

**LAPORAN INDIVIDU  
KEGIATAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)  
DI SMK SAHID SURAKARTA  
Jl. Yosodipuro No.87, Timuran, Banjarsari. Kota Surakarta**



**Disusun oleh:**

**INDRA DWI SAPUTRA  
NIM. 15511247017**

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

## LEMBAR PENGESAHAN

Menerangkan dengan sesungguhnya bahwa mahasiswa di bawah ini telah melaksanakan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Sahid Surakarta :

Nama : **Indra Dwi Saputra**

NIM : **15511247017**

Program Studi : **Pendidikan Teknik Boga**

Fakultas : **Teknik**

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

Surakarta, 29 September 2016

Mengetahui,

Guru pembimbing & Koordinator PPL  
SMK Sahid Surakarta,



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

Dosen Pembimbing PPL,




**Prihastuti Ekawatiningsih, M. Pd**  
NIP. 19750428 199903 2 002

Mengesahkan,

Kepala Sekolah  
SMK Sahid Surakarta,



  
**Naim Mabruri, M. Pd**

## KATA PENGANTAR



Puji syukur kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan individu kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Sahid Surakarta yang dilaksanakan pada tanggal 15 Juli 2016 sampai dengan 15 September 2016.

Program Praktik Pengalaman Lapangan ini merupakan program yang diwajibkan kepada mahasiswa jenjang Strata 1 (S1) Kependidikan di Universitas Negeri Yogyakarta sebagai media untuk mendapatkan pengalaman nyata dalam mengajar di sekolah.

Penulis menyadari bahwa keberhasilan kegiatan PPL ini tidak lepas dari bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Rochmat Wahab, M.Pd, MA, selaku Rektor Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Lembaga Pengembangan dan Penjaminan Mutu Pendidikan UNY yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan PPL.
3. Prihastuti Ekawatiningsih M.Pd., selaku Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) PPL di SMK Sahid Surakarta, yang selalu membimbing dengan sabar dan bijak.
4. Naim Mabruri, M.Pd., selaku kepala sekolah SMK Sahid Surakarta yang telah mengizinkan kami untuk melaksanakan PPL di SMK Sahid Surakarta.
5. Prih Hartati, S. Pd., M.Par., selaku Koordinator PPL SMK Sahid Surakarta dan selaku guru pembimbing sekolah pelaksanaan praktik lapangan yang selalu sabar membimbing dan menasehati, guna kelancaran serta kesuksesan pelaksanaan PPL.
6. Bapak, Ibu Guru, Staff Tata Usaha (TU) dan karyawan SMK Sahid Surakarta yang telah memberikan dukungan kepada kami semua.
7. Para Siswa SMK Sahid Surakarta yang telah membantu kelancaran PPL, dengan kedisiplinan dan antusias dalam mengikuti pembelajaran.
8. Seluruh Mahasiswa PPL UNY di SMK Sahid Surakarta atas kerja sama dan kekompakannya, sehingga pelaksanaan PPL berjalan dengan lancar.
9. Semua pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu yang telah membantu dalam pelaksanaan kegiatan PPL.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan ini masih kurang dari sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun penulis harapkan dengan harapan semoga laporan ini bermanfaat bagi mahasiswa yang akan melakukan kegiatan PPL di SMK Sahid Surakarta selanjutnya dan semua pembaca pada umumnya.

Surakarta, 15 September 2016

Penulis

**LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) INDIVIDU  
DI SMK SAHID SURAKARTA  
Jl. Yosodipuro No.87 Timuran, Banjarsari. Kota Surakarta  
Periode 15 Juli sampai dengan 15 September 2016**

**Oleh:  
Indra Dwi Saputra  
NIM 15511247017**

**ABSTRAK**

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan salah satu upaya yang dilakukan oleh Universitas Negeri Yogyakarta sebagai wahana pembentukan calon guru atau tenaga kependidikan yang profesional. Kegiatan ini bertujuan untuk (1) memberikan pengalaman kepada mahasiswa dalam bidang pembelajaran dan majerial di sekolah atau lembaga, dalam rangka melatih dan mengembangkan kompetensi keguruan atau kependidikan, (2) memberikan kesempatan mahasiswa untuk mengenal, mempelajari dan menghayati permasalahan sekolah atau lembaga, baik terikat atau dengan proses pembelajaran maupun kegiatan manajerial kelembagaan, (3) meningkatkan kemampuan mahasiswa untuk menerapkan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang telah dikuasai secara interdisipliner ke dalam kegiatan nyata di sekolah, atau lembaga pendidikan, (4) memacu pengembangan sekolah atau lembaga dengan cara menumbuhkan motivasi atas dasar kekuatan sendiri, (5) meningkatkan hubungan kemitraan antara UNY dengan pemerintah daerah, sekolah atau lembaga pendidikan terkait.

Kegiatan PPL dilaksanakan secara beberapa tahap mulai dari observasi sekolah, *micro teaching*, pelaksanaan PPL di sekolah dan penyusunan laporan yang dilaksanakan di SMK Sahid Surakarta, yang berlokasi di Jalan Yosodipuro No.87 Timuran, Banjarsari. Kota Surakarta ini dimulai pada tanggal 15 Juli 2016 dan diakhiri pada tanggal 15 September 2016. Dalam praktik mengajar praktikan mengampu mata pelajaran Persiapan Pengolahan di kelas X Jasa Boga 1, 2, dan 3. Dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran, metode yang digunakan adalah ceramah, latihan soal, diskusi, tanya jawab, CTL (Contextual Teaching and Learning), dan *Inquiry*. Praktik mengajar di dalam kelas dilakukan secara terbimbing, artinya dalam pelaksanaan pembelajaran di kelas, guru pembimbing mendampingi atau memberikan pengawasan dan evaluasi.

Kesimpulan dari kegiatan PPL adalah (1) PPL merupakan wadah bagi mahasiswa untuk mengintegrasikan dan mengimplementasikan ilmu yang telah dikuasainya kedalam praktik keguruan atau praktik kependidikan, (2) PPL sebagai sarana untuk menyiapkan dan menghasilkan calon guru atau tenaga kependidikan yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan dan keterampilan professional, (3) PPL menjadikan mahasiswa lebih mengetahui kedudukan, fungsi, peran, tugas dan tanggung jawab sekolah secara nyata. Adapun hambatan-hambatan yang dialami dapat diatasi dan dijadikan sebuah pengalaman berharga bagi perjalanan menjadi seorang pendidik kelak.

Kata kunci: PPL, hambatan. Tujuan dan Kesimpulan

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
LEMBAR PENGESAHAN .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
ABSTRAK .....	v
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR TABEL .....	vii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
<b>A. Analisis Situasi</b> .....	2
<b>B. Rumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL</b> .....	14
1. Program PPL .....	14
2. Rancangan Kegiatan PPL .....	15
<b>BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL</b>	
<b>A. Persiapan PPL</b> .....	17
1. Persiapan Program dan Kegiatan PPL .....	17
a. Pengajaran Mikro .....	17
b. Pembekalan PPL .....	17
c. Observasi .....	18
2. Bimbingan Mikro PPL .....	19
3. Persiapan Mengajar .....	20
<b>B. Pelaksanaan PPL</b> .....	21
1. Praktik Mengajar.....	21
2. Pendekatan, Metode, dan Media Pembelajaran .....	24
3. Evaluasi Pembelajaran .....	25
4. Penyusunan Laporan .....	26
5. Penarikan PPL .....	26
<b>C. Analisis Hasil Pelaksanaan PPL</b> .....	26
<b>D. Refleksi Hasil Pelaksanaan PPL</b> .....	28
1. Faktor Pendukung .....	28
2. Faktor Penghambat .....	28
<b>BAB III PENUTUP</b>	
<b>A. Kesimpulan</b> .....	31
<b>B. Saran</b> .....	32
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	34
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Gedung Ruangan di SMK Sahid Surakarta .....	4
Tabel 2. Daftar Sarana Di SMK Sahid Surakarta .....	5
Tabel 3. Rekapitulasi Jumlah Siswa TA 2016/2017 .....	6
Tabel 4. Jumlah Total Siswa SMK Sahid Surakarta TA 2016/2017 .....	9
Tabel 5. Daftar Guru SMK Sahid Surakarta TA 2016/2017.....	9
Tabel 6. Matrik Kegiatan PPL .....	16
Tabel 7. Pelaksanaan Praktik Mengajar.....	22

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

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

Program Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) adalah program kegiatan yang bertujuan untuk mengembangkan mahasiswa sebagai calon pendidik dan atau tenaga kependidikan. Program PPL ini merupakan salah satu mata kuliah praktek yang wajib ditempuh oleh mahasiswa sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan gelar sebagai sarjana pendidikan selain pelaksanaan KKN dan Proyek Akhir serta Skripsi di Universitas Negeri Yogyakarta.

Tenaga pendidik dalam pelaksanaan sistem pendidikan dipandang sebagai factor utama keberhasilan penghasilan tujuan pendidikan nasional seperti yang tercantum dalam UU No. 2/1989 pasal, yaitu “Pendidikan nasional bertujuan mencerdaskan kehidupan bangsa dan mengembangkan manusia Indonesia seutuhnya, yaitu manusia yang beriman dan `bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan berbudi pekerti Luhur yang memiliki pengetahuan dan keterampilan, kesehatan jasmani dan rohani, kepribadian yang mantap dan mandiri serta bertanggung jawab kemasyarakatan dan kebangsaan”.

Mengingat besarnya andil tenaga pendidik (guru) dalam menentukan keberhasilan sistem pendidik di Indonesia ini, maka sangat perlu menciptakan guru-guru professional,, yaitu yang memiliki beberapa keterampilan professional seperti: sifat kepribadian yang luhur, penguasaan bidang metode pengajaran, memiliki keterampilan mengajar atau keterampilan di bidang pendidikan.

Berdasarkan hal tersebut, UNY sebagai perguruan tinggi yang mempunyai misi dan tugas untuk menyiapkan dan menghasilkan tenaga-tenaga pendidik yang siap pakai, mencantumkan beberapa mata kuliah pendukung yang menunjang tercapainya kompetensi di atas, salah satunya yaitu Praktik Pengalaman Lapangan (PPL).

Lokasi PPL adalah sekolah atau lembaga pendidikan yang ada di wilayah Propinsi DIY dan Jawa Tengah. Sekolah meliputi SD, SMP, MTs, SMA, SMK, MAN, dan SLB. Lembaga pendidikan mencakup lembaga pengelola pendidikan seperti Dinas Pendidikan, PPPG, Sanggar Kegiatan Belajar (SKB) milik kedinasan, klub cabang olahraga, balai diklat di masyarakat maupun instansi

swasta. Sekolah atau lembaga pendidikan yang digunakan sebagai lokasi PPL dipilih berdasarkan pertimbangan kesesuaian antara mata pelajaran atau materi kegiatan yang dipraktekkan di sekolah atau lembaga pendidikan dengan program studi mahasiswa.

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) secara sederhana dapat dimengerti untuk memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mempraktikkan beragam teori yang mereka terima dibangku kuliah. Pada saat kuliah mahasiswa menerima atau menyerap ilmu yang bersifat, oleh karena itu pada saat PPL ini mahasiswa menimba ilmu secara empirik. Dengan demikian program PPL ini bertujuan agar mahasiswa tidak sekedar mengetahui suatu teori, tetapi lebih jauh lagi mereka juga memiliki kemampuan untuk menerapkan teori tersebut, tidak hanya dalam situasi simulasi tetapi dalam situasi sesungguhnya.

Kegiatan PPL ini bertujuan untuk (1) memberikan pengalaman kepadamahasiswa dalam bidang pembelajaran dan manajerial di sekolah atau lembaga, dalam rangka melatih dan mengembangkan kompetensi keguruan atau kependidikan. (2) Memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mengenal, mempelajari, dan menghayati permasalahan sekolah atau lembaga, baik yang terkait atau dengan proses pembelajaran maupun kegiatan manajerial kelembagaan. (3) meningkatkan kemampuan mahasiswa untuk menerapkan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang telah dikuasai secara interdisipliner ke dalam kehidupan nyata di sekolah, atau lembaga pendidikan. (4) memacu pengembangan sekolah atau lembaga dengan cara menumbuhkan motivasi atas dasar kekuatan sendiri. (5) meningkatkan hubungan kemitraan antara UNY dengan pemerintah daerah, sekolah atau lembaga pendidikan terkait.

## **A. Analisis Situasi**

### **1. Sejarah Sekolah**

Mengenal situasi dan kondisi tempat PPL mutlak diperlukan, Karena pengenalan terhadap situasi dan kondisi tempat praktik merupakan langkah awal untuk mempermudah adaptasi praktikan dengan tempat praktik. Proses adaptasi ini merupakan factor yang sangat signifikan. Dikarenakan kemampuan untuk menyesuaikan diri dengan kondisi tempat praktik merupakan faktor yang sangat penting untuk menunjang tujuan PPL. Pada program PPL 2016 penulis ditempatkan pada lokasi pelaksanaan program PPL UNY 2016 di SMK Sahid Surakarta.

SMK Sahid Surakarta didirikan pada tanggal 8 Juli 1998, merupakan sekolah kejuruan yang bergerak dalam bidang Pariwisata dengan Program Studi yang ditawarkan adalah Akomodasi Perhotelan, Usaha Perjalanan Wisata dan Jasa Boga. Beberapa tahun kemudian menambahkan program

studi Tata Busana, sehingga sekarang SMK Sahid Surakarta memiliki 4 Program Studi.

Daftar nama Kepala SMK Sahid Surakarta sejak 1998 - sekarang :

1. Bukhori NS, BA (Juli - Desember 1998)
2. Drs. Marimin, MM (Januari 1999 - April 2008)
3. Dwi Subyanto, S.Pd (April 2008 - April 2010)
4. Marwahyudi, S.Pd., MT (April 2010 - Februari 2014)
5. Naim Maburi, M.Pd (Mei 2014 - sekarang)

## **2. Visi dan Misi serta Tujuan SMK Sahid Surakarta**

### **a. Visi :**

Menciptakan tamatan yang unggul, berbudaya, religius dan berjiwa entrepreneur.

### **b. Misi :**

1. Membekali peserta didik dengan iman dan taqwa.
2. Menghasilkan sumber daya manusia yang menjadi faktor keunggulan dalam berbagai sektor pembangunan.
3. Mengubah peserta didik dari status beban menjadi aset pembangunan yang produktif.
4. Menghasilkan tenaga profesional untuk memenuhi tuntutan kebutuhan industrialisasi dan mampu berdikari.
5. Membekali peserta didik dengan kemampuan untuk dapat mengembangkan dirinya secara berkelanjutan berdasarkan kearifan budaya lokal.

### **c. Tujuan :**

1. Menyiapkan peserta didik SMK Sahid Surakarta agar menjadi manusia produktif, serta mampu bekerja mandiri.
2. Menyiapkan peserta didik SMK Sahid Surakarta agar mampu memilih karier, ulet dan gigih.
3. Membekali peserta didik SMK Sahid Surakarta dengan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni serta berakhlak mulia.
4. Membekali peserta didik SMK Sahid Surakarta dengan kompetensi-kompetensi yang sesuai dengan program keahlian yang dipilihnya.

## **3. Program Keahlian**

Sampai saat ini SMK Sahid Surakarta memiliki 4 program keahlian, yaitu:

### **a. Program Keahlian Akomodasi Perhotelan**

Program keahlian akomodasi perhotelan Terakreditasi B. Terdiri dari kelas X, XI dan XII yang masing-masing mempunyai kelas APH 1, APH 2, dan APH 3.

b. Program Keahlian Usaha Perjalanan Wisata

Program keahlian UPW Terakreditasi B. Terdiri dari kelas X, XI dan XII yang masing-masing kelas hanya ada satu kelas UPW.

c. Program Keahlian Jasa Boga

Program keahlian jasa boga (JB) Terakreditasi B. Terdiri dari kelas X, XI dan XII yang masing-masing mempunyai kelas JB 1, JB 2, dan JB 3.

d. Program Keahlian Tata Busana

Program keahlian tata busana Terakreditasi B. Terdiri dari kelas X, XI dan XII yang masing-masing kelas hanya ada satu kelas BB

**4. Lokasi Sekolah**

SMK Sahid Surakarta terletak di Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta, Timuran, Banjarsari, Kota Surakarta, Provinsi Jawa Tengah. Sekolah ini terletak di tempat yang strategis karena berada di pinggir jalan raya sehingga mudah diakses 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.

Berikut merupakan kondisi fisik SMK Sahid Surakarta dengan fasilitas penunjang kegiatan belajar mengajar sebagai berikut:

Tabel 1. Gedung ruangan yang ada di SMK Sahid Surakarta

Nama Ruang/ Area Kerja	Kondisi Saat Ini						Kebutuhan		
	Jumlah Ruang	Luas (m <sup>2</sup> )	Total Luas (m <sup>2</sup> )	Jumlah Baik	Jumlah Rusak		Jumlah Ruang	Luas (m <sup>2</sup> )	Total Luas (m <sup>2</sup> )
					Sedang	Berat			
Ruang Perpustakaan	1	30	30	1	0	0	1	30	30
R. Perpustakaan Multimedia	0	0	0	0	0	0	1	0	0
Ruang Kelas	20	30	600	17	3	0	21	30	630
Ruang Lab. Bahasa	1	30	30	1	0	0	1	30	30
Ruang Praktek Komputer	1	36	36	1	0	0	1	36	36
Ruang Lab. Fisika	0	0	0	0	0	0	1	0	0
Ruang Lab. Biologi	0	0	0	0	0	0	1	0	0
Ruang Lab. Kimia	0	0	0	0	0	0	1	0	0
Ruang Lab. Multimedia	1	30	30	0	1	0	1	0	0

Ruang Praktek Gambar Teknik	0	0	0	0	0	0	1	0	0
Ruang Praktek UPW	2	20	40	2	0	0	2	20	40
Ruang Praktek Perhotelan	3	20	60	1	0	0	3	0	0
Ruang Praktek Jasa Boga	2	60	120	1	0	0	1	60	60
Musholah	1	20	20	1	0	0	1	20	20
Tempat Parkir	1	60	60	1	0	0	1	60	60

Tabel 2. Daftar sarana yang ada di SMK Sahid Surakarta

Nama Sarana	Kondisi Saat Ini				Kebutuhan Alat	
	Jumlah Alat	Jumlah Baik	Jumlah Rusak Sedang	Jumlah Rusak Berat	Jumlah Alat	+/-
<b>Ruang Perpustakaan</b>						
Akses Point	1	1	0	0	3	-2
Hub/Switch hub	3	3	0	0	3	0
Komputer Laptop	11	10	0	0	25	-15
Komputer PC	20	17	3	0	30	-13
Komputer Server	0	0	0	0	1	-1
Printer Laser	0	0	0	0	1	-1
LCD Proyektor	6	6	0	0	10	-4
Printer	7	5	2	0	21	-21
Router	0	0	0	0	1	-1
<b>Ruang Kelas</b>						
Komputer Laptop	0	0	0	0	21	-21
LCD Proyektor	0	0	0	0	21	-21
<b>Ruang Lab.Bahasa</b>						
Komputer Laptop	0	0	0	0	1	-1
Komputer PC	0	0	0	0	30	-30
Komputer Server	1	1	0	0	1	0
Printer Laser	0	0	0	0	1	-1
LCD Proyektor	1	1	0	0	1	0
<b>Ruang Praktek Komputer</b>						
Akses Point	1	1	0	0	3	-2
Hub/Switch hub	3	3	0	0	3	0
Komputer Laptop	11	10	1	0	25	-15
Komputer PC	20	17	3	0	30	-13
Komputer Server	0	0	0	0	1	-1
Printer Laser	0	0	0	0	3	-3
LCD Proyektor	1	1	0	0	2	-1
LCD Unit	6	6	0	0	2	-1
Printer	7	5	2	0	10	-5
Router	0	0	0	0	1	-1

<b>Ruang Lab. Multimedia</b>						
Komputer Laptop	0	0	0	0	1	-1
Komputer Server	0	0	0	0	1	-1
Printer Laser	0	0	0	0	1	-1
LCD Proyektor	1	1	0	0	1	0
<b>Ruang Praktek UPW</b>						
Kalkulator	14	14	0	0	0	0
Komputer Laptop	1	1	0	0	3	-2
Komputer PC	1	0	1	0	3	-2
Printer Laser	0	0	0	0	1	-1
LCD Proyektor	1	1	0	0	2	-1
<b>Ruang Praktik Perhotelan</b>						
Basket Trolley	3	3	0	0	3	0
Counter Chek	1	1	0	0	1	0
Dryer	1	0	1	0	2	-1
Komputer Server	1	1	0	0	3	-2
Printer Laser	0	0	0	0	1	-1
Mesin cuci	2	2	0	0	5	-3
Washtafel	1	1	0	0	3	-2
<b>Ruang Praktek Jasa Boga</b>						
Baki/ Loyang Aluminium	60	0	0	0	60	0
Big Mixer	1	0	0	0	1	0
Blender	4	0	0	0	4	0
Choper	4	0	0	0	4	0
Drying Oven	33	0	0	0	33	0
Food Procesor	1	1	0	0	3	2
Fryimg Pan	18	18	0	0	28	-10
Kipas Angin	6	0	0	0	60	0
Kompor Gas	39	0	0	0	39	0
Kompor Gas Oven	5	4	1	0	10	-5
Kulkas (Refrigerator)	3	0	0	0	3	0
Microwave	1	1	0	0	3	-2
Mixer	9	0	0	0	9	0
Shaker (Pengocok)	1	1	0	0	5	-4
Tabung Gas Besar + Regulator	42	0	0	0	42	0
Tempat Sampah	12	0	0	0	12	0
Timbangan	16	0	0	0	16	0

Secara keseluruhan, sarana dan prasarana diatas kondisinya cukup baik dan menunjang terselenggaranya kegiatan pembelajaran yang kondusif.

#### **b. Kondisi Nonfisik Sekolah**

Kondisi nonfisik SMK Sahid Surakarta yang ikut andil dalam keberhasilan kegiatan belajar mengajar meliputi:

##### **1) Potensi Sekolah**

SMK Sahid Surakarta merupakan salah satu Sekolah Menengah Kejuruan Swasta Pariwisata. SMK Sahid Surakarta memiliki empat program studi keahlian yang terbagi menjadi beberapa kompetensi keahlian antara lain: Akomodasi Perhotelan, Jasa Boga, Usaha Perjalanan Wisata dan Tata Busana. Siswa SMK Sahid Surakarta sebagian besar siswanya perempuan.

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

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

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

## 2) Potensi Siswa

SMK Sahid Surakarta terdiri dari kelas terdiri atas 8 kelas Jasa Boga, 3 kelas UPW, 9 kelas Perhotelan dan 3 kelas busana tetapi, 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.

Jumlah siswa SMK Sahid Surakarta tahun ajaran 2016/2017 adalah 610 siswa. Berikut rekapitulasi siswa dan perbandingan siswa putra putri di SMK Sahid Surakarta:

Tabel 3. Rekapitulasi jumlah siswa di SMK Sahid Surakarta TA 2016/2017

No.	Kelas X	Jumlah Siswa			Wali Kelas
		L	P	Total	
1.	UPW	9	17	26	Ita Kristi Palupi, S.Pd
2.	APH 1	18	14	32	Aini Nur Chasanah, S.Si
3.	APH 2	19	12	31	Ari Setyawan, S.Pd.I
4.	APH 3	21	12	33	Ayu Dyah Utami, S.H
5.	JB 1	11	18	29	Aning Yuliasuti, A.Md
6.	JB 2	11	19	30	Ade Prabowo, S.Pd
7.	JB 3	12	18	30	Rarah Lusiana, S.Pd
8.	BB	0	8	8	Ita Kristi Palupi, S.Pd
<b>Total</b>		<b>101</b>	<b>118</b>	<b>219</b>	
No.	Kelas XI	Jumlah Siswa			Wali Kelas
		L	P	Total	
1.	UPW	11	19	30	Wahyu Banowo, S.Pd
2.	APH 1	26	13	39	Ester Nofiriani, S.S
3.	APH 2	22	14	36	Magdalena Yuniarti, S.ST
4.	APH 3	26	12	38	Muhammad Hidayat, S.Pd
5.	JB 1	10	15	25	Danris Eko Christanto, S.Pd
6.	JB 2	12	16	28	Noerani Kristina, S.E
7.	JB 3	10	16	26	Prianti Murni Nurul Aini, S.Pd
8.	BB	0	9	9	Wahyu Banowo, S.Pd
<b>Total</b>		<b>117</b>	<b>114</b>	<b>231</b>	
No.	Kelas XII	Jumlah Siswa			Wali Kelas
		L	P	Total	
1.	UPW	9	20	29	Purwanto, S.H. S.ST.Par
2.	APH 1	18	11	29	Erni Sukristyowati, S.Ag
3.	APH 2	18	12	30	Hartono A.Md
4.	APH 3	16	8	24	Nita Purnawati, S.Pd
5.	JB 1	10	14	24	Sri Purnaningsih, S.Pd
6.	JB 2	9	13	22	Indah Rohmawati, A.Md
7.	BB	0	2	2	Nita Purnawati, S.Pd
<b>Total</b>		<b>80</b>	<b>80</b>	<b>160</b>	

Tabel 4. Jumlah total siswa di SMK Sahid Surakarta TA 2016/2017

No.	Kelas	Jumlah siswa		
		L	P	Total
1.	3) X	101	118	219
2.	XI	117	114	231
3.	XII	80	80	160
<b>Jumlah Total</b>		<b>298</b>	<b>312</b>	<b>610</b>

#### 4) Potensi Guru

Guru dan pegawai di SMK Sahid Surakarta terdiri dari 5 guru pengajar bergelar S2, 38 guru pengajar bergelar S1, 6 guru pengajar bergelar D3.

##### Jumlah Guru

Guru tetap	10
Guru tidak tetap	35
Guru PNS	<u>4</u>

49

Berikut tabel daftar guru di SMK Sahid Surakarta tahun 2016/2017

Tabel 5. Daftar guru di SMK Sahid Surakarta TA 2016/2017

No.	Kode	Nama	Jabatan Fungsional
			Guru Mapel
1	Nm	Naim Mabruri, M.Pd	KWU
2	No	Noerani Kristina S H, SE	KWU
3	Re	Retno Praningsih, SS	Bahasa Inggris
4	Es	Ester Nofiriani, SS	Bahasa Inggris
5	Ni	Nita Purnawati S.Pd	Bahasa Inggris
6	Ag	Agus Setiyoko, SH	PPKN
7	Ay	Ayu Dyah Utami, SH	PPKN
8	Mu	Mu'allimah Hendrawaty, S.Ag	Agama Islam
9	Ar	Ari Setiyawan, S.Pd.I	Agama Islam
10	Er	Erni Sukristyowati, S.Ag	Agama Kristen
11	Ur	Uriyani Eka Putri, S.Pd., S.Ag	Agama Katolik
12	Tr	Tri Haryana, S.Pd	Bahasa Indonesia
13	Py	Priyanti Murni Nurul A, S.Pd	Bahasa Indonesia
14	Dn	Danris Eko K, S.Pd	Bahasa Indonesia
15	Dy	Muhammad Hidayat, S.Pd	Matematika
16	Yd	Marwahyudi, S.Pd. M. T	Matematika
17	Sj	Sarjono, S.Sos	Matematika
18	Ad	Ade Prabowo	Matematika
19	Se	Septriana, S.Pd	Matematika
20	Ga	Gandes Asniyati, S.Pd., S.Kom	KKPI
21	Hr	Hartono, S.Kom	KKPI

22	Pg	Puguh Rahmad, S.Pd	Penjaskesor
23	Wb	Wahyu Banowo, S.Pd	Penjaskesor
24	It	Ita Kristi Palupi, S.Pd	IPA
25	Ai	Aini Nur Chasanah, S.Si	IPA
26	Bm	Bambang Djamika, SH	BP/BK
27	Wt	Tursilowati Handayani, S.Pd	BP/BK
28	Pt	Puterie Arnie Krahmadie, SS	Bahasa Jawa
29	In	Indah Rohmawati, A.Md	Bahasa Mandarin
30	Af	Arif Setiawan, S.Sn	Seni Budaya
31	Pw	Purwanto, Sh., S.ST	Produktif UPW
32	Ac	Achmad Mudjtahid, BA	Produktif UPW
33	Tt	Tutik Indiyanti, A.Md	Produktif UPW
34	Mt	Diah Paramithasari, SE	Produktif UPW
35	Yt	Yatno, SH., S.ST. Par., M.Par	Produktif APH
36	Rz	Rizky Aulieda	Produktif APH
37	Mg	Magdalena Yuniarti, S.ST	Produktif APH
38	Wd	Widodo	Produktif APH
39	Wu	Wuri Damayanti, S.ST	Produktif APH
40	Up	Sumarni Palupi, SE	Produktif APH
41	Ba	Bachtiar Handoko	Produktif APH
42	Pr	Prih Hartati, S.Pd., M.Par	Produktif Jasa Boga
43	Kr	Kristiono Suwarno, S.Pd, M.M	Produktif Jasa Boga
44	Nn	Sri Purnaningsih, S.Pd	Produktif Jasa Boga
45	An	Aning Yuliasuti, A.Md	Produktif Jasa Boga
46	Wh	Wahyu Tri Hastiningsih, S.Pd	Produktif Jasa Boga
47	Ra	Rarah Lusiana Dewi, S.Pd	Produktif Jasa Boga
48	Sy	Samsiyah, S.Pd	Produktif BB
49	Sp	Suparti, S.Pd	Produktif BB

### 5) Potensi Karyawan

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

Jumlah Karyawan

Karyawan tetap	12
Karyawan tidak tetap	<u>2</u>

14

### 5. Fasilitas Belajar Mengajar dan Media

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

Laboratorium bahasa digunakan sebagai media pembelajaran bahasa. Laboratorium komputer digunakan untuk memberikan keterampilan

komputer kepada siswa yaitu dengan memberikan mata pelajaran TIK (Teknologi Informasi dan Komunikasi) pada siswa kelas X, XI dan XII.

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

## **6. Perpustakaan Sekolah**

Ruang perpustakaan SMK Sahid Surakarta cukup luas terbagi menjadi dua sisi. Di perpustakaan ini tidak terpampang struktur kepengurusan karena perpustakaan ini hanya dikelola oleh seorang petugas. Penataan perpustakaannya kurang rapi. Buku-buku disimpan dalam rak dan buku-buku tersebut sudah diberi label. Pengunjung perpustakaan jika ingin meminjam dan mengembalikan buku harus menulis di buku pinjaman, karena untuk pengadministrasian buku yang jelas. Dalam ruangan perpustakaan juga terdapat tempat bagi siswa yang ingin membaca buku.

Fasilitas yang terdapat di perpustakaan ini adalah komputer yang dilengkapi dengan fasilitas internet, kipas angin, dan beberapa meja baca beserta kursi. Namun, tidak disediakan tempat penitipan tas. Di perpustakaan terdapat buku tentang ilmu pengetahuan sesuai materi di SMK Sahid Surakarta, pengetahuan umum dan lainnya. Selain itu, kata-kata motivasi untuk membaca pun sudah cukup banyak menghiasi dinding perpustakaan.

Kategori buku yang ditawarkan perpustakaan ini bermacam-macam, mulai dari buku-buku mata pelajaran hingga majalah, buku-buku sastra, ensiklopedia, seni keterampilan, dan sosial. Seluruh buku ini tertata rapi dengan katalogisasi yang bagus. Hanya saja masih ada buku-buku dan makalah tugas siswa yang hanya ditumpuk dan belum dilakukan inventarisasi.

## **7. Media Pembelajaran**

Media yang tersedia antara lain *white board*, LCD, media audio-visual, media komputer, serta alat-alat kesenian berupa alat musik. Kelengkapan media pembelajaran ini sangat membantu guru dan siswa

dalam proses pembelajaran. Masing-masing kelas telah dilengkapi dengan *white board* lengkap dengan *board makernya* dan sebuah speaker di sudut atas ruangan. Penggunaan LCD dan proyektor telah terdapat di setiap kelas, baik kelas X, XI, dan XII.

Di luar kelas terdapat beberapa laboratorium seperti laboratorium bahasa yang kondisinya baik, laboratorium multimedia/ komputer yang baik dan terhubung dengan internet, laboratorium IPA dengan alat praktikum yang memadai dengan alat-alat lengkap.

#### **8. Unit Kesehatan Sekolah**

Unit Kesehatan Sekolah atau yang disingkat UKS itu berfungsi sebagai tempat kesehatan dalam sekolah. Dengan adanya UKS siswa dapat diberi pertolongan pertama jika sedang sakit, jadi UKS merupakan sarana penanganan bagi siswa yang sedang sakit.

UKS di sekolah ini belum mempunyai ruangan khusus. Namun ada tempat di ruangan guru yang dikhususkan atau difungsikan sebagai UKS, ruang ini dapat dikatakan bersih, rapi dan terawat. Di ruang UKS ini terdiri dari 2 (dua) tempat tidur, bantal dan dilengkapi kotak obat untuk menyimpan obat, namun obat hanya terbatas betadin, perban, dan beberapa jenis obat yang sering dibutuhkan saja sehingga perlu di tambah lagi jenis obatnya. Dalam penggunaan obat perlu diperhatikan masa kadaluwarsanya.

#### **9. Tempat Ibadah**

Tempat ibadah di SMK Sahid Surakarta ini cukup luas. Telah terdapat masjid yang cukup besar di sekolah ini, dengan fasilitas tempat wudlu (antara putra dan putri terpisah), peralatan ibadah lengkap dan jumlahnya memadai, rukuh, sajadah, lemari, papan tulis, meja, karpet dan mimbar khutbah.

Masjid ini juga digunakan untuk Sholat Jumat oleh para guru dan staf karyawan serta siswa-siswa yang beragama muslim. Selain itu di masjid juga diadakan pengajian setiap hari jumat pagi sebelum KBM dimulai.

#### **10. 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 :

1. Osis
2. Paskibra
3. Masion, Juggling
4. Pramuka, Sispala
5. PMR (Palang Merah Remaja)
6. Tari/ Dance & Musik
7. Olahraga (Bola Basket, Tenis Meja, Badminton, Futsal)

### **11. 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.

Di SMK Sahid Surakarta BK tidak hanya saat jam masuk kelas, tetapi guru pembimbing melakukan layanan BK melalui bimbingan klasikal, serta di ruang BK dengan catatan siswa yang datang sendiri ke ruang BK atau siswa dipanggil ke ruang BK. Selain itu guru pembimbing melakukan layanannya melalui papan bimbingan.

### **12. Bimbingan Belajar**

Bimbingan belajar merupakan kegiatan insidental, biasanya dilakukan setelah KBM selesai (layanan) dan menjelang ujian akhir nasional (sebagai persiapan menghadapi ujian akhir nasional). Kegiatan bimbingan belajar dikhususkan untuk bimbingan kelas XII menjelang ujian akhir nasional (persiapan menghadapi ujian akhir). Bimbingan Belajar merupakan program wajib di SMK Sahid Surakarta bagi siswa kelas XII. Bimbingan Belajar ini bertujuan untuk memberikan latihan dan memperdalam materi Ujian Nasional. Bimbingan Belajar ini dilaksanakan oleh guru bidang studi masing-masing.

### **13. Organisasi dan Ruang OSIS**

Organisasi Siswa Intra Sekolah yang disingkat OSIS, merupakan wahana bagi siswa untuk menuangkan ide dan gagasannya dalam menjalankan kegiatan di luar akademik. SMK Sahid Surakarta memiliki Organisasi Siswa Intra Sekolah (OSIS), dimana anggotanya terdiri atas kelas X, kelas XI, dan beberapa XII dikarenakan kelas XII akan menempuh ujian. Ruang OSIS sebenarnya sudah ada dengan luas 12 m<sup>2</sup>, namun ruangan ini tidak berfungsi dengan baik karena malah digunakan untuk menyimpan alat-alat olahraga.

### **14. Kesehatan Lingkungan**

Kondisi kesehatan lingkungan di SMK Sahid Surakarta cukup kondusif. Kondisi kesehatan cukup baik, artinya kebersihan lingkungan terjaga, di setiap spot umum atau sudut halaman terdapat tempat sampah. Kebersihan lingkungan di halaman sekolah juga terjaga, karena tukang bersih-bersih selalu membersihkan halaman dari sampah setiap hari. Bak sampah juga telah berfungsi dengan baik, warga sekolah membuang sampah pada tempatnya.

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

### **1. Program PPL**

Kegiatan Praktik Pengajaran Lapangan (PPL) meliputi Pra-PPL dan PPL. Pra-PPL adalah kegiatan sosialisasi PPL lebih awal kepada mahasiswa melalui mata kuliah Kajian Kurikulum, Media Pengajaran, Metodologi Pendidikan serta Pengajaran Mikro yang didalamnya terdapat kegiatan observasi ke sekolah sebagai sarana sosialisasi mahasiswa agar dapat mengetahui sejak dini tentang situasi dan kondisi di lapangan.

Dalam pelaksanaan PPL di SMK Sahid Surakarta terdiri dari beberapa tahapan antara lain:

- a. Observasi Pra-PPL
- b. Observasi Lapangan

Observasi dilakukan individu oleh tiap-tiap program studi. Kegiatan ini bertujuan untuk mengetahui sarana dan prasarana, situasi dan kondisi sekolah.

- c. Observasi Proses Belajar Mengajar

Observasi proses belajar mengajar dilakukan di ruang kelas dan di ruang praktik (lapangan) bertujuan agar mahasiswa dapat mengetahui kegiatan belajar mengajar dari awal sampai akhir, hambatan-hambatan yang ada sehingga mahasiswa dapat mengatasi dan berusaha belajar dengan maksimal.

Adapun aspek-aspek yang diamati adalah :

- 1) Cara membuka pelajaran
- 2) Cara menarik perhatian dan memotivasi siswa
- 3) Cara memberi acuan atau gambaran mengetahui metode atau kegiatan pembelajaran yang akan dilakukan
- 4) Cara memberikan kaitan
- 5) Sistematika pemberian materi
- 6) Penguasaan materi
- 7) Metode pembelajaran
- 8) Media pembelajaran
- 9) Teknik pengelolaan kelas agar dinamis, aktif, interaktif dan partisipatif
- 10) Teknik bertanya
- 11) Cara menanggapi siswa
- 12) Penguasaan
- 13) Variasi gerak
- 14) Pengelolaan waktu
- 15) Penampilan
- 16) Cara menutup pelajaran
- 17) Cara membuat kesimpulan
- 18) Bentuk dan cara evaluasi

Praktik mengajar sesuai dengan bidang studi masing-masing mahasiswa dengan kegiatan berupa:

- 1) Pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)
- 2) Menggunakan dan mengefektifkan perangkat media pembelajaran
- 3) Praktik mengajar di kelas
- 4) Pendampingan
- 5) Evaluasi
- 6) Mempelajari administrasi guru
- 7) Bimbingan dengan guru pembimbing lapangan
- 8) Praktik mengajar terbimbing dan mandiri
- 9) Menyusun laporan

## **2. Rancangan Kegiatan PPL**

Pelaksanaan PPL yang dimulai tanggal 15 Juli – 15 September 2016. Kegiatan tersebut dilaksanakan sesuai dengan jadwal mengajar guru pembimbing masing-masing. Praktik mengajar dilaksanakan minimal 8 kali oleh setiap praktikan PPL pada masing-masing jurusan memiliki rancangan kegiatan sebagai berikut :

- a) Observasi kelas dan kegiatan pembelajaran
- b) Bimbingan dengan guru pembimbing dalam pembuatan RPP dan materi  
Konsultasi dengan guru pembimbing mengenai jadwal mengajar, pembagian materi, dan persiapan mengajar baik RPP maupun media, yang akan dilaksanakan mulai tanggal 18 Juli 2016.
- c) Praktik mengajar meliputi :
- Praktik mengajar dikelas
  - Pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)
  - Pendampingan
  - Evaluasi dan koreksi
- d) Mempelajari administrasi guru
- e) Bimbingan PPL
- f) Penyusunan laporan
- Menyusun laporan PPL pada akhir kegiatan PPL.

Berikut susunan kegiatan PPL di SMK Sahid Surakarta yang disajikan dalam matrik.

Tabel 6. Matrik kegiatan PPL SMK Sahid Surakarta

<b>Tanggal</b>	<b>Nama Kegiatan</b>	<b>Hasil Kegiatan</b>
1 Maret 2016	Penyerahan	Penyerahan peserta PPL 2016 di SMK Sahid Surakarta.
2 - 4 Maret 2016	Observasi	Observasi yang dilakukan observasi kelas dan kondisi sekolah.
20 Juni 2016	Pembekalan PPL	Pengarahan tentang PPL dilakukan pada setiap jurusan.
15 Juli – 15 September 2016	Pelaksanaan kegiatan PPL	Pelaksanaan mengajar dan mengikuti kegiatan yang dilaksanakan di SMK Sahid Surakarta.
18 Juli, 2 Agustus 2016	Bimbingan PPL	Bimbingan dengan guru pembimbing.
27 Juli 2016	Bimbingan PPL	Bimbingan dengan dosen pembimbing lapangan.
29 Agustus 2016	Bimbingan PPL	Bimbingan dengan dosen pembimbing lapangan.
2 – 16 September 2016	Penyusunan Laporan	Laporan individu
17 September 2016	Penarikan PPL UNY 2016	Akhir Pelaksanaan PPL

## **BAB II**

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

#### **A. Persiapan PPL**

##### **1. Persiapan Program dan Kegiatan PPL**

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

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

Pemberian bekal kepada mahasiswa PPL adalah berupa latihan mengajar dalam bentuk pengajaran mikro dan pemberian strategi belajar mengajar yang dirasa perlu bagi mahasiswa calon guru yang akan melaksanakan PPL.

*Micro Teaching/ pengajaran mikro* merupakan pengajaran yang dilaksanakan dengan membagi mahasiswa ke dalam kelompok-kelompok kecil. Pengajaran ini bertujuan untuk melatih mahasiswa dalam melakukan kegiatan pembelajaran sebelum terjun ke lapangan secara langsung di sekolah. Pelaksanaan *micro teaching* dilakukan dalam kelompok kecil dengan anggota mahasiswa sebanyak 8-10 orang yang dibimbing Ibu Rizqie Auliana, M.Kes yang bertujuan agar mahasiswa lebih fokus dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran.

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

##### **b. Pembekalan PPL**

Kegiatan pembekalan merupakan salah satu persiapan yang diselenggarakan oleh lembaga UNY, dilaksanakan dalam bentuk

pembekalan PPL yang dilaksanakan di ruang kuliah kampus PTBB UNY tanggal 20 Juni 2016 oleh Dosen Pembimbing PPL UNY. Dalam kegiatan pembekalan, DPL memberikan arahan kepada mahasiswa mengenai hal-hal yang berhubungan dengan pelaksanaan kegiatan PPL di SMK Sahid Surakarta. DPL membuka forum tanya jawab dengan mahasiswa agar mahasiswa dapat menyampaikan hal-hal yang belum diketahui dalam pelaksanaan PPL di Sekolah.

Secara umum tujuan pembekalan sebagai berikut :

- 1) Memahami dan mengahayati konsep dasar, arti, tujuan, pendekatan, program, pelaksanaan, monitoring dan eveluasi PPL.
- 2) Mendapatkan informasi tentang situasi, kondisi, potensi, dan permasalahan sekolah yang akan dijadikan lokasi PPL.
- 3) Memiliki bekal pengetahuan tata krama kehidupan disekolah.
- 4) Memiliki wawasan tentang pengelolaan dan pengembangan lembaga pendidikan.
- 5) Memiliki bekal pengetahuan dan keterampilan praktis agar dapat melaksanakan program dan tugas-tugasnya disekolah.
- 6) Memiliki kemampuan menggunakan waktu secara efisien pada saat melaksanakan program PPL.

### **c. Observasi**

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

#### **1) Observasi Lingkungan Sekolah**

Observasi lingkungan sekolah dilaksanakan pada tanggal 2-4 Maret 2016, dan 16 Juli 2016. Tujuan observasi adalah untuk mengetahui kondisi sekolah secara mendalam agar mahasiswa dapat menyesuaikan diri pada pelaksanaan PPL di sekolah. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam observasi itu adalah lingkungan fisik sekolah, sarana prasarana sekolah, dan kegiatan belajar mengajar secara umum.

#### **2) Observasi Pembelajaran di Kelas**

##### **a) Observasi pra-PPL**

Observasi pembelajaran di kelas bertujuan agar mahasiswa dapat secara langsung melihat dan mengamati proses belajar

dalam kelas. Observasi kelas dilaksanakan tanggal 3 Maret 2016 di kelas X Jasa Boga 2. 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) Observasi PPL

Observasi yang dilakukan sama seperti observasi pra PPL. Observasi ini dilakukan kembali karena terdapat perbedaan mata pelajaran semester dan kurikulum sebelumnya yang akan diajarkan selama PPL. Observasi dilakukan pada tanggal 16 Juli 2016.

**3) Bimbingan Mikro/PPL**

Bimbingan mikro/PPL merupakan wadah bagi mahasiswa PPL untuk membicarakan masalah yang dihadapi selama PPL dengan dosen mikro/ pembimbing PPL. Melalui bimbingan mikro, dapat

dicari penyelesaian dari masalah yang dihadapi, khususnya masalah-masalah yang terkait selama PPL.

#### **4) Persiapan Mengajar**

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

##### **a) Konsultasi dengan guru pembimbing**

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

##### **b) Penguasaan materi**

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

##### **c) Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)**

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

praktikan diberi kesempatan untuk melakukan praktik mengajar di kelas X Jasa Boga 1, 2, dan 3 mata pelajaran Persiapan Pengolahan sesuai dengan kurikulum yang digunakan di SMK Sahid Surakarta, maka kurikulum yang digunakan dalam proses pembelajaran adalah kurikulum KTSP.

d) Pembuatan media pembelajaran

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

e) Pembuatan alat evaluasi

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

## **B. Pelaksanaan PPL**

Berdasarkan rumusan program dan rancangan kegiatan PPL dilaksanakan selama kegiatan PPL di SMK Sahid Surakarta, pada umumnya seluruh program kegiatan dapat terlaksana dengan baik dan lancar. Pelaksanaan kegiatan PPL akan dibahas secara detail, sebagai berikut :

### **1. Praktik Mengajar**

Praktik mengajar dilakukan mulai 22 Juli sampai 7 September 2016. Praktikan dibimbing oleh guru pembimbing. Praktikan melakukan praktik mengajar di kelas X Jasa Boga I, 2, dan 3 dengan mata pelajaran Persiapan Pengolahan dan kegiatan pelajaran secara teori. Berikut adalah deskripsi praktik mengajar yang dilakukan oleh praktikan:

Tabel 6. Pelaksanaan praktik mengajar di SMK Sahid Surakarta

No	Tanggal	Kelas	Jam pelajaran	Materi Kegiatan	Ket.
1.	22 Juli 2016	X JB 2	1 jam	Penjelasan mengenai KD 1	Teori
2.	26 Juli 2016	X JB 3	1 jam	Materi definisi persiapan pengolahan	Teori
3.	27 Juli 2016	X JB 3	1 jam	Materi lanjutan definisi persiapan pengolahan	Teori
		X JB 2	1 jam	Materi definisi persiapan pengolahan, fungsi dan tujuan persiapan pengolahan	Teori
4.	2 Agustus 2016	X JB 3	1 jam	Melanjutkan materi dari persiapan pengolahan yaitu fungsi, tujuan persiapan pengolahan dan manfaat mengolah makanan	Teori
5.	3 Agustus 2016	X JB 3	1 jam	Pendalaman materi manfaat dan tujuan persiapan pengolahan	Teori
		X JB 2	1 jam	Materi pelajaran mengenal klasifikasi dan jenis-jenis peralatan pengolahan	Teori
		X JB 1	2 jam	Pendalaman materi manfaat dan tujuan persiapan pengolahan serta mengenal klasifikasi dan macam-macam peralatan pengolahan	Teori
6.	9 Agustus 2016	X JB 3	1 jam	Mempelajari Keamanan Keselamatan Kerja (K3) dalam pengoperasian peralatan pengolahan	Teori
7.	10 Agustus 2016	X JB 3	1 jam	Mempelajari klasifikasi peralatan pengolahan makanan dan pemberian tugas	Teori
		X JB 2	1 jam	Pembelajaran mengenal perlengkapan dapur dan K3 dalam pengoperasian peralatan pengolahan, pemberian tugas	Teori
		X JB 1	2 jam	Materi mengenal perlengkapan dapur dan K3 dalam pengoperasian peralatan pengolahan, pemberian tugas	Teori
8.	12 Agustus 2016	X JB 2	1 jam	Pembelajaran mengenai Keamanan dan Keselamatan Kerja (K3) dalam pengoperasian peralatan pengolahan	Teori
9.	16 Agustus 2016	X JB 3	1 jam	Pembahasan lanjutan materi peralatan pengolahan	Teori

10.	19 Agustus 2016	X JB 2	1 jam	Pembelajaran mengenai Keamanan dan Keselamatan Kerja (K3) dalam pengoperasian peralatan pengolahan dan Ragam bentuk dapur	Teori
11.	23 Agustus 2016	X JB 3	1 jam	Mengulas materi yang telah diajarkan dan penyampaian kisi-kisi UH 1	Teori
12.	24 Agustus 2016	X JB 3	1 jam	Kegiatan mengerjakan Ulangan Harian	Teori
		X JB 2	1 jam	Kegiatan mengerjakan Ulangan Harian	Teori
		X JB 1	2 jam	Mengulas kembali materi selanjutnya mengerjakan Ulangan harian	Teori
13.	26 Agustus 2016	X JB 2	1 jam	Materi pembelajaran tentang perawatan dan penyimpanan peralatan pengolahan	Teori
14.	30 Agustus 2016	X JB 3	1 jam	Remidi UH 1 dan ulangan harian susulan	Teori
15.	31 Agustus 2016	X JB 3	1 jam	Mempelajari pemeliharaan peralatan memasak	Teori
		X JB 2	1 jam	Mempelajari perawatan dan penyimpanan peralatan pengolahan	Teori
		X JB 1	2 jam	Remidi UH 1 dan ulangan harian susulan	Teori
16.	2 September 2016	X JB 2	1 jam	Remidi UH 1 dan ulangan harian susulan	Teori
17.	6 September 2016	X JB 3	1 jam	Pendalaman materi persiapan dasar (preparations) pengolahan	Teori
18.	7 September 2016	X JB 3	1 jam	Mempelajari bahan-bahan makanan	Teori
		X JB 2	1 jam	Pendalaman materi persiapan dasar (preparations) pengolahan	Teori
		X JB 1	2 jam	Pendalaman materi persiapan dasar (preparations) pengolahan dan remidi UH susulan	Teori
19.	9 September 2016	X JB 2	1 jam	Mempelajari bahan-bahan makanan	Teori
20.	14 September 2016	X JB 3	1 jam	Mempelajari materi bahan makanan nabati dan hewani	Teori
		X JB 2	1 jam	Mempelajari materi bahan makanan nabati	Teori
		X JB 1	2 jam	Mempelajari materi bahan makanan nabati dan hewani	Teori
21.	16 September 2016	X JB 2	1 jam	Mengulas materi bahan makanan nabati dan hewani	Teori

Dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran, metode yang digunakan adalah ceramah, latihan soal, diskusi, tanya jawab, CTL (Contextual Teaching and Learning), dan *Inquiry*. Masukan yang sering diberikan oleh guru pembimbing berkaitan dengan penyampaian materi dan pengaturan waktu.

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

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

Kegiatan selain mengajar saat PPL yaitu Piket lobi atau guru, yang dilakukan pada hari Kamis saat tidak mengajar. Tugasnya mengabsen kelas, memencet bel dan menangani siswa yang terlambat maupun yang mau ijin keluar. Serta piket dapur pada hari Selasa, tugasnya inventarisasi alat, mempersiapkan dan mengawasi bon alat yang dilakukan siswa saat praktik di dapur, dan mengecek kerapian serta kebersihan dapur.

## **2. Pendekatan, Metode, dan Media Pembelajaran**

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

Metode yang selalu dipakai pada setiap pembelajaran adalah metode *CTL (Contextual Teaching and Learning)*. *CTL* adalah suatu teknik atau cara mengajar yang dilaksanakan oleh guru di dalam kelas ialah dengan proses pendidikan yang holistik dan bertujuan memotivasi siswa untuk memahami makna materi pelajaran yang dipelajarinya dengan mengaitkan materi tersebut dengan konteks kehidupan mereka sehari-hari (konteks pribadi, sosial, dan kultural) sehingga siswa memiliki pengetahuan/keterampilan yang secara fleksibel, sehingga dapat diterapkan dari satu permasalahan atau konteks, ke permasalahan atau konteks lainnya.

Media Pembelajaran adalah sarana yang digunakan untuk mempermudah atau menunjang kegiatan belajar mengajar agar lebih efektif dan efisien. Media yang digunakan pada pembelajaran kelas X Jasa Boga 1, 2, dan 3 di kelas adalah *power point, proyektor, whiteboard*, dan *handout* pada mata pelajaran Persiapan Pengolahan.

### **3. Evaluasi Pembelajaran**

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

Pada tahap ini, praktikan dinilai oleh guru pembimbing, baik dalam membuat persiapan mengajar, melakukan aktifitas mengajar di kelas, penguasaan materi, kepedulian terhadap siswa, maupun penguasaan kelas. Praktikan juga melakukan evaluasi pembelajaran terhadap murid-murid dengan memberikan tugas, dan praktikan memberikan soal-soal latihan baik berupa tertulis maupun lisan seperti tanya jawab di kelas, untuk ulangan harian dilaksanakan setelah 1 bab pelajaran. Soal ulangan bertipe uraian dengan masing-masing soal mempunyai nilai bobot sendiri dan untuk hasil ulangan didasarkan pada nilai KKM. Bila dalam pelaksanaan evaluasi pembelajaran, nilai siswa tidak memenuhi nilai standar KKM yang ada, maka siswa yang tidak memenuhi nilai standar KKM akan diberikan ujian ulang (remidial), maupun diberikan tugas sebagai pengganti remidial. Hal tersebut dilakukan guna mengetahui sejauh mana kemampuan siswa yang telah diajar selama pelaksanaan PPL dalam menyerap materi yang diberikan.

#### **4. Penyusunan Laporan**

Tindak lanjut dari program PPL adalah penyusunan laporan sebagai pertanggungjawaban atas kegiatan PPL yang telah dilaksanakan. Laporan PPL berisi kegiatan yang dilakukan selama PPL. Laporan ini disusun secara individu dengan persetujuan guru pembimbing, koordinator PPL sekolah, Kepala Sekolah, dan DPL-PPL Jurusan.

#### **5. Penarikan PPL**

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

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

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

Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 22 Juli 2016 sampai dengan 16 September 2016. Praktikan telah mengajar sebanyak 34 kali pertemuan dengan satu mata pelajaran yang sesuai dengan yang dimapu guru pembimbing yakni 3 kelas di kelas X Jasa Boga 1, 2, dan 3.

Praktikan menggunakan buku selama kegiatan mengajar yaitu:

1. Modul Restoran
2. Modul Boga Dasar
3. Bahan Ajar (Internet)

Selama praktik mengajar di kelas, praktikan tidak mengalami hambatan yang sulit, hanya diawal pertemuan praktikan dalam proses pembelajaran masih belum sesuai dengan RPP. Setelah melakukan konsultasi dengan guru pembimbing, praktikan mendapatkan arahan tentang cara melaksanakan kegiatan pembelajaran agar sesuai dengan RPP. Praktikan juga berkonsultasi mengenai metode yang akan diterapkan pada pertemuan selanjutnya. Metode dapat berjalan dengan baik apabila praktikan bisa menguasai kelas. Konsultasi memberikan manfaat bagi praktikan dalam praktik mengajar agar kelemahan selama mengajar dapat diperbaiki, sehingga pada pertemuan selanjutnya praktikan dapat mengajar lebih baik.

Kegiatan praktik mengajar di kelas, praktikan menjadi lebih paham bagaimana cara membuka pelajaran, cara mengelola kelas, cara memotivasi siswa, cara menyampaikan dan menyajikan materi, teknik memberikan

pertanyaan kepada siswa. Walaupun mungkin belum sempurna, tapi praktikan mendapat pengalaman yang berharga.

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

1. Memberikan pertanyaan kepada siswa yang kurang memperhatikan selama proses pembelajaran berlangsung.
2. Menggunakan variasi metode pembelajaran yang lebih banyak melibatkan siswa dan dapat diikuti oleh siswa, sehingga siswa tidak ada waktu untuk ramai sendiri.
3. Menegur siswa agar kembali untuk mendengarkan pelajaran yang disampaikan.
4. Memberikan motivasi lebih pada siswa yang terlihat acuh dan masabodoh terhadap kegiatan pembelajaran.

Selama kegiatan PPL, praktikan mendapatkan banyak manfaat dan pengetahuan. Menjadi seorang tenaga pendidik yang baik bukan hanya dengan dapat mengajar dengan baik, karena diperlukan penguasaan materi dan pemilihan metode yang tepat sehingga materi dapat dengan mudah diterima dan dipahami oleh siswa.

Karakter yang berbeda dari setiap siswa menuntut praktikan untuk memberi perlakuan yang berbeda pula dan merencanakan pengajaran yang kreatif dan persiapan yang matang. Hal ini dilakukan agar siswa dapat mengikuti pembelajaran dengan nyaman dan tujuan pembelajaran tercapai.

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

1. Praktik Mengajar: dimulai tanggal 22 Juli – 16 September 2016. Setiap mahasiswa mempunyai guru pembimbing dalam kegiatan pembelajaran dikelas. Jumlah jam mengajar per minggu disesuaikan dengan jumlah jam pelajaran untuk masing-masing mata pelajaran yang diampu.
2. Pembuatan atau Penambahan Media Pembelajaran, berupa media dan alat pembelajaran yang dapat digunakan untuk memperlancar kegiatan belajar mengajar di kelas. Kegiatan ini hanya dilaksanakan oleh beberapa mahasiswa PPL dibawah bimbingan dari guru pengampuh mata pelajaran yang bersangkutan.

3. Administrasi guru, mahasiswa belajar melaksanakan administrasi guru seperti pengisian kemajuan kelas, presensi siswa, daftar nilai dan rekapitulasi hasil evaluasi tes formatif.
4. Jumlah pertemuan/jam praktik mengajar mahasiswa tergantung dengan kesepakatan guru pembimbing lapangan masing-masing. Pelaksanaannya sesuai dengan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran) yang telah dirancang.

#### **D. Refleksi Hasil Pelaksanaan PPL**

Pelaksanaan praktik pengalaman lapangan yang dilaksanakan praktikan di SMK Sahid Surakarta secara garis besar sudah berjalan dengan baik, walau belum begitu sempurna tetapi disini praktikan akan berusaha untuk lebih baik lagi. Selama PPL praktikan mendapat berbagai pengetahuan atau pengalaman terutama dalam masalah belajar mengajar dan kinerja mahasiswa yang meningkat setelah melakukan praktik PPL terutama untuk pemahaman dan kondisi kenyataan siswa di lapangan. Dari pelaksanaan PPL yang kegiatan-kegiatannya telah direncanakan maka hasilnya dapat dianalisis dan kemudian direfleksikan untuk kemajuan. Mahasiswa praktikan menjadi tahu kewajiban dan tugas yang mesti dilakukan oleh seorang guru di sekolah secara lengkap di bidang akademik atau bidang administrasi yang tidak didapatkan di bangku perkuliahan. Mahasiswa praktikan dididik untuk menjadi dan menjalankan semua kewajiban seorang guru secara nyata, pengalaman inilah yang sangat bermanfaat dan memberikan makna dalam melakukan praktik belajar mengajar.

Terdapat beberapa pendukung dan penghambat dalam pelaksanaan PPL,

##### **1. Faktor Pendukung**

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

##### **2. Faktor Penghambat**

- a. Masalah yang timbul pada kegiatan PPL ini antara lain:
  - 1) Kemampuan siswa dalam menerima materi tidak sama.
  - 2) Setiap kelas mempunyai sifat yang berbeda.

- 3) Karakteristik siswa yang berbeda beda. Ada satu dua anak yang hiperaktif, sehingga membuat gaduh dan memancing teman yang lain untuk tidak memperhatikan. Selain itu mahasiswa praktikan masih merasa canggung untuk memberikan hukuman apabila ada beberapa siswa yang berbuat ulah.
  - 4) Kesiapan siswa untuk menerima materi yang telah disiapkan dirasa kurang hal ini dikarenakan siswa tidak belajar pada waktu malam hari.
  - 5) Adanya beberapa siswa yang tidur didalam kelas.
  - 6) Kesulitan praktikan dalam menguasai kelas diwaktu siang, para siswa mengeluh panas, sibuk dengan dunianya dan bercerita sendiri dalam proses pembelajaran, begitu juga siswa yang hiperaktif dan membuat kegaduhan selama kegiatan belajar mengajar membuat siswa yang lain terganggu.
  - 7) Siswa kurang aktif dalam mencari ilmu-ilmu pengetahuan yang bersangkutan dengan mata pelajaran tersebut baik dari internet maupun buku.
  - 8) Siswa masih sering kurang mempersiapkan diri dalam mata pelajaran khususnya praktik.
  - 9) Terbatas serta mahalnya tempat untuk mencetak/print RPP, handout, serta *jobsheet* sebelum mengajar.
- b. Untuk mengatasi masalah tersebut, mahasiswa praktikan melakukan hal-hal berikut:
- 1) Melakukan pendekatan interpersonal untuk mendorong siswa agar lebih giat lagi belajarnya.
  - 2) Pada saat belajar menggunakan model pembelajaran yang dapat membuat siswa aktif.
  - 3) Gaya mengajar untuk masing-masing kelas harus berbeda, menyesuaikan karakteistik siswa ditiap-tiap kelas.
  - 4) Penyampaian materi harus pelan-pelan.
  - 5) Praktikan mengajak komunikasi dengan setiap siswa yang ramai sehingga siswa tersebut akan merasa lebih diperhatikan.
  - 6) Ketika siswa belum siap materi mahasiswa mencoba mengeksplorasi siswa dengan cara meminta siswa untuk membaca materi yang ada pada buku. Kemudian mahasiswa bertanya kepada siswa dilanjutkan dengan penjelasan ulang materi yang telah dipelajari dengan menggunakan media laptop dan lcd proyektor.

- 7) Untuk mengatasi siswa yang membuat ramai di kelas mahasiswa mencoba memanggil siswa tersebut dan memberikan pertanyaan serta mengingatkan untuk tidak ramai. Selanjutnya mahasiswa juga mencoba mengakrabkan diri dengan siswa tersebut dengan batas yang wajar, menanyakan kepada siswa tentang tugas-tugas yang diberikan dan berusaha membantu mengerjakannya, berusaha untuk selalu berkomunikasi dengan guru untuk mengatasi siswa seperti itu.
- 8) Memotivasi siswa terhadap perkembangan-perkembangan khususnya tentang makanan di Dunia, sehingga siswa termotivasi untuk mencari perkembangan-perkembangan tersebut di internet maupun buku.
- 9) Mengeprint tugas yang diberikan oleh guru baik itu RPP ataupun *Handout* di kos dengan meminjam printer teman. Hal ini mahasiswa lakukan karena terbatasnya dan biaya print di Surakarta mahal.

## **BAB III**

### **PENUTUP**

#### **A. KESIMPULAN**

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan wahana bagi mahasiswa untuk mempraktikkan ilmu yang selama ini dipelajari, yang kemudian diterapkan dalam kehidupan nyata, yaitu kehidupan bermasyarakat. Untuk itu dituntutlah seorang calon guru yang berpotensi kepribadian, pedagogik, sosial, dan profesional. Selain itu, PPL juga diharapkan dapat memberi pengalaman belajar bagi mahasiswa beserta semua komponen sasaran PPL untuk dapat mengembangkan serta meningkatkan kualitas sekolah yang nantinya akan berdampak pada kemajuan pendidikan di Indonesia.

Pelaksanaan kegiatan PPL Universitas Negeri Yogyakarta 2016 dimulai tanggal 15 Juli sampai dengan 15 September 2016 berlokasi di SMK Sahid Surakarta. Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan oleh praktikan selama masa observasi, praktikan memperoleh gambaran tentang situasi dan kondisi kegiatan belajar mengajar mata pelajaran Persiapan Pengolahan kelas X Jasa Boga. Setelah melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Sahid Surakarta, banyak pengalaman yang praktikan dapatkan mengenai situasi dan permasalahan pendidikan di suatu sekolah. Program kerja PPL yang berhasil dilakukan adalah penyusunan rencana pembelajaran, penyusunan pelaksanaan pembelajaran, praktik mengajar dan mengadakan evaluasi pembelajaran. Dari kegiatan PPL yang dilaksanakan selama 2 bulan, maka dapat dibuat suatu kesimpulan sebagai berikut :

1. Kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan wadah bagi mahasiswa untuk mengintegrasikan dan mengimplementasikan ilmu yang telah dikuasainya kedalam praktik keguruan atau praktik kependidikan.
2. Kegiatan PPL merupakan salah satu sarana untuk menyiapkan dan menghasilkan calon guru atau tenaga kependidikan yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan dan keterampilan profesional.
3. Membantu praktikan untuk belajar bagaimana berinteraksi dengan siswa baik di kelas (dalam proses pembelajaran) maupun di luar kelas (luar jam belajar) sehingga mahasiswa sadar akan perannya sebagai pengajar dan pendidik yang wajib memberikan teladan dan sebagai pengayom siswa di sekolah.
4. Kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) menambah pengetahuan faktual dan nyata tentang tugas-tugas guru, selain mentransfer ilmu juga harus melakukan pendidikan sikap, nilai dan norma serta menerapkan kedisiplinan pada siswa dengan berusaha memahami karakteristik kepribadian siswa.

5. Keberhasilan proses belajar mengajar tergantung kepada unsur utama (guru, murid, orang tua dan perangkat sekolah) ditunjang dengan sarana dan prasarana pendukung.

## **B. SARAN**

Berdasarkan pengalaman selama kegiatan pelaksanaan PPL yang telah dijalani, banyak hal yang menjadi catatan khusus dalam upaya pengelolaan diri sebagai calon pendidik, diantaranya:

### 1. Bagi Sekolah

- a. Perlunya peningkatan penggunaan media pembelajaran yang sudah ada di sekolah dan penggunaan variasi metode pembelajaran sehingga dapat menarik siswa untuk giat belajar.
- b. Sarana dan prasarana yang sudah ada, hendaknya dapat dimanfaatkan dengan lebih efektif.
- c. Sekolah perlu mempertahankan pembinaan iman dan takwa serta penanaman tata krama warga sekolah khususnya siswa yang selama ini sudah berjalan sangat bagus. Selain itu, kedisiplinan pihak sekolah perlu ditingkatkan agar siswa memiliki kedisiplinan dan menunjang proses pembelajaran agar tujuan sekolah dan pembelajaran dapat tercapai.
- d. Kegiatan belajar mengajar maupun pembinaan minat dan bakat siswa hendaknya lebih ditingkatkan lagi kualitasnya agar prestasi yang selama ini diraih bisa terus dipertahankan.
- e. Perbedaan kualitas peserta didik di dalam menerima pelajaran perlu kiranya diperhatikan agar dalam menangani peserta didik tidak sama satu dengan yang lainnya.

### 2. Bagi Mahasiswa

- a. Pelaksanaan observasi sebelum kegiatan PPL yang dilakukan sangat bermanfaat sebagai gambaran pelaksanaan PPL. Oleh karena itu, pelaksanaan observasi perlu dimanfaatkan semaksimal mungkin untuk agar penyusunan program benar-benar efektif, efisien, dan terlaksana dengan baik.
- b. Membina kebersamaan dan kekompakkan baik diantara mahasiswa PPL ataupun dengan pihak sekolah sehingga dapat bekerja sama dengan baik.
- c. Persiapan mengajar perlu ditingkatkan dan dipersiapkan dengan sungguh-sungguh agar ketika praktek mengajar dapat berjalan dengan baik

- d. Mahasiswa PPL harus belajar lebih keras, menimba pengalaman sebanyak-banyaknya, dan memanfaatkan kesempatan PPL sebaik-baiknya.
  - e. Untuk lebih siap dengan membekali diri dengan ilmu-ilmu baik ilmu pendidikan dan keterampilan lainnya untuk menghadapi peserta didik yang berbagai macam sifat dan karaktersitik.
  - f. Untuk lebih memahami dan dapat melaksanakan peraturan dan norma-norma yang berlaku di sekolah baik yang tertulis maupun tidak tertulis.
3. Bagi Universitas
- a. Pembekalan PPL sebaiknya ditingkatkan lagi sehingga mahasiswa mendapatkan bekal yang memadai dalam perumusan program PPL dan pelaksanaannya. Serta peningkatan kerja sama dan komunikasi yang harmonis antara Universitas dengan pihak sekolah.
  - b. Pembekalan kegiatan PPL dan sosialisasi ketentuan yang harus dilaksanakan oleh mahasiswa dan sekolah hendaknya dikemas lebih baik lagi agar tidak terjadi simpang siur informasi yang menjadikan pihak mahasiswa dan sekolah menjadi kebingungan di tengah-tengah pelaksanaan PPL seperti berapa kali mengajar, dsb.
  - c. Pembekalan pada mahasiswa yang akan melakukan KKN–PPL hendaknya lebih ditingkatkan dan lebih ditekankan pada teknis di lapangan
  - d. Perlunya pembekalan kepada mahasiswa dengan menghadirkan nara sumber dari pihak sekolah baik sekolah swasta maupun sekolah negeri agar mahasiswa tahu bagaimana karaktersitik masing-masing sekolah, selain itu mampu menunjukkan permasalahan yang sebenarnya yang ada di lapangan sehingga hasil pelaksanaan PPL dapat lebih maksimal.

## DAFTAR PUSTAKA

- Alwi, Hasan dkk. 2003. *Tata Bahasa Baku Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka. Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa. 2003. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka
- TIM UPPL. 2015. *Panduan PPL 2016* .Yogyakarta : UPPL Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta
- TIM UPPL. 2015. *Materi Pembekalan PPL 2016* .Yogyakarta : UPPL Universitas Negeri Yogyakarta

**LAMPIRAN**

# **Lampiran 1**

## **Observasi Pembelajaran**



## FORMAT OBSERVASI PEMBELAJARAN DI KELAS DAN OBSERVASI PESERTA DIDIK

NPma.1

untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

Nama Mhs : Indra Dwi Saputra Pukul : 09.00 WIB  
NIM : 15511247017 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 dngan 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,



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

Mahasiswa PPL,



Indra Dwi Saputra  
NIM. 15511247017



## FORMAT OBSERVASI KONDISI SEKOLAH\*)

NPma.2

Universitas Negeri Yogyakarta

untuk mahasiswa

Nama Mhs : Indra Dwi Saputra Pukul : 09.00 WIB  
 NIM : 15511247017 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 tergolong jurusan yang favorit di SMK Sahid.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sering ikut serta dalam berbagai perlombaan seperti LKS dll.</li> </ul>
3.	Potensi guru	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sekolah melaksanakan program <i>Teaching Factory</i>.</li> <li>- Guru sudah memiliki</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Guru biasanya proaktif apabila ada undangan pelatihan dari pusat atau magang.</li> </ul>

		<p>laptop.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Guru sudah memiliki kemampuan yang memadai untuk mengajar KBM.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <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 komputer.</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 bisa digunakan dengan baik.</li> <li>- Laboratorium produksi terdiri dari 4 Ruang antara lain: 2 ruang produksi, 1 ruang tata hidang dan 1 unit produksi.</li> <li>- Terdapat 1 laboratorium komputer yang cukup memadai.</li> </ul>

7.	Bimbingan konseling	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Layanan 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 keadaan baik.</li> <li>- Siswa cukup antusias dalam mengikuti kegiatan ekstrakurikuler di sekolah.</li> </ul>
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 yang membedakan dengan sekolah lain. Misalnya suasana yang nyaman dan bersahabat, memiliki iklim kekeluargaan.</li> </ul>

\*) 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

Indra Dwi Saputra  
NIM. 13511241037

**Lampiran 2**  
**Matrik Program PPL**



MATRIK PROGRAM PPL UNY 2016/2017

NAMA SEKOLAH : SMK SAHID SURAKARTA NAMA MAHASISWA : Indra Dwi Saputra  
 ALAMAT SEKOLAH : Jl. Yosodipuro No.87 Surakarta NO. MAHASISWA : 15511247017

No	Program/ Kegiatan	Jumlah Jam Per Minggu												Jml Jam
		Juli			Agustus				September					
		II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III			
1	Observasi	5											5	
2	Penyerahan PPL	3											3	
3	Pengembangan Silabus		2									1	3	
4	Pembuatan Administrasi		2									2	2	
5	Pembuatann RPP		3	2	2				2				9	
6	Konsultasi		1	1	1			3					6	
7	Persiapan Materi		2									3	5	
8	Persiapan Media Ajar		1		2							3	6	
9	Pelaksanaan Mengajar		1	3	5	6	2	6	6	6	6	5	40	
10	Piket Guru		6	4	11	6	6	6	6	6	6	6	57	
11	Piket Dapur			5	8	5	5	6	5	5		6	33	
12	Piket UP			5	5	5	5	5	5	5		5	30	
13	Evaluasi			1				1					3	
14	Pembuatan Soal Ulangan							1					4	
15	Koreksi Tugas							2					4	
16	Koreksi Ulangan							3					6	
17	Rekap Nilai							4					7	
18	Kegiatan Sekolah Lain				36			4					8	
19	Pembuatan Laporan				1			2					45	
20	Penarikan PPL		1	1	1			1	1	1	1	1	8	
<b>Jumlah</b>												<b>290 jam</b>		

**Lampiran 3**  
**Laporan Mingguan PPL**

**NAMA SEKOLAH** : SMK SAHID SURAKARTA  
**ALAMAT SEKOLAH** : Jl. Yosodipuro No.87 Surakarta  
**GURU PEMBIMBING** : Prih Hartati, S.Pd M.Par  
**TAHUN PELAJARAN** : 2016/2017

**NAMA MAHASISWA** : Indra Dwi Saputra  
**NO. MAHASISWA** : 15511247017  
**FAK/ PRODI** : Teknik/Pend. Teknik Boga  
**DOSEN PEMBIMBING** : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

**Minggu I**

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Sabtu, 16 Juli 2016	Observasi SMK	Pengenalan dan penghafalan ruangan-ruangan di SMK Sahid, serta memperhatikan alur pendaftaran penerimaan siswa baru.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
		Pengajaran pembuatan roti burger untuk penjualan olahan burger siswa	Mengajari siswa membuat roti burger untuk disiswa bisa menjual makanan burger dalam acara MOS siswa-siswa baru SMK Sahid.		
2.	Senin, 18 Juli 2016	Penerimaan jadwal dan kelas mengajar, serta silabus mata pelajaran	Pembagian jadwal mengajar dari masing-masing mata pelajaran yang akan diampuh dan mempelajari silabus yang diberikan.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
		Penyusunan RPP, media, dan jobsheet	Kegiatan berupa penyusunan RPP, media pembelajaran dan jobsheet untuk mata pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan dengan materi Jenis peralatan pengolahan makanan serta cara pengoperasiannya. RPP, media dan jobsheet	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

			dipersiapkan untuk pembelajaran kelas X Jasa Boga II pada hari Jumat, 22 Juli 2016.		
3.	Selasa, 19 – 20 Juli 2016	IJIN			
4.	Kamis, 21 Juli 2016	Piket Pagi	Salam pagi berlokasi di depan sekolah bersama guru piket. Kegiatan berlangsung dari jam 06.45 WIB samapi 07.30 WIB.		
		Presensi kelas	Kegiatan piket selanjutnya yakni melakukan presensi di setiap kelas untuk mengetahui yang tidak berangkat sekolah.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5.	Jumat, 22 Juli 2016	Persiapan mengajar	Kegiatan berupa mempersiapkan media yang akan digunakan dalam pembelajaran kelas X Jasa Boga II dengan Materi Jenis Peralatan Pengolahan Makanan.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
		Mengajar kelas X Jasa Boga II	Pembelajaran dilakukan dengan team teaching, guru pembimbing membuka kelas dan memperkenalkan mahasiswa PPL. Pengenalan guru dengan siswa maupun siswa dengan guru. Pemberian dan penjelasan mengenai KD 1 yang akan diajarkan.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY**

Surakarta, September

**Mengetahui,**

**Dosen Pembimbing Lapangan**

**Prihastuti Ekawatiningsih M.Pd**

**Guru Pembimbing Lapangan**

**Prih Hartati, S.Pd M.Par**

**Mahasiswa PPL,**

**Indra Dwi Saputra**

**NAMA SEKOLAH** : SMK SAHID SURAKARTA  
**ALAMAT SEKOLAH** : Jl. Yosodipuro No.87 Surakarta  
**GURU PEMBIMBING** : Prih Hartati, S.Pd M.Par  
**TAHUN PELAJARAN** : 2016/2017

**NAMA MAHASISWA** : Indra Dwi Saputra  
**NO. MAHASISWA** : 15511247017  
**FAK/ PRODI** : Teknik/Pend. Teknik Boga  
**DOSEN PEMBIMBING** : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

**Minggu II**

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 25 Juli 2016	Penyusunan RPP dan Media	Kegiatan berupa penyusunan RPP dan media pembelajaran untuk mata pelajaran Persiapan Pengolahan Makanan dengan materi dipersiapkan untuk pembelajaran kelas X Jasa Boga III pada hari Selasa, 26 Juli 2016.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
		Menunggunjungi perpustakaan	Kegiatan berkunjung ke perpustakaan sekolah SMK Sahid untuk mencari bahan mengajar.		
2.	Selasa, 26 Juli 2016	Piket Pagi	Salam pagi berlokasi di depan sekolah bersama guru piket. Kegiatan berlangsung dari jam 06.30 WIB samapi 07.30 WIB.		
			Menggantikan guru yang berhalangan hadir ke kelas pada mata pelajaran IPA Terapan di kelas XII Perhotelan. Tugas yang diberikan mengerjakan latihan soal.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

		Konsultasi	Kegiatan berupa konsultasi dengan guru pembimbing tentang RPP yang telah dibuat untuk pembelajaran kelas X Jasa Boga III dengan Materi Definisi Persiapan Pengolaha.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
		Mengajar kelas X Jasa Boga III	1 siswa tidak dapat mengikuti pembelajaran karena tidak berangkat. Kegiatan pembelajaran dengan materi definisi persiapan pengolahan. Kegiatan diawali dengan pengenalan. Dalam proses pembelajaran dilakukan eksplorasi untuk mengetahui seberapa dalam siswa tahu tentang persiapan.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3.	Rabu, 27 Juli 2016	Mengajar kelas X Jasa Boga III	Pembelajaran dilakukan dengan materi lanjutan dari definisi persiapan pengolahan. Kegiatan, kemudian dilanjutkan oleh guru pembimbing. Pembelajaran dilaksanakan dari jam pertama hingga ke dua.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
		Mengajar kelas X Jasa Boga II	Kegiatan berupa pembahasan lanjutan materi minggu yang lalu mengenai definisi persiapan pengolahan. Kemudian dilanjutkan dengan pemberian materi fungsi dan tujuan persiapan pengolahan.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

		Pertemuan dengan DPL	Bertemu dengan DPL di SMK Sahid untuk berbicara tentang bagaimana kegiatan yang dilakukan di sekolah selama ini.		
4.	Kamis, 28 Juli 2016	Piket Pagi dan Presensi Kelas	Salam pagi dilakukan di depan sekolah bersama guru piket. Kegiatan sekaligus operasi pakaian sragam yang tidak sesuai dengan peraturan sekolah.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
		Piket sebagai pemandu kegiatan UP (Usaha Produksi)	Piket sebagai pembimbing usaha produksi untuk siswa kelas XI. Untuk produksi kali ini membuat makanan dengan menu ayam koloke saus asam manis dan minuman tomijo.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5.	Jumat, 29 Juli 2016	Piket Dapur	Kegiatan piket dapur hari ini inventarisasi peralatan yang ada di dapur boga SMK Sahid Surakarta. Inventaris berupa cek dan hitung ulang barang-barang linen yang masih tersedia untuk tahun 2016.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
		Pembuatan Laporan Mingguan	Kegiatan berupa merekap kegiatan selama satu minggu pada form Laporan Mingguan	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY**

Surakarta, September

**Mengetahui,**

**Dosen Pembimbing Lapangan**

**Prihastuti Ekawatiningsih M.Pd**

**Guru Pembimbing Lapangan**

**Prih Hartati, S.Pd M.Par**

**Mahasiswa PPL,**

**Indra Dwi Saputra**

**NAMA SEKOLAH : SMK SAHID SURAKARTA**  
**ALAMAT SEKOLAH : Jl. Yosodipuro No.87 Surakarta**  
**GURU PEMBIMBING : Prih Hartati, S.Pd M.Par**  
**TAHUN PELAJARAN : 2016/2017**

**NAMA MAHASISWA : Indra Dwi Saputra**  
**NO. MAHASISWA : 15511247017**  
**FAK/ PRODI : Teknik/Pend. Teknik Boga**  
**DOSEN PEMBIMBING : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd**

**Minggu III**

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 1 Agustus 2016	Piket UP	Piket sebagai pembimbing usaha produksi untuk siswa kelas XI. Untuk produksi kali ini membuat makanan dengan menu ayam tepung saus telur asin dan minuman teh framboos. Produksi dengan jumlah 23pax dan dijual dengan harga Rp8000 + minum.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
		Piket Dapur	Kegiatan piket dapur hari ini melanjutkan inventarisasi peralatan yang ada di dapur boga SMK Sahid Surakarta. Inventaris mengecek dan menghitung barang-barang dari hardware, cutteleries, dan peralatan masak untuk data tahun 2016.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2.	Selasa, 2 Agustus 2016	Bimbingan dengan Guru Mata Pelajaran	Kegiatan berupa bimbingan RPP, media dan materi yang akan digunakan dalam pembelajaran lanjutan untuk materi	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

			persiapan pengolahan. RPP yang telah direvisi selanjutnya dilakukan perbaikan.		
		Input data	Kegiatan meng-input data inventaris perlengkapan dan peralatan dapur boga SMK Sahid untuk tahun 2016.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
		Mengajar kelas X Jasa Boga 3	Pembelajaran yang dilakukan yakni pembelajaran lanjutan untuk materi persiapan pengolahan. Kegiatan dilakukan pada jam ke-8 sampai jam ke-9.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3.	Rabu, 3 Agustus 2016	Mengajar kelas X Jasa Boga 3	Kegiatan pembelajaran pada jam ke-1 dan selesai jam ke-2. Kegiatan pembelajaran dilakukan dengan team teaching, untuk penyampaian materi oleh pengajar PPL dan diperjelas pendalaman oleh guru mata pelajaran.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
		Mengajar kelas X Jasa Boga 2	Pembelajaran yang dilakukan yakni mengenal klasifikasi dan jenis-jenis peralatan pengolahan. Kegiatan pada jam ke-5 sampai jam ke-6.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
		Mengajar kelas X Jasa Boga 1	Kegiatan pembelajaran mendalami manfaat dan tujuan dari persiapan pengolahan. Dilanjutkan dengan klasifikasi dan macam peralatan pengolahan makanan. Dengan RPP yang masih sama.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY

			makanan. Dengan RPP yang masih sama.		
4.	Kamis, 4 Agustus 2016	Piket Pagi dan Presensi Kelas	Memberikan salam pagi kepada siswa ketika masuk sekolah. Kegiatan dilaksanakan di depan sekolah bersama guru piket. Kegiatan piket selanjutnya yakni melakukan presensi di setiap kelas untuk mengetahui yang tidak berangkat sekolah.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
		Persiapan mengikuti kemah	Kegiatan berupa berpartisipasi dalam penerjunan siswa kelas X untuk mengikuti kegiatan kemah MOS yang dilakukan di Wonogiri. Kegiatan kemah dilakukan mulai hari Kamis sampai Sabtu.		

Surakarta, Septeml

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Prihastuti Ekawatiningsih M.Pd

Guru Pembimbing Lapangan

Prih Hartati, S.Pd M.Par

Mahasiswa PPL,

Indra Dwi Saputra

**NAMA SEKOLAH** : SMK SAHID SURAKARTA  
**ALAMAT SEKOLAH** : Jl. Yosodipuro No.87 Surakarta  
**GURU PEMBIMBING** : Prih Hartati, S.Pd M.Par  
**TAHUN PELAJARAN** : 2016/2017

**NAMA MAHASISWA** : Indra Dwi Saputra  
**NO. MAHASISWA** : 15511247017  
**FAK/ PRODI** : Teknik/Pend. Teknik Boga  
**DOSEN PEMBIMBING** : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

**Minggu IV**

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 8 Agustus 2016	Piket UP	Piket sebagai pembimbing usaha produksi untuk siswa kelas XI. Untuk produksi kali ini membuat masakan dengan menu arabian rice dan original melones.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2.	Selasa, 9 Agustus 2016	Piket Dapur	Kegiatan piket dapur mengawasi dan memberikan bon alat kepada siswa-siswa yang melaksanakan praktik. Praktik dapur saat ini ada dua kelas yaitu kelas XI Jasa Boga, praktik dilakukan di dapur 1 dan dapur 2. Untuk dapur 1 praktik siswa pembuatan minuman dan dapur 2 mengolah olahan pasta.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
		Mengajar kelas X Jasa Boga 3	Pembelajaran yang dilakukan yakni pembelajaran lanjutan untuk materi persiapan pengolahan dan mengenai K3 dalam pengoperasian peralatan	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

			pengolahan. Kegiatan dilakukan satu jam pelajaran pada jam ke-8.		
3.	Rabu, 10 Agustus 2016	Mengajar kelas X Jasa Boga 3	Kegiatan pembelajaran pada jam ke-1 dan selesai jam ke-2. Kegiatan pembelajaran dilakukan dengan team teaching, untuk penyampaian materi oleh pengajar PPL dan diperjelas pendalaman oleh guru mata pelajaran. Materi meneruskan dari pertemuan kemarin dan pemberian tugas individu untuk mengklasifikasi peralatan pengolahan masing-masing beri contoh 10 disertai gambar dan penjelasannya.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
		Mengajar kelas X Jasa Boga 2	Pembelajaran yang dilakukan yakni mengenal perlengkapan dapur dan K3 dalam pengoperasian peralatan pengolahan. Dilanjutkan dengan pemberian tugas individu untuk mengklasifikasi peralatan pengolahan masing-masing beri contoh 10 disertai gambar dan penjelasannya. Kegiatan pada jam ke-5 sampai jam ke-6.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
		Mengajar kelas X Jasa Boga 1	Kegiatan pembelajaran mengenal perlengkapan dapur dan K3 dalam pengoperasian peralatan pengolahan.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

			Menyinggung untuk pertemuan selanjutnya yaitu belajar bentuk-bentuk dapur. Dilanjutkan dengan pemberian tugas individu untuk mengklasifikasi peralatan pengolahan masing-masing beri contoh 10 disertai gambar dan penjelasannya.		
4.	Kamis, 11 Agustus 2016	Piket Pagi dan Presensi Kelas	Memberikan salam pagi kepada siswa ketika masuk sekolah. Kegiatan dilaksanakan di depan sekolah bersama guru piket. Kegiatan piket selanjutnya yakni melakukan presensi di setiap kelas untuk mengetahui yang tidak berangkat sekolah.		
			Piket memberikan tugas kepada kelas yang kosong kelas XII Jasa Boga 2 untuk mata pelajaran B.Jawa, siswa disuruh mengerjakan LKS bab 2	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5.	Jumat, 12 Agustus 2016	Mengajar kelas X Jasa Boga 2	Kegiatan pembelajaran pada jam ke-3 selama satu jam pelajaran. Pembelajaran mengenai K3 (Keamanan dan Keselamatan Kerja) dalam pengoperasian peralatan pengolahan.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY**

		Pembuatan Laporan Mingguan	Kegiatan berupa merekap kegiatan selama satu minggu pada form Laporan Mingguan	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
--	--	----------------------------	--	---------------------------------------	--

Surakarta, Septeml

**Mengetahui,**

**Dosen Pembimbing Lapangan**

**Prihastuti Ekawatiningsih M.Pd**

**Guru Pembimbing Lapangan**

**Prih Hartati, S.Pd M.Par**

**Mahasiswa PPL,**

**Indra Dwi Saputra**

**NAMA SEKOLAH** : SMK SAHID SURAKARTA  
**ALAMAT SEKOLAH** : Jl. Yosodipuro No.87 Surakarta  
**GURU PEMBIMBING** : Prih Hartati, S.Pd M.Par  
**TAHUN PELAJARAN** : 2016/2017

**NAMA MAHASISWA** : Indra Dwi Saputra  
**NO. MAHASISWA** : 15511247017  
**FAK/ PRODI** : Teknik/Pend. Teknik Boga  
**DOSEN PEMBIMBING** : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

**Minggu V**

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 15 Agustus 2016	Piket UP	Piket sebagai pembimbing usaha produksi untuk siswa kelas XI JB 1, 2, 3 yang masing-masing diambil 2 anak per kelas. Untuk produksi kali ini membuat masakan dengan menu kwetiaw goreng dan syrup jambu.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2.	Selasa, 16 Agustus 2016	Piket Dapur	Kegiatan piket dapur mengawasi dan memberikan bon alat kepada siswa-siswa yang melaksanakan praktik. Praktik dapur saat ini ada dua kelas yaitu kelas XI Jasa Boga, praktik dilakukan di dapur 1 dan dapur 2. Untuk dapur 1 praktik siswa pembuatan olahan sate dan dapur 2 mengolah olahan beef.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
		Mengajar kelas X Jasa Boga 3	Pembelajaran yang seharusnya membahas lanjutan materi, tetapi karena ada insiden di lingkungan sekolahan yaitu box listrik yang terbakar dan seluruh	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

			aliran listrik di SMK mati maka kegiatan pembelajaran diakhiri lebih awal.		
3.	Rabu, 17 Agustus 2016	Upacara bendera memperingati HUT RI ke-71	Seluruh warga SMK Sahid termasuk juga mahasiswa PPL dari UNY melaksanakan upacara bendera memperingati HUT Kemerdekaan RI ke-71 di halaman SMK Sahid.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4.	Kamis, 18 Agustus 2016	Piket Pagi dan Presensi Kelas	Memberikan salam pagi kepada siswa ketika masuk sekolah. Kegiatan dilaksanakan di depan sekolah bersama guru piket. Kegiatan piket selanjutnya yakni melakukan presensi di setiap kelas untuk mengetahui yang tidak berangkat sekolah.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
			Piket memberikan tugas kepada kelas yang kosong kelas XI H 2 untuk mata pelajaran Agama Islam, siswa disuruh mengerjakan LKS bab 2 point A dan B. Dikumpulkan dan diserahkan kepada guru piket.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5.	Jumat, 19 Agustus 2016	Mengajar kelas X Jasa Boga 2	Kegiatan pembelajaran pada jam ke-3 selama 1 jam pelajaran. Pembelajaran mengenai K3 (Keamanan dan Keselamatan Kerja) dalam pengoperasian	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY

			peralatan pengolahan dan dilanjutkan materi tentang Ragam Bentuk Dapur.		
		Pembuatan soal Ulangan harian	Membuat soal untuk ulangan harian kelas X dari materi yang telah disampaikan. Membuat soal dengan jumlah 10 butir pada masing-masing pakennya, A dan B disertai jawabannya.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
		Pembuatan Laporan Mingguan	Kegiatan berupa merekap kegiatan selama satu minggu pada form Laporan Mingguan	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

Surakarta, September 2016

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Prihastuti Ekawatiningsih M.Pd

Guru Pembimbing Lapangan

Prih Hartati, S.Pd M.Par

Mahasiswa PPL,

Indra Dwi Saputra

**NAMA SEKOLAH** : SMK SAHID SURAKARTA  
**ALAMAT SEKOLAH** : Jl. Yosodipuro No.87 Surakarta  
**GURU PEMBIMBING** : Prih Hartati, S.Pd M.Par  
**TAHUN PELAJARAN** : 2016/2017

**NAMA MAHASISWA** : Indra Dwi Saputra  
**NO. MAHASISWA** : 15511247017  
**FAK/ PRODI** : Teknik/Pend. Teknik Boga  
**DOSEN PEMBIMBING** : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

**Minggu VI**

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 22 Agustus 2016	Konsultasi soal Ulangan Harian	Membuat soal Ulangan Harian yang ke-1 untuk siswa kelas X JB. Soal Ulangan dikonsultasikan kepada guru mata pelajaran dan merevisinya.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
		Mengunjungi Perpustakaan	Mencari contoh-contoh laporan kegiatan PPL yang ada di perpustakaan SMK Sahid untuk menjadi referensi dalam pembuatan laporan. Referensi diambil dari contoh laporan PPL mahasiswa UNY yang pernah melaksanakan PPL di SMK Sahid.		
		Penyusunan Laporan PPL	Menyusun laporan PPL BAB I	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2.	Selasa, 23 Agustus 2016	Penggandaan soal Ulangan Harian	Kegiatan menggandakan soal Ulangan Harian untuk kelas X JB, setelah soal disetujui oleh guru pengampuh mata pelajaran. Pembuatan norma penilaian dari soal yang sudah	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

			dibuat berdasarkan tingkat kesulitannya untuk acuan pengkoreksian..		
		Mengajar kelas X Jasa Boga 3	Pembelajaran yang dilakukan yakni pembelajaran mengulas kembali dari materi pertama sampai pertemuan terakhir, dilanjutkan dengan penyampaian kisi-kisi Ulangan harian untuk besok pagi.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3.	Rabu, 24 Agustus 2016	Mengajar kelas X Jasa Boga 3	Kegiatan pembelajaran pada jam ke-1 dan selesai jam ke-2. Kegiatan pembelajaran yaitu memberi Ulangan harian ke-1 kepada X JB 3. Soal Ulangan harian berjumlah 20 soal essay dan dibagi menjadi 2 paket A dan B. Ulangan dilakukan dengan sistem closed book dan diawasi oleh guru PPL beserta guru pengampuh.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
		Mengajar kelas X Jasa Boga 2	Pembelajaran yang dilakukan yakni melakukan Ulangan harian untuk kelas X JB2, soal ulangan ada 2 paket A dan B masing-masing berjumlah 10 soal essay. Ulangan dengan sistem closed book.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
		Mengajar kelas X Jasa Boga 1	Kegiatan pembelajaran kelas X JB1 sama seperti kelas X JB2 dan 3 yakni melakukan Ulangan harian. Ulangan dilakukan 1 jam pelajaran, sebelum melakukan ulangan	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

			mengulas kembali materi dari pertemuan awal hingga terakhir. Sistem ulangan sama yaitu closed book.		
4.	Kamis, 25 Agustus 2016	Piket Pagi dan Presensi Kelas	Memberikan salam pagi kepada siswa ketika masuk sekolah. Kegiatan dilaksanakan di depan sekolah bersama guru piket. Kegiatan piket selanjutnya yakni melakukan presensi di setiap kelas untuk mengetahui yang tidak berangkat sekolah.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
			Piket memberikan tugas kepada kelas yang kosong kelas X Jasa Boga 1 untuk mata pelajaran B.Indonesia selama 3jam pelajaran, siswa diberi tugas untuk mengerjakan soal yang sudah dititipkan oleh guru pengampuh mata pelajaran.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5.	Jumat, 26 Agustus 2016	Pembuatan Laporan Mingguan	Kegiatan berupa merekap kegiatan selama satu minggu pada form Laporan Mingguan	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
		Mengajar kelas X Jasa Boga 2	Kegiatan pembelajaran pada jam ke-3 selama satu jam pelajaran. Pembelajaran materi tentang perawatan dan penyimpanan peralatan pengolahan.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY**

Universitas Negeri Yogyakarta

		Koordinir siswa UP	Mengkoordinir siswa kelas XI JB untuk kegiatan UP hari Senin. Siswa dikumpulkan untuk membahas menu UP dan tugas berbelanja.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
--	--	--------------------	--	---------------------------------------	--

Surakarta, September 2016

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Prihastuti Ekawatiningsih M.Pd

Guru Pembimbing Lapangan

Prih Hartati, S.Pd M.Par

Mahasiswa PPL,

Indra Dwi Saputra

**NAMA SEKOLAH** : SMK SAHID SURAKARTA  
**ALAMAT SEKOLAH** : Jl. Yosodipuro No.87 Surakarta  
**GURU PEMBIMBING** : Prih Hartati, S.Pd M.Par  
**TAHUN PELAJARAN** : 2016/2017

**NAMA MAHASISWA** : Indra Dwi Saputra  
**NO. MAHASISWA** : 15511247017  
**FAK/ PRODI** : Teknik/Pend. Teknik Boga  
**DOSEN PEMBIMBING** : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

**Minggu VII**

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 29 Agustus 2016	Piket UP	Piket UP (usaha produksi) bersama siswa-siswa kelas XI JB 1, 2, 3 yang masing-masing diambil 2 anak per kelas. Kali ini membuat masakan Kungpao Chicken dan Pilaf Rice.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2.	Selasa, 30 Agustus 2016	Piket Dapur	Kegiatan piket dapur mengawasi dan memberikan bon alat kepada siswa-siswa yang melaksanakan praktik. Berhubung hari ini tidak ada kelas yang praktik masak maka piket dapur hanya menyapu dan mengepel dapur.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
		Mengajar kelas X Jasa Boga 3	Pembelajaran untuk kelas X JB3 adalah remidi Ulangan Harian 1 dan pemberian Ulangan susulan kepada siswa yang belum mengikuti UH 1.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

3.	Rabu, 31 Agustus 2016	Mengajar kelas X Jasa Boga 3	Pembelajaran pada jam ke-1 dan selesai jam ke-2. Kegiatan pembelajaran yaitu memberi materi tentang pemeliharaan peralatan memasak. Pembelajaran team teaching bersama guru mata pelajaran. Guru PPL memberi materi dan disempurnakan oleh guru mata pelajaran.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
		Mengajar kelas X Jasa Boga 2	Kegiatan pembelajaran selama satu jam pelajaran. Pembelajaran materi mendalami tentang perawatan dan penyimpanan peralatan pengolahan, mengingatkan tugas dan siswa yang remidi untuk ulangan harian dilakukan hari Jumat.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
		Mengajar kelas X Jasa Boga 1	Kegiatan pembelajaran kelas X JB1 pada jam ke-9 sampai jam ke-10 yakni melakukan Remidi ulangan harian dan memberikan ulangan susulan kepada siswa yang belum mengikuti ulangan harian 1.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4.	Kamis, 1 September 2016	Piket Pagi dan Presensi Kelas	Memberikan salam pagi kepada siswa ketika masuk sekolah. Kegiatan dilaksanakan di depan sekolah bersama guru piket. Memberi teguran kepada siswa-siswa yang terlambat.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

			Kegiatan piket selanjutnya yakni melakukan presensi di setiap kelas untuk mengetahui yang tidak berangkat sekolah.		
		Memberi Tugas Kelas	Piket memberikan tugas kepada kelas yang kosong kelas XI H 1 untuk mata pelajaran Reservation. Memberi tugas kepada kelas XI JB3 untuk belajar LKS Agama Islam. Kembali memberikan tugas kepada kelas XI APH 1 untuk mata pelajaran BK, siswa ditugaskan untuk membuat contoh poster dengan tema narkoba, minuman keras, dan kekerasan kepada anak.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5.	Jumat, 2 September 2016	Mengajar kelas X Jasa Boga 2	Kegiatan pembelajaran kelas X JB 2 pada jam ke-3 selama 1 jam pelajaran. Pembelajaran memberikan remidi kepada siswa yang nilai ulangan masih di bawah KKM, dan memberikan ulangan susulan kepada siswa yang belum mengikuti ulangan hairan 1.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
		Pembuatan Laporan Mingguan	Kegiatan berupa merekap kegiatan selama satu minggu pada form Laporan Mingguan	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY**

		Koordinir siswa UP	Mengkoordinir siswa kelas XI JB untuk kegiatan UP hari Senin. Siswa dikumpulkan untuk membahas menu UP dan tugas berbelanja.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
--	--	--------------------	--	---------------------------------------	--

Surakarta, September 2016

**Mengetahui,**

**Dosen Pembimbing Lapangan**

**Prihastuti Ekawatiningsih M.Pd**

**Guru Pembimbing Lapangan**

**Prih Hartati, S.Pd M.Par**

**Mahasiswa PPL,**

**Indra Dwi Saputra**

**NAMA SEKOLAH** : SMK SAHID SURAKARTA  
**ALAMAT SEKOLAH** : Jl. Yosodipuro No.87 Surakarta  
**GURU PEMBIMBING** : Prih Hartati, S.Pd M.Par  
**TAHUN PELAJARAN** : 2016/2017

**NAMA MAHASISWA** : Indra Dwi Saputra  
**NO. MAHASISWA** : 15511247017  
**FAK/ PRODI** : Teknik/Pend. Teknik Boga  
**DOSEN PEMBIMBING** : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

**Minggu VIII**

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 5 September 2016	Piket UP	Piket UP (usaha produksi) bersama siswa-siswa kelas XI JB 1, 2, 3 yang masing-masing diambil 2 anak per kelas. Kali ini membuat masakan Chicken steak.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2.	Selasa, 6 September 2016	Piket Dapur	Kegiatan piket dapur mengawasi dan memberikan bon alat kepada siswa-siswa yang melaksanakan praktik. Piket dapur mengawasi siswa praktik diet dan tata hidang.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
		Mengajar kelas X Jasa Boga 3	Kegiatan pembelajaran untuk kelas X JB3 adalah pendalaman materi persiapan dasar (preparations) pengolahan. Pembelajaran selama 1 jam pelajaran sampai jam ke-9.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3.	Rabu, 7 September 2016	Mengajar kelas X Jasa Boga 3	Pembelajaran pada jam ke-1 dan selesai jam ke-2. Kegiatan pembelajaran yaitu memberi materi tentang bahan-bahan makanan. Bahan makanan yang kali ini dipelajari adalah	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

			bahan makanan nabati, sekaligus ujian pengajar PPL oleh guru mata pelajaran.		
		Mengajar kelas X Jasa Boga 2	Kegiatan pembelajaran selama satu jam pelajaran. Pembelajaran materi mendalami tentang persiapan dasar (preparations) pengolahan.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
		Mengajar kelas X Jasa Boga 1	Kegiatan pembelajaran kelas X JB1 pada jam ke-9 sampai jam ke-10 yakni materi mendalami tentang persiapan dasar (preparations) pengolahan , dan melakukan Remidi ulangan harian untuk 2 siswa yang belum mengikuti remidi.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4.	Kamis, 8 September 2016	Piket Pagi dan Presensi Kelas	Memberikan salam pagi kepada siswa ketika masuk sekolah. Kegiatan dilaksanakan di depan sekolah bersama guru piket. Memberi teguran kepada siswa-siswa yang terlambat. Kegiatan piket selanjutnya yakni melakukan presensi di setiap kelas untuk mengetahui yang tidak berangkat sekolah.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
		Memberi Tugas Kelas	Piket memberikan tugas kepada kelas yang kosong kelas XII JB 1 untuk mata pelajaran agama islam. Memberi tugas kepada kelas X JB1 untuk pelajaran	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY**

Universitas Negeri Yogyakarta

			Kewarganegaraan.Mmemberikan tugas kepada kelas XI APH 1 untuk mata pelajaran agama islam. Tugas agama islam mengerjakan LKS di kertas dan dikumpulkan.		
5.	Jumat, 9 September 2016	Mengajar kelas X Jasa Boga 2	Kegiatan pembelajaran kelas X JB 2 pada jam ke-3 selama 1 jam pelajaran. Pembelajaran memberikan materi tentang bahan-bahan makanan, bahan makanan nabati.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
		Pembuatan Laporan Mingguan	Kegiatan berupa merekap kegiatan selama satu minggu pada form Laporan Mingguan	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

Surakarta, September 2016

Mengetahui,

**Dosen Pembimbing Lapangan**

**Prihastuti Ekawatiningsih M.Pd**

**Guru Pembimbing Lapangan**

**Prih Hartati, S.Pd M.Par**

**Mahasiswa PPL,**

**Indra Dwi Saputra**

**NAMA SEKOLAH** : SMK SAHID SURAKARTA  
**ALAMAT SEKOLAH** : Jl. Yosodipuro No.87 Surakarta  
**GURU PEMBIMBING** : Prih Hartati, S.Pd M.Par  
**TAHUN PELAJARAN** : 2016/2017

**NAMA MAHASISWA** : Indra Dwi Saputra  
**NO. MAHASISWA** : 15511247017  
**FAK/ PRODI** : Teknik/Pend. Teknik Boga  
**DOSEN PEMBIMBING** : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

**Minggu IX**

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 12 September 2016	Libur	Libur Idul Adha		
2.	Selasa, 13 September 2016	Pemotongan Hewan Kurban	Kegiatan di SMK Sahid yaitu penyembelihan hewan kurban. Hewan kurban yang disembelih 3 ekor sapi dan 3 ekor kambing, dan daging kurban dibagikan kepada seluruh siswa SMK Sahid serta masyarakat sekitar.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3.	Rabu, 14 September 2016	Mengajar kelas X Jasa Boga 3	Pembelajaran pada jam ke-1 dan selesai jam ke-2. Kegiatan pembelajaran yaitu mengulas materi pertemuan yang lalu tentang bahan makanan nabati. Ucapan perpisahan kepada siswa karena PPL sudah selesai.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

		Mengajar kelas X Jasa Boga 2	Kegiatan pembelajaran selama satu jam pelajaran. Pembelajaran materi tentang bahan-bahan makanan (bahan makanan nabati).	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
		Mengajar kelas X Jasa Boga 1	Kegiatan pembelajaran kelas X JB1 pada jam ke-9 sampai jam ke-10 yakni materi tentang bahan-bahan makanan (bahan makanan nabati). Ucapan perpisahan kepada siswa karena PPL sudah selesai.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4.	Kamis, 15 September 2016	Piket Pagi dan Presensi Kelas	Memberikan salam pagi kepada siswa ketika masuk sekolah. Kegiatan dilaksanakan di depan sekolah bersama guru piket. Memberi teguran kepada siswa-siswa yang terlambat. Kegiatan piket selanjutnya yakni melakukan presensi di setiap kelas untuk mengetahui yang tidak berangkat sekolah.		
		Memberi Tugas Kelas	Piket memberikan tugas kepada kelas yang kosong kelas XI JB 3 untuk mata pelajaran service, mencatat materi tentang room service dan mengerjakan evaluasi 1&2 dikumpulkan. Memberi tugas kepada kelas X JB3 untuk pelajaran Tata hidang.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY

			tugas kepada kelas X JB3 untuk pelajaran Tata hidang.		
5.	Jumat, 16 September 2016	Mengajar kelas X Jasa Boga 2	Kegiatan pembelajaran kelas X JB 2 pada jam ke-3 selama 1 jam pelajaran. Pembelajaran mengulas materi yang lalu, serta ucapan perpisahan kepada siswa karena PPL sudah selesai.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
		Pembuatan Laporan Mingguan	Kegiatan berupa merekap kegiatan selama satu minggu pada form Laporan Mingguan	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

Surakarta, September 2016

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Prihastuti Ekawatiningsih M.Pd

Guru Pembimbing Lapangan

Prih Hartati, S.Pd M.Par

Mahasiswa PPL,

Indra Dwi Saputra

**Lampiran 4**  
**Silabus, RPP, Media**

**SILABUS**  
**TAHUN PELAJARAN 2016/2017**

**Nama Sekolah** : SMK Sahid Surakarta  
**Mata Pelajaran** : Kejuruan  
**Kelas / Semester** : X / 1 / II  
**Kompentensi** : Melakukan Persiapan Pengolahan  
**Durasi Pembelajaran** : 2x 45 Menit

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI PEMELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN			ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
				Teknik	Bentuk Instrumen	Contoh Instrumen	TM	PS	PI	
1. Menunjukkan alur kerja persiapan pengolahan	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Peralatan diseleksi dan digunakan dengan tepat sesuai dengan metode pengolahan</li> <li>▪ Peralatan digunakan secara higienis sesuai dengan prosedur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Jenis peralatan pengolahan makanan</li> <li>▪ Cara pengoperasian peralatan pengolahan makanan</li> <li>▪ Teknik pembersihan peralatan pengolahan makanan</li> <li>▪ Teknik penyimpanan peralatan pengolahan makanan</li> </ul>	<p><b>Menjelaskan:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Klasifikasi peralatan pengolahan makanan</li> <li>- Pengoperasian peralatan pengolahan makanan</li> <li>- Keamanan dan Keselamatan Kerja (K3) dalam pengoperasian peralatan pengolahan</li> <li>- Pembersihan per-alatan pengolahan sesuai standar higiena</li> <li>- Penyimpanan per-alatan pengolahan makanan</li> <li>▪ Memilih peralatan pengolahan makanan dengan teliti</li> <li>▪ Mengoperasikan peralat-an pengolahan makanan</li> <li>▪ Melaksanakan K 3 dalam pengoperasian peralatan pengolahan makanan</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Powerpoint</li> <li>• Hand Out</li> <li>• Soal kuis</li> <li>• Ulangan Harian</li> </ul>	Powerpoint Handout		-	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Restoran jilid 1, 2</li> <li>▪ DKBM</li> <li>▪ Resep anaka makanan Indonesia</li> <li>▪ Internet</li> <li>▪ Majalah kuliner</li> <li>▪ Food product</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Membersihkan peralatan pengolahan makanan sesuai standar higiena</li> <li>▪ Menyimpan peralatan pengolahan berdasarkan klasifikasinya</li> </ul>							
2. Mengorganisir persiapan pengolahan	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bahan-bahan diidentifikasi dengan benar, sesuai dengan resep standar.</li> <li>▪ Jumlah, jenis dan mutu bahan harus tepat</li> <li>▪ Peralatan dipilih sesuai dengan kebutuhan resep</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bahan Makanan: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bahan makanan hewani</li> <li>- Bahan makanan nabati</li> <li>- Bahan aditif makanan</li> <li>- Bumbu dan rempah</li> </ul> </li> <li>▪ Peralatan bantu pengolahan makanan: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tanpa daya listrik</li> <li>- Menggunakan listrik daya</li> </ul> </li> <li>▪ Peralatan pengolahan makanan: <ul style="list-style-type: none"> <li>- tanpa listrik daya</li> <li>- menggunakan listrik daya</li> </ul> </li> <li>▪ Pesawat memasak</li> </ul>	<p><b>Menjelaskan:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Klasifikasi bahan makanan (nabati, hewani, aditif, bumbu dan rempah)</li> <li>- Fungsi masing-masing bahan makanan</li> <li>- Mutu bahan makanan</li> <li>- Pengaruh pengolahan terhadap bahan makanan</li> <li>▪ Memilih dan menyiapkan bahan makanan dengan teliti</li> <li>▪ Peralatan bantu pengolahan makanan: <ul style="list-style-type: none"> <li>- tanpa daya listrik</li> <li>- menggunakan listrik daya</li> </ul> </li> <li>▪ Peralatan pengolahan makanan: <ul style="list-style-type: none"> <li>- tanpa listrik daya</li> <li>- menggunakan listrik daya</li> </ul> </li> <li>▪ Pesawat memasak</li> </ul>							

<p>3. Melakukan persiapan dasar pengolahan makanan</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Makanan disiapkan sesuai dengan berat, jumlah dan/atau jumlah porsi</li> <li>▪ Sayur-sayuran dan buah-buahan dibersihkan, dikupas dan/atau disiapkan sebagaimana yang dibutuhkan untuk jenis makanan dalam menu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Penyiapan bahan makanan</li> <li>▪ Pananganan sayuran, buah-buahan</li> <li>▪ Potongan sayuran, buah</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Menjelaskan: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Teknik penanganan buah-buahan, sayuran</li> <li>- Fungsi penanganan</li> <li>- Kualitas sayuran dan buah</li> <li>- Jenis-jenis potongan sayur, dan buah</li> <li>- Teknik pemotongan sayuran dan buah</li> <li>- Teknik penyimpanan</li> </ul> </li> <li>• Menimbang sayuran, buah-buahan dengan teliti</li> <li>• Menangani sayuran, buah</li> <li>• Membuat potongan sayuran dan buah</li> <li>• Menyimpan sayuran dan buah</li> </ul>							
<p>1. Menggunakan metode dasar memasak</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Berbagai teknik dasar pengolahan makanan digunakan dalam menyiapkan makanan sesuai standar perusahaan; meliputi teknik: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Boiling</li> <li>- Poaching</li> <li>- Braising</li> <li>- Stewing</li> <li>- Steaming</li> <li>- Deep frying</li> <li>- Shallow frying</li> </ul> </li> </ul>	<p>Teknik pengolahan makanan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Boiling</li> <li>- Poaching</li> <li>- Braising</li> <li>- Stewing</li> <li>- Steaming</li> <li>- Deep frying</li> <li>- Shallow frying</li> <li>- Roasting</li> <li>- Baking</li> <li>- Grilling</li> </ul>	<p><b>Menjelaskan:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Macam-macam teknik pengolahan makanan</li> <li>▪ Terminologi dalam teknik pengolahan makanan</li> <li>▪ Pengertian teknik pengolahan makanan meliputi: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Boiling</li> <li>▪ Poaching</li> <li>▪ Braising</li> <li>▪ Stewing</li> <li>▪ Steaming</li> <li>▪ Deep frying</li> <li>▪ Shallow frying</li> <li>▪ Stir frying</li> <li>▪ Roasting</li> <li>▪ Baking</li> </ul> </li> </ul>							

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Roasting</li> <li>- Baking</li> <li>- Grilling</li> <li>▪ Pengolahan makanan dilaksanakan secara sistimatis dan aman</li> <li>▪ Teknik pengolahan digunakan dengan tepat pada saat memilih metode pengolahan</li> <li>▪ Metode memasak didemonstrasikan</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Grilling</li> <li>▪ Syarat-syarat pelaksanaan teknik pengolahan makanan</li> <li>▪ Pengolahan makanan dengan berbagai teknik pengolahan</li> <li>▪ Kriteria hasil</li> <li>▪ Memilih dengan teliti berbagai macam teknik dasar mengolah makanan</li> <li>• Mengolah makanan dengan berbagai tehnik dasar pengolaahan makanan</li> </ul>							
2. Membuat potongan sayur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sayuran diidentifikasi dengan benar</li> <li>• Peralatan dipilih sesuai dengan kebutuhan</li> <li>• Macam potongan sayuran dibuat sesuai keperluan dengan standart perusahaan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Macam-macam potongan sayuran</li> <li>▪ Macam-macam pisau</li> </ul>	<p>Menjelaskan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Macam-macam potongan sayur: barel, slice, chateau, curl, turning, chiffonade, perisiene, jarnierne, macedoine, brunoise, julienne, paysanne, alummete, chopped, lasange, minced</li> <li>▪ Menjelaskan macam-macam pisau</li> </ul>							

<p>3. Membuat garnis dan lipatan daun</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Macam-macam garnis dan lipatan daun</li> <li>• Macam-bahan pembuatan garnis dan lipatan daun</li> <li>• Macam-macam alat pembuatan garnis dan lipatan daun</li> <li>• Teknik Menggarnish dan lipatan daun</li> <li>• Penerapan garnish dan lipatan daun dalam menu makanan dan minuman</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Macam-macam garnis dan lipatan daun</li> <li>▪ Macam-macam bahan pembuatan garnis</li> <li>▪ Teknik menggarnis</li> <li>▪ Macam-macam pisau</li> <li>▪ Penerapan garnish dalam menu makanan dan minuman</li> <li>▪ Lipatan dari daun</li> <li>▪ Hiasan makanan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menjelaskan <ul style="list-style-type: none"> <li>- Macam-macam garnish dan lipatan daun</li> <li>- Teknik menggarnish dan lipatan daun</li> <li>- Peralatan menggarnish dan lipatan daun garnis</li> <li>- Penerapan garnish dalam makanan dan minuman <ul style="list-style-type: none"> <li>- Teknik pemilihan daun</li> <li>- Teknik pembuatan lipatan daun</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>• Menjelaskan: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Macam-macam lipatan daun</li> <li>- Teknik melipat daun</li> <li>- Peralatan pembuatan lipatan daun</li> <li>- Penerapan lipatan daun dalam makanan dan minuman</li> </ul> </li> <li>• Membuat aneka lipatan daun dengan teliti</li> <li>• Memilih bahan hiasan makanan dengan teliti</li> <li>• Menangani bahan hiasan</li> <li>• Membuat hiasan makanan</li> </ul>							
---	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--

Mengetahui  
Kepala SMK Sahid Surakarta

**Naim Mabruri, M.Pd**

Surakarta,  
Guru Mata Pelajaran

**Prih Hartati, M.Par**

**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	MELAKUKAN PERSIAPAN PENGOLAHAN	Waktu 40 menit
-----------	--------------------------------	----------------

Nama Sekolah : SMK SAHID SURAKARTA  
Mata Pelajaran : Melakukan Persiapan Pengolahan  
Standar Kompetensi : Persiapan Pengolahan  
Kompetensi Dasar : Menunjukkan Alur Kerja Persiapan Pengolahan  
Kelas/Semester : X JB (Sepuluh) / 1 (Gasal)  
Pertemuan : Ke 1 (Pertama)  
Alokasi waktu : 1 Jam Pelajaran (40 menit)  
Program/Komp. Keahlian : Jasa Boga

**A. INDIKATOR**

1. Peralatan di diseleksi dan digunakan dengan tepat sesuai dengan prosedur.
2. Peralatan digunakan secara higienis sesuai dengan prosedur.

**B. TUJUAN PEMBELAJARAN**

Setelah mengikuti kegiatan belajar mengajar siswa dapat:

- a. Siswa dapat menjelaskan definisi pengertian persiapan pengolahan.
- b. Siswa dapat menjelaskan fungsi persiapan pengolahan.

**C. MATERI PEMBELAJARAN****Pertemuan 1**

- a. Definisi persiapan pengolahan
- b. Penjelasan fungsi persiapan pengolahan

**Materi pengayaan**

Persiapan dasar (Preparations) pengolahan

**D. METODE PEMBELAJARAN**

- Ceramah
- Tanya jawab
- Diskusi

**E. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN****1. PENDAHULUAN**

- a. Salam, berdoa dan mengecek kehadiran peserta didik.
- b. Mengecek kerapian siswa dan kebersihan kelas untuk menekankan pentingnya kerapian dan kebersihan serta kedisiplinan.
- c. Guru menyampaikan apersepsi dengan mengajukan serangkaian pertanyaan mengenai materi sebelumnya dan yang akan disampaikan hari ini.
- d. Guru memberikan gambaran tentang pentingnya memahami persiapan pengolahan dan aplikasinya dalam kehidupan sehari-hari.

**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	MELAKUKAN PERSIAPAN PENGOLAHAN	Waktu 40 menit
-----------	-----------------------------------	----------------

- e. Menyiapkan media pembelajaran dan menjelaskan lingkup materi yang akan dipelajari.
- f. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai dari pembelajaran tentang alur kerja persiapan pengolahan.
- g. Guru menjelaskan tentang strategi pembelajaran serta cara penilaian yang akan dilakukan terkait dengan kompetensi yang dipelajari.
- h. Guru menyampaikan tingkat ketuntasan (KKM) yang akan dicapai.

**2. KEGIATAN INTI****a. Eksplorasi**

- 1) Guru memberikan stimulus dengan mengeksplorasi pengalaman siswa tentang memasak.
- 2) Memfasilitasi terjadinya interaksi antar peserta didik serta antara peserta didik dengan guru, lingkungan, dan sumber belajar lainnya.
- 3) Memfasilitasi siswa dalam menemukan nilai-nilai karakter bangsa yang dapat diterapkan dari pembelajaran.
- 4) Melibatkan peserta didik mencari informasi yang luas dan dalam tentang materi dari aneka sumber (buku, majalah, artikel, surat kabar, internet, dll)

**b. Elaborasi**

- 1) Memfasilitasi siswa dalam mempresentasikan hasil diskusi (eksplorasi).
- 2) Memberikan kesempatan siswa untuk mengungkapkan ide dan hasil pekerjaannya.
- 3) Memberikan kesempatan kepada siswa berkolaborasi dengan teman yang lain dalam belajar.
- 4) Memfasilitasi siswa dalam menemukan konsep mengenai pengertian persiapan pengolahan, prosedur penggunaan alat pengolahan, serta penerapannya dalam kehidupan praktek.

**c. Konfirmasi**

- 1) Guru memberikan tanggapan dan simpulan sebagai penguatan dalam bentuk lisan kepada siswa yang telah dapat menyelesaikan tugasnya.
- 2) Memberikan motivasi kepada peserta didik yang belum bisa menyelesaikan tugasnya.
- 3) Memfasilitasi siswa dalam melakukan refleksi/ feed back terhadap pembelajaran yang telah dilakukan.
- 4) Memberi kesempatan bertanya kepada siswa mengenai materi yang belum jelas.
- 5) Membuat kesimpulan dari kegiatan pembelajaran yang sudah dilakukan.

**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	MELAKUKAN PERSIAPAN PENGOLAHAN	Waktu 40 menit
-----------	-----------------------------------	----------------

**3. PENUTUP**

- a. Bersama siswa merumuskan kesimpulan materi.
- b. Bersama siswa melakukan refleksi terhadap proses pembelajaran yang telah dilakukan.
- c. Guru menyampaikan rencana kegiatan pada pertemuan berikutnya.
- d. Mengakhiri pertemuan dengan salam penutup.
- e. Merapikan tempat kegiatan pembelajaran.

**F. ALAT, BAHAN, DAN SUMBER BELAJAR**

Alat : white board, boardmarker, LCD, Laptop

Bahan : slide power point

Sumber belajar : Restoran jilid 1, 2, Dikmenjur 2009

Kokom Komariah, M.Pd, Manajemen Dapur, Universitas Negeri Yogyakarta 2007

Buku pengetahuan tentang persiapan pengolahan

Internet

**G. PENILAIAN**

Teknik penilaian

- a. Sikap (spiritual, sosial) : observasi
- b. Pengetahuan : Tes Tertulis, Tugas Tidak Terstruktur

**Penilaian Sikap****LEMBAR OBSERVASI SIKAP SPIRITUAL**

Kelas :  
 Semester :  
 Tahun Pelajaran :  
 Periode pengamatan : .....s/d.....

**PETUNJUK:**

Berilah tanda centhang (√) pada nilai dalam tabel berdasarkan pengamatan yang Anda lakukan terhadap setiap peserta didik!

No.	Nama Peserta Didik	Nilai				Skor	Kategori
		A	B	C	D		
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.	Dstnya						

**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	MELAKUKAN PERSIAPAN PENGOLAHAN	Waktu 40 menit
-----------	-----------------------------------	----------------

Bentuk instrumen

## a. Tes tertulis

Soal

1. Apa yang dimaksud dengan persiapan pengolahan?
2. Jelaskan fungsi dari persiapan pengolahan makanan!
3. Jelaskan pengertian memasak!
4. Persiapan apa sajakah yang umumnya dilakukan dari preparations persiapan pengolahan!

Jawaban

1. Mengatur segala sesuatu pada tempatnya sebelum kegiatan pengolahan dilakukan atau segala sesuatu yang harus disiapkan sebelum pengolahan.
2. Fungsi persiapan pengolahan makanan yaitu untuk menentukan keefektifan dan keberhasilan suatu hasil pengolahan makanan.
3. Memasak adalah proses mengenakan panas pada bahan makanan baik secara langsung maupun lewat perantara sehingga menjadi matang dan siap dikonsumsi.
4. Persiapan yang dilakukan dari preparations pengolahan: persiapan diri, persiapan alat, persiapan bahan, pengukuran bahan, pencucian bahan, penyiangan, dan pemotongan bahan.

## b. Tugas Tidak Terstruktur

Membuat resume atau ringkasan dari materi.

## NORMA PENILAIAN

No Soal	1	2	3	4	TOTAL
Skore	25	25	25	100	

## CATATAN

- 1.
- 2.



**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	MELAKUKAN PERSIAPAN PENGOLAHAN	Waktu 40 menit
-----------	-----------------------------------	----------------

Surakarta, Juli 2016

Kepala Sekolah,

Guru Mata Pelajaran,



Mabruri, M.Pd

Prih Hartati, S.Pd, M. Par

Guru PPL,

Indra Dwi Saputra

**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	MELAKUKAN PERSIAPAN PENGOLAHAN	Waktu 40 menit
-----------	-----------------------------------	----------------

Nama Sekolah : SMK SAHID SURAKARTA  
Mata Pelajaran : Melakukan Persiapan Pengolahan  
Standar Kompetensi : Persiapan Pengolahan  
Kompetensi Dasar : Menunjukkan Alur Kerja Persiapan Pengolahan  
Kelas/Semester : X JB (Sepuluh) / 1 (Gasal)  
Pertemuan : Ke 2 (Kedua)  
Alokasi waktu : 1 Jam Pelajaran (40 menit)  
Program/Komp. Keahlian : Jasa Boga

**A. INDIKATOR**

1. Peralatan di diseleksi dan digunakan dengan tepat sesuai dengan prosedur.
2. Peralatan digunakan secara higienis sesuai dengan prosedur.

**B. TUJUAN PEMBELAJARAN**

Setelah mengikuti kegiatan belajar mengajar siswa dapat:

- a. Siswa dapat menjelaskan tujuan persiapan pengolahan makanan
- b. Siswa dapat menjelaskan tujuan pengolahan makanan.

**C. MATERI PEMBELAJARAN****Pertemuan 2**

- a. Tujuan persiapan pengolahan
- b. Penjelasan tujuan pengolahan makanan

**Materi pengayaan**

Persiapan dasar pengolahan Mise en Place

**D. METODE PEMBELAJARAN**

- Ceramah
- Tanya jawab
- Diskusi

**E. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN****1. PENDAHULUAN**

- a. Salam, berdoa dan mengecek kehadiran peserta didik.
- b. Mengecek kerapian siswa dan kebersihan kelas untuk menekankan pentingnya kerapian dan kebersihan serta kedisiplinan.
- c. Guru menyampaikan apersepsi dengan mengajukan serangkaian pertanyaan mengenai materi sebelumnya dan yang akan disampaikan hari ini.
- d. Guru memberikan gambaran tentang pentingnya memahami tujuan persiapan pengolahan aplikasinya dalam kehidupan sehari-hari.



**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	MELAKUKAN PERSIAPAN PENGOLAHAN	Waktu 40 menit
-----------	-----------------------------------	----------------

- e. Menyiapkan media pembelajaran dan menjelaskan lingkup materi yang akan dipelajari.
- f. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai dari pembelajaran tentang tujuan persiapan pengolahan dan pengolahan makanan.
- g. Guru menjelaskan tentang strategi pembelajaran serta cara penilaian yang akan dilakukan terkait dengan kompetensi yang dipelajari.
- h. Guru menyampaikan tingkat ketuntasan (KKM) yang akan dicapai.

**2. KEGIATAN INTI**

a. Eksplorasi

- 1) Guru memberikan stimulus dengan mengeksplorasi pengalaman siswa tentang persiapan memasak.
- 2) Memfasilitasi terjadinya interaksi antar peserta didik serta antara peserta didik dengan guru, lingkungan, dan sumber belajar lainnya
- 3) Memfasilitasi siswa dalam menemukan nilai-nilai karakter bangsa yang dapat diterapkan dari pembelajaran.
- 4) Melibatkan peserta didik mencari informasi yang luas dan dalam tentang materi dari aneka sumber (buku, majalah, artikel, surat kabar, internet, dll)

b. Elaborasi

- 1) Memfasilitasi siswa dalam mempresentasikan hasil diskusi (eksplorasi).
- 2) Memberikan kesempatan siswa untuk mengungkapkan ide dan hasil pekerjaannya.
- 3) Memberikan kesempatan kepada siswa berkolaborasi dengan teman yang lain dalam belajar.
- 4) Memfasilitasi siswa dalam menemukan konsep mengenai tujuan persiapan pengolahan, dan tujuan makanan diolah.

c. Konfirmasi

- 1) Guru memberikan tanggapan dan simpulan sebagai penguatan dalam bentuk lisan kepada siswa yang telah dapat menyelesaikan tugasnya.
- 2) Memberikan motivasi kepada peserta didik yang belum bisa menyelesaikan tugasnya.
- 3) Memfasilitasi siswa dalam melakukan refleksi/ feed back terhadap pembelajaran yang telah dilakukan.
- 4) Memberi kesempatan bertanya kepada siswa mengenai materi yang belum jelas.
- 5) Membuat kesimpulan dari kegiatan pembelajaran yang sudah dilakukan.

**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	MELAKUKAN PERSIAPAN PENGOLAHAN	Waktu 40 menit
-----------	-----------------------------------	----------------

**3. PENUTUP**

- Bersama siswa merumuskan kesimpulan materi.
- Bersama siswa melakukan refleksi terhadap proses pembelajaran yang telah dilakukan.
- Guru menyampaikan rencana kegiatan pada pertemuan berikutnya.
- Mengakhiri pertemuan dengan salam penutup.
- Merapikan tempat kegiatan pembelajaran.

**F. ALAT, BAHAN, DAN SUMBER BELAJAR**

Alat : white board, boardmarker, LCD, Laptop

Bahan : slide power point

Sumber belajar : Restoran jilid 1, 2, Dikmenjur 2009

Kokom Komariah, M.Pd, Manajemen Dapur, Universitas Negeri Yogyakarta 2007

Buku pengetahuan tentang persiapan pengolahan

Internet

**G. PENILAIAN**

Teknik penilaian

- Sikap (spiritual, sosial) : observasi
- Pengetahuan : Tes Tertulis, Tugas Tidak Terstruktur

**Penilaian Sikap****LEMBAR OBSERVASI SIKAP SPIRITUAL**

Kelas :  
Semester :  
Tahun Pelajaran :  
Periode pengamatan : .....s/d.....

**PETUNJUK:**

Berilah tanda centhang (√) pada nilai dalam tabel berdasarkan pengamatan yang Anda lakukan terhadap setiap peserta didik!

No.	Nama Peserta Didik	Nilai				Skor	Kategori
		A	B	C	D		
1.							
2.							
3.							
6.	Dstnya						



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	MELAKUKAN PERSIAPAN PENGOLAHAN	Waktu 40 menit
-----------	--------------------------------	----------------

Bentuk instrumen

a. Tes tertulis

Soal

1. Sebutkan tujuan dari persiapan pengolahan!
2. Sebutkan tujuan dari pengolahan makanan!

Jawaban

1. Tujuan persiapan pengolahan makanan yaitu untuk menunjang kegiatan utama, sehingga dapat terselenggara dengan teratur, rapi, berjalan dengan lancar, tepat waktu, efisien, menyenangkan dan pekerjaan berhasil dilakukan dengan sempurna.
2. Tujuan pengolahan makanan:
  - Meningkatkan rasa masakan
  - Mengubah bentuk penampilan dari bahan makanan
  - Memperbaiki tekstur
  - Membuat makanan matang agar lebih mudah dicerna, aman untuk dikonsumsi
  - Mematikan bakteri

CATATAN

- 1.
- 2.

Surakarta, Juli 2016

Guru Mata Pelajaran,

Prih Hartati, S.Pd, M. Par

Kepala Sekolah,

Naim Mabruri, M.Pd

Guru PPL,

Indra Dwi Saputra



**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	MELAKUKAN PERSIAPAN PENGOLAHAN	Waktu 40 menit
-----------	-----------------------------------	----------------

Nama Sekolah : SMK SAHID SURAKARTA  
Mata Pelajaran : Melakukan Persiapan Pengolahan  
Standar Kompetensi : Persiapan Pengolahan  
Kompetensi Dasar : Menunjukkan Alur Kerja Persiapan Pengolahan  
Kelas/Semester : X JB (Sepuluh) / 1 (Gasal)  
Pertemuan : Ke 3 – 5  
Alokasi waktu : 1 Jam Pelajaran (40 menit)  
Program/Komp. Keahlian : Jasa Boga

**A. INDIKATOR**

1. Peralatan di diseleksi dan digunakan dengan tepat sesuai dengan prosedur.
2. Peralatan digunakan secara higienis sesuai dengan prosedur.

**B. TUJUAN PEMBELAJARAN**

Setelah mengikuti kegiatan belajar mengajar siswa dapat:

- a. Siswa dapat menjelaskan definisi peralatan pengolahan.
- b. Siswa dapat menjelaskan berbagai macam peralatan pengolahan.
- c. Siswa dapat mengklasifikasi peralatan pengolahan.

**C. MATERI PEMBELAJARAN****Pertemuan 1**

- a. Penjelasan definisi peralatan pengolahan
- b. Penjelasan berbagai macam peralatan pengolahan

**Materi pengayaan**

Peralatan pengolahan

**Pertemuan 2**

Macam-macam peralatan pengolahan

**Materi pengayaan**

Fungsi masing-masing peralatan

**Pertemuan 3**

Klasifikasi dan penggolongan peralatan pengolahan

**Materi pengayaan**

Klasifikasi berdasar tujuan dari peralatan pengolahan

**D. METODE PEMBELAJARAN**

- Ceramah
- Tanya jawab
- Diskusi



**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

MELAKUKAN PERSIAPAN  
PENGOLAHAN

Waktu 40 menit

**E. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN**

**1. PENDAHULUAN**

- a. Salam, berdoa dan mengecek kehadiran peserta didik.
- b. Mengecek kerapian siswa dan kebersihan kelas untuk menekankan pentingnya kerapian dan kebersihan serta kedisiplinan.
- c. Guru menyampaikan apersepsi dengan mengajukan serangkaian pertanyaan mengenai materi sebelumnya dan yang akan disampaikan hari ini.
- d. Guru memberikan gambaran tentang pentingnya mengenal macam peralatan pengolahan.
- e. Menyiapkan media pembelajaran dan menjelaskan lingkup materi yang akan dipelajari.
- f. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai dari pembelajaran tentang peralatan pengolahan.
- g. Guru menjelaskan tentang strategi pembelajaran serta cara penilaian yang akan dilakukan terkait dengan kompetensi yang dipelajari.
- h. Guru menyampaikan tingkat ketuntasan (KKM) yang akan dicapai.

**2.KEGIATAN INTI**

- a. Eksplorasi
  - 1) Guru memberikan stimulus dengan mengeksplorasi pengalaman siswa tentang macam-macam peralatan memasak.
  - 2) Memfasilitasi terjadinya interaksi antar peserta didik serta antara peserta didik dengan guru, lingkungan, dan sumber belajar lainnya.
  - 3) Memfasilitasi siswa dalam menemukan nilai-nilai karakter bangsa yang dapat diterapkan dari pembelajaran.
  - 4) Melibatkan peserta didik mencari informasi yang luas dan dalam tentang materi dari aneka sumber (buku, majalah, artikel, surat kabar, internet, dll)
- b. Elaborasi
  - 1) Memfasilitasi siswa dalam mempresentasikan hasil diskusi (eksplorasi).
  - 2) Memberikan kesempatan siswa untuk mengungkapkan ide dan hasil pekerjaannya.
  - 3) Memberikan kesempatan kepada siswa berkolaborasi dengan teman yang lain dalam belajar.
  - 4) Memfasilitasi siswa dalam menemukan konsep mengenai peralatan pengolahan, macam-macam dan klasifikasinya, serta penerapannya dalam kehidupan praktek.
- c. Konfirmasi

**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	MELAKUKAN PERSIAPAN PENGOLAHAN	Waktu 40 menit
-----------	-----------------------------------	----------------

- 1) Guru memberikan tanggapan dan simpulan sebagai penguatan dalam bentuk lisan kepada siswa yang telah dapat menyelesaikan tugasnya.
- 2) Memberikan motivasi kepada peserta didik yang belum bisa menyelesaikan tugasnya.
- 3) Memfasilitasi siswa dalam melakukan refleksi/ feed back terhadap pembelajaran yang telah dilakukan.
- 4) Memberi kesempatan bertanya kepada siswa mengenai materi yang belum jelas.
- 5) Membuat kesimpulan dari kegiatan pembelajaran yang sudah dilakukan.

**3.PENUTUP**

- a. Bersama siswa merumuskan kesimpulan materi.
- b. Bersama siswa melakukan refleksi terhadap proses pembelajaran yang telah dilakukan.
- c. Guru menyampaikan rencana kegiatan pada pertemuan berikutnya.
- d. Mengakhiri pertemuan dengan salam penutup.
- e. Merapikan tempat kegiatan pembelajaran.

**F. ALAT, BAHAN, DAN SUMBER BELAJAR**

Alat : white board, boardmarker, LCD, Laptop

Bahan : slide power point

Sumber belajar : Restoran jilid 1, 2, Dikmenjur 2009

Kokom Komariah,M.Pd, Manajemen Dapur, Universitas  
Negeri Yogyakarta 2007

Buku pengetahuan tentang persiapan pengolahan

Internet

**G. PENILAIAN**

Teknik penilaian

- a. Sikap (spiritual, sosial) : observasi
- b. Pengetahuan : Tes Tertulis, Tugas Tidak Terstruktur

**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	MELAKUKAN PERSIAPAN PENGOLAHAN	Waktu 40 menit
-----------	-----------------------------------	----------------

**Penilaian Sikap****LEMBAR OBSERVASI SIKAP SPIRITUAL**

Kelas :  
Semester :  
Tahun Pelajaran :  
Periode pengamatan : .....s/d.....

**PETUNJUK:**

Berilah tanda centhang (√) pada nilai dalam tabel berdasarkan pengamatan yang Anda lakukan terhadap setiap peserta didik!

No.	Nama Peserta Didik	Nilai				Skor	Kategori
		A	B	C	D		
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.	Dstnya						

**Bentuk instrumen****a. Tes tertulis****Soal**

1. Apa yang dimaksud dengan peralatan pengolahan makanan!
2. Sebutkan dan beri contoh peggolongan dari peralatan pengolahan!
3. Sebut dan jelaskan klasifikasi dari peralatan pengolahan!
4. Sebutkan fungsi dari peralatan pengolahan berikut ini: stock pot, saute pan, mixing bowl, leadle.
5. Jelaskan fungsi perlengkapan dapur seperti: egg boiler, deep fryer, grilling

**Jawaban**

1. Berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan.
2. Peralatan pengolahan makanan:
  - a. Kitchen utensil
    - Peralatan dari baja, stainless, aluminium dan tembaga  
: Stock pot, saute pan, mixing bowl, leadle, strainer, peeler, knife
    - Peralatan dari kayu  
: chopping board, rolling pan, tray
    - Peralatan dari plastik  
: plastic tray, plastic bowl, plastic spatula

**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	MELAKUKAN PERSIAPAN PENGOLAHAN	Waktu 40 menit
-----------	-----------------------------------	----------------

- Peralatan dari karet  
: rubber spatula

## b. Kitchen equipment

- Peralatan listrik dan gas  
: egg boiler, toaster, bakery oven, microwave, dough mixer, refrigerator
- Peralatan mekanik  
: hard meat grinder, noodle dough machine, timbangan
- Peralatan non listrik  
: meja kerja, sink/ wastafel

## 3. Klasifikasi peralatan pengolahan

- a. Preparation equipments, peralatan yang digunakan untuk persiapan pengolahan makanan.
  - b. Processing equipments, peralatan yang digunakan untuk pengolahan.
  - c. Holding equipments, peralatan untuk membantu mempersiapkan makanan yang sudah diproses tetapi belum disajikan.
  - d. Serving/service equipments, peralatan yang digunakan untuk penyajian.
4. Stock pot: panci yang digunakan untuk membuat kaldu, merebus, dan membuat sup  
Sauce pan: panci bertangkai untuk membuat saus atau merebus sayuran  
Mixing bowl: mangkuk yang digunakan untuk mengaduk, mencampur makanan  
Leadle : sendok bertangkai panjang untuk menyendok cairan seperti kaldu dan sop
  5. egg boiler: alat yang digunakan untuk merebus telur  
deep fryer: alat untuk menggoreng makanan dengan minyak banyak  
grilling: alat untuk memanggang daging

## b. Tugas Tidak Terstruktur

Membuat kumpulan macam peralatan pengolahan berdasarkan klasifikasi tujuan pengolahan disertai penjelasannya, masing-masing 10 jenis peralatan.

## NORMA PENILAIAN

No Soal	1	2	3	4	TOTAL
Skore	25	25	25	25	100

## CATATAN

1.



**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	MELAKUKAN PERSIAPAN PENGOLAHAN	Waktu 40 menit
-----------	-----------------------------------	----------------

2.



**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

**MELAKUKAN PERSIAPAN  
PENGOLAHAN**

**Waktu 40 menit**

Surakarta, Juli 2016

Kepala Sekolah,



Naim Mabruhi, M.Pd

Guru Mata Pelajaran,

Prih Hartati, S.Pd, M. Par

Guru PPL,

Indra Dwi Saputra

**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	MELAKUKAN PERSIAPAN PENGOLAHAN	Waktu 40 menit
-----------	-----------------------------------	----------------

Nama Sekolah : SMK SAHID SURAKARTA  
Mata Pelajaran : Melakukan Persiapan Pengolahan  
Standar Kompetensi : Persiapan Pengolahan  
Kompetensi Dasar : Menunjukkan Alur Kerja Persiapan Pengolahan  
Kelas/Semester : X JB (Sepuluh) / 1 (Gasal)  
Pertemuan : Ke 6 – 7  
Alokasi waktu : 1 Jam Pelajaran (40 menit)  
Program/Komp. Keahlian : Jasa Boga

**A. INDIKATOR**

1. Peralatan di diseleksi dan digunakan dengan tepat sesuai dengan prosedur.
2. Peralatan digunakan secara higienis sesuai dengan prosedur.

**B. TUJUAN PEMBELAJARAN**

Setelah mengikuti kegiatan belajar mengajar siswa dapat:

- a. Siswa dapat menjelaskan keamanan dan keselamatan kerja (k3) dalam pengoperasian peralatan.
- b. Siswa dapat menjelaskan tujuan komponen masing-masing pakaian kerja.

**C. MATERI PEMBELAJARAN****Pertemuan 6**

K3 pengoperasian peralatan

**Materi pengayaan**

Personal Higiene

**Pertemuan 7**

- a. Penaggulangan kecelakaan
- b. Komponen pakaian kerja

**Materi pengayaan**

Jenis kecelakaan kerja

**D. METODE PEMBELAJARAN**

- Ceramah
- Tanya jawab
- Diskusi

**E. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN****1. PENDAHULUAN**

- a. Salam, berdoa dan mengecek kehadiran peserta didik.
- b. Mengecek kerapian siswa dan kebersihan kelas untuk menekankan pentingnya kerapian dan kebersihan serta kedisiplinan.
- c. Guru menyampaikan apersepsi dengan mengajukan serangkaian pertanyaan mengenai materi sebelumnya dan yang akan disampaikan hari ini.



**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	MELAKUKAN PERSIAPAN PENGOLAHAN	Waktu 40 menit
-----------	-----------------------------------	----------------

- d. Guru memberikan gambaran tentang pentingnya memahami keamanan dan keselamatan kerja dalam pengoperasian peralatan dan aplikasinya dalam kehidupan sehari-hari.
- e. Menyiapkan media pembelajaran dan menjelaskan lingkup materi yang akan dipelajari.
- f. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai dari pembelajaran tentang K3 pengoperasian peralatan.
- g. Guru menjelaskan tentang strategi pembelajaran serta cara penilaian yang akan dilakukan terkait dengan kompetensi yang dipelajari.
- h. Guru menyampaikan tingkat ketuntasan (KKM) yang akan dicapai.

**2. KEGIATAN INTI**

a. Eksplorasi

- 1) Guru memberikan stimulus dengan mengeksplorasi pengalaman siswa tentang kecelakaan memasak.
- 2) Memfasilitasi terjadinya interaksi antar peserta didik serta antara peserta didik dengan guru, lingkungan, dan sumber belajar lainnya.
- 3) Memfasilitasi siswa dalam menemukan nilai-nilai karakter bangsa yang dapat diterapkan dari pembelajaran.
- 4) Melibatkan peserta didik mencari informasi yang luas dan dalam tentang materi dari aneka sumber (buku, majalah, artikel, surat kabar, internet, dll)

b. Elaborasi

- 1) Memfasilitasi siswa dalam mempresentasikan hasil diskusi (eksplorasi).
- 2) Memberikan kesempatan siswa untuk mengungkapkan ide dan hasil pekerjaannya.
- 3) Memberikan kesempatan kepada siswa berkolaborasi dengan teman yang lain dalam belajar.
- 4) Memfasilitasi siswa dalam menemukan konsep mengenai K3 pengoperasian peralatan dan fungsi komponen pakaian kerja, serta penerapannya dalam kehidupan praktek.

c. Konfirmasi

- 1) Guru memberikan tanggapan dan simpulan sebagai penguatan dalam bentuk lisan kepada siswa yang telah dapat menyelesaikan tugasnya.
- 2) Memberikan motivasi kepada peserta didik yang belum bisa menyelesaikan tugasnya.
- 3) Memfasilitasi siswa dalam melakukan refleksi/ feed back terhadap pembelajaran yang telah dilakukan.
- 4) Memberi kesempatan bertanya kepada siswa mengenai materi yang belum jelas.

**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	MELAKUKAN PERSIAPAN PENGOLAHAN	Waktu 40 menit
-----------	-----------------------------------	----------------

5) Membuat kesimpulan dari kegiatan pembelajaran yang sudah dilakukan.

**3. PENUTUP**

- Bersama siswa merumuskan kesimpulan materi.
- Bersama siswa melakukan refleksi terhadap proses pembelajaran yang telah dilakukan.
- Guru menyampaikan rencana kegiatan pada pertemuan berikutnya.
- Mengakhiri pertemuan dengan salam penutup.
- Merapikan tempat kegiatan pembelajaran.

**F. ALAT, BAHAN, DAN SUMBER BELAJAR**

Alat : white board, boardmarker, LCD, Laptop

Bahan : slide power point

Sumber belajar : Restoran jilid 1, 2, Dikmenjur 2009

Kokom Komariah, M.Pd, Manajemen Dapur, Universitas Negeri Yogyakarta 2007

Buku pengetahuan tentang persiapan pengolahan

Internet

**G. PENILAIAN**

Teknik penilaian

- Sikap (spiritual, sosial) : observasi
- Pengetahuan : Tes Tertulis, Tugas Tidak Terstruktur

**Penilaian Sikap****LEMBAR OBSERVASI SIKAP SPIRITUAL**

Kelas :  
Semester :  
Tahun Pelajaran :  
Periode pengamatan : .....s/d.....

**PETUNJUK:**

Berilah tanda centhang (✓) pada nilai dalam tabel berdasarkan pengamatan yang Anda lakukan terhadap setiap peserta didik!

No.	Nama Peserta Didik	Nilai				Skor	Kategori
		A	B	C	D		
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.	Dstnya						

**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

**MELAKUKAN PERSIAPAN  
PENGOLAHAN**

Waktu 40 menit

Bentuk instrumen

- a. Tes tertulis

Soal

1. Apa saja yang termasuk dalam personal hygiene?
2. Faktor apa yang menyebabkan terjadinya kecelakaan?
3. Masak sangat erat kaitannya dengan gas, bagaimana pengoperasian tabung gas dengan benar?
4. Banyak alat dapur menggunakan elektronik, apa saja yang perlu diperhatikan agar tidak terjadi kecelakaan!
5. Jelaskan tujuan masing-masing komponen dalam pakaian kerja!

Jawaban

- 1, Personal hygiene: Kebersihan tubuh, Kebersihan baju kerja, Pencegahan penyakit, Kebersihan pribadi di tempat kerja
2. Faktor lingkungan : Kesalahan rancang bangun, Letak peralatan dapur yang tidak teratur, Lampu penerangan yang kurang terang, Peralatan dapur tanpa tindakan pengamanan  
Faktor manusia : Sikap tergesa-gesa, Kebingungan, Khilaf
3. Penanggulangan tabung gas,
  - Pasang regulator tepat pada posisinya
  - Pastikan gas tidak keluar
  - Hidupkan api baru keluarkan gas.
  - Segera lepas regulator jika akan ditinggal
4. Agar tidak terjadi kecelakaan karena elektronik  
Baca buku manual  
Pergunakan sesuai prosedur  
Periksa ulang kondisi kabel
5. Tujuan masing-masing komponen dalam pakaian kerja  
**Topi (hat)** : menjaga rambut yang rontok tidak jatuh kemakanan dan juga untuk menghisap keringat yang timbul dikepala,  
**Syal leher (necktie)** : untuk menghisap keringat yang timbul dibagian leher tidak jatuh dimakanan  
**Baju kemeja lengan panjang** dengan dada berlapis dua (double breasted) : untuk melindungi lengan dari percikan bahan panas dan melindungi dada dari pengaruh panas dan dingin.



**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	MELAKUKAN PERSIAPAN PENGOLAHAN	Waktu 40 menit
-----------	-----------------------------------	----------------

**Celemek(apron)** : untuk melindungi bagian kaki dan badan bagian bawah dari percikan bahan panas dan menjaga pakaian bawah/ celana tidak cepat kotor.



**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	MELAKUKAN PERSIAPAN PENGOLAHAN	Waktu 40 menit
-----------	-----------------------------------	----------------

**Celana panjang** : untuk melindungi kaki dan badan bagian bawah lainnya dari pengaruh panas.

**Sepatu bertumit rendah** : untuk melindungi kaki dari panas dan benda tajam, alas bersol karet agar tidak terpeleset/ licin dan tidak mudah capek.

**b. Tugas Tidak Terstruktur**

**NORMA PENILAIAN**

No Soal	1	2	3	4	TOTAL
Skore	25	25	25	25	100

**CATATAN**

- 1.
- 2.

Surakarta, Agustus 2016

Kepala Sekolah,

Guru Mata Pelajaran,



*Naim Maburi, M.Pd*

Prih Hartati, S.Pd, M. Par

Guru PPL,

Indra Dwi Saputra

**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	MELAKUKAN PERSIAPAN PENGOLAHAN	Waktu 40 menit
-----------	-----------------------------------	----------------

Nama Sekolah : SMK SAHID SURAKARTA  
Mata Pelajaran : Melakukan Persiapan Pengolahan  
Standar Kompetensi : Persiapan Pengolahan  
Kompetensi Dasar : Menunjukkan Alur Kerja Persiapan Pengolahan  
Kelas/Semester : X JB (Sepuluh) / 1 (Gasal)  
Pertemuan : Ke 8 (Delapan)  
Alokasi waktu : 1 Jam Pelajaran (40 menit)  
Program/Komp. Keahlian : Jasa Boga

**A. INDIKATOR**

1. Peralatan di diseleksi dan digunakan dengan tepat sesuai dengan prosedur.
2. Peralatan digunakan secara higienis sesuai dengan prosedur.

**B. TUJUAN PEMBELAJARAN**

Setelah mengikuti kegiatan belajar mengajar siswa dapat:

- a. Siswa dapat menjelaskan tentang pembersihan peralatan pengolahan sesuai standar.
- b. Siswa dapat menyimpan peralatan pengolahan berdasarkan klasifikasinya.

**C. MATERI PEMBELAJARAN****Pertemuan 1**

- a. Pembersihan peralatan pengolahan sesuai standar
- b. Penimpanan peralatan pengolahan berdasar klasifikasinya

**Materi pengayaan**

Pembersihan peralatan pengolahan

**D. METODE PEMBELAJARAN**

- Ceramah
- Tanya jawab
- Diskusi

**E. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN****1. PENDAHULUAN**

- a. Salam, berdoa dan mengecek kehadiran peserta didik.
- b. Mengecek kerapian siswa dan kebersihan kelas untuk menekankan pentingnya kerapian dan kebersihan serta kedisiplinan.
- c. Guru menyampaikan apersepsi dengan mengajukan serangkaian pertanyaan mengenai materi sebelumnya dan yang akan disampaikan hari ini.
- d. Guru memberikan gambaran tentang pentingnya pembersihan dan penyimpanan peralatan pengolahan.



**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	MELAKUKAN PERSIAPAN PENGOLAHAN	Waktu 40 menit
-----------	-----------------------------------	----------------

- e. Menyiapkan media pembelajaran dan menjelaskan lingkup materi yang akan dipelajari.
- f. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai dari pembelajaran tentang pembeersihan dan penyimpanan peralatan pengolahan.
- g. Guru menjelaskan tentang strategi pembelajaran serta cara penilaian yang akan dilakukan terkait dengan kompetensi yang dipelajari.
- h. Guru menyampaikan tingkat ketuntasan (KKM) yang akan dicapai.

**2. KEGIATAN INTI**

- a. Eksplorasi
  - 1) Guru memberikan stimulus dengan mengeksplorasi pengalaman siswa tentang merawat alat masak.
  - 2) Memfasilitasi terjadinya interaksi antar peserta didik serta antara peserta didik dengan guru, lingkungan, dan sumber belajar lainnya.
  - 3) Memfasilitasi siswa dalam menemukan nilai-nilai karakter bangsa yang dapat diterapkan dari pembelajaran.
  - 4) Melibatkan peserta didik mencari informasi yang luas dan dalam tentang materi dari aneka sumber (buku, majalah, artikel, surat kabar, internet, dll)
- b. Elaborasi
  - 1) Memfasilitasi siswa dalam mempresentasikan hasil diskusi (eksplorasi).
  - 2) Memberikan kesempatan siswa untuk mengungkapkan ide dan hasil pekerjaannya.
  - 3) Memberikan kesempatan kepada siswa berkolaborasi dengan teman yang lain dalam belajar.
  - 4) Memfasilitasi siswa dalam menemukan konsep mengenai pembersihan dan penyimpanan peralatan pengolahan, serta penerapannya dalam kehidupan praktek.
- c. Konfirmasi
  - 1) Guru memberikan tanggapan dan simpulan sebagai penguatan dalam bentuk lisan kepada siswa yang telah dapat menyelesaikan tugasnya.
  - 2) Memberikan motivasi kepada peserta didik yang belum bisa menyelesaikan tugasnya.
  - 3) Memfasilitasi siswa dalam melakukan refleksi/ feed back terhadap pembelajaran yang telah dilakukan.
  - 4) Memberi kesempatan bertanya kepada siswa mengenai materi yang belum jelas.
  - 5) Membuat kesimpulan dari kegiatan pembelajaran yang sudah dilakukan.

**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	MELAKUKAN PERSIAPAN PENGOLAHAN	Waktu 40 menit
-----------	-----------------------------------	----------------

**3. PENUTUP**

- Bersama siswa merumuskan kesimpulan materi.
- Bersama siswa melakukan refleksi terhadap proses pembelajaran yang telah dilakukan..
- Guru menyampaikan rencana kegiatan pada pertemuan berikutnya.
- Mengakhiri pertemuan dengan salam penutup.
- Merapikan tempat kegiatan pembelajaran.

**F. ALAT, BAHAN, DAN SUMBER BELAJAR**

Alat : white board, boardmarker, LCD, Laptop

Bahan : slide power point

Sumber belajar : Restoran jilid 1, 2, Dikmenjur 2009

Kokom Komariah,M.Pd, Manajemen Dapur, Universitas  
Negeri Yogyakarta 2007

Buku pengetahuan tentang persiapan pengolahan

Internet

**G. PENILAIAN**

Teknik penilaian

- Sikap (spiritual, sosial) : observasi
- Pengetahuan : Tes Tertulis, Tugas Tidak Terstruktur

**Penilaian Sikap****LEMBAR OBSERVASI SIKAP SPIRITUAL**

Kelas :  
Semester :  
Tahun Pelajaran :  
Periode pengamatan : .....s/d.....

**PETUNJUK:**

Berilah tanda centhang (√) pada nilai dalam tabel berdasarkan pengamatan yang Anda lakukan terhadap setiap peserta didik!

No.	Nama Peserta Didik	Nilai				Skor	Kategori
		A	B	C	D		
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.	Dstnya						



**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	MELAKUKAN PERSIAPAN PENGOLAHAN	Waktu 40 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	MELAKUKAN PERSIAPAN PENGOLAHAN	Waktu 40 menit
-----------	-----------------------------------	----------------

Bentuk instrument

- a. Tes tertulis
- b. Tugas Tidak Terstruktur

**NORMA PENILAIAN**

No Soal	1	2	3	4	TOTAL
Skore	25	25	25	25	100

**CATATAN**

- 1.
- 2.

Surakarta, Agustus 2016

Kepala Sekolah,



Naim Mabruri, M.Pd

Guru Mata Pelajaran,

Prih Hartati, S.Pd, M. Par

Guru PPL,

Indra Dwi Saputra

**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	MELAKUKAN PERSIAPAN PENGOLAHAN	Waktu 40 menit
-----------	-----------------------------------	----------------

Nama Sekolah : SMK SAHID SURAKARTA  
Mata Pelajaran : Melakukan Persiapan Pengolahan  
Standar Kompetensi : Persiapan Pengolahan  
Kompetensi Dasar : Menunjukkan Alur Kerja Persiapan Pengolahan  
Kelas/Semester : X JB (Sepuluh) / 1 (Gasal)  
Pertemuan : Ke 1 - 4  
Alokasi waktu : 1 Jam Pelajaran (40 menit)  
Program/Komp. Keahlian : Jasa Boga

**A.INDIKATOR**

1. Bahan-bahan diidentifikasi dengan benar, sesuai dengan resep standar.
2. Jumlah, jenis dan mutu bahan harus tepat dikumpulkan dan disiapkan dalam bentuk yang benar dan jangka waktu yang sesuai.
3. Peralatan dipilih sesuai dengan kebutuhan resep.

**B.TUJUAN PEMBELAJARAN**

Setelah mengikuti kegiatan belajar mengajar siswa dapat:

- c. Siswa dapat mengklasifikasi bahan makanan nabati, hewani, dan aditif.
- d. Siswa dapat mengklasifikasi bahan bumbu dan rempah.
- e. Siswa dapat menjelaskan fungsi masing-masing bahan makanan.

**C.MATERI PEMBELAJARAN****Pertemuan 1**

Klasifikasi bahan makanan nabati

**Materi pengayaan**

Pemilihan bahan makanan nabati yang baik

**Pertemuan 2**

a. Klasifikasi bahan makanan hewani

b. Klasifikasi bahan makanan aditif

**Materi pengayaan**

Bahan makanan hewani yang baik

**Pertemuan 3**

a. Klasifikasi bahan makanan bumbu

b. Klasifikasi bahan makanan rempah

**Materi pengayaan**

Jenis bahan makanan yang termasuk bumbu

**Pertemuan 4**

Fungsi masing-masing bahan makanan

**Materi pengayaan**

Jenis bahan makanan yang termasuk bumbu



**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	MELAKUKAN PERSIAPAN PENGOLAHAN	Waktu 40 menit
-----------	-----------------------------------	----------------

**D.METODE PEMBELAJARAN**

- Ceramah
- Tanya jawab
- Diskusi

**E.LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN**

**1. PENDAHULUAN**

- a. Salam, berdoa dan mengecek kehadiran peserta didik.
- b. Mengecek kerapian siswa dan kebersihan kelas untuk menekankan pentingnya kerapian dan kebersihan serta kedisiplinan.
- c. Guru menyampaikan apersepsi dengan mengajukan serangkaian pertanyaan mengenai materi sebelumnya dan yang akan disampaikan hari ini.
- d. Guru memberikan gambaran tentang penting mengenal bahan makanan.
- e. Menyiapkan media pembelajaran dan menjelaskan lingkup materi yang akan dipelajari.
- f. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai dari pembelajaran tentang klasifikasi bahan makanan.
- g. Guru menjelaskan tentang strategi pembelajaran serta cara penilaian yang akan dilakukan terkait dengan kompetensi yang dipelajari.
- h. Guru menyampaikan tingkat ketuntasan (KKM) yang akan dicapai.

**2. KEGIATAN INTI**

- a. Eksplorasi
  - 1) Guru memberikan stimulus dengan mengeksplorasi pengalaman siswa tentang bahan makanan.
  - 2) Memfasilitasi terjadinya interaksi antar peserta didik serta antara peserta didik dengan guru, lingkungan, dan sumber belajar lainnya.
  - 3) Memfasilitasi siswa dalam menemukan nilai-nilai karakter bangsa yang dapat diterapkan dari pembelajaran.
  - 4) Melibatkan peserta didik mencari informasi yang luas dan dalam tentang materi dari aneka sumber (buku, majalah, artikel, surat kabar, internet, dll)
- b. Elaborasi
  - 1) Memfasilitasi siswa dalam mempresentasikan hasil diskusi (eksplorasi).
  - 2) Memberikan kesempatan siswa untuk mengungkapkan ide dan hasil pekerjaannya.
  - 3) Memberikan kesempatan kepada siswa berkolaborasi dengan teman yang lain dalam belajar.
  - 4) Memfasilitasi siswa dalam menemukan konsep mengenai pemilihan bahan makanan nabati 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	MELAKUKAN PERSIAPAN PENGOLAHAN	Waktu 40 menit
-----------	-----------------------------------	----------------

c. Konfirmasi

- 1) Guru memberikan tanggapan dan simpulan sebagai penguatan dalam bentuk lisan kepada siswa yang telah dapat menyelesaikan tugasnya.
- 2) Memberikan motivasi kepada peserta didik yang belum bisa menyelesaikan tugasnya.
- 3) Memfasilitasi siswa dalam melakukan refleksi/feed back terhadap pembelajaran yang telah dilakukan.
- 4) Memberi kesempatan bertanya kepada siswa mengenai materi yang belum jelas.
- 5) Membuat kesimpulan dari kegiatan pembelajaran yang sudah dilakukan.

**3. PENUTUP**

- a. Bersama siswa merumuskan kesimpulan materi.
- b. Bersama siswa melakukan refleksi terhadap proses pembelajaran yang telah dilakukan.
- c. Guru menyampaikan rencana kegiatan pada pertemuan berikutnya.
- d. Mengakhiri pertemuan dengan salam penutup.

**F.ALAT, BAHAN, DAN SUMBER BELAJAR**

Alat	: white board, boardmarker, LCD, Laptop
Bahan	: slide power point
Sumber belajar	: Restoran jilid 1, 2, Dikmenjur 2009 Kokom Komariah,M.Pd, Manajemen Dapur, Universitas Negeri Yogyakarta 2007 Buku pengetahuan tentang persiapan pengolahan Internet

**G.PENILAIAN**

Teknik penilaian

- c. Sikap (spiritual, sosial) : observasi
- d. Pengetahuan : Tes Tertulis, Tugas Tidak Terstruktur

**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

**MELAKUKAN PERSIAPAN  
PENGOLAHAN**

Waktu 40 menit

**Penilaian Sikap****LEMBAR OBSERVASI SIKAP SPIRITUAL**

Kelas :  
Semester :  
Tahun Pelajaran :  
Periode pengamatan : .....s/d.....

**PETUNJUK:**

Berilah tanda centhang (✓) pada nilai dalam tabel berdasarkan pengamatan yang Anda lakukan terhadap setiap peserta didik!

No.	Nama Peserta Didik	Nilai				Skor	Kategori
		A	B	C	D		
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.	Dstnya						

Bentuk instrument

d. Tes tertulis

Soal

6. Tulislah hal-hal yang harus diperhatikan dalam memilih bahan makanan sayuran!
7. Tulislah macam-macam bahan makanan yang termasuk bahan makanan hewani!
8. Sebutkan karakteristik yang membedakan bahan makanan hewani dengan bahan makanan nabati!
9. Apa saja yang perlu diperhatikan dalam memilih bahan makanan unggas?
10. Apa yang perlu diperhatikan dalam menyimpan bahan makanan hewani dengan baik?

b. Tugas Tidak Terstruktur



**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	MELAKUKAN PERSIAPAN PENGOLAHAN	Waktu 40 menit
-----------	-----------------------------------	----------------

**NORMA PENILAIAN**

No Soal	1	2	3	4	TOTAL
Skore	25	25	25	25	100

**CATATAN**

- 1.
- 2.

Surakarta, September 2016

Guru Mata Pelajaran,

Prih Hartati, S.Pd, M. Par

Kepala Sekolah,

Maim Mabruhi, M.Pd

Guru PPL,

Indra Dwi Saputra



## Persiapan Dasar (preparations) Pengolahan

Sebelum bahan makanan diolah ,

perlu penyiapan:

1. Persiapan alat memasak
- Tungku pemasak



kompor



grilde



roaster

- Kitchen utensil  
Pisau, pengocok, pengupas,  
pemeras, penggiling, dsb



## 2. Persiapan bahan makanan

### a. Pencucian (washing)



### b. Pengupasan

Sayuran



pengupasan

Daging/ ikan



dibuang lemak, siripnya, serta isi perut (drawing)



### c. Pemotongan (cutting)



### d. Penimbangan (weighing)



### e. Chopped (mencacah)

- Finelly chopped (halus)
- Coarsely chopped (kasar)
- Crush (digiling)



f. Squeeze (memeras)



g. Siff (menyaring)



h. Whisk (mengocok)



i. Toss (mencampur)



j. Marinade (merendam)



k. Stuffing (mengisi)



## Persiapan pengolahan makanan



Indra Dwi Saputra

- Persiapan akan menentukan keefektivan dan keberhasilan suatu hasil pengolahan.
- Umumnya persiapan pengolahan/ mise en place meliputi persiapan diri, persiapan alat, persiapan bahan, pengukuran, pencucian, penyiangian, pemotongan dan persiapan penyajian.
- **Tujuan Mise en place adalah :**  
Untuk menunjang kegiatan utama, sehingga dapat terselenggara dengan teratur, rapi, berjalan dengan lancar, tepat waktu, efisien, menyenangkan dan pekerjaan berhasil dilakukan dengan sempurna.



## Persiapan Pengolahan(Mise en Place) dalam pengolahan bahan makanan adalah :

Persiapan istilah bahasa Perancis **Mise en Place** dalam bahasa Inggris **Preparation**  
: mengatur segala sesuatu pada tempatnya sebelum suatu kegiatan dilakukan atau merupakan segala sesuatu yang harus disiapkan sebelum pengolahan



## Tujuan pengolahan makanan/ memasak :

- Meningkatkan rasa masakan yang dimasak
- Mengubah bentuk penampilan dari bahan makanan
- Memperbaiki tekstur
- Membuat makanan matang agar lebih mudah dicerna
- Membuat makanan matang agar aman untuk di konsumsi
- Mematikan bakteri



## Peralatan pengolahan makanan??



Berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan

### • *Processing Equipment (peralatan pelaksanaan memasak)*

Ex: Alat perebus: *egg-boiler, brassier, pan* perebus, dll  
Alat penggoreng : *deepfryer, chinese wock, gas Freyer, dll*

Alat penumis : *sautee-pan, sauce pan*  
Alat pembakar: *grill* Alat roast, Alat steam dll

- *Holding Equipment (menahan (membantu))*
- *Serving Equipment (peralatan u/ melayani)*



## Peralatan pengolahan, diklasifikasi menjadi 4:

- *Preparation Equipment*  
Peralatan ini dipakai untuk keperluan *Mise en Place* (menyiapkan segala sesuatunya secara lengkap, rapi, dan detil) bagi tiap proses memasak sesuatu makanan.

Ex: *chopping board* (talenan), *mandolin* (parut kentang), *bowls* (panci cekung), *baloonwhisker* atau *wirewhip* (pengocok), *scale* (timbangan), *grater* (pemarut), *slicer*(pengiris), bermacam-macam pisau, *needle* (jarum), *sifter* (kasa penyaring tepung), *peeler*(pengupas), *apple corer* (alat untuk melubangi)

## Macam peralatan pengolahan makanan

1. *Kitchen utensil* (peralatan dapur): peralatan kecil untuk mengolah makanan seperti panci, pisau, dsb
2. Peralatan dari baja, stainless steel, aluminium dan tembaga  
Peralatan untuk memasak





b. Peralatan dari kayu



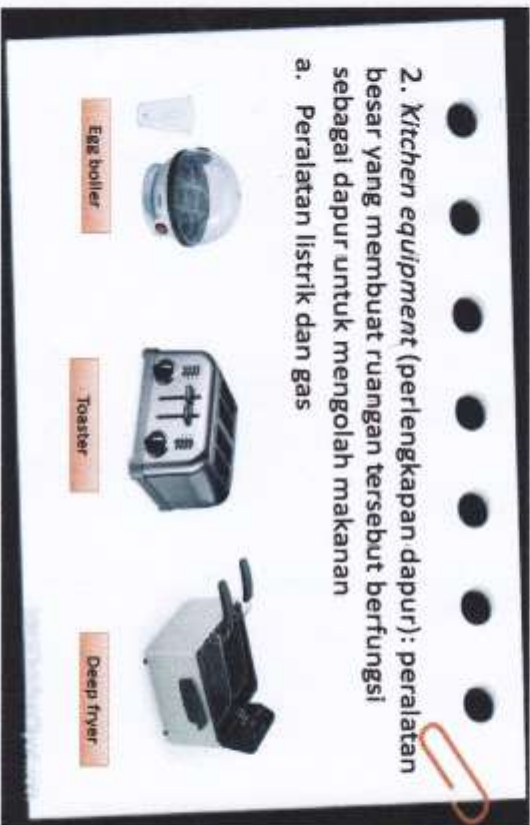
c. Peralatan dari karet



d. Peralatan dari plastik/melamin



2. Kitchen equipment (perlengkapan dapur): peralatan besar yang membuat ruangan tersebut berfungsi sebagai dapur untuk mengolah makanan  
a. Peralatan listrik dan gas



Tilting frying pan

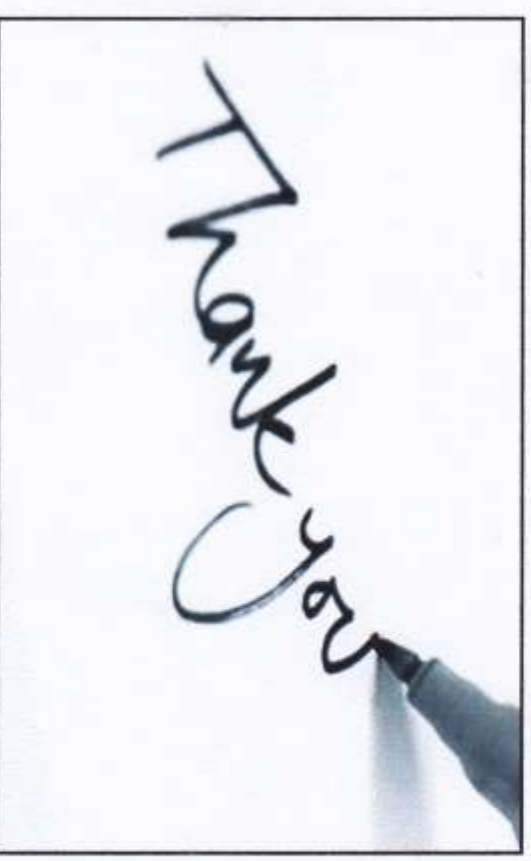
Bain marie

Bakery oven

Grill

Stove and oven





## Pengertian peralatan pengolahan makanan

Peralatan pengolahan adalah berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan.

### Klasifikasi peralatan pengolahan makanan

Peralatan pengolahan dibagi menjadi 2 yaitu :

1. *Kitchen utensils/* peralatan dapur yaitu peralatan kecil untuk mengolah makanan seperti panci, pisau dan sebagainya.

a. Peralatan dari baja, stainless steel, alumunium, dan tembaga.

Peralatan jenis ini dikelompokkan menjadi 4 kelompok:

#### **Peralatan untuk memasak**

❖ Stock pot : panci untuk membuat kaldu, merebus daging, sayuran, dan membuat sup.



❖ Sauce pot : panci untuk memasak saus, merebus daging, sayuran, dan sup.



❖ Sauce pan : panci bertangkai untuk membuat saus dan merebus sayuran.



❖ Sauté pan : panci bertangkai untuk menumis, memasak saus, menggoreng daging dengan minyak sedikit.



❖ Braising/ roasting pan : panci untuk memanggang daging, unggas, dan sebagainya.



❖ Frying pan : alat untuk menggoreng dengan minyak sedikit dan memasak omellette.




### Peralatan untuk menyimpan atau mencampur





<p>❖ Whisking bowl : mangkuk untuk mengocok. Kegunannya untuk mengocok telur, cream, membuat mayonnaise, saus.</p>	
<p>❖ Mixing bowl : mangkuk untuk mengaduk. Kegunaannya untuk mencampur makana seerti salad, daging, dan lain-lain.</p>	
<p>❖ Colander : alat peniris. Kegunaanya untuk meniriskan sayuran yang direbus/ dicuci, sebagai tempat nasi.</p>	
<p>❖ Container: alat penyimpan. Kegunaannya untuk menyiapkan makanan,menyimpan saus, dan lain-lain</p>	
<p>❖ Trays : baki untuk membawa makanan. Kegunaannya sebagai tempat menyiapkan dan menyimpan makanan.</p>	

### Peralatan kecil

<p>❖ Ladle/ sendok bertangkai panjang : untuk menyendok cairan seperti kaldu, sup.</p>	
<p>❖ Skimmer dan spider/ serok : untuk mengambil makanan yang sedang direbus/ digoreng, meniriskan makanan yang digoreng, membersihkan buih pada kaldu.</p>	
<p>❖ Frying spatula/ sutil : untuk membalik makanan yang sedang digoreng,</p>	

<p>direbus, dan dipanggang.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Conical strainer/ saringan : untuk menyaring kaldu, sup, saus, minyak goreng, dan makanan yang direbus.</li> <li>❖ Strainer/ saringan : untuk menyaring teh, sirup, dan lain-lain.</li> <li>❖ Ballon whisk/ kocokan telur : untuk mengocok telur, mayonnaise, saus, mencampur adonan yang terbuat dari tepung dan air atau susu.</li> <li>❖ Ice cream scoop : alat untuk mengambil ice cream.</li> </ul>	
---	---

**Peralatan memotong**

<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Peeler/ pengupas sayur : untuk mengupas sayur, bawang.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Small vegetables knife/ pisau kecil : untuk mengupas sayuran</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Vegetable knife/ pisau dapur</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Chopping knife : pisau untuk</li> </ul>	

mencincang sayur, bumbu, daging.


- ❖ Filleting knife : pisau untuk memotong daging, memisahkan daging dan tulang ikan.
- ❖ Boning knife : pisau pemisah tulang daging.
- ❖ Bread knife/ slicing knife : pisau untuk memotong roti, sandwich, mengiris daging matang seperti roast dan ham.
- ❖ Cleaver/ pisau besar : untuk memotong tulang, mencincang daging
- ❖ Sharpener : alat untuk mengasah pisau
- ❖ Carving fork/ garpu daging : alat untuk membalik daging ada waktu dipanggang, memanggang daging panas yang sedang dipotong.
- ❖ Grater/ parutan : alat untuk memarut kelapa, sayur, dan keju.



b. Peralatan dari kayu

<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Chopping board : untuk alas memotong karkas hewan.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Cutting board : untuk alas memotong sayuran, buah, bumbu, kue</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Wooden spatula : untuk mengaduk makanan yang sedang ditumis, digoreng.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Rolling pan : untuk memipihkan atau menggiling adonan roti dan lain-lain.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Tray : baki untuk membawa makanan</li> </ul>	

c. Peralatan dari karet

<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Rubber spatula : untuk menuntaskan pengambilan saus/ bahan cair dari tempat pencampuran, mencampur bumbu yang diulek.</li> </ul>	
---	---

d. Peralatan dari plastik/ melamin

❖ Plastic spatula : alat untuk mengaduk makanan



❖ Plastic bowl : untuk mencampur dan menyimpan makanan.



❖ Plastic tray : alat untuk membawa makanan



2. *Kitchen equipment*/ perlengkapan dapur : peralatan besar yang membuat ruangan tersebut berfungsi sebagai dapur untuk mengolah makanan seperti oven, kompor, dan sebagainya. Peralatan besar dibagi menjadi 3 kelompok :
- a. Peralatan listrik dan gas

❖ Egg boiler : alat untuk merebus telur	
❖ Toaster : membuat roti bakar	
❖ Deep fryer : menggorreg makanan dengan minyak	
❖ Tilting frying pan : menggoreng makanan dengan minyak sedikit, menumis, mereus brown stock dan demiglance	
❖ Bian marie : alat untuk memanaskan makanan	
❖ Bakery oven : alat untuk menyimpan makanan agar tetap panas	

❖ Grill : alat untuk memanggang daging	
❖ Stove dan oven : alat untuk memasak makanan	
❖ Microwave : alat untuk memanggang	
❖ Dough mixer : alat untuk membuat adonan kue	
❖ Meat grinder : mencincang daging	
❖ Refrigerator : alat untuk menyimpan makanan dalam suhu dingin	
❖ Freezer : alat untuk menyimpan makanan dalam kondisi beku	

b. Peralatan mekanik : peralatan dapur yang menggunakan mesin sendiri sebagai sumber penghasil tenaga atau digerakkan

secara manual. Misalnya hard meat grinder, noodle dough machine dan timbangan.

c. Peralatan non listrik

<ul style="list-style-type: none"><li>❖ Table : meja kerja</li> <li>❖ Sink/ wastapel : tempat mencuci bahan makanan</li></ul>	 The image shows two photographs. The top photograph is a simple wooden table with four legs. The bottom photograph is a kitchen sink with two basins, a faucet, and some dishes and vegetables nearby.
---	---

### Teknik perawatan dan penyimpanan peralatan

1. Peralatan kecil

a. Besi

- 1) Gunakan sikat cuci lembut untuk mencegah goresan
- 2) Gunakan air panas dan detergen dan bilas pada air hangat sebelum dikeringkan
- 3) Keringkan dengan lap kering kemudian lapisi minyak sebelum disimpan supaya tidak berkarat.

b. Plastic/ melamin

- 1) Rendam pada air hangat yang dicampur detergen
- 2) Gosok dengan spons lembut
- 3) Bilas air dingin dan keringkan

c. Aluminium

- 1) Rendam dengan air panas yang berisi detergen
- 2) Gosok dengan sikat halus
- 3) Bilas dan keringkan dengan air bersih
- 4) Jangan menggunakan air asam/ soda karena dapat melarutkan aluminium.

d. Kayu

- 1) Chopping board dan rolling pan sebaiknya tidak dicuci dengan air cukup ditaburi dengan tepung kemudian sikat dengan sikat baja.
- 2) Cutting board dan spatula sebaiknya dicuci dengan air panas campur detergen kemudian dijemur.

2. Perlengkapan besar

- a. Peralatan listrik dan gas : Pembersihannya harus sesuai dengan petunjuk yang diberikan pabrik.
- b. Peralatan non listrik : Harus dibersihkan secara menyeluruh setiap hari, menggunakan air panas berisi detergen, sikat halus kemudian bilas dan keringkan.

**Teknik Penyimpanan**

Peralatan masak yang sudah dibersihkan, kemudian disimpan dan ditumpuk terbalik pada rak yang bersih dan dalam keadaan kering.

## **PERSIAPAN PENGOLAHAN ~ menunjukan alur kerja persiapan pengolahan**

### **Dapur yang ideal memenuhi beberapa persyaratan, antara lain:**

1. **Cukup ventilasi :** Pertukaran udara segar sangat penting di dapur agar sisa pembakaran di dapur dapat keluar dengan sempurna.
2. **Penerangan :** Dapur harus cukup sinar matahari, dapur yang lembab dan gelap akan menimbulkan bau, mempercepat kuman-kuman berkembang dan menjadi sarang binatang, seperti kecoa, tikus
3. **Lantai dan dinding :** Lantai sebaiknya bertanggung supaya mudah membersihkannya dan dinding bercat putih supaya terlihat bersih dan terang atau berwarna hijau muda karena warna ini tidak disukai lalat.

### **Faktor lingkungan penyebab kecelakaan :**

1. Kesalahan rancang bangun
2. Letak peralatan dapur yang tidak teratur
3. Lampu penerangan yang kurang terang
4. Peralatan dapur tanpa tindakan pengamanan

### **Faktor manusia penyebab kecelakaan dalam operasional peralatan :**

1. Sikap tergesa-gesa
2. Kebingungan
3. Khilaf

### **Fungsi Dapur**

Untuk mengolah makanan yang setiap pekerjaannya tidak terlepas dari api. Dengan sendirinya dapur haruslah bersih dan higienis karena makanan berhubungan langsung dengan keselamatan dan kesehatan tubuh.

### **Kecelakaan kerja dapat digolongkan menjadi beberapa jenis :**

1. Terjatuh (fall)
2. Terluka benda tajam (cut)
3. Luka bakar (burn dan scald)
4. Ledakan gas (exsplotion)
5. Kecelakaan listrik (electric)
6. Kecelakaan bahan kimia (chemical)

**Dapur** merupakan : Tempat untuk meletakkan peralatan yang berupa : perapian, alat-alat pengolahan, alat bantu pengolahan, serta alat hidang dan perlengkapan dapur ada juga yang dilengkapi dengan sink.

### **Penggunaan dapur perlu memperhatikan beberapa hal sebagai berikut :**

1. Setelah dipakai, dapur harus dibersihkan secara teratur.
2. Bak cuci harus bersih dari sisa kotoran
3. Saluran air di dapur tidak boleh tergenang
4. Tempat sampah harus tertutup dan selalu dikosongkan/ dicuci setiap hari.

**Perambatan panas kedalam bahan makanan yang diolah ada tiga cara, yaitu :**

1. **Konduksi (conduction)**/ merambat, yaitu perambatan panas melalui sentuhan langsung pada bahan makanan yang diolah, misalnya membakar
2. **Konveksi (convection)**, yaitu perambatan panas melalui sirkulasi atau perputaran zat cair, misalnya merebus, menggoreng, mengukus
3. **Radiasi**, yaitu rambatan panas melalui pancaran panas langsung dari satu sumber kebenda atau bahan makanan yang dimasak, misalnya memasak menggunakan microwave.

**Tujuan masing-masing komponen dalam pakaian kerja adalah :**

1. **Topi (hat) :** menjaga rambut yang rontok tidak jatuh kemakanan dan juga untuk menghisap keringat yang timbul dikepala,
2. **Syal leher (necktie) :** untuk menghisap keringat yang timbul dibagian leher tidak jatuh dimakanan
3. **Baju kemeja lengan panjang** dengan dada berlapis dua (double breasted) : untuk melindungi lengan dari percikan bahan panas dan melindungi dada dari pengaruh panas dan dingin.
4. **Celemek(apron) :** untuk melindungi bagian kaki dan badan bagian bawah dari percikan bahan panas dan menjaga pakaian bawah/ celana tidak cepat kotor.
5. **Celana panjang :** untuk melindungi kaki dan badan bagian bawah lainnya dari pengaruh panas.
6. **Sepatu bertumit rendah :** untuk melindungi kaki dari panas dan benda tajam, alas bersol karet agar tidak terpeleset/ licin dan tidak mudah capek.

# K3

## pengoperasian peralatan

### SEBAB KECELAKAN DI DAPUR

- Ketidaktahuan akan bahaya
- Ketidaktepatan/kesemburan
- Kecelakaan/keteledoran
- Pengaruh alkohol
- Mengantuk
- kelelahan

### PERSONAL HIGIENE

- Kebersihan tubuh
- Kebersihan baju kerja
- Pencegahan penyakit
- Kebersihan pribadi di tempat kerja

### AGAR TERHINDAR DARI KECELAKAN

- Konsentrasi selama bekerja
- Mengetahui prosedur kerja yang benar
- Jangan lengah pada waktu kerja

### **Faktor lingkungan penyebab kecelakaan :**

- Kesalahan rancang bangun
- Letak peralatan dapur yang tidak teratur
- Lampu penerangan yang kurang terang
- Peralatan dapur tanpa tindakan pengamanan

### **Faktor manusia penyebab kecelakaan dalam operasional peralatan :**

- Sikap tergesa-gesa
- Kebingungan
- Khilaf

### **KECELAKAAN KARENA TERPELESET**

- Tergesa-gesa/emosiional
- Lantai licin dan tidak rata
- Akibat tumpahan minyak
- Makanan yang tidak dibersihkan
- Peletakan barang yang tidak pada tempatnya

### **SOLUSINYA**

- Lantai mudah dibersihkan dan rata
- Memakai sepatu tanpa hak dan tidak licin dan tertutup
- Tumpahan minyak segera dibersihkan dan taburi garam
- Letakkan barang pada tempatnya
- Tempat kerja bersih, rapi, terjaga

### **PENANGGULANGAN TABUNG GAS**

- Pasang regulator tepat pada posisinya
- Pastikan gas tidak keluar
- Hidupkan api baru keluarkan gas.
- Segera lepas regulator jika akan ditinggal

### **KECELAKAAN KARENA ELEKTRONIK**

- Baca buku manual
- Pergunakan sesuai prosedur
- Periksa ulang kondisi kabel

### **Kecelakaan kerja dapat digolongkan menjadi beberapa jenis :**

- Terjatuh (fall),
- Terluka benda tajam (cut)
- Luka bakar (burn dan scald)
- Ledakan gas (explotion)
- Kecelakaan listrik (electric)
- Kecelakaan bahan kimia (chemical)

### **Tujuan masing-masing komponen dalam pakaian kerja adalah :**

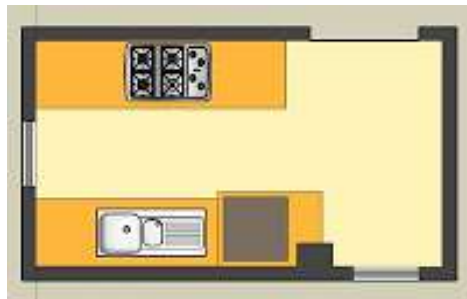
- Topi (hat) : menjaga rambut yang rontok tidak jatuh kemakanan dan juga untuk menghisap keringat yang timbul dikepala,
- Syal leher (necktie) : untuk menghisap keringat yang timbul dibagian leher tidak jatuh dimakanan
- Baju kemeja lengan panjang dengan dada bertapis dua (double breasted) : untuk melindungi lengan dari percikan bahan panas dan melindungi dada dari pengaruh panas dan dingin.

- **Celemek(apron) : untuk melindungi bagian kaki dan badan bagian bawah dari percikan bahan panas dan menjaga pakaian bawah/ celana tidak cepat kotor.**
- **Celana panjang : untuk melindungi kaki dan badan bagian bawah lainnya dari pengaruh panas.**
- **Sepatu bertumit rendah : untuk melindungi kaki dari panas dan benda tajam, alas berpelat karet agar tidak terpeleset/ licin dan tidak mudah capek.**

# Ragam Bentuk Dapur

Bentuk dapur diklasifikasikan berdasarkan konfigurasi kitchen set-nya. Ada berbagai dapur yang sering diterapkan, yaitu bentuk garis lurus (*Single Line*), bentuk dua garis lurus (*double line*), bentuk “L”, bentuk “U”, bentuk “G” dan bentuk pulau (*Island*).

## 1. Bentuk 2 garis lurus (*Double Line*)



Dapur double line merupakan bentuk dapur dengan konfigurasi kitchen set yang berbentuk dua garis lurus. Model dapur ini biasa diterapkan untuk memisahkan antara dapur basah dan dapur kering sehingga antara dapur basah dan dapur kering tidak menyatu, tetapi saling berhadapan. Jarak antara kedua sisi minimal 80cm agar memberi kemudahan sirkulasi saat beraktivitas di ruang dapur. Lay-out dapur double line ini juga perlu diperhatikan sehingga aktivitas memasak dapat dilakukan dengan nyaman dan aman.

- a) Kelebihan :
  - untuk memudahkan pemisahan antara dapur bersih dan dapur kotor.
- b) Kekurangan :
  - Membutuhkan banyak energi untuk mencapai tempat yang lainnya.

## 2. Bentuk garis lurus (*Single Line*)



Dapur single line merupakan dapur dengan konfigurasi kitchen set berbentuk satu garis lurus. Model ini banyak ditemui pada dapur yang tidak terlalu besar. Kelebihan dapur ini adalah hemat tempat. Karena keterbatasan ukuran, dapur jenis ini kurang efektif untuk melakukan aktivitas yang kompleks. Pada dapur single line agak sulit untuk dibuat kombinasi dapur basah dan dapur kering. Dapur single line sebaiknya difungsikan untuk satu jenis dapur saja. Jika tetap ingin menampilkan keduanya maka alur kerja dapur perlu diperhatikan secara cermat agar tidak tercampur antara fungsi dapur basah dan dapur kering.

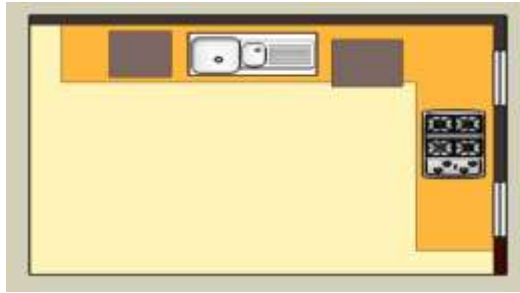
a). Kelebihan :

- Hemat tempat
- Bisa diterapkan pada dapur yang kurang lebar.

b). Kekurangan :

- kurang efisien
- untuk satu jenis dapur saja
- Ruang geraknya jauh

### 3. Dapur "L"



Dapur dengan konfigurasi kitchen set yang berbentuk huruf "L" merupakan salah satu bentuk dapur yang banyak diterapkan pada rumah-rumah masa kini. Model ini pun bisa diterapkan pada ruang dapur yang memiliki luasan terbatas. Bentuk siku dapur ini juga memungkinkan terjadinya pengelompokan antara dapur basah dan dapur kering yang bisa dibagi pada kedua sisinya. Salah satu kelebihan lain dari dapur berbentuk "L" adalah memiliki jalur sirkulasi yang nyaman untuk beraktifitas

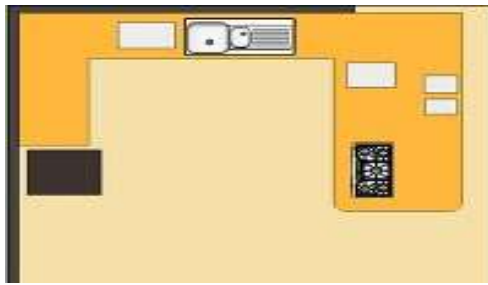
a) Kelebihan :

- bisa diterapkan pada ruang yang terbatas.
- Jalur sirkulasi pada dapur L relatif lebih nyaman.
- Bentuknya yang siku memungkinkan pengelompokan antara dapur bersih dan kotor ditempatkan pada 2 dinding yang berpotongan (di sudut).
- memiliki jalur sirkulasi yang nyaman untuk beraktifitas.
- Bentuk "L" itu dengan sendirinya dapat memisahkan posisi dapur kotor dan dapur bersih.

b) Kekurangan :

- Membutuhkan banyak tenaga untuk bergerak ke tempat lain

#### 4. Bentuk “U”



Bentuk dapur dengan konfigurasi kitchen set berbentuk huruf “U”. membutuhkan ruang yang cukup luas untuk menampung kitchen set yang cukup lengkap. Bentuknya yang “ngantong” dengan tiga sisi membuat pengaturan/pembagian area kerjanya pada dapur model “U” lebih leluasa. Kombinasi dapur basah dan dapur kering bisa diterapkan pada dapur ini. Bahkan dapur inipun bisa di rancang dengan model minibar pada salah satu sisinya. Jika dirancang lebih maksimal, dapur model "U" dapat menampilkan kesan mewah dan elegan.

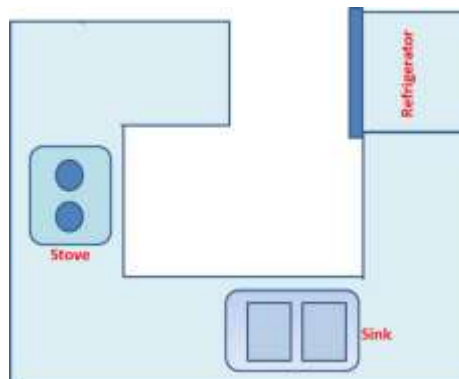
a) Kelebihan :

- Dapur U bisa dimanfaatkan untuk penyimpanan yang cukup luas.
- Dapat menampilkan kesan mewah dan elegan.

b) Kekurangan :

- Membutuhkan tempat yang luas

#### 5. Bentuk “G”

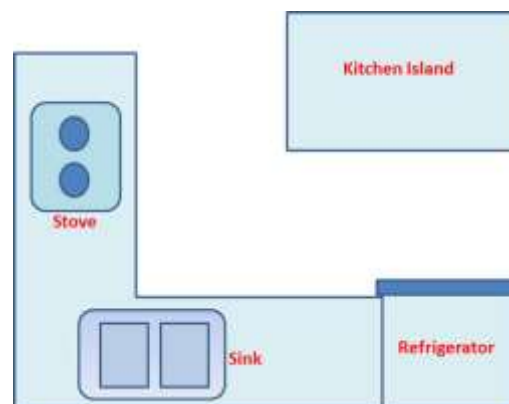
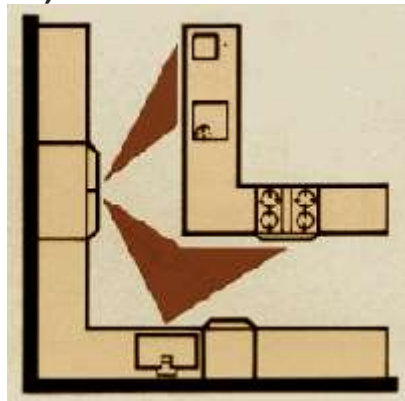


Bentuk layout *G Shape* ini merupakan pengembangan dari bentuk layout *U Shape*, yaitu dengan penambahan kabinet pada 1 sisi pada bagian yang terbuka. Bagian tambahan ini biasa disebut *peninsula*. Biasanya penambahan kabinet ini sepanjang minimal 1,2 meter yang difungsikan sebagai tempat meja saji atau meja makan untuk sarapan pagi (*breakfast*) berupa meja bar yang cukup tinggi. Atau bisa juga ditempatkan sebuah kompor atau bak cuci (*kitchen-sink*).

Bentuk layout dapur G ini dapat diterapkan untuk area dapur yang luas, di sebuah keluarga yang besar dan memiliki hobi memasak. Sama seperti layout U Shape - layout G Shape ini memiliki kelebihan berupa area penyimpanan (*storage*) dan meja (*countertop*) yang lebih banyak.

- a) Kelebihan :
- Bisa sekaligus dengan meja makan.
  - Sekaligus dengan Pantry
- b) Kekurangan :
- Menggunakan ruangan yang cukup luas.

### 5. Bentuk "ISLAND" (Pulau)



*Island Kitchen* sebenarnya bukan merupakan bentuk sebuah layout dapur modern. *Island Kitchen* merupakan sebuah elemen tambahan pada sebuah layout dapur, baik layout bentuk L, U, maupun G. Berupa sebuah kabinet atau meja yang berdiri sendiri tidak menempel pada kabinet utama dan dinding dapur -sehingga pemakai dapur dapat berjalan mengelilinginya. Kabinet ini dapat berfungsi sebagai area penyimpanan atau area memasak maupun area cuci. Dan dapat juga disatukan dengan meja bar tempat sarapan pagi (*breakfast*). Semua variasi ditentukan oleh kebutuhan sang pengguna dapur.

- a) Kelebihan :
- Model dapur "island" membawa kesan eksklusif
  - Tipe island ini juga berfungsi sebagai tempat makan dan meja saji juga.
- b) Kekurangan :
- Menggunakan tempat yang cukup luas

## Bahan makanan

### Bahan makanan Nabati

adalah bahan- bahan makanan yang berasal dari tanaman atau bahan makanan yang diolah dari bahan dasar dari tumbuhan.

(bisa berupa akar, batang, dahan, daun, bunga, buah atau beberapa bagian dari tanaman bahkan keseluruhannya)

Secara garis besar, bahan makanan dapat dikelompokkan menjadi 2 yaitu :

- A. bahan pangan asal tumbuhan (nabati) dan
- B. bahan pangan asal hewan (hewani).

bahan makanan nabati merupakan sumber karbohidrat, vitamin, mineral, lemak dan protein.



Berdasarkan hal di atas maka pengolahan menjadi penting.

- Pengolahan penting karena
- dapat memperpanjang masa simpan
  - Meningkatkan daya tahan
  - meningkatkan kualitas nilai tambah
  - sebagai sarana diversifikasi produk.

## JENIS-JENIS BAHAN MAKANAN NABATI

### 1. Kacang-kacangan



Kacang kedelai

Kacang kedelai merupakan salah satu yang mengandung protein tinggi, makanan yang berkalsium tinggi, kacang kedelai juga unik karena bebas dari racun kimia.



Kacang polong



Kacang tanah

Kacang tanah mengandung Omega 3 yang merupakan lemak tak jenuh ganda dan Omega 9 yang merupakan lemak tak jenuh tunggal

### Tanda-tanda kacang-kacangan yang baik adalah :

- Warnanya mengkilat dan beragam.
- Tidak banyak kotoran.
- Tidak ada lubang bekas ulat.
- Tidak berjamur.
- Tidak berkeriput, terutama pada kacang tanah.
- Kering dan tidak berbelah-belah



Kacang hijau

Lemak kacang hijau tersusun atas 73% asam lemak tak jenuh dan 27% asam lemak jenuh. Asupan lemak tak jenuh tinggi penting untuk menjaga kesehatan jantung. Kacang hijau mengandung vitamin B1 yang berguna untuk pertumbuhan.



Kacang panjang

Kacang Panjang adalah sumber protein yang baik, vitamin A, thiamin, riboflavin, besi, fosfor, kalium, vitamin C, folat, magnesium, dan mangan.

### 2. SAYURAN

Sayuran yang banyak mengandung vitamin adalah sayuran yang berwarna hijau, yang berwarna merah dan kekuning-kuningan serta sayuran kacang seperti buncis.



Toge


Protein toge lebih tinggi 19 persen dibandingkan dengan kandungan protein dalam biji aslinya. Mencegah kanker.



Sayam




Kangkung



**Lobak**

Lobak dapat digunakan sebagai obat gangguan ginjal dan demam



**Brokoli**

Brokoli mengandung vitamin C dan serat makanan dalam jumlah banyak.



**Selada**

Selada mempunyai kandungan mineral, termasuk iodium, fosfor, besi, tembaga, kobalt, seng, kalsium, mangan, dan potasium, sehingga selada mempunyai khasiat terbaik dalam menjaga keseimbangan tubuh



**Wortel**

Wortel mengandung vitamin A yang baik untuk kesehatan mata



**Pakis haji**



**Kubis**

mengandung banyak vitamin (A, beberapa B, C, dan E). Mineral yang banyak adalah kalium, kalsium, fosfor, natrium, dan besi



**Labu siam**



**Buncis**

Buncis adalah sayur yang kaya dengan protein dan vitamin ini membantu menurunkan tekanan darah serta mengawal metabolisme gula dalam darah dan amat sesuai dimakan oleh mereka yang mengidap penyakit diabetes atau hipertensi.

**Tanda-tanda sayuran yang baik adalah :**

- Sayuran masih muda dan segar.
- Lapisan luar masih menempel dengan baik dan telah dalam keadaan bersih
- Tidak layu, tidak berulat, tidak ada bekas gigitan hewan, serangga atau manusia.
- Warna hijau merata.
- Tidak bercampur dengan bahan lain (pestisida).

### 3. Buah-buahan

Buah-buahan merupakan sumber mineral dan vitamin.

Tanda buah-buahan yang baik adalah :

- segar, isinya penuh, kulit utuh , tidak rusak atau kotor.
- Warna sesuai dengan bawasanya, tidak ada warna tambahan, warna buatan(karbitan) dan warna lain selain warna buah
- Matang dipohon/masak.
- Kulitnya licin (tidak keriput).
- Tidak busuk, berulat.
- Bebas residu pestisida

### 4. umbl-umblian



Kentang



Singkong



Ubi

### 5. Biji-bijian



Padi



Gandum hitam



Gandum



fonio



Jagung

### Bahan pangan hewani

: merupakan bahan-bahan makanan yang berasal dari hewan atau olahan yang bahan dasarnya dari hasil hewan.

Bahan pangan hewani meliputi susu, telur, daging, unggas dan ikan serta produk-produk olahannya yang bahan dasarnya berasal dari hasil hewani.

memiliki karakteristik yang membedakan dengan bahan pangan nabati. Beberapa diantaranya adalah:

- Bahan pangan hewani memiliki daya simpan yang jauh lebih pendek daripada bahan pangan nabati bila dalam keadaan segar (kecuali telur).
- Bahan pangan hewani bersifat lunak dan lembek sehingga mudah terpenetrasi oleh faktor tekanan dari luar.
- Karakteristik masing-masing bahan pangan hewani sangat spesifik sehingga tidak bisa digeneralisasi.
- Bahan pangan hewani pada umumnya merupakan sumber protein dan lemak

## Ikan



Mengandung protein yang berkualitas tinggi, Rendah lemak, Kaya omega-3, vitamin D

### Ciri-ciri ikan yang segar :

- Bola matanya cambung, cemerlang serta kornanya bening.
  - Insang berwarna merah tua dan cemerlang.
  - Terdapat lendir alami bening dan tidak lengket menutupi permukaan insang.
  - Warna kulit cemerlang.
- Hindari ikan yang :
- Warna kulit, daging dan insang pucat
  - Berbau busuk.
  - Lendir yang menutupi permukaan ikan hilang atau mengering, pekat dan lengket.
  - Kulit mengering dan retak.
  - Sik banyak yang lepas.
  - Daging lunak dan jika di tekani jari akan berbasah.

## Daging



Sumber vitamin B12 dan sumber vitamin B6, menjaga sistem saraf, metabolisme sel, produksi sel darah merah, sumber zat besi

### Ciri-ciri daging segar yang baik :

- Bau khas daging segar.
- Daging sapi berwarna merah, lemaknya keras berwarna kuning, ototnya berseret halus.
- Daging kerbau berwarna merah tua, lemaknya keras berwarna kuning, ototnya agak kasar, rasanya agak manis.
- Daging kambing berwarna merah jambu tua, lemaknya keras berwarna putih, baunya tajam.

Hindari daging yang :  
Pernukaannya berlendir, Berbau busuk dan tengik, Berrasa asam.

### Ciri-ciri lobster yang baik :

- Dalam keadaan hidup.
- Alat penjepit masih bergerak.
- Warna kebiruan.

### Hindari lobster yang:

Warna daging agak gelap, Terjadi pendarahan.



### Ciri-ciri udang yang segar:

- Bentuk tubuhnya masih utuh.
- Ikatan antar ruas kokoh.
- Baunya segar dan spesifik menurut jenisnya.
- Warnanya bercahaya dan bening.



Hindari Udang yang :  
Warna agak kemerah-merahan hingga menyolok, Timbuli noda-noda hitam, Ruas badan banyak yang lepas, Bau ammoniak, Tekstur daging lunak.

### Cumi-cumi



- Ciri-ciri cumi yang baik :
- Berwarna kemerah-merahan di sekitar mata.
  - Tekstur badan kenyal.



### Kepiting

- Ciri-ciri kepiting yang baik :
- Dalam keadaan hidup.
  - Bersih dan berbau segar.
  - Daging berwarna putih dan mengandung butiran lemak berwarna kuning.
  - Kepiting betina yang bertelur pada bagian ekornya agak lebar dan tumpul.
- Hindari kepiting yang :
- Dalam keadaan mati, Kulit terbuka, Daging tampak kering, tidak ada cairan dalam kulit, dan berwarna ke biru-biruan, Berbau menyimpang.

### Telur



- Tanda-tanda telur yang baik :
- Telurnya tidak retak.
  - Rongga udara kecil.
  - Jika dimasukkan kedalam air telur akan tenggelam.
  - Bila dipecahkan putih telur dengan kuning telur tidak terpisah

### Unggas



Sumber protein, vitamin B3 dan B6, sumber mineral dan selenium

- Ciri-ciri daging unggas yang baik :
- Bersih dan lapisan luar kering.
  - Warna daging dan lemak putih kekuning-kuningan dengan lemak merata di bawah kulit.
  - Bau segar, tidak amis dan tidak asam.
  - Tekstur kenyal dan jika di tekan dengan jari akan kembali seperti semula.
  - Daging yang sudah ditiriskan tidak berdarah.
- Hindari daging yang :
- Perukaan berlendir, Warna kebiru-biruan dan lebam serta warna gelap pada ujung sayap, Berbau busuk.

### TIPS MENYIMPAN PANGAN HEWANI YANG BAIK

- Simpan bahan pangan hewani dalam keadaan bersih.
- Simpan bahan pangan hewani seperti ikan, hasil laut lainnya, daging serta unggas di lemari es pada bagian freezer <-12 derajat Celcius.
- Simpan telur dan susu di lemari es pada suhu 5 derajat celcius.
- Jika tidak ada lemari es, simpan pada wadah berpendingin (cooler bag atau ice box ) yang di isi es dan garam.

# **Lampiran 5**

## **Administrasi & Dokumentasi**



**KARTU BIMBINGAN PPL/MAGANG III DI SEKOLAH/ LEMBAGA**  
**PUSAT PENGEMBANGAN PPL DAN PKL**  
**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN (LPPMP) UNY**  
**TAHUN ... 2015**

**F04**  
**UNTUK MAHASISWA**

Nama Sekolah/ Lembaga : ..... **SMK SAWI SURAKARTA** .....  
 Alamat Sekolah/ Lembaga : .....  
 Nama DPL PPL/ Magang III : ..... **Prhastika Ekawati Mingsia, M.Pd.** .....  
 Prodi / Fakultas DPL PPL/ Magang III : ..... **Pt Boga / Fakultas Teknik** .....  
 Jumlah Mahasiswa PPL/ Magang III : ..... **10 Mahasiswa** .....

No	Tgl. Kehadiran	Jml Mhs	Materi Bimbingan	Keterangan	Tanda Tangan DPL PPL/ Magang III
1.	27 Juli 2015	9	Persiapan Mengajar (PPK, Media, Materi)	1 Mahasiswa Ijin	<i>[Signature]</i>
2.	29 Agustus 2015	10	Evaluasi Pembelajaran	-	<i>[Signature]</i>
3	1 Maret 2016	10	Pengembangan Mahasiswa DPL	-	<i>[Signature]</i>
4.	17 September 2016	10	Pemeriksaan Mahasiswa	-	<i>[Signature]</i>

**PERHATIAN :**  
 • Kartu bimbingan PPL, ini dibawa oleh mhs PPL/ Magang III (1 kartu untuk 1 prodi).  
 • Kartu bimbingan PPL/ Magang III ini berisi data materi bimbingan dan ditempatkan sesuai urutan dari DPL PPL/ Magang III setiap kali bimbingan di lokasi.  
 • Kartu bimbingan PPL/ Magang III ini segera dikembalikan ke PPL & PKL UNY paling lambat 3 (tiga) hari setelah pemukiman mhs PPL/ Magang III untuk keperluan administrasi.

**SAHID JAWA BARU**  
**SKK** (Korpus Sekolah/ Lembaga)  
 Kepala Sekolah/ Lembaga  
*[Signature]*  
 (Ahmad Shabul Wahid)

Mhs PPL/ Magang III Prodi **PT Boga**  
*[Signature]*  
 (Ahmad Shabul Wahid)

JUMLAH SISWA  
SMK SAHID SURAKARTA  
TA 2016 / 2017

NO	KELAS X	JUMLAH SISWA		
		L	P	TOTAL
1	UPW	9	17	26
2	APH 1	18	14	32
3	APH 2	19	12	31
4	APH 3	21	12	33
5	JB 1	11	18	29
6	JB 2	11	19	30
7	JB 3	12	18	30
8	BB	0	8	8
TOTAL		101	118	219

DAFTAR NAMA WALI KELAS X  
SMK SAHID SURAKARTA  
TA 2016 / 2017

NO	NAMA WALI KELAS X	KELAS	JUMLAH		
			L	P	TOTAL
1	ITA KRISTI PALUPI, S.Pd	UPW	9	17	26
2	AINI NUR CHASAWAH, S.Si	APH 1	18	14	32
3	ARI SETYAWAN, S.Pd	APH 2	19	12	31
4	AYU DYAH UTAMI, S.H	APH 3	21	12	33
5	ANING YULIASTUTI, A.Md	JB 1	11	18	29
6	ADE PRABOWO, S.Pd	JB 2	11	19	30
7	RARAH LISIANA DEWI, S.Pd	JB 3	12	18	30
8	ITA KRISTI PALUPI, S.Pd	BB	0	8	8
TOTAL			101	118	219

DATA SISWA SMK SAHID SURAKARTA  
TAHUN DIKLAT 2016 / 2017  
BERDASARKAN AGAMA

NO	KELAS	ROMBEL	JUMLAH		JUMLAH PEMELUK AGAMA						JML
			L	P	ISLAM	PROT	KTLK	HINDU	BUDDHA		
1	X	8	101	118	219	181	35	3	0	0	219
2	XI	7	117	114	231	167	52	12	0	0	231
3	XII	7	80	80	160	145	7	8	0	0	160
TOTAL		22	298	312	610	493	94	23	0	0	610

DATA SISWA SMK SAHID SURAKARTA  
TAHUN AJARAN 2016 / 2017  
PER JURUSAN

NO	PROGRAM KEAHLIAN	KELAS		JML	KELAS		JML	KELAS		JML
		L	P		XI	XII				
1	Usaha Perjalanan Wisata	9	17	26	11	19	30	9	20	29
2	Akomodasi Perhotelan	58	38	96	74	39	113	52	31	83
3	Usaha Jasa Boga	34	55	89	32	47	79	19	27	46
4	Busana Buluk	0	8	8	0	9	9	0	2	2
TOTAL		101	118	219	117	114	231	90	80	160

DAFTAR NAMA WALI KELAS XI  
SMK SAHID SURAKARTA  
TA 2016 / 2017

NO	NAMA WALI KELAS XI	KELAS	JUMLAH		
			L	P	TOTAL
1	WAHYU BANOWO, S.Pd	UPW	11	19	30
2	ESTER NOERIANI, S.S	APH 1	28	13	39
3	MAGGALENA YINJARTI, S.ST	APH 2	22	14	36
4	MUHAMMAD HIDAYAT, S.Pd	APH 3	26	12	38
5	DAHRIS EKO CHRISTANTO, S.Pd	JB 1	10	15	25
6	NOERANI KRISTINA, S.E	JB 2	12	16	28
7	PRIANI MURNI NURUL ANIL, S.Pd	JB 3	10	16	26
8	WAHYU BANOWO, S.Pd	BB	0	9	9
TOTAL			117	114	231

Jumlah guru  
Guru tetap 10  
Guru tidak tetap 35  
Guru PNS 4  
49

Jumlah karyawan  
Karyawan tetap 12  
Karyawan tidak tetap 2  
14  
Total 63

JUMLAH SISWA  
SMK SAHID SURAKARTA  
TA 2016 / 2017

NO	KELAS XI	JUMLAH SISWA		
		L	P	TOTAL
1	UPW	11	19	30
2	APH 1	28	13	39
3	APH 2	22	14	36
4	APH 3	26	12	38
5	JB 1	10	15	25
6	JB 2	12	16	28
7	JB 3	10	16	26
8	BB	0	9	9
TOTAL		117	114	231

DAFTAR NAMA WALI KELAS XII  
SMK SAHID SURAKARTA  
TA 2016 / 2017

NO	KELAS XII	JUMLAH SISWA		
		L	P	TOTAL
1	UPW	9	20	29
2	APH 1	18	11	29
3	APH 2	18	12	30
4	APH 3	16	8	24
5	JB 1	10	14	24
6	JB 2	9	13	22
7	BB	0	2	2
TOTAL		80	80	160

NO	KELAS XI	JUMLAH SISWA		
		L	P	TOTAL
1	X	101	118	219
2	XI	117	114	231
3	XII	80	80	160
TOTAL		298	312	610

NO	NAMA WALI KELAS XII	KELAS	JUMLAH		
			L	P	TOTAL
1	PURWANTO, S.H, S.ST, P.Pd	XI UPW	9	20	29
2	ERNI SUKRISTOWATI, S. Ag	XI APH 1	18	11	29
3	HARTONO, A. Md	XI APH 2	18	12	30
4	NITA PURNAWANTI, S. Pd	XI APH 3	16	8	24
5	SRI PURNANINGSIH, S. Pd	XI UJB 1	10	14	24
6	INDAH ROHMAWATI, A.Md	XI UJB 2	9	13	22
7	NITA PURNAWANTI, S. Pd	XI BB	0	2	2
TOTAL			80	80	160

SMK SAHID SURAKARTA  
TAHUN PELAJARAN 2016/2017

NO	KODE	NAMA	JABATAN FUNSIONAL
			GURU MAPEL
1	Nm	Naim Mabruni, M.Pd	KWU
2	No	Noerani Kristina S.H, SE	KWU
3	Re	Retno Pranarningsih, SS	Bahasa Inggris
4	Es	Ester Nofiriani, SS	Bahasa Inggris
5	Ni	Nita Purnawanti, S.Pd	Bahasa Inggris
6	Ag	Agus Setiyoko, SH	PPKN
7	Ay	Ayu Dyah Utami, SH	PPKN
8	Mu	Mu'allimah Hendrawaty, S.Ag	Agama Islam
9	Ar	Ari Setiyawan, S.Pd.I	Agama Islam
10	Er	Erni Sukristyowati, S.Ag	Agama Kristen
11	Ur	Uriyani Eka Putri, S.Pd, S.Ag	Agama Katolik
12	Tr	Tri Haryana, S.Pd	Bahasa Indonesia
13	Py	Priyanti Murni NurufA, S.Pd	Bahasa Indonesia
14	Dn	Danris Eko K, S.Pd	Bahasa Indonesia
15	Dy	Muhammad Hidayat, S.Pd	Matematika
16	Yd	Marwahyudi, S.Pd.M.T	Matematika
17	Sj	Sarjono, S.Sos	Matematika
18	Ad	Ade Prabowo	Matematika
19	Se	Septriana, S.Pd	Matematika
20	Ga	Gandes Asriyati, S.Pd., S.Kom	KKPI
21	Hr	Hartono, S.Kom	KKPI
22	Pg	Puguh Rahmad S, S.Pd	Penjaskesor
23	Wb	Wahyu Banowo, S.Pd	Penjaskesor
24	It	Ita Kristi Palupi, SPd	IPA
25	Ai	Airi Nur Chasanah, S.Si	IPA
26	Bm	Bambang Djadmika, SH	BP/BK
27	Wt	Tirsilowati Handayani, S.Pd	BP/BK
28	Pt	Puterie Arnie Krahmadi, SS	Bahasa Jawa
29	In	Indah Rohmawati, AMd	Bahasa Mandarin
30	Ap	Auf Setiawan, S.Sn	Seni Budaya
31	Pw	Purwanto, SH., S.ST	Produktif UPW
32	Ac	Achmad Mudjtahid, BA	Produktif UPW
33	Tt	Tutik Indiyanti, AMd	Produktif UPW
34	Mt	Diah Paramithasari, SE	Produktif UPW
35	Yt	Yatno, SH, S.ST.Par., M.Par	Produktif APH
36	Rz	Rizky Aulieda	Produktif APH
37	Mg	Magdalena Yuniarti, S.ST	Produktif APH
38	Wd	Widodo	Produktif APH
39	Wu	Wuri Damayanti, S.ST	Produktif APH
40	Up	Sumarni Palupi, SE	Produktif APH
41	Ba	Bachtiar handoko	Produktif APH
42	Pr	Prih Hartati, SPd., M.Par	Produktif Jasa Boga
43	Kr	Kristiono Suwarno, SPd., MM	Produktif Jasa Boga
44	Nn	Sri Purnarningsih, S.Pd	*Produktif Jasa Boga
45	An	Aning Yuliasuti, AMd	Produktif Jasa Boga
46	Wh	Wahyu Tri Hastiningsih, S.Pd	Produktif Jasa Boga
47	Ra	Rarah Lusiana Dewi, S.Pd	Produktif Jasa Boga
48	Sy	Samsiyah, S.Pd	Produktif BB
49	Sp	Suparti, S.Pd	Produktif BB

Surakarta, Juli 2016

Mengetahui,

Ketika SMK Sahid Surakarta

Wakil Kepala Sekolah

PEMBAGIAN MAPEL DAN GURU PAMONG PPL UNY JURUSAN TATA BOGA  
DI SMK SAHID SURAKARTA

No.	Mapel	Kelas X	Kelas XI	Kelas XII	Nama Mahasiswa	Guru Pamong
1	K3 dan Hygiene Sanitasi	√			Nice Diah	Aning Yulastuti, A.Md
2	Komunikasi dalam pelayanan jasa	√			Ummu Auliya	Kristiyono S,S.Pd,M.Par
3	Persiapan Pengolahan	√			Indra	Prilh Hartati, S.Pd, M.Par
4	Makanan Indonesia	√			Rullyyati	Kristiyono S,S.Pd,M.Par
5	Makanan Indonesia		√		Astiyasari	Sri Purnaningsih, S.Pd
6	Makanan Kontinental	√			Lurfi Rian S	Sri Purnaningsih, S.Pd
7	Makanan Kontinental		√		Ismul Yanuar	Prilh Hartati, S.Pd, M.Par
8	Melayani Makan dan Minum	√			Ahmad Iqbalul	Rarah Lusiana Dewi, S.Pd
9	Melayani Makan dan Minum		√		Ahmad Zulffkar	Rarah Lusiana Dewi, S.Pd
10	Pengelolaan Usaha Jasa Boga			√	Tiana Adiasari	Aning Yulastuti, A.Md

Mengetahui,  
Waka Kurikulum



Prilh Hartati, S.Pd, M.Par

Surakarta, 18 Juli 2016  
K3 Jasa Boga



Sri Purnaningsih, S.Pd

**DAFTAR HADIR MAHASISWA PPL UNY  
DI SMK SAHID SURAKARTA  
TAHUN PELAJARAN 2016/2017**

NO.	NAMA	JULI													
		16	18	19	20	21	22	23	25	26	27	28	29	30	
1	Nice Diah	<i>Nice</i>	<i>Nice</i>	<i>Nice</i>	<i>Nice</i>	<i>Nice</i>	<i>Nice</i>	<i>Nice</i>	<i>Nice</i>	<i>Nice</i>	<i>Nice</i>	<i>Nice</i>	<i>Nice</i>	<i>Nice</i>	<i>Nice</i>
2	Ummu Auliya	<i>Ummu</i>	<i>Ummu</i>	<i>Ummu</i>	<i>Ummu</i>	<i>Ummu</i>	<i>Ummu</i>	<i>Ummu</i>	<i>Ummu</i>	<i>Ummu</i>	<i>Ummu</i>	<i>Ummu</i>	<i>Ummu</i>	<i>Ummu</i>	<i>Ummu</i>
3	Indra	<i>Indra</i>	<i>Indra</i>	<i>Indra</i>	<i>Indra</i>	<i>Indra</i>	<i>Indra</i>	<i>Indra</i>	<i>Indra</i>	<i>Indra</i>	<i>Indra</i>	<i>Indra</i>	<i>Indra</i>	<i>Indra</i>	<i>Indra</i>
4	Rullyanti	<i>Rullyanti</i>	<i>Rullyanti</i>	<i>Rullyanti</i>	<i>Rullyanti</i>	<i>Rullyanti</i>	<i>Rullyanti</i>	<i>Rullyanti</i>	<i>Rullyanti</i>	<i>Rullyanti</i>	<i>Rullyanti</i>	<i>Rullyanti</i>	<i>Rullyanti</i>	<i>Rullyanti</i>	<i>Rullyanti</i>
5	Lufti Rian	<i>Lufti</i>	<i>Lufti</i>	<i>Lufti</i>	<i>Lufti</i>	<i>Lufti</i>	<i>Lufti</i>	<i>Lufti</i>	<i>Lufti</i>	<i>Lufti</i>	<i>Lufti</i>	<i>Lufti</i>	<i>Lufti</i>	<i>Lufti</i>	<i>Lufti</i>
6	Ahmad Iqbalul	<i>Ahmad</i>	<i>Ahmad</i>	<i>Ahmad</i>	<i>Ahmad</i>	<i>Ahmad</i>	<i>Ahmad</i>	<i>Ahmad</i>	<i>Ahmad</i>	<i>Ahmad</i>	<i>Ahmad</i>	<i>Ahmad</i>	<i>Ahmad</i>	<i>Ahmad</i>	<i>Ahmad</i>
7	Ismul Yanuar	<i>Ismul</i>	<i>Ismul</i>	<i>Ismul</i>	<i>Ismul</i>	<i>Ismul</i>	<i>Ismul</i>	<i>Ismul</i>	<i>Ismul</i>	<i>Ismul</i>	<i>Ismul</i>	<i>Ismul</i>	<i>Ismul</i>	<i>Ismul</i>	<i>Ismul</i>
8	Astiyasari	<i>Astiyasari</i>	<i>Astiyasari</i>	<i>Astiyasari</i>	<i>Astiyasari</i>	<i>Astiyasari</i>	<i>Astiyasari</i>	<i>Astiyasari</i>	<i>Astiyasari</i>	<i>Astiyasari</i>	<i>Astiyasari</i>	<i>Astiyasari</i>	<i>Astiyasari</i>	<i>Astiyasari</i>	<i>Astiyasari</i>
9	Ahmad Zul	<i>Ahmad</i>	<i>Ahmad</i>	<i>Ahmad</i>	<i>Ahmad</i>	<i>Ahmad</i>	<i>Ahmad</i>	<i>Ahmad</i>	<i>Ahmad</i>	<i>Ahmad</i>	<i>Ahmad</i>	<i>Ahmad</i>	<i>Ahmad</i>	<i>Ahmad</i>	<i>Ahmad</i>
10	Tiana Adiasari	<i>Tiana</i>	<i>Tiana</i>	<i>Tiana</i>	<i>Tiana</i>	<i>Tiana</i>	<i>Tiana</i>	<i>Tiana</i>	<i>Tiana</i>	<i>Tiana</i>	<i>Tiana</i>	<i>Tiana</i>	<i>Tiana</i>	<i>Tiana</i>	<i>Tiana</i>

Surakarta, .....  
Wk. Kurikulum

Prith Hartati, S.Pd., M.Pd

**DAFTAR HADIR MAHASISWA PPL UNY**  
**DI SMK SAHID SURAKARTA**  
**TAHUN PELAJARAN 2016/2017**

NAMA	AGUSTUS																													
	TANGGAL																													
Jice Diyah	1	2	3	4	5	6	8	9	10	11	12	13	15	16	17	18	19	20	22	23	24	25	26	27	28	29	30			
Jimmu Auliyah	1	2	3	4	5	6	8	9	10	11	12	13	15	16	17	18	19	20	22	23	24	25	26	27	28	29	30			
Indra	1	2	3	4	5	6	8	9	10	11	12	13	15	16	17	18	19	20	22	23	24	25	26	27	28	29	30			
Rullyanti	1	2	3	4	5	6	8	9	10	11	12	13	15	16	17	18	19	20	22	23	24	25	26	27	28	29	30			
Utif Rian	1	2	3	4	5	6	8	9	10	11	12	13	15	16	17	18	19	20	22	23	24	25	26	27	28	29	30			
Uhammad Iqbalul	1	2	3	4	5	6	8	9	10	11	12	13	15	16	17	18	19	20	22	23	24	25	26	27	28	29	30			
Samul Yanuar	1	2	3	4	5	6	8	9	10	11	12	13	15	16	17	18	19	20	22	23	24	25	26	27	28	29	30			
Asyiasari	1	2	3	4	5	6	8	9	10	11	12	13	15	16	17	18	19	20	22	23	24	25	26	27	28	29	30			
Uhammad Zuli	1	2	3	4	5	6	8	9	10	11	12	13	15	16	17	18	19	20	22	23	24	25	26	27	28	29	30			
Tiana Adiasari	1	2	3	4	5	6	8	9	10	11	12	13	15	16	17	18	19	20	22	23	24	25	26	27	28	29	30			

Surakarta, .....  
 Wk. Kurikulum .....

Prith Hartati, S.Pd., M.Par

**DAFTAR HADIR MAHASISWA PPL UNY**  
**DI SMK SAHID SURAKARTA**  
**TAHUN PELAJARAN 2016/2017**

NO.	NAMA	SEPTEMBER																			
		TANGGAL																			
1	Nice Diah	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
2	Ummu Auliya	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>				
3	Indra	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>				
4	Rulipanti	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>				
5	Lutfi Rian	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>				
6	Ahmad Iqbalul	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>				
7	Ismul Yanuar	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>				
8	Astiyasari	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>				
9	Ahmad Zul	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>				
10	Tiana Adiasari	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>				


Surakarta, .....  
 Wk. Kurikulum .....  
  
 Prih Hartati, S.Pd., M.Par

**JADWAL PIKET PPL UNY TAHUN AJARAN 2016 / 2017**

No.	Nama Mahasiswa	Hari					
		Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	
1	Nice Diah	■			■		
2	Ummu Auliya		■				
3	Indra				■	■	
4	Rulliyati			■		■	
5	Lutfi Rian S		■		■		
6	Ahmad Iqbalul	■				■	
7	Ismul Yanuar			■			
8	Astiyasari			■			
9	Ahmad Zulfikar	■				■	
10	Tiana Adiasari						

\* Piket mulai berlaku tgl 21 Juli 2016 Mulai jam 06.45 - 15 menit setelah selesai jam KBM

Surakarta, 20 Juli 2016

  
Sri Purnaningsih, S.Pd

PETUGAS PIKET UNIT PRODUKSI PERIODE JULI-SEPTEMBER 2016

No.	Nama Mahasiswa	Guru Pendamping	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu
1	Nice Diah	Aning Yulastuti, A.Md						
2	Ummu Auliya	Kristiyono S.S.Pd,M.Par						
3	Idra	Sri Purnaningsih, S.Pd						
4	Ruliyati	Prih Hartati, S.Pd, M.Par						
5	Astyasari	Rarah Lusiana Dewi, S.Pd						
6	Lufti Rian S	Wahyu Tri Hastiningsih, S.Pd, M.Par						
7	Ismul Yanuar							
8	Ahmad Iqbalul							
9	Ahmad Zulfikar							
10	Tiana Adiasari							

Mengetahui:

Surakarta, 18 Juli 2016

K3 Jasa Boga

Kepala Unit Produksi

  
Sri Purnaningsih, S.Pd

  
Kristiyono Sawarno, S.Pd, M.Par

Sifat : Luwes/No. 269/SK/Kep. SMK-S/11/2016

JAM KE	WAKTU	KELAS X			KELAS XI			KELAS XII															
		UPW	BB	APH 1	APH 2	APH 3	JB 1	JB 2	JB 3	UPW	BB	APH 1	APH 2	APH 3	JB 1	JB 2	JB 3	UPW	BB	APH 1	APH 2	APH 3	JB 1

0	06.35 - 07.15	Ag 9	Pg 4	No 11	Wd 17	Wu 19	In 9	Ra 58	Nr 56	Mt 25	Sy 76	Ga 10	Dy 7	Pt 12	Ay 2	Wt 14	Dn 3	Py 3	Ni 6	Es 6	Ad 7	Wb 4	Il 8	Re 6
1	07.15 - 07.55	Ag 9	Pg 4	No 11	Wd 17	Wu 19	In 9	Ra 58	Nr 56	Mt 25	Sy 76	Ga 10	Dy 7	Pt 12	Ay 2	Wt 14	Dn 3	Py 3	Ni 6	Es 6	Ad 7	Wb 4	Il 8	Re 6
2	07.55 - 08.35	Ag 9	Pg 4	No 11	Wd 17	Wu 19	In 9	Ra 58	Nr 56	Mt 25	Sy 76	Ga 10	Dy 7	Pt 12	Ay 2	Wt 14	Dn 3	Py 3	Ni 6	Es 6	Ad 7	Wb 4	Il 8	Re 6
3	08.35 - 09.15	Ag 8	Dn 3	Hr 10	Ba 52	Ar 1	Se 7	Ra 58	Nr 56	Pw 35	Sy 76	No 11	Dy 7	Mg 48	Wb 4	Ay 2	Ni 6	Py 3	Sy 76	Wd 49	Es 6	Wu 50	Re 6	Wt 14
4	09.15 - 09.55	Ad 7	Dn 3	Hr 10	Ba 52	Ar 1	Se 7	Ra 58	Nr 56	Mu 1	Pg 4	Wb 4	Ay 2	Mg 48	Pt 12	ErUr 1	Ni 6	No 11	Sy 76	Wd 49	Es 6	Wu 50	Re 6	Wt 14
09.55 - 10.10		<i>Istirahat</i>																						
5	10.10 - 10.50	Ad 7	Dn 3	Rz 39	Ba 52	Bm 14	Se 7	Nr 56	Hr 10	Mu 1	Pg 4	Wb 4	No 11	Mg 48	Pt 12	ErUr 1	Ni 6	Pw 38	Sy 76	Wd 49	Es 6	Wu 50	An 61	Kr 60
6	10.50 - 11.30	Ad 7	In 9	Rz 39	Ay 2	Ba 18	Ar 8	Nr 56	Hr 10	Bm 14	Dy 7	Il 8	Dn 3	Mg 48	Ra 58	Pr 56	Ni 6	Pw 38	Sy 72	Wu 50	Pt 12	Wd 49	Wt 62	Kr 60
7	11.30 - 12.10	Hr 10	Il 8	Bm 14	Ay 2	Ba 18	Ar 8	Nr 56	Ay 1	Ni 6	Pt 12	Il 8	Dn 3	Mg 48	Ra 58	Fr 56	Wt 14	Pw 29	Sy 72	Wu 50	No 11	Wd 49	Wt 62	Kr 60
12.10 - 12.40		<i>Isona</i>																						
8	12.40 - 13.20	Hr 10	Ar 8	In 13	Dn 3	Ba 52	Es 6	Nr 56	Ar 1	Ni 6	Ar 5	Yt 41	Wt 14	Il 8	Ra 58	Pr 56	Dy 7	Pw 29	Sy 72	Wu 50	No 11	Wd 49	Wt 62	Kr 60
9	13.20 - 14.00	No 11	Hr 10	Wd 17	Dn 3	Ba 52	Es 6	Ar 8	In 9	Ni 6	Ar 5	Yt 41	Pt 12	Ay 2	Ra 58	Pr 56	Dy 7	Pw 36	Sp 71	Wu 44	Ga 10	Rz 51	Wt 62	Kr 60
10	14.00 - 14.40	No 11	Hr 10	Wd 17	Dn 3	Ba 52	Es 6	Ar 8	In 9	Ni 6	Bm 14	Yt 41	Pt 12	Ay 2	Ra 58	Pr 56	Dy 7	Pw 36	No 11	Wu 44	Ga 10	Wt 62	Wt 62	Kr 60

0	06.35 - 07.15	Ni 6	Ay 2	Pg 4	Si 7	In 9	Bm 14	Es 6	Nr 57	Mt 26	Sp 70	Mg 48	No 11	Yt 42	Kr 57	Ra 58	Pr 56	Dy 7	Ni 6	Pt 12	Wb 4	Il 8	Ag 2	Wt 62
1	07.15 - 07.55	Ni 6	Ay 2	Pg 4	Si 7	In 9	Bm 14	Es 6	Nr 57	Mt 26	Sp 70	Mg 48	No 11	Yt 42	Kr 57	Ra 58	Pr 56	Dy 7	Ni 6	Pt 12	Wb 4	Il 8	Ag 2	Wt 62
2	07.55 - 08.35	Ni 6	Si 7	Ay 2	Ba 18	In 9	Pg 4	Hr 10	Nr 57	Mt 26	Sp 70	Mg 48	Wb 4	Yt 42	Kr 57	Ra 58	Pr 56	Dy 7	Ni 6	No 11	Wu 50	Es 6	Ad 7	Wt 62
3	08.35 - 09.15	Ni 6	Si 7	Ay 2	Ba 18	Ar 8	Pg 4	Hr 10	Nr 57	Ac 31	Sp 70	Mg 48	Wb 4	Yt 42	Kr 57	Ra 58	Pr 56	Dy 7	Ni 6	No 11	Wu 50	Es 6	Ad 7	Wt 62
4	09.15 - 09.55	Bm 14	Si 7	Se 7	Hr 10	Ar 8	In 13	Ay 2	Nr 57	Ac 31	Sp 70	Mg 48	Yt 41	No 11	Kr 57	Ra 58	Pr 56	Re 6	Py 3	Rz 45	Wu 50	Es 6	Ad 7	Wt 62
09.55 - 10.10		<i>Istirahat</i>																						
5	10.10 - 10.50	Pw 17	Pw 68	Se 7	Hr 10	Mg 48	In 13	Ay 2	Nr 57	Dn 3	Ga 10	Ba 47	Yt 41	Ar 5	Kr 57	Ra 58	Pr 56	Ra 6	Py 3	Rz 45	Wu 44	Es 6	Ad 7	Wt 62
6	10.50 - 11.30	Pw 17	Pw 68	Se 7	Es 6	Mg 48	Ay 2	In 13	Ar 8	Dn 3	Ga 10	Ba 47	Yt 41	Ar 5	Dy 7	Pt 12	Ra 58	Ac 37	Ni 6	Rz 51	Wu 44	Ad 7	Ga 10	An 61
7	11.30 - 12.10	Tt 16	Sy 75	Wu 16	Es 6	Mg 48	Ra 58	In 13	Ar 8	Ar 5	No 11	Ba 47	Ay 2	Ni 6	Dy 7	An 59	Ra 58	Ac 37	Wt 14	Rz 51	Py 3	Ad 7	Ga 10	Il 8
12.10 - 12.40		<i>Isona</i>																						
8	12.40 - 13.20	Tt 16	Sy 75	Wu 16	Es 6	Mg 48	Ra 58	Nm 11	Nr 57	Ar 5	No 11	Wd 46	Ba 47	Ni 6	Dy 7	An 59	Ra 58	Ga 10	Pt 12	Yt 42	Py 3	Ad 7	Re 6	Il 8
9	13.20 - 14.00	Tt 15	Sy 65	In 13	Ar 8	Wu 16	Ra 58	Nm 11	Nr 57	Il 8	Ay 2	Wd 46	Ba 47	Ni 6	Ar 5	An 59	Ra 58	Ga 10	Dy 7	Yt 42	Py 3	MuUr 1	No 11	Ar 1
10	14.00 - 14.40	Tt 16	Sy 65	Ar 8	Wu 16	Ra 58	Bm 14	Kr 57	Il 8	Il 8	Ay 2	Wd 46	Ba 47	Ni 6	Ar 5	An 59	Ra 58	Wt 14	Dy 7	Yt 42	MuUr 1	No 11	Ar 1	

0	06.35 - 07.15	Pg 4	Pg 4	Wd 17	Nr 56	Yd 7	Pt 55	Mt 27	Sy 72	Ar 5	Mg 48	Dy 7	Ay 2	Ni 6	An 59	Ra 58	Wb 4	Ga 10	Py 3	UP 43	Es 6	Kr 60	Pt 12	
1	07.15 - 07.55	Pw 18	Sp 73	Ba 15	Pg 4	Wd 17	Nr 56	Yd 7	Pt 55	Mt 27	Sy 72	Ar 5	Mg 48	Dy 7	Ay 2	Ni 6	An 59	Wb 4	Ga 10	Py 3	UP 43	Es 6	Kr 60	Pt 12
2	07.55 - 08.35	Pw 18	Sp 73	Ba 15	Wu 16	Wd 17	Nr 56	Pg 4	Yd 7	Mt 27	Sy 72	Ar 5	Mg 48	Dy 7	No 11	Ni 6	An 59	Re 6	Ag 2	Py 3	UP 43	Es 6	Kr 60	Pt 12
3	08.35 - 09.15	Ac 20	Sp 73	Ba 18	Wu 16	Dn 3	Nr 56	Pg 4	Yd 7	Pw 33	Sy 72	Ay 2	Mg 48	Dy 7	No 11	Ni 6	An 59	Re 6	Ag 2	Py 3	UP 43	Es 6	Kr 60	Pt 12
4	09.15 - 09.55	Ac 20	Sp 70	Ba 18	Wu 39	Ay 2	Nr 56	In 9	Es 6	Pw 33	Sy 72	Dy 7	Mg 48	No 11	Dn 3	Ni 6	An 59	Re 6	Il 8	Mu 1	Er 1	Py 3	Kr 60	Ad 7

*Istirahat*

JAM KE-	WAKTU	KELAS X										KELAS XI										KELAS XII									
		UPW	BB	APH 1	APH 2	APH 3	JE 1	JB 2	JB 3	UPW	BB	APH 1	APH 2	APH 3	JB 1	JB 2	JB 3	UPW	BB	APH 1	APH 2	APH 3	JB 1	JB 2							
6	10.50 - 11.30	Ac 23	Sp 70	In 6	Mg 46	Ba 15	An 53	Nm 57	Es 6	Pw 34	Sj 72	Dy 7	At 1	Y1 41	Wb 14	No 11	Hr 10	Ag 2	Pt 12	UP 43	Es 01	Pv 3	Kr 60	Ad 7							
7	11.30 - 12.10	Ac 23	Sp 70	Sj 7	Mg 48	Ba 15	An 53	Nm 57	Es 6	Pt 12	UP 43	Es 6	Wb 14	An 59	At 5	At 5	At 5	At 5	At 5	At 5	At 5	At 5	At 5	At 5							
8	12.40 - 13.20	Mu 11	Sy 67	Ay 2	Mg 48	No 11	Ra 54	Nm 57	An 53	Dy 7	Il 8	Ni 6	Y1 42	Wb 46	An 59	At 5	At 5	Pt 12	Sp 71	Es 6	Kz 40	UP 43	Py 3	Ga 11							
9	13.20 - 14.00	Mu 11	Ay 2	Wu 39	Mg 48	No 11	Ra 54	Nm 57	An 53	Dy 7	Il 8	Ni 6	Y1 42	Wb 46	An 59	At 5	At 5	Pt 12	Sp 71	Es 6	Wb 14	UP 43	Pt 12	Ga 11							
10	14.00 - 14.40	Mu 11	No 11	Wu 39	Il 13	Ra 54	Nm 57	An 53	Dy 7	Il 8	Ni 6	Y1 42	Wb 46	An 59	At 5	At 5	At 5	Pt 12	Sp 71	Es 6	Wb 14	UP 43	Pt 12	Ga 11							

0	06.35 - 07.15	Pg 4	Es 6	Dn 3	Ba 15	In 13	Nm 57	An 53	Yd 7	Pw 35	Sp 71	Ar 1	Il 8	Ga 10	Mu 1	Dy 7	Pt 12	Mt 28	Sp 71	Wb 14	Wd 49	Y1 42	Wb 4	No 1
1	07.15 - 07.55	Pg 4	Es 6	Dn 3	Ba 15	In 13	Nm 57	An 53	Yd 7	Pw 35	Sp 71	Ar 1	Il 8	Ga 10	Mu 1	Dy 7	Pt 12	Mt 28	Sp 71	Wb 4	Wd 49	Y1 42	Wb 4	No 1
2	07.55 - 08.35	Ag 2	Es 6	Dn 3	Ba 15	Pg 4	Nm 57	An 53	Tr 3	Pw 35	Sp 71	Ar 1	Il 8	Ga 10	Mu 1	Dy 7	Pt 12	Mt 28	Sp 71	Wb 4	Wd 49	Y1 42	Wb 4	No 1
3	08.35 - 09.15	Ag 2	Es 6	Dn 3	Ar 1	Pg 4	Nm 57	Mu 1	Tr 3	Ac 32	Sp 71	Pt 12	Ga 10	Mg 48	Ni 6	Dy 7	Ra 58	Pw 33	Sp 71	Wb 4	Wd 49	Y1 42	Wb 4	Py 3
4	09.15 - 09.55	Tt 22	Sy 74	Ar 1	Hr 10	Nm 57	Mu 1	Tr 3	Ac 32	Sp 71	Y1 42	Ga 10	Mg 48	Ni 6	Dn 3	Ra 58	Pw 33	Dy 7	Pt 12	Il 8	No 11	Wb 14	Ad 7	
09.55 - 10.10		<i>Istirahat</i>																						
5	10.10 - 10.50	Tt 22	Sy 74	Es 6	In 13	Hr 10	Nm 57	Tr 3	Ag 2	Pw 30	Sp 71	Y1 42	Mg 40	Wb 14	Ni 6	Dn 3	Re 58	Mu 1	Dy 7	Ga 10	Il 8	No 11	Ar 1	Ad 7
6	10.50 - 11.30	Tt 21	Sy 74	Es 6	Mu 11	Dn 3	Nm 11	Tr 3	Ag 2	Pw 30	Sp 71	Y1 42	Mg 40	Ba 17	Ni 6	Kr 57	Re 58	Mu 1	Dy 7	Ga 10	Ag 2	Ad 7	Ar 1	An 6
7	11.30 - 12.10	Tt 21	Sy 69	Mg 48	No 11	Dn 3	Nm 11	Tr 3	Ra 58	Hr 10	Ar 1	Ay 2	Ni 6	Ba 17	Pt 56	Kr 57	Mu 1	Dy 7	No 11	Il 8	Ag 2	Ad 7	Pt 12	An 6
12.10 - 12.40		<i>Istirahat</i>																						
8	12.40 - 13.20	Ac 19	Sy 69	Mg 48	Bm 14	Es 6	Tr 3	In 9	Re 58	Hr 10	Ar 1	No 11	Ni 6	Ba 17	Pt 56	Kr 57	Mu 1	Dy 7	Ga 10	Il 8	Y1 42	Pt 12	Re 6	An 6
9	13.20 - 14.00	Ac 19	Sy 69	Mg 48	In 9	Es 6	Tr 3	Kr 54	Ra 58	Ay 2	Dy 7	Pt 12	Ni 6	Ar 1	Hr 10	Kr 57	No 11	Il 8	Sy 72	Ad 7	Y1 42	Rz 45	Re 6	An 6
10	14.00 - 14.40	Ar 1	Mg 48	In 9	Es 6	Tr 3	Kr 54	Ra 58	Ay 2	Dy 7	Wb 14	Ni 6	Ar 1	Hr 10	Kr 57	No 11	Il 8	Sy 72	Ad 7	Pt 12	Rz 45	Re 6	An 6	

0	06.50 - 07.30	Tr 3	No 11	Ba 52	In 13	Sj 7	Nm 11	Vd 7	Bm 14	Pg 4	Ni 6	Mg 40	Ar 1	Wb 4	Il 8	Hr 10	Pt 12	Pw 35	Sy 76	Ad 7	Es 6	Rz 41	An 61	Py 3
1	07.30 - 08.10	Tr 3	In 13	Ba 52	Rz 19	Sj 7	Nm 11	Vd 7	Pg 4	No 11	Ni 6	Mg 40	Ar 1	Dn 3	Il 8	Hr 10	Wb 4	Pw 35	Mu 1	Ad 7	Es 6	Ag 2	An 61	Py 3
2	08.10 - 08.50	Tr 3	In 13	Ba 52	Rz 19	Sj 7	Nm 11	Vd 7	Pg 4	No 11	Ni 6	Mg 40	Ar 1	Dn 3	Il 8	Hr 10	Wb 4	Pw 35	Mu 1	Ad 7	Es 6	Ag 2	An 61	Py 3
3	08.50 - 09.30	Tr 3	In 13	Ba 52	Rz 19	Sj 7	Ay 2	Ra 54	Pg 4	No 11	Ni 6	Mg 40	Dn 3	Wb 14	Pt 12	Wb 4	Wb 4	Pw 35	Mu 1	Ad 7	Es 6	Ag 2	An 61	Re 6
09.30 - 10.00		<i>Istirahat</i>																						
4	10.00 - 10.40	In 13	Ar 1	Ar 1	Sj 7	Rz 19	Mu 1	Es 6	Nm 11	Pt 12	Ni 6	Dn 3	Wd 46	Il 8	Pt 56	Wb 4	Ay 2	Ac 32	Pg 4	Ag 2	Ad 7	Ga 10	An 61	Re 6
5	10.40 - 11.20	In 13	Bm 14	Ar 1	Sj 7	Rz 19	Mu 1	Es 6	Nm 11	Pt 12	Ni 6	Dn 3	Wd 46	Il 8	Pt 56	Wb 4	Ay 2	Ac 32	Pg 4	Ag 2	Ad 7	Ga 10	An 61	Re 6

0	06.35 - 07.15	Kegiatan Ekstrakurikuler																				
1	07.15 - 07.55	Kegiatan Ekstrakurikuler																				
2	07.55 - 08.35	Kegiatan Ekstrakurikuler																				
08.35 - 09.00		<i>Istirahat</i>																				
3	09.00 - 09.40	Kegiatan Ekstrakurikuler																				
4	09.40 - 10.20	Kegiatan Ekstrakurikuler																				



Tingkat/ Kelas : X/3  
Semester : satu

Mata Pelajaran : Melakukan Persiapan Pengolahan  
Standar Kompetensi : .....  
Kompetensi Dasar : .....

PERTEMUAN KE-	HARI/ TANGGAL	JAM KE	URAIAN KEGIATAN STANDAR KOMPETENSI / KOMPETENSI DASAR
1	Selasa 26/12/16	8	Menjelaskan definisi pengertian persiapan pengolahan
2	Selasa 2/1/16	8	Macam-macam alat pengolahan makanan
3	Selasa 9/1/16	8	Perlengkapan pengolahan & K3 persiapan pengolahan
4	Rabu 10/1/16	1	K3 pengolahan Makanan
5	Selasa 23/1/16	8	Ruang bersih dapur
6	Rabu 24/1/16	1	<del>UHT</del> UHT
7	Selasa 20/1/16	8	Praktik UHT
8	Rabu 31/1/16	1	Perawatan & penyusunan peralatan
9	Selasa 6/2/16	8	Persiapan dasar (preparation) pengolahan
10	Rabu 7/2/16	1	Rata Makanan Nabati
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			

Tingkat/ Kelas : ..... Mata Pelajaran : .....  
 Semester : ..... Standar Kompetensi : .....  
 Kompetensi Dasar : .....  
 : .....

PERTEMUAN KE-	EVALUASI / TUGAS	MULAI TANGGAL	SELESAI TANGGAL
1	klasifikasi peralatan penyolakan, membuat x 10 beri gambar & penjelasan		
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			

### RUBRIK PENILAIAN TUGAS

No	Indikator	Kriteria	Skor
	<p>Jika mencari tugas klasifikasi peralatan pengolahan makanan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparations equipment</li> <li>• Processing equipment</li> <li>• Holding equipment</li> <li>• Serving equipment</li> </ul> <p>Masing-masing 10 contoh alat disertai gambar dan penjelasan</p>	<p>Jika siswa mengumpulkan sangat tepat waktu, jumlah sesuai, disertai gambar, keterangan jelas, dan kerapian</p>	<p>80 - 76</p>
	<p>Jika mencari tugas klasifikasi peralatan pengolahan makanan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparations equipment</li> <li>• Processing equipment</li> <li>• Holding equipment</li> <li>• Serving equipment</li> </ul> <p>Masing-masing 10 contoh alat disertai gambar dan penjelasan</p>	<p>Jika siswa mengumpulkan kurang tepat waktu, jumlah kurang sesuai, gambar dan keterangan kurang jelas, dan kerapian kurang</p>	<p>75 - 71</p>
	<p>Jika mencari tugas klasifikasi peralatan pengolahan makanan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparations equipment</li> <li>• Processing equipment</li> <li>• Holding equipment</li> <li>• Serving equipment</li> </ul> <p>Masing-masing 10 contoh alat disertai gambar dan penjelasan</p>	<p>Jika siswa mengumpulkan tidak tepat waktu, jumlah tidak sesuai, gambar dan keterangan tidak jelas, dan kerapian kurang</p>	<p>70 - 66</p>
	<p>Jika mencari tugas klasifikasi peralatan pengolahan makanan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparations equipment</li> <li>• Processing equipment</li> <li>• Holding equipment</li> <li>• Serving equipment</li> </ul> <p>Masing-masing 10 contoh alat disertai gambar dan penjelasan</p>	<p>Jika siswa mengumpulkan sangat tidak tepat waktu, jumlah tidak sesuai, gambar dan keterangan tidak jelas, dan kerapian sangat kurang</p>	<p>65 - 60</p>

## Soal Ulangan Harian 1

<b>Mata pelajaran</b>	<b>: Melakukan Persiapan Pengolahan</b>
<b>Kompetensi Keahlian</b>	<b>: Jasa Boga</b>
<b>Kelas</b>	<b>: X / I</b>
<b>Waktu</b>	<b>: 40 menit</b>

Soal A

Jawablah pertanyaan berikut dengan benar!

1. Apa yang dimaksud dengan persiapan pengolahan?
2. Sebutkan tujuan dari persiapan pengolahan makanan!
3. Peralatan pengolahan makanan diklasifikasikan menjadi 4, sebutkan dan beri masing-masing 2 contoh!
4. Jelaskan secara singkat peralatan pengolahan di bawah ini:
  - Stock pot
  - Frying pan
  - Mixing bowl
  - Peeler
5. Berilah empat contoh perlengkapan dapur yang pengoperasiannya menggunakan listrik!
6. Sebutkan hal apa saja yang masuk dalam personal hygiene persiapan pengolahan!
7. Sebutkan sebab terjadinya kecelakaan kerja di dapur!
8. Apa tujuan dari pemakaian komponen dalam pakaian kerja seperti:
  - Syal leher
  - Sepatu safety
  - Baju cook lengan panjang dengan dada berlapis dua
9. Dalam penggunaan dapur perlu memperhatikan beberapa hal,sebutkan apa sajakah itu?
10. Sebutkan kelebihan dan kekurangan dari bentuk dapur “single line”!

## Jawaban A

1. Mengatur segala sesuatu pada tempatnya sebelum suatu kegiatan dilakukan atau merupakan segala sesuatu yang harus disiapkan sebelum pengolahan
2. Untuk menunjang kegiatan pengolahan makanan, sehingga dapat terselenggara dengan teratur, rapi, berjalan lancar, tepat waktu, efisien, menyenangkan dan pekerjaan dilakukan dengan sempurna
3. Peralatan pengolahan:
  - Preparation equipment  
Ex: knife, chopping board
  - Processing equipment  
Ex: saute pan, kompor
  - Holding equipment  
Ex: leadle, cake tong
  - Serving equipment  
Ex: plate, spoon
4. Stock pot: panci yang digunakan untuk membuat kaldu, merebus dan membuat soup  
Frying pan: alat untuk menggoreng atau memasak dengan minyak yang sedikit  
Mixing bowl: mangkuk yang digunakan untuk mengaduk , mencampur makanan  
Peeler: alat yang digunakan untuk mengupas sayur , bawang
5. Egg boiler, toaster, microwave, refrigerator
6. Kebersihan tubuh  
Kebersihan pribadi di tempat kerja  
Kebersihan baju kerja
7. Kecerobohan/ keteledoran  
Mengantuk  
Kelelahan  
Ketidaktahuan akan bahaya
8. Syal leher (necktie): untuk menghisap keringat yang timbul dibagian leher agar tidak jatuh dimakanan  
Sepatu safety: untuk melindungi kaki dari panas dan benda tajam, alas bersol karet agar tidak terpeleset dan tidak mudah capek  
Baju cook lengan panjang dengan dada berlapis dua: untuk melindungi lengan dari percikan bahan panas dan melindungi dada dari pengaruh panas dan dingin.
9. - Setelah dipakai dapur harus dibersihkan secara teratur  
- Bak cuci harus bersih dari sisa kotoran  
- Saluran air di dapur tidak boleh tergenang
10. Kelebihan: hemat tempat, bisa ditempatkan pada dapur yang kurang lebar  
Kekurangan: kurang efisien, untuk satu jenis dapur saja, ruang geraknya jauh

## Soal Ulangan Harian 1

<b>Mata pelajaran</b>	<b>: Melakukan Persiapan Pengolahan</b>
<b>Kompetensi Keahlian</b>	<b>: Jasa Boga</b>
<b>Kelas</b>	<b>: X / I</b>
<b>Waktu</b>	<b>: 40 menit</b>

### Soal B

Jawablah pertanyaan berikut dengan benar!

1. Sebutkan kegiatan / hal yang umumnya dilakukan pada Mise En Place!
2. Sebutkan tujuan dari pengolahan makanan!
3. Sebutkan tiga peralatan pengolahan yang terbuat dari kayu!
4. Jelaskan secara singkat peralatan pengolahan di bawah ini:
  - Sauce pot
  - Colander
  - Leadle
  - Strainer
5. Sebutkan empat, macam-macam jenis pisau (knife) yang kalian ketahui!
6. Faktor apa sajakah yang perlu diperhatikan dari K3 (keamanan keselamatan kerja) dalam persiapan pengolahan!
7. Apa saja yang perlu diperhatikan agar terhindar dari kecelakaan saat bekerja di dapur?
8. Apa tujuan dari pemakaian komponen dalam pakaian kerja seperti:
  - Topi
  - Celana panjang
  - Celemek (apron)
9. Dapur yang ideal harus memenuhi beberapa syarat, apa sajakah itu?
10. Sebutkan kelebihan dan kekurangan dari bentuk dapur “L”!

## Jawaban B

1. Persiapan diri, persiapan alat, persiapan bahan, pengukuran, pencucian, penyiangan, pemotongan, dan persiapan penyajian
2. Meningkatkan rasa makanan  
Mengubah bentuk penampilan dari bahan makanan  
Memperbaiki tekstur  
Membuat makanan agar aman dikonsumsi
3. Chopping board, Rolling pan, Tray
4. Sauce pot: panci yang digunakan untuk memasak saus  
Colander: alat yang digunakan untuk meniriskan sayuran yang direbus atau setelah dicuci  
Leadle: sendok yang digunakan dalam pengolahan atau menyendok soup  
Strainer: alat yang digunakan untuk menyaring
5. Bread knife, Carving knife, Cleaver, Filleting knife
6. Faktor personal atau pribadi dari diri sendiri  
Faktor dari tempat kerja atau lingkungan  
Faktor dari orang lain  
Faktor dari alat dan perlengkapan pengolahan
7. - Konsentrasi selama bekerja
  - Mengetahui prosedur kerja yang benar
  - Jangan lengah pada waktu kerja
8. Topi (hat): menjaga rambut yang rontok tidak jatuh ke makanan dan juga untuk menghisap keringat yang timbul di kepala  
Celana panjang: untuk melindungi kaki dan badan bagian bawah lainnya dari pengaruh panas.  
Celemek (apron): untuk melindungi bagian kaki dan badan bagian bawah dari percikan bahan panas dan menjaga pakaian bawah/ celana tidak cepat kotor.
9. - Cukup ventilasi, pertukaran udara dan sisa pembakaran keluar dengan baik
  - Penerangan, dapur harus cukup penerangan baik dari sinar matahari maupun penerangan buatan
  - Lantai sebaiknya bertanggung supaya mudah membersihkan dan dinding bercat putih supaya terlihat bersih dan terang atau hijau muda karna warna ini tidak disukai lalat
10. Kelebihan: bisa diterapkan pada ruangan yang terbatas, jalur sirkulasi relatif lebih nyaman untuk beraktifitas, bentuk yang "L" dapat memisahkan antara dapur bersih dan dapur yang kotor  
Kekurangan: membutuhkan banyak tenaga untuk bergerak ke tempat lain

## NORMA PENILAIAN

### Soal Ulangan Harian 1

Mata pelajaran : Melakukan Persiapan Pengolahan

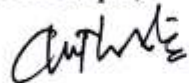
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga

Kelas : X / I

No	Bobot Soal	Skor Nilai	Jumlah Skor Nilai
1	Mudah	5	5
2	Mudah	5	10
3	Sedang	10	20
4	Sedang	10	30
5	Mudah	5	35
6	Sulit	15	50
7	Sedang	10	60
8	Sedang	10	70
9	Sulit	15	85
10	Sulit	15	100
		<b>Jumlah</b>	<b>100</b>

Surakarta, Agustus 2016

Guru Mapel,



Prih Hartati, S.Pd, M. Par

Mahasiswa PPL,



Indra Dwi Saputra

Lembar Pemantauan Proses Pembelajaran  
 SMK Sahid Surakarta  
 Tahun Pelajaran 2016/2017

Mapel : Persiapan Pengolahan  
 Kelas : X JB 1

No.	Nama Siswa	Nilai Tugas		Ulangan Harian 1	
				Nilai	Remidi
1	Anisatullatifah Clevery Putri Priyono	65	√	90	
2	Abednego Aditama			66	80
3	Abdul Majid Fahmi Abdat			80	
4	Agung Novianto Putro	60	√	92	
5	Aldo Markilino Cahyono				
6	Arfiella Leony Christy	60	√	83	
7	Bima Totarisrta			57	80
8	Dhandy Daffa Indra Ramadhan			53	80
9	Erlinda Dwi Lestari	60	√	84	
10	Gea Citra Tahliaingrum	80	√	90	
11	Helmania Kharisma Sari	60	√	73	80
12	Isnaini Tyaswening	60	√	63	80
13	Krisna Arif Ridwan Saputra	63	√	75	80
14	Laily Durotul Kholilah	72	√	80	
15	Meffan Ayutri Hansari	63	√	81	
16	Muhammad Irsyad Aufa	60	√	67	80
17	Muhhamat Alwin Dwi Saputro			72	80
18	Novita Sari	60	√	88	
19	Puteri Puji Lestari	65	√	77	80
20	Rizky Indra Pradana			85	
21	Rosy Fad'la Nadi	80	√	87	
22	Silawasti Hanna Stefenisia Laia	80	√	48	80
23	Steviolla Kharisma Wijaya	65	√	92	
24	Tasyania Muntoha	63	√	72	80
25	Teofilus Anugerah Kislew			69	80
26	Umamah Febiyani			46	80
27	Yohana Mei Palupi	63	√	48	80
28	Yosi Rinto Kurniawan			88	
29	Yunita Kusumawardani	65	√	74	80
30	Zulfa Mabila Herman	60	√	77	80

Lembar Pemantauan Proses Pembelajaran  
 SMK Sahid Surakarta  
 Tahun Pelajaran 2016/2017

Mapel : Persiapan Pengolahan  
 Kelas : X JB 2

No.	Nama Siswa	Nilai Tugas		Ulangan Harian 1	
				Nilai	Remidi
1	Andan Regita Cahyani	65	√	83	
2	Adham Tri Prasetyo	60	√	46	80
3	Adila Rahmadanti	70	√	87	
4	Agni Ayu Wardana			58	80
5	Anja Pasha Edwi Gana	80	√	59	80
6	Annisa Imaniar	65	√	80	
7	Ardyan Perbowo Widjarnak			35	80
8	Dewi Puspita Sari			52	
9	Devita Moza Prawesti			49	80
10	Dika Puspitasari	73	√	81	
11	Enkanora			89	
12	Faqih Raida Salma Al Fawa			60	80
13	Latansya Wahyuningrum	73	√	31	80
14	Muhamad Roland Rizky Al			45	80
15	Muhammad Arif Bahrudin	60	√	48	80
16	Mutiara Agusti Maharani			42	80
17	Narendra Cahya Saputra			45	80
18	Nur Fatikhaya Almuntahana			52	80
19	Pahala Desteen Sahaya	77	√	61	80
20	Rahmalia Nuraini Ayu			32	80
21	Rheza Xaqvier Mahsa			57	80
22	Safira Putri Riswana	63	√	61	80
23	Sekar Arum Tri Nofia	75	√	55	80
24	Siti Hanifah	77	√	51	80
25	Teagar Agnistya Seno			86	
26	Toni Rahmanda Putra	70	√	80	
27	Yahya Steiven Setiawan			51	80
28	Yunita Dwi Utami			70	80
29	Vera Kartika	67	√	64	80
30	Ikhsan Indra				

Lembar Pemantauan Proses Pembelajaran  
 SMK Sahid Surakarta  
 Tahun Pelajaran 2016/2017

Mapel : Persiapan Pengolahan  
 Kelas : X JB 3

No.	Nama Siswa	Nilai Tugas		Ulangan Harian 1	
				Nilai	Remidi
1	Adam Brian Saputra	60	√	2	
2	Alfaridzi Naufal Aqshal			66	80
3	Alfinca Meilantifah	70	√	49	80
4	Ali Friyanto	60	√	31	
5	Anisa Fatimah Az Zahro	70	√	70	80
6	Annisa Puteri Sitoresmi	72	√	42	
7	Aqirul Tri Widyastuti	65	√	59	80
8	Bagus Setyaji	60	√	53	
9	Denia Nadia Aurelia			33	
10	Ersa Eka Yuliana	67	√	82	
11	Fitria Sholihyah	60	√	38	80
12	Hiryandhika Ridha Winnastya			40	
13	Jasmine Firdaus			58	
14	Khoffifah Putri Firdausia	65	√	68	80
15	Lusiana Arohmatika	60	√	67	80
16	Mahmud	70	√	57	
17	Miftah Farhani	66	√	51	
18	Muhammad Harish Putranto			35	
19	Nur Fadhilah Djalaludin A	68	√	81	
20	Purti Kusuma Wardani	72	√	72	80
21	Revina Oktavia Setyaningrum	70	√	72	80
22	Rinto Aditia	65	√	59	
23	Rizky Ananta Prabaswara	65	√	56	
24	Sekar Ayu Asmara Pinkaneta	60	√	80	
25	Siti Nur Sabittah	75	√	67	80
26	Syaiful Romadhon				
27	Tarania Yoga Hakim	70	√	50	
28	Taufiq Setyo Prambudi	65	√	38	
29	Vania Siti Kurniasari	65	√	62	80
30	Yusike Khairul Nisa	65	√	83	

# DOKUMENTASI PPL SMK SAHID SURAKARTA

**KARTU BIMBINGAN PPL/MAGANG II DI SEKOLAH/LEMBAGA**  
**PUSAT PENGEMBANGAN PPL DAN PKL**  
 LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENDAYAGUNAAN MANUSIA PEMBERIAN & PMP/UNY  
 TAHUN 2016 - 2018

**F04**  
UNTUK MAHASISWA

Nama Sekolah/Lembaga: SMK Sahid Surakarta  
 Alamat Sekolah/Lembaga: Jl. ...  
 Nama PPL / Magang II: ...  
 Prodi / Fakultas PPL / Magang II: ...  
 Jarak Mahasiswa PPL / Magang II: ...

No.	Tgl. Kunjungan	Isi	Materi Pembinaan	Kemampuan	Tempat Magang (di PPL / Magang II)
1.	27 Juni 2016	0	Perencanaan Kegiatan PPL / Magang II	1. Kemampuan ...	...
2.	28 Juni 2016	0	Profil dan Kelembagaan	...	...
3.	1 Juli 2016	0	Kelembagaan Sekolah PPL / Magang II	...	...
4.	11 Juli 2016	0	Kelembagaan Sekolah PPL / Magang II	...	...

*(Note: The form includes a stamp from SMK Sahid Surakarta and a signature of the PPL/Magang II student.)*







