

**LAPORAN**  
**PRAKTEK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)**  
**DI SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA**

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



**Disusun Oleh:**  
**Dhea Utami Putri**  
**13511244015**

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

## LEMBAR PENGESAHAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, mahasiswa Universitas Negeri Yogyakarta menyatakan bahwa mulai tanggal 15 Juli 2016 s.d. 15 September 2016 telah melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) Semester Khusus Tahun Ajaran 2016/2017 di SMK N 4 Yogyakarta, Jalan Sidikan NO 60. Yogyakarta:

Nama : Dhea Utami Putri  
NIM : 13511244015  
Jurusan/Prodi : Pendidikan Teknik Boga  
Fakultas : Fakultas Teknik

Sebagai pertanggung jawaban, laporan PPL Semester Khusus Tahun Ajaran 2016/2017 ini yang bertempat di SMK N 4 Yogyakarta, Jalan Sidikan NO 60. Yogyakarta telah diperiksa dan disetujui.

Yogyakarta, 27 September 2016

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Dr. Kokom Komariah, M.Pd

NIP. 19600808 198403 2 002

Dra. Hartati

NIP. 19580505 198203 2 011

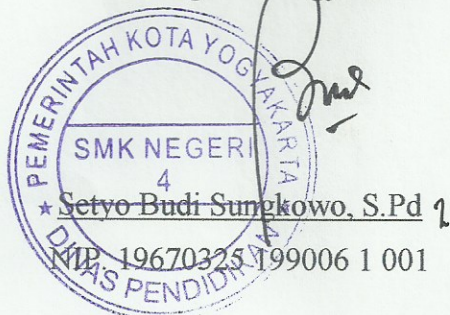
Menyetujui,

Kepala Sekolah

Koordinator PPL

SMK Negeri 4 Yogyakarta

SMK Negeri 4 Yogyakarta



Setyo Budi Sunpkowo, S.Pd

NIP. 19670325 199006 1 001

Arum Tri Endah Sarwa Peni, SS, M.Pd

NIP. 19661216 199003 2 007

## LEMBAR PENGESAHAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, mahasiswa Universitas Negeri Yogyakarta menyatakan bahwa mulai tanggal 15 Juli 2016 s.d. 15 September 2016 telah melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) Semester Khusus Tahun Ajaran 2016/2017 di SMK N 4 Yogyakarta, Jalan Sidikan NO 60. Yogyakarta:

Nama : Dhea Utami Putri  
NIM : 13511244015  
Jurusan/Prodi : Pendidikan Teknik Boga  
Fakultas : Fakultas Teknik

Sebagai pertanggung jawaban, laporan PPL Semester Khusus Tahun Ajaran 2016/2017 ini yang bertempat di SMK N 4 Yogyakarta, Jalan Sidikan NO 60. Yogyakarta telah diperiksa dan disetujui.

Yogyakarta, 27 September 2016

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Dr. Kokom Komariah, M.Pd

NIP. 19600808 198403 2 002

Dra. Hartati

NIP.19580505 198203 2 011

Menyetujui,

Kepala Sekolah

SMK Negeri 4 Yogyakarta

Koordinator PPL

SMK Negeri 4 Yogyakarta

Setyo Budi Sungkowo, S.Pd

NIP. 19670325 199006 1 001

Arum Tri Endah Sarwa Peni, SS, M.Pd

NIP. 19661216 199003 2 007

## KATA PENGANTAR

Dengan rahmat Allah SWT dan dengan hidayah-Nya, kegiatan Praktik Penguasaan Lapangan (PPL) yang dimulai sejak 15 Juli 2016 sampai dengan 15 September 2016 dapat terselesaikan dengan baik. Laporan ini disusun berdasarkan objektif lokasi Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 4 Yogyakarta. Alhamdulillah rabbil'alamin, atas karunia Allah SWT. Penulis yakin dan percaya bahwa jika ada satu kesulitan maka didalamnya terdapat dua kemudahan. Akhirnya penulis dapat menyelesaikan laporan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL).

Penyusunan laporan ini merupakan bentuk tanggung jawab kami atas segala kegiatan yang telah kami laksanakan serta merupakan tahap akhir dari rangkaian kegiatan PPL. Dalam menjalani kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) ini, penulis menyadari bahwa tanpa bantuan, bimbingan, serta pengarahan dari berbagai pihak maka kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) ini tidak dapat berjalan dengan lancar dan baik. Oleh karena itu perkenankan penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Orang tua dan Keluarga tercinta atas cinta dan kasih sayang yang tidak tergantikan, dukungan, perhatiannya dan atas doa-doa selama ini
2. Prof. Dr. Rochmat Wahab, M.Pd.,MA.,Rektor Universitas Negeri Yogyakarta.
3. Setyo Budi Sungkowo, S.Pd yang telah mengizinkan kami untuk melaksanakan PPL disekolah tersebut.
4. Dr. Kokom Komariah, M.Pd , selaku Dosen Pembimbing Lapangan (DPL PPL) yang telah memberikan motivasi dan pengarahan sejak observasi sampai terselesaikannya laporan ini
5. Arum Tri Endah Sarwa Peni, SS, M.Pd, Koordinator PPL SMK N 4 Yogyakarta yang telah memberikan bimbingan dan petunjuk dalam pelaksanaan PPL ini
6. Dra. Hartati., Selaku Guru Pembimbing yang telah membimbing dalam pelaksanaan PPL di SMK N 4 Yogyakarta
7. Teman-teman PPL seperjuangan yang telah memberikan bantuan, dukungan serta perhatian
8. Seluruh siswa kelas XI Jasa Boga 3, XI Jasa Boga 2 dan XI Jasa Boga 1

Yogyakarta, September 2016

Penyusun

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI .....	iv
ABSTRAK .....	v
BAB I PENDAHULUAN .....	1
BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL .....	7
A. Persiapan .....	7
B. Pelaksanaan Program PPL .....	8
C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi .....	12
BAB III PENUTUP .....	15
A. Kesimpulan .....	15
B. Saran .....	16
DAFTAR PUSTAKA .....	17
LAMPIRAN	

## ABSTRAK

### LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) DI SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

Oleh:  
Dhea Utami Putri  
13511244015

Kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan program kegiatan inti dari perkuliahan keguruan di Universitas Negeri Yogyakarta. Tujuan dari PPL itu sendiri adalah 1) Melatih mahasiswa pada proses pembelajaran di sekolah, 2) Memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mempelajari, mengenal, dan menghayati permasalahan sekolah atau lembaga yang terkait proses pembelajaran, 3) Meningkatkan kemampuan mahasiswa untuk menerapkan ilmu yang telah didapatkan di bangku perkuliahan, 4) Meningkatkan hubungan relasi antara Universitas Negeri Yogyakarta dengan sekolah-sekolah.

Lokasi kegiatan PPL di SMK Negeri 4 Yogyakarta terletak di jalan Sidikan No. 60, Umbulharjo, Yogyakarta. PPL ini mulai dilaksanakan tanggal 15 Juli 2016 sampai dengan 15 September 2016 yang diawali dengan observasi ke sekolah dan penerjunan. Adapun program kerja PPL meliputi 1) observasi kelas saat guru mengajar, 2) menyusun rencana program pembelajaran (RPP), 3) menerapkan inovasi pembelajaran, 4) konsultasi materi yang akan disampaikan, 5) praktik mengajar terbimbing, 6) menyusun dan mengembangkan alat evaluasi, 7) membuat administrasi guru dan 8) menjaga piket. Metode yang mahasiswa gunakan yaitu ceramah, pemberian tugas.

Hasil pelaksanaan program PPL 2016 yaitu mengajar di kelas XI Jasa Boga 3 selama 7 kali pertemuan, XI Jasa Boga 2 selama 5 kali pertemuan dan XI Jasa Boga 1 selama 3 kali pertemuan. Jadwal mengajar pada tanggal 27 Juli 2016, 3, 10, 13, 24, 20, 22, 27, 29, 31, Agustus serta 3, 5, 7, 10 dan 14 September 2016 tepatnya 7 hari Rabu, lima hari Sabtu dan tiga hari Senin. Mahasiswa mengajarkan mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia yaitu salad Indonesia, sup Indonesia dan soto Indonesia. Mahasiswa mengajar dengan menggunakan RPP dengan menggunakan kurikulum 2013. Media yang digunakan mahasiswa yaitu lembar kerja dan media *power point*. Sebelum mahasiswa melaksanakan praktik mengajar, materi dan media yang digunakan dikonsultasikan terlebih dahulu kepada guru pembimbing. Kegiatan PPL ini sangat membantu mahasiswa untuk belajar menjadi tenaga pendidik profesional.

Kata Kunci : PPL, SMK Negeri 4 Yogyakarta, Universitas Negeri Yogyakarta dan Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

Universitas Negeri Yogyakarta merupakan salah satu Perguruan Tinggi yang mempunyai tugas utama menyiapkan tenaga muda yang profesional baik untuk siap bertugas dalam bidang pendidikan maupun non kependidikan. Pada bidang kependidikan tugas utamanya yaitu menyiapkan tenaga terdidik untuk siap bertugas dalam bidangnya. Oleh karena itu program kependidikan S1 tidak terlepas dari komponen Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) yang berupa praktik keguruan disekolah latihan bagi tenaga pendidik.

Program PPL merupakan program kegiatan yang dilaksanakan dalam bentuk pelatihan yang diarahkan kepada terbentuknya kemampuan keguruan yang secara sistematis dibawah bimbingan dosen pembimbing dan guru pembimbing. Secara substansional PPL dapat disebut juga sebagai pengalaman lapangan karena mahasiswa PPL memang berada dalam proses belajar dari profesi pendidikan disekolah agar menjadi guru profesional.

Salah satu karakteristik guru profesional adalah memiliki empat kompetensi, yaitu kompetensi pedagogik, kompetensi kepribadian, kompetensi profesional dan kompetensi sosial. Semua kompetensi tersebut diharapkan dapat teraktualisasikan dalam kegiatan PPL. Dengan melaksanakan kegiatan PPL mahasiswa berlatih untuk mengaplikasikan segenap kompetensi teoritis yang telah didapatkan dibangku perkuliahan ke situasi praktik disekolah.

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

SMK Negeri 4 Yogyakarta merupakan salah satu dari 4 SMK Negeri Kelompok Pariwisata yang ada di Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta, semula menempati gedung SMKK Negeri yang berlokasi di Jalan Kenari 2 Yogyakarta (dahulu SKKA) pada sore hari dan sejak tanggal 1 Januari 1982 menempati gedung di Jalan Sidikan 60 Yogyakarta. Untuk membantu pelaksanaan pendidikan terutama dalam hal pendidikan sistem ganda, sekolah mengajak masyarakat untuk berperan serta dalam wadah yang berupa Badan Pembantu Penyelenggaraan Pendidikan (BP3) maupun dalam bentuk Majelis Sekolah yang bersama-sama sekolah merumuskan program kegiatan dalam rangka mencapai profesionalisme tamatan maupun pemasaran lulusan.

## 1. Keadaan fisik sekolah

SMK Negeri 4 Yogyakarta berada di Jalan Sidikan No. 60, Umbulharjo, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta 55161. Awal tahun ajaran 2006/2007 SMK Negeri 4 Yogyakarta mempunyai status baru sebagai Sekolah Rintisan Berstandar Internasional (RSBI). Akan tetapi, pada tahun 2013 Mahkamah Konstitusi mengeluarkan keputusan penghapusan Sekolah Berstandar Internasional, sehingga saat ini SMK Negeri 4 berstatus kembali ke semula yaitu sekolah pemerintah pada umumnya.

### a. Keadaan gedung sekolah

- 1) Luas tanah : 18.728 m
- 2) Luas bangunan : 7.951 m
- 3) Luas halaman upacara : 800 m
- 4) Luas lapangan upacara : 1.832 m
- 5) Status tanah : Milik Negara
- 6) Sifat bangunan : Permanen

### b. Keadaan fasilitas sekolah

Tabel 1.Fasilitas Sekolah

No	Jenis Ruangan	Jumlah	Luas(m2)	Keterangan
1	Ruang Teori	32	1794	Kondisi baik dilengkapi LCD, Proyektor dan Sound
2	Ruang Menggambar	1	126	Kondisi Baik
3	Ruang Lab	1	254	Kondisi Baik
4	Ruang Praktik	23	2,26	Kondisi Baik
5	Ruang Kepsek	1	64	Kondisi Baik
6	Ruang Kantor	1	138	Kondisi Baik
7	Ruang Bp	1	28	Kondisi Baik
8	Ruang Perpustakaan	1	192	Kondisi Baik
9	Ruang Guru	1	238	Kondisi Baik

10	Ruang UKS	1	28	Kondisi Baik
11	Ruang Ibadah	1	80	Kondisi Baik
12	Ruang Osis	1	28	Kondisi Baik
13	Ruang Koperasi	2	20	Kondisi Baik
14	Ruang Kantin	3	207	Kondisi Baik
15	Gudang	26	409	Kondisi Baik
16	Aula	1	716	Kondisi Baik
17	Ruang Komputer	1	50	Kondisi Baik
18	Hotel Room	1	85,6	Kondisi Baik
19	Hotel Mini	1	80	Kondisi Baik
20	Restoran	2	100	Kondisi Baik
21	Sanggar	1	54	Kondisi Baik
22	Lobby	1	60	Kondisi Baik

## 2. Keadaan Non fisik

SMK Negeri 4 Yogyakarta mempunyai 150 guru dan karyawan dan jumlah siswa sekitar 1000 anak. Setiap tahun SMK Negeri 4 Yogyakarta menerima peserta didik baru 544 anak yang terbagi menjadi 17 kelas dengan 6 paket keahlian. Kegiatan belajar mengajar di SMK Negeri 4 Yogyakarta terbagi menjadi dua waktu pelajaran yaitu waktu pelajaran jika ada upacara atau apel dan waktu pelajaran jika tidak ada upacara atau apel. Pembagian jam pelajaran yang ada di SMK Negeri 4 Yogyakarta dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 2. Pembagian Waktu Pelajaran SMK Negeri 4 Yogyakarta

<b>Jam</b>	<b>Waktu Pelajaran</b>	<b>Jam</b>	<b>Waktu Pelajaran</b>
Senin s/d Sabtu Tidak Upacara		Senin s/d Sabtu Upacara : 07.00-07.45	
0	07.00-07.15	1	07.45-08.25
1	07.15-08.00	2	08.25-09.05
2	08.00-08.45	3	09.05-09.45
3	08.45-09.30	4	09.45-10.25
ISTIRAHAT (15')		ISTIRAHAT (15')	
4	09.45-10.30	5	10.40-11.20
5	10.30-11.15	6	11.20-12.00

6	11.15-12.00	ISTIRAHAT (30')	
ISTIRAHAT (30')			
7	12.30-13.15	7	12.30-13.10
8	13.15-14.00	8	13.10-13.50
9	14.00-14.45	9	13.50-14.30
10	14.45-15.30	10	14.30-15.10

Kegiatan pembelajaran dimulai pukul 07.00 tepat , jika tidak ada upacara kegiatan pembelajaran diawali dengan tadarus dan menyanyikan lagu Indonesia Raya selama 15 menit pertama kemudian dilanjutkan jam pelajaran berikutnya.

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

Kegiatan PPL UNY dilaksanakan selama 2 bulan terhitung mulai tanggal 15 Juli 2016 sampai dengan 15 September 2016, adapun jadwal pelaksanaan kegiatan PPL UNY di SMK Negeri 4 Yogyakarta dapat dilihat pada tabel 3 sebagai berikut:

Tabel 3. Kegiatan PPL

<b>No</b>	<b>Nama Kegiatan</b>	<b>Waktu Pelaksanaan</b>	<b>Personalia</b>	<b>Tempat</b>
1	Pembekalan PPL		Tim	UNY
2	Penerjunan Mahasiswa	15 September 2016	DPL	UNY
3	Pelaksanaan PPL	15 Juli 2016 - 15 September 2016	DPL, Koordinator PPL, Guru Pembimbing dan mahasiswa	SMK N 4 Yogyakarta
4	Pembimbingan Mahasiswa dengan DPL	15 Juli 2016 - 15 September 2016	DPL	SMK N 4 Yogyakarta
5	Monitoring Tim	16 Agustus 2016	DPL	SMK N 4 Yogyakarta
6	Penarikan Mahasiswa	15 September 2016	DPL, Koordinator PPL, Guru	SMK N 4 Yogyakarta

			Pembimbing dan mahasiswa	
7	Evaluasi dengan ketua kelompok	14 September 2016	Tim & Mahasiswa	SMK N 4 Yogyakarta
8	Evaluasi dengan DPL dan dilanjutkan dengan penyerahan nilai			UNY
9	Penyusunan laporan akhir	15 september 2016 s/d 22 september 2016	Tim & UPPL	UNY

Adapun penyusunan program dan rencana kegiatan PPL adalah sebagai berikut:

a. Persiapan Mengajar

Persiapan mengajar diantaranya meliputi:

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

b. Praktik mengajar

Praktik mengajar diantaranya meliputi:

- 1) Membuka pelajaran
- 2) Kegiatan inti
- 3) Menutup pelajaran

### c. Evaluasi Pembelajaran

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

- 1) Menggunakan berbagai bentuk penilaian, seperti pertanyaan lisan, kuis, tugas rumah, ulangan, tugas individu, tugas kelompok, portofolio, unjuk kerja atau keterampilan motorik dan penilaian afektif yang mencakup kedisiplinan, kejujuran, tanggungjawab, kerjasama dan lain-lain.
- 2) Bentuk instrument yang dapat dipilih diantaranya adalah pilihan ganda, uraian objektif dan sebagainya.

## **BAB II**

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

#### **A. Persiapan**

Persiapan merupakan kegiatan inti dari proses praktik mengajar yang dapat mendukung kelancaran suatu proses belajar. Kegiatan praktik mengajar dilaksanakan dengan tujuan agar mahasiswa mendapatkan pengalaman menjadi tenaga kependidikan atau guru. Melalui kegiatan PPL ini diharapkan mahasiswa dapat lebih bertanggung jawab dalam melaksanakan tugas sebagai tenaga kependidikan atau guru.

Tujuan dari praktik mengajar di sekolah adalah melatih mahasiswa praktik yang masih dalam bimbingan untuk terlibat dalam faktual yang ada pada proses pembelajaran di sekolah. Hal yang dipersiapkan sebelum mengajar dalam Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) antara lain :

1. Persiapan fisik dan mental yang merupakan modal awal untuk tampil mengajar. Hal ini diperlukan untuk menghadapi segala kemungkinan yang terjadi dalam membimbing siswa dalam Proses Belajar Mengajar.
2. Analisis silabus berguna untuk menentukan kesesuaian antara kemampuan siswa dengan materi yang akan diterima siswa.
3. Pembuatan Satuan Pelajaran yang berisi tentang kompetensi, penentuan waktu, materi, kriteria unjuk kerja, strategi pembelajaran, alat/media/sarana pembelajaran, metode, penilaian, sumber belajar.
4. Pembuatan Rencana Pembelajaran yang merupakan rencana yang digunakan guru untuk setiap kali tampil mengajar dan merupakan penjabaran dari satuan pelajaran. Rencana pembelajaran meliputi kompetensi/topik, sub kompetensi/sub topik, kriteria unjuk kerja, waktu, alat/media/bahan, strategi pembelajaran, langkah /urutan kerja/kegiatan guru, interaksi siswa, indikator keberhasilan, soal, bukti fisik portofolio, hambatan selama PBM, analisis hasil evaluasi, tindak lanjut.
5. Penguasaan Materi merupakan kompetensi seorang guru yang akan berguna untuk penentuan strategi pembelajaran.

## **B. Pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL)**

Pelaksanaan PPL dimulai pada tanggal 15 Juli 2016 dan berakhir pada tanggal 15 September 2016 bertempat di SMK Negeri 4 Yogyakarta. Sifat praktik di sekolah adalah aplikatif dan terpadu dari seluruh pengalaman belajar sebelumnya untuk menyiapkan mahasiswa agar memiliki kemampuan keguruan sehingga mampu melaksanakan tugas dan tanggung jawab sebagai guru atau tenaga kependidikan.

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) dapat dipakai untuk bekal pengembangan diri sebagai guru atau tenaga kependidikan yang profesional, memiliki nilai, sikap, pengetahuan, dan ketrampilan yang diperlukan dalam profesinya. Setelah segala sesuatu yang berhubungan dengan persiapan mengajar di kelas dilakukan maka mahasiswa siap untuk praktik mengajar di kelas sesuai jadwal yang telah disepakati antara mahasiswa dengan guru pembimbing yang menerapkan praktik mengajar terbimbing.

Praktik mengajar terbimbing merupakan kegiatan mengajar yang dilakukan mahasiswa dengan mempraktikkan kemampuan mengajar secara utuh dan terintegrasi pada pembelajaran mata pelajaran dengan bimbingan guru pembimbing. Jadi selama tampil mengajar, mahasiswa didampingi oleh guru pembimbing yang bertujuan untuk memberikan pengarahan agar mahasiswa mengetahui kelemahannya sehingga diharapkan akan ada perbaikan pada penampilan selanjutnya. Praktik mengajar terbimbing dilakukan selama 7 kali tatap muka.

Bimbingan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) dilakukan sebelum praktik yaitu konsultasi pada guru pembimbing meliputi : materi Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), materi yang akan disampaikan, media dan perangkat pembelajaran lainnya adapun bimbingan setelah praktik mengajar mendapat bimbingan dari guru pembimbing dan dosen pembimbing lapangan.

Dalam praktik mengajar mahasiswa mendapat tugas mengajar mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia dengan guru pembimbing Dra. Hartati. Untuk mata pelajaran ini mahasiswa bertugas mengajar 3 kelas paralel yaitu kelas XI Jasa Boga 3, XI Jasa Boga 2, dan XI Jasa Boga 1. Kegiatan praktik mengajar kelas XI dilakukan setiap hari Rabu pada pukul 08.45 WIB-15.30 WIB serta hari Sabtu dan Senin pada pukul 07.30

WIB- 14.00 WIB ( 8 x 45 menit) sebanyak 15 kali pertemuan. Jadwal kegiatan praktik mengajar mahasiswa disajikan pada table dibawah ini :

Tabel 4 . Jadwal Praktik Mengajar Terbimbing

No	Hari/Tanggal	Kelas	Jam Pelajaran
1.	Rabu, 27 Juli 2016	XI JASA BOGA 3	3-10
2.	Rabu, 3 Agustus 2016	XI JASA BOGA 3	3-10
3.	Rabu, 10 Agustus 2016	XI JASA BOGA 3	3-10
4.	Sabtu, 13 Agustus 2016	XI JASA BOGA 2	1-8
5.	Sabtu, 20 Agustus 2016	XI JASA BOGA 2	1-8
6.	Senin, 22 Agustus 2016	XI JASA BOGA 1	1-8
7.	Rabu, 24 Agustus 2016	XI JASA BOGA 3	3-10
8.	Sabtu, 27 Agustus 2016	XI JASA BOGA 2	1-8
9.	Senin, 29 Agustus 2016	XI JASA BOGA 1	1-8
10.	Rabu, 31 Agustus 2016	XI JASA BOGA 3	3-10
11.	Sabtu, 3 September 2016	XI JASA BOGA 2	1-8
12.	Senin, 5 September 2016	XI JASA BOGA 1	1-8
13.	Rabu, 7 September 2016	XI JASA BOGA 3	3-10
14.	Sabtu, 10 September 2016	XI JASA BOGA 2	1-8
15.	Rabu, 14 September 2016	XI JASA BOGA 3	3-10

Dalam setiap kali pertemuan mahasiswa praktikan menyajikan materi di depan kelas dan memiliki wewenang sebagai seorang guru. Tahap penyajian materi yang dilakukan mahasiswa praktikan adalah sebagai berikut :

1. Membuka pelajaran meliputi :
  - a. Memberi salam dan kepedulian siswa.

- b. Memeriksa kehadiran siswa agar mengetahui siswa yang tidak hadir dan menanyakan penyebabnya
- c. Mengkondisikan siswa untuk siap belajar dengan meminta siswa menyiapkan buku pelajaran dan lain-lain
- d. Memberi motivasi bertujuan agar membangkitkan semangat siswa untuk memulai mata pelajaran
- e. Memberikan apersepsi yang berkaitan dengan materi yang akan disampaikan
- f. Menyampaikan topik yang akan disampaikan

## 2. Menyampaikan materi

Dalam penyampaian materi mahasiswa praktikan menggunakan beberapa metode pembelajaran antara lain :

### a. Mengamati dan menanya

Pada tahap ini siswa dituntut aktif mengamati power point yang berisi gambar, video , benda asli atau pun materi yang ditayangkan guru. Selanjutnya, siswa mengajukan pertanyaan kepada guru mengenai materi yang kurang jelas atau yang belum dipahami. Dalam kegiatan ini terjadi interaksi antara guru dan siswa.

### b. Mengumpulkan data, Mengasosiasi dan Mengkomunikasikan

Tahap selanjutnya adalah mengumpulkan data, mengasosiasi dan mengkomunikasikan dilakukan dengan diskusi antar siswa. Kegiatan ini berupa diskusi mengenai sebuah kasus atau analisis dari praktik yang telah dilakukan. Dari kegiatan awal diskusi diperoleh data-data penting yang selanjutnya didiskusikan dan disampaikan dalam bentuk lembar diskusi dan presentasi.

### b. Metode ceramah bervariasi

Metode ini digunakan untuk menyampaikan materi yang memerlukan uraian atau penjelasan dan memuat konsep-konsep atau pengertian. Metode ini disertai dengan tanya jawab. Hal ini dilakukan agar siswa tidak pasif atau tidak memperhatikan penjelasan guru. Metode ceramah bervariasi ini juga dapat mendekatkan guru dengan siswa karena semakin aktif seorang siswa maka guru

semakin hafal dengan nama siswa yang bersangkutan dan siswa juga terlatih untuk berani mengemukakan pendapat tanpa ada rasa takut.

c. Metode pemberian tugas

Metode ini digunakan untuk memperdalam pengetahuan siswa dan untuk meningkatkan ketrampilan siswa.

d. Metode latihan

Metode ini digunakan untuk mengasah kecepatan dan ketepatan siswa dalam mengerjakan soal-soal. Metode ini lebih banyak digunakan oleh mahasiswa praktikan mengingat topik yang disampaikan memerlukan banyak latihan.

e. Tes Keterampilan

Siswa mempraktikkan materi pelajaran sesuai dengan yang diajarkan oleh guru melalui latihan praktik di lab atau dapur boga.

3. Evaluasi

Evaluasi dilaksanakan untuk menilai keseluruhan hasil pelaksanaan proses belajar mengajar, keberhasilan penyampaian materi dan evaluasi daya serap siswa

4. Menutup pelajaran

Menutup pelajaran dilakukan dengan tujuan untuk mengakhiri kegiatan pembelajaran pada hari tersebut sehingga siswa dapat melanjutkan kegiatan selanjutnya. Adapun rangkaian menutup pelajaran antara lain :

- a. Membuat kesimpulan
- b. Memberikan pengulangan untuk materi yang penting agar siswa lebih memahami dan mengingat materi yang telah disampaikan
- c. Memberi tugas atau pekerjaan rumah untuk siswa
- d. Memberi motivasi
- e. Memberi pesan dan tindak lanjut untuk materi minggu depan
- f. Menutup kegiatan pembelajaran dengan berdoa

Setiap tahap penyajian mempunyai beberapa ketrampilan mengajar namun dalam setiap pertemuan pembelajaran tidak semua ketrampilan tersebut harus muncul. Hal ini disebabkan bahwa tiap kali pertemuan menuntut perlakuan yang berbeda disesuaikan dengan karakteristik materi dan karakteristik siswa yang berbeda – beda pula.

. Selain melakukan praktik mengajar, mahasiswa praktikan juga dilibatkan dalam kegiatan persekolahan. Lokasi yang menjadi tempat kegiatan persekolahan adalah ruang guru piket. Adapun tugas yang harus dilakukan mahasiswa praktikan adalah membantu guru piket dan ikut serta dalam kegiatan upacara bendera setiap hari Senin. Tugas guru piket antara lain :

1. Memberi atau menghantarkan tugas siswa
2. Memberi izin siswa yang terlambat masuk atau meninggalkan sekolah
3. Mengisi kelas yang gurunya berhalangan hadir.

Penyusunan laporan adalah tahapan terakhir dari proses PPL yang dilakukan dengan cara konsultasi kepada guru pembimbing dengan menyamakan hasil praktik sehingga tersusun laporan yang maksimal dan berkualitas. Adapun hasil laporan berisi: jadwal kegiatan mengajar, perangkat pembelajaran, matriks hasil kerja PPL, lembar penilaian dan sebagainya. Pelaksanaan kegiatan PPL harus dilaporkan secara resmi dengan menggunakan format laporan yang disesuaikan dengan format yang telah dibuat oleh Unit Pengembangan Pengalaman Lapangan (UPPL) sebagai bentuk pertanggung jawaban dan pendiskripsikan hasil pelaksanaan PPL.

## **C. Analisis Hasil dan Refleksi**

### **1. Analisis Hasil**

Dalam kegiatan pelaksanaan pembelajaran, praktikan menggunakan alat penilaian yaitu tes formatif. Tes formatif dilakukan setelah pemberian materi pada hari mengajar dan satu kali tes dari akumulasi materi pada pertemuan sebelumnya dalam satu Kompetensi Dasar (KD). Hal ini dimaksudkan untuk mengetahui tingkat pemahaman serta penguasaan siswa terhadap materi yang telah disampaikan.

Hasil menunjukkan bahwa ulangan harian di tiap materi yang berbeda memiliki presentase yang berbeda-beda. Perbedaan inilah yang terjadi pada tiap siswa tersebut yang menunjukkan bahwa penguasaan materi tiap siswa berbeda-beda. Faktor pribadi

setiap siswa yang terkadang tidak fokus dalam mengikuti pelajaran dan kurang memperhatikan saat penyampaian materi. Namun, dilihat dari antusiasme sebagian besar siswa dalam mengikuti pelajaran dapat dikatakan pembelajaran yang dilakukan oleh praktikan berhasil.

Masih adanya siswa yang belum tuntas, maka perlu diadakannya perbaikan (remidi) terhadap siswa. Sebelum perbaikan, praktikan mengulas kembali materi yang diajarkan. Perbaikan menggunakan soal yang dikerjakan dalam kertas lembar. Setelah mengikuti perbaikan, siswa dapat dinyatakan tuntas karena dapat mencapai nilai lebih dari KKM.

## **2. Refleksi Praktik Pengalaman Lapangan (PPL)**

Berdasarkan hasil PPL yang telah dipaparkan dihalaman sebelumnya, dapat disimpulkan bahwa secara umum kegiatan PPL berjalan dengan baik dan lancar. Walaupun ada kendala kecil dalam pelaksanaannya, namun kendala tersebut dapat diatasi dengan baik.

### **a. Kendala yang dialami selama kegiatan PPL**

1. Ada beberapa siswa yang kurang fokus dalam pelajaran sehingga ketika diberi tugas mengerjakannya kurang maksimal
2. Belum tercapainya ketuntasan klasikal dalam ulangan
3. Siswa terkadang bercanda pada saat kegiatan belajar mengajar sehingga kurang fokus dan menghabiskan waktu yang lama
4. Terganggunya jadwal mengajar dikarenakan jadwal PPL terbentur dengan jadwal KKN

### **b. Solusi untuk mengatasi hambatan**

1. Siswa yang kurang fokus ditegur dengan cara memberi pertanyaan kepada siswa tersebut terkait pembelajaran yang sedang berlangsung.
2. Memotivasi siswa untuk mengerjakan tugas dengan waktu seefektif mungkin sehingga materi dapat tersampaikan dengan baik.

Kegiatan yang dilakukan praktikan selama mengajar di SMK Negeri 4 Yogyakarta dapat dilihat pada tabel 5 di halaman selanjutnya.

Tabel 5. Pelaksanaan Kegiatan Mengajar

PERTEMUAN	KELAS		
	XI JASA BOGA 3	XI JASA BOGA 2	XI JASA BOGA 1
<b>PERTEMUAN 1</b> Salad Indonesia	<b>RABU</b> 27 Juli 2016	<b>SABTU</b> -	<b>SENIN</b> -
<b>PERTEMUAN 2</b> Salad Indonesia	<b>RABU</b> 3 Agustus 2016	<b>SABTU</b> -	<b>SENIN</b> -
<b>PERTEMUAN 3</b> Praktek 1 Salad	<b>RABU</b> 10 Agustus 2016	<b>SABTU</b> 13 Agustus 2016	<b>SENIN</b> -
<b>PERTEMUAN 4</b> Praktek 2 Salad	<b>RABU</b> 24 Agustus 2016	<b>SABTU</b> 20 Agustus 2016	<b>SENIN</b> 22 Agustus 2016
<b>PERTEMUAN 5</b> Praktek 3 Salad	<b>RABU</b> 31 Agustus 2016	<b>SABTU</b> 27 Agustus 2016	<b>SENIN</b> 29 Agustus 2016
<b>PERTEMUAN 6</b> Sup dan Soto	<b>RABU</b> 7 september 2016	<b>SABTU</b> 3 september 2016	<b>SENIN</b> 5 September 2016
<b>PERTEMUAN 7</b> Sup dan Soto	<b>RABU</b> 14 September 2016	<b>SABTU</b> 10 September 2016	<b>SENIN</b> -

## **BAB III**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Kegiatan praktik mengajar dilaksanakan dengan tujuan agar mahasiswa mendapatkan pengalaman menjadi tenaga kependidikan atau guru. Melalui kegiatan PPL ini mahasiswa dapat lebih bertanggung jawab dalam melaksanakan tugas sebagai tenaga kependidikan atau guru. Pelaksanaan PPL dari masa pembekalan, observasi hingga praktik mengajar telah selesai dilakukan. Berdasarkan berbagai pengalaman tersebut dapat ditarik kesimpulan bahwa :

1. Kegiatan PPL sangat diperlukan bagi mahasiswa calon guru untuk membentuk jiwa dan mental sebagai guru yang profesional dan berakhlak mulia sehingga siap terjun di lapangan.
2. Mahasiswa akan mendapat banyak pengalaman yang nyata dari kegiatan belajar mengajar yang dilakukan di sekolah. Dengan demikian mahasiswa tidak hanya mendapatkan teori mengajar saja tetapi juga dapat mempraktikkan teori tersebut. Selain itu bisa mengembangkan bidang ilmu masing-masing dari mahasiswa.
3. Konsultasi dengan guru pembimbing dan dosen pembimbing sangat diperlukan agar kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) berjalan sesuai dengan yang diharapkan.
4. Diperlukan persiapan yang matang dalam pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) seperti persiapan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), materi pelajaran, media, lembar dan sistem penilaian, bahan dan peralatan praktikum, serta persiapan mental berupa penguasaan materi, kepercayaan diri dan kemampuan berkomunikasi yang baik. Persiapan tersebut dilakukan demi kelancaran pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di kelas yang sering kali terjadi hal-hal diluar rencana.
5. Kegiatan belajar mengajar memerlukan sarana dan prasarana sekolah yang memadai yang akan menunjang prestasi belajar para siswanya.
6. Lingkungan fisik maupun sosial turut mempengaruhi pendidikan di sekolah.
7. Karakteristik siswa yang berbeda-beda membutuhkan perlakuan yang berbeda-beda pula sehingga guru dituntut untuk memahami hal tersebut.
8. Hubungan yang baik antara pihak sekolah, mahasiswa dan kampus sangat mempengaruhi kelancaran kegiatan PPL.

## **B. Saran**

Berdasarkan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) yang telah dilaksanakan, maka beberapa saran yang dapat praktikan berikan bagi pihak-pihak terkait adalah:

1. Bagi SMK Negeri 4 Yogyakarta
  - a. Peraturan yang diterapkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta sudah baik, akan tetapi dalam pelaksanaannya perlu lebih ditingkatkan sosialisasi dan hukumannya bagi yang melanggar peraturan sehingga aturan yang telah dibuat benar-benar dapat memberikan manfaat bagi siswa khususnya.
  - b. Sarana akan lebih baik jika dilengkapi dengan genset agar ketika pemadaman listrik proses praktik tetap berjalan dengan lancar.
  - c. Sosialisasi dan komunikasi mahasiswa Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) dengan warga sekolah lebih ditingkatkan lagi.
2. Bagi Universitas Negeri Yogyakarta
  - a. Agar dilakukan koordinasi yang baik dan terencana sebelum penerjunan mahasiswa ke lapangan
  - b. Memisahkan jadwal kegiatan PPL dengan kegiatan KKN dikarenakan mahasiswa kurang fokus pada satu kegiatan.
  - c. Meningkatkan koordinasi dengan sekolah atau lembaga agar apa yang diharapkan Universitas dengan sekolah dapat diterima dan tercapai.
3. Bagi Mahasiswa PPL Universitas Negeri Yogyakarta
  - a. Meningkatkan relasi dan komunikasi baik saat melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL), kuliah maupun di lingkungan luar.
  - b. Meningkatkan semangat, kerjasama, dan keakraban dalam satu kelompok agar kegiatan PPL dapat berjalan lancar.

## **DAFTAR PUSTAKA**

TIM, Penyusun. 2013. Panduan Pengajaran Mikro. Yogyakarta: PP  
PPL & PKL

## **LAMPIRAN**

- 1. Kalender Akademik**
- 2. Matrik**
- 3. Catatan Mingguan**
- 4. Silabus**
- 5. RPP**
- 6. PPT**
- 7. Soal**
- 8. Daftar Nilai**
- 9. Ulangan Siswa**
- 10. Tugas Siswa**
- 11. Dokumentasi**

**KALENDER PENDIDIKAN SMA/SMK/SMALB  
TAHUN PELAJARAN 2016/2017**

**JULI 2016**

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

**AGUSTUS 2016**

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

**SEPTEMBER 2016**

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

**OKTOBER 2016**

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

**NOVEMBER 2016**

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

**DESEMBER 2016**

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

**JANUARI 2017**

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

**FEBRUARI 2017**

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

**MARET 2017**

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

**APRIL 2017**

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

**MEI 2017**

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




**JUNI 2017**

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

**JULI 2017**

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	

-  UAS/UKK
-  Porsenitas
-  Penerimaan LHB
-  Hardknas
-  Libur Umum
-  Hari-hari Pertama Masuk Sekolah
-  Libur Ramadhan (ditentukan kemudian sesuai Kep. Menag)
-  Libur Idul Fitri (ditentukan kemudian sesuai Kep. Menag)
-  Libur Khusus (Hari Guru Nas)
-  Libur Semester

-  UN SMA/SMK/SLB (Utama)
-  UN SMA/SMK/SLB (Sesulan)
-  Ujian sekolah SMA/SMK/SLB

**KETERANGAN : KALENDER SMA/SMK/SMALB**

1	1 s.d. 9 Juli 2016	: Libur Kenaikan kelas
2	6 dan 7 Juli 2016	: Hari Besar Idul Fitri 1437 H
3	11 s.d. 16 Juli 2016	: Hari libur Idul Fitri 1437 H Tahun 2016
4	18 s.d. 20 Juli 2016	: Hari-hari pertama masuk sekolah
5	17 Agustus 2016	: HUT Kemerdekaan Republik Indonesia
6	12 September 2016	: Hari Besar Idul Adha 1437 H
7	2 Oktober 2016	: Tahun Baru Hijriyah 1438 H
8	25 November 2016	: Hari Guru Nasional
9	1 s.d. 8 Desember 2016	: Ulangan Akhir Semester
10	12 Desember 2016	: Maulid Nabi Muhammad SAW 1438 H
11	14 s.d. 16 Desember 2016	: Porsenitas
12	17 Desember 2016	: Penerimaan Laporan Hasil Belajar (LHB)
13	19 s.d. 31 Des 2016	: Libur Semester Gasal
14	25 Desember 2016	: Hari Natal 2016
15	1 Januari 2017	: Tahun Baru 2017
16	20 s.d. 28 Maret 2017	: Ujian Sekolah
17	3 s.d. 6, April 2017	: UN SMA/SMK/SMALB (Utama) untuk PBT
18	3 s.d. 6, dan 10 s.d. 11 April 2	: UN SMA/SMK/SMALB (Utama) untuk CBT
19	10 s.d. 13 April 2017	: UN SMA/SMK/SMALB (Susulan) untuk PBT
20	17 s.d. 20, dan 24 s.d. 25 April 201	: UN SMA/SMK/SMALB (Susulan) untuk CBT
21	1 Mei 2017	: Libur Hari Buruh Nasional tahun 2017
22	2 Mei 2017	: Hari Pendidikan Nasional tahun 2017
23	1 s.d. 8 Juni 2017	: Ulangan Kenaikan Kelas
24	17 Juni 2017	: Penerimaan Laporan Hasil Belajar (Kenaikan Kelas)
25	19 Juni s.d. 15 Juli 2017	: Libur Idul Fitri dan Libur Kenaikan Kelas



Universitas Negeri  
Yogyakarta

LAPORAN MATRIKS PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)

TAHUN : 2016

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

NAMA : DHEA UTAMI PUTRI  
MAHASISWA

ALAMAT SEKOLAH : Jalan Sidikan No 60 Umbulharjo Yogyakarta

NO. MAHASISWA : 13511244015

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

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

GURU PEMBIMBING : Dra. HARTATI

No	Kegiatan PPL	Minggu ke-									Jumlah Jam
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	
1.	Pembuatan Program PPL										
	a. Observasi	6									6
	b. Menyusun matriks PPL	5									5
2.	Upacara Bendera										
	a. Upacara bendera Hari Senin	1	1	1	1	1	1	1	1		8

	b. Syawalan Guru dan karyawan	3									3
3.	Administrasi Pembelajaran										
	a. Persiapan										
	1) Konsultasi	1	1	1	1	1	1	1	1		8
	2) Mengumpulkan materi	2	2	1	1	1	1	2			10
	3) Membuat RPP	3	3	3	3	3	3	3	1		22
	4) Diskusi dengan teman sejawat terkait dengan RPP	1	1	1	1	1	1	1	1		8
	b. Mengajar terbimbing										
	Praktik mengajar di kelas		8	8	16	16	24	24	24	8	128
5.	Membuat media pembelajaran	2	2	2	2	2	2	2			14
6.	Penarikan PPL									2	2
<b>JUMLAH JAM</b>											214

Yogyakarta, September 2016

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

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

**Dra. Hartati**

**Dhea Utami Putri**

NIP. 19600808 198403 2 002

NIP.19580505 198203 2 011

NIM.13511244015



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 : DHEA UTAMI PUTRI  
MAHASISWA

ALAMAT SEKOLAH : Jalan Sidikan No 60 Umbulharjo Yogyakarta

NO. MAHASISWA : 13511244015

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

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

GURU PEMBIMBING : Dra. HARTATI

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KEGIATAN	HASIL	HAMBATAN	SOLUSI
1.	Senin 18 Juli 2016	<ul style="list-style-type: none"><li>• Apel pagi dan syawalan</li><li>• Membantu menyiapkan konsumsi syawalan</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Apel pagi di lapangan dilanjutkan dengan syawalan seluruh siswa, guru dan karyawan SMK Negeri 4 Yogyakarta.</li><li>• Menyiapkan makanan untuk acara syawalan guru dan karyawan SMK Negeri 4 Yogyakarta di aula sekolah.</li></ul>		

2.	Selasa 19 Juli 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembagian guru pembimbing</li> <li>• Bimbingan dengan guru pembimbing</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa bimbingan tentang perangkat pembelajaran yang diperlukan.</li> <li>• Mendapat materi dan KD untuk menyusun RPP, menyesuaikan jam dan jadwal konsultasi selanjutnya dengan guru pembimbing</li> </ul>		
3.	Rabu 20 Juli 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengikuti Seminar di DINKES</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Izin mengikuti PPL</li> </ul>		
4.	Kamis 21 Juli 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jaga piket pagi</li> <li>• Mempersiapkan silabus, RPP</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyampaikan tugas ke kelas</li> <li>• Membuat RPP teori Salad Indonesia</li> </ul>		
5.	Jumat 22 Juli 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Konsultasi RPP dengan guru pembimbing</li> <li>• Konsultasi PPT dengan guru pembimbing</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mengkonsultasikan RPP dan PPT yang telah dibuat dan mendapat evaluasi dari guru pembimbing</li> </ul>		

Yogyakarta, 22 Juli 2016

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

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

NIP. 19600808 198403 2 002

Guru Pembimbing

**Dra. Hartati**

NIP.19580505 198203 2 011

Mahasiswa PPL

**Dhea Utami Putri**

NIM.13511244015



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 : DHEA UTAMI PUTRI

ALAMAT SEKOLAH : Jalan Sidikan No 60 Umbulharjo  
Yogyakarta

NO. MAHASISWA : 13511244015

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

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

GURU PEMBIMBING : Dra. HARTATI

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KEGIATAN	HASIL	HAMBATAN	SOLUSI
1.	Senin 25 Juli 2016	<ul style="list-style-type: none"><li>• Upacara Bendera</li><li>• Jaga piket pagi</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengikuti upacara bendera di lapangan bersama siswa, guru, dan karyawan SMK N 4 Yogyakarta.</li><li>• Menyampaikan tugas ke kelas</li><li>• Menerima tamu</li></ul>		

2.	Selasa 26 Juli 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mempersiapkan materi pembelajaran</li> <li>• Konsultasi dengan guru pembimbing</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Memperbaiki RPP dan PPT materi pembelajaran</li> <li>• Konsultasi dengan guru pembimbing tentang situasi dan kondisi kelas</li> </ul>		
3.	Rabu 27 Juli 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Masuk kelas untuk pertama (Kelas XI JB 3) mata pelajaran PPMI</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati situasi kelas, pembukaan oleh guru pendamping</li> <li>• Mempelajari bagaimana kondisi kelas</li> <li>• Mahasiswa memperkenalkan diri kepada siswa</li> <li>• Menyampaikan materi Salad Indonesia</li> </ul>		
4.	Kamis 28 Juli 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jaga piket siang</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menerima tamu</li> <li>• Menyampaikan titipan tugas ke kelas</li> </ul>		
5.	Jumat 29 Juli 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mempersiapkan administrasi kelas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat daftar hadir dan daftar nilai</li> <li>• Membuat administrasi pembelajaran</li> </ul>		

Yogyakarta, 29 Juli 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

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

NIP. 19600808 198403 2 002

**Dra. Hartati**

NIP.19580505 198203 2 011

**Dhea Utami Putri**

NIM.13511244015



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 : DHEA UTAMI PUTRI

ALAMAT SEKOLAH : Jalan Sidikan No 60 Umbulharjo  
Yogyakarta

NO. MAHASISWA : 13511244015

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

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

GURU PEMBIMBING : Dra. HARTATI

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KEGIATAN	HASIL	HAMBATAN	SOLUSI
1.	Senin 1 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"><li>• Upacara Bendera</li><li>• Jaga piket pagi</li><li>• Konsultasi soal UH</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengikuti upacara bendera di lapangan bersama siswa, guru, dan karyawan SMK N 4 Yogyakarta.</li><li>• Menyampaikan tugas ke kelas</li><li>• Menerima tamu</li><li>• Konsultasi soal ulangan harian salad Indonesia</li></ul>		

2.	Selasa 2 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Konsultasi soal UH</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Memperbaiki soal UH Salad Indonesia</li> </ul>		
3.	Rabu 3 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajar kelas XI Boga 3 mata pelajaran PPMI</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa memaparkan kembali materi salad Indonesia</li> <li>• Siswa mempresentasikan tugas</li> <li>• Tanya jawab dengan siswa tentang materi yang disampaikan</li> <li>• Memberikan soal ulangan harian</li> <li>• Evaluasi</li> </ul>		
4.	Kamis 4 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jaga piket siang</li> <li>• Konsultasi dengan guru pembimbing</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyampaikan tugas ke kelas</li> <li>• Menerima tamu</li> <li>• Mempelajari silabus, persiapan membuat RPP, membuat lembar kerja</li> </ul>		
5.	Jumat 5 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Konsultasi dengan guru pembimbing</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Memperbaiki lembar kerja</li> </ul>		

Yogyakarta, 5 Agustus 2016

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

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

**Dra. Hartati**

**Dhea Utami Putri**

NIP. 19600808 198403 2 002

NIP.19580505 198203 2 011

NIM.13511244015



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 : DHEA UTAMI PUTRI

ALAMAT SEKOLAH : Jalan Sidikan No 60 Umbulharjo Yogyakarta

NO. MAHASISWA : 13511244015

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

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

GURU PEMBIMBING : Dra. HARTATI

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KEGIATAN	HASIL	HAMBATAN	SOLUSI
1.	Senin 8 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"><li>• Jaga piket pagi</li><li>• Konsultasi dengan guru pembimbing</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Menyampaikan tugas ke kelas</li><li>• Menerima tamu</li><li>• Membuat lembar kerja</li></ul>		
2.	Selasa	<ul style="list-style-type: none"><li>• Konsultasi dengan guru pembimbing</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Memperbaiki dan memastikan lembar kerja</li></ul>		

	9 Agustus 2016				
3.	Rabu 10 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajar kelas XI Boga 3 dengan materi praktek Salad Indonesia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyampaikan hal-hal yang harus dilaksanakan dalam kegiatan praktek</li> <li>• Mempraktekkan salad Indonesia (pecel, karedok, terancam, urapan)</li> <li>• Memantau jalannya kegiatan praktek di dapur 6</li> <li>• Penilaian hasil praktek</li> <li>• Evaluasi</li> </ul>		
4.	Kamis 11 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jaga piket siang</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyampaikan tugas ke kelas</li> <li>• Menerima tamu</li> </ul>		
5.	Jumat 12 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat admisnistrasi mengajar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat RPP Praktek materi Salad Indonesia</li> <li>• Membuat lembar kerja siswa</li> </ul>		
6.	Sabtu 13 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajar kelas XI Boga 2 bersama Tim Pak Iqbal dengan materi praktek Salad Indonesia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mendampingi Pak Iqbal dalam melaksanakan kegiatan praktek harian</li> <li>• Menyampaikan hal-hal yang harus dilaksanakan dalam kegiatan praktek</li> <li>• Memantau jalannya kegiatan praktek di dapur 6</li> <li>• Penilaian hasil praktek</li> <li>• Evaluasi</li> </ul>		

Yogyakarta, 13 Agustus 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

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

NIP. 19600808 198403 2 002

**Dra. Hartati**

NIP.19580505 198203 2 011

**Dhea Utami Putri**

NIM.13511244015



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 : DHEA UTAMI PUTRI

ALAMAT SEKOLAH : Jalan Sidikan No 60 Umbulharjo Yogyakarta

NO. MAHASISWA : 13511244015

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

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

GURU PEMBIMBING : Dra. HARTATI

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KEGIATAN	HASIL	HAMBATAN	SOLUSI
1.	Senin 15 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"><li>Mengajar kelas XI Boga 1 bersama Tim Pak Iqbal dengan materi praktek Salad Indonesia</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Mendampingi Pak Iqbal dalam melaksanakan kegiatan praktek harian</li><li>Menyampaikan hal-hal yang harus dilaksanakan dalam kegiatan praktek</li><li>Memantau jalannya kegiatan praktek di dapur 6</li><li>Penilaian hasil praktek</li></ul>		

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluasi</li> </ul>		
2.	Selasa, 16 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jaga piket pagi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyampaikan tugas ke kelas</li> <li>• Menerima tamu di ruang piket</li> </ul>		
3.	Rabu 17 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Upacara bendera peringatan HUT RI ke-71</li> <li>• Membuat admisnistrasi mengajar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengikuti upacara peringatan HUT RI ke-71 bersama mahasiswa PPL, guru, karyawan, dan siswa SMK Negeri 4 Yogyakarta</li> <li>• Memperisapkan materi pembelajaran</li> </ul>		
4.	Kamis 18 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jaga piket siang</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyampaikan tugas ke kelas</li> <li>• Menerima tamu di ruang piket</li> </ul>		
5.	Jumat 19 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat admisnistrasi mengajar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat RPP Praktek materi Salad Indonesia</li> <li>• Membuat lembar kerja siswa</li> </ul>		

6.	Sabtu 20 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajar kelas XI Boga 1 bersama Tim Pak Iqbal dengan materi praktek Salad Indonesia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mendampingi Pak Iqbal dalam melaksanakan kegiatan praktek harian</li> <li>• Menyampaikan hal-hal yang harus dilaksanakan dalam kegiatan praktek</li> <li>• Memantau jalannya kegiatan praktek di dapur 6</li> <li>• Penilaian hasil praktek</li> <li>• Evaluasi</li> </ul>		
----	--------------------------	--	---	--	--

Yogyakarta, 20 Agustus 2016

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

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

NIP. 19600808 198403 2 002

**Dra. Hartati**

NIP.19580505 198203 2 011

**Dhea Utami Putri**

NIM.13511244015



**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 : DHEA UTAMI PUTRI**

**ALAMAT SEKOLAH : Jalan Sidikan No 60 Umbulharjo Yogyakarta**

**NO. MAHASISWA : 13511244015**

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

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

**GURU PEMBIMBING : Dra. HARTATI**

<b>NO</b>	<b>HARI/TANGGAL</b>	<b>MATERI KEGIATAN</b>	<b>HASIL</b>	<b>HAMBATAN</b>	<b>SOLUSI</b>
-----------	---------------------	------------------------	--------------	-----------------	---------------

1.	Senin 22 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajar kelas XI Boga 1 bersama Tim Pak Iqbal dengan materi praktek Salad Indonesia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mendampingi Pak Iqbal dalam melaksanakan kegiatan praktek harian</li> <li>• Menyampaikan hal-hal yang harus dilaksanakan dalam kegiatan praktek</li> <li>• Memantau jalannya kegiatan praktek di dapur 6</li> <li>• Penilaian hasil praktek</li> <li>• Evaluasi</li> </ul>		
2.	Selasa 23 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat admisnistrasi mengajar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat RPP Praktek materi Salad Indonesia</li> <li>• Membuat lembar kerja siswa</li> </ul>		
3.	Rabu 24 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajar kelas XI Boga 3 dengan materi praktek Salad Indonesia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyampaikan hal-hal yang harus dilaksanakan dalam kegiatan praktek</li> <li>• Mempraktekan hidangan salad Indonesia (gado-gado, rujak cingur, megono, lawar bali)</li> <li>• Memantau jalannya kegiatan praktek di dapur 6</li> <li>• Penilaian hasil praktek</li> <li>• Evaluasi</li> </ul>		
4.	Kamis 25 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jaga piket siang</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menerima tamu</li> <li>• Menyampaikan tugas ke kelas</li> </ul>		
5.	Jumat	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat admisnistrasi mengajar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat RPP Praktek materi salad Indonesia</li> </ul>		

	26 Agustus 2016		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat lembar kerja siswa</li> </ul>		
6.	Sabtu 27 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajar kelas XI Boga 2 bersama Tim Pak Iqbal dengan materi praktek Salad Indonesia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mendampingi Pak Iqbal dalam melaksanakan kegiatan praktek harian</li> <li>• Menyampaikan hal-hal yang harus dilaksanakan dalam kegiatan praktek</li> <li>• Memantau jalannya kegiatan praktek di dapur 6</li> <li>• Penilaian hasil praktek</li> <li>• Evaluasi</li> </ul>		

Yogyakarta, 27 Agustus 2016

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

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

NIP. 19600808 198403 2 002

**Dra. Hartati**

NIP.19580505 198203 2 011

**Dhea Utami Putri**

NIM.13511244015



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 : DHEA UTAMI PUTRI

ALAMAT SEKOLAH : Jalan Sidikan No 60 Umbulharjo Yogyakarta

NO. MAHASISWA : 13511244015

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

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

GURU PEMBIMBING : Dra. HARTATI

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KEGIATAN	HASIL	HAMBATAN	SOLUSI
1.	Senin 29 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"><li>Mengajar kelas XI Boga 1 bersama Tim Pak Iqbal dengan materi praktek Salad Indonesia</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Mendampingi Pak Iqbal dalam melaksanakan kegiatan praktek harian</li><li>Menyampaikan hal-hal yang harus dilaksanakan dalam kegiatan praktek</li><li>Memantau jalannya kegiatan praktek di dapur 6</li><li>Penilaian hasil praktek</li></ul>		

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluasi</li> </ul>		
2.	Selasa 30 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat admisnistrasi mengajar</li> <li>• Konsultasi dengan guru pembimbing</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat RPP Praktek materi Salad Indonesia</li> <li>• Membuat lembar kerja siswa</li> <li>• Mengecek lembar kerja</li> </ul>		
3.	Rabu 31 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajar kelas XI Boga 3 dengan materi praktek Salad Indonesia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyampaikan hal-hal yang harus dilaksanakan dalam kegiatan praktek</li> <li>• Mempraktekan hidangan salad Indonesia (tahu guling, kupat tahu, asinan jakarta, pempek)</li> <li>• Memantau jalannya kegiatan praktek di dapur 6</li> <li>• Penilaian hasil praktek</li> <li>• Evaluasi</li> </ul>		
4.	Kamis 1 September 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat admisnistrasi mengajar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mempelajari silabus, persiapan membuat RPP</li> </ul>		
5.	Jumat 2 September 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat admisnistrasi mengajar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat RPP Praktek materi sup dan soto Indonesia</li> <li>• Membuat lembar kerja siswa</li> </ul>		
6.	Sabtu 3 September 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajar kelas XI Boga 2 bersama Tim Pak Iqbal dengan materi praktek Sup Indonesia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mendampingi Pak Iqbal dalam melaksanakan kegiatan praktek harian</li> </ul>		

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyampaikan hal-hal yang harus dilaksanakan dalam kegiatan praktek</li> <li>• Memantau jalannya kegiatan praktek di dapur 6</li> <li>• Penilaian hasil praktek</li> <li>• Evaluasi</li> </ul>		
--	--	--	---	--	--

Yogyakarta, 3 September 2016

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

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

NIP. 19600808 198403 2 002

**Dra. Hartati**

NIP.19580505 198203 2 011

**Dhea Utami Putri**

NIM.13511244015



Universitas Negeri  
Yogyakarta

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

**TAHUN : 2016  
MINGGU KE 8**

**F02**

**Untuk Mahasiswa**

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

NAMA MAHASISWA : DHEA UTAMI PUTRI

ALAMAT SEKOLAH : Jalan Sidikan No 60 Umbulharjo Yogyakarta

NO. MAHASISWA : 13511244015

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

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

GURU PEMBIMBING : Dra. HARTATI

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KEGIATAN	HASIL	HAMBATAN	SOLUSI
1.	Senin 5 September 2016	<ul style="list-style-type: none"><li>Mengajar kelas XI Boga 1 bersama Tim Pak Iqbal dengan materi praktek Sup Indonesia</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Mendampingi Pak Iqbal dalam melaksanakan kegiatan praktek harian</li><li>Menyampaikan hal-hal yang harus dilaksanakan dalam kegiatan praktek</li><li>Memantau jalannya kegiatan praktek di dapur 6</li></ul>		

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penilaian hasil praktek</li> <li>• Evaluasi</li> </ul>		
2.	Selasa 6 September 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• konsultasi dengan guru pembimbing</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Konsultasi PPT dan materi sup dan soto Indonesia</li> </ul>		
3.	Rabu 7 September 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajar kelas XI Boga 3 mata pelajaran PPMI</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa memaparkan materi sup dan soto Indonesia</li> <li>• Siswa mempresentasikan tugas</li> <li>• Tanya jawab dengan siswa tentang materi yang disampaikan</li> <li>• Memberikan soal ulangan harian</li> <li>• Evaluasi</li> </ul>		
4.	Kamis 8 September 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Konsultasi dengan guru pembimbing</li> <li>• Membuat laporan PPL</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Memperbaiki materi pembelajaran dan evaluasi</li> <li>• Membuat Laporan akhir PPL</li> </ul>		
5.	Jumat 9 September 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Konsultasi dengan guru pembimbing</li> <li>• Membuat laporan PPL</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Memperbaiki materi pembelajaran dan evaluasi</li> <li>• Membuat Laporan akhir PPL</li> </ul>		

6.	Sabtu 10 September 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajar kelas XI Boga 1 bersama Tim Pak Iqbal dengan materi praktek Sup Indonesia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mendampingi Pak Iqbal dalam melaksanakan kegiatan praktek harian</li> <li>• Menyampaikan hal-hal yang harus dilaksanakan dalam kegiatan praktek</li> <li>• Memantau jalannya kegiatan praktek di dapur 6</li> <li>• Penilaian hasil praktek</li> <li>• Evaluasi</li> </ul>		
----	----------------------------	--	---	--	--

Yogyakarta, 10 September 2016

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

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

NIP. 19600808 198403 2 002

**Dra. Hartati**

NIP.19580505 198203 2 011

**Dhea Utami Putri**

NIM.13511244015



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 : DHEA UTAMI PUTRI

ALAMAT SEKOLAH : Jalan Sidikan No 60 Umbulharjo Yogyakarta

NO. MAHASISWA : 13511244015

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

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

GURU PEMBIMBING : Dra. HARTATI

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KEGIATAN	HASIL	HAMBATAN	SOLUSI
1.	Senin 12 September 2016	<ul style="list-style-type: none"><li>Membuat admisnistrasi mengajar</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Merekap nila-nilai harian dan nilai praktek</li><li>Merekap presensi siswa</li><li>Membuat Laporan akhir PPL</li></ul>		
2.	Selasa 13 September 2016	<ul style="list-style-type: none"><li>Membuat admisnistrasi mengajar</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Merekap nilai-nilai harian dan nilai praktek</li><li>Merekap presensi siswa</li><li>Membuat Laporan akhir PPL</li></ul>		

3.	Rabu 14 September 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajar kelas XI Boga 3 dengan materi praktek Sup Indonesia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyampaikan hal-hal yang harus dilaksanakan dalam kegiatan praktek</li> <li>• Mempraktekan hidangan sup Indonesia (sup rollade, sup sarang tawon, sup bakso rambutan, sup kembang waru)</li> <li>• Memantau jalannya kegiatan praktek di dapur 6</li> <li>• Penilaian hasil praktek</li> <li>• Evaluasi</li> </ul>		
4.	Kamis 15 September 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penarikan PPL</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penarikan PPL oleh dosen pembimbing lapangan</li> <li>• Evaluasi kinerja mahasiswa PPL oleh guru dan kepala sekolah</li> </ul>		

Yogyakarta, 15 September 2016

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

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

**Dra. Hartati**

**Dhea Utami Putri**

NIP. 19600808 198403 2 002

NIP.19580505 198203 2 011

NIM.13511244015

## SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK  
Paket Keahlian : Jasa Boga  
Mata Pelajaran : Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia  
Kelas/ Semester : XI/1 dan 2  
Kompetensi Inti :

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya  
KI 2 : Mengembangkan perilaku ( jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif ) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia  
KI3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah  
KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salad Indonesia</li> <li>• Pembuatan salad Indonesia</li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang macam – macam salad Indonesia</li> </ul> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian salad, jenis-jenis, saus, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan salad Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing – masing saus dan salad Indonesia tersebut</li> </ul> <p>Mengumpulkan Data</p>	<p><b>Observasi</b></p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b></p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis</p>	<p>3 minggu</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>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<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</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat salad Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </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 pengolahan salad Indonesia</li> <li>Mempresentasikan hasil praktik pembuatan salad Indonesia</li> </ul>	<p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b></p> <p>membuat salad Indonesia</p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>					
<p>3.1. Mendeskripsikan salad Indonesia</p>					
<p>4.1.Membuat Salad Indonesia</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sup Indonesia</li> <li>• Pembuatan Sup Indonesia</li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang sup Indonesia</li> </ul> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian sup, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan sup Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing – masing sup Indonesia dan continental</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b></p> <p>Laporan 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>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• foto/film/gambar</li> <li>• Bahan praktik</li> <li>• Alat praktik</li> <li>• Buku referensi</li> </ul>
<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</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 sup Indonesia 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 sup</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat sup Indonesia</li> </ul>	<p><b>Tes Kinerja</b></p> <p>membuat sup Indonesia</p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
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		Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan supIndonesia</li> <li>Mempresentasikan hasil praktik pembuatan sup Indonesia</li> </ul>			
3.2. Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik sup Indonesia					
4.2. Membuat sup Indonesia					
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>Soto Indonesia</li> <li>Pembuatan soto Indonesia</li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang Soto Indonesia</li> </ul> <p>Menanya</p>	<p><b>Observasi</b></p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>menurut agama yang dianutnya.</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 melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian soto, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan soto Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing – masing soto Indonesia dan sup 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 soto Indonesia 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 soto</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat soto Indonesia</li> </ul> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan soto Indonesia</li> <li>Mempresentasikan hasil praktik pembuatan soto Indonesia</li> </ul>	<p><b>Portofolio</b></p> <p>Laporan 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>membuat soto Indonesia</p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>					
<p>3.3. Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik soto Indonesia</p>					
<p>4.3. Membuat soto Indonesia</p>					
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• hidangan dari nasi</li> <li>• Pembuatan hidangan dari nasi</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, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari nasi</li> <li>• serta apakah ada perbedaan hidangan nasi di berbagai wilayah Indonesia</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b></p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b></p>	<p>3 minggu</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</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud</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 dari nasi dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>• Kerja kelompok untuk membedakan hidangan dari nasi</li> </ul> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari nasi</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari nasi</li> </ul> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari nasi</li> <li>• Mempresentasikan hasil praktik membuat hidangan dari nasi</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 hidangan dari nasi</p>		

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
implementasi sikap kerja					
3.4. Membedakan hidangan dari nasi					
4.4 Membuat hidangan dari nasi					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• hidangan dari mie</li> <li>• Pembuatan hidangan dari mie</li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari mie</li> </ul> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian , jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari mie serta apakah ada perbedaan hidangan mie di berbagai wilayah Indonesia</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></p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b></p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b></p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• foto/film/gambar</li> <li>• Bahan praktik</li> <li>• Alat praktik</li> <li>• Buku referensi</li> </ul>
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan praktik membuat hidangan dari mie i dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> <p>Mengasosiasi</p> <p>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari mie</p> <p>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari mie</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari mie</li> <li>Mempresentasikan hasil praktik membuat hidangan dari mie</li> </ul>	<p>Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b></p> <p>membuat hidangan dari mie</p>		
<p>3.5. Mendeskripsikan hidangan dari mie</p>					

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
4.5 Membuat hidangan mie					

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

### (RPP)

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

#### A. Kompetensi Inti

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

## **B. Kompetensi Dasar**

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional
- 3.1 Mendeskripsikan salad Indonesia

Indikator:

- 3.1.1 Menjelaskan pengertian salad Indonesia
- 3.1.2 Menyebutkan jenis-jenis salad dan saus untuk salad Indonesia
- 3.1.3 Menjelaskan alat dan bahan pembuatan salad Indonesia
- 3.1.4 Menjelaskan kriteria hasil dan penyimpanan salad Indonesia
- 4.1 Membuat salad Indonesia

Indikator:

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

## **C. Tujuan Pembelajaran**

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

1. Mendeskripsikan pengertian Salad Indonesia
2. Menjelaskan Jenis dan saus untuk Salad Indonesia
3. Menjelaskan Fungsi Salad Indonesia
4. Menjelaskan Penggunaan Alat untuk Salad Indonesia

5. Menjelaskan Syarat Bahan Makanan Pengolahan Salad
6. Menjelaskan Standar Porsi Salad Indonesia
7. Menjelaskan Komposisi Hasil Salad Indonesia
8. Mengidentifikasi Kriteria Hasil Salad Indonesia
9. Mempraktekkan pengolahan berbagai jenis salad Indonesia

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

##### **Pertemuan 1:**

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

##### **Pertemuan 2:**

1. Peserta didik presentasi makalah Salad Indonesia
2. Ujian Harian Salad Indonesia
3. Pembuatan Persiapan Praktek 1

##### **Pertemuan 3:**

Praktek membuat Salad Indonesia:

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

##### **Pertemuan 4:**

1. Menyiapkan bahan
2. Menyiapkan alat
3. Melakukan proses pembuatan sesuai prosedur

4. Menyajikan
5. Berkemas (mengembalikan alat dan bahan sesuai tempat setelah digunakan)

**Pertemuan 5 :**

Praktek membuat Salad Indonesia:

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

**E. Metode Pembelajaran**

1. Pendekatan *Scientific* (ilmiah)
2. Model : *Practice Learning*
3. Metode : Diskusi, penugasan, presentasi, tanya jawab, tes dan praktik

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

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

Titin Hera W.H., Marwanti, Pengolahan Makanan Indonesia, Universitas Negeri

Yogyakarta, Yogyakarta, 2011.

**G. Langkah-Langkah Pembelajaran**

**Pertemuan 1**

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengucapkan salam dan berdoa sebelum membuka pelajaran</li> <li>2. Memeriksa kehadiran peserta didik</li> <li>3. Menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti proses pembelajaran</li> <li>4. Memberikan Apersepsi mendorong rasa ingin tahu dan berpikir kritis, siswa diminta untuk berpikir sebentar tentang Salad Indonesia.</li> <li>5. Menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai</li> <li>6. Menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus</li> </ol>	<b>15 Menit</b>

<b>Kegiatan Inti</b>	<p><b>Mengamati</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dengan materi dan gambar peserta didik dapat membedakan bentuk, jenis salad Indonesia</li> <li>2. Guru meminta peserta didik untuk mengamati tentang jenis, saus, kriteria untuk Salad Indonesia yang ada dalam materi dan gambar</li> </ol> <p><b>Menanya</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik diminta membuat pertanyaan terkait dengan materi yang telah disampaikan</li> </ol> <p><b>Mengumpulkan informasi/eksperimen</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru menyampaikan materi ruang lingkup Salad Indonesia</li> <li>2. Guru memberikan tugas kepada peserta didik untuk mendiskusikan tentang pengertian, jenis dan saus, fungsi dan penggunaan alat untuk Salad Indonesia.. Guru membagi menjadi 8 kelompok, (4 orang/kelompok)</li> <li>3. Guru membimbing peserta didik selama diskusi, Siswa terlihat aktif dan bekerja sama selama kegiatan diskusi berlangsung</li> <li>4. Tiap-tiap kelompok mempresentasikan hasil diskusi secara bergantian di depan kelas (pada pertemuan selanjutnya)</li> </ol> <p><b>Mengasosiasikan/mengolah informasi</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik mencatat hasil pembahasan dan diskusi.</li> </ol> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik mencatat/ menyempurnakan hasil diskusinya.</li> <li>2. Peserta didik menyusun hasil diskusi untuk diperiksa kelengkapan materi</li> </ol>	<b>320 Menit</b>
<b>Penutup</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru memberi penegasan hasil diskusi dan mengevaluasi</li> <li>2. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran</li> <li>3. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan</li> <li>4. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik</li> <li>5. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya</li> <li>6. Guru memberikan tugas untuk materi berikutnya dan berdoa</li> </ol>	<b>25 Menit</b>
Jumlah		<b>360 Menit</b>

**Pertemuan 2**

<b>Kegiatan</b>	<b>Deskripsi Kegiatan</b>	<b>Alokasi Waktu</b>
-----------------	---------------------------	----------------------

<p>Pendahuluan</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengucapkan salam dan berdoa sebelum membuka pelajaran</li> <li>2. Memeriksa kehadiran peserta didik</li> <li>3. Menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti proses pembelajaran</li> <li>4. Memberikan Apersepsi mendorong rasa ingin tahu dan berpikir kritis, siswa diminta untuk berpikir sebentar tentang Salad Indonesia.</li> <li>5. Menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai</li> <li>6. Menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus</li> </ol>	<p><b>15 menit</b></p>
<p><b>Kegiatan Inti</b></p>	<p><b>Mengamati</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru meminta peserta didik untuk mempresentasikan tentang pengertian, bahan, standar porsi, komposisi dan kriteria hasil Salad Indonesia</li> </ol> <p><b>Menanya</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik diminta membuat pertanyaan terkait dengan materi yang telah disampaikan</li> </ol> <p><b>Mengumpulkan informasi/eksperimen</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tiap-tiap kelompok mempresentasikan hasil diskusi secara bergantian di depan kelas</li> <li>2. Kelompok lain dapat melengkapi jawaban dari teman yang sudah maju, sehingga terjadi diskusi aktif dikelas</li> <li>3. Guru membenarkan dan melengkapi jawaban dari kelompok yang kurang tepat.</li> <li>4. Guru menanyakan kembali tentang materi diskusi.</li> </ol> <p><b>Mengasosiasikan/mengolah informasi</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik mencatat hasil diskusi dari tiap-tiap anggota kelompok.</li> <li>2. Peserta didik membuat catatan hasil diskusi</li> <li>3. Ulangan harian Salad Indonesia</li> <li>4. Peserta didik membuat laporan persiapan untuk praktek minggu selanjutnya</li> </ol> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Memberi penguatan kepada peserta didik yang sedang presentasi.</li> <li>2. Peserta didik mencatat/ menyempurnakan hasil diskusinya.</li> <li>3. Membahas jawaban soal Ujian Harian Salad Indonesia</li> </ol>	<p><b>320 Menit</b></p>
<p><b>Penutup</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru memberi penegasan hasil diskusi dan mengevaluasi</li> <li>2. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran</li> <li>3. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan</li> </ol>	<p><b>25 Menit</b></p>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan</li> <li>5. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik</li> <li>6. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya</li> <li>7. Guru memberikan tugas untuk materi berikutnya dan berdoa</li> </ol>	
Jumlah		<b>360 Menit</b>

### Pertemuan 3

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
<b>Pendahuluan</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengucapkan salam dan berdoa sebelum membuka pelajaran</li> <li>2. Memeriksa kehadiran peserta didik</li> <li>3. Menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti proses pembelajaran</li> <li>4. Memberikan Apersepsi mendorong rasa ingin tahu dan berpikir kritis, siswa diminta untuk berpikir sebentar tentang Salad Indonesia.</li> <li>5. Menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai</li> <li>6. Menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus</li> </ol>	<b>15 Menit</b>
<b>Kegiatan Inti</b>	<p><b>Mengamati</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik diminta untuk mengamati bahan, alat, cara pembuatan dan cara menyajikan</li> </ol> <p><b>Menanya</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik diminta membuat pertanyaan terkait dengan materi yang telah disampaikan</li> </ol> <p><b>Mengumpulkan informasi/eksperimen</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik dibagi menjadi 8 kelompok yang masing-masing kelompok terdiri dari 4 anak.</li> <li>2. Peserta didik kelompok 1&amp;5 praktek membuat pecel dan bubur kacang hijau, 2&amp;6 membuat karedok dan bubur candil, 3&amp;7 membuat urapan dan bubur kacang hijau, kelompok 4&amp;8 membuat trancam dan bubur candil.</li> <li>3. Peserta didik secara berkelompok mendiskusikan tentang tugas masing-masing sesuai prosedur yang diperoleh dari hasil pengamatan.</li> </ol>	<b>320 Menit</b>

	<p>4. Peserta didik dalam satu kelompok mempraktekkan produk olahan sesuai tugas masing-masing.</p> <p>5. Peserta didik mencatat hasil temuan saat praktek dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan.</p> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <p>1. Peserta kelompok mempresentasikan hasil praktek ke meja penyajian</p> <p>2. Peserta didik mencatat masukan dari guru</p> <p>3. Peserta didik menyimpulkan hasil data diskusi praktek salad.</p> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <p>1. Peserta didik secara kelompok menyusun laporan hasil praktek untuk dikumpulkan</p>	
<b>Penutup</b>	<p>1. Guru memberi penegasan hasil diskusi dan mengevaluasi</p> <p>2. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran</p> <p>3. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan</p> <p>4. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan</p> <p>5. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik</p> <p>6. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya</p> <p>7. Guru memberikan tugas untuk materi berikutnya dan berdoa</p>	<b>25 Menit</b>
<b>Jumlah</b>		<b>360 Menit</b>

#### Pertemuan 4

<b>Kegiatan</b>	<b>Deskripsi Kegiatan</b>	<b>Alokasi Waktu</b>
<b>Pendahuluan</b>	<p>1. Mengucapkan salam dan berdoa sebelum membuka pelajaran</p> <p>2. Memeriksa kehadiran peserta didik</p> <p>3. Menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti proses pembelajaran</p> <p>4. Memberikan Apersepsi mendorong rasa ingin tahu dan berpikir kritis, siswa diminta untuk berpikir sebentar tentang Salad Indonesia.</p> <p>5. Menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai</p> <p>6. Menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus</p>	<b>15 Menit</b>
<b>Kegiatan Inti</b>	<p><b>Mengamati</b></p> <p>1. Peserta didik diminta untuk mengamati bahan, alat, cara pembuatan dan cara menyajikan</p> <p><b>Menanya</b></p>	<b>320 Menit</b>

	<p>1. Peserta didik diminta membuat pertanyaan terkait dengan materi yang telah disampaikan</p> <p><b>Mengumpulkan informasi/eksperimen</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik dibagi menjadi 8 kelompok yang masing-masing kelompok terdiri dari 4 anak.</li> <li>2. Peserta didik kelompok 1&amp;5 praktek membuatgado-gado dan bubur rang-rang, 2&amp;6 membuatrujak cingur dan bubur delima, 3&amp;7 membuat megono dan bubur rang-rang, kelompok 4&amp;8 membuat lawar bali dan bubur delima.</li> <li>3. Peserta didik secara berkelompok mendiskusikan tentang tugas masing-masing sesuai prosedur yang diperoleh dari hasil pengamatan.</li> <li>4. Peserta didik dalam satu kelompok mempraktekkan produk olahan sesuai tugas masing-masing.</li> <li>5. Peserta didik mencatat hasil temuan saat praktek dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan.</li> </ol> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta kelompok mempresentasikan hasil praktek ke meja penyajian</li> <li>2. Peserta didik mencatat masukan dari guru</li> <li>3. Peserta didik menyimpulkan hasil data diskusi praktek salad.</li> </ol> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik secara kelompok menyusun laporan hasil praktek untuk dikumpulkan</li> </ol>	
<b>Penutup</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru memberi penegasan hasil diskusi dan mengevaluasi</li> <li>2. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran</li> <li>3. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan</li> <li>4. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan</li> <li>5. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik</li> <li>6. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya</li> <li>7. Guru memberikan tugas untuk materi berikutnya dan berdoa</li> </ol>	<b>25 Menit</b>
Jumlah		<b>360 Menit</b>

### Pertemuan 5

<b>Kegiatan</b>	<b>Deskripsi Kegiatan</b>	<b>Alokasi Waktu</b>
<b>Pendahuluan</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengucapkan salam dan berdoa sebelum membuka pelajaran</li> <li>2. Memeriksa kehadiran peserta didik</li> </ol>	<b>15 Menit</b>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti proses pembelajaran</li> <li>4. Memberikan Apersepsi mendorong rasa ingin tahu dan berpikir kritis, siswa diminta untuk berpikir sebentar tentang Salad Indonesia.</li> <li>5. Menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai</li> <li>6. Menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus</li> </ol>	
<b>Kegiatan Inti</b>	<p><b>Mengamati</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik diminta untuk mengamati bahan, alat, cara pembuatan dan cara menyajikan</li> </ol> <p><b>Menanya</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Peserta didik diminta membuat pertanyaan terkait dengan materi yang telah disampaikan</li> </ol> <p><b>Mengumpulkan informasi/eksperimen</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik dibagi menjadi 8 kelompok yang masing-masing kelompok terdiri dari 4 anak.</li> <li>2. Peserta didik kelompok 1&amp;5 praktek membuat tahu guling dan kue bugis, 2&amp;6 membuat kupat tahu dan putri mandi, 3&amp;7 membuat asinan jakarta dan moto kebo, kelompok 4&amp;8 membuat empek-empek dan mendut.</li> <li>3. Peserta didik secara berkelompok mendiskusikan tentang tugas masing-masing sesuai prosedur yang diperoleh dari hasil pengamatan.</li> <li>4. Peserta didik dalam satu kelompok mempraktekkan produk olahan sesuai tugas masing-masing.</li> <li>5. Peserta didik mencatat hasil temuan saat praktek dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan.</li> </ol> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta kelompok mempresentasikan hasil praktek ke meja penyajian</li> <li>2. Peserta didik mencatat masukan dari guru</li> <li>3. Peserta didik menyimpulkan hasil data diskusi praktek salad.</li> </ol> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik secara kelompok menyusun laporan hasil praktek untuk dikumpulkan</li> </ol>	<b>320 Menit</b>
<b>Penutup</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru memberi penegasan hasil diskusi dan mengevaluasi</li> <li>2. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran</li> <li>3. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan</li> <li>4. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan</li> <li>5. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik</li> </ol>	<b>25 Menit</b>

	6. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya 7. Guru memberikan tugas untuk materi berikutnya dan berdoa	
Jumlah		<b>360 Menit</b>

#### H. Penilaian Proses dan Hasil belajar

1. Teknik Penilaian:
  - a. Penilaian Pengetahuan : Tes tertulis (Multiple Choice), penugasan
  - b. Penilaian Keterampilan : Tes Praktek
  - c. Penilaian Sikap : Observasi
  
2. Bentuk Instumen dan Instumen: Uraian/Pilihan Ganda/Penugasan individu(kelompok)
  - a. Penilaian Pengetahuan
    1. Teknik : Tes Tertulis
    2. Bentuk : Tugas Makalah Kelompok, Pilihan Ganda

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

Kelompok 1&2 : Mencari materi tentang Salad Indonesia

Kelompok 3&4 : Mencari materi tentang Salad Indonesia

Kelompok 5&6 : Mencari materi tentang Salad Indonesia

Kelompok 7&8 : Mencari materi tentang Salad Indonesia

**Tugas Kelompok II** : Mencari Resep-Resep Salad Indonesia

#### Latihan Soal Ulangan Harian Pertemuan 2

1. Pengertian salad adalah....
  - a. Campuran sayur-sayuran yang dimasak
  - b. Campuran dari sayuran hijau
  - c. Campuran dari sayuran hijau, buah-buaha, daging, unggas dan ikan
  - d. Campuran buah-buah dan sayura-sayuran

- e. Campuran sayuran dan buah-buahan yang tidak diolah
2. Salah satu kriteria salad Indonesia adalah....
    - a. Sayuran masih segar
    - b. Porsi sayur yang banyak
    - c. Porsi daging yang banyak
    - d. Warna sayuran harus hijau
    - e. Harus di potong kecil
  3. Perbedaan yang paling utama dari megono dan urapan adalah...
    - a. Bahan utama
    - b. Bahan saus
    - c. Teknik pengolahan
    - d. Aroma yang dihasilkan
    - e. Warna yang dihasilkan
  4. Rujak cingur adalah salah satu salad Indonesia yang berasal dari daerah....
    - a. Sumatera
    - b. Jawa Tengah
    - c. Jawa Timur
    - d. DIY
    - e. Semarang
  5. Megono merupakan salah satu salad khas Indonesia yang berasal dari ....
    - a. Solo
    - b. DIY
    - c. Pekalongan
    - d. Semarang
    - e. Bandung
  6. Pada gado-gado, bahan yang ditambahkan kedalam campuran saus kacang agar teksturnya sedikit cair dan gurih adalah....
    - a. Air mineral
    - b. Santan

- c. Penyedap rasa
  - d. Parutan kelapa
  - e. Air kelapa
7. Urapan merupakan salah satu salad Indonesia yang menggunakan....
- a. Saus cair
  - b. Saus kental
  - c. Saus padat
  - d. Saus semi padat
  - e. Saus semi cair
8. Fungsi salad sebagai makanan pembuka memiliki porsi sebesar....
- a. 25-40 g
  - b. 45-50 g
  - c. 30-50 g
  - d. 40-50 g
  - e. 50-70 g
9. Bahan utama Kupat Tahu adalah....
- a. Ketupat
  - b. Lontong
  - c. Saus
  - d. Kol
  - e. Tahu
10. Bahan dasar yang digunakan dalam saus kupat tahu terbuat dari....
- a. Gula pasir
  - b. Kacang
  - c. Cuka
  - d. Karamel
  - e. Gula merah
11. Perbedaan yang utama dari pecel dan karedok adalah....
- a. Teknik pengolahan
  - b. Bahan saus yang digunakan
  - c. Bahan yang digunakan
  - d. Warna yang dihasilkan

- e. Aroma yang dihasilkan
12. Teknik pengolahan sayur-sayuran pada karedok adalah....
- a. Dicuci dan mentah
  - b. Direbus sebentar
  - c. Direbus hingga matang
  - d. Digoreng
  - e. Ditumis
13. Persamaan yang utama dari urap dan trancam adalah....
- a. Teknik pengolahan
  - b. Bahan saus yang digunakan
  - c. Rasa yang dihasilkan
  - d. Warna yang dihasilkan
  - e. Aroma yang dihasilkan
14. Saus yang digunakan untuk Asinan Bogor dan Asinan Jakarta adalah....
- a. Saus kacang
  - b. Saus kecap
  - c. Saus cuka
  - d. Saus gula
  - e. Saus telur asin
15. Pempek kapal selam merupakan pempek yang berisi....
- a. Sayur-sayuran
  - b. Kapal-kapalan
  - c. Telur
  - d. Daging ayam
  - e. Ikan
16. Yang menjadi bahan utama dari lawar Bali adalah....
- a. Kelapa
  - b. Daging babi
  - c. Daging ayam
  - d. Sayur-sayuran
  - e. Hati ayam

17. Alat saji yang digunakan untuk menyajikan makanan utama salad Indonesia adalah....
- Dinner plate*
  - Mangkuk besar
  - Platter*
  - Dessert plate*
  - Piring kaca
18. Bahan utama dari rujak cingur adalah....
- Cingur sapi
  - Cingur kambing
  - Daging ayam
  - Ikan
  - Sayur kangkung
19. Lotek didampingi dengan makanan pokok yang berupa ....
- Kupat
  - Lontong
  - Tiwul
  - Nasi
  - Kerupuk
20. Salah satu salad Indonesia yang tidak menggunakan saus kacang adalah Selada Padang yang menggunakan saus :
- Saus Cuko
  - Saus Kentang
  - Saus Kacang
  - Bumbu Kelapa
  - Mayonnaise

**Jawaban Latihan Soal Ulangan Harian  
Pertemuan 2**

- |      |       |
|------|-------|
| 1. C | 11. A |
| 2. A | 12. A |
| 3. A | 13. B |
| 4. C | 14. C |
| 5. C | 15. C |

- 6. B                      16. A
- 7. C                      17. A
- 8. D                      18. A
- 9. A                      19. A
- 10. E                     20. B

3. Pedoman penskoran

**Lampiran 1 Penilaian Pengetahuan**

**Pedoman Penskoran:**

- a. Pedoman penskoran :  
Menjawab benar satu soal poin 5  
Menjawab benar semua soal poin 100

$$\text{NILAI AKHIR} = \frac{\text{Jumlah Skor Perolehan}}{\text{Skor maksimal}} \times 100$$

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

**Lampiran 2. Lembar Pengamatan Penilaian Sikap**

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

10													
11													
12													
13													
14													
15													

Keterangan :

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

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

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

c. Penilaian Keterampilan

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

**Lampiran 3. Lembar Pengamatan Penilaian Keterampilan**

- a. Instrumen : Mencari dan mempelajari Sup Indonesia 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 ( lewat 1 minggu)

**RUBRIK PENILAIAN**

Aspek yang di Nilai	Ketercapaian Ideal	Kriteria / Rubrik
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bentuk rangkuman</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sampul &amp; jilid 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 jelas</li> <li>Ditulis lengkap jelas, tepat</li> <li>Kertas a4</li> <li>Sesuai kelas</li> <li>Jelas, berwarna</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Urutan penulisan</li> </ul>	<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>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ketepatan waktu mengumpul</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>tepat waktu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 minggu tugas diberikan</li> </ul>

### LEMBAR CHECK LIST PRAKTEK

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

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

b. Ketepatan Alat	<b>10%</b>					
c. K3	<b>10%</b>					
<b>HASIL</b>						
a. Menu 1:.....						
1. Rupa	<b>5%</b>					
2. Rasa	<b>5%</b>					
3. Tekstur	<b>5%</b>					
b. Menu 2:.....						
1. Rupa	<b>5%</b>					
2. Rasa	<b>5%</b>					
3. Tekstur	<b>5%</b>					
c. Ketepatan Alat Hidang	<b>10%</b>					
<b>BERKEMAS</b>	<b>10%</b>					
<b>JUMLAH TOTAL</b>	<b>100%</b>					

### Rubrik Penilaian

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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mengecek kebersihan alat</li> <li>- Mengecek kelengkapan asesoris alat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian persiapan alat</li> <li>- Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian persiapan alat</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Persiapan Bahan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Memilih bahan pangan sesuai aturan resep</li> <li>- Mengecek kebersihan bahan pangan</li> <li>- Mengecek kesegaran bahan pangan</li> <li>- Mengecek kelengkapan bahan pangan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian persiapan bahan</li> <li>- Nilai 3 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian persiapan bahan</li> <li>- Nilai 2 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian persiapan bahan</li> <li>- Nilai 1 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian persiapan alat</li> </ul>
<p><b>Proses Pengolahan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistematika Kerja (Body/isi)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sayuran dicuci bersih</li> <li>- Sayuran dipotong sesuai aturan resep</li> <li>- Merebus sayuran sesuai kematangan</li> <li>- Tertib sesuai prosedur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian sistematika kerja membuat isi.</li> <li>- Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian sistematika kerja membuat isi</li> <li>- Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian sistematika kerja membuat isi</li> <li>- Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian sistematika kerja membuat isi</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistematika Kerja (Saus)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bahan dicuci bersih</li> <li>- Bahan dihaluskan sesuai aturan resep</li> <li>- Komposisi bahan sesuai resep</li> <li>- Tertib sesuai prosedur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian sistematika kerja membuat saus.</li> <li>- Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian sistematika kerja membuat saus.</li> <li>- Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator</li> </ul>

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

Yogyakarta, Agustus 2016

Mengetahui  
Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Dra. Hartati  
NIP. 19580505 198203 2 001

Dhea Utami Putri  
NIM. 13511244015

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

### (RPP)

Nama Sekolah	: SMK Negeri 4 Yogyakarta
Program Studi Keahlian	: Jasa Boga
Mata Pelajaran	: Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Kelas/Semester	: XI/Ganjil
Materi Pokok	: Pengolahan Sup Indonesia
Pertemuan	: 3x Pertemuan
Alokasi waktu	: 8 x @45 menit (360 menit)

#### I. Kompetensi Inti

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

#### J. Kompetensi Dasar dan Indikator

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

Indikator:

- 3.2.1 Menjelaskan pengertian sup Indonesia
- 3.2.2 Menyebutkan jenis-jenis sup Indonesia
- 3.2.3 Menjelaskan alat dan bahan dalam pembuatan sup Indonesia
- 3.2.4 Menjelaskan teknik olah dan karakteristik hasil sup Indonesia
- 4.2 Membuat sup Indonesia

Indikator:

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

### **K. Tujuan Pembelajaran**

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

1. Mendeskripsikan pengertian Sup Indonesia
2. Menjelaskan Jenis Sup Indonesia
3. Menjelaskan Fungsi Sup Indonesia
4. Menjelaskan Penggunaan Alat untuk Sup Indonesia

5. Menjelaskan Standar Porsi Sup Indonesia
6. Menjelaskan teknik olah Sup Indonesia
7. Menjelaskan komposisi Sup Indonesia
8. Mengidentifikasi Kriteria Hasil Sup Indonesia
9. Mempraktekkan pengolahan berbagai jenis Sup Indonesia
10. Antusias dalam mencari informasi tentang pengolahan sup Indonesia.
11. Menyampaikan pendapat secara santun dalam berdiskusi.
12. Menunjukkan sikap toleransi terhadap perbedaan pendapat dalam berdiskusi.

#### **L. Materi Pembelajaran**

##### **Pertemuan 1:**

9. Pengertian Sup Indonesia
10. Jenis Sup Indonesia
11. Fungsi Sup Indonesia
12. Komposisi Sup Indonesia
13. Teknik olah Sup Indonesia
14. Standar Porsi Sup Indonesia
15. Penggunaan Alat untuk Sup Indonesia
16. Kriteria Hasil Sup Indonesia

##### **Pertemuan 2:**

Praktek membuat Sup Indonesia:

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

##### **Pertemuan 3:**

Praktek membuat Sup Indonesia:

1. Menyiapkan bahan
2. Menyiapkan alat

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

**M. Metode Pembelajaran**

1. Pendekatan *Scientific* (ilmiah)
2. Model : *Practice Learning*
3. Metode : Diskusi, penugasan, presentasi, tanya jawab, tes dan praktik

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

1. Media : Power Point, Internet, Buku
2. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor
3. Sumber Belajar :  
Titin Hera W.H., Marwanti, Pengolahan Makanan Indonesia, Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta, 2011.  
Prihastuti Ekawatiningsih, dkk, Restoran Jilid 2, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Jakarta, 2008.

**O. Langkah-Langkah Pembelajaran**

**Pertemuan 1**

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> <li>7. Mengucapkan salam dan berdoa sebelum membuka pelajaran</li> <li>8. Memeriksa kehadiran peserta didik</li> <li>9. Menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti proses pembelajaran</li> <li>10. Memberikan Apersepsi mendorong rasa ingin tahu dan berpikir kritis, siswa diminta untuk berpikir sebentar tentang Sup Indonesia.</li> <li>11. Menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai</li> <li>12. Menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus</li> </ol>	<b>15 Menit</b>
<b>Kegiatan Inti</b>	<p><b>Mengamati</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Dengan materi dan gambar peserta didik dapat membedakan bentuk, jenis sup Indonesia</li> <li>4. Guru meminta peserta didik untuk mengamati tentang jenis, teknik olah, kriteria untuk Sup Indonesia yang ada dalam materi dan gambar</li> </ol> <p><b>Menanya</b></p>	<b>320 Menit</b>

	<p>2. Peserta didik diminta membuat pertanyaan terkait dengan materi yang telah disampaikan</p> <p><b>Mengumpulkan informasi/eksperimen</b></p> <p>5. Guru menyampaikan materi ruang lingkup Sup Indonesia</p> <p>6. Guru memberikan tugas kepada peserta didik untuk mendiskusikan tentang pengertian, jenis dan teknik olah, fungsi dan penggunaan alat untuk Sup Indonesia.. Guru membagi menjadi 8 kelompok, (4 orang/kelompok)</p> <p>7. Guru membimbing peserta didik selama diskusi, Siswa terlihat aktif dan bekerja sama selama kegiatan diskusi berlangsung</p> <p>8. Tiap-tiap kelompok mempresentasikan hasil diskusi secara bergantian di depan kelas</p> <p><b>Mengasosiasikan/mengolah informasi</b></p> <p>2. Peserta didik mencatat hasil pembahasan dan diskusi.</p> <p>3. Peserta didik mengerjakan Ulangan Harian Sup dan Soto Indonesia</p> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <p>3. Peserta didik mencatat/ menyempurnakan hasil diskusinya.</p> <p>4. Peserta didik menyusun hasil diskusi untuk diperiksa kelengkapan materi</p> <p>5. Membahas jawaban soal Ujian Harian Sup dan soto Indonesia</p>	
<b>Penutup</b>	<p>7. Guru memberi penegasan hasil diskusi dan mengevaluasi</p> <p>8. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran</p> <p>9. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan</p> <p>10. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik</p> <p>11. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya</p> <p>12. Guru memberikan tugas untuk materi berikutnya dan berdoa</p>	<b>25 Menit</b>
Jumlah		<b>360 Menit</b>

**Pertemuan 2**

<b>Kegiatan</b>	<b>Deskripsi Kegiatan</b>	<b>Alokasi Waktu</b>
<b>Pendahuluan</b>	<p>7. Mengucapkan salam dan berdoa sebelum membuka pelajaran</p> <p>8. Memeriksa kehadiran peserta didik</p>	<b>15 Menit</b>

	<p>9. Menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti proses pembelajaran</p> <p>10. Memberikan Apersepsi mendorong rasa ingin tahu dan berpikir kritis, siswa diminta untuk berpikir sebentar tentang Sup Indonesia.</p> <p>11. Menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai</p> <p>12. Menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus</p>	
<b>Kegiatan Inti</b>	<p><b>Mengamati</b></p> <p>2. Peserta didik diminta untuk mengamati bahan, alat, cara pembuatan dan cara menyajikan</p> <p><b>Menanya</b></p> <p>2. Peserta didik diminta membuat pertanyaan terkait dengan materi yang telah disampaikan</p> <p><b>Mengumpulkan informasi/eksperimen</b></p> <p>6. Peserta didik dibagi menjadi 8 kelompok yang masing-masing kelompok terdiri dari 4 anak.</p> <p>7. Peserta didik kelompok 1&amp;5 praktek membuat sup sarang tawon dan ketan srikaya, 2&amp;6 membuat sup rolade dan wajik, 3&amp;7 membuat sup bakso rambutan dan ketan srikaya, kelompok 4&amp;8 membuat sup kembang waru dan wajik.</p> <p>8. Peserta didik secara berkelompok mendiskusikan tentang tugas masing-masing sesuai prosedur yang diperoleh dari hasil pengamatan.</p> <p>9. Peserta didik dalam satu kelompok mempraktekkan produk olahan sesuai tugas masing-masing.</p> <p>10. Peserta didik mencatat hasil temuan saat praktek dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan.</p> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <p>4. Peserta kelompok mempresentasikan hasil praktek ke meja penyajian</p> <p>5. Peserta didik mencatat masukan dari guru</p> <p>6. Peserta didik menyimpulkan hasil data diskusi praktek salad.</p> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <p>2. Peserta didik secara kelompok menyusun laporan hasil praktek untuk dikumpulkan</p>	<b>320 Menit</b>
<b>Penutup</b>	<p>8. Guru memberi penegasan hasil diskusi dan mengevaluasi</p> <p>9. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran</p> <p>10. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan</p> <p>11. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan</p>	<b>25 Menit</b>

	12. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik 13. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya 14. Guru memberikan tugas untuk materi berikutnya dan berdoa	
Jumlah		<b>360 Menit</b>

### Pertemuan 3

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
<b>Pendahuluan</b>	1. Mengucapkan salam dan berdoa sebelum membuka pelajaran 2. Memeriksa kehadiran peserta didik 3. Menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti proses pembelajaran 4. Memberikan Apersepsi mendorong rasa ingin tahu dan berpikir kritis, siswa diminta untuk berpikir sebentar tentang Sup Indonesia. 5. Menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai 6. Menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus	<b>15 Menit</b>
<b>Kegiatan Inti</b>	<p><b>Mengamati</b></p> 1. Peserta didik diminta untuk mengamati bahan, alat, cara pembuatan dan cara menyajikan	<b>320 Menit</b>
	<p><b>Menanya</b></p> 1. Peserta didik diminta membuat pertanyaan terkait dengan materi yang telah disampaikan	
	<p><b>Mengumpulkan informasi/eksperimen</b></p> 1. Peserta didik dibagi menjadi 8 kelompok yang masing-masing kelompok terdiri dari 4 anak. 2. Peserta didik kelompok genap (2,4,6,8) praktek membuat Timlo dan Jadah manten, kelompok ganjil (1,3,5,7) membuat Kimlo dan Lemper, 3. Peserta didik secara berkelompok mendiskusikan tentang tugas masing-masing sesuai prosedur yang diperoleh dari hasil pengamatan. 4. Peserta didik dalam satu kelompok mempraktekkan produk olahan sesuai tugas masing-masing. 5. Peserta didik mencatat hasil temuan saat praktek dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan.	
	<p><b>Mengasosiasi</b></p>	

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta kelompok mempresentasikan hasil praktek ke meja penyajian</li> <li>2. Peserta didik mencatat masukan dari guru</li> <li>3. Peserta didik menyimpulkan hasil data diskusi praktek salad.</li> </ol> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik secara kelompok menyusun laporan hasil praktek untuk dikumpulkan</li> </ol>	
<b>Penutup</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Guru memberi penegasan hasil diskusi dan mengevaluasi</li> <li>2 Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran</li> <li>3 Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan</li> <li>4 Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan</li> <li>5 Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik</li> <li>6 Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya</li> <li>7 Guru memberikan tugas untuk materi berikutnya dan berdoa</li> </ol>	<b>25 Menit</b>
Jumlah		<b>360 Menit</b>

**P. Penilaian Proses dan Hasil belajar**

3. Teknik Penilaian:
  - a. Penilaian Pengetahuan : Tes tertulis (Multiple Choice), penugasan
  - b. Penilaian Keterampilan : Tes Praktek
  - c. Penilaian Sikap : Observasi
  
4. Bentuk Instrumen dan Instrumen: Uraian/Pilihan Ganda/Penugasan individu(kelompok)
  - a. Penilaian Pengetahuan
    1. Teknik : Tes Tertulis
    2. Bentuk : Tugas rangkuman kelompok, Pilihan Ganda

**Tugas Kelompok I** : Mencari materi tentang Sup dan Soto Indonesia

Kelompok 1&2 : Mencari materi tentang Sup Indonesia

Kelompok 3&4 : Mencari materi tentang Sup Indonesia

Kelompok 5&6 : Mencari materi tentang Soto Indonesia

Kelompok 7&8 : Mencari materi tentang Soto Indonesia

**Latihan Soal Ulangan Harian  
Pertemuan 1**

1. Pengertian sup adalah....
  - a. Cairan yang berwarna putih
  - b. Makanan cair yang terbuat dari kaldu, bumbu serta isian
  - c. Makanan yang banyak mengandung gizi
  - d. Cairan yang berwarna jernih dan beraroma kaldu
  - e. Makanan yang berwarna putih dan mempunyai isian
2. Berdasarkan cairan, sup terbagi menjadi beberapa macam yaitu....
  - a. Sup keruh dan sup kental
  - b. Sup putih dan sup berisi
  - c. Sup kental dan sup bening
  - d. Sup tanpa isi dan isian
  - e. Sup kental dan sup cair
3. Standar penyajian sup dalam makanan pembuka adalah....
  - a. 40 ml - 50 ml
  - b. 65 ml - 75 ml
  - c. 90 ml - 110 ml
  - d. 150 ml - 180 ml
  - e. 200 ml - 250 ml
4. Teknik yang digunakan dalam pembuatan kaldu adalah....
  - a. Merebus dengan api kecil
  - b. Menumis
  - c. Mengukus
  - d. Mencampurkan
  - e. Mengaduk rata
5. Salah satu kriteria sup yang baik adalah....
  - a. Dihadangkan dalam keadaan dingin
  - b. Mempunyai isian yang banyak dan enak
  - c. Mempunyai rasa gurih
  - d. Proporsi kuah atau cairan sesuai dengan isi
  - e. Mempunyai cairan berwarna putih
6. Perbandingan cairan dan isi dalam sup adalah....
  - a. 2 : 1
  - b. 3 : 1
  - c. 1 : 1
  - d. 5 : 2
  - e. 1 : 2
7. Sup kembang waru merupakan sup khas Indonesia yang mempunyai gambar sebagai berikut....



a.



b.



c.



d.



e.

8. Bumbu dasar utama yang digunakan dalam pembuatan sup adalah....
- Bawang putih, merica, pala , garam, gula
  - Bawang putih, bawang merah, merica, garam, gula
  - Merica , garam, gula
  - Bawang putih, bawang merah, pala , garam, gula
  - Bawang putih, bawang merah, merica, pala , garam, gula
9. Timlo adalah salah satu makanan khas Indonesia yang berasal dari....
- DKI Jakarta
  - Jawa Timur
  - Solo
  - DIY
  - Jawa Barat
10. Bahan yang menjadi “serabut rambut” dalam sup rambutan adalah....
- Mie telur
  - Soon
  - Buah rambutan
  - Serabut kelapa

- e. Daun bawang yang diiris halus
11. Pengertian soto adalah....
- a. Cairan yang berwarna putih
  - b. Makanan cair yang terbuat dari kaldu, bumbu serta isian
  - c. Makanan yang banyak mengandung gizi
  - d. Hidangan yang terbuat dari kaldu yang diberi bumbu serta memiliki bahan pengisi yang bervariasi
  - e. Makanan yang berwarna putih dan mempunyai isian
12. Dasar dari kualitas yang baik bagi soto ataupun sup adalah....
- a. Kaldu soto dan sup
  - b. Isian soto dan sup
  - c. Rasa soto dan sup
  - d. Warna soto dan sup
  - e. Aroma
13. Teknik pengolahan soto adalah....
- a. Merebus dengan api kecil
  - b. Menumis
  - c. Mengukus
  - d. Mencampurkan
  - e. Mengaduk rata
14. Koya merupakan salah satu pelengkap dari soto khas Jawa Timur yaitu....
- a. Soto kediri
  - b. Soto madura
  - c. Soto Lamongan
  - d. Soto malang
  - e. Soto Blitar
15. Bahan untuk pembuatan koya adalah
- a. Kerupuk udang dan bawang putih goreng
  - b. Bawang putih goreng
  - c. Kerupuk udang dan bawang merah goreng
  - d. Bawang merah goreng dan bawang putih goreng
  - e. Kerupuk udang , bawang merah goreng dan bawang putih goreng
16. Daging yang digunakan dalam pembuatan Soto bathok adalah....
- a. Daging domba
  - b. Daging kambing
  - c. Daging ayam
  - d. Daging kerbau
  - e. Daging sapi
17. Bahan dasar untuk isian soto adalah....
- a. Kol, tauge, soon
  - b. Brokoli, kol, tauge
  - c. Soon tauge
  - d. Kol, soon, timun, tomat

- e. Tauge, soon , tomat, seledri
- 18. Soto yang menggunakan bahan utama daging kerbau adalah....
  - a. Soto Lenthok
  - b. Soto Padang
  - c. Soto Sulung
  - d. Soto Betawi
  - e. Soto Kudus
- 19. Warna cairan atau kuah pada soto yang mempunyai isi daging sapi adalah....
  - a. Jernih
  - b. Bening
  - c. Sedikit cokelat
  - d. Cokelat pekat
  - e. Tidak berwarna
- 20. Fungsi dari soto Indonesia adalah....
  - a. Sebagai makanan sehari-hari
  - b. Untuk meningkatkan selera makan
  - c. Untuk dilihat dan dimakan
  - d. Untuk disajikan kepada konsumen
  - e. Untuk menyehatkan konsumen

**Jawaban Latihan Soal Ulangan Harian  
Pertemuan 1**

- |       |       |
|-------|-------|
| 11. B | 11. D |
| 12. C | 12. A |
| 13. E | 13. A |
| 14. A | 14. C |
| 15. D | 15. A |
| 16. A | 16. E |
| 17. D | 17. A |
| 18. A | 18. E |
| 19. C | 19. C |
| 20. B | 20. B |

3. Pedoman penskoran

**Lampiran 1 Penilaian Pengetahuan  
Pedoman Penskoran:**

- b. Pedoman penskoran :

Menjawab benar satu soal poin 5

Menjawab benar semua soal poin 100

$$\text{NILAI AKHIR} = \frac{\text{Jumlah Skor Perolehan}}{\text{Skor maksimal}} \times 100$$

d. Penilaian Sikap

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

Bentuk : Skala Penilaian, Daftar Check List

Instrumen: Rubrik

**Lampiran 2. Lembar Pengamatan Penilaian Sikap**

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

Keterangan :

NO	STANDAR PENCAPAIAN	
	DESKRIPSI	SKOR

NO	NILAI AKHIR	PREDIKAT
----	-------------	----------

	Tampil kegiatan di depan massa :	
1	SELALU	5
2	SERING	4
3	KADANG-KADANG	3
4	JARANG	2
5	SANGAT JARANG	1

1	90 - 100	Sangat Baik
2	80 - 89	Baik
3	75 - 79	Cukup
4	0 - 74	Kurang

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

e. Penilaian Keterampilan

4. Teknik : Praktek, Proyek, Portofolio
5. Bentuk : Skala Penilaian, Check List
6. Instrumen : Rubrik

**Lampiran 3. Lembar Pengamatan Penilaian Keterampilan**

- c. Instrumen : Mencari dan mempelajari Sup Indonesia dan dibuat laporan berupa rangkuman
- 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 ( lewat 1 minggu)

**RUBRIK PENILAIAN**

Aspek yang di Nilai	Ketercapaian Ideal	Kriteria / Rubrik
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bentuk rangkuman</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ditulis dikertas lembar</li> <li>- Tulisan terbaca dan rapi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ditulis dikertas lembar</li> <li>- Tulisan terbaca dan rapi</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Urutan penulisan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengertian sup</li> <li>- Menyebutkan jenis sup</li> <li>- menjelaskan alat yang digunakan</li> <li>- Menjelaskan teknik olah</li> <li>-Menjelaskan cara pembuatan</li> <li>- Menjelaskan kriteria sup</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tepat , jelas, lengkap</li> <li>- Tepat sesuai isi</li> <li>- Jelas, lengkap</li> <li>- Jelas, tepat</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>Ketepatan waktu mengumpul</li> </ul>	- tepat waktu	- dihari yang sama tugas diberikan

**LEMBAR CHECK LIST PRAKTEK**

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

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

f. Ketepatan Hidang	Alat						
<b>BERKEMAS</b>		<b>10%</b>					
<b>JUMLAH TOTAL</b>		<b>100%</b>					

### Rubrik Penilaian

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

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nilai 1 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian persiapan alat</li> </ul>
<p><b>Proses Pengolahan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistematika Kerja (Body/isi)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sayuran dicuci bersih</li> <li>- Sayuran dipotong sesuai aturan resep</li> <li>- Merebus sayuran sesuai kematangan</li> <li>- Tertib sesuai prosedur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian sistematika kerja membuat isi.</li> <li>- Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian sistematika kerja membuat isi</li> <li>- Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian sistematika kerja membuat isi</li> <li>- Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian sistematika kerja membuat isi</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistematika Kerja (Saus)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bahan dicuci bersih</li> <li>- Bahan dihaluskan sesuai aturan resep</li> <li>- Komposisi bahan sesuai resep</li> <li>- Tertib sesuai prosedur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian sistematika kerja membuat saus.</li> <li>- Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian sistematika kerja membuat saus.</li> <li>- Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian sistematika kerja membuat saus.</li> <li>- Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian sistematika kerja membuat saus.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• K3</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pencahayaan cukup</li> <li>- Sirkulasi udara baik</li> <li>- Kondisi lantai kering tidak licin</li> <li>- Kondisi tangan selalu bersih dan kering</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian K3</li> <li>- Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian K3</li> <li>- Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian K3</li> </ul>

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

Yogyakarta, September 2016

Mengetahui  
Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Dra. Hartati  
NIP. 19580505 198203 2 001

Dhea Utami Putri  
NIM. 13511244015

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

### (RPP)

Nama Sekolah	: SMK Negeri 4 Yogyakarta
Program Studi Keahlian	: Jasa Boga
Mata Pelajaran	: Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Kelas/Semester	: XI/Ganjil
Materi Pokok	: Pengolahan Soto Indonesia
Pertemuan	: 3x Pertemuan
Alokasi waktu	: 8 x @45 menit (360 menit)

#### Q. Kompetensi Inti

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

#### R. Kompetensi Dasar dan Indikator

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

- 2.5 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.6 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.

### 3.2 Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik soto Indonesia.

Indikator:

- 3.2.1 Menjelaskan pengertian soto Indonesia
- 3.2.2 Menyebutkan jenis-jenis soto Indonesia
- 3.2.3 Menjelaskan alat dan bahan dalam pembuatan soto Indonesia
- 3.2.4 Menjelaskan teknik olah dan karakteristik hasil soto Indonesia

### 4.2 Membuat soto Indonesia

Indikator:

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

## S. Tujuan Pembelajaran

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

- 13. Mendeskripsikan pengertian Soto Indonesia
- 14. Menjelaskan Jenis Soto Indonesia
- 15. Menjelaskan Fungsi Soto Indonesia
- 16. Menjelaskan Penggunaan Alat untuk Soto Indonesia
- 17. Menjelaskan Standar Porsi Soto Indonesia
- 18. Menjelaskan teknik olah Soto Indonesia
- 19. Menjelaskan komposisi Soto Indonesia
- 20. Mengidentifikasi Kriteria Hasil Soto Indonesia
- 21. Mempraktekkan pengolahan berbagai jenis Soto Indonesia
- 22. Antusias dalam mencari informasi tentang pengolahan Soto Indonesia.

23. Menyampaikan pendapat secara santun dalam berdiskusi.
24. Menunjukkan sikap toleransi terhadap perbedaan pendapat dalam berdiskusi.

## **T. Materi Pembelajaran**

### **Pertemuan 1:**

17. Pengertian Soto Indonesia
18. Jenis Soto Indonesia
19. Fungsi Soto Indonesia
20. Komposisi Soto Indonesia
21. Teknik olah Soto Indonesia
22. Standar Porsi Soto Indonesia
23. Penggunaan Alat untuk Soto Indonesia
24. Kriteria Hasil Soto Indonesia

### **Pertemuan 2:**

Praktek membuat Soto Indonesia:

11. Menyiapkan bahan
12. Menyiapkan alat
13. Melakukan proses pembuatan sesuai prosedur
14. Menyajikan
15. Berkemas (mengembalikan alat dan bahan sesuai tempat setelah digunakan)

### **Pertemuan 3:**

Praktek membuat Soto Indonesia:

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

## **U. Metode Pembelajaran**

1. Pendekatan *Scientific* (ilmiah)
2. Model : *Practice Learning*

3. Metode : Diskusi, penugasan, presentasi, tanya jawab, tes dan praktik

#### V. Media, Alat dan Sumber Pembelajaran

1. Media : Power Point, Internet, Buku

2. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor

3. Sumber Belajar :

Titin Hera W.H., Marwanti, Pengolahan Makanan Indonesia, Universitas Negeri Yogyakarta

Yogyakarta, 2011.

Prihastuti Ekawatiningsih, dkk, Restoran Jilid 2, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah

Jakarta, 2008.

#### W. Langkah-Langkah Pembelajaran

##### Pertemuan 1

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	13. Mengucapkan salam dan berdoa sebelum membuka pelajaran 14. Memeriksa kehadiran peserta didik 15. Menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti proses pembelajaran 16. Memberikan Apersepsi mendorong rasa ingin tahu dan berpikir kritis, siswa diminta untuk berpikir sebentar tentang Soto Indonesia. 17. Menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai 18. Menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus	15 Menit
Kegiatan Inti	<p><b>Mengamati</b></p> 5. Dengan materi dan gambar peserta didik dapat membedakan bentuk, jenis Soto Indonesia 6. Guru meminta peserta didik untuk mengamati tentang jenis, teknik olah, kriteria untuk Soto Indonesia yang ada dalam materi dan gambar <p><b>Menanya</b></p> 3. Peserta didik diminta membuat pertanyaan terkait dengan materi yang telah disampaikan <p><b>Mengumpulkan informasi/eksperimen</b></p> 9. Guru menyampaikan materi ruang lingkup Soto Indonesia 10. Guru memberikan tugas kepada peserta didik untuk mendiskusikan tentang pengertian, jenis dan teknik olah, fungsi dan penggunaan alat untuk Soto Indonesia.. Guru membagi menjadi 8 kelompok, (4 orang/kelompok)	320 Menit

	<p>11. Guru membimbing peserta didik selama diskusi, Siswa terlihat aktif dan bekerja sama selama kegiatan diskusi berlangsung</p> <p>12. Tiap-tiap kelompok mempresentasikan hasil diskusi secara bergantian di depan kelas</p> <p><b>Mengasosiasikan/mengolah informasi</b></p> <p>4. Peserta didik mencatat hasil pembahasan dan diskusi.</p> <p>5. Peserta didik mengerjakan Ulangan Harian Sup dan Soto Indonesia</p> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <p>6. Peserta didik mencatat/ menyempurnakan hasil diskusinya.</p> <p>7. Peserta didik menyusun hasil diskusi untuk diperiksa kelengkapan materi</p> <p>8. Membahas jawaban soal Ujian Harian Sup dan soto Indonesia</p>	
<b>Penutup</b>	<p>13. Guru memberi penegasan hasil diskusi dan mengevaluasi</p> <p>14. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran</p> <p>15. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan</p> <p>16. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik</p> <p>17. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya</p> <p>18. Guru memberikan tugas untuk materi berikutnya dan berdoa</p>	<b>25 Menit</b>
Jumlah		<b>360 Menit</b>

### Pertemuan 2

<b>Kegiatan</b>	<b>Deskripsi Kegiatan</b>	<b>Alokasi Waktu</b>
<b>Pendahuluan</b>	<p>13. Mengucapkan salam dan berdoa sebelum membuka pelajaran</p> <p>14. Memeriksa kehadiran peserta didik</p> <p>15. Menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti proses pembelajaran</p> <p>16. Memberikan Apersepsi mendorong rasa ingin tahu dan berpikir kritis, siswa diminta untuk berpikir sebentar tentang Soto Indonesia.</p> <p>17. Menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai</p> <p>18. Menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus</p>	<b>15 Menit</b>
<b>Kegiatan Inti</b>	<b>Mengamati</b>	<b>320 Menit</b>

	<p>3. Peserta didik diminta untuk mengamati bahan, alat, cara pembuatan dan cara menyajikan</p> <p><b>Menanya</b></p> <p>3. Peserta didik diminta membuat pertanyaan terkait dengan materi yang telah disampaikan</p> <p><b>Mengumpulkan informasi/eksperimen</b></p> <p>11. Peserta didik dibagi menjadi 8 kelompok yang masing-masing kelompok terdiri dari 4 anak.</p> <p>12. Peserta didik kelompok genap (2,4,6,8) praktek membuat Soto Lamongan dan Legondo, kelompok ganjil (1,3,5,7) membuat Soto Lenthuk dan Legomoro</p> <p>13. Peserta didik secara berkelompok mendiskusikan tentang tugas masing-masing sesuai prosedur yang diperoleh dari hasil pengamatan.</p> <p>14. Peserta didik dalam satu kelompok mempraktekkan produk olahan sesuai tugas masing-masing.</p> <p>15. Peserta didik mencatat hasil temuan saat praktek dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan.</p> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <p>7. Peserta kelompok mempresentasikan hasil praktek ke meja penyajian</p> <p>8. Peserta didik mencatat masukan dari guru</p> <p>9. Peserta didik menyimpulkan hasil data diskusi praktek salad.</p> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <p>3. Peserta didik secara kelompok menyusun laporan hasil praktek untuk dikumpulkan</p>	
<b>Penutup</b>	<p>15. Guru memberi penegasan hasil diskusi dan mengevaluasi</p> <p>16. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran</p> <p>17. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan</p> <p>18. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan</p> <p>19. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik</p> <p>20. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya</p> <p>21. Guru memberikan tugas untuk materi berikutnya dan berdoa</p>	<b>25 Menit</b>
<b>Jumlah</b>		<b>360 Menit</b>

**Pertemuan 3**

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
<b>Pendahuluan</b>	7. Mengucapkan salam dan berdoa sebelum membuka pelajaran 8. Memeriksa kehadiran peserta didik 9. Menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti proses pembelajaran 10. Memberikan Apersepsi mendorong rasa ingin tahu dan berpikir kritis, siswa diminta untuk berpikir sebentar tentang Sup Indonesia. 11. Menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai 12. Menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus	<b>15 Menit</b>
<b>Kegiatan Inti</b>	<p><b>Mengamati</b></p> 2. Peserta didik diminta untuk mengamati bahan, alat, cara pembuatan dan cara menyajikan <p><b>Menanya</b></p> 2. Peserta didik diminta membuat pertanyaan terkait dengan materi yang telah disampaikan <p><b>Mengumpulkan informasi/eksperimen</b></p> 6. Peserta didik dibagi menjadi 8 kelompok yang masing-masing kelompok terdiri dari 4 anak. 7. Peserta didik kelompok 1&5 praktek membuat Soto Medan dan Talam ubi ungu, 2&6 membuat Soto Betawi dan Lapis beras , 3&7 membuat Soto Lamongan dan Talam ebi, kelompok 4&8 membuat Soto Kudus dan Lapis beras. 8. Peserta didik secara berkelompok mendiskusikan tentang tugas masing-masing sesuai prosedur yang diperoleh dari hasil pengamatan. 9. Peserta didik dalam satu kelompok mempraktekkan produk olahan sesuai tugas masing-masing. 10. Peserta didik mencatat hasil temuan saat praktek dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan. <p><b>Mengasosiasi</b></p> 4. Peserta kelompok mempresentasikan hasil praktek ke meja penyajian 5. Peserta didik mencatat masukan dari guru 6. Peserta didik menyimpulkan hasil data diskusi praktek salad. <p><b>Mengkomunikasikan</b></p>	<b>320 Menit</b>

	2. Peserta didik secara kelompok menyusun laporan hasil praktek untuk dikumpulkan	
<b>Penutup</b>	8 Guru memberi penegasan hasil diskusi dan mengevaluasi 9 Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran 10 Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan 11 Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan 12 Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik 13 Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya 14 Guru memberikan tugas untuk materi berikutnya dan berdoa	<b>25 Menit</b>
Jumlah		<b>360 Menit</b>

#### X. Penilaian Proses dan Hasil belajar

##### 5. Teknik Penilaian:

- a. Penilaian Pengetahuan : Tes tertulis (Multiple Choice), penugasan
- b. Penilaian Keterampilan : Tes Praktek
- c. Penilaian Sikap : Observasi

##### 6. Bentuk Instrumen dan Instrumen: Uraian/Pilihan Ganda/Penugasan individu(kelompok)

- a. Penilaian Pengetahuan
  1. Teknik : Tes Tertulis
  2. Bentuk : Tugas rangkuman kelompok, Pilihan Ganda

**Tugas Kelompok I** : Mencari materi tentang Sup dan Soto Indonesia

Kelompok 1&2 : Mencari materi tentang Sup Indonesia

Kelompok 3&4 : Mencari materi tentang Sup Indonesia

Kelompok 5&6 : Mencari materi tentang Soto Indonesia

Kelompok 7&8 : Mencari materi tentang Soto Indonesia

#### Latihan Soal Ulangan Harian Pertemuan 1

##### 21. Pengertian sup adalah....

- f. Cairan yang berwarna putih
- g. Makanan cair yang terbuat dari kaldu, bumbu serta isian
- h. Makanan yang banyak mengandung gizi
- i. Cairan yang berwarna jernih dan beraroma kaldu
- j. Makanan yang berwarna putih dan mempunyai isian

22. Berdasarkan cairan, sup terbagi menjadi beberapa macam yaitu....
- f. Sup keruh dan sup kental
  - g. Sup putih dan sup berisi
  - h. Sup kental dan sup bening
  - i. Sup tanpa isi dan isian
  - j. Sup kental dan sup cair
23. Standar penyajian sup dalam makanan pembuka adalah....
- f. 40 ml - 50 ml
  - g. 65 ml - 75 ml
  - h. 90 ml - 110 ml
  - i. 150 ml - 180 ml
  - j. 200 ml - 250 ml
24. Teknik yang digunakan dalam pembuatan kaldu adalah....
- f. Merebus dengan api kecil
  - g. Menumis
  - h. Mengukus
  - i. Mencampurkan
  - j. Mengaduk rata
25. Salah satu kriteria sup yang baik adalah....
- f. Dihadangkan dalam keadaan dingin
  - g. Mempunyai isian yang banyak dan enak
  - h. Mempunyai rasa gurih
  - i. Proporsi kuah atau cairan sesuai dengan isi
  - j. Mempunyai cairan berwarna putih
26. Perbandingan cairan dan isi dalam sup adalah....
- f. 2 : 1
  - g. 3 : 1
  - h. 1 : 1
  - i. 5 : 2
  - j. 1 : 2
27. Sup kembang waru merupakan sup khas Indonesia yang mempunyai gambar sebagai berikut....





h.



i.



j.

28. Bumbu dasar utama yang digunakan dalam pembuatan sup adalah....

- f. Bawang putih, merica, pala , garam, gula
- g. Bawang putih, bawang merah, merica, garam, gula
- h. Merica , garam, gula
- i. Bawang putih, bawang merah, pala , garam, gula
- j. Bawang putih, bawang merah, merica, pala , garam, gula

29. Timlo adalah salah satu makanan khas Indonesia yang berasal dari....

- f. DKI Jakarta
- g. Jawa Timur
- h. Solo
- i. DIY
- j. Jawa Barat

30. Bahan yang menjadi “serabut rambut” dalam sup rambutan adalah....

- f. Mie telur
- g. Soon
- h. Buah rambutan
- i. Serabut kelapa
- j. Daun bawang yang diiris halus

31. Pengertian soto adalah....

- f. Cairan yang berwarna putih
- g. Makanan cair yang terbuat dari kaldu, bumbu serta isian
- h. Makanan yang banyak mengandung gizi
- i. Hidangan yang terbuat dari kaldu yang diberi bumbu serta memiliki bahan pengisi yang bervariasi
- j. Makanan yang berwarna putih dan mempunyai isian

32. Dasar dari kualitas yang baik bagi soto ataupun sup adalah....

- f. Kaldu soto dan sup
- g. Isian soto dan sup
- h. Rasa soto dan sup
- i. Warna soto dan sup

- j. Aroma
- 33. Teknik pengolahan soto adalah....
  - f. Merebus dengan api kecil
  - g. Menumis
  - h. Mengukus
  - i. Mencampurkan
  - j. Mengaduk rata
- 34. Koya merupakan salah satu pelengkap dari soto khas Jawa Timur yaitu....
  - f. Soto kediri
  - g. Soto madura
  - h. Soto Lamongan
  - i. Soto malang
  - j. Soto Blitar
- 35. Bahan untuk pembuatan koya adalah
  - f. Kerupuk udang dan bawang putih goreng
  - g. Bawang putih goreng
  - h. Kerupuk udang dan bawang merah goreng
  - i. Bawang merah goreng dan bawang putih goreng
  - j. Kerupuk udang , bawang merah goreng dan bawang putih goreng
- 36. Daging yang digunakan dalam pembuatan Soto bathok adalah....
  - f. Daging domba
  - g. Daging kambing
  - h. Daging ayam
  - i. Daging kerbau
  - j. Daging sapi
- 37. Bahan dasar untuk isian soto adalah....
  - f. Kol, tauge, soon
  - g. Brokoli, kol, tauge
  - h. Soon tauge
  - i. Kol, soon, timun, tomat
  - j. Tauge, soon , tomat, seledri
- 38. Soto yang menggunakan bahan utama daging kerbau adalah....
  - f. Soto Lenthok
  - g. Soto Padang
  - h. Soto Sulung
  - i. Soto Betawi
  - j. Soto Kudus
- 39. Warna cairan atau kuah pada soto yang mempunyai isi daging sapi adalah....
  - f. Jernih
  - g. Bening

- h. Sedikit cokelat
  - i. Cokelat pekat
  - j. Tidak berwarna
40. Fungsi dari soto Indonesia adalah....
- f. Sebagai makanan sehari-hari
  - g. Untuk meningkatkan selera makan
  - h. Untuk dilihat dan dimakan
  - i. Untuk disajikan kepada konsumen
  - j. Untuk menyehatkan konsumen

**Jawaban Latihan Soal Ulangan Harian  
Pertemuan 1**

- |       |       |
|-------|-------|
| 21. B | 11. D |
| 22. C | 12. A |
| 23. E | 13. A |
| 24. A | 14. C |
| 25. D | 15. A |
| 26. A | 16. E |
| 27. D | 17. A |
| 28. A | 18. E |
| 29. C | 19. C |
| 30. B | 20. B |

3. Pedoman penskoran

**Lampiran 1 Penilaian Pengetahuan**

**Pedoman Penskoran:**

- c. Pedoman penskoran :  
Menjawab benar satu soal poin 5  
Menjawab benar semua soal poin 100

<b>NILAI AKHIR</b>	$= \frac{\text{Jumlah Skor Perolehan}}{\text{Skor maksimal}} \times 100$
--------------------	--

- f. Penilaian Sikap  
Teknik : Observasi, Penilaian Diri, Penilaian Teman Sejawat, Jurnal

Bentuk : Skala Penilaian, Daftar Check List  
 Instrumen: Rubrik

**Lampiran 2. Lembar Pengamatan Penilaian Sikap**

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

Keterangan :

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

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

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

g. Penilaian Keterampilan

- 7. Teknik : Praktek, Proyek, Portofolio
- 8. Bentuk : Skala Penilaian, Check List
- 9. Instrumen : Rubrik

### Lampiran 3. Lembar Pengamatan Penilaian Keterampilan

- e. Instrumen : Mencari dan mempelajari Soto Indonesia dan dibuat laporan berupa rangkuman
- 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 ( lewat 1 minggu)

### RUBRIK PENILAIAN

Aspek yang di Nilai	Ketercapaian Ideal	Kriteria / Rubrik
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bentuk rangkuman</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ditulis dikertas lembar</li> <li>- Tulisan terbaca dan rapi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ditulis dikertas lembar</li> <li>- Tulisan terbaca dan rapi</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Urutan penulisan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengertian Soto</li> <li>- Menyebutkan jenis Soto</li> <li>- Menjelaskan alat yang digunakan</li> <li>- Menjelaskan teknik olah</li> <li>- Menjelaskan cara pembuatan</li> <li>- Menjelaskan kriteria Soto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tepat , jelas, lengkap</li> <li>- Tepat sesuai isi</li> <li>- Jelas, lengkap</li> <li>- Jelas, tepat</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ketepatan waktu mengumpul</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- tepat waktu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dihari yang sama tugas diberikan</li> </ul>

LEMBAR CHECK LIST PRAKTEK

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

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

**Rubrik Penilaian**

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

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistematika Kerja (Body/isi)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Merebus sayuran sesuai kematangan</li> <li>- Tertib sesuai prosedur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian sistematika kerja membuat isi</li> <li>- Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian sistematika kerja membuat isi</li> <li>- Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian sistematika kerja membuat isi</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistematika Kerja (Saus)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bahan dicuci bersih</li> <li>- Bahan dihaluskan sesuai aturan resep</li> <li>- Komposisi bahan sesuai resep</li> <li>- Tertib sesuai prosedur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian sistematika kerja membuat saus.</li> <li>- Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian sistematika kerja membuat saus.</li> <li>- Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian sistematika kerja membuat saus.</li> <li>- Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian sistematika kerja membuat saus.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• K3</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pencahayaan cukup</li> <li>- Sirkulasi udara baik</li> <li>- Kondisi lantai kering tidak licin</li> <li>- Kondisi tangan selalu bersih dan kering</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian K3</li> <li>- Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian K3</li> <li>- Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian K3</li> <li>- Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian K3</li> </ul>
<p><b>Hasil Olahan</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Menggunakan alat makan sesuai prosedur yang benar</li> <li>- Komposisi salad sesuai prosedur</li> <li>- Kriteria Salad sesuai prosedur (warna, rasa, penampilan, tekstur)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian hasil olahan</li> <li>- Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian hasil olahan</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kebersihan penyajian baik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian hasil olahan</li> <li>- Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian hasil olahan</li> </ul>
<b>Berkemas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Membersihkan peralatan setelah digunakan</li> <li>- Mengembalikan peralatan sesuai tempat</li> <li>- Mengembalikan bahan sesuai tempat</li> <li>- Membersihkan area kerja dengan bersih dan rapi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian berkemas</li> <li>- Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian berkemas</li> <li>- Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian berkemas</li> <li>- Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian berkemas</li> </ul>

Yogyakarta, September 2016

Mengetahui  
Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Dra. Hartati  
NIP. 19580505 198203 2 001

Dhea Utami Putri  
NIM. 13511244015

# PPT SALAD INDONESIA

## SALAD INDONESIA



Oleh :  
Dhea Utami Putri

## JENIS SALAD INDONESIA



## PENGERTIAN SALAD INDONESIA

### APA YANG DIMAKSUD DENGAN SALAD INDONESIA?

Contoh salad Indonesia



GADO-GADO

## SALAD INDONESIA

suatu makanan yang merupakan campuran dari sayuran hijau segar, buah, daging, unggas dan ikan yang dihidangkan bersama *dressing* atau hanya terdiri dari buah segar dan *juice*.

campuran dari potongan-potongan bahan-bahan makanan siap santap.



PECEL

## KOMPOSISI SALAD

### 1. A base of salad/ underliner

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

### 2. A body of salad

Merupakan bagian utama dari salad. Nama salad pada umumnya diambil dari bagian utama.

### 3. Dressing

*dressing* merupakan bagian yang akan sangat menentukan cita rasa salad

### 4. Garnish

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



URAP



ASINAN JAKARTA

## JENIS SAUS

• Saus cair

Contoh : saus cuko, saus cuka

• Saus kental

Contoh : gado-gado, ketoprak, dll

• Saus padat

Contoh : Urapan, trancam, dll

**FUNGSI SALAD DALAM MENU**

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



**RUJAK CINGUR**



**KUPAT TAHU**

**KRITERIA SALAD INDONESIA**

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

**TEKNIK PENGOLAHAN SALAD INDONESIA**

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

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

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

**• Salad sayuran**

- 1) Pemotongan yang rapi dan cermat dari bahan-bahan salad ini sangat penting, karena ukuran dari sayuran akan mempengaruhi pandangan mata. Desain dan penyusunan salad sayuran ini terkadang berdasarkan keanekaragaman ukuran seperti panjang, batang asparagus yang ramping, dan kacang polong, irisan tomat, irisan timun, green pepper strips atau rings dan bunga lobak.
- 2) Potong-potong sayuran sedekat mungkin dengan waktu penyajian agar bekas irisan atau potongan pada pinggir sayuran tidak kering.

- 3) Sayuran yang dimasak terlebih dahulu seharusnya teksturnya tetap kukuh, segar dan warnanya tetap bagus. Memasak sayuran yang berlebihan akan membuat salad sayuran menjadi tidak menarik.
- 4) Sayuran yang dimasak harus dikeringkan dengan cermat dan didinginkan terlebih dahulu sebelum dimasukkan atau dicampur dalam salad.

**Salad buah**

- 1) Salad buah terkadang lebih baik ditata dari pada dicampur, karena kebanyakan buah lembut dan mudah rusak.
- 2) Tatalah potongan buah yang rusak/tidak menarik didasar salad dan potongan yang menarik diatasnya.

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

**Salad hijau**

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

**TERIMA KASIH**

## PPT SUP DAN SOTO INDONESIA

### SUP DAN SOTO

Oleh : Dhea Utami Putri

### PENGERTIAN SUP INDONESIA

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

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

### FUNGSI SUP

- Pembangkit selera makan
- Penambah nilai gizi
- Penetrasi rasa pada lidah
- Sebagai makanan utama sepegnan.
- Menambah nilai gizi.
- Meningkatkan selera makan.
- Menghangatkan dan menyegarkan tubuh.

### JENIS-JENIS SUP

```

    graph LR
      SUP --> JERNIH_BENING[JERNIH / BENING]
      SUP --> KENTAL[KENTAL]
    
```

### SUP JERNIH / BENING

Sup jernih atau bening adalah sup yang dibuat dalam keadaan jernih yaitu kaldu yang tidak kental.

Contoh :



Sup Bening Bayam

### SUP KENTAL

Sup kental adalah Sup yang diberi bahan tambahan lain yang dapat mempengaruhi tekstur sup, seperti : santan, tepung sagu, dari bahan itu sendiri dengan atau tanpa isi.

Contoh :



### STANDAR PORSI

Makanan pembuka  
200 ml – 250 ml

Makanan utama  
300 ml – 350 ml

### PERALATAN PEMBUATAN SUP

Peralatan Pengolahan

- Panci kaldu
- Sendok sayur
- Saringan
- Wajan
- Spatula
- Kompor



### PERALATAN PEMBUATAN SUP

Peralatan Persiapan

- Cutting Board atau talenan
- Pisau dan peeler
- Cobek



### TEKNIK PENGOLAHAN SUP

- **Simmering (merebus cairan dengan api kecil)**
- **Boiling (merebus)**

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

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

### BAHAN UTAMA SUP

- Air / Kaldu
- Bahan penyedap
- Bahan isian (Nabati – Hewani)

### BAHAN PELENGKAP

### CONTOH SUP ISIAN NABATI

Sayur asem

Sup sayur

### CONTOH SUP ISIAN HEWANI

Sup rollade

Timlo

### KRITERIA SUP YANG BAIK

- Sup harus jernih
- Kuah sup dapat menggunakan kaldu dan air
- Sup tidak berlemak
- Kaya dari segi rasa, aroma dan penampilan
- Temperature panas.
- Proporsi kuah/cairan yang sesuai dengan isi.
- Tingkat kematangan bahan isi yang baik.

### PERALATAN PENYAJIAN

mangkuk

Sendok sup

Sup cup

Soup tureen

### FUNGSI SOTO

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

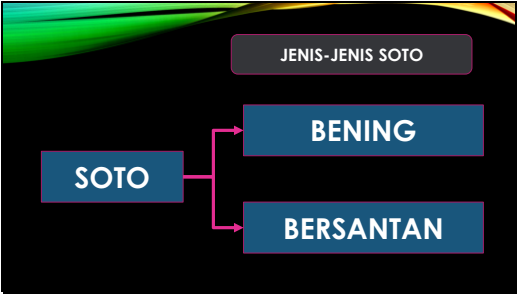
### SOTO

- Soto, sroto, atau coto adalah makanan khas Indonesia yang terbuat dari kaldu daging dan sayuran.
- Daging yang paling sering digunakan adalah sapi dan ayam, tapi juga ada yang menggunakan kerbau, babi dan kambing

### PERALATAN PEMBUATAN SOTO

Peralatan Pengolahan

- Panci kaldu
- Sendok sayur
- Saringan
- Wajan
- Spatula
- Kompor



**PERALATAN PEMBUATAN SOTO**

Peralatan Persiapan

- Cutting Board atau talenan
- Pisau dan peeler
- Cobek

**TEKNIK PENGOLAHAN SOTO**

- *Simmering (merebus cairan dengan api kecil)*
- *Boiling (merebus)*

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

*Boiling* adalah memasak makanan dalam air mendidih dengan cepat dan bergolak. Air mendidih pada temperatur 212° F atau 100° C.

**BAHAN UTAMA SOTO**

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

**BAHAN ISIAN NABATI SOTO**

**BAHAN ISIAN HEWANI SOTO**

**CONTOH SOTO BENING**




**SOTO KUDUS**




**SOTO SULUNG**

**CONTOH SOTO BERSANTAN**



**SOTO BETAWI**



**SOTO TANGKAR**

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

KRITERIA SOTO YANG BAIK

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

PERBEDAAN- PERSAMAAN SUP DAN SOTO

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

TERIMA KASIH

DOKUMENTASI



Gambar 1. Evaluasi Praktek



Gambar 2. Penilaian Hasil Praktek



Gambar 3. Praktik di Dapur 6



Gambar 4. Menjelaskan Materi Praktek



Gambar 5. Hasil Praktek Kembang Waru



Gambar 6. Hasil Praktek Sup Sarang Tawon



Gambar 7. Hasil Salad Indonesia



Gambar 8. Hasil Salad Indonesia



Gambar 9. Hasil Praktek Kupat Tahu



Gambar 10. Hasil Salad Indonesia



Gambar 11. Hasil Praktek Wajik



Gambar 12. Hasil Praktek Wajik



Gambar 13. Foto Bersama XI Jasa Boga 3