

**LAPORAN INDIVIDU  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)  
SEMESTER KHUSUS TAHUN 2016/2017  
15 JULI - 15 SEPTEMBER 2016**

**DI SMK NEGERI 4 SURAKARTA  
JALAN LAKSAMANA UDARA ADI SUCIPTO NO. 40,  
LAWEYAN, KOTA SURAKARTA, JAWA TENGAH**

Disusun dan Diajukan Guna Memenuhi Persyaratan dalam  
Mata Kuliah Praktik Pengalaman Lapangan  
Dosen Pembimbing Lapangan : Wika Rinawati, M.Pd



**Disusun Oleh :**  
NANCY LUTHFITA  
13511241027

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

## HALAMAN PENGESAHAN

Yang bertanda tangan di bawah ini mahasiswa Universitas Negeri Yogyakarta menyatakan bahwa mulai tanggal 15 Juli 2016 s.d. 15 September 2016 telah melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) Semester Khusus Tahun Ajaran 2016/2017 di SMK Negeri 4 Surakarta, Kota Surakarta.

Nama : Nancy Luthfita  
NIM : 13511241027  
Jurusan/Prodi : PTBB/ Pendidikan Teknik Boga  
Fakultas : Teknik

Sebagai pertanggungjawaban telah menulis dan menyusun laporan PPL Semester Khusus Tahun Ajaran 2016/2017 di SMK Negeri 4 Surakarta, Kota Surakarta.

Surakarta, 16 September 2016

Mengetahui dan Menyetujui,

**Guru Pembimbing Lapangan**

**Mahasiswa PPL**

**Dwi Eni Handayani, S.Pd**  
NIP. 19700607 200801 2 013

**Nancy Luthfita**  
NIM. 13511241027

**Koordinator PPL Sekolah**

**Dosen Pembimbing Lapangan**

**Heri Susanto, S.Kom, M.Pd**  
NIP. 19790323 200501 1 005

**Wika Rinawati, M.Pd**  
NIP. 19760424 200112 2 002

**Kepala Sekolah**  
**SMK Negeri 4 Surakarta**



**Drs. Suyono, M.Si**  
NIP. 19630329 199512 1 003

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan Kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, atas segala pemberiannya dan karunia-Nya hingga kita tidak akan bisa sedikit pun menghitung atas karunia-Nya hingga kita tidak bisa sedikit pun menghitung atas karunia-Nya yang sangat besar ini.

Puji syukur, penulis telah menyelesaikan laporan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) yang dimulai dari tanggal 15 Juli 2016 sampai dengan 15 September 2016 dengan baik dan lancar. Laporan ini disusun sebagai bentuk pertanggungjawaban atas tugas dan kegiatan yang telah dilaksanakan dalam program PPL 2016 di SMK Negeri 4 Surakarta kurang lebih dua bulan.

Dalam kegaitan PPL ini penulis menyadari bahwa penulis tidak akan berljalan lancar tanpa ada bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Dr. Widarto, M.Pd , selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta, yang telah memberikan izin untuk melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL).
2. Wika Rinawati, M.Pd selaku Koordinator Dosen pembimbing PPL dan DPL PPL Jurusan Teknik Boga Fakultas Teknik di SMK Negeri 4 Surakarta, terimakasih sudah memberi bimbingan selama kami melaksanakan kegiatan PPL.
3. Drs. Suyono, M.Si selaku Kepala Sekolah SMK Negeri 4 Surakarta yang telah memberikan izin untuk pelaksanaan kegiatan PPL di SMK Negeri 4 Surakarta.
4. Heri Susanto, M.Pd selaku koordinator PPL di SMK Negeri 4 Surakarta.
5. Dwi Eni Handayani, S.Pd selaku guru pembimbing PPL, terimakasih atas bimbingannya selama melaksanakan kegaitan PPL di SMK Negeri 4 Surakarta.
6. Semua Bapak dan Ibu guru serta karyawan SMK Negeri 4 Surakarta yang telah menerima kami dengan baik.
7. Bapak dan Ibu, yang selalu memberikan dukungan baik itu moral dan materiil, serta selalu memberikan motivasi agar PPL di SMK Negeri 4 Surakarta dapat terlaksanakan dengan baik dan lancar.
8. Rekan-rekan seperjuangan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 4 Surakarta dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta, terimakasih atas kerjasamanya selama ini.
9. Semua Pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu oleh penulis, yang telah memberikan doa, motivasi, dan bantuan dalam melaksanakan PPL SMK Negeri 4 Surakarta

Dalam penyusunan laporan ini, penulis sadar bahwa laporan ini jauh dari sempurna. Untuk itu penulis membuka hati untuk menerima kritik dan saran dari pembaca demi sempurnanya laporan ini.

Akhir kata, harapan penulis semoga laporan ini menjadi salah satu wahana timbal balik ilmu bagi para pembaca dengan penulis dan sebaliknya, berguna bagi

masyarakat, serta mudah-mudahan ridho Allah SWT tercurah kepada kita semua,  
amiin ya robbal'alamiin.

Surakarta, 15 September 2016

Penulis

Nancy Luthfita  
NIM. 13511241027

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI .....	iv
DAFTAR LAMPIRAN .....	v
ABSTRAK .....	vi
BAB 1 PENDAHULUAN	
A. Analisis Situasi Sekolah	
1. Sejarah Sekolah .....	1
2. Vis, Misi, dan Tujuan Sekolah .....	3
3. Letak Geografis .....	4
4. Kondisi Fisik Sekolah .....	4
5. Potensi Siswa, Guru, dan Karyawan .....	6
6. Media Pembelajaran .....	7
7. Kegiatan Kesiswaan .....	7
8. Fasilitas dan Media KBM .....	7
9. Perpustakaan Sekolah .....	8
10. Bimbingan Konseling .....	9
11. Unit Kesehatan Sekolah .....	9
B. Rumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL	
1. Persiapan Mengajar .....	10
2. Melaksanakan Praktik Mengajar di Kelas .....	10
3. Evaluasi .....	10
4. Membuat Inovasi dan Motivasi Pembelajaran di Kelas .....	10
5. Menyusun Laporan PPL .....	11
BAB 2 KEGIATAN PPL	
A. Persiapan PPL	
1. Tujuan Kegiatan PPL .....	12
2. Persiapan Kegiatan PPL .....	12
B. Pelaksanaan PPL	
1. Praktik Mengajar .....	18
2. Praktik Persekolahan .....	20
C. Analisis Hasil Pelaksanaan	
1. Hasil Praktik Mengajar .....	21
2. Hambatan Dalam Melaksanakan PPL .....	21
3. Solusi .....	22
BAB 3 KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan .....	23
B. Saran .....	23
DAFTAR PUSTAKA .....	38

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Jadwal Jurusan Boga

Lampiran 2. Matriks

Lampiran 3. Silabus

Lampiran 4. Kompetensi Isi dan Kompetensi Dasar

Lampiran 5. Rancangan Proses Pembelajaran

Lampiran 6. Hand Out

Lampiran 7. Materi Ajar

Lampiran 8. Laporan Mingguan

**ABSTRAK**

**LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN**

**DI SMK NEGERI 4 SURAKARTA**

**Oleh :**

**Nancy Luthfita**

**13511241027**

Sebagai salah satu universitas dengan latar belakang pendidikan, Universitas Negeri Yogyakarta memiliki tugas sebagai pencetak tenaga kependidikan yang handal dan profesional untuk dunia pendidikan. Melalui program-program mata kuliah kependidikan yang dilaksanakan baik praktik, teori maupun lapangan diharapkan mampu memberi bekal pengetahuan dan ketrampilan kepada para mahasiswa tentang proses belajar mengajar. Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan salah satu mata kuliah yang wajib ditempuh oleh setiap mahasiswa S1. Tujuan utama dari kegiatan PPL ini adalah untuk melatih mahasiswa dalam menerapkan kemampuan dan pengetahuan yang dimiliki dalam suatu proses pembelajaran, sehingga mahasiswa memiliki pengalaman yang nyata dan dapat dipakai sebagai bekal untuk mengembangkan potensi. SMK Negeri 4 Surakarta merupakan salah satu yang dijadikan lokasi PPL UNY pada tahun 2016 ini. Secara umum sekolah ini mempunyai fasilitas yang cukup memadai, namun masih perlu diperbaiki dan ditingkatkan agar dapat mendukung kelancaran seluruh aktifitas belajar mengajar di sekolah.

Kegiatan PPL ini dilaksanakan pada tanggal 15 Juli–15 September 2016. Kegiatan praktik mengajar yang dimulai dengan pengajaran mikro, bimbingan dengan guru pembimbing, observasi kelas, pembekalan, pembuatan persiapan mengajar sampai pada tahap pelaksanaan yang meliputi praktik mengajar terbimbing, evaluasi dan penilaian. Sedangkan mata pelajaran yang diampu oleh praktikan adalah Roti, Kue Diet Khusus dan Kue Teknik Fusion XII dengan alokasi waktu setiap minggu sebanyak 8 jam. Penulis. Mata pelajaran ini dijadwalkan pada hari Jumat dimulai pada jam ke 1 sampai jam ke 8. Dalam pelaksanaan PPL, mahasiswa dituntut untuk mengajar setidaknya empat kali pertemuan.

Hasil yang diperoleh dari kegiatan PPL ini adalah pengalaman nyata baik dalam bentuk pengalaman mengajar maupun pengalaman administrasi guru. Secara keseluruhan program kerja PPL terlaksana dengan baik, meskipun masih ada kekurangan. Harapnya, semua pengalaman ini semoga dapat meningkatkan kompetensi mahasiswa sebagai calon tenaga pendidik.

Kata Kunci: *PPL UNY 2016, SMK N 4 SURAKARTA*

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan kegiatan yang tidak dapat dipisahkan dari program perkuliahan dan keharusan bagi setiap mahasiswa yang menempuh jenjang Strata Satu (S.I) Kependidikan pada lembaga Perguruan Tinggi. Universitas Negeri Yogyakarta (UNY) yang merupakan salah satu perguruan tinggi dan merupakan metamorphosis dari IKIP Yogyakarta juga mewajibkan mahasiswanya untuk melaksanakan program PPL.

Program PPL dilakukan sebagai wujud pengabdian kepada masyarakat dan juga sebagai terhadap pendidikan nasional. Sesuai dengan visi dan misi UNY, bahwa produktivitas tenaga kependidikan, khususnya calon guru, baik dalam segi kualitas, maupun kuantitas tetap menjadi perhatian utama Universitas. Hal ini dapat ditunjukkan dengan adanya beberapa usaha pembaruan, peningkatan dalam bidang keguruan seperti: Pengajaran Mikro (*micro teaching*), dan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di sekolah, yang diarahkan untuk mendukung terwujudnya tenaga kependidikan yang profesional.

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) bertujuan untuk melatih mahasiswa untuk menetapkan pengetahuan dan kemampuan yang telah dimiliki dalam suatu proses pembelajaran sesuai bidang studinya masing-masing sehingga mahasiswa mendapatkan pengalaman faktual yang dapat digunakan sebagai dasar untuk mengembangkan diri sebagai calon tenaga kependidikan yang sadar akan tugas dan tanggung jawabnya sebagai tenaga akademis dalam dunia pendidikan.

Kegiatan PPL merupakan wawasan untuk memproses menjadi calon- calon guru masa depan. Berproses untuk menyiapkan program yang berkaitan dengan bidang pengajaran dan pemberdayaan potensi yang dimiliki sekolah tersebut. Disinilah PPL ditantang untuk mampu mengembangkan ilmu dan pengetahuannya. Sebelum pelaksanaan, tim PPL perlu mempersiapkan menyusun program secara matang untuk memperlancar praktik mengajar, yaitu administrasi guru yang meliputi Kontrak pembelajaran, analisis hasil evaluasi, RPP, silabi, dll. Untuk membuat Rencana Pelaksanaan Pembelajaran perlu diadakannya observasi kelas dan konsultasi kepada guru pembimbing. Semua itu untuk mendapatkan hasil yang maksimal dan pelaksanaannya dapat berjalan dengan baik dan lancar.

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

#### **1. Sejarah SMK Negeri 4 Surakarta**

Pada awal pendiriannya, nama resmi yang dipakai sekolah ini adalah SKKA (Sekolah Kesejahteraan Keluarga Atas) Negeri Surakarta. Di tahun pertama berdiri, jurusan yang dibuka hanya jurusan Kerajinan Batik. Fasilitas

yang tersedia pada waktu itu belum selengkap seperti sekarang ini. Peralatan mengajar didapat dari hasil pinjaman dari departemen. Gedung yang digunakan pun meminjam gedung milik PNP Gula (Semula digunakan SKKP Negeri Surakarta) di Jalan Lombok 5 Banjarsari Surakarta.

Baru pada tahun 1967, di bawah kepemimpinan Bapak Soekamto S, BA dengan didukung personalia yang ada, SKKA berangsur-angsur membenahi diri menjadi lebih maju dari sebelumnya. Di tahun ini dibuka 3 (tiga) jurusan baru yaitu Tatalaksana Makanan dan Rumah Tangga, Tatalaksana Pakaian dan membimbing dan Merawat Anak.

Pada tahun 1971, SKKA memindahkan tempat kegiatan belajar mengajar ke gedung baru di Manahan Jalan Laks. Adisucipto NO 40 Surakarta. Gedung inilah yang sampai saat ini digunakan sebagai tempat penyelenggaraan proses belajar mengajar.

Dari tahun 1972 sampai dengan 1976 proses pemekaran SKKA relative masih Nampak kemajuannya. Empat jurusan yang ditawarkan semakin meningkat, baik kuantitas maupun kualitas. Satu hal yang perlu diketahui, bahwa berdasarkan Surat Mendikbud RI No 0290/0/76 tanggal 9 Desember 1976 penggantian nama SKKA menjadi SMKK (Sekolah Menengah Kesejahteraan Keluarga). Dengan penggantian nama ini, sekaligus ada perubahan jurusan, yaitu :

- a. Jurusan Tatalaksana Makanan menjadi Tatalaksana Boga
- b. Jurusan Tatalaksana Pakaian menjadi Tatalaksana Busana
- c. Jurusan Membimbing dan Merawat Anak menjadi Tatalaksana Rumah Tangga.

Sedangkan Jurusan Kerajinan Batik sudah tidak dibuka lagi. Menjelang usia 20 tahun, SMKK, bersamaan dengan turunnya keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan tertanggal 22 Oktober 1983 Nomor 0461/U/1983 tentang perbaikan kurikulum Pendidikan Dasar dan Menengah di lingkungan Departemen pendidikan dan Kebudayaan. Dengan turunnya kebijakan ini kurikulum semua jenis Sekolah menengah Tingkat Atas mengalami perbaikan pula.

Akhirnya lahir kurikulum 1984, yang di dalamnya antara lain terkandung mengenai sistem kredit. Dalam proses itu situasi dan kondisi di SMKK pun mengalami perubahan pula, antara lain sebagai berikut : Semua jurusan : Tatalaksana Boga, Tatalaksana Busana dan Tatalaksana Rumah Tangga menjadi Rumpun Boga dan Rumpun Busana. Dari rumpun Boga SMKK Negeri Surakarta baru memiliki Program Studi Busana Batik, dan mulai tahun ajaran 1992/1993 dibuka Rumpun Kecantikan Program Studi Tata Kecantikan.

Perkembangan berikutnya pada tahun 1998/1999 dibuka Program Keahlian Akomodasi Perhotelan. Pada masa itu berkat kerjasama antara BKK dan PJTKI banyak disalurkan lulusan SMK Negeri 4 Surakarta ke berbagai dunia usaha dan industry baik dalam maupun di luar negeri. Adapun Kepala Sekolah yang pernah memimpin sampai saat ini adalah :

Ibu. Soenarjo	Tahun 1964 – 1965
Bp. Soekamto	Tahun 1965 – 1987
Ibu. Moehartati Moelyadi	Tahun 1987 - 1993
Ibu. Siti Koemaryatoen	Tahun 1993 – 1998
Bp. Moechtingudin, BSc	Tahun 1998 – 2002
Bp. Drs. Rakhmat	Mei – Juli 2002
Ibu. Dra. Agnes Sri	Tahun 2002 – 2006
Bp. Drs. Sugiyarto, M.Pd	Tahun 2006 – 2012
Bp. Suratno, S.Pd., M.Pd	Tahun 2012 – 2015
Bp. Drs. Suyono,	Tahun 2015 - sekarang

## 2. Visi, Misi, dan Tujuan Sekolah SMK Negeri 4 Surakarta

### Visi Sekolah

- Meuwujudkan SMK yang berkualitas, bernuansa industry dan berbudaya lingkungan.

### Misi Sekolah

- Menyiapkan lulusan yang siap kerja, cerdas, kompetitif, dan berkepribadian luhur
- Mengembangkan potensi sekolah yang berwawasan lingkungan dan benuansa industry
- Menyiapkan wirausahaan yang handal
- Mengembangkan semangat keunggulan dan kompetisi yang positif
- Meningkatkan pengalaman ajaran agama yang dianut dan buaya bangsa sebagai sumber kearifan dalam bertindak
- Menerapkan nilai budaya dan karakter bangsa, kejujuran, kedisiplinan, dan kerjasama

### Tujuan Sekolah

- Menghasilkan tamatan yang cerdas, terampil, dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, serta berkahlak mulia
- Membekali peserta didik untuk mengembangkan kepribadian akademik dan dasar-dasar keahlian yang kuat dan benar, melalui pembelajaran Normatif, Adaptif, dan Produktif

- c. Menyiapkan peserta didik untuk memasuki dunia kerja yang professional dan berwawasan wirausaha untuk memasuki dunia kerja
- d. Memberikan pengalaman yang sesungguhnya agar peserta didik menguasai keahlian produktif berstandar budaya industry yang berorientasi kepada standar mutu, nilai-nilai ekonomi serta membentuk etos kerja yang tinggi, produktif dan kompetitif
- e. Mewujudkan sekolah menjadi SMK berwawasan lingkungan dan berstandar Internasional

### **3. Letak Geografis**

SMK Negeri 4 Surakarta yang beralamat di Jalan Laksamana Udara Adi Sucipto No 40 Surakarta ini terletak di tempat yang strategis karena berada di pinggi jalan raya, sehingga mudah dijangkau dengan alat transportasi umum baik dari kota maupun luar kota. Selain itu, SMK Negeri 4 Surakarta memiliki suasana yang tenang dan nyaman sehingga kegiatan belajar mengajar dapat berjalan secara kondusif.

### **4. Kondisi Fisik Sekolah**

Kondisi fisik sekolah dapat dikatakan baik, ini terlihat dari tata letak ruang, bangunan, dan kebersihan lingkungan yang sangat terjaga serta penghijauan taman yang ada disekolah SMK Negeri 4 Surakarta. Luas Sekolah : 10.185 m<sup>2</sup>. Guna menunjang pendidikan dan pelatihan sekolah mempunyai fasilitas antara lain:

- a. Ruang Kepala Sekolah
- b. Ruang Waka
- c. Ruang Tata Usaha
- d. Ruang Guru
- e. Ruang OSIS
- f. Ruang Bahasa
- g. Ruang Lab. Komputer
- h. Ruang Lab. IPA
- i. Gardu Satpam
- j. Menara Air
- k. Laboratorium Boga, Busana, Kecantika, dan Perhotelan

Peralatan yang tersedia sudah lengkap dan sangat menunjang untuk mendukung kegiatan praktikum. Untuk luas ruangan beberapa laboratorium tersebut sudah cukup luas sehingga siswa lebih leluasa dalam melaksanakan kegiatan praktikum. Adapun petugas yang menjadi penanggungjawaban laboratorium di SMK Negeri 4 Surakarta adalah, sebagai berikut:

- a. Ruang Laboratorium Keahlian Perhotelan

- 1) Ruang Laundry
  - 2) Ruang Hotel
  - 3) Ruang Instruktur Akomodasi Perhotelan
- b. Ruang Laboratorium Keahlian Jasa Boga
- 1) Ruang Praktik Boga 1
  - 2) Ruang Praktik Boga 2
  - 3) Ruang Praktik Boga 3
  - 4) Ruang Praktik Patiseri
  - 5) Ruang UP Boga
  - 6) Ruang Tata Hidang
  - 7) Ruang Instruktur Boga
- c. Ruang Laboratorium Keahlian Busana
- 1) Ruang Praktik Busana 1
  - 2) Ruang Praktik Busana 2
  - 3) Ruang Praktik Busana 3
  - 4) Ruang Praktik Busana 4
  - 5) Ruang Sanggar Busana
  - 6) Gudang Busana
  - 7) Ruang Instruktur Busana
- d. Ruang Laboratorium Keahlian Tata Kecantikan
- 1) Ruang Praktik Kecantikan Kulit
  - 2) Ruang Praktik Kecantikan Rambut
  - 3) Ruang Instruktur Kecantikan
- e. UKS
- f. Bimbingan dan Penyuluhan
- g. Rumah Penjaga Sekolah
- h. KM/ WC Siswa
- i. KM/ WC Guru
- j. KM/ WC Kepala Sekolah
- k. KM/ WC Karyawan/ TU
- l. Ruang Ibadah
- m. Gudang
- n. Koperasi Siswa
- o. Sangga Busana
- p. Lapangan Olahraga
- q. Tempat Parkir

Secara keseluruhan, sarana dan prasarana diatas kondisinya cukup baik dan menunjang terselenggaranya kegiatan belajar mengajar yang kondusif. Walaupun ada beberapa fasilitas yang perlu sedikit dilakukan perbaikan, baik pengecatan dan pentaaan ulang ruangan.

## 5. Potensi Siswa, Guru, dan Karyawan

Potensi yang dimiliki oleh SMK Negeri 4 Surakarta yaitu sekolah ini merupakan satu-satunya sekolah SMK yang memiliki pelajaran *entrepreneur*. Hal tersebut didukung oleh beberapa faktor dari dalam sekolah sendiri meliputi potensi sekolah, potensi guru, potensi siswa, dan potensi karyawan.

### a. Potensi Sekolah

SMK Negeri 4 Surakarta cukup bergensi diantara SMK di Surakarta, karena SMK Negeri 4 Surakarta adalah sekolah berbasis RSBI (Rintisan Sekolah Berbasis Internasional). Selain itu SMK Negeri 4 Surakarta merupakan SMK tertua di Kota Surakarta. SMK Negeri 4 Surakarta mempunyai program-program yang bertujuan untuk meningkatkan potensi sekolah baik dari guru maupun siswanya. Selain itu SMK Negeri 4 Surakarta juga mempunyai usaha antara lain, Unit Produksi Boga dan Busana, Laundry, Salon, dan lain-lain. Dengan adanya beberapa usahan tersebut diharapkan dapat meningkatkan pendapatan sekolah dan terutama dapat memberikan pembelajaran berbasis *teaching factory* bagi siswa SMK Negeri 4 Surakarta.

### b. Potensi Siswa

SMK Negeri 4 Surakarta terdiri dari 36 kelas terdiri atas 12 kelas jasa boga, 12 kelas busana, 6 kelas kecantikan rambut dan kulit, 6 kelas perhotelan. Siswa-siswa SMK Negeri 4 Surakarta cukup aktif baik dalam mengikuti kegiatan belajar mengajar di dalam kelas maupun kegiatan di luar jam belajar yaitu ekstrakurikuler. SMK Negeri 4 Surakarta memiliki siswa yang mayoritas adalah perempuan. Meskipun begitu laki-laki juga ada pada program keahlian Akomodasi Perhotelan, Tata Boga, dan beberapa orang di Busana. Dilihat dari bidang prestasi, SMK Negeri 4 Surakarta cukup memiliki banyak prestasi. Sebagian besar prestasi diraih dalam kegiatan Lomba Kompetensi Siswa tingkat daerah maupun tingkat nasional.

### c. Potensi Guru

Guru dan pegawai di SMK Negeri 4 Surakarta berjumlah 90 orang yang terdiri dari 2 guru pengajar bergelar S2, 70 guru pengajar bergelar S1, 4 guru pengajar bergelar D3 serta 17 tenaga administrasi. Guru disetiap jurusan telah memenuhi jumlah yang diharapkan dan 99% guru mengajar sesuai dengan bidang kompetensinya. Keseluruhan guru terbagi dalam lima bagian, yakni guru normative, adaptif, produktif, BK, serta tenaga pengajar.

### d. Potensi Karyawan

SMK Negeri 4 Surakarta mempunyai karyawan yang terdiri dari karyawan tetap belum PNS dan karyawan PNS yang memiliki keahlian di bidangnya masing-masing. Adapun karyawan yang ditempatkan sesuai bidangnya yaitu Tata Usaha, Petugas Perpustakaan, Petugas BK, karyawan, karyawan Uni Produksi, Satpam, dan Pemelihara Sekolah

## 6. Media Pembelajaran

Media dan sarana pembelajaran yang digunakan di SMK Negeri 4 Surakarta cukup memadai dan mendukung proses belajar mengajar. Media dan sarana yang ada di SMK Negeri 4 Surakarta meliputi *white board*, LCD, alat-alat peraga dan media laboratorium IPA, media audio-visual, media computer, serta alat-alat kesenian berupa alat musik

## 7. Kegiatan Kesiswaan

Dalam proses pembelajaran selain mendapatkan pelajaran akademik siswa juga mendapatkan pengembangan potensi Non-akademik Kegiatan ekstrakurikuler di SMK Negeri 4 Surakarta ini sebagai wahan penyaluran dan pengembangan minat dan bakat bagi siswa-siswanya. Beberapa ekstrakurikuler dibentuk untuk mengembangkan potensi siswa, terdapat beberapa ekstrakurikuler yang terdapat di SMK Negeri 4 Surakarta. Kegiatan ekstrakurikuler tersebut secara structural berada dibawah koordinasi sekolah. Salah satunya adalah kegiatan pramuka yang wajib diikuti oleh kelas 1 setiap hari jumat siang, dan beberapa ekstrakurikuler yang bisa diikuti siswa adalah :

- a. PMR (Palang Merah Remaja)
- b. KIR (Karya Ilmiah Remaja)
- c. Olah Raga dan Seni
  - 1) Bola Basket
  - 2) *Volley Ball*
  - 3) Vocal
  - 4) Tari
- d. *English Club*
- e. Ekstra kejuruan (Boga, Busana, Kecantikan)
- f. Keagamaan (Rohis)

Semua kegiatan ini dimaksudkan agar siswa SMK Negeri 4 Surakarta tidak hanya unggul dalam bidang akademik namun siswa juga unggul di bidang Non-akademik melalui potensi yang dimilikinya.

## 8. Fasilitas dan Media KBM

Fasilitas dan media KBM yang tersedia di SMK Negeri 4 Surakarta diantaranya perpustakaan, laboratorium, masjid, alat-alat olahraga, lapangan olahraga (basket, voli, dan lain-lain). Laboratorium terdiri dari laboratorium IPA, laboratorium bahasa dan laboratorium computer. Ruang praktik terdiri dari ruang praktik boga, ruang praktik busana, ruang praktik kecantikan, dan ruang praktik akomodasi perhotelan.

Laboratorium bahasa digunakan sebagai media pembelajaran bahasa. Laboratorium computer digunakan untuk memberikan keterampilan computer kepada siswa yaitu dengan memberikan mata pelajaran TIK (Teknologi Informasi dan Komunikasi) pada siswa kelas X, XI, dan XII. Layanan internet juga tersedia di sekolah ini, sehingga para siswa dapat mengetahui informasi yang lebih luas.

Perpustakaan yang menyediakan buku-buku penunjang kegiatan pembelajaran siswa, di kelola oleh seorang petugas. Siswa dapat meminjam buku maksimal 1 minggu dan jika melebihi akan dikenakan denda. Dengan adanya fasilitas ini siswa dapat menambah referensi pengetahuan mereka.

Media pembelajaran yang tersedia di SMK Negeri 4 Surakarta juga bermacam-macam sesuai dengan mata pelajarannya. Tiap-tiap kelas memiliki papan tulis berupa *whiteboard*. Selain itu, di beberapa kelas juga terdapat layar proyektor untuk pembelajaran yang menggunakan media *powerpoint*. Dengan adanya beberapa media tersebut, maka kegiatan pembelajaran dikelas dapat terlaksanakan dengan baik dan lancar.

Alat-alat olah raga yang tersedia juga sudah lengkap, misalnya bola voli, bola sepak, bola basket, cakram, dan lain-lain. Lapangan olahraga yang dimiliki oleh SMK Negeri 4 Surakarta berupa lapangan basket, lapangan voli, dan lapangan untuk lompat jauh.

Tempat ibadah berupa masjid yang digunakan untuk sholat bagi yang muslim dan untuk kegiatan keagamaan rohis. Sedangkan kegiatan pendalaman iman Kristen dan Katolik dilaksanakan setiap hari jumat setelah pembelajaran selesai di ruang teori.

## **9. Perpustakaan sekolah**

Perpustakaan SMK Negeri 4 Surakarta dikelola oleh seorang staff perpustakaan. Perpustakaan memiliki buku-buku yang bervariasi, namun sebagian buku masih ada yang kurang. Buku tersebut terdiri atas kamus Bahasa Inggris, Bahasa Indonesia, Buku Jurusan, dll.

Sistem pelayanan di perpustakaan SMK Negeri 4 Surakarta yaitu siswa meminjam buku dengan jangka waktu meminjam satu minggu dan apabila terjadi keterlambatan akan dikenakan denda Rp 100,00 per harinya. Untuk

buku paket, sistem peminjaman dapat dilakukan peminjaman langsung ketika pembelajaran akan berlangsung.

#### **10. Bimbingan Konseling**

Bimbingan dan Konseling di SMK Negeri 4 Surakarta melaksanakan layanan dengan melakukan pembelajaran di kelas. Selain di kelas, layanan dapat berupa layanan informasi, orientasi, aplikasi data, konseling individual, bimbingan kelompok, konferensi kasus, ahli tangan kasus, *home visi*, kolaborasi dengan orang tua, guru, maupun pihak sekolah yang lain serta beberapa administrasi bimbingan dan konseling.

Layanan yang diberikan untuk membantu permasalahan siswa baik masalah sekolah, social, belajar, maupun karir. Guru pembimbing membantu permasalahan siswa dengan sebaik mungkin sesuai dengan tingkat professional bimbingan dan konseling. Dalam menyelesaikan masalah siswa, selain cara lain misalnya wawancara, observasi, dan kerjasama pihak lain yang terkait.

#### **11. Unit Kesehatan Sekolah**

SMK Negeri 4 Surakarta terdapat satu ruang UKS yang didalamnya terdapat fasilitas obat-obatan dan satu dokter jaga yang dapat dimanfaatkan bagi siswa yang membutuhkan. Kondisi UKS terlihat sudah baik karena kelengkapan obat yang memadai serta kebersihan ruangan yang terawat dengan diberlakukannya alas kaki dilepas

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

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan langkah strategis untuk mengembangkan empat kompetensi dasar sebagai seorang pendidik menuju era tenaga kependidikan yang professional. Untuk mencapai aspek tersebut maka PPL dijadikan bagian dari mata kuliah pendidikan yang berbobot 3 SKS. Mata kuliah ini wajib ditempuh oleh mahasiswa yang mengikuti prodi kependidikan. Materi yang diberikan meliputi program mengajar teori dan praktik di kelas maupun di laboratorium boga. Tujuan mata kuliah ini adalah memberikan pelatihan dan wawasan pengembangan kompetensi siswa, maka dalam pelaksanaannya di sekolah siswa dibantu oleh guru pembimbing agar siswa bisa membangun kemandirian, ketrampilan dan tanggung jawab.

Rancangan kegiatan PPL disusun setelah mahasiswa melakukan observasi di sekolah dan di kelas sebelum PPL dilaksanakan, dari observasi tersebut akan didapat tentang kegiatan guru, siswa di kelas dan lingkungan sekolah tempat akan dilaksanakan praktik pengalaman lapangan agar siswa siap

dalam kegiatan PLL 15 Juli – 15 September. Dibawah ini akan dijelaskan langkah kegiatan PPL :

### **1. Persiapan Mengajar**

Dalam persiapan mengajar ini meliputi pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), Job Sheet, Bahan ajar ( *Power point*), video pembelajaran. Selain itu disaat mengajar juga perlu menyiapkan alat atau media yang digunakan saat memberikan pelajaran.

### **2. Melaksanakan praktik mengajar di kelas.**

Kegiatan praktik mengajar yang dimulai bersamaan dengan tahun ajaran baru 2016/2017. Setiap mahasiswa mengampu mata pelajaran sesuai dengan prodi dan jurusan di universitas masing-masing, dan dalam praktiknya kegiatan mengajar dilakukan sebanyak minimal 4 kali mengajar terbimbing atau dipandu dengan guru pembimbing dan 4 kali mengajar mandiri. Kegiatan PPL dilaksanakan sesuai dengan mata pelajaran yang diampu oleh guru pembimbing dari awal hingga kegiatan PPL di SMK N 4 Surakarta selesai.

Pada umumnya kegiatan mengajar dikelas dilaksanakan secara terbimbing langsung oleh guru pembimbing, namun tidak menutup kemungkinan dalam kegiatan PPL siswa diminta tolong untuk mengampu mata pelajaran diluar dari mata pelajaran yang diampu. Kegiatan ini membantu siswa dalam berlatih mental dan kesiapan siswa PPL dalam menghadapi masalah yang ada.

Materi ajar yang diberikan oleh siswa PPL ini mengikuti materi yang terdapat di silabus dan dalam pelaksanaannya harus sesuai dengan rancangan pelaksanaan pembelajaran (RPP) agar proses belajar mengajar berjalan dengan lancar.

### **3. Evaluasi**

#### a) Evaluasi hasil belajar siswa

Evaluasi hasil belajar diberikan kepada siswa bertujuan untuk mengetahui tingkat keberhasilan siswa dalam penguasaan materi dan selain itu juga membantu guru sebagai tolak ukur cara menyampaikan materi yang diberikan mampu diterima oleh siswa.

#### b) Evaluasi praktik mengajar

Evaluasi prakti mengajar dilakukan oleh guru pembimbing. Hal ini dimaksud untuk mengetahui seberapa besar kekurangan dan kelebihan dalam pelaksanaan kegiatan belajar mengajar, sehingga siswa PPL dapat mengajar dikelas lebih baik lagi.

### **4. Membuat inovasi dan motivasi pembelajaran di kelas.**

Membuat suatu inovasi dan motivasi dalam kegiatan belajar dan mengajar siswa ini bertujuan untuk menarik perhatian siswa dalam kelas.

Dalam proses pembelajaran memberikan materi dengan cara menyisipkan motivasi dan inovasi dari pengalaman diri sendiri atau orang lain yang akan memberikan suasana pembelajaran yang berbeda dan tidak seperti umumnya guru ketika memberikan materi di kurikulum 13 ini. Dalam pemberian motivasi ini akan membantu siswa untuk memacu dirinya dalam mencapai cita-cita dan arahan kedepan setelah lulus dari sekolah, sehingga siswa dalam proses belajar tidak hanya berusaha untuk memperoleh nilai yang baik namun semangat belajar juga perlu ditanamkan agar semangat belajar siswa menjadi naik.

#### **5. Menyusun laporan PPL**

Pada tahap akhir pelaksanaan PPL, mahasiswa praktikan melakukan kegiatan berikut :

##### a) Penyusunan Laporan

Setelah melaksanakan PPL, mahasiswa praktikan diwajibkan untuk menyusun laporan berdasarkan hasil pelaksanaan yang telah dilakukan. Laporan yang disusun, yaitu laporan PPL yang dibuat secara individu. Laporan yang disusun memuat informasi mengenai pelaksanaan kegiatan PPL mulai dari tahap awal hingga akhir. Laporan ini akan menjadi pertimbangan dalam penilaian hasil pelaksanaan PPL yang akan dinilai oleh DPL dan koordinator sekolah.

##### b) Evaluasi

Evaluasi bertujuan untuk menilai hasil kinerja dari pelaksanaan PPL yang dilakukan oleh mahasiswa praktikan dan mencakup semua aspek, baik penguasaan kemampuan profesional, personal, dan interpersonal serta masukan untuk pelaksanaan kegiatan di masa yang akan datang. Beberapa komponen penilaian meliputi perencanaan pembelajaran, proses pembelajaran, hubungan interpersonal dan laporan PPL.

## BAB II

### KEGIATAN PPL

#### A. Persiapan PPL

##### 1. Tujuan Kegiatan PPL

- a) Menyiapkan dan menghasilkan calon guru atau tenaga kependidikan yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan, dan keterampilan profesional.
- b) mengintegrasikan dan mengimplementasikan ilmu yang telah dikuasainya kedalam praktik keguruan dan atau praktik kependidikan.
- c) Memberikan kesempatan pada mahasiswa untuk menghayati dan memahami permasalahan sekolah yang terkait dengan proses pembelajaran.
- d) Mengkaji dan mengembangkan praktik keguruan dan praktik kependidikan Praktik Pengalaman Lapangan.

##### 2. Persiapan Kegiatan PPL

Sebagai persiapan melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) baik yang dipersiapkan berupa persiapan fisik maupun mental untuk dapat mengatasi permasalahan yang akan muncul selanjutnya, maka PPL membuat berbagai program persiapan sebagai bekal mahasiswa dalam melaksanakan PPL. Program-program tersebut juga berperan untuk meningkatkan kompetensi calon tenaga pendidik terutama guru, seperti kompetensi profesionalisme, pedagogik, sosial dan kepribadian. Di bawah ini merupakan persiapan yang dilaksanakan.

##### a) Pengajaran Mikro

*Micro Teaching/* pengajaran mikro merupakan pengajaran yang dilaksanakan dengan membagi mahasiswa ke dalam kelompok-kelompok kecil. Kegiatan ini dimana setiap mahasiswa berlatih menagajr di kampus dan dalam kegiatannya mahasiswa dilatih dalam membuat rancangan proses pembelajaran (RPP) kemudian dipraktikkan dengan materi sesuai yang dibuat pada RPP tersebut. Pelaksanaan *microteaching* dilakukan dalam kelompok kecil dengan anggota mahasiswa sebanyak 10-15 orang. Dalam kegiatannya pengajaran mikro dipandu dan diarahkan oleh guru dosen mikro, dan sebagai pesertanya adalah teman sendiri. Setiap mahasiswa dilatih mengisi kelas sebagai pendidik yang menerangkan materi dan dicontoh oleh siswa. Pelajaran mikro tersebut menggambarkan kompetensi yang harus dimiliki oleh guru yang profesional. Oleh karena itu para guru harus mendapatkan bekal cara mengisi kelas dengan baik dan disamping itu guru juga bisa menguasai keadaan kelas yang sedang diajar. Latihan mikro ini merupakan pembentukan kemampuan mengajar

(*teaching skill*) baik mengajar secara teoritis ataupun mengajar secara praktik.

Program ini dilaksanakan dengan dimasukkan dalam mata kuliah yang wajib tempuh bagi mahasiswa yang mengambil jurusan keguruan dan akan melakukan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL). Mata kuliah *Microteaching* diberikan pada semester VI dengan syarat mahasiswa harus lulus dan minimal mendapat nilai B agar bisa melanjutkan PPL di sekolah.

Dalam pelaksanaan perkuliahan, mahasiswa diberikan materi tentang bagaimana cara mengajar yang baik sesuai dengan kurikulum yang berlaku dan keterampilan yang diajarkan di perkuliahan diharapkan untuk dimiliki dalam pelaksanaan mata kuliah ini. Keterampilan tersebut berupa keterampilan-keterampilan yang berhubungan dengan persiapan menjadi seorang calon guru atau pendidik. Harapan dalam melaksanakan pengajaran mikro adalah agar siswa ketika melaksanakan pelatihan praktik mengajar bisa berjalan dengan lancar dan tidak lagi mengalami kecanggungan saat memberikan materi kepada siswa dikelas.

b) Pembekalan PPL

Kegiatan pembekalan merupakan salah satu persiapan yang diselenggarakan oleh lembaga UNY, yang dilaksanakan dalam bentuk pembekalan PPL yang dilaksanakan di KPLT FT UNY pada tanggal 20 Juni 2016 oleh Dosen Pembimbing PPL UNY. Pembekalan PPL dilaksanakan sebelum mahasiswa terjun langsung ke sekolah. Pembekalan diberikan guna memberi wawasan kepada mahasiswa tentang tata cara mengajar dan aspek apa saja yang harus dipenuhi ketika melaksanakan PPL. Aspek tersebut berupa jam praktik mengajar sebanyak empat kali mengajar secara terbimbing dan empat kali mengajar secara mandiri kemudian ada juga aspek yang menyangkut dengan kurikulum dan profesionalisme guru serta pendidikan karakter sehingga mahasiswa memiliki rasa percaya diri yang tinggi dan siap saat diterjunkan.

c) Observasi

Sebelum praktikum melaksanakan kegiatan PPL, mahasiswa diberi kesempatan untuk melakukan pengamatan atau observasi. Observasi yang dilakukan pada masa pra-PPL wajib dilaksanakan. Selain itu juga terdapat observasi ketika pelaksanaan. Observasi tersebut dimaksudkan agar mahasiswa dapat merancang program PPL sesuai dengan situasi dan kondisi di lapangan. Observasi dibagi menjadi dua macam, yaitu:

1) Observasi Lingkungan Sekolah

Observasi lingkungan sekolah dilaksanakan pada tanggal 1 Maret, 5 Maret, dan 4 Juni 2016. Tujuan observasi adalah untuk mengetahui kondisi sekolah secara mendalam agar mahasiswa dapat menyesuaikan diri pada pelaksanaan PPL di sekolah tersebut. Hal-hala yang perlu diperhatikan dalam observasi itu adalah lingkungan fisik sekolah, sarana prasarana sekolah, dan kegiatan belajar mengajar secara umum.

## 2) Observasi Pembelajaran di Kelas

Observasi pembelajaran di kelas bertujuan agar mahasiswa dapat secara langsung melihat dan mengamati proses kegiatan belajar mengajar dalam kelas. Observasi kelas dilaksanakan pada tanggal 5 Maret 2016 di kelas X Boga. Berdasarkan observasi yang telah dilakukan tersebut, mahasiswa mendapat masukan tentang cara guru mengajar dan metode yang akan digunakan. Selain itu, sikap siswa dalam menerima pelajaran juga dapat memberik gambaran bagaimana metode yang tepat untuk diaplikasikan pada saat praktik mengajar.

Hasil dari observasi kelas ini menjadi acuan atau gambaran untuk menentukan dan menyiapkan strategi pembelajaran yang akan diberikan saat kegiatan PPL berlangsung. Dalam proses observasi mahasiswa mendapati kegiatan belajar mengajar dikelas sebagai berikut.

### a. Membuka pelajaran

- 1) Membuka pelajaran dengan salam dan doa
- 2) Presensi daftar hadir siswa
- 3) Meresume materi yang telah diberikan sebelumnya
- 4) Menjelaskan sekilas mengenai materi yang akan diberikan
- 5) Memberi acuan atau motivasi terhadap siswa

### b. Pokok pelajaran

- 1) Menyampaikan materi pembelajaran
- 2) Menyakan mengenai materi yang diberikan
- 3) Mencatat mengenai materi yang diberikan
- 4) Menggali kemampuan siswa dalam menangkap pelajaran

### c. Menutup pelajaran

- 1) Mengevaluasi materi yang telah disampaikan
- 2) Memberikan kesimpulan dari materi yang disampaikan
- 3) Menutup pelajaran dengan doa dan kemudian baris sebelum dibubarkan

Aspek-aspek yang diamati selama observasi di kelas meliputi :

### 1) Perangkat Pembelajaran

- a) Silabus.
- b) Satuan pembelajaran.
- c) Rencana pembelajaran.
- 2) Proses Pembelajaran
  - a) Membuka pelajaran
  - b) Penyajian materi
  - c) Metode pembelajaran
  - d) Penggunaan bahasa
  - e) Penggunaan waktu
  - f) Gerak
  - g) Cara memotivasi siswa
  - h) Teknik bertanya
  - i) Teknik penguasaan kelas
  - j) Penggunaan media
  - k) Bentuk dan cara evaluasi
  - l) Menutup pembelajaran
- 3) Perilaku Siswa
  - a) Perilaku siswa di dalam kelas
  - b) Perilaku siswa di luar kelas
- 4) Media dan alat yang digunakan
  - a) LCD / proyektor
  - b) *Training object*

Setelah melaksanakan observasi, mahasiswa diharapkan agar dapat :

- 1) Perangkat pembelajaran apa saja yang perlu disiapkan.
- 2) Mengetahui kegiatan pembelajaran yang berlangsung sehingga dapat merumuskan rencana pembelajaran yang tepat.
- 3) Mengetahui bentuk evaluasi.
- 4) Mengetahui sarana dan prasarana serta fasilitas yang tersedia untuk mendukung kegiatan belajar mengajar.
- 5) Mengetahui perilaku siswa di dalam dan di luar kelas.

Observasi kelas yang dilakukan oleh mahasiswa adalah pengumpulan informasi tentang hasil observasi di dalam kelas untuk selanjutnya menjadi pertimbangan dalam menyiapkan perangkat pembelajaran dan materi. Tidak hanya sampai di situ, setelah observasi kelas mahasiswa melakukan diskusi dan konsultasi dengan guru pembimbing mengenai rancangan kegiatan belajar mengajar, termasuk jadwal mengajar, RPP, materi, dan lain sebagainya.

d. Pembuatan Persiapan Mengajar

Dari hasil observasi kelas, mahasiswa diwajibkan membuat RPP berdasarkan silabus dan program semester sebagai acuan mengajar.

Penyesuaian materi di RPP dan tugas untuk evaluasi sesuai dengan jam efektif dan jadwal yang telah dibuat sehingga ketika PPL selesai, guru pengampu dapat meneruskan pelajaran tanpa mengurangi substansi yang ada.

e. Bimbingan dengan Guru

Bimbingan dengan guru pembimbing dilakukan sebelum dan setelah mengajar. Sebelum mengajar mahasiswa akan dibimbing oleh guru mengajar dalam proses pembuatan RPP dan materi yang sesuai untuk disampaikan pada waktu mengajar. Bimbingan dengan guru ini juga bermaksud untuk mendekatkan hubungan antara mahasiswa PPL dengan guru pamong. Bimbingan setelah mengajar dimaksudkan untuk mengevaluasi cara mengajar mahasiswa PPL. Hal ini agar mahasiswa dapat memperbaiki kekurangan-kekurangan selama proses kegiatan belajar mengajar sehingga selanjutnya dalam mengajar mahasiswa menjadi lebih baik. Selain menyiapkan RPP dan materi mahasiswa juga menyiapkan kelengkapan administrasi seperti daftar hadir siswa dan lembar penilaian.

f. Penguasaan materi

Materi yang akan disampaikan pada siswa harus sesuai dengan kurikulum yang digunakan. Mahasiswa harus menguasai materi dan menggunakan berbagai macam bahan ajar, selain itu juga mencari banyak referensi agar dapat mengembangkan materi sehingga pengetahuan yang didapat semakin berkembang. Materi harus tersusun dengan baik dan jelas agar penyampaian materi dapat diterima dan mudah dipahami

g. Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Penyusunan RPP dilaksanakan sebelum praktik mengajar, sehingga praktikan dapat mempersiapkan materi, media, dan metode yang akan digunakan. Dalam penyusunan RPP, mahasiswa juga perlu untuk menyusun RPP cadangan karena tidak selamanya situasi dan kondisi akan sama seperti yang telah direncanakan, sehingga ketika RPP yang telah disusun tidak dapat dilaksanakan maka mahasiswa masih tetap dapat melaksanakan kegiatan mengajar.

Sesuai dengan kesepakatan bersama dengan guru pembimbing mata pelajaran, praktikan diberi kesempatan untuk melakukan praktik mengajar di kelas XII Boga 4. Sesuai dengan kurikulum yang berlaku di SMK Negeri 4 Surakarta, maka kurikulum yang digunakan dalam proses pembelajaran adalah kurikulum 2013. Mata pelajaran yang diberikan oleh guru pembimbing kepada praktikan yaitu Roti, Kue Diet Khusus dan Kue Teknik Fusion.

h. Pembuatan media pembelajaran

Media pembelajaran merupakan faktor pendukung yang penting untuk keberhasilan proses pengajaran. Media pengajaran adalah suatu alat yang digunakan sebagai media dalam menyampaikan materi kepada siswa agar mudah dipahami oleh siswa. Media ini selalu dibuat sebelum mahasiswa mengajr agar penyampaian materi tidak membosankan. Media dibuat berdasarkan metode yang akan digunakan selama proses kegiatan belajar mengajar, sehingga media benar-benar efektif dan mencapai tujuan pembelajaran.

i. Pembuatan alat evaluasi

Alat evaluasi ini berfungsi untuk mengukur seberapa jauh siswa dapat memahami materi yang telah disampaikan. Alat evaluasi berupa latihan dan penguasaan bagi siswa, baik secara individu maupun kelompok.

## **B. Pelaksanaan PPL**

Setelah mahasiswa melakukan persiapan PPL dengan mengikuti pembelajaran mikro, pembekalan PPL, observasi di kelas dan menyiapkan rancangan pembelajaran beserta materi untuk melaksanakan praktik mengajar teori maupun praktik. Materi yang sudah didapat selama mengikuti kuliah dari semester satu sampai semester enam akan diajarkan kepada para murid ketika mengajar. RPP dan materi yang telah dibuat menjadi panduan sebagai bahan ajar, kemudian pembelajaran mikro yang telah dilakukan di kampus dijadikan sebagai acuan tata cara mengajar dan cara menghadapi situasi kelas. Selain itu wawasan mengenai pendidikan karakter saat pembekalan PPL juga harus diimplementasikan.

Praktik mengajar di jurusan boga SMK Negeri 4 Surakarta dilaksanakan dalam bentuk team teaching yang dimana praktikan mengajar dengan berkerjasama dengan guru pengampu sehingga kegiatan mengajar dilaksanakan secara bergantian. Sehingga mahasiswa membuat kesepakatan mengenai jadwal mengajar dengan guru pembimbing. Dalam pelaksanaannya mahasiswa melaksanakan praktik mengajar terbimbing dan mengajar mandiri. Mengajar terbimbing adalah mahasiswa mengajar dengan didampingi oleh guru pembimbing yang akan menilai langsung cara membawakan materi dan memberikan masukan tentang cara mengajar dan cara menguasai kelas agar praktik PPL kedepannya bisa berjalan lebih baik. Mengajar mandiri adalah mahasiswa yang mulai mengisi kelas dan belajar mengkondisikan kelas secara mandiri dengan ketrampilan dan masukan yang telah diberikan oleh guru pembimbing

## 1. Praktik Mengajar

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di sekolah praktikan melaksanakan praktik mengajar di SMK Negeri 4 Surakarta kompetensi keahlian Roti, Kue Diet Khusus dan Kue Teknik Fusion dan dibimbing langsung oleh ibu Dwi Eni Handayani, S.Pd. Pada mata pelajaran ini mendapat kesempatan mengajar 8 kali pertemuan. Pada pelajaran Roti, Kue Diet Khusus dan Kue Teknik Fusion setiap pertemuannya yaitu 8 jam. Sebelum melakukan praktik mengajar mahasiswa PPL berdiskusi dengan guru pembimbing untuk menentukan jadwal dan materi apa saja yang akan diajarkan.

Rancangan Proses Pembelajaran (RPP) yang telah dibuat sebelumnya digunakan sebagai panduan dalam kegiatan mengajar. Dalam RPP tersebut telah dijadwalkan alokasi waktu dan materi yang diberikan kepada siswa sehingga kegiatan mengajar terlaksana dengan baik. Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam kegiatan praktik mengajar adalah sebagai berikut :

- a) Membuat rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP).
- b) Menyiapkan materi yang akan disampaikan dalam kegiatan praktik mengajar dengan mengacu pada RPP yang telah dibuat.
- c) Menyiapkan alat dan media yang akan digunakan untuk mengajar sesuai dengan alat dan media yang telah dicantumkan di RPP.
- d) Menyiapkan diri sendiri sehingga ketika sedang melaksanakan praktik mengajar praktikan bisa menjelaskan dan menguasai kelas dengan baik dan lancar.

Kegiatan praktik mengajar dilaksanakan pada tanggal 15 Juli – 15 September 2016 di SMK Negeri 4 Surakarta. Total pertemuan di kelas adalah sebanyak 8 kali. Selama 8 kali mengajar praktikan memiliki kesempatan untuk mengeksplorasi menentukan model belajar yang sesuai untuk siswa kelas XII jurusan boga di SMK Negeri 4 Surakarta. Beberapa model belajar yang telah didapat ketika mahasiswa PPL melaksanakan pembelajaran mikro dan kemudian diterapkan oleh praktikan saat melaksanakan kegiatan praktik mengajar adalah :

- a) Metode Ceramah

Metode ceramah digunakan oleh praktikan di kelas untuk menjelaskan beberapa materi yang diajarkan. Metode ceramah disini bertujuan untuk menjelaskan beberapa hal baru dalam boga yang baru siswa ketahui. Selain itu ceramah juga bermanfaat untuk memotivasi siswa agar siswa lebih giat belajar guna mencapai cita-citanya.

- b) Metode Tanya Jawab

Metode Tanya jawab ini digunakan oleh mahasiswa praktikan dan dikombinasikan dengan metode ceramah. Dari metode Tanya

jawab ini mahasiswa praktikan secara tidak langsung akan membangkitkan keaktifan siswa dikelas. Selain itu metode Tanya jawab ini juga akan menarik perhatian siswa kepada praktikan mengenai pertanyaan-pertanyaan yang diberikan. Dari metode Tanya jawab mahasiswa praktikan akan mengetahui seberapa besar tingkat pengetahuan, keaktifan, kreatifitas dan respon siswa di kelas.

c) Metode Demonstrasi

Metode demonstrasi bertujuan untuk memberikan pemahaman lebih mendalam mengenai materi yang diberikan. Dalam proses belajar mengajar metode demonstrasi akan lebih menarik perhatian karena siswa akan melihat benda atau alat secara langsung. Dari langkah demonstrasi maka daya ingat siswa juga akan lebih baik karena siswa tidak hanya belajar dengan cara mendengarkan penjelasan guru, namun siswa belajar dengan melihat dan menirukan langkah-langkah yang diberikan kepada siswa.

d) Metode Praktik

Metode praktik dilaksanakan oleh siswa dengan acuan materi yang telah diberikan oleh guru sebagai dasar teori dan job sheet atau lembar kerja. Metode praktik akan melatih siswa agar bisa bekerja secara mandiri sesuai SOP (*standar operational proceduer*) yang sudah tertera di job sheet. Didalam metode praktik siswa akan berlatih untuk menyelesaikan masalah yang sedang dihadapi saat praktik.

e) Diskusi

Metode diskusi antar siswa mengenai materi yang telah disampaikan bermanfaat untuk melatih tingkat partisipasi dan keaktifan di kelas. Selain itu, siswa berkesempatan untuk saling bertukar ilmu dengan temannya dan dapat berbagi pengetahuan sehingga pengetahuan siswa semakin luas.

Pelaksanaan PPL yang dilakukan adlaah Praktik Mengajar Terbimbing dan Praktik Mengajar Mandiri. Praktik Mengajar Terbimbing artinya mahasiswa dalam pelaksanaan pembelajaran didampingi dan dibimbing untuk memberikan materi dan pengelolaan kelas. Sedangkan Praktik Mengajar Mandiri artinya mahasiswa mulai praktik secara mandiri dimana guru tidak sepenuhnya membimbing seperti dalam Praktik Mengajar Terbimbing.

a) Praktik Mengajar Terbimbing

Guru Pembimbing

1. Memantau proses kegiatan belajar mengajar yang berlangsung pada saat mahasiswa praktik mengajar terbimbing.

2. Memberikan masukan dan *feedback* kepada mahasiswa, memberikan tips dan trik bagaimana menguasai kelas. Dilakukan setelah selesai kegiatan belajar mengajar.
3. Membantu menjelaskan materi saat proses pembelajaran jika diperlukan.

Mahasiswa

1. Mempersiapkan RPP, materi yang akan diajarkan, dan media pembelajaran serta soal evaluasi.
2. Menyampaikan materi sesuai dengan RPP kepada siswa selama proses kegiatan belajar mengajar.
3. Melaporkan hasil kegiatan belajar mengajar kepada guru pembimbing.
4. Melakukan evaluasi pembelajaran

b) Praktik Mengajar Mandiri

Guru Pembimbing

1. Memantau proses kegiatan belajar mengajar yang berlangsung (memastikan proses kegiatan belajar mengajar berjalan sesuai dengan RPP).
2. Memberikan masukan dan *feedback* kepada mahasiswa mengenai metode pembelajaran dan teknik penguasaan kelas.

Mahasiswa

1. Menyiapkan RPP dan bahan ajar sesuai dengan materi yang diampu, media pembelajaran, dan soal evaluasi.
2. Menyampaikan materi sesuai dengan RPP kepada siswa selama proses kegiatan belajar mengajar.
3. Melaporkan hasil kegiatan belajar mengajar kepada guru pembimbing.
4. Melakukan evaluasi pembelajaran.

## 2. Praktik Persekolahan

Pelaksanaan praktik pengalaman lapangan (PPL) yang dilakukan oleh praktikan di SMK Negeri 4 Surakarta tidak hanya melakukan kegiatan belajar dan mengajar dikelas, namun juga melaksanakan kegiatan lain yang mendukung kegiatan PPL di sekolah. Kegiatan tersebut diantaranya adalah :

- 1) Piket ruang guru, mahasiswa bergantian untuk melaksanakan piket diruang guru.
- 2) Membantu kegiatan yang bersifat untuk pengembangan laboratorium ataupun kegiatan yang berhubungan dengan jurusan boga.
- 3) Membantu mempersiapkan dan melaksanakan kegiatan LKS tingkat Porvisi Jawa Tengah di SMK Negeri 4 Surakarta yang bertempat sebagai tuan rumah.

Dengan adanya kegiatan praktik PPL diluar mengajar maka praktikan akan mengetahui kinerja guru di sekolah dan praktikan juga akan melaksanakannya sebagai latihan menjadi guru kedepannya.

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

Berdasarkan praktik mengajar yang telah dilakukan dari tanggal 15 Juli-15 September maka praktikan akan mendapati adanya hasil praktik mengajar, hambatan dalam melaksanakan praktik mengajar, serta solusi untuk menghadapi hambatan yang ditemui ketika melaksanakan praktik mengajar. Hasil dari pelaksanaan PPL meliputi :

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

Hasil praktik mengajar yang telah dilaksanakan dari praktik mengajar terbimbing dan mengajar mandiri adalah :

- a) Jumlah tatap muka sebanyak 8 kali tatap muka..
- b) Mengajar kelas XII jurusan boga.
- c) Mata pelajaran yang diajar adalah Roti, Kue Diet Khusus dan Kue Teknik Fusin setiap hari jumat.
- d) Praktikan menyiapkan RPP, materi ajar, alat dan bahan yang akan digunakan untuk melaksanakan kegiatan mengajar dikelas.
- e) Model mengajar yang dilaksanakan adalah metode mengajar ceramah, Tanya jawab, praktik, diskusi.
- f) Pengambilan nilai dilakukan dengan cara memberikan siswa evaluasi mengenai materi yang telah diajarkan.
- g) Setelah mengajar praktikan memberikan kesimpulan mengenai materi yang telah diajarkan.

#### **2. Hambatan dalam Melaksanakan PPL**

Selama pelaksanaan PPL, mahasiswa praktikan menemui beberapa hambatan. Hambatan yang ditemui sebagai berikut :

- a) Praktikan terkadang kurang berani untuk menegur siswa yang gaduh dikelas karena praktikan masih belajar dan khawatir bila melanggar dari kode etik guru.
- b) PPL merupakan pengalaman pertama bagi praktikan maka dari itu praktikan membutuhkan waktu lebih lama untuk menemukan cara agar bisa menarik perhatian dari siswa.
- c) Sikap siswa yang kurang mendukung pelaksanaan kegiatan belajar mengajar secara optimal (ada siswa yang tidak memperhatikan pelajaran).
- d) Beberapa siswa tidak bisa kondusif saat kegiatan belajar mengajar sehingga mengganggu siswa yang lainnya.

- e) Kesiapan siswa kurang untuk menerima materi, dikarenakan jadwal kegiatan belajar mengajar diantara jam istirahat.

### 3. Solusi

- a) Sebaiknya guru pembimbing memberi arahan tata cara untuk membuat kelas yang gaduh menjadi kondusif. Sehingga praktikan tidak melakukan kesalahan saat menegur siswa dikelas.
- b) Dalam proses mengajar guru pembimbing sebaiknya memberikan solusi atau tata cara mengajar yang baik kepada mahasiswa PPL.
- c) Untuk menghadapi siswa yang tidak memperhatikan pelajaran atau berbicara sendiri, diberikan pertanyaan kepada siswa tersebut sebagai motivasi atau menyuruh siswa tersebut membacakan materi yang disampaikan.
- d) Penggunaan media pembelajaran yang lebih menarik untuk memacu minat siswa mengikuti materi ajar yang bersangkutan.
- e) Diberikan motivasi untuk belajar giat disela-sela proses belajar mengajar demi mencapai cita-cita dan keinginan mereka.

Secara keseluruhan program PPL dapat dilaksanakan dengan baik dan memenuhi target yang diharapkan. Mahasiswa PPL sudah cukup mendapatkan latihan menjadi guru yang baik dari awal melaksanakan persiapan hingga proses belajar berlangsung. Pelatihan dan pembekalan yang cukup merupakan salah satu kunci utama dalam melaksanakan kegiatan praktik pengalaman lapangan (PPL). Manfaat yang dapat diambil dari kegiatan PPL antara lain :

- a) Mahasiswa dapat mengerti langkah-langkah yang harus dilakukan sebelum melaksanakan kegiatan belajar mengajar.
- b) Mahasiswa dapat merasakan dan mengenal cara menjadi seorang pendidik yang sebenarnya dan dapat berusaha untuk membentuk sikap profesional berdasarkan masukan yang telah diberikan oleh guru pembimbing.
- c) Mahasiswa PPL mengetahui dan melaksanakan kegiatan lain dari guru selain mengajar seperti administrasi guru dan kegiatan lain yang bertujuan untuk menambah wawasan praktikan.

## **BAB III**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Setelah melaksanakan kegiatan praktik pengalaman lapangan (PPL) di SMK Negeri 4 Surakarta yang dilaksanakan mulai tanggal 15 Juli 2016 sampai dengan 15 September 2016, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Pengalaman Praktik Lapangan (PPL) merupakan kegiatan yang nantinya menjadi bekal yang dapat digunakan ketika praktikan menjadi seorang pendidik.
2. Melatih praktikan untuk melatih dalam penerapan ilmu pengetahuan dan ketrampilan yang telah didapat semasa di perkuliahan.
3. Mahasiswa akan lebih mengerti apa saja kegiatan guru di sekolah dan apa saja yang perlu disiapkan dalam melaksanakan kegiatan belajar dan mengajar.
4. Mahasiswa sebagai calon tenaga kependidikan dalam kaitannya dengan kompetensi professional dituntut memiliki kompetensi lain seperti : *personality* dan *sociality* dan program PPL ini memberikan kontribusi yang nyata.
5. Hambatan yang ada didalam kelas saat melaksanakan KBM adalah kesulitan mahasiswa praktikan dalam menyeragamkan pemahaman siswa tentang materi yang diberikan, selain itu mahasiswa praktikan juga kurang bisa mengkondisikan suasana kelas saat kegiatan belajar mengajar berlangsung.
6. Proses dan hasil kegiatan PPL tidak terlepas dari kerjasama antara berbagai pihak, yaitu mahasiswa, sekolah, guru pembimbing dan siswa.

#### **B. Saran**

Demi menunjang keberhasilan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) pada masa yang akan datang, ada beberapa hal yang perlu mendapat perhatian sehubungan dengan pelaksanaan PPL adalah sebagai berikut:

##### **1. Untuk SMK Negeri 4 Surakarta**

- a) Agar lebih meningkatkan hubungan baik dengan pihak UNY maupun mahasiswa PPL yang telah terjalin selama ini sehingga akan menimbulkan hubungan baik yang saling menguntungkan.
- b) Meningkatkan kepedulian sekolah terhadap PPL dan terhadap program PPL yang telah disepakati yang sekiranya bermanfaat sebaiknya ditindaklanjuti oleh pihak sekolah
- c) Peningkatan komunikasi dan koordinasi antara pihak sekolah dengan mahasiswa PPL agar tercipta suasana yang kondusif dalam pelaksanaan PPL.

- d) Selama pelaksanaan PPL, sebaiknya pihak sekolah selalu memantau program PPL mahasiswa. Sehingga apabila ada kesalahan mahasiswa PPL segera diberi arahan tata cara mengajar yang benar.
- e) Perlunya peningkatan penggunaan media pembelajaran yang sudah ada di sekolah dan penggunaan variasi metode pembelajaran sehingga dapat menarik siswa untuk giat belajar.

## **2. Untuk Universitas Negeri Yogyakarta**

- 1) Pembekalan dari UPPL sebaiknya dilakukan sebelum mahasiswa membuat proposal dan perumusan PPL agar mahasiswa mendapatkan bekal yang memadai dalam perumusan program PPL dan pelaksanaannya. Serta peningkatan kerja sama dan komunikasi yang harmonis antara Universitas dengan pihak sekolah.
- 2) Pihak UPPL sebagai lembaga koordinator PPL yang menangani secara langsung kegiatan PPL diharapkan mampu melakukan sosialisasi secara efektif dan terperinci, sehingga program-program dapat berjalan sesuai dengan harapan UPPL dan mahasiswa.
- 3) Sebaiknya dalam pelajaran mikro mahasiswa juga ditekankan pada tata cara penguasaan kelas.
- 4) Bimbingan dan dukungan moril dari dosen pembimbing tetap dipertahankan dan lebih ditingkatkan agar mahasiswa praktikan dapat menjalankan tugas mengajarnya dengan percaya diri yang besar.

## **3. Untuk Mahasiswa**

- 1) Perumusan program PPL harus sebaik mungkin, lebih baik lagi jika dalam perumusan program dikonsultasikan dengan pihak sekolah atau dengan guru pembimbing. Hal yang penting adalah program yang dilakukan dapat bermanfaat dan sesuai dengan kebutuhan sekolah.
- 2) Dalam perumusan program hours dipertimbangkan secara matang. Pertimbangkan faktor manfaat, waktu, dana, SDM dengan sebaik-baiknya. Setiap program kerja yang telah disusun dan direncanakan sebaiknya dapat dilaksanakan tanpa terkecuali.
- 3) Konsultasi dengan Dosen Pembimbing Lapangan atau dengan Koordinator PPL jika ada permasalahan yang belum dapat diselesaikan.
- 4) Dalam pelaksanaan kegiatan praktik mengajar, mahasiswa sebaiknya benar-benar memahami tugasnya, meliputi penyusunan perangkat mengajar, penyusunan materi, dan media pembelajaran. Rasa kesetiakawanan, solidaritas, dan kekompakan dalam satu tim hendaknya dijaga sampai kegiatan PPL berakhir.

- 5) Dalam penyampaian materi pembelajaran mahasiswa sebaiknya menggunakan metode yang dapat menarik perhatian dari siswa.
- 6) Dalam proses evaluasi suatu kegiatan tidak hanya membahas permasalahan yang timbul dalam kegiatan yang terkait saja. Namun perlu juga diberikan suatu solusi atas permasalahan yang terjadi.

## DAFTAR PUSTAKA

- UPPL. 2016. *Panduan PPL 2016*. Yogyakarta: UPPL Universitas Negeri Yogyakarta.
- UPPL. 2016. *Materi Pembekalan PPL 2016*. Yogyakarta: UPPL Universitas Negeri Yogyakarta.
- UPPL. 2016. *Panduan Pengajaran Mikro 2016*. Yogyakarta: UPPL Universitas Negeri Yogyakarta,

# LAMPIRAN

**JADWAL MENGAJAR PPL UNY TAHUN 2016**

Hari	Jam	Waktu	Kelas X				Kelas XI				Kelas XII			
			BO 1	BO2	BO3	BO4	BO 1	BO2	BO3	BO4	BO 1	BO2	BO3	BO4
SENIN	0	06:45-07:30												
	1	07:30-08:15									AY			
	2	08:15-09:00									AY			
	3	09:00-09:45									AY			
	4	10:00-10:45									AY			
	5	10:45-11:30									RA			
	6	11:30-12:15									RA			
	7	12:45-13:25									RA			
	8	13:25-14:05									RA			
	9	14:05-14:45									RA			
	10	14:45-15:25									RA			
	11	15:40-16:20												
12	16:20-17:00													
							DP1				DP1			
SELASA	1	07:15-08:15												
	2	08:15-09:00												
	3	09:00-09:45								IS				
	4	10:00-10:45								IS				
	5	10:45-11:30								IS				
	6	11:30-12:15								IS				
	7	12:45-13:25								IS				
	8	13:25-14:05								IS				
	9	14:05-14:45								IS				
	10	14:45-15:25								IS				
	11	15:40-16:20								IS				
	12	16:20-17:00								IS				
										DP4				
	1	07:15-08:15								AL		AY		
	2	08:15-09:00								AL		AY		



	10	16:15-17:00												
									DP2					DP4

<b>KODE</b>
AL : ALFIAN
NS : NASILA
NA : NANCY
IS : ISMI
RA : RASID
AY : AYU





## SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK  
 Mata Pelajaran : Roti , Kue Diet Khusus Dan Teknik Fusion  
 Kelas /Semester : XII

**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 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, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

**SEMESTER XII**

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan roti dan kue diet khusus dan fusion sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Makanan pengganti dari berbagai jenis diet khusus	<b>Mengamati</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati video/ gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan makanan pengganti dari berbagai jenis diet khusus</li> </ul> <b>Menanya</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menanya tentang: jenis, karakteristik, fungsi, berbagai macam diet khusus, makanan yang</li> </ul>	<b>Observasi</b> lembar pengamatan kegiatan diskusi dan persentasi  <b>Portofolio</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laporan tertulis</li> </ul>	1 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>gambar/ videosumber zat tenaga</li> <li>Referensi / buku terkait</li> <li>e-dukasi.net</li> <li>Bahan makanan</li> </ul>
2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan roti dan kue diet khusus dan fusion					
2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>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>		<p>diperbolehkan dan dilarang, makanan pengganti diet khusus, serta apakah makanan pengganti memiliki fungsi yang sama dengan makanan diet khusus</p> <p><b>Mengumpulkan data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait dengan pertanyaan guna mencari jawaban tentang makanan pengganti diet khusus</li> <li>Kerja kelompok mengerjakan lembar tugas terkait menentukan makanan pengganti diet khusus</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan kasus</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan kasus</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan tertulis hasil diskusi dan kasus</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan kasus</li> </ul>	<p>kelompok</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Hasil lembar tugas</li> </ul> <p><b>Tes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tes tertulis</li> </ul> <p>Jurnal</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</li> </ul>		<p>sebenarnya/</p>
<p>3.1 Mendeskripsikan jenis, karakteristik, fungsi, makanan pengganti diet khusus</p>					
<p>4.1. Menentukan bahan makanan pengganti untuk diet khusus</p>					
<p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Produk kue dan</li> </ul>	<p><b>Mengamati</b></p>	<p><b>Observasi</b></p>	<p>4 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>gambar/</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan roti dan kue diet khusus dan fusion sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<p>saus rendah lemak</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembuatan produk kue dengan saus rendah lemak</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati video/ gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Produk kue dan saus rendah lemak</li> </ul>	<p>lembar pengamatan kegiatan diskusi dan persentasi</p>		<p>video sumber zat tenaga</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Referensi / buku terkait</li> </ul>
<p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan roti dan kue diet khusus dan fusion</p>		<p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menanya tentang: jenis, karakteristik, fungsi, makanan yang diperbolehkan dan dilarang, makanan pengganti diet untuk rendah lemak, serta untuk penyakit apa saja makanan rendah lemak</li> </ul>	<p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laporan tertulis kelompok</li> <li>• Hasil kerja kelompok (lembar tugas)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• e-dukasi.net</li> <li>• Bahan makanan sebenarnya/</li> </ul>
<p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p>		<p><b>Mengumpulkan data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait dengan pertanyaan guna mencari jawaban tentang Produk kue dan saus rendah lemak</li> </ul>	<p><b>Tes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tes tertulis</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alat praktik</li> </ul>
<p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p>		<p><b>Menganalisis data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menganalisis hasil praktik membuat produk kue dengan saus rendah lemak</li> </ul>	<p>Jurnal</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bahan praktik</li> </ul>
<p>3.2 Menganalisis produk produk kue dengan saus rendah lemak</p>		<p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil</li> </ul>	<p><b>Tes kinerja/ unjuk kerja</b></p> <p>Membuat produk kue dengan saus rendah lemak</p>		
<p>4.2 Membuat produk kue dengan saus rendah lemak</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>diskusi dan hasil praktik</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan tertulis hasil diskusi dan hasil praktik</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul>			
<p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan roti dan kue diet khusus dan fusion sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan roti dan kue diet khusus dan fusion</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p>3.3 Menganalisis produk kue dengan saus rendah kalori</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Produk kue dengan saus rendah kalori</li> <li>Pembuatan produk kue dengan saus rendah kalori</li> </ul>	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati video/ gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Produk kue dan saus rendah kalori</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menanya tentang: jenis, karakteristik, fungsi, makanan yang diperbolehkan dan dilarang, makanan pengganti diet untuk rendah kalori, serta untuk penyakit apa saja makanan rendah kalori</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait dengan</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <p>lembar pengamatan kegiatan diskusi dan persentasi</p> <p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laporan tertulis kelompok</li> <li>Hasil kerja kelompok (lembar tugas)</li> </ul> <p><b>Tes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tes tertulis</li> </ul> <p>Jurnal</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>gambar/ videosumber zat tenaga</li> <li>Referensi / buku terkait</li> <li>e-dukasi.net</li> <li>Bahan makanan sebenarnya/</li> <li>Alat praktik</li> <li>Bahan praktik</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
4.3 Membuat produk kue dengan saus rendah kalori		<p>pertanyaan guna mencari jawaban tentang Produk kue dan saos rendah lemak</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat produk kue dengan saus rendah kalori dan mencatat data saat praktik yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menganalisis hasil praktik membuat produk kue dengan saus rendah kalori</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan hasil praktik</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan tertulis hasil diskusi dan hasil praktik</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</li> </ul> <p><b>Tes kinerja/unjuk kerja</b></p> <p>Membuat produk kue dengan saus rendah kalori</p>		
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan roti dan kue diet khusus dan fusion sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Produk kue dan saos rendah gula	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati video/ gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <p>lembar pengamatan kegiatan diskusi dan</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>gambar/ videosumber zat tenaga</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar	
<p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan roti dan kue diet khusus dan fusion</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (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>	kue	<p>yang berkaitan dengan Produk kue dan saos rendah gula</p> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menanya tentang: jenis, karakteristik, fungsi, makanan yang diperbolehkan dan dilarang, makanan pengganti diet untuk rendah gula, serta untuk penyakit apa saja makanan rendah gula</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait dengan pertanyaan guna mencari jawaban tentang Produk kue dan saos rendah gula</li> <li>Membuat produk kue dengan saos rendah gula dan mencatat data saat praktik yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menganalisis hasil praktik membuat produk kue dengan saos rendah gula</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan hasil praktik</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan</li> </ul>	<p>persentasi</p> <p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laporan tertulis kelompok</li> <li>Hasil kerja kelompok (lembar tugas)</li> </ul> <p><b>Tes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tes tertulis</li> </ul> <p>Jurnal</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</li> </ul> <p><b>Tes kinerja/unjuk kerja</b></p> <p>Membuat produk kue dengan saos rendah gula</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Referensi / buku terkait</li> <li>e-dukasi.net</li> <li>Bahan makanan sebenarnya/</li> <li>Alat praktik</li> <li>Bahan praktik</li> </ul>	
<p>3.4.Menganalisis produk kue dengan saos rendah gula</p>						
<p>4.4Membuat produk kue dengan saos rendah gula</p>						

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>hasil praktik</p> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan tertulis hasil diskusi dan hasil praktik</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul>			
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan roti dan kue diet khusus dan fusion sebagai tindakan pengamalan menurut</p> <p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan roti dan kue diet khusus dan fusion</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p>3.5. Menganalisis produk kue dengan saus rendah protein</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Produk kue dan saos rendah protein</li> </ul>	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati video/ gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Produk kue dan saos rendah protein</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menanya tentang: jenis, karakteristik, fungsi, makanan yang diperbolehkan dan dilarang, makanan pengganti diet untuk rendah protein, serta untuk penyakit apa saja makanan rendah protein</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait dengan pertanyaan guna mencari jawaban</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <p>lembar pengamatan kegiatan diskusi dan persentasi</p> <p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laporan tertulis kelompok</li> <li>Hasil kerja kelompok (lembar tugas)</li> </ul> <p><b>Tes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tes tertulis</li> </ul> <p>Jurnal</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Catatan hasil</li> </ul>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>gambar/ videosumber zat tenaga</li> <li>Referensi / buku terkait</li> <li>e-dukasi.net</li> <li>Bahan makanan sebenarnya/</li> <li>Alat praktik</li> <li>Bahan praktik</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.1 Membuat produk kue dan saus rendah protein		<p>tentang Produk kue dan saos rendah protein</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat produk kue dengan saus rendah gula dan mencatat data saat praktik yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan</li> <li>• Menganalisis hasil praktik membuat produk kue dengan saus rendah protein</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan hasil praktik</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan tertulis hasil diskusi dan hasil praktik</li> <li>• Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul>	<p>pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p><b>Tes kinerja/unjuk kerja</b></p> <p>Membuat produk kue dengan saus rendah protein</p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan roti dan kue diet khusus dan fusion sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Kue dengan teknik <i>fusion</i>	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/video/film/gambar/atau membaca tentang kue dengan teknik <i>fusion</i></li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis-jenis, contoh kue dengan teknik <i>fusion</i>; serta apakah ada perbedaan diantara berbagai kue dengan teknik <i>fusion</i></li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Latihan merancang menu kue dengan teknik <i>fusion</i></li> <li>Membuat kue dengan teknik fusion dan mencatat data terkait dengan praktik membuat kue dengan teknik fusion sebagai sumber informasi untuk jawaban pertanyaan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi, hasil kerja kelompok dan hasil rancangan resep</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi data</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laporan tertulis kelompok</li> <li>Rancangan resep kue dengan teknik fusion</li> </ul> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan—perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p><b>Tes kinerja/unjuk kerja</b></p> <p>Membuat kue dengan teknik <i>fusion</i></p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Buku referensi</li> <li>kue teknik <i>fusion</i></li> <li>Lembar tugas</li> </ul>
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan roti dan kue diet khusus dan fusion					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional					
2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja					
3.6 Mendeskripsikan jenis, sejarah, karakteristik, contoh kue dengan teknik fusion					
4.6.1. Merancang menu kue dengan teknik fusion 4.6.2. Membuat kue dengan teknik fusion					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>hasil diskusi , hasil kerja kelompok dan hasil rancangan resep sesuai pertanyaan yang diajukan</p> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi data hasil diskusi , hasil kerja kelompok dan hasil rancangan resep kue dengan teknik <i>fusion</i></li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi data hasil diskusi , hasil kerja kelompok dan hasil rancangan resep kue dengan teknik <i>fusion</i></li> </ul>			
<p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan roti dan kue diet khusus dan fusion sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan roti dan kue diet khusus dan fusion</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (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"> <li>Produk <i>pastry</i> dengan teknik fusion</li> <li>Pembuatan produk <i>pastry</i> dengan teknik fusion</li> </ul>	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Video/ gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan produk pastry dengan teknik fusion</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan: terkait dengan pengertian, jenis kue, ciri, bahan dan alat, cara pembuatan, kriteria hasil, , dan apakah ada perbedaan antara produk pastry dengan teknik fusion dengan produk bakery umumnya</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap saat kegiatan diskusi dan presentasi</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan kelompok tertulis</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan hasil</p>	4 minggu	<p><b>Sumber :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>video/gambar/</li> <li>Bahan praktek</li> <li>Alat praktek</li> <li>Referensi / buku terkait</li> <li>e-dukasi.net</li> <li>lembar tugas</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.7 Menganalisis produk <i>pastry</i> dengan teknik fusion		<p>sumber yang terkait dengan pertanyaan tentang produk pastry teknik fusion guna mencari jawaban</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan praktik membuat produk pastry dengan teknik fusion</li> <li>Menganalisis dalam kelompok tentang hasil praktik membuat produk pastry dengan teknik fusion dengan menggunakan lembar tugas</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah data hasil diskusi kelompok dan praktik produk pastry dengan teknik fusion untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menyimpulkan hasil olah data</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>membuat laporan, hasil kerja kelompok dan praktik pembuatan produk pastry dengan teknik fusion terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> <li>mempresentasikan laporan hasil kerja kelompok dan praktik pembuatan produk pastry</li> </ul>	<p>pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p><b>Tes</b>  <b>Unjuk Kerja / Kinerja</b>            Observasi saat membuat produk pastry dengan teknik fusion</p>		
4.7.Membuat produk <i>pastry</i> dengan teknik fusion					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan roti dan kue diet khusus dan fusion sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produk <i>bakery</i> dengan teknik fusion</li> <li>• Pembuatan produk <i>bakery</i> dengan teknik fusion</li> </ul>	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Video/ gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan produk bakery dengan teknik fusion</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan: terkait dengan pengertian, jenis kue, ciri, bahan dan alat, cara pembuatan, kriteria hasil, , dan apakah ada perbedaan antara produk bakery dengan teknik fusion dengan produk bakery umumnya</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait dengan pertanyaan tentang produk bakery teknik fusion guna mencari jawaban</li> <li>• Melakukan praktik membuat produk pastry dengan teknik fusion</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap saat kegiatan diskusi dan presentasi</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p><b>Tes Unjuk Kerja / Kinerja</b> Observasi saat</p>	4 minggu	<p><b>Sumber :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• video/gambar/</li> <li>• Bahan praktek</li> <li>• Alat praktek</li> <li>• Referensi / buku terkait</li> <li>• e-dukasi.net</li> <li>• lembar tugas</li> </ul>
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan roti dan kue diet khusus dan fusion					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional					
2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja					
3.8 Menganalisis produk <i>bakery</i> dengan teknik fusion					
4.8. Membuat produk <i>bakery</i> dengan teknik fusion					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Menganalisis dalam kelompok tentang hasil praktik membuat produk bakery dengan teknik fusion dengan menggunakan lembar tugas</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah data hasil diskusi kelompok dan praktik produk bakery dengan teknik fusion untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menyimpulkan hasil olah data</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>membuat laporan hasil kerja kelompok dan praktik pembuatan produk bakery dengan teknik <i>fusion</i></li> <li>mempresentasikan laporan hasil kerja kelompok dan praktik pembuatan produk bakery dengan teknik <i>fusion</i></li> </ul>	membuat produk bakery dengan teknik fusion		
<p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan roti dan kue diet khusus dan fusion sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan roti dan kue diet khusus dan fusion</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam</p>	Produk <i>cake</i> dengan teknik <i>fusion</i>	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/video/film/gambar/atau membaca tentang <i>cake</i> dengan teknik <i>fusion</i></li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis-jenis, contoh <i>cake</i> dengan teknik <i>fusion</i>; serta apakah ada perbedaan diantara berbagai <i>cake</i> dengan</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laporan tertulis kelompok</li> <li>Rancangan resep</li> </ul>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Buku referensi</li> <li>kue teknik <i>fusion</i></li> <li>Lembar tugas</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p>		<p>teknik <i>fusion</i></p> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>• Melakukan praktik membuat produk <i>cake</i> dengan teknik <i>fusion</i></li> <li>• Menganalisis dalam kelompok tentang hasil praktik membuat produk <i>cake</i> dengan teknik <i>fusion</i> dengan menggunakan lembar tugas</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah data hasil diskusi kelompok dan praktik produk <i>cake</i> dengan teknik <i>fusion</i> untuk menjawab pertanyaan</li> <li>• Menyimpulkan hasil olah data</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• membuat laporan hasil kerja kelompok dan praktik pembuatan produk <i>cake</i> dengan teknik <i>fusion</i></li> <li>• mempresentasikan laporan hasil kerja kelompok dan praktik pembuatan produk <i>cake</i> dengan teknik <i>fusion</i></li> </ul>	<p>kue dengan teknik <i>fusion</i></p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan—perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p>		
<p>3.9 Menganalisis produk <i>cake</i> dengan teknik <i>fusion</i></p>					
<p>4.9. Membuat produk <i>cake</i> dengan teknik <i>fusion</i></p>					

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

## KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR

### MATA PELAJARAN: ROTI , KUE DIET KHUSUS DAN KUE TEKNIK “FUSION” KELAS XII

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya	1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan roti dan kue diet khusus dan <i>fusion</i> 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 mengolah dan menyajikan roti dan kue diet khusus dan <i>fusion</i> 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
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 phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah	3.1. Mendeskripsikan jenis, karakteristik, fungsi, bahan makanan pengganti diet khusus 3.2. Menganalisis produk kue dengan saus rendah lemak 3.3. Menilai produk kue dengan saus rendah kalori 3.4. Menilai i produk kue dengan saus rendah gula 3.5. Menilai produk kue dengan saus rendah protein 3.6. Memahami jenis, sejarah, karakteristik, contoh kue dengan teknik fusion serta menilai produk kue dengan teknik <i>fusion</i> 3.7. Menilai produk <i>pastry</i> dengan teknik fusion 3.8. Menilai produk <i>bakery</i> dengan teknik fusion 3.9. Menilai produk <i>cake</i> dengan teknik fusion
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	4.1. Menentukan bahan makanan pengganti untuk diet khusus 4.2. Membuat produk kue dengan saus rendah lemak 4.3. Membuat produk kue dengan saus rendah kalori 4.4. Membuat produk kue dan saus rendah gula 4.5. Membuat produk kue dan saus rendah protein 4.6. Merancang dan membuat kue dengan teknik fusion 4.7. Membuat produk <i>pastry</i> dengan teknik fusion

<b>KOMPETENSI INTI</b>	<b>KOMPETENSI DASAR</b>
	4.8. Membuat produk <i>bakery</i> dengan teknik fusion 4.9. Membuat produk <i>cake</i> dengan teknik fusion



PEMERINTAH KOTA SURAKARTA  
DINAS PENDIDIKAN PEMUDA DAN OLAH RAGA

## SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Jl. Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840  
SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : [www.smkn4solo.sch.id](http://www.smkn4solo.sch.id) Email : [smkn4solo@gmail.com](mailto:smkn4solo@gmail.com)



### RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan	: SMKNegeri 4 Surakarta
Kelas/Semester	: XIIBOGA / Gasal
Mata Pelajaran	: Roti, Kue Diet Khusus dan Kue Teknik Fusion
Materi Pokok	:3.1. Mendeskripsikan jenis, karakteristik, fungsi, bahan makanan pengganti diet khusus 4.1. Menentukan bahan makanan pengganti untuk diet khusus
Pertemuan ke	: 1-2
Alokasi Waktu	: 8 x 45Menit (360 menit) (8 JP)

#### A. KOMPETENSI INTI:

KI 1.Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.

KI 2.Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

#### B. KOMPETENSI DASAR

3.1. Mendeskripsikan jenis, karakteristik, fungsi, bahan makanan pengganti diet khusus

3.1.1 Menjelaskan jenis-jenis makanan pengganti diet khusus

3.1.2 Mengidentifikasikarakteristik makanan pengganti diet khusus

3.1.3 Mengklasifikasikan macam-macam diet khusus

3.1.4 Menjelaskan fungsi berbagai macam untuk makanan pengganti diet khusus

3.1.6 Mendiskusikan makanan yang diperbolehkan dan dilarang untuk diet khusus

3.1.6 Mengidentifikasi makanan pengganti diet khusus

4.1. Menentukan bahan makanan pengganti untuk diet khusus

4.1.1 Memilih bahan produk pada makanan pengganti untuk diet khusus

4.1.2 Merencanakan resep pada produk makanan pengganti diet khusus

#### C. TUJUAN PEMBELAJARAN

Selama dan setelah proses pembelajaran tentang usaha dan potensi jasa boga, peserta didik dapat:

1. Menjelaskan pengertian makanan pengganti diet khusus.
2. Menyebutkan jenis-jenis makanan pengganti diet khusus.
3. Menjelaskan karakteristik makanan pengganti diet khusus.
4. Mengklasifikasi macam-macam makanan pengganti diet khusus.
5. Menjelaskan fungsi berbagai macam untuk makanan pengganti diet khusus.
6. Menjelaskan makanan yang diperbolehkan dan dilarang untuk diet khusus.
7. Mengidentifikasi makann pengganti diet khusus.
8. Memilih bahan produk pada makanan pengganti untuk diet khusus.

9. Merencanakan resep pada produk makanan pengganti diet khusus.

**D. MATERI PEMBELAJARAN**

1. Pengertian makanan pengganti diet khusus
2. Jenis-jenis dan karakteristik makanan pengganti diet khusus
3. Macam-macam makanan pengganti diet khusus
4. Fungsi berbagai macam makanan pengganti diet khusus
5. Makanan yang diperbolehkan dan dilarang untuk diet khusus
6. Bahan produk pada makanan pengganti diet khusus
7. Resep pada produk makanan pengganti diet khusus

**E. METODE PEMBELAJARAN**

Pendekatan pembelajran : Saintifik  
 Metode Pembelajaran : Diskusi, tanya jawab, dan penugasan  
 Model pembelajaran : Discovery

**F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN**

1. Media : Power point, presentasion
2. Alat : White Board, spidol
3. Sumber belajar :  
 Anni Faridah, dkk (2008). *Patiseri Jilid 3 untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.

**G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN PERTEMUAN I**

Kegiatan	Model Pembelajaran : Discovery	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		a. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam. b. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses Kegiatan Belajar Mengajar (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan c. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik d. Memotifasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran e. Mengingatn kembali materi sebelumnya f. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai g. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar. h. Guru memandu membentuk membentuk kelompok	15 menit
Inti		<b>1. Mengamati</b> a. Siswa mengamati foto/gambar/film/ atau membaca buku yang berkaitan dengan makanan pengganti dari berbagai jenis diet khusus <b>2. Menanya</b> a. Masing-masing kelompok membuat daftar pertanyaan yang terkait dengan apa saja yang telah diamati dari gambar	330 menit

		<p>kemudian memecahkan bersama kelompok.</p> <p><b>3. Mengumpulkan Data</b></p> <p>a. Siswa melakukan diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan terkait dengan bahan dan karakteristik makanan diet khusus</p> <p><b>4. Mengasosiasikan/mengolah informasi</b></p> <p>a. Guru memandu setiap kelompok dalam mengerjakan tugas kelompok</p> <p>b. Masing-masing kelompok membahas materi yang sudah ditentukan secara kooperatif dengan anggota kelompok .</p> <p><b>5. Mengkomunikasikan</b></p> <p>a. Setelah selesai diskusi, juru bicara kelompok menyampaikan hasil pembahasan kelompok</p> <p>b. Masing-masing kelompok mempresentasikan hasil dari diskusi dan ditanggapi oleh kelompok lain.</p> <p>c. Hasil diskusi tertulis seluruhnya dikumpulkan kepada guru. Kemudian guru dan siswa bersama-sama membuat kesimpulan dari seluruh materi yang telah didiskusikan</p>	
Penutup		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru memberikan penjelasan singkat untuk penguatan sekaligus memberi kesimpulan.</li> <li>2. Guru melakukan penjajagan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test)</li> <li>3. Guru menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya</li> <li>4. Guru menugaskan siswa untuk mencari informasi sebanyak-banyaknya tentang berbagai macam bahan dan karakteristik makanan diet khusus</li> <li>5. Menutup pelajaran dengan salam</li> </ol>	15 menit

## PERTEMUAN 2

Kegiatan	Model Pembelajaran : Discovery	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ol style="list-style-type: none"> <li>a. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam.</li> <li>b. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses Kegiatan Belajar Mengajar (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan</li> <li>c. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik</li> <li>d. Memotifasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran</li> <li>e. Mengingat kembali materi sebelumnya</li> <li>f. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai</li> </ol>	15 menit

		<p>g. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.</p> <p>h. Guru memandu membentuk membentuk kelompok</p>	
Inti		<p><b>6. Mengamati</b></p> <p>a. Siswa mengamati foto/gambar/film/ atau membaca buku yang berkaitan dengan makanan pengganti dari berbagai jenis diet khusus</p> <p><b>7. Menanya</b></p> <p>b. Masing-masing kelompok membuat daftar pertanyaan yang terkait dengan apa saja yang telah diamati dari gambar kemudian memecahkan bersama kelompok.</p> <p><b>8. Mengumpulkan Data</b></p> <p>b. Siswa melakukan diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan terkait dengan bahan dan karakteristik makanan diet khusus</p> <p><b>9. Mengasosiasikan/mengolah informasi</b></p> <p>c. Guru memandu setiap kelompok dalam mengerjakan tugas kelompok</p> <p>d. Masing-masing kelompok membahas materi yang sudah ditentukan secara kooperatif dengan anggota kelompok .</p> <p><b>10. Mengkomunikasikan</b></p> <p>d. Setelah selesai diskusi, juru bicara kelompok menyampaikan hasil pembahasan kelompok</p> <p>e. Masing-masing kelompok mempresentasikan hasil dari diskusi dan ditanggapi oleh kelompok lain.</p> <p>f. Hasil diskusi tertulis seluruhnya dikumpulkan kepada guru. Kemudian guru dan siswa bersama-sama membuat kesimpulan dari seluruh materi yang telah didiskusikan</p>	330 menit
Penutup		<p>6. Guru memberikan penjelasan singkat untuk penguatan sekaligus memberi kesimpulan.</p> <p>7. Guru melakukan penjajagan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test)</p> <p>8. Guru menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya</p> <p>9. Guru menugaskan siswa untuk mencari informasi sebanyak-banyaknya tentang berbagai macam bahan dan karakteristik makanan diet khusus</p> <p>10. Menutup pelajaran dengan salam</p>	15 menit

## H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

a. Jenis/ Teknik Penilaian :

NO.	ASPEK	JENIS/TEKNIK	INSTRUMEN
1.	Pengetahuan	Tes • Tertulis Non Tes • Penugasan	• Soal tes tertulis  • Lembar tugas • Lembar penilaian tugas
2.	Ketrampilan	Non Tes • Unjuk kerja	• Lembar penilaian unjuk kerja

### 1. Penilaian Pengetahuan

#### SOAL TES TERTULIS

No	Butir Soal	Skor
1.	Apa yang dimaksud dengan diet khusus?	25
2.	Jelaskan jenis-jenis diet khusus?	25
3.	Sebutkan fungsi diet khusus?	25
4.	Sebutkan bahan makanan yang diperbolehkan dan dilarang untuk diet khusus?	25
<b>TOTAL SKOR</b>		<b>100</b>

#### INDIKATOR DAN NORMA PENILAIAN

No	Indikator Pertanyaan	Indikator Jawaban	Kriteria Penilaian
1	Setelah mempelajari materi diet khusus dan kue teknik fusion Siswa dapat mengetahui pengertian diet khusus	Diet khusus adalah mengatur pola dan konsumsi makanan serta minuman yang dilarang, dibatasi jumlahnya, dimodifikasi, atau diperbolehkan dengan jumlah tertentu untuk tujuan terapi penyakit yang diderita, kesehatan, atau penurunan berat badan.	Nilai 25 jika jawaban benar Nilai 15 jika jawaban benar tapi kurang lengkap Nilai 0 jika tidak menjawab
2	Setelah melakukan diskusi siswa jenis-jenis diet khusus	Ada berbagai macam diet yang sering dilakukan, diantaranya: a. Diet Rendah Lemak b. Diet Rendah Kalori c. Diet Rendah Protein d. Diet Rendah Gula e. Diet Tinggi Kalori f. Diet Tinggi Protein	Nilai 25 jika menyebutkan 6 jawaban benar Nilai 10 jika menyebutkan 3 jawaban benar Nilai 0 jika tidak menjawab
3	Setelah mempelajari materi diet khusus dan kue teknik fusion. Siswa dapat menjelaskan fungsi diet khusus	Fungsi dari diet khusus yaitu agar diet yang dijalani berjalan dengan baik, maka penggunaan bahan makanan pada diet tertentu harus tepat.	Nilai 25 jika jawaban benar Nilai 15 jika jawaban benar tapi

			kurang lengkap Nilai 0 jika tidak menjawab
4	Setelah siswa melihat tayangan video mengenai cake teknik fusion, siswa dapat menyebutkan bahan makanan yang diperbolehkan dan dilarang untuk diet khusus	Adapun bahan makanan yang diperbolehkan dan yang tidak diperbolehkan untuk dikonsumsi menjadi pedoman dalam menyajikan diet, antara lain: <b>1. Bahan Makanan Yang Diperbolehkan</b> a. Mentega tawar b. Tepung terigu protein sedang c. Wholewheat flour d. Susu skim dan susu kedelai e. Madu f. Havermut g. Sayuran dan buah h. Kacang-kacangan i. Yoghurt  <b>2. Bahan Makanan Yang Dilarang</b> a. Makanan yang berlemak tinggi b. Minuman yang mengandung alkohol c. Minuman yang menghambat proses penyerapan zat gizi bagi tubuh, seperti teh dan kopi d. Makanan yang berkadar gula tinggi e. Makanan yang diawetkan (dikalengkan), karena tinggi garam dan tinggi kandungan gula	Nilai 25 jika menyebutkan 10 benar Nilai 15 jika menyebutkan 5 benar Nilai 10 jika menyebutkan 2 benar Nilai 0 jika tidak menjawab

## 2. Penilaian Keterampilan

### LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

SOAL TES KETERAMPILAN	
No.	SOAL
1	Buatlah rancangan resep untuk produk makanan pengganti diet khusus!

### LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

Unjuk kerja dalam presentasi, dinilai dengan menggunakan rubrik berikut:

No.	Nama siswa	Presentasi Materi				Diskusi (Tanya Jawab)			
		1	2	3	4	1	2	3	4
1.									
2.									
3.									
dst.									

Rubik penilaian

Indikator	1	2	3	4
Presentasi Materi	Isi materi lengkap	Isi materi sistematis	Lancar dalam presentasi	Tepat waktu dalam mengerjakan materi presentasi
Diskusi (Tanya Jawab)	Lancar menjawab pertanyaan	Lengkap menjawab pertanyaan	Cepat menanggapi pertanyaan	Berani mengungkapkan pendapat

Penskoran

Penilaian pada masing-masing dengan memberikan skor antara 1 – 4. Masing-masing skor mendeskripsikan tingkat kemampuan siswa, yaitu:

SKOR	Penjelasan
4	Sangat Baik
3	Baik
2	Kurang
1	Sangat Kurang

Skor maksimal dalam penilaian proses untuk aspek tersebut adalah 8 dan skor minimal adalah 2. Apabila seorang siswa memperoleh total nilai 6 maka nilai yang diperoleh adalah:  $6/8 = 0,75$  dikonveksi menjadi:  $0,75 \times 4 = 3$

3. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

- Remedial diberikan pada siswa yang belum mencapai skor 75 dengan mengulang materi inti segera setelah selesai penilaian.
- Pengayaan dapat diberikan pada kelompok siswa yang capaian skornya  $>75$ , yaitu dengan melakukan tugas kolaboratif tambahan berbentuk membuat tugas presentasi mengenai jenis dan berbagai potensi usaha boga dari berbagai media massa dan elektronik.

Mengetahui,  
Guru Pembimbing Lapangan

Surakarta, Juli 2016  
Mahasiswa

**Dwi Eni Handayani, S.Pd**  
NIP. 19700607 200801 2 013

**Nancy Luthfita**  
NIM. 13511241027



PEMERINTAH KOTA SURAKARTA  
DINAS PENDIDIKAN PEMUDA DAN OLAH RAGA



## SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Jl. Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840  
SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : [www.smkn4solo.sch.id](http://www.smkn4solo.sch.id) Email : [smkn4solo@gmail.com](mailto:smkn4solo@gmail.com)

### RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan	: SMKNegeri 4 Surakarta
Kelas/Semester	: XIIBOGA / Gasal
Mata Pelajaran	: Roti, Kue Diet Khusus dan Kue Teknik Fusion
Materi Pokok	:3.9. Menilai produk cake dengan teknik fusion 4.9. Membuat produk cake dengan teknik fusion
Pertemuan ke	: 11-12
Alokasi Waktu	: 8 x 45Menit (360 menit) (8 JP)

#### A. KOMPETENSI INTI:

- KI 1. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
- KI 2. Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

#### B. KOMPETENSI DASAR

- 3.9. Menilai produk cake dengan teknik fusion
- 3.9.1 Menjelaskan pengertian produk cake dengan teknik fusion
  - 3.9.2 Menyebutkan jenis-jenis produk cake dengan teknik fusion
  - 3.9.3 Menjelaskan karakteristik produk cake dengan teknik fusion
  - 3.9.4 Mengklasifikasi bahan-bahan pembuatan produk cake dengan teknik fusion
  - 3.9.5 Mengidentifikasi kriteria hasil berbagai jenis produk cake dengan teknik fusion
- 4.9. Membuat produk cake dengan teknik fusion
- 4.9.1 Memilih bahan untuk membuat hidangan produk cake dengan teknik fusion
  - 4.9.2 Menentukan alat untuk membuat hidangan produk cake dengan teknik fusion
  - 4.9.3 Menerapkan langkah-langkah membuat hidangan produk cake dengan teknik fusion
  - 4.9.4 Membuat hidangan produk cake dengan teknik fusion
  - 4.9.5 Menyajikan hidangan produk cake dengan teknik fusion

#### C. TUJUAN PEMBELAJARAN

Selama dan setelah proses pembelajaran tentang usaha dan potensi jasa boga, peserta didik dapat:

1. Menjelaskan pengertian produk cake dengan teknik fusion
2. Menyebutkan jenis-jenis produk cake dengan teknik fusion
3. Menjelaskan karakteristik pembuatan produk cake dengan teknik fusion
4. Mengklasifikasi bahan-bahan pembuatan produk cake teknik fusion
5. Mengidentifikasi kriteria hasil berbagai jenis produk cake teknik fusion
6. Memilih bahan untuk membuat hidangan produk cake dengan teknik fusion
7. Menentukan alat untuk membuat hidangan produk cake dengan teknik fusion
8. Menerapkan langkah-langkah membuat hidangan produk cake dengan teknik fusion
9. Membuat hidangan produk cake dengan teknik fusion
10. Menyajikan hidangan produk cake dengan teknik fusion sesuai kriteria

#### D. MATERI PEMBELAJARAN

1. Pengertian produk cake dengan teknik fusion
2. Jenis-jenis dan karakteristik bahan pembuatan produk cake dengan teknik fusion
3. Identifikasi pemilihan bahan untuk produk cake dengan teknik fusion
4. Cara pembuatan produk cake dengan teknik fusion
5. Produk cake dengan teknik fusion

#### E. METODE PEMBELAJARAN

Pendekatan pembelajaran : Demonstrasi

Metode Pembelajaran : Praktikum, ceramah, dan tanya jawab

Model pembelajaran : Praktik berkelompok

#### F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

1. Media : Bahan makanan, peralatan pengolahan produk cake dengan teknik fusion
2. Alat : White Board, spidol
3. Sumber belajar :  
Anni Faridah, dkk (2008). *Patiseri Jilid 3 untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.

#### G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN PERTEMUAN I

Kegiatan	Model Pembelajaran : Discovery	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ol style="list-style-type: none"> <li>a. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam.</li> <li>b. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses Kegiatan Belajar Mengajar (kerapian, kebersihan ruang kelas,</li> </ol>	20 menit

		<p>menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan</p> <p>c. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik</p> <p>d. Memotifasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran</p> <p>e. Mengingat kembali materi sebelumnya</p> <p>f. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai</p> <p>g. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.</p> <p>h. Guru memandu membentuk membentuk kelompok</p>	
Inti		<p><b>1. Mengamati</b></p> <p>a. Siswa mengamati foto/gambar/ video/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan produk cake dengan teknik fusion</p> <p><b>2. Menanya</b></p> <p>a. Masing-masing kelompok membuat daftar pertanyaan yang terkait dengan apa saja yang telah diamati dari gambar kemudian memecahkan bersama kelompok.</p> <p><b>3. Mengumpulkan Data</b></p> <p>a. Siswa melakukan diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan terkait dengan produk cake dengan teknik fusion</p> <p><b>4. Mengasosiasikan/mengolah informasi</b></p> <p>a. Guru memandu setiap kelompok dalam mengerjakan tugas kelompok</p> <p>b. Masing-masing kelompok membahas materi yang sudah ditentukan secara kooperatif dengan anggota kelompok .</p> <p><b>5. Mengkomunikasikan</b></p> <p>a. Setelah selesai diskusi, juru bicara kelompok menyampaikan hasil pembahasan kelompok</p> <p>b. Masing-masing kelompok mempresentasikan hasil dari diskusi dan ditanggapi oleh kelompok lain.</p> <p>c. Hasil diskusi tertulis seluruhnya dikumpulkan kepada guru. Kemudian guru dan siswa bersama-sama membuat kesimpulan dari seluruh materi yang telah didiskusikan</p>	320 menit

Penutup		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru memberikan penjelasan singkat untuk penguatan sekaligus memberi kesimpulan.</li> <li>2. Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test)</li> <li>3. Guru menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya</li> <li>4. Guru menugaskan siswa untuk mencari informasi sebanyak-banyaknya tentang berbagai macam produk cake dengan teknik fusion</li> <li>5. Menutup pelajaran dengan salam</li> </ol>	20 menit
---------	--	---	----------

## PERTEMUAN KE 2 :

Kegiatan	Model Pembelajaran : PBL	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru mengucapkan salam pada siswa.</li> <li>2. Guru meminta pada siswa untuk mengecek kebersihan kelas dan menanamkan sikap bersih dan disiplin.</li> <li>3. Guru meminta salah satu dari siswa untuk memimpin berdoa sesuai dengan agama dan keyakinan masing-masing.</li> <li>4. Guru mengabsen kehadiran siswa dan menanamkan rasa bersyukur atas kesehatan yang telah diberikan</li> <li>5. Sebagai appersepsi, perwakilan siswa di minta untuk menceritakan apa yang telah di pelajari pada pertemuan sebelumnya.</li> <li>6. Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan penjelasan tentang kegiatan yang akan dilakukan siswa untuk menyelesaikan permasalahan atau tugas pada pertemuan ini.</li> <li>7. Guru mengkondisikan kelas dan siswa untuk menyiapkan alat dan bahan untuk praktik membuat produk cake dngn teknik fusion.</li> </ol>	20 menit
Inti	Orientasi masalah	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Mengamati</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Setiap kelompok mengamati contoh gambar/ photo yang telah dibawa oleh masing-masing kelompok.</li> </ul> </li> </ol>	320 menit

Kegiatan	Model Pembelajaran : PBL	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	<p>Pengumpulan data dan verifikasi</p> <p>Pengorganisasian dan formulasi eksplanasi</p> <p>Analisis proses inquiry</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Selain gambar dan foto siswa juga melakukan pengamatan tayangan video tentang produk cake dengan teknik fusion yang ditayangkan guru. Diharapkan dengan mengamati tayangan tersebut siswa dapat membuat dan menyajikan hidangan produk pastry dengan teknik fusion.</li> <li>• Guru membagikan LK tentang membuat produk cake dengan teknik fusion</li> <li>• Siswa secara berkelompok berdiskusi tentang materi membuat produk cake dengan teknik fusion sesuai LK</li> </ul> <p><b>2. Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Secara berkelompok siswa berdiskusi berkaitan dengan cara membuat produk cake dengan teknik fusion sesuai LK</li> <li>• Siswa membuat pertanyaan tentang mengolah produk cake dengan teknik fusion</li> </ul> <p><b>3. Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa menyiapkan alat dan bahan untuk mengolah produk cake dengan teknik fusion sesuai LK</li> <li>• Berbagai macam produk cake dengan teknik fusion hasil pengamatan dan diskusi kelompok</li> <li>• Siswa mengolah berbagai macam produk cake dengan teknik fusion yang ditemukan untuk setiap kelompok</li> </ul> <p><b>4. Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Masing-masing kelompok menganalisis hasil membuat produk cake dengan teknik fusion</li> <li>• Masing-masing kelompok menyiapkan hasil analisis masakan dikomparasi dengan kriteria hasil untuk dipresentasikan.</li> </ul> <p><b>5. Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Masing-masing kelompok kerja Menyajikan hidangan produk cake dengan teknik fusion di meja <b>display</b> sesuai kelompok kerja.</li> <li>• Mempresentasikan hasil mengolah hidangan produk cake dengan teknik fusion dihadapan kelompok lain dan guru.</li> </ul>	

Kegiatan	Model Pembelajaran : PBL	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Penutup		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru memberikan evaluasi dari hasil menyajikan makanan dan presentasi hasil makanan untuk masing-masing kelompok</li> <li>2. Guru memberikan penguatan dari hasil pembelajaran.</li> <li>3. Guru bersama-sama dengan siswa membuat rangkuman atau kesimpulan hasil praktik.</li> <li>4. Guru memberi umpan balik terhadap proses dan hasil pembelajaran</li> <li>5. Guru menutup pelajaran dengan mengucapkan salam.</li> </ol>	20menit

## H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

a. Jenis/ Teknik Penilaian :

NO.	ASPEK	JENIS/TEKNIK	INSTRUMEN
1.	Pengetahuan	Tes • Tertulis Non Tes • Penugasan	• Soal tes tertulis  • Lembar tugas • Lembar penilaian tugas
2.	Ketrampilan	Non Tes • Unjuk kerja	• Lembar penilaian unjuk kerja

### 1. Penilaian Pengetahuan

#### SOAL TES TERTULIS

No	Butir Soal	Skor
1.	Apa yang kalian ketahui mengenai teknik fusion?	25
2.	Apa bahan yang digunakan pada pembuatan cake dengan teknik fusion!	25
3.	Jelaskan kriteria cake dengan teknik fusion!	25
4.	Sebutkan perbedaan masing-masing produk cake dengan teknik fusion!	25
<b>TOTAL SKOR</b>		<b>100</b>

#### INDIKATOR DAN NORMA PENILAIAN

No	Indikator Pertanyaan	Indikator Jawaban	Kriteria Penilaian
1	Setelah mempelajari	Produk cake dengan teknik	Nilai 25 jika

	materi diet khusus dan kue teknik fusion Siswa dapat mengetahui pengertian teknik fusion.	fusion merupakan pengolahan dan penyajian yang ditekankan pada unsur penataan yang artistik serta kombinasi antara bahan dan teknik pengolahan yang unik sehingga menciptakan hidangan produk cake dengan rasa yang baru.	jawaban benar Nilai 15 jika jawaban benar tapi kurang lengkap Nilai 0 jika tidak menjawab
2	Setelah melakukan diskusi siswa dapat mengetahui bahan yang digunakan dalam pembuatan cake dengan teknik fusion	<b>Bahan utama:</b> a. Tepung terigu b. Gula c. Telur d. Lemak <b>Bahan tambahan:</b> a. Susu b. Garam c. Air d. Bahan pengembang	Nilai 25 jika menyebutkan 8 jawaban benar Nilai 10 jika menyebutkan 4 jawaban benar Nilai 0 jika tidak menjawab
3	Setelah mempelajari materi diet khusus dan kue teknik fusion. Siswa dapat menjelaskan kriteria cake dengan teknik fusion.	Hasil kriteria cake dengan teknik fusion: a. Warna cerah dan sesuai dengan yang diinginkan b. Volume tidak terlalu besar ataupun terlalu kecil c. Memiliki tekstur yang halus, tidak bergumpalan, dan lembut d. Beraroma harus sesuai yang diinginkan	Nilai 25 jika menyebutkan 4 jawaban benar Nilai 20 jika menyebutkan 3 jawaban benar Nilai 15 jika menyebutkan 2 jawaban benar Nilai 10 jika menyebutkan 1 jawaban benar Nilai 0 jika tidak

			menjawab
4	Setelah siswa melihat tayangan video mengenai cake teknik fusion, siswa dapat menyebutkan perbedaan masing-masing produk cake dengan teknik fusion.	<p>a. Produk banana pound cake ini termasuk ke jenis pound cake yang dimana memiliki volume padat, daya tahan yang lebih lama, dan memiliki tekstur yang kurang lembut.</p> <p>b. Pada produk mandarin cake termasuk jenis sponge cake yang memiliki volume ringan, daya tahan lama, dan kelembutan yang cukup.</p> <p>c. Produk lemon chiffon cake termasuk pada jenis chiffon cake yang memiliki volume lebih ringan, daya tahan tidak lama, dan lebih lembut.</p>	<p>Nilai 25 jika menyebutkan 3 benar</p> <p>Nilai 15 jika menyebutkan 2 benar</p> <p>Nilai 10 jika menyebutkan 1 benar</p> <p>Nilai 0 jika tidak menjawab</p>

## 2. Penilaian Keterampilan

### LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

SOAL TES KETERAMPILAN	
No.	SOAL
1	Buatlah hidangan produk cake dengan teknik fusion dan mempresentasikannya!

### LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

Unjuk kerja dalam presentasi, dinilai dengan menggunakan rubrik berikut:

No.	Nama siswa	Presentasi Materi				Diskusi (Tanya Jawab)			
		1	2	3	4	1	2	3	4
1.									
2.									
3.									
dst.									

Rubik penilaian

Indikator	1	2	3	4
Presentasi Materi	Isi materi	Isi materi	Lancar	Tepat waktu

	lengkap	sistematis	dalam presentasi	dalam mengerjakan materi presentasi
Diskusi (Tanya Jawab)	Lancar menjawab pertanyaan	Lengkap menjawab pertanyaan	Cepat menanggapi pertanyaan	Berani mengungkapkan pendapat

### Penskoran

Penilaian pada masing-masing dengan memberikan skor antara 1 – 4. Masing-masing skor mendeskripsikan tingkat kemampuan siswa, yaitu:

SKOR	Penjelasan
4	Sangat Baik
3	Baik
2	Kurang
1	Sangat Kurang

Skor maksimal dalam penilaian proses untuk aspek tersebut adalah 8 dan skor minimal adalah 2. Apabila seorang siswa memperoleh total nilai 6 maka nilai yang diperoleh adalah:  $6/8 = 0,75$  dikonveksi menjadi:  $0,75 \times 4 = 3$

### 3. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan


- Remedial diberikan pada siswa yang belum mencapai skor 75 dengan mengulang materi inti segera setelah selesai penilaian.
- Pengayaan dapat diberikan pada kelompok siswa yang capaian skornya  $>75$ , yaitu dengan melakukan tugas kolaboratif tambahan berbentuk membuat tugas presentasi mengenai jenis dan berbagai potensi usaha boga dari berbagai media massa dan elektronik.

Mengetahui,  
Guru Pembimbing Lapangan

Surakarta, Juli 2016  
Mahasiswa

**Dwi Eni Handayani, S.Pd**  
NIP. 19700607 200801 2 013

**Nancy Luthfita**  
NIM. 13511241027

	<b>SMK NEGERI 4 SURAKARTA</b>			
	<b>HANDOUT PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL</b>			
	Kelas XI Semester 1	3.1 Mendeskripsikan jenis, karakteristik, fungsi, bahan makanan pengganti diet khusus 4.1 Menentukan bahan makanan pengganti untuk diet khusus		
	Oleh : TIM PPL UNY 2016	Kode guru IN/NM	Tgl. 13-09-2016	Hal 1 dari 4

## DIET KHUSUS

### 1. Pengertian Diet Khusus

Diet khusus adalah mengatur pola dan konsumsi makanan serta minuman yang dilarang, dibatasi jumlahnya, dimodifikasi, atau diperbolehkan dengan jumlah tertentu untuk tujuan terapi penyakit yang diderita, kesehatan, atau penurunan berat badan.

### 2. Jenis-jenis karakteristik berbagai macam diet khusus

Ada berbagai macam diet yang sering dilakukan, diantaranya:

#### a. Diet Rendah Lemak

Diet rendah lemak adalah untuk mengurangi jumlah lemak dalam makanan dan minuman untuk tujuan tertentu dan mencegah berbagai penyakit akibat kelebihan lemak. Diet ini ditunjukkan kepada pasien kolesterol dan orang yang menginginkan berat badan normal

Tujuan diet rendah lemak :


- 1) Menurunkan berat badan bila kegemukan
- 2) Mengubah jenis dan asupan makanan
- 3) Menurunkan asupan kolesterol makanan
- 4) Meningkatkan asupan karbohidrat kompleks dan menurunkan asupan karbohidrat

Bahan makanan yang diperbolehkan:

- 1) Beras, kentang, macaroni, mie, bihun, havermut, wholewheat
- 2) Ikan, ayam tanpa kulit, daging tanpa selap lemak, putih telur
- 3) Tempe, tahu, kacang-kacangan
- 4) Semua sayuran
- 5) Semua jenis buah kecuali alpukat, durian, dan nangka
- 6) Lemak/ minyak tidak jenuh (minyak jagung, minyak biji bunga matahari, minyak kedelai, minyak wijen, minyak zaitun, margarine)
- 7) Susu non fat, keju low fat

Contoh makanan : Roti canape isi rogo ayam

Pada contoh tersebut minyak goreng yang digunakan dalam menggoreng roti canape ini bisa diganti dengan menggunakan minyak yang rendah lemak

	<b>SMK NEGERI 4 SURAKARTA</b>			
	<b>HANDOUT PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL</b>			
	Kelas XI Semester 1	3.1 Mendeskripsikan jenis, karakteristik, fungsi, bahan makanan pengganti diet khusus 4.1 Menentukan bahan makanan pengganti untuk diet khusus		
	Oleh : TIM PPL UNY 2016	Kode guru IN/NM	Tgl. 13-09-2016	Hal 2 dari 4

b. Diet Rendah Kalori

Diet rendah kalori adalah diet yang diberikan untuk menurunkan berat badan pada penderita obesitas dengan membatasi dengan energinya dibawah kebutuhan normal, cukup vitamin, cukup mineral, serta bayak mengandung serat.

Prinsipnya yang masuk kedalam tubuh harus lebih rendah daripada yang dibutuhkan oleh tubuh. Jadi untuk memenuhi kebutuhan kalori, tubuh akan mengambilnya dari cadangan yang berupa lemak tubuh. Jika lemak tubuh dibakar untuk memenuhi kebutuhan energi, maka akan jadi penurunan berat badan.


Dalam diet rendah kalori semua jenis bahan makanan dapat digunakan dengan cara meminimalisir atau membatasi penggunaan dalam menggunakan bahan-bahan tersebut dapat diganti.

Makanan yang diperbolehkan

- 1) Air putih
- 2) Timun
- 3) Kubis
- 4) Lobak putih
- 5) Wortel
- 6) Pepaya
- 7) Bayam
- 8) Semangka
- 9) Kentang
- 10) Apel
- 11) Ikan
- 12) Jagung
- 13) Pisang
- 14) Strawberry
- 15) Tomat

Contoh makanan :

- 1) Dalam membuat sandwich roti tawa bisa diganti dengan menggunakan roti gandum
- 2) Beras putih bisa digantikan dengan beras merah.

	<b>SMK NEGERI 4 SURAKARTA</b>			
	<b>HANDOUT PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL</b>			
	Kelas XI Semester 1	3.1 Mendeskripsikan jenis, karakteristik, fungsi, bahan makanan pengganti diet khusus 4.1 Menentukan bahan makanan pengganti untuk diet khusus		
	Oleh : TIM PPL UNY 2016	Kode guru IN/NM	Tgl. 13-09-2016	Hal 3 dari 4

- 3) Banana smootshies bisa dicampur dengan susu skim
- 4) Sayuran lebih baik diproses dengan cara direbus dan dikukus.

c. Diet Rendah Protein

Diet rendah protein adalah berguna bagi penderita gangguan ginjal atau hati sebagai pencegahan agar pebyakit mereka tidak memburuk. Dimana jumlah protein yang dibrikan disesuaikan dengan kemampuan ginjal penderita.

Tujuan diet rendah protein :

- 1) Memberikan makanan dalam jumlah cukup tanpa memberatkan kerja ginjal.
- 2) Mencegah atau mengurangi penimbunan garam atau air dalam tubuh

Makanan yang diperbolehkan:

- 1) Sumber karbohidrat (nasi, bihun, mie, makaroni, jagung, roti kentang, tepung-tepungan, madu, permengula)
- 2) Buah-buahan
- 3) Sayuran
- 4) Makanan tinnggi kalori rendah protein (sirup, madu, umbi-umbian, kuenagasari, hunkwe, dll)

Makanan yang dilarang:

- 1) Mengurangi protein hewani dengan menggantikan protein nabati

Contoh makanan:


- 1) Sate lilit diganti dengan menggunakan tempe

d. Diet Rendah Gula

Diet rendah gula adalah penyakit diabetes yang perlu diketahui adalah diet ini harus dapat memenuhi kebutuhan gula tubuh, tetapi tidak boleh berlebihan.

Makanan yang diperbolehkan:

- 1) Beras
- 2) Jagung
- 3) Ubi
- 4) Singkong
- 5) Roti

	<b>SMK NEGERI 4 SURAKARTA</b>		
	<b>HANDOUT PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL</b>		
	Kelas XI Semester 1	3.1 Mendeskripsikan jenis, karakteristik, fungsi, bahan makanan pengganti diet khusus 4.1 Menentukan bahan makanan pengganti untuk diet khusus	
	Oleh : TIM PPL UNY 2016	Kode guru IN/NM	Tgl. 13-09-2016
			Hal 4 dari 4

- 6) Kentang
- 7) Tepung
- 8) Minyak goreng
- 9) mentega

- e. Diet Tinggi Kalori
- f. Diet Tinggi Protein

3. Fungsi diet khusus

Fungsi dari diet khusus yaitu agar diet yang dijalani berjalan dengan baik, maka penggunaan bahan makanan pada diet tertentu harus tepat.

4. Makanan yang diperbolehkan dan dilarang

Adapun bahan makanan yang diperbolehkan dan yang tidak diperbolehkan untuk dikonsumsi menjadi pedoman dalam menyajikan diet, antara lain:

**1. Bahan Makanan Yang Diperbolehkan**

- a. Mentega tawar
- b. Tepung terigu protein sedang
- c. Wholewheat floar
- d. Susu skim dan susu kedelai
- e. Madu
- f. Havermut
- g. Sayuran dan buah
- h. Kacang-kacangan
- i. Yoghurt

**2. Bahan Makanan Yang Dilarang**

- a. Makanan yang berlemak tinggi
- b. Minuman yang mengandung alkohol
- c. Minuman yang menghambat proses penyerapan zat gizi bagi tubuh, seperti teh dan kopi
- d. Makanan yang berkadar gula tinggi
- e. Makanan yang diawetkan (dikalengkan), karena tinggi garam dan tinggi kandungan gula

# DIET KHUSUS

NANCY LUTHFITA  
TATA BOGA - UNY

---

## Pengertian Diet?

- Diet merupakan pengaturan jumlah dan jenis makanan yang dimakan setiap hari agar tetap sehat

## Pengertian Diet Khusus ?

---

**Diet khusus adalah** mengatur pola dan konsumsi makanan serta minuman yang dilarang, dibatasi jumlahnya, dimodifikasi, atau diperbolehkan dengan jumlah tertentu untuk tujuan terapi penyakit yang diderita, kesehatan, atau penurunan berat badan.

## Tujuan Diet Khusus ?

---

- Meningkatkan atau mempertahankan daya tahan tubuh dalam menghadapi penyakit/cedera
- Membantu kesembuhan pasien dari penyakit/cedera dengan memperbaiki jaringan yang rusak serta memulihkan keseimbangan dalam tubuh

## Jenis- Jenis Diet khusus

**Diet rendah lemak** yaitu untuk mengurangi jumlah lemak dalam makanan dan minuman. Diet ini ditujukan untuk penyakit kolestrol

**Bahan makanan yang diperbolehkan:**

- Beras, kentang, macaroni, mie, bihun, havermut, wholewheat
- Ikan, ayamtanpakulit, daging tanpa selap lemak, putih telur
- Tempe, tahu, kacang-kacangan
- Semua sayuran
- Semua jenis buah kecuali alpukat, durian, dan nangka
- Lemak/ minyak tidak jenuh (minyak jagung, minyak biji bunga matahari, minyak kedelai, minyak wijen, minyak zaitun, margarine)
- Susunon fat, keju low fat

**Bahan makan yang tidakdiperbolehkan:**

- Jeroan, kuning telur, udang, kerang, cumi, kepiting
- Susu full cream, mentega, keju, santan kental

**Diet rendah kaloria** adalah diet yang diberikan untuk menurunkan berat badan pada penderita **obesitas** dengan membatasi dengan energinya dibawah kebutuhan normal, cukup vitamin, cukup mineral, serta banyak mengandung serat.

**Makanan yang rendah kalori:**

- Air putih
- Timun
- Kubis
- Lobakputih
- Balckberry
- Wortel
- Pepaya
- Jeruknipis
- Melon
- Strawberry
- Bawangputih
- Belimbing
- Bayam
- Semangka
- Kentang
- Apel
- Ikan
- Jagung
- Pisang
- Nangka
- Brokoli
- Tomat

**Diet rendah protein adalah berguna** bagi penderita **gangguan ginjal atau hati** sebagai pencegahan agar penyakit mereka tidak memburuk. Dimana jumlah protein yang diberikan disesuaikan dengan kemampuan ginjal penderita.

**Makanan yang diperbolehkan:**

- Sumber karbohidrat (nasi, bihun, mie, makaroni, jagung, roti kentang, tepung-tepungan, madu, permengula)
- Buah-buahan
- Sayuran
- Makanan tinnggi kalori rendah protein (sirup, madu, umbi-umbian, kuenagasari, hunkwe, dll)

**Makanan yang dilarang:**

- Mengurangi protein hewani

**Diet rendah gula adalah diet penyakit diabetes** yang perlu diketahui adalah diet ini harus dapat memenuhi kebutuhan gula tubuh, tetapi tidak boleh berlebihan.

**Makanan yang dilarang** makanan yang mengandung kadar gula tinggi.

## Persiapan menyusun dan mengatur diet

- mampu melakukan pengukuran tubuh
  - pengukuran BB
  - pengukuran tinggi badan
- Mampu menghitung kebutuhan energi (kalori) dan zat gizi lain
- Mampu membaca DKBM untuk kemudian menggunakannya dalam penyusunan menu.



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

**F02**

untuk  
mahasiswa

NAMA SEKOLAH / LEMBAGA : SMK NEGERI 4 SURAKARTA  
 ALAMAT SEKOLAH / LEMBAGA : JALAN L. U. ADI SUCIPTO CO. 40 SURAKARTA  
 GURU PEMBIMBING : DWI ENI HANDAYANI, S.Pd

NAMA MAHASISWA : NANCY LUTHFITA  
 NO. MAHASISWA : 13511241027  
 FAK/ JUR/ PRODI : FT / PTBB / PT.BOGA  
 DOSEN PEMBIMBING : WIKA RINAWATI, M.Pd

No.	Hari/ Tanggal	Jam	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	SENIN 18 JULI 2016	06.45 s/d 09.30	Upacara bendera dan halal bi halal	Hampir semua siswa mengikuti acara dengan baik dan tertib		
		10.00 s/d 12.00	Merapikan basecamp	Tempat yang sudah rapi dapat digunakan sebagai tempat PPL		
		12.00 s/d 15.00	Menyusun perangkat pembelajaran	Dapat menyusun perangkat pembelajaran	Kurang menguasai dalam memberikan alokasi waktu jam efektif	Sebaiknya pembimbing mendampingi agar siswa yang kesulitan lebih mudah bertanya
2	SELASA 19 JULI 2016	07.15 s/d 09.15	Membuat RPP	Dapat membuat RPP untuk 2 kali pertemuan sesuai dengan kurikulum		
		09.15 s/d 12.00	Membuat media pembelajaran	Dapat membuat media pembelajaran		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

**F02**

untuk  
mahasiswa

		13.00 s/d 14.00	Konsultasi RPP	Konsultasi RPP dilakukan bersama dengan guru pembimbing	Masih ada beberapa yang harus di revisi	
		14.00 s/d 15.30	Persiapan materi pembelajaran	Dapat membuat materi sebagai bahan ajar		
3	RABU 20 JULI 2016	07.15 s/d 09.00	Membuat RPP	Membantu menjaga piket kedisiplinan karena ada salah satu satpam yang tidak masuk		
		09.00 s/d 11.00	Konsultasi RPP	Konsultasi kembali guna melengkapi pembelajaran		
		11.00 s/d 13.00	Membuat media pembelajaran	Membuat hand out dan materi untuk siswa	Materi susah ditemukan dan tidak ada sumber terpercaya	Harusnya guru bisa memberikan sumber yang terpercaya untuk sumber membuat materi
		13.00 s/d 15.00	Persiapan materi pembelajaran	Melengkapi media yang akan digunakan untuk proses pembelajaran		
4	KAMIS 21 JULI 2016	07.15 s/d 15.00	Piket di basecamp	Berjaga bila ada guru atau teman yang membutuhkan bantuan		



Universitas Negeri Yogyakarta

### LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

**F02**  
untuk  
mahasiswa

5	JUMAT 22 JULI 2016	06.45 s/d 07.15	Jumat bersih	Melaksanakan bersih-bersih lingkungan sekolah diikuti oleh guru, karyawan, siswa, serta mahasiswa PPL		
		07.30 s/d 15.15				

Surakart, 16 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Wika Rinawati, M.Pd

NIP. 19760424 200112 2 002

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

Dwi Eni Handayani, S.Pd

NIP. 19700607 200801 2 013

Mahasiswa

Nancy Luthifita

NIM. 13511241027



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

**F02**

untuk mahasiswa

NAMA SEKOLAH / LEMBAGA : SMK NEGERI 4 SURAKARTA  
 ALAMAT SEKOLAH / LEMBAGA : JL. L. U. ADI SUCIPTO NO. 40 SURAKARTA  
 GURU PEMBIMBING : DWI ENI HANDAYANI, S.Pd

NAMA MAHASISWA : NANCY LUTHFITA  
 NO. MAHASISWA : 13511241027  
 FAK/ JUR/ PRODI : FT / PTBB / PT.BOGA  
 DOSEN PEMBIMBING : WIKA RINAWATI, M.Pd

No.	Hari/ Tanggal	Jam	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	SENIN 25 JULI 2016	06.45s/d 07.30	Upacara bendera	Semua siswa dan guru mengikuti kegiatan upacara bendera dengan lancar		
		08.00 s/d 11.45	Membuat RPP untuk pertemuan selanjutnya	Melengkapi RPP pertemuan selanjutnya		
		12.0 5 s/d 15.15	Konsultasi RPP untuk pertemuan selanjutnya	Konsultasi kembali guna melengkapi pembelajaran yang akan datang		
2	SELASA 26 JULI 2016	07.15 s/d 15.00	Piket ruang guru	Membantu guru atau teman jika ada yang membutuhkan		
		08.00s/d 11.00	Mencari materi pembelajaran	Melengkapi materi yang akan digunakan untuk proses pembelajaran	Materi yang susah ditemukan karena tidak ada sumber yang terpercaya	Sebaiknya guru memberikan sumber yang terpercaya



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

**F02**

untuk  
mahasiswa

		12.00 s/d 15.00	Melengkapi media pembelajaran	Melengkapi media yang akan digunakan untuk proses pembelajaran		
3	RABU 27 JULI 2016	07.15 s/d 15.00	Piket ruang guru	Membantu guru atau teman yang membutuhkan		
		08.00 s/d 10.00	Konsultai materi yang akan disampaikan	Konsultasi materi yang akan disampaikan dengan guru mata pelajaran	Masih ada beberapa materi yang belum lengkap	Guru melengkapi materi yang masih kurang
		10.30 s/d 13.00	Mencari materi kue teknik fusin sebagai bahan ajar	Memperbaiki kembali bahan materi yang masih kurang setelah dikonsultasikan		
		14.00 s/d 15.30	Membuat RPP	Melanjutkan RPP yang belum lengkap selama 1 tahun		
4	KAMIS 28 JULI 2016	07.15 s/d 15.00	Piket basecamp	Menjaga jika ada teman yang mmebutuhkan		
		09.00 s/d 12.00	Membuat media pembelajaran	Membuat dan melengkapi media pembelajaran		



Universitas Negeri Yogyakarta

### LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

**F02**  
untuk  
mahasiswa

		13.00 s/d 14.30	Konsultasi materi dan media pembelajaran	Konsultasi mengenai materi dan media pembelajaran kepada guru mata pelajaran diet khusus		
5	JUMAT 29 JULI 2016	06.45 s/d 07.15	Jumat religious	Melaksanakan doa bersama diikuti oleh guru, karyawan, siswa, serta mahasiswa PPL		
		07.30 s/d 15.15	Mengajar mata pelajaran kue diet khusus dan teknik fusion	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Mereview materi yang sebelumnya</li><li>➤ Siswa mempresentasikan hasil diskusi sebelumnya</li><li>➤ Mengulas dan menyampaikan kembali keseluruhan materi tentang roti, kue diet khusus</li><li>➤ Evaluasi pembelajaran dengan lancar da nada pembedahan dalam penyampaian materi</li></ul>		

Surakarta, 16 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Wika Rinawati, M.Pd

NIP. 19760424 200112 2 002

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

Dwi Eni Handayani, S.Pd

NIP. 19700607 200801 2 013

Mahasiswa

Nancy Luthfita

NIM. 13511241027



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

**F02**

untuk  
mahasiswa

NAMA SEKOLAH / LEMBAGA : SMK NEGERI 4 SURAKARTA  
ALAMAT SEKOLAH / : JL. L. U. ADI SUCIPTO NO. 40  
LEMBAGA SURAKARTA  
GURU PEMBIMBING DWI ENI HANDAYANI, S.Pd

NAMA MAHASISWA : NANCY LUTHFITA  
NO. MAHASISWA : 13511241027  
FAK/ JUR/ PRODI : FT / PTBB / PT.BOGA  
DOSEN PEMBIMBING : WIKA RINAWATI, M.Pd

No.	Hari/ Tanggal	Jam	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	SENIN 1 AGUSTUS 2016	06.45 s/d 07.30	Upacara bendera	Upacara berjalan dengan tertib dan hikmat		
		07.30	PULANG AWAL	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ada seorang guru yang meninggal dunia</li> <li>➤ Semua siswa pulang lebih awal</li> <li>➤ Guru-guru tazia kerumah Alm Bapak Heri</li> </ul>		
2	SELASA 2 AGUSTUS 2016	07.15 s/d 14.30	Piket diruang guru	Membantu dan menjaga jika ada guru yang membutuhkan untuk menggantikan		
3	RABU 3 AGUSTUS 2016	07.15 s/d 09.15	Konsultasi RPP materi yang akan datang	Konsultasi RPP dengan guru pembimbing		
		09.30 s/d 12.30	Konsultasi materi yang akan disampaikan pada pertemuan yang akan datang	Konsultasi dengan guru mata pelajaran Roti, Kue Diet Khusus dan Kue Teknik Fusion		



Universitas Negeri Yogyakarta

### LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

**F02**  
untuk  
mahasiswa

	13.00 s/d 14.45	Melengkapi bahan ajar	Melengkapi materi sebagai bahan ajar yang telah dikonsultasikan sebelumnya		
4 KAMIS 4 AGUSTUS 2016	07.15 s/d 14.30	Piket ruang guru	Menjaga dan membantu guru jika ada yang tidak masuk		
5 JUMAT 5 AGUSTUS 2016	06.45 s/d 07.15	Jumat bersih	Melaksanakan bersih-bersih lingkungan sekolah diikuti oleh guru, karyawan, siswa, serta mahasiswa PPL		
	07.30 s/d 15.15	Mengajar mata pelajaran Roti, Kue Diet Khusus dan Kue Teknik Fusion di kelas XII BOGA 4	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Mengulas materi tentang diet khusus</li><li>➤ Menjelaskan resep yang akan dipraktikkan selanjutnya</li></ul>		
6 SABTU 6 AGUSTUS 2016	07.15 s/d 13.00	Membantu mengolah dan mempersiapkan makanan guru-guru yang mengikuti rapat LKS tingkat provinsi	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Membantu menyajikan snack</li><li>➤ Membantu mengolah makan siang</li><li>➤ Membantu menyajikan makan siang</li></ul>		

Surakarta, 16 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Wika Rimawati, M.Pd

NIP. 19760424 200112 2 002

Mengetahui,

Guru Pembimbing

Dwi Eni Handayani, S.Pd

NIP. 19700607 200801 2 013

Mahasiswa

Nancy Luthfia

NIM. 13511241027



Universitas Negeri Yogyakarta

### LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

**F02**

untuk  
mahasiswa

NAMA SEKOLAH / LEMBAGA : SMK NEGERI 4 SURAKARTA  
ALAMAT SEKOLAH / LEMBAGA : JL. L. U. ADI SUCIPTO NO. 40 SURAKARTA  
GURU PEMBIMBING : DWI ENI HANDAYANI, S.Pd

NAMA MAHASISWA : NANCY LUTHFITA  
NO. MAHASISWA : 13511241027  
FAK/ JUR/ PRODI : FT / PTBB / PT.BOGA  
DOSEN PEMBIMBING : WIKA RINAWATI, M.Pd

No.	Hari/ Tanggal	Jam	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	SENIN 8 AGUSTUS 2016	06.45 s/d 07.30	Upacara bendera	Upacara bendera yang diikuti oleh guru dan murid berjalan dengan lancar dan setelah upacara dilakukan sedikit pidato dari kepala sekolah		
		09.00 s/d 14.00	Membantu guru dalam membuat rekap bahan praktik	Membuat rekap bahan praktik siswa		
2	SELASA 10 AGUSTUS 2016	07.15 s/d 12.00	Melanjutkan merekap bahan praktik	Melanjutkan rekap bahan oraktik yang belum selesai		
		13.00 s/d 14.50	Piket ruang guru	Pada piket ruang guru membantu memberikan tugas guru kepada siswa dikarenakan guru berhalangan masuk		



Universitas Negeri Yogyakarta

### LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

**F02**  
untuk  
mahasiswa

2016	13.00 s/d 15.00	Konsultasi materi yang akan disampaikan pada pertemuan yang akan datang	Konsultasi kembali guna melengkapi pembelajaran besok		
	07.15 s/d 09.30	Ikut membantu guru dalam menjaga siswa ujian	Menjaga siswa ujian pengolahan makanan kontinental		
2016	12.00 s/d 15.00	Piket ruang guru	Pada piket ruang guru membantu memberikan tugas guru kepada siswa dikarenakan guru berhalangan masuk		
	06.45 s/d 07.30	Jumat bersih	Melaksanakan bersih-bersih lingkungan sekolah diikuti oleh guru, karyawan, siswa, dan mahasiswa PPL		
2016	08.00 s/d 10.00	Mengisi mata pelajaran roti, kue, diet khusus dan kue teknik fusion	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Menjelaskan resep yang akan dipraktikkan</li><li>➤ Mengontrol siswa yang sedang praktik</li><li>➤ Evaluasi bersia guru mata pelajaran</li></ul>		

Surakarta, 16 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Wika Rinawati, M.Pd

NIP. 19760424 200112 2 002

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

Dwi Eni Handayani, S.Pd

NIP. 19700607 200801 2 013

Mahasiswa

Nancy Luthfita

NIM. 13511241027



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

**F02**

untuk mahasiswa

NAMA SEKOLAH / LEMBAGA : SMK NEGERI 4 SURAKARTA  
 ALAMAT SEKOLAH / LEMBAGA : JL. L. U. ADI SUCIPTO NO.40 SURAKARTA  
 GURU PEMBIMBING : DWI ENI HANDAYANI, S.Pd

NAMA MAHASISWA : NANCY LUTHFITA  
 NO. MAHASISWA : 13511241027  
 FAK/ JUR/ PRODI : FT / PTBB / PT.BOGA  
 DOSEN PEMBIMBING : WIKA RINAWATI, M.Pd

No.	Hari/ Tanggal	Jam	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	SENIN 15 AGUSTUS 2016	06.45 s/d 07.30	Upacara bendera	Upacara berjalan dengan lancar dan tertib		
		10.00 s/d 14.00	Piket ruang guru	Pada piket ruang guru membantu memberikan tugas guru kepada siswa dikarenakan guru berhalangan masuk		
2	SELASA 16 AGUSTUS 2016	07.15 s/d 11.00	Piket basecamp	Pada piket di basecamp menajga dan membantu teman yang sedang mengajar		
		12.00 s/d 13.00	Revisi perubahan RPP	Konsultasi dengan guru pembimbing mengenai perubahan RPP yang terbaru		
		13.15 s/d 15.00	Memperbaiki RPP dengan peraturan yang baru	Memperbaiki RPP yang digunakan untuk mengajar selama 1 tahun		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

**F02**  
untuk  
mahasiswa

3	RABU 17 AGUSTUS 2016	07.15 s/d 12.00	Piket ruang guru	Menjaga dan membantu guru atau teman jika ada yang membutuhkan	
		13.00 s/d 14.30	Konsultasi kepada guru pembimbing	Konsultasi dan melengkapi RPP, hand out, dan media pembelajaran yang belum selesai	
4	KAMIS 18 AGUSTUS 2016	07.15 s/d 11.30	Mengajar praktek PUJB penjualan	Membantu teman dalam mengajar mata pelajaran PUJB penjualan	
5	JUMAT 20 AGUSTUS 2016	06.45 s/d 07.45	Jumat bersih	Melaksanakan bersih-bersih, lingkungan sekolah dan mengawasi kelas XII BOGA 4 yang sedang bersih-bersih	
		08.00 s/d 15.00	Mengajar mata pelajaran Roti, Kue Diet Khusus dan Kue Teknik Fusion	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Menjelaskan materi yang akan dipraktikkan</li> <li>➤ Mengawasi siswa yang sedang praktik</li> <li>➤ Melaksanakan evaluasi hasil praktik bersama siswa</li> </ul>	

Surakarta, 16 September 2016

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

**Dwi Eni Handayani**  
NIP. 19700607 200801 2 013

Mahasiswa

**Nancy Luthfita**  
NIM. 13511241027

Dosen Pembimbing Lapangan

**Wika Rinawati, M.Pd**  
NIP. 19760424 200112 2 002



Universitas Negeri Yogyakarta

### LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

**F02**

untuk  
mahasiswa

NAMA SEKOLAH / LEMBAGA : SMK NEGERI 4 SURAKARTA  
ALAMAT SEKOLAH / LEMBAGA : JL. L. U. ADI SUCIPTO NO. 40 SURAKARTA  
GURU PEMBIMBING : DWI ENI HANDAYANI, S.Pd

NAMA MAHASISWA : NANCY LUTHFITA  
NO. MAHASISWA : 13511241027  
FAK/ JUR/ PRODI : FT / PTBB / PT.BOGA  
DOSEN PEMBIMBING : WIKA RINAWATI, M.Pd

No.	Hari/ Tanggal	Jam	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	SENIN 22 AGUSTUS 2016		IJIN TIDAK MASUK			
2	SELASA 23 AGUSTUS 2016		IJIN TIDAK MASUK			
3	RABU 24 AGUSTUS 2016	07.15 s/d 11.00	Piket ruang guru	Menjaga dan membantu guru atau teman jika ada yang membutuhkan		
		13.00 s/d 14.00	Konsultasi RPP	Konsultasi RPP selama 1 tahun		
4	KAMIS 25 AGUSTUS 2016	09.00 s/d 14.45	Mengajar mata pelajaran pengolahan masakan kontinental	Membantu teman dalam pelajaran pengolahan masakan kontinental		



**Universitas Negeri Yogyakarta**

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III**

**F02**

untuk  
mahasiswa




Universitas Negeri Yogyakarta


LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III


F02

untuk mahasiswa

5	JUMAT 26 AGUSTUS 2016	06.45 s/d 07.30	Jumat religious	Melaksanakan doa bersama diikuti oleh guru, karyawan, siswa, dan mahasiswa PPL		
		08.00 s/d 15.00	Mengajar mata pelajaran Roti, Kue Diet Khusus dan Kue Teknik Fusion	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Menjelaskan resep yang akan dipraktikkan</li> <li>➢ Mempersiapkan bahan dan alat</li> <li>➢ Mengontrol siswa yang sedang praktik</li> <li>➢ Melakukan evaluasi</li> </ul>	Beberapa siswa yang masih bingung dalam mengolah bahan dan mahasiswa PPL juga belum pernah mencoba bikin	Sebaiknya guru pendamping memberikan arahan dalam mengolah bahan

Dosen Pembimbing Lapangan  
  
**Wika Rinawati, M.Pd**  
 NIP. 19760424 200112 2 002

Mengetahui,  
 Guru Pembimbing  
  
**Dwi Eni Handayani, S.Pd**  
 NIP. 19700607 200801 2 013

Surakarta, 16 September 20  
 Mahasiswa  
  
**Nancy Luthfita**  
 NIM. 13511241027



Universitas Negeri Yogyakarta

### LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

**F02**

untuk  
mahasiswa

NAMA SEKOLAH / LEMBAGA : SMK NEGERI 4 SURAKARTA  
ALAMAT SEKOLAH / LEMBAGA : JL. L. U. ADI SUCIPTO NO. 40 SURAKARTA  
GURU PEMBIMBING : DWI ENI HANDAYANI, S.Pd

NAMA MAHASISWA : NANCY LUTHFITA  
NO. MAHASISWA : 13511241027  
FAK/ JUR/ PRODI : FT / PTBB / PT.BOGA  
DOSEN PEMBIMBING : WIKA RINAWATI, M.Pd

No.	Hari/ Tanggal	Jam	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	SENIN 29 AGUSTUS 2016	06.45 s/d 07.30	Upacara Bendera	Upacara bendera berjalan dengan lancar		
		09.00 s/d 16.00	Membantu guru merekap bahan untuk praktik siswa	Membuat dan merekap bahan belanja untuk praktik		
2	SELASA 30 AGUSTUS 2016	07.15 s/d 10.30	Piket ruang guru	Membantu guru atau teman jika ada yang membutuhkan		
		11.00 s/d 15.15	Melengkapi administrasi pembelajaran	Melengkapi administrasi pembelajaran selama 1 tahun yang belum selesai		
3	RABU 31 AGUSTUS 2016	07.15 s/d 11.30	Mengajar PUJB kelas XII BOGA 2	Membantu teman dalam mengajar PUJB Penjualan		
		12.00 s/d 14.00	Piket ruang guru	Membantu guru atau teman jika ada yang membutuhkan		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk mahasiswa

	2016	12.30 s/d 14.00	Konsultasi materi yang akan disampaikan pada pertemuan selanjutnya	Konsultasi materi praktik Roti Kue Diet Khusus dan Kue Teknik Fusion		
5	JUMAT 2 SEPTEMBER 2016	06.45 s/d 07.30	Jumat bersih	Melaksanakan bersih-bersih lingkungan sekolah dan menagawasi siswi XII BOGA 4 yang sedang bersih-bersih kelas		
		07.45 s/d 14.00	Mengajar mata pelajaran Roti, Kue Diet Khusus dan Kue Teknik Fusion	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Menjelaskan resep yang akan dipraktikkan</li> <li>➢ Mengawasi siswa yang sedang praktik</li> <li>➢ Evaluasi hasil praktik bersama siswa</li> </ul>	Ada 1 kelompok siswa yang gagal dalam membuat produk	Kelompok tersebut segera mengulang kembali dari awal dalam membuat produk yang gagal

Surakarta, 16 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

**Wika Rinawati, M.Pd**

NIP. 19760424 200112 2 002

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

**Dwi Eni Handayani, S.Pd**

NIP. 19700607 200801 2 013

Mahasiswa

**Nancy Luthfita**

NIM. 13511241027



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

**F02**

untuk  
mahasiswa

NAMA SEKOLAH / LEMBAGA : SMK NEGERI 4 SURAKARTA  
ALAMAT SEKOLAH / LEMBAGA : JL. L. U. ADI SUCIPTO NO. 40 SURAKARTA  
GURU PEMBIMBING : DWI ENI HANDAYANI, S.Pd

NAMA MAHASISWA : NANCY LUTHFITA  
NO. MAHASISWA : 13511241027  
FAK/ JUR/ PRODI : FT / PTBB / PT.BOGA  
DOSEN PEMBIMBING : WIKA RINAWATI, M.Pd

No.	Hari/ Tanggal	Jam	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	SENIN 5 SEPTEMBER 2016	07.00 s/d 07.30	Upacara Bendera	Upacara berjalan dengan hikmat dan tertib		
		08.00 s/d 14.00	Piket basecamp	Piket di basecamp jika ada teman yang membutuhkan		
2	SELASA 6 SEPTEMBER 2016	08.30 s/d 10.30	Konsultasi RPP selama 1 tahun	Konsultasi kepada guru pembimbing		
		12.00 s/d 15.00	Piket ruang guru	Menajaga dan membantu guru atau teman jika ada yang membutuhkan		
3	RABU 7 SEPTEMBER	07.15 s/d 11.30	Membantu mengajar PUJB XII BOGA 2	Membantu mengawasi ulangan harian siswa XII BOGA 2		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

**F02**

untuk  
mahasiswa

	2016	12.00 s/d 15.30	Membantu persiapan LKS tingkat provinsi	Membantu mempersiapkan bahan-bahan yang akan digunakan untuk lomba LKS		
4	KAMIS 8 SEPTEMBER 2016	07.15 s/d 11.00	Piket ruang guru	Membantu guru jika ada yang membutuhkan		
		13.00 s/d 14.00	Rapat persiapan LKS tingkat provinsi bersama guru	Pembagian penanggung jawab ruangan persiapan LKS		
5	JUMAT 9 SEPTEMBER 2016	06.15 s/d 07.30	Jumat bersih	Melaksanakan bersih-bersih lingkungan sekolah diikuti oleh guru, karyawan, siswa, serta mahasiswa PPL		
		08.00 s/d 11.00	Mengajar mata pelajaran Roti Kue Diet Khusus dan Kue Teknik Fusion	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mempresentasikan hasil produk yang sudah diberikan tugas sebelumnya</li> <li>➤ Mengevaluasi hasil produk</li> </ul>		
		11.00 s/d 13.00	Mempersiapkan alat-alat yang digunakan untuk LKS tingkat Provinsi Jateng	Mempersiapkan alat-alat disetiap dapur yang akan digunakan untuk lomba LKS tingkat Provinsi Jateng		
		13.15 s/d 16.00	Membantu kebutuhan yang diperlukan untuk lomba LKS	Beberapa keperluan yang dibutuhkan untuk lomba LKS sudah selesai		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02  
untuk  
mahasiswa

6	SABTU 10 SEPTEMBER 2016	07.15 s/d 11.00	Membantu mempersiapkan lomba LKS tingkat Provinsi Jateng	Beberapa ruang dan alat serta yang digunakan untuk lomba LKS sudah siap dan rapi	
		12.00 s/d 14.00	Mempersiapkan ruang untuk TM LKS tingkat provinsi Jateng	Ruangan untuk TM lomba LKS sudah siap	

Surakarta, 16 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Wika Rinawati, M.Pd

NIP. 19760424 200112 2 002

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

Dwi Eni Handayani, S.Pd

NIP. 19700607 200801 2 013

Mahasiswa

Nancy Luthfita

NIM. 13511241027



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

**F02**

untuk  
mahasiswa

NAMA SEKOLAH / LEMBAGA : SMK NEGERI 4 SURAKARTA  
 ALAMAT SEKOLAH / LEMBAGA : JL. L. U. ADI SUCIPTO NO. 40 SURAKARTA  
 GURU PEMBIMBING : DWI ENI HANDAYANI, S.Pd

NAMA MAHASISWA : NANCY LUTHFITA  
 NO. MAHASISWA : 13511241027  
 FAK/ JUR/ PRODI : FT / PTBB / PT.BOGA  
 DOSEN PEMBIMBING : WIKA RINAWATI, M.Pd

No.	Hari/ Tanggal	Jam	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	SENIN 12 SEPTEMBER 2016		LIBUR IDUL ADHA			
2	SELASA 13 SEPTEMBER 2016	07.15 s/d 10.15	Membantu mengurus persiapan TM lomba LKS	Mengurus daftar hadir peserta TM lomba LKS		
		11.00 s/d 15.30	Membantu beberapa kekurangan keperluan lomba LKS	Membantu persiapan bahan dan alat serta nomor peserta yang kurang		
3	RABU 14 SEPTEMBER 2016	07.30 s/d 11.45	Membantu mengurus TM lomba LKS	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mengurus daftar hadir peserta TM lomba LKS</li> <li>➤ Mengurus konsumsi peserta TM LKS</li> </ul>		
		12.00 s/d 16.00	Membantu beberapa kekurangan keperluan LKS	Membantu beberapa yang dibutuhkan peserta		



# LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

4	KAMIS 15 SEPTEMBER 2016	07.00 s/d 18.00	Lomba Cookery LKS	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Menyaksikan lomba cookery LKS</li> <li>➤ Membantu mengurus konsumsi peserta dan pendamping LKS</li> </ul>	
			Mengecek daftar hadir peserta dan pendamping lomba LKS tingkat Porvinsi Jateng	Membantu mengurus administrasi pendamping serta peserta lomba LKS	
5	JUMAT 16 SEPTEMBER 2016	07.15 s/d 09.00	Menyerahkan seperangkat administrasi mengajar selama PPL	Menyerahkan RPP, media pembelajaran, hand out kepada guru pembimbing	

Surakarta, 16 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

**Wika Rinawati, M.Pd**

NIP. 19760424 200112 2 002

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

**Dwi Eni Handayani, S.Pd**

NIP. 19700607 200801 2 013

Mahasiswa

**Nancy Luthfita**

NIM. 13511241027