

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



**Disusun Oleh :
ISMUL YANUAR
15511247001**

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

LEMBAR PENGESAHAN

Pengesahan laporan kegiatan PPL di SMK Sahid Surakarta

Nama : Ismul Yanuar
NIM : 15511247001
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana
Fakultas : Teknik

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

Menyetujui,

Dosen Pembimbing PPL

Guru Pembimbing & Koordinator PPL
SMK Sahid Surakarta

Prihastuti Ekawatiningsih M Pd

Prih Hartati S Pd M Par

NIP. 19750428 199903 2 002

NIP. 19770827 200501 2 012

Mengetahui,

Kepala sekolah

SMK Sahid Surakarta



Naim Mahuri, S.Pd., M.Pd

KATA PENGANTAR

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

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

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

1. Naim Mabruhi, S.Pd.,M.Pd, selaku Kepala Sekolah SMK Sahid Surakarta yang telah memberikan izin untuk pelaksanaan kegiatan PPL di SMK Sahid Surakarta
2. Prihastuti Ekawatiningsih, S.Pd.,M.Pd, selaku Dosen Pembimbing Lapangan PPL, terimakasih sudah memberi bimbinganselama kami melaksanakankegiatan PPL.
3. Prih Hartati S.Pd.,M.Par selaku guru pembimbing PPL, terima kasih atas bimbingannya selama melaksanakan PPL di SMK Sahid Surakarta.
4. Sri Purnaningsih, S.Pd. selaku koordinator PPL SMK Sahid Surakarta.
5. Teman-teman PPL di SMK Sahid Surakarta, terima kasih atas kerjasamanya selama ini.
6. Seluruh bapak dan Ibu guru serta karyawan SMK Sahid Surakarta yang telah menerima kami dengan baik.
7. Bapak dan Ibu, yang selalu memberikan dukungan baik itu moral dan materil, serta selalu memberikan motivasi agar PPL di SMK Sahid Surakarta dapat terlaksana dengan baik dan lancar.

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

Yogyakarta, 15 September 2016

Ismul Yanuar

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
ABSTRAK.....	v
BAB 1 PENDAHULUAN.....	6
A. Analisi Situasi.....	7
B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL	16
BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL.....	18
A. Kegiatan PPL	18
B. Pelaksanaan PPL.....	22
C. Analisis Hasil.....	27
D. Refleksi.....	29
BAB III PENUTUP	31
A. KESIMPULAN.....	31
B. SARAN.....	32
DAFTAR PUSTAKA.....	34

ABSTRAK
LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN
DI SMK SAHID SURAKARTA

OLEH :

Ismul Yanuar

15511247001

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

Tujuan dari kegiatan PPL adalah untuk mengembangkan teori yang telah didapat selama perkuliahan, dan untuk mengembangkan diri menumbuhkan kemampuan sebagai bekal untuk menjadi tenaga pendidik di masa yang akan datang.

Setiap mahasiswa PPL sudah ditentukan guru pembimbing oleh sekolah. Guru pembimbing tersebut akan memonitoring mahasiswa PPL selama mengajar di kelas. Namun, sebelum mengajar, mahasiswa wajib membuat perangkat pembelajaran yang meliputi RPP dan media pembelajaran yang di konsultasikan kepada guru pembimbing. Penulis mengajar secara Individu pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia kelas XI JB 1,2. Berbagai media pembelajaran sudah disumbangkan dalam berbagai bentuk agar dapat lebih membantu proses KBM di SMK Sahid Surakarta. Media tersebut juga akan lebih mempermudah guru dalam mengajar karena siswa akan lebih memahami lagi.

Kata Kunci : ppl uny, smk sahid surakarta, laporan Individu

BAB 1

PENDAHULUAN

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

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

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

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

A. Analisi Situasi

1. Sejarah SMK Sahid Surakarta

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

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

2. VISI

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

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

3. MISI

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

- a. Melaksanakan implementasi pengendalian mutu melalui penyelenggaraan Unit Penjamin Mutu yang mampu melaksanakan pengembangan yang berkesinambungan/ terus menerus dengan memperoleh sertifikat Internasional, selambat - lambatnnya tahun 2012.

- b. Memiliki jalinan kerjasama yang erat dan saling menguntungkan dengan pihak Bisnis yang dikembangkan oleh Sahid Group, baik dalam program Pendidikan, Pelatihan, Penelitian dan Pengabdian Masyarakat. Dari kerjasama ini akan dihasilkan SDM yang mampu membawa kejayaan Sahid Group yang lebih terukur dan berkesinambungan.
- c. Memiliki jalinan kerjasama yang erat dengan pihak Pemerintah baik Pusat maupun Daerah, Pihak Swasta serta pihak Luar Negeri sesuai dengan ciri khas bidang garapan masing - masing, sehingga terjadi sinergi dan dikenalnya secara luas lembaga Pendidikan di Yayasan Sahid Jaya.
- d. Mengembangkan jalinan yang kuat dengan Lembaga Pendidikan yang memberikan input siswa/ mahasiswa melalui Program Sekolah Binaan. Khusus Sekolah Pasca Sarjana adalah Perguruan Tinggi Binaan di berbagai wilayah terutama wilayah dimana lembaga pendidikan berdomisili. Dengan pola binaan ini, maka kesinambungan siswa/ mahasiswa yang akan melanjutkan lebih terukur.
- e. Terciptanya pola pengembangan kewirausahaan di setiap lembaga pendidikan di bawah Yayasan Sahid Jaya melalui:
 - 1) Akademik : memasukkan dalam kurikulum dan Pembuatan Modul sebagai materi Pokok Pembelajaran.
 - 2) Penelitian : Penyelenggaraan penelitian dan kajian atas usaha bisnis baik kecil, menengah maupun besar. Diawali usaha Sahid Group.
 - 3) Pengabdian Masyarakat : dengan pembinaan Usahan kecil dan Menengah oleh Dosen/ Guru bersama siswa/ mahasiswa
 - 4) Penyelenggaraan Usaha dengan Pengembangan Inti oleh siswa/ mahasiswa.
 - 5) Memanfaatkan anggaran dikti untuk pengembangan kewirausahaan mahasiswa.
 - 6) Dikembangkan unit pembinaan untuk pengembangan wawasan Kebangsaan, Iman dan Taqwa yang menghasilkan Insan Berbudi Luhur dan Berwatak Mulia

4. Letak Geografis dan Kondisi Fisik Sekolah

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

a. Kondisi fisik sekolah

Kondisi Fisik Sekolah dapat dikatakan baik, walaupun terkendala oleh keterbatasan lahan namun kebersihannya terjaga. Adapun gedung dan fasilitas sekolah adalah sebagai berikut :

Nama	Kondisi Saat ini						Kebutuhan		
	Jmlh Ruang	Luas m ²	Total Luas (m ²)	Jmlh Baik	Jumlah Rusak		Jml Ruang	Luas (m ²)	Total Luas (m ²)
					Sdang	Berat			
Ruang Perpustakaan	1	30	30	1	0	0	1	30	30
Ruang Perpustakaan Multimedia	1	30	30	1	0	0	0	0	0
Ruang Kelas	20	30	600	18	2	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 Multimedia	1	30	30	0	1	0	1	0	0
Ruang Praktek Usaha perjalanan Wisata	2	20	40	2	0	0	2	20	40
Ruang Praktek Akomodasi Perhotelan	3	20	60	1	0	0	3	0	0
Ruang Praktek Jasa Boga	2	60	120	1	0	0	1	60	60

Nama sarana	Kondisi saat ini					Kebutuhan Alat
	Jumlah Alat	Jumlah Baik	Jumlah rusak sedang	Jumlah rusak Berat	Jmlah Alat	+/-
Ruang Perpustakaan						
Akses Point	1	1	0	0	3	-2
Hub/Switch hub	3	3	0	0	3	0
Komputer Laptop	11	10	1	0	25	-15
Komputer PC	20	17	3	0	30	-13
Komputer Server	0	0	0	0	1	-1
Printer Laser	0	0	0	0	1	-1
LCD Proyektor	6	6	0	0	10	-4
Printer	7	5	2	0	10	-3
Router	0	0	0	0	-1	1
Ruang Kelas						
Komputer Laptop	0	0	0	0	21	-21
LCD Proyektor	0	0	0	0	21	-21
Ruang Lab Bahasa						
Komputer Laptop	0	0	0	0	1	-1
Komputer PC	0	0	0	0	30	-30
Komputer server	1	1	0	0	1	0
Printer Laser	0	0	0	0	1	-1

LCDProyektor	1	1	0	0	1	0
Ruang Praktek Komputer						
Akses Point	1	1	0	0	3	-2
Hub/Switch	3	3	0	0	3	0
Komputer Laptop	20	17	3	0	30	-13
Komputer Server	0	0	0	0	1	-1
Printer Laser	0	0	0	0	1	-1
LCD Proyektor	1	1	0	0	2	-1
LCD unit	6	6	0	0	10	-4
Printer	7	5	2	0	10	-5
Router	0	0	0	0	1	-1
Ruang Lab Multimedia						
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
Ruang Praktek Usaha Perjalanan Wisata						
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
LCDProyektor	1	1	0	0	2	-1
Ruang Praktek Akomodasi Perhotelan						

Basket Trolley	3	3	0	0	3	0
Counter check	1	1	0	0	1	0
Dryer	1	0	1	0	2	-1
Komputer server	1	1	0	0	3	-2
Mesin Cuci	2	2	0	0	5	-3
Washtafel	1	1	0	0	3	-2
Ruang Praktek Jasa Boga						
Baki/Loyag alumunium	60	0	0	0	60	0
Big Mixer	2	0	0	0	2	0
Blender	4	0	0	0	4	0
Choper	4	0	0	0	4	0
Driying Oven	33	0	0	0	33	0
Food Procesor	1	1	0	0	3	-2
Fiying Pan	18	18	0	0	28	-10
Kipas Angin	6	0	0	0	6	0
Kompor Gas	39	0	0	0	39	0
Kompor Gas Oven	5	4	1	0	10	-5
Kulkas(Refe rigator)	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

Timbanga	16	0	0	0	16	0
----------	----	---	---	---	----	---

Secara keseluruhan, sarana dan prasarana diatas kondisinya cukup baik dan menunjang terselenggaranya kegiatan pembelajaran yang kondusif. Walaupun ada beberapa fasilitas yang perlu sedikit dilakukan perbaikan, baik pengecatan dan penataan ruang.

5. Potensi Siswa, Guru dan Karyawan

a. Potensi Sekolah

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

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

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

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

b. Potensi Wisata

SMK Sahid Surakarta terdiri dari kelas terdiri atas 6 kelas Jasa Boga, 3 kelas UPW, 8 kelas Perhotelan dan untuk busana kelasnya masih gabung. dengan yang lain soalnya siswanya sedikit. Siswa-siswa SMK Sahid Surakarta cukup aktif baik dalam mengikuti kegiatan belajar mengajar di dalam kelas maupun kegiatan ekstrakurikuler.

c. **Potensi Guru**

Guru dan pegawai di SMK Sahid Surakarta berjumlah 93 orang yang terdiri dari 2 guru pengajar bergelar S2, 70 guru pengajar bergelar S1, 4 guru pengajar bergelar D3 serta 17 tenaga administrasi.

d. **Potensi Karyawan**

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

6. Media Pembelajaran

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

7. Kegiatan Ekstrakurikuler

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

- a. Osis
- b. Paskibra
- c. Masion
- d. Pramuka
- e. PMR (Palang Merah Remaja)

8. Fasilitas dan Media KBM

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

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

9. Perpustakaan Sekolah

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

10. Bimbingan Konseling

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

Layanan diberikan untuk membantu permasalahan siswa baik masalah pribadi, sosial, belajar maupun karir. Guru pembimbing membantu permasalahan siswa dengan sebaik mungkin sesuai dengan tingka profesional bimbingan dan konseling. Dalam menyelesaikan masalah siswa, selain melakukan analisis data guru pembimbing juga melakukan analisis dengan cara lain misalnya wawancara, observasi dan kerjasama pihak lain yang terkait.

11. Unit Kesehatan Sekolah

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

B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL

1. Program PPL

a. Penyusunan Perangkat Persiapan Pembelajaran

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

b. Kegiatan Praktik Mengajar

Kegiatan praktik mengajar dilaksanakan mulai tanggal 5 Agustus 2014. Kegiatan tersebut dilaksanakan sesuai dengan jadwal mengajar guru pembimbing masing-masing. Praktik mengajar dilaksanakan minimal 8 kali oleh setiap praktikan PPL pada masing-masing jurusan. Berikut ini adalah rancangan kegiatan PPL secara global sebelum melakukan praktik mengajar di kelas.

- 1) Konsultasi dengan guru pembimbing mengenai jadwal mengajar, pembagian materi, dan persiapan mengajar, yang akan dilaksanakan mulai tanggal 15 Juli 2014.
- 2) Membantu guru dalam mengajar serta mengisi kekosongan kelas apabila terdapat guru pembimbing tidak masuk atau ada kepentingan.
- 3) Menyusun persiapan untuk praktik terbimbing, artinya tugas yang harus dikerjakan oleh mahasiswa ditentukan oleh guru dan harus di konsultasikan kepada guru pembimbing mata pelajaran.
- 4) Melaksanakan praktik mengajar terbimbing, artinya bahwa bimbingan dilaksanakan pada kelas dengan materi berbeda. Praktik

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

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

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL

A. Kegiatan PPL

1. Persiapan Program dan Kegiatan PPL

Persiapan sangat diperlukan oleh mahasiswa sebelum diterjunkan secara langsung ke sekolah untuk melaksanakan praktik PPL. Sebelum penerjunan PPL secara langsung ke sekolah, maka sebelumnya mahasiswa melakukan persiapan, yang meliputi kegiatan observasi kondisi sekolah, observasi kelas, pengajaran mikro, pembekalan PPL, dan persiapan mengajar.

Pelaksanaan PPL memerlukan persiapan-persiapan agar pelaksanaannya dapat berjalan dengan lancar. Oleh sebab itu diperlukan persiapan-persiapan sebagai berikut:

a. Pengajaran Mikro / Micro Teaching (PPL 1)

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

Pelaksanaan micro teaching dilakukan dalam kelompok kecil dengan anggota mahasiswa sebanyak 10-16 orang. Pelaksanaan kegiatan micro diampu oleh ibu Yuriani bertujuan agar mahasiswa lebih fokus dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran. Dengan adanya pembelajaran micro teaching, maka diharapkan mahasiswa memperoleh bekal/ pengalaman dan telah mempersiapkan mental sebelum terjun langsung ke sekolah.

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

b. Pembekalan

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

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 bulan juni Tujuan observasi adalah untuk mengetahui kondisi sekolah secara mendalam agar mahasiswa dapat menyesuaikan diri pada pelaksanaan PPL di sekolah. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam observasi itu adalah lingkungan fisik sekolah, sarana prasarana sekolah, dan kegiatan belajar mengajar secara umum.

2) Observasi Pembelajaran di Kelas

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 juni. Berdasarkan observasi yang telah dilakukan tersebut, mahasiswa mendapat masukan tentang cara guru mengajar dan metode yang akan digunakan. Selain itu, sikap siswa dalam menerima pelajaran juga dapat memberi gambaran bagaimana metode yang tepat untuk diaplikasikan pada saat praktik mengajar. Adapun hasil observasi belajar adalah sebagai berikut:

1. Perangkat Pembelajaran
 - a. Satuan pembelajaran
 - b. Rencana pelaksanaan Pembelajaran
2. Proses Pembelajaran
 - a. Membuka Pelajaran
 - b. Penyajian Materi
 - c. Metode Pembelajaran
 - d. Penggunaan Bahasa
 - e. Penggunaan Waktu
 - f. Gerak
 - g. Cara Memotivasi siswa
 - h. Teknik Bertanya
 - i. Teknik Penguasaan Kelas
 - j. Penggunaan Media
 - k. Bentuk dan cara Evaluasi
 - l. Menutup Pelajaran
3. Perilaku Siswa
 - a. Perilaku siswa di dalam kelas
 - b. Perilaku siswa di luar kelas

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

ntuk 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

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

Sesuai dengan kesepakatan bersama dengan guru pembimbing mata pelajaran, praktikan diberi kesempatan untuk melakukan praktik mengajar di Kelas X JB 1 dan 2 dan XII JB 1 dan 2. Sesuai dengan kurikulum yang berlaku di SMK Sahid Surakarta maka kurikulum yang digunakan dalam proses pembelajaran adalah kurikulum KTSP untuk kelas XII dan Kurikulum 2013 untuk Kelas X. Mata pelajaran yang diberikan oleh guru pembimbing kepada praktikan yaitu Pengetahuan Bahan Makanan kelas X dan Hidangan Kesempatan Khusus dan Fusion Food kelas XII.

c) 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.

d) 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 Menagajar

Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 15 Juli sampai 15 September 2016. Praktikan dibimbing oleh guru pembimbing Praktikan melakukan praktik mengajar di kelas XI JB 1 , XI JB 2 dan XI JB 3, dengan alokasi waktu sebanyak 108 jam dengan 27 kali pertemuan. Berikut adalah deskripsi praktik mengajar yang dilakukan oleh praktikan.

NO	Tanggal	Kelas Yang diampu	Jam Pelajaran	Kegiatan
1	19 Juli 2016	XI JB 2	5 jam	Survei kelas dan review materi potongan sayuran
2	20 Juli 2016	XI JB 3	5 jam	Survei kelas dan review materi potongan sayuran
3	22 Juli 2016	XI JB 1	5 jam	Survei kelas, dan review materi potongan sayuran
4	25 Juli 2016	XI JB 2	5 jam	Review Materi Potongan sayuran
5	26 Juli	XI JB 3	5 jam	Mempelajari

	2016			Hidangan Olahan daging Kontinental
6	28 juli2016	XI JB 1	2 jam	Mempelajari Hidangan Olahan daging Kontinental
7	29 Juli 2016	XI JB 1	3 jam	Materi lanjutan Mempelajari Hidangan Olahan daging Kontinental
8	1 Agustus 2016	XI JB 2	5 jam	Mempelajari Hidangan Olahan daging Kontinental
9	2 Agustus 2016	XI JB 3	5 jam	Mempelajari Materi tentang olahan kentang dan sayuran
10	4 Agustus 2016	XI JB 1	2 jam	Mempelajari Materi tentang olahan kentang dan sayuran
11	5 Agustus 2016	XI JB 1	3 jam	Mempelajari Materi tentang olahan kentang dan sayuran
12	8 Agustus 2016	XI JB 2	5 jam	Mempelajari Materi tentang olahan kentang dan sayuran kelas
13	9 Agustus 2016	XI JB 3	5 jam	Praktek Olahan Pasta
14	12 Agustus 2016	XI JB 1	5 jam	Praktek Olahan Pasta
15	15 Agustus 2016	XI JB 2	5 jam	Praktek Olahan Daging Beserta Pelengkap dan sauce
16	16 Agustus 2016	XI JB 2	5 jam	Praktek Olahan Daging Beserta Pelengkap dan sauce

17	19 Agustus 2016	XI JB 1	5 jam	Praktek Olahan Daging Beserta Pelengkap dan sauce
18	22 Agustus 2016	XI JB 2	5 jam	MID Semester
19	23 Agustus 2016	XI JB 3	5 jam	MID Semester
20	25 Agustus 2016	XI JB 1	2 jam	MID Semester
21	26 Agustus 2016	XI JB 1	3 jam	Review soal mid semester
22	29 Agustus 2016	XI JB 2	5 jam	Review soal mid semester,remidi dan Mempelajari Hidangan Olahan Unggas Kontinental, serta membuat Job sheet Prakttik Olahan Unggas
23	30 Agustus 2016	XI JB 3	5 jam	Review soal mid semester,remidi dan Mempelajari Hidangan Olahan Unggas Kontinental, serta membuat Job sheet Prakttik Olahan Unggas
24	1 September 2016	XI JB 1	2 jam	Mempelajari Hidangan Olahan Unggas Kontinental
25	2	XI JB 1	3 jam	Membuat Job sheet

	September 2016			Praktek Olahan Unggas Kontinental
26	5 September 2016	XI JB 2	5 jam	Praktek Olahan Unggas
27	6 September 2016	XI JB 3	5 jam	Mempelajari Materi tentang <i>fish and shellfish</i> , serta membuat <i>Job Sheet</i> olahan unggas Kontinental
28	8 september 2016	XI JB 1	2 jam	Mempelajari Hidangan Olahan Unggas Kontinental
29	9 september 2016	XI JB 1	3 jam	Membuat Job sheet praktek olahan unggas kontinental
30	15 September 2016	XI JB 1	3 jam	Mempelajari Materi tentang <i>fish and shellfish</i>

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

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

- 1) Membuka Pelajaran:
 - a) Membuka pelajaran dengan salam dan doa
 - b) Presensi
 - c) Menyampaikan Tujuan Pembelajaran
- 2) Kegiatan Inti
 - a) Eksplorasi
 - b) Elaborasi

- c) Konfirmasi
- 3) Penutup
 - a) Menyimpulkan kegiatan pembelajaran
 - b) Memberikan tugas untuk pertemuan berikutnya
 - c) Salam

Kegiatan selain mengajar saat PPL yaitu Piket Guru, yang dilakukan pada hari senin, selasa, dan jumat sedangkan rabu saat tidak mengajar. Tugasnya menjaga di guru piket, absend kelas, mencatat murid yang tidak muk, murid ijin dan menggantikan guru yang sedang tidak hadir

2. Pendekatan, Metode, dan media pembelajaran

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

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

Media yang digunakan pada pembelajaran di kelas X dan XII adalah White Board, hand out, jobsheet dan powerpoint pada pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan dan Hidangan Kesempatan Khusus dan Fusion Food.

3. Umpan Balik Pembimbing

Setelah melaksanakan praktik mengajar, praktikan mendapat pengarahan dari guru pembimbing mengenai hasil evaluasi dalam mengajar sehingga praktikan mengetahui kelemahan dalam mengajar. Pengarahan ini bertujuan agar praktikan dapat memperbaiki kesalahan dan

kekurangan yang ada sehingga selanjutnya praktikan mampu meningkatkan kualitas mengajar.

4. Evaluasi

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

5. 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.

6. Penarikan

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

C. Analisis Hasil

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

Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 15 Juli 2016 sampai dengan 15 September 2016. Praktikan telah mengajar sebanyak 27 kali. Jadwal mengajar praktikan XI JB 1 sebanyak 40 jam pelajaran dengan 13 kali pertemuan, XI JB 2 sebanyak 40 jam pelajaran dengan 8 kali pertemuan. XI JB 3 sebanyak 30 jam pelajaran dengan 6 kali pertemuan.

Praktikan menggunakan buku selama kegiatan mengajar yaitu :

1. Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. (2008). *Restoran*. Jakarta : Direktorat Pembinaan sekolah Menengah Kejuruan

2. Prih Hartati, (2015). *Aneka Olahan Kentang dan Sayuran sebagai Hidangan Pendamping Main course*. Yogyakarta : PT Intan Sejati Klaten

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

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

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

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

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

- a. Praktik Mengajar: dimulai tanggal 15 Juli – 15 September 2016. Setiap mahasiswa mempunyai guru pembimbing dalam kegiatan pembelajaran di kelas. Jumlah jam mengajar per minggu disesuaikan dengan jumlah jam pelajaran untuk masing-masing mata pelajaran yang diampu

- b. Pembuatan atau Penambahan Media Pembelajaran, berupa media dan alat pembelajaran yang dapat digunakan untuk memperlancar kegiatan belajar mengajar di kelas. Kegiatan ini hanya dilaksanakan oleh beberapa mahasiswa PPL dibawah bimbingan dari guru pengampu mata pelajaran yang bersangkutan.
- c. Administrasi guru, mahasiswa belajar melaksanakan administrasi guru seperti pengisian kemajuan kelas, pengisian perangkat administrasi guru seperti presensi siswa, daftar nilai dan rekapitulasi hasil evaluasi tes formatif.
- d. Jumlah pertemuan/jam praktik mengajar mahasiswa tergantung dengan kesepakatan guru pembimbing lapangan masing-masing. Pelaksanaannya sesuai dengan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran) yang telah dirancang.

D. Refleksi

1. Faktor Pendukung

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

2. Faktor Penghambat

- a. Masalah yang timbul pada kegiatan PPL ini antara lain :
 - 1) Kemampuan siswa dalam menerima materi tidak sama
 - 2) Setiap kelas mempunyai sifat yang berbeda
 - 3) Ada beberapa siswa dalam kelas yang ramai pada waktu pelajaran sedang berlangsung.
- b. Untuk mengatasi masalah tersebut, mahasiswa praktikan melakukan hal-hal berikut :
 - 1) Melakukan pendekatan interpersonal untuk mendorong siswa agar lebih giat lagi belajarnya.
 - 2) Pada saat belajar menggunakan model pembelajaran yang dapat membuat siswa aktif.

- 3) Gaya mengajar untuk masing-masing kelas harus berbeda, menyesuaikan karakteristik siswa di tiap-tiap kelas.
- 4) Penyampaian materi harus pelan-pelan.
- 5) Memberikan peringatan agar tidak ramai pada waktu pelajaran.
- 6) Praktikan mengajak komunikasi dengan setiap siswa yang ramai sehingga siswa tersebut akan merasa lebih diperhatikan

BAB III

PENUTUP

A. KESIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan PPL Universitas Negeri Yogyakarta Tahun 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 Kontinental kelas XI JB 1, XI JB 2, dan XI JB 3 yang berada di SMK Sahid Surakarta. Setelah melaksanakan Praktik Pengalaman apangan (PPL) di SMK Sahid Surakarta, banyak pengalaman yang praktikan dapatkan mengenai situasi dan permasalahan pendidikan di suatu sekolah.

Program kerja PPL yang berhasil dilakukan adalah penyusunan rencana pembelajaran, penyusunan pelaksanaan pembelajaran, praktik mengajar dan mengadakan evaluasi pembelajaran. Dari kegiatan PPL terpadu yang dilaksanakan selama 2 bulan (dari tanggal 15 Juli sampai 15 September 2016), maka dapat dibuat suatu kesimpulan sebagai berikut :

1. Program PPL

Dari pelaksanaan PPL di SMK Sahid Surakarta dapat diambil kesimpulan

sebagai berikut :

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

B. SARAN

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

1. Bagi Sekolah

- a) Peningkatan kerja sama dan komunikasi yang harmonis antara pihak sekolah dengan mahasiswa PPL.
- b) Perlunya peningkatan penggunaan media pembelajaran yang sudah ada di sekolah dan penggunaan variasi metode pembelajaran sehingga dapat menarik siswa untuk giat belajar.
- c) Sarana dan prasarana yang sudah ada, hendaknya dapat dimanfaatkan dengan lebih efektif.
- d) Sekolah perlu mempertahankan pembinaan iman dan takwa 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.
- e) Kegiatan belajar mengajar maupun pembinaan minat dan bakat siswa hendaknya lebih ditingkatkan lagi kualitasnya agar prestasi yang selama ini diraih bisa terus dipertahankan.

2. Bagi Mahasiswa

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

f) Dalam proses evaluasi suatu kegiatan tidak hanya membahas permasalahan yang timbul dalam kegiatan yang terkait saja. Namun perlu juga diberikan suatu solusi atas permasalahan yang terjadi.

3. Bagi Universitas

a) Dalam proses evaluasi suatu kegiatan tidak hanya membahas permasalahan yang timbul dalam kegiatan yang terkait saja. Namun perlu juga diberikan suatu solusi atas permasalahan yang terjadi.

b) Pembekalan kegiatan PPL dan sosialisasi ketentuan yang harus dilaksanakan oleh mahasiswa dan sekolah hendaknya dikemas lebih baik lagi agar tidak terjadi simpang siur informasi yang menjadikan pihak mahasiswa dan sekolah menjadi kebingungan di tengah-tengah pelaksanaan PPL seperti ketentuan warna seragam, berapa kali mengajar, dsb

c) Kunjungan ke sekolah-sekolah mohon untuk lebih diperhatikan agar setiap sekolah benar-benar mendapat kunjungan dari pihak UPPL.

d) Pihak UPPL sebagai lembaga koordinator PPL yang menangani secara langsung kegiatan PPL diharapkan mampu melakukan sosialisasi secara efektif dan terperinci, sehingga program-program dapat berjalan sesuai dengan harapan UPPL dan mahasiswa.

DAFTAR PUSTAKA

- UPPL. 2014. Panduan KKN-PPL 2014 .Yogyakarta :UPPL Universitas Negeri Yogyakarta
- UPPL. 2014. Materi Pembekalan KKN-PPL 2014 .Yogyakarta :UPPL Universitas Negeri Yogyakarta
- Alwi, Hasan dkk. 2003.Tata Bahasa Baku Bahasa Indonesia. Jakarta: Balai Pustaka.
- Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa. 2003.Kamus Besar Bahas Indonesia. Jakarta: Balai Pustaka.

LAMPIRAN

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan	: SMK SAHID SURAKARTA
Kelas/Semester	: X1 BOGA / 1 dan 2
Mata Pelajaran	: Pengolahan dan Penyajian makanan Kontinental
Materi Pokok dari daging	: 1.8 Mendeskripsikan hidangan
Pertemuan ke	: 1
Alokasi Waktu	: 4 x 45 Menit

INDIKATOR

- Mengidentifikasi bagian-bagian dari sapi
- Menjelaskan potongan-potongan dari daging sapi
- Memahami cara penyimpanan daging yang baik
- Penerapan Potongan daging pada menu masakan Kontinental
- Menjelaskan cara *Thawing* yang benar
- Penentuan jumlah porsi hidangan daging

I. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Siswa dapat Mengidentifikasi bagian-bagian dari sapi
2. Siswa dapat Menjelaskan potongan-potongan dari daging sapi
3. Siswa dapat Memahami Cara penyimpanan Daging yang baik
4. Siswa dapat mengaplikasikan potongan-potongan daging pada menu masakan continental
5. Siswa dapat mengaplikasikan cara *Thawing* yang benar
6. Siswa dapat Menentukan jumlah porsi hidangan daging

II. MATERI PEMBELAJARAN

1. Mengidentifikasi bagian-bagian dari sapi
2. Menjelaskan potongan-potongan dari daging sapi
3. Memahami Cara penyimpanan Daging yang baik
4. Penerapan potongan daging pada menu masakan kontinental
5. Cara *Thawing* yang Benar
6. Penentuan Porsi hidangan daging.

III. METODE PEMBELAJARAN

Metode Pembelajaran : Ceramah, Diskusi dan tanya jawab

IV. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

1. Media : *Handout* Power Point Presentation
2. Alat : Laptop, LCD, dan Speaker Active
3. Sumber belajar :
Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. (2008). *Restoran*. Jakarta : Direktorat Pembinaan sekolah Menengah Kejuruan

V. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

1. Pendahuluan

Memeriksa kehadiran siswa, kebersihan dan kerapian kelas

Apersepsi

Guru menyampaikan apersepsi dengan mengajukan serangkaian pertanyaan mengenai materi sebelumnya dan yang akan disampaikan hari ini.

Memotivasi

- ❖ Guru memotivasi peserta didik dengan cara menginformasikan kegunaan pembelajaran dalam kehidupan sehari-hari.
- ❖ Guru menyampaikan tujuan pembelajaran mengenai Mendeskripsikan hidangan dari daging

2. Kegiatan inti

Eksplorasi

Mengorientasikan peserta didik pada proses pembelajaran materi tentang, Menjelaskan bagian bagian dari daging , potongan potongan daging, cara penyimpanan daging, dan pengaplikasian potongan daging pada hidangan menu masakan continental.

- ❖ Guru memberikan masalah kontekstual yang berkaitan dengan materi yang akan disampaikan, masalah tersebut disajikan dalam bentuk pertanyaan.
- ❖ Guru memberikan kesempatan pada peserta didik untuk mencermati pertanyaan yang diberikan.
- ❖ Meminta beberapa peserta didik untuk menyampaikan tanggapannya dan peserta didik lain menanggapi atau bertanya, sementara guru berperan sebagai fasilitator untuk mengklarifikasi jawaban peserta didik

- ❖ Guru menjelaskan materi ajar tentang sapi , Mengidentifikasi tentang macam-macam potongan daging sapi, Teknik penyimpanan daging sapi yang baik dan benar, penerapan potongan daging pada menu masakan continental.

Elaborasi

Membantu peserta didik dalam kegiatan belajar memahami dan mencerna materi pelajaran

- ❖ Guru Mengidentifikasi bagian-bagian dari sapi
- ❖ Guru Menjelaskan macam-macam potongan sapi
- ❖ Guru Menjelaskan Teknik penyimpanan daging sapi yang baik dan benar
- ❖ Guru menjelaskan penerapan potongan daging pada menu masakan continental

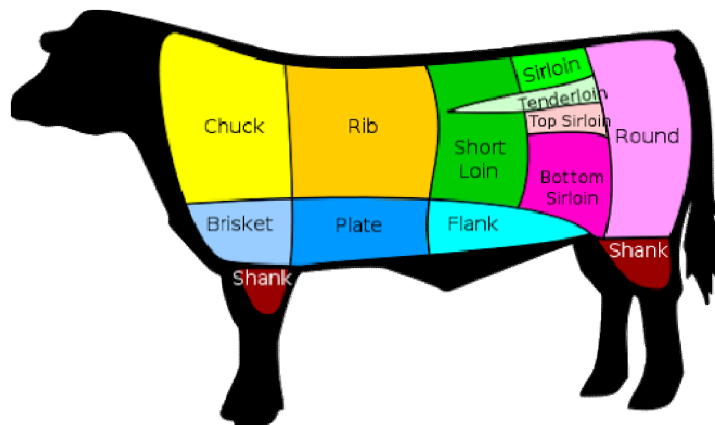
Konfirmasi

- ❖ Peserta didik melakukan refleksi terhadap proses pembelajaran yang telah dilakukan dan pencapaian kompetensi
- ❖ Guru menyampaikan rangkuman, mengevaluasi pekerjaan kelompok dengan menyisipkan simpulan-simpulan tentang materi yang telah diajarkan
- ❖ Guru memberikan kesempatan peserta didik untuk menanyakan hal-hal yang belum dipahami.

3. Penutup

- Guru melakukan umpan balik terhadap hasil pembelajaran yang telah dilakukan
- Guru meminta peserta didik untuk mencari contoh masakan yang menggunakan macam-macam potongan dari daging sapi

VI. Materi



VII. Penilaian

Indikator Pencapaian Kompetensi	Teknik Penilaian	Bentuk Instrumen
Memiliki sikap disiplin, rasa ingin tahu, mandiri, peduli terhadap lingkungan, dan tanggung jawab dalam memperhatikan penjelasan guru mencakup materi.	Tanya Jawab	Lembar Observasi
Menjawab pertanyaan post test secara tepat dan Benar	Post Test	Lembar Latihan

VIII. Soal

1. Sebutkan bagian-bagian dari daging sapi?
2. Sebutkan potongan-potongan daging sapi
3. Jelaskan cara penyimpanan daging sapi yang baik
4. Jelaskan cara *Thawing* yang benar?
5. Tenderloin terbagi menjadi 3 bagian, sebutkan ?
6. Hal-hal apa saja yang perlu diperhatikan saat memanggang bahan daging dalam berukuran besar/ utuh agar tidak mengalami peristiwa *case hardening*?

Kunci Jawaban :

1. Bagian-bagian daging sapi antara lain adalah Chuck, Brisket, Rib, Plate, short loin, flank, sirloin, tenderloin, top sirloin, bottom sirloin, Round, shank
2. Potongan-potongan daging sapi antara lain : *Chateaubriand, Tournedo, Fillet Mignon, "T" Bone steak, Entrecote, Chop, Cutlet.*
3. Cara penyimpanan daging yang baik dan benar adalah dengan cara daging dibersihkan dari darah dan kotoran, kemudian dimasukkan ke dalam kantong plastik lalu dibekukan pada lemari pembeku dengan suhu di bawah 9 derajat celsius.
4. Proses *Thawing* ada beberapa cara diantaranya adalah :
 - Mengeluarkan daging dari dalam almari pembeku ke dalam lemari pendingin
 - Merendam daging beku di dalam kom berisi air tanpa membuka pembungkusnya
 - Mengalir daging beku dengan air kran
 - Memasukkan daging ke dalam microwave
5. *Head fillet* (cheatu Briand), *Middle Fillet* (tournedos, fillet steak), *Tail Fillet* (stoganoff)

6. Hal-hal yang perlu diperhatikan diantaranya adalah :
- Saat proses pemanggangan menggunakan api kecil atau sedang
 - Melakukan *Basting* Proses yaitu mengoleskan cairan bumbu atau sauce secara berkala pada daging yang sedang di *roasting*

- **Penskoran**

Nomer Soal	Bobot
1	20
2	20
3	15
4	15
5	15
6	15

- **Rubrik Penilaian**

Skala	Keterangan
20	Jika jawaban benar / lengkap
10	Jika jawaban kurang lengkap
1	Jika jawaban salah

Mengetahui

Surakarta ,26 Juli 2016

Guru Mapel
PPL

Mahasiswa

Prih Hartati, M.Par

Ismul Yanuar

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan	: SMK SAHID SURAKARTA
Kelas/Semester	: X1 BOGA / 1 dan 2
Mata Pelajaran	: Pengolahan dan Penyajian makanan Kontinental
Materi Pokok dari unggas	: 1.8 Mendeskripsikan hidangan
Alokasi Waktu	: 4 x 45 Menit

INDIKATOR

- Menjelaskan pengertian unggas
- Mengidentifikasi pengelompokkan unggas
- Menjelaskan kualitas unggas yang baik
- Menjelaskan Potongan potongan *carcas*
- Menjelaskan Cara penyimpanan unggas
- Macam-macam hidangan unggas

I. TUJUAN PEMBELAJARAN

7. Siswa dapat Menjelaskan pengertian unggas
8. Siswa dapat Mengidentifikasi pengelompokkan unggas
9. Siswa dapat Menjelaskan kualitas unggas yang baik
10. Siswa dapat Menerapkan potongan-potongan *carcas*
11. Siswa dapat Menerapkan cara penyimpanan unggas
12. Siswa dapat Mengetahui macam-macam hidangan unggas

II. MATERI PEMBELAJARAN

- a. Pengertian Unggas
- b. Pengelompokkan Unggas
- c. Kualitas unggas yang baik
- d. Potongan-potongan *carcas*
- e. Teknik Penyimpanan Unggas
- f. Macam-macam Hidangan Unggas

III. METODE PEMBELAJARAN

Metode Pembelajaran : Ceramah, Diskusi dan tanya jawab

IV. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

4. Media : *Handout* Power Point Presentation

5. Alat : Laptop, LCD, dan Speaker Active
6. Sumber belajar :
Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. (2008). *Restoran jilid 2*. Jakarta :
Direktorat Pembinaan sekolah Menengah Kejuruan

V. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

4. Pendahuluan

Memeriksa kehadiran siswa, kebersihan dan kerapian kelas

Apersepsi

Guru menyampaikan apersepsi dengan mengajukan serangkaian pertanyaan mengenai materi sebelumnya dan yang akan disampaikan hari ini.

Memotivasi

- ❖ Guru memotivasi peserta didik dengan cara menginformasikan kegunaan pembelajaran dalam kehidupan sehari-hari.
- ❖ Guru menyampaikan tujuan pembelajaran mengenai Mendeskripsikan hidangan dari unggas

5. Kegiatan inti

Eksplorasi

Mengorientasikan peserta didik pada proses pembelajaran materi tentang, pengertian unggas, pengelompokkan unggas, kualitas unggas yang baik, potongan-potongan *carcass*, cara penyimpanan unggas, macam-macam hidangan unggas.

- ❖ Guru memberikan masalah kontekstual yang berkaitan dengan materi yang akan disampaikan, masalah tersebut disajikan dalam bentuk pertanyaan.
- ❖ Guru memberikan kesempatan pada peserta didik untuk mencermati pertanyaan yang diberikan.
- ❖ Meminta beberapa peserta didik untuk menyampaikan tanggapannya dan peserta didik lain menanggapi atau bertanya, sementara guru berperan sebagai fasilitator untuk mengklarifikasi jawaban peserta didik
- ❖ Guru menjelaskan materi ajar tentang sapi ,pengertian unggas, pengelompokkan unggas, kualitas unggas yang baik, potongan-potongan *carcass*, cara penyimpanan unggas, macam-macam hidangan unggas.

Elaborasi

Membantu peserta didik dalam kegiatan belajar memahami dan mencerna materi pelajaran

- Menjelaskan pengertian unggas
- Mengidentifikasi pengelompokan unggas
- Menjelaskan kualitas unggas yang baik
- Menjelaskan Potongan potongan *carcas*
- Menjelaskan Cara penyimpanan unggas
- Macam-macam hidangan unggas


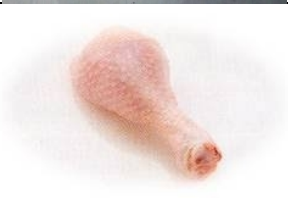
Konfirmasi





- ❖ Peserta didik melakukan refleksi terhadap proses pembelajaran yang telah dilakukan dan pencapaian kompetensi
- ❖ Guru menyampaikan rangkuman, mengevaluasi pekerjaan kelompok dengan menyisipkan simpulan-simpulan tentang materi yang telah diajarkan
- ❖ Guru memberikan kesempatan peserta didik untuk menanyakan hal-hal yang belum dipahami.

6. Penutup

- Guru melakukan umpan balik terhadap hasil pembelajaran yang telah dilakukan
- Guru meminta peserta didik untuk mencari contoh masakan yang menggunakan macam-macam potongan dari unggas

VI. Materi

			<i>Wing / Sayap</i>
			<i>Drumstick</i>

	<i>Breast/Dada</i>
	<i>Leg Pelvic meat attached / panggul</i>
	<i>Leg /kaki</i>
	<i>Thigh / Paha</i>

VII. Penilaian

Indikator Pencapaian Kompetensi	Teknik Penilaian	Bentuk Instrumen
Memiliki sikap disiplin, rasa ingin tahu, mandiri, peduli terhadap lingkungan, dan tanggung jawab dalam memperhatikan penjelasan guru mencakup materi.	Tanya Jawab	Lembar Observasi
Menjawab pertanyaan post test secara tepat dan Benar	Post Test	Lembar Latihan

VIII. Soal

- Apa saja yang termasuk unggas?
- Sebutkan kualitas unggas yang baik?
- Sebutkan potongan-potongan carcass?

- d. Bagaimana cara penyimpanan unggas?
- e. Potongan daging bagian breast cocok untuk hidangan?

Kunci jawaban

1. Hewan yang termasuk dalam golongan unggas antara lain adalah :
ayam, angsa, kalkun, itik, burung merpati
2. Kualitas daging yang baik antara lain :
 - Bagian daging lebih banyak dari bagian lainnya.
 - Tekstur daging lembut.
 - Bagian dada tampak berisi
 - Bagian paha tidak keras
 - Aroma segar
 - Karkas utuh.
3. potongan karkas diantaranya adalah : wings, thigh, meat attachead, drumstick, supreme, breast .
4. cara penyimpanan unggas adalah :
 - bersihkan unggas dari semua bulu dan kotoran, pastikan semua kotoran termasuk usus dan jeroan sudah hilang.
 - Simpan dalam ruang pendingin jika akan di gunakan dalam waktu dekat, jika di gunakan dalam waktu yang masih lama makan simpan di lemari pembeku
5. Hidangan yang cocok untuk ayam bagian dada adalah, chicken steak, chicken piccata milanaise, chicken gordon blue, chicken pineapple salad.

• **Penskoran**

Nomer Soal	Bobot
1	20
2	20
3	20
4	20
5	20

• **Rubrik Penilaian**

Skala	keterangan
20	Jika jawaban benar / lengkap
10	Jika jawaban kurang lengkap
1	Jika jawaban salah

Mengetahui

Surakarta , 8 Agustus 2016

Guru Mapel

Mahasiswa PPL

Prih Hartati, M.Par

IsmulYanuar

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan	: SMK SAHID SURAKARTA
Kelas/Semester	: X1 BOGA / 1 dan 2
Mata Pelajaran	: Pengolahan dan Penyajian makanan Kontinental
Materi Pokok sayur dan kentang	: Mendeskripsikan hidangan dari sayur dan kentang
Alokasi Waktu	: 4 x 45 Menit

INDIKATOR

- Menjelaskan fungsi kentang dalam hidangan kontinental
- Menjelaskan cara memilih kentang yang baik
- Menjelaskan cara pengolah yang tepat untuk kentang
- Menjelaskan fungsi sayuran dalam hidangan kontinental
- Menjelaskan sifat-sifat sayuran
- Menjelaskan klasifikasi sayuran
- Menjelaskan cara memilih sayuran yang baik
- Menjelaskan teknik pengolahan sayuran
- Menjelaskan cara penyimpanan sayur
- Menjelaskan potongan-potongan sayuran
- Menjelaskan contoh hidangan dari kentang
- Menjelaskan contoh hidangan dari sayuran

I. TUJUAN PEMBELAJARAN

13. Siswa dapat menjelaskan fungsi kentang dalam hidangan kontinental
14. Siswa dapat Menjelaskan cara memilih kentang yang baik
15. Siswa dapat Menjelaskan cara pengolah yang tepat untuk kentang
16. Siswa dapat Menjelaskan fungsi sayuran dalam hidangan kontinental
17. Siswa dapat Menjelaskan sifat-sifat sayuran
18. Siswa dapat Menjelaskan klasifikasi sayuran
19. Siswa dapat Menjelaskan cara memilih sayuran yang baik
20. Siswa dapat Menjelaskan teknik pengolahan sayuran
21. Siswa dapat Menjelaskan cara penyimpanan sayur
22. Siswa dapat Menjelaskan potongan-potongan sayuran
23. Menjelaskan contoh hidangan dari kentang
24. Menjelaskan contoh hidangan dari sayuran

II. MATERI PEMBELAJARAN

1. Menjelaskan fungsi kentang dalam hidangan kontinental
2. Menjelaskan cara memilih kentang yang baik
3. Menjelaskan cara pengolah yang tepat untuk kentang
4. Menjelaskan fungsi sayuran dalam hidangan kontinental
5. Menjelaskan sifat-sifat sayuran
6. Menjelaskan klasifikasi sayuran
7. Menjelaskan cara memilih sayuran yang baik
8. Menjelaskan teknik pengolahan sayuran
9. Menjelaskan cara penyimpanan sayur
10. Menjelaskan potongan-potongan sayuran
11. Menjelaskan contoh hidangan dari kentang
12. Menjelaskan contoh hidangan dari sayuran

III. METODE PEMBELAJARAN

Metode Pembelajaran : Ceramah, Diskusi dan tanya jawab

IV. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

7. Media : *Handout*
8. Alat : Laptop, LCD, Power Point Presentation
9. Sumber belajar :
 Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. (2008). *Restoran*. Jakarta : Direktorat Pembinaan sekolah Menengah Kejuruan
 Prih Hartati, (2015). *Aneka Olahan Kentang dan Sayuran sebagai Hidangan Pendamping Main course*. Yogyakarta : PT Intan Sejati Klaten

V. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

7. Pendahuluan

Memeriksa kehadiran siswa, kebersihan dan kerapihan kelas

Apersepsi

Guru menyampaikan apersepsi dengan mengajukan serangkaian pertanyaan mengenai materi sebelumnya dan yang akan disampaikan hari ini.

Memotivasi

- ❖ Guru memotivasi peserta didik dengan cara menginformasikan kegunaan pembelajaran dalam kehidupan sehari-hari.
- ❖ Guru menyampaikan tujuan pembelajaran mengenai Mendeskripsikan hidangan dari kentang dan sayuran

8. Kegiatan inti

Eksplorasi

Mengorientasikan peserta didik pada proses pembelajaran materi tentang, Menjelaskan tentang fungsi sayuran dan fungsi kentang pada masakan kontinental.

- ❖ Guru memberikan masalah kontekstual yang berkaitan dengan materi yang akan disampaikan, masalah tersebut disajikan dalam bentuk pertanyaan.
- ❖ Guru memberikan kesempatan pada peserta didik untuk mencermati pertanyaan yang diberikan.
- ❖ Meminta beberapa peserta didik untuk menyampaikan tanggapannya dan peserta didik lain menanggapi atau bertanya, sementara guru berperan sebagai fasilitator untuk mengklarifikasi jawaban peserta didik
- ❖ Guru menjelaskan materi ajar tentang kentang dan sayuran , Mengidentifikasi tentang kentang dan sayuran, cara penanganan kentang yang tepat, dan teknik olah yang tepat untuk kentang, mengidentifikasi jenis jenis sayuran, karakteristik sayuran yang baik dan contoh hidangan dari sayuran.

Elaborasi

Membantu peserta didik dalam kegiatan belajar memahami dan mencerna materi pelajaran

- ❖ Guru Menjelaskan fungsi kentang dalam hidangan kontinental
- ❖ Guru Menjelaskan cara memilih kentang yang baik
- ❖ Guru Menjelaskan cara pengolah yang tepat untuk kentang
- ❖ Guru Menjelaskan fungsi sayuran dalam hidangan kontinental
- ❖ Guru Menjelaskan sifat-sifat sayuran
- ❖ Guru Menjelaskan klasifikasi sayuran
- ❖ Guru Menjelaskan cara memilih sayuran yang baik
- ❖ Guru Menjelaskan teknik pengolahan sayuran
- ❖ Guru Menjelaskan cara penyimpanan sayur
- ❖ Guru Menjelaskan potongan-potongan sayuran
- ❖ Guru Menjelaskan contoh hidangan dari kentang
- ❖ Guru Menjelaskan contoh hidangan dari sayuran

Konfirmasi




- ❖ Peserta didik melakukan refleksi terhadap proses pembelajaran yang telah dilakukan dan pencapaian kompetensi
- ❖ Guru menyampaikan rangkuman, mengevaluasi pekerjaan kelompok dengan menyisipkan simpulan-simpulan tentang materi yang telah diajarkan
- ❖ Guru memberikan kesempatan peserta didik untuk menanyakan hal-hal yang belum dipahami.

9. Penutup



- Guru melakukan umpan balik terhadap hasil pembelajaran yang telah dilakukan
- Guru meminta peserta didik untuk mencari contoh masakan yang menggunakan macam-macam potongan sayuran dan kentang.

VI. Materi

a. Potongan Kentang

Nama potongan	Gambar
Wedges	
Slice	
French Fries	

b. Potongan sayuran

Brunoise	
Chiffonade	

Vichy	
Julienne	
Chop	

VII. Penilaian

Indikator Pencapaian Kompetensi	Teknik Penilaian	Bentuk Instrumen
Memiliki sikap disiplin, rasa ingin tahu, mandiri, peduli terhadap lingkungan, dan tanggung jawab dalam memperhatikan penjelasan guru mencakup materi.	Tanya Jawab	Lembar Observasi
Menjawab pertanyaan post test secara tepat dan Benar	Post Test	Lembar Latihan

VIII. Soal

- Sebutkan fungsi kentang dan sayuran di dalam hidangan maincourse?
- Sebutkan ciri ciri kentang yang baik?
- Teknik olah apa sajakah yang cocok untuk membuat olahan kentang?
- Sebutkan ciri-ciri sayuran polong (*Legume Vegetable*) yang baik?
- Jelaskan potongan potongan sayuran berikut ini : Chopped, Brunoise, Cube, Jardinier.

Kunci Jawaban :

- Fungsi kentang dalam Hidangan Maincourse adalah :

- Sebagai pelengkap hidangan maincourse
 - Sebagai sumber energi untuk hidangan main course
2. Kentang yang baik mempunyai kriteria antara lain adalah :
 - Kentang tampak bersih, tidak bertanah, tidak ada kotoran menempel, dan tidak memar kerana benturan
 - Kentang berwarna kuning sebablebih padat dan kandungan airnya lebih sedikit
 - Kentang tidak layu, kering atau berlubang.
 3. Teknik olah yang tepat untuk kentang antara lain adalah :
 - Teknik Olah *Friying* : *william Potatoes, chips potatoes, frenchfries, hash brown potatoes*
 - Teknik Olah *sauting* : *mashed Potatoes*
 - Teknik Olah Baking : *dutches potatoes, wedges potatoes, Daupinoise Potatoes, hasselback Potatoes, Baked Potatoes*
 - Teknik Olah Boiling : *Boiled Potatoes, Wedges Potatoes, Potatoes anna*
 - Teknik Olah steaming : *Stuffed Potatoes.*
 4. Ciri – ciri sayuran polongan (*Legume Vegetable*) yang baik adalah :
 - Bentuk silindris
 - Mempunyai isi yang penuh dan tidak keriput.
 - Warna segar dan mengkilap
 - Polong sayuran masih muda dan mudah dipatahkan serta batas antara biji belum tampak jelas.
 5. *Chopped* : adalah memotong secara sembarangan dalam ukuran maupun potongannya atau cacahannya.
Brunoise : adalah memotong dengan ukuran 1 mm x 1 mm x 1mm, potongan ini lebih kecil daripada *macedoine*
Cube : memotong dalam bentuk dadu berukuran 12 mm x 12 mm x 25 mm
Jardinier : adalah memotong dalam bentuk balok dengan ukuran 3 cm x 1 cm x 1 cm atau 30 mm x 10 mm x 10 mm

- **Penskoran**

Nomer Soal	Bobot
1	20
2	20
3	20
4	20
5	20

- **Rubrik Penilaian**

Skala	keterangan
20	Jika jawaban benar / lengkap
10	Jika jawaban kurang lengkap
1	Jika jawaban salah

Mengetahui

Surakarta , 8 Agustus 2016

Guru Mapel

Mahasiswa PPL

Prih Hartati, M.Par

Ismul Yanuar

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan	: SMK SAHID SURAKARTA
Kelas/Semester	: X1 BOGA / 1 dan 2
Mata Pelajaran	: Pengolahan dan Penyajian makanan Kontinental
Materi Pokok dari daging	: 1.8 Mendeskripsikan hidangan
Alokasi Waktu	: 4 x 45 Menit

INDIKATOR

- Menjelaskan pengertian *fish and shellfish*
- Mengidentifikasi penggolongan ikan berdasarkan bentuk tubuh
- Menjelaskan penggolongan *shellfish*
- Menjelaskan cara pemilihan ikan yang baik
- Mengidentifikasi ciri-diri ikan yang kurang segar
- Menjelaskan teknik penyimpanan ikan
- Menjelaskan teknik olah yang tepat dalam pengolahan ikan
- Menjelaskan cara *filleting fish*
- Menjelaskan cara *skinning fish*
- Menjelaskan potongan-potongan ikan
- Menjelaskan Penentuan jumlah porsi hidangan ikan

I. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Siswa dapat Menjelaskan pengertian *fish and shellfish*
2. Siswa dapat Mengidentifikasi penggolongan ikan berdasarkan bentuk tubuh
3. Siswa dapat Menjelaskan penggolongan *shellfish*
4. Siswa dapat Menjelaskan cara pemilihan ikan yang baik
5. Siswa dapat Mengidentifikasi ciri-diri ikan yang kurang segar
6. Siswa dapat Menjelaskan teknik penyimpanan ikan
7. Siswa dapat Menjelaskan teknik olah yang tepat dalam pengolahan ikan
8. Siswa dapat Menjelaskan cara *filleting fish*
9. Siswa dapat Menjelaskan cara *skinning fish*
10. Siswa dapat Menjelaskan potongan-potongan ikan
11. Siswa dapat Menjelaskan Penentuan jumlah porsi hidangan ikan

II. MATERI PEMBELAJARAN

- a. Pengertian *fish and shellfish*
- b. Penggolongan ikan berdasarkan bentuk tubuh
- c. Penggolongan *shellfish*
- d. Cara pemilihan ikan yang baik
- e. Ciri-diri ikan yang kurang segar
- f. Teknik penyimpanan ikan
- g. Teknik olah yang tepat dalam pengolahan ikan
- h. Cara *filleting fish*
- i. Cara *skinning fish*
- j. Potongan -potongan ikan
- k. Penentuan jumlah porsi hidangan ikan

III. METODE PEMBELAJARAN

Metode Pembelajaran : Ceramah, Diskusi dan tanya jawab

IV. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

10. Media : *Handout* Power Point Presentation

11. Alat : Laptop, LCD, dan Speaker Active

12. Sumber belajar :

Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. (2008). *Restoran*. Jakarta : Direktorat Pembinaan sekolah Menengah Kejuruan

V. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

10. Pendahuluan

Memeriksa kehadiran siswa, kebersihan dan kerapian kelas

Apersepsi

Guru menyampaikan apersepsi dengan mengajukan serangkaian pertanyaan mengenai materi sebelumnya dan yang akan disampaikan hari ini.

Memotivasi

- ❖ Guru memotivasi peserta didik dengan cara menginformasikan kegunaan pembelajaran dalam kehidupan sehari-hari.
- ❖ Guru menyampaikan tujuan pembelajaran mengenai Mendeskripsikan hidangan dari *fish and shellfish*

11. Kegiatan inti

Eksplorasi

Mengorientasikan peserta didik pada proses pembelajaran materi tentang, Menjelaskan klasifikasi ikan dan *shellfish*, potongan-potongan ikan, cara penyimpanan ikan dan *shellfish*, penentuan jumlah porsi hidangan ikan, cara *filleting* dan *skinning*.

- ❖ Guru memberikan masalah kontekstual yang berkaitan dengan materi yang akan disampaikan, masalah tersebut disajikan dalam bentuk pertanyaan.
- ❖ Guru memberikan kesempatan pada peserta didik untuk mencermati pertanyaan yang diberikan.
- ❖ Meminta beberapa peserta didik untuk menyampaikan tanggapannya dan peserta didik lain menanggapi atau bertanya, sementara guru berperan sebagai fasilitator untuk mengklarifikasi jawaban peserta didik
- ❖ Guru menjelaskan materi ajar tentang sapi, Mengidentifikasi tentang macam-macam potongan daging sapi, Teknik penyimpanan daging sapi yang baik dan benar, penerapan potongan daging pada menu masakan continental.

Elaborasi

Membantu peserta didik dalam kegiatan belajar memahami dan mencerna materi pelajaran

- Guru Menjelaskan pengertian *fish and shellfish*
- Guru Mengidentifikasi penggolongan ikan berdasarkan bentuk tubuh
- Guru Menjelaskan penggolongan *shellfish*
- Guru Menjelaskan cara pemilihan ikan yang baik
- Guru Mengidentifikasi ciri-diri ikan yang kurang segar
- Guru Menjelaskan teknik penyimpanan ikan
- Guru Menjelaskan teknik olah yang tepat dalam pengolahan ikan
- Guru Menjelaskan cara *filleting fish*
- Guru Menjelaskan cara *skinning fish*
- Guru Menjelaskan potongan-potongan ikan
- Guru Menjelaskan Penentuan jumlah porsi hidangan ikan

Konfirmasi

- ❖ Peserta didik melakukan refleksi terhadap proses pembelajaran yang telah dilakukan dan pencapaian kompetensi
- ❖ Guru menyampaikan rangkuman, mengevaluasi pekerjaan kelompok dengan menyisipkan simpulan-simpulan tentang materi yang telah diajarkan
- ❖ Guru memberikan kesempatan peserta didik untuk menanyakan hal-hal yang belum dipahami.

12. Penutup

- Guru melakukan umpan balik terhadap hasil pembelajaran yang telah dilakukan
- Guru meminta peserta didik untuk mencari contoh masakan continental berbahan dasar *fish and shellfish*

:

VI. Materi Potongan-potongan Ikan



VII. Penilaian

Indikator Pencapaian Kompetensi	Teknik Penilaian	Bentuk Instrumen
Memiliki sikap disiplin, rasa ingin tahu, mandiri, peduli terhadap lingkungan, dan tanggung jawab dalam memperhatikan penjelasan guru mencakup materi.	Tanya Jawab	Lembar Observasi
Menjawab pertanyaan post test secara tepat dan Benar	Post Test	Lembar Latihan

VIII. Soal

- a. Jelaskan ikan yang termasuk dalam golongan *round fish* dan *Flat Fish*?
- b. Jelaskan penggolongan shellfish?
- c. Jelaskan cara penyimpanan ikan yang baik?
- d. Jelaskan potongan-potongan ikan?
- e. Jelaskan apa yang dimaksud dengan *Crustacea*?
- f. Sebutkan dan Jelaskan teknik olah apa saja yang tepat dalam pengolahan ikan, minimal 3.?

Kunci Jawaban :

1. Ikan yang termasuk dalam kategori round fish antara lain : tenggiri, mackarel, salmon. Sedangkan Ikan yang termasuk dalam kategori flat fish antara lain : ikan halibut, ikan bawal, dan ikan pari.
2. Shellfish terbagi menjadi dua Molusca dan Crustacea
 - Molusca adalah hewan yang pada tubuhnya menempel sepasang kulit keras/cangkang selain itu juga ada molusca yang hanya memiliki satu kulit contohnya siput, keong, tiram dan kerang.
 - Crustacea adalah binatang dengan kulit bersegmen-segmen atau berbuku, crustace mempunyai 5 pasang kaki, terdapat sapit di ujungnya.
3. Proses penyimpanan dapat dilakukan melalui 2 cara 1. Penyimpanan dalam pecahan es, 2. Penyimpanan dalam alat pendingin dengan suhu -1 sampai 1 derajat celcius. Tetapi sebelumnya bungkus ikan dengan pembungkus yang kedap air.
4. Potongan –potongan ikan antara lain :
 - Fillet : potongan ikan utuh yang sudah di buang tulang dan kulitnya
 - Delice : potongan fillet utuh panjang kemudian disimpul menjadi bulatan atau dilipat 2, bagian dalam diluar
 - Paupiette : dean difillet, di isi lalu digulung
 - Goujon : panjang potongan kurang lebih 6-8 cm dengan ketebalan 0,5-1 cm
 - Troncon : potongan ikan bulat utuh bersama durinya di dapatkan dari ikan bertubuh bulat.
5. Crustacea adalah binatang dengan kulit bersegmen-segmen atau berbuku, crustace mempunyai 5 pasang kaki, terdapat sapit di ujungnya.
6. Teknik olah
 - Boiling : merebus bahan makanan dengan titik didih 100 derajat celcius

- Braising : merebus bahan makanan dalam cairan sedikit atau setengah dari bahannya
- Grilling : mengolah bahan makanan di atas lempengan besi panas (griddle) dengan suhu 292 derajat celcius.
- Deep Friying : memasak bahan makanan dengan minyak yang banyak.

- **Penskoran**

Nomer Soal	Bobot
1	10
2	20
3	15
4	20
5	15
6	20

- **Rubrik Penilaian**

Skala	keterangan
20	Jika jawaban benar / lengkap
10	Jika jawaban kurang lengkap
1	Jika jawaban salah

Mengetahui

Surakarta , 26 Juli 2016

Guru Mapel
PPL

Mahasiswa

Prih Hartati, M.Par

Ismul Yanuar

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(PRAKTIK)

❖ Identifikasi Mata Pelajaran

Satuan Pelajaran : SMK Sahid Surakarta
Kelas/Semester : XI/1
Program Keahlian : Jasa Boga
Tema : Pengolahan *Main Course* dari daging,
beserta *condiment* (pelengkap)

❖ **Standar Kompetensi** : Mengolah Makanan Kontinental

❖ **Kompetensi Dasar** :

- Menyiapkan dan membuat olahan daging,
- Menyiapkan hidangan olahan sayuran
- Menyiapkan hidangan olahan dan kentang
- Menyiapkan *sauce main course*
- Menghidangkan masakan

❖ **Indikator** :

- Memilih Bahan sesuai dengan kriteria masakan .
- Peralatan untuk membuat hidangan daging dipilih secara lengkap dan benar.
- Peralatan untuk membuat hidangan sayur dipilih secara lengkap dan benar.
- Peralatan untuk membuat hidangan Kentang dipilih secara lengkap dan benar

- Peralatan untuk membuat *sauce* dipilih secara lengkap dan benar
- Teknik pengolahan dilakukan sesuai prosedur.
- Standart porsi di lakukan secara benar
- Menyajikan masakan dengan kreatif dan inovatif

❖ **Tujuan Pembelajaran** :

- Siswa mampu memilih daging yang berkualitas baik.
- Siswa mampu memilih sayuran, yang berkualitas baik
- Siswa mampu memilih kentang, yang berkualitas baik
- Siswa mampu memilih bahan pembuatan *sauce* yang berkualitas baik
- Siswa mampu menyiapkan peralatan yang digunakan untuk pengolahan *main course* bahan dasar daging sesuai resep
- Siswa mampu menyiapkan peralatan yang digunakan untuk pengolahan sayuran / *condiment*
- Siswa mampu menyiapkan peralatan yang digunakan untuk pengolahan *sauce main course* sesuai resep
- Siswa mampu menyiapkan peralatan yang digunakan untuk pengolahan kentang sesuai resep.
- Siswa mampu menerapkan teknik pengolahan dalam pembuatan *main course* bahan dasar daging sesuai resep
- Siswa mampu menerapkan teknik pengolahan dalam pembuatan sayuran sebagai pelengkap *main course*
- Siswa mampu menerapkan teknik pengolahan dalam pembuatan kentang sebagai pelengkap *main course*
- Siswa mampu menerapkan teknik pengolahan dalam pembuatan *sauce* sebagai pelengkap *main course*
- Siswa mampu mendemonstrasikan teknik pengolahan *sauce main course* sesuai resep

- Siswa mampu menerapkan standart porsi secara tepat
- Siswa mampu menerapkan garnish yang baik pada makanan

❖ **Materi Ajar :**

- Kriteria bahan yang berkualitas baik.
- Peralatan yang digunakan untuk membuat olahan main course bahan dasar daging sesuai resep
- Peralatan yang digunakan untuk membuat olahan sayuran pelengkap main course sesuai resep
- Peralatan yang digunakan untuk membuat olahan sauce main course sesuai resep.
- Prosedur pengolahan produk main course bahan dasar daging, sesuai resep
- Prosedur pengolahan produk sayuran pelengkap main course sesuai resep
- Prosedur pengolahan produk sauce main course sesuai resep
- Standart pemorsian makanan

❖ **Alokasi waktu :**

- Pendahuluan : 15 menit
- Inti : 180 menit
- Penutup : 15 Menit

❖ **Metode dan Media pembelajaran :**

a. Metode :

- Ceramah
- Demonstrasi
- Praktik

b. Media :

- Contoh hasil pengolahan main course berbahan dasar daging.
- Benda Sebenarnya

❖ Kegiatan Pembelajaran :

- Pendahuluan :
 - Berdoa terlebih dahulu
 - Memeriksa kebersihan dan kerapian laboratorium
 - Memeriksa kehadiran siswa
 - Apersepsi
 - Menyampaikan materi yang telah diajarkan kemarin mengenai macam daging sayuran dan sauce
 - Menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan diberikan.
- Inti :
 - Guru :
 - Guru menampilkan contoh jenis bahan makanan yang berkualitas baik dan kurang baik.
 - Mengidentifikasi peralatan yang dipergunakan untuk pengolahan produk main course bahan dasar daging.
 - Memberikan contoh hasil pengolahan produk main course bahan dasar daging.
 - Mendemonstrasikan Prosedur pengolahan produk main course bahan dasar daging.
 - Mendemonstrasikan pemorsian olahan produk main course bahan dasar daging.
 - Siswa :
 - Siswa membandingkan bahan makanan yang telah disediakan guru agar dapat mendiskripsikan bahan yang berkualitas baik dan kurang baik.

- Siswa memilih dan mengambil jenis peralatan yang akan digunakan untuk pengolahan produk main course sesuai resep
- Siswa mendemonstrasikan prosedur pengolahan produk main course bahan dasar daging sesuai resep.
- Penutup :
 - Guru mengevaluasi hasil praktik siswa dengan mengambil hasil praktik siswa yang baik dan kurang baik kemudian bersama-sama siswa menyimpulkan.

❖ **Penilaian hasil belajar :**

- Prosedur penilaian : tes
- Jenis Penilaian : praktik
- Alat penilaian : Instrumen tes dan rubrik penilaian (terlampir)

❖ **Sumber belajar :**

- Prihastuti Ekawatiningsih dkk, 2008. *Restoran Jilid II*. Direktorat Pembinaan sekolah Menengah Kejuruaan. Direktorat Jendral Menejemen Pendidikan Dasar dan Menengah DEPDIKNAS: Jakarta
- Parih Hartati, 2015. *Aneka Olahan Kentang dan Sayuran sebagai Hidangan Pendamping Main Course*. PT Intan Sejati Klaten.

Mengetahui Surakarta, 15 Agustus 2016

Guru Mapel

Mahasiwa

Prih Hartati. M.Par

Ismul Yanuar

Lembar Penilaian Praktik

INDIKATOR	NILAI
Rasa masakan	
Tekstur Masakan	
Warna Masakan	
Garnish Masakan	
Aroma Masakan	

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(PRAKTIK)

❖ Identifikasi Mata Pelajaran

Satuan Pelajaran : SMK Sahid Surakarta
Kelas/Semester : XI/1
Program Keahlian : Jasa Boga
Tema : Pengolahan Main Course dari Unggas,
beserta *Condiment*

❖ **Standar Kompetensi** : Mengolah Makanan Kontinental

❖ **Kompetensi Dasar** :

- Menyiapkan dan membuat olahan unggas,
- Menyiapkan hidangan/olahan sayuran
- Menyiapkan hidangan/olahan kentang
- Menyiapkan sauce main course
- Menghidangkan masakan

❖ **Indikator** :

- Memilih bahan sesuai dengan ketentuan resep
- Menggunakan alat yang sesuai dengan masakan
- Menerapkan teknik olah yang tepat sesuai dengan resep masakan
- Menentukan jumlah porsi sesuai dengan jenis masakan
- Menyajikan masakan dengan kreatif dan inovatif

❖ **Tujuan Pembelajaran** :

- Siswa mampu memilih bahan yang berkualitas baik.
- Siswa mampu menyiapkan peralatan yang digunakan untuk pengolahan *main course* dengan bahan dasar unggas sesuai resep

- Siswa mampu menerapkan teknik pengolahan dalam membuat *main course* dengan bahan dasar unggas sesuai resep
- Siswa mampu menyiapkan peralatan yang digunakan untuk pengolahan sayuran/ *Condiment*
- Siswa mampu menerapkan teknik pengolahan dalam membuat sayuran / *Condiment* untuk *maincourse* sesuai resep
- Siswa mampu menyiapkan peralatan yang digunakan untuk pengolahan *sauce main course* sesuai resep
- Siswa mampu mendemonstrasikan teknik pengolahan *sauce main course* sesuai resep
- Siswa mampu menerapkan standart porsi secara tepat
- Siswa mampu menghadirkan masakan dengan kreatif dan inovatif

❖ **Materi Ajar :**

- Kriteria bahan yang berkualitas baik.
- Peralatan yang digunakan untuk membuat olahan *main course* bahan dasar Unggas sesuai resep
- Peralatan yang digunakan untuk membuat olahan sayuran pelengkap *main course* sesuai resep
- Peralatan yang digunakan untuk membuat olahan *sauce main course* sesuai resep.
- Peralatan yang digunakan untuk membuat olahan Kentang *main course* sesuai resep.
- Prosedur pengolahan produk *main course* bahan dasar daging, sesuai resep
- Prosedur pengolahan produk sayuran pelengkap *main course* sesuai resep
- Prosedur pengolahan produk *sauce main course* sesuai resep

- Prosedur pengolahan produk Karbonhidrat *main course* sesuai resep
- Standart pemorsian makanan
- Seni penyajian makanan

❖ **Alokasi waktu :**

- Pendahuluan : 30 menit
- Inti : 180 menit
- Penutup : 15 Menit

❖ **Metode dan Media pembelajaran :**

a. Metode :

- Ceramah
- Demonstrasi
- Praktik

b. Media :

- Contoh hasil pengolahan main course berbahan dasar daging.
- Benda Sebenarnya

❖ **Kegiatan Pembelajaran :**

- Pendahuluan :
 - Berdoa terlebih dahulu
 - Memeriksa kebersihan dan kerapian laboratorium
 - Memeriksa kehadiran siswa
 - Apersepsi
 - Menyampaikan materi yang telah diajarkan kemarin mengenai macam unggas, kentang, sayuran dan sauce
 - Menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan diberikan.

- Inti :
 - Guru :
 - Guru menampilkan contoh jenis bahan makanan yang berkualitas baik dan kurang baik.
 - Mengidentifikasi peralatan yang dipergunakan untuk pengolahan produk *main course* bahan dasar unggas.
 - Memberikan contoh hasil pengolahan produk *main course* bahan dasar Unggas.
 - Menerapkan Prosedur pengolahan produk *main course* bahan dasar unggas.
 - Mendemonstrasikan pemorsian olahan produk *main course* bahan dasar daging.
 - Siswa :
 - Siswa membandingkan bahan makanan yang telah disediakan guru agar dapat mendiskripsikan bahan yang berkualitas baik dan kurang baik.
 - Siswa memilih dan mengambil jenis peralatan yang akan digunakan untuk pengolahan produk *main course* sesuai resep
 - Siswa menerapkan prosedur pengolahan produk *main course* bahan dasar unggas sesuai resep.
- Penutup :
 - Guru mengevaluasi hasil praktik siswa dengan mengambil hasil praktik siswa yang baik dan kurang baik kemudian bersama-sama siswa menyimpulkan.

❖ **Penilaian hasil belajar :**

- Prosedur penilaian : tes
- Jenis Penilaian : praktik
- Alat penilaian : Instrumen tes dan rubrik penilaian (terlampir)

❖ **Sumber belajar :**

- Prihastuti Ekawatiningsih dkk, 2008. *Restoran Jilid II*. Direktorat Pembinaan sekolah Menengah Kejuruaan. Direktorat Jendral Menejemen Pendidikan Dasar dan Menengah DEPDIKNAS: Jakarta
- Parih Hartati, 2015. *Aneka Olahan Kentang dan Sayuran sebagai Hidangan Pendamping Main Course*. PT Intan Sejati Klaten.

Surakarta, 22 Agustus 2016

Mengetahui

Guru Mapel

Mahasiswa PPL

Parih Hartati, M.Par

Ismul Yanuar

Lembar Penilaian Praktik

INDIKATOR	NILAI
Rasa masakan	
Tekstur Masakan	
Warna Masakan	
Garnish Masakan	
Aroma Masakan	



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



NAMA SEKOLAH : SMK SAHID SURAKARTA
 ALAMAT SEKOLAH : JL. YOSODIPURO NO. 87 Surakarta
 GURU PEMBIMBING : PrihHartati.S.Pd.,M.Par
 PELAKSANAAN PPL : 15 JULI – 15 SEPTEMBER 2016

NAMA MAHASISWA : ISMUL YANUAR
 NIM : 15511247001
 FAK/ JUR/ PRODI : FT/ PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
 DOSEN PEMBIMBING : PrihastutiEkawatiningsih. S.Pd.,M.Pd

NO	KEGIATAN PPL	JUMLAH JAM PER MINGGU KE-									JUMLAH JAM		
		BULAN JULI			BULAN AGUSTUS				BULAN SEPTEMBER				
		III	IV	V	I	II	III	IV	I	II		III	
1.	Upacara Pelepasan PPL 2016	3											3
2.	Pembuatan Program PPL												
	a. ObservasiKelas		5										5
	b. ObservasiSaranadanPrasaranaSekolah		3										3
	c. MenyusunMatrik Program PPL		3										3
4.	PembelajaranKokurikuler (KegiatanMengajarTerbimbing)												
	a. Persiapan												
	1. Konsultasi guru pembimbing			1	1	1	1	1	2	1			8
	2. Mengumpulkanmateri		1		1	1	2	2	1	2			10
	3. Membuat RPP		5	6	5	5	6	6	5	6			44
	4. Menyiapkan/ membuat media pembelajaran (LKPD, PPT, AlatdanBahan)			3	2	3	2	4	3	3			20
	5. Menyusunmateri			5	5	3	3	5	3	3			27
	b. MengajarTerbimbing dan Mandiri												
	1. Praktikmengajar di kelas			12	12	12	12	12	12	12			84
	2. Penilaian, evaluasi, dantindaklanjut			2	2	3	5	5	3	2			22
5.	KegiatanSekolah												
	a. Jaga piket		8	8	8	8	8	8	8	8			64



LAPORAN OBSERVASI
PEMBELAJARAN DI KELAS DAN
OBSERVASI PESERTA DIDIK

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

NAMA MAHASISWA : ISMUL YANUAR

PUKUL : 10.15 WIB

NO. MAHASISWA : 15511247001

TEMPAT PRAKTIK : KELAS XIJB 1, JB 2, JB 3

TGL. OBSERVASI : 10 JUNI 2016

FAK/JUR/PRODI : PEND TEKNIK BOGA

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
A	Perangkat Pembelajaran	
	1. Kurikulum KTSP	Sudah ada
	2. Silabus	Sudah ada
	3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)	Sudah ada
B	Proses Pembelajaran	
	1. Membuka pelajaran	Dimulai dari berdoa terlebih dahulu kemudian dilanjutkan presensi dengan cara memanggil nama siswa satu persatu.
	2. Penyajian materi	<ul style="list-style-type: none">• Sebelum menambahkan materi yang akan diajarkan pada hari itu, guru menanyakan terlebih dahulu materi minggu yang lalu untuk mengingatkan kembali dan kemudian dilanjutkan menjelaskan materi berikutnya.• Penyajian materi juga menggunakan contoh contoh perhitungan.
	3. Metode pembelajaran	Metode yang digunakan adalah metode ceramah , diskusi dan praktik.
	4. Penggunaan bahasa	Guru menjelaskan materi menggunakan bahasa Indonesia.
	5. Penggunaan waktu	<ul style="list-style-type: none">• Guru memberikan kelonggaran waktu sekitar 5-10 menit sebelum masuk kelas saat pergantian jam mata pelajaran. Hal ini dimaksudkan agar siswa diberi waktu untuk mereshfresh pemikirannya dari mata pelajaran yang sebelumnya agar siswa tidak pusing untuk menerima pelajaran yang berbeda.• Guru menjelaskan materi kira kira 60 menit dan

		kemudian guru mulai diskusi tanya jawab dengan siswanya agar guru bisa mengetahui bahwa siswanya sudah paham atau belum.
	6. Gerak	Guru menjelaskan materi tidak hanya berada didepan kelas, tetapi guru juga mendekat ke siswa dan diskusi dengan beberapa siswa agar siswa merasa diperhatikan dan tidak canggung lagi untuk bertanya jika kurang jelas.
	7. Cara memotivasi siswa	Guru memberikan gambaran kepada siswa setelah lulus nanti.
	8. Teknik bertanya	Siswa diberi kesempatan bertanya oleh guru selama kegiatan belajar mengajar di kelas. Sesekali guru juga memancing siswa agar mau bertanya.
	9. Teknik penguasaan kelas	Guru menjelaskan dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan dan mencoba mendiskusikan dengan siswa.
	10. Penggunaan media	Media yang digunakan oleh guru adalah papan tulis putih (white board)
	11. Bentuk dan cara evaluasi	Evaluasi yang digunakan oleh guru dengan memberikan soal/ujian setiap kali penjelasan materi dalam 1 bab telah selesai.
	12. Menutup pelajaran	Menyimpulkan materi yang telah diberikan kemudian memperkuat dengan pemberian tugas.
C	Perilaku Siswa	
	1. Perilaku siswa di dalam kelas	Siswa memperhatikan apa yang dijelaskan oleh guru. Tetapi ada juga siswa yang mengobrol dengan temannya.
	2. Perilaku siswa di luar kelas	Bercanda dengan teman.

Klaten, 10 Juni 2016

Guru Pembimbing
SMK Sahid Surakarta

Mahasiswa,

Prih Hartati, M.Par
NIP. 19621205 198601 2 004

Ismul Yanuar
NIM.15511247001



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY 2016

NAMA LEMBAGA : SMK SAHID SURAKARTA
ALAMAT : Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta
GURU PEMBIMBING : Prih Hartati M.Par

NAMA MAHASISWA : ISMUL YANUAR
NIM : 15511247001
FAK/JU/PRODI : FT/PTBB/PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
DOSEN PEMBIMBING : PRIHASTUTI EKAWATININGSIH

Minggu I

Hari/tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
Sabtu, 16 juli 2016	❖ Pembagian mata pelajaran dan guru pembimbing	Kuantitatif : ❖ Diikuti oleh semua anggota PPL sebanyak 10 orang Kualitatif : ❖ Mendapat mata pelajaran yang akan di ajarkan	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY 2016

NAMA LEMBAGA : SMK SAHID SURAKARTA
ALAMAT : Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta
GURU PEMBIMBING : Prih Hartati M.Par

NAMA MAHASISWA : ISMUL YANUAR
NIM : 15511247001
FAK/JU/PRODI : FT/PTBB/PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
DOSEN PEMBIMBING : PRIHASTUTI EKAWATININGSIH

Minggu II

Hari/tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
Senin, 18 juli 2016	❖ Observasi Kelas XI JB 2	Kuantitatif : <ul style="list-style-type: none">❖ 1 mahasiswa PPL❖ 1 guru pembimbing❖ 26 siswa Kualitatif : <ul style="list-style-type: none">❖ Mengetahui materi apa saja yang akan di pelajari selama satu semester kedepan❖ Perkenalan mahasiswa PPL di kelas❖ Halal bialhal kelas	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
Selasa, 19 juli 2016	❖ Observasi Kelas XI JB 3	Kuantitatif : <ul style="list-style-type: none">❖ 1 mahasiswa PPL❖ 1 guru pembimbing❖ 28 siswa Kualitatif : <ul style="list-style-type: none">❖ Mengetahui materi apa saja yang akan di pelajari selama satu semester kedepan❖ Perkenalan mahasiswa PPL di kelas❖ Halal bialhal kelas	Siswa banyak yang lupa tentang materi yang sudah di ajarkan	Siswa di beri tugas mencari berbagai macam potongan sayuran beserta teknik olah.



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY 2016

		❖ Review Kembali materi tentang sauce dan teknik olah		
Rabu,20 juli 2016	❖ Guru Piket	Kuantitatif : ❖ 2 mahasiswa PPL ❖ 2 guru Kualitatif : ❖ Mengabsend siswa yang tidak masuk dan terlambat ❖ Menjaga kelas menggantikan guru yang tidak masuk.	Siswa masih rebut walaupun sudah ada tugas yang diberikan	Pemberian teguran kepada para siswa yang ribut.
Kamis,21 juli 2016	❖ Survei Kelas XI JB 1 ❖ Piket Unit Produksi	Kuantitatif : ❖ 1 mahasiswa PPL ❖ 1 guru pembimbing ❖ 26 siswa Kualitatif : ❖ Mengetahui materi apa saja yang akan di pelajari selama satu semester kedepan ❖ Perkenalan mahasiswa PPL di kelas ❖ Halal bialhal kelas	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
Jumat,22 Juli 2016	❖ Survei Kelas XI JB 1	Kuantitatif : ❖ 1 mahasiswa PPL ❖ 1 guru pembimbing ❖ 26 siswa Kualitatif : ❖ Mereview materi kelas 2 tentang potongan sayuran, dan <i>mother sauce</i> serta turunanya	Siswa banyak yang lupa tentang materi yang sudah di ajarkan	Siswa di beri tugas mencari berbagai macam potongan sayuran beserta teknik olah.
Sabtu 23 juli 2016	❖ Mengumpulkan mteri pembelajaran	RPP dan media pembelajaran dapat terselesaikan dengan baik	Tidak ada hambatan dalam	



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY 2016

	dan membuat RPP beserta media pembelajaran		kegiatan ini	
--	--------------------------------------------	--	--------------	--

Minggu III

Hari/tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
Senin 25 juli 2016	❖ Review materi tentang potongan sayuran dan teknik olah kelas XI JB 2	Kuantitatif : <ul style="list-style-type: none">❖ 1 mahasiswa PPL❖ 1 guru pembimbing❖ 26 siswa Kualitatif : <ul style="list-style-type: none">❖ Mengulang kembali materi kelas 1 tentang potongan sayuran dan teknik olah	Siswa banyak yang lupa tentang materi yang sudah diajarkan	Siswa di beri tugas mencari berbagai macam potongan sayuran beserta teknik olah.
Selasa 26 Juli 2016	❖ Mengajar Materi oalahan daging Kontinental kelas XI JB 3	Kuantitatif : <ul style="list-style-type: none">❖ 1 mahasiswa PPL❖ 28 siswa Kualitatif : <ul style="list-style-type: none">❖ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kelas XI JB 3❖ Melakukan evaluasi kembali dengan guru pembimbing guna untuk memperbaiki sikap dan penyampaian materi disaat pembelajaran berlangsung❖ mengkonsultasikan RPP yang akan diajarkan besok.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY 2016

Rabu 27 Juli 2016	❖ Guru Piket	Kuantitatif : <ul style="list-style-type: none">❖ 2 mahasiswa PPL❖ 2 guru Kualitatif : <ul style="list-style-type: none">❖ Mengabsend siswa yang tidak masuk dan terlambat❖ Menjaga kelas menggantikan guru yang tidak masuk.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
Kamis 28 Juli 2016	❖ Mengajar Materi oalahan daging Kontinental kelas XI JB 1	Kuantitatif : <ul style="list-style-type: none">❖ 1 mahasiswa PPL❖ 28 siswa Kualitatif : <ul style="list-style-type: none">❖ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kelas XI JB 1❖ Melakukan evaluasi kembali dengan guru pembimbing guna untuk memperbaiki sikap dan penyampaian materi disaat pembelajaran berlangsung.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
Jumat 29 Juli 2016	❖ Mengajar Materi lanjutan oalahan daging Kontinental kelas XI JB 1	Kuantitatif : <ul style="list-style-type: none">❖ 1 mahasiswa PPL❖ 28 siswa Kualitatif : <ul style="list-style-type: none">❖ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kelas XI JB 31❖ Melakukan evaluasi kembali dengan guru pembimbing guna untuk memperbaiki sikap dan penyampaian materi disaat pembelajaran berlangsung.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY 2016

Sabtu 30 Juli 2016	❖ Mengumpulkan materi pembelajaran dan membuat RPP beserta media pembelajaran	RPP dan media pembelajaran dapat terselesaikan dengan baik	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
--------------------	-------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------	---------------------------------------	--

Minggu IV

Senin 1 Agustus 2016	❖ Mengajar Materi oalahan daging Kontinental kelas XI JB 2	Kuantitatif : <ul style="list-style-type: none">❖ 1 mahasiswa PPL❖ 1 guru pembimbing❖ 28 siswa Kualitatif : <ul style="list-style-type: none">❖ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kelas XI JB 2❖ Melakukan evaluasi kembali dengan guru pembimbing guna untuk memperbaiki sikap dan penyampaian materi disaat pembelajaran berlangsung.❖ Telah disampaikan materi tentang oalahan daging continental beserta berbagai macam oalahannya	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
Selasa 2 Agustus 2016	❖ Mengajar Materi oalahan Kentang dan sayuran sebagai pelengkap Maincourse XI JB 3	Kuantitatif : <ul style="list-style-type: none">❖ 1 mahasiswa PPL❖ 28 siswa Kualitatif : <ul style="list-style-type: none">❖ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kelas XI JB 3	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY 2016

		<ul style="list-style-type: none">❖ Melakukan evaluasi kembali dengan guru pembimbing guna untuk memperbaiki sikap dan penyampaian materi disaat pembelajaran berlangsung❖ Telah disampaikan materi tentang oalahan Kentang dan sayuran sebagai pelengkap Maincourse		
Rabu 3 Agustus 2016	❖ Guru Piket	Kuantitatif : <ul style="list-style-type: none">❖ 2 mahasiswa PPL❖ 2 guru Kualitatif : <ul style="list-style-type: none">❖ Mengabsend siswa yang tidak masuk dan terlambat❖ Menjaga kelas menggantikan guru yang tidak masuk.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
Kamis 4 Agustus 2016	❖ Mengajar Materi oalahan Kentang dan sayuran sebagai pelengkap Maincourse XI JB 1	Kuantitatif : <ul style="list-style-type: none">❖ 1 mahasiswa PPL❖ 1 guru pembimbing❖ 28 siswa Kualitatif : <ul style="list-style-type: none">❖ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kelas XI JB 1❖ Melakukan evaluasi kembali dengan guru pembimbing guna untuk memperbaiki sikap dan penyampaian materi disaat pembelajaran berlangsung❖ Telah disampaikan materi tentang oalahan Kentang dan sayuran sebagai pelengkap Maincourse	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY 2016

Sabtu 6 Agustus 2016	❖ Mengumpulkan materi pembelajaran dan membuat RPP beserta media pembelajaran	RPP dan media pembelajaran dapat terselesaikan dengan baik	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
Senin 8 Agustus 2016	❖ Mengajar Materi oalahan Kentang dan sayuran sebagai pelengkap Maincourse XI JB 2	Kuantitatif : <ul style="list-style-type: none">❖ 1 mahasiswa PPL❖ 1 guru pembimbing❖ 28 siswa Kualitatif : <ul style="list-style-type: none">❖ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kelas XI JB 2❖ Melakukan evaluasi kembali dengan guru pembimbing guna untuk memperbaiki sikap dan penyampaian materi disaat pembelajaran berlangsung❖ Telah disampaikan materi tentang oalahan Kentang dan sayuran sebagai pelengkap Maincourse	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
Selasa 9 Agustus 2016	❖ Praktek Oalahan Pasta XI JB 3	Kuantitatif : <ul style="list-style-type: none">❖ 1 mahasiswa PPL❖ 1 guru pembimbing❖ 28 siswa Kualitatif : <ul style="list-style-type: none">❖ Praktek Oalahan Pasta beserta sauce❖ Siswa mampu membuat berbagai hidangan pasata dengan berbagai macam dasar <i>sauce</i>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY 2016

Rabu 10 Agustus 2016	❖ Guru Piket	Kuantitatif : <ul style="list-style-type: none">❖ 2 mahasiswa PPL❖ 2 guru Kualitatif : <ul style="list-style-type: none">❖ Mengabsend siswa yang tidak masuk dan terlambat❖ Menjaga kelas menggantikan guru yang tidak masuk.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
Jumat 12 Agustus 2016	❖ Praktek Olahan Pasta XI JB 1	Kuantitatif : <ul style="list-style-type: none">❖ 1 mahasiswa PPL❖ 1 guru pembimbing❖ 26 siswa Kualitatif : <ul style="list-style-type: none">❖ Praktek Olahan Pasta beserta sauce❖ Siswa mampu membuat berbagai hidangan pasata dengan berbagai macam dasar sauce	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
Sabtu 13 Agustus 2016	❖ Mengumpulkan materi pembelajaran dan membuat RPP beserta media pembelajaran	RPP dan media pembelajaran dapat terselesaikan dengan baik	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

Minggu V

Senin 15 Agustus 2016	❖ Praktek oalahan daging Kontinental Kelas XI JB 2	Kuantitatif : <ul style="list-style-type: none">❖ 1 mahasiswa PPL❖ 1 guru pembimbing❖ 26 siswa	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
--------------------------	----------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------	--



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY 2016

		Kualitatif : <ul style="list-style-type: none">❖ Praktek oalahn daging continental beserta pelengkapny❖ Siswa mampu membuat oalahan daging kontinental dengan pelengkapny serta dengan berbagai macam teknik olah dan berbagai macam sauce		
Selasa 16 Agustus 2016	❖ Praktek oalahan daging Kontinental Kelas XI JB 3	Kuantitatif : <ul style="list-style-type: none">❖ 1 mahasiswa PPL❖ 1 guru pembimbing❖ 28 siswa Kualitatif : <ul style="list-style-type: none">❖ Praktek oalahn daging continental beserta pelengkapny❖ Siswa mampu membuat oalahan daging kontinental dengan pelengkapny serta dengan berbagai macam	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
Rabu 17 Agustus 2016	❖ Guru Piket	Kuantitatif : <ul style="list-style-type: none">❖ 2 mahasiswa PPL❖ 2 guru Kualitatif : <ul style="list-style-type: none">❖ Mengabsend siswa yang tidak masuk dan terlambat❖ Menjaga kelas menggantikan guru yang tidak masuk.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
Jumat 19 Agustus 2016	❖ Praktek oalahan daging Kontinental Kelas XI JB 1	Kuantitatif : <ul style="list-style-type: none">❖ 1 mahasiswa PPL❖ 1 guru pembimbing	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY 2016

		<ul style="list-style-type: none">❖ 28 siswa Kualitatif : <ul style="list-style-type: none">❖ Praktek oalahn daging continental beserta pelengkapya❖ Siswa mampu membuat oalahan daging kontinental dengan pelengkapya serta dengan berbagai macam		
Sabtu 20 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none">❖ Mengumpulkan mteri pembelajaran dan membuat RPP beserta media pembelajaran	RPP dan media pembelajaran dapat terselesaikan dengan baik	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

Minggu VI

Senin 22 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none">❖ Ulangan MID dan Materi Unggas Semester kelas XI JB 2	Kuantitatif : <ul style="list-style-type: none">❖ 1 mahasiwa PPL❖ 1 guru pempimbing❖ 26 siswa Kualitatif : <p>siswa mengerjakan sebanyak 10 soal</p>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
Selasa 23 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none">❖ Ulangan MID Semesterdan Materi Unggas Kelas XI JB 3	Kuantitatif : <ul style="list-style-type: none">❖ 1 mahasiwa PPL❖ 1 guru pempimbing❖ 28 siswa Kualitatif : <p>siswa mengerjakan sebanyak 10 soal</p>		
Rabu 24 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none">❖ Guru Piket	Kuantitatif :	Tidak ada hambatan dalam	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY 2016

		<ul style="list-style-type: none">❖ 2 mahasiswa PPL❖ 2 guru Kualitatif : <ul style="list-style-type: none">❖ Mengabsend siswa yang tidak masuk dan terlambat❖ Menjaga kelas menggantikan guru yang tidak masuk.	kegiatan ini	
Kamis 25 Agustus 2016	❖ Ulangan MID Semester kelas XI JB 1	Kuantitatif : <ul style="list-style-type: none">❖ 1 mahasiwa PPL❖ 1 guru pembimbing❖ 26 siswa Kualitatif : <p>siswa mengerjakan sebanyak 10 soal</p>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
Jumat 26 Agustus 2016	❖ Review materi Ujian dan Remidi	Kuantitatif : <ul style="list-style-type: none">❖ 1 mahasiwa PPL❖ 1 guru pembimbing❖ 26 siswa Kualitatif : <ul style="list-style-type: none">❖ Siswa yang remidi sebanyak 20 orang		
Sabtu 27 Agustus 2016	❖ Mengumpulkan mteri pembelajaran dan membuat RPP beserta media pembelajaran	RPP dan media pembelajaran dapat terselesaikan dengan baik	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY 2016

Minggu VII

Senin 29 Agustus 2016	❖ Review materi Ujian dan Remidi kelas XI JB 2, pembuatan Job Sheet praktek Olahan unggas	Kuantitatif : ❖ 1 mahasiwa PPL ❖ 1 guru pembimbing ❖ 26 siswa Kualitatif : ❖ Siswa yang remidi sebanyak 8 orang	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
Selasa 30 Agustus 2016	❖ Review materi Ujian dan pembuatan Job Sheet praktek Olahan unggas Remidi kelas XI JB 3	Kuantitatif : ❖ 1 mahasiwa PPL ❖ 1 guru pembimbing ❖ 28 siswa Kualitatif : ❖ Siswa yang remidi sebanyak 27 orang	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
Rabu 31 Agustus 2016	❖ Guru Piket	Kuantitatif : ❖ 2 mahasiswa PPL ❖ 2 guru Kualitatif : ❖ Mengabsend siswa yang tidak masuk dan terlambat ❖ Menjaga kelas menggantikan guru yang tidak masuk.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
Kamis 1 September 2016	❖ Review materi dan remidi kelas XI JB 1	Kuantitatif : ❖ 1 mahasiwa PPL ❖ 1 guru pembimbing ❖ 26 siswa Kualitatif : Siswa yang remidi sebanyak 20 orang	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY 2016

Jumat 2 September 2016	❖ Menyampaikan Materi Unggas Kontinental kelas XI JB 1	Kuantitatif : <ul style="list-style-type: none">❖ 1 mahasiswa PPL❖ 1 guru pembimbing❖ 28 siswa Kualitatif : <ul style="list-style-type: none">❖ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kelas XI JB 1❖ Melakukan evaluasi kembali dengan guru pembimbing guna untuk memperbaiki sikap dan penyampaian materi disaat pembelajaran berlangsung❖ Telah disampaikan materi tentang oalahan unggas Kontinental	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
Sabtu 3 September 2016	❖ Mengumpulkan mteri pembelajaran dan membuat RPP beserta media pembelajaran	RPP dan media pembelajaran dapat terselesaikan dengan baik	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

Minggu VIII

Senin 5 September 2016	❖ Praktek oalahan Unggas Kontinental kelas XI JB 2	Kuantitatif : <ul style="list-style-type: none">❖ 1 mahasiswa PPL❖ 1 guru pembimbing❖ 26 siswa Kualitatif : <ul style="list-style-type: none">❖ Praktek oalahn unggas kontinental beserta pelengkapnnya	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
------------------------------	----------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------	--



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY 2016

		<ul style="list-style-type: none">❖ Siswa mampu membuat oalahan unggas kontinental dengan pelengkapya serta dengan berbagai macam teknik olah		
Selasa 6 September 2016	<ul style="list-style-type: none">❖ Menyampaikan materi tentang <i>Fish and Shellfish</i> serta pembuatan Job Sheet Unggas kelas XI JB 3	<p>Kuantitatif :</p> <ul style="list-style-type: none">❖ 1 mahasiswa PPL❖ 1 guru pembimbing❖ 28 siswa <p>Kualitatif :</p> <ul style="list-style-type: none">❖ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kelas XI JB 3❖ Melakukan evaluasi kembali dengan guru pembimbing guna untuk memperbaiki sikap dan penyampaian materi disaat pembelajaran berlangsung❖ Telah disampaikan materi tentang <i>Fish and Shellfish</i>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
Rabu 7 September 2016	<ul style="list-style-type: none">❖ Guru Piket	<p>Kuantitatif :</p> <ul style="list-style-type: none">❖ 2 mahasiswa PPL❖ 2 guru <p>Kualitatif :</p> <ul style="list-style-type: none">❖ Mengabsend siswa yang tidak masuk dan terlambat❖ Menjaga kelas menggantikan guru yang tidak masuk.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
Kamis 8 September 2016	<ul style="list-style-type: none">❖ Pembagian Praktik oalahan Unggas dan oalahn kentang kelas XI JB 1	<p>Kuantitatif</p> <ul style="list-style-type: none">❖ 1 mahasiswa PPL❖ 26 siswa <p>Kualitatif</p> <ul style="list-style-type: none">❖ Para siswa dapat mempersiapkan menu	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY 2016

		masakan sesuai yang sudah di bagi oleh guru ppl		
Jumat 9 September 2016	❖ Pembuatan Job Sheet Praktik Unggas	Kuantitatif ❖ 1 mahasiswa PPL ❖ 26 siswa Kualitaitaif ❖ Para siswa mengumpulkan job sheet praktik unggas	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
Sabtu 10 September 2016	❖ Mengumpulkan mteri pembelajaran dan membuat RPP beserta media pembelajaran	RPP dan media pembelajaran dapat terselesaikan dengan baik	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
Rabu 14 September 2016	❖ Guru Piket	Kuantitatif : ❖ 2 mahasiswa PPL ❖ 2 guru Kualitatif : ❖ Mengabsend siswa yang tidak masuk dan terlambat ❖ Menjaga kelas menggantikan guru yang tidak masuk.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
Kamis 15 September 2016	❖ Menyampaikan materi tentang <i>Fish and Shellfish</i> Kelas XI JB 1	Kuantitatif : ❖ 1 mahasiswa PPL ❖ 1 guru pembimbing ❖ 26 siswa Kualitatif : ❖ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kelas XI JB 1 ❖ Melakukan evaluasi kembali dengan guru	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY 2016

		pembimbing guna untuk memperbaiki sikap dan penyampaian materi disaat pembelajaran berlangsung ❖ Telah disampaikan materi tentang <i>Fish and Shellfish</i>		
Sabtu 17 September 2016	❖ Penarikan PPL			

Surakarta, 17 September 2016

Mengetahui, Menyetujui

Dosen Pembimbing

Guru Pembimbing

Praktikan PPL

Prihastuti Ekawatiningsih. M.Pd

NIP. 19750428 199903 2 002

Prih Hartati. M.Par

NIP. 19770827 200501 2 012

Ismul Yanuar

NIM. 15511247001