

**LAPORAN**  
**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)**  
**DI SMK SAHID SURAKARTA**  
**Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta**

**HALAMAN JUDUL**  
**Disusun Guna Memenuhi Persyaratan Dalam Menempuh Mata Kuliah PPL**  
**Dosen Pembimbing PPL : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd**



**Disusun oleh:**  
**Astyasari Esti Mahanani**  
**NIM.08511241001**

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

**2016**

## HALAMAN PENGESAHAN

Pengesahan laporan kegiatan PPL di SMK SAHID SURAKARTA :

Nama : Astyasari Esti Mahanani  
NIM : 08511241001  
Prodi : Pendidikan Teknik Boga  
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana  
Fakultas : Teknik

Telah melaksanakan kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Sahid Surakarta dari tanggal 15 Juli sampai 15 September 2016. Hasil kegiatan dalam naskah laporan ini.

Yogyakarta, September 2016

Mengetahui:

Dosen Pembimbing PPL ,

Guru Pembimbing,



**Prihastuti Ekawatiningsih, M. Pd**

**Kristiono Suwarno, SPd**

**NIP. 19750428 199903 2 002**

Kepala Sekolah  
SMK Sahid Surakarta

Koordinator PPL  
SMK Sahid Surakarta



**Drs. Maim Mabururi, M.P.d**

**Prih Hartati, M.P.d M.Par**

**NIP. 19970827 200501 2 012**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penyusun kepada Allah SWT atas limpahan rahmat, karunia, dan hidayahnya sehingga penyusun dapat melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) Universitas Negeri Yogyakarta tahun 2016 selama dua bulan, terhitung mulai 15 Juli 2015 sampai dengan 15 September 2016 di SMK Sahid Surakarta dengan lancar.

Laporan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) ini disusun untuk memenuhi tugas Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) dan mengimplementasikan ilmu yang di dapat di bangku kuliah. Penyusun menyadari bahwa keberhasilan yang penyusun capai ini bukanlah karena kerja individu atau kelompok semata, tetapi berkat bantuan semua pihak yang ikut mendukung terselenggaranya Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) ini. Oleh karena pada kesempatan ini, penyusun mengucapkan banyak terima kasih kepada Bapak/Ibu:

1. Drs. Naim Mabruhi, M.P.d, selaku Kepala SMK Sahid Surakarta yang telah memberikan ijin kepada kami untuk melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Sahid Surakarta.
2. Pri Hasturi Ekawatiningsih, M.P.d dosen pembimbing lapangan yang selalu membantu dan memberikan bimbingan dan saran yang sangat bermanfaat bagi penyusun dalam pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) dan dalam penyusunan laporan.
3. Pri Hartati, M.Pd M.Par., selaku koordinator PPL di SMK Sahid Surakarta yang telah memberikan bimbingan dan arahan.
4. Kristiono Suwarnao, S.Pd, selaku guru pembimbing di SMK Sahid Surakarta yang telah memberikan bimbingan dalam pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL).
5. Siswa –siswi kelas XI Jasa Boga yang telah memberikan kerjasama dan dukungan.
6. Seluruh guru serta karyawan yang telah memberikan dukungan, kerjasama dan bimbingan selama pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL).
7. Teman-teman Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) SMK Sahid Surakarta yang telah memberikan dukungan, semangat dan kerjasama.
8. Semua pihak yang telah mendukung dan membantu dalam pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) dan penyusunan laporan ini.

Semoga pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) ini dapat memberikan manfaat bagi kemajuan penyusun khususnya dan semua pihak yang terkait.

Yogyakarta, 24 September 2016

Penyusun

Astyasari Esti Mahanani

## DAFTAR ISI

|  |      |
|--|------|
| HALAMAN JUDUL.....                                     | i    |
| HALAMAN PENGESAHAN.....                                | ii   |
| KATA PENGANTAR .....                                   | iii  |
| DAFTAR ISI.....  | v    |
| DAFTAR TABEL.....                                      | vii  |
| DAFTAR LAMPIRAN.....                                   | viii |
| ABSTRAK .....  | ix   |
| BAB I.....   | 1    |
| PENDAHULUAN .....                                      | 1    |
| A. Analisis Situasi.....                               | 1    |
| 1. Sejarah SMK Sahid Surkarta.....                     | 1    |
| 2. VISI .....  | 2    |
| 3. MISI .....  | 2    |
| 4. Letak Geografis dan Kondisi Sekolah.....            | 3    |
| 5. Potensi Siswa Guru dan Masyarakat.....              | 3    |
| 6. Media Pembelajaran.....                             | 4    |
| 7. Kegiatan Ekstrakurikuler.....                       | 4    |
| 8. Fasilitas dan Media KBM.....                        | 5    |
| 9. Perpustakaan Sekolah.....                           | 5    |
| 10 Bimbingan Konseling.....                            | 5    |
| 11 Unit Kesehatan.....                                 | 6    |
| B. Perumusan Program dan Perencanaan Kegiatan PPL..... | 6    |
| BAB II.....  | 8    |
| PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL.....         | 8    |
| A. Persiapan .....                                     | 8    |
| 1. Pengajaran Mikro .....                              | 8    |

|  |            |
|--|------------|
| 2. Pembekalan PPL.....                       | 8          |
| B.Pelaksanaan PPL .....                      | 10         |
| 1. Jadwal Kegiatan Mengajar Terbimbing ..... | 10         |
| 2. Kegiatan Mengajar Terbimbing .....        | 11         |
| 3. Bimbingan PPL .....                       | 13         |
| 4. Penyusunan Laporan PPL .....              | 14         |
| C.Analisis Hasil dan Refleksi.....           | 14         |
| <br>   |            |
| BAB III .....                                | 18         |
| PENUTUP.....                                 | 18         |
| A. ....                                      | Kesimpulan |
| 18   |            |
| B. Saran .....                               | 18         |
| DAFTAR PUSTAKA .....                         | 20         |

## DAFTAR TABEL

|         |                               |
|---------|-------------------------------|
| Tabel 1 | Kegiatan PPL                  |
| Tabel 2 | Jadwal Praktik Mengajar       |
| Tabel 3 | Pelaksanaan Kegiatan Mengajar |

## DAFTAR LAMPIRAN

1. Matrik
2. Catatahan mingguan
3. Format Observasi
4. Silabus
5. RPP
6. PPT
7. Modul
8. Kartu bimbingan
9. Soal
10. Dokumentasi

## **ABSTRAK**

Laporan Praktik Pengalaman Lapangan(PPL)  
Di SMK Sahid Surakarta

Oleh:

Astiyasari Esti Mahanani  
NIM. 08511241001

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan usaha yang dilakukan untuk meningkatkan efisiensi dan kualitas penyelenggaraan proses pembelajaran. Kegiatan praktik lapangan ini juga bertujuan untuk memberikan pengalaman bagi mahasiswa tentang dunia pendidikan nyata sehingga nantinya diharapkan dapat menjadi tenaga kerja pendidik yang profesional di bidangnya. Program PPL Di SMK Sahid Surakarta yang beralamat di Jalan Yosodipuro No.87 Surakarta, dimulai pada tanggal 15 Juli 2016-19 September 2016.

Persiapan PPL yang dilaksanakan di SMK Sahid Surakarta dimulai dengan pembekalan PPL, *micro teaching* (latihan mengajar) selama kegiatan kuliah dan observasi langsung ke SMK Sahid Surakarta untuk mengetahui kondisi langsung sekolah. Pelaksanaan program PPL meliputi penyusunan RPP, pembuatan media pembelajaran dan evaluasi pembelajaran. Kegiatan yang dilakukan dalam PPL adalah praktik mengajar pada program keahlian Jasa Boga dengan mata pelajaran Makanan Indonesia. Praktik mengajar berjalan selama 2 bulan. Pada praktik mengajar mahasiswa berkesempatan untuk mengajar siswa XI Jasa Boga untuk mata pelajaran *Makanan Indonesia*. Sebelum mahasiswa melaksanakan praktik mengajar, mahasiswa menyiapkan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) sesuai dengan silabus, lembar evaluasi, lembar penilaian, media pembelajaran berupa *power point* dan materi yang akan disampaikan dalam bentuk *handout/jobsheet* yang telah dikonsultasikan kepada guru pembimbing. Mahasiswa mengajar dengan waktu 5 jam setiap pertemuan.

Secara garis besar, pelaksanaan program PPL di SMK Sahid Surakarta berjalan dengan lancar tanpa mengalami halangan yang cukup berarti. Manfaat yang dapat diambil dari pelaksanaan program PPL ini antara lain mahasiswa mendapatkan pengalaman dan keterampilan dalam mengajar secara riil di sekolah. Selain itu, mahasiswa juga mengerti cara berpikir dan bekerja secara disiplin baik dalam kegiatan pembelajaran maupun dalam memecahkan permasalahan- permasalahan yang muncul dalam dunia pendidikan. Program Praktik Pengalaman Lapangan telah memberikan pengetahuan, pengalaman, disiplin, dan tanggung jawab sebagai seorang pendidik terhadap pengelolaan proses pendidikan

Kata Kunci : *Praktik Pengalaman Lapangan (PPL), tenaga pendidik, SMK Sahid Surakarta*

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

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

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

### **A. Analisis Situasi**

#### **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 oleh, 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, Berakhlak 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 atau terus menerus dengan memperoleh sertifikat Internasional, selambat - lambat nya 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 : 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..

#### **5. 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 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, Tempa parkir, Laboratorium terdiri dari laboratorium Teknik Komputer,

laboratorium Jasa Boga, laboratorium IPA, 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 berkompentensi, 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 6 kelas Jasa Boga, 3 kelas UPW, 8 kelas Perhotelan dan untuk busana kelasnya masih gabung dengan yang lain soalnya siswanya 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 berjumlah 93 orang yang terdiri dari 2 guru pengajar bergelar S2, 70 guru pengajar bergelar S1, 34 guru pengajar bergelar D3 serta 6 tenaga administrasi.

d. Potensi Karyawan

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

## 6. Media Pembelajaran

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

## 7. 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 :

a. Osis

- b. Paskibra
- c. Masion
- d. Pramuka
- e. PMR (Palang Merah Remaja)
- f. Musik
- g. Sispala
- h. Tari
- i. Juggling

## **8. 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 computer 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 olahraga 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.

## **9. Perpustakaan Sekolah**

Perpustakaan SMK Sahid Surakarta dikelola oleh seorang petugas yaitu Pak Indra. 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.

## **10. 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.

### 11. 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.

### B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL

Kegiatan PPL UNY dilaksanakan selama 2 bulan terhitung mulai tanggal 15 Juli 2016 sampai dengan 19 September 2016, adapun jadwal pelaksanaan kegiatan PPL UNY di SMK Sahid Surakarta dapat dilihat pada tabel 3 sebagai berikut:

Tabel 3. Kegiatan PPL

| No | Nama Kegiatan                     | Waktu Pelaksanaan                | Personalia  | Tempat              |
|----|-----------------------------------|----------------------------------|---|---------------------|
| 1  | Pembekalan PPL                    |                                  | Tim   |                     |
| 2  | Penerjunan Mahasiswa              |                                  | DPL   | UNY                 |
| 3  | Pelaksanaan PPL                   | 15 Juli 2016 - 19 September 2016 |   | SMK Sahid Surakarta |
| 4  | Pembimbingan Mahasiswa dengan DPL | 15 Juli 2016 – 19 September 2016 | DPL   | SMK Sahid Surakarta |
| 5  | Monitoring Tim                    |                                  | DPL   | SMK Sahid Surakarta |
| 6  | Penarikan Mahasiswa               | 19 September 2016                | DPL, Koordinator PPL, Guru Pembimbing dan mahasiswa | SMK Sahid Surakarta |

|   |   |   |                 |                    |
|---|---|---|-----------------|--------------------|
| 7 | Evaluasi dengan ketua kelompok                              | 14 September 2016                       | Tim & Mahasiswa | SMK N 4 Yogyakarta |
| 8 | Evaluasi dengan DPL dan dilanjutkan dengan penyerahan nilai |   |                 |                    |
| 9 | Penyusunan laporan akhir                                    | 15 september 2016 s/d 22 september 2016 | Tim & UPPL      |                    |

Adapun penyusunan program dan rencana kegiatan PPL adalah sebagai berikut:

a. Persiapan Mengajar

Persiapan mengajar diantaranya meliputi:

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

b. Praktik Mengajar

Praktik mengajar diantaranya meliputi:

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

c. Evaluasi Pembelajaran

Evaluasi pembelajaran adalah proses sistematis untuk mengetahui efektivitas dan efisiensi suatu kegiatan pembelajaran. Prinsip dari evaluasi pembelajaran antara lain:

- 1) Menggunakan berbagai bentuk penilaian, seperti pertanyaan lisan, kuis, tugas rumah, ulangan, tugas individu, tugas kelompok, portofolio, unjuk kerja atau keterampilan motorik dan penilaian afektif yang mencakup kedisiplinan, kejujuran, tanggungjawab, kerjasama dan lain-lain.
- 2) Bentuk instrument yang dapat dipilih diantaranya adalah pilihan ganda, uraian objektif dan sebagainya.

## **BAB II**

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

#### **A. Persiapan**

Persiapan mengajar merupakan salah satu kegiatan yang sangat penting untuk mendukung kelancaran suatu proses pembelajaran. Persiapan yang dilakukan sebelum mengajar dapat berupa persiapan fisik, peralatan maupun mental. Persiapan fisik seperti menjaga kondisi badan tetap sehat, mempersiapkan tenaga dan penampilan yang baik. Persiapan peralatan berupa pengkondisian kelas maupun media pembelajaran yang akan digunakan. Sedangkan persiapan mental seperti persiapan materi, semangat dan kesiapan menghadapi hal-hal yang tidak terduga. Semua persiapan tersebut sangat menunjang dalam kelancaran dan kesuksesan kegiatan mengajar khususnya bagi pemula. Persiapan yang dilaksanakan adalah sebagai berikut:

##### **1. Pengajaran Mikro**

Pengajaran mikro merupakan pelatihan tahap awal dalam pembentukan kompetensi mengajar melalui pengaktualisasi kompetensi dasar mengajar yang dilaksanakan dalam mata kuliah wajib tempuh bagi mahasiswa yang akan mengambil PPL dan dilakukan pada semester VI. Dalam pelaksanaan pengajaran mikro mahasiswa dilatih komponen-komponen kompetensi dasar mengajar dalam proses pembelajaran sebagai calon guru sehingga benar-benar mampu menguasai setiap komponen satu persatu atau beberapa komponen secara terpadu dalam situasi pembelajaran yang disederhanakan (kelompok kecil) dengan tujuan agar mahasiswa memahami dasar-dasar mengajar mikro, melatih dalam penyusunan RPP yang akan digunakan pada saat mengajar, membentuk dan meningkatkan kompetensi mengajar terbatas, membentuk dan meningkatkan kompetensi dasar mengajar terpadu dan utuh, membentuk kompetensi kepribadian, serta membentuk kompetensi sosial.

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

Pembekalan dilaksanakan selama beberapa tahapan. Tahapan pertama pembekalan dilakukan pada tingkat jurusan yakni pada tanggal 20 Juni 2016 di Aula Lt.3 KPLT oleh Koordinator PPL Fakultas.

##### **3. 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**

Observasi lingkungan sekolah dilaksanakan pada bulan juni . 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**

Observasi pembelajaran di kelas bertujuan agar mahasiswa dapat secara langsung melihat dan mengamati proses belajar dalam kelas. Observasi kelas dilaksanakan tanggal juni. 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

## **B. Pelaksanaan PPL**

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) dilaksanakan pada tanggal 15 Juli 2016 sampai dengan 19 September 2016 bertempat di SMK Sahid Surakarta. Sifat dari Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) ini adalah aplikasi dan terpadu dari seluruh pengalaman sebelumnya yaitu antara microteaching dan observasi.

Pada pelaksanaan PPL, mahasiswa mendapat tugas mengajar pada mata pelajaran Makanan Indonesia dengan pembimbing bapak Kristiono Suwarno, S.Pd. Kegiatan praktik mengajar dilakukan dengan teknik mengajar terbimbing yaitu praktik mengajar dengan pengawasan langsung oleh guru mata pelajaran (pembimbing).

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

#### 1. Jadwal Kegiatan Mengajar Terbimbing

Kegiatan praktik mengajar mahasiswa dilakukan di kelas XI Jasa Boga 1, XI Jasa Boga 2 dan XI Jasa Boga 3. Mata pelajaran yang diberikan adalah . Kegiatan praktik mengajar kelas XI dilakukan setiap hari Selasa jam 07.00-15.30 WIB dan hari Kamis jam 09.15- 12.50 WIB (5 x 45 menit) sebanyak 8 kali pertemuan. Jadwal kegiatan praktik mengajar mahasiswa disajikan pada tabel di bawah ini:

Tabel 4. Jadwal Praktik Mengajar Terbimbing

| No  | Hari/Tanggal             | Kelas         | Jam Pelajaran |
|-----|--------------------------|---------------|---------------|
| 1.  | Selasa, 26 juli 2016     | XI JB 1 dan 3 | 1-10          |
| 2.  | Kamis , 29 Juli 2016     | XI JB 2       | 4-8           |
| 3.  | Selasa, 2 Agustus 2016   | XI JB 1 dan 3 | 1-10          |
| 4.  | kamis, 5Agustus 2016     | XI JB 2       | 4-8           |
| 5.  | Selasa, 9 Agustus 2016   | XI JB 1 dan 3 | 1-10          |
| 6.  | Kamis , 12 Agustus 2016  | XI JB 2       | 4-8           |
| 7.  | Selasa, 16 Agustus 2016  | XI JB 1dan 3  | 1-10          |
| 8.  | Kamis , 19 Agustus 2016  | XI JB 2       | 4-8           |
| 9.  | Selasa, 23 Agustus 2016  | XI JB 1dan 3  | 1-10          |
| 10. | Kamis, 26 Agustus 2016   | XI JB2        | 4-8           |
| 11. | Selasa, 30 Agustus 2016  | XI JB 1dan 2  | 1-10          |
| 12. | Kamis, 1 September 2016  | XI JB2        | 4-8           |
| 13. | Selasa,6 September 2016  | XI JB 1dan 2  | 1-10          |
| 14. | Kamis , 8 September 2016 | XI JB 2       | 4-8           |
| 15  | Kamis, 15 september 2016 | XI JB 2       | 4-8           |

## 2. Kegiatan Mengajar Terbimbing

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

### a. Membuka Pelajaran

Membuka pelajaran merupakan kegiatan awal proses pembelajaran. Kegiatan ini sangat penting karena sebagai kegiatan dalam rangka

membangun motivasi dan semangat siswa dalam mengikuti pelajaran. Kegiatan membuka pelajaran dilakukan dengan tahap sebagai berikut:

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

b. Menyampaikan materi

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

1) Mengamati dan menanya

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

2) Mengumpulkan data, Mengasosiasi dan Mengkomunikasikan

Tahap selanjutnya adalah mengumpulkan data, mengasosiasi dan mengkomunikasikan dilakukan dengan diskusi antar siswa. Kegiatan ini berupa diskusi mengenai sebuah kasus atau analisis dari praktik yang telah dilakukan. Dari kegiatan awal diskusi diperoleh data-data penting yang selanjutnya didiskusikan dan disampaikan dalam bentuk lembar diskusi dan presentasi.

3) Konfirmasi

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

4) Evaluasi

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

a) Pos test

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

b) Tes Keterampilan

Siswa mempraktekkan materi pelajaran sesuai dengan yang diajarkan oleh guru.

c) Menutup pelajaran

Menutup pelajaran dilakukan dengan tujuan untuk mengakhiri kegiatan pembelajaran pada hari tersebut sehingga siswa dapat melanjutkan kegiatan selanjutnya.

3. Bimbingan PPL

Bimbingan PPL dilakukan sebelum praktik yaitu konsultasi meliputi : materi Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), materi yang akan disampaikan, media dan perangkat pembelajaran lainnya adapun bimbingan setelah praktik mengajar mendapat bimbingan dari guru pembimbing dan dosen pembimbing lapangan yang akan dijelaskan dibawah ini.

a. Pemberian feedback oleh guru pembimbing

Pemberian feedback dilakukan oleh guru pembimbing yang diberikan setelah praktik pelaksanaan praktik mengajar dilakukan. Pemberian feedback yakni memberikan masukan tentang kekurangan dan kesalahan pada saat proses belajar mengajar berlangsung dengan maksud agar praktikan dapat memperbaiki kekurangannya dan kesalahannya serta tidak mengulangi kesalahan yang sama. Guru pembimbing juga memberikan motivasi agar praktikan selalu semangat.

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

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

#### 4. Penyusunan Laporan PPL

Penyusunan laporan dilakukan dengan cara konsultasi dengan guru pembimbing yang menyelaraskan antara hasil praktik sehingga tersusun laporan yang maksimal dan berkualitas. Adapun hasil laporan berisi: jadwal kegiatan mengajar, perangkat pembelajaran, matriks hasil kerja PPL, lembar penilaian dan sebagainya.

Pelaksanaan kegiatan PPL harus dilaporkan secara resmi dengan menggunakan format laporan yang disesuaikan dengan format yang telah dibuat oleh Unit Pengembangan Pengalaman Lapangan (UPPL) sebagai bentuk pertanggung jawaban dan pendiskripsikan hasil pelaksanaan PPL.

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

#### **1. Analisis Hasil**

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

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

Hasil evaluasi yang diperoleh dari tes formatif dikatakan baik jika sudah memenuhi standar yang telah ditentukan oleh sekolah. Jika sudah

mencukupi maka hal ini menunjukkan bahwa siswa mampu menerima materi pelajaran dengan baik.

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

a. Hambatan dalam menyiapkan administrasi pengajaran

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

b. Hambatan dari siswa

Hambatan yang ditimbulkan dari siswa yakni siswa yang ramai dan tidak langsung masuk ke kelas sehingga jam pelajaran menjadi kurang dan tidak optimal, siswa juga tidak konsentrasi dalam menerima pelajaran selalu menayakan jam pulang ketika pelajaran berlangsung.

c. Hambatan dari sekolah

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

## **2. Refleksi Praktik Pengalaman Lapangan (PPL)**

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

Tabel 5. Pelaksanaan Kegiatan Mengajar

| PERTEMUAN   | KELAS                             |                                   |
|---|-----------------------------------|-----------------------------------|
|   | XI JB 1 dan 3                     | XI JB 2                           |
| <b>PERTEMUAN 1</b><br>Perkenalan diri,<br>pengenalan materi       | <b>SELASA</b><br>18 Juli 2016     | <b>KAMIS</b><br>20 Juli 2016      |
| <b>PERTEMUAN 2</b><br>Sate nusantara                              | <b>SELASA</b><br>26 Juli 2016     | <b>KAMIS</b><br>29 Juli 2016      |
| <b>PERTEMUAN 3</b><br>Mengolah makannan<br>Indonesiadari Unggas   | <b>SELASA</b><br>2 Agustus 2016   | <b>KAMIS</b><br>5 Agustus 2016    |
| <b>PERTEMUAN 4</b><br>Mengolah makananan<br>Indonesia dari Daging | <b>SELASA</b><br>9 Agustus 2016   | <b>KAMIS</b><br>12 Agustus 2016   |
| <b>PERTEMUAN 5</b><br>Praktek sate                                | <b>SELASA</b><br>16 Agustus 2016  | <b>KAMIS</b><br>18 Agustus 2016   |
| <b>PERTEMUAN 6</b><br>Ulangan, Bagian-<br>bagain Daging           | <b>SELASA</b><br>23 Agustus 2016  | <b>KAMIS</b><br>26 Agustus 2016   |
| <b>PERTEMUAN 7</b><br>Mengolah Seafood                            | <b>SELASA</b><br>30 Agustus 2016  | <b>KAMIS</b><br>2 September 2016  |
| <b>PERTEMUAN 8</b><br>Penanganan ikan dan<br>shelfish             | <b>SELASA</b><br>6 September 2016 | <b>KAMIS</b><br>9 September 2016  |
| <b>PERTEUAN 9</b><br>Diskusi resep masakan<br>dari bahan seafood  | -                                 | <b>KAMIS</b><br>15 September 2016 |

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

a. Dalam menyiapkan administrasi pengajaran

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

b. Dalam menyiapkan materi pelajaran

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

c. Dari siswa

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

## **BAB III**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Dari pengalaman selama PPL yang dilaksanakan selama lebih kurang dua bulan sejak tanggal 15 Juli 2016 sampai 19 September 2016 kami menyimpulkan bahwa kegiatan ini sangat bermanfaat bagi mahasiswa PPL jika dilakukan dengan serius dan baik. Karena dengan adanya PPL mahasiswa mendapatkan berbagai pengalaman terutama pengalaman dalam kegiatan belajar dan mengajar sesungguhnya dan bagaimana cara menjadi guru yang berpotensi, berintegrasi dan profesional. dalam PPL inilah semua Teori-teori pernah didapatkan selama kuliah diterapkan secara langsung di sekolah.

Kegiatan yang dilakukan pada praktik pengalaman lapangan terdiri dari pra PPL, persiapan PPL, pelaksanaan PPL dan kegiatan persekolahan. Kegiatan Pra PPL meliputi: sosialisasi, koordinasi, observasi potensi pengembangan sekolah, observasi proses pembelajaran dan kegiatan manajerial, identifikasi dan inventarisasi permasalahan, penentuan program kerja dan penyusunan proposal kegiatan, diskusi dengan guru dan dosen pembimbing. Persiapan PPL yang dilaksanakan di SMK N 4 Yogyakarta dimulai dengan pembekalan PPL, *micro teaching* dan observasi langsung di SMK Sahid Surakarta. Pelaksanaan program PPL meliputi penyusunan RPP, pembuatan media pembelajaran sampai dengan evaluasi pembelajaran. Kegiatan yang dilakukan dalam PPL adalah praktik mengajar pada program keahlian Makanan Indonesia. Pembelajaran yang dilakukan menggunakan metode ceramah, diskusi dan praktek dengan tambahan menggunakan media serta evaluasi.

#### **B. Saran**

##### **1. Bagi mahasiswa PPL**

- a. Dalam persiapan administrasi mengajar mahasiswa PPL perlu menyiapkan satuan pembelajaran dan rencana pembelajaran jauh-jauh hari sebelum kegiatan PPL dilaksanakan sehingga pada saat pelaksanaan praktik mengajar mahasiswa sudah siap baik metode, media, maupun materi yang akan diajarkan.
- b. Dalam pelaksanaan PPL selalu melakukan konsultasi baik dengan guru pembimbing maupun dengan DPL sebelum maupun setelah melakukan praktik mengajar agar diketahui kelebihan, kekurangan, maupun

- permasalahan-permasalahan sehingga akan diusahakan perbaikan-perbaikan demi hasil yang diinginkan.
- c. Mahasiswa selalu menjaga sikap dan perilaku sebagai seorang calon guru selama berada dikelas maupun dilingkungan sekolah, agar dapat terjalin interaksi dan kerjasama yang baik dengan pihak yg bersangkutan.
  - d. Dalam pelaksanaan kegiatan PPL dilakukan seaktif dan seefisien mungkin agar hasil yang ingin dicapai yakni mendapat pengetahuan dan pengalaman mengajar, serta manajemen pribadi secara baik dan bertanggung jawab dapat tercapai.

## **2. Bagi Pihak LPPMP UNY**

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

## **3. Bagi Pihak SMK Sahid Surakarta**

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

## DAFTAR PUSTAKA

LPPMP. 2016. *Panduan KKN-PPL 2016 Universitas Negeri Yogyakarta*. Yogyakarta: LPPMP Universitas Negeri Yogyakarta.

# LAMPIRAN



Universitas Negeri Yogyakarta

MATRIKS PROGRAM KERJA PPL/MAGANG III UNY

TAHUN 2015

SMK SAHID SURAKARTA

F01

Kelompok Mahasiswa

NOMOR LOKASI :  
NAMA SKOLAH : SMK SAHID SURAKARTA  
ALAMAT SEKOLAH : JL. YOSODIPURO NO.87 SURAKARTA

| No | Kegiatan PPL                        | Jumlah jam per Minggu |    |     |    |    | JML Jam |
|----|-------------------------------------|-----------------------|----|-----|----|----|---------|
|    |                                     | I                     | II | III | IV | V  |         |
| 1  | piket dapur                         |                       | 10 | 10  | 10 | 10 | 40      |
| 2  | Piket harian                        | 8                     | 8  | 8   | 8  | 8  | 40      |
| 3  | Konsultasi dan membuat RPP          | 5                     | 5  | 5   | 5  | 5  | 25      |
| 4  | Konsultasi dan pengembangan silabus | 3                     | 3  | 3   | 3  | 3  | 15      |
| 5  | Kegiatan mengajar                   |                       | 15 | 15  | 15 | 15 | 60      |
| 6  | persiapan materi pelajaran          | 3                     | 3  | 3   | 3  | 3  | 15      |
| 7  | Kegiatan praktik                    |                       |    |     |    | 15 | 15      |
| 8  | Mengawasi ulangan dan tugas         | 3                     | 5  | 4   | 3  | 3  | 18      |
| 9  | Mendampingi ekstrakurikuler         |                       |    | 24  |    |    | 24      |
| 10 | Piket unit produksi                 |                       | 6  | 6   | 6  | 6  | 24      |
|    | Jumlah jam                          |                       |    |     |    |    | 276     |

Guru pembimbing,



Kristiono Suwarno, S.Pd

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan



Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

NIP. 19750428199903 2 002

Yang Membuat,

Astiyasari Esti Mahanani

NIM. 08511241001



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PPL/MAGANG III UNY  
TAHUN 2016  
SMK SAHID SURAKARTA

F02

Untuk Mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK SAHID SURAKARTA  
ALAMAT SEKOLAH : JL. YOSODIPURO NO.87 SURAKARTA  
GURU PEMBIMBING : KRISTIONO SUWARNO, S.Pd

NAMA MAHASISWA: ASTYASARI ESTI MAHANANI  
NO. MAHASISWA : 08511241001  
FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/P.T BOGA  
DOSEN PEMBIMBING: PRIHASTUTI EKAWATININGSIH, M.Pd

| No | Hari/Tanggal         | Materi Kegiatan  | Hasil   | Hambatan  | Solusi |
|----|----------------------|--|---|---|--------|
| 1  | Sabtu,<br>16/07/2016 | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Observasi SMK</li><li>➤ Pengajaran pembuatan roti burger untuk penjualan olahan burger siswa</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Pengenalan dan penghafalan ruangan-ruangan di SMK Sahid, serta memperhatikan alur pendaftaran penerimaan siswa baru.</li><li>➤ Mengajari siswa membuat roti burger untuk disiswa bisa menjual makanan burger dalam acara MOS siswa-siswa baru SMK Sahid</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini</li></ul> |        |

|   |                       |  |  |   |  |
|---|-----------------------|--|--|---|--|
| 2 | Senin,<br>18/07/2016  | ➤ Observasi kelas XII JB 2   | ➤ Mengamati cara guru mengajar di kelas XI JB 2  | ➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini |  |
| 3 | Selasa,<br>19/07/2016 | ➤ Observasi Kelas XI JB 1 dan 3  | ➤ Perkenalan diri, pengenalan kelas, pengenalan materi yang akan diajarkan.  | ➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini |  |
| 4 | Rabu,<br>20/07/2016   | ➤ Penyusunan RPP, media pembelajaran   | ➤ Kegiatan berupa penyusunan RPP, media pembelajaran dan jobsheet untuk mata pelajaran Makanan Indonesia Pengolahan Sate                                     | ➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini |  |
| 5 | Kamis, 21/07/2016     | ➤ Perkenalan dengan siswa kelas XI JB 3 dan mendampingi guru pembimbing mengajar | ➤ Perkenalan dengan siswa kelas XI JB 3 dan mendampingi guru. Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini pembimbing mengajar untuk mengawal pelajaran yang diampu | ➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini |  |
| 5 | Jumat,<br>22/07/2016  | ➤ Membersihkan tempat unit produksi  | ➤ Membersihkan dan menata unit produksi yang akan digunakan hari selanjutnya.  | ➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini |  |
| 6 | Senin,<br>25/07/2016  | ➤ Piket dapur<br>➤ Konsultasi materi dan RPP                                     | ➤ Membersihkan dapur dan menata ulang dapur<br>➤ Konsultasi RPP dan materi yang akan disampaikan serta media pembelajaran                                    | ➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini |  |
| 7 | Selasa,<br>26/07/2016 | ➤ Mengajar Makanan Indonesia   | ➤ Mengajar Makanan Indonesia Mengolah Sate dan Hidangan yang Dipanggang di kelas XI JB 1 dan 3   | ➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini |  |
| 8 | Rabu,<br>27/07/2016   | ➤ Membantu piket Up<br>➤ Bimbingan evaluasi mengajar                             | ➤ Membantu kegiatan unit produksi<br>➤ Bimbingan tentang evaluasi mengajar   | ➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini |  |

|    |                   |  |   |                                    |  |
|----|-------------------|--|---|------------------------------------|--|
|    |                   | jar  |   |                                    |  |
| 9  | Kamis,28/07/2016  | ➤ MengajarMakananIndonesia                   | ➤ MengajarMakanan Indonesia Mengolah Sate danHidanganPanggang I kelas XI JB 2   | ➤ Tidakadahambatandalamkegiatanini |  |
| 10 | Jumat,26/07/2016  | ➤ Piketharian<br>➤ Membimbingpiket Up        | ➤ Melaksanakanpiketharian<br>➤ Memmbimbingdanmengawasisiswamelakukan unit produksi  | ➤ Tidakadahambatandalamkegiatanini |  |
| 11 | Senin,01/08/2016  | ➤ Piketdapur<br>➤ KonsultasiRPPdanmateri     | ➤ Melakukanpiketdapur<br>➤ Melakukanbimbingan RPP dengan guru pembimbing  | ➤ Tidakadahambatandalamkegiatanini |  |
| 12 | Selasa,02/08/2016 | ➤ MengajarMakanan Indonesia ( Unggas)        | ➤ MengajarpelajaranMakanan Indonesia MengolahUnggas di kelas XI JB 1 dan 3  | ➤ Tidakadahambatandalamkegiatanini |  |
| 13 | Rabu,03/08/2016   | ➤ Membantu Up<br>➤ Mealukanbimbinganmengajar | ➤ Membantumengawasisiswamelakukan unit produksi<br>➤ Melakukanbimbingantentangkecakapanmaengajar  | ➤ Tidakadahambatandalamkegiatanini |  |
| 14 | Kamis,04/08/2016  | ➤ MengajarMakanan Indonesia                  | ➤ Mengajarmakanan Indonesia olahanUnggas  | ➤ Tidakadahambatandalamkegiatanini |  |
| 15 | Jumat,05/08/2016  | ➤ Piketharian<br>➤ Membantuekstrakulikuler   | ➤ Melaksanakankegiatanpiketharian<br>➤ Memberikantugasdanmenggantikan guru pengajar di kelas UPW 2<br>➤ Membantuekstrakulikulerpramukakemah di Wonogiri | ➤ Tidakadahambatandalamkegiatanini |  |

|        |                       |  |  |  |  |
|--------|-----------------------|--|--|--|--|
| 1<br>6 | Sabtu<br>06/08/2016   | ➤ Membantuekstrakulikuler              | ➤ Membantuekstrakulikulerpramuka   | ➤ Tidakadahambatandalamk<br>egiatanini |  |
| 1<br>7 | Senin<br>08/08/2016   | ➤ Piketdapur<br>➤ Bimbingan RPP        | ➤ Melaksanakankegiatanpiketdapur<br>➤ Melakukanbimbingan RPP                                       | ➤ Tidakadahambatandalamk<br>egiatanini |  |
| 1<br>8 | Selasa,<br>09/08/2016 | ➤ Mengajarmakanan<br>Indonesia         | ➤ MengajarMakanan Indonesia MengolahDaging   | ➤ Tidakadahambatandalamk<br>egiatanini |  |
| 1<br>9 | Rabu,<br>10/08/2016   | ➤ Membantumengajarilmug<br>izi         | ➤ Mendampingimengajarilmugizi di kelas XI JB   | ➤ Tidakadahambatandalamk<br>egiatanini |  |
| 2<br>0 | Kamis,11/08<br>/2016  | ➤ Mengajarmakanan<br>Indonesia         | ➤ MengajarMakanan Indonesia di XI JB 2   | ➤ Tidakadahambatandalamk<br>egiatanini |  |
| 2<br>1 | jumat,12/08/<br>2016  | ➤ Piketharian<br>➤ Piket unit produksi | ➤ Melaksanakanpikethariandanmendampingisiswame<br>ngurus unit produksijasaboga SMK Sahid Surakarta | ➤ Tidakadahambatandalamk<br>egiatanini |  |
| 2<br>2 | Senin,<br>15/08/2016  | ➤ Piketdapur<br>➤ Konsultasi RPP       | ➤ Mendampingipraktek   | ➤ Tidakadahambatandalamk<br>egiatanini |  |
| 2<br>3 | Selasa,<br>16/08/2016 | ➤ MengajarpraktekMakanan<br>Indonesia  | ➤ MelaksanakankegiatanmenngajarpraktikPMImengo<br>lah sate Nusantara di kelas XIJB 1               | ➤ Tidakadahambatandalamk<br>egiatanini |  |
| 2<br>4 | Kamis<br>18/08/2016   | ➤ MengajarpraktikMakanan<br>Indonesia  | ➤ MelaksanakankegiatanmengajarpraktikMakanan<br>Indonesia mengolah Sate Nusantara di kelas JB 2    | ➤ Tidakadahambatandalamk<br>egiatanini |  |

|    |                       |  |   |  |  |
|----|-----------------------|--|---|--|--|
| 25 | Jumat,<br>19/08/2016  | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Piketharian</li> <li>➤ MengajarPraktikMakanan Indonesia</li> </ul>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ MengajarPraktikMakanan Indonesia Mengolah Sate Nusantara Di kelas XI JB 3</li> </ul>     | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tidakadahambatandalamk egitanini</li> </ul> |  |
| 26 | Senin,<br>22/08/2016  | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Piketdapur</li> <li>➤ MelakukanbimbinganRpp , media pembelajaran</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Melakukanpiketdapur</li> <li>➤ Melakukanbimbingandengan guru pembimbing</li> </ul>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tidakadahambatandalamk egitanini</li> </ul> |  |
| 27 | Selasa,<br>23/08/2016 | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ MengajarMakanan Indonesia</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ulanganharian 1</li> <li>➤ MengajarMakanan Indonesia mengolahdaging</li> </ul>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tidakadahambatandalamk egitanini</li> </ul> |  |
| 28 | Rabu,<br>24/08/2016   | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Membantu Up</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Membantumengawasi unit produksi</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tidakadahambatandalamk egitanini</li> </ul> |  |
| 29 | Kamis,25/08 /2016     | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mengajarmakanan Indonesia</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ulanganharian 1</li> <li>➤ Mengajarmakanan Indonesia mengolahdaging</li> </ul>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tidakadahambatandalamk egitanini</li> </ul> |  |
| 30 | Jumat,26/08 /2016     | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Piketharian</li> <li>➤ Mendampingi unit produksi</li> </ul>                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Melaukanpikethaeian</li> <li>➤ Mendampingi mengawasiswamelaukan unit produksi</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tidakadahambatandalamk egitanini</li> </ul> |  |
| 31 | Senin,<br>29/08/2016  | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Piketdapur</li> <li>➤ Membantupiketharian</li> </ul>                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Melakukanpiketdapur</li> <li>➤ Membantupiketharian</li> </ul>                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tidakadahambatandalamk egitanini</li> </ul> |  |
| 32 | Selasa,<br>30/08/2016 | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ MengajarPengolahanMakananIndonesia</li> </ul>                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mengajar PMI mengolah seafood di kelas XI JB 1 dan 3</li> </ul>                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tidakadahambatandalamk egitanini</li> </ul> |  |

|    |                       |   |   |  |  |
|----|-----------------------|---|---|--|--|
| 33 | Rabu,<br>31/08/2016   | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Membantupiketharian</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Membantupiketharian</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tidakadahambatandalamkegiatanini</li> </ul> |  |
| 34 | Kamis,01/09/2016      | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ MengajarPengolahanMakanan Indonesia</li> <li>➤ Merencanakan up</li> </ul>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mengajar PMI mengolah seafood d kelas XI JB 2</li> <li>➤ Mengumpulkansiswayang danmerencanakanpenjualan</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tidakadahambatandalamkegiatanini</li> </ul> |  |
| 35 | Jumat,<br>02/09/2016  | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mendampingi up</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mendampingi danmengawasisiswamelakukan unit produksi</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tidakadahambatandalamkegiatanini</li> </ul> |  |
| 36 | Senin,<br>05/09/2016  | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Piketdapur</li> <li>➤ Bimbingan RPP danMateri, media pembelajaran</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Melakukanpiketdapur</li> <li>➤ Melakukanbimbingandengan guru pembimbing</li> </ul>                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tidakadahambatandalamkegiatanini</li> </ul> |  |
| 37 | Selasa,<br>06/09/2016 | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ MengajarPengolahanMakanan Indonesia</li> </ul>                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mengajar PMI mengolahhidangan seafood</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tidakadahambatandalamkegiatanini</li> </ul> |  |
| 38 | Rabu,<br>07/09/2016   | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Bimbingan RPP dan Media</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Melakukanbimbingandengan guru pembimbing</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tidakadahambatandalamkegiatanini</li> </ul> |  |
| 39 | Kamis,08/09/2016      | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ MengajarPengolahanMakanan Indonesia</li> </ul>                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ujian PPL</li> <li>➤ MengajarMakanan Indonesia mengolahhidangan seafood</li> </ul>                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tidakadahambatandalamkegiatanini</li> </ul> |  |
| 40 | Jumat,<br>09/09/2016  | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Piketharian</li> <li>➤ Membimbing up</li> </ul>                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Melakukanpiketharian</li> <li>➤ Membimbing danmengawasisiswamelakukan unit produksi</li> </ul>                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tidakadahambatandalamkegiatanini</li> </ul> |  |

|        |                      |  |  |   |  |
|--------|----------------------|--|--|---|--|
| 4<br>1 | Senin,<br>12/09/2016 | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Piketdapur</li> <li>➤ Melakukan bimbingan RPP, evaluasi mengajar</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Piketdapur</li> <li>➤ Bimbingan untuk pembuatan laporan PPL</li> </ul>                    | ➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini |  |
| 4<br>2 | Rabu,<br>14/09/2016  | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Bimbingan RPP</li> <li>➤ Mendampingi Praktik Gizi</li> </ul>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Bimbingan RPP dan penyerahan nilai ulangan</li> <li>➤ Mendampingi praktik gizi</li> </ul> | ➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini |  |
| 4<br>3 | Kamis<br>15/09/2016  | ➤ Mengajar makanan Indonesia XI JB 1   | ➤ Menggantikan guru pembimbing memberikan tugas di kelas XI JB 2.  | ➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini |  |
| 4<br>5 | Jumat,<br>16/09/2016 | ➤ Bimbingan RPP  | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Melakukan bimbingan laporan dengan guru pembimbing</li> <li>➤ Menyerahkan RPP</li> </ul>  | ➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini |  |
| 4<br>6 | Sabtu, 17/09         | ➤ Penarikan PPL  | ➤ Penarikan mahasiswa PPL oleh DPL   | ➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini |  |

Surakarta, 29 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan



Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd  
NIP. 19970827 200501 2 012

Mengetahui,  
Guru Pembimbing



Kristiono Suwarno, S.Pd

Mahasiswa,

Astiyasari Esti Mahanani  
NIM. 08511241001





Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk  
Maasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK Sahid Surakarta

NAMA MAHASISWA : ASTYASARI ESTI MAHANANI

ALAMAT SEKOLAH : Jl.Yosodipuro No.87 Surakarta

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

GURU PEMBIMBING : Kristiono Suwarno, S.Pd

DOSEN PEMBIMBING : Prihartati Ekawatiningsing, M.Pd

| No. | Hari/Tanggal            | Materi Kegiatan Minggu 1   | Hasil   | Hambatan | Solusi |
|-----|-------------------------|--|---|----------|--------|
| 1   | Senin, 18 Juli<br>2016  | Penerjunan ulang mahasiswa PPL<br>UNY kepada SMK Sahid Surakarta | Mahasiswa PPL diterima secara<br>simbolik oleh Kepala Sekolah dan<br>Wakil Kepala Sekolah bagian<br>Kurikulum                                 |          |        |
| 2   | Selasa, 19 Juli<br>2016 | Konsultasi dengan guru<br>pembimbing                             | Mendapatkan tugas yang harus<br>dilakukan untuk persiapan mengajar<br>yaitu untuk mengajar mata pelajaran<br>makanan Indonesia hidangan sate. |          |        |
|     |                         | Perkenalan, mendampingi guru                                     |   |          |        |



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk  
Maasiswa

|   |                         |  |  |  |  |
|---|-------------------------|--|--|--|--|
|   |                         | pembimbing, mengajar di kelas XI<br>JB 1 dan 3   |  |  |  |
| 3 | Rabu, 20 Juli<br>2016   | Menyiapkan materi dan Rencana<br>Pelaksanaan Pembelajaran                                      | mem cari dan menyiapkan materi<br>serta menyusun rencana pelaksanaan<br>pembelajaran untuk materi yang<br>pertama yaitu tentang hidangan sate<br>nusantara |  |  |
| 4 | Kamis, 21 Juli<br>2016  | Observasi, pengenalan dan<br>mendampingi guru pembimbing                                       | Menjaga diruang piket, dan mengantar<br>tugas dikelas ketika guru berhalangan<br>untuk tidak mengajar  |  |  |
|   |                         | Konsultasi dan bimbingan RPP<br>tentang materi pembelajaran<br>makanan Indonesia mengolah sate | Mahasiswa konsultasi pembuatan RPP<br>untuk mata pelajaran makanan<br>Indonesiadengan kompetensi dasar<br>mendiskripsikan tentang sate                     |  |  |
| 5 | Jum'at, 22 Juli<br>2016 | Membersihkan tempat unit<br>produksi   | Membersihkan tempat unit produksi  |  |  |



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL**

F02

Untuk  
Maasiswa

Yogyakarta, Juli 2016

Dosen Pembimbing PPL ,

Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

NIP. 19750428 199903 2 002

Mengetahui

Guru Pembimbing,

Kristiono Suwarnao,SPd

Mahasiwa

Astyasari Esti Mahanani

NIM. 08511241001



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk  
Maasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK Sahid Surakarta

NAMA MAHASISWA : ASTYASARI ESTI MAHANANI

ALAMAT SEKOLAH : Jl. Yosodipuro No.87 Surakarta

NO. MAHASISWA : 08511241001

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

GURU PEMBIMBING : Kristiono Suwarno, S.Pd

DOSEN PEMBIMBING : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

| No. | Hari/Tanggal           | Materi Kegiatan Minggu 1  | Hasil  | Hambatan | Solusi |
|-----|------------------------|---|--|----------|--------|
| 1   | Senin, 25 Juli<br>2016 | Piket dapur   | Membersihkan dan menata dapur<br>jasa boga   |          |        |
|     |                        | Bimbingan Rencana Pelaksanaan<br>Pembelajaran tentang materi<br>hidangan sate | Mahasiswa PPL konsultasi RPP yang<br>sudah diperbaiki setelah konsultasi<br>yang pertama, dan RPP siap untuk<br>digunakan untuk mengajar |          |        |
|     |                        | Membuat media pembelajaran<br>untuk mengajar                                  | Power point dengan materi pokok<br>hidangan sate dan makanan yang<br>dipanggang siap digunakan untuk                                     |          |        |



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk  
Maasiswa

|   |                      |   |   |  |   |
|---|----------------------|---|---|--|---|
|   |                      |   | mengajar  |  |   |
| 2 | Selasa, 26 Juli 2016 | Mempersiapkan kembali media pembelajaran dan materi yang akan diajarkan | Media dengan materi pokok tentang hidangan sate dan makanan yang dipanggang siap digunakan untuk mengajar   |  |   |
|   |                      | Praktek mengajar terbimbing   | Praktik mengajar terbimbing dikelas XI JB 1 dan 3 untuk mata pelajaran makanan Indonesia selama 5 jam pelajaran dengan materi pokok hidangan sate dan makanan panggang. | Menggunakan media LCD dan proyektor materi sudah jelas | Memperbaiki pertemuan berikutnya dengan lebih baik  |
|   |                      | Evaluasi mengajar terbimbing  | Pelaksanaan test uraian sebagai bentuk evaluasi   | Ketika ada siswa yang bertanya langsung dijawab        | Sebaiknya ketika ada pertanyaan dari siswa jangan langsung dijawab kita lempar kembali pertanyaan |



Universitas Negeri Yogyakarta

### LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk  
Maasiswa

|   |                     |                                 |  |  |   |
|---|---------------------|---------------------------------|--|--|---|
|   |                     |                                 |  |  | kepada siswa lain, dan ketika tida ada satu siswa yang bisa baru kemudian guru biasa jawab. |
| 3 | Rabu, 27 Juli 2016  | Membantu piket Up               | Memendampingi mengawasi siswa melakukan unit produksi  |  |   |
| 4 | Kamis, 28 Juli 2016 | Praktik mengajar terbimbing     | Praktik mengajar terbimbing di kelas XI JB 2 untuk mata pelajaran makanan indonesia dengana materi tentang hidangan sate selama 5 jam pelajaran. |  |   |
|   |                     | Evaluasi dengan guru pembimbing | Secara keseluruhan RPP sudah runtut, materi yang disampaikan sudah jelas, ppt sudah komunikatif  |  |   |



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk  
Maasiswa

|   |                      |                     |  |  |  |
|---|----------------------|---------------------|--|--|--|
|   |                      |                     | praktik mengajar sudah sesuai mulai dari proses pembukaan, pendahuluan sampai penutup. |  |  |
| 5 | Jum"at, 29 Juli 2016 | Membimbing piket Up | Melakukan piket lobby dan medampingi dan mengawasi siswa mealakukan unit produksi      |  |  |

Yogyakarta, Juli 2016

Dosen Pembimbing PPL ,

Prihastuti Ekawatiningsih  
NIP. 19750428 19993 2 002

Mengetahui

Guru Pembimbing,

Kristiono Suwarno,SPd

Mahasiwa

Astyasari Esti Mahanani

NIM. 08511241001



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk  
Maasiswa

NAMA SEKOLAH : SMKSahid Surakarta

NAMA MAHASISWA : ASTYASARI ESTI MAHANANI

ALAMAT SEKOLAH : Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta

NO. MAHASISWA : 08511241001

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

GURU PEMBIMBING : Kristiono Suwarnao, S.Pd

DOSEN PEMBIMBING : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

| No. | Hari/Tanggal              | Materi Kegiatan Minggu 1                                     | Hasil   | Hambatan | Solusi |
|-----|---------------------------|--|---|----------|--------|
| 1   | Senin, 01 Agustus<br>2016 | Piket dapur  | Melakukan piket dapur yang dilakukan setiap hari senin  |          |        |
|     |                           | Bimbingan media pembelajarn dan materi yang akan disampaikan | Mahasiswa PPL konsultasi tentang media dan materi yang akan disampaikan kepada siswa-siswi untuk pertemuan kedua yaitu mengolah makan Indonesia berbahan unggas |          |        |
| 2.  | Selasa, 02                | Praktek mengajar terbimbing                                  | Praktik mengajar terbimbing dikelas XI  |          |        |



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk  
Maasiswa

|   |                        |   |   |  |  |
|---|------------------------|---|---|--|--|
|   | Agustus 2016           |   | JB 1 dan 3 untuk mata pelajaran PMI selama 5 jam pelajaran dengan materi pokok pengolahan hidangan Indonesia berbahan unggas. |  |  |
|   |                        | Evaluasi mengajar terbimbing  | Rpp yang dibuat sudah operasional, secara keseluruhan praktik mengajar sudah lumayan baik.                                    |  |  |
| 3 | Rabu, 03 Agustus 2016  | Membantu Up   | Membantu mengawasi siswa yang melakukan unit produksi   |  |  |
|   |                        | Membuat media pembelajaran materi tentang pengolahan makanan Indonesia berbahan daging untuk pertemuan ketiga | Membuat ppt dengan materi daging  |  |  |
| 4 | Kamis, 04 Agustus 2016 | Pratik mengajar terbimbing  | Praktik mengajar terbimbing dikelas XI untuk mata pelajaran PMI selama 5 jam pelajaran dengan materi pokok                    |  |  |



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk  
Maasiswa

|   |                            |                             |   |  |  |
|---|----------------------------|-----------------------------|---|--|--|
|   |                            |                             | mengolah makanan Indonesia bepura daging  |  |  |
|   |                            | Evalusi mengajar terbimbing | Secara keseluruhan praktik mengajarnya sudah lebih baik dibandingkan kemarin, materi yang disampaikan sudah lengkap |  |  |
| 5 | Jum'at, 05<br>Agustus 2016 | Piket harian                | Menggantikan tugas pembimbing dengan memberikan tugas di kelas XII UPW 2.   |  |  |

Yogyakarta, Agustus 2016

Dosen Pembimbing PPL ,

Prihastuti Ekawatiningsih, M. Pd

19750428 199903 2 002

Mengetahui

Guru Pembimbing,

Kristiono Suwarno,SPd

Mahasiwa

Astiyasari Esti Mahanani

NIM. 08511241001



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk  
Maasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK Sahid Surakarta

NAMA MAHASISWA : ASTYASARI ESTI MAHANANI

ALAMAT SEKOLAH : Jl. Yosodipuro No.87 Surakarta

NO. MAHASISWA : O8511241001

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

GURU PEMBIMBING : Kristiono Suwarno, S.Pd

DOSEN PEMBIMBING : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

| No. | Hari/Tanggal            | Materi Kegiatan Minggu 1  | Hasil   | Hambatan | Solusi |
|-----|-------------------------|---|---|----------|--------|
| 1   | Senin, 08 Agustus 2016  | Piket dapur   | Melakukan piket dapur   |          |        |
|     |                         | Membuat Rencana pelaksanaan Pembelajaran untuk kegiatan praktik tentang | Membuat RPP dan media untuk persiapan mengajar kelas XI JB 1 dan 3  |          |        |
| 2   | Selasa, 09 Agustus 2016 | Praktek mengajar terbimbing   | Praktik mengajar terbimbing dikelas XI JB 1 dan 3 untuk mata pelajaran PMI selama 5 jam pelajaran dengan materi pokok mengolah maknan |          |        |



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk  
Maasiswa

|    |                         |                              |   |  |  |
|----|-------------------------|------------------------------|---|--|--|
|    |                         |                              | Indonesia dari daging.  |  |  |
|    |                         | Evaluasi mengajar terbimbing | Praktik mengajar semakin hari semakin baik,   |  |  |
| 3. | Rabu, 09 Agustus 2016   | Membantu mengajar ilmu gizi  | Membantu dan mendampingi dalam pelajaran ilmu gizi di kelas XI JB   |  |  |
|    |                         | Praktek mengajar terbimbing  | Praktik mengajar terbimbing dikelas XI JB 2 untuk mata pelajaran PMI selama 5 jam pelajaran dengan materi poko mengolah makanan Indonesia dari daging |  |  |
|    |                         | Evaluasi mengajar terbimbing | Praktik mengajar semakin hari semakin baik materi yang disampaikan lancar   |  |  |
| 5  | Jum'at, 11 Agustus 2016 | Piket harian                 | Melakukan piket lobby   |  |  |
| 6  |                         | Mendampingi Up               | Mendampingi dan mengawasi siswa   |  |  |



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk  
Maasiswa

melakukan unit produksi

Yogyakarta, Agustus 2016

Dosen Pembimbing PPL ,

Prihastuti Ekawatiningsih, MPd

NIP. 19750428 1999 2 002

Mengetahui

Guru Pembimbing,

Kristiono Suwarno, SPd

Mahasiwa

Astiyasari Esti Mahanani

NIM. 08511241001



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk  
Maasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK Sahid Surakarta

NAMA MAHASISWA : ASTYASARI ESTI MAHANANI

ALAMAT SEKOLAH : Jl. Yosodipuro No.87 Surakarta

NO. MAHASISWA : 08511241001

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

GURU PEMBIMBING : Kristiono Suwarno, S.Pd

DOSEN PEMBIMBING : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

| No. | Hari/Tanggal            | Materi Kegiatan Minggu 1                       | Hasil   | Hambatan | Solusi |
|-----|-------------------------|--|---|----------|--------|
|     | Senin, 15 Agustus 2016  | Piket dapur                                    | Melakukan piket dapur   |          |        |
| 2   | Selasa, 16 Agustus 2016 | Praktek mengajar terbimbing (kegiatan praktek) | Praktik mengajar terbimbing dikelas XI JB 1 untuk mata pelajaran praktik PMIselama 5 jam pelajaran yaitu dengan membuat |          |        |



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk  
Maasiswa

|   |                        |  |   |   |  |
|---|------------------------|--|---|---|--|
|   |                        |  | hidangan sate dan makanan yang dipanggang   |   |  |
| 3 | Rabu, 17 Agustus 2016  | Upacara Bendera                                | Melakukan upacara 17 Agustus sebagai tanda penghormatan kepada pahlawan I SMK Sahid Surakarta   |   |  |
| 4 | Kamis, 18 Agustus 2016 | Praktek mengajar terbimbing (kegiatan praktek) | Praktik mengajar terbimbing dikelas XI JB 2 untuk mata pelajaran praktik PMI selama 5 jam pelajaran yaitu dengan membuat hidangan Sate. |   |  |
|   |                        | Evaluasi mengajar terbimbing                   | Ketika evaluasi suara kurang terdengar, evaluasi disampaikan secara keseluruhan   | Evaluasi yang disampaikan harusnya secara keseluruhan | Pertemuan selanjutnya untuk evaluasi disampaikan secara keseluruhan supaya siswa tau kesalahan-kesalahan |



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk  
Maasiswa

|   |                         |                                    |   |  | yang terjadi ketika membuat sate |
|---|-------------------------|------------------------------------|---|--|----------------------------------|
| 5 | Jum'at, 19 Agustus 2016 | Mengajar praktik makanan Indonesia | Praktik mengajar terbimbing dikelas XI JB 3 untuk mata pelajaran praktik PMI selama 5 jam pelajaran yaitu dengan membuat hidangan Sate. |  |                                  |

Yogyakarta, Agustus 2016

Dosen Pembimbing PPL ,

Prihastuti Ekawatiningsih, M. Pd

NIP. 19750428 1999 2 002

Mengetahui

Guru Pembimbing,

Kristiono Suwarno,SPd

Mahasiwa

Astiyasari Esti Mahanani

NIM. 08511241001



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk  
Maasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK Sahid Surakarta

NAMA MAHASISWA : ASTYASARI ESTI MAHANANI

ALAMAT SEKOLAH : Jl. Yosodipuro No.87 Surakarta

NO. MAHASISWA : 08511241001

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

GURU PEMBIMBING : Kristiono Suwarno, S.Pd

DOSEN PEMBIMBING : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

| No. | Hari/Tanggal            | Materi Kegiatan Minggu 1     | Hasil   | Hambatan | Solusi |
|-----|-------------------------|------------------------------|---|----------|--------|
| 1   | Senin, 21 Agustus 2016  | Piket Dapur                  | Melakukan piker dapur   |          |        |
|     |                         | Membuat media pembelajarn    | Membuat media pembeljaran power point untuk materi                                    |          |        |
| 2.  | Selasa, 22 Agustus 2016 | Praktek mengajar terbimbing  | Melakukan ulangan haria 1 dan melanjutkan materi PMI tentang daging                   |          |        |
|     |                         | Evaluasi mengajar terbimbing | Proses mengajar sudah semaikin baik, lancar, penguasaan kelas baik, sudah lengkap dan |          |        |



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk  
Maasiswa

|   |                         |                              |  |  |  |
|---|-------------------------|------------------------------|--|--|--|
|   |                         |                              | baik.  |  |  |
| 3 | Rabu, 23 Agustus 2016   | Membantu UP                  | Membantu menagawasi siswa yang melakukan unit produksi   |  |  |
| 4 | Kamis , 24 Agustus 2016 | Praktek mengajar terbimbing  | Melakukan ulangan harian 1.<br>Praktik mengajar terbimbing dikelas XI Jb 2 untuk materi pelajaran PMI tentang daging selama 5 jam pelajaran. Jumlah siwa yang hadir 28 anak. |  |  |
|   |                         | Evaluasi mengajar terbimbing | Proses mengajar sudah semaikin baik, power point sudah komunikatif.  |  |  |
| 6 | Jumat, 25 Agustus 2016  | Mendampingi UP               | Mendampingi dan mengawasi siswa melakukan unit produksi  |  |  |



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL**

F02

Untuk  
Maasiswa

Yogyakarta, Agustus 2016

Dosen Pembimbing PPL ,

Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

NIP. 19750428 19992 002

Mengetahui

Guru Pembimbing,

Kristiono Suwarno, SPd

Mahasiwa

Astiyasari Esti Mahanani

NIM. 08511241001



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk  
Maasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK Sahid Surakarta

NAMA MAHASISWA : ASTYASARI ESTI MAHANANI

ALAMAT SEKOLAH : Jl.Yosodipuro No. 87 Surakarta

NO. MAHASISWA : 08511241001

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

GURU PEMBIMBING : Kristiono Suwarno, S.Pd

DOSEN PEMBIMBING : Prihastuti Ekawatiingsih, M.Pd

| No. | Hari/Tanggal            | Materi Kegiatan Minggu 1 | Hasil   | Hambatan | Solusi |
|-----|-------------------------|--------------------------|---|----------|--------|
| 1   | Senin, 29 Agustus 2016  | Piket dapur              | Melakukan piket dapur   |          |        |
|     |                         | Membantu piket lobby     | Gmembantu piket lobby   |          |        |
| 2   | Selasa, 30 Agustus 2016 | Mengajar terbimbing      | Mengajar pelajaran PMI tentang makanan Indonesia dari seafood |          |        |
|     |                         | Evaluasi mengajar        | Proses mengajar sudah baik, suara kurang keras.               |          |        |
| 3   | Rabu, 31 Agustus        | Membantu piket harian    | Membantu piket lobby  |          |        |



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk  
Maasiswa

|   |                              |                           |  |  |  |
|---|------------------------------|---------------------------|--|--|--|
|   | 2016                         |                           |  |  |  |
| 4 | Kamis, 01<br>September 2016  | Mengajar terbimbing       | Mengajar pelajaran PMI tentang pengolahan masakan Indonesia dari seafood |  |  |
| 5 | Jum'at, 02<br>September 2016 | Mendampingi Unit Produksi | Mendampingi dan mengawasi siswa melakukan unit produksi                  |  |  |

Yogyakarta, September 2016

Mengetahui

Dosen Pembimbing PPL ,

Guru Pembimbing,

Mahasiwa

Prihastuti Ekawatiningsih, M. Pd

NIP. 19750428 1999 2 002

Kristiono Suwarno, SPd

Astiyasari Esti Mahananani

NIM. 08511241001



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk  
Maasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK Sahid Surakarta

NAMA MAHASISWA : ASTYASARI ESTI MAHANANI

ALAMAT SEKOLAH : Jl. Yosodipuro No.87 Surakarta

NO. MAHASISWA : 08511241001

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

GURU PEMBIMBING : Kristiono Suwarno, S.Pd

DOSEN PEMBIMBING : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

| No. | Hari/Tanggal                 | Materi Kegiatan Minggu 1  | Hasil   | Hambatan | Solusi |
|-----|------------------------------|---|---|----------|--------|
| 1   | Senin, 05<br>September 2016  | Piket dapur<br>Bimbingan RPP, materi, dan Media<br>pembelajaran | Melakukan piket dapur<br>Melakukan bimbingan RPP dan media<br>yang diguanakn untuk mengajar               |          |        |
| 2   | Selasa, 06<br>September 2016 | Mengajar terbimbing materi PMI                                  | Praktik mengajar terbimbing pelajaran<br>PMI tentang mengolah hidangan<br>seafood selama 5 jam pelajaran. |          |        |



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk  
Maasiswa

|   |                             |  |  |  |  |
|---|-----------------------------|--|--|--|--|
|   |                             | Evaluasi parktek mengajar terbimbing     | Proses mengajar sudah semaikin baik, lancar.                                       |  |  |
| 3 | Rabu, 07<br>September 2016  | Membuat Rencana pelaksanaan pembelajaran | Membuat RPP dan bimbingan dengan guru untuk ujian PPL                              |  |  |
| 4 | Kamis, 08<br>September 2016 | Mengajar terbimbing materi PMI           | Praktik mengajar terbimbing dikelas XI JB 2 pelajaran PMI tentang hidangan seafood |  |  |

Yogyakarta, September 2016

Dosen Pembimbing PPL ,

Prihastuti Ekawatiningsih, M. Pd

NIP. 19750428 1999 2 002

Mengetahui

Guru Pembimbing,

Krristino Suwarno ,SPd

Mahasiswa

Astyasari Esti Mahanani

NIM. 08511241001



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk  
Maasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK SAHID SURAKARTA

NAMA MAHASISWA : ASTYASARI ESTI MAHANANI

ALAMAT SEKOLAH : Jl. Yosodipuro No.87, Surakarta

NO. MAHASISWA : 08511241001

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

GURU PEMBIMBING : Kristiono Suwarno, S.Pd

DOSEN PEMBIMBING : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

| No. | Hari/Tanggal                 | Materi Kegiatan Minggu 1                  | Hasil  | Hambatan | Solusi |
|-----|------------------------------|---|--|----------|--------|
| 1   | Senin, 12<br>September 2016  | Libur hari raya Idul Adha                 |  |          |        |
| 2   | Selasa, 13<br>September 2016 | Membagikan Jobsheet                       | Membagikan jobsheet kepada siswa untuk persiapan Pratik hari kamis |          |        |
| 3   | Rabu, 14<br>September 2016   | Menyiapkan bahan untuk praktik hari kamis | Memperiapkan bahan-bahan yang dibutuhkan untuk praktek             |          |        |



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk  
Maasiswa

|   |                             |  |   |  |  |
|---|-----------------------------|--|---|--|--|
| 4 | Kamis, 15<br>September 2016 | Menggantikan guru pembimbing mengajar di kelas XI JB 2 | Menggantikan guru menunggu murid dan mengisi materi |  |  |
| 5 | Jumat, 16<br>September 2016 | Persipana penarikan PPL                                | Mempersipakan tempat dan konsultasi laporan         |  |  |
| 6 | Sabtu, 17<br>September 2016 | Penarikan PPL  | Penarikan PPL oleh dosen Pembimbing                 |  |  |

Yogyakarta, September 2016

Dosen Pembimbing PPL ,

Prihastuti EkawatiNingsih, M. Pd

NIP. 19750428 1999 2 002

Mengetahui

Guru Pembimbing,

Kristiono Suwarno,SPd

Mahasiwa

Astiyasari Esti Mahanani

NIM. 08511241001



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL**

F02

Untuk  
Maasiswa



## FORMAT OBSERVASI PEMBELAJARAN DI KELAS DAN OBSERVASI PESERTA DIDIK

NPma.1

untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

Nama Mhs : Astyasaki Esti M Pukul : 09.00 WIB  
NIM : 08511241001 Tempat Praktik : SMK Sahid  
Surakarta

Tgl. Observasi : 01 Maret 2016

Fak/Jur/ Prodi : FT/ PTBB/ PT BOGA

| No                 | Aspek yang Diamati                            | Deskripsi Hasil Pengamatan  |
|--------------------|---|---|
| <b>A.</b>          | <b>Perangkat Pembelajaran</b>                 |   |
|                    | 1. Kurikulum                                  | Kurikulum KTSP  |
|                    | 2. Silabus                                    | Menggunakan silabus dari pemerintah sesuai kurikulum KTSP   |
|                    | 3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)     | Menggunakan format RPP sesuai dengan kurikulum KTSP   |
| <b>B.</b>          | <b>Proses Pembelajaran</b>                    |   |
|                    | 1. Membuka pelajaran                          | Membuka pelajaran dengan mengucapkan salam  |
|                    | 2. Penyajian materi                           | Guru menyajikan materi dengan cara menjelaskan materi   |
|                    | 3. Metode pembelajaran                        | Bahasa yang digunakan adalah bahasa Indonesia formal tetapi disampaikan dengan santai.  |
|                    | 4. Penggunaan bahasa                          | Bahasa yang digunakan adalah bahasa Indonesia formal tetapi disampaikan dengan santai.  |
|                    | 5. Penggunaan waktu                           | Waktu pembelajaran hanya tiga jam pelajaran tetapi digunakan dengan efektif   |
|                    | 6. Gerak                                      | Bergerak dengan luwes dan tidak melakukan gerakan-gerakan yang aneh.  |
|                    | 7. Cara memotivasi siswa                      | Cara memotivasi siswa dengan menanyakan materi yang sudah dipelajari sebelumnya dan memberikan contoh-contoh nyata pada kehidupan sehari-hari |
| 8. Teknik bertanya | Guru bertanya dengan pertanyaan terbuka, jadi |   |

|           |                               |  |
|-----------|-------------------------------|--|
|           |                               | siswa bisa menjawab dengan bahasanya sendiri tetapi dalam konteks yang sama  |
| 9.        | Teknik penguasaan kelas       | Menguasai kelas dengan cara berbaur dengan siswa, sehingga siswa tidak segan untuk bertanya tentang hal-hal yang mereka ingin tahu atau belum jelas. Guru juga jadi mudah mengarahkan siswa untuk diajak belajar karena sudah akrab. |
| 10.       | Penggunaan media              | Menggunakan video, power point agar siswa tidak bosan dengan hanya mendengar saja.   |
| 11.       | Bentuk dan cara evaluasi      | Mengerjakan soal latihan dan beberapa penugasan.   |
| 12.       | Menutup pelajaran             | Menutup salam dengan menyampaikan kesimpulan dari pembelajaran dan mengingatkan siswa untuk mengerjakan tugas.   |
| <b>C.</b> | <b>Perilaku siswa</b>         |  |
| 1.        | Perilaku siswa di dalam kelas | Perilaku siswa di dalam kelas sopan. Awalnya siswa ramai saat guru masuk kelas, akan tetapi setelah diberi waktu untuk menyiapkan dirinya untuk belajar, siswa diam dan memperhatikan intruksi dari guru.                            |
| 2.        | Perilaku siswa di luar kelas  | Perilaku siswa di luar kelas sopan, saat bertemu dengan guru tetap menyapa.  |

Surakarta, 01 Maret 2016

Guru Mata Pelajaran,

Mahasiswa PPL,

Kristiono Suwarno, S.Pd

Astiyasari Esti Mahanani  
NIM. 13511241037



Universitas Negeri Yogyakarta

## FORMAT OBSERVASI KONDISI SEKOLAH\*)

NPma.2

untuk mahasiswa

Nama Mhs : Astyasari Esti M Pukul : 09.00 WIB  
NIM : 08511241001 Tempat Praktik : SMK Sahid  
Surakarta

Tgl. Observasi : 01 Maret 2016

Fak/Jur/ Prodi : FT/ PTBB/ PT BOGA

| No | Aspek yang diamati    | Deskripsi Hasil Pengamatan  | Keterangan  |
|----|-----------------------|---|---|
| 1. | Kondisi fisik sekolah | <ul style="list-style-type: none"><li>- Kondisi terawat dan terjaga kebersihannya</li><li>- Kondisi gedung dan bengkel kerja terawat.</li><li>- Sarana dan fasilitas umum memadai dan terjaga dengan baik.</li><li>- Penataan sekolah dan ruang kerja sudah baik.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Setiap hari pegawai kebersihan membersihkan gedung.</li><li>- Terdapat plasa di depan mushola yang juga dibersihkan setiap hari.</li><li>- Fasilitas parkir sekolah kurang memadai. Ada petugas yang merapikan dan menjaga kendaraan siswa.</li><li>- Kondisi fasilitas toilet cukup memadai dan terjaga kondisinya.</li><li>- Penataan ruang guru sudah baik dengan memberi tambahan kursi tamu, meja, papan tulis, dan lemari di bagian depan ruang guru. Akan tetapi masih satu ruangan dengan UKS.</li><li>- Ruang guru memiliki satu pintu sebagai pintu utama.</li><li>- Setiap guru memiliki meja dan kursi di ruang guru.</li><li>- Terdapat ruang tata hidang yang juga digunakan sebagai ruang rapat.</li></ul> |
| 2. | Potensi siswa         | <ul style="list-style-type: none"><li>- Mengalami peningkatan animo pendaftaran peserta didik di setiap tahun ajaran baru.</li><li>- Jurusan Jasa Boga</li></ul>  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Sering ikut serta dalam berbagai perlombaan seperti LKS dll.</li></ul>  |

|    |                      | tergolong jurusan yang favorit di SMK Sahid.   |  |
|----|----------------------|--|--|
| 3. | Potensi guru         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sekolah melaksanakan program <i>Teaching Factory</i>.</li> <li>- Guru sudah memiliki laptop.</li> <li>- Guru sudah memiliki kemampuan yang memadai untuk mengajar KBM.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Guru biasanya proaktif apabila ada undangan pelatihan dari pusat atau magang.</li> <li>- Guru sudah mengajar sesuai kompetensi yang dimiliki. Jika ada guru yang kurang sesuai, sekolah akan mengadakan pemerataan.</li> </ul>  |
| 4. | Fasilitas KBM, media | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fasilitas KBM memadai.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Setiap kelas memiliki LCD, laptop, dan speaker.</li> <li>- Akan tetapi, karena guru sudah memiliki laptop masing-masing maka laptop kelas digunakan untuk keperluan lain dan sebagian disimpan.</li> <li>- Mempunyai 27 ruang kelas.</li> <li>- Kondisi ruang kelas nyaman dan kondusif.</li> <li>- Perawatan LCD yang kurang memadai mengakibatkan ada beberapa LCD yang rusak.</li> </ul> |
| 5. | Perpustakaan         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sekolah memiliki perpustakaan yang dikelola dengan baik.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Perpustakaan dikelola oleh pegawai yang lulus sarjana.</li> <li>- Pembukuan dan data buku dikelola dengan baik.</li> <li>- Koleksi buku cukup banyak.</li> <li>- Terdapat meja dan kursi yang dapat digunakan siswa untuk membaca buku di perpustakaan.</li> <li>- Suasana ruangan nyaman dan kondusif untuk membaca buku.</li> </ul>   |
| 6. | Laboratorium         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Setiap jurusan memiliki laboratorium/ ruang praktik masing-masing.</li> <li>- Selain laboratorium jurusan, sekolah juga memiliki laboratorium</li> </ul>                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Laboratorium Akomodasi Perhotelan berupa hotel dengan standar yang baik.</li> <li>- Perawatan alat tidak berkala yang menyebabkan beberapa alat mengalami kerusakan atau tidak</li> </ul>   |

|    |  |   |   |
|----|--|---|---|
|    |  | komputer.   | bisa digunakan dengan baik.<br>- Laboratorium produksi terdiri dari 4 Ruang antara lain: 2 ruang produksi, 1 ruang tata hidang dan 1 unit produksi.<br>- Terdapat 1 laboratorium komputer yang cukup memadai.   |
| 7. | Bimbingan konseling  | <p style="text-align: center;">Layanan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- BK untuk membantu permasalahan siswa</li> <li>- Pembuatan program BK mengacu pada Kurikulum 2013.</li> <li>- BK memiliki jam masuk kelas yaitu 1 jam mata pelajaran (45 menit) setiap minggunya.</li> <li>- Terdapat fasilitas untuk menunjang layanan BK.</li> <li>- BK juga melayani masalah yang dihadapi siswa.</li> <li>- Untuk kelanjutan studi atau karir BK menyediakan informasi mengenai perguruan tinggi maupun penyaluran pekerjaan.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bimbingan BK secara klasikal di ruang BK dengan catatan siswa datang sendiri atau dipanggil keruang tersebut</li> <li>- Fasilitas untuk menunjang layanan BK antara lain ruang BK yang di dalamnya terdapat ruang kerja, ruang konseling, ruang bimbingan kelompok, lemari arsip, meja, kursi, komputer dan ruang tamu.</li> <li>- Layanan Bimbingan dan Konseling yang dilaksanakan meliputi 4 bidang yaitu layanan pribadi, layanan sosial, layanan belajar, dan layanan karir.</li> <li>- Masalah yang dihadapi siswa antara lain masalah keluarga, dan masalah dengan pacar.</li> <li>- BK juga membantu siswa dalam pencarian beasiswa pendidikan.</li> </ul> |
| 8. | Bimbingan belajar  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sekolah memiliki bimbingan belajar.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diantaranya dengan mengadakan kegiatan les sore atau jam tambahan untuk siswa yang kurang memahami materi yang disampaikan.</li> </ul>   |
| 9. | Ekstrakurikuler (juggling, service, music, PMR, osis, Paskibra, sispala) | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sekolah memiliki berbagai macam kegiatan ekstrakurikuler.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diantaranya yaitu PMR, Pecinta Alam, Rohis, Seni Tari, futsal, Osis, Music, Juggling.</li> <li>- Semua fasilitas kegiatan ekstrakurikuler cukup memadai dan dalam</li> </ul>   |

|     |                               |  |   |
|-----|-------------------------------|--|---|
|     |                               |  | keadaan baik.<br>- Siswa cukup antusias dalam mengikuti kegiatan ekstrakurikuler di sekolah.  |
| 10. | Organisasi dan fasilitas OSIS | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organisasi OSIS berjalan dengan baik.</li> <li>- Struktur organisasi terkelola dengan baik.</li> <li>- Kegiatan rutin terlaksana dengan baik.</li> <li>- Selalu ada perekrutan anggota baru di setiap tahun ajaran baru.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Siswa sangat bertanggung jawab pada apa yang menjadi tugasnya.</li> <li>- Setiap siswa menjalin komunikasi dan kerja sama yang baik.</li> </ul>  |
| 11. | Koperasi siswa                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Koperasi dikelola dengan baik.</li> <li>- Barang yang disediakan koperasi lumayan lengkap.</li> <li>- Pengelola mendatangkan pegawai dari luar untuk menjalankan koperasi.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Misalnya seragam sekolah, topi sekolah, makanan, minuman, alat tulis, dan lain-lain.</li> <li>- Hal ini bertujuan agar siswa tidak ketergantungan menjaga koperasi dan bisa berkonsentrasi pada belajarnya.</li> </ul>   |
| 12. | Tempat ibadah                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tempat ibadah berupa mushola.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mushola berada di bagian depan.</li> <li>- Di dalam masjid terdapat sajadah dan mukena untuk perempuan.</li> <li>- Tempat wudhu laki-laki berada di sebelah kanan dan tempat wudhu putri ada di sebelah kiri.</li> </ul>   |
| 13. | Kesehatan lingkungan          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Setiap ruangan memiliki tempat sampah.</li> <li>- Setiap hari petugas kebersihan membersihkan lingkungan sekolah.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Setiap pagi petugas mengumpulkan sampah untuk dibuang ke satu tempat pengumpulan sampah.</li> </ul>  |
| 14. | Lain-lain                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sekolah menggunakan Kurikulum 2013.</li> <li>- Sekolah mengadakan kegiatan evaluasi.</li> <li>- Sekolah memiliki ciri tersendiri.</li> <li>- Sekolah peduli dengan masyarakat.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Terpenuhinya sarana praktik <i>room</i> jurusan Akomodasi Perhotelan sejumlah satu unit.</li> <li>- Sekolah mengembangkan Sekolah Berbasis Budaya dan Sekolah Ramah Anak.</li> <li>- Guru diajak musyawarah bersama mengenai program yang akan dilaksanakan.</li> <li>- Sekolah memiliki ciri khas budaya sendiri</li> </ul> |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  | yang membedakan dengan sekolah lain. Misalnya suasana yang nyaman dan bersahabat, memiliki iklim kekeluargaan. |
|--|--|--|--|

**\*) Catatan : sebagai bahan penyusunan program kerja PPL**

Surakarta, 01 Maret 2016

Koordinator PPL Sekolah/Instansi,

Mahasiswa PPL,

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

Astyasari Esti Mahanani  
NIM. 08511241001

**NAMA SEKOLAH** : SMK SAHID SURAKARTA  
**MATA PELAJARAN** : Kejuruan  
**KELAS / SEMESTER** : X dan XI / 1,2,3,4  
**KOMPETENSI** : Mengolah Makanan Indonesia  
**KODE** :  
**DURASI PEMELAJARAN** : (X : 3 jam x @ 45 menit) dan (XI : 5 jam x @ 45 menit)

| KOMPETENSI<br>DASAR | INDIKATOR | MATERI<br>PEMELAJARAN | KEGIATAN<br>PEMELAJARAN | PENILAIAN | ALOKASI<br>WAKTU |        |    | SUMBER<br>BELAJAR | KARAKTER |
|---------------------|-----------|-----------------------|-------------------------|-----------|------------------|--------|----|-------------------|----------|
|                     |           |                       |                         |           | T<br>M           | P<br>S | PI |                   |          |

| KOMPETENSI DASAR                                    | INDIKATOR   | MATERI PEMELAJARAN   | KEGIATAN PEMELAJARAN  | PENILAIAN | ALOKASI WAKTU |     |    | SUMBER BELAJAR             | KARAKTER |
|---|---|--|---|-----------|---------------|-----|----|----------------------------|----------|
|   |   |  |   |           | T M           | P S | PI |                            |          |
| 1. Menjelaskan prinsip pengolahan makanan Indonesia | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prosedur memasak harus diikuti sesuai standart perusahaan</li> <li>• Berbagai macam golongan masakan dijabarkan</li> <li>• Pemakaian bumbu dilaksanakan sesuai masakan daerah</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengertian memasak</li> <li>• Golongan memasak</li> <li>• Pemakaian bumbu</li> <li>• Pengertian tentang ukuran dan timbangan</li> </ul> | Menjelaskan: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pengetian masak</li> <li>▪ Golongan masakan</li> <li>▪ Pemakaian bumbu</li> <li>▪ Ukuran dan timbangan</li> </ul> |           |               |     |    | Disiplin dan tanggungjawab |          |

| KOMPETENSI DASAR                         | INDIKATOR   | MATERI PEMELAJARAN  | KEGIATAN PEMELAJARAN  | PENILAIAN | ALOKASI WAKTU |     |    | SUMBER BELAJAR             | KARAKTER |
|--|---|---|---|-----------|---------------|-----|----|----------------------------|----------|
|  |   |   |   |           | T M           | P S | PI |                            |          |
| 2. Mengolah salad (gado-gado urap rujak) | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ragam salad diidentifikasi dalam terminologi yang tepat</li> <li>▪ Salad disimpan pada suhu dan kondisi yang tepat untuk mempertahankan kualitas</li> <li>▪ Prinsip higienia, kesehatan dan keselamatan diterapkan dalam proses penyimpanan</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mengidentifikasi salad</li> <li>▪ Menyiapkan salad</li> <li>▪ Pembuatan salad</li> <li>▪ Standart resep</li> <li>▪ Peralatan pembuatan salad</li> <li>▪ Jenis-jenis salad Indonesia</li> <li>▪ Sistematika kerja</li> <li>▪ Menyimpan Salad</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Menjelaskan: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengertian Salad dalam menu Indonesia</li> <li>- Klasifikasi Salad dalam menu Indonesia</li> </ul> </li> <li>▪ Mengidentifikasi dengan teliti dan cermat macam-macam salad Indonesia</li> <li>▪ Menjelaskan teknik penyimpanan Salad</li> <li>▪ Menyimpan salad pada suhu dan wadah yang tepat dengan taat prosedur</li> </ul> |           |               |     |    | Disiplin dan tanggungjawab |          |

| KOMPETENSI DASAR         | INDIKATOR   | MATERI PEMELAJARAN  | KEGIATAN PEMELAJARAN  | PENILAIAN   | ALOKASI WAKTU |     |    | SUMBER BELAJAR  | KARAKTER                  |
|--------------------------|---|---|---|---|---------------|-----|----|---|---------------------------|
|                          |   |   |   |   | T M           | P S | PI |   |                           |
| 3. Mengolah sup dan soto | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Resep standart diterapkan dengan tepat, termasuk rempah kaldu dan atau santan sesuai dengan spesifikasi resep</li> <li>▪ Sup (aneka soto, aneka sup dll.) disiapkan sesuai dengan pesanan tamu dan diolah sesuai dengan spesifik daerah</li> <li>▪ Prosedur yang tepat dalam membuat bumbu dilakukan untuk menjaga kualitas rasa dan aroma</li> <li>▪ Standart kualitas diterapkan dalam pembuatan saos untuk sup/soto.</li> <li>▪ Bahan makanan dan penam-bah rasa digunakan sesuai standar resep</li> <li>▪ Prinsip dasar higiena diterap-kan untuk mewujudkan kese-hatan dan keselamatan kerja</li> <li>▪ Ukuran, bentuk dan warna alat hidang</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>. Menyiapkan stock</li> <li>. Mengolah sup/soto</li> <li>. Menyajikan / menata Soup</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Menjelaskan: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengertian kaldu</li> <li>- Bumbu dan rempah dalam pembuatan kaldu</li> <li>- Peralatan pengolahan kaldu</li> <li>- Penanganan bahan makanan</li> <li>- Prinsip higiena dalam pengolahan kaldu</li> </ul> </li> <li>▪ Menyiapkan peralatan pengolahan dengan teliti</li> <li>▪ Menyiapkan bahan makanan dengan teliti</li> <li>▪ Membuat aneka kaldu</li> <li>▪ Menyimpan kaldu pada suhu yang tepat</li> <li>▪ Menjelaskan:Penggunaan resep standar, Pengolahan aneka sup / soto, Kriteria hasil masakan.</li> <li>▪ Menyiapkan peralatan pengolahan</li> <li>▪ Menyiapkan bahan makanan</li> <li>▪ Membuat kaldu</li> <li>▪ Membuat sup / soto dengan teliti sesuai standar</li> <li>▪ Menyimpan kaldu pada suhu yang</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Tertu</li> <li>2. Lesa</li> <li>3. Prakt</li> </ul> | 18            | -   | -  | <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Restoran jilid 1, 2</li> <li>2. DKBM</li> <li>3. Resep anakanakan Indonesia</li> <li>4. Internet</li> <li>5. Majalah kuliner</li> </ul> | Disiplindan tanggungjawab |

| KOMPETENSI DASAR                  | INDIKATOR  | MATERI PEMELAJARAN  | KEGIATAN PEMELAJARAN   | PENILAIAN | ALOKASI WAKTU |     |    | SUMBER BELAJAR             | KARAKTER |
|-----------------------------------|--|---|--|-----------|---------------|-----|----|----------------------------|----------|
|                                   |  |   |  |           | T M           | P S | PI |                            |          |
| 4. Mengolah hidangan nasi dan mie | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Jenis nasi dan mie termasuk rempah segar dan kering serta saus (kecap) yang digunakan disebut dengan terminologi dalam Bahasa Indonesia dan Inggris yang benar</li> <li>▪ Bahan utama dan sekunder dipilih dan disiapkan sesuai dengan standar usaha.</li> <li>▪ Perlengkapan untuk nasi dan mie disebut sesuai dengan style tradisional dan spesifikasi resep.</li> <li>▪ Nasi dan mie diolah sesuai dengan standar resep</li> <li>▪ Nasi dan mie diolah sesuai dengan standar resep</li> <li>▪ Sisa nasi dan mie dikemas dan disimpan untuk menjaga kualitas dan kesegaran</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>. Mengidentifikasi produk nasi dan mie</li> <li>. Menyiapkan dan mengolah hidangan dari nasi dan mie</li> <li>. Menata/menyajikan masakan</li> <li>. Menyimpan hidangan dari nasi dan mie</li> </ul> | <p>Menjelaskan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengertian hidangan nasi dan mie</li> <li>- Macam-macam hidangan dari nasi dan mie</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mengidentifikasi produk nasi dan mie dengan cermat dan teliti</li> <li>▪ Menjelaskan bahan makanan untuk hidangan nasi dan mie</li> <li>▪ Memilih bahan makanan dengan teliti dan cermat</li> <li>▪ Menjelaskan bahan makanan untuk hidangan nasi dan mie</li> <li>▪ Memilih bahan makanan dengan teliti dan cermat</li> <li>▪ Menyiapkan peralatan pengolahan makanan dengan teliti</li> <li>▪ Mengolah hidangan dari nasi dan mie</li> <li>▪ Menata/menyajikan hidangan nasi dan mie dengan teliti, cermat dan bersih</li> <li>▪ Menjelaskan teknik penyimpanan makanan</li> </ul> |           |               |     |    | Disiplin dan tanggungjawab |          |



| KOMPETENSI<br>DASAR | INDIKATOR | MATERI<br>PEMELAJARAN | KEGIATAN<br>PEMELAJARAN | PENILA<br>IAN | ALOKASI<br>WAKTU |    |    | SUMB<br>ER<br>BELAJ<br>AR | KARAK<br>TER |
|---------------------|-----------|-----------------------|-------------------------|---------------|------------------|----|----|---------------------------|--------------|
|                     |           |                       |                         |               | TM               | PS | PI |                           |              |

| KOMPETENSI DASAR   | INDIKATOR   | MATERI PEMELAJARAN  | KEGIATAN PEMELAJARAN   | PENILAIAN | ALOKASI WAKTU |    |    | SUMBER BELAJAR              | KARAKTER |
|--|---|---|--|-----------|---------------|----|----|-----------------------------|----------|
|  |   |   |  |           | TM            | PS | PI |                             |          |
| 5. Mengolah hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rempah-rempah diukur, ditimbang dan ditentukan porsi nya sesuai dengan spesifikasi resep dan standar perusahaan</li> <li>▪ Perlengkapan dan peralatan memasak dipilih dan disiapkan sesuai dengan peraturan perusahaan</li> <li>▪ Resep standart untuk bumbu diikuti secara akurat sesuai dengan praktek dan spesifikasi perusahaan</li> <li>▪ Sate (daging, daging ayam, seafood) disiapkan dan dimasak sesuai dengan harapan pelanggan dan sesuai dengan spesifikasi resep.</li> <li>▪ Makanan pelengkap nasi, sayuran dan saus sesuai dengan style tradisional yang diterima daerah, dan spesifikasi resep</li> <li>▪ Campuran sate disimpan pada suhu dan kondisi</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mengidentifikasi bahan utama</li> <li>- Menyiapkan campuran bumbu</li> <li>- Mengidentifikasi peralatan</li> <li>- Sate/hidangan yang dipanggang</li> <li>- Membuat dan Menyajikan sate/ hidangan yang dipanggang</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Menjelaskan: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pembuatan bumbu masakan</li> <li>- Menyiapkan bumbu sate/ hidangan yang dipanggang</li> <li>- Peralatan pengolahan sate</li> </ul> </li> <li>▪ Menjelaskan: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Persiapan bahan makanan</li> <li>- Pengolahan Sate dan hidangan yang dibakar</li> <li>- Pembuatan pelengkap hidangan</li> <li>- Kriteria hasil masakan</li> </ul> </li> <li>▪ Mengolah sate dan hidangan yang dibakar/dipanggang</li> <li>▪ Membuat saos sate dan hidangan yang dipanggang</li> <li>▪ Menyimpan Sate dan hidangan yang dibakar/ dipanggang</li> <li>▪ Menjelaskan: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Persiapan bahan makanan</li> <li>- Pengolahan Sate dan hidangan yang dibakar</li> <li>- Pembuatan pelengkap hidangan</li> <li>- Kriteria hasil masakan</li> </ul> </li> <li>▪ Mengolah sate dan hidangan yang</li> </ul> |           |               |    |    | Disiplin dan tanggung jawab |          |

| KOMPETENSI DASAR   | INDIKATOR  | MATERI PEMELAJARAN   | KEGIATAN PEMELAJARAN  | PENILAIAN | ALOKASI WAKTU |    |    | SUMBER BELAJAR              | KARAKTER |
|--|--|--|---|-----------|---------------|----|----|-----------------------------|----------|
|  |  |  |   |           | TM            | PS | PI |                             |          |
| 6. Mengolah hidangan Indonesia dari unggas, daging dan seafood | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Unggas dan binatang buruan diidentifikasi dengan benar</li> <li>▪ Unggas dan binatang buruan disiapkan dan diolah sesuai standar resep perusahaan</li> <li>▪ Penyajian hidangan dari unggas dan binatang buruan dilakukan sesuai dengan standart perusahaan</li> <li>▪ Potongan daging sapi, babi dan domba diidentifikasi sesuai dengan standart yang berlaku di Indonesia</li> <li>▪ Daging diolah dan disajikan sesuai standar porsi dan kebutuhan menu</li> <li>▪ Berbagai potongan daging disiapkan untuk diolah sesuai dengan spesifikasi dan standart resep</li> <li>▪ Daging diolah dan disajikan sesuai standart porsi dan kebutuhan menu</li> <li>▪ Seafood dipilih sesuai musim dan persyaratan untuk item-item tertentu</li> <li>▪ Berbagai tipe seafood dipilih secara teliti dan</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menjelaskan pengolahan makanan Indonesia pada unggas dan binatang buruan</li> <li>• Menjelaskan pengolahanmakanan Indonesia hidangan dari daging</li> <li>• Menjelaskan pengolahan makanan Indonesia untuk seafood</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menjelaskan: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengertian unggas dan binatang buruan</li> <li>- Memilih unggas sesuai standar kualitas dengan teliti</li> <li>- Peralatan pengolahan makanan</li> <li>- Bahan makanan untuk pengolahan unggas dan binatang buruan</li> <li>- Persiapan pengolahan makanan</li> <li>- Mengolah hidangan unggas dan binatang buruan</li> <li>- Teknik penyajian masakan</li> <li>- Menyajikan masakan dari unggas dan binatang buruan <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Menjelaskan: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Karakteristik daging</li> <li>- Teknik pemilihan daging</li> <li>- Macam-macam Potongan daging</li> <li>- Teknik penanganan daging</li> <li>- Teknik penyimpanan daging</li> <li>- Membuat macam-macam potongan daging</li> <li>- Menangani daging sebelum proses pengolahan</li> <li>- Mengolah aneka masakan daging</li> <li>- Menyimpan daging</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> |           |               |    |    | Disiplin dan tanggung jawab |          |

| KOMPETENSI DASAR                             | INDIKATOR  | MATERI PEMELAJARAN   | KEGIATAN PEMELAJARAN   | PENILAIAN | ALOKASI WAKTU |    |    | SUMBER BELAJAR              | KARAKTER |
|--|--|--|--|-----------|---------------|----|----|-----------------------------|----------|
|  |  |  |  |           | TM            | PS | PI |                             |          |
| 7.<br>Mengoperasikan alat pengolahan makanan | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Berbagai peralatan disiapkan sesuai teknik olah</li> <li>▪ Pengoperasian alat pengolahan makanan</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jenis-jenis peralatan memasak berdasarkan teknik olah</li> <li>• Teknik pengolahan berdasarkan metode panas basah</li> <li>• Teknik pengolahan berdasarkan metode panas kering</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Menjelaskan: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Peralatan memasak</li> <li>- Teknik pengolahan berdasarkan metode panas basah</li> <li>- Teknik pengolahan berdasarkan metode panas kering</li> </ul> </li> </ul> |           |               |    |    | Disiplin dan tanggung jawab |          |

**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199****RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

|                        |  |
|------------------------|--|
| Nama Sekolah           | : SMK SAHID SURAKARTA                                |
| Mata Pelajaran         | : Mengolahan Makanan Indonesia                       |
| Standar Kompetensi     | : Mengolah Makanan Indonesia                         |
| Kompetensi Dasar       | : Mengolah hidangan sate atau olahan yang dipanggang |
| Kelas / Semester       | : XIJB (Sepuluh) / 1 (Gasal)                         |
| Pertemuan              | : Ke 1 (dua)   |
| Alokasi waktu          | : 5 Jam Pelajaran (5 x 45 menit)                     |
| Program/Komp. Keahlian | : Jasa Boga  |

**A. Indikator Pencapaian Kompetensi**

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian hidangan sate atau olahan yang dipanggang.
2. Siswa dapat menjelaskan fungsi hidangan sate.
3. Siswa dapat menjelaskan bahan-bahan dalam mengolah hidangan sate.

**B. Tujuan Pembelajaran****Setelah mendengar penjelasan guru, siswa dapat:**

1. Menjelaskan tentang pengertian hidangan sate dan olahan yang dipanggang
2. Menjelaskan fungsi hidangan sate
3. Mengidentifikasi bahan –bahan dalam pembuatan sate

**C. Materi Pokok**

1. Pengertian hidangan sate
2. Fungsi hidangan sate
3. Bahan-bahan hidangan sate

**D. Metode Pembelajaran**

Ceramah

Diskusi

Tanya Jawab

**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199****RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

**MENGOLAH MAKANAN INDONESIA**

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

**E. Kegiatan Pembelajaran**

| No | Proses Pembelajaran  |     |      | Alokasi waktu |
|----|--|-----|------|---------------|
|    | Tatap Muka   | TMT | TMTT |               |
| 1  | <p>Pendahuluan</p> <p>a. Guru menciptakan suasana kelas yang religious dengan menunjuk salah satu siswa untuk memimpin berdoa, memeriksa kehadiran siswa, kebersihan dan kerapian kelas sebagai wujud kepedulian lingkungan.</p> <p>b. Guru menumbuhkan rasa ingin tahu dengan menyampaikan tujuan pembelajaran tentang identifikasi dan jenis-jenis hidangan sate. Guru memberimotivasi siswa secara komunikatif dan kreatif dengan beberapa pertanyaan sebagai pretes untuk menjajaki kompetensi dasar yang harus dimiliki siswa.</p> <p>c. Guru menyampaikan cakupan materi secara garis besar tentang identifikasi dan jenis-jenis hidangan sate atau makanan yang dipanggang untuk menumbuhkan rasa ingin tahu siswa.</p> |     |      | 20 menit      |
| 2  | <p>Kegiatan Inti</p> <p>a. Eksplorasi</p> <p>1. Guru menyampaikan tujuan dari pembelajaran makanan dan materi apa yang akan dipelajari dalam semester ini.</p> <p>2. Guru menjelaskan tentang hidangan sate dengan menggunakan media power point.</p> <p>3. Guru membagi siswa menjadi beberapa kelompok untuk berdiskusi.</p> <p>4. Guru mengarahkan siswa bergabung dalam kelompok untuk melakukan diskusi.</p> <p>5. Setiap kelompok diminta untuk menyampaikan hasil diskusi lewat juru bicaranya.</p>   |     |      | 180 menit     |

**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199****RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

**MENGOLAH MAKANAN INDONESIA**

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

|   |   |  |  |             |
|---|---|--|--|-------------|
|   | <p>b. Elaborasi</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Siswa melakukan diskusi dengan kelompoknya tentang materi mengolah hidangan sate dan hidangan yang dipanggang secara mandiri dan bertanggung jawab.</li><li>2. Masing-masing kelompok lewat juru bicaranya menyampaikan hasil diskusi secara kreatif dengan menyebutkan pengertian hidangan sate atau olahan yang dipanggang, fungsi hidangan sate, bahan dalam pembuatan hidangan sate dan jenis-jenis sate di Indonesia.</li><li>3. Kelompok lain mengajukan pertanyaan dan tanggapan mengenai hasil diskusi kelompok yang disampaikan secara bertanggung jawab.</li></ol> <p>c. Konfirmasi.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Guru memberikan tanggapan dan simpulan berdasarkan hasil diskusi kelompok secara komunikatif.</li><li>2. Guru memberikan penguatan tentang materi berdasarkan reverence yang dimiliki secara bertanggung jawab.</li><li>3. Guru secara kreatif memberikan catatan-catatan penting mengenai materi pokok yang harus dikuasai siswa.</li></ol> |  |  |             |
| 3 | <p>Kegiatan Akhir/ Penutup</p> <ol style="list-style-type: none"><li>a. Guru membimbing siswa secara mandiri untuk membuat rangkuman dari materi yang telah dibahas.</li><li>b. Guru memberikan penilaian akhir terhadap materi yang telah diberikan secara bertanggung jawab.</li><li>c. Guru memberikan umpan balik terhadap materi yang telah diajarkan secara demokratis</li><li>d. Guru menumbuhkan rasa ingin tau siswa agar gemar membaca dengan menyampaikan</li></ol>  |  |  | 25<br>menit |



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199**

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  | rencana pembelajaran untuk pertemuan berikutnya<br>e. Salam penutup. |  |  |  |
|--|--|--|--|--|

**F. Materi Pembelajaran :**

- Pengertian hidangan sate atau makanan yang dipanggang
- Berdiskusi dan mempresentasikan bahan dan alat sate
- Membuat catatan tentang hasil diskusi
- Menyimpulkan

**G. Alat / Bahan Sumber Belajar :**

**1. Alat / Bahan :**

White board  
Laptop, LCD  
Power point

**2. Sumber Belajar :**

- Kokom Komariah, M.Pd, Manajemen Dapur, Universitas Negeri Yogyakarta 2007
- Prihastuti Ekawati, M.Pd. Restoran Jilid 1, 2, 3, Dikmenjur 2009
- MODUL Mengolah Makanan Indonesia (Tata Boga)

**H. Penilaian:**

**1. Penilaian Sikap: Observasi**

**LEMBAR OBSERVASI AFEKTIF (SIKAP) XI JASA BOGA**

| NO | NAMA | SIKAP YANG DIAMATI | ≥ 9 |
|----|------|--------------------|-----|
|----|------|--------------------|-----|



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199**

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

|   |  | DISIPLIN |   |   |   | JUJUR |   |   |   | TANGGUNG JAWAB |   |   |   | SANTUN |   |   |   |
|---|--|----------|---|---|---|-------|---|---|---|----------------|---|---|---|--------|---|---|---|
|   |  | 1        | 2 | 3 | 4 | 1     | 2 | 3 | 4 | 1              | 2 | 3 | 4 | 1      | 2 | 3 | 4 |
| 1 |  |          |   |   |   |       |   |   |   |                |   |   |   |        |   |   |   |
| 2 |  |          |   |   |   |       |   |   |   |                |   |   |   |        |   |   |   |
| 3 |  |          |   |   |   |       |   |   |   |                |   |   |   |        |   |   |   |
| 4 |  |          |   |   |   |       |   |   |   |                |   |   |   |        |   |   |   |

**RUBRIK PENILAIAN SIKAP**

| NO | ASPEK          | KRITERIA 1PENILAIAN   |
|----|----------------|---|
| 1  | DISIPLIN       | 1. Tertib mengikuti intruksi<br>2. Mengerjakan tugas tepat waktu<br>3. Tidak melakukan kegiatan yang tidak diminta<br>4. Tidak membuat kondisi kelas menjadi tidak kondusif   |
|    |                | 4 = jika empat indikator terlihat.<br>3 = jika tiga indikator terlihat.<br>2 = jika dua indikator terlihat.<br>1 = jika satu indikator terlihat.  |
| 2  | JUJUR          | 1. Menyampaikan sesuatu berdasarkan keadaan yang sebenarnya<br>2. Tidak menutupi kesalahan yang terjadi<br>3. Tidak mencontek atau melihat data/pekerjaan orang lain<br>4. Mencantumkan sumber belajar dari yang dikutip/dipelajari |
|    |                | 4 = jika empat indikator terlihat.<br>3 = jika tiga indikator terlihat.<br>2 = jika dua indikator terlihat.<br>1 = jika satu indikator terlihat.  |
| 3  | TANGGUNG JAWAB | 1. Pelaksanaan tugas piket secara teratur.<br>2. Peran serta aktif dalam kegiatan diskusi kelompok  |



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199**

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

|   |        |  |
|---|--------|--|
|   |        | 3. Mengajukan usul pemecahan masalah.<br>4. Mengerjakan tugas sesuai yang ditugaskan   |
|   |        | 4 = jika empat indikator terlihat.<br>3 = jika tiga indikator terlihat.<br>2 = jika dua indikator terlihat.<br>1 = jika satu indikator terlihat.                                   |
| 4 | SANTUN | 1. Berinteraksi dengan teman secara ramah<br>2. Berkomunikasi dengan bahasa yang tidak menyinggung perasaan<br>3. Menggunakan bahasa tubuh yang bersahabat<br>4. Berperilaku sopan |
|   |        | 4 = jika empat indikator terlihat.<br>3 = jika tiga indikator terlihat.<br>2 = jika dua indikator terlihat.<br>1 = jika satu indikator terlihat.                                   |

Nilai akhir aspek sikap hanya 1 nilai, diambil dari **modus** (skor yang sering muncul.) keempat aspek sikap diatas. Konversi nilai sikap sesuai dengan Permendikbud No. 81 A Tahun 2013 :

| Predikat | Nilai Kompetensi |              |       |
|----------|------------------|--------------|-------|
|          | Pengetahuan      | Keterampilan | Sikap |
| A        | 4                | 4            | SB    |
| A -      | 3.66             | 3.66         |       |
| B +      | 3.33             | 3.33         | B     |
| B        | 3                | 3            |       |
| B -      | 2.66             | 2.66         |       |
| C +      | 2.33             | 2.33         | C     |
| C        | 2                | 2            |       |
| C -      | 1.66             | 1.66         |       |
| D +      | 1.33             | 1.33         | K     |
| D        | 1                | 1            |       |

SB : Sangat Baik

B : Baik

C : Cukup



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199**

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

K : Kurang

**2. Penilaian Pengetahuan**

a. Tugas Diskusi

**Tugas 1:** buatlah kelompok dengan anggota setiap kelompok 2 orang, kemudian diskusikanlah jenis-jenis sate yang ada di seluruh daerah di Indonesia. Cari asal daerahnya, nama hidangannya, bahan yang digunakan, resepnya.

**LEMBAR PENILAIAN DISKUSI**

| <b>NO</b> | <b>NAMA SISWA</b> | <b>NILAI RATA-RATA</b> |
|-----------|-------------------|------------------------|
|           |                   |                        |
|           |                   |                        |
|           |                   |                        |
|           |                   |                        |

**Rubrik Penilaian Pengetahuan**

Keterangan:

4 = Jika empat indikator terlihat.

3 = Jika tiga indikator terlihat.

2 = Jika dua indikator terlihat.

1 = Jika satu indikator terlihat.

Indikator:

1. Kejelasan Materi yang disampaikan
2. Percaya Diri
3. Komunikasi yang Baik

**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199****RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

## 4. Mampu Menjawab Pertanyaan

## b. Tugas uraian

| No | Uraian soal  | Kunci jawaban  | Bobot penilaian |
|----|--|--|-----------------|
| 1  | Apa yang dimaksud dengan sate  | Sate adalah hidangan tradisioanal yang hidangannya ditusuk yang berasal dari daging sapi, daging ayam, dan seafood di masak dengan cara dipanggang yang dihidangkan dengan saus dan pedamping berupa lontong atau nasi | 20              |
| 2  | Sebutkan alat-alat dalam pembuatan sate  | Grill,tusuk sate, kipas sate,arang   | 20              |
| 3  | Sebutkan bumbu perendam yang biasanya dipakai untuk memarinade sate sebelum dipanggang | Minyak, bumbu rempah, saus kecap,  | 20              |

**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199****RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

|   |  |  |    |
|---|--|--|----|
| 4 | Sebutkan saus pendamping untuk menikmati hidangan sate | Saus kecap, saus kacang, saus oncom, saus padang   | 20 |
| 5 | Sebutkan jenis –jenis sate menurut sal daerahnya!      | Sate padang( Sumatra barat), sate ambal (Kebumen), sate buntel (Solo) Sate Pusut ( Nusa Tenggara Barat ), sate Maranggi (Jawa Barat ), Sate lilit (Bali) | 20 |

Kriteria penilain:

Total soal yang diberikan adalah 5 soal uraian dengan kriteria penilaian sebagai berikut :

1. Nilai 20, jika jawaban benar
2. Nilai 15, jika jawaban benar tapi kurang lengkap
3. Nilai 10, jika jawaban tidak benar dijawab
4. Nilai 0, jika tidak menjawab

Surakarta, 18 Juli 2016

Mengetahui,

Guru pembimbing SMK

Mahasiswa PPL UNY

Kristiono Suwarno

Astiyasari Esti Mahanani

**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199****RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

Nama Sekolah : SMK SAHID SURAKARTA  
Mata Pelajaran : Mengolahan Makanan Indonesia  
Standar Kompetensi : Mengolah Makanan Indonesia  
Kompetensi Dasar : Mengolah hidangan sate atau olahan yang dipanggang  
Kelas/Semester : XIJB (Sepuluh) / 1 (Gasal)  
Pertemuan : Ke 2 (dua)  
Alokasi waktu : 5 Jam Pelajaran (5 x 45 menit)  
Program/Komp. Keahlian : Jasa Boga

**A. Indikator Pencapaian Kompetensi**

1. Siswa dapat menjelaskan jenis-jenis hidangan sate yang ada di Indonesia.
2. Siswa dapat menjelaskan bumbu-bumbu dalam pembuatan hidangan sate sesuai dengan resep standar.
3. Siswa dapat menjelaskan alat-alat dalam pembuatan hidangan sate atau hidangan yang dipanggang.
4. Siswa dapat menyajikan dan menyimpan hidangan sate atau olahan yang dipanggang sesuai dengan standar higien.

**B. Tujuan Pembelajaran****Setelah mendengar penjelasan guru, siswa dapat:**

1. Menjelaskan tentang pengertian hidangan sate dan olahan yang dipanggang
2. Menjelaskan fungsi hidangan sate
3. Mengidentifikasi bahan – bahan dalam pembuatan sate
4. Mengidentifikasi jenis-jenis hidangan sate yang ada di Indonesia
5. Mengidentifikasi bumbu-bumbu dalam pembuatan sate sesuai dengan resep standar
6. Mengidentifikasi alat-alat yang digunakan untuk pembuatan hidangan sate sesuai dengan resep standar

**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199****RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

**MENGOLAH MAKANAN INDONESIA**

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

7. Menjelaskan cara penyimpanan hidangan sate, cara penyajian hidangan sate, dan kriteria hidangan sate sesuai dengan resep standart

**C. Materi Pokok**

1. Pengertian hidangan sate
2. Fungsi hidangan sate
3. Bahan-bahan hidangan sate
4. Jenis-jenis sate di Indonesia
5. Bumbu-bumbu sate sesuai resep
6. Alat-alat pembuatan hidangan sate
7. Penyimpanan, penyajian, kriteria hidangan sate

**D. Metode Pembelajaran**

Ceramah

Diskusi

Tanya Jawab

**E. Kegiatan Pembelajaran**

| No | Proses Pembelajaran   |     |      | Alokasi waktu |
|----|---|-----|------|---------------|
|    | Tatap Muka  | TMT | TMTT |               |
| 1  | <p>Pendahuluan</p> <p>a. Guru menciptakan suasana kelas yang religious dengan menunjuk salah satu siswa untuk memimpin berdoa, memeriksa kehadiran siswa, kebersihan dan kerapian kelas sebagai wujud kepedulian lingkungan.</p> <p>b. Guru menumbuhkan rasa ingin tahu dengan menyampaikan tujuan pembelajaran tentang identifikasi jenis-jenis hidangan sate. Guru memberikan motivasi siswa secara komunikatif dan kreatif dengan beberapa pertanyaan sebagai pretes untuk menajak kompetensi dasar yang harus dimiliki siswa.</p> |     |      | 20 menit      |



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199**

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

|   |  |  |  |           |
|---|--|--|--|-----------|
|   | <p>c. Guru menyampaikan cakupan materi secara garis besar tentang identifikasi dan jenis-jenis hidangan sate atau makanan yang dipanggang untuk menumbuhkan rasa ingintahasiswa.</p>   |  |  |           |
| 2 | <p>Kegiatan Inti</p> <p>a. Eksplorasi</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru menjelaskan tentang hidangan sate dengan menggunakan media power point.</li> <li>2. Guru membagi siswa menjadi beberapa kelompok untuk berdiskusi.</li> <li>3. Guru mengarahkan siswa bergabung dalam kelompok untuk melakukan diskusi.</li> <li>4. Setiap kelompok diminta untuk menyampaikan hasil diskusi lewat jurubicarannya.</li> </ol> <p>b. Elaborasi</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa melakukan diskusi dengan kelompoknya tentang materi mengenai hidangan sate dan hidangan yang dipanggang secara mandiri dan bertanggung jawab.</li> <li>2. Masing-masing kelompok lewat jurubicarannya menyampaikan hasil diskusi secara kreatif dengan menyebutkan pengertian hidangan sate atau olahan yang dipanggang, fungsi hidangan sate, bahan dalam pembuatan hidangan sate dan jenis-jenis sate di Indonesia.</li> <li>3. Kelompok lain mengajukan pertanyaan dan tanggapan mengenai hasil diskusi kelompok yang disampaikan secara bertanggung jawab.</li> </ol> <p>c. Konfirmasi.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru memberikan tanggapan dan simpulan berdasarkan hasil diskusi kelompok secara komunikatif.</li> <li>2. Guru</li> </ol> |  |  | 180 menit |

**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199****RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

**MENGOLAH MAKANAN INDONESIA**

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

|   |  |  |  |          |
|---|--|--|--|----------|
|   | memberikan penguatan tentang materi berda sarkan reverence yang dimiliki secara bertanggung jawab.<br>3. Guru secara kreatif memberikan catatan-catatan penting mengenai materi pokok yang harus dikuasai siswa.   |  |  |          |
| 3 | <b>Kegiatan Akhir/ Penutup</b><br>a. Guru membimbing siswa secara mandiri untuk membuat rangkuman dari materi yang telah dibahas.<br>b. Guru memberikan penilaian akhir terhadap materi yang telah diberikan secara bertanggung jawab.<br>c. Guru memberikan umpan balik terhadap materi yang telah diajarkan secara demokratis<br>d. Guru menumbuhkan rasa ingin tau siswa agar gemar membaca dan menyampaikan rencana pembelajaran untuk pertemuan berikutnya<br>e. Salam penutup. |  |  | 25 menit |

**F. Materi Pembelajaran :**

- Pengertian hidangan sate atau makanan yang dipanggang
- Berdiskusi dan mempresentasikan jenis-jenis sate
- Membuat catatan tentang hasil diskusi
- Menyimpulkan

**G. Alat / Bahan Sumber Belajar :****1. Alat / Bahan :**

White board  
Laptop, LCD  
Power point

**2. Sumber Belajar :**



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199**

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

- Kokom Komariah, M.Pd, Manajemen Dapur, Universitas Negeri Yogyakarta 2007
- Prihastuti Ekawati, M.Pd. Restoran Jilid 1, 2, 3, Dikmenjur 2009
- MODUL Mengolah Makanan Indonesia (Tata Boga)

**H. Penilaian:**

**1. Penilaian Sikap: Observasi**

**LEMBAR OBSERVASI AFEKTIF (SIKAP) XI JASA BOGA**

| NO | NAMA | SIKAP YANG DIAMATI |   |   |   |       |   |   |   |                |   |   |   |        |   |   |   | MODUS |
|----|------|--------------------|---|---|---|-------|---|---|---|----------------|---|---|---|--------|---|---|---|-------|
|    |      | DISIPLIN           |   |   |   | JUJUR |   |   |   | TANGGUNG JAWAB |   |   |   | SANTUN |   |   |   |       |
|    |      | 1                  | 2 | 3 | 4 | 1     | 2 | 3 | 4 | 1              | 2 | 3 | 4 | 1      | 2 | 3 | 4 |       |
| 1  |      |                    |   |   |   |       |   |   |   |                |   |   |   |        |   |   |   |       |
| 2  |      |                    |   |   |   |       |   |   |   |                |   |   |   |        |   |   |   |       |
| 3  |      |                    |   |   |   |       |   |   |   |                |   |   |   |        |   |   |   |       |
| 4  |      |                    |   |   |   |       |   |   |   |                |   |   |   |        |   |   |   |       |

**RUBRIK PENILAIAN SIKAP**

| NO | ASPEK    | KRITERIA 1 PENILAIAN  |
|----|----------|---|
| 1  | DISIPLIN | 1. Tertib mengikuti intruksi<br>2. Mengerjakan tugas tepat waktu<br>3. Tidak melakukan kegiatan yang tidak diminta<br>4. Tidak membuat kondisi kelas menjadi tidak kondusif<br><br>4 = jika empat indikator terlihat.<br>3 = jika tiga indikator terlihat.<br>2 = jika dua indikator terlihat.<br>1 = jika satu indikator terlihat. |
| 2  | JUJUR    | 1. Menyampaikan sesuatu berdasarkan keadaan yang sebenarnya<br>2. Tidak menutupi kesalahan yang terjadi<br>3. Tidak mencontek atau melihat data/pekerjaan orang lain<br>4. Mencantumkan sumber belajar dari yang  |

**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199****RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

|   |                   |  |
|---|-------------------|--|
|   |                   | dikutip/dipelajari   |
|   |                   | 4 = jika empat indikator terlihat.<br>3 = jika tiga indikator terlihat.<br>2 = jika dua indikator terlihat.<br>1 = jika satu indikator terlihat.   |
| 3 | TANGGUNG<br>JAWAB | 1. Pelaksanaan tugas piket secara teratur.<br>2. Peran serta aktif dalam kegiatan diskusi kelompok<br>3. Mengajukan usul pemecahan masalah.<br>4. Mengerjakan tugas sesuai yang ditugaskan |
|   |                   | 4 = jika empat indikator terlihat.<br>3 = jika tiga indikator terlihat.<br>2 = jika dua indikator terlihat.<br>1 = jika satu indikator terlihat.   |
| 4 | SANTUN            | 1. Berinteraksi dengan teman secara ramah<br>2. Berkomunikasi dengan bahasa yang tidak menyinggung perasaan<br>3. Menggunakan bahasa tubuh yang bersahabat<br>4. Berperilaku sopan         |
|   |                   | 4 = jika empat indikator terlihat.<br>3 = jika tiga indikator terlihat.<br>2 = jika dua indikator terlihat.<br>1 = jika satu indikator terlihat.   |

Nilai akhir sikapnya 1 nilai, diambil dari **modus** (skor yang sering muncul.) keempat sikap diatas. Konversi nilai sikap sesuai dengan Permendikbud No. 81 A Tahun 2013 :

**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199****RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

**MENGOLAH MAKANAN INDONESIA**

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

| Predikat | Nilai Kompetensi |              |       |
|----------|------------------|--------------|-------|
|          | Pengetahuan      | Keterampilan | Sikap |
| A        | 4                | 4            | SB    |
| A -      | 3.66             | 3.66         |       |
| B +      | 3.33             | 3.33         | B     |
| B        | 3                | 3            |       |
| B -      | 2.66             | 2.66         |       |
| C +      | 2.33             | 2.33         | C     |
| C        | 2                | 2            |       |
| C -      | 1.66             | 1.66         |       |
| D +      | 1.33             | 1.33         | K     |
| D        | 1                | 1            |       |

SB : Sangat Baik

B : Baik

C : Cukup

K : Kurang

**2. Penilaian Pengetahuan**

## a. Tugas Diskusi

**Tugas 1:** buatlah kelompok dengan anggota setiap kelompok 2 orang, kemudiandiskusikanlah jenis-jenis sate yang ada di seluruh daerah di Indonesia. Carilah daerahnya, nama hidangananya, bahan yang digunakan, resepnya.

**LEMBAR PENILAIAN DISKUSI**

| NO | NAMA SISWA | NILAI RATA-RATA |
|----|------------|-----------------|
|    |            |                 |
|    |            |                 |
|    |            |                 |
|    |            |                 |

**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199****RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

**Rubrik Penilaian Pengetahuan**

Keterangan:

4 = Jika empat indikator terlihat.

3 = Jika tiga indikator terlihat.

2 = Jika dua indikator terlihat.

1 = Jika satu indikator terlihat.

Indikator:

1. Kejelasan Materi yang disampaikan
2. Percaya Diri
3. Komunikasi yang Baik
4. Mampu Menjawab Pertanyaan

## b. Tugasuraian

| No | Uraian soal                    | Kunci jawaban   | Bobot penilaian |
|----|--------------------------------|---|-----------------|
| 1  | Apa yang dimaksud dengan sate  | Sate adalah hidangan tradisional yang hidangannya ditusuk yang berasal dari daging sapi, daging ayam, dan seafood di masak dengan cara dipanggang yang dihidangkan dengan saus dan pedamping berupa lontong atau nasi | 20              |
| 2  | Sebutkan alat-alat dalam pembu | Grill, tusuk sate, kipas sate, arang  | 20              |

**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199****RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

**MENGOLAH MAKANAN INDONESIA**

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

|   |  |  |    |
|---|--|--|----|
|   | atan sate  |  |    |
| 3 | Sebutkan bumbu perendam yang biasanya dipakai untuk memarinade sate sebelum dipanggang | Minyak, bumburempah, sauskecap,  | 20 |
| 4 | Sebutkan saus pendamping untuk menikmati hidangan sate                                 | Sauskecap, asuskacang, sausioncom, sauspadang  | 20 |
| 5 | Sebutkan jenis – jenis sate menurut saldaerahnya!                                      | Sate padang( Sumatra barat), sate ambal (Kebumen), sate buntel (Solo) Sate Pusut ( Nusa Tenggara Barat ), sate Maranggi (Jawa Barat ), Sate lilit (Bali) | 20 |

Kriteria penilaian:

Total soal yang diberikan adalah 5 soal uraian dengan kriteria penilaian berikut :

1. Nilai 20, jika jawaban benar
2. Nilai 15, jika jawaban benar tapi kurang lengkap
3. Nilai 10, jika jawaban tidak benar dijawab
4. Nilai 0, jika tidak menjawab



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199**

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

Surakarta, 21 Juli 2016

Mengetahui,

Guru Pembimbing SMK

Mahasiswa PPL UNY

Kristiono Suwarno, S.Pd

Astiyasari Esti Mahanani



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199**

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199**

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

**MENGOLAH MAKANAN INDONESIA**

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Mata Pelajaran          | : Mengolah Makanan Indonesia              |
| Standar Kompetensi      | : Mengolah Makanan Indonesia              |
| Kompetensi Dasar        | : Mengolah hidangan Indonesia dari unggas |
| Kelas/ semester         | : XIJB / Gasal                            |
| Alokasi Waktu           | : 5 X 45 menit.                           |
| Pertemuan Ke            | : 3 ( tiga )                              |
| Program/ Komp. Keahlian | : Jasa Boga                               |

**A. Indikator Pencapaian Kompetensi**

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian unggas.
2. Siswa dapat mengidentifikasi penggolongan bahan makanan jenis unggas dengan benar
3. Siswa dapat mengetahui dan memilih kualitas bahan makanan hewani jenis unggas dan binatang buruan sesuai dengan standar kualitas yang baik.
4. Siswa dapat mengidentifikasi peralatan dalam mengolah unggas dan binatang buruan dengan benar
5. Siswa dapat menjelaskan cara menyiapkan unggas dan binatang buruan dengan benar.
6. Siswa dapat mengetahui cara penyimpanan bahan makanan hewani jenis unggas yang baik.

**B. Tujuan Pembelajaran :**

**Setelah mendengar penjelasan guru, siswa dapat:**

1. Menjelaskan pengertian unggas, daging dan binatang buruan dengan benar.
2. Mengidentifikasi penggolongan bahan makanan jenis unggas dengan benar
3. Memilih kualitas bahan makanan hewani jenis unggas dan binatang buruan sesuai dengan standar kualitas yang baik.
4. Mengidentifikasi peralatan dalam mengolah unggas dan binatang buruan dengan benar
5. Menjelaskan cara menyiapkan unggas dan binatang buruan dengan benar.

**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199****RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

6. Menyimpan bahan makanan hewani jenis unggas yang baik.

**C. Materi Pokok**

1. Pengertian unggas
2. Penggolongan jenis unggas
3. Pemilihan unggas yang baik
4. Peralatan pengolahan unggas dan binatang buruan
5. Menyiapkan unggas dan binatang buruan
6. Penyimpanan hidangan unggas dengan benar

**D. Metode Pembelajaran :**

- Ceramah
- Diskusi
- Tanya Jawab

**E. Langkah-langkah Pembelajaran :**

| No | Proses Pembelajaran   |     |      | Alokasi Waktu |
|----|---|-----|------|---------------|
|    | Tatap Muka  | TMT | TMTT |               |
| 1  | <b>Pendahuluan</b><br><br>Guru menciptakan suasana kelas yang religious dengan menunjuk salah satu siswa untuk memimpin berdoa, memeriksa kehadiran siswa, kebersihan dan kerapian kelas sebagai wujud kepedulian lingkungan.<br><br>Guru menumbuhkan rasa ingin tahu dengan menyampaikan tujuan pembelajaran tentang Identifikasi Unggas, seafood, |     |      | 20 menit      |

**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199****RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

**MENGOLAH MAKANAN INDONESIA**

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

|   |   |  |  |          |
|---|---|--|--|----------|
|   | <p>daging dan binatang buruan.</p> <p>Guru memberi motivasi siswa secara komunikatif dan kreatif dengan beberapa pertanyaan sebagai pretes untuk menjajaki kompetensi dasar yang harus dimiliki siswa.</p> <p>Guru menyampaikan cakupan materi secara garis besar tentang identifikasi unggas, seafood, daging dan binatang buruan untuk menumbuhkan rasa ingin tahu siswa.</p>   |  |  |          |
| 2 | <p><b>Kegiatan Inti</b></p> <p><b>Eksplorasi</b></p> <p>Guru membagi siswa menjadi beberapa kelompok dan memberikan materi tentang identifikasi unggas, seafood, daging dan binatang buruan berupa Hand out.</p> <p>Guru mengarahkan siswa bergabung dalam kelompok untuk melakukan diskusi.</p> <p>Setiap kelompok diminta untuk menyampaikan hasil diskusi lewat juru bicaranya.</p> <p><b>Elaborasi</b></p> <p>Siswa melakukan diskusi dengan kelompoknya tentang materi identifikasi unggas, seafood, daging dan binatang buruan secara mandiri dan bertanggungjawab.</p> <p>Masing-masing kelompok lewat juru bicaranya menyampaikan hasil diskusi secara kreatif dengan menyebutkan identifikasi unggas, seafood, daging dan binatang buruan</p> <p>Kelompok lain mengajukan pertanyaan dan</p> |  |  | 180Menit |

**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199****RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

**MENGOLAH MAKANAN INDONESIA**

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

|   |  |  |  |          |
|---|--|--|--|----------|
|   | <p>tanggapan mengenai hasil diskusi kelompok yang disampaikan secara bertanggung jawab.</p> <p><b>Konfirmasi.</b></p> <p>Guru memberikan tanggapan dan simpulan berdasarkan hasil diskusi kelompok secara komunikatif.</p> <p>Guru memberikan penguatan tentang materi berdasarkan reverence yang dimiliki secara bertanggung jawab.</p> <p>Guru secara kreatif memberikan catatan-catatan penting mengenai materi pokok yang harus dikuasai siswa</p>   |  |  |          |
| 3 | <p><b>Kegiatan Akhir/Penutup</b></p> <p>Guru membimbing siswa secara mandiri untuk membuat rangkuman dari materi yang telah dibahas.</p> <p>Guru memberikan penilaian akhir terhadap materi yang telah diberikan secara bertanggung jawab.</p> <p>Guru memberikan umpan balik terhadap materi yang telah diajarkan secara demokratis</p> <p>Guru menumbuhkan rasa ingin tau siswa agar gemar membaca dengan menyampaikan rencana pembelajaran untuk pertemuan berikutnya</p> <p>Salam penutup.</p> |  |  | 25 menit |



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199**

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

**MENGOLAH MAKANAN INDONESIA**

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

**E. Materi Pembelajaran :**

1. Pengertian pengolahan pada unggas dan binatang buruan
2. Persiapan , pengolahan dan penyajian pengolahan makanan Indonesia pada unggas dan binatang buruan
3. Diskusi kelompok tentang olahan unggas dan binatang buruan pada pengolahan makanan Indonesia
4. Evaluasai dengan tesformatif

**F. Alat / Bahan Sumber Belajar :**

**Alat / Bahan :**

- White board
- Lab top,LCD
- Power point menu

**Sumber Belajar :**

1. Kokom Komariah,M.Pd, Manajemen Dapur, Universitas Negeri Yogyakarta 2007
2. Prihastuti Ekawati, M.Pd. Restoran Jilid 1, 2, 3, Dikmenjur 2009
3. MODUL Mengolah Makanan Indonesia Tata Boga SMK

**G. Penilaian :**

**1. Penilaian Sikap: Observasi**



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199**

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

| NO | NAMA | SIKAP YANG DIAMATI |   |   |   |       |   |   |   |                |   |   |   |        |   |   |   | MODUS |
|----|------|--------------------|---|---|---|-------|---|---|---|----------------|---|---|---|--------|---|---|---|-------|
|    |      | DISIPLIN           |   |   |   | JUJUR |   |   |   | TANGGUNG JAWAB |   |   |   | SANTUN |   |   |   |       |
|    |      | 1                  | 2 | 3 | 4 | 1     | 2 | 3 | 4 | 1              | 2 | 3 | 4 | 1      | 2 | 3 | 4 |       |
| 1  |      |                    |   |   |   |       |   |   |   |                |   |   |   |        |   |   |   |       |
| 2  |      |                    |   |   |   |       |   |   |   |                |   |   |   |        |   |   |   |       |
| 3  |      |                    |   |   |   |       |   |   |   |                |   |   |   |        |   |   |   |       |
| 4  |      |                    |   |   |   |       |   |   |   |                |   |   |   |        |   |   |   |       |

**LEMBAR OBSERVASI AFEKTIF (SIKAP) XI JASA BOGA**

**RUBRIK PENILAIAN SIKAP**

| NO | ASPEK          | KRITERIA 1PENILAIAN   |
|----|----------------|---|
| 1  | DISIPLIN       | 1. Tertib mengikuti intruksi<br>2. Mengerjakan tugas tepat waktu<br>3. Tidak melakukan kegiatan yang tidak diminta<br>4. Tidak membuat kondisi kelas menjadi tidak kondusif<br><br>4 = jika empat indikator terlihat.<br>3 = jika tiga indikator terlihat.<br>2 = jika dua indikator terlihat.<br>1 = jika satu indikator terlihat.   |
| 2  | JUJUR          | 1. Menyampaikan sesuatu berdasarkan keadaan yang sebenarnya<br>2. Tidak menutupi kesalahan yang terjadi<br>3. Tidak mencontek atau melihat data/pekerjaan orang lain<br>4. Mencantumkan sumber belajar dari yang dikutip/dipelajari<br><br>4 = jika empat indikator terlihat.<br>3 = jika tiga indikator terlihat.<br>2 = jika dua indikator terlihat.<br>1 = jika satu indikator terlihat. |
| 3  | TANGGUNG JAWAB | 1. Pelaksanaan tugas piket secara teratur.<br>2. Peran serta aktif dalam kegiatan diskusi kelompok  |

**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199****RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

|   |        |  |
|---|--------|--|
|   |        | 3. Mengajukan usul pemecahan masalah.<br>4. Mengerjakan tugas sesuai yang ditugaskan   |
|   |        | 4 = jika empat indikator terlihat.<br>3 = jika tiga indikator terlihat.<br>2 = jika dua indikator terlihat.<br>1 = jika satu indikator terlihat.                                   |
| 4 | SANTUN | 1. Berinteraksi dengan teman secara ramah<br>2. Berkomunikasi dengan bahasa yang tidak menyinggung perasaan<br>3. Menggunakan bahasa tubuh yang bersahabat<br>4. Berperilaku sopan |
|   |        | 4 = jika empat indikator terlihat.<br>3 = jika tiga indikator terlihat.<br>2 = jika dua indikator terlihat.<br>1 = jika satu indikator terlihat.                                   |

Nilai akhir aspek sikap hanya 1 nilai, diambil dari **modus** (skor yang sering muncul.) keempat aspek sikap diatas. Konversi nilai sikap sesuai dengan Permendikbud No. 81 A Tahun 2013 :

| Predikat | Nilai Kompetensi |              |       |
|----------|------------------|--------------|-------|
|          | Pengetahuan      | Keterampilan | Sikap |
| A        | 4                | 4            | SB    |
| A -      | 3.66             | 3.66         |       |
| B +      | 3.33             | 3.33         | B     |
| B        | 3                | 3            |       |
| B -      | 2.66             | 2.66         | C     |
| C +      | 2.33             | 2.33         |       |
| C        | 2                | 2            |       |
| C -      | 1.66             | 1.66         | K     |
| D +      | 1.33             | 1.33         |       |
| D        | 1                | 1            |       |

SB : Sangat Baik

B : Baik



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199**

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

- C : Cukup  
K : Kurang

**2. Penilaian Pengetahuan**

a. Tugas Diskusi

**Tugas 1:** buatlah kelompok dengan setiap kelompok terdiri dari 2 orang. Diskusikanlah masakan Indonesia yang berbahan dasar unggas. Cari nama masakannya, asal daerah masakan tersebut, bahan yang digunakan, resep masakan tersebut.

**LEMBAR PENILAIAN DISKUSI OLEH TEMAN SEBAYA**

| NO | NAMA SISWA | NILAI RATA-RATA |
|----|------------|-----------------|
|    |            |                 |
|    |            |                 |
|    |            |                 |
|    |            |                 |

**Rubrik Penilaian Pengetahuan**

Keterangan:

4 = Jika empat indikator terlihat.

3 = Jika tiga indikator terlihat.

2 = Jika dua indikator terlihat.

1 = Jika satu indikator terlihat.

Indikator:

1. Kejelasan Materi yang disampaikan
2. Percaya Diri
3. Komunikasi yang Baik
4. Mampu Menjawab Pertanyaan

**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199****RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

## b. Soal essay

| No | Uraian soal  | Kunci jawaban   | Bobot penilaian |
|----|--|---|-----------------|
| 1  | Apa yang dimaksud dengan unggas atau poultry? Sebutkan jenisnya... | Unggas adalah hewan ternak yan berkaki dua berbulu yang dipelihara untuk diambil daging dan telurnya  | 20              |
| 2  | Sebutkan dan jelaskan jenis-jenis bebek !                          | <ul style="list-style-type: none"><li>• Duckling (bebek muda), usia antara 2-3 bulan , beratnya 1-2 kg</li><li>• Duck (bebek dewasa), usia 6-9 bulan, berat 4-7 kg</li></ul>  | 20              |
| 3  | Jelaskan criteria daging unggas yang baik !                        | <ul style="list-style-type: none"><li>• Bagian daging yang lebih banyak daripada bagian lainnya</li><li>• Tekstur daging lembut, serat daging halus</li><li>• Bagian dada tampak montok berisi</li><li>• Bagian paha tidak keras dan tampak penuh berisi</li><li>• Kulit halus, tidak berbrindil-brindil dan tidak ada bulu halus</li><li>• Aroma segar, kulit tampak putih kekuning-kuningan</li><li>• Karkas utuh, tidak ada bercak darah atau bagian-bagian yang memar</li></ul> | 20              |

**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199****RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

**MENGOLAH MAKANAN INDONESIA**

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

|   |  |  |    |
|---|--|--|----|
| 4 | Sebutkan perlakuan awal yang dilakukan pada unggas !!                          | <ul style="list-style-type: none"><li>• Menghilangkan bulu halus dan kasar, dengan dicelupkan pada air panas dan bulunya dicabuti</li><li>• Membersihkan bulu halus yang sangat halus, dengan membakar diatas api sebentar</li><li>• Menghilangkan leher, potong bagian leher, potong hingga dada, kulit leher harus tetep ada, hilangkan sisa kepala.</li><li>• Mencuci kaki, potong kaki sebelum pergelangan</li><li>• Mengambil jeraoan</li><li>• Mencuci semua bagian kemudian keringkan</li><li>• Ikat, bentuk atau potong sebelum dimasak sesuai dengan jenis masakannya</li></ul> | 20 |
| 5 | Sebutkan peralatan yang digunakan dalam pengolahan unggas dan binatang buruan! | <ul style="list-style-type: none"><li>• Talenan</li><li>• Panci</li><li>• Wajan</li><li>• Pisau</li><li>• Kom</li><li>• Grill</li><li>• Roasting</li><li>• Braiser pan</li></ul>   | 20 |



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199**

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

Kriteria penilaian:

Total soal yang diberikan adalah 5 soal uraian dengan kriteria penilaian sebagai berikut :

1. Nilai 20, jika jawaban benar
2. Nilai 15, jika jawaban benar tapi kurang lengkap
3. Nilai 10, jika jawaban tidak benar dijawab
4. Nilai 0, jika tidak menjawab

Surakarta, 9 Juli 2016

Mengetahui,

Guru Pembimbing SMK

Guru pembimbing SMK

Kristiono Suwarno, S.Pd

Astiyasari Esti Mahanani



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199**

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199**

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Mata Pelajaran          | : Mengolah Makanan Indonesia              |
| Standar Kompetensi      | : Mengolah Makanan Indonesia              |
| Kompetensi Dasar        | : Mengolah hidangan Indonesia dari daging |
| Kelas/ semester         | : XIJB / Gasal                            |
| Alokasi Waktu           | : 5 X 45 menit.                           |
| Pertemuan Ke            | : 4( lima)                                |
| Program/ Komp. Keahlian | : Jasa Boga                               |

**A. Indikator Pencapaian Kompetensi**

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian buruan dengan benar.
2. Siswa dapat mengidentifikasi penggolongan bahan makanan jenis binatang buruan dengan benar
3. Siswa dapat mengetahui dan memilih kualitas bahan makanan hewani jenis daging sesuai dengan standar kualitas yang baik.
4. Siswa dapat mengidentifikasi peralatan dalam mengolah binatang buruan dengan benar
5. Siswa dapat menjelaskan cara menyiapkan pengolahan binatang buruan.
6. Siswa dapat mengetahui cara penyimpanan daging binatang buruan.

**B. Tujuan Pembelajaran :**

**Setelah mendengar penjelasan guru, siswa dapat:**

1. Menjelaskan pengertian unggas, daging dan binatang buruan dengan benar.
2. Mengidentifikasi penggolongan bahan makanan jenis daging dengan benar
3. Memilih kualitas bahan makanan hewani jenis daging dan sesuai dengan standar kualitas yang baik.
4. Mengidentifikasi peralatan dalam mengolah daging dengan benar
5. Menjelaskan cara menyiapkan daging dengan benar.
6. Menyimpan bahan makanan hewani jenis daging yang baik.

**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199****RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

**MENGOLAH MAKANAN INDONESIA**

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

**C. Materi Pokok**

1. Pengertian binatang buaruan.
2. Penggolongan jenis-jenis binatang buaruan
3. Pemilihan daging binatang buruan yang baik
4. Peralatan pengolahan daging bintang buruan
5. Menyiapkan pengolahan daging buruan
6. Penyimpanan hidangan binatang buruan dengan benar

**D. Metode Pembelajaran :**

- Ceramah
- Diskusi
- Tanya Jawab
- Praktik

**E. Langkah-langkah Pembelajaran :**

## Pertemuan 3

| No | Proses Pembelajaran   |     |       | Alokasi waktu |
|----|---|-----|-------|---------------|
|    | Tatap Muka  | TMT | TMT T |               |
| 1  | <p>Pendahuluan</p> <p>Guru menciptakan suasana kelas yang religious dengan menunjuk salah satu siswa untuk memimpin berdoa, memeriksa kehadiran siswa, kebersihan dan kerapian kelas sebagai wujud kepedulian lingkungan. Guru menumbuhkan rasa ingin tahu dengan menyampaikan tujuan pembelajaran tentang menyiapkan, mengolah dan menyajikan daging.</p> <p>Guru memberi motivasi siswa secara komunikatif dan kreatif dengan beberapa pertanyaan sebagai pretes untuk menjajaki kompetensi dasar yang harus dimiliki siswa. Guru menyampaikan cakupan materi secara garis besar tentang menyiapkan, mengolah</p> |     |       | 15 menit      |

**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199****RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

|   |  |  |  |              |
|---|--|--|--|--------------|
|   | dan menyajikan daging untuk menumbuhkan rasa ingin tahu siswa.   |  |  |              |
| 2 | <p>Kegiatan Inti</p> <p>Eksplorasi<br/>Guru membagi siswa menjadi beberapa kelompok dan memberikan materi tentang menyiapkan, mengolah dan menyajikan daging,<br/>Guru mengarahkan siswa bergabung dalam kelompok untuk melakukan diskusi.<br/>Setiap kelompok diminta untuk menyampaikan hasil diskusi lewat juru bicaranya.</p> <p>Elaborasi<br/>Siswa melakukan diskusi dengan kelompoknya tentang materi menyiapkan, mengolah dan menyajikan daging secara mandiri dan bertanggung jawab.<br/>Masing-masing kelompok lewat juru bicaranya menyampaikan hasil diskusi secara kreatif dengan menjelaskan tentang menyiapkan, mengolah dan menyajikan daging<br/>Kelompok lain mengajukan pertanyaan dan tanggapan mengenai hasil diskusi kelompok yang disampaikan secara bertanggung jawab.</p> <p>Konfirmasi.<br/>Guru memberikan tanggapan dan simpulan berdasarkan hasil diskusi kelompok secara komunikatif.<br/>Guru memberikan penguatan tentang materi berdasarkan reverence yang dimiliki secara bertanggung jawab.<br/>Guru secara kreatif memberikan catatan-catatan penting mengenai materi pokok yang harus dikuasai siswa.</p> |  |  | 110<br>menit |



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199**

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

|   |   |  |  |             |
|---|---|--|--|-------------|
| 3 | <p>Kegiatan Akhir/Penutup</p> <p>Guru membimbing siswa secara mandiri untuk membuat rangkuman dari materi yang telah dibahas.</p> <p>Guru memberikan penilaian akhir terhadap materi yang telah diberikan secara bertanggung jawab.</p> <p>Guru memberikan umpan balik terhadap materi yang telah diajarkan secara demokratis</p> <p>Guru menumbuhkan rasa ingin tau siswa agar gemar membaca dengan menyampaikan rencana pembelajaran untuk pertemuan berikutnya</p> <p>Salam penutup.</p> |  |  | 20<br>menit |
|---|---|--|--|-------------|

**E. Materi Pembelajaran :**

1. Pengertian pengolahan pada unggas dan binatang buruan
2. Persiapan , pengolahan dan penyajian pengolahan makanan Indonesia pada daging
3. Evaluasai dengan tesformatif

**F. Alat / Bahan Sumber Belajar :**

**Alat / Bahan :**

- White board
- Lab top,LCD
- Power point menu

**Sumber Belajar :**

1. Kokom Komariah,M.Pd, Manajemen Dapur, Universitas Negeri Yogyakarta 2007
2. Prihastuti Ekawati, M.Pd. Restoran Jilid 1, 2, 3, Dikmenjur 2009
3. MODUL Mengolah Makanan Indonesia Tata Boga SMK
- 4.



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199**

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

**G. Penilaian :**

1. Penilaian proses dari hasil perkembangan, pemahaman, dan pekerjaan siswa.
2. Penilaian afektif / sikap / non instruksional.
3. Tes formatif.

Total soal yang diberikan adalah 10 soal pilihan ganda dan 4 soal uraian dengan criteria penilain sebagai berikut :

**I. Berilah tanda silang (X) huruf a, b, c, d, dan e pada jawaban yang paling benar!**

1. Sate pusut menggunakan daging...
  - a. Sapi
  - b. Kambing
  - c. Kerbau
  - d. Ayam
  - e. Kerang
2. Sate ponorogo memakai bumbu atau sausnya...
  - a. Kecap
  - b. Kacang**
  - c. Sambal bawang
  - d. Tauco
  - e. Asap
3. Sate bisa dihidangkan dengan pendamping makanan berikut, *kecuali*...
  - a. Nasi kuning
  - b. Ketupat
  - c. Lontong
  - d. Bak cang**
  - e. Nasi putih
4. Agar sate lebih harum dan gurih biasanya diselipkan...
  - a. Daun salam
  - b. Serai
  - c. Kulit ayam**
  - d. Kikil
  - e. Bay leaf
5. Jenis burung yang paling sering dipakai untuk olahan unggas Indonesia adalah...



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199**

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

**MENGOLAH MAKANAN INDONESIA**

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

- a. **Dara/puyuh**
  - b. Emprit
  - c. Gagak
  - d. Merak
  - e. Kakaktua
6. Angsa yang berusia 6-9 bulan dengan berat 4-7 kg dikenal dengan istilah...
- a. Duckling
  - b. Duck
  - c. Gosling
  - d. Capon
  - e. **goose**
7. Dibawah ini adalah bumbu pada olahan sate, **kecuali**...
- a. Mentah
  - b. Dimasak
  - c. Instan
  - d. **Dikukus**
  - e. Ditumis
8. Daging ayam, bebek, burung disebut juga golongan...
- a. **Unggas**
  - b. Seafood
  - c. Ikan
  - d. Daging
  - e. Shelfish
9. Menghilangkan bau amis pada bebek bisa menggunakan... pada waktu pengolahan.
- a. **Rempah**
  - b. Daun
  - c. Cuka
  - d. Meat tenderizer
  - e. Nanas
10. Tempat kerja dan peralatan yang dipakai disemprot dengan cairan disinfektan untuk menghindari...
- a. **Bakteri**
  - b. Binatang
  - c. Hewan
  - d. Makanan basi
  - e. Polusi



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199**

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

**II. Jawablah pertanyaan-pertanyaan di bawah ini dengan benar!!**

1. Apa yang dimaksud dengan trussing???

Trussing adalah mengikat daging dengan cara mengikat daging yang berbentuk bongkahan dengan tali yang teratur atau net. Adaging kemudian diberi mirepoix dan di-roasting hingga matang.

2. Sebutkan kualitas daging unggas yang baik !! 3

Kualitas daging unggas yang baik :

- Bagian daging yang lebih banyak daripada bagian lainnya
- Tekstur daging lembut, serat daging halus
- Bagian dada tampak montok berisi
- Bagian paha tidak keras dan tampak penuh berisi
- Kulit halus, tidak berbrindil-brindil dan tidak ada bulu halus
- Aroma segar, kulit tampak putih kekuning-kuningan
- Karkas utuh, tidak ada bercak darah atau bagian-bagian yang memar

3. Jelaskan apa yang dilakukan untuk menghilangkan bau amis pada daging bebek!!!

Menghilangkan bau amis pada daging bebek dengan merebusnya lama sampai mengeluarkan minyak kemudian di simering dan merebusnya menggunakan bumbu rempah yang banyak.

4. Sebutkan prinsip dasar grilling !!! 3

- Memilih daging yang empuk
- Merendam dalam bumbu sebelum di panggang
- Mengolesi permukaan pemanggang menggunakan minyak atau margarine agar tidak lengket
- Menggunakan alat atau jepitan untuk membalikkan makanan.
- Olesi makanan yang dipanggang dengan menggunakan bumbu perendam atau margarine agar makanan tidak kering.



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199**

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

Soal pilihan ganda :

- Nilai 10, jika jawaban benar
- Nilai 0, jika tidak menjawab atau jawaban salah

Soal uraian :

1. Nilai 25, jika jawaban benar
2. Nilai 20, jika jawaban benar tapi kurang lengkap
3. Nilai 10, jika jawaban tidak benar dijawab
4. Nilai 0, jika tidak menjawab

**Nilai akhir : pilihan ganda + uraian**

**2**

Surakarta, 8 Agustus 2016

Mengetahui,

Guru pembimbing SMK

Mahasiswa PPL UNY

Kristiono Suwarno, S.Pd.

Atyasari Esti Mahanani



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199**

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199**

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (PRAKTEK)**

RPP No. 1

MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Mata Pelajaran          | : Mengolah Makanan Indonesia                       |
| Standar Kompetensi      | : Mengolah Makanan Indonesia                       |
| Kompetensi Dasar        | : Mengolah hidangan Indonesia jenis sate Indonesia |
| Kelas/ semester         | : XIJB / Gasal                                     |
| Alokasi Waktu           | : 5 X 45 menit.                                    |
| Pertemuan Ke            | : 5 ( Lima )                                       |
| Program/ Komp. Keahlian | : Jasa Boga  |

**A. Indikator Pencapaian Kompetensi**

1. Macam-macam sate Indonesia dapat dijabarkan
2. Jenis hidangan sate Indonesia
3. Mengetahui bahan membuat sate Indonesia
4. Mengetahui cara membuat jenis-jenis sate Indonesia

**B. Tujuan Pembelajaran**

**Setelah mendengar penjelasan guru, siswa dapat:**

1. Mengetahui tentang sate Indonesia
2. Jenis hidangan sate Indonesia
3. Mengetahui bahan membuat sate Indonesia
4. Mengetahui cara membuat jenis-jenis sate Indonesia

**C. Materi Pokok**

1. Pengertian sate Indonesia
2. Jenis hidangan sate Indonesia
3. Menyiapkan bahan membuat sate Indonesia
4. Menyiapkan alat dalam membuat sate Indonesia

**D. Metode Pembelajaran**

Ceramah

**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199****RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (PRAKTEK)**

RPP No. 1

MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

Learning together

Praktik

Evaluasi

**E. Kegiatan Pembelajaran**

| No | Proses Pembelajaran   |     |      | Alokasi waktu |
|----|---|-----|------|---------------|
|    | TatapMuka   | TMT | TMTT |               |
| 1  | Pendahuluan<br>a. Salam pembukadanberdoa<br>b. Presensi<br>c. Mengecekpersiapan.<br>Mulaidaripersiapandiri, alat, danbahan.   |     |      | 20<br>menit   |
| 2  | KegiatanInti<br>a. Eksplorasi<br>Guru menjelaskan tentang :<br>a. Definisi sate Indonesia<br>b. Jenis sate Indonesia<br>c. Bahan membuat sate Indonesia<br>d. Cara membuat sate Indonesia<br>b. Elaborasi<br>Peserta didik mempraktikancara membuat sate denganberkelompok yang sudahdibentuksebelumnya.<br>c. Konfirmasi<br>Peserta didik melakukan tanya jawab apabilamengalamikesulitan saatpraktik. |     |      | 180<br>menit  |



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199**

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (PRAKTEK)**

RPP No. 1

MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

|   |  |  |  |             |
|---|--|--|--|-------------|
| 3 | Kegiatan Akhir/ Penutup<br>a. Mengevaluasi hasil praktik<br>b. Kesimpulan<br>c. Berdoa<br>d. Salam |  |  | 25<br>menit |
|---|--|--|--|-------------|

**F. Materi Pembelajaran :**

- Pengertian sate Indonesia
- Jenis hidangan sate Indonesia
- Menyiapkan bahan membuat sate Indonesia
- Menyiapkan alat dalam membuat sate Indonesia

**G. Alat / Bahan Sumber Belajar :**

**1. Alat / Bahan :**

LCD/ Viewer

**2. Sumber Belajar :**

- MODUL Mengolah Makanan Indonesia (Tata Boga)
- Resep Membuat Sate Indonesia

**H. Penilaian :**

1. Teknik : Hasil Praktek Siswa

2. Kriteria Penilaian : terlampir

Surakarta, 15 Agustus 2016



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199**

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (PRAKTEK)**

RPP No. 1

MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

Mengetahui,

Guru Pembimbing SMK

Mahasiswa PPL UNY

KristionoSuwarno, S.Pd

AstyasariEstiMahanani



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199**

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Mata Pelajaran          | : Mengolah Makanan Indonesia              |
| Standar Kompetensi      | : Mengolah Makanan Indonesia              |
| Kompetensi Dasar        | : Mengolah hidangan Indonesia dari daging |
| Kelas/ semester         | : XIJB / Gasal                            |
| Alokasi Waktu           | : 5 X 45 menit.                           |
| Pertemuan Ke            | : 6( enam )                               |
| Program/ Komp. Keahlian | : Jasa Boga                               |

**A. Indikator Pencapaian Kompetensi**

1. Siswa dapat mengidentifikasi bagian-bagian daging dengan benar
2. Siswa dapat mengidentifikasi jenis olahan daging sesuai dengan bagian-bagian daging dan memilih kualitas bahan makanan hewani jenis daging sesuai dengan standar kualitas yang baik.
3. Siswa dapat mengidentifikasi peralatan dalam mengolah daging dengan benar
4. Siswa dapat mengetahui cara menyiapkan daging dan menangani daging dengan baik dan benar, .
5. Siswa dapat mengetahui cara penyimpanan daging yang baik dan benar.

**B. Tujuan Pembelajaran :**

**Setelah mendengar penjelasan guru, siswa dapat:**

1. Mengidentifikasi bagian-bagian daging dengan benar
2. Mengidentifikasi hasil olahan daging sesuai dengan bagian-bagian daging dan sesuai dengan standar kualitas yang baik.
3. Mengidentifikasi peralatan dalam mengolah daging dengan benar
4. Menjelaskan cara menyiapkan dan menangani daging dengan benar.
5. Menyimpan bahan makanan hewani jenis daging yang baik.

**C. Materi Pokok**

1. Bagian-bagian daging
2. Hasil olahan daging
3. Peralatan pengolahan daging

**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199****RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

4. Menyiapkan daging
5. Penyimpanan hidangan daging dengan benar

**D. Metode Pembelajaran :**

- Ceramah
- Tanya Jawab

**E. Langkah-langkah Pembelajaran :**

## Pertemuan 3

| N | Proses Pembelajaran   |     |      | Alokasi waktu |
|---|---|-----|------|---------------|
|   | Tatap Muka  | TMT | TMTT |               |
| 1 | <p>Pendahuluan</p> <p>a. Guru menciptakan suasana kelas yang religious dengan menunjuk salah satu siswa untuk memimpin berdoa, memeriksa kehadiran siswa, kebersihan dan kerapian kelas sebagai wujud kepedulian lingkungan.</p> <p>b. Guru menanyakan kepada siswa tentang kesiapan ujian harian yang akan dilaksanakan sesuai dengan materi yang telah dibeikan pada pertemuan sebelumnya.</p> <p>c. Guru menyampaikan criteria penilaian dan jumlah soal serta menyampaikan tentang tata laksana ujian yang akan dilaksanakan.</p> |     |      | 15 menit      |
| 2 | <p>Kegiatan Inti</p> <p>a. Eksplorasi</p> <p>1. Guru memberikan kesempatan kepada siswa waktu untuk belajar sebagai pendalaman materi sebelum dilakukan pelaksanaan ujian.</p> <p>2. Elaborasi</p> <p>1. Siswa melakukan review tentang amateri yang telah disampeaikan pada pertemuan sebelumnya.</p> <p>2. Masing-masing siswa menyiapkan dan melaksanakan ujian harian denhgan</p>   |     |      | 110 menit     |

**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199****RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

**MENGOLAH MAKANAN INDONESIA**

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

|   |  |  |  |             |
|---|--|--|--|-------------|
|   | <p>suasana yang tertib dan tenang.</p> <p>3. Guru menjelaskan materi selanjutnya se usai dilaksanakan ujian harian.</p> <p>b. Konfirmasi.</p> <p>1. Guru memberikan penguatan tentang materi berdasarkan reverence yang dimiliki secara bertanggung jawab.</p> <p>2. Guru secara kreatif memberikan catatan-catatan penting mengenai materi pokok yang harus dikuasai siswa.</p>   |  |  |             |
| 3 | <p>Kegiatan Akhir/Penutup</p> <p>d. Guru membimbing siswa secara mandiri untuk membuat rangkuman dari materi yang telah dibahas.</p> <p>e. Guru memberikan penilaian akhir terhadap materi yang telah diberikan secara bertanggung jawab.</p> <p>f. Guru memberikan umpan balik terhadap materi yang telah diajarkan secara demokratis</p> <p>g. Guru menumbuhkan rasa ingin tau siswa agar gemar membaca dengan menyampaikan rencana pembelajaran untuk pertemuan berikutnya</p> <p>h. Salam penutup.</p> |  |  | 20<br>menit |

**E. Materi Pembelajaran :**

1. Pengertian pengolahan pada unggas dan binatang buruan
2. Persiapan , pengolahan dan penyajian pengolahan makanan Indonesia pada daging
3. Evaluasai dengan tesformatif

**F. Alat / Bahan Sumber Belajar :**



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199**

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

**MENGOLAH MAKANAN INDONESIA**

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

**Alat / Bahan :**

- White board
- Lab top,LCD
- Power point menu

**Sumber Belajar :**

1. Kokom Komariah,M.Pd, Manajemen Dapur, Universitas Negeri Yogyakarta 2007
2. Prihastuti Ekawati, M.Pd. Restoran Jilid 1, 2, 3, Dikmenjur 2009
3. MODUL Mengolah Makanan Indonesia Tata Boga SMK

**G. Penilaian :**

1. Penilaian proses dari hasil perkembangan, pemahaman, dan pekerjaan siswa.
2. Penilaian afektif / sikap / non instruksional.
3. Tes formatif.



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199**

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

Surakarta, 19 Agustus 2016

Mengetahui,

Guru Pembimbing SMK

Mahasiswa PPL UNY

Kristiono Suwarno, S.Pd

Astiyasari Esti Mahanani



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199**

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199**

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Mata Pelajaran          | : Mengolah Makanan Indonesia               |
| Standar Kompetensi      | : Mengolah Makanan Indonesia               |
| Kompetensi Dasar        | : Mengolah hidangan Indonesia dari seafood |
| Kelas/ semester         | : XI JB / Gasal                            |
| Alokasi Waktu           | : 5 X 45 menit.                            |
| Pertemuan Ke            | : 7 (tujuh)                                |
| Program/ Komp. Keahlian | : Jasa Boga                                |

**A. Indikator Pencapaian Kompetensi**

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian seafood( ikan dan kerang) dengan benar.
2. Siswa dapat mengidentifikasi penggolongan bahan makanan seafood dengan benar
3. Siswa dapat mengetahui dan memilih kualitas bahan makanan hewani jenis seafood sesuai dengan standar kualitas yang baik.
4. Siswa dapat mengidentifikasi peralatan dalam mengolah seafood dengan benar
5. Siswa dapat menjelaskan cara menyiapkan seafood dengan benar.
6. Siswa dapat mengetahui cara penyimpanan bahan makanan hewani jenis ikan yang baik.

**B. Tujuan Pembelajaran :**

**Setelah mendengar penjelasan guru, siswa dapat:**

1. Menjelaskan pengertian seafood ( ikan dan kerang) dengan benar.
2. Mengidentifikasi penggolongan bahan makanan jenis seafood dengan benar
3. Memilih kualitas bahan makanan hewani jenis seafood sesuai dengan standar kualitas yang baik.
4. Mengidentifikasi peralatan dalam mengolah seafood dengan benar
5. Menjelaskan cara menyiapkan seafood dengan benar.
6. Menyimpan bahan makanan hewani jenis seafood yang baik.

**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199****RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

**C. Materi Pokok**

1. Pengertian seafood ( ikan dan kerang )
2. Penggolongan jenis seafood
3. Pemilihan seafood yang baik
4. Peralatan pengolahan seafood
5. Menyiapkan seafood ( ikan dan kerang)
6. Penyimpanan hidangan seafood dengan benar

**D. Metode Pembelajaran :**

- Ceramah
- Diskusi
- Tanya Jawab

**E. Langkah-langkah Pembelajaran :**

| No | Proses Pembelajaran  |     |      | Alokasi Waktu |
|----|--|-----|------|---------------|
|    | Tatap Muka   | TMT | TMTT |               |
| 1  | <b>Pendahuluan</b><br><br>Guru menciptakan suasana kelas yang religious dengan menunjuk salah satu siswa untuk memimpin berdoa, memeriksa kehadiran siswa ,kebersihan dan kerapihan kelas sebagai wujud kepedulian lingkungan.<br><br>Guru menumbuhkan rasa ingin tahu dengan menyampaikan tujuan pembelajaran |     |      | 20 menit      |

**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199****RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

**MENGOLAH MAKANAN INDONESIA**

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

|   |   |  |  |            |
|---|---|--|--|------------|
|   | <p>tentang Identifikasi seafood ( ikan dan jenis kerang-kerangan ).</p> <p>Guru memberi motivasi siswa secara komunikatif dan kreatif dengan beberapa pertanyaan sebagai pretes untuk menjajaki kompetensi dasar yang harus dimiliki siswa.</p> <p>Guru menyampaikan cakupan materi secara garis besar tentang identifikasis seafood, untuk menumbuhkan rasa ingin tahu siswa.</p>                                      |  |  |            |
| 2 | <p><b>Kegiatan Inti</b></p> <p><b>Eksplorasi</b></p> <p>Guru membagi siswa menjadi beberapa kelompok dan memberikan materi tentang identifikasi seafood buruan berupa Hand out.</p> <p>Guru mengarahkan siswa bergabung dalam kelompok untuk melakukan diskusi.</p> <p>Setiap kelompok diminta untuk menyampaikan hasil diskusi lewat juru bicaranya.</p> <p><b>Elaborasi</b></p> <p>Siswa melakukan diskusi dengan</p> |  |  | 180 Me nit |



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199**

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

**MENGOLAH MAKANAN INDONESIA**

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

|  |   |  |  |  |
|--|---|--|--|--|
|  | <p>kelompoknya tentang materi identifikasi seafood, daging dan binatang buruan secara mandiri dan bertanggungjawab.</p> <p>Masing-masing kelompok lewat juru bicaranya menyampaikan hasil diskusi secara kreatif dengan menyebutkan identifikasi seafood,</p> <p>Kelompok lain mengajukan pertanyaan dan tanggapan mengenai hasil diskusi kelompok yang disampaikan secara bertanggung jawab.</p> <p><b>Konfirmasi.</b></p> <p>Guru memberikan tanggapan dan simpulan berdasarkan hasil diskusi kelompok secara komunikatif.</p> <p>Guru memberikan penguatan tentang materi berdasarkan reverence yang dimiliki secara bertanggung jawab.</p> <p>Guru secara kreatif memberikan catatan-catatan penting mengenai materi pokok yang harus dikuasai siswa.</p> |  |  |  |
|--|---|--|--|--|

**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199****RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

**MENGOLAH MAKANAN INDONESIA**

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

|   |   |  |  |          |
|---|---|--|--|----------|
| 3 | <b>Kegiatan Akhir/Penutup</b><br><br>Guru membimbing siswa secara mandiri untuk membuat rangkuman dari materi yang telah dibahas.<br><br>Guru memberikan penilaian akhir terhadap materi yang telah diberikan secara bertanggung jawab.<br><br>Guru memberikan umpan balik terhadap materi yang telah diajarkan secara demokratis<br><br>Guru menumbuhkan rasa ingin tau siswa agar gemar membaca dengan menyampaikan rencana pembelajaran untuk pertemuan berikutnya<br><br>Salam penutup. |  |  | 25 menit |
|---|---|--|--|----------|

**E. Materi Pembelajaran :**

1. Pengertian pengolahan pada seafood
2. Persiapan , pengolahan dan penyajian pengolahan makanan Indonesia pada seafood
3. Diskusi kelompok tentang olahan seafood pada pengolahan makanan Indonesia
4. Evaluasai dengan tesformatif

**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199****RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

**F. Alat / Bahan Sumber Belajar :****Alat / Bahan :**

- White board
- Lab top,LCD
- Power point menu

**Sumber Belajar :**

1. Kokom Komariah,M.Pd, Manajemen Dapur, Universitas Negeri Yogyakarta 2007
2. Prihastuti Ekawati, M.Pd. Restoran Jilid 1, 2, 3, Dikmenjur 2009
3. MODUL Mengolah Makanan Indonesia Tata Boga SMK

**G. Penilaian :**

1. Penilaian proses dari hasil perkembangan, pemahaman, dan pekerjaan siswa.
2. Penilaian afektif / sikap / non instruksional.
3. Tes formatif

| No | Uraian soal                      | Kunci jawaban  | Bobot penilaian |
|----|----------------------------------|--|-----------------|
| 1  | Apa yang dimaksud dengan seafood | Seafood adalah makanan hewani maupun tumbuhan yang berasal dari laut | 20              |
| 2  | Sebutkan dan                     | 1. Ikan adalah hewan laut yang berdarah dingin yang bernafas         | 20              |



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199**

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

|          |   |   |           |
|----------|---|---|-----------|
|          | <p> jelaskan jenis-jenis seafood !</p>            | <p> denghan insang ( tongkol, lele, pari)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Molusca adalah hewan lunak yang dapat diolah menjadi makanan ( cumi-cumi, siput)</li> <li>3. Kerang kerangan adalah hewan alut yang mempunyai cangkang yang dapat dimanfaatkan untuk makanan ( kerang darah, kerang kipas)</li> <li>4. Crustacea adalah hewan lau yang lunak( udang, lobster)</li> </ol>  |           |
| <p>3</p> | <p> jelaskan criteria daging ikan yang baik !</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Warna pada kulit ikan mengkilat dan jernih. Berbeda dengan ikan yang busuk maka kulit ikan akan menjadi kusam atau suram dan tidak segar lagi.</li> <li>• Sisik ikan melekat kuat pada kulitnya dan mengkilat.</li> <li>• Apabila ditekan daging ikan dengan jari pada bagian perut jika ditekan ,cepat kembali pada keadaan semula atau kenyal, berarti ikan dalam keadaan rigor mortis atau belum busuk atau rusak.</li> <li>• Bagian insang ikan masih berwarna merah segar dan lembaran insang kelihatan jelas.</li> </ul> | <p>20</p> |

**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199****RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

|   |  |  |    |
|---|--|--|----|
|   |  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Bola mata ikan masih bening atau jernih, cerah, dan segar serta tidak tenggelam pada rongganya.</li><li>• Ikan yang masih segar mempunyai bau yang masih segar. Jika kedapatan ikan berbau amoniak atau belerang berarti ikan sudah busuk.</li></ul> |    |
| 4 | Apa yangyang dimaksud flat fish dan round fish? Sebutkan contohnya | <p>Flat fish adalah ikan yang bertubuh pipih, bergerak secara horizontal dan hidup berada di dasar laut. ( ikan pari, ikan lidah-lidah, ikan bawal)</p> <p>Round fish adalah ikan yang bertubuh bulat yang bergerak secara vertical yang hidup dekat dengan permukaan laut</p>               | 20 |
| 5 | Sebutkan peralatan yang digunakan dalam pengolaha n seafood        | <ul style="list-style-type: none"><li>• Pisau</li><li>• Gunting</li><li>• Telenan</li><li>• Kom</li><li>• Wajan</li></ul>  | 20 |



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199**

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

Kriteria penilaian:

Total soal yang diberikan adalah 5 soal uraian dengan kriteria penilaian sebagai berikut :

1. Nilai 20, jika jawaban benar
2. Nilai 15, jika jawaban benar tapi kurang lengkap
3. Nilai 10, jika jawaban tidak benar dijawab
4. Nilai 0, jika tidak menjawab

Surakarta, 29 Juli 2016

Mengetahui,

Guru Pembimbing SMK

Mahasiswa PPL UNY

Kristiono Suwarno, S.Pd.

Astiyasari Esti Mahanani



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199**

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199**

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Mata Pelajaran          | : Mengolah Makanan Indonesia               |
| Standar Kompetensi      | : Mengolah Makanan Indonesia               |
| Kompetensi Dasar        | : Mengolah hidangan Indonesia dari seafood |
| Kelas/ semester         | : XI JB / Gasal                            |
| Alokasi Waktu           | : 5 X 45 menit.                            |
| Pertemuan Ke            | : 8  |
| Program/ Komp. Keahlian | : Jasa Boga                                |

**A. Indikator Pencapaian Kompetensi**

1. Siswa dapat menjelaskan penanganan ikan dan shelfish dengan benar.
2. Siswa dapat menjelaskan tentang macam-macam potongan ikan dengan benar
3. Siswa dapat menjelaskan tentang hasil olahan masakan Indonesia berbahan dasar seafood.

**B. Tujuan Pembelajaran :**

**Setelah mendengar penjelasan guru, siswa dapat:**

1. Menjelaskan penanganan ikan dan shellfish dengan benar.
2. Menjelaskan tentang macam-macam potongan ikan dengan benar
3. Menjelaskan dan mengidentifikasai hasil olahan masakan Indonesia berbahan dasar seafood

**C. Materi Pokok**

1. Penanganan ikan dan shellfish
2. Potongan –potongan ikan
3. Hasil masakan olahan makanana Indonesia berbahan dasar seafood

**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199****RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

**D. Metode Pembelajaran :**

- Ceramah
- Diskusi
- Tanya Jawab

**E. Langkah-langkah Pembelajaran :**

| No | Proses Pembelajaran   |     |      | Alokasi Waktu |
|----|---|-----|------|---------------|
|    | Tatap Muka  | TMT | TMTT |               |
| 1  | <p><b>Pendahuluan</b></p> <p>Guru menciptakan suasana kelas yang religious dengan menunjuk salah satu siswa untuk memimpin berdoa, memeriksa kehadiran siswa, kebersihan dan kerapian kelas sebagai wujud kepedulian lingkungan.</p> <p>Guru menumbuhkan rasa ingin tahu dengan menyampaikan tujuan pembelajaran tentang Identifikasi Unggas, seafood, daging dan binatang buruan.</p> <p>Guru memberi motivasi siswa secara komunikatif dan kreatif dengan beberapa pertanyaan sebagai pretes untuk menjajaki kompetensi dasar yang harus dimiliki siswa.</p> <p>Guru menyampaikan cakupan materi secara garis besar tentang identifikasi seafood,</p> |     |      | 20 menit      |

**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199****RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

**MENGOLAH MAKANAN INDONESIA**

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

|   |   |  |  |          |
|---|---|--|--|----------|
|   | untuk menumbuhkan rasa ingin tahu siswa.  |  |  |          |
| 2 | <p><b>Kegiatan Inti</b></p> <p><b>Eksplorasi</b></p> <p>Guru membagi siswa menjadi beberapa kelompok dan memberikan pengarahan tentang masakan Indonesia dengan bahan dasar seafood.</p> <p>Guru mengarahkan siswa bergabung dalam kelompok untuk melakukan diskusi.</p> <p>Setiap kelompok diminta untuk menyampaikan hasil diskusi lewat juru bicaranya.</p> <p><b>Elaborasi</b></p> <p>Siswa melakukan diskusi dengan kelompoknya tentang materi olahan masakan Indonesia dari bahan dasar seafood secara mandiri dan bertanggung jawab.</p> <p>Masing-masing kelompok lewat juru bicaranya menyampaikan hasil diskusi secara kreatif dengan menyebutkan</p> |  |  | 180Menit |

**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199****RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

**MENGOLAH MAKANAN INDONESIA**

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

|   |  |  |  |          |
|---|--|--|--|----------|
|   | <p>identifikasi , seafood,</p> <p>Kelompok lain mengajukan pertanyaan dan tanggapan mengenai hasil diskusi kelompok yang disampaikan secara bertanggung jawab.</p> <p><b>Konfirmasi.</b></p> <p>Guru memberikan tanggapan dan simpulan berdasarkan hasil diskusi kelompok secara komunikatif.</p> <p>Guru memberikan penguatan tentang materi berdasarkan reverence yang dimiliki secara bertanggung jawab.</p> <p>Guru secara kreatif memberikan catatan-catatan penting mengenai materi pokok yang harus dikuasai siswa.</p> |  |  |          |
| 3 | <p><b>Kegiatan Akhir/Penutup</b></p> <p>Guru membimbing siswa secara mandiri untuk membuat rangkuman dari materi yang telah dibahas.</p> <p>Guru memberikan penilaian akhir terhadap materi yang telah diberikan secara</p>  |  |  | 25 menit |



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199**

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

**MENGOLAH MAKANAN INDONESIA**

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

|  |   |  |  |  |
|--|---|--|--|--|
|  | <p>bertanggung jawab.</p> <p>Guru memberikan umpan balik terhadap materi yang telah diajarkan secara demokratis</p> <p>Guru menumbuhkan rasa ingin tau siswa agar gemar membaca dengan menyampaikan rencana pembelajaran untuk pertemuan berikutnya</p> <p>Salam penutup.</p> |  |  |  |
|--|---|--|--|--|

**E. Materi Pembelajaran :**

1. Pengertian penanganan pada seafood
2. Persiapan , pengolahan dan penyajian pengolahan makanan Indonesia pada seafood
3. Diskusi kelompok tentang olahan seafood pada pengolahan makanan Indonesia
4. Evaluasai dengan Tanya jawab

**F. Alat / Bahan Sumber Belajar :**

**Alat / Bahan :**

- White board
- Lab top,LCD
- Power point menu
-



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199**

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

**Sumber Belajar :**

1. Kokom Komariah, M.Pd, Manajemen Dapur, Universitas Negeri Yogyakarta 2007
2. Prihastuti Ekawati, M.Pd. Restoran Jilid 1, 2, 3, Dikmenjur 2009
3. MODUL Mengolah Makanan Indonesia Tata Boga SMK

**G. Penilaian :**

**1. Penilaian Sikap: Observasi**

| NO | NAMA | SIKAP YANG DIAMATI |   |   |   |       |   |   |   |                |   |   |   |        |   |   |   | MODUS |
|----|------|--------------------|---|---|---|-------|---|---|---|----------------|---|---|---|--------|---|---|---|-------|
|    |      | DISIPLIN           |   |   |   | JUJUR |   |   |   | TANGGUNG JAWAB |   |   |   | SANTUN |   |   |   |       |
|    |      | 1                  | 2 | 3 | 4 | 1     | 2 | 3 | 4 | 1              | 2 | 3 | 4 | 1      | 2 | 3 | 4 |       |
| 1  |      |                    |   |   |   |       |   |   |   |                |   |   |   |        |   |   |   |       |
| 2  |      |                    |   |   |   |       |   |   |   |                |   |   |   |        |   |   |   |       |
| 3  |      |                    |   |   |   |       |   |   |   |                |   |   |   |        |   |   |   |       |
| 4  |      |                    |   |   |   |       |   |   |   |                |   |   |   |        |   |   |   |       |

**LEMBAR OBSERVASI AFEKTIF (SIKAP) XI JASA BOGA**

**RUBRIK PENILAIAN SIKAP**

| NO | ASPEK    | KRITERIA 1PENILAIAN   |
|----|----------|---|
| 1  | DISIPLIN | 1. Tertib mengikuti intruksi<br>2. Mengerjakan tugas tepat waktu<br>3. Tidak melakukan kegiatan yang tidak diminta<br>4. Tidak membuat kondisi kelas menjadi tidak kondusif<br><br>4 = jika empat indikator terlihat.<br>3 = jika tiga indikator terlihat.<br>2 = jika dua indikator terlihat.<br>1 = jika satu indikator terlihat. |
| 2  | JUJUR    | 1. Menyampaikan sesuatu berdasarkan keadaan yang sebenarnya<br>2. Tidak menutupi kesalahan yang terjadi   |

**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199****RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

|   |                |  |
|---|----------------|--|
|   |                | 3. Tidak mencontek atau melihat data/pekerjaan orang lain<br>4. Mencantumkan sumber belajar dari yang dikutip/dipelajari   |
|   |                | 4 = jika empat indikator terlihat.<br>3 = jika tiga indikator terlihat.<br>2 = jika dua indikator terlihat.<br>1 = jika satu indikator terlihat.   |
| 3 | TANGGUNG JAWAB | 1. Pelaksanaan tugas piket secara teratur.<br>2. Peran serta aktif dalam kegiatan diskusi kelompok<br>3. Mengajukan usul pemecahan masalah.<br>4. Mengerjakan tugas sesuai yang ditugaskan |
|   |                | 4 = jika empat indikator terlihat.<br>3 = jika tiga indikator terlihat.<br>2 = jika dua indikator terlihat.<br>1 = jika satu indikator terlihat.   |
| 4 | SANTUN         | 1. Berinteraksi dengan teman secara ramah<br>2. Berkomunikasi dengan bahasa yang tidak menyinggung perasaan<br>3. Menggunakan bahasa tubuh yang bersahabat<br>4. Berperilaku sopan         |
|   |                | 4 = jika empat indikator terlihat.<br>3 = jika tiga indikator terlihat.<br>2 = jika dua indikator terlihat.<br>1 = jika satu indikator terlihat.   |

Nilai akhir aspek sikap hanya 1 nilai, diambil dari **modus** (skor yang sering muncul.) keempat aspek sikap diatas. Konversi nilai sikap sesuai dengan Permendikbud No. 81 A Tahun 2013 :

**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199****RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

**MENGOLAH MAKANAN INDONESIA**

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

| Predikat | Nilai Kompetensi |              |       |
|----------|------------------|--------------|-------|
|          | Pengetahuan      | Keterampilan | Sikap |
| A        | 4                | 4            | SB    |
| A -      | 3.66             | 3.66         |       |
| B +      | 3.33             | 3.33         | B     |
| B        | 3                | 3            |       |
| B -      | 2.66             | 2.66         |       |
| C +      | 2.33             | 2.33         | C     |
| C        | 2                | 2            |       |
| C -      | 1.66             | 1.66         |       |
| D +      | 1.33             | 1.33         | K     |
| D        | 1                | 1            |       |

SB : Sangat Baik

B : Baik

C : Cukup

K : Kurang

**2. Penilaian Pengetahuan**

## a. Tugas Diskusi

**Tugas 1:** buatlah kelompok dengan anggota setiap kelompok 2 orang, kemudian diskusikanlah jenis-jenis sate yang ada di seluruh daerah di Indonesia. Cari asal daerahnya, nama hidangannya, bahan yang digunakan, resepnya.

**LEMBAR PENILAIAN DISKUSI**

| NO | NAMA SISWA | NILAI RATA-RATA |
|----|------------|-----------------|
|    |            |                 |
|    |            |                 |
|    |            |                 |
|    |            |                 |



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199**

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

**Rubrik Penilaian Pengetahuan**

Keterangan:

4 = Jika empat indikator terlihat.

3 = Jika tiga indikator terlihat.

2 = Jika dua indikator terlihat.

1 = Jika satu indikator terlihat.

Indikator:

1. Kejelasan Materi yang disampaikan
2. Percaya Diri
3. Komunikasi yang Baik
4. Mampu Menjawab Pertanyaan

Surakarta, 29 Juli 2016

Mengetahui,

Guru pembimbing SMK

Mahasiswa PPL UNY

Kristiono Suwarno, S.Pd

Astiyasari Esti Mahanani



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. No. Telp: (0271) 71345

No. Fax: (0271) 729261

**SURAKARTA KODE POS 57116-57199**

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

RPP No. 1

MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

Waktu 225 menit (5 x 45 menit)

# Hidangan sate





**Pengertian hidangan sate?**

- Sate merupakan makanan tradisional Indonesia yang sudah banyak dikenal oleh masyarakat luas, yang terbuat dari potongan daging yang ditusuk dengan menggunakan tusukan sate(sujen) kemudian diberi bumbu dan dimasak dengan cara dibakar diatas arang.



# Asal-usul hidangan sate ?



- Di sini sate dikembangkan dari adaptasi kebab India yang dibawa oleh pedagang muslim ke Jawa. Bahkan India tak dapat mengakui sebagai asal mulanya karena hidangan ini merupakan pengaruh Timur Tengah."



# Jenis sate menurut bahannya

- Sate ayam
- Sate kambing
- Sate kelinci
- Sate sapi
- Sate cumi
- Sate bandeng

# Jenis hidangan sate berdasarkan daerahnya



# **Bahan –bahan Utama Sate**

- Unggas
- Daging
- Seafood

# Unggas

Semua jenis unggas bisa dipakai untuk bahan dasar sate dan makanan panggang.

1. Daging ayam kampung atau ayam broiler
2. Daging bebek
3. Burung dara



# jeroan

Jeroan sapi atau ayam sering dibuat sate. Jeroan rebus menghasilkan aroma tidak sedap, untuk menguranginya beri sedikit asam jawa ke dalam rebusannya. Rebus jeroan secara terpisah, kemudian buang air perebusannya.

# Kikil

Kikil yang dipakai untuk membuat sate adalah kikil yang direbus sampai empuk sekali.

biasanya dipasaran tersedia dalam keadaan sudah direbus dan siap diolah. Namun, bila ragu akan kebersihannya, bisa direbus sekali lagi sambil dibri tetesan cuka, setelah itu buang air rebusannya

# Daging kambing

- Daging kambing untuk pembuatan sate diolah dengan cara dipotong dadu seperti biasa atau dibuat daging cincang. Daging kambing sebaiknya tidak dicuci terlebih dahulu karena dapat menimbulkan bau khas daging kambing yang sangat mengganggu ketika dimakan dan merusak kelezatan sate setelah matang.
- Criteria sate kambing yang baik :
  - 1) Dagingnya tidak kering dan tidak keras.
  - 2) Dagingnya tidak alot.
  - 3) Tidak terlampau berbau menyengat khas daging kambing.

# Daging Kerbau

- Daging yang digunakan adalah daging kebau.
- Untuk pengolahannya biasanya daging kerbau terlebih dahulu digiling terlebih dahulu agar dagingnya lebih empuk. Untuk perbedaan daging sapi dan daging kerbau serata daging kerbau lebih besar dan padat, warna daging kerbau lebih menyala, proses memasak daging kerbau biasanya lebih lama dengan perbandingan 1 kg daging kerbau membutuhkan waktu 1,5 jam sedangkan daging sapi hanya 1 jam..

# seafood

- 1. Udang**, udang yang dipakai adalah udang pancet besar dan warnanya abu-abu atau udang peci yang berukuran sedang.
- 2. Kerang**, kerang yang dipakai adalah kerang darah. Pilihlah yang masih hidup, supaya dagingnya segar. Rebus kerang dalam air panas yang sudah diberi sepotong arang kayu. Arang akan menyerap racun dan sebagian zat antihistamin( penyebab alergi)

# Sate menurut asal daerah

- Sate Madura
- Sate Padang
- Sate Ponorogo
- Sate Tegal
- Sate Ambal
- Sate Blora
- Sate Lilit
- Sate maranggi
- Sate pusut
- Sate buntel
- Sate banjar

# Pedoman membumbui

- Rendam terlebih dahulu tusuk sateselam 30 menit sebelum dipakai.
- Selipkan potongan kulit diantara potongan daging sate.
- Rendam daging untuk sate dalam bumbu minimal 30 menit
- Sate atau makanan panggang bisa dimatangkan di atas kompor dengan alat pemanggang khusus..
- Bumbu perendam merupakan cara untuk memberi rasa, aroma, dan warnaserta untuk melunakkan daging.

# Peralatan sate



# Peralatan pengolahan sate

Peralatan yang digunakan dalam pembuatan sate memiliki spesifikasi tertentu. Oleh karena itu setiap peralatan harus digunakan sesuai dengan fungsinya agar hidangan yang dihasilkan sesuai dengan criteria hasil masakan yang diinginkan.

# Alat Persiapan



# Alat Pengolahan



# Alat Penyajian



**TERIMA KASIH**

# **MENYIAPKAN DAN MENGOLAH UNGGAS DAN BINATANG BURUAN**

*Oleh :*

*Astiyasari Esti Mahanani*

**Pengertian bahan  
makanan hewani ???**

Bahan makanan hewani banyak mengandung protein dan bahan makanan ini tergolong bahan makanan yang paling cepat rusak atau busuk. Bahan makanan yang berprotein tinggi sangat diperlukan oleh tubuh manusia dan juga sangat disenangi oleh bakteri

# Pengelompokan bahan makanan hewani

- Unggas
- Daging
- seafood

**UNGGAS**

**Pengertian unggas ????**



Unggas termasuk keluarga burung yang dipelihara khusus untuk mendapatkan daging dan telurnya untuk dikonsumsi, serta mempunyai kaki 2, dan berbulu.

# Penggolongan unggas

- Ayam (chicken)
- Itik (duck)
- Angsa (goose)
- Kalkun (turkey)

# Empat kelompok ayam berdasarkan umurnya

- Spring chicken (baby chicken), umur 4-6 minggu, berat antara 250-600 gram
- Cockerel, umur 6-8 minggu, berat antara 350-600 gram
- Chicken (fat chicken), 4-6 bulan, berat 1- 1,5 kg
- Capon (ayam jantan yang dikebiri), 5-6 bulan, berat 2-4 kg



# Jenis ayam yang ada di Indonesia

- Ayam kampung

Ayam ini dikenal sebagai ayam buras (bukan ras) atau ayam lokal. Misalnya ayam Sumatera, ayam kedu, ayam nunukan. Ayam umumnya diusahakan sebagai ayam dwiguna yaitu sebagai penghasil daging juga penghasil telur

## Ayam Ras Pedaging

- Ayam pedaging adalah ayam yang berumur dibawah delapan minggu dimana dagingnya (empuk dan gurih) dengan bobot 1,3-2,0 kg.
- Di negara kita yang dikenal sebagai broiler adalah ayam pedaging yang berumur 5 – 7 minggu atau jenis cornish. Ayam potong yang siap dimasak biasanya dijual utuh, separoh, seperempat atau dipotong-potong menjadi: 16 bagian (2 cakar, 2 paha, 2 sayap, 1 leher, 1 kepala, 4 dodo mentok, 4 bagian belakang, jika kecil jadi 12 atau 14).

## Ayam Cull/ayam afkir

- Biasanya berasal dari ayam petelur yang sudah afkir. Ayam tua atau ayam afkir merupakan ayam petelur yang sudah tidak produktif lagi sehingga perlu diafkir. Ayam jenis ini umumnya sudah dianggap tidak produktif setelah berumur 70 minggu (1,5 tahun) atau lebih. Ayam petelur juga termasuk ayam ras, hanya biasanya dagingnya sudah tidak empuk lagi.

# Itik/bebek dikelompokkan menjadi 2:

- Duckling (bebek muda), usia antara 2-3 bulan , beratnya 1-2 kg
- Duck (bebek dewasa), usia 6-9 bulan, berat 4-7 kg



## **Jenis itik/ bebek di Indonesia ada bermacam-macam diantaranya:**

- Bebek Jawa, termasuk bebek liar, warna bulu merah atau coklat.
- Bebek Alabio, berasal dari hulu sungai utara dan Kalimantan Selatan.
- Bebek Bali, sama dengan bebek pinguin, berjambul diatas kepalanya. Dipakai untuk upacara “sugihan” upacara Nyepi di masyarakat Bali yang menganut Agama Hindu. Warna bulu putih, kadang-kadang terdapat kuning abu-abu.
- Bebek Manila (Mentok). Bebek ini berasal dari Brazilia. Mentok biasanya dijadikan “tukang mengeram” yang baik untuk bebek.

# Angsa dibedakan menjadi 2 :

- Gooseling (angsa muda), berumur 4-6 bulan dan gunanya untuk roasting dan braising
- Goose (angsa dewasa), 6-9 bulan dan gunanya untuk pot roasting



# Kalkun dikelompokkan menjadi 3 :

- Young turkey (kalkun muda), umur 3-4 bln, berat 2-3 kg
- Yearling turkey (kalkun dewasa), 5-7 bln, berat 4-7 kg
- Large turkey (kalkun), umur > 10 bln, berat > 8 kg



# Kualitas kalkun:

- Bagian daging terdiri dari serat daging yang halus, kenyal, dan lembut
- Tidak banyak lemak, khususnya dibagian pantat
- Kulit tampak putih kekuningan, tidak robek, tidak ada memar atau luka
- Bagian dada penuh terisi
- Bagian paha tidak keras, kulit keras pada bagian kaki tidak terlalau lebar

# Burung

Jenis burung yang biasa dikonsumsi adalah burung dara/ merpati dan burung puyuh. Di Indonesia burung merpati muda dimasak direstoran berupa masakan tim, burung dara goreng. Burung dara yang digunakan adalah burung dara yang masih muda dan berbulu banyak. Di pasar biasanya dijual dalam bentuk hidup ataupun sudah berupa masakan. Jenis burung-burung yang lainnya misalnya burung yang hidup di sawah biasanya dimasak dengan digoreng.

# Binatang buruan ( game)

Binatang buruan adalah jenis binatang liar yang diambil dagingnya untuk dikonsumsi.

- Rusa
- Kelinci liar
- Game bird

# Kualitas unggas yang baik:

- Bagian daging yang lebih banyak daripada bagian lainnya
- Tekstur daging lembut, serat daging halus
- Bagian dada tampak montok berisi
- Bagian paha tidak keras dan tampak penuh berisi
- Kulit halus, tidak berbrindil-brindil dan tidak ada bulu halus
- Aroma segar, kulit tampak putih kekuning-kuningan
- Karkas utuh, tidak ada bercak darah atau bagian-bagian yang memar

# **Peralatan pengolahan unggas dan binatang buruan**

# Braisiere pan

- Braisiere pan, terbuat dari besi cetak yang ber-email tebal.

# Panci bertangkai

- Panci bertangkai gunanya untuk memblansir unggas

# Saute Pan

- Saute pan gunanya untuk mensaute unggas

# sodet

- Digunakan untuk mengangkat dan meniriskan unggas serta untuk membalikkan unggas yang sedang diolah

# Grill

- Digunakan untuk memanggang unggas

# Spit roasting

- Digunakan untuk meroasting unggas

# Deep frying pan frayer

- Digunakan untuk menggoreng unggas

# talenan

- Digunakan untuk alas memotong unggas

# Boiling pan

- Digunakan untuk merebus unggas

**Mempersiapkan Unggas**

# Beberapa perlakuan awal pada unggas:

- Menghilangkan bulu halus dan kasar, dengan dicelupkan pada air panas dan bulunya dicabuti
- Membersihkan bulu halus yang sangat halus, dengan membakar diatas api sebentar
- Menghilangkan leher, potong bagian leher, potong hingga dada, kulit leher harus tetep ada, hilangkan sisa kepala.
- Mencuci kaki, potong kaki sebelum pergelangan
- Mengambil jeraoan
- Mencuci semua bagian kemudian keringkan
- Ikat, bentuk atau potong sebelum dimasak sesuai dengan jenis masakannya

# **Teknik memotong unggas**

# Memotong unggas dengan teknik olah Roasting

- *Singeing, membakar bulu-bulu halus yang masih tersisa.*
- Potong *winglet* dan kaki kira-kira 1 cm di bawah lutut.
- Potong tulang leher, dan tinggalkan jelambir kulit leher kira-kira 3 cm dari pangkal leher.
- Baringkan ayam pada cutting board dan patahkan persendian paha dan punggung dengan jalan menekan pelan-pelan.
- Tusukkan jarum dan benang melalui: kak–kaki–sayap–jelambir–pangkal–leher sayap.
- Letakkan ayam dengan punggung menghadap bawah pada *cuttingboard*.
- Tekan kaki ke depan sehingga dada tampak lebih besar, kemudian ikatkan kedua ujung benang kuat-kuat.

# Memotong unggas teknik grilling

- *Singeing.*
- Potong *winglet* dan kaki.
- Potong tulang belakang, dapat dilakukan dari dalam rongga badan maupun dari luar.
- Buka dan ratakan kedua belah bagian dada.
- Buat torehan kecil pada kulit seukuran lutut ayam.
- Masukkan ujung lutut ke dalam torehan tadi sehingga paha melekat pada dada sehingga aman pada waktu dimasak.

# Memotong unggas dengan teknik sauting

- *Singeing.*
- Potong *winglet* dan *kaki*.
- Potong dan pisahkan paha dari badan melalui sela paha dan badan.
- Potong dan pisahkan tulang belakang dari bagian dada.
- Pisahkan dada menjadi dua melalui salah satu sisi tulang dada.
- Potong masing-masing belahan dada menjadi sama berat, sehingga akhirnya menjadi 4 potong daging dada.
- Potong masing-masing kaki menjadi dua melalui persendian paha menjadi paha bagian atas dan paha bagian bawah.

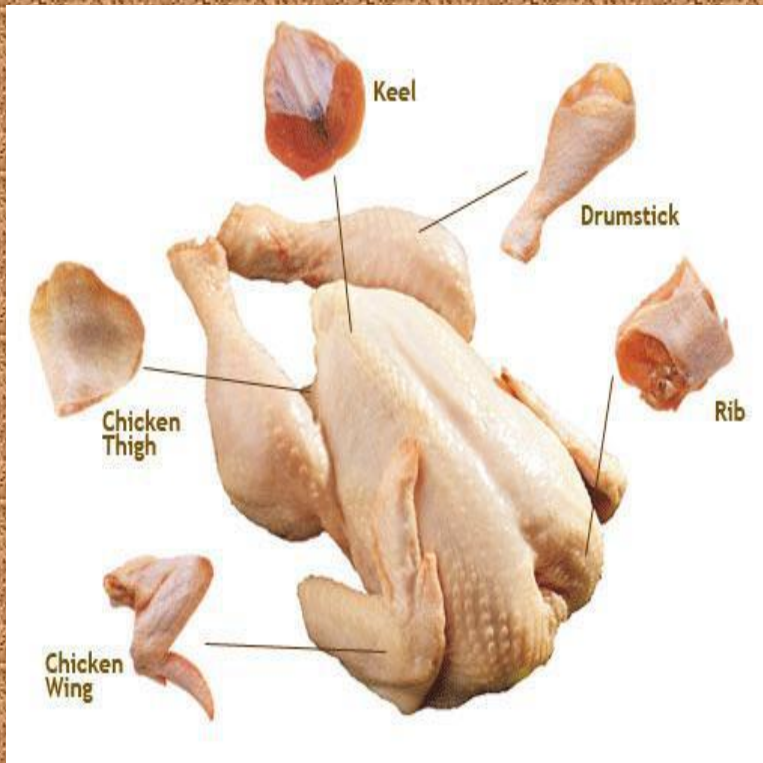
# Memotong dengan teknik olah stewing

- Potong *carcas* menjadi 12 potong.
- Pisahkan dua sayap dari tubuhnya, potong paha, persendian kaki, potong menyilang *carcas* dari tulang dada sepanjang tulang rusuk.
- Pisahkan dada dari tulangnya

# Memotong teknik olah supreme

- *Singeing.*
- Potong dan pisahkan kaki dari badan melalui sela paha dan badan.
- Kuliti bagian dada.
- Keluarkan tulang canggah (*wing bond*).
- Potong *winglet* dan kuliti sayap yang tersisa pada badan.
- Potong dan pisahkan daging dada dari tulang dada.

# karkas unggas



# Teknik penyimpanan unggas

Untuk menjaga kualitas unggas, ada beberapa hal yang perlu diperhatikan pada waktu penyimpanan, antara lain:

- Unggas perlu dibersihkan dan dicuci sebelum disimpan.
- Simpan dalam ruang pendingin (*refrigerator*) bila masa simpan tidak lama dan unggas akan segera digunakan. Simpan dalam ruang pembeku (*freezer*) jika unggas disimpan untuk waktu yang lama dan belum digunakan.

# TUGAS DISKUSI KELOMPOK, TIAP KELOMPOK 2 ORANG !!!!

1. CARI MAKANAN KHAS INDONESIA DARI SELURUH INDONESIA BAHAN DASAR UNGGAS ..
2. ASAL MASAKAN TERSEBUT..
3. TEKNIK OLAH YANG DIGUNAKAN DAN CARA PEMBUATAN

# **DAGING**

Oleh :

Astyasari Esti Mahanani

**DAGING**

## Pengertian meat/daging ???

Meat / daging yaitu semua daging yang berasal dari hewan ternak berkaki empat.

# Jenis-jenis daging :

1. Beef ( daging sapi )
2. Veal ( daging sapi muda)
3. Lamb ( daging domba muda)
4. Mutton ( daging kambing)
5. Pork ( daging babi)

# Beef

- Sapi yang menghasilkan daging biasanya dipelihara hanya untuk dipotong, kecuali negara-negara yang membutuhkan sapi untuk digunakan tenaganya. Sapi ini akan dipotong apabila tenaganya tidak diperlukan lagi, tetapi hasil dari daging sapi ini seringkali didapat daging yang kurang empuk.
- Negara-negara yang memelihara sapi sedemikian rupa sehinggamenhasilkan daging sapi yang berkualitas baik seperti *Chaolais* dari Perancis, *Prime beef* dari Amerika dan *Kobe beef* dari Jepang.

# Veal

- Daging sapi muda yang digunakan untuk pengolahan diperoleh dari daging sapi muda yang berumur sampai dengan 3 bulan dan masih minum susu dari induknya. Daging sapi jenis ini biasanya dagingnya mirip daging babi dan tidak banyak mengandung lemak.
- Dalam pengolahan, penggunaan *veal hampir sama dengan daging sapi dewasa*, hanya dagingnya lebih lunak.

# Lamb

*Lamb adalah daging domba muda yang belum mencapai umur 1 tahun. Negara penghasil lamb terbesar adalah Australia dan New Zealand.*



# Daging lamb yang baik ditandai dengan :

- Warna daging merah cerah dengan serat daging yang halus
- Warna lemak masih putih kekuningan
- Tulang tidak kaku dan banyak berpori
- Pada tulangnya banyak melekat daging

# Mutton

- Daging domba dewasa dengan umur diatas 1 tahun .

Daging yang baik ditandai dengan :

- Warna daging merah cerah dengan serat daging yang halus
- Warna lemak masih putih kekuningan
- Tulang tidak kaku dan banyak berpori
- Pada tulangnya banyak melekat daging

Adapun kriteria-kriteria daging yang baik adalah:

- Dagingnya berwarna merah tua, serat-seratnya halus.
- Lemaknya berwarna putih dan agak keras.
- Kambingnya yang muda tulangnya berpori-pori.
- Dagingnya melekat pada tulang

# Pork ( daging babi )

- Daging babi banyak mengandung lemak, warna dagingnya cenderung berwarna merah keputihan. Dalam pengolahan daging babi biasanya dimasak matang (*welldone*), hal ini disebabkan kemungkinan terdapat parasit yang disebut *trinehines* yang hanya mati apabila melalui pemanasan.
- Daging babi bisa didapatkan dari daging babi jantan (*boar*) dan daging babi betina (*sow*) atau anak babi (*piglet*). Selain diambil dagingnya, babi juga diawetkan sebagai *bacon* dan *ham*. Beberapa produk pork yang terkenal adalah *York Ham* (Inggris), *Parma* (Italia), *Bayeune* (Prancis), dan *Westphalia* (Amerika)

# **TEKNIK PEMILIHAN DAGING**

# BEEF

cara memilih daging sapi yang baik yaitu

- Daging sapi yang baik teksturnya kenyal dan berwarna cerah dengan jalur lemak putih kekuningan
- Pori-pori tulang terisi air daging dengan warna merah muda

# VEAL

Cara memilih daging yang baik:

- serat dagingnya halus dan lembut, serta lapisan lemak bagian luar tidak tebal. Bagian permukaan daging dilapisi kulit tipis yang lembab dan daging serta penampang tulang berwarna merah muda.
- Pori-pori tidak banyak mengandung darah dan ginjal dikelilingi oleh lapisan lemak yang tebal.

# Lamb

Cara memilih daging domba muda:

- Serat daging terasa halus bila diraba dan ditekan. Warna daging merah cerah dan lemak putih kekuningan-kuningan
- Tulang memiliki banyak pori-pori dan tidak kaku. Pada tulang juga banyak daging yang melekat.

# Mutton

cara memilih daging kambing yang baik :

- Serat daging halus dan tulang terasa lebih kaku. Warna daging merah cerah.
- Lapisan lemak agak tebal dan terasa kenyal ditekan.

# Pork

Memilih daging babi kualitas baik :

- serat daging halus dan lembut. Kulit kelihatan rata dan lembab, serta daging berwarna merah muda
- Lapisan kulit dan lapisan lemak tidak terlalu tebal

# **TEKNIK POTONGAN DAGING**

# BUT ( BAGIAN PAHA )

- *But (bagian paha); bagian ini terdiri dari top side, silver side, out side dan daging yang terdapat pada bagian muka dari tulang dengan melepaskan silverside dan top side. Bagian daging ini sangat baik untuk membuat braised beef, daging bumbu rujak, dendeng, daging asap dan corned beef*

# RUMP ( BAGIAN LULUR )

- *Rump (daging bagian lulur); rump ini dapat dibagi menjadi rum short cut, rump steak. Bagian daging ini dapat diolah sebagai semur, beef steak, paopiette dan lain-lain.*

# LOIN

- *Loin (daging bagian lulur); bagian ini disebut pula beef fillet, atau tenderloin.*
- *Fillet (lulur dalam) berada di dekat tulang pinggul dan melekat pada tulang belakang yang menghadap pada rongga perut.*
- *Bagian fillet berada pada bagian yang sedikit bergerak sehingga fillet seolah-olah terdiri dari 3 bagian yaitu:*

- a. *Heat fillet; heat fillet dapat dipotong untuk "chateaubriand". Chateaubriand adalah steak yang tidak pernah dihidangkan untuk 1 porsi, tetapi untuk dihidangkan untuk 2–4 porsi*
- b. *Middle/heart; dari bagian tengah dapat dipotong menjadi 2 macam steak yaitu tournedos dan fillet steak. Bagian tengah ini merupakan bagian yang paling lembut (tender).*
- c. *Fillet tail; bagian ekor atau bagian ujung dari fillet mempunyai penampang yang lebih kecil dari pada bagian tengah makin ke ujung makin kecil dan ujung fillet tampak runcing.*

# RIBS

- *Ribs; terdiri dari tulang yang ke-4 sampai ke-10. Contoh hidangan dari ribs adalah: standing ribs roast, rolled ribs roast dan rib steak.*

# CHUCK & BLADE

- *Chuck & Blade; diperoleh dari bagian depan setelah dipisahkan dari ribs.*
- *Contoh hidangan ini adalah Brown beef stew, Hungarian goulash, Minced beef dan Hamburger.*

# BRISKET & SHIN

- *Brisket & Shin; bagian terbawah dari breast, yang terdiri dari brisket front end, brisket navel end, shin & shark dan flak (bagian di bawah rump & loin).*
- Contoh menu boiled beef flamande, bitoks.
- Lain-lain: selain dari bagian di atas diperoleh juga bagian lain yang disebut *offal* yang terdiri dari beberapa bagian dalam dan beberapa bagian lain seperti buntut, mulut dan tulang-tulang.

# **CARA MEMOTONG DAGING**

# ***Chateaubriand***

- Potong atau pisahkan bagian kepala *fillet* dari bagian tengah.
- *Trimming* kepala *fillet*. Urat-urat serta lemak yang berlebihan dipotong.
- Lemak dalam jumlah tertentu tetap diperlukan melekat pada *steak* karena dapat memberikan aroma serta kelembaban.  
Timbang 1 porsi: 200–250 gr.

# *Tournedo*

- a. *Skinning; Fillet yang mempunyai lapisan urat yang berwarna putih seperti lemak. Lapisan ini dipisahkan dari fillet sebelum fillet dipotong menjadi tournedo. Cara memisahkan kulit ini dengan jalan menusukkan filleting knife di antara daging dan kulit, pisau digerakkan ke arah kepala dan usahakan tidak ada daging yang melekat pada kulit fillet.*
- b. *Timbang sesuai dengan porsi 180–200 gram.*
- c. *Tournedo yang dipotong diletakkan berdiri kemudian dipukuli pelan-pelan dengan “cutle Bat” sehingga fillet bertambah pendek dengan penampang bertambah lebar. Ikat, tournedo diikat dengan benang untuk menjaga agar bentuk tournedos tetap bulat selama di masak*

# *Fillet Mignon*

- a. Potong bagian ekor fillet melintang menjadi potongan yang sama berat, panjangnya sekitar 30–50 cm.
- b. *Flattern, Flattern Mignon juga digepengkan seperti tournedo dengan menggunakan cutle bat.*

# ***T" Bone Steak***

- *"T" bone steak diambil dari sirloin yang masih mempunyai tulang dan fillet (sirloin yang masih utuh). Bila kita teliti salah satu ruas tulang belakang, maka tulang ini mempunyai 3 jari dan 1 bendulan berlubang di mana sumsum turt terbagi pada masing-masing belahan tulang belakang tampak seperti huruf "T". Jadi bentuk "T" tampak melekat pada waktu steak dimasak dan disajikan.*

# *Chop*

- *Chop umumnya berasal dari veal, lamb, mutton dan pork. Nama ternakpotong yang digunakan akan menjadi nama masakan pachopda menu misalnya Veal Chop.*
- *Dalam memotong chop, bagian tulang belakang dapat dipotong sehingga chop akan tampak seperti sirloin steak dalam bentuk kecil*

# ***Cutlet***

- *Cutlet dipotong dari rib yang terdiri dari tulang rusuk dan daging. Pada potongan cutlet, tulang rusuk masih melekat. Bila tulang rusuk ini dihilangkan maka potongan ini tidak dapat disebut cutlet lagi.*

# CARA MENGAWETKAN DAGING

- Diasinkan. Daging yang diasinkan hasilnya dapat disimpan selama 6 bulan, karena bakteri tidak dapat berkembang biak dalam air garam. Caranya ada yang diberi garam secara langsung dan ada pula yang direndam dalam air garam.
- Diasap. Pengasapan yang asli dilakukan dengan menggunakan kayu yang banyak menghasilkan asap dan aroma. Asap meresap ke dalam daging, sehingga mempunyai daya tahan lama, karena bakteri-bakteri tidak dapat berkembang. Hasil daging asap contohnya ham dan lidah asap.
- Dikeringkan. Metode pengeringan dengan pengeringan dingin (*freeze dryng*). Di Indonesia pengeringan cara ini belum lazim digunakan. Pengeringan yang banyak digunakan adalah pengeringan dengan cara dijemur, misalnya dendeng sapi.

# PENYIMPANAN DAGING

- Dibekukan. Daging yang dibekukan dimasukkan ke dalam tempat yang di bawah  $9^{\circ}\text{C}$ . Potongan daging yang kecil biasanya dikerjakan dengan metode cepat yang disebut pembekuan dalam. Daging diletakkan di bak dengan temperatur di bawah  $18,5^{\circ}\text{C}$ . Suhu ini berputar di luar dan didalam bak (di antara tiap bak ada pipa yang mengalirkan udara dingin). Dengan metode ini hanya diperlukan waktu 2 jam. Hasilnya ada lapisan glasir es. Setelah itu dibungkus dengan kertas perkamen dan diletakkan dalam tempat dengan temperatur di bawah  $12^{\circ}\text{C}$ . Abbatoir yang besar dan yang baik menyimpan potongan daging besar-besar di ruang pendingin dengan tempertur  $1^{\circ}\text{C}$ .

- Di almari pendingin rumah tangga. Daging digolongkan dalam *frozen food*, yaitu bahan yang tahan dalam pembekuan. Maka penyimpanan daging di dalam almari pendingin diletakan di dalam *freezer* (*bagian atas untuk membuat es batu*). Daging yang akan disimpan dicuci dahulu dan dimasukkan kantong plastik. Cara penyimpanan seperti ini biasanya tahan selama 3–7 hari. Apabila daging akan dimasak, setelah keluar dari *freezer harus dibiarkan terlebih dahulu* sesuai dengan suhu kamar, atau dikenal dengan proses *thawing*.

- Penyimpanan daging jeroan. Daging jeroan lebih mudah mendapatkan kontaminasi karena itu dianjurkan untuk lekas dimasak setelah dibeli. Sebaliknya apabila kita membeli jeroan secepatnya diolah, misalnya jeroan dibacem. Cara ini sangat efektif, karena setelah dibacem dapat *difreezer* atau sewaktu-waktu dapat digoreng.

- *Disterilisasi. Daging yang dikalengkan dapat berbentuk setengah padat.* Bahan makanan ini siap pakai. Dalam pengalengan operasi pengolahannya ditandai dengan penggunaan panas baik sebagai panas pedahuluan maupun sterilisasi. Dalam pengalengan yang penting penghilangan oksigen agar bahan tidak mengalami perubahan yang dikenal sebagai *exhausting dan vakumisasi. Contoh corned beef.*
- Diawetkan dalam cuka. Biasanya daging yang diawetkan dalam cuka adalah isi perut dan dibuat acar. Cuka yang dipergunakan adalah cuka yang sudah dicairkan, supaya daging tidak menjadi terlalu lunak

# **Bahan Makanan Hewani**

Oleh:  
Astyasari Mahanani

Bahan makanan hewani banyak mengandung protein dan bahan makanan ini tergolong bahan makanan yang paling cepat rusak atau busuk. Bahan makanan yang berprotein tinggi sangat diperlukan oleh tubuh manusia dan juga sangat disenangi oleh bakteri.

## **Pengertian bahan makanan hewani**

- Unggas (poultry)
- Ikan (fish and shellfish)
- Daging (meat)

**Pengelompokan bahan makanan hewani**

# **Ikan dan Kerang**

- Ikan atau biasa disebut ***fish*** diartikan *semua binatang berdarah dingin yang hidup di air dan bernafas dengan insang.* Ikan dapat dikelompokkan menjadi dua yaitu ***fin fish*** (*ikan berkulit lunak*) yang disebut ikan, dan ***shellfish*** yaitu ikan berkulit keras disebut kerang-kerangan. Bagian luar ikan tertutup sisik, sedang bagian luar kerang-kerangan tertutup kulit keras.

- Ikan (fish) adalah binatang berdarah dingin yang hidup di air, baik di air tawar maupun di air laut.
- Binatang kerang (shellfish) adalah binatang berkulit kerang atau bertubuh lunak yang dapat diolah menjadi makanan.

**Pengertian:**

- Warna pada kulit ikan mengkilat dan jernih. Berbeda dengan ikan yang busuk maka kulit ikan akan menjadi kusam atau suram dan tidak segar lagi.
- Sisik ikan melekat kuat pada kulitnya dan mengkilat.
- Apabila ditekan daging ikan dengan jari pada bagian perut jika ditekan ,cepat kembali pada keadaan semula atau kenyal, berarti ikan dalam keadaan rigor mortis atau belum busuk atau rusak.
- Bagian insang ikan masih berwarna merah segar dan lembaran insang kelihatan jelas.
- Bola mata ikan masih bening atau jernih, cerah, dan segar serta tidak tenggelam pada rongganya.
- Ikan yang masih segar mempunyai bau yang masih segar. Jika kedapatan ikan berbau amoniak atau belerang berarti ikan sudah busuk.

## **Kualitas ikan:**

## **Sebaliknya ikan yang kurang segar mempunyai tanda:**

- Mata; suram, pucat dan keruh, bila ditekan biji mata akan hancur dan tidak muncul kembali.
- Insang; kotor dan penuh dengan cairan yang melekat, tidak berwarna merah.
- Sisik; mudah lepas dari badan ikan.
- Bau; mulai mengeluarkan bau kurang sedap (amonias), berbau basi atau asam.
- Tubuh lembek

- **Berdasarkan habitatnya atau tempat hidupnya ikan :**
  1. Ikan air tawar seperti ikan yang hidup di air tawar seperti di sungai, danau dan kolam-kolam ikan.
  2. Ikan laut adalah ikan yang hidup di air laut. Jenis ikan yang hidup di air laut lebih banyak daripada jenis ikan air tawar.

**Jenis ikan:**

- ***Flatfish***: bertubuh agak gepeng atau pipih. Ikan-ikan yang bertubuh pipih pada umumnya hidup dekat dasar laut.
- ***Round fish***: yang bertubuh agak lonjong, dan kembang.

**Berdasarkan bentuknya**

- **Leanfish**, atau ikan tak berlemak, mempunyai kandungan lemak 2% atau kurang.
- **Medium fatfish**, atau ikan berlemak, memiliki kandungan lemak antara 2–5%. Lemak ikan golongan leanfish dan medium fatfish banyak terkandung dalam hati ikan, seperti ikan cod dan halibut yang secara komersil dibuat minyak hati ikan.
- **Fatfish**, atau ikan berlemak tinggi, memiliki kandungan lemak di atas 5%. Fatfish memiliki pigmen warna lebih banyak dibandingkan jenis lainnya, sehingga ikan-ikan golongan ini dapat terlihat kuning ataupun pink dibandingkan dengan leanfish yang berwarna putih. Beberapa jenis fatfish antara lain salmon, mackerel, herring, dan belut.

**Berdasarkan kandungan lemaknya:**

- Ikan berenang secara horizontal
- Bagian tubuh yang menghadap ke atas berwarna lebih gelap, dan bagian tubuh yang menghadap ke bawah berwarna putih
- Kedua matanya berada pada sisi bagian atas
- Hidup ikan dekat dengan dasar laut atau dekat dengan karang

**Ciri ikan bertubuh pipih:**

- Ikan pari
- Ikan lidah-lidah
- Ikan langkan (halibut)
- Bawal
- Sole
- Pomfret
- Turbot

**Contoh ikan tubuh pipih:**

- Berenang secara vertical
- Kedua matanya berada pada sisi kanan dan sisi kiri
- Hidup dekat dengan permukaan laut

**Ciri ikan tubuh bulat:**

- Cakalang (tuna)
- Tenggiri (mackerel)
- Kakap
- Bandeng
- Ikan karper
- Ikan gurami
- Ikan mujair
- Ikan lemuru
- Ikan sarden

**Contoh ikan bertubuh bulat:**

- Tujuan penyimpanan basah dan dingin adalah untuk mempertahankan suhu penyimpanan pada suhu  $-1$  s/d  $1^{\circ}\text{C}$ , untuk menahan perpindahan bau dan aroma yang dipindahkan oleh bahan lain. Penanganan dan penyimpanan ikan bertujuan untuk mempertahankan kadar ikan, melindungi daging ikan dari kerusakan.
- Teknik basah dan dingin ini menggunakan media refrigerator atau freezer, atau ice. Dengan media ini, proses pembekuan yang akan menunda bakteri atau mikroorganisme dalam ikan tidak akan berkembang biak sehingga ikan tidak akan mengalami kerusakan.

## Teknik penyimpanan ikan

## Teknik penyimpanan basah dingin

- **Penyimpanan dalam pecahan es.**

Cara penyimpanan dalam pecahan es dengan menggunakan drip-can agar es yang mencair dapat mengalir keluar, dan pecahan es dapat diganti setiap hari.

- **Penyimpanan dalam alat pendingin.**

Penyimpanan dengan alat pendingin menggunakan suhu antara  $-1$  s/d  $1^{\circ}\text{C}$ . . Caranya ikan dibungkus atau diletakkan dalam alat pembungkus yang benar-benar kedap air kemudian dimasukkan alat pendingin. Penyimpanan ikan sebaiknya disimpan di tempat tersendiri, atau dipisah dari bahan makanan lain karena ikan mempunyai bau yang sangat tajam. Masa penyimpanan ikan segar dapat bertahan sampai dua hari.

# Teknik penyimpanan ikan:

## Teknik pengawetan

- 1) Pengawetan ikan segar
- 2) Pengawetan dengan menggunakan bahan bahan kimia, penggaraman, pencukaan

**Thank's for your  
attention...**



# Penanganan ikan dan shellfish



Oleh :  
Astyasari Esti Mahanani

# Penanganan pada ikan

## Ada perubahan pada ikan setelah mati :

- ▶ Setelah ikan mati, ikan akan mengalami peristiwa "rigor mortis" yaitu peristiwa menjadi kaku pada tubuh ikan karena akibat reaksi biokimia. Tingkat kecepatan proses rigor mortis dipengaruhi oleh beberapa faktor, yaitu jenis ikan, keadaan ikan waktu ditangkap, cara ikan dibunuh, suhu, dan kondisi lingkungan penyimpanan
- ▶ **Prose autolisis**  
yaitu peristiwa penguraian protein dan lemak dalam tubuh ikan karena pengaruh enzim yang diakibatkan oleh perubahan struktur tenunan daging ikan. Peristiwa ini akan membuat daging ikan menjadi lunak dan mudah terpisah dari tulangnya.

## ► Proses kebusukan

Kebusukan pada ikan yang disebabkan oleh tumbuh dan berkembangbiaknya bakteri. Bakteri pada ikan berasal dari dalam ikan, berasal dari isi perut dan usus, sedangkan bakteri yang berasal dari luar ikan disebabkan oleh gangguan serangga (lalat dan serangga penyebab Penyakit) dan binatang kecil (tikus, kutu, kucing). Reaksi dari proses kebusukan ini akan menghasilkan bau yang kurang sedap seperti bau amoniak, bau belerang, dan bau tak sedap lainnya.

# Penanganan pada shellfish

## ▶ Penanganan kepiting ( Crab )

Bentuk kepiting lonjong dan pipih, warna kulit luar abu-abu gelap dan hitam. Warna kulit ini berubah menjadi kemerah-merahan setelah dimasak. Kaki besar dan mempunyai capit yang kuat. Kepiting dibeli dalam keadaan hidup. Kepiting yang lebih besar lebih menguntungkan daripada yang kecil-kecil. Kepiting disimpan setelah direbus. Bagian daging dan bagian lainnya dipisahkan.

- ▶ Daging kepiting yang masih hidup berwarna putih dan mengandung butiran lemak berwarna kuning. Sedangkan daging kepiting yang telah mati tampak kering, tidak terdapat lagi cairan dalam kulit, dan warna dagingnya berubah kebiru-biruan serta mengeluarkan bau yang tidak menyenangkan. Umumnya konsumen ingin mendapatkan kepiting betina yang bertelur. Untuk itu perlu mengetahui tanda-tanda kepiting betina, yaitu bagian ekornya yang agak lebar dan tumpul

...

### ▶ **Penanganan Udang Barong ( lobster)**

Bentuk badan bulat lonjong, bagian kepala terdiri dari satu ruas kulit keras dan tebal. Bagian ini ditutupi oleh duri-duri besar dan kecil dan di ujung kepala terdapat dua duri besar yang menonjol ke depan. Pada bagian kepala tumbuh 6 pasang kaki dan dua sungut atau antena. Bagian badan nampak beruas-ruas dan ekor seperti kipas. Panjang biasanya 30-40 cm. Warna umumnya hijau tua, merah coklat, atau ungu kecoklatan. Kadang-kadang terdapat bintik-bintik putih atau garis-garis melintang. Cara memasak lobster ini dengan teknik boiling dan grilling.

▶ **Penanganan udang ( shrimp dan Prawn )**

Shrimp dan prawn dalam pengolahan makanan hanya dibedakan berdasarkan besar dan panjang badannya. Shrimp merupakan udang yang mempunyai tubuh pendek, baik yang hidup di air laut maupun di air tawar, jenis shrimp misalnya udang tawar (*fresh water shrimp*) sedang prawn meliputi udang-udang yang mempunyai tubuh lebih panjang dan agak besar baik yang hidup di air laut maupun di air tawar. Jenis prawn antara lain udang windu dan udang putih (banana white prawn), udang dogol, dan udang galah.

## ▶ Penanganan jenis kerang

cara mengolah kerang yaitu dengan mencucinya dibawah air mengalir sampai bersih hingga tidak ada kotoran ataupun lumpur yang menempel pada kerang. Kerang dapat dimasak dengan kulitnya atau tanpa kulitnya. Setelah kerang dibersihkan, kerang dapat direbus dalam air yang mendidih. Jika kulit kerang sudah terbuka maka itu tandanya kerang sudah matang

## ▶ **Penanganan cumi-cumi**

cumi-cumi mengandung tinta berwarna hitam, jika tinta tidak dibuang maka masakan akan berubah menjadi hitam. Sebaiknya tinta pada cumi-cumi harus dibuang terlebih dahulu. Cara membuangnya yaitu dengan mengambil bagian putih yang panjang dekat kepalanya dan ditarik keluar. Kemudian cuci cumi-cumi hingga bersih.

# Cara membersihkan ikan

- ▶ Cuci ikan yang akan dibersihkan untuk melepaskan semua kotoran dan pasir yang mungkin melekat pada badan.
- ▶ Potong semua sirip dan insang, kemudian keluarkan insangnya.
- ▶ Buat torehan dari lubang dubur menuju bagian kepala.
- ▶ Keluarkan semua bagian isi perut dan bagian dalam lainnya.
- ▶ Keluarkan kantong darah yang melekat pada tulang belakang.
- ▶ Buang sisik semua ikan bila diperlukan.
- ▶ Cuci dan bilas air dingin, kemudian keringkan pada suatu tempat yang memungkinkan air dapat menetes.

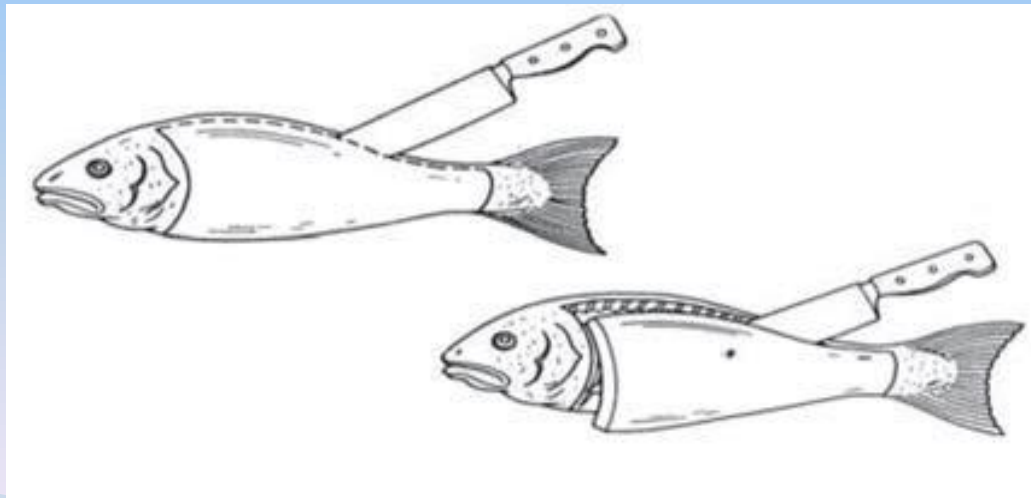
# Cara memotong ikan

## ▶ Filleting dan skinning flatfish

Bagian daging ikan yang berada di kedua sisi ikan atau mengapit tulang belakang disebut "*fillet*". *Ikan bagian ini terdiri dari daging ikan yang tebal. Fillet juga berarti suatu proses pekerjaan untuk memotong atau memisahkan bagian daging dan tulang, sedangkan istilah skinning berarti menguliti (memisahkan kulit dari daging).*

# Proses filleting

- ▶ Letakkan ikan pada chopping board, bagian yang gelap menghadap ke atas, bagian ekor mengarah pada badan kita.
- ▶ Buat torehan di atas tulang belakang (di tengah-tengah dari kepala menuju ekor).



- ▶ Bila bagian kepala masih melekat pada badan, buat torehan melintang untuk memisahkan kepala dengan fillet.
- ▶ Keluarkan fillet bagian kiri, dengan cara menekan fillet ke kiri dan menggerakkan.
- ▶ Pisau di atas tulang, dari bagian tulang belakang ke arah luar (fillet telah dikeluarkan).
- ▶ Putar kedudukan ikan hingga bagian kepala mengarah pada badan kita, lalu keluarkan fillet 2 dengan mengulangi tahapan ke-4.
- ▶ Balik posisi ikan sehingga bagian tulang menghadap ke bawah ulangi tahapan ke-4 dan 5 untuk mengeluarkan fillet 3 dan 4.

# Proses skinning

- ▶ Letakkan sebuah fillet pada *chopping board*, bagian kulit menghadap ke bawah, bagian ekor di sebelah kiri.
- ▶ Pegang ujung ekor dengan tangan kiri, potong daging ekor sesedikit mungkin tanpa memotong kulit.
- ▶ Gerakkan pisau seperti gerakan menggergaji dari bagian ekor menuju bagian kepala. Pisau berjalan tepat di antara bagian kulit dan daging.

# Filleting dan skinning roundfish

## Proses filleting roundfish

- ▶ Letakkan ikan pada *chopping board*, bagian punggung *mengarah* ke badan kita, dan kepala di sebelah kanan.
- ▶ Buat torehan sepanjang tulang belakang kira-kira sedalam 2 cm, dari kepala ke arah ekor. Torehan ini untuk mengetahui bahwa pisau berjalan tepat di atas tulang punggung atau tulang sirip punggung. Bila bagian kepala masih ada, pisahkan bagian *fillet dengan* memotong sesedikit mungkin kepala/insang.
- ▶ Angkat bagian fillet dengan tangan kiri, kemudian gerakkan pisau di atas tulang sirip untuk memisahkan *fillet*.
- ▶ *Fillet jangan diangkat terlalu tinggi yang memungkinkan fillet rusak,*
- ▶ pisau diusahakan tidak menoreh atau merusak daging. Potong urat daging pada tulang belakang. Urat-urat ini tampak seperti tulang muda yang kuat. Setelah tulang ini dipotong, lanjutkan proses filleting pada sisi berikutnya, sehingga seluruh fillet dapat dibersihkan dari tulang belakang.
- ▶ Putar balik posisinya sehingga bagian tulang menghadap ke bawah bagian belakang menghadap ke badan, dan bagian ekor di sebelah kanan.
- ▶ Ikuti proses di atas sehingga fillet dapat dipotong dan diambil.

## Proses skinning/ menguliti roundfish

Cara untuk menguliti *fillet dari round fish* adalah:

- ▶ Letakkan *fillet* pada *chopping board* bagian kulit ke bawah, bagian ekor di sebelah kiri.
- ▶ Pegang ujung ekor dengan tangan kiri sesedikit mungkin.
- ▶ Potong bagian daging melintang hingga pisau menyentuh kulit ikan.
- ▶ Gerakkan pisau seperti gerak menggergaji, di antara daging dan kulit. Pisau dalam posisi miring ke kiri.

### Catatan:

- ▶ Bila pisau dalam posisi tegak: bagian kulit mudah terpotong.
- ▶ Bila pisau terlalu miring: banyak sisa-sisa daging tersisa pada kulit.

Hasil: fillet yang bersih

- ❑ Tulang ikan dapat digunakan untuk kaldu ikan.
- ❑ Kulit dibuang.

# Nama potongan

- ▶ *Fillet*; Potongan ikan utuh dan sudah dibuang tulang dan kulitnya untuk ikan berbentuk badan bulat menjadi 2 fillet dan ikan berbentuk badan pipih menjadi 4 fillet.
- ▶ *Delice*; Potongan fillet utuh panjang kemudian disimpul menjadi bulatan atau dilipat 2, bagian dalam ada di luar.
- ▶ *Paupiette*; Dean difillet tipis, diisi lalu digulung, disebut juga *rolle dillet*.
- ▶ *Goujon (Goujonette)*; Panjang potongan kurang lebih 6–8 cm dengan tebal 0,5–1 cm. *Goujon* biasanya dibuat dari *trimming* yang didapat pada waktu proses *portioning*.
- ▶ *Troncon*; Potongan ikan dipotong dari ikan yang bertubuh bulat (*round fish*). Potongan ikan berbentuk *troncon* ini bulat utuh bersama durinya.

# Teknik olah

- ▶ memanggang
- ▶ merebus
- ▶ Mengoreng
- ▶ menumis

# Olahan seafood

- ▶ Ikan laut : ikan bakar colo-colo, otak-otak ikan, ikan acar kuning
- ▶ Ikan air tawar: mangut lele, pepes ikan mas, pecel lele
- ▶ Udang : pengek udang, cileupe udang
- ▶ Cumi-cumi : cumi-cumi goreng tepung

**Diskusi kelompok!!!!!!!**

**Buatlah kelompok tiap kelompok terdiri dari 2 orang.**

**Diskusikan masakan indonesia yang berbahan dasar Seafood !!**

**Cari daerahnya, nama masakannya, resepnya, ciri-ciri masakan.....**

**SEKARANG.....!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!**

**!!**

# Modul

## PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA



Untuk Kelas XI Jasa Boga

Disusun oleh Astyasari

SMK Sahid Surakarta

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA



## **KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT atas limpahan RahmatNya sehingga buku ini dapat diselesaikan.

Pembentukan karakter merupakan salah satu tujuan pendidikan nasional. Pendidikan tidak hanya membentuk insan Indonesia yang cerdas, tetapi juga membentuk manusia Indonesia yang berkepribadian atau berkarakter, sehingga nantinya akan lahir generasi bangsa yang tumbuh dan berkembang dengan karakter yang bernafaskan nilai-nilai luhur bangsa serta agama. Sedangkan tujuan pendidikan menengah kejuruan adalah meningkatkan pengetahuan, kepribadian, akhlak mulia, serta keterampilan untuk hidup mandiri, mampu memilih karier sesuai bidang keahliannya, mampu beradaptasi di lingkungan kerja, serta mengembangkan sikap profesional dalam bidang keahlian yang diminatinya. Sehingga modul ini diharapkan dapat berfungsi sebagai pendukung pencapaian kompetensi minimal.

Modul ini diharapkan dapat membantu pendidikan SMK yang berkarakter demi kemajuan demi kehidupan bangsa Indonesia dimasa yang akan datang. Selain kelengkapan isi, buku ini juga disusun dengan runtut serta mudah dipahami. Penulis mengucapkan terima kasih kepada Kepala Sekolah SMK Sahid Surakarta, Bapak Kristiono Suwarno, S.Pd yang telah banyak membantu penulisan buku ini. Penulis mengharapkan segala kritik dan saran yang membangun dari semua pihak untuk kesempurnaan buku ini, demi kemajuan pendidikan dalam bidang boga khususnya dan pendidikan pada umumnya.

Yogyakarta, 23 September 2016

Penyusun,

Astiyasari Esti Mahanani

## PENDAHULUAN

### **A. Deskripsi Singkat Cakupan Modul**

Modul ini berisi tentang materi pengolahan makanan Indonesia berdasarkan spektrum SMK:

1. Pengolahan hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang
2. Pengolahan hidangan Indonesia dari unggas, daging dan *seafood*
- 3 . Pengoperasian alat pengolahan makanan Indonesia.

### **B. Kompetensi yang Diharapkan**

Di dalam silabus SMK Pendidikan Tata Boga disebutkan bahwa kompetensi yang diharapkan bahwa pendidik dan peserta didik mampu mengembangkan perangkat pembelajaran Standar Kompetensi Pengolahan Makanan Indonesia dengan indicator pencapaian kompetensinya yaitu menguasai kompetensi akademik kependidikan.

Sedangkan di dalam modul ini, kompetensi yang diharapkan yaitu bahwa Pendidik dan peserta didik mampu:

1. Mengolah hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang
2. Mengolah hidangan Indonesia dari unggas, daging dan *seafood*
3. Mengoperasikan alat pengolahan makanan Indonesia.

# Sate dan Hidangan Panggang



## A. Deskripsi Sate

Siapa yang tidak mengenal sate? Makanan yang astu ini banyak digemari oleh berbagai kalangan,. Makanan ini sangat populer, jarang ada yang menolak bila disuguhi sate, karena sudah tergoda aromanya yang harum saat sate dibakar.

Sate atau satai adalah makanan yang terbuat dari potongan daging kecil-kecil yang ditusuk sedemikian rupa dengan tusukan lidi tulang daun kelapa atau bambu kemudian dipanggang menggunakan bara arang kayu. Sate disajikan dengan berbagai macam bumbu yang bergantung pada variasi resep sate. Daging yang dijadikan sate antara lain daging ayam, kambing, domba, sapi, babi, kelinci, kuda, dan lain-lain.

Sate diketahui berasal dari Jawa, Indonesia, dan dapat ditemukan di mana saja di Indonesia dan telah dianggap sebagai salah satu masakan nasional Indonesia. Sate juga populer di negara-negara Asia Tenggara lainnya seperti Malaysia, Singapura, Filipina, dan Thailand. Sate juga populer di Belanda yang dipengaruhi masakan Indonesia yang dulu merupakan koloninya.

Sate adalah hidangan yang sangat populer di Indonesia; dengan berbagai suku bangsa dan tradisi seni memasak (lihat Masakan Indonesia) telah menghasilkan berbagai jenis sate. Di Indonesia, sate dapat diperoleh dari pedagang sate keliling, pedagang kaki lima di warung tepi jalan, hingga di restoran kelas atas, serta kerap disajikan dalam pesta dan kenduri. Resep dan cara pembuatan sate beraneka ragam bergantung variasi dan resep masing-

masing daerah. Hampir segala jenis daging dapat dibuat sate. Sebagai negara asal mula sate, Indonesia memiliki variasi resep sate yang kaya.

Biasanya sate diberi saus. Saus ini bisa berupa bumbu kecap, bumbu kacang, atau yang lainnya, biasanya disertai acar dari irisan bawang merah, mentimun, dan cabai rawit. Sate dimakan dengan nasi hangat atau, kalau di beberapa daerah disajikan dengan lontong atau ketupat. Hidangan internasional yang mirip sate antara lain yakitori dari Jepang, shish kebab dari Turki, shashlik dari Kaukasia, chuanr dari China, dan sosatie dari Afrika Selatan. Sate terdaftar sebagai peringkat ke-14 dalam *World's 50 most delicious foods* (50 Hidangan Paling Lezat di Dunia) melalui jajak pendapat pembaca yang digelar oleh CNN Go pada 2011.

## **B. Asal Usul Sate**

Pedagang sate di Jawa sekitar tahun 1870. Sate telah menjadi makanan yang populer secara luas di berbagai belahan dunia, hal ini menjadikan orang tertarik untuk mengetahui asal mula hidangan populer ini. Meskipun Thailand dan Malaysia menganggap hidangan ini adalah milik mereka, tanah air sate yang sesungguhnya di Asia Tenggara adalah Jawa, Indonesia. Di sini sate dikembangkan dari adaptasi kebab India yang dibawa oleh pedagang muslim ke Jawa. Bahkan India tak dapat mengakui sebagai asal mulanya karena hidangan ini merupakan pengaruh Timur Tengah. -Jennifer Brennan (1988).

Kata "sate" atau "satai" diduga berasal dari bahasa Tamil. Diduga sate diciptakan oleh pedagang makanan jalanan di Jawa sekitar awal abad ke-19, berdasarkan fakta bahwa sate mulai populer sekitar awal abad ke-19 bersamaan dengan semakin banyaknya pendatang dari Arab dan pendatang Muslim Tamil dan Gujarat dari India ke Indonesia. Hal ini pula yang menjadi alasan populernya penggunaan daging kambing dan domba sebagai bahan sate yang disukai oleh warga keturunan Arab. Dalam tradisi Muslim Indonesia, hari raya Idul Adha atau hari raya kurban adalah peristiwa istimewa. Pada hari raya kurban ini daging

kurban berlimpah dan dibagikan kepada kaum dhuafa dan miskin. Kebanyakan merayakannya dengan bersama-sama memanggang sate daging kambing, domba, atau sapi.

Teori lain mengusulkan bahwa asal kata sate berasal dari istilah Minnan-Tionghoa *sa tae bak* (三疊肉) yang berarti tiga potong daging. Akan tetapi teori ini diragukan karena secara tradisional sate terdiri atas empat potong daging, bukan tiga. Dan angka empat dianggap bukan angka yang membawa keberuntungan dalam kebudayaan Tionghoa. Warga Tionghoa Indonesia juga mengadopsi dan mengembangkan sate sesuai selera mereka, yaitu sate babi yang disajikan dengan saus nanas atau kecap yang manis dengan tambahan bumbu-bumbu Tionghoa, sehingga sate Tionghoa memiliki cita rasa seperti hidangan daging panggang khas Tionghoa.

Dari Jawa, sate menyebar ke seluruh kepulauan Nusantara yang menghasilkan beraneka ragam variasi sate. Pada akhir abad ke-19, sate telah menyeberangi selat Malaka menuju Malaysia, Singapura, dan Thailand, dibawa oleh perantau Jawa dan Madura yang mulai berdagang sate di negeri jiran tersebut. Pada abad ke-19 istilah sate berpindah bersamaan dengan perpindahan pendatang Melayu dari Hindia Belanda menuju Afrika Selatan, di sana sate dikenal sebagai *sosatie*. Orang Belanda juga membawa hidangan ini dan banyak hidangan khas Indonesia lainnya ke negeri Belanda, hingga kini seni memasak Indonesia juga memberi pengaruh kepada seni memasak Belanda. Sate ayam atau sate babi adalah salah satu lauk-pauk yang disajikan dalam hidangan Rijsttafel di Belanda.

## C. Jenis Sate

Sate hampir dikenal di daerah-daerah di Indonesia. Di Indonesia ada banyak jenis sate di tiap-tiap daerahnya. Menurut jenisnya sate dibedakan menjadi dua yaitu menurut bahan dasarnya dan menurut asal daerahnya. Menurut bahan dasarnya seperti sate ayam, sate kambing, sate kerang, sate

kalong (terbuat dari daging kerbau), sate lalat (terbuat dari daging kambing atau ayam), sate lembu, sate pentul, sate udang, sate babi, sate kelinci, sate telur muda, sate terpedo, sate jamur, sate puyuh, sate penyu, sate siput dan sate keong. Sedangkan contoh sate menurut daerahnya yaitu :

#### 1. Sate madura

Sate madura adalah sate khas madura. Sate madura biasanya terbuat dari ayam. Madura selain terkenal sebagai pulau garam, juga terkenal dengan satenya. sate madura, selain ayam sebagai bahan utamanya juga ada yang menggunakan kambing yang ditandai dengan digantungnya kaki belakang si kambing di rombongan sang penjual sate. Bumbunya adalah campuran kacang yang ditumbuk halus petis dan sedikit bawang merah. Memanggangnya dengan api batok kelapa yang dihaluskan terlebih dahulu yang disebut dengan arang batok kelapa.



Sumber: <http://1.bp.blogspot.com>  
Gambar 1. Sate Madura

#### 2. Sate ponorogo

Sate ayam ponorogo adalah jenis sate yang berasal dari kota ponorogo, jawa timur. Daging ayamnya sendiri sangat empuk dan bumbunya meresap. Sate ponorogo berbeda dari pada sate madura yang populer. Perbedaannya adalah pada cara memotong dagingnya. Dagingnya tidak dipotong menyerupai dadu seperti sate ayam pada umumnya, melainkan disayat tipis menyerupai fillet, sehingga selain lebih empuk, gajih atau lemak pada dagingnya pun bisa disisihkan.



Sumber: <http://3.bp.blogspot.com>

Gambar 2. Sate Ponorogo

Perbedaan berikutnya sate ponorogo melalui proses perendaman bumbu agar bumbu meresap kedalam daging. Sate daging, usus, dan kulit dibumbui dengan bumbu kecap dan minyak sayur. Setelah bumbunya merata sate dipanggang diatas panggangan sate selama kurang lebih 3-5 menit. Alat pemanggang sate ponorogo terbuat dari tungku yang terbuat dari tanah liat.

### 3. Sate Padang

Sate padang adalah sebutan sebutan untuk 3 jenis varian sate di Sumatera Barat yaitu sate Padang, sate Padang Panjang, dan sate Pariaman. Sate padang memakai bahan daging dengan bumbu kuah kacang kental ditambah cabai yang banyak sehingga rasanya pedas. Pada pembuatan sate padang daging segar dimasukkan dalam drum besar berisi air dan direbus 2 kali agar lunak menggunakan drum dan air yang berbeda. Daging diiris-iris dan dilumuri dengan bumbu dan rempah-rempah. Sementara air rebusan digunakan sebagai kuah kaldu, bahan membuat kuah sate. Lalu kuah kaldu ini dicampur dengan 19 macam bumbu rempah-rempah yang telah dihaluskan dicampur dengan berbagai macam cabai. Seluruh bumbu kemudian dijadikan satu kemudian dimasak selama 15 menit. Sate hanya dibakar saat dipesan menggunakan arang dari tempurung kelapa.



Sumber: <http://rangtalu.files.wordpress.com>

Gambar 3. Sate Padang

Contoh lain jenis sate berdasarkan daerah asalnya yaitu Sate Maranggi, Sate Ambal, Sate Tegal, Sate Lilit Bali, Sate Buntel Solo, Sate Ayam Blora.

## **D. Mengolah Hidangan Sate dan Makanan Yang Dipanggang**

### **1. Bahan Utama**

Bahan yang digunakan untuk membuat sate antara lain daging yang akan disate biasanya berasal dari daging ayam, kambing, sapi atau daging lainnya yang dikehendaki, kemudian daging dipotong-potong dan direndam dengan bumbu rempah.

#### **a) Unggas**

Semua jenis unggas bisa dipakai untuk bahan dasar sate dan makanan panggang, ayam kampung maupun ayam broiler sama-sama bisa dipakai.

- 1) Daging ayam kampung member rasa gurih, sedikit liat. Selipkan beberapa potongan kulit untuk memmberikan rasa yang gurih pada sate, sedangkan pada makanan panggang, jangan buang kulit bebek maupun ayam, karena selain memmberi rasa gurih juga memberikan tekstur dan bentuk yang bagus.

Kriteria daging ayam yang baik :

- 1) Daging ayam yang berwarna putih kekuningan.
  - 2) Bertekstur lembut dan elastic.
  - 3) Tidak terlampau berlemak
- 2) Daging bebek daging bebek sebaiknya direbus lama sampai mengeluarkan minyak secara berulang-ulang baru diungkep menggunakan bumbu yang banyak terutama yang berupa rempah-rempah bisa menyamarkan aroma khas daging bebek, yang sebagian orang kurang suka karena berbau amis.

## **b) Daging**

### **1. Daging Kambing**

Daging kambing sangat banyak dan umum ditemui sebagai hidangan panggang ataupun sate. Daging kambing yang dipakai adalah daging akambing muda karena dagingnya tidak prengus dan tidak liat, sehingga tidak membutuhkan waktu yang lama untuk mematangkannya. Untuk mendapatkan daging kambing muda, secara khusus bisa dipesan pada tukang daging. Daging kambing untuk pembuatan sate diolah dengan cara dipotong dadu seperti biasa atau dibuat daging cincang seperti pada pembuatan sate buntel. Daging kambing sebaiknya tidak dicuci terlebih dahulu karena dapat menimbulkan bau khas daging kambing yang sangat mengganggu ketika dibakar dan merusak kelezatan sate setelah matang.

Criteria sate kambing yang baik :

- Dagingnya tidak kering dan tidak keras.
- Dagingnya tidak alot.
- Tidak terlampau berbau menyengat khas daging kambing.

### **2. Daging sapi**

Daging sapi lebih keras dibanding dengan daging ayam maupun daging bebek. Untuk dibuat sate sebaiknya pilih daging bagian has dalam. Perhatikan betul-betul arah irisannya. Pola irisan pada serat daging mempengaruhi proses pematangannya. Iris melintang serat jangan membujur mengikuti serat. Kemudian rebus atau terlebih dahulu dengan bumbu sampai

empuk. . Cara mengempukkan daging sapi agar tidak alot adalah menggunakan wortel yang diparut, buah nanas yang dipotong-potong, buah anggur yang dipotong, daun papaya atau serbuk kering daun papaya.

### 3. Daging kerbau

Daging yang digunakan adalah daging kerbau. Untuk pengolahannya biasanya daging kerbau terlebih dahulu digiling terlebih dahulu agar dagingnya lebih empuk. Untuk perbedaan daging sapi dan daging kerbau serata daging kerbau lebih besar dan padat, warna daging kerbau lebih menyala, proses memasak daging kerbau biasanya lebih lama dengan perbandingan 1 kg daging kerbau membutuhkan waktu 1,5 jam sedangkan daging sapi hanya 1 jam.

### 4. Kikil

Kikil yang digunakan sebagai bahan dalam membuat sate adalah kikil yang direbus sampai empuk sekali. Biasanya dipasaran tersedia dalam keadaan sudah direbus dan siap diolah. Namun bila ragu kan kebersihannya, bisa direbus sekali lagi sambil diberi tetesan cuka setelah itu buang air rebusannya dan cuci hingga bersih.

### 5. Jeroan

Ada beberapa jenis sate yang menggunakan jeroan sapi atau kambing sebagai bahan utamanya diantaranya sate Padang yaitu sate jeroan sapi yang disajikan dengan saus kuing dengan pelengkap ketupat. Jeroan sapi atau kambing merupakan bagian yang berkualitas lebih rendah daripada daging. Jenis jeroan yang digunakan untuk pembuatan sate diantaranya paru-paru, jantung, hati, usus, babad, dan lidah.

Cara memilih jeroan sapi :

- Memilih hati sapi yang baik yaitu segar, teksturenya luak tidak banyak mengandung urat serta bingkas.
- Memilih jantung sapi yang baik yaitu tidak banyak diliputi lemak, bingkas, dan bila diiris mengandung cairan.

- Memilih paru-paru sapi yang baik yaitu segar, tidak berbau, teksturnya lunak, tidak banyak mengandung urat dan bingkas.
- Memilih babad sapi yang baik yaitu baunya segar dan kalau ditekan tidak terlalu keras.
- Memilih usus sapi yang baik yaitu lunak dan kulit dinding ususnya tipis.

c) Seafood

Seafood hampir semua produk laut bisa digunakan untuk olahan sate dan terutama makanan panggang, untuk sate yang paling sering digunakan adalah :

- Udang , udang yang digunakan adalah udang pancet besar dan warnanya abu-abu atau udang peci yang berukuran sedang. Bila menggunakan udang pancet, sayat dulu perutnya untuk mengeluarkan kotorannya. Buat beberapa guratan dibagian perutnya supaya udang bisa lurus ketika ditusuk dari ekor sampai kepalanya.
- Kerang, kerang yang dipakai adalah kerang darah. Pilihlah yang masih hidup, supaya dagingnya segar. Rebus kerang dalam kedalam air panas yang sudah diberi sepotong arangkayu. Arang kayu akan menyerap racun dan sebagian zat antihistamin( penyebab alergi).

## 2. Bumbu



Bumbu pada sate digunakan untuk meningkatkan cita rasa sate. Bumbu sate tradisional biasanya berasal dari rempah-rempah tradisional. Bumbu yang digunakan dalam pembuatan sate pada umumnya sama seperti bumbu-bumbu yang digunakan pada masakan tradisional. Bumbu yang digunakan untuk membuat sate beserta sausnya diantaranya :

- 1) Sate Madura bumbu yang digunakan bawang merah, bawang putih dan cabai rawit.
- 2) Sate Padang bumbu yang digunakan santan, kunyit, dan daun kunyit.
- 3) Sate Maranggi bumbu yang digunakan adalah kecap manis, bawang putih, dan cabai rawit.
- 4) Sate Banyumas bumbu yang digunakan adalah kencur dan bawang putih.
- 5) Sate Semarang bumbu yang digunakan adalah bawang merah, cabai rawit, tomat, dan kecap manis.

## 3. Ciri-ciri Sate

- a. Pada umumnya terbuat dari bahan makan hewani seperti daging sapi, ayam atau kambing.
- b. Daging bahan pembuatan sate dipotong dadu kemudian ditusuk dengan tusukan sate(sujen).
- c. Selalu dimasak dengan cara dibakar diatas arang.
- d. Disajikan bersama campuran bumbu dan pelengkap.

## 4. Fungsi Sate

Sate sebagai makanan yang banyak digemari memiliki fungsi sebagai berikut:

- a. Sebagai bahan makanan sumber zat gizi.
- b. Hidangan *buffet* atau *stand* pada acara jamuan makan atau pesta.
- c. Menu utama yang dijual di reestoran-restoran atau kedai-kedai di pinggir jalan.

## 5. Pedoman Membumbui Sate

Salah satu criteria sate yang baik adalah daging tidak alot dan bumbu meresap kedalam daging, agar bumbu meresap maka diperlukan proses marinate sate dengan teknik yang benar.

Teknik marinate sate yaitu :

- a. rendam terlebih dahulu tusuk sate ke dalam air selama 30 menit sebelum dipakai. Ini akan mencegah tusuk sate menjadi hangus saat dibakar.
- b. Selipkan potongan kulit diantara potongan daging sate. Lemak yang mencair akan menambah kelembatan dan rasa gurih pada sate.
- c. Rendam daging untuk sate dalam bumbu minimal 30 menit
- d. Sate atau makanan panggang bisa dimatangkan di atas kompor dengan alat pemanggang khusus, namun penggunaan bara api lebih diutamakan. Ini karena arang memberikan aroma khas pada sate.
- e. Bumbu perendam merupakan cara untuk memberi rasa, aroma, dan warna serta untuk melunakkan daging. Bumbu marinate terbuat dari paduan bumbu segar dan rempah. Saus perendam yang menggunakan bahan rasa asam seperti air jeruk lemon, air jeruk nipis, cuka, atau air asam, sangat cocok untuk bahan daging yang sifatnya alot.
- f. Tanpa atau dengan tambahan minyak atau margarine paduan bumbu digosokkan rata keseluruh potongan daging.
- g. Ambil dan pisahkan bahan perendam sebelumnya, untuk dioleskan pada daging selama dibakar.

Ada 3 katagori perendaman yang dapat digunakan:

1. Minyak dapat digunakan untuk membantu menjaga kelembaban daging yang terkadang sudah mengering.
2. Cuka, air jeruk, anggur membantu melunakkan protein makanan dan memberi aroma.

3. Penyedap, bumbu dan sayuran merupakan pilihan yang paling banyak digunakan. Hal ini sangat tergantung pada rasa yang diinginkan.

Sate tradisional menggunakan banyak bumbu rempah, seperti bawang putih, bawang merah, ketumbar, merica, adas, jahe, kunyit, dan kemiri. Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam hal membumbui atau mencencam :

- Gunakan wadah yang tahan asam dan cuka seperti kaca, plastic atau stainless.
- Semakain tebal potongan daging semakin lama pula merendamnya.
- Simpan terlebih dahulu bahan makanan yang sudah di mrendam ke dalam lemari es supaya meresap.
- Lumuri bahan makanan dengan bumbu sampai rata.

Cara perendaman dengan bumbu :

- Dimasak  
Daging yang akan dibuat sate dimasak dengan bumbu sampai meresap dan empuk setelah itu dibakar.
- Mentah  
Perendaman dalam waktu yang singkat sebaiknya disimpan dalam lemari es.
- Instan  
Bumbu instan tersedia di supermarket atau pasar tradisional berbagai bumbu sate siap pakai melumurkan pada daging atau unggas, kemudian tinggal panggang.

## **6. Peralatan Pengolahan Sate dan Makanan yang Dipanggang**

Mengolah sate dan makanan yang dipanggang memerlukan peralatan yang berbeda dengan mengolah makanan yang digoreng. Peratan dan perlengkapan yang digunakan dalam pengolahan sate dan makanan yang dipanggang antara lain

Peralatan yang digunakan dalam pembuatan sate diantaranya :

- 1) Tungku pemanggang sate berbentuk segi empat dan biasanya terbuat dari besi.
- 2) Kuas fungsinya untuk mengoles saus pada sate dibakar.
- 3) Tusukan sate (sujen), umumnya terbuat dari bamboo yang diserut halus.
- 4) Cobek batu , digunakan untuk menghaluskan bumbu perndan dan menghaluskan kacang sebagai saus.
- 5) Grill, alat pemanggang modern.
- 6) Telenan, sebagai alas dalam memotong daging
- 7) Pisau, digunakan untuk memotong daging dan bumbu.
- 8) Spit roasting, alat yang digunakan untung menggang ayam atau bebek
- 9) Arang, bahan bakar dalam memanggang sate secara tradisional.

## 7. Cara Memanggang Daging

Memanggang adalah memasak bahan makanan langsung diatas bara api hingga bahan makanan tersebut berwarna kecokelatan dan bagian permukaannya kering. Memanggang dilakukan diatas bara api terbuka, bara, atau dalam oven. Memanggang pada api terbuka dinamakan *grilling*. Memanggang dalam oven dinamakan *roasting*.

Prinsip dasar grilling:

- a. Memilih bagian daging yang empuk
- b. Merendam daging dalam bumbu sebelum di grill
- c. Mengolesi permukaan grill dengan minyak atau margarine agar tidak lengket
- d. Menggunakan jepitan untuk memmbalikkan makanan.

Daging sapi atau daging kambing dapat diolah dengan dua cara roasting, yaitu dengan cara *trussing* atau dengan cara *larding*. **Trussing** dilakukan dengan mengikat daging yang berbentuk bongkahan dengan tali yang teratur atau net. Daging kemudian diberi *mierpoix* dan di-roasting hingga matang. **Larding** dilakukan dengan cara menyiapkan daging yang tidak berlemak terlebih dahulu. Lalu, menyiapkan lemak yang lebar dengan lebar sekitar ½ cm dan lebih panjang dari daging. Kemudian, daging disayat searah serat daging dan lemak dimasukkan ke dalam sayatan. Setelah itu, sayatan daging di jahit kembali hingga rapi, lalu diberi *mirepoix* dan *diroasting* hingga matang.

## **8. Proses Pengolahan Sate dan Hidangan yang Dipanggang**

Selama proses pengolahan sate berlangsung ada beberapa tahapan yang harus diperhatikan, agar hasilnya sesuai dengan yang diinginkan.

Tahapan pembuatan sate :

- 1) Daging dipotong bentuk dadu ukuran 3\*3 atau 3\*4.
- 2) Potongan daging dimarinatedalam bumbu perendam selam kurang lebih 2-3 jam.
- 3) Potongan daging ditusuk menggunakan tusukan sate (sujen) satu tusukan biasanya menggunakan 3-4 potong daging.
- 4) Siapkan bara api diatas tungku pemanggang hingga kurang lebih memenuhi satu pertiga bagian tungku.
- 5) Jika terjadi kobaran bara apai, tungugu hingga bara api reda.
- 6) Sese kali dapat semprotkan sedikit air pada bara api agar tidak terlalu berkobar.
- 7) Bakar sate diatas tungku pemanggang sambil dibolak-balik dan diolesi saus perendam atau minyak.
- 8) Setelah sate berwarna kecoklatan maka tanda sate sudah mulai matang.

## **9. Penyajian Sate atau Makanan yang Dipanggang**

Sate atau makanan panggang dapat disajikan menggunakan:

- Piring tahan panas (*chaffing dish*).
- *Hot plate*.
- Disajikan dengan nasi atau lontong.



Gambar. 4 sajian sate

Sate biasanya disajikan dengan meletakkanya diatas piring bersih dan diberi garnish. Dapat disajikan secara tradisional misalnya, dengan meletakkan sate didalam piring bamboo yang diberi alas daun pisang dan diberi garnish. Garnish untuk sate dapat terbuat dari berbagai macam bahan dan bentuk, seperti :

- 1) Garnish bentuk bunga mawar dari tomat atau wortel.
- 2) Garnish bentuk kipas dari ketimun.
- 3) Garnish bentuk bunga gebra dari cabai merah.
- 4) Garnish bentuk bunga krisan dari lobak.

Makanan pelengkap yang biasa disajikan bersama sate diantaranya :

- 1) Acar, acar memiliki rasa yang segar sehingga cocok untuk menetralsir lemak yang berasal dari daging. Acar biasanya terbuat dari ketimun, cabai rawit, potongan bawang merah, dan potongan wortel yang dicampur dengan gula dan cuka.
- 2) Lontong dan ketupat, lontong dan kwetupat digunakan sebagai penggantinya ketika menikmati sate.
- 3) Saus sate, dapat berupa sambal kecap atau sambal kacang.

# Pengolahan Hidangan Indonesia dari Unggas, Daging, dan Seafood

Pada olahan makanan Indonesia bahan yang digunakan sama dengan bahan yang ada pada makanan continental, namun ada beberapa bumbu spesifik pada makanan Indonesia yang tidak digunakan pada makanan continental, begitu pula sebaliknya.

Bumbu yang digunakan pada olahan unggas, daging, dan seafood pada makanan Indonesia juga sangat beragam, masing-masing daerah mempunyai ciri khas tertentu baik dari bumbu ataupun teknik olahannya. Sebelum kita masuk ke masakan khas daerahnya mari kita kenali terlebih dahulu unggas, daging, dan seafood untuk olahan masakan Indonesia.

## A. Menyiapkan Dan Mengolah Unggas Dan Binatang Buruan

### 1. Pengertian Unggas

Istilah "*poultry*" dalam pengolahan makanan mencakup semua jenis burung atau unggas yang mempunyai bulu dan sayap yang dipelihara untuk memperoleh daging dan telurnya sebagai sumber pangan hewani.

Pada umumnya unggas yang dipergunakan dalam pengolahan adalah ayam, itik, kalkun, angsa, dan bermacam-macam burung. Secara esensial komposisi unggas pada umumnya sama dengan daging, yaitu: air 75% dari jaringan otot, protein 20% dari jaringan otot, lemak 5% dari jaringan otot, dan elemen-elemen lain.

Umur binatang merupakan faktor yang paling menentukan dalam pemilihan unggas. Umur ini pula yang menentukan metode pengolahan

unggas. Unggas muda lebih lunak, karena itu dapat diolah secara panas kering, sedang unggas yang tua memerlukan pengolahan pelan dan panjang, karena itu cocok digunakan pengolahan secara panas basah.

## 2. Jenis Unggas



### a. Ayam

Terdapat beberapa jenis ayam, sebagai berikut :

- 1) Spring chicken (baby chicken), umur 4-6 minggu, berat antara 250-600 gram
- 2) Cockerel, umur 6-8 minggu, berat antara 350-600 gram
- 3) Small roasting chicken , umur 8-12 minggu, berat antara 800-1000 gram
- 4) Chicken (young fat chicken), 4-6 bulan,

berat 1- 1,5 kg

- 5) Medium roast chicken, umur 4-6 bulan, berat 1-2 kg
- 6) Large roasting chicken, umur 5-6 bulan, berat 2-4 kg
- 7) Capon (ayam jantan yang dikebiri),5-6 bulan, berat 2-4 kg
- 8) Boiling pelw, umur 12 bulan, berat 2-3 kg

Jenis ayam di Indonesia yaitu :

#### a. Ayam kampung

Ayam ini dikenal sebagai ayam buras (bukan ras) atau ayam lokal. Misalnya ayam Sumatera, ayam kedu, ayam nunukan. Ayam umumnya diusahakan sebagai ayam dwiguna yaitu sebagai penghasil daging juga penghasil telur.

#### b. Ayam Cull/ayam afkir

Biasanya berasal dari ayam petelur yang sudah afkir. Ayam tua atau ayam afkir merupakan ayam petelur yang sudah tidak produktif lagi sehingga perlu diafkir. Ayam jenis ini umumnya sudah dianggap tidak produktif setelah berumur 70 minggu (1,5 tahun) atau lebih. Ayam petelur juga termasuk ayam ras, hanya biasanya dagingnya sudah tidak empuk lagi.

c. Ayam Ras Pedaging

- ❖ Ayam pedaging adalah ayam yang berumur dibawah delapan minggu dimana dagingnya (empuk dan gurih) dengan bobot 1,3-2,0 kg.
- ❖ Di negara kita yang dikenal sebagai broiler adalah ayam pedaging yang berumur 5 – 7 minggu atau jenis cornish. Ayam potong yang siap dimasak biasanya dijual utuh, separoh, seperempat atau dipotong-potong menjadi: 16 bagian (2 cakar, 2 paha, 2 sayap, 1 leher, 1 kepala, 4 dodo mentok, 4 bagian belakang, jika kecil jadi 12 atau 14).

Kriteria ayam yang baik adalah:

- Mempunyai badan yang besar dan montok.
- Tulang dada masih mempunyai tulang rawan.
- Dagingnya segar.
- Kulit segar, putih rata, dan ada yang kemerah-merahan.
- Ayam yang tua mempunyai sisik di kaki dan mempunyai taji.
- Ayam tidak mengantuk dan berpenyakit.
- Memiliki mata yang segar dan cerah.

**b. Angsa (*Goose*)**

- *Gooseling* (angsa muda)  
Umur : 3–5 bulan  
Berat : 2–3 kg  
Kegunaan : dipanggang (*roasting*), direbus
- *Goose* (angsa dewasa)  
Umur : 6–9 bulan  
Berat : 3–7 kg  
Kegunaan : Pot roasting, boiling

**c. Kalkun (*Turkey*)**

Di Indonesia kalkun hanya sebagai binatang peliharaan, sedangkan di negara barat dijual dalam bentuk dibekukan yang siap untuk dioven.

- *Young Turkey* (Kalkun Muda)

Umur : 3–4 bulan

Berat : 2–3 kg

Teknik olah : dipanggang (*roasting*), digoreng (*frying*)

- *Yearling Turkey* (Kalkun dewasa)

Umur : 5–7 bulan

Berat : 4–7 kg

Teknik olah : dipanggang (*roasting, grilling*)

- *Large Turkey* (Kalkun)

Umur : >10 bulan

Berat : >8kg

Teknik olah : *Boiling* dan *stewing*

Kualitas daging kalkun yang baik, yaitu :

- Bagian daging terdiri dari serat daging yang halus, kenyal, dan lembut
- Tidak banyak lemak, khususnya dibagian pantat
- Kulit tampak putih kekuningan, tidak robek, tidak ada memar atau luka
- Bagian dada penuh terisi
- Bagian paha tidak keras, kulit keras pada bagian kaki tidak terlalu lebar

#### **d. Itik/ bebek**

Terdapat beberapa jenis bebek, sebagai berikut:

- Duckling (bebek muda), usia antara 2-3 bulan , beratnya 1-2 kg
- Duck (bebek dewasa), usia 6-9 bulan, berat 4-7 kg

Budidaya itik biasanya hanya diambil telurnya saja, tetapi tidak menutup kemungkinan itik dipotong dijadikan daging itik.

Jenis itik/ bebek di Indonesia ada bermacam-macam diantaranya:

- Bebek Jawa, termasuk bebek liar, warna bulu merah atau coklat.
- Bebek Alabio, berasal dari hulu sungai utara dan Kalimantan Selatan.
- Bebek Bali, sama dengan bebek pinguin, berjambul diatas kepalanya. Dipakai untuk upacara “sugihan” upacara Nyepi di masyarakat Bali yang menganut Agama Hindu. Warna bulu putih, kadang-kadang terdapat kuning abu-abu.

- Bebek Manila (Mentok). Bebek ini berasal dari Brazilia. Mentok biasanya dijadikan “tukang mengeram” yang baik untuk bebek.

**e. Burung Merpati**

Burung merpati atau burung dara yang digunakan biasanya burung dara yang masih muda. Digunakan untuk masakan-masakan Tionghoa, berupa masakan tim atau burung dara goreng. Jenis burung yang biasa dikonsumsi adalah burung dara/ merpati dan burung puyuh. Di Indonesia burung merpati muda dimasak direstoran berupa masakan tim, burung dara goreng. Burung dara yang digunakan adalah burung dara yang masih muda dan berbulu banyak. Di pasar biasanya dijual dalam bentuk hidup ataupun sudah berupa masakan. Jenis burung-burung yang lainnya misalnya burung yang hidup di sawah biasanya dimasak dengan digoreng.

**f. Biantang Buruan ( Game )**

Binatang buruan adalah jenis binatang liar yang diambil dagingnya untuk dikonsumsi. Yang termasuk jenis binatang buruan antara lain :

- 1) Rusa
- 2) Kelinci
- 3) Burung liar

Kualitas daging binatang buruan sama dengan binatang sembelihan lainnya, yaitu dagingnya lembut dan mudah dicerna. Daging binatang buruan bernilai gizi tinggi. Apabila binatang buruan akan dibekukan, dikuliti dan harus disimpan di ruang hampa untuk mencegah kekeringan. Ketika memotong daging binatang buruan, khususnya jika binatang buruan diolah dengan cara direbus dengan bumbu, tulang harus dipotong dengan pisau daging yang tajam sehingga tulang tidak akan hancur. Potongan atau serpihan tulang dalam makanan dapat berbahaya dan dapat berakibat luka yang serius.

**g. Kualitas Unggas**

Kualitas unggas yang baik sebagai berikut :

- Bagian daging yang lebih banyak daripada bagian lainnya

- Tekstur daging lembut, serat daging halus
- Bagian dada tampak montok berisi
- Bagian paha tidak keras dan tampak penuh berisi
- Kulit halus, tidak berbrindil-brindil dan tidak ada bulu halus
- Aroma segar, kulit tampak putih kekuning-kuningan
- Karkas utuh, tidak ada bercak darah atau bagian-bagian yang memar

Untuk penanganan daging unggas, khususnya ayam, sebaiknya harus memperhatikan hal-hal sebagai berikut :

- 1) Membeli daging ayam ditempat penjualan menggunakan peralatan pendingin atau daging ayam yang baru dipotong.
- 2) Sebaiknya menyimpan daging ayam pada tempat belanjaan dan jangan terlalu lama karena daging ayam mudah rusak dan bau.
- 3) Sebelum disimpan, bersihkan daging ayam menggunakan air bersih dan mengalir agar daging ayam tetap segar.
- 4) Bungkus daging ayam perbagian dengan plastic atau aluminium foil jika daging ayam yang dibeli tidak habis sekaligus. Hindari mencairkan dan membekukan daging ayam berulang-ulang karena bakteri akan cepat berkembang serta menurunkan mutu daging.

## **h. Pengolahan Unggas**

Cara menyiapkan dan membersihkan unggas sama pada setiap jenis unggas. Untuk menyiapkan unggas diperlukan tempat kerja yang khusus dan alat kerja tersendiri, Gunakan apron dari karet atau plastik, bersihkan, dan desinfeksikan peralatan kerja setelah habis bekerja untuk menghindari bahaya adanya salmonella.

1. Beberapa perlakuan awal yang dapat dilakukan pada unggas
  - a) Menghilangkan bulu; Bulu yang halus dan kasar dibersihkan dengan pisau.
  - b) Membersihkan bulu-bulu kecil; Diletakkan di atas api hingga hilang.

- c) Menghilangkan leher; Potong bagian belakang leher, potong hingga dada, kulti leher harus tetap ada, hilangkan sisa bagian kepala.
- d) Menghilangkan kaki; Potong kaki sebelum pergelangan. Pada kalkun urat harus ditarik terlebih dahulu.
- e) Mengambil bagian dalam; Potong bagian usus, 2–3 cm hingga sampai bagian dada, jangan memotong terlalu dalam, keluarkan paru-paru dan hati melalui leher dengan menggunakan jari telunjuk, sesudah itu bagian lemak usus dikeluarkan terlebih dahulu, sesudah itu perut dan semua jeroan ditarik ke luar.
- f) Mencuci; Cuci dan bersihkan bagian dalam dan luar kemudian keringkan.
- g) Mengikat dan melipat; Ikat dan bentuk sebelum dimasak.

## 2. Mengikat tanpa jarum

- a) Buat ikatan di bawah lubang usus, silangkan di atas paha.
- b) Ujung tali diletakkan pada bagian paha, letakkan ayam pada satu sisi, tali ditarik di atas sayap.
- c) Kulit leher menutupi ujung leher, ikat dengan tali.
- d) Kedua ujung tali ditarik kencang di bagian sisi sayap yang lain dan ikat.

## 3. Mengikat dengan jarum

- a) Kulit leher menutupi ujung leher, tusukkan jarum melalui sayap dan bagian punggung.
- b) Tusukan yang keluar ditusukkan melalui sayap kedua.
- c) Tekan paha, tusuk-tusuk melalui kulit perut.
- d) Tusukan yang keluar melalui paha bagian belakang.
- e) Ayam dibentuk lagi di setiap ujung, ditarik kencang dan ikat.

## 4. Mengikat kaki

Ayam untuk sup dimasak, ayam panggang biasanya tidak diikat:

- a) Bagian kanan dan kiri perut dilubangi.
- b) Lipat kaki dan masukkan ke dalam lubang.

## 5. Mengikat dua kali untuk unggas yang besar (angsa, bebek, kalkun)

- a) Ditusuk melalui bagian tengah pergelangan pada paha.
- b) Tusuk kedua bagian sayap yang dilipat ke belakang dan ikat.
- c) Kedua paha dirapatkan lalu tusukkan melalui bagian belakang paha melewati bagian perut lalu ikat.

## **i. Teknik Potongan Unggas**

Teknik memotong unggas terlebih dahulu harus mengetahui bagianbagiannya. Pengetahuan anatomi dan pengenalan kerangka sangat dibutuhkan sebelum memotong ayam menjadl bagian tertentu. Tujuannya adaiah membuat potongan yang tepat, mengurangi trimming atau serpihan daging yang mungkin masih melekat pada tulang dan mempercepat proses pemotongan. Berikut ini proses pemotongan unggas berdasarkan teknik olah.

### **1. Memotong Unggas Berdasarkan Teknik Olah *Roasting***

- a. *Singeing*, membakar bulu-bulu halus yang masih tersisa.
- b. Potong *winglet* dan kaki kira-kira 1 cm di bawah lutut.
- c. Potong tulang leher, dan tinggalkan jelambir kulit leher kira-kira 3 cm dari pangkal leher.
- d. Baringkan ayam pada cutting board dan patahkan persendian pahadan punggung dengan jalan menekan pelan-pelan.
- e. Tusukkan jarum dan benang melalui: kak–kaki–sayap–jelambir–pangkal– leher sayap.
- f. Letakkan ayam dengan punggung menghadap bawah pada *cutting board*.
- g. Tekan kaki ke depan sehingga dada tampak lebih besar, kemudian ikatkan kedua ujung benang kuat-kuat.

#### **Catatan:**

Perlakuan awal sebelum *trussing* bagian dalam diberi garam, dan *stuff* dengan dressing.

### **2. Memotong Unggas Berdasarkan Teknik Olah *Grilling***

- a. *Singeing*.
- b. Potong *winglet* dan kaki.

- c. Potong tulang belakang, dapat dilakukan dari dalam rongga badan maupun dari luar.
- d. Buka dan ratakan kedua belah bagian dada.
- e. Buat torehan kecil pada kulit seukuran lutut ayam.
- f. Masukkan ujung lutut ke dalam torehan tadi sehingga paha melekat pada dada sehingga aman pada waktu dimasak.

### **3. Memotong Unggas Berdasarkan Teknik Olah *Sauting***

- a. *Singeing*.
- b. Potong *winglet* dan kaki.
- c. Potong dan pisahkan paha dari badan melalui sela paha dan badan.
- d. Potong dan pisahkan tulang belakang dari bagian dada.
- e. Pisahkan dada menjadi dua melalui salah satu sisi tulang dada.
- f. Potong masing-masing belahan dada menjadi sama berat, sehingga akhirnya menjadi 4 potong daging dada.
- g. Potong masing-masing kaki menjadi dua melalui persendian paha menjadi paha bagian atas dan paha bagian bawah.

### **4. Memotong Unggas Berdasarkan Teknik Olah *Supreme***

- a. *Singeing*.
- b. Potong dan pisahkan kaki dari badan melalui sela paha dan badan.
- c. Kuliti bagian dada.
- d. Keluarkan tulang canggah (*wing bond*).
- e. Potong *winglet* dan kuliti sayap yang tersisa pada badan.
- f. Potong dan pisahkan daging dada dari tulang dada.

### **5. Memotong Unggas Berdasarkan Teknik Olah *Stewing***





- a. Potong *carcas* menjadi 12 potong.
- b. Pisahkan dua sayap dari tubuhnya, potong paha, persendian kaki, potong menyilang *carcas* dari tulang dada sepanjang tulang rusuk.
- c. Pisahkan dada dari tulangnya.

## **j. Nama-Nama Potongan Karkas Ayam**

Bagian-bagian karkas ayam , yaitu :

|   |   |
|---|---|
|    | <p><b>Whole Chicken:</b></p> <p>Ayam dengan semua bagian utuh, termasuk semua bagian dalam perut. Terdiri dari daging putih dan gelap.</p>                      |
|   | <p><b>Poultry Half:</b></p> <p>Ayam yang di bagi setengah secara memanjang dari bagian dada ke belakang, Di mana kedua potongan mempunyai bagian yang sama.</p> |
|  | <p><b>Breast/Dada:</b></p> <p>Keseluruhan bagian dada ayam. Terdiri daripada daging putih sahaja.</p>   |
|   | <p><b>Breast Quarter:</b></p> <p>Secara umumnya meliputi satu suku dari daging ayam. Di potong merangkumi setengah bagian dada,</p>                             |

|   |   |
|---|---|
|    | <p>sayap, dan bagian dari bagian belakang</p>   |
|   | <p><b>Breast Halves/Split Breast:</b></p> <p>Bagian dada ayam yang telah dipotong secara memanjang, yang menghasilkan dua bagian. Terdapat bagian yang ada tulang, tanpa tulang, ada kulit dan tanpa kulit. Bagian payudara yang lebih besar kadang-kadang dipotong setengah untuk memberikan saiz hidangan yang lebih kecil. Terdiri dari daging putih saja.</p> |
|  | <p><b>Tenderloin:</b></p> <p>Potongan otot daripada bagian dada, yang terdapat di kedua-dua sisi tulang dada. Terletak di bagian atas bagian dada. Terdiri dari daging putih saja.</p>  |
|   | <p><b>Wing:</b></p> <p>Sayap ayam terdiri daripada tiga bagian, ujung sayap, yang wingette (atau ujung sayap datar), dan</p>  |

|   |  |
|---|--|
|    | <p>drummette.</p>  |
|   | <p><b>Leg Quarters:</b></p> <p>Secara umumnya merangkumi kurang daripada satu perempat daripada daging ayam. Potongan ini termasuk bagian thigh, drumstick, dan sebagian dari bagian belakang.</p> |
|  | <p><b>Leg:</b></p> <p>Bagian kaki ayam yang terdiri daripada dua bagian, iaitu thigh dan drumstick. Terdiri dari daging gelap sahaja.</p>  |
|  | <p><b>Thigh:</b></p> <p>Bagian atas kaki di atas sendi lutut yang disambungkan ke tubuh ayam. Terdiri daripada semua daging gelap.</p>   |
|   |  |

|   |   |
|---|---|
|  | <p><b>Drumstick:</b></p> <p>Bagian bawah kaki di bawah sendi lutut. Terdiri daripada semua daging gelap</p> |
|  | <p><b>Giblets/Bagian dalam:</b></p> <p>Terdiri dari leher, hati, jantung, dan ampela.</p>                   |

## k. Penyimpanan Unggas

Untuk menjaga kualitas unggas, ada beberapa hal yang perlu diperhatikan pada waktu penyimpanan, antara lain:

- Unggas perlu dibersihkan dan dicuci sebelum disimpan.
- Simpan dalam ruang pendingin (*refrigerator*) bila masa simpan tidak lama dan unggas akan segera digunakan. Simpan dalam ruang pembeku (*freezer*) jika unggas disimpan untuk waktu yang lama dan belum digunakan.

# Menyiapkan dan Mengolah Daging

## A. Daging

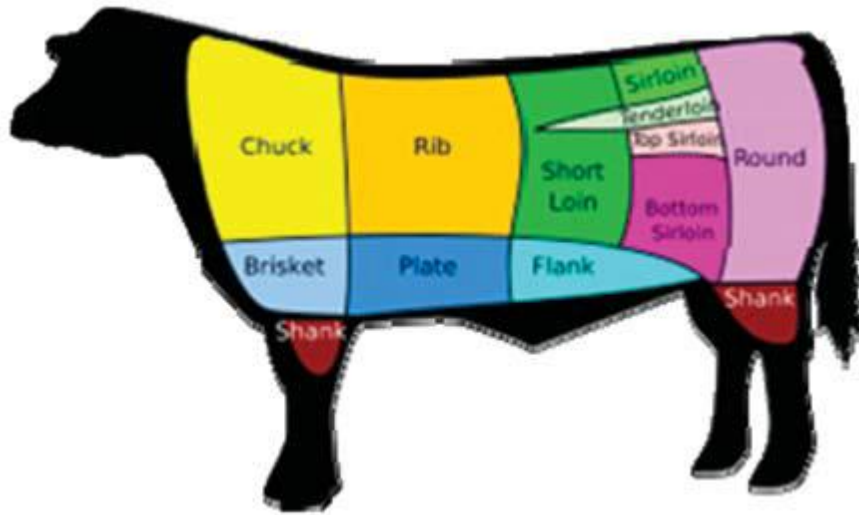
Daging adalah urat daging yang melekat pada kerangka, kecuali urat daging pada bagian bibir, hidung dan telinga yang berasal dari hewansehat waktu dipotong. Macam daging yang biasa dikonsumsi adalah: daging sapi, daging kambing, daging babi serta hewan piaraan lain seperti: kerbau, unta dan kuda. Kandungan gizi daging adalah sebagai berikut:

- 1) Protein merupakan sumber nutrisi yang baik yang terdapat pada daging, berkisar 16 – 23%.
- 2) Protein daging mengandung asam amino esensial yang bermanfaat untuk pemeliharaan pertumbuhan tubuh.
- 3) Mengandung vitamin seperti: *riboflavin*, *thiamin*, *niacin* dan B kompleks
- 4) Mengandung zat ekstraktif

Secara ideal tahapan pengadaan daging dimulai dari pemeriksaan kesehatan hewan, penyembelihan hewan, pelayuan, pemotongan karkas dan pengambilan daging. Namun di daerah tertentu karena suatu hal tahapan tersebut belum semuanya dapat dilaksanakan. Untuk mendapatkan jenis masakan dari bahan daging tertentu agar mendapatkan hasil masakan yang tepat dan baik, maka dipilih dari bagian daging tertentu pula.

### 1. *Beef*

Sapi yang menghasilkan daging biasanya dipelihara hanya untuk dipotong, kecuali negara-negara yang membutuhkan sapi untuk digunakan tenaganya. Sapi ini akan dipotong apabila tenaganya tidak diperlukan lagi, tetapi hasil dari daging sapi ini seringkali didapat daging yang kurang empuk. Negara-negara yang memelihara sapi-sapinya sedemikian rupa sehingga menghasilkan daging sapi yang berkualitas baik seperti *Chaolais* dari Perancis, *Prime beef* dari Amerika dan *Kobe beef* dari Jepang.



Gambar . Sapi dan bagian-bagiannya

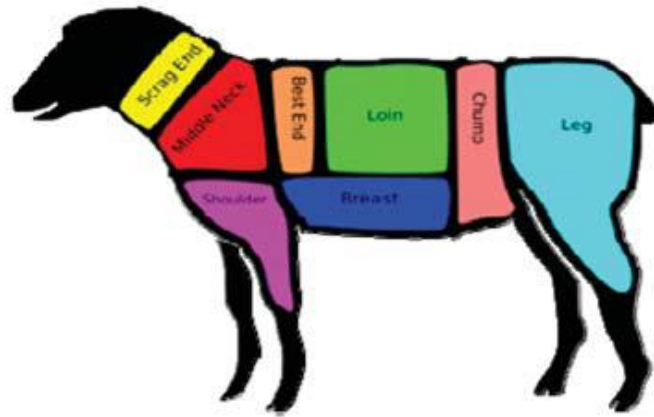
## 2. Veal

Daging sapi muda yang digunakan untuk pengolahan diperoleh dari daging sapi muda yang berumur sampai dengan 3 bulan dan masih minum susu dari induknya dan sebelum tantuk spinya muncul. Di Negara yang sudah maju para peternak sapi memberikan susu dan telur pada anak sapid an sama sekali tidak memberikan makan rumput pada sapi tersebut. Hal itu dilakukan untuk maendapatkan daging yang putih dan lembut, pemeliharaan sapi tersebut dinamakan *milk fed calf*. Daging sapi jenis ini biasanya dagingnya mirip daging babi dan tidak banyak mengandung lemak. Dalam pengolahan, penggunaan *veal* hampir sama dengan daging sapi dewasa, hanya dagingnya lebih lunak. Negara penghasil *veal* yang berkualitas baik adalah hasil lamb.

## 3. Lamb dan Mutton

*Lamb* adalah kambing yang berumur sampai 1 tahun, lebih dari itu disebut *mutton*.

Negara penghasil *lamb* terbesar adalah Australia dan New Zealand.



**Gambar.** Lamb dan bagian-bagiannya

Dalam pengolahan, pemilihan *lamb* dan *mutton* menjadi hal yang penting, karena kualitas daging akan mempengaruhi mutu makanan.

*Lamb* adalah daging domba muda yang belum mencapai umur 1 tahun. Negara penghasil lamb terbesar adalah Australia dan New Zealand.

Cirri-ciri lamb yaitu:

- Warna daging merah cerah dengan serat daging yang halus
- Warna lemak masih putih kekuningan
- Tulang tidak kaku dan banyak berpori
- Pada tulangnya banyak melekat daging

Mutton adalah Daging domba dewasa dengan umur diatas 1 tahun . adapun cirri-ciri mutton adalah sebagai berikut :

- Warna daging merah cerah dengan serat daging yang halus
- Warna lemak masih putih kekuningan
- Tulang tidak kaku dan banyak berpori
- Pada tulangnya banyak melekat daging

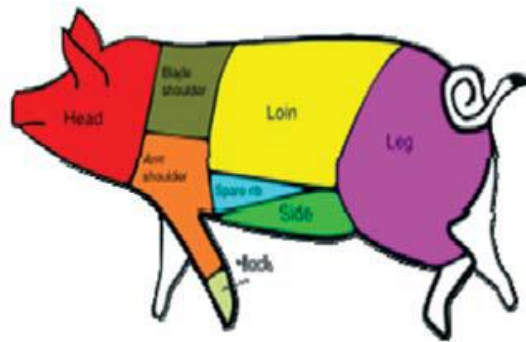


**Gambar** Daging Kambing

Adapun kriteria-kriteria daging yang baik adalah:

- Dagingnya berwarna merah tua, serat-seratnya halus.
- Lemaknya berwarna putih dan agak keras.
- Kambingnya yang muda tulangnya berpori-pori.
- Dagingnya melekat pada tulang.

#### **4. Pork**



**Gambar** Pork dan bagian-bagiannya

Daging babi banyak mengandung lemak, warna dagingnya cenderung berwarna merah keputihan. Dalam pengolahan daging babi biasanya dimasak matang (*welldone*), hal ini disebabkan kemungkinan terdapat parasit yang disebut *trinehines* yang hanya mati apabila melalui pemanasan.

Daging babi bisa didapatkan dari daging babi jantan (*boar*) dan daging babi betina (*sow*) atau anak babi (*piglet*). Selain diambil dagingnya, babi juga diawetkan

sebagai *bacon dan ham*. Beberapa produk *pork* yang terkenal adalah *York Ham* (Inggris), *Parma* (Italia), *Bayeune* (Prancis), dan *Westphalia* (Amerika)

## **B. Hal-Hal yang Harus Diketahui Sebelum Proses Pengolahan Daging**

### **1. Perubahan –Perubahan Daging Setelah Dipotong**

Pada saat hewan dipotong, dalam beberapa jam akan terjadi peristiwa *rigormortis* yang berkaitan dengan kontraksi otot dan meningkatnya kekerasan daging. Hal ini diperkirakan akibat pembentukan asam laktat yang menumpuk setelah hewan dipotong. Setelah fase *rigormortis* terlewati, daging menjadi empuk, lebih juicy dan lebih beraroma. Kecepatan pelayuan tergantung pada waktu dan suhu penyimpanan.

### **2. Perubahan Warna Daging**

- a. Warna merah ungu menjadi merah cerah. Apabila tersedia oksigen dalam jumlah yang cukup maka *oksihemoglobin* berbalik membentuk *myoglobin* sehingga warna berubah menjadi merah ungu.
- b. Perubahan warna merah cerah menjadi coklat atau pink akan terjadi apabila daging berhubungan dengan udara terlalu lama.
- c. Perubahan warna merah ungu atau merah cerah menjadi merah oleh pengaruh bahan pengawet.

### **3. Perubahan Flavor**

Flavor daging sangat terutama ditentukan oleh bahan ekstraktif nitrogen dan non-nitrogen. Diperkirakan adanya pencoklatan (*maillard*) sangat berperan dalam pembentukan flavor daging.

### **4. Banyak Sedikitnya Serat Daging**

Daging yang banyak uratnya biasanya diperoleh dari otot yang digerakan. Contohnya daging pada kaki yang mempunyai urat lebih banyak dari daging yang ada pada bagian belakang.

## **C. Cara Melunakkan Daging**

Kelunakan daging dapat disebabkan oleh bermacam-macam antara lain:

1. Jaring pengikat; yang menentukan kelunakan daging.
2. Lemak; Lemak yang terdapat pada jaringan otot menambah kelunakan daging.
3. Umur; daging sapi yang lebih muda dagingnya lebih lunak.
4. Bagian dari daging; setiap bagian daging biasanya memiliki kelunakan yang berbeda. Contohnya bagian punggung biasanya lebih lunak dari pada bagian leher.
  - Menggiling/melumatkan; menggiling dapat menyebabkan bagian daging sapi itu hancur serta memotong serabut otot dan jaringan pengikat.
  - Enzim dapat melunakkan daging, misalnya enzim yang terdapat pada daun pepaya.
  - Bahan-bahan asam; menambahkan produk-produk asam terhadap daging, makanya daging akan cepat lunak, misalnya cuka, lemon juice, tomat, dan sebagainya.

## **D. Langkah-Langkah Pembersihan**

1. Pilihlah daging sesuai menu yang diolah.
2. Lap atau cucilah daging untuk melepaskan kotoran atau sisa darah yang menempel pada daging.
3. Potong dan buang bagian lemak tipis dan bagian lain yang tidak dipergunakan.
4. Tempatkan pada tempat yang memungkinkan air dapat menetes.

## **E. Teknik Memotong Daging**

Secara khusus berikut ini akan dibahas mengenai daging sapi, karena dari semua daging yang paling umum dan yang paling disukai adalah daging sapi.

Daging sapi diambil dari sapi pedaging yang sudah berumur satu tahun sebuah karkas sapi dibelah dua, melalui tulang belakang, dari leher hingga bagian ekor. Belahan dapat dibagi menjadi dua bagian tepat pada rib yang ke-13. Masing masing potong disebut *quarter* yaitu potongan bagian depan atau *fore quarter* dan potongan bagian belakang, atau *hind quarter*.

Bedasarkan tingkat kelembutan dengan kualitas terbaik didapatkan pada *loin* dan *rump*, kualitas sedang pada *ribs*, *neck*, dan *blade/shoulder*, dan kualitas terakhir pada *leg*, *brisket* dan *shin*.

## **F. Potongan Daging dan Penggunaannya**

1. *But* (bagian paha); bagian ini terdiri dari *top side*, *silver side*, *out side* dan daging yang terdapat pada bagian muka dari tulang dengan melepaskan *silverside* dan *top side*. Bagian daging ini sangat baik untuk membuat *braised beef*, daging bumbu rujak, dendeng, daging asap dan *corned beef*.
2. *Rump* (daging bagian lurus); rump ini dapat dibagi menjadi *rum short cut*, *rump steak*. Bagian daging ini dapat diolah sebagai semur, *beef steak*, *paopiette* dan lain-lain.
3. *Loin* (daging bagian lurus); bagian ini disebut pula *beef fillet*, atau *tenderloin*. *Fillet* (lurus dalam) berada di dekat tulang pinggul dan merekat pada tulang belakang yang menghadap pada rongga perut. Bagian *fillet* berada pada bagian yang sedikit bergerak sehingga *fillet* seolah-olah terdiri dari 3 bagian yaitu:
  - a. *Heat fillet*; *heat fillet* dapat dipotong untuk "*chateaubriand*". *Chateaubriand* adalah steak yang tidak pernah dihidangkan untuk 1 porsi, tetapi untuk dihidangkan untuk 2–4 porsi
  - b. *Middle/heart*; dari bagian tengah dapat dipotong menjadi 2 macam *steak* yaitu *tournedos* dan *fillet steak*. Bagian tengah ini merupakan bagian yang paling lembut (*tender*).
  - c. *Fillet tail*; bagian ekor atau bagian ujung dari *fillet* mempunyai penampang yang lebih kecil dari pada bagian tengah makin ke ujung makin kecil dan ujung *fillet* tampak runcing.
4. *Ribs*; terdiri dari tulang yang ke-4 sampai ke-10. Contoh hidangan dari *ribs* adalah: *standing ribs roast*, *rolled ribs roast* dan *rib steak*.

5. *Chuck & Blade*; diperoleh dari bagian depan setelah dipisahkan dari *ribs*. Contoh hidangan ini adalah *Brown beef stew*, *Hongarian goulash*, *Minced beef* dan *Hamburger*.
6. *Brisket & Shin*; bagian terbawah dari *breast*, yang terdiri dari *brisket front end*, *brisket navel end*, *shin & shark* dan *flak* (bagian di bawah *rump & loin*). Contoh menu *boiled beef flamande*, *bitoks*.
7. Lain-lain: selain dari bagian di atas diperoleh juga bagian lain yang disebut *beef offal* yang terdiri dari beberapa bagian dalam dan beberapa bagian lain seperti buntut, mulut dan tulang-tulang.

## **G. Cara Mengawetkan Dan Menyimpan Daging**

Adapun beberapa cara mengawetkan sebagai berikut :

- **Diasinkan.** Daging yang diasinkan hasilnya dapat disimpan selama 6 bulan, karena bakteri tidak dapat berkembang biak dalam air garam. Caranya ada yang diberi garam secara langsung dan ada pula yang direndam dalam air garam.
- **Diasap.** Pengasapan yang asli dilakukan dengan menggunakan kayu yang banyak menghasilkan asap dan aroma. Asap meresap kedalam daging, sehingga mempunyai daya tahan lama, karena bakteri-bakteri tidak dapat berkembang. Hasil daging asap contohnya *ham* dan *lidah asap*.
- **Dikeringkan.** Metode pengeringan dengan pegeringan dingin (*freeze dryng*). Di Indonesia pengeringan cara ini belum lazim digunakan. Pengeringan yang banyak digunakan adalah pengeringan dengan cara dijemur, misalnya *dendeng sapi*.
- **Disterilisasi.** Daging yang dikalengkan dapat berbentuk setengah padat. Bahan makanan ini siap pakai. Dalam pengalengan operasi pengolahannya ditandai dengan penggunaan panas baik sebagai panas pedahuluan maupun sterilisasi. Dalam pengalengan yang penting penghilangan oksigen agar bahan tidak mengalami perubahan yang dikenal sebagai *exhausting* dan *vakumisasi*. Contoh *corned beef*.

- Diawetkan dalam cuka. Biasanya daging yang diawetkan dalam cuka adalah isi perut dan dibuat acar. Cuka yang dipergunakan adalah cuka yang sudah dicairkan, supaya daging tidak menjadi terlalu lunak

**Cara penyimpanan daging yang benar adalah sebagai berikut :**

- **Dibekukan.** Daging yang dibekukan dimasukkan ke dalam tempat yang di bawah 9°C. Potongan daging yang kecil biasanya dikerjakan dengan metode cepat yang disebut pembekuan dalam. Daging diletakkan di bak dengan temperatur di bawah 18,5°C. Suhu ini berputar di luar dan didalam bak (di antara tiap bak ada pipa yang mengalirkan udara dingin). Dengan metode ini hanya diperlukan waktu 2 jam. Hasilnya ada lapisan glasir es. Setelah itu dibungkus dengan kertas perkamen dan diletakkan dalam tempat dengan temperatur di bawah 12°C. Abattoir yang besar dan yang baik menyimpan potongan daging besar-besar di ruang pendingin dengan temperatur 1°C.
- Di almari pendingin rumah tangga. Daging digolongkan dalam *frozen food*, yaitu bahan yang tahan dalam pembekuan. Maka penyimpanan daging di dalam almari pendingin diletakkan di dalam *freezer (bagian atas untuk membuat es batu)*. Daging yang akan disimpan dicuci dahulu dan dimasukkan kantong plastik. Cara penyimpanan seperti ini biasanya tahan selama 3–7 hari. Apabila daging akan dimasak, setelah keluar dari *freezer harus dibiarkan terlebih dahulu sesuai dengan suhu kamar, atau dikenal dengan proses thawing.*
- Penyimpanan daging jeroan. Daging jeroan lebih mudah mendapatkan kontaminasi karena itu dianjurkan untuk lekas dimasak setelah dibeli. Sebaliknya apabila kita membeli jeroan secepatnya diolah, misalnya jeroan dibacem. Cara ini sangat efektif, karena setelah dibacem dapat difreezer atau sewaktu-waktu dapat digoreng.

-

# Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Seafood

## A. Pengantar

Ikan atau biasa disebut *fish* diartikan semua binatang berdarah dingin yang hidup di air dan bernafas dengan insang. Ikan dapat dikelompokkan menjadi dua yaitu *fin fish* (ikan berkulit lunak) yang disebut ikan, dan *shellfish* yaitu ikan berkulit keras disebut kerang-kerangan. Bagian luar ikan tertutup sisik, sedang bagian luar kerang-kerangan tertutup kulit keras.

Ikan yang biasa dipakai dalam pengolahan makanan sebagian besar berasal dari laut, hanya sebagian kecil ditangkap di air tawar, seperti di sungai, danau, dan kolam-kolam ikan. Ikan sangat sedikit mengandung jaringan pengikat, karena itu apabila dikaitkan dengan pengolahan, ikan akan lebih cepat masak dibandingkan dengan daging. Jaringan pengikat pada ikan lebih banyak terdapat pada bagian ekor dan bagian daging yang berwarna merah. Jaringan pengikat yang terdapat dalam daging ikan mudah *terhidrolisa*. Dalam keadaan mentah struktur daging ikan sangat lunak dan halus.

Berdasarkan tempat hidupnya, ikan digolongkan menjadi 2, yaitu ikan air asin dan ikan air tawar. Ikan air asin beraroma lebih tinggi daripada ikan air tawar. Ikan yang memiliki kandungan lemak yang tinggi memiliki aroma lebih dibandingkan dengan ikan yang memiliki kandungan lemak rendah. Ikan mengandung lemak antara 0,5–20%.

## B. Penggolongan Ikan

Ikan digolongkan menjadi beberapa jenis berdasarkan pada kandungan lemak dan bentuk badannya. Berdasarkan kadar lemaknya dapat dikelompokkan menjadi 3, yaitu:

1. *Leanfish*, atau ikan tak berlemak, mempunyai kandungan lemak 2% atau kurang.

2. Medium *fatfish*, atau ikan berlemak, memiliki kandungan lemak antara 2–5%. Lemak ikan golongan *leanfish* dan medium *fatfish* banyak terkandung dalam hati ikan, seperti ikan *cod* dan *halibut* yang secara komersial dibuat minyak hati ikan.
3. *Fatfish*, atau ikan berlemak tinggi, memiliki kandungan lemak di atas 5%. *Fatfish* memiliki pigmen warna lebih banyak dibandingkan jenis lainnya, sehingga ikan-ikan golongan ini dapat terlihat kuning ataupun pink dibandingkan dengan *leanfish* yang berwarna putih. Beberapa jenis *fatfish* antara lain *salmon*, *mackerel*, *herring*, dan belut.

Penggolongan ikan berdasarkan bentuk badannya dapat dikelompokkan menjadi dua, yaitu:

1. *Flatfish*: bertubuh agak gepeng atau pipih. Ikan-ikan yang bertubuh pipih pada umumnya hidup dekat dasar laut. Berenang dengan tubuh horizontal, kedua matanya berada pada salah satu sisi atau sisi yang sama. Tubuh yang menghadap ke atas mempunyai warna yang lebih gelap daripada bagian tubuh yang menghadap ke bawah. Jenis-jenis ikan yang bertubuh pipih antara lain: ikan sebelah (*halibut*), ikan lidah (*tongue sole*), bawal hitam (*black pomfret*), bawal putih (*silver pomfret*), pari (*rays*), dan lain-lain.
2. *Round fish*: yang bertubuh agak lonjong, dan kembang. Jenis ikan yang bertubuh bulat antara lain tongkol, tenggiri, mackarel, dan salmon. Di samping itu ikan jenis belut iakn kucing termasuk pula pada keluarga ini.

## C. Penggolongan Kerang-kerangan

Shellfish atau kerang-kerangan berbeda dengan *finfish*. Kerang-kerangan mempunyai kulit luar yang keras. Kerang-kerangan tidak mempunyai tulang belakang atau rangka internal. Tubuh binatang ini sebenarnya lunak, kulit yang mengeras di bagian luarnya berfungsi sebagai pelindung. Binatang berkulit keras ini sebagian besar terdapat di laut, namun beberapa jenis dapat pula dijumpai di air tawar. *Shellfish* dapat diklasifikasikan menjadi dua kelas, yaitu molusca dan crustacea.

## 1. **Molusca**

Molusca adalah binatang yang hidup di perairan laut arus lemah yang pada tubuhnya menempel sepasang kulit keras atau cangkang. Selain itu juga terdapat molusca yang hanya mempunyai satu kulit, contohnya siput, keong, tiram, kerang. Ada juga molusca yang tidak mempunyai kulit contohnya cumi-cumi dan gurita. Molusca tidak mempunyai tulang belakang, paling banyak hidup dalam air laut, dan juga beberapa hidup di air tawar atau perairan darat.

Molusca yang banyak dipakai di restaurant antara lain oyster atau tiram, mussel atau remis, clam atau kijing, dan scallop.

## 2. **Crustacea**

Crustacea adalah binatang dengan kulit yang bersegmen atau berbuku-buku. Pada kakinya terdapat sendi-sendi yang beruas-ruas. Crustacea terdiri dari bermacam-macam jenis. Crustacea mempunyai lima pasang kaki yang berengsel, pada ujungnya mempunyai sapit. Tubuh tertutup oleh kalsium yang merupakan hasil sekresi sehingga kulitnya keras. Dalam usaha boga jenis crustacea yang sangat digemari antara lain lobster (udang laut), rock lobster (udang batu), shrimp (udang), crab (kepiting, ketam, yuyu). Termasuk udang juga udang galah dan udang windu.

Kerang membutuhkan waktu memasak yang sangat pendek dan sebaiknya tidak dimasak terlalu lama. Kerang sebaiknya berada pada suhu kamar sebelum dimasak.

## **D. Struktur Ikan**

Ikan sangat sedikit mengandung jaringan pengikat. Hal ini merupakan perbedaan yang paling jelas antara ikan dengan daging. Perbedaan ini apabila dikaitkan dengan pengolahan ikan, maka berarti ikan akan cepat masak, menggunakan metode memasak panas basah ditujukan untuk mempertahankan *moistness* bukan untuk melunakkan daging ikan. Jaringan pengikat lebih banyak terdapat pada ekor dan bagian daging ikan yang berwarna merah. Jaringan pengikat

yang terdapat dalam daging ikan mudah terhidrolisa. Dalam keadaan mentah struktur daging ikan sangat lunak dan halus.

## **E. Nutrisi**

Ikan merupakan salah satu bahan pangan yang mempunyai kandungan protein yang cukup tinggi. Dalam tubuh manusia protein mempunyai fungsi yang sangat penting yaitu untuk pertumbuhan, serta membangun dan mengganti sel-sel tubuh yang telah rusak. Ikan selain berfungsi sebagai bahan makanan juga dapat berfungsi sebagai bahan untuk obat-obatan, bahan pakan ternak, bahan industri, dan lain-lain

Nilai gizi pada ikan segar terdiri dari protein 17%, lemak 4,5%, air 76%, mineral dan vitamin 2,5% sampai 4,5%. Ikan sebagai sumber protein mempunyai kelebihan daripada sumber protein dari bahan lain. Protein ikan mengandung asam amino terutama kaya akan lysin. Selain kandungan protein yang tinggi juga mengandung asam lemak tak jenuh cukup tinggi serta vitamin dan mineral.

## **F. Pemilihan Ikan**

Memilih ikan harus yang mempunyai mutu yang terbaik. Cara memilih ikan bisa dengan menggunakan indra penglihatan, perabaan, dan penciuman. Melalui panca indra tersebut dalam memilih ikan harus memenuhi kriteria:

1. Warna pada kulit ikan mengkilat dan jernih. Berbeda dengan ikan yang busuk maka kulit ikan akan menjadi kusam atau suram dan tidak segar lagi.
2. Sisik ikan melekat kuat pada kulitnya dan mengkilat.
3. Apabila ditekan daging ikan dengan jari pada bagian perut jika ditekan cepat kembali pada keadaan semula atau kenyal, berarti ikan dalam keadaan rigor mortis atau belum busuk atau rusak.
4. Bagian insang ikan masih berwarna merah segar dan lembaran insang kelihatan jelas.
5. Bola mata ikan masih bening atau jernih, cerah, dan segar serta tidak tenggelam pada rongganya.
6. Ikan yang masih segar mempunyai bau yang masih segar. Jika kedapatan
7. ikan berbau amoniak atau belerang berarti ikan sudah busuk.

Sebaliknya ikan yang kurang segar mempunyai tanda:

- a) Mata; suram, pucat dan keruh, bila ditekan biji mata akan hancur dan tidak muncul kembali.
- b) Insang; kotor dan penuh dengan cairan yang melekat, tidak berwarna merah.
- c) Sisik; mudah lepas dari badan ikan.
- d) Bau; mulai mengeluarkan bau kurang sedap (amonia), berbau basi atau asam.
- e) Tubuh lembek.



## G. Penyimpanan Ikan

Ikan merupakan bahan makanan yang mudah menjadi busuk, oleh karena itu lebih baik segera digunakan.

Perubahan bau amis yang tajam merupakan tanda

kerusakan dekomposisi. Proses kebusukan pada ikan dapat diminimalisir dengan teknik penyimpanan yang benar dan tepat. Proses penyimpanan yang dianjurkan pada ikan adalah dengan teknik basah dan dingin dan teknik pengawetan.

### 1. Teknik Penyimpanan Basah dan Dingin

Tujuan penyimpanan basah dan dingin adalah untuk mempertahankan suhu penyimpanan pada suhu  $-1$  s/d  $1^{\circ}\text{C}$ , untuk menahan perpindahan bau dan aroma yang dipindahkan oleh bahan lain. Penanganan dan penyimpanan ikan bertujuan untuk mempertahankan kadar ikan, melindungi daging ikan dari kerusakan.

Teknik basah dan dingin ini menggunakan media refrigerator atau freezer, atau ice. Dengan media ini, proses pembekuan yang akan menunda bakteri atau mikroorganisme dalam ikan tidak akan berkembang biak sehingga ikan tidak akan mengalami kerusakan.

Metode penyimpanan basah dan dingin dapat melalui dua cara, yaitu:

- a. Penyimpanan dalam pecahan es. Cara penyimpanan dalam pecahan es dengan menggunakan drip-an agar es yang mencair dapat mengalir keluar, dan pecahan es dapat diganti setiap hari.

- b. Penyimpanan dalam alat pendingin. Penyimpanan dengan alat pendingin menggunakan suhu antara  $-1$  s/d  $1^{\circ}\text{C}$ . Caranya ikan dibungkus atau diletakkan dalam alat pembungkus yang benar-benar kedap air kemudian dimasukkan alat pendingin.

Penyimpanan ikan sebaiknya disimpan di tempat tersendiri, atau dipisah dari bahan makanan lain karena ikan mempunyai bau yang sangat tajam. Masa penyimpanan ikan segar dapat bertahan sampai dua hari. Bila menginginkan menyimpan lebih lama maka lebih baik ikan dibekukan. Ikan beku baik disimpan dalam suhu  $-18^{\circ}\text{C}$  atau lebih dingin.

Penanganan ikan mentah beku dilakukan dengan *thawing*, sebaiknya dilakukan dengan alat pendingin. *Thawing* dalam alat pendingin dilakukan 18–36 jam atau dengan ikan dibungkus dengan bungkus kedap air. *Thawing* dilakukan di bawa air mengalir. Ikan beku dalam potongan kecil-kecil misalnya, steak hingga beratnya kurang lebih 226 gram, dapat dimasak langsung dari keadaan beku. Cara ini bertujuan untuk mempermudah. penanganan dan menjaga hilangnya drip yang berlebihan.

## 2. Teknik Pengawetan

Teknik pengawetan merupakan teknik penyimpanan yang mempunyai waktu yang lebih lama dibandingkan penyimpanan dengan cara pembekuan. Pengawetan yang sering diperlakukan dalam ikan seperti pengeringan, penggaraman, pengasapan, dan pengalengan. Dalam teknik pengawetan syarat yang harus dipenuhi adalah pemilihan ikan yang masih segar, kebersihan alat pengawetan, dilakukan sesuai dengan standar prosedur pengawetan, dan bebas dari bakteri, jamur dan kuman. Contoh hasil pengawetan ikan adalah: *smoked* (diasap) pada ikan *hering*, *haddock*, *salmon*, *pickled* (asinan) pada ikan *rollmop*, *salted* (digarami) pada ikan *cod*, *roe* (telur ikan) pada ikan caviar.

Ditinjau dari produk akhir yang dikehendaki, pengawetan ikan dapat dilakukan dengan tiga cara:

- a. Pengawetan ikan segar; cara ini dilakukan dengan pengaturan suhu, pendinginan, pembekuan, pengeringan, pengasapan, dan pengalengan.

- b. Pengawetan dengan menggunakan bahan-bahan kimia, penggaraman, pencukaian.
- c. Pengawetan dengan mikrobiologi; pemedaan. (Nugraheni, 2005)

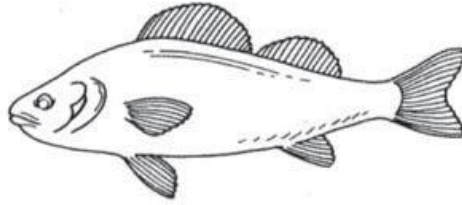
## **H. Penanganan Ikan**

### **1. Penanganan Ikan**

Ikan hidup di air dan akan mati kalau keluar dari habitatnya. Namun kematian ikan dapat melalui beberapa cara yaitu mati dibiarkan kekurangan oksigen atau dibunuh. Selama ikan mati akan mengalami beberapa perubahan yang sangat cepat karena mengingat ikan merupakan bahan pangan yang sangat mudah rusak. Adapun tahap-tahap perubahan setelah ikan mati sebagai berikut:

- a. Setelah ikan mati, ikan akan mengalami peristiwa "rigor mortis" yaitu peristiwa menjadi kaku pada tubuh ikan karena akibat reaksi biokimia. Tingkat kecepatan proses rigor mortis dipengaruhi oleh beberapa faktor, yaitu jenis ikan, keadaan ikan waktu mendarat, cara ikan dibunuh, suhu, dan kondisi lingkungan penyimpanan.
- b. Tahap selanjutnya adalah dimulai proses kebusukan karena mikroorganisme yang menghasilkan lendir pada permukaan badan ikan yang disebabkan oleh proses rigor mortis, autolisis, dan kebusukan karena bakteri.
- c. Proses autolisis, yaitu peristiwa penguraian protein dan lemak dalam tubuh ikan karena pengaruh enzim yang diakibatkan oleh perubahan struktur tenunan daging ikan. Peristiwa ini akan membuat daging ikan menjadi lunak dan mudah terpisah dari tulangnya.
- d. Kebusukan pada ikan yang disebabkan oleh tumbuh dan berkembangbiaknya bakteri. Bakteri pada ikan berasal dari dalam ikan, berasal dari isi perut dan usus, sedangkan bakteri yang berasal dari luar ikan disebabkan oleh gangguan serangga (lalat dan serangga penyebab penyakit) dan binatang kecil (tikus, kutu, kucing). Reaksi

dari proses kebusukan ini akan menghasilkan bau yang kurang sedap seperti bau amoniak, bau belerang, dan bau tak sedap lainnya.



Gambar. ikan utuh

### **Penanganan pada *Shellfish***

a. Kepiting (Crab)

Bentuk kepiting lonjong dan pipih, warna kulit luar abu-abu gelap dan hitam. Warna kulit ini berubah menjadi kemerah-merahan setelah dimasak. Kaki besar dan mempunyai capit yang kuat. Kepiting dibeli dalam keadaan hidup. Kepiting yang lebih besar lebih menguntungkan daripada yang kecil-kecil. Kepiting disimpan setelah direbus. Bagian daging dan bagian lainnya dipisahkan.

b. Udang Barong (Spiny Lobster)

Bentuk badan bulat lonjong, bagian kepala terdiri dari satu ruas kulit keras dan tebal. Bagian ini ditutupi oleh duri-duri besar dan kecil dan di ujung kepala terdapat dua duri besar yang menonjol ke depan. Pada bagian kepala tumbuh 6 pasang kaki dan dua sungut atau antena. Bagian badan nampak beruas-ruas dan ekor seperti kipas. Panjang biasanya 30–40 cm. Warna umumnya hijau tua, merah coklat, atau ungu kecoklatan. Kadang-kadang terdapat bintik-bintik putih atau garis-garis melintang. Cara memasak lobster ini dengan teknik boiling dan grilling.

c. Udang (*Shrimp* dan *Prawn*)

Shrimp dan prawn dalam pengolahan makanan hanya dibedakan berdasarkan besar dan panjang badannya. Shrimp merupakan udang-udang yang mempunyai tubuh pendek, baik yang hidup di air laut

maupun di air tawar, jenis shrimp misalnya udang tawar (*fresh water shrimp*) sedang prawn meliputi udang-udang yang mempunyai tubuh lebih panjang dan agak besar baik yang hidup di air laut maupun di air tawar. Jenis prawn antara lain udang windu dan udang putih (banana white prawn), udang dogol, dan udang galah.

## 2. Cara Membersihkan Ikan

- a. Cuci ikan yang akan dibersihkan untuk melepaskan semua kotoran dan
- b. pasir yang mungkin melekat pada badan.
- c. Potong semua sirip dan insang, kemudian keluarkan insangnya.
- d. Buat torehan dari lubang dubur menuju bagian kepala.
- e. Keluarkan semua bagian isi perut dan bagian dalam lainnya.
- f. Keluarkan kantong darah yang melekat pada tulang belakang.
- g. Buang sisik semua ikan bila diperlukan.
- h. Cuci dan bilas air dingin, kemudian keringkan pada suatu tempat yang memungkinkan air dapat menetes.

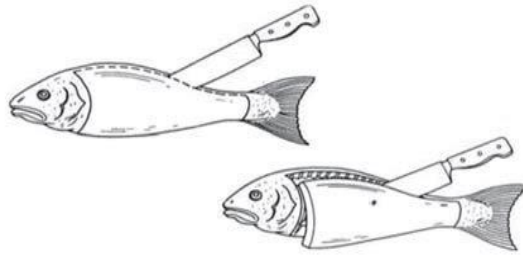
## 3. Cara Memotong Ikan

### a. Filleting dan Skinning Flatfish

Bagian daging ikan yang berada di kedua sisi ikan atau mengapit tulang belakang disebut "*fillet*". Ikan bagian ini terdiri dari daging ikan yang tebal. *Fillet* juga berarti suatu proses pekerjaan untuk memotong atau memisahkan bagian fillet, sedangkan istilah *skinning* berarti menguliti (memisahkan kulit dari daging).

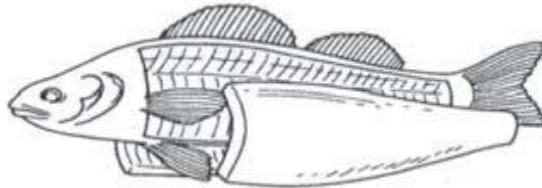
#### **Proses *filleting***

- Letakkan ikan pada chopping board, bagian yang gelap menghadap ke atas, bagian ekor mengarah pada badan kita.
- Buat torehan di atas tulang belakang (di tengah-tengah dari kepala menuju ekor).



**Gambar.** Proses Fillet

- Bila bagian kepala masih melekat pada badan, buat torehan melintang untuk memisahkan kepala dengan fillet.



**Gambar.** Hasil Fillet

- Keluarkan fillet bagian kiri, dengan cara menekan fillet ke kiri dan menggerakkan.
- Pisau di atas tulang, dari bagian tulang belakang ke arah luar (fillet 1 telah dikeluarkan).
- Putar kedudukan ikan hingga bagian kepala mengarah pada badan kita, lalu keluarkan fillet 2 dengan mengulangi tahapan ke-4.
- Balik posisi ikan sehingga bagian tulang menghadap ke bawah ulangi tahapan ke-4 dan 5 untuk mengeluarkan fillet 3 dan 4.

### **Proses *skinning***

- 1) Letakkan sebuah fillet pada *chopping board*, bagian kulit menghadap ke bawah, bagian ekor di sebelah kiri.
- 2) Pegang ujung ekor dengan tangan kiri, potong daging ekor sesedikit mungkin tanpa memotong kulit.
- 3) Gerakkan pisau seperti gerakan menggergaji dari bagian ekor menuju bagian kepala. Pisau berjalan tepat di antara bagian kulit dan daging.
- 4) Ulangi proses ini untuk fillet yang lain.

Keterangan: Hasil: 4 *fillet* sudah bersih.

- Tulang ikan dapat digunakan untuk membuat kaldu ikan.
- Kulit dibuang.

**b. *Filleting and Skinning Round Fish***

"*Round fish*" meliputi ikan yang bertubuh bulat lonjong. Pada jenis ini termasuk keluarga belut, keluarga ini dikuliti dan di"*fillet*" dengan cara yang berbeda dari cara yang diikuti untuk mem "*fillet*" round fish lainnya.

***Proses filleting round fish***

Sebelum round fish di"*fillet*", ikan biasanya sudah dibersihkan, bagian-bagian yang tidak berguna sudah dipotong, kepala ikan kadangkadang sudah dipotong sebelumnya tetapi mungkin juga masih bersatu dengan badan.

- 1) Letakkan ikan pada *chopping board*, bagian punggung mengarah ke badan kita, dan kepala di sebelah kanan.
- 2) Buat torehan sepanjang tulang belakang kira-kira sedalam 2 cm, dari kepala ke arah ekor. Torehan ini untuk mengetahui bahwa pisau berjalan tepat di atas tulang punggung atau tulang sirip punggung.
- 3) Bila bagian kepala masih ada, pisahkan bagian *fillet* dengan memotong sesedikit mungkin kepala/insang.
- 4) Angkat bagian fillet dengan tangan kiri, kemudian gerakkan pisau di atas tulang sirip untuk memisahkan *fillet*.
- 5) *Fillet* jangan diangkat terlalu tinggi yang memungkinkan fillet rusak pisau diusahakan tidak menoreh atau merusak daging.
- 6) Potong urat daging pada tulang belakang. Urat-urat ini tanpa seperti tulang muda yang kuat. Setelah tulang ini dipotong, lanjutkan proses filleting pada sisi berikutnya, sehingga seluruh fillet dapat dibersihkan dari tulang belakang.
- 7) Putar balik posisinya sehingga bagian tulang menghadap ke bawah bagian belakang menghadap ke badan, dan bagian ekor di sebelah kanan.
- 8) Ikuti proses di atas sehingga fillet dapat dipotong dan diambil.

***Proses menguliti/skinning round fish***

Setelah proses filleting dari round fish dipotong menjadi porsi-porsi tertentu. Ada dua cara yang dapat ditempuh, yaitu:

- 1) *Filleting–Skinning–Portioning*
- 2) *Filleting –(Portioning and Skinning)*.

Cara untuk menguliti *fillet* dari *round fish* adalah:

- Letakkan *fillet* pada chopping board bagian kulit ke bawah, bagian ekor di sebelah kiri.
- Pegang ujung ekor dengan tangan kiri sesedikit mungkin.
- Potong bagian daging melintang hingga pisau menyentuh kulit ikan.
- Gerakkan pisau seperti gerak menggergaji, di antara daging dan kulit. Pisau dalam posisi miring ke kiri.

**Catatan:**

- Bila pisau dalam posisi tegak: bagian kulit mudah terpotong.
- Bila pisau terlalu miring: banyak sisa-sisa daging tersisa pada kulit.

Hasil: fillet yang bersih

- Tulang ikan dapat digunakan untuk kaldu ikan.
- Kulit dibuang.

**c. Nama Potongan**

- a) *Fillet*; Potongan ikan utuh dan sudah dibuang tulang dan kulitnya untuk ikan berbentuk badan bulat menjadi 2 fillet dan ikan berbentuk badan pipih menjadi 4 fillet.
- b) *Delice*; Potongan fillet utuh panjang kemudian disimpul menjadi bulatan atau dilipat 2, bagian dalam ada di luar.
- c) *Paupiette; Dean* difillet tipis, diisi lalu digulung, disebut juga *rolled fillet*.
- d) *Goujon (Goujonette)*; Panjang potongan kurang lebih 6–8 cm dengan tebal 0,5–1 cm. *Goujon* biasanya dibuat dari trimming yang didapat pada waktu proses portioning.
- e) *Troncon*; Potongan ikan dipotong dari ikan yang bertubuh bulat (*round fish*). Potongan ikan berbentuk *troncon* ini bulat utuh bersama durinya.

# **I. Menyimpan Ikan atau Seafood**

Menyimpan hidangan ikan ditujukan untuk mendapatkan produk-produk olahan ikan:

1. Penyimpanan produk ikan dengan suhu dingin; contoh: sosis ikan, nugget ikan.
2. Penyimpanan produk ikan dengan pengasapan; contoh: ikan asap.
3. Penyimpanan produk ikan melalui penggorengan; contoh: abon ikan, keripik ikan.
4. Penyimpanan produk ikan ikan melalui pengeringan; contoh: dendeng.

## **Hidangan Indonesia dari daging, unggas, dan seafood**

### ***a.* Masakan berbahan dasar unggas:**

- 1) Ayam: Ayam Masak Hijau, Ayam Cincane, Ayam Betutu, Ayam Paniki
- 2) Itik: Bebek Goreng
- 3) Burung: Puyuh goreng

### ***b.* Masakan berbahan dasar daging**

- 1) Daging sapi: rawon, krengsengan, Coto Makassar, Rendang
- 2) Daging kambing: Gulai, Tengkleng, Sate kambing

### ***c.* Masakan berbahan dasar seafood**

- 1) Ikan laut: Ikan Bakar Colo-colo, Otak-otak ikan, Ikan acar kuning
- 2) Ikan air tawar: Mangut lele, Pepes Ikan Mas, Pecel Lele
- 3) Udang: Pangek Udang, Cileupe Udang
- 4) Cumi-cumi: Cumi-cumi goreng tepung

## Latihan Ulangan Harian

***Jawablah pertanyaan-pertanyaan dibawah ini dengan benar !!***

1. Apa yang di maksud dengan sate?
2. Sebutkan istilah sate di beberapa Negara!
3. Sebutkan nama peralatan dan fungsinya yang digunakan dalam pembuatan sate !
4. Bagaimana pedoman membumbui dalam sate?
5. Sebutkan jenis-jenis sate yang berasal dari Indonesia!
6. Sebutkan fungsi dari hidangan sate! 3
7. Apa yang dimaksud dengan unggas atau poultry? Sebutkan jenisnya!
8. Jelaskan criteria daging unggas yang baik!
9. Jelaskan apa yang harus dilakukan untuk menghilangkan bau amis pada daging bebek!
10. Bagaimana cara menangani unggas?
11. Bagaimana cara penyimpanan unggas yang baik?
12. Apakah perbedaan dari daging kambing yang berasal dari lamb dan mutton!
13. Sebutkan prinsip dasar grilling !
14. Mengapa daging babi harus diolah sampai benar-benar matang? jelaskan!
15. Sebutkan cara yang aman untuk membuat daging lembut dan tidak alot!
16. Sebutkan contoh makanan Indonesia yang menggunakan daging! 5
17. Apa yang dimaksud dengan veal ?
18. Apa yang dimaksud dengan trussing dan larding ?
19. Bagaimana criteria daging yang berkualitas baik ?
20. Bagaimana cara menangani bau prengus pada daging kambing ? jelaskan !

## Kunci Jawaban Latihan Ulangan Harian

1. Sate adalah hidangan yang terbuat dari potongan daging ayam, kambing, domba, atau sapi yang dipotong kecil-kecil dan ditusuk dengan tusukan sate, lalu dipanggang menggunakan bara arang atau grill dan disajikan menggunakan pelengkap berupa saus dan lontong, nasi tau ketupat.
2.
  - a. yakitori dari Jepang
  - b. kebab dari Timur Tengah
3. Peralatan dalam pembuatan sate :
  - a. grill digunakan untuk memanggang sate
  - b. tusuk sate untuk menusuk daging dalam sate
  - c. baskom untuk mencemcan daging dengan bumbu perendam
  - d. pisau untuk memotong daging
  - e. brush untuk mengolesi bumbu ketika memanggang
4. Pedoman membumbui daging dalam pembuatan sate :
  - Rendam terlebih dahulu tusuk sate selama 30 menit sebelum dipakai.
  - Selipkan potongan kulit diantara potongan daging sate.
  - Rendam daging untuk sate dalam bumbu minimal 30 menit
  - Sate atau makanan panggang bisa dimatangkan di atas kompor dengan alat pemanggang khusus..
  - Bumbu perendam merupakan cara untuk memberi rasa, aroma, dan warnaserta untuk melunakkan daging.
5. Sate nusantara :
  - Sate ponorogo
  - Sate tegal ( Tegal, Jawa Tengah )
  - Sate lilit ( Bali )
  - Sate buntel ( Solo)
  - Sate Banjar ( Banjarmasin, Kalimantan)

6. Fungsi hidangan sate :
  - Sebagai bahan makanan sumber zat gizi
  - Hidangan buffet atau stand pada acara jamuan makan atau pesta
  - Menu utama yang dijual di restoran atau kedai-kedai pinggir jalan
  - Sebagai main course pada satu set menu makanan.
7. Unggas adalah unggas termasuk keluarga burung yang dipelihara khusus untuk mendapatkan daging dan telurnya untuk dikonsumsi, serta mempunyai kaki 2, dan berbulu.
8. Criteria daging unggas yang baik :
  - Bagian daging yang lebih banyak daripada bagian lainnya
  - Tekstur daging lembut, serat daging halus
  - Bagian dada tampak montok berisi
  - Bagian paha tidak keras dan tampak penuh berisi
  - Kulit halus, tidak berbrindil-brindil dan tidak ada bulu halus
  - Aroma segar, kulit tampak putih kekuning-kuningan
  - Karkas utuh, tidak ada bercak darah atau bagian-bagian yang memar
9. Pada daging bebek mempunyai bau amis yang menyengat. Untuk mengurangi bau amis pada pengolahannya menggunakan bumbu rempah yang banyak, sehingga bau amis dapat dinetralsisir.
10. Cara menangani unggas :
  - Menghilangkan bulu halus dan kasar, dengan dicelupkan pada air panas dan bulunya dicabuti
  - Membersihkan bulu halus yang sangat halus, dengan membakar diatas api sebentar
  - Menghilangkan leher, potong bagian leher, potong hingga dada, kulit leher harus tetep ada, hilangkan sisa kepala.
  - Mencuci kaki, potong kaki sebelum pergelangan
  - Mengambil jeroan

- Mencuci semua bagian kemudian keringkan
- Ikat, bentuk atau potong sebelum dimasak sesuai dengan jenis masakannya

11. Penyimpanan unggas yang baik :

- Suhu ruang penyimpanan 2 ° C sampai 3°C
- Lama penyimpanan 3 hari
- Unggas benar-benar bersih ketika dibekukan
- Unggas beku harus disimpan beku hingga tiba waktu digunakan
- Unggas yang telah dicairkan tidak baik dibekukan kembali
- Simpan unggas beku dalam plastic kedap udara
- Potong unggas kecil-kecil untuk mempercepat pembekuan

12. Perbedaan lamb dan muton:

Lamb:

- Umur < 1 tahun
- Warna daging merah cerah dengan serat daging yang halus
- Warna lemak masih putih kekuningan
- Tulang tidak kaku dan banyak berpori
- Pada tulangnya banyak melekat daging

Mutton:

- Kambng dewasa
- Warna daging merah cerah dengan serat daging yang halus
- Warna lemak masih putih kekuningan
- Tulang tidak kaku dan banyak berpori
- Pada tulangnya banyak melekat daging

13. Prinsip dasar grilling :

- a. Memilih bagian daging yang empuk

- b. Merendam daging dalam bumbu sebelum di grill
- c. Mengolesi permukaan grill dengan minyak atau margarine agar tidak lengket
- d. Menggunakan jepitan untuk membalikkan makanan.

14. Daging babi harus dioalah sampai benar-benar matang karena ada kemungkinan terdapat parasit pada daging babi yang disebut trinehines yang hanya mati apabila melalui pemanasan.

15. Agar hasil olahan daging tidak alot ada beberapa cara yang dapat dilakukan:

- Setelah daging dicuci ditiriskan, sehingga daging hanya sedikit mengandung air
- Menggunakan bubuk papaya
- Menggunakan parutan nanas
- Menggunakan daun papaya
- Menggunakan jeruk nipis
- Diolah menggunakan alat berupa presto

16. Contoh masakan Indonesia yang menggunakan daging:

- Tengkleng
- Rawon dari Jawa Timur
- Rending dari Padang
- Empal

17. Veal adalah daging sapi muda yang berumur 3-5 bulan dan masih mium susu induknya atau belum mempunyai tanduk.

18. Yang dimaksud dengan trussing dan larding adalah :

- Trussing adalah trussing dilakukan dengan cara mengikat daging yang berbentuk bongkahan dengan tali yang teratur atau net. Daging kemudian diberi mirepoix dan di-roasting hingga matang.

- Larding dilakukan dengan cara menyiapkan daging yang tidak berlemak, kemudian daging disayat searah serat daging dan lemak dengan lebar sekitar  $\frac{1}{2}$  cm dan lebih panjang dari daging dimasukkan kedalam sayatan. Setelah itu, sayatan dijahit kembali dan diberi mirepoix dan di-roasting hingga matang.

19. Criteria daging yang baik adalah :

- Dagingnya berwarna merah tua, serat-seratnya halus.
- Lemaknya berwarna putih dan agak keras.
- Kambingnya yang muda tulangnya berpori-pori.
- Dagingnya melekat pada tulang

20. Menghilangkan bau prengus pada daging kambing sebaiknya daging kambing tidak di cuci , jadi dalam proses pemotongannya alat serta tempat harus diperhatikan dengan hati hati dan dijaga kebersihannya. Penggunaan bumbu dan rempah yang dominan sangat disarankan untuk menghilangkan bau khas daging kambing.

## DOKUMENTASI MENGAJAR PRAKTEK



## DOKUMENTASI MENGAJAR TEORI

