

# LAPORAN INDIVIDU

## KEGIATAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN LOKASI SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Disusun Sebagai Tugas Akhir Pelaksanaan  
Kegiatan PPL



Disusun oleh:  
NASILA SARI  
15511247007

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

2016

## HALAMAN PENGESAHAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, kami pembimbing kegiatan PPL di SMK Negeri 4 Surakarta Tahun 2016, menerangkan dengan sesungguhnya bahwa mahasiswa di bawah ini:

NAMA : Nasila Sari  
NIM : 15511247007  
JURUSAN : Pendidikan Teknik Boga dan Busana  
FAKULTAS : Fakultas Teknik

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK Negeri 4 Surakarta mulai tanggal 15 Juli 2016 sampai dengan 15 September 2016. Hasil kegiatan tercakup dalam naskah laporan ini.

Yogyakarta, 15 September 2016

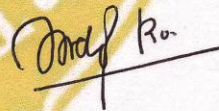
### Mengetahui

Koordinator PPL  
SMK Negeri 4 Surakarta,

Guru Pembimbing  
SMK Negeri 4 Surakarta,



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



Dra. L. Indri Aryanti  
NIP. 19630107 198803 2 003

### Menyetujui

Kepala Sekolah  
SMK Negeri 4 Surakarta,

Dosen Pembimbing PPL,



Drs. Suryono, M.Si  
NIP. 19630329 199512 1 003



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

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadiran Allah SWT yang senantiasa melimpahkan rahmat-Nya sehingga dapat menyelesaikan kegiatan PPL yang dimulai dari tanggal 15 Juli 2016 sampai dengan 15 September 2016 dengan baik dan lancar. Laporan kami susun sebagai bentuk pertanggungjawaban atas tugas dan kegiatan yang telah dilaksanakan dalam program PPL 2016 di SMK Negeri 4 Surakarta kurang lebih dua bulan.

Dalam kegiatan PPL ini kami menyadari bahwa program kami tidak akan berjalan dengan lancar tanpa ada bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Drs. Suyono, M.Si selaku Kepala Sekolah SMK Negeri 4 Surakarta yang telah memberikan izin untuk pelaksanaan kegiatan PPL di SMK Negeri 4 Surakarta.
2. Wika Rinawati, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Lapangan PPL, terimakasih sudah memberi bimbingan selama kami melaksanakan kegiatan PPL.
3. Heri Susanto, M.Pd selaku koordinator PPL SMK Negeri 4 Surakarta.
4. Dra. L. Indri Aryanti guru pembimbing PPL, terimakasih atas bimbingannya selama melaksanakan PPL di SMK Negeri 4 Surakarta.
5. Semua bapak dan Ibu guru serta karyawan SMK Negeri 4 Surakarta yang telah menerima kami dengan baik.
6. Bapak dan Ibu, yang selalu memberikan dukungan baik itu moral dan materiil, serta selalu memberikan motivasi agar PPL di SMK Negeri 4 Surakarta dapat terlaksana dengan baik dan lancar.
7. Teman-teman PPL di SMK Negeri 4 Surakarta, terimakasih atas kerjasamanya selama ini.
8. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu oleh penulis, yang telah memberikan doa, motivasi, dan bantuan dalam pelaksanaan PPL SMK Negeri 4 Surakarta.

Akhirnya, semoga segala bantuan yang telah diberikan semua pihak diatas menjadi amal yang bermanfaat dan mendapatkan balasan dari Allah SWT. Penyusun menyadari bahwa dalam penyusunan laporan pelaksanaan kegiatan PPL masih banyak kekurangan dan jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu penulis senantiasa menantikan saran dan kritik dari berbagai pihak untuk bahan perbaikan dan penyempurnaan makalah ini dimasa yang akan datang.

Surakarta, 15 September 2016

Penyusun

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iv
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	v
<b>ABSTRAK</b> .....	vi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Analisis Situasi .....	1
B. Rumusan Program Kegiatan PPL .....	9
<b>BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL</b>	
A. Persiapan Program Kerja PPL .....	10
B. Pelaksanaan PPL .....	14
C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi .....	16
<b>BAB III PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan .....	18
B. Saran .....	18
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	20
<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN</b> .....	21

## **DAFTAR LAMPIRAN**

1. MATRIKS PROGRAM KERJA PPL/ MAGANG III UNY
2. LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
3. LAPORAN DANA PELAKSANAAN PPL
4. JADWAL PELAJARAN
5. LAPORAN OBSERVASI PEMBELAJARAN DI KELAS DAN  
OBSERVASI PESERTA DIDIK
6. LAPORAN OBSERVASI KONDISI SEKOLAH
7. KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR
8. SILABUS
9. RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)
10. HAND OUT
11. SOAL DAN KUNCI JAWABAN
12. DOKUMENTASI

## ABSTRAK

### **PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA DI SMK NEGERI 4 SURAKARTA TAHUN 2016**

**Oleh:  
Nasila Sari  
15511247007**

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan salah satu mata kuliah wajib yang harus ditempuh mahasiswa program S1 kependidikan. Program PPL bertujuan untuk memberikan pengalaman kepada mahasiswa dalam bidang pembelajaran di sekolah, dalam rangka melatih dan mengembangkan kompetensi keguruan atau kependidikan; memberi kesempatan kepada mahasiswa untuk mengenal, mempelajari, dan menghayati permasalahan sekolah yang terkait dengan proses pembelajaran; dan meningkatkan kemampuan mahasiswa untuk menerapkan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang telah dikuasai secara interdisipliner kedalam pembelajaran di sekolah.

Pendekatan yang digunakan dalam mengajarkan materi adalah pendekatan *Saintifik*. Model pembelajaran menggunakan *Discovery Learning* dan *Problem Based Learning*. *Discovery Learning* yaitu strategi pembelajaran yang dirancang sedemikian rupa sehingga siswa dapat menemukan konsep-konsep dan prinsip melalui proses mentalnya sendiri, dalam menemukan konsep, siswa melakukan pengamatan, menggolongkan, membuat dugaan, menjelaskan dan menarik kesimpulan. *Problem Based Learning* yaitu strategi pembelajaran yang menggunakan proyek/kegiatan sebagai sarana pembelajaran untuk mencapai kompetensi sikap, pengetahuan, dan keterampilan. Pendekatan pembelajaran terletak pada aktivitas peserta didik untuk memecahkan masalah dengan menerapkan ketrampilan meneliti, menganalisis, membuat sampai dengan mempresentasikan pembelajaran berdasarkan pengalaman nyata. Media yang digunakan pada pembelajaran di kelas XI adalah White Board, handout, jobsheet, dan powerpoint pada pelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental.

Secara keseluruhan program kerja PPL terlaksana dengan baik diantaranya dapat menambah pengalaman dan wawasan, memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mengetahui secara lebih dekat aktivitas dan berbagai permasalahan yang terkait dengan proses pembelajaran meskipun terdapat hambatan-hambatan selama pelaksanaan kegiatan diantaranya masalah komunikasi dan koordinasi antara pihak sekolah dengan mahasiswa PPL supaya lebih ditingkatkan kembali agar tercipta suasana yang kondusif dalam pelaksanaan PPL. Selain itu kerjasama yang telah terjalin dengan baik antara pihak sekolah dan pihak universitas diharapkan dapat terjalin lebih erat.

**Kata Kunci: PPL, SMK N 4 Surakarta**

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan salah satu mata kuliah wajib yang harus ditempuh oleh mahasiswa program S1 Kependidikan. Penyelenggaraan kegiatan PPL dilaksanakan secara terintegrasi dan saling mendukung satu dengan yang lainnya untuk pengembangan kompetensi mahasiswa sebagai calon guru atau tenaga kependidikan. Mata kuliah PPL merupakan kegiatan yang terkait dengan proses pembelajaran maupun kegiatan yang mendukung berlangsungnya pembelajaran. PPL diharapkan dapat memberikan pengalaman belajar bagi mahasiswa, terutama dalam hal pengalaman mengajar, memperluas wawasan, latihan, dan pengembangan kompetensi yang diperlakukan dalam bidangnya, peningkatan keterampilan, kemandirian, tanggung jawab, dan kemampuan dalam memecahkan masalah.

Program PPL bertujuan untuk memberikan pengalaman kepada mahasiswa dalam bidang pembelajaran di sekolah atau lembaga, dalam rangka melatih dan mengembangkan kompetensi keguruan atau kependidikan, memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mengenal, mempelajari, dan menghayati permasalahan sekolah atau lembaga yang terkait dengan proses pembelajaran dan meningkatkan kemampuan mahasiswa untuk menerapkan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang telah dikuasai secara interdisipliner ke dalam pembelajaran di sekolah, *club*, atau lembaga pendidikan.

Lokasi PPL adalah sekolah atau lembaga pendidikan yang ada di wilayah propinsi DIY dan Jawa Tengah. Sekolah meliputi SD, SMP, SLB, MTs, SMA, SMK dan MAN. Lembaga pendidikan mencakup lembaga pengelola pendidikan seperti Dinas Pendidikan, Sanggar Kegiatan Belajar (SKB) milik kedinasan, *club* cabang olahraga, balai diklat di masyarakat atau instansi swasta. Sekolah atau lembaga pendidikan yang digunakan sebagai lokasi PPL dipilih berdasarkan pertimbangan kesesuaian antara mata pelajaran atau materi kegiatan yang dipraktekkan di sekolah atau lembaga pendidikan dengan program studi mahasiswa.

Pada program PPL 2016 mahasiswa mendapat lokasi pelaksanaan PPL di SMK Negeri 4 Surakarta yang beralamat di Jalan LU Adisucipto No.40 Surakarta.

### **A. Analisis Situasi**

Analisis situasi bertujuan untuk mendapatkan informasi mengenai sekolah yang

digunakan sebagai lokasi PPL meliputi kondisi fisik dan non fisik. Analisis situasi dapat dilakukan setelah melakukan observasi, sebelum dilakukannya kegiatan PPL. Observasi dilaksanakan pada tanggal 1 Maret 2016, 5 Maret 2016, dan 4 Juni 2016 bertempat di SMK Negeri 4 Surakarta. Kegiatan observasi meliputi observasi kondisi sekolah dan kondisi peserta didik selama proses belajar mengajar. Dari hasil observasi dapat diperoleh informasi sebagai berikut:

## **1. Kondisi Fisik Sekolah**

### **a. 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 hanyalah 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 Jl. Lombok 5 Banjarsari Surakarta.

Pada tahun 1967 dibawah 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 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 Jl. Laks. Adisucipto No. 40 Surakarta. Gedung inilah yang sampai saat ini digunakan sebagai tempat penyelenggaraan proses belajar mengajar.

Dari tahun 1972 – 1976 proses pemekaran SKKA relative masih nampak kemajuannya. Empat jurusan yang ditawarkan semakin meningkat, baik kuantitas maupun kualitasnya. 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 nama jurusan, yaitu :

- 1.) Yang semula Jurusan Tatalaksana Makanan menjadi Tatalaksana Boga
- 2.) Yang semula Jurusan Tatalaksana Pakaian menjadi Tatalaksana Busana
- 3.) Yang semula Jurusan Membimbing dan Merawat Anak menjadi Tatalaksana Rumah Tangga

Sedangkan Jurusan Kerajinan Batik sudah tidak dibuka lagi. Menjelang usia 20 tahun, SMKK, bersama 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 didalamnya 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 di dalam maupun diluar negeri. Adapun kepala sekolah yang pernah memimpin sampai saat ini adalah

1. Soenarjo	1964 – 1965
2. Soekamto	1965 – 1987
3. Moehartati Moelyadi	1987 – 1993
4. Siti Koemaryatoen, S.BA	1993 – 1998
5. Moechtingudin, BSc	1998 – 2001
6. Drs. Rakhmat Sutomo	Mei - Juli 2002
7. Dra. Agnes Sri Soerasmini	2002 – 2006
8. Drs. Sugiyarto, M.Pd	2006 - 2012
9. Suratno, S.Pd., M.Pd	2012 - 2015
10. Drs. Suyono, M.Si	2015 - sekarang

**b. Visi Misi Dan Tujuan**

1) Visi Sekolah

Mewujudkan SMK yang berkualitas, bernuansa industri, dan berbudaya lingkungan.

2) Misi Sekolah

- a) Menyiapkan lulusan yang siap kerja, cerdas, kompetitif dan berkepribadian luhur
- b) Mengembangkan potensi sekolah yang berwawasan lingkungan dan bernuansa industri
- c) Menyiapkan wirausahawan yang handa

- d) Mengembangkan semangat keunggulan dan kompetisi yang positif
- e) Meningkatkan pengalaman ajaran agama yang dianut dan budaya bangsa sebagai sumber kearifan dalam bertindak
- f) Menerapkan nilai budaya dan karakter bangsa, kejujuran, kedisiplinan, dan kerjasama.

### 3) Tujuan Sekolah

- a) Menghasilkan tamatan yang cerdas, terampil, dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, serta berakhlak mulia
- b) 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) Memberi pengalaman yang sesungguhnya agar peserta didik menguasai keahlian produktif berstandar budaya industri 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

## c. Sarana dan Prasarana Sekolah

### 1) Gedung

Ada 4 bidang keahlian yang ada di SMK Negeri 4 Surakarta, yaitu Jurusan Akomodasi Perhotelan, Jurusan Tata Boga, Jurusan Tata Busana dan Jurusan Tata Kecantikan. Untuk mendukung kegiatan pembelajaran maka membutuhkan sarana gedung sekolah yang memadai. Di SMK Negeri 4 Surakarta terdapat fasilitas gedung yang sudah baik dan cukup memadai untuk melaksanakan program pembelajaran. Sekolah memiliki fasilitas gedung sebagai berikut :

- a) Ruang Kepala Sekolah
- b) Ruang Tata Usaha
- c) Lobby
- d) Ruang Guru Adaptif dan Guru Normatif
- e) Ruang Guru produktif yang terdapat di setiap jurusan
- f) Ruang Teori
- g) Laboratorium IPA
- h) Laboratorium Bahasa Inggris

- i) Laboratorium Komputer
- j) Ruang Praktik Perhotelan
- k) Dapur Praktik Boga dan Patiseri
- l) Ruang Praktik Busana
- m) Ruang Praktik Kecantikan Kulit dan Kecantikan Rambut
  - n) *Business Centre* (Hotel Sparta, Unit Produksi Boga, Sanggar Busana, Salon Sparta)

## 2) Fasilitas KBM

Untuk menunjang kegiatan belajar mengajar, disediakan ruang teori berjumlah 20 ruang dan 12 ruang praktik. Saat ini pihak sekolah juga masih menambah jumlah ruang teori juga ruang praktik karena jumlahnya masih belum memadai. Pada beberapa ruang kelas telah dilengkapi dengan LCD Proyektor, selain *whiteboard* dan *blackboard*. Fasilitas wifi juga telah tersedia, hanya cakupannya terbatas disekitar ruang guru, kantin, dan perpustakaan serta daerah *lobby*. Penyebaran koneksi internet juga masih belum merata, sehingga banyak ruang dan tempat di sekolah yang tidak terkoneksi dengan internet. Fasilitas dan media pembelajaran disetiap jurusan keadaannya sangat bervariasi. Ada beberapa jurusan yang masih sudah lengkap media pembelajarannya dan sebagian ada yang belum lengkap.

## 3) Perpustakaan

Kondisi perpustakaan sudah relatif baik dan tertata rapi. Buku sudah komplit untuk semua jurusan, ditambah lagi buku-buku paket Kurikulum 2013 yang baru datang belum diberi label dan juga belum diberi sampul. Selain itu, keterbatasan SDM pengelola perpustakaan juga berdampak pada pelayanan kepada siswa yang masih kurang. Fasilitas yang terdapat Ruang Perpustakaan sekolah antara lain meja baca, komputer, tempat tas, almari katalog, meja tamu, kipas angin, dan *sound system*.

## 4) Laboratorium

Pada ruang laboratorium terdapat papan tulis, meja dan kursi lengkap dengan stop kontak di setiap meja. Ada rak tempat alat-alat praktik, rak tempat tas dan sepatu. Setiap laboratorium praktik memiliki gudang untuk menyimpan alat maupun bahan praktik. Yang bertanggungjawab atas penggunaan laboratorium adalah teknisi di setiap jurusan. Pada lab Bahasa sudah memiliki fasilitas lengkap meliputi audio-video, AC, LCD, bangku berskat kaca, dan papan tulis.

Sedangkan di lab Komputer juga sudah memiliki fasilitas lengkap, setiap siswa mendapat 1 komputer, AC, LCD, Papan tulis, pencahayaan yang baik.

#### **5) UKS**

Kondisi ruang UKS yang terdapat di sekolah sudah cukup baik, akan tetapi kurang memadai bagi seluruh siswa. Karena ruangnya masih kecil dan obat-obatan yang tersedia juga masih sedikit serta terdapat dua tempat tidur. Setiap seminggu sekali ada dokter yang berjaga di UKS SMK N 4 Surakarta. Administrasi UKS juga sudah cukup baik karena memiliki buku riwayat pasien, daftar hadir pasien setiap hari, lemari obat, dan timbangan.

#### **6) Koperasi**

Koperasi yang ada di sekolah ini dikelola oleh karyawan. Koperasi menyediakan makanan ringan, alat tulis, sembako dan menyediakan keperluan praktik siswa-siswi SMK Negeri 4 Surakarta. Koperasi sekolah juga melayani koperasi simpan pinjam untuk guru dan karyawan. Kondisi ruangan koperasi sudah tertata dengan rapi dan cukup baik. Setiap hari ada perwakilan kelas yang bertugas berjaga di koperasi sekolah.

#### **7) Mushola**

Satu-satunya tempat ibadah yang ada di sekolah yaitu mushola. Kondisi Mushola masih dalam keadaan baik, mukena dan fasilitas lain sudah disediakan dengan baik. Setiap hari ada petugas yang membersihkan mushola mulai dari membersihkan area tempat wudhu sampai bagian dalam dan serambi mushola.

#### **8) Kantin**

Kantin sekolah terdapat di sebelah selatan mushola. Kantin dikelola oleh petugas dan setiap hari menyediakan snack, makanan berat, mie, jus dan aneka minuman.

#### **9) Fasilitas Olahraga**

Sekolah sudah memiliki fasilitas olahraga yang cukup baik. Mulai dari lapangan basket yang sekaligus setiap hari senin menjadi lapangan upacara. Selain itu memiliki gudang alat olah raga lengkap mulai dari matras, berbagai macam net, bola, dan beberapa alat olahraga pendukung lainnya

## 2. Kondisi Non Fisik Sekolah

### a. Bidang Kurikulum

Bidang kurikulum merupakan bagian yang bertugas untuk mengatur dan mengkoordinir semua hal yang berhubungan dengan kurikulum dan proses pembelajaran di sekolah. Bidang Kurikulum dikepalai oleh Wakil Kepala Sekolah (WKS 1) dan memiliki beberapa staff guru. Bidang kurikulum bertugas membagi jam mengajar guru, membagi jadwal pelajaran, membuat kalender akademik dan juga menyusun program pembelajaran yang digunakan sekolah.

### b. Bidang Kesiswaan

Bidang kesiswaan merupakan bagian yang bertugas untuk mengatur dan mengkoordinir serta bertanggungjawab atas segala hal yang berhubungan dengan siswa dan segala bentuk kegiatan siswa di sekolah. Bidang kesiswaan dikepalai oleh WKS 2 dan memiliki beberapa staff guru yang membantu kerja WKS 2. Bidang kesiswaan meliputi Organisasi Sekolah (OSIS), Ekstrakurikuler, dan kedisiplinan.

#### 1) OSIS

OSIS merupakan satu-satunya organisasi siswa yang diperbolehkan di sekolah. OSIS merupakan wadah untuk menyalurkan aspirasi siswa kepada sekolah melalui perwakilan-perwakilan siswa yang menjadi pengurus OSIS. Anggota OSIS dipilih tiap satu tahun sekali dan anggotanya hanya berasal dari kelas X dan XI. Pemilihan anggota OSIS dilakukan secara tertutup dengan mekanisme mengajukan calon anggota dari tiap kelas untuk diikutsertakan dalam pemilihan anggota OSIS tersebut. OSIS selalu mengadakan acara atau kegiatan-kegiatan yang berhubungan dengan siswa, diantaranya mengadakan MOPDB (Masa Orientasi Peserta Disik Baru), Pentas Seni, Penerimaan Anggota Baru, dll.

#### 2) Ekstrakurikuler

Kegiatan ekstrakurikuler yang ada di SMK Negeri 4 Surakarta yaitu Pramuka, PMR, Pasukan Inti, Basket. Pramuka merupakan kegiatan wajib yang harus diikuti siswa kelas X, sedangkan untuk kegiatan lain bersifat sukarela. Tingkat partisipasi siswa masih rendah untuk mengikuti kegiatan ekstrakurikuler selain kegiatan pramuka. Tiap kegiatan ekstrakurikuler dibimbing oleh satu guru yang ditunjuk/diberi tugas sebagai pembimbing kegiatan tersebut, hingga saat ini seluruh kegiatan ekstrakurikuler sudah terjadwal dengan baik 1

minggu sekali dan peralatan yang tersediapun sudah cukup lengkap.

### 3) Kedisiplinan

Selain OSIS dan ekstrakurikuler, bidang kesiswaan juga mengurus terkait kedisiplinan siswa. Bagi siswa yang tidak disiplin yaitu melanggar peraturan sekolah maka akan dikenai sanksi sesuai dengan pelanggaran yang dilakukan.

### c. Bidang Sarana, Prasarana dan Ketenagakerjaan

Bidang sarana, prasarana dan ketenagakerjaan merupakan bagian yang bertugas untuk mengatur dan mengkoordinir semua hal yang berhubungan dengan sarana, prasarana dan ketenagakerjaan di sekolah. Bidang sarana, prasarana dan ketenagakerjaan dikepalai oleh Wakil Kepala Sekolah (WKS 3) dan memiliki beberapa staff guru.

### d. Bidang Humas

Bidang humas merupakan bagian yang bertugas untuk mengatur dan mengkoordinir semua hal yang terkait dengan hubungan masyarakat baik di dalam maupun di luar sekolah. Bidang humas dikepalai oleh Wakil Kepala Sekolah (WKS 4) dan memiliki beberapa staff guru yang membantu kerja WKS 4. Salah satu tugas dari bidang humas ini adalah sebagai jembatan antara sekolah dengan pihak dunia industri dalam pelaksanaan *on the job training* (OJT) siswa

## 2. Potensi dan Permasalahan Pembelajaran

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

### a. Potensi Guru

Guru di setiap jurusan telah memenuhi jumlah yang diharapkan dan 99% guru mengajar sesuai dengan bidang kompetensinya. Keseluruhan guru terbagi dalam lima bagian, yakni guru normatif, adaptif, produktif, BK, serta tenaga pengajar.

### b. Potensi Karyawan

SMK Negeri 4 Surakarta memiliki karyawan yang terdiri dari karyawan tetap belum PNS dan karyawan PNS yang memiliki keahlian di bidangnya masing-masing.

c. Potensi Siswa

SMK Negeri 4 Surakarta memiliki siswa yang mayoritas adalah perempuan. Meskipun begitu siswa 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.

**B. Rumusan Program Kegiatan PPL**

1. Persiapan Mengajar
  - a. Pengajaran Mikro
  - b. Pembekalan PPL
  - c. Observasi Sekolah
  - d. Persiapan Sebelum Mengajar
  - e. Konsultasi dan Bimbingan

2. Praktik Mengajar
  - a. Praktik Mengajar Terbimbing
  - b. Praktik Mengajar Mandiri

3. Pengembangan Materi Ajar

Memberi pengembangan terhadap materi ajar yang disampaikan kepada siswa untuk Kegiatan Belajar Mengajar (KBM)

4. Penyusunan Laporan PPL

Penyusunan Laporan PPL dilakukan sebagai pertanggungjawaban mahasiswa terhadap kegiatan praktik mengajar yang dilaksanakan di SMK Negeri 4 Surakarta selama periode 15 Juli-15 September 2016.

## **BAB II**

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

#### **A. Persiapan Program Kerja PPL**

Sebelum melaksanakan kegiatan PPL, dibutuhkan persiapan demi kelancaran kegiatan PPL. Adapun persiapan yang dilakukan mahasiswa sebelum melaksanakan kegiatan PPL adalah sebagai berikut:

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

Guru sebagai tenaga profesional bertugas merencanakan dan melaksanakan pembelajaran, menilai hasil pembelajaran, melakukan pembimbingan dan pelatihan, melakukan penelitian, membantu pengembangan, dan pengelolaan program sekolah serta mengembangkan profesionalitasnya.

Fungsi guru adalah sebagai pendidik, pengajar pembimbing, pelatihan. Pengembangan program, pengelolaan program, dan tenaga profesional. Tugas dan fungsi guru tersebut menggambarkan kompetensi yang harus dimiliki oleh guru yang profesional. Oleh karena itu, para guru harus mendapatkan bekal yang memadai agar dapat menguasai sejumlah kompetensi yang diharapkan tersebut, baik melalui *preservice* maupun *inservice training*. Salah satu bentuk *preservice training* bagi guru tersebut adalah dengan melalui pembentukan kemampuan mengajar (*teaching skill*) baik secara teoritis maupun praktis. Secara praktis bekal kemampuan mengajar dapat dilatihkan melalui kegiatan *microteaching* atau pengajaran mikro (Panduan Pengajaran Mikro, UNY PRESS).

Pengajaran mikro merupakan mata kuliah yang wajib ditempuh bagi mahasiswa yang akan mengambil PPL pada semester berikutnya. Dalam melaksanakan perkuliahan, mahasiswa diberikan materi tentang bagaimana mengajar yang baik serta dengan disertai praktik untuk mengajar dengan peserta yang akan diajar adalah teman sekelompok atau *peer teaching*. Keterampilan yang diajarkan adalah dituntut untuk dimiliki dalam pelaksanaan mata kuliah ini adalah berupa ketrampilan-ketrampilan yang berhubungan dengan persiapan menjadi seorang calon guru atau pendidik.

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

Pembekalan PPL merupakan salah satu persiapan PPL yang bertujuan agar mahasiswa memiliki pengetahuan yang cukup mengenai kegiatan PPL yang akan dilaksanakan. Pada pembekalan PPL, mahasiswa diberi informasi yang

berkaitan dengan kegiatan PPL, seperti mekanisme pelaksanaan PPL di sekolah, teknik pelaksanaan PPL dan teknik untuk menghadapi sekaligus mengatasi permasalahan yang mungkin terjadi selama pelaksanaan PPL

### **3. Observasi Sekolah**

Observasi lingkungan sekolah pertama dilaksanakan pada tanggal 5 Maret 2016. Kegiatan observasi lingkungan bertujuan untuk mengetahui keadaan sarana prasarana sekolah maupun hubungan antar komponen sekolah yang terdapat didalamnya. Selain itu observasi juga bertujuan mengetahui berbagai macam kegiatan kesiswaan yang ada. Dari observasi ini dapat diperoleh data potensi fisik maupun potensi non-fisik sekolah yang digunakan sebagai acuan dalam penyusunan program kegiatan PPL. Hasil observasi sekolah terlampir pada Form Observasi Kondisi Sekolah.

Selain melakukan observasi sekolah dilakukan pula observasi kelas. Observasi kelas dilakukan bertujuan untuk memberikan gambaran nyata tentang proses pembelajaran yang berlangsung dikelas. Dari observasi ini diharapkan mahasiswa bisa memperoleh suatu metode pembelajaran tepat yang akan digunakan dalam proses pembelajaran selama kegiatan PPL berlangsung. Aspek-aspek yang diamati dalam proses pembelajaran dikelas antara lain membuka pelajaran, menarik perhatian peserta didik, menguasai materi, metode mengaktifkan siswa, metode memotivasi siswa, metode pembelajaran, teknik bertanya, cara menanggapi peserta didik, cara untuk memberikan penghargaan kepada siswa yang berprestasi, penggunaan media, sistematika penyampaian materi, bahasa dan suara, penampilan, penggunaan waktu dan menutup pelajaran. Hasil observasi kelas terlampir pada Form Observasi Pembelajaran di Kelas dan Observasi Peserta Didik.

Dari observasi yang dilakukan ini mahasiswa mendapatkan gambaran utuh tentang pelaksanaan proses pembelajaran yang berlangsung dikelas. Data-data tersebut antara lain :

#### **a. Proses Pembelajaran**

##### **1) Membuka pelajaran**

Pelajaran dibuka dengan salam, doa dilanjutkan dengan presensi kemudian menyampaikan tujuan pembelajaran dan apersepsi.

##### **2) Metode pembelajaran**

Metode yang digunakan dalam proses pembelajaran yang berlangsung adalah ceramah, diskusi, simulasi dan tanya jawab.

##### **3) Bahan ajar**

Bahan ajar yang digunakan guru berupa buku, modul belajar serta

jobsheet untuk mata diklat produktif.

4) Penggunaan bahasa

Bahasa yang digunakan dalam proses belajar yang berlangsung adalah bahasa Indonesia namun terkadang menggunakan bahasa jawa.

5) Penggunaan waktu

Secara keseluruhan penggunaan waktu belajar mengajar sudah efektif.

6) Gerak

Gerak guru kedalam kelas adalah aktif dan mendekati siswa yang melakukan praktik.

7) Cara memotifasi siswa

Guru memberikan motivasi siswa menjadi lebih giat lagi dalam belajar dan memahami pelajaran yang diajarkan.

8) Teknik bertanya

Teknik bertanya yang digunakan guru kepada siswa yaitu setelah selesai diberi penjelasan, guru menanyakan kejelasan siswa secara langsung. Disamping itu juga diberikan soal-soal untuk mengetahui tingkat pemahaman siswa tentang materi yang disampaikan.

9) Teknik penguasaan kelas

Penguasaan kelas bagus, guru dapat mengendalikan seluruh siswa sehingga perilaku siswa didalam kelas dapat terkontrol dengan baik.

10) Penggunaan media

Media yang digunakan dalam proses belajar mengajar ini adalah spidol, white board, dan power point.

11) Bentuk dan cara evaluasi

Untuk mengetahui tingkat pemahaman siswa, evaluasi yang dilakukan berupa tugas dan uji kompetensi.

12) Menutup pelajaran

Pelajaran ditutup dengan review materi yang telah disampaikan dan evaluasi.

b. Perilaku siswa

1) Perilaku siswa didalam kelas

Kadang ramai, tetapi guru dapat mengontrol siswanya.

2) Perilaku siswa diluar kelas

Perilaku siswa diluar kelas sopan dan tidak menunjukkan gejala kenakalan yang berarti. Selain proses pembelajaran kelas, mahasiswa juga mendapat Buku Kerja Guru yang harus dilengkapi untuk

menunjang proses pembelajaran. Dalam Buku Kerja Guru terdapat:

- a) Penyusunan program
  - (1) Cover (sampul)
  - (2) Standar kompetensi/ kompetensi dasar
  - (3) Standar kompetensi lulusan
  - (4) Pemetaan SK, KD dan materi pokok
  - (5) Penentuan Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM)
  - (6) Kalender pendidikan
  - (7) Perhitungan minggu efektif
  - (8) Program tahunan
  - (9) Rencana program semester
  - (10) Program penilaian
  - (11) Silabus
  - (12) Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)
- b) Pelaksanaan
  - (1) Daftar hadir peserta didik
  - (2) Agenda pembelajaran
  - (3) Agenda guru
  - (4) Bimbingan belajar siswa
  - (5) Catatan khusus siswa
- c) Evaluasi
  - (1) Kisi-kisi penyusunan soal
  - (2) Soal-soal
  - (3) Catatan tugas siswa
  - (4) Daftar nilai
  - (5) Catatan pengembalian pekerjaan siswa
- d) Analisis hasil belajar
  - (1) Analisis hasil evaluasi
  - (2) Ketuntasan belajar
  - (3) Daya serap
- e) Perbaikan dan pengayaan
  - (1) Program perbaikan dan pengayaan
  - (2) Bukti pelaksanaan program perbaikan dan pengayaan
  - (3) Hasil pelaksanaan program perbaikan dan pengayaan
  - (4) Pelaksanaan program perbaikan dan pengayaan

#### **4. Persiapan Sebelum Mengajar**

Persiapan sebelum mengajar pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), materi ajar, media pembelajaran, serta soal evaluasi. Semua persiapan didasarkan pada materi P2MK. Segala sesuatu yang yang terkait dengan materi dan persiapan yang akan disampaikan pada kegiatan belajar mengajarkan dikonsultasikan terlebih dahulu ke guru pengampu kompetensi yang bersangkutan.

#### **5. Konsultasi dan Bimbingan**

Agar kegiatan belajar mengajar berjalan dengan lancar, maka sebelum mengajar mahasiswa melakukan bimbingan dengan guru pembimbing tentang Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) dan mengenai materi yang akan disampaikan. Selain bimbingan tentang RPP, mahasiswa juga menanyakan materi yang belum dipahami dan pembuatan Buku Kerja Guru. Selain konsultasi dan bimbingan dengan guru pembimbing, juga konsultasi dan bimbingan dengan Dosen Pembimbing Lapangan dilakukan untuk mengetahui pengalaman-pengalaman kegiatan PPL sebelumnya dan pemecahan masalah yang mungkin muncul selama kegiatan PPL.

### **B. Pelaksanaan PPL (Praktik Terbimbing dan Mandiri)**

Dalam pelaksanaan praktik mengajar, mahasiswa mendapat kesempatan mengajar mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental, dengan guru pengampu Dra. L. Indri Aryanti, Tri Sunarmi, M.Pd dan Veronica Prihatiningsih, S.Pd. Pada mata pelajaran ini mendapat kesempatan mengajar 14 kali pertemuan. Pada pelajaran P2MK setiap pertemuan yaitu 7 jam.

Pendekatan yang digunakan dalam mengajarkan materi adalah pendekatan *SAINTIFIK*. Pendekatan metode ini bertujuan untuk meningkatkan kemampuan intelek, khususnya kemampuan berpikir tingkat tinggi siswa selain itu juga pembelajaran ini menciptakan kondisi pembelajaran dimana siswa merasa bahwa belajar itu merupakan suatu kebutuhan dan untuk melatih siswa dalam mengkomunikasikan ide-ide, khususnya dalam menulis artikel ilmiah. Pembelajaran ini mempunyai karakteristik yaitu pembelajaran berpusat pada siswa, melibatkan keterampilan proses sains dalam mengkonstruksi konsep, hukum atau prinsip dan dapat mengembangkan karakter siswa.

Model pembelajaran menggunakan *Discovery Learning* dan *Problem Based Learning*. *Discovery Learning* yaitu strategi pembelajaran yang dirancang sedemikian rupa sehingga siswa dapat menemukan konsep-konsep dan prinsip melalui proses mentalnya sendiri, dalam menemukan konsep, siswa melakukan

penamatan, menggolongkan, membuat dugaan, menjelaskan dan menarik kesimpulan. *Problem Based Learning* yaitu strategi pembelajaran yang menggunakan proyek/ kegiatan sebagai sarana pembelajaran untuk mencapai kompetensi sikap, pengetahuan, dan keterampilan. Pendekatan pembelajaran terletak pada aktivitas peserta didik untuk memecahkan masalah dengan menerapkan keterampilan meneliti, menganalisis, membuat sampai dengan mempresentasikan pembelajaran berdasarkan pengalaman nyata. Media yang digunakan pada pembelajaran di kelas XI adalah *White Board*, handout, jobsheet, dan *powerpoint* pada pelajaran pengolahan dan penyajian makanan continental.

Pelaksanaan PPL yang dilakukan adalah 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.

## **1. Praktik Mengajar Terbimbing**

### **Guru Pembimbing**

- a. Memantau proses Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) yang berlangsung pada saat mahasiswa praktik mengajar terbimbing
- b. Memberikan masukan dan *feedback* kepada mahasiswa, memberikan tips dan trik bagaimana menguasai kelas. Dilakukan setelah selesai KBM
- c. Membantu menjelaskan materi saat proses pembelajaran jika diperlukan

### **Mahasiswa**

- a. Mempersiapkan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran), materi yang akan diajarkan, dan media pembelajaran serta soal evaluasi
- b. Menyampaikan materi sesuai dengan RPP kepada siswa selama proses belajar-mengajar
- c. Melaporkan hasil KBM kepada guru pembimbing
- d. Melakukan evaluasi pembelajaran

## **2. Praktik Mengajar Mandiri**

### **Guru Pembimbing**

- a. Memantau proses KBM yang berlangsung (memastikan proses KBM berjalan sesuai RPP)
- b. Memberikan masukan dan *feedback* kepada mahasiswa mengenai

metode pembelajaran dan teknik penguasaan kelas

### **Mahasiswa**

- a. Menyiapkan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) dan bahan ajar sesuai dengan materi yang diampu, media pembelajaran, dan soal evaluasi
- b. Menyampaikan materi sesuai dengan RPP kepada siswa selama proses belajar-mengajar
- c. Melaporkan hasil KBM kepada guru pembimbing
- d. Melakukan evaluasi pembelajaran

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

Pelaksanaan kegiatan PPL mata pelajaran P2MK yang dilaksanakan di SMK Negeri 4 Surakarta dapat berjalan dengan cukup baik. Dari pelaksanaan praktik mengajar yang telah dilakukan, mahasiswa dapat memperoleh pengalaman nyata mengenai suasana belajar mengajar dimana mahasiswa berperan sebagai guru. Selain itu, mahasiswa juga mendapatkan pengalaman mengenai permasalahan-permasalahan yang mungkin terjadi dalam kegiatan pembelajaran dan solusi untuk menangani permasalahan tersebut.

#### **1. Analisis Hasil Pelaksanaan PPL**

Berdasarkan pelaksanaan praktik mengajar dikelas dapat disampaikan beberapa hal sebagai berikut:

- a. Mahasiswa dapat mempelajari dan memahami hal-hal menyangkut pelaksanaan kegiatan belajar mengajar dan teknik penguasaan kelas
- b. Mahasiswa dapat mempelajari cara menyusun Rancangan Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) yang baik untuk setiap pertemuan
- c. Mahasiswa mendapat pengalaman keterampilan mengajar, seperti pengelolaan kelas, cara mengajar yang baik, kemampuan interaksi yang baik dengan siswa, pengelolaan waktu, pemanfaatan fasilitas dalam proses belajar mengajar, penugasan siswa, dan evaluasi belajar siswa
- d. Mahasiswa mempelajari berbagai metode belajar yang dapat digunakan dalam proses belajar mengajar agar siswa tidak merasa bosan

#### **2. Refleksi Hasil Pelaksanaan PPL**

##### **a. Hambatan dalam Pelaksanaan PPL**

Dalam melaksanakan PPL terdapat berbagai hal yang dapat menghambat jalannya kegiatan. Beberapa hambatan yang ada antara lain :

- 1) Sikap siswa yang kurang mendukung pelaksanaan kegiatan belajar mengajar (KBM) secara optimal (ada siswa yang tidak memperhatikan pelajaran)
  - 2) Beberapa siswa tidak bisa kondusif saat kegiatan belajar mengajar sehingga mengganggu siswa lainnya
  - 3) Kesiapan siswa kurang untuk menerima materi, dikarenakan jadwal KBM diantara jam istirahat.
  - 4) Mudah-mudahan izin bagi siswa yang meninggalkan KBM untuk kegiatan ekstrakurikuler seperti OSIS, ROHIS, PMR, atau organisasi lainnya sehingga tidak ikut pada saat evaluasi atau ulangan
- b. Usaha Mengatasinya
- 1) 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
  - 2) Penggunaan media pembelajaran yang lebih menarik untuk memacu minat siswa mengikuti materi ajar yang bersangkutan
  - 3) Diberikan motivasi untuk belajar giat disela-sela proses belajar mengajar demi mencapai cita-cita dan keinginan mereka
  - 4) Bagi siswa yang aktif ekstrakurikuler atau organisasi lainnya yang harus meminjam catatan teman agar bisa mengikuti pelajaran tanpa hambatan dan apabila tidak mengikuti ulangan maka diharapkan mengikuti ulangan susulan yang telah dijadwalkan.

## **BAB III**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan uraian pelaksanaan program Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) yang dilaksanakan mulai tanggal 15 Juli 2016 sampai dengan 15 September 2016 di SMK N 4 Surakarta, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) menambah pengalaman dan wawasan mahasiswa mengenai tugas tenaga pendidik, pelaksanaan pendidikan disekolah atau lembaga, dan kegiatan lain yang menunjang kelancaran proses belajar mengajar di sekolah.
2. Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mengetahui secara lebih dekat aktivitas dan berbagai permasalahan yang terkait dengan proses pembelajaran.
3. Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mempraktikkan dan mengimplementasikan ilmu yang telah diperoleh selama dibangku perkuliahan dalam lingkungan pendidikan (sekolah) melalui kegiatan praktik mengajar.
4. Proses dan hasil dari kegiatan praktik mengajar (PPL) tidak terlepas dari kerjasama antara berbagai pihak, yaitu mahasiswa, sekolah, guru pembimbing, dan siswa.

#### **B. Saran**

1. Bagi Sekolah
  - a. Agar lebih meningkatkan hubungan baik dengan pihak UNY maupun mahasiswa PPL yang telah terjalin selama ini sehingga akan menimbulkan hubungan timbal 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.
2. Bagi Mahasiswa yang Akan Datang
  - a. 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

- b. Dalam perumusan program harus 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.
- c. Konsultasi dengan Dosen Pembimbing Lapangan atau dengan Koordinator PPL jika ada permasalahan yang belum dapat diselesaikan.
- d. 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.

## DAFTAR PUSTAKA

- TIM UPPL. 2016. *Panduan KKN-PPL Universitas Negeri Yogyakarta 2016*. UNY : Yogyakarta
- TIM UPPL. 2016. *Panduan Pengajaran Mikro Universitas Negeri Yogyakarta 2016*. UNY : Yogyakarta
- TIM UPPL. 2016. *Materi Pembekalan KKN-PPL 2016*. UNY : Yogyakarta
- TIM UPPL. 2016. *Materi Pembekalan pengajaran Mikro/PPL*. UNY : Yogyakarta
- TIM UPPL. 2015. *101 Tips Menjadi Guru Sukses 2015*. UNY : Yogyakarta

# **LAMPIRAN-LAMPIRAN**



## MATRIKS PROGRAM KERJA PPL/ MAGANG III UNY

TAHUN: 2016/2017

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK N 4 SURAKARTA  
 ALAMAT SEKOLAH : Jl. L.U. Adi Sucipto No. 40  
 Surakarta

NAMA MAHASISWA : NASILA SARI  
 NIM : 15511247007  
 JURUSAN/PRODI : PTBB/ PEND. TEKNIK BOGA

No	Program / Kegiatan	Jumlah jam per minggu													Jumlah
		Maret		Juni		Juli		Agustus					September		
		1	2	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	
<b>1.</b>	<b>Penyusunan Program PPL</b>														
	a. Observasi	4	7	3											14
	b. Menyusun Matriks Program PPL					3	2								5
<b>2.</b>	<b>Penyerahan Mahasiswa PPL</b>		3												3
<b>3.</b>	<b>Administrasi Pembelajaran</b>														
	a. Persiapan														
	1) Konsultasi					2	2	2	2	2	2	2			14
	2) Mengumpulkan Materi							4	2	2	2	2	2		14
	3) Membuat RPP					5	5	5	3	3	3	2	2		28
	4) Menyiapkan/membuat media					4	4				2	2	2		14
	5) Persiapan soal ulangan harian									4	4				8
	6) Rekap nilai ulangan harian										5	2	5		12
	b. Mengajar terbimbing														
	1) Praktik Mengajar di Kelas					14	14	14	14	14	14	14	7		105
	2) Penilaian dan Evaluasi					4	4	4	3	2	2	4	2		25





Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Jl. Laksmana 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)

NAMA SEKOLAH : SMK N 4 SURAKARTA  
ALAMAT SEKOLAH : Jl. L.U. ADI SUCIPTO NO.40 SURAKARTA  
GURU PEMBIMBING : Dra. L. Indri Aryanti

NAMA MAHASISWA : Nasila Sari  
NIM : 15511247007  
JURUSAN/PRODI : PTBB/Pendidikan Teknik Boga  
DOSEN PEMBIMBING : Wika Rinawati, M.Pd

### MINGGU I

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 18 Juli 2016	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Upacara bendera dan halal bi halal di SMK N 4 Surakarta</li><li>➤ Penerjunan PPL</li><li>➤ Merapikan basecamp</li><li>➤ Konsultasi dengan Guru Pembimbing</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Upacara berjalan dengan tertib dan hikmat</li><li>➤ Penerjunan berjalan dengan lancar</li><li>➤ Basecamp berada di ruang OSIS</li><li>➤ Konsultasi RPP dilakukan bersama dengan guru pembimbing</li></ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	-
2.	Selasa, 19 Juli 2016	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Membuat RPP</li><li>➤ Konsultasi RPP</li><li>➤ Membuat media pembelajaran</li><li>➤ Persiapan materi pembelajaran</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Konsultasi kembali guna melengkapi pembelajaran besok.</li><li>➤ Mempersiapkan materi dan hand out untuk siswa</li><li>➤ Melengkapi media yang akan digunakan untuk proses pembelajaran</li></ul>	tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

3.	Rabu, 20 Juli 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ konsultasi RPP</li> <li>➤ Membuat media pembelajaran</li> <li>➤ Mencari materi</li>   <li>➤ Perkenalan kelas XI Boga 1</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Konsultasi dengan guru pembimbing</li> <li>➤ Membantu guru mengajar di kelas</li> <li>➤ Mempersiapkan materi dan handout bagi siswa</li> <li>➤ Menyampaikan KI dan KD</li> <li>➤ Memberikan bahan ajar tentang ruang lingkup makanan kontinental dan memberikan tugas mencari materi tentang stock, saus, soup, appetizer, salad, sandwich, hidangan dari sayuran dan telur, hidangan dari pasta, hidangan dari unggas, hidangan dari daging, hidangan dari seafood, dessert</li> </ul>	tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4.	Kamis, 21 Juli 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Konsultasi RPP</li> <li>➤ Membuat media pembelajaran</li> <li>➤ Perkenalan kelas XI Boga 2</li> <li>➤ Evaluasi dengan guru pembimbing</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Konsultasi dengan guru pembimbing</li> <li>➤ Mempersiapkan materi dan handout bagi siswa</li> <li>➤ Menyampaikan KI dan KD</li> <li>➤ Memberikan bahan ajar tentang ruang lingkup makanan kontinental dan memberikan tugas mencari materi tentang stock, saus, soup, appetizer, salad, sandwich, hidangan dari sayuran dan telur, hidangan dari pasta, hidangan dari unggas, hidangan dari daging, hidangan dari seafood, dessert</li> <li>➤ Evaluasi berjalan lancar dan ada pembenahan dalam penyampaian materi</li> </ul>	tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

5.	Jumat, 22 Juli 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Jumat Bersih</li> <li>➤ Perkenalan kelas XI Boga 3</li> <li>➤ Mengajar Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Bersih-bersih lingkungan sekolah</li> <li>➤ Menyampaikan KI dan KD</li> <li>➤ Memberikan bahan ajar tentang ruang lingkup makanan kontinental dan memberikan tugas mencari materi tentang stock, saus, soup, appetizer, salad, sandwich, hidangan dari sayuran dan telur, hidangan dari pasta, hidangan dari unggas, hidangan dari daging, hidangan dari seafood, dessert</li> </ul>	siswa tidak membawa materi sehingga membuat kelas kurang kondusif	Meminjami para siswa buku materi dan mencari di perpustakaan untuk mencari tugas
----	---------------------	---	---	---	--



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Jl. Laksmana 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)

NAMA SEKOLAH : SMK N 4 SURAKARTA NAMA MAHASISWA : NASILA SARI  
ALAMAT SEKOLAH : JL. L.U. ADI SUCIPTO NO.40 SURAKARTA NIM : 15511247007  
GURU PEMBIMBING : Dra. L. Indri Aryanti JURUSAN/PRODI : PTBB/Pendidikan Teknik Boga  
DOSEN PEMBIMBING : Wika Rinawati, M.Pd

### Minggu II

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 25 Juli 2015	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Melakukan upacara bendera</li><li>➤ Konsultasi materi dengan guru pembimbing</li><li>➤ Membuat materi pembelajaran</li><li>➤ Membuat administrasi guru</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Mengikuti upacara dengan tertib dan hikmat</li><li>➤ Melakukan koreksi materi yang akan diberikan kepada siswa pada pertemuan berikutnya</li><li>➤ Pembuatan administrasi guru berjalan dengan lancar</li></ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2	Selasa, 26 Juli 2016	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Konsultasi RPP</li><li>➤ Bersih – Bersih lingkungan sekolah berkaitan dengan lomba kebersihan antar sekolah</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Berkonsultasi tentang RPP materi yang akan datang</li><li>➤ Pelaksanaan bersih bersih diikuti oleh guru dan karyawan serta siswa dan mahasiswa PPL dengan Lancar</li><li>➤ Proses mencari materi berjalan dengan</li></ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Membuat administrasi guru dan mencari materi tentang makanan kontinental</li> </ul>	lancar dan tanpa kesulitan		
3	Rabu, 27 Juli 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ikut mengajar P2MK kelas XI Boga 1 materi ruang lingkup makanan kontinental</li> <li>➤ Evaluasi pembelajaran dengan guru pembimbing</li> <li>➤ Membuat media pembelajaran</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Berkonsultasi tentang materi makanan kontinental</li> <li>➤ Melakukan proses evaluasi pasca mengajar dengan guru pembimbing sekaligus melakukan koreksi dan peningkatan kualitas dalam mengajar</li> <li>➤ Membuat media pembelajaran untuk mata pelajaran P2MK dengan tanpa hambatan</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4	Kamis, 28 Juli 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Konsultasi RPP</li> <li>➤ Mengajar materi ruang lingkup makanan kontinental kelas XI Boga 2</li> <li>➤ Evaluasi pembelajaran dengan guru pembimbing</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Konsultasi dengan guru pembimbing</li> <li>➤ Membuat media pembelajaran yaitu Power Point yang berisi tentang stock</li> <li>➤ Mempersiapkan materi dan handout bagi siswa materi yang akan datang</li> </ul>	➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5	Jumat, 29 Juli 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Jumat religi</li> <li>➤ Mengajar materi ruang lingkup makanan kontinental kelas XI Boga 3</li> <li>➤ Evaluasi pembelajaran dengan guru pembimbing</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Melaksanakan doa bersama dan pengajiann diikuti oleh guru, karyawan, siswa, serta mahasiswa PPL</li> <li>➤ Konsultasi dengan guru pembimbing</li> <li>➤ Melakukan evaluasi dari guru pembimbing guna untuk memperbaiki penyampaian materi</li> </ul>	➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Jl. Laksmana 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)

NAMA SEKOLAH : SMK N 4 SURAKARTA  
ALAMAT SEKOLAH : Jl L.U. ADI SUCIPTO NO.40 SURAKARTA  
GURU PEMBIMBING : Dra. L. Indri Aryanti

NAMA MAHASISWA : Nasila Sari  
NIM : 15511247007  
JURUSAN/PRODI : PTBB/Pendidikan Teknik Boga  
DOSEN PEMBIMBING : Wika Rinawati, M.Pd

### MINGGU III

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 1 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Melakukan Upacara di lapangan</li><li>➤ Membantu mengajar PUJB kelas XII Boga 1</li><li>➤ Konsultasi RPP</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Melaksanakan proses upacara dengan tertib dan khidmat</li><li>➤ Memberikan tugas kepada siswa untuk membuat perencanaan usaha boga dan teknik pemasaran yang tepat</li><li>➤ Konsultasi lancar dengan sedikit koreksi pada materi</li></ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	-
2.	Selasa, 2 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Piket</li><li>➤ Rekap jadwal praktek boga</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Menjaga ruang guru</li><li>➤ Membantu guru atau teman yang membutuhkan</li><li>➤ Merekap jadwal semua kelas yang praktik</li></ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

3.	Rabu, 3 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Rekap bahan praktek</li> <li>➤ Konsultasi RPP</li> <li>➤ Membuat media pembelajaran.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Merekap semua bahan yang dipraktekan siswa</li> <li>➤ Konsultasi lancar</li> <li>➤ Membuat media power point materi stock dan soup lancar</li> </ul>	Belum lengkap yang mengumpulkan bahan praktek	
4.	Kamis, 4 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Piket</li> <li>➤ Mengajar P2MK materi Stock dan soup</li> <li>➤ Evaluasi pembelajaran dengan guru pembimbing</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Membantu guru atau teman yang membutuhkan</li> <li>➤ Diskusi kelompok dan presentasi</li> <li>➤ Memberi tambahan materi dan tanya jawab</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5.	Jumat, 5 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Melakukan jumat bersih</li> <li>➤ Konsultasi RPP</li> <li>➤ Mengajar P2MK materi stock dan soup</li> <li>➤ Membantu mempersiapkan rapat LKS Tingkat Provinsi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Melaksanakan bersih-bersih lingkungan sekolah diikuti oleh guru, karyawan, siswa serta mahasiswa PPL</li> <li>➤ Konsultasi berjalan dengan baik dan diminta membuat soal</li> <li>➤ Diskusi kelompok dan presentasi</li> <li>➤ Memberi tambahan materi dan tanya jawab</li> <li>➤ Membantu guru-guru mempersiapkan rapat LKS</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
	Sabtu, 6 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Membantu mengolah dan mempersiapkan makanan guru-guru yang mengikuti rapat LKS Tingkat Provinsi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Membantu menyajikan snack</li> <li>➤ Membantu mengolah makan siang</li> <li>➤ Membantu menyajikan makan siang</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Jl. Laksmana 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)

NAMA SEKOLAH : SMK N 4 SURAKARTA  
ALAMAT SEKOLAH : Jl L.U. ADI SUCIPTO NO.40 SURAKARTA  
GURU PEMBIMBING : Dra. L. Indri Aryanti

NAMA MAHASISWA : Nasila Sari  
NIM : 15511247007  
JURUSAN/PRODI : PTBB/Pendidikan Teknik Boga  
DOSEN PEMBIMBING : Wika Rinawati, M.Pd

### MINGGU IV

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 8 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Melakukan upacara bendera</li><li>➤ Membersihkan basecamp</li><li>➤ Konsultasi dengan Guru Pembimbing</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Upacara berjalan dengan tertib dan hikmat</li><li>➤ Basecamp menjadi rapi dan bersih</li><li>➤ Konsultasi RPP dilakukan bersama dengan guru pembimbing</li></ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	-
2.	Selasa, 9 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Piket di ruang guru</li><li>➤ Revisi perubahan</li><li>➤ Memperbaiki RPP dengan peraturan yang terbaru</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Membantu guru atau teman yang membutuhkan</li><li>➤ Konsultasi dengan guru mengenai perubahan RPP yang terbaru</li><li>➤ Memperbaiki RPP yang digunakan untuk mengajar selama setahun</li></ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3.	Rabu, 10 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Membantu mengajar praktek PUJB penjualan XII Boga 2</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Mengontrol siswa yang sedang membuat makanan yang akan dijual</li></ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Membuat media pembelajaran</li> <li>➤ Mencari materi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mengontrol siswa yang sedang berjualan agar tidak mengganggu lingkungan sekitar</li> <li>➤ Media pembelajaran power point tentang sauce</li> </ul>		
4.	Kamis, 11 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Konsultasi RPP</li> <li>➤ Mengajar Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental kelas XI Boga 2</li> <li>➤ Evaluasi dengan pembimbing</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ RPP berjalan dengan lancar</li> <li>➤ Siswa mencari materi tentang sauce</li> <li>➤ Presentasi dan tanya jawab tentang sauce</li> <li>➤ Kurangnya menulis di white board</li> </ul>	Para siswa tidak membawa materi sehingga membuat kelas kurang kondusif	Mencari kelas yang kosong
5.	Jumat, 12 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Jumat Bersih</li> <li>➤ Perkenalan kelas XI Boga 3</li> <li>➤ Mengajar Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental kelas XI Boga 3</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Melaksanakan bersih-bersih lingkungan sekolah diikuti oleh guru, karyawan, siswa, serta mahasiswa PPL</li> <li>➤ Membantu mengajar P2MK</li> </ul>	siswa tidak membawa materi sehingga membuat kelas kurang kondusif	Mencari kelas yang kosong



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Jl. Laksmana 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)

NAMA SEKOLAH : SMK N 4 SURAKARTA  
ALAMAT SEKOLAH : Jl. L.U. ADI SUCIPTO NO.40 SURAKARTA  
GURU PEMBIMBING : Dra. L. Indri Aryanti

NAMA MAHASISWA : Nasila Sari  
NIM : 15511247007  
JURUSAN/PRODI : PTBB/Pendidikan Teknik Boga  
DOSEN PEMBIMBING : Wika Rinawati, M.Pd

### MINGGU V

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 15 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Melakukan upacara bendera</li><li>➤ Piket</li><li>➤ Membantu mengajar praktek PUJB penjualan</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Upacara berjalan dengan tertib dan hikmat</li><li>➤ Membantu guru atau teman yang membutuhkan</li></ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	-
2.	Selasa, 16 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Piket di ruang guru</li><li>➤ Memperbaiki RPP dengan peraturan yang terbaru</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Membantu guru atau teman yang membutuhkan</li><li>➤ RPP selesai</li></ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3.	Rabu, 17 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Melakukan Upacara bendera tentang 17 Agustus 1945</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Upacaraberjalan dengan tertib dan hikmat</li></ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4.	Kamis, 18 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Konsultasi RPP</li><li>➤ Memberikan soal pengayaan P2MK</li><li>➤ Evaluasi dengan guru</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Konsultasi dengan guru pembimbing tentang nilai</li><li>➤ Siswa belajar terlebih dahulu terus di beri soal tanya jawab</li></ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

		pembimbing			
5.	Jumat, 19 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Jumat Bersih</li> <li>➤ Memberikan soal pengayaan P2MK</li> <li>➤ Evaluasi dengan guru pembimbing</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Melaksanakan bersih-bersih lingkungan sekolah diikuti oleh guru, karyawan, siswa, serta mahasiswa PPL</li> <li>➤ Siswa diberi waktu untuk belajar setelah itu tanya jawab materi masakan kontinental, stock, soup, sauce</li> </ul>		



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Jl. Laksmana 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)

NAMA SEKOLAH : SMK N 4 SURAKARTA  
ALAMAT SEKOLAH : Jl. L.U. ADI SUCIPTO NO.40 SURAKARTA  
GURU PEMBIMBING : Dra. L. Indri Aryanti

NAMA MAHASISWA : Nasila Sari  
NIM : 15511247007  
JURUSAN/PRODI : PTBB/Pendidikan Teknik Boga  
DOSEN PEMBIMBING : Wika Rinawati, M.Pd

### MINGGU VI

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 22 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Melakukan upacara bendera</li><li>➤ Membersihkan basecamp</li><li>➤ Konsultasi dengan Guru Pembimbing</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Upacara berjalan dengan tertib dan hikmat</li><li>➤ Basecamp menjadi rapi dan bersih</li><li>➤ Konsultasi RPP dilakukan bersama dengan guru pembimbing</li></ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	-
2.	Selasa, 23 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Piket di ruang guru</li><li>➤ Membuat administrasi mengajar</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Membantu guru atau teman yang membutuhkan</li><li>➤ Administrasi belum selesai</li></ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3.	Rabu, 24 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Membantu mengajar praktek PUJB penjualan XII Boga 2</li><li>➤ Membuat media pembelajaran</li><li>➤ Mencari materi</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Mengontrol siswa yang sedang membuat makanan yang akan dijual</li><li>➤ Mengontrol siswa yang sedang berjualan agar tidak mengganggu lingkungan sekitar</li></ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

			➤ Media pembelajaran power point tentang appetizer		
4.	Kamis, 25 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Piket</li> <li>➤ Konsultasi RPP</li> <li>➤ Mengajar Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental kelas XI Boga 2</li> <li>➤ Evaluasi dengan pembimbing</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Membantu guru atau siswa yang membutuhkan</li> <li>➤ Siswa mencari materi tentang appetizer dan di presentasikan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Para siswa tidak membawa materi sehingga membuat kelas kurang kondusif</li> <li>➤ Kelas kurang kondusif karena tidak punya ruang kelas (di renovasi)</li> </ul>	Meminjami para siswa buku materi dan mencari di perpustakaan untuk mencari tugas
5.	Jumat, 26 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Jumat religius</li> <li>➤ Piket</li> <li>➤ Mengajar Pengolahan dan penyajian makana kontinental kelas XI Boga 3</li> <li>➤ Evaluasi pembimbing</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Melaksanakan doa bersama diikuti oleh guru, karyawan, siswa serta mahasiswa PPL</li> <li>➤ Piket basecamp</li> <li>➤ Siswa mencari materi tentang appetizer dan di presentasikan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Para siswa tidak membawa materi sehingga membuat kelas kurang kondusif</li> <li>➤ Kelas kurang kondusif karena tidak punya ruang kelas (di renovasi)</li> </ul>	Meminjami para siswa buku materi dan mencari di perpustakaan untuk mencari tugas



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Jl. Laksmana 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)

NAMA SEKOLAH : SMK N 4 SURAKARTA  
ALAMAT SEKOLAH : Jl. L.U. ADI SUCIPTO NO.40 SURAKARTA  
GURU PEMBIMBING : Dra. L. Indri Aryanti

NAMA MAHASISWA : Nasila Sari  
NIM : 15511247007  
JURUSAN/PRODI : PTBB/Pendidikan Teknik Boga  
DOSEN PEMBIMBING : Wika Rinawati, M.Pd

### MINGGU VII

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 29 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Melakukan upacara bendera</li><li>➤ Takziah</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Upacara berjalan dengan tertib dan hikmat</li><li>➤ Siswa pulang lebih awal dan guru-guru takziah di rumah Alm. Bapak Heri</li></ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	-
2.	Selasa, 30 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Piket di ruang guru</li><li>➤ Membantu soal-soal untuk ulangan harian siswa -siswi</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Membantu guru atau teman yang membutuhkan</li><li>➤ Ada beberapa revisi pada soal yang dibuat</li></ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3.	Rabu, 31 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Sosialisasi dari POLRES tentang bahaya narkoba</li><li>➤ Membantu mengajar PUJB kelas XII Boga 2</li><li>➤ Membantu pelaksanaan</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Sosialisasi berjalan dengan lancar, murid antusias dan membahas tentang bahaya narkoba, kenakalan remaja, dan syarat membuat SIM</li><li>➤ Mendampingi mengajar ibu ayu mata</li></ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

		pemilihan calon ketua OSIS	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ pelajaran PUJB teori pengemasan produk</li> <li>➤ Pelaksanaan pemilihan calon ketua OSIS berjalan dengan lancar</li> </ul>		
4.	Kamis, 1 September 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Piket</li> <li>➤ Mengontrol siswa yang sedang berjualan pada mata pelajaran PUJB</li> <li>➤ Mengajar P2MK kelas XI Boga 2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Piket di basecamp</li> <li>➤ Mengontrol siswa yang sedang berjualan agar tidak mengganggu lingkungan sekitar</li> <li>➤ Ulangan harian materi ruang lingkup masakan kontinental, stock, soup, sauce dan appetizer</li> </ul>	Kelas kurang kondusif karena tidak ada kelas (renovasi)	Mencari kelas yang kosong
5.	Jumat, 2 September 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Jumat bersih</li> <li>➤ Mengajar Pengolahan dan penyajian makana kontinental kelas XI Boga 3</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Melaksanakan bersih-bersih lingkungan sekolah diikuti oleh guru, karyawan, siswa serta mahasiswa PPL</li> <li>➤ Ulangan harian materi ruang lingkup masakan kontinental, stock, soup, sauce dan appetizer</li> </ul>	Kelas kurang kondusif karena tidak ada kelas (renovasi)	Mencari kelas yang kosong



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Jl. Laksmana 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)

NAMA SEKOLAH : SMK N 4 SURAKARTA  
ALAMAT SEKOLAH : JL. L.U. ADI SUCIPTO NO.40 SURAKARTA  
GURU PEMBIMBING : Dra. L. Indri Aryanti

NAMA MAHASISWA : Nasila Sari  
NIM : 15511247007  
JURUSAN/PRODI : PTBB/Pendidikan Teknik Boga  
DOSEN PEMBIMBING : Wika Rinawati, M.Pd

### MINGGU VIII

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 05 September 2016	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Melakukan upacara bendera</li><li>➤ Membersihkan basecamp</li><li>➤ Konsultasi persiapan Ujian PPL dengan Guru Pembimbing</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Upacara berjalan dengan tertib dan hikmat</li><li>➤ Basecamp menjadi rapi dan bersih</li><li>➤ Persyaratan ujian PPL terpenuhi</li></ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	-
2.	Selasa, 06 September 2016	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Piket di ruang guru</li><li>➤ Persiapan ujian PPL</li><li>➤ Ujian PPL</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Membantu guru atau teman yang membutuhkan</li><li>➤ Menyiapkan berkas-berkas dan media</li><li>➤ Ujian PPL berjalan dengan lancar</li></ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3.	Rabu, 07 September 2016	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Membantu persiapan LKS Tingkat Provinsi Jateng</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Membantu mempersiapkan bahan-bahan dan alat-alat yang digunakan untuk LKS</li></ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

4.	Kamis, 08 September 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Rapat persiapan LKS Tingkat Provinsi Jateng</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pembagian penanggung jawab ruangan persiapan LKS</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5.	Jumat, 08 September 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Jumat bersih</li> <li>➤ Mempersiapkan alat-alat yang digunakan untuk LKS tingkat provinsi Jateng</li> <li>➤ Membantu kebutuhan yang diperlukan untuk LKS</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Melaksanakan bersih-bersih lingkungan sekolah diikuti oleh guru, karyawan, siswa, serta mahasiswa PPL untuk persiapan LKS</li> <li>➤ Mempersiapkan alat-alat disetiap dapur yang akan digunakan sebagai LKS tingkat provinsi Jateng</li> <li>➤ Beberapa keperluan yang dibutuhkan LKS sudah selesai</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Jl. Laksmana 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)

NAMA SEKOLAH : SMK N 4 SURAKARTA  
ALAMAT SEKOLAH : JL L.U. ADI SUCIPTO NO.40 SURAKARTA  
GURU PEMBIMBING : Dra. L. Indri Aryanti

NAMA MAHASISWA : Nasila Sari  
NIM : 15511247007  
JURUSAN/PRODI : PTBB/Pendidikan Teknik Boga  
DOSEN PEMBIMBING : Wika Rinawati, M.Pd

### MINGGU IX

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 12 September 2016	LIBUR IDUL ADHA			
2.	Selasa, 13 September 2016	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Membantu mengurus persiapan TM LKS</li><li>➤ Membantu beberapa kekurangan keperluan LKS</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Mengurus daftar hadir peserta TM LKS</li><li>➤ Mengurus kekurangan yang dibutuhkan untuk lomba LKS tingkat Provinsi</li><li>➤ Menata ruang DP.2 untuk lomba LKS tingkat provinsi</li></ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3.	Rabu, 14 September 2016	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Membantu mengurus TM LKS</li><li>➤ Membantu beberapa kekurangan keperluan LKS</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Mengurus daftar hadir peserta TM LKS</li><li>➤ Mengurus konsumsi peserta TM LKS</li><li>➤ Mengurus kekurangan yang dibutuhkan untuk lomba LKS Tingkat Jateng</li><li>➤ Membantu beberapa yang dibutikan peserta LKS</li></ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

4.	Kamis, 15 September 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lomba Cookery LKS</li> <li>➤ Mengecek daftar hadir peserta dan pembimbing LKS Tingkat Provinsi Jateng</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mengumpulkan Buku Resep Lomba LKS</li> <li>➤ Menyaksikan lomba cookery LKS</li> <li>➤ Membantu mengurus konsumsi peserta dan pembimbing lomba LKS</li> <li>➤ Membantu mengurus administrasi pembimbing dan peserta lomba LKS</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5.	Jumat, 16 September 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Menyerahkan seperangkat administrasi mengajar selama PPL</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Menyerahkan RPP, media pembelajaran, hand out, soal dan perangkat ulangan harian siswa, KKM, Silabus, dll kepada guru pembimbing</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

Surakarta, 15 September 2016

Mengetahui :

Dosen Pembimbing Lapangan



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

Guru Pembimbing



Dra. L. Indri Aryanti  
NIP. 19630107 198803 2 003

Mahasiswa,



Nasila Sari  
NIM. 15511247007



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN DANA PELAKSANAAN PPL  
SMK NEGERI 4 SURAKARTA**

Jl. Laksmana 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)

NAMA SEKOLAH : SMK N 4 SURAKARTA  
ALAMAT SEKOLAH : Jl. L.U. Adi Sucipto No. 40  
Surakarta  
GURU PEMBIMBING : Dra. L. Indri Aryanti  
NAMA MAHASISWA : NASILA SARI  
NO MAHASISWA : 15511247007  
JURUSAN/ PRODI : PTBB/ PEND. TEKNIK BOGA  
DOSEN PEMBIMBING : Wika Rinawati, M.Pd

No	Nama Kegiatan	Hasil Kuantitatif/ Kualitatif	Hasil Kuantitatif/ Kualitatif				Jumlah
			Swadaya/ Sekolah/ Lembaga	Mahasiswa	Pemda Kabupaten	Sponsor/ Lembaga lainnya	
1	<b>Penyusunan Program PPL</b>						
	a. Observasi						
	b. Menyusun Matrik Program PPL						
2	<b>Administrasi Pembelajaran (Guru Pamong)</b>						
	a. Konsultasi RPP kelas XI	Mencetak RPP		10.000			10.000
	<b>Kegiatan PPL</b>						
3	<b>Pembelajaran Kulikuler (Kegiatan Mengajar Terbimbing)</b>						
	a. Persiapan						
	1) Konsultasi						
	2) Mengumpulkan materi	Mencari materi dari internet		10.000			10.000
	3) Membuat RPP	Mencetak RPP	5.000				5.000
4) Menyiapkan/ membuat media							

	2) Penilaian dan evaluasi					
<b>4</b>	<b>Kegiatan Sekolah</b>					
	a. Upacara Bendera Hari Senin					
	b. Upacara 17 Agustus					
	c. Lomba 17 Agustus					
	d. Jumat bersih					
	e. Jumat religi					
	f. Pemilihan calon ketua OSIS					
	g. Piket					
	h. Apel Pagi					
	i. Kreaso					
<b>5</b>	<b>Evaluasi PPL</b>					
<b>6</b>	<b>Penyusunan Laporan PPL</b>	Mencetak laporan PPL		50.000		50.000
<b>TOTAL</b>			5.000	70.000		<b>75.000</b>

Surakarta, 15 September 2016

Menyetujui,

Kepala Sekolah,



Suyono, M.Si  
NIP. 19630329 199512 1 003

Dosen Pembimbing Lapangan

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

Mahasiswa,

Nasila Sari  
NIM. 15511247007

**JADWAL PELAJARAN  
SMK NEGERI 4 SURAKARTA**

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 4 Surakarta	Mata Pelajaran/Stand.Komp	: Produktif Boga
Bidang Studi Keahlian	: Jasa Boga	Tahun/Semester	: 2016/ 2017 / 1
Progam Studi Keahlian	: Tata Boga	Kelas	: XI Jasa Boga
Kompetensi Keahlian	: Jasa Boga		

No	Waktu	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat
0	06.45 – 07.30					
1	07.30 – 08.15					P2MK/ XI JB 3
2	08.15 – 09.00					P2MK/ XI JB 3
3	09.00 – 09.45				P2MK/ XI JB 2	P2MK/ XI JB 3
4	09.45 – 10.45				P2MK/ XI JB 2	P2MK/ XI JB 3
5	10.45 – 11.30				P2MK/ XI JB 2	P2MK/ XI JB 3
6	11.30 – 12.15				P2MK/ XI JB 2	P2MK/ XI JB 3
7	12.15 – 13.25				P2MK/ XI JB 2	P2MK/ XI JB 3
8	13.25 – 14.05				P2MK/ XI JB 2	
9	14.05 – 14.45				P2MK/ XI JB 2	
10	14.45 – 15.25					
11	15.40 – 16.20					
12	16.20 – 17.00					

Mengetahui

Surakarta, 15 September 2016

Guru Pembimbing Lapangan



Dra. L. Indri Aryanti

NIP. 19630107 198803 2 003

Mahasiswa PPL,



Nasila Sari

NIM. 15511247007



**LAPORAN OBSERVASI  
PEMBELAJARAN DI KELAS  
DAN OBSERVASI PESERTA DIDIK**

NPma. 1

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA MAHASISWA : NASILA SARI                      PUKUL : 12.30-15.00 WIB  
NO. MAHASISWA : 15511247007                      TEMPAT PRAKTIK : SMK N 4 SURAKARTA  
TGL. OBSERVASI : 5 MARET 2016                      FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/PT.BOGA

No.	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
<b>1.</b>	<b>Perangkat Pembelajaran</b>	
	1. Kurikulum 2013	Pembelajaran menggunakan kurikulum 2013
	2. Silabus	Silabus ada dan terdokumentasi, sesuai dengan SK dan KD
	3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran	RPP ada, disesuaikan dengan keadaan dan silabus
<b>2.</b>	<b>Proses Pembelajaran</b>	
	1. Membuka pelajaran	Diawali dengan salam, berdoa, presensi, motivasi belajar dan penjelasan
	2. Penyajian materi	Praktik pembuatan menu Hawaian Chicken Salad, American Hot dog, dan Burger
	3. Metode pembelajaran	Ceramah, praktik
	4. Penggunaan bahasa	Penggunaan bahasa dalam penyampaian materi di kelas menggunakan bahasa Indonesia baik dan benar.
	5. Penggunaan waktu	Efektif
	6. Gerak	Guru mengamati siswa yang ada di ruang kelas pada saat praktik, guru dapat membantu siswa secara langsung jika ada siswa yang kesulitan dalam praktik, dan siswa aktif bertanya.
	7. Cara memotivasi siswa	Guru memberikan motivasi kepada siswa dengan pujian yang membanggakan dan meningkatkan semangat siswa dan kepercayaan diri siswa.
	8. Teknik bertanya	Guru menyuruh siswa untuk memberikan pertanyaan apabila ada kesulitan dalam praktik..
	9. Teknik penguasaan kelas	Guru mengamati setiap siswa yang berada di kelas dengan berkeliling
	10. Penggunaan media	White board, silabus, dan LCD proyektor
	11. Bentuk dan cara evaluasi	Guru menjelaskan hasil praktik kepada siswa, dan menjelaskan kesalahan-kesalahan yang dilakukan siswa.
	12. Menutup Pelajaran	Guru menutup pelajaran dengan membuat kesimpulan tentang praktik saat itu. Guru menutup dengan berdoa, salam, dan menyanyikan lagu daerah gundul-gundul pacul secara bersama.
<b>3.</b>	<b>Perilaku Siswa</b>	
	1. Perilaku Siswa di dalam kelas	Siswa sangat aktif dalam proses pembelajaran, ceria, mudah akrab, dan sebagian besar siswa aktif bertanya.
	2. Perilaku siswa di luar kelas	Perilaku siswa di luar kelas seperti anak-anak SMK lainnya, ada yang aktif dan ada yang terkesan lebih banyak diam.

Catatan: sebagai bahan penyusunan program kerja PPL

Surakarta, 5 Maret 2016

Koordinator PPL Sekolah/ Instansi

Mahasiswa,

Heri Susanto, S.Kom, M.Pd

Nasila Sari



## LAPORAN OBSERVASI KONDISI SEKOLAH

NAMA SEKOLAH : SMK N 4 SURAKARTA      NAMA MHS : NASILA SARI  
ALAMAT : JL.LU ADISUCIPTO NO.40 SURAKARTA      NIM : 15511247007  
FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/PT.BOGA

No.	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan	Ket.
1.	Kondisi fisik sekolah	Ruangan dan bangunan sekolah baik, terdiri dari: Ruang kelas, laboratorium bahasa, laboratorium komputer, laboratorium multimedia, praktik hotel, praktik laundry, praktik rambut, praktik kulit, praktik boga, praktik busana, ISO, kepala sekolah&wakil, sidang, BK, OSIS, koperasi, UKS, ibadah, aula, kantin, parkir, lapangan olahraga, toilet, dan penjaga sekolah.	Sudah baik dan lengkap
2.	Potensi siswa	1. Jumlah siswa kurang lebih 1200 siswa 2. Di lobby sekolah terdapat lemari baju dari siswa busana yang bagus 3. Prestasi siswa dalam ajang LKS tingkat provinsi	Sangat baik karena banyak siswa yang menjadi juara saat mengikuti lomba
3.	Potensi guru	1. Secara umum guru sudah mengajar dan membimbing dengan baik 2. Ada beberapa guru yang bersertifikat S2	Dalam proses mengajar guru sudah baik dalam menyampaikan materi
4.	Potensi karyawan	Staff tata usaha, satpam, tukang kebersihan, dan pustakawan.	Tugas karyawan sudah baik dalam bidang masing-masing
5.	Fasilitas KBM, media	Sekolah sudah menyediakan LCD, papan tulis beserta perangkatnya untuk media belajar	Yang kurang adalah media untuk pembelajaran dalam kelas
6.	Perpustakaan	1. Koleksi buku cukup banyak 2. Penataan rak dan buku-buku kurang rapi	Perlu penataan buku-buku agar rapi
7.	Laboratorium	Lab. Bahasa sudah tersedia perangkat untuk mengajar/ media sudah ada lengkap.	Lab. Bahasa sudah baik
8.	Bimbingan konseling	Ruangan rapi, guru BK mengarahkan dan memberikan tuntunan kepada siswa	Sudah baik
9.	Bimbingan belajar	Guru membimbing belajar siswa dengan mendekati dan memberikan motivasi	Sudah baik
10.	Ekstrakurikuler	Pramuka, palang merah remaja, rohis, Pasukan Inti (paskibra), fashion show/modelling dan olahraga	Sudah baik
11.	Organisasi dan fasilitas OSIS	Kegiatan ulang tahun sekolah	Sudah baik
12.	Organisasi dan fasilitas UKS	Peralatan P3K lengkap, bersih	Sudah baik
13.	Koperasi siswa	1. Ruang koperasi tidak begitu luas 2. Barang dagangan sudah lengkap	Ruang koperasi sudah baik



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN OBSERVASI KONDISI SEKOLAH

NPma. 2

Untuk Mahasiswa

14.	Tempat ibadah	3. Terkoordinasi dengan baik 1. Keadaan mushola terawat dengan baik 2. Mukena tidak ada 3. Jam, kotak amal dalam keadaan baik dan terawat	1. Program keagamaan sudah berjalan dengan baik dan rutin 2. Perlu adanya beberapa mukena dan alquran
17.	Kesehatan lingkungan	Keadaan lingkungan bersih, terdapat tempat sampah organik dan non organik, dan wastafel	Lingkungan bersih
18.	Kantin	1. Kurang sedikit bersih pada meja 2. Dagangan sudah baik	Perlu adanya lap disetiap meja, agar bisa membersihkan meja

\*) Catatan: Sebagai penyusunan program kerja PPL

Surakarta, 5 Maret 2016

Koordinator PPL Sekolah/ Instansi

Heri Susanto, S.Kom, M.Pd  
NIP. 19790323 200501 1 012

Mahasiswa,

Nasila Sari  
NIM. 15511247007

**KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR**

**MATA PELAJARAN : PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL**

**KELAS : XI**

<b>KOMPETENSI INTI</b>	<b>KOMPETENSI DASAR</b>
1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya	1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan continental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotongroyong, 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 makanan continental 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotongroyong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah	3.1. Mendeskripsikan ruang lingkup, pola susunan menu dan karakteristik makanan continental 3.2. Menganalisis kaldu ( <i>stock</i> ) secara organoleptik 3.3. Membedakan saus ( <i>sauce</i> ) dan turunannya 3.4. Menganalisis makanan pembuka ( <i>appetizer</i> ) 3.5. Menganalisis <i>salad</i> 3.6. Mendeskripsikan <i>Sandwich</i> 3.7. Menganalisis hidangan dari sayuran dan telur 3.8. Menganalisis hidangan dari pasta 3.9. Menganalisis hidangan dari unggas 3.10. Menganalisis hidangan dari daging 3.11. Menganalisis hidangan dari <i>sea food</i> 3.12. Menganalisis makanan penutup ( <i>dessert</i> )
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung	4.1. Mengkatagori berbagai menu makanan continental berdasarkan karakteristiknya. 4.2. Membuat dan menyajikan kaldu ( <i>stock</i> ) 4.3. Membuat dan menyajikan Saus ( <i>sauce</i> ) turunannya 4.4. Membuat dan menyajikan makanan pembuka ( <i>appetizer</i> ) 4.5. Menyiapkan dan menyajikan <i>salad</i> 4.6. Membuat <i>Sandwiches</i> 4.7. Membuat dan menyajikan hidangan dari sayuran dan telur 4.8. Membuat dan menyajikan hidangan dari pasta 4.9. Membuat dan menyajikan hidangan dari unggas 4.10. Membuat dan menyajikan hidangan dari daging 4.11. Membuat dan menyajikan hidangan dari <i>sea food</i> 4.12. Membuat dan menyajikan makanan penutup ( <i>dessert</i> )

## SILABUS

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

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

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

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

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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Makanan Kontinental	Mengamati <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang makanan kontinental</li> </ul> Menanya <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ruang lingkup negara, pola susunan menu, karakteristik, contoh menu serta apakah ada perbedaan dari pola</li> </ul>	<b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung  <b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok <b>Tes</b>	1 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Buku referensi</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>		<p>susunan menu diantara Negara-negara dalam lingkup kontinental</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>• Kerja kelompok untuk mengklasifikasi makanan continental berdasarkan karakteristiknya dengan menggunakan berbagai sumber</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan kerja kelompok</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan kerja kelompok terkait dengan pertanyaan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan kerja kelompok</li> <li>• Mempresentasikan diskusi dan kerja kelompok</li> </ul>	<p>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>
<p>3.1 Mendeskripsikan ruang lingkup, pola susunan menu dan karakteristik makanan kontinental</p>					
<p>4.1 Mengkatagori berbagai menu makanan continental berdasarkan karakteristiknya</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kaldu (<i>stock</i>)</li> <li>• Pembuatan kaldu (<i>stock</i>)</li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang kaldu (<i>stock</i>)</li> </ul> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, ciri dari masing-masing jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan kaldu serta apakah kaldu menjadi dasar utama pada makanan kontinental</li> </ul> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>• Melakukan praktik membuat kaldu dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b> mbuat kaldu</p>	<p>4 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• foto/film/gambar</li> <li>• Bahan praktik</li> <li>• Alat praktik</li> <li>• Buku referensi</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>		<p>pertanyaan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menganalisis hasil praktik membuat kaldu secara berkelompok dan mencatat temuan sebagai sumber data</li> </ul> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik tentang salad</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat salad Indonesia</li> </ul> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat kaldu</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik</li> </ul>			
3.2 Menganalisis kaldu ( <i>stock</i> )					
4.1. Membuat dan menyajikan kaldu ( <i>stock</i> )					
1.1 . Mensyukuri karunia		<b>Mengamati</b>	<b>Observasi</b>	4	• foto/film/gambar

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saus dan turunannya</li> <li>Pembuatan Saus dan turunannya</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang saus dan turunannya</li> </ul>	<p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p>	<p>minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>		<p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian , jenis-jenis, karakteristik jenis saus, turunan saus, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses yang terjadi selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan saus dan turunannya serta apakah ada perbedaan dari masing – masing saus di Indonesia dan continental</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat saus dan turunannya dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Kerja kelompok membedakan berbagai jenis saus yang telah diolah, dan mencatat sebagai sumber data</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat saus dan turunannya</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat saus dan turunannya</li> </ul>	<p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b> mbuat saus dan turunannya</p>		
<p>3.3 Membedakan saus (<i>sauce</i>) dan turunannya</p>		<p><b>Mengkomunikasikan</b></p>			

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.4 Membuat dan menyajikan saus ( <i>sauce</i> ) dan turunannya		<ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan saus dan turunannya</li> <li>Mempresentasikan hasil praktik pembuatan saus dan turunannya</li> </ul>			
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>makanan pembuka (appetizer)</li> <li>Pembuatan makanan pembuka (appetizer)</li> </ul>	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang makanan pembuka (appetizer)</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan makanan pembuka (appetizer) serta apakah secara tradisional makanan Indonesia memiliki makanan pembuka (appetizer) seperti pada makanan konridental</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>Melakukan praktik membuat dan menyajikan makanan pembuka (appetizer) dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Kerja kelompok untuk menganalisis hasil praktik makanan pembuka dan mencatat data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis/tes lisan</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b> mbuat makanan pembuka (appetizer)</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.4 Menganalisis makanan pembuka (appetizer)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat dan menyajikann makanan pembuka (appetizer)</li> </ul>		<p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat makanan pembuka (appetizer)</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat makanan pembuka (appetizer)</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan makanan pembuka</li> <li>Mempresentasikan hasil praktik pembuatan makanan pembuka</li> </ul>			
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salad</li> <li>Pembuatan Salad</li> </ul>	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari nasi</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, saus yang digunakan, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan salad serta apakah ada perbedaan antara salad Indonesia dan konrinental</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b></p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>awab, peduli,santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.5 Menganalisis <i>salad</i></p> <p>4.5.Menyiapkan dan menyajikann <i>salad</i></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan praktik membuat dan menyajikan hidangan salad dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Kerja kelompok untuk menganalisis hasil praktik salad dan mencatat data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat salad</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat salad</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat salad</li> <li>Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat salad</li> </ul>	mbuat salad		
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Sandwich</i></li> <li>Pembuatan <i>Sandwich</i></li> </ul>	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang <i>Sandwich</i></li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, contoh,</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b></p>	2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>

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

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 makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hidangan dari sayuran dan telur</li> <li>• Pembuatan hidangan dari sayuran dan telur</li> </ul>	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari sayuran dan telur</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari sayuran dan telur serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari sayuran dan telur Indonesia dan konrinental</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b></p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• membuat hidangan dari sayuran dan telur</li> </ul>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• foto/film/gambar</li> <li>• Bahan praktik</li> <li>• Alat praktik</li> <li>• Buku referensi</li> </ul>
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>		<p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>• Melakukan praktik membuat dan menyajikan hidangan salad dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari sayuran dan telur</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari sayuran dan telur</li> </ul>			
3.7 Mendeskripsikan hidangan dari sayuran dan telur					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
4.7 Membuat dan menyajikan hidangan dari sayuran dan telur		<b>Mengkomunikasikan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari sayuran dan telur</li> <li>Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari sayuran dan telur</li> </ul>			
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hidangan dari pasta</li> <li>Pembuatan hidangan dari pasta</li> </ul>	<b>Mengamati</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari hidangan dari pasta</li> </ul> <b>Menanya</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari pasta serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari pasta Indonesia dan konridental</li> </ul> <b>Mengumpulkan Data</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat dan menyajikan menghidangkan hidangan pasta dan mencatat temuan saat praktik dilakukan</li> </ul>	<b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung  <b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok <b>Tes</b> Tes tertulis  <b>Jurnal</b> Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran  <b>Tes Kinerja</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>membuat hidangan dari pasta</li> </ul>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja		sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan <ul style="list-style-type: none"> <li>Menganalisis hidangan dari pasta yang telah diolah</li> </ul>			
3.8 Menganalisis hidangan dari pasta		<p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari pasta</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari pasta</li> </ul>			
4.8 Membuat dan menyajikan hidangan dari pasta		<p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari pasta</li> <li>Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari pasta</li> </ul>			
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hidangan dari unggas</li> <li>Pembuatan hidangan dari unggas</li> </ul>	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari unggas</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <p>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari unggas serta apakah ada perbedaan antara</p>	<p><b>Observasi</b></p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b></p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis/lisan</p> <p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan-perkembangan pengetahuan,</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>		<p>hidangan dari hidangan dari unggas Indonesia dan konridental</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 dan menyajikan hidangan dari unggas dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menganalisis hasil praktik membuat hidangan dari unggas</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari unggas</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari unggas</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <p>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari unggas Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari unggas</p>	<p>keterampilan selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>membuat hidangan dari unggas</li> </ul>		
3.9 Menganalisis hidangan dari unggas					
4.9. Membuat dan menyajikan hidangan dari unggas					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hidangan dari daging</li> <li>Pembuatan hidangan dari daging</li> </ul>	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari hidangan dari daging</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p>	<p><b>Observasi</b></p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b></p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>

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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
4.10. Membuat dan menyajikan hidangan dari daging		<ul style="list-style-type: none"> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari daging</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari daging</li> <li>Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari daging</li> </ul>			
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hidangan dari <i>sea food</i></li> <li>Pembuatan hidangan dari <i>sea food</i></li> </ul>	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari <i>sea food</i></li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <p>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari <i>sea food</i> serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari hidangan dari <i>sea food</i> Indonesia dan konridental</p>	<p><b>Observasi</b></p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b></p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis / lisan</p> <p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p>	2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian		<p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> </ul>	<p><b>Tes Kinerja</b></p> <p>mbuat hidangan dari <i>sea food</i></p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.11 Menganalisis hidangan dari <i>sea food</i></p> <p>4.11. Membuat dan menyajikan hidangan dari <i>sea food</i></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan praktik membuat dan menyajikan hidangan dari <i>sea food</i> dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menganalisis hasil praktik membuat dan menyajikan hidangan dari <i>sea food</i></li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari <i>sea food</i></li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari <i>sea food</i></li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari <i>sea food</i></li> <li>Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari <i>sea food</i></li> </ul>			
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>makanan penutup (<i>dessert</i>)</li> <li>Pembuatan makanan penutup (<i>dessert</i>)</li> </ul>	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang makanan penutup (<i>dessert</i>)</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <p>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan makanan penutup (<i>dessert</i>) serta apakah apakah pada pola</p>	<p><b>Observasi</b></p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b></p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan-perkembangan</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>

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



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)



F/751/WKS 1/21a

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN  
(RPP)**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 4 Surakarta  
Kelas/Semester : XI BOGA / Ganjil  
Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Kontinental  
Materi Pokok : 3.2 Menganalisis kaldu (*stock*) dan  
soup  
4.2 Membuat dan menyajikan kaldu  
(*stock*)  
dan soup  
Pertemuan ke : 2-4  
Alokasi Waktu : 7 x 45 Menit (315 menit)

**A. KOMPETENSI INTI**

- KI 3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI 4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

**B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR**

3.2. Menganalisis Kaldu (*stock*) dan soup

Indikator:

- 3.2.1 Menjelaskan pengertian *stock*
- 3.2.2 Menjelaskan fungsi-fungsi *stock*
- 3.2.3 Menjelaskan bahan-bahan *stock*
- 3.2.4 Menjelaskan macam-macam *stock*
- 3.2.5 Menjelaskan alat-alat yang digunakan untuk membuat *stock*
- 3.2.6 Mengetahui cara pembuatan *stock*
- 3.2.7 Mengetahui cara penyimpanan *stock*
- 3.2.8 Menjelaskan kriteria hasil *stock*
- 3.2.9 Menjelaskan Hal-hal yang harus diperhatikan dalam pembuatan *stock*
- 3.2.10 Menjelaskan pengertian soup
- 3.2.11 Menjelaskan fungsi soup
- 3.2.12 Menjelaskan bahan-bahan soup
- 3.2.13 Menjelaskan penggolongan soup
- 3.2.14 Menjelaskan cara penyajian soup
- 3.2.15 Mengetahui kriteria soup

3.2.16 Mengetahui teknik penyimpanan soup

4.2. Membuat dan menyajikan kaldu (*stock*) dan soup

Indikator:

4.2.1. Memilih bahan untuk membuat *stock* dan soup

4.2.2. Menentukan alat untuk membuat *stock* dan soup

4.2.3. Menerapkan langkah-langkah membuat *stock* dan soup dengan benar

4.2.4. Membuat *stock* dan soup

4.2.4. Menyajikan *stock* dan soup sesuai kriteria

### C. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah mempelajari uraian kegiatan belajar, peserta didik diharapkan mampu:

1. Menjelaskan pengertian *stock*
2. Menjelaskan fungsi-fungsi *stock*
3. Menjelaskan bahan-bahan *stock*
4. Menjelaskan macam-macam *stock*
5. Menjelaskan alat-alat yang digunakan untuk membuat *stock*
6. Mengetahui cara pembuatan *stock*
7. Mengetahui cara penyimpanan *stock*
8. Menjelaskan kriteria hasil *stock*
9. Menjelaskan Hal-hal yang harus diperhatikan dalam pembuatan *stock*
10. Menjelaskan pengertian soup
11. Menjelaskan fungsi soup
12. Menjelaskan bahan-bahan soup
13. Menjelaskan penggolongan soup
14. Menjelaskan cara penyajian soup
15. Mengetahui kriteria soup
16. Mengetahui teknik penyimpanan soup
17. Memilih bahan untuk membuat *stock* dan soup
18. Menentukan alat untuk membuat *stock* dan soup
19. Menerapkan langkah-langkah membuat *stock* dan soup dengan benar
20. Membuat *stock* dan soup
21. Menyajikan *stock* dan soup sesuai kriteria

### D. MATERI PEMBELAJARAN

1. Pengertian *stock*
2. Fungsi-fungsi *stock*
3. Bahan-bahan *stock*
4. Alat-alat membuat *stock*
5. Resep membuat *stock*
6. Pengertian soup
7. Fungsi-fungsi soup
8. Bahan-bahan soup
9. Penggolongan soup
10. Cara penyajian soup
11. Kriteria soup
12. Teknik penyimpanan soup
13. Resep membuat soup

### E. METODE PEMBELAJARAN

Pendekatan pembelajaran : *Scientific Learning*

Metode Pembelajaran : Diskusi, kuis dan tanya jawab

Model pembelajaran : *Discovery*, PBL (*Problem Based Learning*)

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

1. Media : Power Point, gambar, video
  2. Alat : Laptop, LCD, dan White Board
  3. Sumber belajar :
- Prihastuti Ekawatiningsih,dkk, (2008). *Restoran*. Klaten. PT. Macanan Jaya Cemerlang
- Suwarti Mochantoyo dkk, (1999). *Pengolahan Makanan*. Bandung : CV. Angkasa Bandung

**G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN 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> <li>g. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.</li> <li>h. Guru memandu membentuk kelompok</li> </ol>	20 menit
Inti		<ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Mengamati</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Siswa mengamati foto/gambar <i>stock</i> yang telah disiapkan guru.</li> </ol> </li> <li><b>2. Menanya</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Masing-masing kelompok membuat daftar pertanyaan yang terkait dengan apa saja yang telah diamati dari gambar kemudian memecahkan bersama kelompok.</li> </ol> </li> <li><b>3. Mengumpulkan Data</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Siswa melakukan diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan terkait dengan <i>stock</i></li> </ol> </li> <li><b>4. Mengasosiasikan/mengolah informasi</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Guru memandu setiap kelompok dalam mengerjakan tugas kelompok</li> <li>b. Masing-masing kelompok membahas materi yang sudah ditentukan secara kooperatif dengan anggota kelompok</li> </ol> </li> </ol>	295 menit

		<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 soup</li> <li>5. Menutup pelajaran dengan salam</li> </ol>	20 menit

### PERTEMUAN 3

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> <li>g. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.</li> <li>h. Guru memandu membentuk kelompok</li> </ol>	20 menit
Inti		<ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Mengamati</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Siswa mengamati foto/gambar soup yang telah disiapkan guru.</li> </ol> </li> <li><b>2. Menanya</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Masing-masing kelompok membuat daftar pertanyaan yang terkait dengan apa saja yang telah diamati dari gambar kemudian memecahkan bersama kelompok.</li> </ol> </li> </ol>	295 menit

		<p><b>3. Mengumpulkan Data</b></p> <p>a. Siswa melakukan diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan terkait dengan soup</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		<p>a. Guru memberikan penjelasan singkat untuk penguatan sekaligus memberi kesimpulan.</p> <p>b. Guru melakukan penjajagan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test)</p> <p>c. Guru menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya</p> <p>d. Guru menugaskan siswa untuk mencari informasi sebanyak-banyaknya tentang sauce</p> <p>e. Menutup pelajaran dengan salam</p>	20 menit

#### PERTEMUAN 4

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</li> </ol>	20 menit



Kegiatan	Model Pembelajaran : PBL	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
		<p>pembelajaran.</p> <p>3. Guru bersama-sama dengan siswa membuat rangkuman atau kesimpulan hasil praktik.</p> <p>4. Guru memberi umpan balik terhadap proses dan hasil pembelajaran</p> <p>5. Guru menutup pelajaran dengan mengucapkan salam.</p>	

## 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	NonTes • Unjuk kerja	• Lembar penilaian unjuk kerja

1. Penilaian Pengetahuan

a. *Stock*

### SOAL TES TERTULIS

No	Butir Soal	Skor
1.	Jelaskan pengertian <i>stock</i> !	20
2.	Sebutkan bahan-bahan dalam pembuatan <i>stock</i> !	20
3.	Apakah perbedaan <i>white stock</i> dan <i>brown stock</i> dari segi bahan dan cara membuatnya?	20
4.	Sebutkan teknik-teknik pengolahan dalam pembuatan <i>stock</i> ?	20
5.	Bagaimana kriteria hasil <i>stock</i> yang baik?	20
<b>TOTAL SKOR</b>		<b>100</b>

### INDIKATOR DAN NORMA PENILAIAN

No	Indikator Pertanyaan	Indikator Jawaban	Kriteria Penilaian
1.	Setelah mempelajari materi <i>stock</i> siswa dapat mengetahui pengertian <i>stock</i> .	Kaldu ( <i>Stock</i> ) ialah cairan yang didapat dari perebusan tulang, atau daging, unggas, ikan, sayur- sayuran dan bahan- bahan pemberi rasa dan aroma.	Nilai 20 jika jawaban benar Nilai 10 jika jawaban benar tapi kurang lengkap

			Nilai 0 jika tidak menjawab.
2.	Setelah melakukan diskusi siswa dapat mengetahui bahan-bahan dalam pembuatan <i>stock</i> !	Bahan-bahan pembuatan <i>stock</i> : a. Tulang b. <i>Mirepoix</i> c. <i>Bouquette garnie</i> d. air	Nilai 20 jika menyebutkan 4 jawaban benar Nilai 15 jika menyebutkan 3 jawaban benar Nilai 10 jika menyebutkan 2 jawaban benar Nilai 5 jika menyebutkan 1 jawaban benar Nilai 0 jika tidak Menjawab
3.	Setelah melakukan diskusi siswa dapat mengetahui perbedaan <i>white stock</i> dan <i>brown stock</i> dari segi bahan dan cara membuatnya	Perbedaan <i>white stock</i> dan <i>brown stock</i> dari segi bahan dan cara membuatnya: 1. bahan utama <i>white stock</i> dengan memakai tulang ayam sedangkan <i>brown stock</i> memakai tulang sapi. 2. Cara membuat <i>white stock</i> adalah tulang ayamnya di rebus/ <i>blanch</i> , sedangkan <i>brown stock</i> adalah tulang sapi di bakar	Nilai 20 jika menyebutkan 2 jawaban benar Nilai 10 jika menyebutkan 1 jawaban benar Nilai 0 jika tidak menjawab.
4.	Setelah melakukan diskusi siswa dapat mengetahui teknik-teknik pengolahan dalam pembuatan <i>stock</i>	Teknik-teknik pengolahan dalam pembuatan <i>stock</i> : a. <i>Blanching</i> b. <i>Roasting</i> c. <i>Simmering</i> d. <i>Skimming</i>	Nilai 20 jika menyebutkan 4 jawaban benar Nilai 15 jika menyebutkan 3 jawaban benar Nilai 10 jika menyebutkan 2 jawaban benar Nilai 5 jika menyebutkan

			kan 1 jawaban benar Nilai 0 jika tidak Menjawab
5.	Setelah melakukan diskusi siswa dapat mengetahui kriteria hasil <i>stock</i> yang baik	Kriteria hasil <i>stock</i> yang baik: a. Jernih b. Bening c. Bersih d. Tidak berlemak	Nilai 20 jika menyebutkan 4 jawaban benar Nilai 15 jika menyebutkan 3 jawaban benar Nilai 10 jika menyebutkan 2 jawaban benar Nilai 5 jika menyebutkan 1 jawaban benar Nilai 0 jika tidak Menjawab

### b. Soup

No	Butir Soal	Skor
1.	Jelaskan pengertian soup!	20
2.	Sebutkan fungsi-fungsi soup!	20
3.	Sebutkan dan jelaskan jenis-jenis soup!	20
4.	Sebutkan garnish-garnih dalam soup!	20
5.	Sebutkan kriteria soup yang baik!	20
<b>TOTAL SKOR</b>		<b>100</b>

### INDIKATOR DAN NORMA PENILAIAN

1.	Setelah mempelajari materi soup siswa dapat mengetahui pengertian soup	Soup adalah makanan yang cair yang terbuat dari rebusan daging, ayam, ikan atau sayuran dan banyak mengandung gizi serta dihidangkan sebagai hidangan pembuka, makanan ringan atau sebagai pelengkap makanan pokok	Nilai 20 jika jawaban benar Nilai 10 jika jawaban benar tapi kurang lengkap Nilai 0 jika tidak menjawab.
2.	Setelah melakukan diskusi siswa dapat mengetahui fungsi-	Fungsi-fungsi soup: a. Membangkitkan selera makan	Nilai 20 jika menyebutkan 3

	fungsi soup.	<ul style="list-style-type: none"> <li>b. Penambah nilai gizi</li> <li>c. Penetrasi rasa lidah</li> </ul>	<p>jawaban benar</p> <p>Nilai 10 jika menyebutkan 2 jawaban benar</p> <p>Nilai 5 jika menyebutkan 1 jawaban benar</p> <p>Nilai 0 jika tidak Menjawab</p>
3.	Setelah siswa melihat buku menu mengenai contoh-contoh soup, siswa dapat mengetahui jenis-jenis soup	<p>Jenis-jenis soup:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. <i>Clear/ Thin Soup</i> Sup yang dibuat dalam keadaan jernih yaitu <i>broth/ stock</i> yang tidak dikentalkan.</li> <li>b. <i>Thick Soup</i> (soup kental) Sup yang dibuat dengan menggunakan <i>stock/ clear soup</i> dikentalkan dengan bahan pengental</li> <li>c. <i>Special Soup</i> Jenis soup yang dibuat dari bahan dasar yang khusus dan cara yang istimewa.</li> <li>d. <i>Nasional Soup</i> Soup yang terbuat dari bahan yang khusus, cara pengolahan yang khusus dan berasal dari suatu negara.</li> </ul>	<p>Nilai 20 jika menyebutkan 4 jawaban benar</p> <p>Nilai 15 jika menyebutkan 3 jawaban benar</p> <p>Nilai 10 jika menyebutkan 2 jawaban benar</p> <p>Nilai 5 jika menyebutkan 1 jawaban benar</p> <p>Nilai 0 jika tidak Menjawab</p>
4.	Setelah melakukan diskusi siswa dapat mengetahui garnish-garnish soup	<p>Garnish-garnish soup:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Garnish yang ada dalam sup</li> <li>b. Garnish yang ditaburkan di atas sup atau sebagai topping.</li> <li>c. Garnish yang berupa pelengkap atau disajikan sebagai penyerta (<i>accompaniment</i>).</li> </ul>	<p>Nilai 20 jika menyebutkan 3 jawaban benar</p> <p>Nilai 10 jika menyebutkan 2 jawaban benar</p> <p>Nilai 5 jika menyebutkan 1 jawaban benar</p> <p>Nilai 0 jika tidak Menjawab</p>

5.	Setelah melakukan diskusi siswa dapat mengetahui contoh <i>clear</i> dan <i>cream soup</i>	<p>Contoh clear soup:</p> <p>a. <i>Broth bouillon</i>  b. <i>Vegetables soup</i>  c. <i>Consomme</i></p> <p>Contoh cream soup:</p> <p>a. <i>Cream of chicken soup</i>  b. <i>Cream of asparagus soup</i>  c. <i>Cream of corn soup</i></p>	<p>Nilai 20 jika menyebutkan 6 jawaban benar</p> <p>Nilai 16 jika menyebutkan 5 jawaban benar</p> <p>Nilai 12 jika menyebutkan 4 jawaban benar</p> <p>Nilai 8 jika menyebutkan 3 jawaban benar</p> <p>Nilai 4 jika menyebutkan 2 jawaban benar</p> <p>Nilai 1 jika menyebutkan 1 jawaban benar</p> <p>Nilai 0 jika tidak Menjawab</p>
----	--	--	---

## 2. Penilaian Keterampilan

SOAL TES KETERAMPILAN	
NO	SOAL
1	Buatlah perencanaan tertulis untuk membuat <i>stock</i> dan soup yang terdiri dari: <ol style="list-style-type: none"> <li>Persiapan alat</li> <li>Persiapan bahan</li> <li>Prosedur pembuatan</li> <li>Cara penyajian</li> </ol>
2	Buatlah macam-macam <i>stock</i> terdiri dari: <ol style="list-style-type: none"> <li><i>White stock</i></li> <li><i>Brown stock</i></li> </ol>
3	Buatlah hidangan soup terdiri dari: <ol style="list-style-type: none"> <li><i>Clear soup</i></li> <li><i>Cream soup</i></li> </ol>

### LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Kontinental  
 Kelas/Semester : XI/ Ganjil  
 Tahun Pelajaran : 2016/2017  
 Waktu Pengamatan :

NO.	NAMA SISWA	Komponen/Sub komponen yang dinilai						NILAI AKHIR
		Persiapan alat	Persiapan bahan	Proses	Hasil	Sikap kerja	Waktu	
1.								
2.								
3.								
4.								
5.								

### KRITERIA PENILAIAN TES PRAKTIK/ UNJUK KERJA

No.	KOMPONEN/SUBKOMPONEN PENILAIAN	INDIKATOR	SKOR
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>I.</b>	<b>Persiapan Kerja</b>		
	1.1 Menyiapkan peralatan	Lengkap sesuai	4
		Peralatan kurang 2 macam	3
		Peralatan kurang 3 macam	2
		Peralatan kurang 4 macam	1
		Tidak melakukan persiapan alat	0
	1.2 Menyiapkan Bahan	Lengkap sesuai	4
		Bahan kurang 1	3
		Bahan kurang 2	2
		Bahan kurang 3	1
		Tidak melakukan persiapan bahan	0

No.	KOMPONEN/SUBKOMPONEN PENILAIAN	INDIKATOR	SKOR
1	2	3	4
II	<b>Proses (Sistematika dan Cara Kerja)</b>		
		Teknik penggunaan alat benar, penanganan bahan benar sistematika benar dan menerapkan K3 selama bekerja	4
		Satu indikator tidak terpenuhi	3
		Dua indikator tidak terpenuhi	2
		Tiga indikator tidak terpenuhi	1
		Tidak melakukan seluruh kriteria yang ditentukan	0
III	<b>Hasil Kerja</b>		
		Sangat Baik	4
		Baik	3
		Cukup Baik	2
		Kurang Baik	1
		Tidak Baik	0
IV	<b>Sikap Kerja</b>		
	<b>4.1 Penggunaan alat</b>	Semua kriteria persyaratan terpenuhi	4
		Satu persyaratan tidak terpenuhi	3
		Dua persyaratan tidak terpenuhi	2
		Lebih dari dua persyaratan tidak terpenuhi	1
		Tidak sesuai dengan persyaratan	0
	<b>4.2 Keselamatan kerja</b>	Semua kriteria persyaratan terpenuhi	4
		Satu persyaratan tidak terpenuhi	3
		Dua persyaratan tidak terpenuhi	2
		Lebih dari dua persyaratan tidak terpenuhi	1
		Tidak sesuai dengan persyaratan	0
V	<b>Waktu</b>		
	<b>5.1 Waktu penyelesaian</b>	25% lebih cepat	4
		15% lebih cepat	3
		Tepat Waktu	2
		Tidak selesai tepat waktu	1
		Tidak selesai	0

### 3. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

- Remedial diberikan pada siswa yang belum mencapai skor 78 dengan mengulang materi inti segera setelah selesai penilaian.
- Pengayaan dapat diberikan pada kelompok siswa yang capaian skornya >78, yaitu dengan melakukan tugas kolaboratif tambahan berbentuk membuat tugas presentasi mengenai jenis dan berbagai potensi usaha boga dari berbagai media massa dan elektronik

Surakarta, Juli 2016

Mengetahui,  
Guru Pembimbing Lapangan



**Dra. L. Indri Aryanti**  
NIP. 19630107 198803 2 003

Mahasiswa PPL



**Nasila Sari**  
NIM. 15511247007



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)



F/751/WKS 1/21a

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN  
(RPP)**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 4 Surakarta  
Kelas/Semester : XI BOGA/ Ganjil  
Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Kontinental  
Materi Pokok : 3.3 Membedakan saus (*sauce*) dan  
turunannya  
4.3 Membuat dan menyajikan Saus  
(*sauce*)  
turunannya  
Pertemuan ke : 5 dan 6  
Alokasi Waktu : 7 x 45 Menit (315 menit)

**A. KOMPETENSI INTI**

- KI 3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI 4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

**B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR**

3.3. Membedakan saus (*sauce*) dan turunannya

Indikator:

- 3.3.1 Menjelaskan pengertian *sauce*
- 3.3.2 Mengetahui fungsi *sauce*
- 3.3.3 Mengetahui bahan-bahan membuat *sauce*
- 3.3.4 Mengetahui penggolongan *sauce*
- 3.3.5 Mengetahui kriteria *sauce* yang baik
- 3.3.6 Mengetahui *sauce* dasar dan turunannya
- 3.3.7 Mengetahui teknik penyimpanan *sauce*
- 3.3.8 Mengetahui standar kualitas *sauce*

4.3. Membuat dan menyajikan Saus (*sauce*) turunannya

Indikator:

- 4.3.1 Memillih bahan untuk membuat *sauce*
- 4.3.2 Menentukan alat untuk mambuat *sauce*
- 4.3.3 Menerapkan langkah-langkah membuat *sauce* dengan benar.
- 4.3.4 Membuat *sauce*
- 4.3.5 Menyajikan *sauce* sesuai kriteria.

### C. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah mempelajari uraian kegiatan belajar, peserta didik diharapkan mampu:

1. Menjelaskan pengertian sauce
2. Mengetahui fungsi sauce
3. Mengetahui bahan-bahan membuat sauce
4. Mengetahui penggolongan sauce
5. Mengetahui kriteria sauce yang baik
6. Mengetahui sauce dasar dan turunannya
7. Mengetahui teknik penyimpanan sauce
8. Mengetahui standar kualitas sauce
9. Menentukan alat untuk membuat sauce
10. Menerapkan langkah-langkah membuat sauce dengan benar.
11. Membuat sauce
12. Menyajikan sauce sesuai kriteria.

### D. MATERI PEMBELAJARAN

1. Pengertian sauce
2. Fungsi sauce
3. Bahan-bahan membuat sauce
4. Penggolongan sauce
5. Kriteria sauce yang baik
6. Sauce dasar dan turunannya
7. Teknik penyimpanan sauce
8. Standar kualitas sauce
9. Alat untuk membuat sauce
10. Resep-resep sauce

### E. METODE PEMBELAJARAN

Pendekatan pembelajaran : *Scientific Learning*

Metode Pembelajaran : Diskusi dan tanya jawab

Model pembelajaran : *Discovery* dan PBL (*Problem Based Learning*)

### F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

1. Media : Power Point, video
2. Alat : Laptop, LCD, dan White Board
3. Sumber belajar :

Prihastuti Ekawatiningsih, dkk, (2008). *Restoran*. Klaten. PT. Macanan Jaya Cemerlang

Suwarti Mochantoyo dkk, (1999). *Pengolahan Makanan*. Bandung : CV.

Angkasa

Bandung

### G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Model Pembelajaran : <i>Discovery</i>	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></ol>	20 menit

		<ul style="list-style-type: none"> <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> <li>g. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.</li> <li>h. Guru memandu membentuk kelompok</li> </ul>	
Inti		<ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Mengamati</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Siswa mengamati foto/gambar sauce.</li> </ul> </li> <li><b>2. Menanya</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Masing-masing kelompok membuat daftar pertanyaan yang terkait dengan apa saja yang telah diamati dari gambar kemudian memecahkan bersama kelompok.</li> </ul> </li> <li><b>3. Mengumpulkan Data</b> Siswa melakukan diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan terkait dengan sauce</li> <li><b>4. Mengasosiasikan/mengolah informasi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Guru memandu setiap kelompok dalam mengerjakan tugas kelompok</li> <li>b. Masing-masing kelompok membahas materi yang sudah ditentukan secara kooperatif dengan anggota kelompok .</li> </ul> </li> <li><b>5. Mengkomunikasikan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Setelah selesai diskusi, juru bicara kelompok menyampaikan hasil pembahasan kelompok</li> <li>b. Masing-masing kelompok mempresentasikan hasil dari diskusi dan ditanggapi oleh kelompok lain.</li> <li>c. Hasil diskusi tertulis seluruhnya dikumpulkan kepada guru. Kemudian guru dan siswa bersama-sama membuat kesimpulan dari seluruh materi yang telah didiskusikan</li> </ul> </li> </ol>	275 menit
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 soup</li> <li>5. Menutup pelajaran dengan salam</li> </ol>	20 menit



Kegiatan	Model Pembelajaran : PBL	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	formulasi eksplanasi  Analisis proses inquiry	<ul style="list-style-type: none"> <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 sauce di meja <b>display</b> sesuai kelompok kerja.</li> <li>Mempresentasikan hasil membuat sauce dihadapan kelompok lain dan guru.</li> </ul>	
Penutup		<ol style="list-style-type: none"> <li>Guru memberikan evaluasi dari hasil menyajikan makanan dan presentasi hasil makanan untuk masing-masing kelompok</li> <li>Guru memberikan penguatan dari hasil pembelajaran.</li> <li>Guru bersama-sama dengan siswa membuat rangkuman atau kesimpulan hasil praktik.</li> <li>Guru memberi umpan balik terhadap proses dan hasil pembelajaran</li> <li>Guru menutup pelajaran dengan mengucapkan salam.</li> </ol>	20 menit

## H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

a. Jenis/ Teknik Penilaian :

NO.	ASPEK	JENIS/TEKNIK	INSTRUMEN
1.	Pengetahuan	Tes <ul style="list-style-type: none"> <li>Tertulis</li> <li>Non Tes</li> </ul> • Penugasan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soal tes tertulis</li> <li>Lembar tugas</li> <li>Lembar penilaian tugas</li> </ul>
2.	Ketrampilan	NonTes <ul style="list-style-type: none"> <li>Unjuk kerja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lembar penilaian unjuk kerja</li> </ul>

### 1. Penilaian Pengetahuan

#### SOAL TES TERTULIS

No	Butir Soal	Skor
1.	Apa yang dimaksud dengan sauce?	25
2.	Sebutkan fungsi-fungsi sauce!	25
3.	Bagaimana kriteria-kriteria sauce yang baik?	25
4.	Jelaskan ada berapa komponen bahan untuk pembuatan saus, dan uraikan bahan apa yang biasa digunakan untuk setiap komponen tersebut!	25
<b>TOTAL SKOR</b>		<b>100</b>

### INDIKATOR DAN NORMA PENILAIAN

No	Indikator Pertanyaan	Indikator Jawaban	Kriteria Penilaian
1	Setelah mempelajari materi sauce siswa dapat mengetahui pengertian sauce	Sauce adalah bahan cair atau cairan yang dikentalkan hingga semi liquid yang ditambahkan pada makanan untuk memberikan rasa dan menambah kelembapan pada makanan, dan disajikan bersama daging, ikan atau kue-kue manis dengan maksud untuk mempertinggi kualitas makanan tersebut	Nilai 25 jika jawaban benar Nilai 15 jika jawaban benar tapi kurang lengkap Nilai 0 jika tidak menjawab.
2	Setelah melakukan diskusi siswa dapat mengetahui fungsi-fungsi sauce	Fungsi-fungsi sauce: 1. Menambah rasa dan kelembapan pada suatu masakan. 2. Memberikan kelembapan pada makanan sehingga makanan yang agak kering bisa kelihatan agak basah. 3. Memperkaya aroma makanan 4. Meningkatkan penampilan, memberikan sauce dapat menambah daya tarik dan merangsang nafsu makan dan pemberi <i>sauce</i> yang benar adalah berwarna dan kontras agar makanan lebih menarik. 5. Mempertinggi nilai gizi.	Nilai 25 jika jawaban benar Nilai 15 jika jawaban benar tapi kurang lengkap Nilai 0 jika tidak menjawab Nilai 5 jika menyebutkan 1 jawaban benar Nilai 0 jika tidak Menjawab
3	Setelah mempelajari materi tentang sauce siswa dapat menjelaskan kriteria-kriteria sauce yang baik	Kriteria sauce yang baik: 1. Licin ( <i>smooth</i> ) semi liquid,. 2. Mengkilap ( <i>glossy</i> ) 3. Kaya rasa dan tidak berminyak,. 4. Warna sauce penampilan, dan aroma sesuai dengan jenis sauce.	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



**KRITERIA PENILAIAN  
TES PRAKTIK/ UNJUK KERJA**

No.	KOMPONEN/SUBKOMPONEN PENILAIAN	INDIKATOR	SKOR
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>I.</b>	<b>Persiapan Kerja</b>		
	4.4 Menyiapkan peralatan	Lengkap sesuai	4
		Peralatan kurang 2 macam	3
		Peralatan kurang 3 macam	2
		Peralatan kurang 4 macam	1
		Tidak melakukan persiapan alat	0
	1.2 Menyiapkan Bahan	Lengkap sesuai	4
		Bahan kurang 1	3
		Bahan kurang 2	2
		Bahan kurang 3	1
Tidak melakukan persiapan bahan		0	
<b>II</b>	<b>Proses (Sistematika dan CaraKerja)</b>		
		Teknik penggunaan alat benar, penanganan bahan benar sistematika benar dan menerapkan K3 selama bekerja	4
		Satu indikator tidak terpenuhi	3
		Dua indikator tidak terpenuhi	2
		Tiga indikator tidak terpenuhi	1
Tidak melakukan seluruh kriteria yang ditentukan		0	
<b>III</b>	<b>Hasil Kerja</b>		
		Sangat Baik	4
		Baik	3
		Cukup Baik	2
		Kurang Baik	1
		Tidak Baik	0
<b>IV</b>	<b>Sikap Kerja</b>		
	4.1 Penggunaan alat	Semua kriteria persyaratan terpenuhi	4
		Satu persyaratan tidak terpenuhi	3
		Dua persyaratan tidak terpenuhi	2
		Lebih dari dua persyaratan tidak terpenuhi	1
		Tidak sesuai dengan persyaratan	0
	4.2 Keselamatan kerja	Semua kriteria persyaratan terpenuhi	4
		Satu persyaratan tidak terpenuhi	3
		Dua persyaratan tidak terpenuhi	2
		Lebih dari dua persyaratan tidak terpenuhi	1
Tidak sesuai dengan persyaratan		0	
<b>V</b>	<b>Waktu</b>		
	5.1 Waktu penyelesaian	25% lebih cepat	4
		15% lebih cepat	3
		Tepat Waktu	2
		Tidak selesai tepat waktu	1
		Tidak selesai	0

**3. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan**

- a. Remedial diberikan pada siswa yang belum mencapai skor 78 dengan mengulang materi inti segera setelah selesai penilaian.
- b. Pengayaan dapat diberikan pada kelompok siswa yang capaian skornya >78, 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




**Dra. L. Indri Arvanti**  
NIP. 19630107 198803 2 003

Surakarta, Juli 2016

Mahasiswa PPL



**Nasila Sari**  
NIM. 15511247007

	<b>SMK NEGERI 4 SURAKARTA</b>		
	<b>HANDOUT PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL</b>		
	Kelas XI Semester 1	3.2 Menganalisis kaldu (stock) dan soup 4.2 Membuat dan menyajikan kaldu (stock) dan soup	
	Oleh : TIM PPL UNY 2016	Kode guru INN/M	Tgl. 13-09-2016

## STOCK

### 1. Pengertian *Stock*

*Stock* adalah cairan yang dihasilkan dari rebusan daging atau tulang, sayuran dan bumbu-bumbu dengan panas sedang sehingga zat ekstrak yang terdapat didalamnya larut dalam cairan tersebut.

### 2. Fungsi-fungsi *stock*

1. Merangsang alat pencernaan
2. Menimbulkan nafsu makan
3. Sebagai penyedap yang dapat ditambahkan dalam makanan tersebut.
4. Sebagai dasar pembuatan soup atau saus.

### 3. Bahan-bahan *stock*

Ada 4 (empat) komponen bahan yang saling melengkapi dalam pembuatan *stock* yaitu:

#### a. Tulang

Tulang merupakan bahan terbanyak. Hampir semua aroma dari bahan utama stock diambil dari tulang, baik tulang sapi (*beef*), sapi muda (*veal*), ayam (*chicken*), ikan (*fish*) kadang-kadang juga digunakan kambing, babi dan binatang buruan. Jenis tulang yang digunakan menentukan macam *stock*.

#### b. *Mirepoix*

*Mirepoix* memiliki nilai penting setelah tulang dalam pembuatan *stock*. *Mirepoix* merupakan kombinasi antara bawang bombay, wortel dan seledri. *mirepoix* memiliki bahan yang lebih bervariasi, karena termasuk juga daun bawang dan salah satu dari *herb*. *White mirepoix* dibuat tanpa wortel, ini dilakukan apabila dikehendaki stock tanpa warna, dapat juga ditambahkan jamur. Loncang dapat menggantikan sebagian bawang bombay dan dapat memberi rasa yang lebih istimewa.



Gambar 1. Bawang Bombay



Gambar 2. Wortel



Gambar 3. Seledri

#### c. *Bouquette garni*

*Bouquette* pada umumnya merupakan herb segar yang diikat dengan tali atau benang. Yang terdiri dari thyme, bay leaf, lada butir, dan daun bawang.



Gambar 4. Thyme



Gambar 5. Bay leaf




Gambar 6. Daun Bawang



Gambar 7. Lada butir



Gambar 8. Bouquet garni

	<b>SMK NEGERI 4 SURAKARTA</b>		
	<b>HANDOUT PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL</b>		
	Kelas XI Semester 1	3.2 Menganalisis kaldu ( <i>stock</i> ) dan soup 4.2 Membuat dan menyajikan kaldu ( <i>stock</i> ) dan soup	
	Oleh : TIM PPL UNY 2016	Kode guru IN/NM	Tgl. 13-09-2016 Hal 2 dari 6

d. Air

Air yang dipergunakan ialah air yang bersih dari bebas dari bau atau rasa yang tajam, misalnya kaporit, asin, dan lain-lain.

4. Macam-macam *stock*

*Stock* menurut teknik pengolahan dan warnanya yaitu :

a. *White stock* (kaldu putih)

*Stock* ini dihasilkan tanpa proses penggosongan tulang dan sayuran sebelum direbus. *White stock* ini tampak bening dan jernih sehingga disebut dengan kaldu putih.

1) Kaldu putih ayam

Menggunakan tulang ayam, sayap, kepala, kaki, dan bagian dalam yang dikenal dengan nama "*giblet*". Tulang tersebut direbus hingga mendidih. Agar dihasilkan kaldu yang jernih, tulang di *blanch* dengan air panas dan di cuci dengan air dingin 2-3 kali. Diberi air dingin dididihkan kembali dan diberi sayuran. Lama memasaknya kurang lebih 2-4 jam.

2) Kaldu sapi muda (*veal*)

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

3) Kaldu putih kambing.

Sama dengan kaldu sapi muda, hanya penyedapnya ditambah dengan cengkeh, waktu memasak adalah 3-4 jam.

4) Kaldu putih ikan


Untuk membuat kaldu ini sebaiknya dipilih tulang ikan yang tidak berbau keras. Kakap sangat baik digunakan untuk membuat kaldu ikan, selain tulang, dapat juga digunakan kulit ataupun kepala ikan, waktu memasak 20-30 menit

b. Kaldu coklat (*brown stock*)

Kaldu coklat adalah cairan yang dihasilkan dari rebusan tulang dan aromatic sayuran yang sebelumnya dimasak dahulu sampai berwarna coklat dalam waktu tertentu. Cara membuat bahan supaya menjadi coklat warnanya dapat menggunakan alat oven dan selanjutnya diolah pada panick kaldu (*stock pot*) untuk mendapatkan warna yang lebih bagus dapat dengan menambahkan *tomato paste* dan tomat segar. Kaldu ini dibuat dari tulang sapi yang diroast di dalam oven, setelah berwarna coklat ditambahkan dengan *mirepoix*.

5. Alat-alat yang digunakan untuk membuat *stock*, yaitu:

- Stock pot*, sering diberi keran di dasarnya untuk menuangkan *stock* dari dasar panci. Gunanya agar *stock* yang disaring tetap bebas dan temak atau noda yang mungkin mengambang di permukaan.
- Roasting pan*, pan yang digunakan untuk mencokelatkan tulang dalam pembuatan *brown stock*.
- Chopping board* atau *chopping block*, digunakan untuk tempat memotong tulang, baik tulang yang besar maupun yang kecil.
- Bone knife*, pisau tulang.
- Vegetable knife*, pisau yang digunakan untuk memotong dan mengiris sayuran.

	<b>SMK NEGERI 4 SURAKARTA</b>		
	<b>HANDOUT PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL</b>		
	Kelas XI Semester 1	3.2 Menganalisis kaldu ( <i>stock</i> ) dan soup 4.2 Membuat dan menyajikan kaldu ( <i>stock</i> ) dan soup	
	Oleh : TIM PPL UNY 2016	Kode guru IN/NM	Tgl. 13-09-2016 Hal 3 dari 6

- f. *Conical strainer*, saringan yang berbentuk kerucut dan digunakan untuk menyaring *stock* sehingga bebas dari noda. Pada saat menyaring *stock* semua bahan padat dan kotoran akan menghadap ke dasar.
- g. *Tammy cloth* atau *muslim cloth*, kain yang digunakan untuk menyaring *stock*
- h. *Perforated spoon*, digunakan untuk mengangkat lemak atau busa yang mengapung di permukaan *stock*


## 6. Prosedur pembuatan *stock*

### a. *White stock*

- 1) Potong tulang menjadi 3–4 inch (8–10 cm). Tujuannya agar permukaannya lebih banyak dan membantu mengekstraksikan. Tulang ikan dan ayam tidak perlu dipotong, namun untuk carcasses yang utuh bisa di-chop.
- 2) Cuci tulang dalam air dingin, bisa juga dilakukan proses *blanching*. Tujuannya untuk mengangkat kotoran-kotoran yang dapat mengotori *stock*.
- 3) Letakkan tulang-tulang tersebut dalam *stock pot*, dan tuangi dengan air dingin hingga tulang tertutup. Maksudnya untuk mempercepat ekstraksi. Apabila menggunakan air panas akan memperlambat ekstraksi.
- 4) Rebuslah sampai mendidih, kemudian kecilkan apinya (*simmer*). Bersihkan buih-buih yang muncul. Proses ini penting agar mendapatkan *stock* yang jernih. Buih yang membentuk gumpalan akan pecah dan terurai dan tercampur dengan bahan cair.
- 5) Tambahkan *mirepoix* yang sudah di *chop*, herb, dan *spice*.
- 6) Jaga *stock* jangan sampai mendidih dan biarkan tetap dalam keadaan *simmer* pelan.
- 7) Selama pemasakan bersihkan kotoran-kotoran yang muncul sesering mungkin.
- 8) Jagalah air agar jumlahnya tetap di atas tulang, dengan cara menambahkan air jika *stock* tereduksi. Pengolahan tulang dengan mengekspos ke udara akan menyebabkan warna gelap. Hal ini mengakibatkan *stock* berwarna gelap, juga aroma yang tidak tereduksi ke dalam air, karena air tidak mengenai tulang.
- 9) Rebus *simmer* sesuai dengan waktu yang diinginkan, untuk tulang sapi (*beef*) dan *veal* selama 6-8 jam, untuk tulang ayam 3- 4 jam, dan untuk tulang ikan 30-45 menit. Waktu selama itu dipergunakan untuk mengekstraksikan lebih banyak gelatin.
- 10) Bersihkan kotoran dengan menggunakan melakukan penyaringan dengan *chinese cap* yang dilapisi dengan *cheese cloth*.
- 11) Dinginkan *stock* secepat mungkin, hal ini bisa dilakukan dengan cara:
  - Letakkan pot dalam sebuah bak, dan air dingin dapat melewati bawah pot. Proses ini disebut *venting*.
  - Alirkan air dingin ke dalam bak, tingginya jangan sampai melebihi *stock*.
  - Aduk-aduk pot sekali-kali, sehingga *stock* dapat dingin secara merata.
 Kesalahan dalam mendinginkan *stock* memudahkan tumbuhnya bakteri. Setelah dingin masukkan dalam refrigerator, dan tutuplah pot tersebut.

### b. *Brown stock*

- 1) Potong tulang menjadi 3-4 inch (8-10 cm) seperti halnya *white stock*.
- 2) Tulang-tulang tersebut tidak perlu dicuci atau di *blanch*. Bahan cair dari proses pencucian akan menghalangi proses pencokelatan.

	<b>SMK NEGERI 4 SURAKARTA</b>		
	<b>HANDOUT PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL</b>		
	Kelas XI Semester 1	3.2 Menganalisis kaldu ( <i>stock</i> ) dan soup 4.2 Membuat dan menyajikan kaldu ( <i>stock</i> ) dan soup	
	Oleh : TIM PPL UNY 2016	Kode guru IN/NM	Tgl. 13-09-2016

- 3) Letakkan tulang-tulang tersebut dalam *roasting pan* dan cokelatkan dengan panas oven 375 derajat, dapat juga lebih tinggi dari itu.
- 4) Jika tulang-tulang telah cokelat, angkat dari pan dan letakan pada *stock pot*. Tuangi air dingin sampai menutupi tulang dan rebus *simmer*. Tiriskan lemak maupun sisa-sisa lemak ke dalam *roasting pan*.
- 5) *Deglaze* dengan penambahan air, aduk-aduk di atas api sampai *dripping* terlarut, dan tambahkan pada *stock pot*.
- 6) Sementara *stock* dipanaskan, masukkan *mirepoix* dan sisa lemak dalam *roasting pan*. Kemudian cokelatkan sayur-sayuran tersebut dalam oven.
- 7) Saat air pada *stock* mencapai *simmer*, maka mulailah membersihkan lemak yang muncul.
- 8) Tambahkan sayuran yang sudah dicokelatkan dan produk-produk tomat pada *stock pot*. *Simmer* selama 3-4 jam.
- 9) Lanjutkan prosedur ini sama dengan *white stock*.

#### 7. Penyimpanan *stock*

- a. *Stock* dapat disimpan hingga 1 minggu dalam kulkas atau kamar pendingin pada temperatur 1 °C-4 °C
- b. *Stock* dapat disimpan hingga 3 bulan dalam *freezer*.
- c. *Stock* harus benar-benar dingin sebelum disimpan dalam lemari pendingin, kamar pendingin atau *freezer*.
- d. Untuk mempercepat proses pendinginan *stock* boleh ditempatkan dalam air es. *Stock* kemudian diaduk untuk mengurangi panas secara merata.
- e. Gunakan *stockpot* atau tutup untuk mencegah benda-benda asing (kotoran) ke dalam *stock*.
- f. Berikan label dan tanggal pada semua *stock* yang disimpan.

#### 8. Kriteria hasil *stock*


*Stock* yang baik harus memenuhi standar yaitu:

- a. Kaldu putih (*white stock*): jernih, bening, bersih tidak berlemak.
- b. Kaldu cokelat (*brown stock*): agak kecokelatan seperti air teh, bersih, jernih tidak berminyak/ berlemak.

*Stock* yang keruh merupakan salah satu tanda bahwa prosedur yang benar tidak diikuti pada waktu membuat *stock*.

#### 9. Hal-hal yang harus diperhatikan dalam pembuatan *stock*

- a. Pergunakan peralatan yang bersih
- b. Pergunakan bahan yang segar
- c. Potongan tulang sebaiknya kecil-kecil
- d. Kaldu direbus dengan api kecil
- e. Kaldu disaring dengan saringan yang halus
- f. Kaldu disimpan di ruang dingin (*refrigerator*)

	<b>SMK NEGERI 4 SURAKARTA</b>		
	<b>HANDOUT PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL</b>		
	Kelas XI Semester 1	3.2 Menganalisis kaldu ( <i>stock</i> ) dan soup 4.2 Membuat dan menyajikan kaldu ( <i>stock</i> ) dan soup	
	Oleh : TIM PPL UNY 2016	Kode guru IN/NM	Tgl. 13-09-2016 Hal 5 dari 6

## SOUP

### 1. Pengertian soup

Sup merupakan makanan cair yang terbuat dari kaldu (*stock*) daging, ayam, ikan dan ditambahkan bahan-bahan pengaroma, bumbu-bumbu dan isian. Sup dapat berdiri sebagai hidangan yang dikaitkan dengan giliran hidangan atau sebagai *appetizer* dan dapat merupakan hidangan yang berdiri sendiri atau sebagai *main course/main dish*.

### 2. Fungsi soup

Pada hidangan kontinental sup mempunyai fungsi sebagai:

- a. Pembangkit selera makan.
- b. Penambah nilai gizi.
- c. Penetral rasa pada lidah


### 3. Bahan-bahan pembuatan soup

- a. Bahan Utama  
Bahan utama pembuatan sup adalah: kaldu/*stock*. *Stock* ini sangat mempengaruhi kualitas sup yang akan dihasilkan. Ada dua jenis *stock*, yaitu: *white stock* dan *brown stock*.
- b. Bahan Isian
  - 1) Bahan isian berasal dari nabati: sayur-sayuran dan sereal.
  - 2) Bahan isian berasal dari hewani: daging, unggas, ikan dan jenis-jenis seafood.
- c. Bahan Pengental  
Bahan pengental terdiri dari tepung, puree dari bahan terbanyak yang digunakan dalam sup, susu, cream, dan telur.
- d. Bahan Pemberi Rasa dan Aroma  
Bahan pemberi rasa dan aroma sup adalah: *bouquette garnie*, *mirepoix*, lada, garam dan sebagainya

### 4. Penggolongan soup

Sup dapat digolongkan menjadi lima, yaitu:

- a. *Clear/Thin soup – Potages Clairs* (sup encer)  
Adalah sup yang dibuat dalam keadaan jernih yaitu *broth/stock* yang tidak dikentalkan. Sup encer dihidangkan tanpa atau dengan isi. Isian dibuat dari berbagai sayur-sayuran dan daging. *Clear soup* dibagi menjadi tiga, yaitu:
  - 1) *Broth Bouillon/Bouillon de viande*  
Merupakan *clear soup* yang paling sederhana dan tidak menggunakan bahan padatan. Kekuatan aroma cairan dihasilkan dari proses *simmering meat* dan sayuran.
  - 2) *Vegetables soup/ Potage aux legumes*  
Merupakan *clear soup* yang dibuat dari *stock/ kaldu* atau *broth* dengan penambahan satu atau lebih sayur-sayuran dan kadang-kadang produk daging, unggas, ikan dan sebagainya.
  - 3) *Consomme*  
Merupakan *clear soup* yang terbuat dari *brown stock* yang dijernihkan menggunakan *meat clarification* (berasal dari daging cincang tanpa lemak dan putih telur) *mire poix* yang dipotong-potong, serta bahan asam dan dimasak menggunakan api kecil. Adapun variasi *consomme* ada lima, yaitu:
    - a) *Double Consomme*  
Dibuat menggunakan daging sebanyak dua kali resep dasar dan ditambah dengan 125 gram loncang untuk memperbanyak *mire poix*.
    - b) *Cold Consomme*

	<b>SMK NEGERI 4 SURAKARTA</b>		
	<b>HANDOUT PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL</b>		
	Kelas XI Semester 1	3.2 Menganalisis kaldu ( <i>stock</i> ) dan soup 4.2 Membuat dan menyajikan kaldu ( <i>stock</i> ) dan soup	
	Oleh : TIM PPL UNY 2016	Kode guru IN/NM	Tgl. 13-09-2016 Hal 6 dari 6


Dibuat menggunakan jumlah daging dua kalinya dan 125 gram loncang, kemudian bumbu dengan lada, *port wine*, *cayenne pepper*. Sehingga rasa *cold consomme* selalu lebih kuat dan pedas.

- c) *Chicken Consomme*  
Dibuat dengan menggunakan tambahan ayam/ tulang ayam (*carcas*, *neck/wing*) yang dipanggang dahulu sehingga aroma ayamnya terasa.
- d) *Game Consomme*  
Dibuat dengan menggunakan bahan-bahan yang sama dengan *consomme* hanya ditambah dengan tulang binatang buruan.
- e) *Cold Jellied Consomme*  
Dibuat dengan penambahan gelatin dengan jumlah tertentu sesuai dengan tingkat kekentalan *stock* yang diinginkan. Gelatin merupakan produk bagian dalam tulang yang tidak berasa dan beraroma.



Gambar 9. Sup jemih (sup sayuran)

- b. *Thick Soup–Potage Lies* (Sup Kental)  
Merupakan sup yang dibuat dengan menggunakan *stock/clear soup* dikentalkan dengan bahan pengental seperti: tepung, susu, cream, liason ataupun dari bahannya sendiri dengan ataupun tanpa isi. Sup kental ini penyelesaiannya dibedakan menjadi dua yaitu 1) Tidak disaring/*Unpassed Soup* (kekentalannya didapat dari bahan isi yang ditambahkan) misalnya: *Potage* dan *Broth*, 2) Disaring/*Passed*, misalnya: *Puree*, *Cream*, *Veloute*, *Bisque* dan *Brown Soup*.  
*Thick soup* dikelompokkan menjadi lima, yaitu:
  - 1) *Cream soup*  
Merupakan sup yang dikentalkan dengan bahan pengental yaitu roux kemudian ditambah dengan susu atau cream. Nama cream soup disesuaikan dengan bahan terbanyak yang digunakan dalam sup. Contoh: *Cream of Corn Soup*, *Cream of Chiken Soup*, *Cream of Asparagus*
  - 2) *Bisque Soup*  
Merupakan sup kental yang dibuat dari *shellfish*, kerang-kerangan dan sejenisnya. Sup ini penyiapannya seperti cream soup yaitu penyelesaiannya hampir selalu disempurnakan dengan *roux/cream*. Sup ini juga disebut dengan sup mewah, karena relatif lebih mahal dan kaya dalam rasa. Contoh: *Shrimp Bisque*.
  - 3) *Chowder Soup*  
Merupakan sup yang dibuat dari ikan, kerang-kerangan dan atau tanpa sayuran. Meskipun sup ini dibuat dengan berbagai cara biasanya berisi susu dan kentang. Ciri khas sup ini adalah bergumpal-gumpal dapat juga disebut dengan sup hearty. Contoh: *Fish Chowder*
  - 4) *Potage Soup*  
Merupakan istilah umum untuk sup. Di Perancis potage merupakan istilah sup encer/clear soup. Sup ini dibuat dengan cara penambahan bahan isian berupa sayuran, sereal dan dihidangkan tanpa disaring. Penyajiannya dengan disertai crouton.
  - 5) *Puree Soup*  
Merupakan sup yang dikentalkan dengan cara pureeing (penghancuran/penghalusan) satu atau lebih bahan sup. Sup puree dapat dibuat

	<b>SMK NEGERI 4 SURAKARTA</b>		
	<b>HANDOUT PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL</b>		
	Kelas XI Semester 1	3.2 Menganalisis kaldu (stock) dan soup 4.2 Membuat dan menyajikan kaldu (stock) dan soup	
	Oleh : TIM PPL UNY 2016	Kode guru IN/NM	Tgl. 13-09-2016 Hal 7 dari 6

dari bahan-bahan yang mengandung zat tepung (kentang, labu kuning, wortel dsb). *Puree soup* tidak sehalus *cream soup*, dapat juga dibuat dengan penambahan cream/ susu. Nama sup ini disesuaikan dengan bahan terbanyak yang digunakan. Contoh; *Puree of Potatoes Soup*, *Puree of Pumpkin Soup*, *Puree of Carrot Soup*.



Gambar 10. Sup Kental

c. *Special Soup*

Merupakan sup yang terbuat dari bahan yang khusus/ istimewa dan cara pengolahan yang khusus/ istimewa pula. Disebut spesial /istimewa karena tidak bisa digolongkan ke dalam *clear soup* maupun *Thick Soup*. Yang termasuk sup istimewa, yaitu: *Chowders*, *Cold Soup*, *Soup Made from Fruits*, *Wine Soup*

d. *National Soup*

Merupakan sup yang terbuat dari bahan yang khusus, cara pengolahan yang khusus dan berasal dari suatu negara.

Contoh:

*Minestrone* dari Italia.

*Gaspacho Andaluzz* dari Spanyol.

*Mulligatowny* dari India.

*Scoth Mutton Broth* dari Scotlandia.

*Onion Soup* dari Perancis.

*Borsch* dari Rusia

5. Penyajian Soup

Penyajian sup disesuaikan dengan jenis sup yang akan dihidangkan. Alat hidang yang diperlukan yaitu *soup bowl* atau *boillon cup* (pinggan sup) dilengkapi dengan alas *soup bowl* yaitu *saucier*. Apabila sup yang akan dihidangkan banyak maka alat hidangnya menggunakan *soup tureen* dan dilengkapi dengan *soup ladle*. Hidangan penyerta yang biasa digunakan dalam penyajian sup antara lain berbagai 190 macam bread antara lain: *Hard roll/french bread*, *muffin*, *plain bread*, *croissant*. Pada saat penyajian sup sebaiknya disertakan condiment berupa salt, pepper, L & P sauce.

a. Suhu Penyajian Sup

Sup dapat disajikan panas maupun dingin, sup panas disajikan pada suhu antara 70–80°C sedangkan untuk sup dingin dengan suhu antara 5–7°C. Apabila menyajikan sup panas dalam jumlah banyak maka alat penghidang harus dilengkapi dengan menggunakan pemanas, begitu pula apabila menyajikan sup dingin maka alat hidang yang digunakan juga harus *chilled* terlebih dulu.


b. Porsi Penyajian Sup

Penyajian sup sebagai *appetizer* dengan porsi 2½ dl, sedangkan untuk *main course* dengan porsi 3–3½ dl.

c. Garnish Soup

Garnish soup, yaitu hiasan/dekorasi dalam menyajikan soup. Garnish pada soup dibedakan menurut fungsinya yaitu:

- 1) Garnish yang ada dalam soup atau garnish yang digunakan sebagai bahan isi. Misalnya; sayuran, daging, ayam, udang, biji-bijian, produk pasta.
- 2) Garnish yang ditaburkan di atas soup atau sebagai topping. Misalnya: *chopped parsley*, keju parut, cream, crouton, paprika powder.
- 3) Garnish yang berupa pelengkap atau disajikan sebagai penyerta (*accompaniment*). Misalnya: crackers, corn chip, wafer, french bread.

	<b>SMK NEGERI 4 SURAKARTA</b>		
	<b>HANDOUT PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL</b>		
	Kelas XI Semester 1	3.2 Menganalisis kaldu (stock) dan soup 4.2 Membuat dan menyajikan kaldu (stock) dan soup	
	Oleh : TIM PPL UNY 2016	Kode guru IN/NM	Tgl. 13-09-2016

#### 6. Kriteria Soup

##### a. Soup cair, kriterianya adalah:

- 1) Soup harus benar-benar jernih dan tidak ada gumpalan.
- 2) Soup tidak berlemak.
- 3) Kaya dari segi aroma, rasa dan penampilan.
- 4) Temperatur harus sesuai dengan jenis soup (panas/dingin).


##### b. Soup kental, kriterianya adalah:

- 1) Mempunyai tekstur kental namun masih dapat dituang/ mengalir baik dalam keadaan suhu panas maupun dingin.
- 2) Penampakan soup transparan.
- 3) Tidak berbutir atau bergumpal.
- 4) Kaya dari segi aroma, rasa dan penampilan.
- 5) Temperatur harus sesuai baik untuk sup panas atau dingin

#### 7. Teknik Penyimpanan Soup

Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam teknik penyimpanan soup, yaitu:

1. Kesehatan, meliputi personal hygiene, food hygiene and area hygiene
2. Suhu
3. Dingin 5°-15° C
4. Beku 0°-(-18°) C
5. Pemanasan/ penghangatan, dapat dilakukan di atas pemanas/ api dan microwave
6. Jangan mencampur sup lama dengan yang baru

	<b>SMK NEGERI 4 SURAKARTA</b>		
	<b>HANDOUT PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL</b>		
	Kelas XI Semester 1	3.3 Membedakan saus ( <i>sauce</i> ) dan turunannya 4.3 Membuat dan menyajikan saus ( <i>sauce</i> ) dan turunannya	
	Oleh : TIM PPL UNY 2016	Kode guru IN/NM	Tgl. 13-09-2016
		Hal 1 dari 6	

## SAUCE

### A. Pengertian

Sauce adalah bahan cair atau cairan yang dikentalkan hingga semi liquid yang ditambahkan pada makanan untuk memberikan rasa dan menambah kelembapan pada makanan, dan disajikan bersama daging, ikan atau kue-kue manis dengan maksud untuk mempertinggi kualitas makanan tersebut.

### B. Fungsi sauce


1. Menambah rasa dan kelezatan pada suatu masakan.
2. Memberikan kelembapan pada makanan sehingga makanan yang agak kering bisa kelihatan agak basah, seperti *fried chicken* yang diberi dengan *tartar sauce* atau sandwich yang diolesi dengan mayonnaise.
3. Memperkaya aroma makanan tetapi perlu diingat bahwa sauce tidak boleh menutupi aroma asli hidang utamanya.
4. Meningkatkan penampilan, memberikan sauce dapat menambah daya tarik dan merangsang nafsu makan dan pemberi *sauce* yang benar adalah berwarna dan kontras agar makanan lebih menarik.
5. Mempertinggi nilai gizi, misalnya sayuran diberikan sauce *mayonnaise* artinya diberi tambahan protein dan lemak dalam hidangan tersebut.
6. Nama sauce dicantumkan dalam makanan supaya lebih menarik. Seperti contohnya *beef steak with demiglace sauce*

### C. Bahan pengental sauce

1. **Roux** : campuran butter margarine oil dengan tepung melalui proses pemanasan dengan perbandingan 1:1.

Ada 3 cara pengolahan *roux* yaitu :

- a. *White roux*: yaitu *roux* yang dimasak hanya beberapa menit, sekedar cukup untuk menghilangkan rasa tepung. Pengolahan *roux* dihentikan manakala *roux* sudah berbusa, seperti pasir dan pucat. *Roux* ini digunakan untuk saus dasar putih atau yang menggunakan bahan cair susu
- b. *Blond roux*: Waktu pengolahan *blond roux* lebih lama sedikit dibanding dengan *white roux*. Bila pengolahan *roux* mulai terjadi perubahan maka segera dihentikan. Hasilnya warna *roux* kekuningan pucat. *Blond roux* digunakan untuk *voloute sauce* dan saus-saus lain yang menggunakan dasar saus putih.
- c. *Brown roux*: Waktu pengolahan *roux* cukup lama, sampai diperoleh warna terang dan beraroma seperti kacang-kacangan. Pengolahan *roux* ini harus menggunakan panas rendah, sampai diperoleh warna coklat yang tidak gosong. Untuk mendapatkan warna coklat tua sebelum tepung itu digunakan maka dapat dicoklatkan dulu dalam oven, tetapi kemampuan mengentalkan tepung ini hanya sepertiga dari *white roux*.

	<b>SMK NEGERI 4 SURAKARTA</b>		
	<b>HANDOUT PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL</b>		
	Kelas XI Semester 1	3.3 Membedakan saus ( <i>sauce</i> ) dan turunannya 4.3 Membuat dan menyajikan saus ( <i>sauce</i> ) dan turunannya	
	Oleh : TIM PPL UNY 2016	Kode guru IN/NM	Tgl. 13-09-2016 Hal 2 dari 6



**Gambar 1. Macam-macam roux**

2. **Liaison:** campuran antara kuning telur dan cream yang dikocok secara bersamaan sebagai pengental soup dan sauce namun tidak boleh dipanaskan melebihi suhu titik didih.
3. **Slurry/white wash:** tepung terigu yang diberi tambahan air.
4. **Corn starch:** campuran maizena dengan sir atau kaldu dingin ditambahkan pada sauce yang akan di kentalkan saat panas biasanya untuk jenis sauce bening atau sauce manis.

#### **D. Bahan cair yang digunakan dalam pembuatan sauce.**

Bahan cair yang digunakan untuk pembuatan saus adalah :

1. **White stock:** untuk pembuatan *white sauce* yang berasal dari ayam, sapi muda, dan ikan.
2. **Brown sauce:** dipergunakan untuk *brown sauce* dan *espagnole*
3. **Susu:** untuk pembuatan saus *bechamel* dan saus untuk *dessert*
4. **Tomat:** ditambah *stock* untuk pembuatan saus tomat
5. **Butter yang dijernihkan** untuk pembuatan *holandaise*
6. **Minyak:** untuk pembuatan *mayonaise* dan *vinaigrette*

#### **E. Bahan pengaroma dan Bumbu**

Bahan pengaroma dan bumbu yang dapat ditambahkan pada saus adalah garam, merica, *lemon juice*, peterselli, mint, dill, bawang (bombay, bawang merah, bawang putih) *wine*, mustard, parutan kulit jeruk, MSG dan cuka. Pemberian bumbu dan pengaroma ini dapat ditambahkan pada awal, tengah atau akhir pengolahan, tergantung pada waktu pengolahan itu sendiri. Pemberian garam jangan terlalu banyak, karena kalau berlebihan kita tidak akan dapat mengeluarkannya kembali.

#### **F. Penggolongan sauce.**


Sauce dapat digolongkan menjadi beberapa golongan berdasarkan :

1. **Warna :** white sauce, brown sauce, red sauce, dan yellow sauce.
2. **Temperature:** hot sauce, dan cold sauce.
3. **Bahan dasar:** meat based sauce, oil or butter based sauce.

Dari sekian banyak cara, maka pembagian berdasarkan pada basic atau sauce dasar yang banyak diikuti.

#### **G. Leading Sauce ( Saus Dasar)**

Ada 6 (enam) bahan cair yang digunakan untuk membuat saus dasar yaitu susu, kaldu putih, kaldu coklat, pure tomat, mentega yang dijernihkan dan minyak.

	<b>SMK NEGERI 4 SURAKARTA</b>		
	<b>HANDOUT PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL</b>		
	Kelas XI Semester 1	3.3 Membedakan saus ( <i>sauce</i> ) dan turunannya 4.3 Membuat dan menyajikan saus ( <i>sauce</i> ) dan turunannya	
	Oleh : TIM PPL UNY 2016	Kode guru IN/NM	Tgl. 13-09-2016 Hal 3 dari 6

Berdasarkan jenis bahan cair yang digunakan dapat diklasifikasikan saus dasar yang digunakan dalam masakan kontinental, yaitu :

1. *Bechamel sauce*; dibuat dari bahan cair susu dengan pengental ragout putih.
2. *Veloute (Chicken veloute, Fish veloute, Veal veloute)*: Dibuat dari bahan cair kaldu putih ditambah bahan pengental ragu putih atau kuning.
3. *Brown sauce* atau *Espagnole*; Dibuat dari bahan cair kaldu coklat dengan bahan pengental ragu coklat.
4. *Tomato sauce*. Dibuat dari bahan cair tomat ditambah stock dengan bahan pengental roux.
5. *Hollandaise sauce* dan *Bernaise sauce* ; Dibuat dari bahan cair *butter*, ditambah bahan pengental kuning telur.
6. *Mayonaise sauce*; Dibuat dari bahan cair minyak dengan bahan pengental kuning telur. Sedang *vinaigratte* adalah saus yang dibuat dari bahan cair minyak tanpa bahan



Gambar 2. *Béchamel sauce*



Gambar 3. *Veloute sauce*

#### H. Saus dasar dan turunannya.

<u>Sauce dasar putih (white sauce)</u>		
Sauce béchamel : dibuat dari susu + roux		
Sauce dasar : Béchamel	Nama sauce	campuran bahan
	Cream Sc.	Béchamel + fresh cream
	Mornay	Béchamel + onion
	Soubise	Béchamel + French mustard
	Horseradish	Béchamel + horseradish
	Aurora	Béchamel + puree tomat
	Nantuna	Béchamel + mentega udang + cream kental
	Chantilly	Béchamel + krim kocok
	Mustard	Béchamel + mustard
Sauce veloute : dibuat dari roux + air kaldu		
Sauce dasar : veloute		
	Allemande	Veal veloute + cream + egg yolk + lime
	Mushroom	Allemande + irisan jamur
	Supreme	Chicken veloute + cream + egg yolk + butter
<u>Sauce dasar coklat (brown sauce)</u>		
Demiglace : espagnole (kaldu daging sapi) + kaldu kental		
Sauce dasar : demiglace		
	Bigarade	Demiglace + anggur merah + jus jeruk
	Charcutiere	Demiglace + cuka + anggur



SMK NEGERI 4 SURAKARTA

HANDOUT PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL

Kelas XI Semester 1

3.3 Membedakan saus (*sauce*) dan turunannya  
4.3 Membuat dan menyajikan saus (*sauce*) dan turunannya


Oleh : TIM PPL UNY 2016

Kode guru  
IN/NM

Tgl. 13-09-2016

Hal 4 dari 6

		putih + mustard + kecap inggris + bawang merah
	Devised	Demiglace + anggur putih + tomato concase +bawang merah + lada halus
	Diane	Demiglace + biji lada + putih telur rebus + truffle
	Poivrade	Demiglace + lada halus
	Madeira	Demiglace + anggur Madeira + bawang merah
	Port wine	Demiglace + anggur port
<b>Sauce dasar minyak (basic oil sauce)</b>		
<b>Vinaigrette sauce : cuka + salad oil</b>		
<b>Sauce dasar : vinaigrette</b>	<b>Nama sauce</b>	<b>Campuran bahan</b>
	Revigote sc	Vinaigrette + capers + pickles
	Norvergen sc	Vinaigrette + cincangan telur + cuka
	Pecheur sc	Vinaigrette + lobster + spinny lobster
	Nantaise sc.	Ravigote + lobster + spinny lobster
	Cressonniere sc.	Vinaigrette + selada air + cincangan telur
	Livournaise sc	Vinaigrette + egg yolk + anchovy + pala
<b>Mayonnaise : egg yolk + cuka + salad oil</b>		
	Remoulade sc	Mayonnaise + capers + pickles + chopped parsley + chervil + tarragon + anchovy
	Tartar sc	Mayonnaise + hard boild egg + onion + capers
	Mousseline sc	Mayonnaise + cream
	Verte sc	Mayonnaise + chopped egg + mustard + chopped capers + pickles + tarragon + peterselly + chervil
<b>Hollandaise : mentega yang dijernihkan dipisahkan bagian lemak dan airnya</b>		
	Maltaise	Hollandaise + jus jeruk
	Mousseline	Hollandaise + krim
	Béarnaise	Hollandaise + taraggon + pettersely cincang
	Foyot	Béarnaise + demiglace
	Rachel	Béarnaise + demiglace
	Choron	Béarnaise + tomato concase
<b>Sauce tomat : tomat + roux + kaldu putih</b>		
	Portugis	Sauce tomat + bawang Bombay + tomat + bawang putih + peterseli
	Spanyol	Sauce tomat + paprika + jamur + bawang Bombay + bawang putih

	<b>SMK NEGERI 4 SURAKARTA</b>		
	<b>HANDOUT PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL</b>		
	Kelas XI Semester 1	3.3 Membedakan saus ( <i>sauce</i> ) dan turunannya 4.3 Membuat dan menyajikan saus ( <i>sauce</i> ) dan turunannya	
	Oleh : TIM PPL UNY 2016	Kode guru IN/NM	Tgl. 13-09-2016 Hal 5 dari 6

	Creole	Sauce tomat + sledri + bawang putih + paprika + bawang bombay + thyme
--	--------	---

#### I. Kriteria sauce yang baik

1. Licin (*smooth*) semi liquid, sauce disebut berkualitas apabila memiliki kelembapan tertentu tidak ada gumpalan dalam keadaan panas masih bisa mengalir dan meninggalkan lapisan tipis pada sendok.
2. Mengkilap (*glossy*) memiliki warna khusus dan berkilau serta tidak kusam.
3. Kaya rasa dan tidak berminyak, sauce mempunyai ciri khas rasa yang diperoleh dari bahan utamanya yang berkualitas serta harus mampu meningkatkan atau melengkapi rasa dari hidangan utamanya.
4. Warna sauce penampilan, dan aroma sesuai dengan jenis sauce.

#### J. Teknik penyimpanan sauce

Beberapa teknik penyimpanan sauce berdasarkan jenisnya sebagai berikut :

1. Sauce dasar roux
  - Ditungkup dengan kertas roti yang dialas dengan mentega
  - Cara menggunakan klembali dengan teknik *au bain marie* jika terlalu kental dapat ditambahkan dengan milk/stock namun jika terlalu cair dapat ditambahkan dengan bahan pengental.
2. Hollandaise sauce
  - Jangka pendek dalam refrigerator jika akan digunakan kembali bisa menggunakan teknik *au bain marie*
  - Jangka panjang dalam freezer dan perlu dilakukan thawing terlebih dahulu sebelum di *au bain marie*
3. Mayonnaise sauce
  - Disimpan dalam refrigerator jika akan digunakan dinetralkan kembali dalam suhu ruangan terlebih dahulu.
  - Jika terlalu kental dapat ditambahkan cuka atau air jeruk nipis.

#### K. Standar Kualitas Saus

Ada 3 (tiga) hal yang menentukan kualitas saus adalah :

1. Kepekatan dan kondisi bagian utama (*body*)  
Saus disebut berkualitas apabila memiliki kelembutan tertentu yang ditandai dengan tidak adanya gumpalan, baik yang terlihat maupun hanya dapat dirasakan lewat indra cecapan. *Body* saus tidak terlalu encer atau kental, tetapi cukup dapat menutupi makanan secara ringan, tidak tebal, dan makanan itu masih nampak terlihat
2. Aroma  
Setiap saus memiliki aroma khusus, tidak sembarang aroma dapat digunakan, sebaiknya dipilih aroma yang benar-benar dapat meningkatkan atau melengkapi makanan.
3. Penampilan  
Penampilan saus ditunjukkan dengan kelembutan dan kilau yang baik. Masing-masing saus memiliki warna yang khusus, coklat tua, gading muda, putih dan merah.



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)



=====

**JAWABLAH PERTANYAAN DI BAWAH INI DENGAN JAWABAN YANG BENAR DAN TEPAT!**

1. Sebutkan bahan-bahan dalam pembuatan soup!
2. Sebutkan dan jelaskan jenis-jenis soup dan disertai contohnya!
3. Sebutkan macam-macam sauce dasar!
4. Sebutkan fungsi-fungsi appetizer!
5. Sebutkan dan jelaskan macam-macam appetizer dan berikan contohnya!

**KUNCI JAWABAN:**

1. Bahan-bahan dalam pembuatan soup:

- a. Bahan Utama

Bahan utama pembuatan sup adalah: kaldu/stock. Stock ini sangat mempengaruhi kualitas sup yang akan dihasilkan. Ada dua jenis stock, yaitu: white stock dan brown stock.

- b. Bahan Isian

Bahan isian berasal dari nabati: sayur-sayuran dan sereal.

Bahan isian berasal dari hewani: daging, unggas, ikan dan jenis-jenis seafood.

- c. Bahan Pengental

Bahan pengental terdiri dari tepung, puree dari bahan terbanyak yang digunakan dalam sup, susu, cream, dan telur.

- d. Bahan Pemberi Rasa dan Aroma

Bahan pemberi rasa dan aroma sup adalah: bouquet garnie, mirepoix, lada, garam dan sebagainya

2. Jenis-jenis soup:

- a. Clear/Thin soup – Potages Clairs (sup encer)

sup yang dibuat dalam keadaan jernih yaitu broth/stock yang tidak dikentalkan. Sup encer dihidangkan tanpa atau dengan isi. Isian dibuat dari berbagai sayur-sayuran dan daging.

Contohnya:

- Broth Bouillion/Bouillion de viande
- Vegetables soup/ Potage oux legumes
- Consomme

b. Thick Soup–Potage Lies (Sup Kental)

sup yang dibuat dengan menggunakan stock/clear soup dikentalkan dengan bahan pengental.

Contohnya:

- Cream soup: Cream of Corn Soup, Cream of Chicken Soup, Cream of Asparagus.
- Bisque soup: Shrimp Bisque.
- Chowder soup: fish chowder
- Potage soup
- Puree soup: Puree of Potatoes Soup, Puree of Pumpkin Soup, Puree of Carrot Soup

c. Special soup

sup yang terbuat dari bahan yang khusus/istimewa dan cara pengolahan yang khusus/istimewa pula

Contohnya: Chowders, Cold Soup, Soup Made from Fruits, Wine Soup.

d. National soup

sup yang terbuat dari bahan yang khusus, cara pengolahan yang khusus dan berasal dari suatu negara.

Contohnya:

Minestrone dari Italia.

Gaspacho Andaluz dari Spanyol.

Mulligatowny dari India.

Scotch Mutton Broth dari Scotlandia.

Onion Soup dari Perancis.

Borsch dari Rusia.

3. Macam-macam sauce dasar:

- a. Bechamel sauce; dibuat dari bahan cair susu dengan pengental roux putih.
- b. Veloute (chicken veloute, fish veloute, veal veloute); dibuat dari bahan cair kaldu putih ditambah bahan pengental roux putih atau kuning.
- c. Brown sauce atau espagnole; dibuat dari bahan cair kaldu coklat dengan bahan pengental roux coklat.

- d. Tomato sauce; dibuat dari bahan cair tomat ditambah stock dengan bahan pengental roux.
  - e. Hollandaise sauce dan bernaise sauce; dibuat dari bahan cair but-ter, ditambah bahan pengental kuning telur.
  - f. Mayonaise sauce; dibuat dari bahan cair minyak dengan bahan pengental kuning telur. Sedang vinaigrette adalah saus yang dibuat dari bahan cair minyak tanpa bahan pengental.
4. Fungsi-fungsi appetizer:
- a. Untuk merangsang nafsu makan
  - b. Tidak mengenyangkan (ringan dan lezat)
  - c. Tidak dibumbui terlalu tajam
  - d. Penyajian disajikan semenarik mungkin
  - e. Kombinasi warna diperhatikan
  - f. Dihidangkan dalam keadaan panas/hangat/dingin
5. Macam-macam appetizer:
- a. Cold Appetizer:

Hidangan pembuka dalam bentuk kecil, yang berfungsi untuk merangsang nafsu makan, tidak mengenyangkan (ringan dan lezat), tidak dibumbui terlalu tajam, dibuat dan disajikan menarik, kombinasi rasa dan warna cocok serta dihidangkan dalam keadaan dingin. Hidangan pembuka dingin dihidangkan dengan temperatur 10°C–15°C. Jenis hidangan pembuka dingin antara lain salad, canape, dan aspic
  - b. Hot appetizer

Hidangan pembuka dalam bentuk kecil biasanya dengan rasa gurih dan asin yang berfungsi untuk merangsang nafsu makan, tidak mengenyangkan, dibuat dan disajikan menarik, dengan kombinasi rasa dan warna, cocok dihidangkan dalam keadaan hangat/panas. Hidangan pembuka panas (hot appetizer) dihidangkan dengan temperatur 50°C–60°C. Jenis hidangan pembuka panas (hot appetizer) yaitu antara lain frittura, resolles, cheese souffle, croquette, dan quiche lorraine.



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)



=====

**JAWABLAH PERTANYAAN DI BAWAH INI DENGAN JAWABAN YANG BENAR DAN TEPAT!**

1. Apakah yang kalian ketahui tentang makanan kontinental?
2. Buatlah susunan menu makanan:
  - a. Breakfast
  - b. Lunch
3. Sebutkan macam-macam sauce dasar!
4. Sebutkan dan jelaskan macam-macam soup!
5. Sebutkan perbedaan white stock dan brown stock dilihat dari bahannya dan cara membuatnya!
6. Sebutkan ciri-ciri kriteria sauce yang baik!
7. Sebutkan bahan dasar pengental dalam masakan kontinental!

**KUNCI JAWABAN:**

1. Masakan kontinental adalah Makanan yang berasal dari negara yang mempunyai dataran luas contohnya eropa, amerika, dan australia yang terdiri dari appetizer, soup, maincourse, dan dessert
2. Susunan menu:
  - a. Breakfast
    - Macam-macam roti: croissant, toast, danist pastry
    - Macam-macam olahan telur: omelette, poached egg, scramble egg, SSU, dll
    - Macam-macam juice
    - Macam-macam buah-buahan
  - b. Lunch (Appetizer-soup-main course-dessert)

Vegetable Salad

\*

Consomme Colestense

\*

Grilled Sirloin Steak French Fried Potatoes Vichy Carrot With Blackpepper Sauce

\*

Banana Split

3. Macam-macam sauce dasar:

- a. Bechamel sauce
- b. Veloute sauce
- c. Brown sauce atau espagnole
- d. Tomato sauce
- e. Hollandaise sauce
- f. Mayonaise sauce

4. Jenis-jenis soup:

- a. Clear/Thin soup – Potages Clairs (sup encer)  
sup yang dibuat dalam keadaan jernih yaitu broth/stock yang tidak dikentalkan. Sup encer dihidangkan tanpa atau dengan isi. Isian dibuat dari berbagai sayur-sayuran dan daging.
- b. Thick Soup–Potage Lies (Sup Kental)  
sup yang dibuat dengan menggunakan stock/clear soup dikentalkan dengan bahan pengental.
- c. Special soup  
sup yang terbuat dari bahan yang khusus/istimewa dan carapengolahan yang khusus/istimewa pula
- d. National soup  
sup yang terbuat dari bahan yang khusus, cara pengolahan yang khusus dan berasal dari suatu negara.

5. Perbedaan white stock dan brown stock:

White stock	Brown stock
1. Menggunakan bahan utama tulang ayam	1. Menggunakan bahan utama tulang sapi
2. Tulang di blanching terlebih dahulu	2. Tulang tidak di blanching tetapi di roasting

6. Ciri-ciri kriteria sauce yang baik:

- a. Licin
- b. Tidak berlemak
- c. Mengkilap (glossy)
- d. Kaya rasa

7. Bahan pengental terdiri dari tepung, puree dari bahan terbanyak yang digunakan dalam sup, susu, cream, dan telur.

## DOKUMENTASI



Siswa mengerjakan tugas kelompok



Stand makanan & minuman



Proses Pembelajaran di Kelas



Penyerahan Penghargaan kepada Siswa Berprestasi



Jum'at Bersih



LKS Tingkat Provinsi Jateng



Sosialisasi dari POLRES tentang bahaya Narkoba



Pemilihan Ketua OSIS



Stand Kreaso



Ujian PPL