

**LAPORAN KEGIATAN INDIVIDU
PRAKTEK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
DI SMK SAHID SURAKARTA
Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta
15 Juli – 15 September 2016**



**Disusun Oleh :
AHMAD IQBALUL WAFI
13511241029**

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

LEMBAR PENGESAHAN

Pengesahan laporan kegiatan PPL di SMK Sahid Surakarta :

Nama : Ahmad Iqbalul Wafi

NIM : 13511241029

Program Studi : Pendidikan teknik Boga

Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

Fakultas : Teknik

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK Sahid Surakarta mulai 15 Juli 2016 sampai 15 September 2016. Hasil kegiatan mencakup dalam naskah laporan ini.

Mengetahui

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Prihastuti Ekawatiningsih

Rarah Lusiana Dewi S.Pd

NIP. 19750428 199903 2 002

Kepala Sekolah
SMK Sahid Surakarta

Koordinator PPL
SMK Sahid Surakarta

Naim Mabruhi, M.Pd

Prih Hartati, M.Par

NIP. 19770827 200501 2 012

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami ucapkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan rahmat, dan cinta kasihnya kepada kami sehingga dapat menyelesaikan kegiatan PPL yang dimulau dari tanggal 15 Juli 2016 sampai dengan 17 September 2016 dengan baik dan lancar.

Laporan kami susun sebagai bentuk pertanggung jawaban atas tugas dan kegiatan yang telah dilaksanakan dalam program PPL 2016 di SMK Sahid Surakarta kurang lebih dua bulan.

Dalam kegiatan PPL ini kami menyadari bahwa program kami tidak akan berjalan dengan lancar tanpa ada bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terima kasih pada semua pihak yang telah membantu tersusunnya laporan ini. Perkenankanlah kami mengucapkan terima kasih kepada:

1. Naim Maburri, M.Pd, selaku Kepala Sekolah SMK Sahid Surakarta yang telah memberikan izin untuk pelaksanaan kegiatan KKN-PPL di SMK Sahid Surakarta.
2. Prihastuti Ekawatiningsih M.Pd selaku Dosen Pembimbing Lapangan PPL, terimakasih sudah memberi bimbingan selama kami melaksanakan kegiatan PPL.
3. Rarah Lusiana Dewi, S.Pd selaku guru pembimbing PPL, terimakasih atas bimbingannya selama melaksanakan PPL di SMK Sahid Surakarta.
4. Prih Hartati, M.Per selaku koordinator PPL SMK Sahid Surakarta.
5. Teman-teman KKN-PPL di SMK Sahid Surakarta, terimakasih atas kerja samanya selama ini.
6. Seluruh bapak dan Ibu guru serta karyawan SMK Sahid Surakarta yang telah menerima kami dengan baik.
7. Bapak dan Ibu, yang selalu memberikan dukungan baik itu moral dan materiil, serta selalu memberikan motivasi agar PPL di SMK Sahid Surakarta dapat terlaksana dengan baik dan lancar

Penyusun menyadari bahwa dalam penyusunan laporan pelaksanaan kegiatan PPL masih banyak kekurangan dan jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu penulis senantiasa menantikan saran dan kritik dari berbagai pihak untuk bahan perbaikan dan penyempurnaan laporan ini dimasa yang akan datang.

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....i

Halaman Pengesahan Laporan PPLii

Kata Pengantariii

Daftar Isi.....iv

Abstrak.....v

BAB I. PENDAHULUAN1

 A. Analisis Situasi.....2

 B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL.....13

BAB II. PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL..... 15

 A. Kegiatan PPL

 1. Persiapan Program dan Kegiatan PPL.....15

 2. Bimbingan Mikro.....17

 3. Persiapan Mengajar17

 B. Pelaksanaan PPL

 1. Praktik mengajar.....19

 2. Pendekatan, Metode, dan Media Pembelajaran.....22

 C. Analisis Hasil Pelaksanaan.....24

 D. Refleksi24

BAB III. PENUTUP.....26

 A. Kesimpulan.....26

 B. Saran27

Daftar Pustaka.....29

Lampiran.....30

ABSTRAK
LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN DI SMK SAHID
SURAKARTA

OLEH :

Ahmad Iqbalul Wafi

13511241029

SMK Sahid Surakarta yang beralamatkan di Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. SMK Sahid Surakarta adalah sekolah kejuruan yang merupakan salah satu lokasi PPL UNY 2016. PPL dilaksanakan selama 2 bulan pada tanggal 15 Juli 2016 hingga pada tanggal 17 September 2016. Kegiatan PPL meliputi praktik mengajar dan pembuatan RPP, media pembelajaran, dan administrasi guru.

Tujuan dari kegiatan PPL adalah untuk mengembangkan teori yang telah didapat selama perkuliahan, dan untuk mengembangkan diri menumbuhkan kemampuan sebagai bekal untuk menjadi tenaga pendidik di masa yang akan datang. Setiap mahasiswa PPL sudah ditentukan guru pembimbing oleh sekolah. Guru pembimbing tersebut akan memonitoring mahasiswa PPL selama mengajardi kelas. Namun, sebelum mengajar, mahasiswa wajib membuat perangkat pembelajaran yang meliputi RPP dan media pembelajaran yang di konsultasikan kepada guru pembimbing. Penulis mengajar secara Individu pada mata pelajaran Melayani Makan dan Minum di kelas X JB 1,2 dan 3. Berbagai media pembelajaran sudah disumbangkan dalam berbagai bentuk agar dapat lebih membantu proses KBM di SMK Sahid Surakarta. Media tersebut juga akan lebih mempermudah guru dalam mengajar karena siswa akan lebih memahami lagi.

Kata Kunci : KKN PPL UNY 2014, SMK SAHID SURAKARTA, Individu

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 produktifitas 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

1. Sejarah SMK Sahid Surakarta

Analisis yang dilakukan adalah upaya untuk memperoleh informasi tentang kondisi fisik dan nonfisik yang terjadi di SMK Sahid Surakarta sebelum melaksanakan kegiatan PPL. Tujuan analisis situasi adalah menggali potensi dan kendala yang secara objektif dan riil sebagai bahan acuan untuk merumuskan program kegiatan.

SMK Sahid Surakarta didirikan pada tanggal 8 Juli 1998 dengan bidang keahlian pariwisata. Program Studi yang ditawarkan adalah Akomodasi Perhotelan, Usaha Jasa Pariwisata dan Tata Boga. Dan beberapa tahun kemudian menambahkan program studi tata busana, sehingga sekarang SMK Sahid Surakarta memiliki 4 Program Studi.

2. VISI

Terwujudnya Lembaga - Lembaga Pendidikan di bawah naungan Yayasan Sahid Jaya sebagai Lembaga Pendidikan yang diperhitungkan, Unggul, Berbudaya dan Religius yang didasarkan atas Falsafah Pendidikan Ilmu Amal Soleh, dengan mengutamakan keseimbangan antara professional, kewirausahaan berdasarkan Tri Watak Budi Luhur.

Dari Visi Yayasan ini, Lembaga Pendidikan yang dibina akan menghasilkan Lulusan/SDM yang bercirikan : Bermutu, Kompeten, Profesional, Berjiwa Entrepreneur, Beriman dan Taqwa kepada Tuhan YME, Berahklak Mulia serta Berwawasan Kebangsaan sehingga menjadi asset nasional.

3. MISI

Untuk mencapai Visi tersebut, maka ditetapkan Misi Yayasan dengan pendekatan setiap lembaga pendidikan di berbagai tingkat/ level melaksanakan hal - hal sebagai berikut :

- a. Melaksanakan implementasi pengendalian mutu melalui penyelenggaraan Unit Penjamin Mutu yang mampu melaksanakan pengembangan yang berkesinambungan/ terus menerus dengan memperoleh sertifikat Internasional, selambat - lambatnnya tahun 2012.
- b. Memiliki jalinan kerjasama yang erat dan saling menguntungkan dengan pihak Bisnis yang dikembangkan oleh Sahid Group, baik dalam program Pendidikan, Pelatihan, Penelitian dan Pengabdian Masyarakat. Dari kerjasama ini akan dihasilkan SDM yang mampu membawa kejayaan Sahid Group yang lebih terukur dan berkesinambungan.
- c. Memiliki jalinan kerjasama yang erat dengan pihak Pemerintah baik Pusat maupun Daerah, Pihak Swasta serta pihak Luar Negeri sesuai dengan ciri

khas bidang garapan masing - masing, sehingga terjadi sinergi dan dikenalnya secara luas lembaga Pendidikan di Yayasan Sahid Jaya.

- d. Mengembangkan jalinan yang kuat dengan Lembaga Pendidikan yang memberikan input siswa/ mahasiswa melalui Program Sekolah Binaan. Khusus Sekolah Pasca Sarjana adalah Perguruan Tinggi Binaan di berbagai wilayah terutama wilayah dimana lembaga pendidikan berdomisili. Dengan pola binaan ini, maka kesinambungan siswa/ mahasiswa yang akan melanjutkan lebih terukur.
- e. Terciptanya pola pengembangan kewirausahaan di setiap lembaga pendidikan di bawah Yayasan Sahid Jaya melalui:
 - 1) Akademik : dengan memasukkan dalam kurikulum dan Pembuatan Modul sebagai materi Pokok Pembelajaran.
 - 2) Penelitian : Penyelenggaraan penelitian dan kajian atas usaha bisnis baik kecil, menengah maupun besar. Diawali usaha Sahid Group.
 - 3) Pengabdian Masyarakat : dengan pembinaan Usaha Kecil dan Menengah oleh Dosen/ Guru bersama siswa/ mahasiswa
 - 4) Penyelenggaraan Usaha dengan Pengembangan Inti oleh siswa mahasiswa.
 - 5) Memanfaatkan anggaran Dikti untuk pengembangan kewirausahaan mahasiswa.
 - 6) Dikembangkan Unit Pembinaan untuk Pengembangan Wawasan Kebangsaan, Iman dan Taqwa yang menghasilkan Insan Berbudi Luhur dan Berwatak Mulia.

4. Letak Geografis dan Kondisi Fisik Sekolah

SMK Sahid Surakarta yang beralamat di Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta, Jawa Tengah ini terletak di tempat yang strategis karena berada di pinggir jalan raya sehingga mudah dijangkau dengan alat transportasi umum. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa PPL UNY, maka diperoleh analisis situasi SMK Sahid Surakarta sebagai berikut:

a. Kondisi Fisik Sekolah

Kondisi Fisik Sekolah dapat dikatakan baik, walaupun tempatnya kecil tetapi kebersihannya terjaga. Secara keseluruhan, sarana dan prasarana dalam kondisi yang cukup baik dan menunjang terselenggaranya kegiatan pembelajaran yang kondusif. Walaupun ada beberapa fasilitas yang perlu sedikit dilakukan perbaikan, baik pengecatan dan penataan ruang.

| | | | | | | | | | |
|---------------------------------------|------------------|-------------|---------------------|--------------------|-------------|----------------|---|----|----|
| Gambar Teknik | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 |
| Ruang Praktek Usaha Perjalanan Wisata | 2 | 20 | 40 | 2 | 0 | 0 | 2 | 20 | 40 |
| Ruang Praktek | 3 | 20 | 60 | 1 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 |
| Akomodasi Perhotelan | | | | | | | | | |
| Ruang Praktek Jasa Boga | 2 | 60 | 120 | 1 | 0 | 0 | 1 | 60 | 60 |
| Nama Sarana | Kondisi Saat Ini | | | | | Kebutuhan Alat | | | |
| | Jumlah Alat | Jumlah Baik | Jumlah Rusak Sedang | Jumlah Rusak Berat | Jumlah Alat | +/- | | | |
| Ruang Perpustakaan | | | | | | | | | |
| Akses Point | 1 | 1 | 0 | 0 | 3 | -2 | | | |
| Hub/Switch hub | 3 | 3 | 0 | 0 | 3 | 0 | | | |
| Komputer Laptop | 11 | 10 | 1 | 0 | 25 | -15 | | | |

| | | | | | | |
|-------------------------------|----|----|---|---|----|---------|
| Komputer PC | 20 | 17 | 3 | 0 | 30 | - 13 |
| Komputer server | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | -1 |
| Printer Laser | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | -1 |
| LCD Proyektor | 6 | 6 | 0 | 0 | 10 | -4 |
| Printer | 7 | 5 | 2 | 0 | 10 | -3 |
| Router | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | -1 |
| Ruang Kelas | | | | | | |
| Komputer Laptop | 0 | 0 | 0 | 0 | 21 | - 21 |
| LCD | 0 | 0 | 0 | 0 | 21 | - |
| Proyektor | | | | | | 21 |
| Ruang Lab. Bahasa | | | | | | |
| Komputer Laptop | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | -1 |
| Komputer PC | 0 | 0 | 0 | 0 | 30 | - 30 |
| Komputer server | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 |
| Printer Laser | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | -1 |
| LCD Proyektor | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 |
| Ruang Praktek Komputer | | | | | | |

| | | | | | | |
|---|----|----|---|---|----|----|
| Akses Point | 1 | 1 | 0 | 0 | 3 | -2 |
| Hub/Switch | | | | | | |
| hub | 3 | 3 | 0 | 0 | 3 | 0 |
| Komputer | 11 | 10 | 1 | 0 | 25 | - |
| Laptop | | | | | | 15 |
| Komputer | 20 | 17 | 3 | 0 | 30 | - |
| PC | | | | | | 13 |
| Komputer | | | | | | |
| server | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | -1 |
| Printer Laser | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | -3 |
| LCD | | | | | | |
| Proyektor | 1 | 1 | 0 | 0 | 2 | -1 |
| LCD Unit | 6 | 6 | 0 | 0 | 10 | -4 |
| Printer | 7 | 5 | 2 | 0 | 10 | -5 |
| Router | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | -1 |
| Ruang Lab Multime dia | | | | | | |
| Komputer | | | | | | |
| Laptop | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | -1 |
| Komputer | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | -1 |
| server | | | | | | |
| Printer Laser | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | -1 |
| LCD | | | | | | |
| Proyektor | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 |
| Ruang Prakt ek Usah a Perjal anan W isata | | | | | | |

| | | | | | | |
|--------------------------------------|----|----|---|---|----|----|
| Kalkulator | 14 | 14 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Komputer Laptop | 1 | 1 | 0 | 0 | 3 | -2 |
| Komputer PC | 1 | 0 | 1 | 0 | 3 | -2 |
| Printer Laser | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | -1 |
| LCD Proyektor | 1 | 1 | 0 | 0 | 2 | -1 |
| Ruang Prakt ek Akomodasi Perhotel an | | | | | | |
| Basket Trolley | 3 | 3 | 0 | 0 | 3 | 0 |
| Counter Chek | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 |
| Dryer | 1 | 0 | 1 | 0 | 2 | -1 |
| Komputer server | 1 | 1 | 0 | 0 | 3 | -2 |
| Printer Laser | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | -1 |
| Mesin cuci | 2 | 2 | 0 | 0 | 5 | -3 |
| Washtafel | 1 | 1 | 0 | 0 | 3 | -2 |
| Ruang Prakt ek Jasa Boga | | | | | | |
| Baki/Loyang Aluminium | 60 | 0 | 0 | 0 | 60 | 0 |
| Big Mixer | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 |
| Blender | 4 | 0 | 0 | 0 | 4 | 0 |

| | | | | | | |
|------------------------------------|----|----|---|---|----|---------|
| Choper | 4 | 0 | 0 | 0 | 4 | 0 |
| Drying Oven | 33 | 0 | 0 | 0 | 33 | 0 |
| Food Procesor | 1 | 1 | 0 | 0 | 3 | -2 |
| Frying pan | 18 | 18 | 0 | 0 | 28 | - 10 |
| Kipas angin | 6 | 0 | 0 | 0 | 6 | 0 |
| Kompor gas | 39 | 0 | 0 | 0 | 39 | 0 |
| Kompor Gas Oven | 5 | 4 | 1 | 0 | 10 | -5 |
| Kulkas (Refrigerator) | 3 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 |
| Microwave | 1 | 1 | 0 | 0 | 3 | -2 |
| Mixer | 9 | 0 | 0 | 0 | 9 | 0 |
| Shaker (Pengocok) | 1 | 1 | 0 | 0 | 5 | -4 |
| Tabung gas besar + regulator | 42 | 0 | 0 | 0 | 42 | 0 |
| Tempat Sampah | 12 | 0 | 0 | 0 | 12 | 0 |
| Timbangan | 16 | 0 | 0 | 0 | 16 | 0 |

b. Potensi Siswa, Guru dan karyawan

a. Potensi sekolah

SMK Sahid Surakarta merupakan salah satu Sekolah Menengah Kejuruan Swasta Pariwisata. SMK Sahid Surakarta memiliki empat

program studi keahlian yang terbagi menjadi beberapa kompetensi keahlian antara lain: Akomodasi Perhotelan, Jasa Boga, Usaha Perjalanan Wisata dan Tata Busana. Siswa SMK Sahid Surakarta sebagian besar siswanya perempuan.

Dilihat dari kondisi fisik, SMK Sahid Surakarta ini sudah memiliki sarana dan prasarana pendukung yang cukup lengkap dan memadai yaitu: Ruang Kepala Sekolah, Ruang tata usaha, Ruang tamu, Ruang guru, Ruang Kelas Ruang UKS, Ruang Perpustakaan, Ruang bimbingan konseling, Ruang OSIS, Kantin, Tempat ibadah, Kamar kecil, Tempat parkir, Laboratorium terdiri dari laboratorium Teknik Komputer, laboratorium Jasa Boga, Ruang Praktik Usaha Perjalanan Wisata, Ruang Praktek Akomodasi Perhotelan, dan Ruang Lab Multimedia.

Dari segi nonfisik, siswa-siswa SMK Sahid Surakarta memiliki potensi yang cukup bagus. Dibandingkan dengan SMK Swasta lain, SMK Sahid Surakarta memiliki potensi akademik kesiswaan yang bagus. Selain itu juga sudah dikenal telah banyak mencetak lulusan yang berprestasi.

Dalam bidang akademis siswa dipersiapkan untuk dapat langsung memasuki lapangan kerja, mampu berkarir, mampu berkompetensi, mengembangkan sikap profesional, atau melanjutkan studi ke jenjang yang lebih tinggi. Sekolah juga tidak hanya memperhatikan pengembangan akademis secara formal saja melainkan juga mengembangkan potensi siswa secara nonformal yaitu melalui ekstrakurikuler. Kegiatan ini sebagai wahana penyaluran dan pengembangan minat dan bakat para siswa SMK Sahid Surakarta

b. Potensi Siswa

SMK Sahid Surakarta terdiri dari kelas terdiri atas 7 kelas Jasa Boga, 3 kelas UPW, 8 kelas Perhotelan dan untuk busana kelasnya masih gabung dengan yang lain dikarenakan siswa yang sedikit. Siswa- siswa SMK Sahid Surakarta cukup aktif baik dalam mengikuti kegiatan belajar mengajar di dalam kelas maupun kegiatan ekstrakurikuler.

c. Potensi Guru

Guru dan pegawai di SMK Sahid Surakarta terdiri dari 2 guru pengajar bergelar S2, 34 guru pengajar bergelar S1, 6 guru pengajar bergelar D3.

d. Potensi Karyawan

SMK Sahid Surakarta mempunyai karyawan yang ditempatkan pada Tata Usaha, Petugas Perpustakaan, Petugas BK, karyawan cafetaria, Satpam, dan Pemelihara Sekolah.

c. Media Pembelajaran

Media yang tersedia antara lain *white board*, LCD, media audio-visual, media komputer, serta alat-alat kesenian berupa alat musik.

d. Kegiatan Ekstrakurikuler

SMK Sahid Surakarta memiliki kegiatan Ekstrakurikuler sebagai wahana penyaluran dan pengembangan minat dan bakat siswa-siswanya. Kegiatan Ekstrakurikuler tersebut secara struktural berada di bawah koordinasi sekolah. Kegiatan ekstrakurikuler yang dilaksanakan di sekolah ini antara lain:

| JENIS EKSTRAKURIKULER | NAMA PEMBINA | TEMPAT |
|--------------------------|--|---------------------------------|
| Materi INDOMI | Sesuai jadwal guru mengajar | Ruang kelas XII masing – masing |
| Pramuka | Ari Setyawan S.Pd.I (Koor) Nurani Kristina S.E (APH) Tursilowati H.S.Pd (JB) Putri Anie K. S.Pd (UPW) | Ruang kelas X masing – masing |
| Pilihan wajib | | |
| Guiding | Purwanto, S.H, S.ST. Par | Ruang Kelas X UPW |
| APH (PGR) | Widodo | Ruang Mook Up Room |
| Service | Sri Purnaningsih S.Pd | Ruang tata hidang |
| Dressmaking | Syamsiah S.Pd | Lap busana butik |
| PMR | Puguh rahmad S.Pd | Ruang kelas X JB 3 |
| Paskibra | Bachtiar handoko | Lantai Dasar |
| Jurnalistik | Prianti Murni N.A S.Pd | Ruang Kelas XII JB 2 |
| Seni tari | Magdalena Y, S.ST. Par | Plaza Lantai 2 |
| Seni Musik | Hengki Yulianto | Ruang Studio Musik |
| Paduan Suara | Arif S S.So | Plaza Lantai 1 |
| Futsal | Wahyu banowo S.Pd | Lapangan Planet Futsal |
| Jugling | Rarah Lusiana S.Pd | Lapangan Manahan |
| Pecinta Alam | Ari Setyawan S.Pd | Plaza lantai 2 |
| Komputer | Hartono S.Kom | Lab. Komputer |
| Mandarin Club | Indah Rahmawati A.Md | Ruang Kelas X JB 2 |

| | | |
|--------------|--------------------|--------------------|
| English Club | Nita Purwanti S.Pd | Ruang Kelas X JB 1 |
| BTA | Mu'alimah S.Ag | Musholla |

e. Fasilitas dan Media KBM

Fasilitas dan media KBM yang tersedia di Sahid Surakarta diantaranya perpustakaan, laboratorium, masjid, alat-alat olahraga Laboratorium terdiri dari laboratorium bahasa dan laboratorium komputer. Ruang praktik terdiri atas ruang praktik boga, ruang praktik busana, ruang praktik perhotelan dan ruang praktik UPW.

Laboratorium bahasa digunakan sebagai media pembelajaran bahasa. Laboratorium komputer digunakan untuk memberikan keterampilan komputer kepada siswa yaitu dengan memberikan mata pelajaran TIK (Teknologi Informasi dan Komunikasi) pada siswa kelas X, XI dan XII. Perpustakaan, yang menyediakan buku-buku penunjang kegiatan pembelajaran siswa, di kelola oleh seorang petugas.

Media pembelajaran yang tersedia di Sahid Surakarta juga bermacam-macam sesuai dengan mata pelajarannya. Tiap-tiap kelas memiliki papan tulis berupa *whiteboard*. Dengan adanya beberapa media tersebut, maka kegiatan pembelajaran dapat terlaksana dengan baik dan lancar. Alat-alat olah raga yang tersedia juga sudah lengkap (misalnya bola voli, bola basket dan bola sepak, cakram dan lain-lain). Tempat ibadah berupa masjid yang digunakan untuk sholat bagi yang muslim dan untuk kegiatan keagamaan ROHIS.

f. Perpustakaan Sekolah

Perpustakaan SMK Sahid Surakarta dikelola oleh dua petugas. Perpustakaan memiliki buku-buku yang bervariasi, namun sebagian buku masih kurang. Buku tersebut terdiri atas kamus Bahasa Inggris, Bahasa Indonesia dan belum tersedianya kamus Bahasa Jawa.

g. Bimbingan Konseling

Bimbingan dan Konseling di SMK Sahid 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, alih tangan kasus, *home visit*, kolaborasi dengan orang tua, guru maupun pihak sekolah yang lain serta beberapa administrasi bimbingan dan konseling.

Layanan diberikan untuk membantu permasalahan siswa baik masalah pribadi, sosial, belajar maupun karir. Guru pembimbing membantu permasalahan siswa dengan sebaik mungkin sesuai dengan tingkat

profesional bimbingan dan konseling. Dalam menyelesaikan masalah siswa, selain melakukan analisis data guru pembimbing juga melakukan analisis dengan cara lain misalnya wawancara, observasi dan kerjasama pihak lain yang terkait.

h. Unit Kesehatan Sekolah

SMK Sahid Surakarta terdapat 1 ruangan UKS yang di dalamnya terdapat fasilitas obat-obatan yang dapat digunakan bagi siswa yang membutuhkan. Kondisi UKS cukup baik dan bergabung dengan ruang guru.

B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL

1. Program PPL

a. Penyusunan Perangkat Persiapan Pembelajaran

Perangkat pembelajaran yang digunakan oleh mahasiswa PPL SMK Sahid Surakarta menyesuaikan dengan fasilitas yang disediakan oleh sekolah antara lain LCD, *laptop*, *whiteboard*, dan spidol. Sedangkan perangkat persiapan pembelajaran yang dipersiapkan oleh mahasiswa yang bersangkutan, antara lain pembuatan RPP, silabus, program semester yang disusun sebelum pembelajaran dilaksanakan. Selain itu mahasiswa praktikan dituntut mampu menerapkan inovasi pembelajaran di kelas, menyusun dan mengembangkan alat evaluasi serta mempelajari administrasi guru dan kegiatan lain yang menunjang kompetensi mengajar.

b. Kegiatan Praktik Mengajar

Kegiatan praktik mengajar dilaksanakan mulai tanggal 18 Juli 2016. Kegiatan tersebut dilaksanakan sesuai dengan jadwal mengajar guru pembimbing masing-masing. Praktik mengajar dilaksanakan minimal 8 kali oleh setiap praktikan PPL pada masing-masing jurusan. Berikut ini adalah rancangan kegiatan PPL secara global sebelum melakukan praktik mengajar di kelas.

- 1) Konsultasi dengan guru pembimbing mengenai jadwal mengajar, pembagian materi, dan persiapan mengajar, yang akan dilaksanakan mulai tanggal 15 Juli 2016.
- 2) Membantu guru dalam mengajar serta mengisi kekosongan kelas apabila terdapat guru pembimbing tidak masuk atau ada kepentingan.
- 3) Menyusun persiapan untuk praktik terbimbing, artinya tugas yang harus dikerjakan oleh mahasiswa ditentukan oleh guru dan harus di konsultasikan kepada guru pembimbing mata pelajaran.
- 4) Melaksanakan praktik mengajar terbimbing, artinya bahwa bimbingan dilaksanakan pada kelas dengan materi berbeda. Praktik mengajar di

kelas dilakukan minimal 8 kali tatap muka dan dalam pelaksanaannya diamati oleh guru pembimbing.

- 5) Menyusun persiapan untuk praktik mengajar secara mandiri yaitu materi yang diajarkan dipilih sendiri oleh mahasiswa dan diberi kesempatan untuk mengelola proses pembelajaran secara penuh, namun tetap ada bimbingan dan pemantauan dari guru.
- 6) Melakukan diskusi dan refleksi terhadap tugas yang telah dilakukan, baik yang terkait dengan kompetensi profesional, sosial, maupun interpersonal, yang dilakukan dengan teman sejawat, guru koordinator sekolah, dan dosen pembimbing.
- 7) Menyusun laporan PPL pada akhir kegiatan PPL.

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL

A. KEGIATAN PPL

1. Persiapan Program dan Kegiatan PPL

Persiapan sangat diperlukan oleh mahasiswa sebelum diterjunkan secara langsung ke sekolah untuk melaksanakan praktik PPL. Sebelum penerjunan PPL secara langsung ke sekolah, maka sebelumnya mahasiswa melakukan persiapan, yang meliputi kegiatan observasi kondisi sekolah, observasi kelas, pengajaran mikro, pembekalan PPL, dan persiapan mengajar. Pelaksanaan PPL memerlukan persiapan-persiapan agar pelaksanaannya dapat berjalan dengan lancar. Oleh sebab itu diperlukan persiapan-persiapan sebagai berikut:

a. Pengajaran Mikro / *Micro Teaching* (PPL 1)

Micro Teaching/pengajaran mikro merupakan pengajaran yang dilaksanakan dengan membagi mahasiswa ke dalam kelompok-kelompok kecil. Pengajaran ini bertujuan untuk melatih mahasiswa dalam melakukan kegiatan pembelajaran sebelum terjun ke lapangan secara langsung disekolah.

Pelaksanaan *micro teaching* dilakukan dalam kelompok kecil dengan anggota mahasiswa sebanyak 10 orang. Pelaksanaan kegiatan *micro* diampu oleh ibu Prihastuti Ekawatiningsih M.Pd bertujuan agar mahasiswa lebih fokus dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran. Dengan adanya pembelajaran *micro teaching*, maka diharapkan mahasiswa memperoleh bekal/pengalaman dan telah mempersiapkan mental sebelum terjun langsung ke sekolah.

Dosen pembimbing memberikan masukan, baik berupa kritik maupun saran setiap kali praktikan selesai praktik mengajar. Berbagai macam metode dan media pembelajaran dicoba dalam kegiatan ini, sehingga praktikan memahami media yang sesuai untuk setiap materi. Dengan demikian, pengajaran mikro bertujuan untuk membekali mahasiswa agar lebih siap dalam melaksanakan PPL, baik segi materi maupun penyampaian atau metode mengajarnya. Pengajaran mikro juga sebagai syarat bagi mahasiswa untuk dapat mengikuti PPL yaitu harus lulus dalam matakuliah *micro teaching*.

b. Pembekalan

Kegiatan pembekalan merupakan salah satu persiapan yang diselenggarakan oleh lembaga UNY, dilaksanakan dalam bentuk pembekalan PPL yang dilaksanakan di KPLT Lantai 3 FT UNY oleh Dosen Pembimbing PPL UNY. Dalam kegiatan pembekalan, DPL memberikan arahan kepada mahasiswa mengenai hal-hal yang berhubungan dengan pelaksanaan kegiatan PPL di SMK Sahid Surakarta. DPL membuka forum tanya jawab dengan mahasiswa agar mahasiswa dapat menyampaikan hal-hal yang belum diketahui dalam pelaksanaan PPL di Sekolah.

c. Observasi

Sebelum praktikan 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

Tujuan observasi adalah untuk mengetahui kondisi sekolah secara mendalam agar mahasiswa dapat menyesuaikan diri pada pelaksanaan PPL di sekolah. 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

a) Observasi Pra PPL

Observasi pembelajaran di kelas bertujuan agar mahasiswa dapat secara langsung melihat dan mengamati proses belajar dalam kelas. 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 memberi gambaran bagaimana metode yang tepat untuk diaplikasikan pada saat praktik mengajar. Adapun hasil observasi belajar adalah sebagai berikut:

(1) Perangkat Pembelajaran

(a) Satuan Pembelajaran.

(b) Rencana Pelaksanaan 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 Pelajaran

(3) Perilaku Siswa

- (a) Perilaku siswa di dalam kelas
- (b) Perilaku siswa di luar kelas

2. Bimbingan Mikro/ PPL

Bimbingan mikro/PPL merupakan wadah bagi mahasiswa PPL untuk membicarakan masalah yang dihadapi selama PPL dengan dosen mikro/ pembimbing PPL. Melalui bimbingan mikro, dapat dicari penyelesaian dari masalah yang dihadapi, khususnya masalah-masalah yang terkait selama PPL.

3. Persiapan Mengajar

Persiapan mengajar sangat diperlukan sebelum dan sesudah mengajar. Melalui persiapan yang matang, mahasiswa PPL diharapkan dapat memenuhi target yang ingin dicapai. Persiapan yang dilakukan untuk mengajar antara lain:

a. Konsultasi dengan guru pembimbing

Konsultasi dengan guru pembimbing dilakukan sebelum dan setelah mengajar. Sebelum mengajar guru memberikan materi yang harus disampaikan pada waktu mengajar. Selain itu bimbingan sebelum mengajar juga dilakukan untuk mendiskusikan kegiatan yang akan dilaksanakan selama proses belajar mengajar. Bimbingan setelah mengajar dimaksudkan untuk mengevaluasi cara mengajar mahasiswa PPL. Hal ini agar mahasiswa dapat memperbaiki kekurangan-kekurangan selama proses belajar mengajar sehingga selanjutnya dalam mengajar mahasiswa menjadi lebih baik.

b. Penguasaan materi

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

c. Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Penyusunan RPP dilaksanakan sebelum praktikan 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 X JB 1, X JB 2 dan X JB 3 sesuai dengan kurikulum yang berlaku, maka kurikulum yang digunakan dalam proses pembelajaran adalah kurikulum KTSP. Mata pelajaran yang diberikan oleh guru pembimbing kepada praktikan yaitu Melayani Makan dan Minum.

d. 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 belajar mengajar, sehingga media benar-benar efektif dan mencapai tujuan pembelajaran.

e. Pembuatan alat evaluasi

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

B. Pelaksanaan PPL

Berdasarkan rumusan program dan rancangan kegiatan PPL dilaksanakan selama kegiatan PPL di SMK Sahid Surakarta, pada umumnya seluruh program

kegiatan dapat terlaksana dengan baik dan lancar. Pelaksanaan kegiatan PPL akan dibahas secara detail, sebagai berikut :

1. Praktik Mengajar

Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 15 Juli sampai 15 September 2016. Praktikan dibimbing oleh guru pembimbing. Praktikan melakukan praktik mengajar di kelas X JB 1, X JB 2 dan X JB 3 dengan alokasi waktu sebanyak 96 jam dengan 8 kali pertemuan setiap kelas.

| No | Tanggal | Kelas yang diampu | Jam pelajaran | Kegiatan |
|----|------------------------|-------------------|---------------|---|
| 1 | Kamis, 21 Juli 2016 | X JB 3 | 4 jam | Perkenalan dan menjelaskan pengertian menu |
| 2 | Senin, 25 Juli 2016 | X JB 2 | 4 jam | Menjelaskan pengertian menu |
| 3 | Selasa, 26 Juli 2016 | X JB 1 | 4 jam | Menjelaskan pengertian menu |
| 4 | Kamis, 28 Juli 2016 | X JB 3 | 4 jam | Menjelaskan struktur menu, jenis – jenis menu dan syarat – syarat menyusun menu |
| 5 | Senin, 1 Agustus 2016 | X JB 2 | 4 jam | Menjelaskan struktur menu, jenis – jenis menu dan syarat – syarat menyusun menu |
| 6 | Selasa, 2 Agustus 2016 | X JB 1 | 4 jam | Menjelaskan struktur menu, jenis – jenis menu dan syarat – syarat menyusun menu |
| 7 | Senin, 8 Agustus 2016 | X JB 2 | 4 jam | Praktik membuat buku menu |

| | | | | |
|----|-------------------------------|--------|-------|--|
| 8 | Selasa, 9 Agustus 2016 | X JB 1 | 4 jam | Praktik membuat buku menu |
| 9 | Kamis, 11 Agustus 2016 | X JB 3 | 4 jam | Mereview materi dan ulangan harian |
| 10 | Senin, 15 Agustus 2016 | X JB 2 | 4 jam | Menjelaskan alat – alat restoran |
| 11 | Selasa, 16 Agustus 2016 | X JB 1 | 4 jam | Menjelaskan alat – alat restoran |
| 12 | Kamis, 18 Agustus 2016 | X JB 3 | 4 jam | Praktik membuat buku menu |
| 13 | Senin, 22 Agustus 2016 | X JB 2 | 4 jam | Ulangan dan penambahan materi |
| 14 | Selasa, 23 Agustus 2016 | X JB 1 | 4 jam | Mereview materi |
| 15 | Kamis, 25 Agustus 2016 | X JB 3 | 4 jam | Menjelaskan alat – alat restoran |
| 16 | Senin, 29 Agustus 2016 | X JB 2 | 4 jam | Menjelaskan alat – alat restoran |
| 17 | Selasa, 30 Agustus 2016 | X JB 1 | 4 jam | Menjelaskan organisasi restoran dan napkin folding |
| 18 | Kamis, 1 September 2016 | X JB 3 | 4 jam | Menjelaskan organisasi restoran dan napkin folding |

| | | | | |
|----|--------------------------------|--------|-------|--|
| 19 | Senin, 5 September 2016 | X JB 2 | 4 jam | Praktik Polishing |
| 20 | Selasa, 6 September 2016 | X JB 1 | 4 jam | Praktik Polishing |
| 21 | Kamis, 8 September 2016 | X JB 3 | 4 jam | Praktik Polishing |
| 22 | Kamis, 15 September 2016 | X JB 3 | 4 jam | Menjelaskan pengertian napkin folding |

Dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran, metode yang digunakan adalah ceramah, latihan soal, diskusi, dan tanya jawab. Masukan yang sering diberikan oleh guru pembimbing berkaitan dengan penyampaian materi dan pengaturan waktu.

Praktik mengajar yang dimaksud adalah praktik mengajar di dalam kelas. Praktik mengajar di dalam kelas dilakukan secara terbimbing, artinya dalam pelaksanaan pembelajaran di kelas, guru pembimbing mendampingi atau memberikan pengawasan dan evaluasi. Kegiatan praktik mengajar meliputi:

- a. Membuka Pelajaran:
 - 1) Membuka pelajaran dengan salam dan doa
 - 2) Presensi
 - 3) Menyampaikan Tujuan Pembelajaran
- b. Kegiatan Inti
- c. Penutup
 - 1) Menyimpulkan kegiatan pembelajaran
 - 2) Memberikan tugas untuk pertemuan berikutnya
 - 3) Salam

Kegiatan selain mengajar saat PPL yaitu Piket Guru, yang dilakukan pada hari rabu saat tidak mengajar. Tugasnya mengabsen kelas, menggantikan guru yang tidak dapat hadir mengajar dan menangani siswa yang terlambat maupun yang mau ijin keluar.

2. Pendekatan, Metode, dan Media Pembelajaran

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

Model pembelajaran menggunakan *Problem Based Learning* yaitu strategi pembelajaran yang menggunakan proyek/ kegiatan sebagai sarana pembelajaran untuk mencapai kompetensi sikap, pengetahuan, dan ketrampilan. Pendekatan pembelajaran terletak pada aktivitas peserta didik untuk memecahkan masalah dengan menerapkan ketrampilan meneliti, menganalisis, membuat sampai dengan mempresentasikan pembelajaran berdasarkan pengalaman nyata.

Media yang digunakan pada pembelajaran di kelas X adalah *White Board*, *handout*, *jobsheet* dan *powerpoint* pada pelajaran Melayani Makan dan Minum.

a. Umpan Balik Pembimbing

Setelah melaksanakan praktik mengajar, praktikan mendapat pengarahan dari guru pembimbing mengenai hasil evaluasi dalam mengajar sehingga praktikan mengetahui kelemahan dalam mengajar. Pengarahan ini bertujuan agar praktikan dapat memperbaiki kesalahan dan kekurangan yang ada sehingga selanjutnya praktikan mampu meningkatkan kualitas mengajar.

b. Evaluasi

Pada tahap ini, praktikan dinilai oleh guru pembimbing, baik dalam membuat persiapan mengajar, melakukan aktifitas mengajar di kelas, penguasaan materi, kepedulian terhadap siswa, maupun penguasaan kelas. Praktikan juga melakukan evaluasi terhadap murid-murid dengan memberikan tugas baik individu maupun berkelompok. Hal tersebut dilakukan guna mengetahui sejauh mana kemampuan siswa yang telah diajar selama pelaksanaan PPL dalam menyerap materi yang diberikan.

c. Penyusunan Laporan

Tindak lanjut dari program PPL adalah penyusunan laporan sebagai pertanggungjawaban atas kegiatan PPL yang telah dilaksanakan. Laporan

PPL berisi kegiatan yang dilakukan selama PPL. Laporan ini disusun secara individu dengan persetujuan guru pembimbing, koordinator PPL sekolah, Kepala Sekolah, dan DPL-PPL Jurusan.

d. Penarikan

Penarikan mahasiswa PPL dilakukan pada tanggal 17 September 2016 oleh pihak UPPL yang diwakilkan pada DPL-PPL masing-masing.

C. Analisis Hasil

Selama pelaksanaan PPL dengan menjalani profesi sebagai guru, memberikan banyak pengalaman dan gambaran yang jelas bahwa profesi guru bukan hanya menuntut penguasaan materi dan metode pembelajaran saja, tetapi juga menuntut kemampuan mengatur waktu, mengelola kelas, berinteraksi dengan warga sekolah, dan mempersiapkan segala administrasi guru.

Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 21 Juli 2016 sampai dengan 8 September 2016. Praktikan telah mengajar sebanyak 8 kali. Jadwal mengajar praktikan sebanyak 96 jam pelajaran dengan 8 kali pertemuan di kelas X JB 1, 2 dan 3. Praktikan menggunakan buku selama kegiatan mengajar yaitu :

1. Modul Tata Hidang

Ardjuno Wiwoho. 2008. Pengetahuan Tata Hidang. Erlangga: Jakarta.

2. Bahan Ajar

Selama praktik mengajar di kelas, praktikan tidak mengalami hambatan yang sulit. Praktikan juga berkonsultasi mengenai metode yang akan diterapkan pada pertemuan selanjutnya. Metode dapat berjalan dengan baik apabila praktikan bisa menguasai kelas. Konsultasi memberikan manfaat bagi praktikan dalam praktik mengajar agar kelemahan selama mengajar dapat diperbaiki. Sehingga pada pertemuan selanjutnya praktikan dapat mengajar lebih baik.

Secara garis besar, siswa-siswi SMK Sahid Surakarta menerima dengan baik mahasiswa PPL, hanya ada beberapa siswa yang terlihat acuh dan ramai sendiri ketika dijelaskan. Untuk mengatasi hal tersebut praktikan :

- a. Memberikan pertanyaan kepada siswa yang kurang memperhatikan selama proses pembelajaran berlangsung.
- b. Menggunakan variasi metode pembelajaran yang lebih banyak melibatkan siswa dan dapat diikuti oleh siswa, sehingga siswa tidak ada waktu untuk ramai sendiri.
- c. Menegur siswa agar kembali untuk mendengarkan pelajaran yang disampaikan.

Selama kegiatan PPL, praktikan mendapatkan banyak manfaat dan pengetahuan. Menjadi seorang tenaga pendidik yang baik bukan hanya dengan dapat mengajar dengan baik, karena diperlukan penguasaan materi dan pemilihan metode yang tepat sehingga materi dapat dengan mudah diterima dan dipahami oleh siswa. Selain itu, juga harus dapat mengelola kelas sehingga proses mengajar tidak terganggu. Untuk dapat melaksanakan proses mengajar yang baik maka diperlukan persiapan yang matang sebelum mengajar.

Kesulitan, hambatan, dan tantangan dalam melaksanakan program PPL dapat diatasi dengan baik dengan bimbingan guru pembimbing lapangan, beserta dosen pembimbing lapangan. Mahasiswa telah berusaha mengoptimalkan kemampuannya dalam melaksanakan program ini. Secararingkas, rincian praktik mengajar yang telah terlaksana adalah sebagai berikut:

- a. Praktik Mengajar: dimulai tanggal 21 Juli – 8 September 2016. Setiap mahasiswa mempunyai guru pembimbing dalam kegiatan pembelajaran di kelas. Jumlah jam mengajar per minggu disesuaikan dengan jumlah jam pelajaran untuk masing-masing mata pelajaran yang diampu.
- b. Pembuatan atau Penambahan Media Pembelajaran, berupa media dan alat pembelajaran yang dapat digunakan untuk memperlancar kegiatan belajar mengajar di kelas. Kegiatan ini hanya dilaksanakan oleh beberapa mahasiswa PPL dibawah bimbingan dari guru pengampu mata pelajaran yang bersangkutan.
- c. Jumlah pertemuan/jam praktik mengajar mahasiswa tergantung dengan kesepakatan guru pembimbing lapangan masing-masing. Pelaksanaannya sesuai dengan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran) yang telah dirancang.

D. Refleksi

1. Faktor Pendukung

- a. Guru pembimbing yang sangat perhatian, sehingga kekurangan-kekurangan praktikan dalam proses pembelajaran dapat diketahui. Selain itu, praktikan diberikan masukan-masukan untuk perbaikan.
- b. Guru pembimbing yang sangat rapi dalam administrasi, sehingga praktikan mendapatkan banyak ilmu dan pengalaman dalam pembuatan administrasi guru.
- c. Guru pembimbing yang mempunyai prinsip “*target oriented*” sehingga pembelajaran dapat berjalan pada waktu yang tepat dan sesuai dengan harapan.

2. Faktor Penghambat

Media pembelajaran yang digunakan terbatas karena sarana dan prasarana sekolah yang kurang. Walaupun demikian selama praktik PPL, praktikan masih mengalami beberapa hambatan atau permasalahan, antara lain:

Permasalahan dan cara Mengatasi

- a. Masalah yang timbul pada kegiatan PPL ini antara lain :
 - 1) Kemampuan siswa dalam menerima materi tidak sama.
 - 2) Setiap kelas mempunyai sifat yang berbeda.
 - 3) Ada beberapa siswa dalam kelas yang ramai pada waktu pelajaran sedang berlangsung.
- b. Untuk mengatasi masalah tersebut, mahasiswa praktikan melakukan hal-hal berikut :
 - 1) Melakukan pendekatan interpersonal untuk mendorong siswa agar lebih giat lagi belajarnya.
 - 2) Pada saat belajar menggunakan model pembelajaran yang dapat membuat siswa aktif.
 - 3) Gaya mengajar untuk masing-masing kelas harus berbeda, menyesuaikan karakteristik siswa di tiap-tiap kelas.
 - 4) Penyampaian materi harus pelan-pelan.
 - 5) Memberikan peringatan agar tidak ramai pada waktu pelajaran.
 - 6) Praktikan mengajak komunikasi dengan setiap siswa yang ramai sehingga siswa tersebut akan merasa lebih diperhatikan.

BAB III

PENUTUP

A. KESIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan PPL Universitas Negeri Yogyakarta 2015 dimulai tanggal 15 Juli sampai dengan 15 September 2016 berlokasi di SMK Sahid Surakarta. Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan oleh praktikan selama masa observasi, praktikan memperoleh gambaran tentang situasi dan kondisi kegiatan belajar mengajar mata pelajaran Melayani Makan dan Minum kelas X yang berada di SMK Sahid Surakarta. Setelah melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Sahid Surakarta, banyak pengalaman yang praktikan dapatkan mengenai situasi dan permasalahan pendidikan di suatu sekolah.

Program kerja PPL yang berhasil dilakukan adalah penyusunan rencana pembelajaran, penyusunan pelaksanaan pembelajaran, praktik mengajar dan mengadakan evaluasi pembelajaran. Dari kegiatan PPL terpadu yang dilaksanakan selama 2 bulan maka dapat dibuat suatu kesimpulan sebagai berikut :

1. Program PPL

Dari pelaksanaan PPL di SMK Sahid Surakarta dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

- a. Kegiatan PPL merupakan wadah bagi mahasiswa untuk mengintegrasikan dan mengimplementasikan ilmu yang telah dikuasainya kedalam praktik keguruan atau praktik kependidikan.
- b. Kegiatan PPL merupakan salah satu sarana untuk menyiapkan dan menghasilkan calon guru atau tenaga kependidikan yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan dan keterampilan profesional.
- c. Membantu praktikan untuk belajar bagaimana berinteraksi dengan siswa baik di kelas (dalam proses pembelajaran) maupun di luar kelas (luar jam belajar) sehingga mahasiswa sadar akan perannya sebagai pengajar dan pendidik yang wajib memberikan teladan dan sebagai pengayom siswa di sekolah.

B. SARAN

Berdasarkan pengalaman selama kegiatan PPL, maka penulis memberikan saran-saran sebagai berikut:

1. Bagi Sekolah

- a. Peningkatan kerja sama dan komunikasi yang harmonis antara pihak sekolah dengan mahasiswa PPL.
- b. Perlunya peningkatan penggunaan media pembelajaran yang sudah ada di sekolah dan penggunaan variasi metode pembelajaran sehingga dapat menarik siswa untuk giat belajar.
- c. Sarana dan prasarana yang sudah ada, hendaknya dapat dimanfaatkan dengan lebih efektif.
- d. Sekolah perlu mempertahankan pembinaan iman dan takwa sert penanaman tata krama warga sekolah khususnya siswa yang selama ini sudah berjalan sangat bagus. Selain itu, kedisiplinan pihak sekolah perlu ditingkatkan agar siswa memiliki kedisiplinan dan menunjang proses pembelajaran agar tujuan sekolah dan pembelajaran dapat tercapai.
- e. Kegiatan belajar mengajar maupun pembinaan minat dan bakat siswa hendaknya lebih ditingkatkan lagi kualitasnya agar prestasi yang selama ini diraih bisa terus dipertahankan.

2. Bagi Mahasiswa

- a. Ketika observasi harus sungguh-sungguh agar dalam penyusunan program dapat direncanakan secara matang dan program tersebut dapat terlaksana dengan baik.
- b. Membina kebersamaan dan kekompakkan baik diantara mahasiswa PPL ataupun dengan pihak sekolah sehingga dapat bekerja sama dengan baik.
- c. Persiapan mengajar perlu ditingkatkan dan dipersiapkan dengan sungguh-sungguh agar ketika praktek mengajar dapat berjalan dengan baik
- d. Mahasiswa PPL harus belajar lebih keras, menimba pengalaman sebanyak-banyaknya, dan memanfaatkan kesempatan PPL sebaik-baiknya.
- e. Mahasiswa diharapkan dapat memahami kondisi karakter dan kemampuan akademis siswa.
- f. 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.

3. Bagi Universitas

- a. Pembekalan dari UPPL sebaiknya dilakukan sebelum mahasiswa membuat proposal dan perumusan program 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.
- b. Pembekalan kegiatan PPL dan sosialisasi ketentuan yang harus dilaksanakan oleh mahasiswa dan sekolah hendaknya dikemas lebih baik lagi agar tidak terjadi simpang siur informasi yang menjadikan pihak mahasiswa dan sekolah menjadi kebingungan di tengah-tengah pelaksanaan PPL seperti ketentuan warna seragam, berapa kali mengajar, dsb.
- c. Kunjungan ke sekolah-sekolah mohon untuk lebih diperhatikan agar setiap sekolah benar- benar mendapat kunjungan dari pihak UPPL.

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.

DAFTAR PUSTAKA

Alwi, Hasan dkk. 2003. *Tata Bahasa Baku Bahasa Indonesia*. Jakarta: BalaiPustaka.

Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa. 2003. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.

UPPL. 2014. *Panduan KKN-PPL 2014*. Yogyakarta : UPPL Universitas Negeri Yogyakarta

UPPL. 2014. *Materi Pembekalan KKN-PPL 2014*. Yogyakarta : UPPL Universitas Negeri Yogyakarta



FORMAT OBSERVASI
PEMBELAJARAN DI KELAS DAN
OBSERVASI PESERTA DIDIK

Npma. 1

untuk mahasiswa

NAMA MAHASISWA : Ahmad Iqbalul Wafi PUKUL : 08.00-15.00 WIB
NO.MAHASISWA : 13511241029 TEMPAT OBSERVASI : SMK Sahid Surakarta
TGL.OBSERVASI : 1 – 3 Maret 2016 FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/PT.Boga

| No | Aspek yang diamati | Deskripsi hasil pengamatan |
|----|-------------------------------------|--|
| A | Perangkat pembelajaran : | |
| | 1. Kurikulum | Menggunakan KTSP |
| | 2. Silabus | Ada |
| | 3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran | ada |
| B | Proses Pembelajaran | |
| | 1. Membuka pelajaran | Ada |
| | 2. Penyajian materi | 1. Penekanan materi dengan suara. 2. Dengan cara mengulangi dan banyak memperlihatkan gambar contoh-contoh dengan materi yang sesuai. |
| | 3. Metode pembelajaran | 1. Ceramah 2. Tanya jawab |
| | 4. Penggunaan bahasa | Bahasa Indonesia dan Bahasa Jawa. |
| | 5. Penggunaan waktu | Pembukaan, materi dan penutupan. |
| | 6. Gerak | Senyum, mengacungkan tangan. |
| | 7. Cara memotivasi siswa | Memberikan gambaran-gambaran dalam kehidupan nyata tentang dunia boga. |
| | 8. Teknik bertanya | Mengacungkan jari. |
| | 9. Teknik penguasaan kelas | Keliling kelas, dan meminta siswa untuk fokus melihat kedepan. |
| | 10. Penggunaan media | LCD, whiteboard. |
| | 11. Bentuk dan cara evaluasi | Memberikan pertanyaan |
| | 12. Menutup pelajaran | Ada |
| C | Perilaku Siswa | |
| | 1. Perilaku siswa didalam kelas | +Aktif bertanya dan menjawab. -Terkadang ramai sendiri. |
| | 2. Perilaku siswa diluar kelas | +Ramah. +Menyapa bila bertemu. |

Koordinator PPL Sekolah/Instansi

Surakarta, September 2016
Mahasiswa PPL

Prih Hartati, M.Par
NIP. 19770827 200501 2 012

Ahmad Iqbalul Wafi
NIM. 135111241029



FORMAT OBSERVASI

Npma. 2

untuk mahasiswa

KONDISI SEKOLAH

NAMA MAHASISWA : Ahmad Iqbalul Wafi PUKUL : 08.00-15.00 WIB
 NO.MAHASISWA : 13511241029 TEMPAT OBSERVASI : SMK Sahid Surakarta
 TGL.OBSERVASI : 1 – 3 Maret 2016 FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/PT.Boga

| N o | Aspek yang diamati | Deskripsi hasil pengamatan | Ket |
|--------|-----------------------|--|-----|
| 1 | Kondisi fisik sekolah | Kondisi Fisik Sekolah dapat dikatakan baik, walaupun tempatnya kecil tetapi kebersihannya terjaga. Secara keseluruhan, sarana dan prasarana dalam kondisi yang cukup baik dan menunjang terselenggaranya kegiatan pembelajaran yang kondusif | |
| 2 | Potensi siswa | SMK Sahid Surakarta terdiri dari kelas terdiri atas 7 kelas Jasa Boga, 3 kelas UPW, 8 kelas Perhotelan dan untuk busana kelasnya masih gabung dengan yang lain dikarenakan siswa yang sedikit. Siswa- siswa SMK Sahid Surakarta cukup aktif baik dalam mengikuti kegiatan belajar mengajar di dalam kelas maupun kegiatan ekstrakurikuler. | |
| 3 | Potensi guru | Guru dan pegawai di SMK Sahid Surakarta terdiri dari 2 guru pengajar bergelar S2, 34 guru pengajar bergelar S1, 6 guru pengajar bergelar D3. | |
| 4 | Potensi karyawan | SMK Sahid Surakarta mempunyai karyawan yang ditempatkan pada Tata Usaha, Petugas Perpustakaan, Petugas BK, karyawan cafetaria, Satpam, dan Pemelihara Sekolah | |
| 5 | Fasilitas KBM, media | Fasilitas dan media KBM yang tersedia di Sahid Surakarta diantaranya perpustakaan, laboratorium, masjid, alat-alat olahraga Laboratorium terdiri dari laboratorium bahasa dan laboratorium komputer. Ruang praktik terdiri atas ruang praktik boga, ruang praktik busana, ruang praktik perhotelan dan ruang praktik UPW. | |
| 6 | Perpustakaan | Perpustakaan SMK Sahid Surakarta dikelola oleh dua petugas. Perpustakaan memiliki buku-buku yang bervariasi, namun sebagian buku masih kurang. Buku tersebut terdiri atas kamus Bahasa Inggris, Bahasa Indonesia dan belum tersedianya kamus Bahasa Jawa | |
| 7 | Labolatorium | Sudah terdapat labolatorium untuk setiap jurusan yang masih memiliki fungsi bersama untuk beberapa mata pelajaran. | |
| 8 | Bimbingan konseling | Bimbingan dan Konseling di SMK Sahid 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, alih tangan kasus, | |

| | | | |
|----|--|---|--|
| | | home visit, kolaborasi dengan orang tua, guru maupun pihak sekolah yang lain serta beberapa administrasi bimbingan dan konseling. | |
| 9 | Bimbingan belajar | Bimbingan belajar dilakukan secara terus-menerus selama kegiatan pembelajaran. | |
| 10 | Ekstrakurikuler (pramuka, PMI, Basket, drumband dsb) | Terdapat beberapa ekstrakurikuler yang ditawarkan seperti : Guiding, APH (PGR), Service, Dressmaking, PMR, Paskibra, Jurnalistik, Seni tari, Seni Musik, Paduan Suara, Futsal, Jugling, Pecinta Alam, Komputer, Mandarin Club, English Club dan BTA | |
| 11 | Organisasi dan fasilitas OSIS | Digunakan untuk rapat kegiatan OSIS dan kesekretariatan OSIS serta pengkoordinasian kegiatan OSIS dengan anggota OSIS. | |
| 12 | Organisasi dan Fasilitas UKS | SMK Sahid Surakarta terdapat 1 ruangan UKS yang di dalamnya terdapat fasilitas obat-obatan yang dapat digunakan bagi siswa yang membutuhkan. Kondisi UKS cukup baik dan bergabung dengan ruang guru. | |
| 13 | Administrasi (karyawan, sekolah, dinding) | Desain penempatan ruang kerja yang fleksibel dan sudah diatur perline kerja, terdapat 4 WAKA, yaitu kurikulum, humas, sapras, dan kesiswaan. | |
| 14 | Karya tulis ilmiah remaja | Sudah banyak yang mengikuti karya tulis ilmiah. | |
| 15 | Karya tulis ilmiah guru | Karya tulis guru belum terlalu banyak hanya sebatas tingkat kabupaten atau kota. | |
| 16 | Koperasi siswa | Tidak ada koperasi siswa | |
| 17 | Tempat ibadah | Mushola digunakan sebagai tempat ibadah guru, karyawan serta para siswa yang beragama muslim. | |
| 18 | Kesehatan lingkungan | Lingkungan yang ada di SMK Sahid Surakarta bersih dan rapi. | |

Koordinator PPL Sekolah/Instansi

Surakarta, September 2016
Mahasiswa PPL

Prih Hartati, M.Par
NIP. 19770827 200501 2 012

Ahmad Iqbalul Wafi
NIM. 135111241029



FORMAT OBSERVASI
PEMBELAJARAN

Npma. 3

untuk mahasiswa

NAMA MAHASISWA : Ahmad Iqbalul Wafi PUKUL : 08.00-15.00 WIB
NO.MAHASISWA : 13511241029 TEMPAT OBSERVASI : SMK Sahid Surakarta
TGL.OBSERVASI : 1 – 3 Maret 2016 FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/PT.Boga

| No | Aspek yang diamati | Deskripsi hasil pengamatan |
|----|-------------------------------------|--|
| A | Perangkat pembelajaran : | |
| | 4. Kurikulum | Menggunakan KTSP |
| | 5. Silabus | Ada |
| | 6. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran | ada |
| B | Proses Pembelajaran | |
| | 13. Membuka pelajaran | Ada |
| | 14. Penyajian materi | 3. Penekanan materi dengan suara. 4. Dengan cara mengulangi dan banyak memperlihatkan gambar contoh-contoh dengan materi yang sesuai. |
| | 15. Metode pembelajaran | 3. Ceramah 4. Tanya jawab |
| | 16. Penggunaan bahasa | Bahasa Indonesia dan Bahasa Jawa. |
| | 17. Penggunaan waktu | Pembukaan, materi dan penutupan. |
| | 18. Gerak | Senyum, mengacungkan tangan. |
| | 19. Cara memotivasi siswa | Memberikan gambaran-gambaran dalam kehidupan nyata tentang dunia boga. |
| | 20. Teknik bertanya | Mengacungkan jari. |
| | 21. Teknik penguasaan kelas | Keliling kelas, dan meminta siswa untuk fokus melihat kedepan. |
| | 22. Penggunaan media | LCD, whiteboard. |
| | 23. Bentuk dan cara evaluasi | Memberikan pertanyaan |
| | 24. Menutup pelajaran | Ada |
| C | Perilaku Siswa | |
| | 3. Perilaku siswa didalam kelas | +Aktif bertanya dan menjawab. -Terkadang ramai sendiri. |
| | 4. Perilaku siswa diluar kelas | +Ramah. +Menyapa bila bertemu. |

Koordinator PPL Sekolah/Instansi

Surakarta, September 2016
Mahasiswa PPL

Prih Hartati, M.Par
NIP. 19770827 200501 2 012

Ahmad Iqbalul Wafi
NIM. 135111241029



FORMAT OBSERVASI KONDISI LEMBAGA

Npma. 4

untuk mahasiswa

NAMA MAHASISWA : Ahmad Iqbalul Wafi PUKUL : 08.00-15.00 WIB
 NO.MAHASISWA : 13511241029 TEMPAT OBSERVASI : SMK Sahid Surakarta
 TGL.OBSERVASI : 1 – 3 Maret 2016 FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/PT.Boga

| No | Aspek yang diamati | Deskripsi hasil pengamatan | Ket |
|----|-----------------------------------|--|-----|
| 1. | Observasi fisik | | |
| | a. Keadaan lokasi | SMK Sahid Surakarta yang beralamat di Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta, Jawa Tengah ini terletak di tempat yang strategis karena berada di pinggir jalan raya sehingga mudah dijangkau dengan alat transportasi umum. | |
| | b. Keadaan gedung | Keadaan gedung di SMK Sahid Surakarta sudah tergolong cukup memadai dan dalam keadaan baik. | |
| | c. Keadaan sarana/prasarana | Sarana dan prasarana sudah bisa dikatakan cukup lengkap, terdapat LCD proyektor dan kipas angin disetiap ruang pembelajaran. | |
| | d. Keadaan personalia | Guru dan pegawai di SMK Sahid Surakarta terdiri dari 2 guru pengajar bergelar S2, 34 guru pengajar bergelar S1, 6 guru pengajar bergelar D3. | |
| | e. Keadaan fisik lain/penunjang | Keadaan fisik yang menonjol penggunaannya adalah Lapangan Upacara yang masih multifungsi, seperti untuk olahraga, dan sebagian untuk parkir. | |
| | f. Penataan ruang kerja | Desain penempatan ruang kerja yang fleksibel dan sudah diatur perline kerja, terdapat 4 WAKA, yaitu kurikulum, humas, sarpras, dan kesiswaan. | |
| 2. | Observasi tata kerja | | |
| | a. Struktur organisasi tata kerja | Struktur organisasi tata kerja terlampir. | |
| | b. Program kerja lembaga | Program kerja yang dilakukan di SMK Sahid Surakarta yaitu program kerja tahunan yang selalu ada evaluasi dan pengembangan sesuai kebutuhan. | |
| | c. Pelaksanaan kerja | Pelaksanaan kerja organisasi SMK Sahid Surakarta yang sudah diatur pelaksanaan untuk setiap bagian seperti terlampir di struktur organisasi tata kerja. | |
| | d. Iklim kerja antar personalia | Iklim kerja yang ada di SMK Sahid Surakarta sudah baik dan saling menunjang antara line kerja, serta suasana antar personalia yang sudah terkesan dekat dan memakai asas kekeluargaan. | |
| | e. Evaluasi program kerja | Evaluasi program kerja menggunakan mainref atau Management Review yang selalu dilaksanakan di tahun ajaran baru atau akhir tahun pelajaran menjelang tahun pelajaran baru. | |

| | | | |
|--|-------------------------|---|--|
| | f. Hasil yang dicapai | Hasil yang dicapai selalu terdapat perbaikan pelayanan, manajemen, dan prasarana yang selalu disesuaikan dengan kebutuhan karyawan atau siswa. | |
| | g. Program pengembangan | Program pengembangan yang dilakukan di SMK Sahid Surakarta ditangani oleh bagian ISO atau bagian yang menangani tentang pengembangan baik personalia ataupun siswa. | |

Koordinator PPL Sekolah/Instansi

Surakarta, September 2016
Mahasiswa PPL

Prih Hartati, M.Par
NIP. 19770827 200501 2 012

Ahmad Iqbalul Wafi
NIM. 135111241029



MATRIKS INDIVIDU PROGRAM PPL/MAGANG III UNY TAHUN 2016

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK SAHID SURAKARTA
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta

| NO | Program/ Kegiatan | | Jumlah Jam per Minggu | | | | | | | | | | | Jumlah Jam |
|--------|---------------------------------|-------|-----------------------|----|----|---------|----|----|----|----|-----------|----|----|------------|
| | | Maret | Juli | | | Agustus | | | | | September | | | |
| | | 1 | 3 | 4 | 5 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 1 | 2 | 3 | |
| 1 | Observasi | 24 | | | | | | | | | | | | 24 |
| 2 | Penyerahan PPL | | 1 | | | | | | | | | | | 1 |
| 3 | Pengembangan Silabus | | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | | 3 |
| 4 | Pembuatan RPP | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 11 |
| 5 | Konsultasi RPP dengan Guru | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | 10 |
| 6 | Persiapan Materi | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 11 |
| 7 | Persiapan media pembelajaran | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 22 |
| 8 | Pelaksanaan mengajar di kelas | | 4 | 12 | 12 | 12 | 12 | | 12 | 12 | 12 | 12 | 4 | 104 |
| 9 | Piket Guru | | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 88 |
| 10 | Evaluasi dengan guru pembimbing | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 11 |
| 11 | Koreksi tugas | | | | | | 1 | | | | | | | 1 |
| 12 | Rekap nilai tugas | | | | | | 1 | | | | | | | 1 |
| 13 | Persiapan ulangan | | | | | | | 1 | | | | | | 1 |
| 14 | Pelaksanaan ulangan | | | | | | | 12 | | | | | | 12 |
| 15 | Koreksi hasil ulangan | | | | | | | | 3 | | | | | 3 |
| 16 | Rekap nilai ulangan | | | | | | | | 1 | | | | | 1 |
| 17 | Pembuatan Jobsheet | | | | | | | 4 | | | | 4 | | 8 |
| 18 | Piket Dapur | | | | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 72 |
| 19 | Piket Unit Produksi | | | | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | 64 |
| 20 | Penarikan PPL | | | | | | | | | | | | 2 | 2 |
| 21 | Pembuatan Laporan PPL individu | | | | | | | | | | | | 10 | 10 |
| JUMLAH | | 24 | 20 | 27 | 43 | 43 | 45 | 47 | 45 | 42 | 45 | 46 | 37 | 381 |

Yogyakarta, September 2016

Mengetahui/Menyetujui:

Guru Pembimbing

Dosen Pembimbing Lapangan

Praktikan PPL

Rarah Lusiana Dewi S.PdPrihastuti Ekawatiningsih M.Pd
NIP. 19750428 199903 2 002Ahmad Iqbalul Wafi
NIM. 13511241029



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK SAHID SURAKARTA

FO2
Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA MAHASISWA : AHMAD IQBALUL WAFI NO. MAHASISWA : 13511241029

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK SAHID SURAKARTA GURU PEMBIMBING : RARAH LUSIANA D S.Pd

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/PEND.TEKNIK BOGA

DOSEN PEMBIMBING : PRIHASTUTI EKAWATININGSIH M.Pd

MINGGU I

| No. | Hari/ Tanggal | Materi Kegiatan | Hasil | Hambatan | Solusi |
|-----|---------------------|---|---|---------------------------------------|--------|
| 1 | Selasa, 1 Maret | ➤ Observasi kondisi sekolah | ➤ Observasi kondisi sekolah yang diikuti mahasiswa PPL | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini | |
| 2 | Rabu, 2 Maret 2016 | ➤ Observasi kondisi sekolah | ➤ Observasi kondisi sekolah yang diikuti mahasiswa PPL | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini | |
| 3 | Kamis, 3 Maret 2016 | ➤ Observasi Pembelajaran di kelas dan peserta didik | ➤ Observasi pembelajaran di kelas dan peserta didik yang diikuti oleh mahasiswa | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini | |



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK SAHID SURAKARTA

FO2
Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

MINGGU II

| No. | Hari/ Tanggal | Materi Kegiatan | Hasil | Hambatan | Solusi |
|------------|----------------------|-----------------------------|---|---------------------------------------|---------------|
| 1 | Jum'at, 15 Juli 2016 | ➤ Pelepasan PPL di GOR UNY | ➤ Pelepasan dilakukan oleh seluruh mahasiswa PPL di semua jurusan Universitas Negeri Yogyakarta | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini | |
| 2 | Sabtu, 16 Juli 2016 | ➤ Pembagian guru pembimbing | ➤ Pembagian guru pembimbing dilakukan oleh seluruh mahasiswa PPL | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini | |



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK SAHID SURAKARTA

FO2
Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

MINGGU III

| No. | Hari/ Tanggal | Materi Kegiatan | Hasil | Hambatan | Solusi |
|-----|----------------------|---|---|---------------------------------------|--------|
| 1 | Senin, 18 Juli 2016 | ➤ Konsultasi RPP ➤ Membantu mempersiapkan unit produksi | ➤ Konsultasi guna melengkapi pembelajaran ➤ Memasak hamburger untuk dijual di kegiatan MOS | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini | |
| 2 | Selasa, 19 Juli 2016 | ➤ Konsultasi RPP ➤ Membantu mempersiapkan unit produksi | ➤ Konsultasi guna melengkapi pembelajaran ➤ Memasak hamburger untuk dijual di kegiatan MOS | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini | |
| 3 | Rabu, 20 Juli 2016 | ➤ Konsultasi RPP ➤ Membantu mempersiapkan unit produksi | ➤ Konsultasi guna melengkapi pembelajaran ➤ Memasak hamburger untuk dijual di kegiatan MOS | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini | |
| 4 | Kamis, 21 Juli 2016 | ➤ Perkenalan dengan siswa kelas X JB 3 ➤ Mengajar melayani makan dan minum kelas X JB 3, materi yang disampaikan pengertian menu | ➤ Perkenalan diikuti oleh 30 siswa ➤ Melaksanakan proses pengajaran yang diikuti oleh 30 siswa | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini | |



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK SAHID SURAKARTA

FO2
Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

| | | | | | |
|---|----------------------|------------------|---|---------------------------------------|--|
| 5 | Jum'at, 22 Juli 2016 | ➤ Konsultasi RPP | ➤ Konsultasi guna melengkapi pembelajaran | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini | |
|---|----------------------|------------------|---|---------------------------------------|--|

MINGGU IV

| No. | Hari/ Tanggal | Materi Kegiatan | Hasil | Hambatan | Solusi |
|-----|----------------------|---|---|---------------------------------------|--------|
| 1 | Senin, 25 Juli 2016 | ➤ Perkenalan dengan siswa kelas X JB 2 ➤ Mengajar melayani makan dan minum kelas X JB 2, materi yang disampaikan pengertian menu | ➤ Perkenalan diikuti oleh 29 siswa ➤ Melaksanakan proses pengajaran yang diikuti oleh 29 siswa | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini | |
| 2 | Selasa, 26 Juli 2016 | ➤ Perkenalan dengan siswa kelas X JB 1 ➤ Mengajar melayani makan dan minum kelas X JB 1, materi yang disampaikan pengertian menu | ➤ Perkenalan diikuti oleh 30 siswa ➤ Melaksanakan proses pengajaran yang diikuti oleh 30 siswa | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini | |



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK SAHID SURAKARTA

FO2
Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

| | | | | | |
|---|----------------------|---|---|---------------------------------------|--|
| 3 | Rabu, 27 Juli 2016 | <ul style="list-style-type: none">➤ Konsultasi RPP➤ Pembuatan RPP | <ul style="list-style-type: none">➤ Konsultasi guna melengkapi pembelajaran | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini | |
| 4 | Kamis, 28 Juli 2016 | <ul style="list-style-type: none">➤ Mengajar melayani makan dan minum kelas X JB 3, materi yang disampaikan struktur menu, jenis – jenis menu dan syarat – syarat menyusun menu | <ul style="list-style-type: none">➤ Melaksanakan proses pengajaran yang diikuti oleh 30 siswa | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini | |
| 5 | Jum'at, 29 Juli 2016 | <ul style="list-style-type: none">➤ Konsultasi RPP | <ul style="list-style-type: none">➤ Konsultasi guna melengkapi pembelajaran | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini | |



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

SMK SAHID SURAKARTA

FO2

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

MINGGU V

| No. | Hari/ Tanggal | Materi Kegiatan | Hasil | Hambatan | Solusi |
|-----|------------------------|---|---|---------------------------------------|--------|
| 1 | Senin, 1 Agustus 2016 | <ul style="list-style-type: none">➤ Mengajar melayani makan dan minum kelas X JB 2, materi yang disampaikan struktur menu, jenis – jenis menu dan syarat – syarat menyusun menu➤ Piket Unit Produksi | <ul style="list-style-type: none">➤ Melaksanakan proses pengajaran yang diikuti oleh 30 siswa➤ Mengkoordinasikan 6 orang siswa untuk berjualan, mulai menyusun menu, pembelian bahan, pembagian tugas dan produksi | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini | |
| 2 | Selasa, 2 Agustus 2016 | <ul style="list-style-type: none">➤ Mengajar melayani makan dan minum kelas X JB 1, materi yang disampaikan struktur menu, jenis – jenis menu dan syarat – syarat menyusun menu | <ul style="list-style-type: none">➤ Melaksanakan proses pengajaran yang diikuti oleh 29 siswa | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini | |
| 3 | Rabu, 3 Agustus 2016 | <ul style="list-style-type: none">➤ Konsultasi RPP➤ Pembuatan RPP➤ Piket Dapur | <ul style="list-style-type: none">➤ Konsultasi guna melengkapi pembelajaran➤ Pembuatan RPP guna melengkapi pembelajaran | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini | |



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK SAHID SURAKARTA

FO2
Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

| | | | | | |
|---|------------------------|----------------------------|--|---------------------------------------|--|
| | | | ➤ Membersihkan dapur, menata alat dan membantu siswa yang sedang praktik | | |
| 4 | Kamis, 4 Agustus 2016 | ➤ Pendampingan kemah bakti | ➤ Mendampingi siswa kelas X kemah bakti di wonogiri | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini | |
| 5 | Jum'at, 5 Agustus 2016 | ➤ Pendampingan kemah bakti | ➤ Mendampingi siswa kelas X kemah bakti di wonogiri | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini | |

MINGGU KE VI

| No. | Hari/ Tanggal | Materi Kegiatan | Hasil | Hambatan | Solusi |
|-----|-----------------------|---|---|---------------------------------------|--------|
| 1 | Senin, 8 Agustus 2016 | ➤ Praktik membuat buku menu kelas X JB 2 ➤ Piket Unit Produksi | ➤ Melaksanakan praktik yang diikuti 28 siswa ➤ Mengkoordinasikan 6 orang siswa untuk berjualan, mulai menyusun menu, pembelian bahan, pembagian tugas dan produksi | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini | |



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK SAHID SURAKARTA

FO2
Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

| | | | | | |
|---|-------------------------|--|---|---------------------------------------|--|
| 2 | Selasa, 9 Agustus 2016 | ➤ Praktik membuat buku menu kelas X JB 1 | ➤ Melaksanakan praktik yang diikuti 30 siswa | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini | |
| 3 | Rabu, 10 Agustus 2016 | ➤ Konsultasi RPP ➤ Pembuatan RPP ➤ Piket Dapur | ➤ Konsultasi guna melengkapi pembelajaran ➤ Pembuatan RPP guna melengkapi pembelajaran ➤ Membersihkan dapur, menata alat dan membantu siswa yang sedang praktik | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini | |
| 4 | Kamis, 11 Agustus 2016 | ➤ Mengajar melayani makan dan minum kelas X JB 3, mereview materi dan ulangan harian | ➤ Melaksanakan proses pengajaran yang diikuti oleh 27 siswa | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini | |
| 5 | Jum'at, 12 Agustus 2016 | ➤ Piket guru | ➤ Mengabsen kelas, mengisi kelas yang kosong (guru berhalangan hadir) | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini | |



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

SMK SAHID SURAKARTA

FO2

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

MINGGU KE VII

| No. | Hari/ Tanggal | Materi Kegiatan | Hasil | Hambatan | Solusi |
|-----|-------------------------|---|---|---------------------------------------|--------|
| 1 | Senin, 15 Agustus 2016 | ➤ Mengajar melayani makan dan minum kelas X JB 2, materi yang disampaikan menjelaskan alat – alat restoran | ➤ Melaksanakan proses pembelajaran yang diikuti 30 siswa | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini | |
| 2 | Selasa, 16 Agustus 2016 | ➤ Mengajar melayani makan dan minum kelas X JB 1, materi yang disampaikan menjelaskan alat – alat restoran ➤ Piket unit produksi | ➤ Melaksanakan proses pembelajaran yang diikuti 30 siswa ➤ Mengkoordinasikan 6 orang siswa untuk berjualan, mulai menyusun menu, pembelian bahan, pembagian tugas dan produksi | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini | |
| 3 | Rabu, 17 Agustus 2016 | ➤ Upacara memperingati HUT RI ke 71 | ➤ Upacara diikuti oleh seluruh warga SMK | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini | |
| 4 | Kamis, 18 Agustus 2016 | ➤ Praktik membuat buku menu kelas X JB 3 | ➤ Melaksanakan praktik yang diikuti 30 siswa | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini | |



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK SAHID SURAKARTA

FO2
Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

| | | | | | |
|---|-------------------------|---|---|---------------------------------------|--|
| 5 | Jum'at, 19 Agustus 2016 | <ul style="list-style-type: none">➤ Piket guru➤ Konsultasi RPP➤ Pembuatan RPP | <ul style="list-style-type: none">➤ Mengabsen kelas dan mengisi kelas yang kosong (guru berhalangan hadir)➤ Konsultasi guna melengkapi pembelajaran➤ Pembuatan RPP guna melengkapi pembelajaran | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini | |
|---|-------------------------|---|---|---------------------------------------|--|

MINGGU KE VIII

| No. | Hari/ Tanggal | Materi Kegiatan | Hasil | Hambatan | Solusi |
|-----|-------------------------|---|--|---------------------------------------|--------|
| 1 | Senin, 22 Agustus 2016 | <ul style="list-style-type: none">➤ Mengajar melayani makan dan minum kelas X JB 2 dengan materi ulangan harian | <ul style="list-style-type: none">➤ Melaksanakan proses pembelajaran yang diikuti 30 siswa | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini | |
| 2 | Selasa, 23 Agustus 2016 | <ul style="list-style-type: none">➤ Mengajar melayani makan dan minum kelas X JB 1, materi yang disampaikan mereview materi minggu lalu➤ Piket unit produksi | <ul style="list-style-type: none">➤ Melaksanakan proses pembelajaran yang diikuti 30 siswa➤ Mengkoordinasikan 6 orang siswa untuk berjualan, mulai menyusun menu, pembelian | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini | |



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK SAHID SURAKARTA

FO2
Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

| | | | | | |
|---|-------------------------|--|---|---------------------------------------|--|
| | | | bahan, pembagian tugas dan produksi | | |
| 3 | Rabu, 24 Agustus 2016 | <ul style="list-style-type: none">➤ Konsultasi RPP➤ Pembuatan RPP➤ Piket Dapur | <ul style="list-style-type: none">➤ Konsultasi guna melengkapi pembelajaran➤ Pembuatan RPP guna melengkapi pembelajaran➤ Membersihkan dapur, menata alat dan membantu siswa yang sedang praktik | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini | |
| 4 | Kamis, 25 Agustus 2016 | <ul style="list-style-type: none">➤ Mengajar melayani makan dan minum kelas X JB 3, materi yang disampaikan menjelaskan alat – alat restoran | <ul style="list-style-type: none">➤ Melaksanakan proses pembelajaran yang diikuti 30 siswa | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini | |
| 5 | Jum'at, 26 Agustus 2016 | <ul style="list-style-type: none">➤ Piket guru | <ul style="list-style-type: none">➤ Mengabsen kelas, mengisi kelas yang kosong (guru berhalangan hadir) | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini | |



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK SAHID SURAKARTA

FO2
Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

MINGGU KE IX

| No. | Hari/ Tanggal | Materi Kegiatan | Hasil | Hambatan | Solusi |
|-----|-------------------------|--|---|---------------------------------------|--------|
| 1 | Senin, 29 Agustus 2016 | ➤ Mengajar melayani makan dan minum kelas X JB 2, materi yang disampaikan menjelaskan alat – alat restoran | ➤ Melaksanakan proses pembelajaran yang diikuti 30 siswa | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini | |
| 2 | Selasa, 30 Agustus 2016 | ➤ Mengajar melayani makan dan minum kelas X JB 1, materi yang disampaikan menjelaskan organisasi restoran dan napkin folding materi minggu lalu ➤ Piket unit produksi | ➤ Melaksanakan proses pembelajaran yang diikuti 30 siswa ➤ Mengkoordinasikan 6 orang siswa untuk berjualan, mulai menyusun menu, pembelian bahan, pembagian tugas dan produksi | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini | |
| 3 | Rabu, 31 Agustus 2016 | ➤ Konsultasi RPP ➤ Pembuatan RPP ➤ Piket Dapur | ➤ Konsultasi guna melengkapi pembelajaran ➤ Pembuatan RPP guna melengkapi pembelajaran ➤ Membersihkan dapur, menata alat dan membantu siswa yang sedang praktik | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini | |



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK SAHID SURAKARTA

FO2
Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

| | | | | | |
|---|--------------------------|---|---|---------------------------------------|--|
| 4 | Kamis, 1 September 2016 | ➤ Mengajar melayani makan dan minum kelas X JB 3, materi yang disampaikan menjelaskan organisasi restoran dan napkin folding materi minggu lalu | ➤ Melaksanakan proses pembelajaran yang diikuti 27 siswa | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini | |
| 5 | Jum'at, 2 September 2016 | ➤ Piket guru | ➤ Mengabsen kelas, mengisi kelas yang kosong (guru berhalangan hadir) | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini | |



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK SAHID SURAKARTA

FO2
Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

MINGGU KE X

| No. | Hari/ Tanggal | Materi Kegiatan | Hasil | Hambatan | Solusi |
|-----|--------------------------|---|---|---------------------------------------|--------|
| 1 | Senin, 5 September 2016 | ➤ Praktik <i>Polishing</i> kelas X JB 2 | ➤ Melaksanakan praktikum yang diikuti 29 siswa | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini | |
| 2 | Selasa, 6 September 2016 | ➤ Praktik <i>Polishing</i> kelas X JB 1 | ➤ Melaksanakan praktikum yang diikuti 28 siswa | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini | |
| 3 | Rabu, 7 September 2016 | ➤ Piket Unit Produksi | ➤ Mengkoordinasikan 6 orang siswa untuk berjualan, mulai menyusun menu, pembelian bahan, pembagian tugas dan produksi | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini | |
| 4 | Kamis, 8 September 2016 | ➤ Praktik <i>Polishing</i> kelas X JB 3 | ➤ Melaksanakan praktikum yang diikuti 30 siswa | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini | |
| 5 | Jum'at, 9 September 2016 | ➤ Piket guru ➤ Piket Dapur | ➤ Mengabsen kelas, mengisi kelas yang kosong (guru berhalangan hadir) | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini | |



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK SAHID SURAKARTA

FO2
Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | ➤ Membersihkan dapur, menata alat dan membantu siswa yang sedang praktik | | |
|--|--|--|--|--|--|

MINGGU KE XI

| No. | Hari/ Tanggal | Materi Kegiatan | Hasil | Hambatan | Solusi |
|-----|---------------------------|---|--|---------------------------------------|--------|
| 1 | Senin, 12 September 2016 | LIBUR HARI RAYA IDUL ADHA | | | |
| 2 | Selasa, 13 September 2016 | ➤ Menyembelih dan pembagian daging kurban | ➤ Melaksanakan kegiatan penyembelihan, pemotongan, memasak dan membagikan daging | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini | |
| 3 | Rabu, 14 September 2016 | ➤ Piket Dapur | ➤ Membersihkan dapur, menata alat dan membantu siswa yang sedang praktik | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini | |
| 4 | Kamis, 15 September 2016 | ➤ Mengajar melayani makan dan minum kelas X JB 3, materi yang | ➤ Melaksanakan praktikum yang diikuti 30 siswa | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini | |



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK SAHID SURAKARTA

FO2
Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

| | | | | | |
|---|---------------------------|--|--|---------------------------------------|--|
| | | disampaikan menjelaskan napkin folding | | | |
| 5 | Jum'at, 16 September 2016 | ➤ Piket guru | ➤ Mengabsen kelas, mengisi kelas yang kosong (guru berhalangan hadir | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini | |
| 6 | Sabtu, 17 September 2016 | ➤ Penarikan PPL UNY | ➤ Pelepasan Mahasiswa PPL oleh Pihak sekolah dan dikembalikan ke pihak kampus diikuti oleh kepala sekolah, 5 orang guru SMK Sahid, 3 orang dosen dari UNY dan 10 mahasiswa | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini | |

Mengetahui/Menyetujui:

Guru Pembimbing

Dosen Pembimbing Lapangan

Mahasiswa

Rarah Lusiana Dewi S.Pd

Prihastuti Ekawatiningsih
NIP. 19750428 199903 2 002

Ahmad Iqbalul Wafi
NIM. 13511241029

Nama SMK : SAHID Surakarta
Mata pelajaran :Melayani Makan dan Minum
Kelas/Semester : X/1
Standar Kompetensi : Melayani makan dan minum
Alokasi waktu : 4 x 45 menit

| Kompetensi Dasar | Indikator | Materi pembelajaran | Kegiatan Pembelajaran | Penilaian | | | Alokasi Waktu | | | Sumber Belajar | Karakter |
|--|--|---|--|-----------|---|--|---------------|----|----|----------------|----------|
| | | | | Teknik | Bentuk Instrumen | Contoh Instrumen | TM | PS | PI | | |
| 1. Menjelaskan ruang lingkup pelayanan makanan dan minuman | <ul style="list-style-type: none"> Mendeskrripsikan rancangan menu atau menu planning Mendeskrripsikan peralatan makan dan minum, alat hidang, lenan serta perabot Cara membersihkan dan merawat peralatan hidang | <ul style="list-style-type: none"> Pengertian menu Struktur menu Jenis jenis menu Syarat syarat menyusun menu Jenis jenis peralatan makan dan minum (<i>china ware, silver ware, cuteleries, glass ware</i>), lenan, perabot Fungsi dari peralatan makan dan minum minum (<i>china ware, silver ware, cuteleries, glass ware</i>) Inventaris pencucian, polishing, pemeliharaan dan | <ul style="list-style-type: none"> | | <ul style="list-style-type: none"> Powerpoint Hand Out Soal kuis Ulangan harian | <ul style="list-style-type: none"> Powerpoint Hand Out | | | | | |

| | | | | | | | | | | | |
|---|--|---|---|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mendeskripsikan lipatan napkin atau napkin folding | <p>penyimpanan peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ jenis jenis lipatan napkin ▪ teknik melipat napkin ▪ syarat syarat melipat napkin | | | | | | | | | |
| 2. Mengoperasikan peralatan layanan makanan dan minuman | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mendeskripsikan penataan meja atau table set up | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Jenis jenis penataan meja atau table set up ▪ Teknik penataan meja atau table set up ▪ Syarat syarat penataan meja | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Jenis jenis penataan meja atau table set up, basic, elaborate ▪ Teknik penataan meja ▪ Syarat syarat penataan | | <ul style="list-style-type: none"> • Powerpoint • Hand Out • Soal kuis Ulangan harian | <ul style="list-style-type: none"> • Powerpoint • Hand Out • Soal kuis Ulangan harian | | | | | |

Mengetahui
Kepala Sekolah

Naim Mabruri, m.Pd

Surakarta,
Guru Mata Pelajaran

Rarah Lusiana Dewi, S.Pd

**SMK SAHID
SURAKARTA**

**SILABUS
TAHUN PELAJARAN 2016/2017**

**F/751/WK.KUR/7
16 Des 2010**

Nama SMK : SAHID Surakarta
Mata pelajaran :Melayani Makan dan Minum
Kelas/Semester : X/2
Standar Kompetensi : Melayani makan dan minum
Alokasi waktu : 4 x 45 menit

| Kompetensi Dasar | Indikator | Materi pembelajaran | Kegiatan Pembelajaran | Penilaian | | | Alokasi Waktu | | | Sumber Belajar | Karakter |
|------------------|---------------|---------------------|-----------------------|-----------|------------------|------------------|---------------|----|----|----------------|----------|
| | | | | Teknik | Bentuk Instrumen | Contoh Instrumen | TM | PS | PI | | |
| 1. Menyediakan | ▪ Minuman dan | ▪ Persiapan | ▪ Menjelaskan: | | • Powerpoint | • Powerpoint | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|---|--|--|--|---|----------|--|--|--|--|--|--|--|--|
| layanan makanan dan minuman | <p>makanan dikumpulkan dengan segera dari area pelayanan, diperiksa penyajiannya dan dibawah ke tamu dengan aman</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Alur pelayanan dan penganataran hidangan diawasi ▪ Setiap penundaan atau kekurangan pelayanan segera diidentifikasi dan ditindak lanjuti dengan dapur ▪ Tamu diberitahukan dan dipastikan kembali mengenai adanya penundaan. ▪ Pengolahan makanan dilaksanakan secara sistimatis dan aman ▪ Terminologi pengolahan digunakan dengan tepat pada saat memilih metode pengolahan ▪ Metode memasak didemonstrasikan | <p>penghidangan makan dan minum di restoran</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Alur pelayanan makanan di restoran ▪ Penanganan masalah dalam proses pelayanan makan dan minum ▪ Pelayanan makan dan minum di restoran | <ul style="list-style-type: none"> - Persiapan penghidangan makan dan minum - Alur pelayanan makan dan minum - Teknik menangani masalah (handling complain) - Teknik pelayanan makan dan minum di restoran ▪ Teknik crumbing-down ▪ Teknik penyampaian tagihan (bill) ▪ Menyajikan dan menawarkan makanan / minuman dengan teliti, bersih dan rapi ▪ Melaksanakan alur pelayanan makanan dan minuman dengan taat ▪ Menyajikan Makan dan minum dengan ramah dan sopan. ▪ Melakukan crumbing-down dengan ramah | | <ul style="list-style-type: none"> • Hand Out • Soal kuis • Ulangan harian | Hand Out | | | | | | | | |
|-----------------------------|---|--|--|--|---|----------|--|--|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | | | | | |
|------------------------------|--|--|---|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | dan sopan ▪ Menyampaikan Tagihan (bill) pada tamu dengan ramah dan sopan | | | | | | | | |
| 2. . Menyediakan room servis | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Telpon dijawab dengan cepat dan sopan sesuai dengan prosedur perusahaan dan standar pelayanan tamu ▪ Nama pelanggan diperiksa dan digunakan dalam ber-interaksi ▪ Rincian pesanan dijelaskan, diulangi dan diperiksa di depan tamu ▪ Pesanan dicatat secara benar dan diperiksa kembali ▪ Menu diinterpretasikan secara benar ▪ Pesanan tamu diantarkan secepatnya ▪ Item-item minuman dan makanan disiapkan secara benar selama periode layanan ▪ Perlengkapan layanan kamar | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mengambil dan memproses pesanan layanan kamar ▪ Menata nampan dan trolley | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Menjelaskan teknik menerima pesanan makan dan minum (taking order) ▪ Menerima dan mem-proses pesanan dari tamu dengan ramah , sopan dan teliti ▪ Menjelaskan: <ul style="list-style-type: none"> - Prosedur penyiapan makanan dan minuman - Penyiapan perlengkapan ▪ Menjelaskan persiapan penataan makanan dan peralatan ▪ Menjelaskan teknik menata makanan pada trolley ▪ Menyiapkan dengan teliti, cepat, bersih dan cermat pesanan makan dan | | <ul style="list-style-type: none"> • Powerpoint • Hand Out • Soal kuis Ulangan harian | <ul style="list-style-type: none"> • Powerpoint • Hand Out • Soal kuis Ulangan harian | | | | | |


| | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|---|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | <p>disiapkan untuk digunakan</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nampan dan trolley ditata, disusun sehingga seimbang, aman, dan disajikan secara menarik ▪ Seluruh item makanan dan minuman dikumpulkan segera dan dalam susunan yang benar ▪ Pesanan dan nampan diperiksa sebelum meninggalkan dapur | | <p>minum serta perlengkapan layanan kamar</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Memeriksa pesanan makanan dengan teliti ▪ Menata nampan dan peralatan dalam trolley dengan teliti, rapi dan bersih | | | | | | | | |
|--|--|--|---|--|--|--|--|--|--|--|--|

Mengetahui
Kepala Sekolah

Naim Maburi, m.Pd

Surakarta,
Guru Mata Pelajaran

Rarah Lusiana Dewi, S.Pd

| | | | |
|---|--|----------------------------|-------------------|
|  | SMK SAHID SURAKARTA | | |
| | RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MELAYANI MAKAN DAN MINUM | | |
| | No. TB/IG/01 | Revisi : 00 | Tgl. 26 Juli 2016 |
| | Semester I | BAB I Mendeskripsikan Menu | Hal 1 dari 38 |

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

A. IDENTITAS

Nama Sekolah : SMK Sahid Surakarta
 Mata Pelajaran : Melayani makan dan minum
 Kelas / Semester : X / Semester 1
 Pertemuan ke : 1
 Alokasi Waktu : 4 x 45 menit
 Standar Kompetensi : Melayani makan dan minum
 Kompetensi Dasar : 3.1 Menjelaskan ruang lingkup pelayanan makanan dan minuman

Indikator :

3.1.1 Siswa dapat menjelaskan pengertian menu.

B. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah selesai pembelajaran, diharapkan siswa dapat :

1. Menjelaskan pengertian menu.


C. MATERI PEMBELAJARAN

1. Pengertian menu.

D. METODE PEMBELAJARAN

Ceramah, pengamatan, penugasan dan evaluasi.

| | | |
|--------------------------------------|--|---|
| Dibuat oleh : Ahmad Iqbalul Wafi. | Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK Sahid Surakarta | Diperiksa oleh : Rarah Lusiana Dewi S.Pd |
|--------------------------------------|--|---|

| | | | |
|---|--|----------------------------|-------------------|
|  | SMK SAHID SURAKARTA | | |
| | RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MELAYANI MAKAN DAN MINUM | | |
| | No. TB/IG/01 | Revisi : 00 | Tgl. 26 Juli 2016 |
| | Semester I | BAB I Mendeskripsikan Menu | Hal 2 dari 38 |

E. KEGIATAN PEMBELAJARAN

A. Kegiatan awal

Guru mengucapkan salam dan mengecek kehadiran siswa.

Guru memimpin doa.

Guru memberikan apersepsi : kalian pasti pernah pergi ke rumah makan, saat pertama datang pelayan akan memberikan menu. jadi pasti kalian sudah mengetahui apa itu menu.

Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.

B. Kegiatan inti

a. Eksplorasi

Guru menggali pengetahuan siswa dengan bertanya : (1) Apa yang kalian ketahui tentang menu?

b. Elaborasi

1) Guru menjelaskan pengertian menu.

c. Konfirmasi

Salah satu siswa diminta untuk menjelaskan pengertian dan fungsi menu secara singkat.

C. Kegiatan penutup

Guru mengevaluasi hasil kinerja siswa.

F. MEDIA, ALAT DAN SUMBER BELAJAR

Media : Gambar/foto.

Alat : Laptop dan LCD proyektor.

Sumber Belajar :

G. EVALUASI

Pengetahuan


a. Teknik Penilaian : Tertulis

b. Bentuk Instrumen : Tes uraian

SOAL ESSAY

1. Jelaskan pengertian menu!
2. Sebutkan struktur menu 4 giliran makan dalam menu modern dan berikan contohnya (3)!
3. Sebutkan dan jelaskan 3 jenis menu!
4. Dalam menyusun menu terdapat syarat-syarat yang harus dipertimbangkan sebutkan 5 syarat dalam penyusunan menu?

| | | |
|--------------------------------------|--|---|
| Dibuat oleh : Ahmad Iqbalul Wafi. | Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK Sahid Surakarta | Diperiksa oleh : Rarah Lusiana Dewi S.Pd |
|--------------------------------------|--|---|


| | | | |
|---|--|----------------------------|-------------------|
|  | SMK SAHID SURAKARTA | | |
| | RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MELAYANI MAKAN DAN MINUM | | |
| | No. TB/IG/01 | Revisi : 00 | Tgl. 26 Juli 2016 |
| | Semester I | BAB I Mendeskripsikan Menu | Hal 3 dari 38 |

5. Sebutkan 4 macam hidangan breakfast beserta contohnya!

H. PENILAIAN

| No | Indikator Jawaban | Kriteria Penilaian | Skor |
|----|---|---|------|
| 1 | Menu adalah daftar hidangan yang disiapkan untuk disajikan sebagai makanan. Dapat juga disebut sebagai susunan makanan dan minuman yang dapat dihidangkan pada waktu makan. Dapat juga disebut sebagai suatudaftar makanan yang bisa dipesan atau daftar makanan yang akan dihidangkan | Nilai 10 jika jawaban benar Nilai 5 jika jawaban benar tapi kurang lengkap Nilai 0 jika tidak menjawab | 20 |
| 2 | Struktur menu modern: a. Appetizer (hidangan pembuka) Contohnya: Fruits salad, spring roll, lotek. b. Soup Contonnya: Hungarian Goulash Soup, sup kembang tahu, jullien clear soup c. Main course (hidangan utama) Contohnya: Chiken gordon Bleu with baked potatoes and tomatoes soup. Scot egg with demiglace sauce with mashed potaoes, fish finger with lemon sauce with mashed potatoes d. Dessert (hidangan penutup) Contohnya: dawet ayu, fruits slice, brownise cake strawberry | Masing-masing point jawaban memiliki bobot nilai 2,5 Nilai 1,5 jika jawaban benar tapi kurang lengkap Nilai 0 jika tidak menjawab | 20 |
| 3 | Jenis menu: a. A la Carte menu (daftar makanan yang mana untuk masing-masing | Nila 20 jika semua jawaban benar Nilai 15 jika salah 1 Nilai 0 jika salah semua | 20 |

| | | |
|--------------------------------------|--|---|
| Dibuat oleh : Ahmad Iqbalul Wafi. | Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK Sahid Surakarta | Diperiksa oleh : Rarah Lusiana Dewi S.Pd |
|--------------------------------------|--|---|

| | | | |
|---|--|----------------------------|-------------------|
|  | SMK SAHID SURAKARTA | | |
| | RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MELAYANI MAKAN DAN MINUM | | |
| | No. TB/IG/01 | Revisi : 00 | Tgl. 26 Juli 2016 |
| | Semester I | BAB I Mendeskripsikan Menu | Hal 4 dari 38 |

| | | | |
|-------------------|---|---|-----|
| | <p>makanan tersebut mencantumkan harga sendiri-sendiri)</p> <p>b. Table d'hote menu (daftar makanan yang membentuk atau tersusun dalam satu set makanan dengan satu harga yang pasti)</p> <p>c. Special party menu (menu yang digunakan pada saat ada perayaan sejenis dibuat setelah diadakan persetujuan antara pemesan dan industri)</p> | | |
| 4 | <p>Syarat-syarat menyusun menu:</p> <p>a. Jenis tamu</p> <p>b. Jenis hidangan</p> <p>c. Musim panen dalam setahun</p> <p>d. Jenis kebangsaan tamu</p> <p>e. Kemampuan juru masak</p> | <p>Nilai 15 jika semua benar</p> <p>Nilai 10 jika salah 1</p> <p>Nilai 5 jika salah 2</p> <p>Nilai 0 jika salah 3</p> | 15 |
| 5 | <p>Macam hidangan breakfast:</p> <p>a. Continental breakfast (<i>bread and butter, preserved, toast, tea or coffe</i>)</p> <p>b. American breakfast (<i>eggs any style with ham, bacon or honey</i>)</p> <p>c. English breakfast (egg any style: boiled, poached, fried)</p> <p>d. Indonesian breakfast (hidangan dari telur, bubur ayam, bakmi, nasi goreng)</p> | <p>Masing-masing point jawaban memiliki bobot nilai 5</p> <p>Nilai 10 jika jawaban benar tapi kurang lengkap</p> <p>Nilai 0 jika tidak menjawab</p> | 20 |
| TOTAL SKOR | | | 100 |

Mengetahui,

Guru Mata Pelajaran


Mahasiswa

Rarah Lusiana Dewi S.Pd

Ahmad Iqbalul Wafi

NIM. 13511241029

| | | |
|--------------------------------------|--|---|
| Dibuat oleh : Ahmad Iqbalul Wafi. | Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK Sahid Surakarta | Diperiksa oleh : Rarah Lusiana Dewi S.Pd |
|--------------------------------------|--|---|

| | | | |
|---|--|----------------------------|-------------------|
|  | SMK SAHID SURAKARTA | | |
| | RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MELAYANI MAKAN DAN MINUM | | |
| | No. TB/IG/01 | Revisi : 00 | Tgl. 26 Juli 2016 |
| | Semester I | BAB I Mendeskripsikan Menu | Hal 5 dari 38 |


Lampiran Soal Post Test

1. Apa pengertian dari menu?
2. Sebutkan klasifikasi waktu makan!
3. Sebutkan jenis – jenis menu breakfast!
4. Yunita adalah seorang waitress di hotel sahid jaya, suatu pagi ada turis dari inggris yang ingin sarapan di hotel tersebut. Apakah yang akan disajikan oleh yunita?
5. Sebutkan susunan hidangan makan siang!

Kunci Jawaban dan Skor

| No | Indikator Jawaban | Kriteria Penilaian | Skor |
|----|--|--|------|
| 1 | Menu adalah daftar hidangan yang disiapkan untuk disajikan sebagai makanan. Dapat juga disebut sebagai susunan makanan dan minuman yang dapat dihidangkan pada waktu makan. Dapat juga disebut sebagai suatudaftar makanan yang bisa dipesan atau daftar makanan yang akan dihidangkan | Nilai 10 jika jawaban benar Nilai 5 jika jawaban benar tapi kurang lengkap Nilai 0 jika tidak menjawab | 20 |
| 2 | <ul style="list-style-type: none"> • Makan pagi (<i>breakfast</i>) • Selingan Pagi (<i>Brunch</i>) • Makan Siang (<i>Lunch</i>) • Selingan sore (<i>Tea time/afternoon tea</i>) • Makan Malam (<i>Dinner</i>) • Makan Tengah Malam (<i>Supper</i>) | Masing-masing point jawaban memiliki bobot nilai 3,3 Nilai 0 jika tidak menjawab | 20 |
| 3 | <ul style="list-style-type: none"> • Continental Breakfast • American Breakfast • English Breakfast • Indonesian Breakfast | Nila 20 jika semua jawaban benar Masing – masing point memiliki bobot 5 Nilai 0 jika salah semua | 20 |
| 4 | Susunan English Breakfast | Setiap point mempunyai bobot 5 Nilai 20 apabila semua benar Nilai 0 apabila semua salah | 20 |

| | | |
|--------------------------------------|--|---|
| Dibuat oleh : Ahmad Iqbalul Wafi. | Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK Sahid Surakarta | Diperiksa oleh : Rarah Lusiana Dewi S.Pd |
|--------------------------------------|--|---|

| | | | |
|---|--|----------------------------|-------------------|
|  | SMK SAHID SURAKARTA | | |
| | RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MELAYANI MAKAN DAN MINUM | | |
| | No. TB/IG/01 | Revisi : 00 | Tgl. 26 Juli 2016 |
| | Semester I | BAB I Mendeskripsikan Menu | Hal 6 dari 38 |

| | | | |
|-------------------|--|--|-----|
| | <ul style="list-style-type: none"> Aneka buah (Slice pineapple, banana or manggo, tomato juice, orange juice) Aneka Roti (Croissant, danish roll, corn flake, cereals) Olahan telur (Egg any style: Boiled, poached, fried) Milk, coffe or tea | | |
| 5 | Susunan menu makan siang: <ul style="list-style-type: none"> Makanan pembuka (<i>appetizer</i>) Soup Makanan Utama (<i>Main Course</i>) Makanan penutup (<i>Dessert</i>) | Masing-masing point jawaban memiliki bobot nilai 5 Nilai 20 jika jawaban benar Nilai 0 jika tidak menjawab | 20 |
| TOTAL SKOR | | | 100 |

Mengetahui,

Guru Mata Pelajaran


Mahasiswa

Rarah Lusiana Dewi S.Pd

Ahmad Iqbalul Wafi

NIM. 13511241029

| | | |
|--------------------------------------|--|---|
| Dibuat oleh : Ahmad Iqbalul Wafi. | Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK Sahid Surakarta | Diperiksa oleh : Rarah Lusiana Dewi S.Pd |
|--------------------------------------|--|---|

| | | | |
|---|--|----------------------------|-------------------|
|  | SMK SAHID SURAKARTA | | |
| | RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MELAYANI MAKAN DAN MINUM | | |
| | No. TB/IG/01 | Revisi : 00 | Tgl. 26 Juli 2016 |
| | Semester I | BAB I Mendeskripsikan Menu | Hal 7 dari 38 |

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

G. IDENTITAS

Nama Sekolah : SMK Sahid Surakarta
 Mata Pelajaran : Melayani makan dan minum
 Kelas / Semester : X / Semester 1
 Pertemuan ke : 2
 Alokasi Waktu : 4 x 45 menit
 Standar Kompetensi : Melayani makan dan minum
 Kompetensi Dasar : 3.1 Menjelaskan ruang lingkup pelayanan makanan dan minuman

Indikator :

3.1.2 Siswa dapat menjelaskan struktur menu.

H. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah selesai pembelajaran, diharapkan siswa dapat :

2. Menjelaskan struktur menu.


I. MATERI PEMBELAJARAN

2. Struktur menu.

J. METODE PEMBELAJARAN

Ceramah, pengamatan, penugasan dan evaluasi.

| | | |
|--------------------------------------|--|---|
| Dibuat oleh : Ahmad Iqbalul Wafi. | Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK Sahid Surakarta | Diperiksa oleh : Rarah Lusiana Dewi S.Pd |
|--------------------------------------|--|---|

| | | | |
|---|--|----------------------------|-------------------|
|  | SMK SAHID SURAKARTA | | |
| | RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MELAYANI MAKAN DAN MINUM | | |
| | No. TB/IG/01 | Revisi : 00 | Tgl. 26 Juli 2016 |
| | Semester I | BAB I Mendeskripsikan Menu | Hal 8 dari 38 |

K. KEGIATAN PEMBELAJARAN

D. Kegiatan awal

Guru mengucapkan salam dan mengecek kehadiran siswa.

Guru memimpin doa.

Guru memberikan apersepsi : kalian pasti pernah pergi ke rumah makan, saat pertama datang pelayan akan memberikan menu. jadi pasti kalian sudah mengetahui apa itu menu.

Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.

E. Kegiatan inti

d. Eksplorasi

Guru menggali pengetahuan siswa dengan bertanya : (1) Apa yang kalian ketahui tentang menu? ; (2) apa saja struktur menu?;

e. Elaborasi.

2) Guru menjelaskan struktur menu.

f. Konfirmasi

Salah satu siswa diminta untuk menjelaskan pengertian dan fungsi menu secara singkat.

F. Kegiatan penutup

Guru mengevaluasi hasil kinerja siswa.

L. MEDIA, ALAT DAN SUMBER BELAJAR

Media : Gambar/foto.

Alat : Laptop dan LCD proyektor.

Sumber Belajar :

I. EVALUASI

Pengetahuan

a. Teknik Penilaian : Tertulis

b. Bentuk Instrumen : Tes uraian


SOAL ESSAY

6. Jelaskan pengertian menu!

7. Sebutkan struktur menu 4 giliran makan dalam menu modern dan berikan contohnya (3)!

8. Sebutkan dan jelaskan 3 jenis menu!

| | | |
|--------------------------------------|--|---|
| Dibuat oleh : Ahmad Iqbalul Wafi. | Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK Sahid Surakarta | Diperiksa oleh : Rarah Lusiana Dewi S.Pd |
|--------------------------------------|--|---|


| | | | | |
|---|--|----------------------------|-------------------|---------------|
|  | SMK SAHID SURAKARTA | | | |
| | RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MELAYANI MAKAN DAN MINUM | | | |
| | No. TB/IG/01 | Revisi : 00 | Tgl. 26 Juli 2016 | Hal 9 dari 38 |
| | Semester I | BAB I Mendeskripsikan Menu | | Tata Boga |

9. Dalam menyusun menu terdapat syarat-syarat yang harus dipertimbangkan sebutkan 5 syarat dalam penyusunan menu?
10. Sebutkan 4 macam hidangan breakfast beserta contohnya!

J. PENILAIAN

| No | Indikator Jawaban | Kriteria Penilaian | Skor |
|----|---|---|------|
| 1 | Menu adalah daftar hidangan yang disiapkan untuk disajikan sebagai makanan. Dapat juga disebut sebagai susunan makanan dan minuman yang dapat dihidangkan pada waktu makan. Dapat juga disebut sebagai suatudaftar makanan yang bisa dipesan atau daftar makanan yang akan dihidangkan | Nilai 10 jika jawaban benar Nilai 5 jika jawaban benar tapi kurang lengkap Nilai 0 jika tidak menjawab | 20 |
| 2 | Struktur menu modern: e. Appetizer (hidangan pembuka) Contohnya: Fruits salad, spring roll, lotek. f. Soup Contohnya: Hungarian Goulash Soup, sup kembang tahu, jullien clear soup g. Main course (hidangan utama) Contohnya: Chiken gordon Bleu with baked potatoes and tomatoes soup. Scot egg with demiglace sauce with mashed potaoes, fish finger with lemon sauce with mashed potatoes h. Dessert (hidangan penutup) Contohnya: dawet ayu, fruits slice, brownise cake strawberry | Masing-masing point jawaban memiliki bobot nilai 2,5 Nilai 1,5 jika jawaban benar tapi kurang lengkap Nilai 0 jika tidak menjawab | 20 |

| | | |
|--------------------------------------|--|---|
| Dibuat oleh : Ahmad Iqbalul Wafi. | Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK Sahid Surakarta | Diperiksa oleh : Rarah Lusiana Dewi S.Pd |
|--------------------------------------|--|---|

| | | | |
|---|--|----------------------------|-------------------|
|  | SMK SAHID SURAKARTA | | |
| | RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MELAYANI MAKAN DAN MINUM | | |
| | No. TB/IG/01 | Revisi : 00 | Tgl. 26 Juli 2016 |
| | Semester I | BAB I Mendeskripsikan Menu | Hal 10 dari 38 |

| | | | |
|-------------------|---|---|------------|
| 3 | <p>Jenis menu:</p> <p>d. A la Carte menu (daftar makanan yang mana untuk masing-masing makanan tersebut mencantumkan harga sendiri-sendiri)</p> <p>e. Table d'hote menu (daftar makanan yang membentuk atau tersusun dalam satu set makanan dengan satu harga yang pasti)</p> <p>f. Special party menu (menu yang digunakan pada saat ada perayaan sejenis dibuat setelah diadakan persetujuan antara pemesan dan industri)</p> | <p>Nilai 20 jika semua jawaban benar</p> <p>Nilai 15 jika salah 1</p> <p>Nilai 0 jika salah semua</p> | 20 |
| 4 | <p>Syarat-syarat menyusun menu:</p> <p>f. Jenis tamu</p> <p>g. Jenis hidangan</p> <p>h. Musim panen dalam setahun</p> <p>i. Jenis kebangsaan tamu</p> <p>j. Kemampuan juru masak</p> | <p>Nilai 15 jika semua benar</p> <p>Nilai 10 jika salah 1</p> <p>Nilai 5 jika salah 2</p> <p>Nilai 0 jika salah 3</p> | 15 |
| 5 | <p>Macam hidangan breakfast:</p> <p>e. Continental breakfast (<i>bread and butter, preserved, toast, tea or coffe</i>)</p> <p>f. American breakfast (<i>eggs any style with ham, bacon or honey</i>)</p> <p>g. English breakfast (egg any style: boiled, poached, fried)</p> <p>h. Indonesian breakfast (hidangan dari telur, bubur ayam, bakmi, nasi goreng)</p> | <p>Masing-masing point jawaban memiliki bobot nilai 5</p> <p>Nilai 10 jika jawaban benar tapi kurang lengkap</p> <p>Nilai 0 jika tidak menjawab</p> | 20 |
| TOTAL SKOR | | | 100 |

Mengetahui,

Guru Mata Pelajaran


Mahasiswa

Rarah Lusiana Dewi S.Pd

Ahmad Iqbalul Wafi

NIM. 13511241029

| | | |
|--------------------------------------|--|---|
| Dibuat oleh : Ahmad Iqbalul Wafi. | Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK Sahid Surakarta | Diperiksa oleh : Rarah Lusiana Dewi S.Pd |
|--------------------------------------|--|---|

| | | | | |
|---|--|----------------------------|-------------------|----------------|
|  | SMK SAHID SURAKARTA | | | |
| | RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MELAYANI MAKAN DAN MINUM | | | |
| | No. TB/IG/01 | Revisi : 00 | Tgl. 26 Juli 2016 | Hal 11 dari 38 |
| | Semester I | BAB I Mendeskripsikan Menu | | Tata Boga |


Lampiran Soal Post Test

6. Apa pengertian dari menu?
7. Sebutkan klasifikasi waktu makan!
8. Sebutkan jenis – jenis menu breakfast!
9. Yunita adalah seorang waitress di hotel sahid jaya, suatu pagi ada turis dari inggris yang ingin sarapan di hotel tersebut. Apakah yang akan disajikan oleh yunita?
10. Sebutkan susunan hidangan makan siang!

Kunci Jawaban dan Skor


| No | Indikator Jawaban | Kriteria Penilaian | Skor |
|----|--|--|------|
| 1 | Menu adalah daftar hidangan yang disiapkan untuk disajikan sebagai makanan. Dapat juga disebut sebagai susunan makanan dan minuman yang dapat dihidangkan pada waktu makan. Dapat juga disebut sebagai suatudaftar makanan yang bisa dipesan atau daftar makanan yang akan dihidangkan | Nilai 10 jika jawaban benar Nilai 5 jika jawaban benar tapi kurang lengkap Nilai 0 jika tidak menjawab | 20 |
| 2 | <ul style="list-style-type: none"> • Makan pagi (<i>breakfast</i>) • Selingan Pagi (<i>Brunch</i>) • Makan Siang (<i>Lunch</i>) • Selingan sore (<i>Tea time/afternoon tea</i>) • Makan Malam (<i>Dinner</i>) • Makan Tengah Malam (<i>Supper</i>) | Masing-masing point jawaban memiliki bobot nilai 3,3 Nilai 0 jika tidak menjawab | 20 |
| 3 | <ul style="list-style-type: none"> • Continental Breakfast • American Breakfast • English Breakfast • Indonesian Breakfast | Nila 20 jika semua jawaban benar Masing – masing point memiliki bobot 5 Nilai 0 jika salah semua | 20 |
| 4 | Susunan English Breakfast | Setiap point mempunyai bobot 5 Nilai 20 apabila semua benar Nilai 0 apabila semua salah | 20 |

| | | |
|--------------------------------------|--|---|
| Dibuat oleh : Ahmad Iqbalul Wafi. | Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK Sahid Surakarta | Diperiksa oleh : Rarah Lusiana Dewi S.Pd |
|--------------------------------------|--|---|

| | | | | |
|---|--|----------------------------|-------------------|----------------|
|  | SMK SAHID SURAKARTA | | | |
| | RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MELAYANI MAKAN DAN MINUM | | | |
| | No. TB/IG/01 | Revisi : 00 | Tgl. 26 Juli 2016 | Hal 12 dari 38 |
| | Semester I | BAB I Mendeskripsikan Menu | | Tata Boga |

| | | | |
|-------------------|--|--|-----|
| | <ul style="list-style-type: none"> Aneka buah (Slice pineapple, banana or manggo, tomato juice, orange juice) Aneka Roti (Croissant, danish roll, corn flake, cereals) Olahan telur (Egg any style: Boiled, poached, fried) Milk, coffe or tea | | |
| 5 | Susunan menu makan siang: <ul style="list-style-type: none"> Makanan pembuka (<i>appetizer</i>) Soup Makanan Utama (<i>Main Course</i>) Makanan penutup (<i>Dessert</i>) | Masing-masing point jawaban memiliki bobot nilai 5 Nilai 20 jika jawaban benar Nilai 0 jika tidak menjawab | 20 |
| TOTAL SKOR | | | 100 |

| | | |
|--------------------------------------|--|---|
| Dibuat oleh : Ahmad Iqbalul Wafi. | Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK Sahid Surakarta | Diperiksa oleh : Rarah Lusiana Dewi S.Pd |
|--------------------------------------|--|---|

| | | | |
|---|--|----------------------------|-------------------|
|  | SMK SAHID SURAKARTA | | |
| | RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MELAYANI MAKAN DAN MINUM | | |
| | No. TB/IG/01 | Revisi : 00 | Tgl. 26 Juli 2016 |
| | Semester I | BAB I Mendeskripsikan Menu | Hal 13 dari 38 |

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

M. IDENTITAS

Nama Sekolah : SMK Sahid Surakarta
 Mata Pelajaran : Melayani makan dan minum
 Kelas / Semester : X / Semester 1
 Pertemuan ke : 3
 Alokasi Waktu : 4 x 45 menit
 Standar Kompetensi : Melayani makan dan minum
 Kompetensi Dasar : 3.1 Menjelaskan ruang lingkup pelayanan makanan dan minuman

Indikator :

- 3.1.3 Siswa dapat menyebutkan jenis - jenis menu.
- 3.1.4 Siswa dapat menjelaskan syarat – syarat menyusun menu
- 3.1.5 Siswa dapat menyusun menu.

N. TUJUAN PEMBELAJARAN


Setelah selesai pembelajaran, diharapkan siswa dapat :

- 3. Menyebutkan jenis - jenis menu.
- 4. Menyusun menu.

O. MATERI PEMBELAJARAN

- 3. Jenis jenis menu.
- 4. Syarat syarat menyusun menu.

| | | |
|--------------------------------------|--|---|
| Dibuat oleh : Ahmad Iqbalul Wafi. | Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK Sahid Surakarta | Diperiksa oleh : Rarah Lusiana Dewi S.Pd |
|--------------------------------------|--|---|

| | | | |
|---|--|----------------------------|-------------------|
|  | SMK SAHID SURAKARTA | | |
| | RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MELAYANI MAKAN DAN MINUM | | |
| | No. TB/IG/01 | Revisi : 00 | Tgl. 26 Juli 2016 |
| | Semester I | BAB I Mendeskripsikan Menu | Hal 14 dari 38 |

P. METODE PEMBELAJARAN

Ceramah, pengamatan, penugasan dan evaluasi.

Q. KEGIATAN PEMBELAJARAN

G. Kegiatan awal

Guru mengucapkan salam dan mengecek kehadiran siswa.

Guru memimpin doa.

Guru memberikan apersepsi : kalian pasti pernah pergi ke rumah makan, saat pertama datang pelayan akan memberikan menu. jadi pasti kalian sudah mengetahui apa itu menu.

Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.

H. Kegiatan inti

g. Eksplorasi

Guru menggali pengetahuan siswa dengan bertanya : (1) Apa yang kalian ketahui jenis menu? ; (2) apa saja syarat menyusun menu?; (3)

h. Elaborasi

3) Guru menyebutkan dan menjelaskan jenis - jenis menu.

4) Guru menjelaskan cara menyusun menu.

i. Konfirmasi

Salah satu siswa diminta untuk menjelaskan pengertian dan fungsi menu secara singkat.

I. Kegiatan penutup

Guru mengevaluasi hasil kinerja siswa.

R. MEDIA, ALAT DAN SUMBER BELAJAR

Media : Gambar/foto.

Alat : Laptop dan LCD proyektor.

Sumber Belajar :


K. EVALUASI

Pengetahuan

a. Teknik Penilaian : Tertulis

b. Bentuk Instrumen : Tes uraian

| | | |
|--------------------------------------|--|---|
| Dibuat oleh : Ahmad Iqbalul Wafi. | Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK Sahid Surakarta | Diperiksa oleh : Rarah Lusiana Dewi S.Pd |
|--------------------------------------|--|---|

| | | | | |
|---|--|----------------------------|-------------------|----------------|
|  | SMK SAHID SURAKARTA | | | |
| | RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MELAYANI MAKAN DAN MINUM | | | |
| | No. TB/IG/01 | Revisi : 00 | Tgl. 26 Juli 2016 | Hal 15 dari 38 |
| | Semester I | BAB I Mendeskripsikan Menu | | Tata Boga |


SOAL ESSAY

11. Jelaskan pengertian menu!
12. Sebutkan struktur menu 4 giliran makan dalam menu modern dan berikan contohnya (3)!
13. Sebutkan dan jelaskan 3 jenis menu!
14. Dalam menyusun menu terdapat syarat-syarat yang harus dipertimbangkan sebutkan 5 syarat dalam penyusunan menu?
15. Sebutkan 4 macam hidangan breakfast beserta contohnya!

L. PENILAIAN


| No | Indikator Jawaban | Kriteria Penilaian | Skor |
|----|---|---|------|
| 1 | Menu adalah daftar hidangan yang disiapkan untuk disajikan sebagai makanan. Dapat juga disebut sebagai susunan makanan dan minuman yang dapat dihidangkan pada waktu makan. Dapat juga disebut sebagai suatudaftar makanan yang bisa dipesan atau daftar makanan yang akan dihidangkan | Nilai 10 jika jawaban benar Nilai 5 jika jawaban benar tapi kurang lengkap Nilai 0 jika tidak menjawab | 20 |
| 2 | Struktur menu modern: i. Appetizer (hidangan pembuka) Contohnya: Fruits salad, spring roll, lotek. j. Soup Contonnya: Hungarian Goulash Soup, sup kembang tahu, jullien clear soup k. Main course (hidangan utama) Contohnya: Chiken gordon Bleu with baked potatoes and tomatoes soup. Scot egg with demiglace sauce with mashed potaoes, fish | Masing-masing point jawaban memiliki bobot nilai 2,5 Nilai 1,5 jika jawaban benar tapi kurang lengkap Nilai 0 jika tidak menjawab | 20 |

| | | |
|--------------------------------------|--|---|
| Dibuat oleh : Ahmad Iqbalul Wafi. | Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK Sahid Surakarta | Diperiksa oleh : Rarah Lusiana Dewi S.Pd |
|--------------------------------------|--|---|

| | | | |
|---|--|----------------------------|-------------------|
|  | SMK SAHID SURAKARTA | | |
| | RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MELAYANI MAKAN DAN MINUM | | |
| | No. TB/IG/01 | Revisi : 00 | Tgl. 26 Juli 2016 |
| | Semester I | BAB I Mendeskripsikan Menu | Hal 16 dari 38 |

| | | | |
|-------------------|--|--|------------|
| | finger with lemon sauce with mashed potatoes l. Dessert (hidangan penutup) Contohnya: dawet ayu, fruits slice, brownise cake strawberry | | |
| 3 | Jenis menu: g. A la Carte menu (daftar makanan yang mana untuk masing-masing makanan tersebut mencantumkan harga sendiri-sendiri) h. Table d'hote menu (daftar makanan yang membentuk atau tersusun dalam satu set makanan dengan satu harga yang pasti) i. Special party menu (menu yang digunakan pada saat ada perayaan sejenis dibuat setelah diadakan persetujuan antara pemesan dan industri) | Nila 20 jika semua jawaban benar Nilai 15 jika salah 1 Nilai 0 jika salah semua | 20 |
| 4 | Syarat-syarat menyusun menu: k. Jenis tamu l. Jenis hidangan m. Musim panen dalam setahun n. Jenis kebangsaan tamu o. Kemampuan juru masak | Nilai 15 jika semua benar Nilai 10 jika salah 1 Nilai 5 jika salah 2 Nilai 0 jika salah 3 | 15 |
| 5 | Macam hidangan breakfast: i. Continental brekfast (<i>bread and butter, preserved, toast, tea or coffe</i>) j. American breakfast (<i>eggs any style with ham, bacon or honey</i>) k. English breakfast (egg any style: boiled, poached, fried) l. Indonesian breakfast (hidangan dari telur, bubur ayam, bakmi, nasi goreng) | Masing-masing point jawaban memiliki bobot nilai 5 Nilai 10 jika jawaban benar tapi kurang lengkap Nilai 0 jika tidak menjawab | 20 |
| TOTAL SKOR | | | 100 |

| | | |
|--------------------------------------|--|---|
| Dibuat oleh : Ahmad Iqbalul Wafi. | Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK Sahid Surakarta | Diperiksa oleh : Rarah Lusiana Dewi S.Pd |
|--------------------------------------|--|---|

| | | | |
|---|--|----------------------------|-------------------|
|  | SMK SAHID SURAKARTA | | |
| | RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MELAYANI MAKAN DAN MINUM | | |
| | No. TB/IG/01 | Revisi : 00 | Tgl. 26 Juli 2016 |
| | Semester I | BAB I Mendeskripsikan Menu | Hal 17 dari 38 |

Mengetahui,

Guru Mata Pelajaran


Mahasiswa

Rarah Lusiana Dewi S.Pd

Ahmad Iqbalul Wafi

NIM. 13511241029

| | | |
|--------------------------------------|---|---|
| Dibuat oleh : Ahmad Iqbalul Wafi. | Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK Sahid Surakarta | Diperiksa oleh : Rarah Lusiana Dewi S.Pd |
|--------------------------------------|---|---|

| | | | |
|---|--|----------------------------|-------------------|
|  | SMK SAHID SURAKARTA | | |
| | RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MELAYANI MAKAN DAN MINUM | | |
| | No. TB/IG/01 | Revisi : 00 | Tgl. 26 Juli 2016 |
| | Semester I | BAB I Mendeskripsikan Menu | Hal 18 dari 38 |


Lampiran Soal Post Test

11. Apa pengertian dari menu?
12. Sebutkan klasifikasi waktu makan!
13. Sebutkan jenis – jenis menu breakfast!
14. Yunita adalah seorang waitress di hotel sahid jaya, suatu pagi ada turis dari inggris yang ingin sarapan di hotel tersebut. Apakah yang akan disajikan oleh yunita?
15. Sebutkan susunan hidangan makan siang!

Kunci Jawaban dan Skor


| No | Indikator Jawaban | Kriteria Penilaian | Skor |
|----|--|--|------|
| 1 | Menu adalah daftar hidangan yang disiapkan untuk disajikan sebagai makanan. Dapat juga disebut sebagai susunan makanan dan minuman yang dapat dihidangkan pada waktu makan. Dapat juga disebut sebagai suatudaftar makanan yang bisa dipesan atau daftar makanan yang akan dihidangkan | Nilai 10 jika jawaban benar Nilai 5 jika jawaban benar tapi kurang lengkap Nilai 0 jika tidak menjawab | 20 |
| 2 | <ul style="list-style-type: none"> • Makan pagi (<i>breakfast</i>) • Selingan Pagi (<i>Brunch</i>) • Makan Siang (<i>Lunch</i>) • Selingan sore (<i>Tea time/afternoon tea</i>) • Makan Malam (<i>Dinner</i>) • Makan Tengah Malam (<i>Supper</i>) | Masing-masing point jawaban memiliki bobot nilai 3,3 Nilai 0 jika tidak menjawab | 20 |
| 3 | <ul style="list-style-type: none"> • Continental Breakfast • American Breakfast • English Breakfast • Indonesian Breakfast | Nila 20 jika semua jawaban benar Masing – masing point memiliki bobot 5 Nilai 0 jika salah semua | 20 |
| 4 | Susunan English Breakfast | Setiap point mempunyai bobot 5 Nilai 20 apabila semua benar Nilai 0 apabila semua salah | 20 |

| | | |
|--------------------------------------|--|---|
| Dibuat oleh : Ahmad Iqbalul Wafi. | Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK Sahid Surakarta | Diperiksa oleh : Rarah Lusiana Dewi S.Pd |
|--------------------------------------|--|---|

| | | | | |
|---|--|----------------------------|-------------------|----------------|
|  | SMK SAHID SURAKARTA | | | |
| | RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MELAYANI MAKAN DAN MINUM | | | |
| | No. TB/IG/01 | Revisi : 00 | Tgl. 26 Juli 2016 | Hal 19 dari 38 |
| | Semester I | BAB I Mendeskripsikan Menu | | Tata Boga |

| | | | |
|-------------------|--|--|-----|
| | <ul style="list-style-type: none"> Aneka buah (Slice pineapple, banana or manggo, tomato juice, orange juice) Aneka Roti (Croissant, danish roll, corn flake, cereals) Olahan telur (Egg any style: Boiled, poached, fried) Milk, coffe or tea | | |
| 5 | Susunan menu makan siang: <ul style="list-style-type: none"> Makanan pembuka (<i>appetizer</i>) Soup Makanan Utama (<i>Main Course</i>) Makanan penutup (<i>Dessert</i>) | Masing-masing point jawaban memiliki bobot nilai 5 Nilai 20 jika jawaban benar Nilai 0 jika tidak menjawab | 20 |
| TOTAL SKOR | | | 100 |

| | | |
|--------------------------------------|--|---|
| Dibuat oleh : Ahmad Iqbalul Wafi. | Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK Sahid Surakarta | Diperiksa oleh : Rarah Lusiana Dewi S.Pd |
|--------------------------------------|--|---|

| | | | |
|---|--|----------------------------|-------------------|
|  | SMK SAHID SURAKARTA | | |
| | RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MELAYANI MAKAN DAN MINUM | | |
| | No. TB/IG/01 | Revisi : 00 | Tgl. 26 Juli 2016 |
| | Semester I | BAB I Mendeskripsikan Menu | Hal 20 dari 38 |

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

S. IDENTITAS

Nama Sekolah : SMK Sahid Surakarta
 Mata Pelajaran : Melayani makan dan minum
 Kelas / Semester : X / Semester 1
 Pertemuan ke : 5
 Alokasi Waktu : 4 x 45 menit
 Standar Kompetensi : Melayani makan dan minum
 Kompetensi Dasar : 3.1 Menjelaskan ruang lingkup pelayanan makanan dan minuman

Indikator :

- 3.1.5 Siswa dapat menyebutkan jenis - jenis peralatan makan dan minum (*china ware, silver ware, cuteleries, glass ware*), lenan, perabot
- 3.1.6 Siswa dapat menjelaskan fungsi dari peralatan makan dan minum minum (*china ware, silver ware, cuteleries, glass ware*).

T. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah selesai pembelajaran, diharapkan siswa dapat :


5. Menyebutkan peralatan makan dan minum.
6. Menjelaskan fungsi dari peralatan makan dan minum.

U. MATERI PEMBELAJARAN

5. Jenis jenis peralatan makan dan minum (*china ware, silver ware, cuteleries, glass ware*), lenan, perabot
6. Fungsi dari peralatan makan dan minum minum (*china ware, silver ware, cuteleries, glass ware*).

V. METODE PEMBELAJARAN

| | | |
|--------------------------------------|--|---|
| Dibuat oleh : Ahmad Iqbalul Wafi. | Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK Sahid Surakarta | Diperiksa oleh : Rarah Lusiana Dewi S.Pd |
|--------------------------------------|--|---|

| | | | |
|---|--|----------------------------|-------------------|
|  | SMK SAHID SURAKARTA | | |
| | RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MELAYANI MAKAN DAN MINUM | | |
| | No. TB/IG/01 | Revisi : 00 | Tgl. 26 Juli 2016 |
| | Semester I | BAB I Mendeskripsikan Menu | Hal 21 dari 38 |

Ceramah, pengamatan, penugasan dan evaluasi.

W. KEGIATAN PEMBELAJARAN

J. Kegiatan awal

Guru mengucapkan salam dan mengecek kehadiran siswa.

Guru memimpin doa.

Guru memberikan apersepsi : setiap hari kalian pasti makan dan minum, alat apa saja yang biasa kalian pakai untuk makan dan minum?

Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.

K. Kegiatan inti

j. Eksplorasi

Guru menggali pengetahuan siswa dengan bertanya : (1) Alat apa yang digunakan untuk makan dan minum?;

k. Elaborasi

5) Guru menyebutkan dan menjelaskan peralatan makan dan minum.

6) Guru menjelaskan fungsi dari peralatan makan dan minum.

l. Konfirmasi

Salah satu siswa diminta untuk menjelaskan fungsi dari peralatan makan dan minum.

L. Kegiatan penutup

Guru mengevaluasi hasil kinerja siswa.

X. MEDIA, ALAT DAN SUMBER BELAJAR

Media : Gambar/foto.

Alat : Laptop dan LCD proyektor.

Sumber Belajar :


M. EVALUASI

Pengetahuan

a. Teknik Penilaian : Tertulis

b. Bentuk Instrumen : Tes uraian

| | | |
|--------------------------------------|--|---|
| Dibuat oleh : Ahmad Iqbalul Wafi. | Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa izin tertulis dari SMK Sahid Surakarta | Diperiksa oleh : Rarah Lusiana Dewi S.Pd |
|--------------------------------------|--|---|

| | | | |
|---|--|----------------------------|-------------------|
|  | SMK SAHID SURAKARTA | | |
| | RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MELAYANI MAKAN DAN MINUM | | |
| | No. TB/IG/01 | Revisi : 00 | Tgl. 26 Juli 2016 |
| | Semester I | BAB I Mendeskripsikan Menu | Hal 22 dari 38 |

SOAL ESSAY

16. Sebutkan Jenis – jenis peralatan dan perabotan yang ada di area restoran!
17. Apa pengertian dari *chinaware*?
18. Sebutkan 5 jenis *chinaware* beserta fungsinya!
19. Apa pengertian dari *glassware*?
20. Berikut adalah daftar menu, pasangkan menu tersebut dengan peralatan makan yang tepat!

Table d'hote menu

Rujak Buah

*

Sup Matahari


*

Nasi Merah, sate lilit, sayur daun pakis

*

Es dawet


| | | |
|--------------------------------------|---|---|
| Dibuat oleh : Ahmad Iqbalul Wafi. | Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK Sahid Surakarta | Diperiksa oleh : Rarah Lusiana Dewi S.Pd |
|--------------------------------------|---|---|

| | | | |
|---|--|----------------------------|-------------------|
|  | SMK SAHID SURAKARTA | | |
| | RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MELAYANI MAKAN DAN MINUM | | |
| | No. TB/IG/01 | Revisi : 00 | Tgl. 26 Juli 2016 |
| | Semester I | BAB I Mendeskripsikan Menu | Hal 23 dari 38 |

N. PENILAIAN

| No | Indikator Jawaban | Kriteria Penilaian | Skor |
|----|--|---|------|
| 1 | Jenis – jenis peralatan yang ada di area restoran adalah: <i>a. Furniture</i> <i>b. Chinaware</i> <i>c. Lenan</i> <i>d. Cuttelerys</i> <i>e. Glassware</i> <i>f. Other Equipment</i> <i>g. Table accesories</i> | Nilai 10 jika jawaban benar Nilai 5 jika jawaban benar tapi kurang lengkap Nilai 0 jika tidak menjawab | 20 |
| 2 | Chinaware atau barang pecah belah Merupakan peralatan menata meja yang sangat penting dan dapat mempengaruhi penampilan penyajian makanan dan minuman. Warna dan bentuknya harus serasi dengan alat-alat lainnya. Barang pecah belah yang digunakan di restoran umumnya terbuat dari porselin, karena warna dan modelnya beraneka ragam. | Masing-masing point jawaban memiliki bobot nilai 2,5 Nilai 1,5 jika jawaban benar tapi kurang lengkap Nilai 0 jika tidak menjawab | 20 |
| 3 | 1. <i>Dinner plate</i> berfungsi untuk hidangan main course 2. <i>Soup cup</i> berfungsi untuk sup 3. <i>Dessert plate</i> berfungsi untuk dessert dan appetizer. 4. <i>BnB plate</i> berfungsi untuk bread dan butter. 5. <i>Dessert bowl</i> berfungsi untuk dessert | Nilai 20 jika semua jawaban benar Nilai 15 jika salah 1 Nilai 0 jika salah semua | 20 |
| 4 | Tidak kalah pentingnya dengan alat-alat lain yang biasanya dipergunakan di restoran. Gelas juga digunakan di ruang makan (<i>dinning room glass</i>) dan di bar | Nilai 20 jika benar Nilai 10 jika benar tetapi kurang lengkap Nilai 0 jika salah | 20 |

| | | |
|--------------------------------------|--|---|
| Dibuat oleh : Ahmad Iqbalul Wafi. | Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK Sahid Surakarta | Diperiksa oleh : Rarah Lusiana Dewi S.Pd |
|--------------------------------------|--|---|

| | | | | |
|---|--|----------------------------|-------------------|----------------|
|  | SMK SAHID SURAKARTA | | | |
| | RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MELAYANI MAKAN DAN MINUM | | | |
| | No. TB/IG/01 | Revisi : 00 | Tgl. 26 Juli 2016 | Hal 24 dari 38 |
| | Semester I | BAB I Mendeskripsikan Menu | | Tata Boga |

| | | | |
|-------------------|--|--|-----|
| | (bar glass). Gelas dibuat dari bermacam-macam bahan, yaitu kaca kali, kaca kristal, plastik, dan logam. peralatan makan dan minum yang terbuat dari kaca | | |
| 5 | a. Rujak buah: dessert plate, dessert fork dan dessert spoon b. Sup matahari: Soup cup dan Soup Spoon. c. Nasi Merah, sate lilit, sayur daun pakis: Dinner plate, dinner spoon dan dinner fork. d. Es dawet: dessert bowl dan cereal spoon. | Masing-masing point jawaban memiliki bobot nilai 5 Nilai 10 jika jawaban benar tapi kurang lengkap Nilai 0 jika tidak menjawab | 20 |
| TOTAL SKOR | | | 100 |

Mengetahui,

Guru Mata Pelajaran


Mahasiswa

Rarah Lusiana Dewi S.Pd

Ahmad Iqbalul Wafi

NIM. 13511241029

| | | |
|--------------------------------------|--|---|
| Dibuat oleh : Ahmad Iqbalul Wafi. | Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK Sahid Surakarta | Diperiksa oleh : Rarah Lusiana Dewi S.Pd |
|--------------------------------------|--|---|

| | | | |
|---|--|----------------------------|-------------------|
|  | SMK SAHID SURAKARTA | | |
| | RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MELAYANI MAKAN DAN MINUM | | |
| | No. TB/IG/01 | Revisi : 00 | Tgl. 26 Juli 2016 |
| | Semester I | BAB I Mendeskripsikan Menu | Hal 25 dari 38 |

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Y. IDENTITAS

Nama Sekolah : SMK Sahid Surakarta
 Mata Pelajaran : Melayani makan dan minum
 Kelas / Semester : X / Semester 1
 Pertemuan ke : 6
 Alokasi Waktu : 4 x 45 menit
 Standar Kompetensi : Melayani makan dan minum
 Kompetensi Dasar : 3.1 Menjelaskan ruang lingkup pelayanan makanan dan minuman

Indikator :

3.1.7 Siswa dapat melakukan *polishing* dengan benar.

Z. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah selesai pembelajaran, diharapkan siswa dapat :

7. *Polishing* peralatan.

AA. MATERI PEMBELAJARAN

7. Polishing

BB. METODE PEMBELAJARAN

Ceramah, pengamatan, penugasan dan evaluasi.

CC. KEGIATAN PEMBELAJARAN


M. Kegiatan awal

Guru mengucapkan salam dan mengecek kehadiran siswa.

Guru memimpin doa.

Guru memberikan apersepsi : setiap hari kalian pasti makan dan minum, alat apa saja yang biasa kalian pakai untuk makan dan minum?

| | | |
|--------------------------------------|--|---|
| Dibuat oleh : Ahmad Iqbalul Wafi. | Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK Sahid Surakarta | Diperiksa oleh : Rarah Lusiana Dewi S.Pd |
|--------------------------------------|--|---|

| | | | | |
|---|--|----------------------------|-------------------|----------------|
|  | SMK SAHID SURAKARTA | | | |
| | RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MELAYANI MAKAN DAN MINUM | | | |
| | No. TB/IG/01 | Revisi : 00 | Tgl. 26 Juli 2016 | Hal 26 dari 38 |
| | Semester I | BAB I Mendeskripsikan Menu | | Tata Boga |

Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.

N. Kegiatan inti

m. Eksplorasi

Guru menggali pengetahuan siswa dengan bertanya : (1) Alat apa yang dimaksud dengan polishing?; (2) Apa yang kalian ketahui tentang polishing?

n. Elaborasi.

7) Guru menyebutkan dan menjelaskan peralatan untuk polishing.

8) Guru menjelaskan fungsi dari polishing.

9) Guru memperagakan bagaimana cara polishing.

o. Konfirmasi

Salah satu siswa diminta untuk menjelaskan fungsi dari polishing.

Guru mengevaluasi hasil kinerja siswa.

DD. MEDIA, ALAT DAN SUMBER BELAJAR

Media : Gambar/foto.

Alat : Laptop dan LCD proyektor.

Sumber Belajar :


O. EVALUASI

Pengetahuan

a. Teknik Penilaian : Tertulis

b. Bentuk Instrumen : Tes uraian

| | | |
|--------------------------------------|--|---|
| Dibuat oleh : Ahmad Iqbalul Wafi. | Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK Sahid Surakarta | Diperiksa oleh : Rarah Lusiana Dewi S.Pd |
|--------------------------------------|--|---|

| | | | |
|---|--|----------------------------|-------------------|
|  | SMK SAHID SURAKARTA | | |
| | RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MELAYANI MAKAN DAN MINUM | | |
| | No. TB/IG/01 | Revisi : 00 | Tgl. 26 Juli 2016 |
| | Semester I | BAB I Mendeskripsikan Menu | Hal 27 dari 38 |

SOAL ESSAY

21. Jelaskan apa pengertian polishing?

22. Sebutkan peralatan yang digunakan untuk polishing!

PENILAIAN

| No | Indikator Jawaban | Kriteria Penilaian | Skor |
|-------------------|--|--|------|
| 1 | Polishing adalah kegiatan memoles peralatan mulai dari chinaware, silverware dan glassware menggunakan uap air atau air panas. | Nilai 10 jika jawaban benar Nilai 5 jika jawaban benar tapi kurang lengkap Nilai 0 jika tidak menjawab | 50 |
| 2 | 1. Glassware, silverware dan chinaware. 2. Baki 3. Nampan 4. Napkin atau lap 5. Air panas 6. Jeruk nipis | Masing-masing point jawaban memiliki bobot nilai 10 Nilai 0 jika tidak menjawab | 50 |
| TOTAL SKOR | | | 100 |

Mengetahui,

Guru Mata Pelajaran


Mahasiswa

Rarah Lusiana Dewi S.Pd

Ahmad Iqbalul Wafi

NIM. 13511241029

| | | |
|--------------------------------------|--|---|
| Dibuat oleh : Ahmad Iqbalul Wafi. | Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK Sahid Surakarta | Diperiksa oleh : Rarah Lusiana Dewi S.Pd |
|--------------------------------------|--|---|

| | | | |
|---|--|----------------------------|-------------------|
|  | SMK SAHID SURAKARTA | | |
| | RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MELAYANI MAKAN DAN MINUM | | |
| | No. TB/IG/01 | Revisi : 00 | Tgl. 26 Juli 2016 |
| | Semester I | BAB I Mendeskripsikan Menu | Hal 28 dari 38 |

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

EE. IDENTITAS

Nama Sekolah : SMK Sahid Surakarta
Mata Pelajaran : Melayani makan dan minum
Kelas / Semester : X / Semester 1
Pertemuan ke : 8
Alokasi Waktu : 4 x 45 menit
Standar Kompetensi : Melayani makan dan minum
Kompetensi Dasar : 3.1 Menjelaskan ruang lingkup pelayanan makanan dan minuman

Indikator :

3.1.8 Siswa dapat menyebutkan dan menjelaskan tata letak dan jenis – jenis restoran.

3.1.9 Siswa dapat menjelaskan struktur organisasi restoran.

FF.TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah selesai pembelajaran, diharapkan siswa dapat :

8. Menyebutkan dan menjelaskan tata letak dan jenis-jenis restoran.
9. Menjelaskan struktur organisasi restoran.

GG. MATERI PEMBELAJARAN

8. Jenis – jenis restoran dan tata letak restoran.
9. Struktur organisasi restoran.


HH. METODE PEMBELAJARAN

Ceramah, pengamatan, penugasan dan evaluasi.

II. KEGIATAN PEMBELAJARAN

O. Kegiatan awal

| | | |
|--------------------------------------|--|---|
| Dibuat oleh : Ahmad Iqbalul Wafi. | Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK Sahid Surakarta | Diperiksa oleh : Rarah Lusiana Dewi S.Pd |
|--------------------------------------|--|---|

| | | | | |
|---|--|----------------------------|-------------------|----------------|
|  | SMK SAHID SURAKARTA | | | |
| | RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MELAYANI MAKAN DAN MINUM | | | |
| | No. TB/IG/01 | Revisi : 00 | Tgl. 26 Juli 2016 | Hal 29 dari 38 |
| | Semester I | BAB I Mendeskripsikan Menu | | Tata Boga |

Guru mengucapkan salam dan mengecek kehadiran siswa.

Guru memimpin doa.

Guru memberikan apersepsi : setiap hari kalian pasti makan dan minum, alat apa saja yang biasa kalian pakai untuk makan dan minum?

Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.

P. Kegiatan inti

p. Eksplorasi

Guru menggali pengetahuan siswa dengan bertanya : (1) Apa yang kalian ketahui tentang restoran?

q. Elaborasi

10) Guru menjelaskan jenis – jenis restoran.

11) Guru menjelaskan struktur organisasi restoran.

r. Konfirmasi

Salah satu siswa diminta untuk menjelaskan pengertian dari restoran.

Q. Kegiatan penutup

Guru mengevaluasi hasil kinerja siswa.

JJ. MEDIA, ALAT DAN SUMBER BELAJAR

Media : Gambar/foto.

Alat : Laptop dan LCD proyektor.

Sumber Belajar :


P. EVALUASI

Pengetahuan

a. Teknik Penilaian : Tertulis

b. Bentuk Instrumen : Tes uraian

| | | |
|--------------------------------------|--|---|
| Dibuat oleh : Ahmad Iqbalul Wafi. | Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa izin tertulis dari SMK Sahid Surakarta | Diperiksa oleh : Rarah Lusiana Dewi S.Pd |
|--------------------------------------|--|---|

| | | | |
|---|--|----------------------------|-------------------|
|  | SMK SAHID SURAKARTA | | |
| | RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MELAYANI MAKAN DAN MINUM | | |
| | No. TB/IG/01 | Revisi : 00 | Tgl. 26 Juli 2016 |
| | Semester I | BAB I Mendeskripsikan Menu | Hal 30 dari 38 |


SOAL ESSAY

23. Jelaskan definisi dari restoran!
24. Sebutkan jenis – jenis restoran berdasarkan manajemannya!
25. Sebutkan tugas dari seorang waiter!
26. Jelaskan syarat – syarat seorang waiter!
27. Sebutkan peralatan yang harus dimiliki seorang waiter!

Q. PENILAIAN

| No | Indikator Jawaban | Kriteria Penilaian | Skor |
|----|--|--|------|
| 1 | “Restoran adalah salah satu jenis usaha pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan yang permanen, dilengkapi dengan peralatan penyimpanan, penyajian, dan penjualan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya dan memenuhi ketentuan persyaratan yang ditetapkan dalam keputusan.” | Nilai 20 jika jawaban benar Nilai 5 jika jawaban benar tapi kurang lengkap Nilai 0 jika tidak menjawab | 20 |
| 2 | Jenis-jenis restoran: Dikelola manajemen sendiri, tidak berkaitan dengan hotel (self operation) Dikelola oleh manajemen hotel, sebagai salah satu fasilitas hotel (integrated to the hotel) | Masing-masing point jawaban memiliki bobot nilai 10 Nilai 0 jika tidak menjawab | 20 |
| 3 | 1. Tugas utamanya melayani tamu 2. Juga bertanggung jawab melengkapi perlengkapan yang akan digunakan pada operasional restoran 3. Menjaga kebersihan lingkungan kerja, keamanan, dan keselamatan kerja | Nilai 20 jika semua jawaban benar Nilai 15 jika salah 1 Nilai 0 jika salah semua | 20 |
| 4 | Ramah - Menyambut tamu - Memberikan pelayanan tanpa membedakan tamu | Nilai 20 jika semua benar Nilai 15 jika salah 1 Nilai 0 jika salah | 20 |

| | | |
|--------------------------------------|--|---|
| Dibuat oleh : Ahmad Iqbalul Wafi. | Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK Sahid Surakarta | Diperiksa oleh : Rarah Lusiana Dewi S.Pd |
|--------------------------------------|--|---|

| | | | |
|---|--|----------------------------|-------------------|
|  | SMK SAHID SURAKARTA | | |
| | RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MELAYANI MAKAN DAN MINUM | | |
| | No. TB/IG/01 | Revisi : 00 | Tgl. 26 Juli 2016 |
| | Semester I | BAB I Mendeskripsikan Menu | Hal 31 dari 38 |

| | | | |
|-------------------|--|---|-----|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Menggunakan ungkapan seperti “Selamat pagi”, “Silakan”, “Terima kasih”, “Selamat menikmati”, dll. - Berusaha mengingat nama tamu dan menyapa tamu dengan namanya - Menghindari kebiasaan mengoreksi sikap tamu di restoran - Menghindari percakapan isu sensitif seperti agama, ras, politik, dll. - Menghindari berteriak, bersiul, mengunyah, merokok, bersin, berkumur, atau meludah di depan tamu - Memiliki penampilan yang baik meliputi rambut, wajah, seragam, tangan, sepatu, sikap, gerakan. - Menjaga kesehatan -Mandi teratur; Menggunakan pakaian yang bersih; | | |
| 5 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Bolpoin 2. Sapu tangan bersih untuk kepentingan pribadi 3. Buku catatan kecil untuk mencatat pesanan tamu 4. Service cloth atau service napkin untuk polishing | <p>Masing-masing point jawaban memiliki bobot nilai 5</p> <p>Nilai 10 jika jawaban benar tapi kurang lengkap</p> <p>Nilai 0 jika tidak menjawab</p> | 20 |
| TOTAL SKOR | | | 100 |

Mengetahui,

Guru Mata Pelajaran


Mahasiswa

Rarah Lusiana Dewi S.Pd

Ahmad Iqbalul Wafi

NIM. 13511241029

| | | |
|--------------------------------------|--|---|
| Dibuat oleh : Ahmad Iqbalul Wafi. | Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK Sahid Surakarta | Diperiksa oleh : Rarah Lusiana Dewi S.Pd |
|--------------------------------------|--|---|

| | | | | |
|---|--|----------------------------|-------------------|----------------|
|  | SMK SAHID SURAKARTA | | | |
| | RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MELAYANI MAKAN DAN MINUM | | | |
| | No. TB/IG/01 | Revisi : 00 | Tgl. 26 Juli 2016 | Hal 32 dari 38 |
| | Semester I | BAB I Mendeskripsikan Menu | | Tata Boga |

JOB SHEET

Satuan Pendidikan : SMK SAHID SURAKARTA
 Mata Pelajaran : Melayani Makan dan Minum
 Tingkat / Semester : X / Ganjil
 Pertemuan ke : 4
 Alokasi Waktu : 4 jam pelajaran
 Kompetensi Dasar : 3.1. Mendeskripsikan rancangan menu
 4.1. Menilai rancangan menu (*menu planning*)
 Indikator : Membuat rancangan menu

A. TUJUAN

1. Praktik membuat buku menu

B. PENGERTIAN


C. ALAT& BAHAN

1. Alat
 - Gunting
 - Penggaris
 - Lem kertas
 - Cutter
 - Ballpoint
2. Bahan
 - Karton
 - Kertas kado (boleh menggunakan kertas lain)
 - Acessories

D. LANGKAH KERJA

Menu card dapat dibuat dengan cara manual atau buatan tangan dan dapat pula dibuat dengan memanfaatkan media elektronik berupa komputer kemudian dicetak. Dibutuhkan kreatifitas dan keterampilan menggunakan komputer jika menginginkan menu card yang bagus dan menarik. Tetapi cara manual juga bisa menghasilkan menu card yang menarik dengan kreatifitas si pembuat.

| | | |
|--------------------------------------|---|---|
| Dibuat oleh : Ahmad Iqbalul Wafi. | Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK Sahid Surakarta | Diperiksa oleh : Rarah Lusiana Dewi S.Pd |
|--------------------------------------|---|---|

| | | | |
|---|--|----------------------------|-------------------|
|  | SMK SAHID SURAKARTA | | |
| | RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MELAYANI MAKAN DAN MINUM | | |
| | No. TB/IG/01 | Revisi : 00 | Tgl. 26 Juli 2016 |
| | Semester I | BAB I Mendeskripsikan Menu | Hal 33 dari 38 |

Pada kesempatan praktek hari ini akan membuat menu card secara manual dengan memanfaatkan barang-barang yang tidak terpakai (Recycle). Buatlah buku menu/ *Menu List* , dengan kreatifitas dan memperhatikan syarat-syarat menu dalam penyusunan menu. Berikut langkah kerja membuat card dengan cara manual:

1. Single Sheet Menu

Buatlah menu model single Sheet Menu (Ala Carte) dengan menggunakan bahan-bahan yang tidak terpakai dengan memperhatikan syarat-syarat penyusunan menu. Dikerjakan secara kelompok dan dipresentasikan!


- Persiapkan alat dan bahan yang akan digunakan.
- Buatlah rancangan menu card meliputi list menu, ukuran, warna, bentuk serta accessories yang akan digunakan.
- Potong kertas sesuai ukuran yang telah direncanakan, tulis list menu pada bagian depan kertas atau dapat ditempel potongan kertas yang sudah tertulis list menu didalamnya.
- Rapikan dan tambahkan *accessories* pendukung untuk memperindah penampilan menu card.

2. Multipage Menu

Buatlah menu model multipage menu (Table D'Hote) dengan 4 macam giliran makan dalam menu modern, dengan memperhatikan syarat-syarat dalam penyusunan menu. Dibuat secara berkelompok dan dipresentasikan!

- Persiapkan alat dan bahan yang akan digunakan.
- Buatlah rancangan menu card meliputi list menu, ukuran, warna, bentuk, jumlah sheet serta accessories yang akan digunakan.
- Potong karton dengan ukuran dua kali ukuran sampul depan menu card.
- Buat dua garis lurus membujur pada bagian tengah karton dengan jarak kedua garis \pm setengah cm.
- Kerat dua garis tersebut tetapi tidak sampai terpotong, kemudian lipat menyerupai sebuah buku.
- Lapisi karton dengan kertas kado atau kertas lain sesuai kreatifitas.
- Tempel list menu pada bagian dalam karton yang sudah dilapisi kertas kado.
- Tambahkan accessories seperlunya untuk memperindah penampilan menu card.
- Menu card siap digunakan.

| | | |
|--------------------------------------|--|---|
| Dibuat oleh : Ahmad Iqbalul Wafi. | Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK Sahid Surakarta | Diperiksa oleh : Rarah Lusiana Dewi S.Pd |
|--------------------------------------|--|---|


| | | | |
|---|--|----------------------------|-------------------|
|  | SMK SAHID SURAKARTA | | |
| | RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MELAYANI MAKAN DAN MINUM | | |
| | No. TB/IG/01 | Revisi : 00 | Tgl. 26 Juli 2016 |
| | Semester I | BAB I Mendeskripsikan Menu | Hal 34 dari 38 |
| | | | Tata Boga |

Contoh menu card:

1. Single sheet menu



| | | |
|--------------------------------------|--|---|
| Dibuat oleh : Ahmad Iqbalul Wafi. | Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK Sahid Surakarta | Diperiksa oleh : Rarah Lusiana Dewi S.Pd |
|--------------------------------------|--|---|

| | | | |
|---|--|----------------------------|-------------------|
|  | SMK SAHID SURAKARTA | | |
| | RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MELAYANI MAKAN DAN MINUM | | |
| | No. TB/IG/01 | Revisi : 00 | Tgl. 26 Juli 2016 |
| | Semester I | BAB I Mendeskripsikan Menu | Hal 35 dari 38 |
| | | | Tata Boga |

2. Multipage menu



E. CATATAN

.....

.....


.....

.....

.....

.....

| | | |
|--------------------------------------|--|---|
| Dibuat oleh : Ahmad Iqbalul Wafi. | Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK Sahid Surakarta | Diperiksa oleh : Rarah Lusiana Dewi S.Pd |
|--------------------------------------|--|---|

| | | | |
|---|--|----------------------------|-------------------|
|  | SMK SAHID SURAKARTA | | |
| | RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MELAYANI MAKAN DAN MINUM | | |
| | No. TB/IG/01 | Revisi : 00 | Tgl. 26 Juli 2016 |
| | Semester I | BAB I Mendeskripsikan Menu | Hal 36 dari 38 |

JOB SHEET

Satuan Pendidikan : SMK SAHID SURAKARTA
 Mata Pelajaran : Melayani Makan dan Minum
 Tingkat / Semester : X / Ganjil
 Pertemuan ke : 4
 Alokasi Waktu : 4 jam pelajaran
 Kompetensi Dasar : 3.1. Polishing peralatan

 Indikator : Polishing

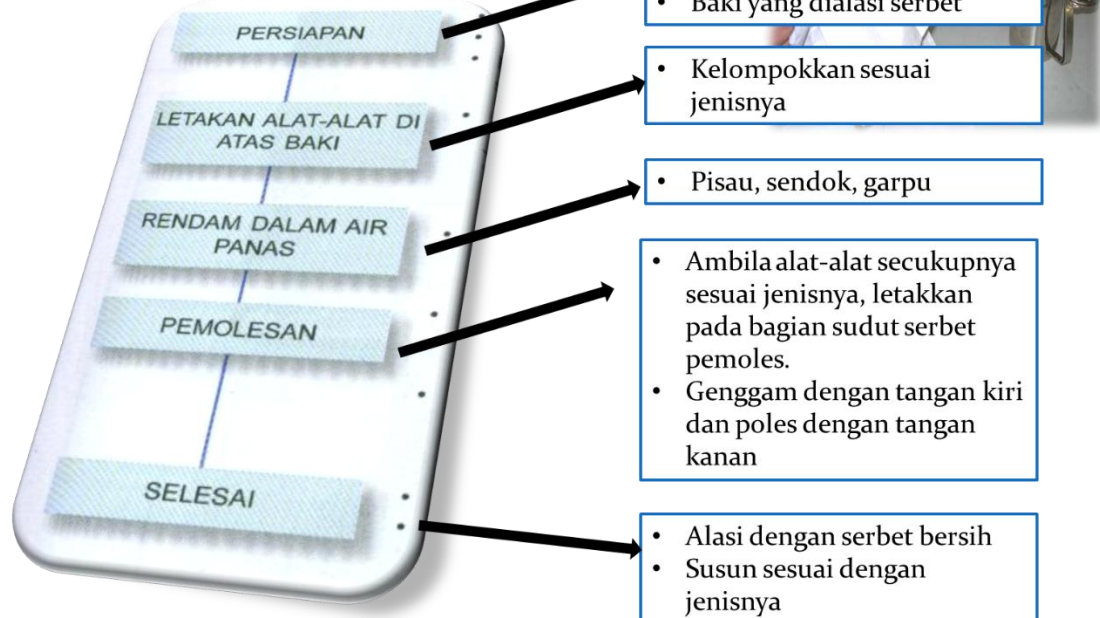
F. TUJUAN

2. Praktik polishing


G. PENGERTIAN

Bab 3

CARA MEMBERSIHKAN / POLISHING TABLEWARES

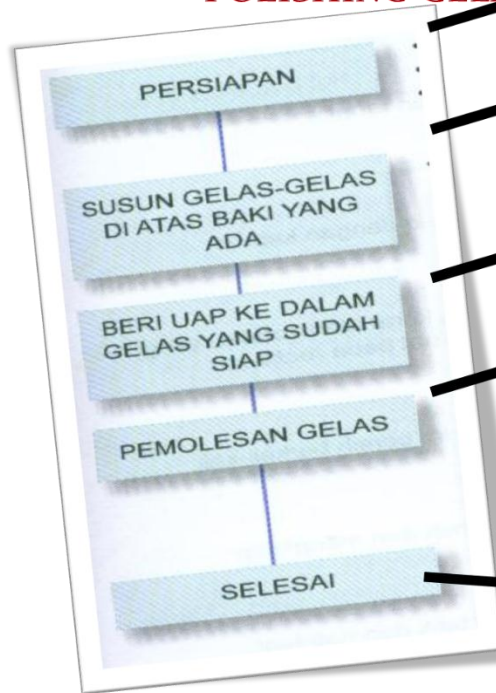


| | | |
|--------------------------------------|--|---|
| Dibuat oleh : Ahmad Iqbalul Wafi. | Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK Sahid Surakarta | Diperiksa oleh : Rarah Lusiana Dewi S.Pd |
|--------------------------------------|--|---|

| | | | |
|---|--|----------------------------|-------------------|
|  | SMK SAHID SURAKARTA | | |
| | RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MELAYANI MAKAN DAN MINUM | | |
| | No. TB/IG/01 | Revisi : 00 | Tgl. 26 Juli 2016 |
| | Semester I | BAB I Mendeskripsikan Menu | Hal 37 dari 38 |

Bab 3

MEMBERSIHKAN / POLISHING GELAS



- Service cloth
- Tempat air dan air panas
- Baki yang dialasi serbet

- Glassware

- Pegang pada pangkal gelas, beri uap luar dan dalam gelas

- Pegang dasar gelas dengan ujung serbet dan dengan ujung serbet yang berlawanan
- Periksa dengan seksama, pastikan gelas sudah bersih dan bening.

- Susun di atas baki dengan posisi telungkup
- Gelas yang sudah dibersihkan tidak boleh dipegang.

H. ALAT& BAHAN

3. Alat

- Chinaware, silverware, glassware
- Baki
- Nampan
- Napkin
- Pisau
- Talenan


4. Bahan

- Air panas
- Jeruk nipis

I. LANGKAH KERJA

1. Siswa memakai dresscode hitam putih, sepatu pantofel dan dasi kupu – kupu
2. Siswa mempersiapkan alat dan bahan
3. Guru memperagakan teknik polishing
4. Siswa praktik

| | | |
|--------------------------------------|--|---|
| Dibuat oleh : Ahmad Iqbalul Wafi. | Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK Sahid Surakarta | Diperiksa oleh : Rarah Lusiana Dewi S.Pd |
|--------------------------------------|--|---|

| | | | |
|---|--|----------------------------|-------------------|
|  | SMK SAHID SURAKARTA | | |
| | RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MELAYANI MAKAN DAN MINUM | | |
| | No. TB/IG/01 | Revisi : 00 | Tgl. 26 Juli 2016 |
| | Semester I | BAB I Mendeskripsikan Menu | Hal 38 dari 38 |

5. Siswa mengembalikan alat dan membersihkan dapur

J. CATATAN

.....

.....

.....

.....

.....

| | | |
|--------------------------------------|---|---|
| Dibuat oleh : Ahmad Iqbalul Wafi. | Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK Sahid Surakarta | Diperiksa oleh : Rarah Lusiana Dewi S.Pd |
|--------------------------------------|---|---|



YAYASAN KESEJAHTERAAN, SOSIAL DAN PENDIDIKAN SAHID JAYA
CABANG SURAKARTA
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID (SMK – SAHID)



STATUS : TERAKREDITASI
KOMPETENSI KEAHLIAN : USAHA PERJALANAN WISATA, AKOMODASI PERHOTELAN, USAHA JASA BOGA & GARMEN
Jl. Yosodipuro No. 87 Solo Telp. (0271) 716919 Fax. (0271) 729261 e-mail: smksahid@yahoo.co.id

Soal A*

ULANGAN HARIAN 1
TAHUN PELAJARAN 2016/2017

F/751/Wk.Kur/3.2

Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : Melayani Makan dan Minum
Kelas : X/ semester 1

Hari :
Tanggal:
Waktu : 60 Menit

Kerjakan dengan teliti!

1. Jelaskan pengertian menu!
2. Sebutkan struktur menu 4 giliran makan dalam menu modern dan berikan contoh menunya!
3. Sebutkan 6 waktu jamuan makan!
4. Jelaskan apa yang dimaksud dengan menu Ala Carte, berikan contohnya!
5. Sebutkan hidangan american breakfast!
6. Sebutkan jenis-jenis peralatan dan perabotan yang ada di area restaurant!
7. Sebutkan peralatan yang masuk dalam kategori Table Accesories!
8. Apa fungsi dari Molton?
9. Berikut adalah daftar menu, pasangkan menu tersebut dengan peralatan makan yang tepat!

Table D'Hote Menu

Rujak Buah

*

Sup Matahari

*

Nasi Merah, sate lilit, sayur daun pakis

*

Es dawet

10. Sebutkan 3 macam jenis glasware beserta fungsinya!



YAYASAN KESEJAHTERAAN, SOSIAL DAN PENDIDIKAN SAHID JAYA
CABANG SURAKARTA
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID (SMK – SAHID)



STATUS : TERAKREDITASI
KOMPETENSI KEAHLIAN : USAHA PERJALANAN WISATA, AKOMODASI PERHOTELAN, USAHA JASA BOGA & GARMEN
Jl. Yosodipuro No. 87 Solo Telp. (0271) 716919 Fax. (0271) 729261 e-mail: smksahid@yahoo.co.id

Soal B*

ULANGAN HARIAN 1
TAHUN PELAJARAN 2016/2017

F/751/Wk.Kur/3.2

Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : Melayani Makan dan Minum
Kelas : X/ semester 1

Hari :
Tanggal:
Waktu : 60 Menit

Kerjakan dengan teliti!

1. Jelaskan pengertian menu!
2. Sebutkan struktur menu 5 giliran makan dalam menu modern dan berikan contoh menunya!
3. Sebutkan 6 waktu jamuan makan!
4. Jelaskan apa yang dimaksud dengan menu table d'hote, berikan contohnya!
5. Sebutkan hidangan continental breakfast!
6. Sebutkan jenis-jenis peralatan dan perabot yang ada di area restaurant!
7. Sebutkan peralatan yang masuk dalam kategori Table Accesories!
8. Apa fungsi dari Napkin?
9. Berikut adalah daftar menu, pasangkan menu tersebut dengan peralatan makan yang tepat!

Table D'Hote Menu

Rissoles mayo
*

Sup Matahari
*

Bistik daging saus asam manis
*

Puding blackswan

10. Sebutkan 3 macam jenis chinaware beserta fungsinya!

LEMBAR PEMANTAUAN PROSES EVALUASI PEMBELAJARAN

UNTUK NILAI ~~UH 1/UH 2/TUGAS/PRAKTIK/UTS/UAS/US~~

(coret yang tidak perlu)

NILAI NORMATIF/ADAPTIF/PRODUKTIF

SMK SAHID SURAKARTA

TAHUN PELAJARAN 2016/2017

MAPEL : MELAYANI MAKAN & MINUM

SK/KD :

KELAS : X JB 1

| NO | NAMA | NILAI |
|-----------|---------------------------------|--------------|
| 1 | Anisatullatifah Clevery P P | 90 |
| 2 | Abednego Aditama | 80 |
| 3 | Abdul Majid Fahmi Abdat | 80 |
| 4 | Agung Novianto Putro | 90 |
| 5 | Aldo Markilino Cahyono | |
| 6 | Arfiella Leony Christy | 85 |
| 7 | Bima Totaristra | 85 |
| 8 | Dhandy Daffa Indra Ramadhan | 80 |
| 9 | Erlinda Dwi Lestari | 90 |
| 10 | Gea Citra Tahlianingrum | 90 |
| 11 | Helmania Kharisma Sari | 90 |
| 12 | Isnaini Tyaswening | 85 |
| 13 | Krisna Arif Ridwan | 85 |
| 14 | Laily Durotul Kholilah | 90 |
| 15 | Meffan Ayutri Hansari | 85 |
| 16 | Muhammad Irsyad Aufa | 85 |
| 17 | Muhammat Alwin Dwi Saputro | 85 |
| 18 | Novita Sari | 90 |
| 19 | Puteri Puji Lestari | 85 |
| 20 | Rizky Indra Pradana | 80 |
| 21 | Rosy Fad'la Nadi | 90 |
| 22 | Silawasti Hanna Stefenisia Laia | 90 |
| 23 | Steviolla Kharisma Wijaya | 90 |
| 24 | Tasyania Muntoha | 85 |
| 25 | Teofilus Anugerah Kislew | 85 |
| 26 | Umamah Febiyani | 90 |

| | | |
|----|----------------------|----|
| 27 | Yohana Mei Palupi | 90 |
| 28 | Yosi Rinto Kurniawan | 80 |
| 29 | Yunita Kusumawardani | 90 |
| 30 | Zulfa Mabila Herman | 85 |

SURAKARTA, 2016

GURU MAPEL

.....

LEMBAR PEMANTAUAN PROSES EVALUASI PEMBELAJARAN**UNTUK NILAI ~~UH 1/UH 2/TUGAS/PRAKTIK/UTS/UAS/US~~***(coret yang tidak perlu)***NILAI NORMATIF/ADAPTIF/PRODUKTIF****SMK SAHID SURAKARTA****TAHUN PELAJARAN 2016/2017****MAPEL : MELAYANI MAKAN & MINUM****SK/KD :****KELAS : X JB 2**

| NO | NAMA | NILAI | REMIIDI |
|----|-----------------------------------|-------|---------|
| 1 | Andan Regita Cahyani | 85 | |
| 2 | Adham Tri Prasetyo | | |
| 3 | Adila Rahmadanti | 85 | |
| 4 | Agni Ayu Wardana | 82 | |
| 5 | Anja Pasha Edwi Gana | 85 | |
| 6 | Annisa Imaniar | 85 | |
| 7 | Ardyan Perbowo Widjarnako | 82 | |
| 8 | Bima Sakti Putra Pratama | | |
| 9 | Dewi Puspita Sari | 85 | |
| 10 | Devita Moza Prawesti | 85 | |
| 11 | Dika Puspitasari | 85 | |
| 12 | Enkanora | 85 | |
| 13 | Faqih Raida Salma Al Fawas | 82 | |
| 14 | Latansya Wahyuningrum | 85 | |
| 15 | Muhammad Roland Rizky Al Pasha | | |
| 16 | Muhammad Arif Bahrudin | 82 | |
| 17 | Mutiara Agusti Maharani | 82 | |
| 18 | Narendra Cahya Saputra | 82 | |
| 19 | Nur Fatikhaya Almunthanah | 82 | |
| 20 | Pahala Desteen Sahaya Mulya | 82 | |
| 21 | Rahmalia Nuraini Ayu Susanti | 85 | |
| 22 | Rheza Xaqvier Mahsa | 82 | |
| 23 | Safira Putri Riswana | 85 | |
| 24 | Sekar Arum Tri Nova | 82 | |
| 25 | Siti Hanifah | 82 | |
| 26 | Teagar Agnistya Seno Pramustiadji | 82 | |

| | | | |
|----|------------------------|----|--|
| 27 | Toni Rahmanda Putra | 85 | |
| 28 | Yahya Steiven Setiawan | 82 | |
| 29 | Yunita Dwi Utami | 82 | |
| 30 | Vera Kartika | 85 | |

SURAKARTA, 2016

GURU MAPEL

.....

LEMBAR PEMANTAUAN PROSES EVALUASI PEMBELAJARAN**UNTUK NILAI ~~UH 1/UH 2/TUGAS/PRAKTIK/UTS/UAS/US~~***(coret yang tidak perlu)***NILAI NORMATIF/ADAPTIF/PRODUKTIF****SMK SAHID SURAKARTA****TAHUN PELAJARAN 2016/2017****MAPEL : MELAYANI MAKAN & MINUM****SK/KD :****KELAS : X JB 3**

| NO | NAMA | NILAI | REMIDI |
|----|--------------------------|-------|--------|
| 1 | Adam Brian Saputra | | |
| 2 | Alfaridzi Naufal Aqshal | 85 | |
| 3 | Alfinca Meilantifah | 90 | |
| 4 | Ali Friyanto | 85 | |
| 5 | Anisa Fatimah Az Zahro | 90 | |
| 6 | Annisa Putri Sitoresmi | 85 | |
| 7 | Aqirul Tri Widyastuti | 85 | |
| 8 | Bagus Setyaji | | |
| 9 | Denia Nadia Aurelia | 90 | |
| 10 | Ersa Eka Yuliana | 85 | |
| 11 | Fitria Sholihyah | 85 | |
| 12 | Hiryandhika Ridha W | 85 | |
| 13 | Jasmine Firdaus | 85 | |
| 14 | Khofifah Putri Firdausia | 85 | |
| 15 | Lusiana Arohmatika | | |
| 16 | Mahmud | 85 | |
| 17 | Miftah Farhanni | 82 | |
| 18 | Muhammad Harish Putra | | |
| 19 | Nur Fadhilah Djalaludin | 85 | |
| 20 | Putri Kusuma Wardani | 85 | |
| 21 | Revina Oktavia Setyani | 85 | |
| 22 | Rinto AdiTYA | 82 | |
| 23 | Rizky Ananta P | | |
| 24 | Sekar Ayu Asmara P | 85 | |
| 25 | Siti Nur Sabittah | 90 | |
| 26 | Syaiful Romadhon | 85 | |

| | | | |
|----|-----------------------|----|--|
| 27 | Tarania Yoga Hakim | 85 | |
| 28 | Taufiq Setyo Prambudi | 90 | |
| 29 | Vania Siti Kurniasari | 85 | |
| 30 | Yusike Khairul Nisa | 90 | |

SURAKARTA, 2016

GURU MAPEL

.....

LEMBAR PEMANTAUAN PROSES EVALUASI PEMBELAJARAN

UNTUK NILAI UH 1/~~UH 2~~/TUGAS/~~PRAKTIK~~/UTS/~~UAS~~/US

(coret yang tidak perlu)

NILAI NORMATIF/ADAPTIF/PRODUKTIF

SMK SAHID SURAKARTA

TAHUN PELAJARAN 2016/2017

MAPEL : MELAYANI MAKAN & MINUM

SK/KD :

KELAS : X JB 1

| NO | NAMA | NILAI | REMIDI |
|----|---------------------------------|-------|--------|
| 1 | Anisatullatifah Clevery P P | 75 | 98 |
| 2 | Abednego Aditama | 68 | 95 |
| 3 | Abdul Majid Fahmi Abdat | 64 | 80 |
| 4 | Agung Novianto Putro | 91 | |
| 5 | Aldo Markilino Cahyono | | |
| 6 | Arfiella Leony Christy | 51 | 85 |
| 7 | Bima Totaristra | 69 | 90 |
| 8 | Dhandy Daffa Indra Ramadhan | 89 | |
| 9 | Erlinda Dwi Lestari | 80 | |
| 10 | Gea Citra Tahlianingrum | 100 | |
| 11 | Helmania Kharisma Sari | 97 | |
| 12 | Isnaini Tyaswening | 77 | 100 |
| 13 | Krisna Arif Ridwan | 81 | |
| 14 | Laily Durotul Kholilah | 93 | |
| 15 | Meffan Ayutri Hansari | 98 | |
| 16 | Muhammad Irsyad Aufa | 88 | |
| 17 | Muhammat Alwin Dwi Saputro | 55 | 90 |
| 18 | Novita Sari | 88 | |
| 19 | Puteri Puji Lestari | 89 | |
| 20 | Rizky Indra Pradana | 85 | |
| 21 | Rosy Fad'la Nadi | 100 | |
| 22 | Silawasti Hanna Stefenisia Laia | 64 | 90 |
| 23 | Steviolla Kharisma Wijaya | 95 | |
| 24 | Tasyania Muntoha | 81 | |
| 25 | Teofilus Anugerah Kislew | 69 | 100 |
| 26 | Umamah Febiyani | 72 | 90 |

| | | | |
|----|----------------------|----|----|
| 27 | Yohana Mei Palupi | 83 | |
| 28 | Yosi Rinto Kurniawan | 70 | 80 |
| 29 | Yunita Kusumawardani | 95 | |
| 30 | Zulfa Mabila Herman | 92 | |

SURAKARTA, 2016

GURU MAPEL

.....

LEMBAR PEMANTAUAN PROSES EVALUASI PEMBELAJARAN**UNTUK NILAI UH 1/~~UH 2~~/TUGAS/PRAKTIK/UTS/UAS/US***(coret yang tidak perlu)***NILAI NORMATIF/ADAPTIF/PRODUKTIF****SMK SAHID SURAKARTA****TAHUN PELAJARAN 2016/2017****MAPEL : MELAYANI MAKAN & MINUM****SK/KD :****KELAS : X JB 2**

| NO | NAMA | NILAI | REMIIDI |
|----|-----------------------------------|-------|---------|
| 1 | Andan Regita Cahyani | 100 | |
| 2 | Adham Tri Prasetyo | 96 | |
| 3 | Adila Rahmadanti | 97 | |
| 4 | Agni Ayu Wardana | 80 | |
| 5 | Anja Pasha Edwi Gana | 100 | |
| 6 | Annisa Imaniar | 93 | |
| 7 | Ardyan Perbowo Widjarnako | 87 | |
| 8 | Bima Sakti Putra Pratama | | |
| 9 | Dewi Puspita Sari | 88 | |
| 10 | Devita Moza Prawesti | 96 | |
| 11 | Dika Puspitasari | 88 | |
| 12 | Enkanora | 96 | |
| 13 | Faqih Raida Salma Al Fawas | 89 | |
| 14 | Latansya Wahyuningrum | 90 | |
| 15 | Muhammad Roland Rizky Al Pasha | 88 | |
| 16 | Muhammad Arif Bahrudin | 90 | |
| 17 | Mutiara Agusti Maharani | 98 | |
| 18 | Narendra Cahya Saputra | 80 | |
| 19 | Nur Fatikhaya Almunthanah | 81 | |
| 20 | Pahala Desteen Sahaya Mulya | 93 | |
| 21 | Rahmalia Nuraini Ayu Susanti | 84 | |
| 22 | Rheza Xaqvier Mahsa | 80 | |
| 23 | Safira Putri Riswana | 81 | |
| 24 | Sekar Arum Tri Nova | 94 | |
| 25 | Siti Hanifah | 80 | |
| 26 | Teagar Agnistya Seno Pramustiadji | 82 | |

| | | | |
|----|------------------------|----|--|
| 27 | Toni Rahmanda Putra | 94 | |
| 28 | Yahya Steiven Setiawan | 93 | |
| 29 | Yunita Dwi Utami | 95 | |
| 30 | Vera Kartika | 81 | |

SURAKARTA, 2016

GURU MAPEL

.....

LEMBAR PEMANTAUAN PROSES EVALUASI PEMBELAJARAN

UNTUK NILAI UH 1/~~UH 2~~/TUGAS/~~PRAKTIK~~/UTS/~~UAS~~/US

(coret yang tidak perlu)

NILAI NORMATIF/~~ADAPTIF~~/PRODUKTIF

SMK SAHID SURAKARTA

TAHUN PELAJARAN 2016/2017

MAPEL : MELAYANI MAKAN & MINUM

SK/KD :

KELAS : X JB 3

| NO | NAMA | NILAI | REMIDI |
|----|--------------------------|-------|--------|
| 1 | Adam Brian Saputra | 88 | |
| 2 | Alfaridzi Naufal Aqshal | 95 | |
| 3 | Alfinca Meilantifah | 100 | |
| 4 | Ali Friyanto | 83 | |
| 5 | Anisa Fatimah Az Zahro | 97 | |
| 6 | Annisa Putri Sitoresmi | 86 | |
| 7 | Aqirul Tri Widyastuti | 94 | |
| 8 | Bagus Setyaji | 87 | |
| 9 | Denia Nadia Aurelia | 82 | |
| 10 | Ersa Eka Yuliana | 80 | |
| 11 | Fitria Sholihyah | 86 | |
| 12 | Hiryandhika Ridha W | 87 | |
| 13 | Jasmine Firdaus | 82 | |
| 14 | Khofifah Putri Firdausia | 97 | |
| 15 | Lusiana Arohmatika | 80 | |
| 16 | Mahmud | 98 | |
| 17 | Miftah Farhanni | 86 | |
| 18 | Muhammad Harish Putra | 84 | |
| 19 | Nur Fadhilah Djalaludin | 85 | |
| 20 | Putri Kusuma Wardani | 80 | |
| 21 | Revina Oktavia Setyani | 85 | |
| 22 | Rinto AdiTYA | 93 | |
| 23 | Rizky Ananta P | 91 | |
| 24 | Sekar Ayu Asmara P | | |
| 25 | Siti Nur Sabittah | 85 | |
| 26 | Syaiful Romadhon | 85 | |

| | | | |
|----|-----------------------|----|--|
| 27 | Tarania Yoga Hakim | 84 | |
| 28 | Taufiq Setyo Prambudi | 80 | |
| 29 | Vania Siti Kurniasari | 95 | |
| 30 | Yusike Khairul Nisa | 83 | |

SURAKARTA, 2016

GURU MAPEL

.....

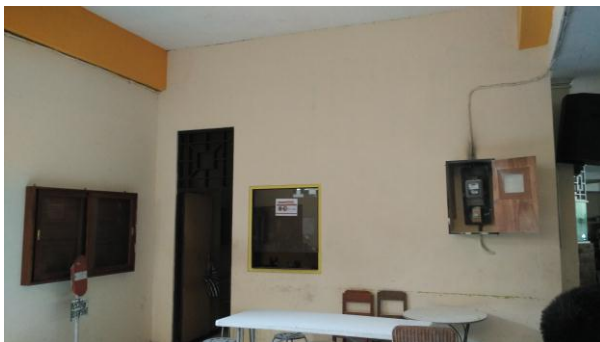
KEGIATAN PEMBELAJARAN DI KELAS



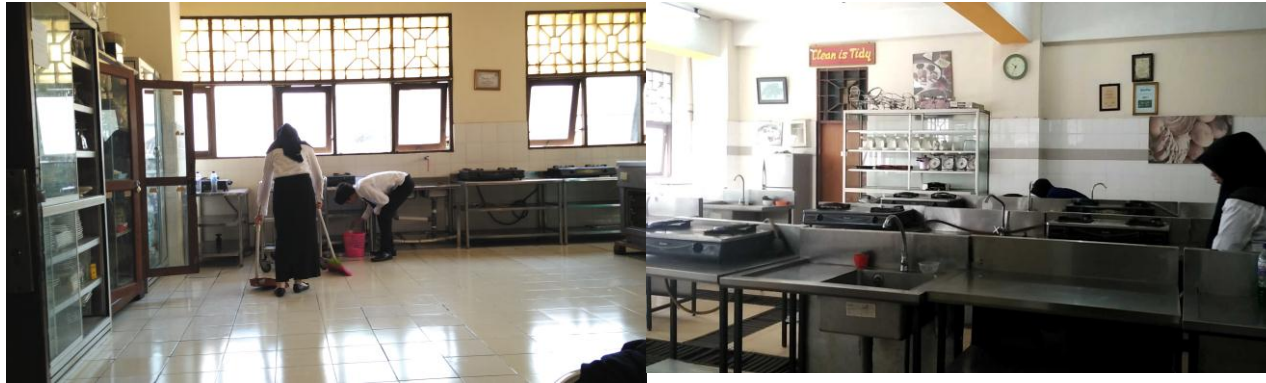
KEGIATAN PRAKTIKUM *POLISHING*



KEGIATAN UNIT PRODUKSI



KEGIATAN PIKET DAPUR



KEGIATAN KEMAH BAKTI



KEGIATAN BIMBINGAN BERSAMA DOSEN PEMBIMBING LAPANGAN



KEGIATAN PENARIKAN PPL

