

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

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

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



Disusun Oleh :
RASID ABDULLAH
13511241010

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

HALAMAN PENGESAHAN

Yang bertanda tangan di bawah ini mahasiswa Universitas Negeri Yogyakarta menyatakan bahwa mulai tanggal 15 Juli 2016 s.d. 26 September 2016 telah melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) Semester Khusus Tahun Ajaran 2016/2017 di SMK Negeri 4 Surakarta, Kota Surakarta.

Nama : Rasid Abdullah
NIM : 13511241010
Jurusan / Prodi : PTBB / Pendidikan Teknik Boga
Fakultas : Fakultas Teknik

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

Surakarta, 26 September 2016

Mengetahui dan Menyetujui,

Guru Pembimbing Lapangan

Mahasiswa PPL

Festi Dwi Rosiana, S.Pd

Rasid Abdullah
NIM. 13511241010

Koordinator PPL Sekolah

Dosen Pembimbing Lapangan

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

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

Kepala Sekolah
SMK Negeri 4 Surakarta

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

KATA PENGANTAR

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

Puji syukur, penulis telah menyelesaikan laporan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) yang dimulai dari tanggal 15 Juli 2016 sampai dengan 26 September 2016 dengan baik dan lancar. Laporan ini disusun sebagai bentuk pertanggungjawaban atas tugas dan kegiatan yang telah dilaksanakan dalam program PPL 2016 di SMK Negeri 4 Surakarta kurang lebih dua bulan.

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

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

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

Akhir kata, harapan penulis semoga laporan ini menjadi salah satu wahana timbal balik ilmu bagi para pembaca dengan penulis dan sebaliknya, berguna bagi masyarakat, serta mudah-mudahan ridho Allah SWT tercurah kepada kita semua, Amin.

Surakarta, 26 September 2016

Penulis

Rasid Abdullah

NIM. 13511241010

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL i

HALAMAN PENGESAHAN ii

KATA PENGANTAR iii

DAFTAR ISI v

DAFTAR LAMPIRAN vii

ABSTRAK viii

BAB 1 PENDAHULUAN

 A. Analisis Situasi Sekolah

 1. Sejarah Sekolah 1

 2. Visi, Misi, dan Tujuan Sekolah 3

 3. Letak Geografis 4

 4. Kondisi Fisik Sekolah 4

 5. Potensi Siswa, Guru, dan Karyawan 6

 6. Media Pembelajaran 7

 7. Kegiatan Kesiswaan 7

 8. Fasilitas dan Media KBM 7

 9. Perpustakaan Sekolah 8

 10. Bimbingan Konseling 9

 11. Unit Kesehatan Sekolah 9

 B. Rumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL

 1. Persiapan Mengajar 10

 2. Melaksanakan Praktik Mengajar di Kelas 10

 3. Evaluasi 10

 4. Membuat Inovasi dan Motivasi Pembelajaran di Kelas 10

 5. Menyusun Laporan PPL 11

BAB 2 KEGIATAN PPL

 A. Persiapan PPL

 1. Tujuan Kegiatan PPL 12

 2. Persiapan Kegiatan PPL 12

 B. Pelaksanaan PPL

 1. Praktik Mengajar 18

 2. Praktik Persekolahan 20

 C. Analisis Hasil Pelaksanaan

 1. Hasil Praktik Mengajar 21

 2. Hambatan Dalam Melaksanakan PPL 21

 3. Solusi 22

BAB 3 KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan 23

B. Saran 23

DAFTAR PUSTAKA 38

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Jadwal Jurusan Boga

Lampiran 2. Matriks

Lampiran 3. Silabus

Lampiran 4. Kompetensi Isi dan Kompetensi Dasar

Lampiran 5. Rancangan Proses Pembelajaran

Lampiran 6. Laporan Mingguan

Lampiran 7. Kartu Bimbingan

ABSTRAK
LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN
DI SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Oleh :

Rasid Abdullah

13511241010

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

Kegiatan PPL ini dilaksanakan pada tanggal 15 Juli – 26 September 2016. Kegiatan praktik mengajar yang dimulai dengan pengajaran mikro, bimbingan dengan guru pembimbing, observasi kelas, pembekalan, pembuatan persiapan mengajar sampai pada tahap pelaksanaan yang meliputi praktik mengajar terbimbing, evaluasi dan penilaian. Sedangkan mata pelajaran yang diampu oleh praktikan adalah Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia dengan alokasi waktu setiap minggu sebanyak 15 jam. Penulis, mata pelajaran ini dijadwalkan pada hari Senin, Rabu dan Kamis dimulai pada jam ke 6 - 11 untuk hari senin, jam 5-10 untuk hari Rabu dan jam 6–11 untuk hari Kamis.. Dalam pelaksanaan PPL, mahasiswa dituntut untuk mengajar setidaknya empat kali pertemuan. Hasil yang diperoleh dari kegiatan PPL ini adalah pengalaman nyata baik dalam bentuk pengalaman mengajar maupun pengalaman administrasi guru. Secara keseluruhan program kerja PPL terlaksana dengan baik, meskipun masih ada kekurangan. Harapannya, semua pengalaman ini semoga dapat meningkatkan kompetensi mahasiswa sebagai calon tenaga pendidik.

Kata Kunci: PPL UNY 2016, SMK N 4 SURAKARTA

BAB I

PENDAHULUAN

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

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

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

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

A. Analisis Situasi Sekolah

1. Sejarah SMK Negeri 4 Surakarta

Pada awal pendiriannya, nama resmi yang dipakai sekolah ini adalah SKKA (Sekolah Kesejahteraan Keluarga Atas) Negeri Surakarta. Di tahun pertama berdiri, jurusan yang dibuka hanya jurusan Kerajinan Batik. Fasilitas yang tersedia pada waktu itu belum selengkap seperti sekarang ini. Peralatan mengajar didapat dari hasil pinjaman dari departemen. Gedung yang digunakan pun meminjam gedung milik PNP Gula (Semula digunakan SKKP Negeri Surakarta) di Jalan Lombok 5 Banjarsari Surakarta.

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

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

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

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

Sedangkan Jurusan Kerajinan Batik sudah tidak dibuka lagi. Menjelang usia 20 tahun, SMKK, bersamaan dengan turunya 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 turunya kebijakan ini kurikulum semua jenis Sekolah menengah Tingkat Atas mengalami perbaikan pula.

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

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

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

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

Visi Sekolah

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

Misi Sekolah

- a. Menyiapkan lulusan yang siap kerja, cerdas, kompetitif, dan berkepribadian luhur
- b. Mengembangkan potensi sekolah yang berwawasan lingkungan dan bernuansa industry
- c. Menyiapkan wirausahaan yang handal
- d. Mengembangkan semangat keunggulan dan kompetisi yang positif

- e. Meningkatkan pengalaman ajaran agama yang dianut dan buaya bangsa sebagai sumber kearifan dalam bertindak
- f. Menerapkan nilai budaya dan karakter bangsa, kejujuran, kedisiplinan, dan kerjasama

Tujuan Sekolah

- a. Menghasilkan tamatan yang cerdas, terampil, dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, serta berkahlak 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. Memberikan pengalaman yang sesungguhnya agar peserta didik menguasai keahlian produktif berstandar budaya industry yang berorientasi kepada standar mutu, nilai-nilai ekonomi seta membentuk etos kerja yang tinggi, produktif dan kompetitif
- e. Mewujudkan sekolah menjadi SMK berwawasan lingkungan dan berstandar Internasional

3. Letak Geografis

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

4. Kondisi Fisik Sekolah

Kondisi fisik sekolah dapat dikatakan baik, ini terlihat dari tata letak ruang, abngunan, dan kebersihan lingkungan yang sanagt terjaga serta penghijauan taman yang ada disekolah SMK Negeri 4 Surakarta. Luas Sekolah : 10.185 m². Guna menunjang pendidikan dan pelatihan sekolah mempunyai fasilitas antara lain:

- a. Ruang Kepala Sekolah
- b. Ruang Waka
- c. Ruanh Tata Usaha

- d. Ruang Guru
- e. Ruang OSIS
- f. Ruang Bahasa
- g. Ruang Lab. Komputer
- h. Ruang Lab. IPA
- i. Gardu Satpam
- j. Menara Air
- k. Laboratorium Boga, Busana, Kecantika, dan Perhotelan

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

- a. Ruang Laboratorium Keahlian Perhotelan
 - 1) Ruang Laundry
 - 2) Ruang Hotel
 - 3) Ruang Instruktur Akomodasi Perhotelan
- b. Ruang Laboratorium Keahlian Jasa Boga
 - 1) Ruang Praktik Boga 1
 - 2) Ruang Praktik Boga 2
 - 3) Ruang Praktik Boga 3
 - 4) Ruang Praktik Patiseri
 - 5) Ruang UP Boga
 - 6) Ruang Tata Hidang
 - 7) Ruang Instruktur Boga
- c. Ruang Laboratorium Keahlian Busana
 - 1) Ruang Praktik Busana 1
 - 2) Ruang Praktik Busana 2
 - 3) Ruang Praktik Busana 3
 - 4) Ruang Praktik Busana 4
 - 5) Ruang Sanggar Busana
 - 6) Gudang Busana
 - 7) Ruang Instruktur Busana
- d. Ruang Laboratorium Keahlian Tata Kecantikan
 - 1) Ruang Praktik Kecantikan Kulit
 - 2) Ruang Praktik Kecantikan Rambut

3) Ruang Instruktur Kecantikan

- e. UKS
- f. Bimbingan dan Penyuluhan
- g. Rumah Penjaga Sekolah
- h. KM/ WC Siswa
- i. KM/ WC Guru
- j. KM/ WC Kepala Sekolah
- k. KM/ WC Karyawan/ TU
- l. Ruang Ibadah
- m. Gudang
- n. Koperasi Siswa
- o. Sangga Busana
- p. Lapangan Olahraga
- q. Tempat Parkir

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

5. Potensi Siswa, Guru, dan Karyawan

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

a. Potensi Sekolah

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

b. Potensi Siswa

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

c. Potensi Guru

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

d. Potensi Karyawan

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

6. Media Pembelajaran

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

7. Kegiatan Kesiswaan

Dalam proses pembelajaran selain mendapatkan pelajaran akademik siswa juga mendapatkan pengembangan potensi Non-akademik Kegiatan

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

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

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

8. Fasilitas dan Media KBM

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

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

Perpustakaan yang menyediakan buku-buku penunjang kegiatan pembelajaran siswa, di kelola oleh seorang petugas. Siswa dapat meminjam

buku maksimal 1 minggu dan jika melebihi akan dikenakan denda. Dengan adanya fasilitas ini siswa dapat menambah referensi pengetahuan mereka.

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

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

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

9. Perpustakaan sekolah

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

Sistem pelayanan di perpustakaan SMK Negeri 4 Surakarta yaitu siswa meminjam buku dengan jangka waktu meminjam satu minggu dan apabila terjadi keterlambatan akan dikenakan denda Rp 100,00 per harinya. Untuk buku paket, sistem peminjaman dapat dilakukan peminjaman langsung ketika pembelajaran akan berlangsung.

10. Bimbingan Konseling

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

Layanan yang diberikan untuk membantu permasalahan siswa baik masalah sekolah, sosial, belajar, maupun karir. Guru pembimbing

membantu permasalahan siswa dengan sebaik mungkin sesuai dengan tingkat profesional bimbingan dan konseling. Dalam menyelesaikan masalah siswa, selain cara lain misalnya wawancara, observasi, dan kerjasama pihak lain yang terkait.

11. Unit Kesehatan Sekolah

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

B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL

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

Rancangan kegiatan PPL disusun setelah mahasiswa melakukan observasi di sekolah dan di kelas sebelum PPL dilaksanakan, dari observasi tersebut akan didapat tentang kegiatan guru, siswa di kelas dan lingkungan sekolah tempat akan dilaksanakan praktik pengalaman lapangan agar siswa siap dalam kegiatan PLL 15 Juli – 15 September. Dibawah ini akan dijelaskan langkah kegiatan PPL :

1. Persiapan Mengajar

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

2. Melaksanakan praktik mengajar di kelas.

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

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

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

3. Evaluasi

a) Evaluasi hasil belajar siswa

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

b) Evaluasi praktik mengajar

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

4. Membuat inovasi dan motivasi pembelajaran di kelas.

Membuat suatu inovasi dan motivasi dalam kegiatan belajar dan mengajar siswa ini bertujuan untuk menarik perhatian siswa dalam kelas. Dalam proses pembelajaran memberikan materi dengan cara menyisipkan motivasi dan inovasi dari pengalaman diri sendiri atau orang lain yang akan memberikan suasana pembelajaran yang berbeda dan tidak seperti umumnya guru ketika memberikan materi di kurikulum 13 ini. Dalam pemeberian motivasi ini akan membantu siswa untuk memacu dirinya

dalam mencapai cita-cita dan arahan kedepan setelah lulus dari sekolah, sehingga siswa dalam proses belajar tidak hanya berusaha untuk memperoleh nilai yang baik namun semangat belajar juga perlu ditanamkan agar semangat belajar siswa menjadi naik.

5. Menyusun laporan PPL

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

a) Penyusunan Laporan

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

b) Evaluasi

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

BAB II

KEGIATAN PPL

A. Persiapan PPL

1. Tujuan Kegiatan PPL

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

2. Persiapan Kegiatan PPL

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

a) Pengajaran Mikro

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

mengisi kelas dengan baik dan disamping itu guru juga bisa menguasai keadaan kelas yang sedang diajar. Latihan mikro ini merupakan pembentukan kemampuan mengajar (*teaching skill*) baik mengajar secara teoritis ataupun mengajar secara praktik.

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

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

b) Pembekalan PPL

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

c) Observasi

Sebelum praktikum melaksanakan kegiatan PPL, mahasiswa diberi kesempatan untuk melakukan pengamatan atau observasi. Observasi yang dilakukan pada masa pra-PPL wajib dilaksanakan. Selain itu juga

terdapat observasi ketika pelaksanaan. Observasi tersebut dimaksudkan agar mahasiswa dapat merancang program PPL sesuai dengan situasi dan kondisi di lapangan. Observasi dibagi menjadi dua macam, yaitu:

1) Observasi Lingkungan Sekolah

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

2) Observasi Pembelajaran di Kelas

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

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

a. Membuka pelajaran

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

b. Pokok pelajaran

- 1) Menyampaikan materi pembelajaran
- 2) Menanyakan mengenai materi yang diberikan
- 3) Mencatat mengenai materi yang diberikan

- 4) Menggali kemampuan siswa dalam menangkap pelajaran
- c. Menutup pelajaran
 - 1) Mengevaluasi materi yang telah disampaikan
 - 2) Memberikan kesimpulan dari materi yang disampaikan
 - 3) Menutup pelajaran dengan doa dan kemudian baris sebelum dibubarkan

Aspek-aspek yang diamati selama observasi di kelas meliputi :

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

Setelah melaksanakan observasi, mahasiswa diharapkan agar dapat :

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

5) Mengetahui perilaku siswa di dalam dan di luar kelas.

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

d. Pembuatan Persiapan Mengajar

Dari hasil observasi kelas, mahasiswa diwajibkan membuat RPP berdasarkan silabus dan program semester sebagai acuan mengajar. Penyesuaian materi di RPP dan tugas untuk evaluasi sesuai dengan jam efektif dan jadwal yang telah dibuat sehingga ketika PPL selesai, guru pengampu dapat meneruskan pelajaran tanpa mengurangi substansi yang ada.

e. Bimbingan dengan Guru

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

f. Pengusaan materi

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

g. Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

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

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

h. Pembuatan media pembelajaran

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

i. Pembuatan alat evaluasi

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

B. Pelaksanaan PPL

Setelah mahasiswa melakukan persiapan PPL dengan mengikuti pembelajaran mikro, pembekalan PPL, observasi di kelas dan menyiapkan rancangan pembelajaran beserta materi untuk melaksanakan praktik mengajar teori maupun praktik. Materi yang sudah didapat selama mengikuti kuliah dari semester satu sampai semester enam akan diajarkan kepada para murid ketika mengajar. RPP dan materi yang telah dibuat menjadi panduan sebagai bahan ajar, kemudian pembelajaran mikro yang telah dilakukan di kampus dijadikan

sebagai acuan tata cara mengajar dan cara menghadapi situasi kelas. Selain itu wawasan mengenai pendidikan karakter saat pembekalan PPL juga harus diimplementasikan.

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

1. Praktik Mengajar

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di sekolah praktikan melaksanakan praktik mengajar di SMK Negeri 4 Surakarta kompetensi keahlian Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia kelas XII dan dibimbing langsung oleh ibu Festi Dwi Rosiana S.Pd. Pada mata pelajaran ini mendapat kesempatan mengajar 8 kali pertemuan. Pada pelajaran Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia setiap pertemuannya yaitu 5 jam. Sebelum melakukan praktik mengajar mahasiswa PPL berdiskusi dengan guru pembimbing untuk menentukan jadwal dan materi apa saja yang akan diajarkan.

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

- a) Membuat rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP).
- b) Menyiapkan materi yang akan disampaikan dalam kegiatan praktik mengajar dengan mengacu pada RPP yang telah dibuat.

- c) Menyiapkan alat dan media yang akan digunakan untuk mengajar sesuai dengan alat dan media yang telah dicantumkan di RPP.
- d) Menyiapkan diri sendiri sehingga ketika sedang melaksanakan praktik mengajar praktikan bisa menjelaskan dan menguasai kelas dengan baik dan lancar.

Kegiatan praktik mengajar dilaksanakan pada tanggal 15 Juli – 26 September 2016 di SMK Negeri 4 Surakarta. Total pertemuan di kelas adalah sebanyak 8 kali. Selama 8 kali mengajar praktikan memiliki kesempatan untuk mengeksplorasi menentukan model belajar yang sesuai untuk siswa kelas XII jurusan boga di SMK Negeri 4 Surakarta. Beberapa model belajar yang telah didapat ketika mahasiswa PPL melaksanakan pembelajaran mikro dan kemudian diterapkan oleh praktikan saat melaksanakan kegiatan praktik mengajar adalah :

a) Metode Ceramah

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

b) Metode Tanya Jawab

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

c) Metode Demonstrasi

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

d) Metode Praktik

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

e) Diskusi

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

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

a) Praktik Mengajar Terbimbing

Guru Pembimbing

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

Mahasiswa

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

b) Praktik Mengajar Mandiri

Guru Pembimbing

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

Mahasiswa

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

2. Praktik Persekolahan

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

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

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

C. Analisis Hasil Pelaksanaan

Berdasarkan praktik mengajar yang telah dilakukan dari tanggal 15 Juli-26 September 2016 maka praktikan akan mendapati adanya hasil praktik mengajar, hambatan dalam melaksanakan praktik mengajar, serta solusi untuk menghadapi hambatan yang ditemui ketika melaksanakan praktik mengajar. Hasil dari pelaksanaan PPL meliputi :

1. Hasil Praktik Mengajar

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

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

2. Hambatan dalam Melaksanakan PPL

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

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

3. Solusi

- a) Sebaiknya guru pembimbing memberi arahan tata cara untuk membuat kelas yang gaduh menjadi kondusif. Sehingga praktikan tidak melakukan kesalahan saat menegur siswa dikelas.
- b) Dalam proses mengajar guru pembimbing sebaiknya memberikan solusi atau tata cara mengajar yang baik kepada mahasiswa PPL.

- c) Untuk menghadapi siswa yang tidak memperhatikan pelajaran atau berbicara sendiri, diberikan pertanyaan kepada siswa tersebut sebagai motivasi atau menyuruh siswa tersebut membacakan materi yang disampaikan.
- d) Penggunaan media pembelajaran yang lebih menarik untuk memacu minat siswa mengikuti materi ajar yang bersangkutan.
- e) Diberikan motivasi untuk belajar giat disela-sela proses belajarnya demi mencapai cita-cita dan keinginan mereka.

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

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

BAB III

A. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Setelah melaksanakan kegiatan praktik pengalaman lapangan (PPL) di SMK Negeri 4 Surakarta yang dilaksanakan mulai tanggal 15 Juli 2016 sampai dengan 26 September 2016, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

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

B. Saran

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

1. Untuk SMK Negeri 4 Surakarta

- a) Agar lebih meningkatkan hubungan baik dengan pihak UNY maupun mahasiswa PPL yang telah terjalin selama ini sehingga akan menimbulkan hubungan baik yang saling menguntungkan.
- b) Meningkatkan kepedulian sekolah terhadap PPL dan terhadap program PPL yang telah disepakati yang sekiranya bermanfaat sebaiknya ditindak lanjuti oleh pihak sekolah

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

2. Untuk Universitas Negeri Yogyakarta

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

3. Untuk Mahasiswa

- 1) Perumusan program PPL harus sebaik mungkin, lebih baik lagi jika dalam perumusan program dikonsultasikan dengan pihak sekolah atau dengan guru pembimbing. Hal yang penting adalah program yang dilakukan dapat bermanfaat dan sesuai dengan kebutuhan sekolah.
- 2) Dalam perumusan program 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.
- 3) Konsultasi dengan Dosen Pembimbing Lapangan atau dengan Koordinator PPL jika ada permasalahan yang belum dapat diselesaikan.

- 4) Dalam pelaksanaan kegiatan praktik mengajar, mahasiswa sebaiknya benar-benar memahami tugasnya, meliputi penyusunan perangkat mengajar, penyusunan materi, dan media pembelajaran. Rasa kesetiakawanan, solidaritas, dan kekompakan dalam satu tim hendaknya dijaga sampai kegiatan PPL berakhir.
- 5) Dalam penyampaian materi pembelajaran mahasiswa sebaiknya menggunakan metode yang dapat menarik perhatian dari siswa.
- 6) Dalam proses evaluasi suatu kegiatan tidak hanya membahas permasalahan yang timbul dalam kegiatan yang terkait saja. Namun perlu juga diberikan suatu solusi atas permasalahan yang terjadi.

DAFTAR PUSTAKA

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

**MATRIKS MINGGUAN PROGRAM KERJA PPL/ MAGANG III UNY
TAHUN 2016**

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA
 ALAMAT SEKOLAH : JL. L. U. ADI SUCIPTO NO. 40 SURAKARTA
 PROGRAM KEAHLIAN : TATA BOGA
 GURU PEMBIMBING : Festi Dwi Rosiana S.Pd

NAMA MAHASISWA : Rasid Abdullah
 NO. MAHASISWA : 13511241010
 FAK/ JUR/ PRODI : FT/PTBB/PT.BOGA
 DOSEN PEMBIMBING : Wika Rinawati, M.Pd

No	Program/Kegiatan PPL		Jumlah Jam Per Minggu																				Jumlah Jam			
			Maret				Juni				Juli				Agustus				September							
			I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	R	P		
A.	Kegiatan Mengajar																									
1	Observasi Sekolah																									
	Pelaksanaan	R			4						2	2										8				
		P	4		8		3	4																		
2	Mendampingi atau Mengamati Kegiatan Pembelajaran di Kelas	R										1	1	1	1	1	1	1	1			8				
		P										6	6	6												
3	Pembuatan Administrasi Pembelajaran																									
	Pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)	R										12										12				
		P										4	5		4	3		2								
	Pembuatan Media Pembelajaran	R										4	4	4	4							16				
		P										7	13	7		3		3								
4	Mengikuti KBM Guru Pembimbing																									
	Pelaksanaan	R											4	4	4	4	4	4	4	4			32			
		P										6	3	1	3											
5	Mengajar Tata Hidang																									
	Persiapan	R											2	2	2	2	2	2	2	2			16			
		P										1	1	1	1	1	2	2	1							
	Pelaksanaan	R										2	2	2	2	3	4	2	2			19				
		P										13	13	15	14	13	15	5	5							
	Evaluasi dan Tindak Lanjut	R										1	2	2	2	2	2	2	2			15				
		P										2	1	1	1	1	1	1	1							
6	Evaluasi Lembar Kerja Siswa																									
	Pelaksanaan	R										2	2	2	2	4	2	2	2			18				
		P												2			2									
7	Bimbingan dengan GPL dan DPL																									
	Pelaksanaan	R										2	2	2	1	1	1	1	1			11				
		P										3	7	13	2	2	3	4	3							
B. Kegiatan Non Mengajar																										

1	Membantu Kegiatan Guru	R													2			2		2			6	
		P										2				10	5		15	15	3			
2	Upacara Bendera																							
	Upacara Hari Senin	R										1	1	1	1	1	1	1	1	1			8	
		P										3	2	2	2	2	2	2	2	2				
	Upacara Peringatan Hari Kemerdekaan RI ke 71	R															1						1	
		P															2							
3	Mempersiapkan Lomba LKS	R											5	2	2	2	2	2	2	2			17	
		P												6						16	50			
4	Piket																							
	Piket Basecamp	R										1	1	1	1	1	1	1	1	1			8	
		P										8				5	6			7				
	Piket Ruang Guru	R										4	4	4	4	4	4	4	4	4			32	
		P										2	8	16	5	9	8	5	5					
5	Jumat Bersih dan Religi	R										1	1	1	1	1	1	1	1	1			8	
		P										2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			
		R																						
		P										6	6	6	6	6	6	6		6				
Jumlah Jam		R	0	0	4	0					0	2	39	31	30	27	27	27	23	25	0	0	235	
		P	4	0	8	0					0	0	65	67	78	55	55	41	47	57	54	0	0	477

Kepala SMK Negeri 4 Surakarta

Mengetahui/Menyetujui,
Dosen Pembimbing Lapangan

Yang membuat,

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

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

Rasid Abdullah
NIM.13511241010



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk
mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA

ALAMAT SEKOLAH : JALAN L. U. ADI SUCIPTO CO. 40 SURAKARTA

GURU PEMBIMBING : FESTI DWI ROSIANA, S.Pd

NAMA MAHASISWA : RASID ABDULLAH

NO. MAHASISWA : 13511241010

FAK/ JUR/ PRODI : FT / PTBB / PT.BOGA

DOSEN PEMBIMBING : WIKA RINAWATI, M.Pd

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



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk
mahasiswa

		13.00 s/d 14.00	Konsultasi RPP	Konsultasi RPP dilakukan bersama dengan guru pembimbing	Masih ada beberapa yang harus di revisi	
		14.00 s/d 15.30	Persiapan materi pembelajaran	Dapat membuat materi sebagai bahan ajar		
3	RABU 20 JULI 2016	07.15 s/d11.30	Mempersiapkan pembelajaran dan konsultasi tentang RPP	➤ Pengarahan untuk bahan ajara bagi siswa-siswi. ➤ Mengetahui lebih jelasa tentang pembuatan RPP		
		11.30 s/d 15.25	Mengajar mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia XII Boga 2	➤ Perkenalan dengan siswa-siswi kelas XII Boga 2 ➤ Mennyampaikan materi yang kan dijadikan bahan ajar ➤ Siswa mendiskusikan tentang klasifikasi tentang daging, dan unggas.		
4	KAMIS 21 JULI 2016	12.45 s/d 16.20	Mengajar mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian masakan Indonesia XII Boga I	➤ Perkenalan dengan siswa-siswi kelas XII Boga 1 ➤ Menyampaikan materi yang akan diajarkan ➤ Siswa mendiskusikan tentang daging dan unggas.		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk
mahasiswa

5	JUMAT 22 JULI 2016	06.45 s/d 07.15	Jumat bersih	Melaksanakan bersih-bersih lingkungan sekolah diikuti oleh guru, karyawan, siswa, serta mahasiswa PPL		
		07.30 s/d 11.30	Piket Basecamp	Membersihkan basecamp dan menjaga barang teman ppl yang sedang mengajar		

Dosen Pembimbing Lapangan

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Surakarta , 26 September 2016

Mahasiswa

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

Festi Dwi Rosiana. S.Pd

Rasid Abdullah
NIM. 13511241010



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk
mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA
ALAMAT SEKOLAH : JL. L. U. ADI SUCIPTO NO. 40 SURAKARTA
GURU PEMBIMBING : FESTI DWI ROSIANA, S.Pd

NAMA MAHASISWA : RASID ABDULLAH
NO. MAHASISWA : 13511241010
FAK/ JUR/ PRODI : FT / PTBB / PT.BOGA
DOSEN PEMBIMBING : WIKA RINAWATI, M.Pd

No.	Hari/ Tanggal	Jam	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	SENIN 25 JULI 2016	06.45s/d 07.30	Upacara bendera	Semua siswa dan guru mengikuti kegiatan upacara bendera dengan lancar		
		08.00 s/d 11.45	Konsultasi RPP untuk pertemuan selanjutnya			
		12.05 s/d 15.15	Mengajar mata pelajaran Tata Hidang Kelas XII Boga 3	➤ Perkenalan dengan siswa-siswi XII Boga 3 ➤ Menyampaikan materi yang akan dipelajari ➤ Siswa berdiskusi tentang daging, dan unggas.		
2	SELASA 26 JULI 2016	07.15 s/d 15.00	Piket ruang guru	Membantu guru atau teman jika ada yang membutuhkan		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk
mahasiswa

		08.00s/d 11.00	Mencari materi pembelajaran	Melengkapi materi yang akan digunakan untuk proses pembelajaran	Materi yang susah ditemukan karena tidak ada sumber yang terpercaya	Sebaiknya guru memberikan sumber yang terpercaya
		12.00 s/d 15.00	Melengkapi media pembelajaran	Melengkapi media yang akan digunakan untuk proses pembelajaran		
3	RABU 27 JULI 2016	07.15 s/d11.30	Mempersiapkan bahan praktek daging			
		11.30 s/d 15.25	Praktik pelajaran Pengolahan dan penyajian masakan Indonesia dari daging boga 2	➤ Siswa membuat sate buntel dan krengsengan		
4	KAMIS 28 JULI 2016	12.45 s/d 16.20	Praktik pelajaran Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia Boga 1	➤ Siswa membuat sate bunteldan krengsengan		
5	JUMAT 29 JULI 2016		IJIN KONSULTASI KRS			
			IJIN KONSULTASI KRS			



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk
mahasiswa

Surakarta, 26 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Mahasiswa

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

Festi DwiRosiana, S.Pd

Rasid Abdullah
NIM. 13511241010



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk
mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA

ALAMAT SEKOLAH : JL. L. U. ADI SUCIPTO NO. 40 SURAKARTA

GURU PEMBIMBING : FESTI DWI ROSIANA, S.Pd

NAMA MAHASISWA : RASID ABDULLAH

NO. MAHASISWA : 13511241010

FAK/ JUR/ PRODI : FT / PTBB / PT.BOGA

DOSEN PEMBIMBING : WIKA RINAWATI, M.Pd

No.	Hari/ Tanggal	Jam	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	SENIN 1 AGUSTUS 2016	06.45 s/d 07.30	Upacara bendera	Upacara berjalan dengan tertib dan hikmat		
		07.30	PULANG AWAL	➤ Ada guru yang meninggal dunia ➤ Semua siswa pulang lebih awal ➤ Guru-guru menghadiri pemakaman kerumah Alm Bapak Heri		
2	SELASA 2 AGUSTUS 2016	07.15 s/d 14.30	Piket diruang guru	Membantu dan menjaga jika ada guru yang membutuhkan untuk menggantikan		
3	RABU 3 AGUSTUS 2016	07.15 s/d11.30	Mempersiapkan bahan ajar dan cek bahan	➤ Bahan sudah lengkap untuk praktek masakan Indonesia dari daging		
		11.30 s/d 15.25	Praktek mata pelajaran masakan Indonesia dari daging XII Boga II	➤ Siswa membuat Sate Padang Dan Galantin		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk
mahasiswa

4	KAMIS 4 AGUSTUS 2016	12.45 s/d 16.20	Praktek mata pelajaran masakan Indonesia dari daging XII Boga I	➤ Siswa membuat Sate Padang Dan Galantin		
5	JUMAT 5 AGUSTUS 2016	06.45 s/d 07.15	Jumat bersih	Melaksanakan bersih-bersih lingkungan sekolah diikuti oleh guru, karyawan, siswa, serta mahasiswa PPL		
		07.30 s/d 11.30	Piket Basecamp	Membersihkan basecamp dan menjaga barang teman ppl yang sedang mengajar		
6	SABTU 6 AGUSTUS 2016	07.15 s/d 13.00	Membantu mengolah dan mempersiapkan makanan guru-guru yang mengikuti rapat LKS tingkat provinsi	➤ Membantu menyajikan coffe break ➤ Membantu mengarahkan peserta lks untuk mengikuti technical meeting ➤ Mengarahkan peserta lks untuk makan siang ➤ Membantu mengolah makan siang ➤ Membantu menyajikan makan siang ➤ Membantu membersihkan ruangan yang sudah selesai terpakai		

Surakarta, 26 September 2016

Mengetahui,



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk
mahasiswa

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Wika RIawati, M.Pd

NIP. 19760424 200112 2 002

Festi Dwi Rosiana, S.Pd

Rasid Abdullah

NIM. 13511241010



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk
mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA

NAMA MAHASISWA : RASID ABDULLAH

ALAMAT SEKOLAH : JL. L. U. ADI SUCIPTO NO. 40 SURAKARTA

NO. MAHASISWA : 13511241010

GURU PEMBIMBING : FESTI DWI ROSIANA, S.Pd

FAK/ JUR/ PRODI : FT / PTBB / PT.BOGA

DOSEN PEMBIMBING : WIKA RINAWATI, M.Pd

No.	Hari/ Tanggal	Jam	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	SENIN 8 AGUSTUS 2016	06.45 s/d 07.30	Upacara bendera	Upacara bendera yang diikuti oleh guru dan murid berjalan dengan lancar dan setelah upacara dilakukan sedikit pidato dari kepala sekolah		
		07.30 s/d 11.30	Mempersiapkan bahan ajar praktik	➤ Bahan untuk praktik sudah tersedia		
		11.30 s/d 15.25	Praktik mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia dari daging XII Boga 3	Siswa memasak sate buntel dan krengsengan		
2	SELASA 10 AGUSTUS 2016	07.30 s/d 12.00	Konsultasi RPP urntuk pembelajaran yang akan dating	➤ Melengkapi materi yang kurang terlampir pada RPP.		
		13.00 s/d 14.50	Piket ruang guru	Pada piket ruang guru membantu memberikan tugas guru kepada siswa dikarenakan guru berhalangan masuk		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk
mahasiswa

3	RABU 10 AGUSTUS 2016	07.15 s/d 11.30	Mempersiapkan bahan ajar dan cek bahan	➤ Bahan untuk praktik lengkap		
		11.30 s/d 15.25	Mengajar praktik pengolahan dan penyajian masakan Indonesia XII Boga 2	➤ Siswa-siswi membuat sate marangi dan rendang ➤ Siswa-siswi menyajikan rendang dan sate marangi ➤ Siswa-siswi menlilaikan rendang dan sate marangi		
4	KAMIS 11 AGUSTUS 2016	07.30 s/d 11.30	Mempersiapkan bahan ajar dan cek bahan	Bahan dan alat untuk praktik lengkap		
		12.45 s/d 16.20	Mengajar praktik pengolahan dan penyajian masakan Indonesia XII Boga 1	➤ Siswa-siswi dapat membuat rendang dan sate marangi ➤ Siswa-siswi menyajikan rendang dan sate marangi		
5	JUMAT 12 AGUSTUS 2016	06.45 s/d 07.30	Jumat bersih	Melaksanakan bersih-bersih lingkungan sekolah diikuti oleh guru, karyawan, siswa, dan mahasiswa PPL		
		07.30 s/d 11.30	Piket Basecamp	Membersihkan basecamp dan menjaga barang teman ppl yang sedang mengajar		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk
mahasiswa

Surakarta, 16 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Mahasiswa

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

Festi Dwi Rosiana, S.Pd

Rasid Abdullah
NIM. 13511241010



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk
mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA

NAMA MAHASISWA : RASID ABDULLAH

ALAMAT SEKOLAH : JL. L. U. ADI SUCIPTO NO.40 SURAKARTA

NO. MAHASISWA : 13511241010

GURU PEMBIMBING : FESTI DWI ROSIANA, S.Pd

FAK/ JUR/ PRODI : FT / PTBB / PT.BOGA

DOSEN PEMBIMBING : WIKA RINAWATI, M.Pd

No.	Hari/ Tanggal	Jam	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	SENIN 15 AGUSTUS 2016	06.45 s/d 07.30	Upacara bendera	Upacara berjalan dengan lancar dan tertib		
		08.00 s/d 11.00	Mempersiapkan bahan ajar praktik untuk mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian masakan indonesai	Bahan dan alat utnukpraktek masakan Indonesia dari daging lengkap.		
		11.00 s/d 15.00	Prakktik membuat masakan Indonesia dari daging XII B 3	➤ Siswa dapat membuat sate padang dan galantin ➤ Siswa-siswi dapat menyajikan sate padang dan galantine ➤ Siswa menilaikan sate padang dan galantine		
2	SELASA 16 AGUSTUS	07.15 s/d 11.00	Piket basecamp	Pada piket di basecamp menajga dan membantu teman yang sedang mengajar		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk
mahasiswa

	2016	12.00 s/d 14.00	Revisi perubahan RPP	Konsultasi dengan guru pembimbing mengenai perubahan RPP yang terbaru		
3	RABU 17 AGUSTUS 2016	07.15 s/d11.30	Mempersiapkn bahan ajar untuk mata pelajaran pengolahan dan penyajian masakan indonesai	➤ Memenuhi standart kompetensi yang kuran pada hangout yang akan disampaikan.		
		11.30 s/d 15.25	Mengajar teori mata pelajaran pengolahan dan penyajian masakan Indonesia dari unggas XII 2	➤ Siswa mengetahui jenis-jenis unggas yang dapat dan akan menjadi menjadi bahan untuk praktik. ➤ Siswa mengetahui standart kompetensi yang akan dicapai dalam pembuatan daging unggas		
4	KAMIS 18 AGUSTUS 2016	11.00 s/d 13.00	Mengajar teori mata pelajaran pengolahan dan penyajian masakan Indonesia dari unggas XII 1	➤ Siswa mengetahui jenis-jenis unggas yang dapat dan akan menjadi menjadi bahan untuk praktik. ➤ Siswa mengetahui standart kompetensi yang akan dicapai dalam pembuatan daging unggas		
5	JUMAT 20 AGUSTUS 2016	06.45 s/d 07.45	Jumat bersih	Melaksanakan bersih-bersih, lingkungan sekolah dan mengawasi siswa		
		07.30 s/d 11.30	Piket Basecamp	Membersihkan basecamp dan menjaga barang teman ppl yang sedang mengajar		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk
mahasiswa

Surakarta, 26 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Mahasiswa

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

Festi Dwi Rosiana, S.Pd

Rasid Abdullah
NIM. 13511241010



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk
mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA

NAMA MAHASISWA : RASID ABDULLAH

ALAMAT SEKOLAH : JL. L. U. ADI SUCIPTO NO. 40 SURAKARTA

NO. MAHASISWA : 13511241010

GURU PEMBIMBING : FESTI DWI ROSIANA, S.Pd

FAK/ JUR/ PRODI : FT / PTBB / PT.BOGA

DOSEN PEMBIMBING : WIKA RINAWATI, M.Pd

No.	Hari/ Tanggal	Jam	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	SENIN 22 AGUSTUS 2016	06.45 s/d 07.30	Upacara bendera hari pramuka	Semua komponen mengikuti upacara dengan baik dan tertib		
		07.30 s/d 11.00	Persiapan materi bahan ajar untuk praktik Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia dari unggas	Bahan dan alat untuk praktik lengkap		
		11.00 s//d 13.00	Praktik pengolahan dan penyajian masakan indonesia dari unggas. Sate padang dan tumis ayam nanas XII Boga 3	➤ Siswa-siswi membuat sate padang dan tumis ayam nanas ➤ Siswa-siswi menyajikan sate padang dan tumis ayam nanas	Siswa-siswi mendapatkan teori ttentang masakan yang akan dikarakteristik masakan.	Penjelasan sebelum praktek harus dibuat sesingkat mungkin dan hal yang sangat penting lebih diutamakan.
2	SELASA 23 AGUSTUS	07.30 s/d 12.00	Piket basecamp	Membersihkan dan menjaga basecamp		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk
mahasiswa

	2016	12.00 s/d 14.30		minuman non alkohol untuk 4 kelas		
3	RABU 24 AGUSTUS 2016	07.15 s/d11.30	Persiapan materi bahan ajar untuk praktik Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia dari unggas	➤ Bahan dan alat untuk praktik lengkap		
		11.30 s/d 15.25	Praktik pengolahan dan penyajian masakan indonesia dari unggas. Sate padang dan tumis ayam nanas XII Boga 2	➤ Siswa-siswi membuat sate padang dan tumis ayam nanas ➤ Siswa-siswi menyajikan sate padang dan tumis ayam nanas		
4	KAMIS 25 AGUSTUS 2016	12.45 s/d 16.20	Praktik pengolahan dan penyajian masakan indonesia dari unggas. Sate padang dan tumis ayam nanas XII Boga 2	➤ Siswa-siswi membuat sate padang dan tumis ayam nanas Siswa-siswi menyajikan sate padang dan tumis ayam nanas		
5	JUMAT 26 AGUSTUS 2016	06.45 s/d 07.30	Jumat religious	Melaksanakan doa bersama diikuti oleh guru, karyawan, siswa, dan mahasiswa PPL		
		07.30 s/d 11.30	Piket Base camp	Membersihkan basecamp dan menjaga barang teman ppl yang sedang mengajar		

Surakarta, 26 September 2016



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk
mahasiswa

Dosen Pembimbing Lapangan

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Mahasiswa

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

Festi Dwi Rosiana, S.Pd

Rasid Abdullah
NIM. 13511241010



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk
mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA

NAMA MAHASISWA : RASID ABDULLAH

ALAMAT SEKOLAH : JL. L. U. ADI SUCIPTO NO. 40 SURAKARTA

NO. MAHASISWA : 13511241010

GURU PEMBIMBING : FESTI DWI ROSIANA, S.Pd

FAK/ JUR/ PRODI : FT / PTBB / PT.BOGA

DOSEN PEMBIMBING : WIKA RINAWATI, M.Pd

No.	Hari/ Tanggal	Jam	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	SENIN 29 AGUSTUS 2016	06.45 s/d 07.30	Upacara Bendera	Upacara bendera berjalan dengan lancar		
		11.00 s/d 15.15	Mengajar teori dan praktik mata pelajaran Pengolahan dan penyajian masakan Indonesia dari seafood XII Boga 3	➤ Siswa memahami jenis-jenis seafood yang dapat diolah ➤ Siswa-siswi dapat mengetahui karakteristik seafood yang baik ➤ Siswa-siswi memasak pepes ikan kakap dan sate lilit ➤ Siswa-siswi menyajikan pepes ikan kakap dan sate lilit		
2	SELASA 30 AGUSTUS 2016	07.15 s/d 10.30	Piket ruang guru	Membantu guru atau teman jika ada yang membutuhkan		
		11.00 s/d 15.15	Melengkapi administrasi pembelajaran	Melengkapi administrasi pembelajaran selama 1 semester yang belum selesai		
3	RABU 31	07.15 s/d11.30	Mengajar teori dan praktik mata pelajaran Pengolahan	➤ Persiapan diri, baju cook ➤ Persiapan bahan dan alat.		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk
mahasiswa

	AGUSTUS 2016		dan penyajian masakan Indonesia dari seafood XII Boga 2			
		11.30 s/d 15.25	Mengajar praktik mata pelajaran Pengolahan dan dari penyajian masakan Indonesia seafood XII Boga 2	➤ Siswa-siswi memasak pepes ikan kakap dan sate lilit ➤ Siswa-siswi meyajikan pepes ikan kakap dan sate lilit		
4	KAMIS 1 SEPTEMBER 2016	07.30 s/d 10.00	Konsultasi RPP dan mengerjakan administrasi PPL	Memperbaiki Tab dan Line		
		11.00 s/d 13.15	Mengajar teori dan praktik mata pelajaran Pengolahan dan penyajian masakan Indonesia dari seafood XII Boga 2	➤ Siswa-siswi memasak pepes ikan kakap dan sate lilit ➤ Siswa-siswi meyajikan pepes ikan kakap dan sate lilit		
5	JUMAT 2 SEPTEMBER 2016	06.45 s/d 07.30	Jumat bersih	Melaksanakan bersih-bersih lingkungan sekolah		

Surakarta, 26 September 2016

Mengetahui,



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk
mahasiswa

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Wika Rinawati, M.Pd

NIP. 19760424 200112 2 002

Festi Dwi Rosiana, S.Pd

Rasid Abdullah

NIM. 13511241011



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk
mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA

ALAMAT SEKOLAH : JL. L. U. ADI SUCIPTO NO. 40 SURAKARTA

GURU PEMBIMBING : FESTI DWI ROSIANA, S.Pd

NAMA MAHASISWA : RASID ABDULLAH

NO. MAHASISWA : 13511241010

FAK/ JUR/ PRODI : FT / PTBB / PT.BOGA

DOSEN PEMBIMBING : WIKA RINAWATI, M.Pd

No.	Hari/ Tanggal	Jam	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	SENIN 5 SEPTEMBER 2016	07.00 s/d 07.30	Upacara Bendera	Upacara berjalan dengan hikmat dan tertib		
		11.00 s/d 13.15	Mengajar teori dan praktik mata pelajaran Pengolahan dan penyajian masakan Indonesia dari seafood XII Boga 3	➤ Siswa-siswi membuat gulai cumi dan bandeng merpati ➤ Siswa-siswi membuat gulai cumi dan bandeng merpati		
2	SELASA 6 SEPTEMBER 2016	08.30 s/d 10.30	Konsultasi Administrasi	Konsultasi kepada guru pembimbing		
		12.00 s/d 15.00	Piket ruang guru	Menajaga dan membantu guru atau teman jika ada yang membutuhkan		
3	RABU 7 SEPTEMBER 2016	11.00 s/d 15.30	Mengajar teori dan praktik mata pelajaran Pengolahan dan penyajian masakan Indonesia dari seafood XII	➤ Siswa-siswi membuat gulai cumi dan bandeng merpati - Siswa-siswi membuat gulai cumi dan bandeng		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk
mahasiswa

			Boga 2	merpati		
4	KAMIS 8 SEPTEMBER 2016	07.15 s/d 11.00	Piket ruang guru	Membantu guru jika ada yang membutuhkan		
		13.00 s/d 14.00	Rapat persiapan LKS tingkar provinsi bersama guru	Pembagian penanggung jawab ruangan persiapan LKS		
5	JUMAT 9 SEPTEMBER 2016	06.15 s/d 07.30	Jumat bersih	Melaksanakan bersih-bersih lingkungan sekolah diikuti oleh guru, karyawan, siswa, serta mahasiswa PPL		
		08.00 s/d 13.00	Mempersiapkan alat-alat yang digunakan untuk LKS tingkat Provinsi Jateng	Mempersiapkan alat-alat disetiap dapur yang akan digunakan untuk lomba LKS tingkat Provinsi Jateng		
		13.15 s/d 16.00	Membantu kebutuhan yang diperlukan untuk lomba LKS	Beberapa keperluan yang dibutuhkan untuk lomba LKS sudah selesai		
6	SABTU 10 SEPTEMBER 2016	07.15 s/d 11.00	Membantu mempersiapkan lomba LKS tingkat Provinsi Jateng	Beberapa ruang dan alat serta yang digunakan untuk lomba LKS sudah siap dan rapi, bertanggung jawab atas semua		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk
mahasiswa

				yang ada di dalam ruangan dan mengawasi helper setiap ruangan.		
		12.00 s/d 14.00	Mempersiapkan ruang untuk TM LKS tingkat provinsi jateng	Ruangan untuk TM lomba LKS sudah siap		

Dosen Pembimbing Lapangan

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Surakarta, 26 September 2016

Mahasiswa

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

Festi Dwi Rosiana S.Pd

Rasid Abdullah
NIM. 13511241010



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk
mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA
ALAMAT SEKOLAH : JL. L. U. ADI SUCIPTO NO. 40 SURAKARTA
GURU PEMBIMBING : FESTI DWI ROSIANA, S.Pd

NAMA MAHASISWA : RASID ABDULLAH
NO. MAHASISWA : 13511241010
FAK/ JUR/ PRODI : FT / PTBB / PT.BOGA
DOSEN PEMBIMBING : WIKI RINAWATI, M.Pd

No.	Hari/ Tanggal	Jam	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	SENIN 12 SEPTEMBER 2016		LIBUR IDUL ADHA			
2	SELASA 13 SEPTEMBER 2016	07.15 s/d 10.15	Membantu mengurus persiapan TM lomba LKS	Mengurus daftar hadir peserta TM lomba LKS		
		11.00 s/d 15.30	Membantu beberapa kekurangan keperluan lomba LKS	Membantu persiapan bahan dan alat serta nomor peserta yang kurang		
3	RABU 14 SEPTEMBER 2016	07.30 s/d 11.45	Membantu mengurus TM lomba LKS	➤ Mengurus daftar hadir peserta TM lomba LKS ➤ Mengurus konsumsi peserta TM LKS		
		12.00 s/d 13.00	Membantu beberapa kekurangan keperluan LKS	Membantu beberapa yang dibutuhkan peserta		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk
mahasiswa

		13.00 s/d 16.00	Menyiapkan perlengkapan lomba LKS Service di Sunan Hotel	Membantu menyiapkan ruangan yang dipakai untuk lomba dan segala administrasi yang dibutuhkan untuk peserta		
4	KAMIS 15 SEPTEMBER 2016	07.00 s/d 18.00	Membantu kelangsungan lomba LKS mata lomba Service di Hotel Sunan	➤ Menyaksikan lomba LKS mata lomba Service ➤ Membantu mengurus konsumsi peserta dan pendamping LKS		
		11.00 s/d 17.00	Mengecek daftar hadir peserta dan pendamping lomba LKS tingkat Provinsi Jateng	Membantu mengurus administrasi pendamping serta peserta lomba LKS, mengawasi cook helper yang bekerja membantu peserta LKS, membantu dalam dokumentasi lomba		
5	JUMAT 16 SEPTEMBER 2016	07.00 s/d 18.00	Membantu kelangsungan lomba LKS mata lomba Service di Hotel Sunan	➤ Menyaksikan lomba LKS mata lomba Service ➤ Membantu mengurus konsumsi peserta dan pendamping LKS		
		11.00 s/d 17.00	Mengecek daftar hadir peserta dan pendamping lomba LKS tingkat Provinsi Jateng	Membantu mengurus administrasi pendamping serta peserta lomba LKS, mengawasi cook helper yang bekerja membantu peserta LKS, membantu dalam dokumentasi lomba		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk
mahasiswa

Dosen Pembimbing Lapangan

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Surakarta, 16 September 2016

Mahasiswa

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

Rasid Abdullah, S.Pd

Rasid Abdullah
NIM. 13511241010



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 Email : smkn4solo@gmail.com



F/751/WKS 1/21a

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Satuan Pendidikan : SMKNegeri 4 Surakarta
Kelas/Semester : XII BOGA / Ganjil
Mata Pelajaran : Pengolahan Penyajian Makanan Indonesia
Materi Pokok : 3.1 Lauk-pauk masakan Indonesia dari daging

Pertemuan ke : 1 (Teori)
Alokasi Waktu : 5 x 45 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

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia.
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 3.1 Menganalisis lauk pauk masakan indonesia dari daging
 - 3.1.1. Jenis-jenis daging
 - 3.1.2. Langkah-langkah pembersihan daging
 - 3.1.3. Mengidentifikasi dan menyebutkan karakteristik daging yang baik
 - 3.1.4 Nama-nama potongan setiap bagian pada daging (carcas)

- 3.1.5. Cara penyimpanan daging yang baik
- 3.1.6. Contoh lauk pauk masakan indonesia
- 4.1. membuat dan menyajikan lauk pauk masakan indonesia dari daging

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

Selama dan setelah proses pembelajaran tentang lauk pauk makan indonesia dari daging, peserta didik dapat:

- 3.1.1. Jenis-jenis daging
- 3.1.2. Langkah-langkah pembersihan daging
- 3.1.3. Mengidentifikasi dan menyebutkan karakteristik daging yang baik
- 3.1.4. Nama-nama potongan setiap bagian pada daging (carcas)
- 3.1.5. Cara penyimpanan daging yang baik
- 3.1.6. Contoh lauk pauk masakan indonesia

D. MATERI PEMBELAJARAN

- 1. Jenis-jenis daging
- 2. Langkah-langkah pembersihan daging
- 3. Karakteristik daging yang baik
- 4. Nama-nama potongan daging (carcas)
- 5. Penyimpanan daging yang baik
- 6. Contoh-contoh lauk pauk masakan indonesia dari daging

E. METODE PEMBELAJARAN

- 1. Pendekatan : *Scientific Learning*
- 2. Model : *Problem Based Learning*
- 3. Metode : Diskusi, Tanya Jawab

F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

- 1. Media : Power Point, video
- 2. Alat : LCD, White Board
- 3. Sumber belajar : Prihastuti Ekawati Ningsih, dkk. Restoran. Surakarta

G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pertemuan ke-1

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	a. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam. b. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses Kegiatan Belajar Mengajar (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan) c. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik d. Memotifasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran e. Mengingat kembali materi sebelumnya	20 menit

	f. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai g. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar. h. Guru memandu membentuk kelompok	
Inti	1. Mengamati a. Siswa mengamati foto/gambar membaca tentang jenis-jenis daging 2. Menanya a. Masing-masing kelompok membuat daftar pertanyaan yang terkait dengan apa saja yang telah diamati dari gambar kemudian memecahkan bersama kelompok. 3. Mengumpulkan Data a. Siswa melakukan diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan terkait tentang lauk pauk masakan indonesia dari daging 4. Mengasosiasikan/mengolah informasi a. Guru memandu setiap kelompok dalam mengerjakan tugas kelompok b. Masing-masing kelompok membahas materi yang sudah ditentukan secara kooperatif dengan anggota kelompok 5. Mengkomunikasikan a. Setelah selesai diskusi, juru bicara kelompok menyampaikan hasil pembahasan kelompok b. Masing-masing kelompok mempresentasikan hasil dari diskusi dan ditanggapi oleh kelompok lain. c. Hasil diskusi tertulis seluruhnya dikumpulkan kepada guru. Kemudian guru dan siswa bersama-sama membuat kesimpulan dari seluruh materi yang telah didiskusikan	185 menit
Penutup	1. Guru memberikan penjelasan singkat untuk penguatan sekaligus memberi kesimpulan. 2. Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test) 3. Guru menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya 4. Guru menugaskan siswa untuk mencari informasi sebanyak-banyaknya tentang lauk-pauk masakan Indonesia dari daging 5. Menutup pelajaran dengan salam	20 menit

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

a. Jenis/ Teknik Penilaian :

NO.	ASPEK	JENIS/TEKNIK	INSTRUMEN
1.	Pengetahuan	Tes	• Soal tes tertulis

		• Tertulis Non Tes • Penugasan	• Lembar tugas • Lembar penilaian tugas
2.	Ketrampilan	Non Tes • Unjuk kerja	• Lembar penilaian unjuk kerja

1. Penilaian Pengetahuan

SOAL TES TERTULIS

No	Butir Soal	Skor
1.	Bagaimanakah langkah-langkah pembersihan daging ?	25
2.	Sebutkan jenis-jenis potongan daging sapi (carcas) ?	25
3.	Bagaimana karakteristik daging yang baik ?	25
4.	Bagaimana penyimpanan daging yang baik ?	25
TOTAL SKOR		100

INDIKATOR DAN NORMA PENILAIAN

No	Indikator Pertanyaan	Indikator Jawaban	Kriteria Penilaian
1	Setelah mempelajari materi lauk pauk masakan Indonesia dari daging. Siswa dapat mengetahui langkah-langkah pembersihan daging.	Langkah-langkah pembersihan daging 1. Pilihlah daging yang sesuai menu yang akan diolah 2. Lap atau cucilah daging untuk melepaskan kotoran atau sisa darah yang menempel pada daging. 3. Potong dan buang pada bagian lemak tipis dan bagian lain yang tidak dipergunakan. 4. Tempatkan pada tempat yang memungkinkan air dapat menetes atau digantungkan.	Nilai 25 jika jawaban benar Nilai 15 jika jawaban benar tapi kurang lengkap Nilai 0 jika tidak menjawab
2	Setelah siswa melihat gambar dan menamatinya. Siswa dapat mengetahui	1. Chuck 2. Brisket 3. Rib 4. Plate	Nilai 25 jika menyebutkan 12

	jenis-jenis potongan daging sapi (carcas)	5. Short loin 6. Flank 7. Sirloin 8. Tenderloin 9. Top sirloin 10. Bottom sirloin 11. Round 12. Shank	jawaban benar Nilai 10 jika menyebutkan 6 jawaban benar Nilai 0 jika tidak menjawab
3	Setelah mempelajari lauk pauk masakan Indonesia dari daging. Siswa dapat menyebutkan karakteristik daging yang baik untuk sapi.	1. Daging berwarna cerah 2. Tekstur daging kenyal 3. Kadar air sedikit dan permukaan relatif kering. 4. Saat dijual diletakkan menggantung 5. Serabut daging halus tidak mudah hancur.	Nilai 25 jika menyebutkan 5 jawaban benar Nilai 20 jika menyebutkan 4 jawaban benar Nilai 15 jika menyebutkan 3 jawaban benar Nilai 10 jika menyebutkan 2 jawaban benar Nilai 0 jika tidak menjawab
4	Setelah siswa mempelajari lauk pauk masakan Indonesia dari daging. Siswa dapat mengetahui cara penyimpanan daging yang baik.	Cara penyimpanan daging : 1. Dibekukan. Daging yang dibekukan dimasukkan ke dalam tempat yang temperaturnya 9°C. 2. Di dalam pendingin rumah tangga. Daging digolongkan dalam frozen food yaitu bahan yang tahan dalam	Nilai 25 jika menyebutkan 3 jawaban benar Nilai 15 jika menyebutkan 2 jawaban benar Nilai 10 jika menyebutkan

		pembekuan. Maka penyimpanan bisa diletakan dalam freezer. 3. Penyimpanan daging jeroan. Daging jeroan lebih mudah terkontaminasi jadi disarankan langsung dimasak dan baru disimpan pada freezer.	kan 1 benar Nilai 0 jika tidak menjawab
--	--	--	---

2. Penilaian Ketrampilan

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

SOAL TES KETERAMPILAN	
No.	SOAL
1	Buatlah

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

Unjuk kerja dalam presentasi, dinilai dengan menggunakan rubrik berikut :

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

Rubik penilaian

No	Indikator	Kreteria Penilaian
1.	Presentasi Materi	1. Isi materi lengkap dan menarik 2. Tata tulis benar 3. Tepat waktu dalam mengerjakan materi presentasi 4. Lancar dalam presentasi
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi

		1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
2.	Diskusi (Tanya Jawab)	1. Lancar menjawab pertanyaan 2. Lengkap menjawab pertanyaan 3. Cepat menanggapi pertanyaan 4. Berani mengungkapkan pendapat
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi

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

3. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

- a. Remedial diberikan pada siswa yang belum mencapai skor 75 dengan mengulang materi inti segera setelah selesai penilaian.
- b. Pengayaan dapat diberikan pada kelompok siswa yang capaiannya > 75 , yaitu dengan melakukan tugas kolaborasi tambahan berbentuk membuat tugas presentasi mengenai contoh-contoh lauk pauk masakan Indonesia dari daging dan asla makan tersebut dan beri keterangan tentang karakteristik tentang contoh makan tersebut.

Mengetahui ,
Guru pembimbing lapangan

Surakarta Agustus 2016
Mahasiswa

Festi Dwi Rosiana S.Pd

NIP.

Rasid Abdullah

NIM. 13511241010



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 Email : smkn4solo@gmail.com



F/751/WKS 1/21a

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 4 Surakarta
Kelas/Semester : XII BOGA / Ganjil
Mata Pelajaran : Pengolahan Penyajian Makanan Indonesia
Materi Pokok : 4.1. lauk pauk masakan indonesia dari daging

Pertemuan ke : 2
Pertemuan ke : 3
Alokasi Waktu : 5 x 45 menit (225 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

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia.
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 3.1 Menganalisis lauk pauk masakan indonesia dari daging
- 4.1 Membuat dan menyajikan lauk pauk masakan Indonesia dari daging, sate buntel dan krengsengan

- 4.1.1. Siswa dapat mengidentifikasi alat-alat yang digunakan untuk membuat sate buntel dan krengsengan
- 4.1.2. Siswa dapat menyebutkan bahan-bahan untuk membuat sate buntel dan krengsengan
- 4.1.3. Siswa dapat dapat mengetahui teknik-teknik dalam mengolah sate buntel dan krengsengan.
- 4.1.4. Siswa dapat mengolah dan menyajikan sate buntel dan krengsengan
- 4.1.5. Siswa dapat menjelaskan kriteria hasil dari pembuatan sate buntel dan krengsengan.
- 4.2. Membuat dan menyajikan lauk pauk masakan indonesia dari daging, sate padang dan galantin
 - 4.2.1. Siswa dapat mengidentifikasi alat-alat yang digunakan untuk membuat sate padang dan galantin.
 - 4.2.2. Siswa dapat menyebutkan bahan-bahan untuk membuat sate psdsng dsn galantin.
 - 4.2.3. Siswa dapat dapat mengetahui teknik-teknik dalam mengolah sate padang dan galantin..
 - 4.2.4. Siswa dapat mengolah dan menyajikan sate padang dan galantin.
 - 4.2.5. Siswa dapat menjelaskan kriteria hasil dari pembuatan sate padang dan galantin.

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

Pertemuan ke 2

Selama dan setelah proses pembelajaran tentang pembuatan sate buntel dan krengsengan.

- 4.1.1. Siswa dapat mengidentifikasi alat-alat yang digunakan untuk membuat sate buntel dan krengsengan
- 4.1.2. Siswa dapat menyebutkan bahan-bahan untuk membuat sate buntel dan krengsengan
- 4.1.3. Siswa dapat dapat mengetahui teknik-teknik dalam mengolah sate buntel dan krengsengan.
- 4.1.4. Siswa dapat mengolah dan menyajikan sate buntel dan krengsengan
- 4.1.5. Siswa dapat menjelaskan kriteria hasil dari pembuatan sate buntel dan krengsengan.

Pertemuan ke-3

Selama dan setelah proses pembelajaran tentang sate padang dan galantin :

- 4.2.1. Siswa dapat mengidentifikasi alat-alat yang digunakan untuk membuat sate padang dan galantin.
- 4.2.2. Siswa dapat menyebutkan bahan-bahan untuk membuat sate psdsng dsn gslsntin.
- 4.2.3. Siswa dapat dapat mengetahui teknik-teknik dalam mengolah sate padang dan galantin..
- 4.3.4. Siswa dapat mengolah dan menyajikan sate padang dan galantin.
- 4.4.5. Siswa dapat menjelaskan kriteria hasil dari pembuatan sate padang dan galantin.

D. MATERI PEMBELAJARAN

a. Pertemuan ke-2

1. Membuat Sate buntel
2. Membuat Krengsengan

b. Pertemuan ke-3

1. Membuat sate padang
2. Membuat galantin

E. METODE PEMBELAJARAN

1. Pendekatan : *Scientific Learning*
2. Model : *Problem Based Learning*
3. Metode : Diskusi, Tanya Jawab

F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

1. Media : Power Point, video
2. Alat : LCD, White Board
3. Sumber belajar : Prihastuti Ekawati Ningsih, dkk. Restoran. Surakarta

G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pertemuan ke-2

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	➤ Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam ➤ Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas) ➤ Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik Memotifasi peserta didik agar lebih fokus dan semangat untuk melakukan praktek	20 menit
Inti	➤ Mengamati Guru membimbing peserta didik dengan media papan tulis untuk : a. Mengamati bahan yang digunakan untuk membuat sate buntel dan krengsengan b. Mengamati langkah pembuatan sate buntel dan krengsengan ➤ Menanya a. Memberi kesempatan kepada siswa untuk bertanya tentang sate buntel dan krengsengan b. Menanyakan kepada siswa tentang pengetahuan dan keterampilan apa yang mereka miliki tentang membuat sate buntel dan krengsengan ➤ Mengumpulkan informasi/mencoba a. Siswa mendapat penjelasan tentang proses pelaksanaan teknik demonstration b. Siswa mempraktekan membuat sate buntel dan krengsengan ➤ Menalar/mengasosiasi	185 menit

	a. Siswa menyajikan hasil praktek b. Guru menilai hasil praktek siswa c. Mengomunikasikan d. Guru mengevaluasi hasil praktek siswa	
Penutup	➤ Guru menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya ➤ Menutup pelajaran dengan salam	20 menit

Pertemuan ke-3

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	➤ Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam ➤ Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas) ➤ Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik Memotifasi peserta didik agar lebih fokus dan semangat untuk melakukan praktek	20 menit
Inti	➤ Mengamati - Guru membimbing peserta didik dengan media papan tulis untuk : c. Mengamati bahan yang digunakan untuk membuat sate padang dan galantin d. Mengamati langkah pembuatan sate padang dan galantin ➤ Menanya c. Memberi kesempatan kepada siswa untuk bertanya tentang sate padang dan galantin d. Menanyakan kepada siswa tentang pengetahuan dan keterampilan apa yang mereka miliki tentang membuat sate padang dan galantin ➤ Mengumpulkan informasi/mencoba c. Siswa mendapat penjelasan tentang proses pelaksanaan teknik demonstration d. Siswa mempraktekan membuat sate padang dan galantin ➤ Menalar/mengasosiasi e. Siswa menyajikan hasil praktek f. Guru menilai hasil praktek siswa g. Mengomunikasikan h. Guru mengevaluasi hasil praktek siswa	185 menit
Penutup	➤ Guru menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya ➤ Menutup pelajaran dengan salam	20 menit

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

a. Jenis/ Teknik Penilaian :

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

1. Penilaian Ketrampilan

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

SOAL TES KETERAMPILAN	
No.	SOAL
1	A. Pertemuan ke-2 Buatlah lauk pauk masakan Indonesia dari daging, yaitu sate buntel. Buatlah lauk pauk masakan Indonesia dari daging, yaitu krengsengan. B. Pertemuan ke-3 Buatlah lauk pauk masakan Indonesia dari daging, yaitu sate padang. Buatlah lauk pauk masakan Indonesia dari daging, yaitu galantin.

Karakteristik produk

Pertemuan ke-2

No	Nama Produk	Tekstur	Warna	Rasa	Penyajian
1	Sate buntel				
2	Krengsengan				
3					

Pertemuan ke-3

No	Nama Produk	Tekstur	Warna	Rasa	Penyajian
1	Sate buntel				
2	Krengsengan				

3					
---	--	--	--	--	--

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

Unjuk kerja dalam presentasi, dinilai dengan menggunakan rubrik berikut:

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

Rubik penilaian

No	Indikator	Kreteria Penilaian
1.	Presentasi Materi	1. Isi materi lengkap dan menarik 2. Tata tulis benar 3. Tepat waktu dalam mengerjakan materi presentasi 4. Lancar dalam presentasi
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
2.	Diskusi (Tanya Jawab)	1. Lancar menjawab pertanyaan 2. Lengkap menjawab pertanyaan 3. Cepat menanggapi pertanyaan 4. Berani mengungkapkan pendapat
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi

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

2. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan
 - a. Remedial diberikan pada siswa yang belum mencapai skor 75 dengan mengulang materi inti segera setelah selesai penilaian.

- b. Pengayaan dapat diberikan pada kelompok siswa yang capaian skornya >75 , yaitu dengan melakukan tugas kolaboratif tambahan berbentuk membuat tugas presentasi lauk pauk masakan Indonesia dari daging.

Mengetahui,
Guru Pembimbing Lapangan

Festi Dwi Rosiani S.Pd
NIP.

Surakarta, Juli 2016
Mahasiswa

Rasid Abdullah
NIM. 13511241010



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 Email : smkn4solo@gmail.com



F/751/WKS 1/21a

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Satuan Pendidikan : SMKNegeri 4 Surakarta
Kelas/Semester : XII BOGA / Ganjil
Mata Pelajaran : Pengolahan Penyajian Makanan Indonesia
Materi Pokok : 3.2 Lauk-pauk masakan Indonesia dari daging

Pertemuan ke : 4 (Praktek)
Alokasi Waktu : 5 x 45 menit (225 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

- 1.1. Mensyukuri Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia.
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 3.1 Menganalisis lauk pauk masakan indonesia dari daging
- 4.3. Membuat dan menyajikan lauk pauk masakan indonesia dari daging, rendang dan sate marangi.
 - 4.3.1. Siswa dapat mengidentifikasi alat-alat yang digunakan untuk membuat rendang dan sate marangi

- 4.3.2. Siswa dapat menyebutkan bahan-bahan untuk membuat rendang dan sate marangi
- 4.3.3. Siswa dapat dapat mengetahui teknik-teknik dalam mengolah rendang dan sate marangi
- 4.3.4. Siswa dapat mengolah dan menyajikan rendang dan sate marangi
- 4.3.5. Siswa dapat menjelaskan kriteria hasil dari pembuatan rendang dan sate marangi

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

Pertemuan ke-4

Selama dan setelah proses pembelajaran tentang pembuatan rendang dan sate marangi.

- 4.3.1. Siswa dapat mengidentifikasi alat-alat yang digunakan untuk membuat rendang dan sate marangi
- 4.3.2. Siswa dapat menyebutkan bahan-bahan untuk membuat rendang dan sate marangi
- 4.3.3. Siswa dapat dapat mengetahui teknik-teknik dalam mengolah rendang dan sate marangi
- 4.3.4. Siswa dapat mengolah dan menyajikan rendang dan sate marangi
- 4.3.5. Siswa dapat menjelaskan kriteria hasil dari pembuatan rendang dan sate marangi

D. MATERI PEMBELAJARAN

a. Pertemuan ke-4

- 1. Membuat rendang
- 2. Membuat sate marangi

E. METODE PEMBELAJARAN

- 1. Pendekatan : *Scientific Learning*
- 2. Model : *Problem Based Learning*
- 3. Metode : Diskusi, Tanya Jawab

F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

- 1. Media : Power Point, video
- 2. Alat : LCD, White Board
- 3. Sumber belajar : Prihastuti Ekawati Ningsih, dkk. Restoran. Surakarta

G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pertemuan ke-4

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	➤ Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam ➤ Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas) ➤ Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik - Memotifasi peserta didik agar lebih fokus dan	20 menit

	semangat untuk melakukan praktek	
Inti	➤ Mengamati Guru membimbing peserta didik dengan media papan tulis untuk : a. Mengamati bahan yang digunakan untuk membuat rendang dan sate marangi b. Mengamati langkah pembuatan rendang sate marangi ➤ Menanya a. Memberi kesempatan kepada siswa untuk bertanya tentang rendang dan sate marangi b. Menanyakan kepada siswa tentang pengetahuan dan keterampilan apa yang mereka miliki tentang membuat rendang dan sate marangi ➤ Mengumpulkan informasi/mencoba a. Siswa mendapat penjelasan tentang proses pelaksanaan teknik demonstration b. Siswa mempraktekan membuat rendang dan sate marangi ➤ Menalar/mengasosiasi a. Siswa menyajikan hasil praktek b. Guru menilai hasil praktek siswa c. Mengomunikasikan d. Guru mengevaluasi hasil praktek siswa	185 menit
Penutup	➤ Guru menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya ➤ Menutup pelajaran dengan salam	20 menit

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

a. Jenis/ Teknik Penilaian :

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

1. Penilaian Keterampilan

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

SOAL TES KETERAMPILAN	
No.	SOAL
1	A. Pertemuan ke-4 Buatlah lauk pauk masakan Indonesia dari daging, rendang Buatlah lauk pauk masakan Indonesia dari daging, sate marangi

Karakteristik produk

Pertemuan ke-2

No	Nama Produk	Tekstur	Warna	Rasa	Penyajian
1	Rendang				
2	Sate marangi				
3					

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

Unjukkerjadalampresentasi,dinilaidenganmenggunakanrubrikberikut:

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

Rubik penilaian

No	Indikator	Kreteria Penilaian
1.	Presentasi Materi	1. Isi materi lengkap dan menarik 2. Tata tulis benar 3. Tepat waktu dalam mengerjakan materi presentasi 4. Lancar dalam presentasi
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
2.	Diskusi (Tanya Jawab)	1. Lancar menjawab pertanyaan 2. Lengkap menjawab pertanyaan

		3. Cepat menanggapi pertanyaan 4. Berani mengungkapkan pendapat
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi

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

2. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan
 - a. Remedial diberikan pada siswa yang belum mencapai skor 75 dengan mengulang materi inti segera setelah selesai penilaian.
 - b. Pengayaan dapat diberikan pada kelompok siswa yang capaiannya > 75 , yaitu dengan melakukan tugas kolaborasi tambahan berbentuk membuat tugas presentasi lauk pauk masakan Indonesia dari daging.

Mengetahui,
Guru Pembimbing Lapangan

Surakarta, Juli 2016
Mahasiswa

Festi Dwi Rosiani S.Pd
NIP.

Rasid Abdullah
NIM. 13511241010



**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 Email : smkn4solo@gmail.com



F/751/WKS 1/21a

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 4 Surakarta
Kelas/Semester : XII BOGA / Ganjil
Mata Pelajaran : Pengolahan Penyajian Makanan Indonesia
Materi Pokok : 3.2 Lauk-pauk masakan Indonesia dari unggas

Pertemuan ke : 5 (Teori)
Alokasi Waktu : 5 x 45 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

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia.
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 3.2. Menganalisis lauk pauk masakan Indonesia dari unggas
 - 3.2.1. pengertian unggas
 - 3.2.2. Klasifikasi unggas
 - 3.2.3. Kualitas unggas
 - 3.2.4. Nama-nama potongan setiap bagian pada unggas (carcas)

- 3.2.5. Cara penyimpanan daging unggas yang baik
- 3.2.6. Contoh lauk pauk masakan Indonesia dari unggas
- 4.4. Membuat dan menyajikan lauk pauk masakan Indonesia dari unggas

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

Selama dan setelah proses pembelajaran tentang lauk pauk makan Indonesia dari daging, peserta didik dapat:

- 3.2.1. Pengertian unggas
- 3.2.2. Klasifikasi unggas
- 3.2.3. Kualitas unggas
- 3.2.4. Nama-nama potongan setiap bagian pada unggas (carcas)
- 3.2.5. Cara penyimpanan daging unggas yang baik
- 3.2.6. Contoh lauk pauk masakan Indonesia dari unggas

D. MATERI PEMBELAJARAN

- 1. Pengertian Unggas
- 2. Klasifikasi unggas
- 3. Kualitas unggas yang baik
- 4. Nama-nama potongan daging unggas (carcas)
- 5. Penyimpanan daging unggas yang baik
- 6. Contoh-contoh lauk pauk masakan Indonesia dari daging unggas

E. METODE PEMBELAJARAN

- 1. Pendekatan : *Scientific Learning*
- 2. Model : *Problem Based Learning*
- 3. Metode : Diskusi, Tanya Jawab

F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

- 1. Media : Power Point, video
- 2. Alat : LCD, White Board
- 3. Sumber belajar : Prihastuti Ekawati Ningsih, dkk. Restoran. Surakarta

G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pertemuan 4

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	a. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam. b. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses Kegiatan Belajar Mengajar (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan) c. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik d. Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan	20 menit

	semangat dalam mengikuti pembelajaran e. Mengingat kembali materi sebelumnya f. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai g. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar. h. Guru memandu membentuk kelompok	
Inti	1. Mengamati a. Siswa mengamati foto/gambar membaca tentang jenis-jenis unggas 2. Menanya a. Masing-masing kelompok membuat daftar pertanyaan yang terkait dengan apa saja yang telah diamati dari gambar kemudian memecahkan bersama kelompok. 3. Mengumpulkan Data a. Siswa melakukan diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan terkait tentang lauk pauk masakan indonesia dari unggas 4. Mengasosiasikan/mengolah informasi a. Guru memandu setiap kelompok dalam mengerjakan tugas kelompok b. Masing-masing kelompok membahas materi yang sudah ditentukan secara kooperatif dengan anggota kelompok 5. Mengkomunikasikan a. Setelah selesai diskusi, juru bicara kelompok menyampaikan hasil pembahasan kelompok b. Masing-masing kelompok mempresentasikan hasil dari diskusi dan ditanggapi oleh kelompok lain. c. Hasil diskusi tertulis seluruhnya dikumpulkan kepada guru. Kemudian guru dan siswa bersama-sama membuat kesimpulan dari seluruh materi yang telah didiskusikan	185 menit
Penutup	1. Guru memberikan penjelasan singkat untuk penguatan sekaligus memberi kesimpulan. 2. Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test) 3. Guru menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya 4. Guru menugaskan siswa untuk mencari informasi sebanyak-banyaknya tentang lauk-pauk masakan Indonesia dari unggas, 5. Menutup pelajaran dengan salam	20 menit

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

a. Jenis/ Teknik Penilaian :

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

1. Penilaian Pengetahuan

SOAL TES TERTULIS

No	Butir Soal	Skor
1.	Jelaskan pengertian dari unggas ?	25
2.	Sebutkan klasifikasi unggas ?	25
3.	Bagaimana kualitas unggas yang baik ?	25
4.	Bagaimana penyimpanan daging unggas yang baik ?	25
TOTAL SKOR		100

INDIKATOR DAN NORMA PENILAIAN

No	Indikator Pertanyaan	Indikator Jawaban	Kriteria Penilaian
1	Setelah mempelajari materi lauk pauk masakan Indonesia dari unggas. Siswa dapat menjelaskan pengertian dari unggas,	Pengertian unggas: Adalah jenis hewan ternak kelompok burung yang dimanfaatkan untuk daging, telur dan bulunya. Pada umumnya unggas yang dipergunakan dalam pengolahan adalah ayam, itik, kalkun, angsa, dan bermacam-macam burung.	Nilai 25 jika jawaban benar Nilai 15 jika jawaban benar tapi kurang lengkap Nilai 0 jika tidak menjawab
2	Setelah siswa melihat gambar dan menamatinya. Siswa dapat mengetahui klasifikasi unggas yang baik.	1. Ayam a. Poussen, ayam yang berumur 4–6 minggu, digunakan untuk roasting dan grilling. b. Pouted rein, jenis broiler yang dagingnya masih empuk dan biasanya dibakar dalam oven. c. Pouparde, ayam yang sudah besar, digunakan untuk roasting, broiling, dan galantine. d. Chapon, ayam pedaging dan mengandung banyak lemak, digunakan untuk roasting. 2. Angsa (Goose) a. Gooseling (angsa muda) Umur : 3–5 bulan Berat : 2–3 kg Kegunaan : dipanggang (roasting), direbus b. Goose (angsa dewasa) Umur : 6–9 bulan	Nilai 25 jika menyebutkan 12 jawaban benar Nilai 10 jika menyebutkan 6 jawaban benar Nilai 0 jika tidak menjawab

		Berat : 3–7 kg Kegunaan : Pot roasting, boiling 3. Kalkun (Turkey) a. Di Indonesia kalkun hanya sebagai binatang peliharaan, sedangkan di negara barat dijual dalam bentuk dibekukan yang siap untuk dioven. Young Turkey (Kalkun Muda) Umur : 3–4 bulan Berat : 2–3 kg Teknik olah : dipanggang (roasting), digoreng (frying) b. Yearling Turkey (Kalkun dewasa) Umur : 5–7 bulan Berat : 4–7 kg Teknik olah : dipanggang (roasting, grilling) c. Large Turkey (Kalkun) Umur : >10 bulan Berat : >8kg Teknik olah : Boiling dan stewing 4. Itik Budidaya itik biasanya hanya diambil telurnya saja, tetapi tidak menutup kemungkinan itik dipotong dijadikan daging itik. Macam-macam itik di antaranya: bebek jawa, bebek alabio, bebek bali, bebek manila, bebek peking, dan lain-lain. 5. Burung Merpati Burung merpati atau burung dara yang digunakan biasanya burung dara yang masih muda. Digunakan untuk masakan-masakan Tionghoa, berupa masakan tim atau burung dara goreng	
--	--	--	--

3	Setelah mempelajari lauk pauk masakan indonesisa dari unggas. Siswa dapat menyebutkan kualitas ayam yang baik.	- Kriteria ayam yang baik adalah: 1. Mempunyai badan yang besar dan montok. 2. Tulang dada masih mempunyai tulang rawan. 3. Dagingnya segar. 4. Kulit segar, putih rata, dan ada yang kemerah-merahan. 5. Ayam yang tua mempunyai sisik di kaki dan mempunyai taji. 6. Ayam tidak mengantuk dan berpenyakit. 7. Memiliki mata yang segar dan cerah.	Nilai 25 jika menyebutkan 5 jawaban benar Nilai 20 jika menyebutkan 4 jawaban benar Nilai 15 jika menyebutkan 3 jawaban benar Nilai 10 jika menyebutkan 2 jawaban benar Nilai 0 jika tidak menjawab
4	Setelah siswa mempelajari lauk pauk masakan indonesia dari unggas. Siswa dapat mengetahui cara penyimpanan daging unggas yang baik.	Untuk menjaga kualitas unggas, ada beberapa hal yang perlu diperhatikan pada waktu penyimpanan, antara lain: 1. Unggas perlu di bersihkan dan dicuci sebelum disimpan. 2. Simpan dalam ruang pendingin (refrigerator) bila masa simpan tidak lama dan unggas akan segera digunakan. Simpan dalam ruang pembeku (frezeer) jika unggas	Nilai 25 jika menyebutkan 3 benar Nilai 15 jika menyebutkan 2 benar Nilai 10 jika menyebutkan

		disimpan untuk waktu yang lama dan belum digunakan.	1 benar Nilai 0 jika tidak menjawab
--	--	---	--

2. Penilaian Ketrampilan

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

SOAL TES KETERAMPILAN	
No.	SOAL
1	Buatlah

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

Unjuk kerja dalam presentasi, dinilai dengan menggunakan rubrik berikut:

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

Rubik penilaian

No	Indikator	Kreteria Penilaian
1.	Presentasi Materi	1. Isi materi lengkap dan menarik 2. Tata tulis benar 3. Tepat waktu dalam mengerjakan materi presentasi 4. Lancar dalam presentasi
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
2.	Diskusi (Tanya Jawab)	1. Lancar menjawab pertanyaan 2. Lengkap menjawab pertanyaan 3. Cepat menanggapi pertanyaan 4. Berani mengungkapkan pendapat

		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
--	--	--

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

3. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

- a. Remedial diberikan pada siswa yang belum mencapai skor 75 dengan mengulang materi inti segera setelah selesai penilaian.
- b. Pengayaan dapat diberikan pada kelompok siswa yang capaian skornya >75 , yaitu dengan melakukan tugas kolaboratif tambahan berbentuk membuat tuga presentasi mengenai contoh-contoh lauk pauk masakan indonesia dari unggas dan asal makan tersebut dan beri keterangan tentang karakteristik tentang contoh makan tersebut.

Mengetahui ,
Guru pembimbing lapangan

Surakarta Agustus 2016
Mahasiswa

Festi Dwi Rosiana S.Pd

Rasid Abdullah
NIM. 13511241010



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 Email : smkn4solo@gmail.com



F/751/WKS 1/21a

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Satuan Pendidikan : SMKNegeri 4 Surakarta
Kelas/Semester : XII BOGA / Ganjil
Mata Pelajaran : Pengolahan Penyajian Makanan Indonesia
Materi Pokok : 3.2. lauk pauk masakan indonesia dari unggas

Pertemuan ke : 6 (Praktek)
Alokasi Waktu : 5 x 45 menit (225 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

- 1.1. Mensyukurikan Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia.
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 3.2. Menganalisis lauk pauk masakan indonesia dari unggas
- 4.3. Membuat dan menyajikan lauk pauk masakan indonesia dari unggas, sate ponorogo dan tumis ayam nanas
 - 4.3.1. Siswa dapat mengidentifikasi alat-alat yang digunakan untuk membuat sate ponorogo dan tumis ayam nanas

- 4.3.2. Siswa dapat menyebutkan bahan-bahan untuk membuat sate ponorogo dan tumis ayam nanas
- 4.3.3. Siswa dapat dapat mengetahui teknik-teknik dalam mengolah sate ponorogo dan tumis ayam nanas
- 4.3.4. Siswa dapat mengolah dan menyajikan sate ponorogo dan tumis ayam nanas
- 4.3.5. Siswa dapat menjelaskan kriteria hasil dari pembuatan sate ponorogo dan tumis ayam nanas

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

Pertemuan ke-5

Selama dan setelah proses pembelajaran tentang pembuatan rendang dan sate marangi.

- 4.3.1. Siswa dapat mengidentifikasi alat-alat yang digunakan untuk membuat sate ponorogo dan tumis ayam nanas
- 4.3.2. Siswa dapat menyebutkan bahan-bahan untuk membuat sate ponorogo dan tumis ayam nanas
- 4.3.3. Siswa dapat dapat mengetahui teknik-teknik dalam mengolah sate ponorogo dan tumis ayam nanas
- 4.3.4. Siswa dapat mengolah dan menyajikan sate ponorogo dan tumis ayam nanas
- 4.3.5. Siswa dapat menjelaskan kriteria hasil dari pembuatan sate ponorogo dan tumis ayam nanas

D. MATERI PEMBELAJARAN

a. Pertemuan ke-5

1. Membuat sate ponorogo
2. Membuat tumis ayam nanas

E. METODE PEMBELAJARAN

1. Pendekatan : *Scientific Learning*
2. Model : *Problem Based Learning*
3. Metode : Diskusi, Tanya Jawab

F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

1. Media : Power Point, video
2. Alat : LCD, White Board
3. Sumber belajar : Prihastuti Ekawati Ningsih, dkk. Restoran. Surakarta

G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pertemuan ke-5

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	➤ Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam ➤ Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas) ➤ Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik - Memotifasi peserta didik agar lebih fokus dan semangat untuk melakukan praktek	20 menit

Inti	➤ Mengamati Guru membimbing peserta didik dengan media papan tulis untuk : a. Mengamati bahan yang digunakan untuk membuat rendang dan sate marangi Mengamati langkah pembuatan sate ponorogo dan tumis ayam nanas. ➤ Menanya a. Memberi kesempatan kepada siswa untuk bertanya tentang sate ponorogo dan tumis ayam nanas. ➤ Menanyakan kepada siswa tentang pengetahuan dan keterampilan apa yang mereka miliki tentang membuat sate ponorogo dan tumis ayam nanas. Mengumpulkan informasi/mencoba a. Siswa mendapat penjelasan tentang proses pelaksanaan teknik demonstration b. Siswa mempraktekan membuat sate ponorogo dan tumis ayam nanas. ➤ Menalar/mengasosiasi a. Siswa menyajikan hasil praktek b. Guru menilai hasil praktek siswa c. Mengomunikasikan d. Guru mengevaluasi hasil praktek siswa	185 menit
Penutup	➤ Guru menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya ➤ Menutup pelajaran dengan salam	20 menit

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

a. Jenis/ Teknik Penilaian :

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

1. Penilaian Ketrampilan

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

SOAL TES KETERAMPILAN	
No.	SOAL
1	A. Pertemuan ke-4 Buatlah lauk pauk masakan Indonesia dari unggas, sate ponorogo ? Buatlah lauk pauk masakan Indonesia dari unggas, tumis ayam nanas ?

Karakteristik produk

Pertemuan ke-2

No	Nama Produk	Tekstur	Warna	Rasa	Penyajian
1	Sate ponorogo	Empuk	Coklat cerah	Pedas dan manis	
2	Tumis ayam nanas	Empuk	Golden brown	Asam, manis dan gurih	
3					

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

Unjukkerjadalampresentasi,dinilaidenganmenggunakanrubrikberikut:

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

Rubik penilaian

No	Indikator	Kreteria Penilaian
1.	Presentasi Materi	1. Isi materi lengkap dan menarik 2. Tata tulis benar 3. Tepat waktu dalam mengerjakan materi presentasi 4. Lancar dalam presentasi
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi

		1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
2.	Diskusi (Tanya Jawab)	1. Lancar menjawab pertanyaan 2. Lengkap menjawab pertanyaan 3. Cepat menanggapi pertanyaan 4. Berani mengungkapkan pendapat
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi

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

2. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

- Remedial diberikan pada siswa yang belum mencapai skor 75 dengan mengulang materi inti segera setelah selesai penilaian.
- Pengayaan dapat diberikan pada kelompok siswa yang capaian skornya > 75, yaitu dengan melakukan tugas kolaboratif tambahan berbentuk membuat tugas presentasi lauk pauk masakan Indonesia dari unggas.

Mengetahui,
Guru Pembimbing Lapangan

Surakarta, Juli 2016
Mahasiswa

Festi Dwi Rosiani S.Pd
NIP.

Rasid Abdullah
NIM. 13511241010



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 Email : smkn4solo@gmail.com



F/751/WKS 1/21a

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 4 Surakarta
Kelas/Semester : XII BOGA / Ganjil
Mata Pelajaran : Pengolahan Penyajian Makanan Indonesia
Materi Pokok : 3.3 Lauk-pauk masakan Indonesia dari seafood

Pertemuan ke : 7 (Teori)
Alokasi Waktu : 5 x 45 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

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia.
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 3.3. Menganalisis lauk pauk masakan Indonesia dari seafood
 - 3.3.1. Pengertian seafood
 - 3.3.2. Cara penyimpanan seafood
 - 3.3.3. Teknik pengawetan pada seafood

- 3.3.4. Teknik penanganan pada seafood
- 3.3.5. Contoh lauk pauk masakan Indonesia dari seafood
- 4.3. Membuat dan menyajikan lauk pauk masakan Indonesia dari seafood

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

Selama dan setelah proses pembelajaran tentang lauk pauk makan indonesia dari seafood, peserta didik dapat:

- 3.3.1. Pengertian seafood
- 3.3.2. Cara penyimpanan seafood
- 3.3.3. Teknik pengawetan pada seafood
- 3.3.4. Teknik penanganan pada seafood
- 3.3.5. Contoh lauk pauk masakan Indonesia dari seafood

D. MATERI PEMBELAJARAN

- 1. Pengertian seafood
- 2. Teknik Penyimpanan seafood
- 3. Teknik pengawetan seafood
- 4. Teknik penanganan pada seafood
- 5. Contoh-contoh lauk pauk masakan Indonesia dari seafood

E. METODE PEMBELAJARAN

- 1. Pendekatan : *Scientific Learning*
- 2. Model : *Problem Based Learning*
- 3. Metode : Diskusi, Tanya Jawab

F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

- 1. Media : Power Point, video
- 2. Alat : LCD, White Board
- 3. Sumber belajar : Prihastuti Ekawati Ningsih, dkk. Restoran. Surakarta

G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pertemuan 1

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	a. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam. b. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses Kegiatan Belajar Mengajar (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan) c. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik d. Memotifasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran e. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai f. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar. g. Guru memandu membentuk kelompok	20 menit

Inti	1. Mengamati a. Siswa mengamati foto/gambar membaca tentang jenis dan berbagai potensi usaha boga 2. Menanya a. Masing-masing kelompok membuat daftar pertanyaan yang terkait dengan apa saja yang telah diamati dari gambar kemudian memecahkan bersama kelompok. 3. Mengumpulkan Data a. Siswa melakukan diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan terkait tentang lauk-pauk masakan indonesia dari seafood 4. Mengasosiasikan/mengolah informasi a. Guru memandu setiap kelompok dalam mengerjakan tugas kelompok b. Masing-masing kelompok membahas materi yang sudah ditentukan secara kooperatif dengan anggota kelompok 5. Mengkomunikasikan a. Setelah selesai diskusi, juru bicara kelompok menyampaikan hasil pembahasan kelompok b. Masing-masing kelompok mempresentasikan hasil dari diskusi dan ditanggapi oleh kelompok lain. c. Hasil diskusi tertulis seluruhnya dikumpulkan kepada guru. Kemudian guru dan siswa bersama-sama membuat kesimpulan dari seluruh materi yang telah didiskusikan	185 menit
Penutup	➤ Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test) ➤ Guru menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya ➤ Menutup pelajaran dengan salam	20 menit

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

a. Jenis/ Teknik Penilaian :

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

1. Penilaian Pengetahuan

SOAL TES TERTULIS

No	Butir Soal	Skor
1.	Sebutkan cara penyimpanan seafood yang baik ?	25
2.	Sebutkan teknik pengawetan seafood	25
3.	Bagaimana teknik pembersihan ikan dengan baik ?	25
4.	Sebutkan contoh-contoh lauk pauk masakan Indonesia dari seafood ?	25
TOTAL SKOR		100

INDIKATOR DAN NORMA PENILAIAN

No	Indikator Pertanyaan	Indikator Jawaban	Kriteria Penilaian
1	Setelah mempelajari materi lauk pauk masakan Indonesia dari seafood. Siswa dapat mengetahui cara penyimpanan lauk pauk masakan Indonesia.	Proses penyimpanan yang dianjurkan pada ikan adalah dengan teknik basah dan dingin dan teknik pengawetan. metode penyimpanan basah dan dingin dapat melalui dua cara, yaitu: a. penyimpanan dalam pecahan es. Cara penyimpanan dalam pecahan es dengan menggunakan drip-an agar es yang mencair dapat mengalir keluar, dan pecahan es dapat diganti setiap hari. b. Penyimpanan dalam alat pendingin. penyimpanan dengan alat pendingin menggunakan suhu antara – 1 s/d 1°C. caranya ikan dibungkus atau diletakkan dalam alat pembungkus yang benar-benar kedap air kemudian dimasukkan dialat pendingin.	Nilai 25 jika jawaban benar Nilai 15 jika jawaban benar tapi kurang lengkap Nilai 0 jika tidak menjawab

2	Setelah siswa melihat gambar dan mengamatnya, Siswa dapat mengetahui teknik pengawetan seafood	Ditinjau dari produk akhir yang dikehendaki, pengawetan ikan dapat dilakukan dengan tiga cara: a. Pengawetan ikan segar; cara ini dilakukan dengan pengaturan suhu, pendinginan, pembekuan, pengeringan, pengasapan, dan pengalengan. b. Pengawetan dengan menggunakan bahan-bahan kimia, penggaraman, pencukaian. c. Pengawetan dengan mikrobiologi; pemedaan. (Nugraheni, 2005)	Nilai 25 jika menyebutkan kan 12 jawaban benar Nilai 10 jika menyebutkan kan 6 jawaban benar Nilai 0 jika tidak menjawab
3	Setelah mempelajari lauk pauk masakan indonasisa dari daging. Siswa dapat menjelaskan cara membersihkan ikan dengan baik.	Cuci ikan yang akan dibersihkan untuk melepaskan semua kotoran dan pasir yang mungkin melekat pada badan. 1. Potong semua sirip dan insang, kemudian keluarkan insangnya. 2. Buat torehan dari lubang dubur menuju bagian kepala. 3. Keluarkan semua bagian isi perut dan bagian dalam lainnya. 4. Keluarkan kantong darah yang melekat pada tulang belakang. 5. Buang sisik semua ikan bila diperlukan. 6. Cuci dan bilas air dingin, kemudian keringkan pada suatu tempat yang memungkinkan air dapat menetes.	Nilai 25 jika menyebutkan kan 5 awaban benar Nilai 20 jika menyebutkan kan 4 jawaban benar Nilai 15 jika menyebutkan kan 3 jawaban benar Nilai 10 jika menyebutkan kan 2 jawaban benar Nilai 0 jika tidak

			menjawab
4	Setelah siswa mempelajari lauk pauk masakan Indonesia dari seafood. Siswa dapatkan menyebutkan contoh menu lauk pauk masakan Indonesia.	Contoh hidangan dari seefood : 1. Sate Lilit 2. Gulai cumi 3. Bandeng merpati 4. Pepes bandeng 5. Pepes kakap	Nilai 25 jika menyebutkan kan 3 benar Nilai 15 jika menyebutkan kan 2 benar Nilai 10 jika menyebutkan kan 1 benar Nilai 0 jika tidak menjawab

2. Penilaian Ketrampilan

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

SOAL TES KETERAMPILAN	
No.	SOAL
1	Buatlah

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

Unjuk kerja dalam presentasi, dinilai dengan menggunakan rubrik berikut:

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

Rubik penilaian

No	Indikator	Kreteria Penilaian
1.	Presentasi Materi	1. Isi materi lengkap dan menarik 2. Tata tulis benar 3. Tepat waktu dalam mengerjakan materi presentasi 4. Lancar dalam presentasi
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
2.	Diskusi (Tanya Jawab)	1. Lancar menjawab pertanyaan 2. Lengkap menjawab pertanyaan 3. Cepat menanggapi pertanyaan 4. Berani mengungkapkan pendapat
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi

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

3. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

- Remedial diberikan pada siswa yang belum mencapai skor 75 dengan mengulang materi inti segera setelah selesai penilaian.
- Pengayaan dapat diberikan pada kelompok siswa yang capaian skornya >75 , yaitu dengan melakukan tugas kolaboratif tambahan berbentuk membuat tuga presentasi mengenai contoh-contoh lauk pauk masakan Indonesia dari seafood dan asal makan tersebut dan beri keterangan tentang karakteristik tentang contoh makan tersebut.

Mengetahui ,
Guru pembimbing lapangan

Surakarta ... Juli 2016
Mahasiswa

Festi Dwi Rosiana S.Pd

Rasid Abdullah
NIM. 13511241010



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 Email : smkn4solo@gmail.com



F/751/WKS 1/21a

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 4 Surakarta
Kelas/Semester : XII BOGA / Ganjil
Mata Pelajaran : Pengolahan Penyajian Makanan Indonesia
Materi Pokok : 3.3. lauk pauk masakan indonesia dari seafood

Pertemuan ke : 8
Pertemuan ke : 9
Alokasi Waktu : 5 x 45 menit (225 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

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia.
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 3.3 Menganalisis lauk pauk masakan indonesia dari seafood
- 4.4. Membuat dan menyajikan lauk pauk masakan Indonesia dari seafood, gulai cumi dan bandeng merpati

- 4.4.1. Siswa dapat mengidentifikasi alat-alat yang digunakan untuk membuat gulai cumi dan bandeng merpati.
- 4.4.2. Siswa dapat menyebutkan bahan-bahan untuk membuat gulai cumi dan bandeng merpati
- 4.4.3. Siswa dapat dapat mengetahui teknik-teknik dalam mengolah gulai cumi dan bandeng merpati.
- 4.4.4. Siswa dapat mengolah dan menyajikan gulai cumi dan bandeng merpati
- 4.4.5. Siswa dapat menjelaskan kriteria hasil dari pembuatan gulai cumi dan bandeng merpati
- 4.5. Membuat dan menyajikan lauk pauk masakan Indonesia dari seafood, pepes ikan kakap dan sate lilit.
 - 4.5.1. Siswa dapat mengidentifikasi alat-alat yang digunakan untuk membuat pepes ikan kakap dan sate lilit.
 - 4.5.2. Siswa dapat menyebutkan bahan-bahan untuk membuat pepes ikan kakap dan sate lilit.
 - 4.5.3. Siswa dapat dapat mengetahui teknik-teknik dalam mengolah pepes ikan kakap dan sate lilit.
 - 4.5.4. Siswa dapat mengolah dan menyajikan pepes ikan kakap dan sate lilit
 - 4.5.5. Siswa dapat menjelaskan kriteria hasil dari pembuatan pepes ika kakap dan sate lilit.

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

Pertemuan ke-7

Selama dan setelah proses pembelajaran tentang pembuatan gulai cumi dan bandeng merpati :

- 4.4.1. Siswa dapat mengidentifikasi alat-alat yang digunakan untuk membuat gulai cumi dan bandeng merpati.
- 4.4.2. Siswa dapat menyebutkan bahan-bahan untuk membuat gulai cumi dan bandeng merpati
- 4.4.3. Siswa dapat dapat mengetahui teknik-teknik dalam mengolah gulai cumi dan bandeng merpati.
- 4.4.4. Siswa dapat mengolah dan menyajikan gulai cumi dan bandeng merpati
- 4.4.5. Siswa dapat menjelaskan kriteria hasil dari pembuatan gulai cumi dan bandeng merpati

Pertemuan ke-8

Selama dan setelah proses pembelajaran tentang pembuatan gulai cumi dan bandeng merpati :

- 4.5.1. Siswa dapat mengidentifikasi alat-alat yang digunakan untuk membuat pepes ikan kakap dan sate lilit.
- 4.5.2. Siswa dapat menyebutkan bahan-bahan untuk membuat pepes ikan kakap dan sate lilit.
- 4.5.3. Siswa dapat dapat mengetahui teknik-teknik dalam mengolah pepes ikan kakap dan sate lilit.
- 4.5.4. Siswa dapat mengolah dan menyajikan pepes ikan kakap dan sate lilit
- 4.5.5. Siswa dapat menjelaskan kriteria hasil dari pembuatan pepes ika kakap dan sate lilit.

D. MATERI PEMBELAJARAN

Pertemuan ke-7

1. Membuat gulai cumi
2. Membuat bandeng merpati

Pertemuan ke-8

1. Pepes ikan kakap
2. Sate lilit

E. METODE PEMBELAJARAN

1. Pendekatan : *Scientific Learning*
2. Model : *Problem Based Learning*
3. Metode : Diskusi, Tanya Jawab

F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

1. Media : Power Point, video
2. Alat : LCD, White Board
3. Sumber belajar : Prihastuti Ekawati Ningsih, dkk. Restoran. Surakarta

G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pertemuan ke-8

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	➤ Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam ➤ Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas) ➤ Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik Memotifasi peserta didik agar lebih fokus dan semangat untuk melakukan praktek	20 menit
Inti	➤ Mengamati Guru membimbing peserta didik dengan media papan tulis untuk : a. Mengamati bahan yang digunakan untuk membuat gulai cumi dan bandeng merpati b. Mengamati langkah pembuatan gulai cumi dan bandeng merpati ➤ Menanya a. Memberi kesempatan kepada siswa untuk bertanya tentang gulai cumi dan bandeng merpati b. Menanyakan kepada siswa tentang pengetahuan dan keterampilan apa yang mereka miliki tentang membuat gulai cumi dan bandeng merpati. ➤ Mengumpulkan informasi/mencoba a. Siswa mendapat penjelasan tentang proses pelaksanaan teknik demonstration	185 menit

	b. Siswa mempraktekan membuat gulai cumi dan bandeng merpati ➤ Menalar/mengasosiasi a. Siswa menyajikan hasil praktek b. Guru menilai hasil praktek siswa c. Mengomunikasikan d. Guru mengevaluasi hasil praktek siswa	
Penutup	➤ Guru menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya ➤ Menutup pelajaran dengan salam	20 menit

Pertemuan ke-9

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	➤ Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam ➤ Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas) ➤ Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik Memotifasi peserta didik agar lebih fokus dan semangat untuk melakukan praktek	20 menit
Inti	➤ Mengamati Guru membimbing peserta didik dengan media papan tulis untuk : c. Mengamati bahan yang digunakan untuk membuat pepes ikan kakap dan sate lilit d. Mengamati langkah pembuatan pepes ikan kakap dan sate lilit ➤ Menanya c. Memberi kesempatan kepada siswa untuk bertanya tentang pepes ikan kakap dan sate lilit. d. Menanyakan kepada siswa tentang pengetahuan dan keterampilan apa yang mereka miliki tentang membuat pepes ikan kakap dan sate lilit. ➤ Mengumpulkan informasi/mencoba c. Siswa mendapat penjelasan tentang proses pelaksanaan teknik demonstration d. Siswa mempraktekan membuat pepes ikan kakap dan sate lilit. ➤ Menalar/mengasosiasi e. Siswa menyajikan hasil praktek f. Guru menilai hasil praktek siswa g. Mengomunikasikan h. Guru mengevaluasi hasil praktek siswa	185 menit

Penutup	➤ Guru menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya ➤ Menutup pelajaran dengan salam	20 menit
---------	---	----------

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

a. Jenis/ Teknik Penilaian :

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

1. Penilaian Ketrampilan

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

SOAL TES KETERAMPILAN	
No.	SOAL
1	A. Pertemuan ke-7 Buatlah lauk pauk masakan Indonesia dari seafood, yaitu gulai cumi Buatlah lauk pauk masakan Indonesia dari seafood, yaitu bandeng merpati B. Pertemuan ke-8 Buatlah lauk pauk masakan Indonesia dari seafood, yaitu pepes ikan kakap Buatlah lauk pauk masakan Indonesia dari seafood, yaitu sate lilit

Karakteristik produk

Pertemuan ke-7

No	Nama Produk	Tekstur	Warna	Rasa	Penyajian
1	Gulai cumi				
2	Bandeng merpati				
3					

Pertemuan ke-8

No	Nama Produk	Tekstur	Warna	Rasa	Penyajian
1	Pepes ikan kakap				
2	Sate lilit				
3					

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

Unjuk kerja dalam presentasi, dinilai dengan menggunakan rubrik berikut:

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

Rubik penilaian

No	Indikator	Kreteria Penilaian
1.	Presentasi Materi	1. Isi materi lengkap dan menarik 2. Tata tulis benar 3. Tepat waktu dalam mengerjakan materi presentasi 4. Lancar dalam presentasi
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
2.	Diskusi (Tanya Jawab)	1. Lancar menjawab pertanyaan 2. Lengkap menjawab pertanyaan 3. Cepat menanggapi pertanyaan 4. Berani mengungkapkan pendapat
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi

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

2. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan
 - a. Remedial diberikan pada siswa yang belum mencapai skor 75 dengan mengulang materi inti segera setelah selesai penilaian.
 - b. Pengayaan dapat diberikan pada kelompok siswa yang capaian skornya >75 , yaitu dengan melakukan tugas kolaboratif tambahan berbentuk membuat tuga presentasi lauk pauk masakan indonesia dari seafood.

Mengetahui,
Guru Pembimbing Lapangan

Festi Dwi Rosiani S.Pd
NIP.

Surakarta, Juli 2016
Mahasiswa

Rasid Abdullah
NIM. 13511241010



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 Email : smkn4solo@gmail.com



F/751/WKS 1/21a

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 4 Surakarta
Kelas/Semester : XII BOGA / Ganjil
Mata Pelajaran : Pengolahan Penyajian Makanan Indonesia
Materi Pokok : 3.4. Lauk-pauk masakan Indonesia dari sumber protein nabati

Pertemuan ke : 9
Alokasi Waktu : 5 x 45 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

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia.
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 3.4. Menganalisis lauk pauk masakan Indonesia dari protein nabati
 - 3.4.1. Pengertian dari protein nabati
 - 3.4.2. fungsi protein nabati bagi tubuh
 - 3.4.3. sumber-sumber dari protein nabati

- 3.4.4. Contoh lauk pauk masakan Indonesia dari protein nabati
- 4.6. membuat dan menyajikan lauk pauk masakan Indonesia dari protein nabati

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

Selama dan setelah proses pembelajaran tentang lauk pauk makan Indonesia dari protein nabati, peserta didik dapat:

- 3.4.1. Pengertian dari protein nabati
- 3.4.2. fungsi protein nabati bagi tubuh
- 3.4.3. sumber-sumber dari protein nabati
- 3.4.4. Contoh lauk pauk masakan Indonesia dari protein nabati

D. MATERI PEMBELAJARAN

1. Pengertian protein nabati
2. Fungsi-fungsi protein nabati bagi tubuh
3. Sumber-sumber dari protein nabati
4. Contoh lauk pauk masakan Indonesia dari protein nabati

E. METODE PEMBELAJARAN

1. Pendekatan :
2. Model : *Problem Based Learning*
3. Metode : Diskusi, Tanya Jawab

F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

1. Media : Power Point, video
2. Alat : LCD, White Board
3. Sumber belajar : Prihastuti Ekawati Ningsih, dkk. Restoran. Surakarta
Pengertian Dan Sumber Nabati, 2016, surakarta,
www.agenlucoberry.com

G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pertemuan ke-9

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	a. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam. b. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses Kegiatan Belajar Mengajar (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan) c. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik d. Memotifasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran e. Mengingat kembali materi sebelumnya f. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai	20 menit

	g. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar. h. Guru memandu membentuk kelompok	
Inti	1. Mengamati a. Siswa mengamati foto/gambar membaca tentang lauk pauk masakan indonesia dari protein nabati 2. Menanya a. Masing-masing kelompok membuat daftar pertanyaan yang terkait dengan apa saja yang telah diamati dari gambar kemudian memecahkan bersama kelompok. 3. Mengumpulkan Data a. Siswa melakukan diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan terkait tentang lauk pauk masakan indonesia dari protein nabati 4. Mengasosiasikan/mengolah informasi a. Guru memandu setiap kelompok dalam mengerjakan tugas kelompok b. Masing-masing kelompok membahas materi yang sudah ditentukan secara kooperatif dengan anggota kelompok 5. Mengkomunikasikan a. Setelah selesai diskusi, juru bicara kelompok menyampaikan hasil pembahasan kelompok b. Masing-masing kelompok mempresentasikan hasil dari diskusi dan ditanggapi oleh kelompok lain. c. Hasil diskusi tertulis seluruhnya dikumpulkan kepada guru. Kemudian guru dan siswa bersama-sama membuat kesimpulan dari seluruh materi yang telah didiskusikan	185 menit
Penutup	1. Guru memberikan penjelasan singkat untuk penguatan sekaligus memberi kesimpulan. 2. Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test) 3. Guru menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya 4. Guru menugaskan siswa untuk mencari informasi sebanyak-banyaknya tentang lauk-pauk masakan Indonesia dari protein nabati 5. Menutup pelajaran dengan salam	20 menit

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

a. Jenis/ Teknik Penilaian :

NO.	ASPEK	JENIS/TEKNIK	INSTRUMEN
1.	Pengetahuan	Tes • Tertulis	• Soal tes tertulis • Lembar tugas

		Non Tes • Penugasan	• Lembar penilaian tugas
2.	Ketrampilan	Non Tes • Unjuk kerja	• Lembar penilaian unjuk kerja

1. Penilaian Pengetahuan

SOAL TES TERTULIS

No	Butir Soal	Skor
1.	Sebutkan dan jelaskan pengertian protein nabati ?	25
2.	Sebutkan sumber-sumber dari protein nabati ?	25
3.	Sebutkan fungsi dari protein nabati	25
4.	Subutkan contoh lauk pauk masakan indonesia dari protein nabati ?	25
TOTAL SKOR		100

INDIKATOR DAN NORMA PENILAIAN

No	Indikator Pertanyaan	Indikator Jawaban	Kriteria Penilaian
1	Setelah mempelajari materi lauk pauk masakan Indonesia dari protein nabati. Siswa dapat menjelaskan pengertian dari protein nabati.	Pengertian protein nabati : Protein nabati adalah protein yang berasal dari tumbuh-tumbuhan.	Nilai 25 jika jawaban benar Nilai 15 jika jawaban benar tapi kurang lengkap Nilai 0 jika tidak menjawab
2	Setelah siswa melihat gambar dan menamatinya. Siswa dapat mengetahui sumber-sumber dari protein nabati.	Sumber-sumber dari protein nabati : 1. kedelai 2. kacang-kacangan 3. tahu 4. tempe	Nilai 25 jika menyebutkan 12 jawaban benar Nilai 10 jika menyebutkan 6

			jawaban benar Nilai 0 jika tidak menjawab
3	Setelah mempelajari lauk pauk masakan indonesisa dari daging. Siswa dapat menyebutkan fungsi dari protein nabati	1. Membantu dan mendorong pertumbuhan dan memelihara susunan/struktur tubuh dari sel, jaringan hingga ke organ-organ tubuh. 2. Protein sebagai sumber karbohidrat. 3. Membantu tubuh dalam melawan, menghancurkan dan menetralkan zat-zat dari luar atau asing yang masuk di dalam tubuh. 4. Protein berfungsi sebagai penyediaan energi bagi tubuh. 5. Protein berfungsi sebagai asupan diet dan rendah gula. 6. Memelihara dan menjaga keseimbangan asam basa dan cairan tubuh karna protein juga berfungsi sebagai buffer (penahan). 7. Mengatur dan menjalankan metabolisme tubuh karna protein sebagai enzim artinya protein mengaktifkan dan masuk kedalam reaksi kimia. 8. Protein juga berfungsi sebagai biokatalisator 9. Protein merupakan bahan dalam sintesis substansi penting seperti halnya hormon, enzim, antibodi dan kromosom.	Nilai 25 jika menyebutkan 5 jawaban benar Nilai 20 jika menyebutkan 4 jawaban benar Nilai 15 jika menyebutkan 3 jawaban benar Nilai 10 jika menyebutkan 2 jawaban benar Nilai 0 jika tidak menjawab

4	Setelah siswa mempelajari lauk pauk masakan indonesia dari protein nabati. Siswa dapat menyebutkan contoh-contoh lauk pauk masakan indonesia dari protein nabati.	1. Tempe bacem 2. Gado-gado 3. Tahu campur 4. Sayur asem	Nilai 25 jika menyebutkan 3 benar Nilai 15 jika menyebutkan 2 benar Nilai 10 jika menyebutkan 1 benar Nilai 0 jika tidak menjawab
---	---	---	--

2. Penilaian Ketrampilan

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

SOAL TES KETERAMPILAN	
No.	SOAL
1	Buatlah

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

Unjuk kerja dalam presentasi, dinilai dengan menggunakan rubrik berikut:

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

Rubik penilaian

No	Indikator	Kreteria Penilaian
----	-----------	--------------------

1.	Presentasi Materi	1. Isi materi lengkap dan menarik 2. Tata tulis benar 3. Tepat waktu dalam mengerjakan materi presentasi 4. Lancar dalam presentasi
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
2.	Diskusi (Tanya Jawab)	1. Lancar menjawab pertanyaan 2. Lengkap menjawab pertanyaan 3. Cepat menanggapi pertanyaan 4. Berani mengungkapkan pendapat
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi

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

3. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

- Remedial diberikan pada siswa yang belum mencapai skor 75 dengan mengulang materi inti segera setelah selesai penilaian.
- Pengayaan dapat diberikan pada kelompok siswa yang capaian skornya >75 , yaitu dengan melakukan tugas kolaboratif tambahan berbentuk membuat tuga presentasi mengenai contoh-contoh lauk pauk masakan indonesia dari protein nabati dan asala makan tersebut dan beri keterangan tentang karakteristik tentang contoh makan tersebut.

Mengetahui ,
Guru pembimbing lapangan

Surakarta ... juli 2016
Mahasiswa

Festi Dwi Rosiana S.Pd

Rasid Abdullah
NIM. 13511241010



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 Email : smkn4solo@gmail.com



F/751/WKS 1/21a

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 4 Surakarta
Kelas/Semester : XII BOGA / Ganjil
Mata Pelajaran : Pengolahan Penyajian Makanan Indonesia
Materi Pokok : 3.5. Hidangan sayur Indonesia
Pertemuan ke : 10
Alokasi Waktu : 5 x 45 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

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia.
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 3.5. Hidangan sayur Indonesia
 - 3.5.1. Pengertian sayuran
 - 3.5.2. Jenis-jenis potongan sayuran
 - 3.5.3. Hal yang perlu diperhatikan dalam memasak sayuran
 - 3.5.4. Teknik memasak sayuran yang tepat
 - 3.5.5. Contoh hidangan sayuran pada menu Indonesia

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

Selama dan setelah proses pembelajaran tentang hidangan sayur Indonesia, peserta didik dapat:

- 3.5.1. Siswa dapat menjelaskan pengertian sayuran
- 3.5.2. Siswa dapat menyebutkan jenis-jenis potongan sayuran
- 3.5.3. Siswa dapat menjelaskan hal-hal yang perlu diperhatikan dalam memasak sayuran
- 3.5.4. Siswa dapat menjelaskan teknik memasak sayuran yang tepat
- 3.5.5. Siswa dapat menyebutkan contoh hidangan sayuran pada menu indonesia

D. MATERI PEMBELAJARAN

- 3.5.1. Pengertian sayuran
- 3.5.2. Jenis-jenis potongan sayuran
- 3.5.3. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam memasak sayuran
- 3.5.4. Teknik memasak sayuran yang tepat
- 3.5.5. Contoh hidangan sayuran pada menu indonesia

E. METODE PEMBELAJARAN

1. Pendekatan : *Scientific Learning*
2. Model : *Problem Based Learning*
3. Metode : Diskusi, Tanya Jawab

F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

1. Media : Power Point, video
2. Alat : LCD, White Board
3. Sumber belajar : Prihastuti Ekawati Ningsih, dkk. Restoran. Surakarta

G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pertemuan ke-10

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	a. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam. b. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses Kegiatan Belajar Mengajar (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan c. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik d. Memotifasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran e. Mengingatkan kembali materi sebelumnya f. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai g. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.	20 menit

	h. Guru memandu membentuk membentuk kelompok	
Inti	1. Mengamati a. Siswa mengamati foto/gambar membaca tentang hidangan sayur Indonesia 2. Menanya a. Masing-masing kelompok membuat daftar pertanyaan yang terkait dengan apa saja yang telah diamati dari gambar kemudian memecahkan bersama kelompok. 3. Mengumpulkan Data a. Siswa melakukan diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan terkait tentang lauk pauk masakan indonesia dari protein nabati 4. Mengasosiasikan/mengolah informasi a. Guru memandu setiap kelompok dalam mengerjakan tugas kelompok b. Masing-masing kelompok membahas materi yang sudah ditentukan secara kooperatif dengan anggota kelompok 5. Mengkomunikasikan a. Setelah selesai diskusi, juru bicara kelompok menyampaikan hasil pembahasan kelompok b. Masing-masing kelompok mempresentasikan hasil dari diskusi dan ditanggapi oleh kelompok lain. c. Hasil diskusi tertulis seluruhnya dikumpulkan kepada guru. Kemudian guru dan siswa bersama-sama membuat kesimpulan dari seluruh materi yang telah didiskusikan	185 menit
Penutup	1. Guru memberikan penjelasan singkat untuk penguatan sekaligus memberi kesimpulan. 2. Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test) 3. Guru menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya 4. Guru menugaskan siswa untuk mencari informasi sebanyak-banyaknya tentang lauk-pauk masakan Indonesia dari protein nabati 5. Menutup pelajaran dengan salam	20 menit

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

a. Jenis/ Teknik Penilaian :

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

2.	Ketrampilan	Non Tes • Unjuk kerja	• Lembar penilaian unjuk kerja
----	-------------	--------------------------	--------------------------------

1. Penilaian Pengetahuan

SOAL TES TERTULIS

No	Butir Soal	Skor
1.	Sebutkan jenis-jenis potongan sayuran ?	25
2.	Sebutkan hal-hal yang harus diperhatikan dalam memasak sayuran ?	25
3.	Sebutkan teknik memasak sayuran yang tepat ?	25
4.	Subutkan contoh hidangan sayuran Indonesia ?	25
TOTAL SKOR		100

INDIKATOR DAN NORMA PENILAIAN

No	Indikator Pertanyaan	Indikator Jawaban	Kriteria Penilaian
1	Setelah mempelajari materi hidangan sayuran Indonesia. Siswa dapat mengetahui jenis-jenis potongan sayuran.	1. <i>Allumettes</i> atau <i>Machestik</i> , memotong dengan ukuran 6,4 cm × 3,2 cm × 3,2 cm. 2. <i>Batonnet</i> , memotong dengan ukuran 6 mm × 6 mm × 6,4 mm s d 7,6 mm. 3. <i>Choped</i> , memotong secara sembarangan dalam ukuran dan potongannya 4. <i>Concasser</i> atau <i>Con-Cass-Seer</i> , memotong secara chop tetapi lebih kasar dalam ukuran dan potongannya. 5. <i>Cube</i> , memotong dalam bentuk dadu ukuran 12 mm × 12 mm × 25 mm. 6. <i>Emincer</i> atau <i>Em-man-sry</i> , memotong hingga menjadi potongan yang sangat tipis.	Nilai 25 jika jawaban benar Nilai 15 jika jawaban benar tapi kurang lengkap Nilai 0 jika tidak menjawab

		7. <i>Fine Brunoise</i>, memotong dengan ukuran 1,6 mm × 1,6 mm × 1,6 mm. 8. <i>Frite</i>, memotong dengan ukuran 8 – 12 mm × 7,6 cm sisi persegi. 9. <i>Juliene</i>, memotong dengan ukuran 3,2 mm × 3,2 mm × 3,2 mm 10. <i>Large Dice</i>, memotong dengan ukuran 2 cm × 2 cm × 2 cm. 11. <i>Medium Dice</i>, memotong dengan ukuran 12 mm × 12 mm × 12 mm. 12. <i>Mince</i>, memotong secara chop tetapi dalam potongan yang lebih baik dan teratur. 13. <i>Poille</i>, memotong dengan ukuran 5 cm × 1,6 cm × 1,6 cm. 14. <i>Pont Neuf</i>, memotong dengan ukuran 7,4 cm × 2 cm × 2 cm. 15. <i>Regular Brunoise</i> atau <i>Broon Wahz</i>, memotong dengan ukuran 3,2 mm × 3,2 mm × 3,2 mm. 16. <i>Shred</i>, memotong dengan bentuk panjang dan tipis, potongan dapat juga dilakukan dengan parutan keju dan potongan kasar. 17. <i>Slice</i>, memotong dengan potongan melintang atau miring dan harus rata. 18. <i>Sliver</i> atau kerat, memotong atau membelah bahan makanan dengan bentuk panjang, potongan sangat tipis, juliene merupakan potongan sliver yang besar.	
--	--	---	--

		19. <i>Small Dice</i>, memotong dengan ukuran 6 mm × 6 mm × 6 mm. 20. <i>Wedge</i>, memotong buah, daging atau sayuran dalam bentuk segitiga.	
2	Setelah siswa melihat gambar dan menamatinya. Siswa dapat mengetahui hal-hal yang harus diperhatikan dalam memasak sayuran.		Nilai 25 jika menyebutkan 12 jawaban benar Nilai 10 jika menyebutkan 6 jawaban benar Nilai 0 jika tidak menjawab
3	Setelah mempelajari hidangan sayuran Indonesia. Siswa dapat mengetahui teknik memasak sayuran yang tepat.	Beberapa hal secara umum perlu diperhatikan untuk mencapai tingkat pematangan sayuran yang tepat, yaitu: 1. Jangan memasak sayuran terlalu lama. 2. Memasak sayuran dengan waktu yang cepat. 3. Untuk pematangan yang seragam, sayuran dipotong dengan potongan yang seragam pula. 4. Sayuran yang keras dan bagian tertentu membutuhkan penanganan khusus supaya pada saat dimasak tidak <i>overcooking</i>. Contoh: asparagus, batang brokoli. 5. Jangan memasak sayuran yang berbeda-beda secara bersamaan karena memungkinkan sayuran-sayuran itu membutuhkan penanganan yang	Nilai 25 jika menyebutkan 5 jawaban benar Nilai 20 jika menyebutkan 4 jawaban benar Nilai 15 jika menyebutkan 3 jawaban benar Nilai 10 jika menyebutkan 2 jawaban benar Nilai 0 jika tidak menjawab

		berbeda tingkat kematangannya.	
4	Setelah siswa mempelajari hidangan sayuran dari Indonesia. Siswa dapat mengetahui contoh hidangan sayuran Indonesia.	1. Sayur Menir 2. Trancam 3. Asinan 4. Pecel 5. Gudangan 6. Karidok 7. Lotek	Nilai 25 jika menyebutkan kan 3 benar Nilai 15 jika menyebutkan kan 2 benar Nilai 10 jika menyebutkan kan 1 benar Nilai 0 jika tidak menjawab

2. Penilaian Keterampilan

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

SOAL TES KETERAMPILAN	
No.	SOAL
1	Buatlah

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

Unjuk kerja dalam presentasi, dinilai dengan menggunakan rubrik berikut:

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

Rubik penilaian

No	Indikator	Kreteria Penilaian
1.	Presentasi Materi	1. Isi materi lengkap dan menarik 2. Tata tulis benar

		3. Tepat waktu dalam mengerjakan materi presentasi 4. Lancar dalam presentasi
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
2.	Diskusi (Tanya Jawab)	1. Lancar menjawab pertanyaan 2. Lengkap menjawab pertanyaan 3. Cepat menanggapi pertanyaan 4. Berani mengungkapkan pendapat
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi

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

3. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

- a. Remedial diberikan pada siswa yang belum mencapai skor 75 dengan mengulang materi inti segera setelah selesai penilaian.
- b. Pengayaan dapat diberikan pada kelompok siswa yang capaian skornya >75 , yaitu dengan melakukan tugas kolaboratif tambahan berbentuk membuat tugas presentasi mengenai contoh-contoh hidangan sayuran dan asal makan tersebut dan beri keterangan tentang karakteristik tentang contoh makan tersebut.

Mengetahui ,
Guru pembimbing lapangan

Surakarta ... juli 2016
Mahasiswa

Festi Dwi Rosiana S.Pd

Rasid Abdullah
NIM. 13511241010



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 Email : smkn4solo@gmail.com



F/751/WKS 1/21a

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 4 Surakarta
Kelas/Semester : XII BOGA / Ganjil
Mata Pelajaran : Pengolahan Penyajian Makanan Indonesia
Materi Pokok : 3.6. Makanan penutup Indonesia
Pertemuan ke : 11
Alokasi Waktu : 5 x 45 menit

A. KOMPETENSI INTI:

- KI 3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural berdasarkan rasa inginnya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemasyarakatan, 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

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa inginnya dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia.
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 3.6. Hidangan sayur Indonesia
 - 3.6.1. Pengertian hidangan penutup
 - 3.6.2. Macam-macam hidangan penutup
 - 3.6.3. Klasifikasi hidangan penutup
 - 3.6.4. Porsi hidangan penutup
 - 3.6.5. Contoh hidangan penutup Indonesia

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

Selama dan setelah proses pembelajaran tentang hidangan penutup Indonesia, peserta didik dapat:

- 3.6.1. Siswa dapat menjelaskan pengertian hidangan penutup
- 3.6.2. Siswa dapat menjelaskan macam-macam hidangan penutup
- 3.6.3. Siswa dapat mengklasifikasi hidangan penutup
- 3.6.4. Siswa dapat menyebutkan porsi hidangan penutup
- 3.6.5. Siswa dapat menyebutkan contoh hidangan penutup Indonesia

D. MATERI PEMBELAJARAN

- 3.6.1. Pengertian hidangan penutup
- 3.6.2. Macam-macam hidangan penutup
- 3.6.3. Klasifikasi hidangan penutup
- 3.6.4. Porsi hidangan penutup
- 3.6.5. Contoh hidangan penutup Indonesia

E. METODE PEMBELAJARAN

1. Pendekatan : *Scientific Learning*
2. Model : *Problem Based Learning*
3. Metode : Diskusi, Tanya Jawab

F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

1. Media : Power Point, video
2. Alat : LCD, White Board
3. Sumber belajar : Prihastuti Ekawati Ningsih, dkk. Restoran. Surakarta

G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pertemuan ke-10

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	a. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam. b. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses Kegiatan Belajar Mengajar (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan) c. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik d. Memotifasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran e. Mengingat kembali materi sebelumnya f. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai	20 menit

	g. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar. h. Guru memandu membentuk membentuk kelompok	
Inti	1. Mengamati a. Siswa mengamati foto/gambar membaca tentang hidangan penutup Indonesia 2. Menanya a. Masing-masing kelompok membuat daftar pertanyaan yang terkait dengan apa saja yang telah diamati dari gambar kemudian memecahkan bersama kelompok. 3. Mengumpulkan Data a. Siswa melakukan diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan terkait tentang hidangan penutup Indonesia. 4. Mengasosiasikan/mengolah informasi a. Guru memandu setiap kelompok dalam mengerjakan tugas kelompok b. Masing-masing kelompok membahas materi yang sudah ditentukan secara kooperatif dengan anggota kelompok 5. Mengkomunikasikan a. Setelah selesai diskusi, juru bicara kelompok menyampaikan hasil pembahasan kelompok b. Masing-masing kelompok mempresentasikan hasil dari diskusi dan ditanggapi oleh kelompok lain. c. Hasil diskusi tertulis seluruhnya dikumpulkan kepada guru. Kemudian guru dan siswa bersama-sama membuat kesimpulan dari seluruh materi yang telah didiskusikan	185 menit
Penutup	1. Guru memberikan penjelasan singkat untuk penguatan sekaligus memberi kesimpulan. 2. Guru melakukan penjajagan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test) 3. Guru menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya 4. Guru menugaskan siswa untuk mencari informasi sebanyak-banyaknya tentang lauk-pauk masakan Indonesia dari protein nabati 5. Menutup pelajaran dengan salam	20 menit

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

a. Jenis/ Teknik Penilaian :

NO.	ASPEK	JENIS/TEKNIK	INSTRUMEN
1.	Pengetahuan	Tes • Tertulis Non Tes	• Soal tes tertulis • Lembar tugas • Lembar penilaian

		• Penugasan	tugas
2.	Ketrampilan	Non Tes • Unjuk kerja	• Lembar penilaian unjuk kerja

1. Penilaian Pengetahuan

SOAL TES TERTULIS

No	Butir Soal	Skor
1.	Jelaskan pengertian hidangan penutup ?	25
2.	Sebutkan macam-macam hidangan penutup Indonesia ?	25
3.	Sebutkan klasifikasi hidangan penutup Indonesia ?	25
4.	Subutkan contoh hidangan penutup Indonesia ?	25
TOTAL SKOR		100

INDIKATOR DAN NORMA PENILAIAN

No	Indikator Pertanyaan	Indikator Jawaban	Kriteria Penilaian
1	Setelah mempelajari materi hidangan penutup Indonesia. Siswa dapat menjelaskan pengertian hidangan penutup.	Hidangan penutup (<i>dessert</i>) adalah hidangan yang disajikan setelah hidangan utama (<i>main course</i>) sebagai hidangan penutup atau biasa disebut dengan istilah pencuci mulut.	Nilai 25 jika jawaban benar Nilai 15 jika jawaban benar tapi kurang lengkap Nilai 0 jika tidak menjawab
2	Setelah siswa melihat gambar dan menamatinya. Siswa dapat mengetahui macam-macam hidangan penutup.	Secara garis besar hidangan penutup (<i>dessert</i>) dapat dikategorikan menjadi 2, yaitu hidangan penutup dingin (<i>cold dessert</i>) dan penutup panas (<i>hot dessert</i>). Penggolongan ini berdasarkan pada perbedaan suhu, baik pada proses pengolahan maupun suhu penyajiannya.	Nilai 25 jika menyebutkan 12 jawaban benar Nilai 10 jika menyebutkan 6 jawaban

			benar Nilai 0 jika tidak menjawab
3	Setelah mempelajari hidangan penutup Indonesia, siswa dapat mengklasifikasikan hidangan penutup.	Berikut beberapa jenis hidangan yang dapat diklasifikasikan sebagai hidangan yang dapat disajikan untuk dessert : 1. Buah 2. Pudding	Nilai 25 jika menyebutkan 5 jawaban benar Nilai 20 jika menyebutkan 4 jawaban benar Nilai 15 jika menyebutkan 3 jawaban benar Nilai 10 jika menyebutkan 2 jawaban benar Nilai 0 jika tidak menjawab
4	Setelah siswa mempelajari hidangan penutup Indonesia siswa dapat menyebutkan contoh-contoh hidangan penutup.	1. Soup buah 2. Dawet ayu 3. Puding agar-agar 4. Es cincau	Nilai 25 jika menyebutkan 3 jawaban benar Nilai 15 jika menyebutkan 2 jawaban benar Nilai 10 jika menyebutkan 1 jawaban benar Nilai 0 jika tidak menjawab

2. Penilaian Keterampilan

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

SOAL TES KETERAMPILAN	
No.	SOAL
1	Buatlah

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

Unjuk kerja dalam presentasi, dinilai dengan menggunakan rubrik berikut:

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

Rubik penilaian

No	Indikator	Kreteria Penilaian
1.	Presentasi Materi	1. Isi materi lengkap dan menarik 2. Tata tulis benar 3. Tepat waktu dalam mengerjakan materi presentasi 4. Lancar dalam presentasi
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
2.	Diskusi (Tanya Jawab)	1. Lancar menjawab pertanyaan 2. Lengkap menjawab pertanyaan 3. Cepat menanggapi pertanyaan 4. Berani mengungkapkan pendapat
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi

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

3. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan
- a. Remedial diberikan pada siswa yang belum mencapai skor 75 dengan mengulang materi inti segera setelah selesai penilaian.
 - b. Pengayaan dapat diberikan pada kelompok siswa yang capaian skornya >75 , yaitu dengan melakukan tugas kolaboratif tambahan berbentuk membuat tugas presentasi mengenai contoh-contoh hidangan penutup Indonesia dan beri keterangan tentang karakteristik tentang contoh makanan tersebut.

Mengetahui ,
Guru pembimbing lapangan

Festi Dwi Rosiana S.Pd

Surakarta ... juli 2016
Mahasiswa

Rasid Abdullah
NIM. 13511241010