

**LAPORAN INDIVIDU
KEGIATAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
DI SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA**

Disusun Guna Memenuhi Persyaratan Dalam Menempuh Mata Kuliah PPL

Dosen Pembimbing PPL : Dr. Kokom Komariah, M.Pd



Disusun Oleh:

**TESSA AFRISCA LARASATI
NIM. 15511247014**

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

HALAMAN PENGESAHAN

Yang bertandatangan di bawah ini, Kepala Sekolah, Koordinator kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) Sekolah, Guru Pembimbing, dan Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) PPL UNY menyatakan bahwa mahasiswa di bawah ini:

Nama : TESSA AFRISCA LARASATI
NIM : 15511247014
Jurusan/Prodi : PTBB/Pendidikan Teknik Boga
Fakultas : Teknik (FT)

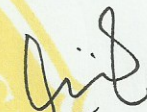
Telah melaksanakan kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 4 Yogyakarta dari tanggal 15 Juli s.d. 15 September 2016. Hasil kegiatan tercakup dalam naskah laporan ini.

Yogyakarta, 15 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing


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



Iswarini Indrianingrum, S.Pd
NIP. 19680831 199702 2 002

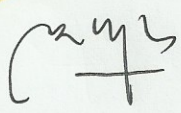
Mengetahui,

Kepala Sekolah
SMK Negeri 4 Yogyakarta

Koordinator PPL
SMK Negeri 4 Yogyakarta




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


Arum Tri Endah Sarwa Peni, M.Pd
NIP. 19661216 199003 2 007

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah segala puji hanya untuk Allah SWT yang telah memberikan rahmat-Nya sehingga penyusun dapat menyelesaikan Laporan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 4 Yogyakarta dengan baik. Penyusunan laporan ini merupakan tahap akhir dari serangkaian kegiatan PPL dimulai tanggal 15 Juli sampai dengan 15 September 2016. Penyelesaian laporan ini tidak lepas dari dukungan dan bantuan semua pihak. Oleh karena itu, penyusun mengucapkan terima kasih kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan petunjuk, kekuatan dan kemudahan sehingga penyusun mampu melaksanakan PPL dengan baik dan dapat menyusun laporan ini dengan lancar.
2. Prof. Dr. Rachmat Wahab, MA selaku Rektor Universitas Negeri Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan untuk pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL)
3. Prof. Dr. Anik Ghufron, M.Pd selaku Ketua LPPMP UNY yang telah bersusah payah sebagai penanggung jawab utama pada pelaksanaan PPL UNY 2016.
4. Dr. Kokom Komariah, M.Pd. selaku Dosen Pembimbing Lapangan yang telah memberikan arahan, bimbingan, dan masukan selama pelaksanaan.
5. Setyo Budi Sungkowo, S.Pd selaku Kepala Sekolah SMK Negeri 4 Yogyakarta yang telah memberikan izin Praktik Pengalaman Lapangan di SMK Negeri 4 Yogyakarta.
6. Iswarini Indrianingrum, S.Pd selaku Guru Pembimbing yang telah menerima, membantu, dan tak henti-hentinya memberikan semangat selama pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan.
7. Bapak/Ibu Guru SMK Negeri 4 Yogyakarta yang telah menerima, serta memberikan dukungan dan partisipasinya selama pelaksanaan program Praktik Pengalaman Lapangan.
8. Para Siswa dan siswi SMK Negeri 4 Yogyakarta atas kerja samanya dan berpartisipasi dalam pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan.
9. Rekan-rekan mahasiswa PPL khususnya yang berada dilokasi SMK Negeri 4 Yogyakarta.
10. Semua pihak yang tidak dapat kami sebutkan namanya satu-persatu yang telah memberikan bantuan, dorongan, dan segala sesuatu hal yang berkaitan dengan pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan, dapat berjalan dengan baik dan lancar.

Penyusun menyadari bahwa dalam penyusunan laporan kegiatan PPL di SMK Negeri 4 Yogyakarta ini masih jauh dari kesempurnaan dan banyak kekurangannya sehingga sangat mengharapkan masukan yang berupa kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan laporan ini. Semoga kegiatan PPL yang telah dilaksanakan dapat bermanfaat bagi semua. Aamiin.

Yogyakarta, 15 September 2016

Penyusun,

Tessa Afrisca Larasati

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
ABSTRAK	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Analisis Situasi.....	1
B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL	4
BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN, dan ANALISIS HASIL	6
A. Persiapan Program Dan Kegiatan PPL.....	7
B. Pelaksanaan PPL	10
C. Analisis Hasil Pelaksanaan	12
BAB III PENUTUP	16
A. Kesimpulan	16
B. Saran	17
DAFTAR PUSTAKA	19
LAMPIRAN	

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Kalender Pendidikan
- Lampiran 2. Jam Efektif
- Lampiran 3. Matrik Kegiatan PPL
- Lampiran 4. Catatan Mingguan
- Lampiran 5. Agenda Kegiatan Mengajar
- Lampiran 6. Silabus
- Lampiran 7. KI & KD
- Lampiran 8. RPP
- Lampiran 9. PPT
- Lampiran 10. Daftar Nilai Siswa
- Lampiran 11. Tugas Siswa
- Lampiran 12. Dokumentasi

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

Oleh;
Tessa Afrisca Larasati
15511247014

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

Program PPL di SMK Negeri 4 Yogyakarta dimulai sejak 15 Juli 2016 sampai dengan 15 September 2016. Adapun pelaksanaan program PPL tersebut meliputi observasi sekolah, observasi kelas, persiapan mengajar dan RPP, praktik mengajar, mahasiswa menyiapkan perangkat pembelajaran yang meliputi Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) dan media pembelajaran. Praktik mengajar mulai dilaksanakan pada tanggal 25 Juli sampai 7 September 2016. Pada tahap pelaksanaan, mahasiswa Prodi Pendidikan Teknik Boga diberi kesempatan untuk mengajar di kelas XI Patiseri 2, XI Jasa Boga 1, Jasa Boga 3 dengan alokasi waktu 5x45 menit.

Permasalahan yang ditemui mahasiswa PPL di SMK N 4 Yogyakarta adalah adanya ketidakaktifan siswa dalam mengikuti pelajaran (karakteristik siswa masing-masing kelas hampir sama), keadaan kelas yang kurang kondusif dikarenakan ada beberapa siswa yang sibuk mengobrol dengan temannya, dan siswa yang kurang aktif dalam bertanya tentang pelajaran pada saat praktek. Siswa mudah lupa dan tidak mempelajari ulang atas teori yang diajarkan sebelum praktek dilaksanakan.

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

Kata kunci : PPL, SMK N 4 Yogyakarta

BAB I

PENDAHULUAN

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan usaha yang dilakukan untuk meningkatkan efisiensi dan kualitas penyelenggaraan proses pembelajaran. Program kegiatan PPL bertujuan untuk mengembangkan kompetensi mahasiswa sebagai calon guru atau tenaga kependidikan. Program-program yang dikembangkan dalam pelaksanaan PPL difokuskan pada komunitas sekolah atau lembaga. Komunitas sekolah mencakup civitas internal sekolah (guru, karyawan, siswa dan komite sekolah).

Program PPL adalah program kegiatan yang dilihat dari aspek manajemen dan waktu dengan tujuan mengembangkan kompetensi mahasiswa sebagai calon guru atau pendidik atau tenaga kependidikan. Standar kompetensi PPL dirumuskan dengan mengacu pada tuntutan empat kompetensi guru baik dalam konteks pembelajaran maupun dalam konteks kehidupan guru sebagai anggota masyarakat yakni kompetensi pedagogik, kompetensi kepribadian, kompetensi professional, dan kompetensi sosial. Praktik Pengalaman Lapangan mempunyai sasaran dalam kegiatan yang terkait dengan pembelajaran maupun kegiatan yang mendukung berlangsungnya pembelajaran. PPL diharapkan dapat memberikan pengalaman mengajar, memperluas wawasan, melatih dan mengembangkan kompetensi yang diperlukan dalam bidangnya, meningkatkan keterampilan, kemandirian, tanggung jawab dan kemampuan dalam memecahkan masalah.

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

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

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

No	Nama Kegiatan	Waktu Pelaksanaan	Personalia	Tempat
1	Pembekalan PPL		Tim	
2	Penerjunan Mahasiswa		DPL	UNY
3	Pelaksanaan PPL	15 Juli 2016 - 15 September 2016		SMK N 4 Yogyakarta
4	Pembimbingan Mahasiswa dengan DPL	15 Juli 2016 - 15 September 2016	DPL	SMK N 4 Yogyakarta
5	Monitoring Tim		DPL	SMK N 4 Yogyakarta
6	Penarikan Mahasiswa	15 September 2016	DPL, Koordinator PPL, Guru Pembimbing dan mahasiswa	SMK N 4 Yogyakarta
7	Evaluasi dengan ketua kelompok	September 2016	Tim & Mahasiswa	SMK N 4 Yogyakarta
8	Evaluasi dengan DPL dan dilanjutkan dengan penyerahan nilai			
9	Penyusunan laporan akhir	15 september 2016 s/d 22 september 2016	Tim & UPPL	

Adapun penyusunan program dan rencana kegiatan PPL adalah sebagai berikut :

a. Persiapan Mengajar

Persiapan mengajar diantaranya meliputi:

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

b. Praktik mengajar

Praktik mengajar diantaranya meliputi :

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

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

A. Persiapan Program dan Kegiatan PPL

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

1. Pengajaran Mikro (*Micro Teaching*)

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

2. Pembekalan PPL

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

3. Observasi Pembelajaran di Kelas

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

4. Pembuatan Perangkat Pembelajaran

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

a. Mencari referensi materi yang akan disampaikan.

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

b. Menyusun RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran)

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

c. Penguasaan materi.

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

d. Persiapan fisik dan mental

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

B. Pelaksanaan PPL

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) dilaksanakan pada tanggal 15 Juli 2016 sampai dengan 15 September 2016 bertempat di SMK Negeri 4 Yogyakarta. Sifat dari Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) ini adalah aplikasi dan terpadu dari seluruh pengalaman sebelumnya yaitu antara microteaching dan observasi.

Pada pelaksanaan PPL, mahasiswa mendapat tugas mengajar pada mata pelajaran Tata Hidang dengan pembimbing ibu Iswarini Indrianingrum, S.Pd. Kegiatan praktik

mengajar dilakukan dengan teknik mengajar terbimbing yaitu praktik mengajar dengan pengawasan langsung oleh guru mata pelajaran (pembimbing).

Praktik mengajar terbimbing merupakan praktik mengajar dimana mahasiswa diberi kewenangan penuh untuk memberi materi dan mengkondisikan kelas dengan pengawasan langsung dari guru yang bersangkutan (pembimbing) sehingga jika terjadi kesalahan dapat langsung dikoreksi. Kegiatan diawali dengan penyampaian penuh oleh mahasiswa kemudian setelah itu pembimbing memberikan evaluasi berupa koreksi, saran dan kritik agar mahasiswa dapat tampil lebih baik pada pertemuan berikutnya. Pengawasan pembimbing bertujuan untuk memberikan koreksi langsung jika ada materi yang salah agar guru tidak perlu mengulang materi pada pertemuan berikutnya karena tidak efisien waktu, membantu mahasiswa jika ada materi kurang dipahami dan untuk memberikan penilaian langsung pada penampilan mahasiswa.

1. Jadwal Kegiatan Mengajar Terbimbing

Kegiatan praktik mengajar mahasiswa dilakukan di kelas XI Patiseri 2, XI Jasa Boga 3, XI Jasa Boga 1. Mata pelajaran yang diberikan adalah Tata Hidang.

Kegiatan praktik mengajar kelas XI dilakukan setiap hari Senin dan Selasa jam 10.30-14.45 dan hari Rabu jam 11.15-15.30 WIB (5 x 45 menit) sebanyak 20 kali pertemuan. Jadwal kegiatan praktik mengajar mahasiswa disajikan pada tabel di bawah ini:

Tabel 4. Jadwal Praktik Mengajar Terbimbing

No	Hari/Tanggal	Kelas	Jam Pelajaran
1.	Senin, 25 Juli 2016	XI PATISERI 2	5-8
2.	Selasa, 26 Juli 2016	XI JASA BOGA 3	5-8
3.	Rabu, 27 Juli 2016	XI JASA BOGA 1	6-9
4.	Senin, 1 Agustus 2016	XI PATISERI 2	5-8
5.	Selasa, 2 Agustus 2016	XI JASA BOGA 3	5-8
6.	Rabu, 3 Agustus 2016	XI JASA BOGA 1	6-9
7.	Senin, 8 Agustus 2016	XI PATISERI 2	5-8
8.	Selasa, 9 Agustus 2016	XI JASA BOGA 3	5-8
9.	Rabu, 10 Agustus 2016	XI JASA BOGA 1	6-9
10.	Senin, 15 Agustus 2016	XI PATISERI 2	5-8
11.	Selasa, 16 Agustus 2016	XI JASA BOGA 3	5-8
12.	Senin, 22 Agustus 2016	XI PATISERI 2	5-8
13.	Selasa, 23 Agustus 2016	XI JASA BOGA 3	5-8
14.	Rabu, 24 Agustus 2016	XI JASA BOGA 1	6-9
15.	Senin, 29 Agustus 2016	XI PATISERI 2	5-8
16.	Selasa, 30 Agustus 2016	XI JASA BOGA 3	5-8
17.	Rabu, 31 Agustus 2016	XI JASA BOGA 1	6-9
18.	Senin, 5 September 2016	XI PATISERI 2	5-8
19.	Selasa, 6 September 2016	XI JASA BOGA 3	5-8
20.	Rabu, 7 September 2016	XI JASA BOGA 1	6-9

2. Kegiatan Mengajar Terbimbing

Materi yang disampaikan praktikan merupakan materi baru bagi siswa karena siswa baru saja masuk sekolah setelah libur kenaikan kelas. Praktikan bersama guru pembimbing telah berkoordinasi mengenai pembagian materi yang disampaikan agar kegiatan belajar siswa tidak terganggu oleh adanya Praktik Pengalaman Lapangan (PPL). Praktikan memiliki kewenangan sebagai seorang guru (mengambil alih kelas) pada setiap pertemuan yang dilakukan. Tahap penyajian materi yang dilakukan praktikan adalah sebagai berikut:

a. Membuka Pelajaran

Membuka pelajaran merupakan kegiatan awal proses pembelajaran. Kegiatan ini sangat penting karena sebagai kegiatan dalam rangka membangun motivasi dan semangat siswa dalam mengikuti pelajaran. Kegiatan membuka pelajaran dilakukan dengan tahap sebagai berikut:

- 1) Memberi salam kepada siswa dengan semangat dan ceria agar siswa termotivasi untuk mengikuti pelajaran dengan semangat.
- 2) Memeriksa kehadiran siswa dan menunjukkan kepedulian kepada siswa dengan menanyakan siswa yang hadir dan penyebabnya.
- 3) Mengkondisikan siswa untuk siap belajar dengan meminta mereka untuk menyiapkan buku pelajaran, LCD, proyektor dan lain-lain.
- 4) Memberikan apresiasi kepada siswa dengan mengaitkan materi pelajaran dengan kehidupan sehari-hari, sedikit membahas materi pertemuan sebelumnya atau dengan membangun rasa ingin tahu siswa mengenai materi pelajaran pada hari tersebut.
- 5) Menyampaikan cakupan materi yang akan disampaikan.
- 6) Menyampaikan tujuan pembelajaran.

b. Menyampaikan materi

Penyampaian materi dilakukan dengan pendekatan scientific (ilmiah). Penyampaian materi dengan pendekatan ini menuntut siswa untuk lebih aktif dalam kegiatan pembelajaran, berikut ini adalah tahapan yang dilakukan dalam kegiatan penyampaian materi:

1) Mengamati dan menanya

Dalam tahap ini siswa dituntut untuk aktif mengamati gambar, video, benda asli maupun power point yang ditayangkan guru. Kemudian dari pengamatan tersebut siswa aktif mengajukan pertanyaan kepada guru mengenai materi yang kurang jelas atau belum dipahami. Dalam kegiatan ini dapat terjadi tanya jawab antara siswa dengan guru maupun siswa dengan siswa jika guru meminta pendapat kepada siswa atas pertanyaan temannya.

2) 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.

3) Konfirmasi

Tahap terakhir adalah konfirmasi dari guru untuk menegaskan apakah materi sudah disampaikan dengan baik dan semua siswa sudah paham dengan materi yang telah disampaikan.

4) Evaluasi

Evaluasi merupakan tahap dimana guru dapat mengetahui tingkat pemahaman siswa atas materi yang telah disampaikan. Evaluasi dapat berupa tes tertulis maupun lisan. Hasil dari tes tersebut kemudian dapat dievaluasi penyebab-penyebabnya untuk mencari solusi agar hasil evaluasi menjadi lebih baik.

a) Pos test

Siswa mengerjakan sejumlah soal dengan materi pokok adalah materi yang disampaikan pada hari tersebut saja. Post test ini merupakan jenis tes individu dan close book. Tes ini bertujuan untuk mengukur daya serap siswa atas materi yang telah disampaikan pada hari tersebut.

b) Tes Keterampilan

Siswa mempraktekkan materi pelajaran sesuai dengan yang diajarkan oleh guru.

c) Menutup pelajaran

Menutup pelajaran dilakukan dengan tujuan untuk mengakhiri kegiatan pembelajaran pada hari tersebut sehingga siswa dapat melanjutkan kegiatan selanjutnya. Kegiatan menutup pelajaran dilakukan dengan langkah-langkah sebagai berikut:

- i) Memberikan kesimpulan dari materi yang telah disampaikan pada hari tersebut.
- ii) Memberikan pengulangan singkat bersama siswa untuk beberapa materi penting.
- iii) Memberikan tugas atau pekerjaan rumah kepada siswa agar siswa senantiasa belajar di rumah.
- iv) Memberikan kesempatan kepada siswa sekali lagi jika ada yang masih mau bertanya mengenai materi yang belum dipahami.
- v) Memberikan motivasi dan informasi untuk pertemuan selanjutnya seperti materi yang akan disampaikan pada pertemuan berikutnya, perubahan jam pelajaran, perubahan ruang kelas atau kegiatan yang akan dilaksanakan.
- vi) Menutup kegiatan pembelajaran dengan berdoa dan mengucapkan salam.

3. Bimbingan PPL

Bimbingan PPL dilakukan sebelum praktik yaitu konsultasi 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 yang akan dijelaskan dibawah ini.

a. Pemberian feedback oleh guru pembimbing

Pemberian feedback dilakukan oleh guru pembimbing yang diberikan setelah praktik pelaksanaan praktik mengajar dilakukan. Pemberian feedback yakni memberikan

masuk tentang kekurangan dan kesalahan pada saat proses belajar mengajar berlangsung dengan maksud agar praktikan dapat memperbaiki kekurangannya dan kesalahannya serta tidak mengulangi kesalahan yang sama. Guru pembimbing juga memberikan motivasi agar praktikan selalu semangat.

b. Bimbingan dengan DPL PPL dari jurusan Pendidikan Teknik Boga FT UNY

Kegiatan bimbingan dengan DPL PPL merupakan kebijakan yang diberikan oleh pihak Universitas Negeri Yogyakarta. DPL PPL mengunjungi mahasiswa di sekolah pada waktu yang tidak ditentukan (*incidental*). Kunjungan DPL PPL dimaksudkan untuk memberikan sarana bagi mahasiswa untuk konsultasi mengenai masalah - masalah yang dihadapi dalam pelaksanaan kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) dan kemudian bersama-sama mencari solusi yang tepat.

4. Penyusunan Laporan PPL

Penyusunan laporan dilakukan dengan cara konsultasi dengan guru pembimbing yang menyelaraskan antara 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 Pelaksanaan

1. Analisis Hasil

Penilaian atas keberhasilan siswa merupakan penyempurnaan dari proses belajar mengajar yang digunakan untuk mengetahui daya serap siswa terhadap materi yang telah diajarkan. Penilaian yang dilakukan diharapkan bermanfaat untuk memperoleh gambaran sejauh mana tingkat keberhasilan siswa dalam penguasaan kompetensi.

Dalam pelaksanaan pembelajaran, praktikan menggunakan alat penilaian yaitu tes formatif. Tes formatif dilakukan setiap selesai pemberian materi pada hari tersebut dan satu kali tes dari akumulasi materi pada pertemuan sebelumnya dalam satu kompetensi dasar. Hal ini dimaksudkan untuk mengetahui tingkat penguasaan dan pemahaman siswa terhadap materi yang telah disampaikan pada hari tersebut maupun pertemuan sebelumnya.

Hasil evaluasi yang diperoleh dari tes formatif dikatakan baik jika sudah memenuhi standar yang telah ditentukan oleh sekolah. Jika sudah mencukupi maka hal ini menunjukkan bahwa siswa mampu menerima materi pelajaran dengan baik.

Pada saat pelaksanaan PPL secara umum mahasiswa tidak mengalami banyak hambatan yang berarti melainkan pada saat pelaksanaan PPL banyak mendapat pelajaran dan pengalaman untuk menjadi guru yang baik pada masa yang akan datang. Adapun hambatan-hambatan yang muncul dalam pelaksanaan kegiatan PPL adalah sebagai berikut :

a. Hambatan dalam menyiapkan administrasi pengajaran

Hambatan dalam menyiapkan administrasi pengajaran yakni disebabkan karena baru mengenal buku kerja guru sehingga perlu pembelajaran serta adaptasi pada saat persiapan dan penggunaannya.

b. Hambatan dari siswa

Hambatan yang ditimbulkan dari siswa yakni siswa yang ramai dan tidak langsung masuk ke kelas sehingga jam pelajaran menjadi kurang dan tidak optimal.

c. Hambatan dari sekolah

Hambatan dari sekolah dapat dikatakan sedikit karena semua media pendukung pembelajaran sudah disediakan dan memadai.

2. Refleksi Praktik Pengalaman Lapangan (PPL)

Kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan di SMK Negeri 4 Yogyakarta berjalan dengan baik dan lancar. Kegiatan yang dilakukan praktikan selama mengajar di SMK Negeri 4 Yogyakarta dapat dilihat pada tabel 5 di bawah ini.

Tabel 5. Pelaksanaan Kegiatan Mengajar

PERTEMUAN	KELAS		
	XI PATISERI 2	XI JASA BOGA 3	XI JASA BOGA 1
PERTEMUAN 1 Rancangan Menu	SENIN 25 Juli 2016	SELASA 26 Juli 2016	RABU 27 Juli 2016
PERTEMUAN 2 Rancangan Menu	SENIN 1 Agustus 2016	SELASA 2 Agustus 2016	RABU 3 Agustus 2016
PERTEMUAN 3 Jenis Peralatan	SENIN 8 Agustus 2016	SELASA 9 Agustus 2016	RABU 10 Agustus 2016
PERTEMUAN 4 Jenis Peralatan	SENIN 15 Agustus 2016	SELASA 16 Agustus 2016	RABU LIBUR 17 Agustus
PERTEMUAN 5 Jenis Peralatan	SENIN 22 Agustus 2016	SELASA 23 Agustus 2016	RABU 24 Agustus 2016
PERTEMUAN 6 Napkin Folding	SENIN 29 Agustus 2016	SELASA 30 Agustus 2016	RABU 31 Agustus 2016
PERTEMUAN 7 Table Set Up	SENIN 5 September 2016	SELASA 6 September 2016	RABU 7 September

Refleksi dari analisis hasil kegiatan PPL adalah dengan melakukan pengupayaan semaksimal mungkin kondisi yang ada baik dalam hal sarana prasarana (media) pembelajaran, ataupun hal-hal lain agar hasil yang dicapai dapat tercapai. Adapun contoh penerapannya sebagai berikut :

a. Dalam menyiapkan administrasi pengajaran

Dalam menyiapkan administrasi pengajaran dilakukan dengan melihat contoh - contoh yang ada yang disesuaikan dengan mata pelajaran yang diajar kemudian melakukan konsultasi dengan guru pembimbing dari sekolah kemudian melakukan pelaporan terhadap hasil yang telah dikerjakan untuk kemudian mendapatkan feedback guna perbaikan untuk yang akan datang.

b. Dalam menyiapkan materi pelajaran

Materi yang diberikan disiapkan dengan mengacu kepada kompetensi yang terdapat pada kurikulum sehingga buku-buku yang digunakan sesuai dengan standar kompetensi yang telah ditentukan.

c. Dari siswa

Selalu menegur siswa agar siswa lebih aktif pada saat proses pembelajaran berlangsung, serta melakukan pendekatan-pendekatan baik secara berkelompok maupun secara individu dilihat dari faktor psikologis siswa sehingga dapat diketahui permasalahan-permasalahan yang menghambat proses pelajaran kemudian dapat diperoleh solusi-solusi untuk permasalahan-permasalahan tersebut.

BAB III PENUTUP

A. Kesimpulan

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

Pelaksanaan PPL dilaksanakan di SMK N 4 Yogyakarta selama 2 bulan mendapatkan hasil observasi potensi pengembangan sekolah yang sudah cukup memadai, observasi proses pembelajaran kelas XI Program Keahlian Patiseri dan Jasa Boga yang menggunakan kurikulum 2013. Pada praktik mengajar mahasiswa berkesempatan untuk mengajar siswa kelas XI Patiseri 2, XI Jasa Boga 3 dan XI Jasa Boga 1 untuk mata pelajaran Tata Hidang. Sebelum mahasiswa melaksanakan praktik mengajar, mahasiswa menyiapkan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) sesuai dengan silabus, lembar penilaian, materi yang akan disampaikan, dan media pembelajaran berupa power point yang dikonsultasikan terlebih dahulu pada guru pembimbing.

Mahasiswa melaksanakan praktik mengajar selama 9 minggu dengan jadwal mengajar mata pelajaran Tata Hidang setiap hari Senin, Selasa, Rabu selama 20 kali pertemuan yaitu 5 jam pelajaran x 45 menit untuk setiap pertemuan dan juga Membantu teman untuk mengajar makanan kontinental pada hari jum'at. Kegiatan lain yang dilaksanakan adalah piket dan upacara bendera setiap hari Senin. Dalam pelaksanaan kegiatan PPL mahasiswa dituntut untuk dapat melaksanakan kompetensi-kompetensi professional sebagai seorang pendidik. PPL juga

merupakan wadah dan sarana bagi mahasiswa untuk mengamalkan ilmu yang telah di dapat selama masih dibangku kuliah yang kemudian ditularkan pada siswa yang ada dilokasi PPL serta sebagai sarana menguji kemampuan mengajar yang dimiliki praktikan sebelum terjun langsung dalam bidang yang sesungguhnya.

B. Saran

1. Bagi mahasiswa PPL

- a. Dalam persiapan administrasi mengajar mahasiswa PPL perlu menyiapkan satuan pembelajaran dan rencana pembelajaran jauh-jauh hari sebelum kegiatan PPL dilaksanakan sehingga pada saat pelaksanaan praktik mengajar mahasiswa sudah siap baik metode, media, maupun materi yang akan diajarkan.
- b. Dalam pelaksanaan PPL selalu melakukan konsultasi baik dengan guru pembimbing maupun dengan DPL sebelum maupun setelah melakukan praktik sehingga dapat diusahakan adanya perbaikan demi hasil yang diinginkan.
- c. Mahasiswa selalu menjaga sikap dan prilaku sebagai seorang calon guru selama berada dikelas maupun dilingkungan sekolah, agar dapat terjalin interaksi dan kerjasama yang baik dengan pihak yg bersangkutan.
- d. Dalam pelaksanaan kegiatan PPL dilakukan seaktif dan seefisien mungkin agar hasil yang ingin dicapai yakni mendapat pengetahuan dan pengalaman mengajar, serta manajemen pribadi secara baik dan bertanggung jawab dapat tercapai.

2. Bagi Pihak LPPMP UNY

- a. Pihak LPPMP UNY perlu meningkatkan hubungan dengan sekolah - sekolah yang menjadi tempat kegiatan PPL, agar terjalin kerjasama yang baik guna terjalinnya koordinasi serta kerjasama dalam mendukung kegiatan PPL baik yang berkenaan dengan kegiatan administrasi maupun pelaksanaan PPL di lingkungan sekolah.
- b. Dalam persiapan mahasiswa yang akan melakukan PPL perlu ditingkatkan lagi agar pelaksanaan PPL mahasiswa lebih menyiapkan diri dengan persiapan yang lebih baik dan matang.
- c. Semoga KKN dan PPL tidak digabung lagi sehingga mahasiswa dapat mengajar disekolah secara maksimal.

3. Bagi Pihak SMK N 4 Yogyakarta

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

DAFTAR PUSTAKA

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

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

Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. 2008. *Restoran Jilid 3*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah.

LAMPIRAN



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 4

Jalan Sidikan No. 60 Yogyakarta 55162, Telp. (0274) 372238, 419973, Fax. (0274) 372238
Email: info@smkn4yogja.sch.id, web: www.smkn4yogja.sch.id

KALENDER PENDIDIKAN TAHUN PELAJARAN 2016/2017

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

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

BULAN	JULI 2017
HARI/MG KE	1 2 3 4 5 6
AHAD	2 9 16 23 30
SENIN	3 10 17
SELASA	4 11 18
RABU	5 12 19
KAMIS	6 13
JUMAT	7 14
SABTU	8 15

Legenda:

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

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

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

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

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

Yogyakarta, 15 Juli 2016
Kepala Sekolah,

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

LAMPIRAN 2

PERHITUNGAN MINGGU/JUMLAH JAM EFEKTIF

Mata Pelajaran : TATA HIDANG
Bidang Keahlian : JASA BOGA
Program Keahlian : JASA BOGA
Kelas : X1 PATISERI 2
Semester : GASAL
Tahun Pelajaran : 2016/2017

No.	Bulan	Jumlah Minggu dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif	Jumlah Hari Efektif	JML JAM
1	JULI	5	3	2	1	5
2	AGUSTUS	5	0	5	4	20
3	SEPTEMBER	4	0	4	3	15
4	OKTOBER	4	0	4	4	20
5	NOVEMBER	4	0	4	4	20
6	DESEMBER	5	4	1	1	5
Jumlah		27	7	20	17	85

Jumlah Jam Pelajaran Efektif :

Jumlah Hari Efektif x Jam Pelajaran = Jumlah Jam Pelajaran Efektif
(17 x 5 JP = 85 JP)

Pembelajaran/Materi Pokok :	65JP
Materi 1 : Rancangan Menu (Menu Planning)	10 JP
Materi 2 : Peralatan Makan dan Minum, Alat Hidang serta Lenan	15 JP
Materi 3 : Lipatan Serbet Makan (Napkin Folding)	5 JP
Materi 4 : Menata Meja (Table Set Up)	15 JP
Materi 5 : Petugas Pelayanan Makanan	5 JP
Materi 6 : Penyusunan Petugas Pelayanan Makanan	15 JP
Ulangan Harian :	5 JP
Ulangan Tengah Semester :	5 JP
Ulangan Akhir Semester/Ulangan Kenaikan Kelas :	5 JP
Cadangan :	5 JP
Jumlah :	85 JP

Yogyakarta, September 2016

Mengetahui,
Guru Pembimbing



Iswarini Indrianingrum, S.Pd.
NIP. 19680831 199702 2 002

Mahasiswa PPL



Tessa Afrisca Larasati
NIM. 15511247014

PERHITUNGAN MINGGU/JUMLAH JAM EFEKTIF

Mata Pelajaran : TATA HIDANG
Bidang Keahlian : JASA BOGA
Program Keahlian : JASA BOGA
Kelas : X1 JASA BOGA 1
Semester : GASAL
Tahun Pelajaran : 2016/2017

No.	Bulan	Jumlah Minggu dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif	Jumlah Hari Efektif	JML JAM
1	JULI	5	3	2	2	10
2	AGUSTUS	5	0	5	4	20
3	SEPTEMBER	4	0	4	4	20
4	OKTOBER	4	0	4	4	20
5	NOVEMBER	4	0	4	4	20
6	DESEMBER	5	4	1	1	5
Jumlah		27	7	20	19	95

Jumlah Jam Pelajaran Efektif :

Jumlah Hari Efektif x Jam Pelajaran = Jumlah Jam Pelajaran Efektif
 (19 x 5 JP = 95 JP)

Pembelajaran/Materi Pokok :	75JP
Materi 1 : Rancangan Menu (Menu Planning)	10 JP
Materi 2 : Peralatan Makan dan Minum, Alat Hidang serta Lenan	15 JP
Materi 3 : Lipatan Serbet Makan (Napkin Folding)	5 JP
Materi 4 : Menata Meja (Table Set Up)	15 JP
Materi 5 : Petugas Pelayanan Makanan	5 JP
Materi 6 : Pelayanan Makanan dan Minum	25 JP
Ulangan Harian :	5 JP
Ulangan Tengah Semester :	5 JP
Ulangan Akhir Semester/Ulangan Kenaikan Kelas :	5 JP
Cadangan :	5 JP
Jumlah :	<u>95 JP</u>

Yogyakarta, September 2016

Mengetahui,
Guru Pembimbing



Iswarini Indrianingrum, S.Pd.
NIP. 19680831 199702 2 002

Mahasiswa PPL



Tessa Afrisca Larasati
NIM. 15511247014

PERHITUNGAN MINGGU/JUMLAH JAM EFEKTIF

Mata Pelajaran : TATA HIDANG
Bidang Keahlian : JASA BOGA
Program Keahlian : JASA BOGA
Kelas : X1 JASA BOGA 3
Semester : GASAL
Tahun Pelajaran : 2016/2017

No.	Bulan	Jumlah Minggu dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif	Jumlah Hari Efektif	JML JAM
1	JULI	5	3	2	2	10
2	AGUSTUS	5	0	5	5	25
3	SEPTEMBER	4	0	4	4	20
4	OKTOBER	4	0	4	4	20
5	NOVEMBER	4	0	4	4	20
6	DESEMBER	5	4	1	1	5
Jumlah		27	7	20	20	100

Jumlah Jam Pelajaran Efektif :

Jumlah Hari Efektif x Jam Pelajaran = Jumlah Jam Pelajaran Efektif
(20 x 5 JP = 100 JP)

Pembelajaran/Materi Pokok :	80JP
Materi 1 : Rancangan Menu (Menu Planning)	10 JP
Materi 2 : Peralatan Makan dan Minum, Alat Hidang serta Lenan	15 JP
Materi 3 : Lipatan Serbet Makan (Napkin Folding)	5 JP
Materi 4 : Menata Meja (Table Set Up)	15 JP
Materi 5 : Petugas Pelayanan Makanan	5 JP
Materi 6 : Penyusunan Petugas Pelayanan Makanan	30 JP
Ulangan Harian :	5 JP
Ulangan Tengah Semester :	5 JP
Ulangan Akhir Semester/Ulangan Kenaikan Kelas :	5 JP
Cadangan :	5 JP
Jumlah :	<u>100 JP</u>

Yogyakarta, September 2016

Mengetahui,
Guru Pembimbing



Iswarini Indrianingrum, S.Pd.

NIP. 19680831 199702 2 002

Mahasiswa PPL



Tessa Afrisca Larasati

NIM. 15511247014

LAMPIRAN 3



MATRIKS PROGRAM KERJA PPL UNY

TAHUN 2016

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

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

No	Kegiatan PPL	Minggu									Jumlah Jam
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	
A.	Pembuatan Program PPL										
	1. Observasi	6									6
	2. Menyusun matriks PPL	5									5
B.	Upacara Bendera										
	1. Syawalan	2									2
	2. Upacara bendera Hari Senin	1	1	1	1	1	1	1	1		8
	3. Upacara bendera 17 Agustus					2					2
C.	Administrasi Pembelajaran										
	1. Persiapan										
	a. Konsultasi	3	2	2	2	2	2	3	2		18
	b. Mengumpulkan materi	2	3	4	3	4	4	2	3		25
	c. Membuat RPP	4	4	5	4	4	4	4	4		35
	d. Diskusi dengan teman sejawat terkait dengan RPP	1	2	2	2	2	2	2			13
	2. Mengajar terbimbing										
	a. Praktik mengajar di kelas		15	15	15	15	15	15	15		105
	b. Penilaian dan Evaluasi	1	2	2	2	2	2	2	2	1	16
	3. Membuat Media Pembelajaran										
	a. Persiapan		1	1	2	2	3	2	3		14
	b. Pelaksanaan		2	1	2	2	4	3			14

D.	Kegiatan Sekolah										
	a. Syawalan	3									3
	b. Jaga Piket Sekolah	4	8	8	8						28
E.	Menjaga kelas (Penugasan)			2							2
	Jumlah	32	40	41	41	36	37	33	30	1	296

Mengetahui,

Guru Pembimbing
SMK Negeri 4 Yogyakarta



Iswarini Indrianingrum, S.Pd
NIP. 19680831 199703 2 002

Dosen Pembimbing Lapangan



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

Mahasiswa



Tessa Afrisca Larasati
NIM. 15511247014

LAMPIRAN 4



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk

NAMA SEKOLAH /LEMBAGA : SMK N 4 Yogyakarta
ALAMAT SEKOLAH : Jl. Sidikan 60, Umbulharjo, Yk
GURU PEMBIMBING : Iswarini Indrianingrum, S.Pd
DOSEN PEMBIMBING : Dr. Kokom Komariah, M.Pd

NAMA MAHASISWA : Tessa Afrisca Larasati
NO. MAHASISWA : 15511247014
FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/Pend. Teknik Boga

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 18 Juli 2016	Upacara dan Syawalan	dihadiri semua warga sekolah di lapangan upacara, dan dilanjutkan syawalan guru dan karyawan di aula. Konsultasi dengan guru pembimbing terkait dengan RPP dan materi yang akan diajarkan.		
2	Selasa, 19 Juli 2016	Mencari Materi	Mencari materi untuk pertemuan pertama		
3	Rabu, 20 Juli 2016	Bimbingan & Observasi	Konsultasi RPP dan observasi kelas XI Jasa Boga 1		
4	Kamis, 21 Juli 2016	Bimbingan	Konsultasi materi yang akan diajarkan untuk minggu depan		
5	Jumat, 22 Juli 2016	Piket	- Menyampaikan tugas ke kelas - Membuat RPP dan Media		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk

NAMA SEKOLAH /LEMBAGA : SMK N 4 Yogyakarta
ALAMAT SEKOLAH : Jl. Sidikan 60, Umbulharjo, Yk
GURU PEMBIMBING : Iswarini Indrianingrum, S.Pd
DOSEN PEMBIMBING : Dr. Kokom Komariah, M.Pd

NAMA MAHASISWA : Tessa Afrisca Larasati
NO. MAHASISWA : 15511247014
FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/Pend. Teknik Boga

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 25 Juli 2016	- Upacara rutin - Mengajar Tata Hidang Kelas XI Patiseri 2	- dihadiri semua warga sekolah di lapangan upacara. - Menjelaskan silabus dan materi pertemuan pertama KD 3.1 yaitu Rancangan Menu		
2	Selasa, 26 Juli 2016	- Piket - Mengajar Tata Hidang Kelas XI Jasa Boga 3	- Menyampaikan tugas ke kelas - Menjelaskan silabus dan materi KD 3.1 yaitu Rancangan Menu		
3	Rabu, 27 Juli 2016	Mengajar Tata Hidang XI Jasa Boga 3	Menjelaskan silabus dan materi KD 3.1 yaitu Rancangan Menu		
4	Kamis, 28 Juli 2016	Mencari materi dan membuat RPP	Memperbaiki RPP yang telah di periksa guru pembimbing		
5	Jumat, 29 Juli 2016	Piket	Menyampaikan tugas ke kelas		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk

NAMA SEKOLAH /LEMBAGA : SMK N 4 Yogyakarta
ALAMAT SEKOLAH : Jl. Sidikan 60, Umbulharjo, Yk
GURU PEMBIMBING : Iswarini Indrianingrum, S.Pd
DOSEN PEMBIMBING : Dr. Kokom Komariah, M.Pd

NAMA MAHASISWA : Tessa Afrisca Larasati
NO. MAHASISWA : 15511247014
FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/Pend. Teknik Boga

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 1 Agustus 2016	- Upacara - Mengajar Tata Hidang kelas XI Patiseri 2	- Diikuti seluruh siswa, guru dan karyawan SMK Negeri 4 Yogyakarta. - Melanjutkan materi minggu lalu dan memberikan tugas membuat rancangan menu		
2	Selasa, 2 Agustus 2016	- Piket - Mengajar Tata Hidang kelas XI Jasa Boga 3	- Menyampaikan tugas ke kelas - Melanjutkan materi minggu lalu dan memberikan tugas membuat rancangan menu		
3	Rabu, 3 Agustus 2016	- Mengajar Tata Hidang kelas XI Jasa Boga 1	Melanjutkan materi minggu lalu dan memberikan tugas membuat rancangan menu		
4	Kamis, 4 Agustus 2016	Bimbingan	Konsultasi RPP dan Materi pertemuan selanjutnya		
5	Jum'at, 5 Agustus 2016	Piket	- Menyampaikan tugas ke kelas - Membuat media pembelajaran - Membuat RPP		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk

NAMA SEKOLAH /LEMBAGA : SMK N 4 Yogyakarta
ALAMAT SEKOLAH : Jl. Sidikan 60, Umbulharjo, Yk
GURU PEMBIMBING : Iswarini Indrianingrum, S.Pd
DOSEN PEMBIMBING : Dr. Kokom Komariah, M.Pd

NAMA MAHASISWA : Tessa Afrisca Larasati
NO. MAHASISWA : 15511247014
FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/Pend. Teknik Boga

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 8 Agustus 2016	- Upacara rutin. - Mengajar Tata Hidang Kelas XI Patiseri 2	- Diikuti seluruh siswa, guru dan karyawan SMK Negeri 4 Yogyakarta. - Mengajar materi KD 3.2 tentang peralatan makan & minum, alat hidang serta lenan. Materi pertemuan pertama tentang alat makan dan melakukan pengambilan nilai.		
2	Selasa, 9 Agustus 2016	Mengajar Tata Hidang Kelas XI Jasa Boga 3	Mengajar materi KD 3.2 tentang peralatan makan & minum, alat hidang serta lenan. Materi pertemuan pertama tentang alat makan dan melakukan pengambilan nilai.		
3	Rabu, 10 Agustus 2016	Mengajar Tata Hidang Kelas XI Jasa Boga 1	Mengajar materi KD 3.2 tentang peralatan makan & minum, alat hidang serta lenan. Materi pertemuan pertama tentang alat makan dan melakukan pengambilan nilai.		
4	Kamis, 11 Agustus 2016	Bimbingan	Konsultasi materi pertemuan selanjutnya		
5	Jumat, 12 Agustus 2016	Mencari materi	Membuat materi tentang alat minum dan alat hidang		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk

NAMA SEKOLAH /LEMBAGA : SMK N 4 Yogyakarta
ALAMAT SEKOLAH : Jl. Sidikan 60, Umbulharjo, Yk
GURU PEMBIMBING : Iswarini Indrianingrum, S.Pd
DOSEN PEMBIMBING : Dr. Kokom Komariah, M.Pd

NAMA MAHASISWA : Tessa Afrisca Larasati
NO. MAHASISWA : 15511247003
FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/Pend. Teknik Boga

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 15 Agustus 2016	- Apel pagi di aula. - Mengajar Tata Hidang kelas XI Patiseri 2	-Untuk memperingati hari pramuka yang jatuh pada tanggal 14 agustus. Diikuti seluruh siswa kelas 10-12. - melanjutkan KD 3.2 yaitu mengajar alat minum dan alat hidang dan melakukan pengambilan nilai		
2	Selasa, 16 Agustus 2016	Mengajar Tata Hidang kelas XI Boga 3	melanjutkan KD 3.2 yaitu mengajar alat minum dan alat hidang dan melakukan pengambilan nilai		
3	Rabu, 17 Agustus 2016	a. Upacara memperingati Hari Kemerdekaan RI ke-71 b. Pelantikan OSIS periode 2016-2017	Dilaksanakan di lapangan sekolah, kepala sekolah sebagai pembina upacara membacakan pesan dari Gubernur Istimewa Yogyakarta bahwa untuk mewujudkan rasa nasionalisme dan cinta tanah air dapat dibuktikan dengan prestasi di sekolah maupun di luar sekolah.		

4	Kamis, 18 Agustus 2016	Bimbingan	Konsultasi materi yang akan diajarkan minggu depan dengan guru pembimbing		
5	Jumat, 19 Agustus 2016	Membantu Mengajar Praktik PPMK Kelas XI Jasa Boga 3	Dengan materi membuat <i>sauce</i> (<i>veloute sauce, bechamel sauce, dan demiglace sauce</i>), <i>consomme soup</i> .	Siswa masih kurang sistematis dalam mengolah produk dan masih berantakan dalam bekerja.	Mengingatkan siswa selalu apa yang harus dilakukan untuk memaksimalkan waktu yang ada, serta mengingatkan siswa untuk merapikan meja.



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk

NAMA SEKOLAH /LEMBAGA : SMK N 4 Yogyakarta
ALAMAT SEKOLAH : Jl. Sidikan 60, Umbulharjo, Yk
GURU PEMBIMBING : Iswarini Indrianingrum, S.Pd
DOSEN PEMBIMBING : Dr. Kokom Komariah, M.Pd

NAMA MAHASISWA : Tessa Afrisca Larasati
NO. MAHASISWA : 15511247014
FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/Pend. Teknik Boga

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 22 Agustus 2016	- Upacara bendera - Mengajar Tata Hidang Kelas XI Patiseri 2	Diikuti seluruh siswa mulai kelas 10-12, guru dan karyawan SMK Negeri 4 Yogyakarta. - Melanjutkan materi KD 3.2 yaitu lenan. Siswa mempraktekkan <i>laying cover</i> .		
2	Selasa, 23 Agustus 2016	Mengajar Tata Hidang kelas XI Jasa Boga 3	Melanjutkan materi KD 3.2 yaitu lenan. Siswa mempraktekkan <i>laying cover</i> .		
3	Rabu, 24 Agustus 2016	Mengajar Tata Hidang kelas XI Jasa Boga 1	Melanjutkan materi KD 3.2 yaitu alat minum, alat hidang dan lenan. Siswa melakukan pengambilan nilai tentang alat minum, alat hidang dan lenan.		
4	Kamis, 25 Agustus 2016	Bimbingan	Konsultasi RPP, Materi dan media pembelajaran kepada guru pembimbing.		
5	Jumat, 26 Agustus 2016	Membantu Mengajar Praktik Kelas XI Jasa Boga 3	Dengan materi membuat <i>fish stock, cream soup, puree soup</i> dan <i>fish chowder</i> .	Dalam belanja siswa masih didapati berbelanja sayuran yang rusak.	Memberi tahu agar memilih sayuran yang dibeli.



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk

NAMA SEKOLAH /LEMBAGA : SMK N 4 Yogyakarta
ALAMAT SEKOLAH : Jl. Sidikan 60, Umbulharjo, Yk
GURU PEMBIMBING : Iswarini Indrianingrum, S.Pd
DOSEN PEMBIMBING : Dr. Kokom Komariah, M.Pd

NAMA MAHASISWA : Tessa Afrisca Larasati
NO. MAHASISWA : 15511247014
FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/Pend. Teknik Boga

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 29 Agustus 2016	- Apel pagi di aula - Mengajar Tata Hidang kelas XI Patiseri 2	Diikuti seluruh siswa mulai kelas 10 semua jurusan, tentang tata tertib sekolah. - Mengajar materi KD 3.3 Tentang Napkin Folding dan melakukan pengambilan nilai		
2	Selasa, 30 Agustus 2016	Mengajar Tata Hidang Kelas XI Jasa Boga 3	Mengajar materi KD 3.3 Tentang Napkin Folding dan melakukan pengambilan nilai		
3	Rabu, 31 Agustus 2016	Mengajar Tata Hidang Kelas XI Jasa Boga 1	Mengajar materi KD 3.3 Tentang Napkin Folding dan melakukan pengambilan nilai		
4	Kamis, 1 september 2016	Bimbingan	Melakukan bimbingan RPP, Materi dan media pembelajaran minggu depan yaitu Table Set Up		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk

NAMA SEKOLAH /LEMBAGA : SMK N 4 Yogyakarta
ALAMAT SEKOLAH : Jl. Sidikan 60, Umbulharjo, Yk
GURU PEMBIMBING : Iswarini Indrianingrum, S.Pd
DOSEN PEMBIMBING : Dr. Kokom Komariah, M.Pd

NAMA MAHASISWA : Tessa Afrisca Larasati
NO. MAHASISWA : 15511247014
FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/Pend. Teknik Boga

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 5 September 2016	- Upacara bendera - Mengajar Tata Hidang kelas XI Patiseri 2	Diikuti seluruh siswa mulai kelas 10-12, guru dan karyawan SMK Negeri 4 Yogyakarta. - mengajar materi KD 3.4 Yaitu Table Set Up jenis Table D'Hote 4 giliran dan melakukan pengambilan nilai.		
2	Selasa, 6 September 2016	Mengajar Tata Hidang Kelas XI Jasa Boga 3	mengajar materi KD 3.4 Yaitu Table Set Up jenis Table D'Hote 4 giliran dan melakukan pengambilan nilai.		
3	Rabu, 7 September 2016	Mengajar Tata Hidang kelas XI Jasa Boga 1	mengajar materi KD 3.4 Yaitu Table Set Up jenis Table D'Hote 4 giliran dan melakukan pengambilan nilai.		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk Mahasiswa

NAMA SEKOLAH /LEMBAGA : SMK N 4 Yogyakarta
ALAMAT SEKOLAH : Jl. Sidikan 60, Umbulharjo, Yk
GURU PEMBIMBING : Iswarini Indrianingrum, S.Pd
DOSEN PEMBIMBING : Dr. Kokom Komariah, M.Pd

NAMA MAHASISWA : Tessa Afrisca Larasati
NO. MAHASISWA : 15511247014
FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/Pend. Teknik Boga

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Selasa, 13 September 2016	Melengkapi administrasi	Melengkapi administrasi mengajar. Berupa jadwal mengajar, nilai-nilai siswa.		
2	Rabu, 14 September 2016	Melengkapi administrasi	Melengkapi administrasi mengajar. Berupa jadwal mengajar, nilai-nilai siswa.		
3	Kamis, 15 September 2016	Penarikan PPL	Penarikan seluruh mahasiswa PPL UNY di SMK N 4 Yogyakarta dihadiri oleh kepala sekolah, dosen pembimbing lapangan dan guru pembimbing serta seluruh mahasiswa PPL		

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing Lapangan

Mahasiswa PPL

Dr. Kokom Komariah, M.Pd

NIP. 19600808 198403 2 002

Iswarini Indrianingrum, S.Pd

NIP. 19680831 199702 2 002

Tessa Afrisca Larasati

NIM. 15511247014

LAMPIRAN 5

AGENDA KEGIATAN MENGAJAR

No	Hari/Tanggal	Kelas	Jam Pelajaran
1.	Senin, 25 Juli 2016	XI PATISERI 2	5-8
2.	Selasa, 26 Juli 2016	XI JASA BOGA 3	5-8
3.	Rabu, 27 Juli 2016	XI JASA BOGA 1	6-9
4.	Senin, 1 Agustus 2016	XI PATISERI 2	5-8
5.	Selasa, 2 Agustus 2016	XI JASA BOGA 3	5-8
6.	Rabu, 3 Agustus 2016	XI JASA BOGA 1	6-9
7.	Senin, 8 Agustus 2016	XI PATISERI 2	5-8
8.	Selasa, 9 Agustus 2016	XI JASA BOGA 3	5-8
9.	Rabu, 10 Agustus 2016	XI JASA BOGA 1	6-9
10.	Senin, 15 Agustus 2016	XI PATISERI 2	5-8
11.	Selasa, 16 Agustus 2016	XI JASA BOGA 3	5-8
12.	Senin, 22 Agustus 2016	XI PATISERI 2	5-8
13.	Selasa, 23 Agustus 2016	XI JASA BOGA 3	5-8
14.	Rabu, 24 Agustus 2016	XI JASA BOGA 1	6-9
15.	Senin, 29 Agustus 2016	XI PATISERI 2	5-8
16.	Selasa, 30 Agustus 2016	XI JASA BOGA 3	5-8
17.	Rabu, 31 Agustus 2016	XI JASA BOGA 1	6-9
18.	Senin, 5 September 2016	XI PATISERI 2	5-8
19.	Selasa, 6 September 2016	XI JASA BOGA 3	5-8
20.	Rabu, 7 September 2016	XI JASA BOGA 1	6-9

Yogyakarta, 15 September 2016

Guru Pembimbing



Iswarini Indrianingrum, S.Pd
NIP. 19680831 199702 2 002

Mahasiswa PPL



Tessa Afrisca Larasati
NIM. 15511247014

JADWAL MENGAJAR

PERTEMUAN	XI PATISERI 2	XI JASA BOGA 3	XI JASA BOGA 1
PERTEMUAN 1 Rancangan Menu	SENIN 25 Juli 2016	SELASA 26 Juli 2016	RABU 27 Juli 2016
PERTEMUAN 2 Rancangan Menu	SENIN 1 Agustus 2016	SELASA 2 Agustus 2016	RABU 3 Agustus 2016
PERTEMUAN 3 Jenis Peralatan	SENIN 8 Agustus 2016	SELASA 9 Agustus 2016	RABU 10 Agustus 2016
PERTEMUAN 4 Jenis Peralatan	SENIN 15 Agustus 2016	SELASA 16 Agustus 2016	RABU LIBUR 17 Agustus
PERTEMUAN 5 Jenis Peralatan	SENIN 22 Agustus 2016	SELASA 23 Agustus 2016	RABU 24 Agustus 2016
PERTEMUAN 6 Napkin Folding	SENIN 29 Agustus 2016	SELASA 30 Agustus 2016	RABU 31 Agustus 2016
PERTEMUAN 7 Table Set Up	SENIN 5 September 2016	SELASA 6 September 2016	RABU 7 September

Yogyakarta, 15 September 2016

Guru Pembimbing



Iswarini Indrianingrum, S.Pd
NIP. 19680831 199702 2 002

Mahasiswa PPL



Tessa Afrisca Larasati
NIM. 15511247014

LAMPIRAN 6

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK

Paket Keahlian : Jasa Boga / Patiseri

Mata Pelajaran : TATA HIDANG

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

KI 3 : Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Indikator	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Rancangan Menu(Menu Planning).	3.1.1 Pengertian Menu 3.1.2. Struktur menu 3.1.3 Jenis Menu 3.1.4 Ciri-ciri menu 3.1.5 Syarat-syarat menyusun menu.	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Rancangan Menu (Menu Planning) dari berbagai daerah Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, struktur ,jenis Menu ,ciri, 	Observasi <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist pengamatan ke mampuan 	2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar /buku Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net
2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah		4.1.1 Cara menyusun menu sesuai dengan waktu makan				

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Indikator	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>(jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional</p> <p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja</p>			<p>syarat-syarat menyusun menu.</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan pengamatan serta menilai secara berkelompok tentang tugas menyusun menu sesuai dengan syarat syarat menyusun menu antar kelompok. • Mendiskusikan hasil pengamatan dengan literatur dari berbagai sumber buku tentang syarat-syarat menyusun menu . <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil tugas serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil tugas menyusun menu terkait dengan pertanyaan yang diajukan 	<p>content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi</p> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tugas mengumpulkan gambar Susunan Menu • Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tes tertulis tentang Menyusun Menu (Menu Planning) <p>Jurnal</p> <p>Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p>		
<p>3.1. Mendeskripsikan rancangan menu (menu planning)</p> <p><i>3.1.1. Pengertian Menu</i></p> <p><i>3.1.2. Struktur menu</i></p> <p><i>3.1.3 Jenis Menu</i></p> <p><i>3.1.4 Ciri-ciri menu</i></p> <p><i>3.1.5 Syarat-syarat menyusun menu.</i></p>						
<p>4.1. Menilai rancangan menu (menu planning)</p> <p><i>4.1.1. Cara menyusun menu sesuai dengan waktu makan</i></p>						
<p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pelayanan Makan dan Minum .</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah</p>						

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Indikator	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>(jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional</p> <p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p>			<ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil kerja kelompok 			

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Indikator	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>3.2 Mendeskripsikan peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan</p> <p>3.2.1 Pengertian peralatan makan dan minum serta lenan</p> <p>3.2.2. Ukuran peralatan makan, minum dan lenan</p> <p>3.2.3. Fungsi peralatan makan, minum dan lenan</p>						
<p>4.2 Merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan</p> <p>4.2.1. Cara pencucian/ polishing peralatan makan, minum dan lenan</p> <p>4.2.2. Cara pemeliharaan dan penyimpanan peralatan makan, minum dan lenan</p>						
<p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	Lipatan Serbet Makan (Folding Napkin)	<p>3.3.1. Pengertian napkin</p> <p>3.3.2. Ukuran napkin</p> <p>3.3.3. Fungsi napkin</p> <p>3.3.4. Syarat-syarat napkin</p> <p>4.3.1. Prosedur melipat serbet/ folding napkin</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Melipat serbet Makan (Folding Napkin) dari berbagai bentuk/model <p>Menanya :</p>	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist 	1 minggu	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar /buku Bahan praktek Melipat serbet Makan (Folding Napkin) Alat praktek Melipat
<p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu</p>						

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Indikator	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>dalam pembelajaran melayani makan dan minum</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional</p> <p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja</p>			<ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ukuran, fungsi, syarat-syarat dan prosedur melipat serbet/folding napkin <p>Mengumpulkan Data.</p> <ul style="list-style-type: none"> Mendiskusikan hasil pengamatan dengan literatur dari berbagai sumber buku tentang syarat-syarat dan prosedur Melipat Serbet/Folding Napkin. Membuat lipatan serbet Melakukan pengamatan serta membedakan secara berkelompok tentang tugas membuat lipatan Serbet/Folding Napkin antar kelompok <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil tugas serta menyimpulkan. 	<p>pengamatan ke kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi</p> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar lipatan Serbet/Folding Napkin Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis tentang Melipatan Serbet/Folding Napkin</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Unjuk Kerja/Kinerja</p>		<p>serbet Makan (Folding Napkin)</p> <ul style="list-style-type: none"> Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net
<p>3.3 Membedakann lipatan serbet (Folding Napkin) (3.4)</p> <p>3.3.1. <i>Pengertian napkin</i></p> <p>3.3.2. <i>Ukuran napkin</i></p> <p>3.3.3. <i>Fungsi napkin</i></p> <p>3.3.4. <i>Syarat-syarat napkin</i></p>						
<p>4.3. Membuat lipatan serbet(Folding Napkin) (4.4)</p> <p>4.3.1. <i>Prosedur melipat serbet/ folding napkin</i></p>						

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Indikator	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			Mengkomunikasikan : <ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil tugas melipat serbet menu terkait dengan pertanyaan yang diajukan • Membuat laporan hasil kerja kelompok 	Observasi saat Melipat Serbet/Folding Napkin		
1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan Pelayanan Makan dan Minum, sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Menata Meja (Table set Up)	3.4.1. <i>Pengertian penataan meja (table set up dan meja persediaan)</i> 3.4.2. <i>Macam-macam penataan meja (table set up dan meja persediaan)</i> 3.4.3. <i>Fungsi penataan meja (table set up dan meja persediaan</i>	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Menata Meja(Table set Up) 	Observasi <ul style="list-style-type: none"> • Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi • Ceklist pengamatan ke mampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi 	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • video/gambar /buku • Bahan praktek Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) • Alat praktek bahan Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board)
2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pelayanan Makan dan Minum 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional Menunjukkan perilaku cinta		4.4.1. <i>Prosedur penataan meja (table set up dan meja persediaan)</i>	Menanya : <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis ,fungsi syarat-syarat dan prosedur Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari 	Portofolio <ul style="list-style-type: none"> • Tugas mengumpulkan gambar Menata 		<ul style="list-style-type: none"> • Referensi / bahan ajar terkait • e-dukasi.net

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Indikator	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p>3.4.Menganalisis penataan meja (<i>table set up</i>) dan meja <i>Persediaan (side board)</i> (3.6)</p> <p>3.4.1. <i>Pengertian penataan meja (table set up dan meja persediaan)</i></p> <p>3.4.2. <i>Macam-macam penataan meja (table set up dan meja persediaan)</i></p> <p>3.4.3. <i>Fungsi penataan meja (table set up dan meja persediaan)</i></p>			<p>berbagai sumber yang terkait dengan pertanyaan guna mencari jawaban</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktik Menata Meja (<i>Table Set Up</i>) dan Menata Meja <i>Persediaan (Side Board)</i> yang ditentukan Menganalisis dalam kelompok tentang hasil praktik <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil praktik 	<p>Meja (<i>Table Set Up</i>) dan Menata Meja <i>Persediaan (Side Board)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis Menata Meja (<i>Table Set Up</i>) dan Menata Meja <i>Persediaan (Side Board)</i></p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Indikator	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>4.4 Menata Meja (table set up) dan meja persediaan (side board) (4.6)</p> <p>4.4.1. <i>Prosedur penataan meja (table set up dan meja persediaan)</i></p>			<p>Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) serta menyimpulkan.</p> <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil praktik Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) terkait dengan pertanyaan yang diajukan • Membuat laporan hasil kerja kelompok 	<p>Jurnal Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Unjuk Kerja/Kinerja Observasi saat menata meja</p>		
<p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Petugas Pelayanan makanan • Penyusunan petugas pelayanan makanan 	<p>3.5.1. <i>Pengertian petugas pelayanan (pramusaji)</i></p> <p>3.5.2. <i>Karakteristik petugas pelayanan (Pramusaji)</i></p> <p>3.5.3. <i>Syarat- syarat petugas pelayanan (Pramusaji)</i></p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan dengan petugas pelayanan di Restoran. <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan terkait jenis ,karakteristik , dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum di restoran dan prosedur pelayanan di 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi • Ceklist pengamatan ke mampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan 	1 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • video/gambar /buku •Bahan praktek Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran •Referensi /
<p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong)</p>		<p>4.5.1. <i>Prosedur pelayanan direstoran</i></p>				

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Indikator	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional</p> <p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja</p>			<p>restoran.</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait dengan 	<p>presentasi</p> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar Melayani Pesanan 		<p>bahan ajar terkait</p> <ul style="list-style-type: none"> e-dukasi.net lembar kasus

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Indikator	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>3.5. Menjelaskan jenis ,karakteristik , dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum</p> <p>3.5.1. <i>Pengertian petugas pelayanan (pramusaji)</i></p> <p>3.5.2. <i>Karakteristik petugas pelayanan (Pramusaji)</i></p> <p>3.5.3. <i>Syarat- syarat petugas pelayanan (Pramusaji)</i></p>			<p>jenis ,karakteristik , dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum dan prosedur pelayanan di restoran.</p> <ul style="list-style-type: none"> Menyusun persyaratan kebutuhan petugas pelayanan berdasarkan lembar kasus <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil kerja kelompok serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil kerja kelompok Membuat laporan hasil kerja kelompok 	<p>Makan dan Minum di Restoran</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis tentang produk Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p>		
<p>4.5. Menyusun persyaratan kebutuhan petugas pelayanan</p> <p>4.5.1. <i>Prosedur pelayanan direstoran</i></p>						
<p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut</p>	<ul style="list-style-type: none"> Minuman non alkohol Pembuatan minuman non alkohol 	<p>3.7.1. <i>Pengertian minuman non alkohol</i></p> <p>3.7.2. <i>Fungsi minuman non alkohol</i></p> <p>3.7.3. <i>Jenis-jenis minuman non</i></p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/ membaca buku yang berkaitan dengan jenis minuman non alkohol, <p>Menanya :</p>	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> pengamatan sikap pada saat diskusi, presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas 	<p>6 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> Video/gambar /alat dan bahan pembuatan minuman non alkohol

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Indikator	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>agama yang dianutnya.</p> <p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional</p> <p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p>3.7. Membedakan berbagai minuman non alcohol (3.3)</p> <p>3.7.1. <i>Pengertian minuman non alkohol</i></p> <p>3.7.2. <i>Fungsi minuman non alkohol</i></p> <p>3.7.3. <i>Jenis-jenis minuman non alkohol</i></p> <p>3.7.4. <i>Bahan minuman non alkohol</i></p> <p>3.7.5. <i>Peralatan minuman non alkohol</i></p>		<p><i>alkohol</i></p> <p>3.7.4. <i>Bahan minuman non alkohol</i></p> <p>3.7.5. <i>Peralatan minuman non alkohol</i></p> <p>4.7.1. <i>Cara membuat minuman non alkohol</i></p> <p>4.7.2. <i>Cara menyajikan minuman non alkohol</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian minuman non alkohol, fungsi, jenis minuman non alkohol, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, cara menyajikan, serta hubungan antara jenis minuman dengan fungsinya. <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok melakukan kajian literatur dan berdiskusi untuk mengumpulkan data guna menjawab pertanyaan yang diajukan terkait dengan minuman non alkohol, Membuat minuman berbagai non alcohol dengan menggunakan lembar tugas (job sheet) Membedakan berbagai minuman non alcohol setelah praktik dilakukan guna memperoleh data tentang berbagai karakteristik minuman non alcohol 	<p>mengumpulkan kliping gambar-gambar penataan <i>meja buffet</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan kelompok <p>Tes</p> <ul style="list-style-type: none"> Tertulis <p>Tes Kinerja</p> <ul style="list-style-type: none"> Observasi praktik <p>Jurnal</p> <ul style="list-style-type: none"> pengamatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik dilihat dari kemampuan menjawab pertanyaan, diskusi, presentasi 		<ul style="list-style-type: none"> Refensi lain yang berkaitan dengan berbagai minuman non alcohol Lembar tugas
<p>4.7. Membuat minuman non alcohol (3.3)</p> <p>4.7.1. <i>Cara membuat minuman non alkohol</i></p>						

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Indikator	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
4.7.2. Cara menyajikan minuman non alkohol			<p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah dan menganalisis data hasil kajian literature dan hasil praktik • Menyimpulkan jawaban pertanyaan dari data yang telah diolah dan dianalisis <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil praktik dan diskusi kelompok • Mempresentasikan laporan hasil praktik dan diskusi kelompok 			
1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan Pelayanan Makan dan Minum, sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Melayani pesanan makan dan minum di Restoran	<p>3.6.1. Tahapan melayani makan dan minum</p> <p>3.6.2. Mengambil pesanan tamu di Restoran</p> <p>4.6.1. Prosedur pelayanan di Restoran</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan pelayanan di Restoran. <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan terkait pengertian, fungsi, jenis ,karakteristik , dan prosedur pelayanan makan minum di restoran; seberapa besar peran pelayanan makan minum 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi • Ceklist pengamatan ke kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi 	12 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • video/gambar /buku •Bahan praktek Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran •Referensi /

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Indikator	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			<p>dalam industry makanan</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait pelayanan makan dan minum di restoran. Melakukan praktik dan Melayani makan dan minum di restoran yang ditentukan Kerja kelompok untuk menentukan pelayanan makan dan minum berdasarkan kasus <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil praktik serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil praktik Melayani makan dan minum di restoran terkait dengan pertanyaan yang diajukan 	<p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis tentang produk Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Unjuk</p> <p>Kerja/Kinerja</p> <p>Observasi saat Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran</p>		<p>bahan ajar terkait</p> <ul style="list-style-type: none"> e-dukasi.net lembar kasus

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Indikator	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			<ul style="list-style-type: none"><li data-bbox="1275 386 1609 451">• Membuat laporan hasil kerja kelompok			

LAMPIRAN 7

**MATA PELAJARAN PAKET KEAHLIAN JASA BOGA
KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR
MATA PELAJARAN TATA HIDANG**

KELAS XI

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya	1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah	3.6. Mendeskripsikan rancangan menu (menu planning) 3.7. Memilih peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan 3.8. Membedakan lipatan serbet 3.9. Menganalisis penataan meja (<i>table set up</i>) dan meja Persediaan (<i>side board</i>) 3.10. Menjelaskan jenis, karakteristik, dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum 3.11. Menentukan pelayanan makan dan minum di restoran
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung	4.2. Menilai rancangan menu (menu planning) berdasarkan prinsip-prinsip penyusunan menu 4.3. Menyiapkan peralatan makan dan minum; alat hidang serta lenan berdasarkan menu 4.4. Membuat lipatan serbet 4.5. Menata Meja (<i>table set up</i>) dan meja persediaan (<i>side board</i>) 4.6. Menyusun persyaratan kebutuhan petugas pelayanan 4.7. Melayani makan dan minum di restoran

LAMPIRAN 8

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

No RPP : Tata Hidang/Sem 1/KD 3.1/2016-2017

Nama Sekolah : SMK Negeri 4 Yogyakarta
Program Keahlian : JASA BOGA/PATISERI
Mata pelajaran : TATA HIDANG
Kelas/Semester : Jasa Boga & Patiseri / Gasal
Materi Pokok : Rancangan Menu
Alokasi Waktu : 2 X 5 X 45 menit (450 Menit)

A. Kompetensi Inti (KI)

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

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

Kompetensi Dasar	Indikator
3.1 Mendeskripsikan rancangan menu (menu planning)	3.1.1 Menjelaskan Pengertian menu 3.1.2 Menjelaskan struktur menu 3.1.3 Menjelaskan jenis menu 3.1.4 Menjelaskan ciri - ciri menu 3.1.5 Menjelaskan syarat - syarat menu
4.1 Menilai rancangan menu (menu planning)	4.1.1 cara menyusun menu sesuai dengan waktu makan

C. Tujuan Pembelajaran

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

1. Menjelaskan Pengertian menu
2. Menjelaskan struktur menu
3. Menjelaskan jenis menu
4. Menjelaskan ciri - ciri menu
5. Menjelaskan syarat - syarat men
6. Membuat susunan menu sesuai dengan waktu makan

D. Materi Pembelajaran

- a. Pengertian Menu
- b. Struktur Menu
- c. Jenis menu
- d. Ciri - ciri menu
- e. Syarat - syarat menyusun menu

E. Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan pertama

Kegiatan	Deskripsi kegiatan	Alokasi waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Mengucapkan salam dan berdoa sebelum membuka pelajaran2. Memeriksa kehadiran peserta didik3. Menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti proses pembelajaran4. Mengajukan pertanyaan yang mengaitkan dengan pengetahuan yang akan dipelajari5. Menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai6. Menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus	15 Menit
Kegiatan inti	<p>Mengamati Dengan gambar tayang guru mengajak siswa untuk mengerti dan memahami tentang pengertian menu, struktur menu, jenis menu.</p> <p>Menanya Dengan pengamatan menggunakan media power point peserta didik diarahkan untuk membuat pertanyaan tentang menu</p> <p>Mengumpulkan informasi</p> <ol style="list-style-type: none">1. Peserta didik mengamati gambar yang ditampilkan, dan berinteraksi dengan guru2. Peserta didik secara individu mulai menanya dan memahami dari setiap maksud dan materi yang ditampilkan <p>Mengasosiasi Peserta didik mencatat hasil pengamatan gambarnya dan mencatat apa yang diterangkan oleh guru.</p> <p>Mengkomunikasi</p> <ol style="list-style-type: none">1. Peserta didik secara individu membuat rancangan menu 5 giliran dan 4 giliran dan mengkonsultasikan dengan guru2. Peserta didik mencatat/ menyempurnakan hasil	190 Menit

	rancangan menu	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran 2. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan 3. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan 4. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik 5. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya 6. Guru memberikan tugas untuk materi berikutnya dan berdoa 	20 menit

2. Pertemuan Kedua

Kegiatan	Deskripsi kegiatan	Alokasi waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengucapkan salam dan berdoa sebelum membuka pelajaran 2. Memeriksa kehadiran peserta didik 3. Menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti proses pembelajaran 4. Mengajukan pertanyaan yang mengaitkan dengan pengetahuan yang akan dipelajari 5. Menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai 	15 Menit
Kegiatan inti	<p>Mengamati</p> <p>Dengan gambar tayang guru mengajak siswa untuk mengerti dan memahami tentang ciri - ciri menu dan syarat - syarat menyusun menu.</p> <p>Menanya</p> <p>Dengan pengamatan menggunakan media power point peserta didik diarahkan untuk membuat pertanyaan tentang menu yang belum dipahami.</p> <p>Mengumpulkan informasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik mengamati gambar yang ditampilkan, dan berinteraksi dengan guru tentang ciri - ciri menu dan syarat - syarat menyusun menu. 	

	<p>2. Peserta didik secara individu mulai menanya dan memahami dari setiap maksud dan materi yang ditampilkan</p> <p>Mengasosiasi</p> <p>Peserta didik mencatat hasil pengamatan gambarnya dan mencatat apa yg diterangkan oleh guru.</p> <p>Mengkomunikasi</p> <p>1. Peserta didik secara individu membuat rancangan menu continental breakfast dan indonesian breakfast dan mengkonsultasikan dengan guru</p> <p>2. Peserta didik mencatat/ menyempurnakan hasil rancangan menu</p>	190 Menit
Penutup	<p>1. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran</p> <p>2. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan</p> <p>3. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan</p> <p>4. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik</p> <p>5. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya</p> <p>6. Guru memberikan tugas untuk materi berikutnya dan berdoa</p>	20 menit

F. Media/alat, Bahan, dan Sumber Belajar

1. Media : Power Point, Buku, internet.

2. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor. Contoh menu

3. Sumber Belajar :

- a. Dra. Purwi Hastuti .2013. Tata Hidang. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah.

G. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

1. Jenis/ Teknik Penilaian

Penilaian Pengetahuan : Tes Tertulis

2. Bentuk Instrumen

Penilaian Pengetahuan materi

a. Penilaian pengetahuan rancangan menu

No.	Indikator	Jenis	Bentuk instrumen	Instrumen
1.	Menyebutkan alat makan, alat hidang, alat minum 5 giliran menu kontinental	Tes tertulis	Soal uraian	Buatlah satu susunan menu 5 giliran menu kontinental (dilengkapi dengan keperluan alat makan, alat hidang dan alat minum) !
2.	Menyebutkan alat makan, alat hidang, alat minum 4 giliran menu oriental	Tes tertulis	Soal uraian	Buatlah satu susunan menu 4 giliran menu oriental (dilengkapi dengan keperluan alat makan, alat hidang dan alat minum) !
3.	Membuat satu susunan rancangan menu kontinental breakfast	Tes tertulis	Soal uraian	Buatlah satu rancangan menu kontinental breakfast!
4.	Membuat satu susunan rancangan menu heavy american breakfast	Tes tertulis	Soal Uraian	Buatlah satu rancangan menu heavy american breakfast !

b. Rubrik penilaian essay

No	Deskripsi Kegiatan	Kriteria	Skor
1.	Menyebutkan alat makan, alat hidang, alat minum 5 giliran menu kontinental	Menuliskan rancangan menu lengkap dengan alat makan, alat minum dan alat hidang dengan lengkap dan sesuai	30
2.	Menyebutkan alat makan, alat hidang, alat minum 4 giliran menu oriental	Menuliskan rancangan menu dengan lengkap dan sesuai	30
3.	Membuat satu rancangan menu kontinental breakfast	Menuliskan rancangan menu dengan lengkap dan sesuai	20
4.	Membuat satu rancangan menu oriental heavy american breakfast	Menuliskan rancangan menu dengan lengkap dan sesuai	20

Yogyakarta, 1 Agustus 2016

Guru Pembimbing



Iswarini Indrianingrum, S.Pd
NIP. 19680831 199702 2 002

Mahasiswa PPL



Tessa Afrisca Larasati
NIM. 15511247014

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

No RPP : Tata Hidang/Sem 1/KD 3.2/2016-2017

Nama Sekolah : SMK Negeri 4 Yogyakarta
Program Keahlian : JASA BOGA/PATISERI
Mata pelajaran : TATA HIDANG
Kelas/Semester : Jasa Boga & Patiseri / Gasal
Materi Pokok : Peralatan Makan dan Minum, Alat Hidang serta Lenan
Alokasi Waktu : 3 X 5 X 45 menit (675 Menit)

A. Kompetensi Inti (KI)

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

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

Kompetensi Dasar	Indikator
3.2 Mendeskripsikan peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan	3.2.1 Menjelaskan Pengertian peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan 3.2.2 Menjelaskan ukuran peralatan peralatan makan, minum dan lenan 3.2.3 Menjelaskan fungsi peralatan makan, minum, alat hidang dan lenan
4.2 Merencanakan persiapan peralatan penataan meja (polishing peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan)	4.2.1 cara pencucian/polishing peralatan makan, minum dan lenan 4.2.2 cara pemeliharaan dan penyimpanan peralatan makan, minum dan lenan

C. Tujuan Pembelajaran

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

1. Menjelaskan Pengertian peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
2. Menjelaskan ukuran peralatan peralatan makan, minum dan lenan
3. Menjelaskan fungsi peralatan makan, minum, alat hidang dan lenan

D.Materi Pembelajaran

1. Pengertian peralatan makan dan minum, alat hidang dan lenan
2. Ukuran peralatan makan, minum dan lenan
3. Fungsi peralatan makan, minum, alat hidang serta lenan

E. Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan pertama

Kegiatan	Deskripsi kegiatan	Alokasi waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Mengucapkan salam dan berdoa sebelum membuka pelajaran2. Memeriksa kehadiran peserta didik3. Menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti proses pembelajaran4. Mengajukan pertanyaan yang mengaitkan dengan pengetahuan yang akan dipelajari5. Menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai6. Menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus	15 Menit
Kegiatan inti	<p>Mengamati Dengan gambar tayang guru mengajak siswa untuk mengerti dan memahami tentang peralatan hidang dan alat minum</p> <p>Menanya Dengan pengamatan menggunakan media power point peserta didik diarahkan untuk membuat pertanyaan tentang alat hidang dan alat minum</p> <p>Mengumpulkan informasi <ol style="list-style-type: none">1. Peserta didik mengamati gambar yang ditampilkan, dan berinteraksi dengan guru2. Peserta didik secara individu mulai menanya dan memahami dari setiap maksud dan materi yang ditampilkan</p> <p>Mengasosiasi Peserta didik mencatat hasil pengamatan gambarnya dan mencatat apa yang diterangkan oleh guru.</p> <p>Mengkomunikasi Peserta didik secara individu menyebutkan jenis alat hidang dan alat minum</p>	190 Menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none">1. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran2. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan3. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan4. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik5. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya6. Guru mengajak siswa berdoa	20 menit

2. Pertemuan kedua

Kegiatan	Deskripsi kegiatan	Alokasi waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Mengucapkan salam dan berdoa sebelum membuka pelajaran2. Memeriksa kehadiran peserta didik3. Menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti proses pembelajaran4. Mengajukan pertanyaan yang mengaitkan dengan pengetahuan yang akan dipelajari5. Menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai	15 Menit
Kegiatan inti	<p>Mengamati Dengan gambar tayang guru mengajak siswa untuk mengerti dan memahami tentang alat makan</p> <p>Menanya Dengan pengamatan menggunakan media power point peserta didik diarahkan untuk membuat pertanyaan tentang alat makan yang belum dipahami.</p> <p>Mengumpulkan informasi <ol style="list-style-type: none">1. Peserta didik mengamati gambar yang ditampilkan, dan berinteraksi dengan guru tentang alat makan.2. Peserta didik secara individu mulai menanya dan memahami dari setiap maksud dan materi yang ditampilkan</p> <p>Mengasosiasi Peserta didik mencatat hasil pengamatan gambarnya dan mencatat apa yg diterangkan oleh guru.</p> <p>Mengkomunikasi Peserta didik secara individu menjelaskan jenis alat makan</p>	190 Menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none">1. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran2. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan3. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan4. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik5. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya6. Guru mengajak siswa berdoa	20 menit

3. Pertemuan ketiga

Kegiatan	Deskripsi kegiatan	Alokasi waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengucapkan salam dan berdoa sebelum membuka pelajaran 2. Memeriksa kehadiran peserta didik 3. Menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti proses pembelajaran 4. Mengajukan pertanyaan yang mengaitkan dengan pengetahuan yang akan dipelajari 5. Menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai 	15 Menit
Kegiatan inti	<p>Mengamati Dengan gambar tayang guru mengajak siswa untuk mengerti dan memahami tentang lenan</p> <p>Menanya Dengan pengamatan menggunakan media power point peserta didik diarahkan untuk membuat pertanyaan tentang lenan yang belum dipahami.</p> <p>Mengumpulkan informasi <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik mengamati gambar yang ditampilkan, dan berinteraksi dengan guru tentang alat hidang. 2. Peserta didik secara individu mulai menanya dan memahami dari setiap maksud dan materi yang ditampilkan </p> <p>Mengasosiasi Peserta didik mencatat hasil pengamatan gambarnya dan mencatat apa yg diterangkan oleh guru.</p> <p>Mengkomunikasi Peserta didik secara individu mempraktekkan laying cover</p>	190 Menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran 2. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan 3. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan 4. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik 5. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya 6. Guru mengajak siswa untuk berdoa 	20 menit

F. Media/alat, Bahan, dan Sumber Belajar

1. Media : Power Point, Buku, internet.
2. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor, alat makan, alat minum, alat hidang & lenan
3. Sumber Belajar :
 - A. Dra. Purwi Hastuti .2013. Tata Hidang. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah.

G. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

1. Jenis/ Teknik Penilaian
Penilaian Pengetahuan : Tes pengetahuan
2. Bentuk Instrumen
 - a. Bentuk Instrumen : Tes pengetahuan
Pertemuan ke 1 :
Menyebutkan jenis - jenis alat makan dan alat minum
Pertemuan ke 2 :
Menyebutkan macam - macam alat hidang
Pertemuan ke 3 :
Praktek laying cover

Tabel Alat - alat yang digunakan

No	ALAT MAKAN	ALAT MINUM	ALAT HIDANG
1.	Dinner Spoon	Water Goblet	Dinner Plate
2.	Dinner Knife	Tea Cup	Soup Cup
3.	Dinner Fork	Coffee Cup	Dessert Plate
4.	Fish Fork	Juice Glass	B & B Plate
5.	Soup Spoon	Demitase Glass	Pudding bowl
6.	Dessert Spoon	High ball Glass	Platter
7.	Dessert Knife		Lime dish
8.	Dessert Fork		Water jug
9.	Seafood Fork		Tea Pot
10.	Oyster Fork		Coffee Pot
11.	Cake Fork		Milk Jug
12.	Long Bar Spoon		
13.	Tea Spoon		
14.	Coffee Spoon		
15.	Ice Cream Spoon		
16.	Sugar ladle		
17.	Butter Knife		

STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR LAYING COVER :

1. Lipatan table cloth harmonika terbuka
2. Menarik kursi
3. Posisi berdiri diantara kaki meja
4. Meletakkan table cloth pas di setengah meja
5. Membuka table cloth secara bertahap
6. Membuang table cloth lebih dari setengah meja
7. Menarik table cloth tepat setengah lipatan table cloth di tengah meja.
8. Memasukkan kursi

KERAPIAN :

1. Table cloth licin diatas meja
2. Jatuhnya table cloth sama

A. Rubrik Penilaian Pengetahuan

Aspek Yang Dinilai	Ketercapaian	Skor
Menyebutkan nama - nama alat	Menyebutkan nama alat dengan tepat dan Jelas	50 = Jika siswa bisa menyebutkan 15-17 jenis alat dengan tepat. 40 = Jika siswa bisa menyebutkan 12-14 jenis alat dengan tepat.
Menjelaskan fungsi alat	Menjelaskan fungsi alat - alat hidang dengan tepat dan jelas	50 = Jika siswa bisa menjelaskan 15-17 jenis alat dengan tepat 40 = Jika siswa bisa menjelaskan 12-14 jenis alat dengan tepat.

B. Rubrik Penilaian Keterampilan Laying Cover

No.	Komponen Penilaian	Bobot
1.	Kesesuaian Prosedur	70%
2.	Kerapian	30%
	TOTAL	100%

Rubrik Penilaian Praktek

Aspek Yang Dinilai		Ketercapaian Ideal	Kriteria/skor
1. Kesesuaian Prosedur	Prosedur Laying Cover sesuai dengan SOP (Standar Operasional Prosedur)	- Siswa mempraktekkan Laying Cover sesuai dengan urutan SOP (Standar Operasional Prosedur)	- Nilai 70 : jika indikator dilakukan dengan benar dan tepat
2. Kerapian	Kerapian Pemasangan laying cover pada table	- Siswa memasang laying cover dengan rapi	- Nilai 30 : jika indikator dilakukan dengan benar dan tepat


Yogyakarta, 26 Agustus 2016

Guru Pembimbing



Iswarini Indrianingrum, S.Pd
NIP. 19680831 199702 2 002

Mahasiswa PPL



Tessa Afrisca Larasati
NIM. 15511247014

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

No RPP : Tata Hidang/Sem 1/KD 3.3/2016-2017

Nama Sekolah : SMK Negeri 4 Yogyakarta
Program Keahlian : JASA BOGA/PATISERI
Mata pelajaran : TATA HIDANG
Kelas/Semester : Jasa Boga & Patiseri / Gasal
Materi Pokok : Napkin Folding
Alokasi Waktu : 1 X 5 X 45 menit (225 Menit)

A. Kompetensi Inti (KI)

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

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

Kompetensi Dasar	Indikator
3.3 Membedakan lipatan serbet	3.3.1 Menjelaskan pengertian napkin 3.3.2 Menjelaskan ukuran napkin 3.3.3 Menjelaskan fungsi napkin 3.3.4 Menjelaskan syarat - syarat napkin
4.3 Membuat lipatan serbet (folding napkin)	4..1 mempraktekkan lipatan serbet (folding napkin)

C. Tujuan Pembelajaran

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

1. Menjelaskan pengertian napkin
2. Menjelaskan ukuran napkin
3. Menjelaskan fungsi napkin
4. Menjelaskan syarat - syarat napkin
5. Mempraktekkan lipatan serbet

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian Napkin
2. Ukuran Napkin
3. Fungsi Napkin
4. Syarat - syarat napkin

E. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi kegiatan	Alokasi waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengucapkan salam dan berdoa sebelum membuka pelajaran 2. Memeriksa kehadiran peserta didik 3. Menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti proses pembelajaran 4. Mengajukan pertanyaan yang mengaitkan dengan pengetahuan yang akan dipelajari 5. Menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai 6. Menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus 	15 Menit
Kegiatan inti	<p>Mengamati Dengan gambar tayang guru mengajak siswa untuk mengerti dan memahami tentang pengertian napkin, ukuran napkin, fungsi napkin, syarat - syarat napkin.</p> <p>Menanya Dengan pengamatan menggunakan media power point peserta didik diarahkan untuk membuat pertanyaan tentang napkin folding.</p> <p>Mengumpulkan informasi <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik mengamati gambar yang ditampilkan, dan berinteraksi dengan guru 2. Peserta didik secara individu mulai menanya dan memahami dari setiap maksud dan materi yang ditampilkan </p> <p>Mengasosiasi Peserta didik mencatat hasil pengamatan gambarnya dan mencatat apa yang diterangkan oleh guru.</p> <p>Mengkomunikasi Peserta didik secara individu mempraktikkan lipatan serbet dan melakukan pengambilan nilai.</p>	190 Menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran 2. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan 3. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan 4. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik 5. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya 6. Guru memberi tahu pengambilan nilai untuk minggu depan dan berdoa 	20 menit

F. Media/alat, Bahan, dan Sumber Belajar

1. Media : Power Point, Buku, internet.
2. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor.
3. Sumber Belajar : Dra. Purwi Hastuti .2013. Tata Hidang. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah.

G. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

1. Jenis/ Teknik Penilaian
Penilaian Keterampilan : Tes praktek
2. Instrumen
 - b. Penilaian Tes Praktek
Praktek membuat lipatan serbet (Napkin Folding)
 - b. Instrumen penilaian

Tabel Penilaian Keterampilan Tes Praktek

No.	Komponen Penilaian	Bobot
1.	Jenis Lipatan	30%
2.	Waktu	35%
3.	Kerapian Lipatan	15%
4.	Kesesuaian Nama Lipatan	20%
	TOTAL	100%

Rubrik Penilaian Tes Keterampilan

Aspek Yang Dinilai		Ketercapaian Ideal	Kriteria/skor
1. Jenis Lipatan	Jenis Lipatan bervariasi dan sebanyak 10 jenis yaitu 2 In Glass, 2 Underliner, 4 Guest	- Siswa mempraktekkan napkin folding dengan jenis lipatan yang bervariasi sebanyak 10 jenis lipatan yaitu 2 in glass, 2 underliner, 4 guest	- Nilai 30 : jika indikator dilakukan dengan benar dan tepat
2. Waktu	Waktu pelaksanaan napkin folding yaitu 10 menit dengan 10 jenis lipatan	- Siswa melaksanakan napkin folding 10 jenis lipatan yang bervariasi dengan waktu maksimal 10 menit.	- Nilai 35 : jika indikator dilakukan dengan benar dan tepat
3. Kerapian Lipatan	Napkin di lipat dengan rapi	- Siswa melipat napkin dengan rapi	- Nilai 15 : jika indikator dilakukan dengan benar dan tepat
4. Kesesuaian nama Lipatan	Nama napkin sesuai dengan jenis lipatan	- Siswa menyebutkan nama napkin dan sesuai dengan jenis lipatan	- Nilai 20 : jika indikator dilakukan dengan benar dan tepat

Yogyakarta, 2 September 2016

Guru Pembimbing



Iswarini Indrianingrum, S.Pd
NIP. 19680831 199702 2 002

Mahasiswa PPL



Tessa Afrisca Larasati
NIM. 15511247014

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

No RPP : Tata Hidang/Sem 1/KD 3.4/2016-2017

Nama Sekolah : SMK Negeri 4 Yogyakarta
Program Keahlian : JASA BOGA/PATISERI
Mata pelajaran : TATA HIDANG
Kelas/Semester : Jasa Boga & Patiseri / Gasal
Materi Pokok : TABLE SET UP
Alokasi Waktu : 2 X 5 X 45 menit (450 Menit)

A. Kompetensi Inti (KI)

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

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

Kompetensi Dasar	Indikator
3.4 Menganalisis penataan meja (table set up) dan meja persediaan (side board)	3.4.1 Menjelaskan Pengertian penataan meja (table set up dan meja persediaan) 3.4.2 Menjelaskan macam - macam penataan meja (table set up dan meja persediaan) 3.4.3 Menjelaskan fungsi penataan meja (table set up)
4.4 Menata meja (table set up) dan meja persediaan (side board)	4.4.1 mempraktekkan prosedur penataan meja (table set up dan meja persediaan)

C. Tujuan Pembelajaran

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

Menjelaskan Pengertian penataan meja (table set up dan meja persediaan)

1. Menjelaskan macam - macam penataan meja (table set up dan meja persediaan)
2. Menjelaskan fungsi penataan meja (table set up)
3. Menjelaskan fungsi penataan meja (table set up)
4. Mempraktekkan prosedur penataan meja (table set up dan meja persediaan)

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian Table Set Up dan meja persediaan
2. Macam - macam Table Set Up
3. Fungsi Table Set Up
4. Prosedur penataan meja (table set up dan meja persediaan)

E. Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan pertama

Kegiatan	Deskripsi kegiatan	Alokasi waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Mengucapkan salam dan berdoa sebelum membuka pelajaran2. Memeriksa kehadiran peserta didik3. Menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti proses pembelajaran4. Mengajukan pertanyaan yang mengaitkan dengan pengetahuan yang akan dipelajari5. Menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai6. Menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus	15 Menit
Kegiatan inti	<p>Mengamati Dengan gambar tayang guru mengajak siswa untuk mengerti dan memahami tentang pengertian table set up dan side board.</p> <p>Menanya Dengan pengamatan menggunakan media power point peserta didik diarahkan untuk membuat pertanyaan tentang table set up.</p> <p>Mengumpulkan informasi <ol style="list-style-type: none">1. Peserta didik mengamati gambar yang ditampilkan, dan berinteraksi dengan guru2. Peserta didik secara individu mulai menanya dan memahami dari setiap maksud dan materi yang ditampilkan</p> <p>Mengasosiasi Peserta didik mencatat hasil pengamatan gambarnya dan mencatat apa yang diterangkan oleh guru.</p> <p>Mengkomunikasi <ol style="list-style-type: none">1. Peserta didik secara individu <i>mempraktikkan</i> table set up yaitu table d'hote cover</p>	190 Menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none">1. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran2. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan3. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan4. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik5. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya6. Guru memberi tahu pengambilan nilai untuk minggu depan dan berdoa	20 menit

2. Pertemuan Kedua

Kegiatan	Deskripsi kegiatan	Alokasi waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengucapkan salam dan berdoa sebelum membuka pelajaran 2. Memeriksa kehadiran peserta didik 3. Menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti proses pembelajaran 4. Mengajukan pertanyaan yang mengaitkan dengan pengetahuan yang akan dipelajari 5. Menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai 	15 Menit
Kegiatan inti	<p>Mengamati Dengan gambar tayang guru mengajak siswa untuk mengerti dan memahami tentang materi minggu lalu tentang pengertian table set up dan side board.</p> <p>Menanya Dengan pengamatan menggunakan media power point peserta didik diarahkan untuk membuat pertanyaan tentang table set up dan side board yang belum dipahami.</p> <p>Mengumpulkan informasi <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik mengamati gambar yang ditampilkan, dan berinteraksi dengan guru tentang table set up, macam - macam table set up dan fungsi table set up 2. Peserta didik secara individu mulai menanya dan memahami dari setiap maksud dan materi yang ditampilkan </p> <p>Mengasosiasi Peserta didik mencatat hasil pengamatan gambarnya dan mencatat apa yg diterangkan oleh guru.</p> <p>Mengkomunikasi Peserta didik secara individu melakukan table set up basic cover dan ala Carte cover</p>	190 Menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran 2. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan 3. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan 4. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik 5. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya 6. Guru memberikan tugas untuk materi berikutnya dan berdoa 	20 menit

3. Pertemuan Ketiga

Kegiatan	Deskripsi kegiatan	Alokasi waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengucapkan salam dan berdoa sebelum membuka pelajaran 2. Memeriksa kehadiran peserta didik 3. Menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti proses pembelajaran 4. Mengajukan pertanyaan yang mengaitkan dengan pengetahuan yang akan dipelajari 5. Menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai 	15 Menit
Kegiatan inti	<p>Mengamati Dengan gambar tayang guru mengajak siswa untuk mengerti dan memahami tentang materi minggu lalu tentang macam - macam table set up dan fungsi table set up.</p> <p>Menanya Dengan pengamatan menggunakan media power point peserta didik diarahkan untuk membuat pertanyaan tentang prosedur penataan table set up.</p> <p>Mengumpulkan informasi <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik mengamati gambar yang ditampilkan, dan berinteraksi dengan guru tentang prosedur table set up. 2. Peserta didik secara individu mulai menanya dan memahami dari setiap maksud dan materi yang ditampilkan </p> <p>Mengasosiasi Peserta didik mencatat hasil pengamatan gambarnya dan mencatat apa yg diterangkan oleh guru.</p> <p>Mengkomunikasi Peserta didik secara individu melakukan table set up table d'hote, basic cover dan ala Carte cover</p>	190 Menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran 2. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan 3. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan 4. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik 5. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya 6. Guru memberikan tugas untuk materi berikutnya dan berdoa 	20 menit

F. Media/alat, Bahan, dan Sumber Belajar

1. Media : Power Point, Buku, internet, papan tulis.
2. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor, cutlery, table cloth, accesories
3. Sumber Belajar :
 - a. Dra. Purwi Hastuti .2013. Tata Hidang. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah.

G. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

1. Jenis/ Teknik Penilaian
 - a. Penilaian Keterampilan : Tes praktek
2. Instrumen
 - c. Penilaian Tes Praktek
 1. Praktek Table Set Up Table D'Hote Cover
 2. Praktek Ala Carte
 3. Praktek Table Basic Cover

STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP) TABLE SET UP :

1. Greeting the guest

Tamu memasuki restoran disambut dengan ramah oleh restaurant receptionist.

2. Escorting and Sitting the guest

Tamu diantar pada meja yang telah dipesan atau disukai, atau sama sekali belum memesan tempat kemudian membantu menarik kursi ketika akan duduk.

3. Pouring ice water

Waitress menuangkan air es ke goblet glass dari sebelah kanan, waitress yang lain membantu membuka dan meletakkan napkin di pangkuan tamu.

4. Serving bread and butter

Sajikan roti dan mentega sebagai makanan pendamping.

5. Presenting the menu/taking order

Captain memberikan daftar menu dari sisi kiri tamu, sambil membantu tamu jika mengalami kesulitan terhadap menu yang ditawarkan. Sambil menawarkan menu captain waiter mencatat pesanan tamu (take order) dan diberikan pada waitress selanjutnya order diserahkan pada bagian terkait.

6. Presenting the wine list

Sambil menunggu hidangan disajikan bagian sommelier menawarkan wine sebagai minuman pengiring hidangan.

7. Adjustment

Waiter melakukan clear up atau mengganti peralatan makan dan disesuaikan dengan menu yang dipesan oleh tamu.

8. Serving the food

Menyajikan hidangan menu sesuai dengan aturan yang telah ditentukan.

9. Clear up

Clear up adalah proses mengambil peralatan yang kotor setelah tamu selesai makan. Pada saat hidangan dessert akan dikeluarkan waiter mengambil peralatan yang tidak digunakan lagi seperti ashtray, B&B plate, wine glass.

10. Crumbing down

Crumbing down adalah proses membersihkan meja makan dari kotoran setelah proses clear up dilakukan. Menggunakan napkin dan piring.

11. Presenting coffee or tea

Setelah hidangan dessert selesai disantap captain waiter menawarkan tea or coffee dan bagian sommelier menawarkan minuman setelah selesai makan (after meal drink).

12. Presenting the bill

Sebelum memberikan bill, Captain Waiter menanyakan komentar tamu mengenai pelayanan, citarasa hidangan dan minuman sebagai tolok ukur pengembangan dan perbaikan di masa depan yang disesuaikan dengan keinginan pelanggan. Kemudian Captain Waiter memberikan tagihan (bill) menggunakan check tray atau bill order.

13. Bid Forewell

Selesai pembayaran Captain siap membantu menarik kursi pada saat tamu akan berdiri sambil mengucapkan terimakasih

14. Table setting

Begitu tamu meninggalkan meja makan, maka waiter segera melakukan table setting kembali agar meja dapat dipakai kembali jika ada tamu.

Tabel Penilaian Keterampilan Tes Keterampilan

No.	Komponen Penilaian	Bobot
1.	Kesesuaian Prosedur	40%
2.	Ketepatan peletakan	25%
3.	Kerapian	25%
4.	Waktu	10%
	TOTAL	100%

Rubrik Penilaian Keterampilan

Aspek Yang Dinilai		Ketercapaian Ideal	Kriteria/skor
1. Kesesuaian Prosedur	Prosedur Table Set Up sesuai dengan SOP (Standar Operasional Prosedur)	- Siswa melakukan praktek table set up sesuai dengan urutan SOP (Standar Operasional Prosedur)	- Nilai 40 : jika indikator dilakukan dengan benar dan tepat
2. Ketepatan Peletakan	Peletakan alat secara tepat sesuai dengan fungsinya	- Siswa melakukan peletakan alat secara benar dan tepat	- Nilai 25 : jika indikator dilakukan dengan benar dan tepat
3. Kerapian	Peletakan alat table set up rapi sesuai dengan ukuran	- Siswa melakukan peletakan alat table set up sesuai dengan ukuran yang tepat	- Nilai 25 : jika indikator dilakukan dengan benar dan tepat
4. Waktu	Ketepatan waktu	- Siswa menggunakan waktu dengan efektif dan efisien	- Nilai 10 : jika indikator dilakukan dengan benar dan tepat

Yogyakarta, 10 September 2016

Guru Pembimbing



Iswarini Indrianingrum, S.Pd.

NIP. 19680831 199702 2 002

Mahasiswa PPL



Tessa Afrisca Larasati

NIM. 15511247014

LAMPIRAN 9

MENU

MENU

"Le Menu" yang berarti daftar makanan yang disajikan kepada tamu di ruang makan.

Menu adalah daftar makanan/susunan hidangan yang dihidangkan/disajikan untuk satu kali makan.

Hal-hal yang mendasari dalam menyusun menu

1. Nilai Gizi
2. Waktu makan
3. Keuangan
4. Tujuan menu itu disusun
5. Variasi dan Keseimbangan
6. Penyesuaian dengan iklim / cuaca

syarat - syarat menu yang baik :

1. Mengandung Gizi
2. Hidangan dapat menimbulkan selera makan
3. Kombinasi makanan harus baik
4. Perlu diadakan pergantian / perubahan menu agar tidak membosankan

STRUKTUR MENU

1. Menu Klasik

- Hors D'oeuvre (froid)
- Potage
- Poisson
- Oenfs/Farineux
- Entree (Froid)
- Relieve
- Sorbet
- Legume
- Entremet
- Savoureux
- Fromage
- Dessert
- Cafe/The

2. Menu Modern

A. 3 GILIRAN
- APPETIZER
- MAIN COURSE
- DESSERT

B. 3 GILIRAN
- SOUP
- MAIN COURSE
- DESSERT

C. 4 GILIRAN
- APPETIZER
- SOUP
- MAIN COURSE
- DESSERT

D. 5 GILIRAN
- APPETIZER
- SOUP
- ENTREE
- MAIN COURSE
- DESSERT

JENIS MENU :

1. ALA CARTE MENU

Suatu daftar makanan yang terdiri dari berbagai jenis makanan dengan harganya masing - masing.



2. TABLE D'HOTE MENU

suatu daftar makanan yang terdiri dari beberapa jenis menu (set menu) yang mempunyai satu kesatuan harga.

3. SPECIAL MENU

Menu yang disediakan oleh restoran sebagai menu istimewa pada hari itu

Menu Berdasarkan waktu penyajian :

1. Breakfast (06.00 - 10.00 pagi)
2. Brunch (10.00 - 12.00)
3. Lunch (12.00 - 14.00 siang)
4. Afternoon tea/coffee (15.00 - 17.00 sore)
5. Dinner (19.00 - 23.00 malam)
6. Supper (23.00 - 03.00 pagi)

Jenis Hidangan Breakfast :

A. CONTINENTAL BREAKFAST

- juice (Sari Buah) atau Fresh Fruit (Buah - buahan segar)
- Bread (Toast, Croissant) with (butter or jam)
- coffee or tea with cream or lime

CONTINENTAL BREAKFAST :

TOAST, CROISSANT
with BUTTER, JAM, HONEY
*
COFFEE OR TEA WITH CREAM or LIME

B. Heavy American Breakfast

- Juice or Fresh Fruit
- Cereal (COLD MILK/HOT MILK)
- Bread (Toast/croissant with butter or jam)
- egg (poached, fried, boiled, scrambled egg or omelette)
- coffee or tea with cream or lime

c. Light American Breakfast

- Juice or Fresh Fruit
- Bread (Toast/croissant with butter or jam)
- egg (poached, fried, boiled, scrambled egg or omelette)
- coffee or tea with cream or lime

American Breakfast :

FF (MELON, MANGO, PINEAPPLE)
JUICE (TOMATO, ORANGE, APPLE)
*
CEREAL WITH HOT MILK
*
TOAST / CROISSANT WITH
BUTTER, JAM or HONEY
*
BOILED, POACHED, SCRAMBLED OR OMELETTE
*
COFFEE or TEA with CREAM or LIME

TELUR REBUS :

WAKTU MEMASAK :

- Telur ½ matang : 3-4 menit (soft cooked)
- Telur matang lunak : 5-7 menit (medium cooked)
- Telur rebus keras : 12 – 15 menit (hard cooked)

D. INDONESIAN BREAKFAST

- Jus atau buah segar
- nasi goreng, bubur, nasi kuning, lontong sayur
- kopi atau teh dengan krim atau jeruk nipis



Peralatan tata hidang di bagi menjadi 3 jenis:

Peralatan Hidang
Peralatan Makan
Peralatan Minum

Berdasarkan 3 macam bahan pembuatan yaitu :

1. Silverware
 Silverware adalah alat makan maupun alat hidang yang terbuat dari bahan perak, ataupun stainless steel.
 Bahan yang terbaik adalah stainless steel, karena tahan karat, kuat, dan mudah dibersihkan.

Gambar 1. Platter Spreader, Fish Knife, Butter Knife

Silverware dibagi menjadi beberapa jenis alat :

A. Cutleries
 Yaitu alat makan berupa pisau.
 Pisau terdiri dari beberapa macam, diantaranya : dinner knife, dessert knife, fish knife, cake knife, butter knife, dan butter spreader.

B. Flatware
 Yaitu alat makan berupa sendok dan garpu.
 Sendok terdiri dari dinner spoon, dessert spoon, soup spoon, ice spoon, tea spoon, sugar ladle, ice cream spoon dan coffee spoon.
 Garpu terdiri dari dinner fork, dessert fork, fish fork, cake fork, seafood fork dan oyster fork.

C. Hollowware
 Yaitu terdiri dari alat-alat selain sendok, garpu, dan pisau.
 Diantaranya :

- 1) Platter : Piring Besar yang berbentuk oval dan round
- 2) Pot : coffee / tea pot
- 3) Jug : milk, cream, water jug
- 4) Bowl : sugar, finger, salad, pudding bowl

D. Chinaware

Merupakan alat makan maupun alat hidang yang terbuat dari bahan porselen atau keramik.

1. PLATE
piring yang berbentuk bulat



2. PLATTER
piring besar yang berbentuk oval

3. CUP & SAUCER



4. BOWL



5. POT



6. JUG



E. Glassware

Glassware merupakan alat hidang yang terbuat dari bahan kaca.

Glassware terdiri dari 2 jenis :

1. Stemmed Glass (gelas bertangkai)

a. Water goblet



b. Red wine glass

2. Unstemmed Glass (Gelas tidak bertangkai)

a. Juice glass



b. Jug

NAPKIN FOLDING



DEFINISI :

NAPKIN FOLDING adalah suatu cara melipat serbet makan yang dibuat sedemikian rupa dan diletakkan di atas meja sebagai hiasan untuk lebih menyemarakkan penampilan meja.

Serbet makan dibuat dari linen atau katun halus, dapat juga dari tissue. Serbet makan dapat dilipat dalam berbagai macam bentuk, agar meja makan tampak lebih menarik.



Ukuran serbet yang biasa digunakan adalah 45 x 45 cm atau 50 x 50 cm baik untuk makan siang atau makan malam atau untuk jamuan makan resmi. Sedangkan serbet untuk kelengkapan makan pagi atau menyajikan kue-kue disebut serbet jari ukurannya adalah 35 x 35 cm atau 40 x 40 cm.

FUNGSI LIPATAN SERBET

1. Sebagai hiasan pada meja makan
2. Melindungi pakaian agar tidak kotor
3. Untuk mengelap sisa makanan yang menempel atau tersisa di daerah bibir.

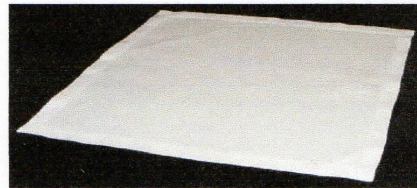


LANGKAH – LANGKAH LIPATAN SERBET

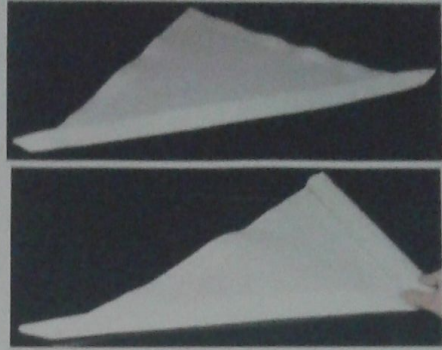
1. Serbet yang digunakan untuk napkin folding harus mempunyai ukuran yang sama (berbentuk bujur sangkar)
2. Bahan (serbet) yang digunakan harus bersih dan rapi
3. Tempat untuk melipat serbet harus betul-betul rata
4. Garis-garis lipatan harus tepat dan jelas

MACAM – MACAM LIPATAN SERBET

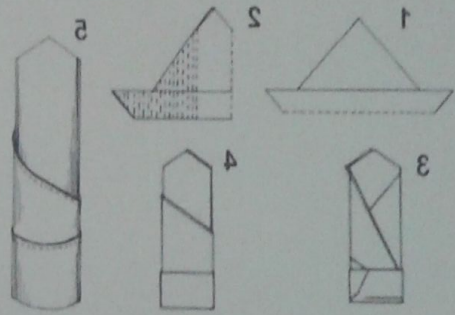
1. THE CANDLE



THE CANDLE

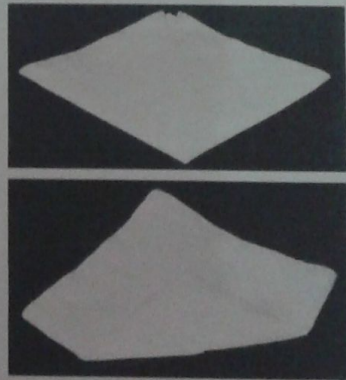


5. THE CONE

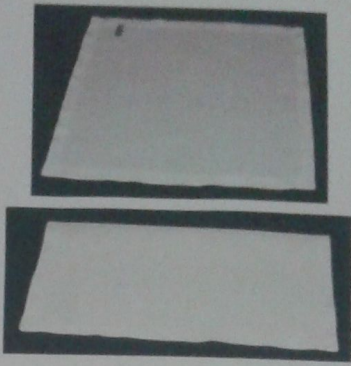


The Candle

THE CONE



3. THE STANDING FAN

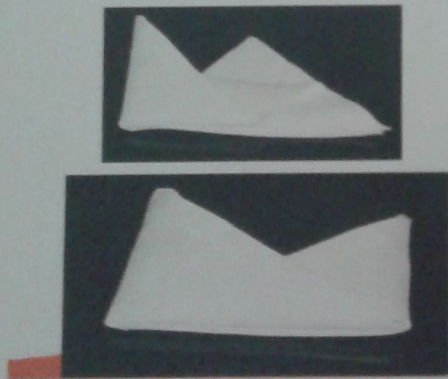
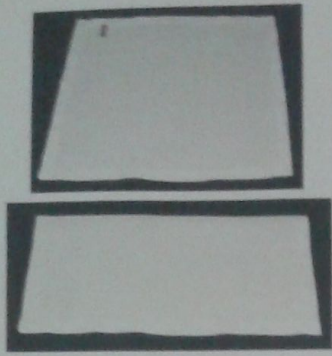


THE STANDING FAN



4. BISHOP HAT

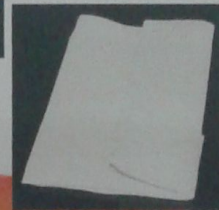
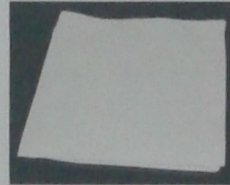
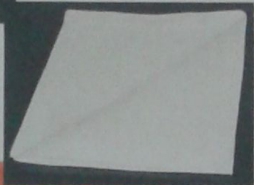
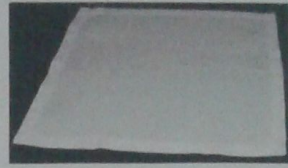




THE BISHOP HAT



5. BASIC SILVERWARE NAPKIN FOLD

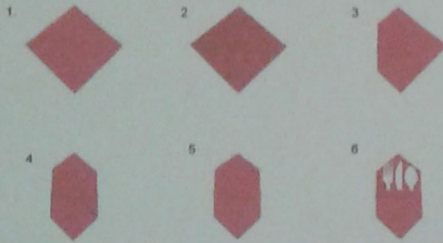


6. SILVERWARE HOLDER





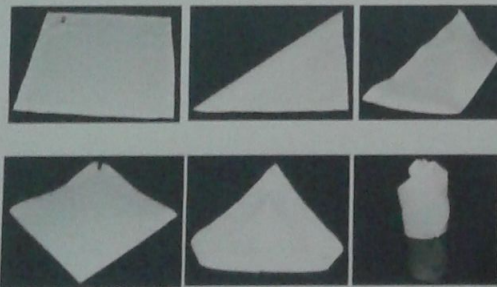
7. LIPATAN POCKET / SAKU



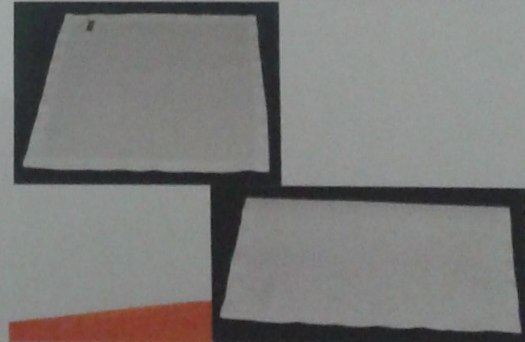
8. DIAMOND POUCH



9. ROSE BUD



10. THE BIRD OF PARADISE



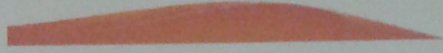
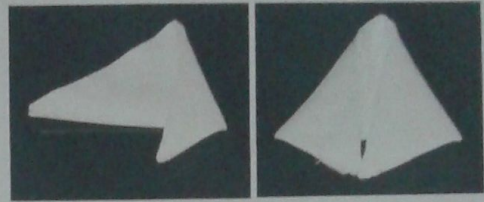
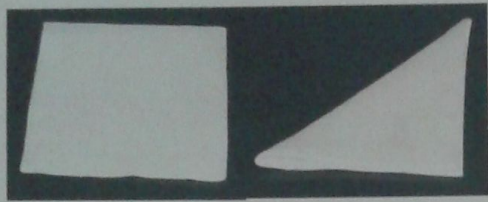


TABLE SET UP

PENGERTIAN TABLE SET UP

Table set-up merupakan rangkaian kegiatan untuk mengatur dan melengkapi meja dengan peralatan makan dan peralatan penunjang lainnya sesuai jenis hidangan yang akan disajikan.

Tujuan table set-up adalah untuk meningkatkan efisiensi kerja para pramusaji.

Hal - Hal yang diperlukan dalam melakukan table set up :

1. MENU
2. WAKTU MAKAN
3. PENAWARAN HIDANGAN
misalnya : table d'hote atau ala carte
4. BERDASARKAN ASAL HIDANGAN

Adapun pedoman dasar table set-up dapat dijelaskan sebagai berikut:

- a) Peralatan jenis fork diletakkan disebelah kiri, kecuali yang tidak mempunyai pasangan diletakkan di sebelah kanan.
(contoh: shrimp fork, oyster fork, yang digunakan untuk hidangan pembuka).
- b) Peralatan jenis cutlery diletakkan pada sisi kanan dengan bagian tajam menghadap ke dalam, kecuali butter spreader.
- c) Semua silver ware diletakkan di meja dengan jarak 1,5 cm dari tepi meja.
- d) Jarak peralatan makan antara dinner fork dengan dinner knife 26 cm dan 1 cm lebih panjang dari garis tengah show plate atau dinner plate.

Tahapan Table Set Up

Langkah-langkah dalam melakukan table set-up adalah sebagai berikut:

- Sebelum mulai melakukan pemasangan taplak meja di restoran, perlu diperhatikan hal-hal berikut ini:
- a) meja harus berada pada tempat dan posisi yang benar-benar sesuai dengan lay-outnya.
 - b) Permukaan meja harus rata secara horizontal dan tidak miring.
 - c) Meja harus bersih dan tidak goyah.

Setelah ketiga factor tersebut di atas terpenuhi, pasanglah pelapis tebal atau moulton. Usahakan moulton dipasang dengan ketat dan rata sehingga tidak ada bagian yang menggelembung.

Langkah awal setelah persiapan meja makan (lying cover) adalah dengan urutan peletakan sebagai berikut:

- 1) Letakkan flower vase tepat di titik tengah meja makan.
- 2) Letakkan salt & pepper, ashtray, table number, menu dan candle holder diletakkan di sekeliling flower vase dengan table number menghadap ke pintu utama.
- 3) Langkah selanjutnya adalah meletakkan Show plate di tengah sisi meja dengan jarak 2 cm dari tepi meja.
- 4) Letakkan dinner fork dan dinner knife sejajar dengan jarak 26 cm atau 1 cm lebih panjang dari garis tengah show plate atau dinner plate.

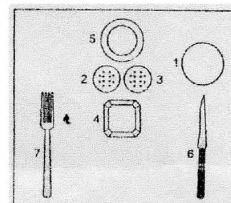
Jenis Table Set Up

- 5) Letakkan silver ware sesuai dengan hidangan yang akan disajikan.
- 6) Letakkan water goblet 2 cm tepat di atas dinner knife. 3
- 7) Letakkan B & B plate 3 cm di sebelah kiri jenis garpu yang berada paling kiri (luar).
- 8) Letakkan guest napkin di atas Show plate atau di tengah dinner knife dan dinner fork, jika tidak menggunakan show plate.

1. Basic Cover
Terdiri dari dinner knife, dinner fork, water goblet, tempat garam dan merica, asbak, serta vas bunga

Keterangan gambar:

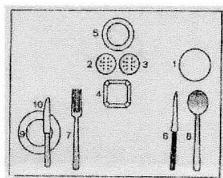
1. Water Goblet
2. Salt Shaker
3. Pepper Shaker
4. Asbak
5. Vas Bunga
6. Dinner knife
7. Dinner fork



2. Ala Carte Cover
Terdiri dari dinner knife, dinner fork, water goblet, tempat garam dan merica, asbak, serta vas bunga (Basic Cover) ditambah Soup Spoon B&B plate dan B&B knife.

Keterangan gambar:

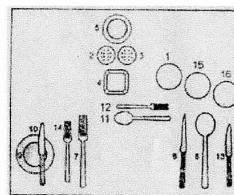
1. Water Goblet
2. Salt Shaker
3. Pepper Shaker
4. Asbak
5. Vas Bunga
6. Dinner knife
7. Dinner fork
8. Soup spoon
9. B&B plate
10. B&B knife



3. Elaborate Cover
Terdiri dari dinner knife, dinner fork, water goblet, tempat garam dan merica, asbak, vas bunga, Soup Spoon, B&B plate dan B&B knife (A La Carte Cover) ditambah dessert spoon, dessert fork, dessert knife, dan dessert fork untuk makanan penutup (ada juga red wine dan white wine glass)

Keterangan gambar:

1. Water Goblet
2. Salt Shaker
3. Pepper Shaker
4. Asbak
5. Vas Bunga
6. Dinner knife
7. Dinner fork
8. Soup spoon
9. B&B plate
10. B&B knife
11. Dessert spoon
12. Dessert fork
13. Dessert knife
14. Dessert fork untuk makanan penutup
15. Red wine glass
16. White wine glass



LAMPIRAN 10

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

Semester : Gasal
Kelas : X1 PATISERI 2
Mata Pelajaran : Tata Hidang

No	NIS	NAMA SISWA	Menu	AH & AM	Alat Makan	Laying Cover	Napkin	Table Set Up
1	13469	ANGELIKA AXNES ARRANTHA	85	88	90	80	83	88
2	13470	ANIDYA PUTRI PERSADA	82	85	88	80	83	86
3	13471	ANISSA LEE ARIFIN	84	85	88	80	81	85
4	13472	APRILINDA NUR KHASANAH	84	85	88	82	82	86
5	13473	ASHAHRA DANNIZA MYFELIA P	85	90	90	82	83	88
6	13474	B. AURELITA AZZIZA RABANINGSIH	85	90	88	80	82	85
7	13475	BAGUS SETIAWAN	82	90	88	80	84	88
8	13476	CAROLINA YANITA WIDIHASTI	83	88	90	80	84	85
9	13477	DIMAS ANDIKA RACHMADANI	82	88	85	80	83	84
10	13478	DINDA ARISTA LISTYANINGRUM	83	88	85	83	82	84
11	13479	ELFA DEWI PURWANTI	82	88	85	82	83	86
12	13481	FATHINA MIFTAHUL AJRIYA	84	88	88	85	84	85
13	13482	FEBRI RAFININGSIH	84	88	85	83	80	85
14	13483	FITRIA PUTRI IMELDA RESTU AJI	85	88	85	80	84	86
15	13453	MUHAMMAD FADHLURAHMAN K	80	90	88	82	83	88
16	13454	MUTIARA PUSPITA RINI	84	90	88	82	84	85
17	13455	NADIA THEA ZAHRA VASTHI A P	90	90	88	82	82	88
18	13456	NARASTRI ENDAH PALUPI	80	85	90	82	82	85
19	13457	RATIMAN FAJAR RAMADAN	85	90	88	80	80	88
20	13458	RENATA MARHAENIS KUSUMA W	82	85	88	83	82	85
21	13459	RIKA NURMALITA HANA SUKAMTO	82	85	90	84	85	88
22	13460	RISKA DWI RATNASARI	80	85	85	83	84	88
23	13461	RISKI WICAKSONO	83	85	88	83	80	82
24	13462	RISNA NOR HASANAH	83	88	88	80	82	84
25	13463	RISTITA ASTAFIRUKA PUTRI	82	88	88	82	82	84
26	13465	SURTIANI	85	90	90	82	80	88
27	13466	VIA AZKANUR SALSA	84	85	88	80	85	84
28	13467	VITA SETYOWATI	82	82	85	83	84	84
29	13468	WENING KURNIAWATI	85	88	90	82	85	85

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

Semester : Gasal
Kelas : XI JASA BOGA 1
Mata Pelajaran : Tata Hidang

No	NIS	NAMA SISWA	Menu	AH & AM	Alat Makan	Laying Cover	Napkin	Table Set Up
1	13309	ADELA MERY SAPUTRI	80	85	88	82	84	82
2	13310	ADISTYA TRISKA CAHYANI	80	85	88	84	82	84
3	13311	ANGGA RADITYA MUHAMAD	80	88	88	82	80	82
4	13312	ARY SULTON VATONI	80	85	88	82	80	83
5	13313	AZIZ NUGRAHA	84	85	88	85	82	85
6	13314	DAMARA KARTIKA SARI SUJONO P	85	88	88	85	83	85
7	13315	DHARA MUTIARA BACHTIAR	82	90	88	86	84	85
8	13316	DWI NUR OCTAVIANA PUTRI	83	88	88	83	85	85
9	13349	DIAH PERMATA SARI	80	85	85	82	82	83
10	13350	DITA LUKMALASARI	85	85	85	80	82	82
11	13351	ELISABET MAWAR DEMIAN	80	85	85	84	83	84
12	13352	ERNA WIDYASARI	80	88	88	82	80	82
13	13353	FIRMA APRILIA IVANKA	80	85	85	80	80	82
14	13354	LAILATURRAHMAH MIN AZIZAH	82	90	85	80	82	82
15	13355	LUTHFYA MAGHFIRA HARIANJA	85	88	88	80	80	84
16	13356	MEIKE DWI PUSPITASARI	88	90	88	84	85	85
17	13389	MUHAMMAD YONGKY AL ANNAS	85	90	88	85	84	85
18	13390	MUNIFAH NURJANAH	85	85	88	80	84	84
19	13391	NURHAYATI	90	88	88	84	82	82
20	13392	OCTIA PUTRI PAMUNGKAS	88	85	88	83	84	82
21	13393	PUSPA DINDA LARASATI	90	90	88	85	83	83
22	13394	RAGIL MOECHAMAD ICHSAN	80	88	85	82	80	84
23	13395	RAHMA PRATITA SARI DEWI	88	85	88	83	85	85
24	13396	RATNA AMALIA NURCAHYANI	90	88	88	86	82	82
25	13429	NUR AISYIYAH NUGRAHENI S	80	88	88	80	84	84
26	13430	RENO FEBRI WILLIYANTO	80	88	88	83	80	83
27	13431	RINAWAN SENDIKA	80	85	88	80	80	80
28	13432	RISKI ARI WIBOWO	80	85	85	82	80	82
29	13433	SUAMAGISTA MENIA PUTRI	80	85	80	84	83	85
30	13434	TIARA AGUSTA HIDAYATUNNISA	90	85	88	85	85	83
31	13435	TIARA HERAWATI	88	85	88	84	80	82
32	13436	TREZZA RIZKY PUTRA SASONGKO	80	85	88	84	83	84

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

Semester : Gasal
Kelas : X1 JASA BOGA 3
Mata Pelajaran : Tata Hidang

No	NIS	NAMA SISWA	Menu	AH & AM	Alat Makan	Laying Cover	Napkin	Table Set Up
1	13373	AGUSTINA DEBBY ASTUTI	80	90	85	85	80	82
2	13374	ANDRIANA	82	85	85	82	85	80
3	13375	ARFIAN MAHENDRA	80	88	85	80	80	80
4	13376	ATIKA AYU PRATIWI	80	88	85	80	82	85
5	13377	AVERINA YOLANDA PUTRI	80	90	90	82	85	85
6	13378	ELFA RAHMAWATI	83	85	90	83	85	83
7	13379	HALIMAH ARUM RAHMAWATI	80	90	88	82	84	85
8	13380	IMAM KURNIAWAN	80	85	85	85	84	83
9	13411	BAYU NOVEN INDARKO	80	88	85	85	82	82
10	13412	CLARA CHRISTY ISDIANI	85	85	85	83	82	80
11	13413	DEVI ISMAWATI MUNANDAR	80	85	85	80	80	80
12	13414	DIANA RATNA SARI	80	85	85	85	80	80
13	13415	DINTA ROSELA PRAMESWARI	80	88	85	83	82	80
14	13416	DWI VANY MILYANI	82	90	88	85	85	83
15	13417	ERLINDA FARIKARINI	80	85	90	80	80	82
16	13418	FRANSISCA SANDRA KUSUMA DEWI	80	88	90	82	85	85
17	13324	JAKA BAGUS BUANA PUTRA W	80	85	85	85	80	85
18	13325	LIZA NUGRAHANI	80	88	90	82	82	80
19	13326	LULU MAJID SHALSYABILLA	80	85	85	80	82	80
20	13327	MUKLIS SHOLIHIN	80	80	85	80	82	80
21	13328	NURUL FATIMAH	80	88	85	85	82	80
22	13329	OKTAVIANI YUSANINGRUM	80	85	85	80	80	82
23	13330	PRASTIYO	84	85	90	84	85	85
24	13331	REFITA LINDA MAHARANI	80	85	85	82	82	82
25	13365	RIZAL NUGRATAMA PUTRA	80	85	85	82	80	80
26	13366	SALSABILA ALVIANA	85	90	90	82	85	82
27	13367	SEPTIARA WULANSARI	80	88	85	80	80	80
28	13368	TANVIE DINUTAMI DEWI	85	90	88	80	83	82
29	13369	TATA BUNGA SAMODRA	80	90	80	85	80	84
30	13370	TIARA EKA RAHMAWATI	82	88	90	85	82	82
31	13371	WINDA LISTYO APRIYANI	85	90	90	82	82	85
32	13372	YAFI' SIKKA KANDELA	82	85	88	82	80	84

LAMPIRAN 11

➤ 4 giliran oriental

<input type="checkbox"/>	Menu	Alat Makan	Alat Hidang	Alat Minum
<input type="checkbox"/>	Lotek	Dessert spoon, Dessert fork	Dessert Plate	
<input type="checkbox"/>	*	*	*	*
<input type="checkbox"/>	Sup Jamur	soup spoon	Sup cup & saucer	
<input type="checkbox"/>	*	*	*	*
<input type="checkbox"/>	Nasi Putih	Dinner spoon	Dinner Plate	
<input type="checkbox"/>	Ayam Bacem	Dinner Fork		
<input type="checkbox"/>	Tempe Goreng			
<input type="checkbox"/>	*	*	*	*
<input type="checkbox"/>	Kopi /Teh dengan	coffee spoon	coffee cup & saucer	coffee cup
<input type="checkbox"/>	susu /jeruk nipis			and saucer
<input type="checkbox"/>	Air Putih			Water goblet

➤ American Breakfast. (Heavy American Breakfast)

<input type="checkbox"/>	Menu	Alat Makan	Alat Hidang	Alat Minum
<input type="checkbox"/>	Melon juice	juice spoon		juice glass
<input type="checkbox"/>	*	*		*
<input type="checkbox"/>	Cococrunch with	soup spoon	cereal Bowl	cereal Bowl
<input type="checkbox"/>	hot milk			*
<input type="checkbox"/>	*	*	*	*
<input type="checkbox"/>	Toast with butter	Dinner Fork	Dinner Plate	
<input type="checkbox"/>	and strawberry jam	Knife		
<input type="checkbox"/>	*		*	*
<input type="checkbox"/>	Sunny side up		Dessert plate	
<input type="checkbox"/>	*	*	*	*
<input type="checkbox"/>	coffee or tea	coffee spoon	coffee cup	coffee cup
<input type="checkbox"/>	with cream or		and saucer	and saucer
<input type="checkbox"/>	lime			

5) giliran kontinental

<input type="checkbox"/>				
<input type="checkbox"/>	Vegetable salad	*	*	*
<input type="checkbox"/>	* * *			
<input type="checkbox"/>	cream of chicken soup	*	*	*
<input type="checkbox"/>	* * *			
<input type="checkbox"/>	Roasted beef with			
<input type="checkbox"/>	carrot sauce jardiniere			
<input type="checkbox"/>	of vegetables french fries	*	*	*
<input type="checkbox"/>	* * *			
<input type="checkbox"/>	Van chocolate ice cream	*	*	*
<input type="checkbox"/>	* * *			
<input type="checkbox"/>	coffee or tea with			
<input type="checkbox"/>	cream or lemon	*	*	*
<input type="checkbox"/>	* * *			
<input type="checkbox"/>				
<input type="checkbox"/>				
<input type="checkbox"/>	6) kontinental Breakfast			
<input type="checkbox"/>	Melon juice	*	*	*
<input type="checkbox"/>	* * *			
<input type="checkbox"/>	Bread with Butter	*	*	*
<input type="checkbox"/>	and chocolate jam	*	*	*
<input type="checkbox"/>	* * *			
<input type="checkbox"/>	Sausage Omelete	*	*	*
<input type="checkbox"/>	* * *			
<input type="checkbox"/>	Coffee or tea	*	*	*
<input type="checkbox"/>	with cream or lime	*	*	*
<input type="checkbox"/>	* * *			
<input type="checkbox"/>				
<input type="checkbox"/>				
<input type="checkbox"/>				

Athena Rueti Imelda R. A.
 XI PTS 2.

No. PR
 Date: _____

Menu	Alat hidang	Alat makan	Alat minum
Batagor	Dessert plate	Dessert spoon Dessert fork	
*			
Soup baso ikan	Soup cup & saucer	Soup spoon	
*			
Nasi goreng	Dinner plate	Dinner spoon Dinner fork	
Ayam panggang bumbu rujak			
Perkedel tahu			
Tumis Buncis wortel			
*			
Dadar gulung polkadot	Dessert plate	Dessert spoon Dessert fork	
Selai nenas kacang			
*			
Kopi / Teh		Tea spoon	Coffe cup & saucer
dengan susu / jerve nipis			Tea pot
			Milk jug
			Lime dish
			Sugar bowl

Menu 5 giliran kontinental	Alat hidangan	Alat makan	Alat minum
Menu	Dessert plate	Dessert spoon Dessert fork	
Candy *			
Mushroom cream soup *	Soup cup & saucer	Soup spoon	
Egg croquette *	Dessert plate	Dessert spoon Dessert fork	
Beet cordon bleu *	Dinner plate	Dinner knife Dinner fork	
Tomato sauce			
Pure potatoes			
Tourniere of vegetables *			
Fruit pie *	Dessert plate	Dessert spoon Dessert fork	
Coffee / Tea With cream / Lime		Tea spoon	Coffee cup & saucer Tea pot Milk jug Lime dish Sugar bowl

Continental breakfast	
Orange juice *	
Toast	
Strawberry jam *	
Coffee / Tea with cream / lime	
Heavy american breakfast.	
Apple (Melon, pineapple, watermelon) *	
Corn flakes	
Hot milk *	
Toast	
Butter *	
Omelette *	
Coffee / Tea with cream / lime.	

1.	Menu oriental 4 pilihan		
<input type="checkbox"/>	Gado-gado	<p style="text-align: center;">TABLE SET UP</p>	<p>Keterangan :</p> <p>1. Napkin</p> <p>2. Dinner spoon</p> <p>3. Dinner fork</p> <p>4. Soup spoon</p> <p>5. Dessert spoon</p> <p>6. Dessert fork</p> <p>7. Dessert fork</p> <p>8. Dessert spoon</p> <p>9. B&B plate dan B&B knife</p> <p>10. Water goblet</p> <p>11. Flower Vase</p> <p>12. Table Number</p> <p>13. Salt & pepper shaker</p>
<input type="checkbox"/>	*		
<input type="checkbox"/>	Soto ayam		
<input type="checkbox"/>	*		
<input type="checkbox"/>	Nasi putih		
<input type="checkbox"/>	Gurame bakar asam manis		
<input type="checkbox"/>	Perkedel tempe		
<input type="checkbox"/>	Tumis sawi		
<input type="checkbox"/>	*		
<input type="checkbox"/>	Madu sari		
<input type="checkbox"/>	*		
<input type="checkbox"/>	kopi / Teh dgn		
<input type="checkbox"/>	Krim / jeruk nipis		

NO	Menu	Alat Hidang	Alat makan	Alat minum
1.	Gado-gado	Dessert plate	Dessert spoon Dessert fork	
2.	Soto ayam	Soup cup & saucer	Soup spoon	
3.	Nasi putih	Dinner plate	Dinner spoon	
<input type="checkbox"/>	Gurame Bakar asam manis	"	Dinner fork	
<input type="checkbox"/>	Perkedel tempe	"		
<input type="checkbox"/>	Tumis sawi	"		
4.	Madu sari	Dessert plate	- Dessert spoon - Dessert fork	
5.	Kopi / Teh dengan krim / jeruk nipis		- Tea spoon - coffee spoon	- coffee cup & saucer - coffee pot + teap - cream jug - lime dish
<input type="checkbox"/>			- sugar ladle	- Sugar bowl
6.	Air putih			- water goblet

<input type="checkbox"/> 2. Menu Oriental 5 pilihan	<input type="checkbox"/> 3. Menu kontinental 5 pilihan
<input type="checkbox"/> Gado-gado	Mix Fruit salad with mayonnaise
<input type="checkbox"/> *	*
<input type="checkbox"/> Soto ayam	Mushroom cream soup
<input type="checkbox"/> *	*
<input type="checkbox"/> Risol mayo	Lasagna
<input type="checkbox"/> *	*
<input type="checkbox"/> Nasi Putih	Grill chicken with
<input type="checkbox"/> Ayam Rica-Rica	mashed potatoes and
<input type="checkbox"/> Tumis Buncis	Sautee Vegetables
<input type="checkbox"/> Tempe Goreng Tepung	*
<input type="checkbox"/> *	cheese cake.
<input type="checkbox"/> Talam Ubi	*
<input type="checkbox"/> *	coffee / Tea with
<input type="checkbox"/> Kopi / Teh dengan	cream / milk.
<input type="checkbox"/> Krim / Susu	
<hr/>	
<input type="checkbox"/> 3. Heavey ameritan Breakfast.	<input type="checkbox"/> 4. kontinental Breakfast
<input type="checkbox"/> fresh fruit	Guava Juice
<input type="checkbox"/> (watermelon, melon)	*
<input type="checkbox"/> *	Bread with Butter
<input type="checkbox"/> oats with	and chocolate jam
<input type="checkbox"/> cold milk	*
<input type="checkbox"/> *	coffee or tea with
<input type="checkbox"/> Bread with Butter & jam	cream or milk.
<input type="checkbox"/> *	
<input type="checkbox"/> Scrambled egg	
<input type="checkbox"/> *	
<input type="checkbox"/> coffee / tea with	
<input type="checkbox"/> cream / mik.	
<input type="checkbox"/>	

LAMPIRAN 12

Mengajar Teori Tata Hidang



Mengajar Praktek Table Set Up

