

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



**Disusun Oleh :**  
**Tiana Adiasari**  
**NIM : 15511247008**

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

## HALAMAN PENGESAHAN

Yang bertanda tangan dibawah ini, kami pembimbing kegiatan PPL UNY di SMK Sahid Surakarta, Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta menerangkan dengan sesungguhnya bahwa mahasiswa dibawah ini :

Nama : Tiana Adiasari  
NIM : 15511247008  
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK Sahid Surakarta dari hari Rabu, 24 Agustus 2016 sampai hari Jumat, 16 September 2016. Hasil kegiatan mencakup dalam naskah laporan ini.

Surakarta, 16 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan



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

Guru Pembimbing



Aning Yulianti, A.Md.

Mengetahui

Kepala Sekolah

SMK Sahid Surakarta



Mabruri, M.Pd.

Koordinator PPL

SMK Sahid Surakarta



Prih Hartati, S.Pd. M.Par

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan di SMK SAHID SURAKARTA serta dapat menyelesaikan laporan pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan UNY tahun 2016.

Dalam penyusunan laporan ini, penulis menyadari bahwa banyak menerima bantuan dari berbagai pihak, maka dari itu penulis menyampaikan rasa terimakasih kepada pihak-pihak yang telah memberikan perhatiannya kepada penulis sebagai proses penyusunan laporan ini. Karena hal itu penulis juga tidak lupa menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Kedua orang tua yang selalu memberi semangat, motivasi maupun bantuan baik dalam bentuk materi dan non materi.
2. Prof. Dr. Rachmat Wahab, MA, selaku Rektor UNY yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan program PPL.
3. Prof. Wawan S Suherman, M.Pd., selaku kepala LPPMP UNY yang telah memberi bimbingan kepada mahasiswa terkait prosedur PPL.
4. Dr. Widarto, M.Pd, selaku Dekan Fakultas Teknik UNY.
5. Prihastuti Ekawatiningsih M.Pd. selaku Dosen Pembimbing Lapangan yang telah memberikan waktu dan tenaga untuk membimbing dan mengarahkan dalam pelaksanaan kegiatan PPL.
6. Naim Maburri, M.Pd. selaku Kepala Sekolah yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penyusunan proposal pelaksanaan kegiatan PPL, pelaksanaan kegiatan PPL, sampai penyusunan laporan.
7. Naning. selaku koordinator PPL di sekolah yang memberikan bantuannya dalam penyusunan proposal pelaksanaan PPL, pelaksanaan kegiatan PPL sampai dengan penyusunan laporan.
8. Aning Yulianti, M.Pd . selaku guru pembimbing yang senantiasa penuh kesabaran selalu memberikan arahan-arahan guna perbaikan-perbaikan pada saat pelaksanaan kegiatan PPL.
9. Bapak dan Ibu Guru serta karyawan SMK Sahid Surakarta yang telah membantu pada saat pelaksanaan kegiatan PPL.
10. Semua mahasiswa PPL SMK Sahid Surakarta yang telah memberikan semangat serta dukungan.
11. Seluruh siswa-siswi SMK Sahid Surakarta. Khususnya kelas XII JB 1 dan XII JB 2.

Sebagai manusia biasa, penulis tentunya menyadari bahwa dalam penyusunan laporan masih ada banyak hal kekurangan yang saat ini mungkin belum dapat di sempurnakan. Maka dari hal itu dengan penuh keikhlasan penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari semua pihak mana saja untuk menjadi suatu kelengkapan laporan ini dimasa yang akan datang.

Penulis berharap semoga laporan ini berguna dan mendatangkan banyak manfaat bagi pembaca. Kerena dengan membaca saja merupakan suatu kepuasan tersendiri bagi penulis. Semoga dengan adanya laporan ini pembaca bisa lebih terpacu untuk mengembangkan diri yang ada.

Surakarta, 16 September 2016

Penulis

## DAFTAR ISI

|  |           |
|--|-----------|
| Halaman Judul.....   | i         |
| Halaman Pengesahan .....                                       | ii        |
| Kata Pengantar .....   | iii       |
| Daftar Isi.....  | v         |
| Abstrak .....  | vi        |
| <b>BAB I. PENDAHULUAN .....</b>                                | <b>1</b>  |
| A. Analisis Situasi.....                                       | 2         |
| B. Perumusan Program dan Rancangan kegiatan PPL .....          | 6         |
| <b>BAB II. PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL .....</b> | <b>8</b>  |
| A. Persiapan PPL   |           |
| 1. Persiapan Program dan Kegiatan PPL .....                    | 8         |
| 2. Bimbingan Mikro/PPL.....                                    | 10        |
| 3. Persiapan Mengajar.....                                     | 10        |
| B. Pelaksanaan PPL   |           |
| 1. Praktik Mengajar.....                                       | 12        |
| 2. Pendekatan, Metode dan Media Pembelajaran .....             | 12        |
| C. Analisis Hasil .....  | 14        |
| D. Refleksi  |           |
| 1. Faktor Pendukung .....                                      | 15        |
| 2. Faktor Penghambat .....                                     | 16        |
| <b>BAB III. PENUTUP</b>  |           |
| A. Kesimpulan .....  | 18        |
| B. Saran.....  | 18        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>                                    | <b>21</b> |
| <b>LAMPIRAN.....</b>   | <b>22</b> |

**ABSTRAK**  
**LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)**  
**SMK SAHID SURAKARTA**

**Tiana Adiasari**  
**15511247008**

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) Universitas Negeri Yogyakarta semester khusus 2016 yang berlokasi di SMK Sahid Surakarta telah dilaksanakan oleh mahasiswa pada tanggal 15 Juli 2016 sampai 17 September 2016. Kelompok PPL di lokasi ini terdiri dari 10 mahasiswa dari program studi pendidikan teknik boga. Penulis sendiri memulai PPL di SMK Sahid Surakarta pada tanggal 24 Agustus sampai 17 September 2016 dikarenakan mengikuti PPL Luar Negeri selama satu bulan terhitung mulai 21 Juli sampai 21 Agustus 2016

Selama kegiatan PPL di SMK Sahid Surakarta, praktikan melakukan praktik mengajar mandiri dan terbimbing di dua kelas, yaitu kelas XII JB 1 dan XII JB 2. Dari keseluruhan praktik mengajar praktikan melakukan praktik mengajar sebanyak 12 kali. Selama PPL, praktikan juga menyusun program-program agar pelaksanaan PPL berjalan dengan lancar.

Secara umum, program-program yang telah direncanakan dapat berjalan dengan baik dan lancar. Praktikan telah berusaha untuk menekan semua hambatan yang terjadi selama melaksanakan program kerja, sehingga program tersebut akhirnya berhasil dilaksanakan. Munculnya hambatan selama pelaksanaan kegiatan merupakan hal yang wajar. Praktikan berharap, semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang terkait.

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

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

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

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

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

## **A. Analisis Situasi**

### **1. Sejarah SMK Sahid Surakarta**

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

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

### **2. VISI**

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

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

### **3. MISI**

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

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

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

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

#### **4. Letak Geografis dan Kondisi Fisik Sekolah**

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

##### **a. Kondisi Fisik Sekolah**

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

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

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

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

### **b. Potensi Siswa**

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

### **c. Potensi Guru**

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

d. **Potensi Karyawan**

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

**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. Rohis
- d. Pramuka
- e. PMR (Palang Merah Remaja)
- f. Tari
- g. Musik
- h. Ekstrakurikuler produktif

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

#### **11. Unit Kesehatan Sekolah**

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

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

#### **1. Program PPL**

##### **a. Penyusunan Perangkat Persiapan Pembelajaran**

Perangkat pembelajaran yang digunakan oleh mahasiswa PPL SMK Sahid Surakarta menyesuaikan dengan fasilitas yang disediakan oleh sekolah antara lain LCD, *laptop*, *whiteboard*, dan spidol. Sedangkan perangkat persiapan pembelajaran yang dipersiapkan oleh mahasiswa yang

bersangkutan, antara lain pembuatan RPP, silabus, program semester yang disusun sebelum pembelajaran dilaksanakan. Selain itu mahasiswa praktikan dituntut mampu menerapkan inovasi pembelajaran di kelas, menyusun dan mengembangkan alat evaluasi serta mempelajari administrasi guru dan kegiatan lain yang menunjang kompetensi mengajar.

#### **b. Kegiatan Praktik Mengajar**

Kegiatan praktik mengajar dilaksanakan mulai tanggal 4 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 16 Juli 2016.
- 2) Membantu guru dalam mengajar serta mengisi kekosongan kelas apabila terdapat guru pembimbing tidak masuk atau ada kepentingan.
- 3) Menyusun persiapan untuk praktik terbimbing, artinya tugas yang harus dikerjakan oleh mahasiswa ditentukan oleh guru dan harus di konsultasikan kepada guru pembimbing mata pelajaran.
- 4) Melaksanakan praktik mengajar terbimbing, artinya bahwa bimbingan dilaksanakan pada kelas dengan materi berbeda. Praktik mengajar di kelas dilakukan minimal 8 kali tatap muka dan dalam pelaksanaannya diamati oleh guru pembimbing.
- 5) Menyusun persiapan untuk praktik mengajar secara mandiri yaitu materi yang diajarkan dipilih sendiri oleh mahasiswa dan diberi kesempatan untuk mengelola proses pembelajaran secara penuh, namun tetap ada bimbingan dan pemantauan dari guru.
- 6) Melakukan diskusi dan refleksi terhadap tugas yang telah dilakukan, baik yang terkait dengan kompetensi profesional, sosial, maupun interpersonal, yang dilakukan dengan teman sejawat, guru koordinator sekolah, dan dosen pembimbing.
- 7) Menyusun laporan PPL pada akhir kegiatan PPL.

## **BAB II**

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

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

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

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

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

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

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

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

## **b. Pembekalan**

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

## **c. Observasi**

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

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

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

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

#### **a) Observasi Pra PPL**

Observasi pembelajaran di kelas bertujuan agar mahasiswa dapat secara langsung melihat dan mengamati proses belajar dalam kelas. Berdasarkan observasi yang telah dilakukan tersebut, mahasiswa mendapat masukan tentang cara guru mengajar dan metode yang akan digunakan. Selain itu, sikap siswa dalam menerima pelajaran juga dapat memberi gambaran bagaimana metode yang tepat untuk diaplikasikan pada saat praktik mengajar. Adapun hasil observasi belajar adalah sebagai berikut:

#### **(1) Perangkat Pembelajaran**

##### **(a) Satuan Pembelajaran.**

##### **(b) Rencana Pelaksanaan Pembelajaran**

#### **(2) Proses Pembelajaran**

##### **(a) Membuka Pelajaran**

##### **(b) Penyajian Materi**

- (c) Metode Pembelajaran
- (d) Penggunaan Bahasa
- (e) Penggunaan Waktu
- (f) Gerak
- (g) Cara Memotivasi Siswa
- (h) Teknik Bertanya
- (i) Teknik Penguasaan Kelas
- (j) Penggunaan Media
- (k) Bentuk dan Cara Evaluasi
- (l) Menutup Pelajaran
- (3) Perilaku Siswa
  - (a) Perilaku siswa di dalam kelas
  - (b) Perilaku siswa di luar kelas

## **2. Bimbingan Mikro/ PPL**

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

## **3. Persiapan Mengajar**

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

### **a. Konsultasi dengan guru pembimbing**

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

### **b. Penguasaan materi**

Materi yang akan disampaikan pada siswa harus sesuai dengan kurikulum yang digunakan. Mahasiswa harus menguasai materi dan menggunakan berbagai macam bahan ajar, selain itu juga mencari banyak

referensi agar dapat mengembangkan materi sehingga pengetahuan yang didapat semakin berkembang. Materi harus tersusun dengan baik dan jelas agar penyampaian materi dapat diterima dan mudah dipahami.

c. Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

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

Sesuai dengan kesepakatan bersama dengan guru pembimbing mata pelajaran, praktikan diberi kesempatan untuk melakukan praktik mengajar di Kelas XII JB 1 dan 2 sesuai dengan kurikulum yang berlaku, maka kurikulum yang digunakan dalam proses pembelajaran adalah kurikulum KTSP. Mata pelajaran yang diberikan oleh guru pembimbing kepada praktikan yaitu *Pengelolaan Usaha Jasa Boga*

d. Pembuatan media pembelajaran

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

e. Pembuatan alat evaluasi

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

## **B. Pelaksanaan PPL**

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

## **1. Praktik Mengajar**

Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 24 Agustus sampai 17 September 2016, Praktikan melakukan Pelatihan mengajar sebelumnya pada 21 juli sampai 21 Agustus 2016 di Kolej Vokaional Muar, Malaysia. Praktikan dibimbing oleh guru pembimbing. Praktikan melakukan praktik mengajar di SMK Sahid Suraakarta dan mengajar kelas XII JB 1 dan 2, dengan alokasi waktu sebanyak 72 jam dengan 12 kali pertemuan.

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:

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

Kegiatan selain mengajar saat PPL yaitu Piket Guru, yang dilakukan pada hari senin, selasa, rabu saat tidak mengajar. Tugasnya mengabsen kelas, memencet bel dan menangani siswa yang terlambat maupun yang mau ijin keluar.

## **2. Pendekatan, Metode, dan media pembelajaran**

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

proses sains dalam mengkonstruksi konsep, hukum atau prinsip dan dapat mengembangkan karakter siswa.

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

Media yang digunakan pada pembelajaran di kelas XII adalah *White Board, handout, jobsheet* dan *powerpoint* pada pelajaran *Pengelolaan usaha jasa boga*

**a. Umpan Balik Pembimbing**

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

**b. Evaluasi**

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

**c. Penyusunan Laporan**

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

**d. Penarikan**

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

**C. Analisis Hasil**

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

Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 24 Agustus 2016 sampai dengan 17 September 2016. Praktikan telah mengajar sebanyak 12 kali. Jadwal mengajar praktikan sebanyak 36 jam pelajaran dengan 6 kali pertemuan masing-masing di kelas XII JB 1 dan 2.

Praktikan menggunakan buku selama kegiatan mengajar yaitu :

1. Modul Restoran

Ekawatiningsih, Prihastuti. 2008. *Restoran Jilid III untuk SMK*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.

2. Bahan Ajar

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

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

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

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

proses mengajar tidak terganggu. Untuk dapat melaksanakan proses mengajar yang baik maka diperlukan persiapan yang matang sebelum mengajar.

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

- a. Praktik Mengajar: dimulai tanggal 24 Agustus–17 September 2016. Setiap mahasiswa mempunyai guru pembimbing dalam kegiatan pembelajaran di kelas. Jumlah jam mengajar per minggu disesuaikan dengan jumlah jam pelajaran untuk masing-masing mata pelajaran yang diampu.
- b. Pembuatan atau Penambahan Media Pembelajaran, berupa media dan alat pembelajaran yang dapat digunakan untuk memperlancar kegiatan belajar mengajar di kelas. Kegiatan ini hanya dilaksanakan oleh beberapa mahasiswa PPL dibawah bimbingan dari guru pengampu mata pelajaran yang bersangkutan.
- c. Jumlah pertemuan/jam praktik mengajar mahasiswa tergantung dengan kesepakatan guru pembimbing lapangan masing-masing. Pelaksanaannya sesuai dengan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran) yang telah dirancang.

#### **D. Refleksi**

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

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

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

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

Permasalahan dan cara Mengatasi

- a. Masalah yang timbul pada kegiatan PPL ini antara lain :
  - 1) Kemampuan siswa dalam menerima materi tidak sama.
  - 2) Setiap kelas mempunyai sifat yang berbeda.
  - 3) Ada beberapa siswa dalam kelas yang ramai pada waktu pelajaran sedang berlangsung.
- b. Untuk mengatasi masalah tersebut, mahasiswa praktikan melakukan hal-hal berikut :
  - 1) Melakukan pendekatan interpersonal untuk mendorong siswa agar lebih giat lagi belajarnya.
  - 2) Pada saat belajar menggunakan model pembelajaran yang dapat membuat siswa aktif.
  - 3) Gaya mengajar untuk masing-masing kelas harus berbeda, menyesuaikan karakteristisik siswa ditiap-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 2016 dimulai tanggal 24 Agustus sampai dengan 17 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 *Pengelolaan Usaha Jasa Boga* XII JB yang berada di SMK Sahid Surakarta. Setelah melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Sahid Surakarta, banyak pengalaman yang praktikan dapatkan mengenai situasi dan permasalahan pendidikan di suatu sekolah.

Program kerja PPL yang berhasil dilakukan adalah penyusunan rencana pembelajaran, penyusunan pelaksanaan pembelajaran, praktik mengajar dan mengadakan evaluasi pembelajaran. Dari kegiatan PPL terpadu yang dilaksanakan selama 1 bulan maka dapat dibuat suatu kesimpulan sebagai berikut :

##### **1. Program PPL**

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

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

#### **B. SARAN**

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

1. Bagi Sekolah

- a. Peningkatan kerja sama dan komunikasi yang harmonis antara pihak sekolah dengan mahasiswa PPL.
- b. Implementasi kurikulum 2013 yang harus disampaikan dan ditanamkan kepada siswa sehingga siswa dapat berfikir kritis dan kreatif.
- c. Perlunya peningkatan penggunaan media pembelajaran yang sudah ada di sekolah dan penggunaan variasi metode pembelajaran sehingga dapat menarik siswa untuk giat belajar.
- d. Sarana dan prasarana yang sudah ada, hendaknya dapat dimanfaatkan dengan lebih efektif.
- e. Sekolah perlu mempertahankan pembinaan iman dan takwa sert penanaman tata krama warga sekolah khususnya siswa yang selama ini sudah berjalan sangat bagus. Selain itu, kedisiplinan pihak sekolah perlu ditingkatkan agar siswa memiliki kedisiplinan dan menunjang proses pembelajaran agar tujuan sekolah dan pembelajaran dapat tercapai.
- f. Kegiatan belajar mengajar maupun pembinaan minat dan bakat siswa hendaknya lebih ditingkatkan lagi kualitasnya agar prestasi yang selama ini diraih bisa terus dipertahankan.

## 2. Bagi Mahasiswa

- a. Ketika observasi harus sungguh-sungguh agar dalam penyusunan program dapat direncanakan secara matang dan program tersebut dapat terlaksana dengan baik.
- b. Membina kebersamaan dan kekompakkan baik diantara mahasiswa PPL ataupun dengan pihak sekolah sehingga dapat bekerja sama dengan baik.
- c. Persiapan mengajar perlu ditingkatkan dan dipersiapkan dengan sungguh-sungguh agar ketika praktek mengajar dapat berjalan dengan baik
- d. Mahasiswa PPL harus belajar lebih keras, menimba pengalaman sebanyak-banyaknya, dan memanfaatkan kesempatan PPL sebaik-baiknya.
- e. Mahasiswa diharapkan dapat memahami kondisi karakter dan kemampuan akademis siswa.
- f. Dalam proses evaluasi suatu kegiatan tidak hanya membahas permasalahan yang timbul dalam kegiatan yang terkait saja. Namun perlu juga diberikan suatu solusi atas permasalahan yang terjadi.

## 3. Bagi Universitas

- a. Pembekalan dari UPPL sebaiknya dilakukan sebelum mahasiswa membuat proposal dan perumusan program PPL agar mahasiswa mendapatkan bekal yang memadai dalam perumusan program PPL dan pelaksanaannya. Serta

peningkatan kerja sama dan komunikasi yang harmonis antara Universitas dengan pihak sekolah.

- b. Pembekalan kegiatan PPL dan sosialisasi ketentuan yang harus dilaksanakan oleh mahasiswa dan sekolah hendaknya dikemas lebih baik lagi agar tidak terjadi simpang siur informasi yang menjadikan pihak mahasiswa dan sekolah menjadi kebingungan di tengah-tengah pelaksanaan PPL seperti ketentuan warna seragam, berapa kali mengajar, dsb.
- c. Kunjungan ke sekolah-sekolah mohon untuk lebih diperhatikan agar setiap sekolah benar-benar mendapat kunjungan dari pihak UPPL.
- 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 Bahasa Indonesia*.  
Jakarta: Balai Pustaka.

# LAMPIRAN



**FORMAT OBSERVASI**  
**PEMBELAJARAN DIKELAS DAN**  
**OBSERVASI PESERTA DIDIK**

NAMA MAHASISWA : Tiana Adiasari                      PUKUL    : 08.00-11.00 WIB  
NO.MAHASISWA    : 15511247008                      TEMPAT OBSERVASI    : SMK Sahid Surakarta  
TGL.OBSERVASI     : 10 Juni 2016                              FAK/JUR/PRODI        : FT/PTBB/PT.Boga

| No | Aspek yang diamati              | Deskripsi hasil pengamatan  | Ket |
|----|---------------------------------|---|-----|
| 1. | Observasi fisik                 |   |     |
|    | a. Keadaan lokasi               | SMK Sahid Surakarta yang beralamat di Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta, Jawa Tengah ini terletak di tempat yang strategis karena berada di pinggir jalan raya sehingga mudah dijangkau dengan alat transportasi umum   |     |
|    | b. Keadaan gedung               | Kondisi Fisik Sekolah dapat dikatakan baik, walaupun tempatnya kecil tetapi kebersihannya terjaga. Secara keseluruhan, sarana dan prasarana dalam kondisi yang cukup baik dan menunjang terselenggaranya kegiatan pembelajaran yang kondusif. Walaupun ada beberapa fasilitas yang perlu sedikit dilakukan perbaikan, baik pengecatan dan penataan ruang. |     |
|    | c. Keadaan sarana/prasarana     | Sarana/prasarana 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.                                    |     |
|    | d. Keadaan personalia           | Guru dan pegawai di SMK Sahid Surakarta terdiri dari 2 guru pengajar bergelar S2, 34 guru pengajar bergelar S1, 6 guru pengajar bergelar D3. karyawan yang ditempatkan pada Tata Usaha, Petugas Perpustakaan, Petugas BK, karyawan cafetaria, Satpam, dan Pemelihara Sekolah.   |     |
|    | e. Keadaan fisik lain/penunjang | Terdapat joglo disepan sekolah yang dapat digunakan sebagai latihan jugling, perkumpulan siswa dan lain-lain  |     |
|    | f. Penataan ruang kerja         | Desain penempatan ruang kerja yang fleksibel dan sudah diatur perline kerja   |     |

Surakarta ,10 Juli 2016

Mahasiswa PPL

Tiana Adiasari  
15511247008



**PFORMAT OBSERVASI**  
**PEMBELAJARAN DIKELAS DAN**  
**OBSERVASI PESERTA DIDIK**

**Npma. 1**

untuk mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK SAHID SURAKARTA  
ALAMAT SEKOLAH : Jl. Yosodipuro No.87 Surakarta  
TGL. OBSERVASI : 10 Juni 2016

NAMA MAHASISWA : Tiana Adiasari  
NO.MAHASISWA : 15511247008  
FAK/JUR/PRODI : FT/PT.Boga/PTBB

| No | Aspek yang diamati                  | Deskripsi hasil pengamatan   |
|----|-------------------------------------|--|
| A  | Perangkat pembelajaran :            |  |
|    | 1. Kurikulum                        | Menggunakan kurikulum 2006   |
|    | 2. Silabus                          | Ada  |
|    | 3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran | ada  |
| B  | Proses Pembelajaran                 |  |
|    | 1. Membuka pelajaran                | Pembukaan dengan salam dan doa   |
|    | 2. Penyajian materi                 | 1. Penekanan materi dengan suara.<br>2. Teacher center                 |
|    | 3. Metode pembelajaran              | 1. Ceramah<br>2. Tanya jawab   |
|    | 4. Penggunaan bahasa                | Bahasa Indonesia dan Bahasa Jawa.                                      |
|    | 5. Penggunaan waktu                 | Pembukaan, materi dan penutupan.                                       |
|    | 6. Gerak                            | Senyum, mengacungkan tangan.   |
|    | 7. Cara memotivasi siswa            | Memberikan gambaran-gambaran dalam kehidupan nyata tentang dunia boga. |
|    | 8. Teknik bertanya                  | Mengacungkan jari.   |
|    | 9. Teknik penguasaan kelas          | Keliling kelas, dan meminta siswa untuk fokus melihat kedepan.         |
|    | 10. Penggunaan media                | LCD, whiteboard.   |
|    | 11. Bentuk dan cara evaluasi        | Memberikan pertanyaan  |
|    | 12. Menutup pelajaran               | Ada  |
| C  | Perilaku Siswa                      |  |
|    | 1. Perilaku siswa didalam kelas     | +Aktif bertanya dan menjawab.<br>-Terkadang ramai sendiri.             |
|    | 2. Perilaku siswa diluar kelas      | +Ramah.<br>+Menyapa bila bertemu.                                      |

Surakarta, 10 Juni 2016

Guru Mapel

Mahasiswa PPL

Aning Yulianti, A. Md

Tiana Adiasari

15511247008

**MATRIKS PROGRAM KERJA PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**Nama Sekolah** : SMK Sahid Surakarta  
**Alamat** : JL. Yoodipuro No. 87 Surakarta  
**Nama Mahasiswa** : Tiana Adiasari  
**NIM** : 15511247008

| NO | Program/Kegiatan PPL                       | Jumlah Jam per Minggu |    |     |    | JUMLAH JAM |
|----|--|-----------------------|----|-----|----|------------|
|    |  | I                     | II | III | IV |            |
| 1  | OBSERVASI LANJUT PEMBELAJARAN DIKELAS      |                       |    |     |    |            |
|    | A. PERSIAPAN                               | 3                     |    |     |    | 3          |
|    | B. PELAKSANAAN                             | 12                    | 12 | 12  | 12 | 48         |
|    | C. EVALUASI DAN TINDAK LANJUT              |                       |    |     | 2  | 2          |
| 2  | PEMBUATAN RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN |                       |    |     |    | 0          |
|    | A. PERSIAPAN                               | 2                     | 2  | 2   | 2  | 8          |
|    | B. PELAKSANAAN                             | 2                     | 2  | 2   | 2  | 8          |
|    | C. EVALUASI AN TINDAK LANJUT               | 1                     | 1  | 1   | 1  | 4          |
| 3  | PEMBUATAN MODUL PEMBELAJARAN               | 2                     | 2  | 1   | 2  | 7          |
|    | A. PERSIAPAN                               | 2                     | 2  | 2   | 1  | 7          |
|    | B. PELAKSANAAN                             |                       |    |     | 2  | 2          |
|    | C. EVALUASI DAN TINDAK LANJUT              |                       |    |     | 1  | 1          |
| 4  | PEMBUATAN JOBSHEET                         |                       |    |     |    | 0          |
|    | A. PERSIAPAN                               | 1                     | 1  | 1   | 1  | 4          |
|    | B. PELAKSANAAN                             | 2                     | 2  | 2   | 2  | 8          |
|    | C. EVALUASI DAN TINDAK LANJUT              | 1                     | 1  | 1   | 1  | 4          |

|            |                                      |    |    |    |    |     |
|------------|--------------------------------------|----|----|----|----|-----|
| 5          | PEMBELAJARAN TERBIMBING              |    |    |    |    | 0   |
|            | A. PERSIAPAN                         | 2  | 2  | 2  | 2  | 8   |
|            | B. PELAKSANAAN                       | 12 | 12 | 12 | 12 | 48  |
|            | C. EVALUASI DAN TINDAK LANJUT        | 1  | 1  | 1  | 1  | 4   |
| 6          | PENYUSUNAN INSTRUMEN EVALUASI        |    |    |    |    | 0   |
|            | A. PERSIAPAN                         |    |    | 1  |    | 1   |
|            | B. PELAKSANAAN                       |    |    | 2  |    | 2   |
|            | C. EVALUASI DAN TINDAK LANJUT        |    |    | 1  |    | 1   |
| 7          | PIKET LOBBY                          | 10 | 10 | 10 | 10 | 40  |
| 8          | PIKET DAPUR                          | 10 | 10 | 10 | 10 | 40  |
| 9          | PIKET UNIT PRODUKSI                  | 10 | 10 | 10 | 10 | 40  |
| 10         | EVALUASI PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN | 2  | 2  | 2  | 2  | 8   |
| 11         | PROGRAM KERJA INSIDENTAL             | 14 |    | 3  | 6  | 23  |
| 12         | PERPISAHAN PPL                       |    |    |    | 2  | 2   |
| JUMLAH JAM |                                      | 89 | 72 | 78 | 84 | 323 |

Surakarta, 17 September 2016

Kepala Sekolah  
SMK Sahid Surakarta

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Naim Mabruhi, M.Pd.

Aning Yulianti, A.Md.

Tiana Adiasari  
15511247008



## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA : SMK Sahid Surakarta

NAMA MAHASISWA : Tiana Adiasari

ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA : Jalan Yosodipuro No. 87 Surakarta

NO. MAHASISWA : 15511247008

GURU PEMBIMBING : Aning Yulianti, A.Md

FAK/ JUR/ PRODI : FT/PTBB/Pendidikan Teknik Boga

| NO | Hari/Tanggal           | Materi Kegiatan  | Hasil   | Hambatan                       | Solusi                                |
|----|------------------------|--|---|--------------------------------|---------------------------------------|
| 1  | Rabu, 24 Agustus 2016  | - Piket Dapur<br>- Koordinasi dengan guru pembimbing<br>- Mencari bahan untuk materi pembelajaran<br>- Membuat RPP | - Pengembalian Alat sesuai tempatnya<br>- Dapur bersih<br>- Mengetahui pembagian kelas dan materi yang akan disampaikan | - Tidak ada<br><br>- Tidak ada | - Tidak ada<br><br>- Tidak ada        |
| 2  | Kamis, 25 Agustus 2016 | - Mengajar XII JB 2 (Ulangan Harian KD I)  | - Nilai Ujian siswa   | - Siswa mencontek              | - Diperingatkan<br>- Guru berkeliling |
| 3  | Jumat, 26 Agustus      | - Mengajar XII JB 1 (Ulangan Harian KD I)  | - Nilai Ujian siswa   | - Siswa mencontek              | - Diperingatkan<br>- Guru berkeliling |

Surakarta, 17 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Prihatuti Ekawatiningsih, M.Pd  
NIP.19750428 199903 2 002

Aning Yulianti, A.Md

Tiana Adiasari  
15511247008



## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA : SMK Sahid Surakarta

NAMA MAHASISWA : Tiana Adiasari

ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA : Jalan Yosodipuro No. 87 Surakarta

NO. MAHASISWA : 15511247008

GURU PEMBIMBING : Aning Yulianti, A.Md

FAK/ JUR/ PRODI : FT/PTBB/Pendidikan Teknik Boga

|   |                         |   |   |   |   |
|---|-------------------------|---|---|---|---|
| 1 | Senin, 29 Agustus 2016  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Picket lobby</li><li>- Mengajar materi Snack Box XII JB 1</li></ul>         | <ul style="list-style-type: none"><li>- Mencatat Abseni seluruh siswa dan mengisi kelas yang kosong</li><li>- Siswa mengikuti kegiatan dengan tertib dan tenang</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Tidak ada</li><li>- Tidak ada</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Tidak ada</li><li>- Tidak ada</li></ul> |
| 2 | Selasa, 30 Agustus 2016 | <ul style="list-style-type: none"><li>- Picket Unit Produksi</li><li>- Mengajar Materi Snack Box XII JB 2</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Siswa dapat melakukan penjualan dengan baik</li><li>- Siswa mengikuti kegiatan dengan tertib dan tenang</li></ul>                 | <ul style="list-style-type: none"><li>- Tidak ada</li><li>- Tidak ada</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Tidak ada</li><li>- Tidak ada</li></ul> |
| 3 | Rabu, 31 Agustus 2016   | <ul style="list-style-type: none"><li>- Picket dapur</li><li>- Revisi RPP</li></ul>                                 | <ul style="list-style-type: none"><li>- Dapur bersih dan tertata</li><li>- Mengetahui kesalahan pada RPP yang sudah dikerjakan</li></ul>                                  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Tidak ada</li><li>- Tidak ada</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Tidak Ada</li><li>- Tidak ada</li></ul> |

|   |                         |                                       |  |             |             |
|---|-------------------------|---------------------------------------|--|-------------|-------------|
| 4 | Kamis, 1 September 2016 | - Mengajar praktik Snack Box XII JB 2 | - Snack box tiap kelompok pada umumnya sudah baik dan layak jual | - Tidak ada | - Tidak ada |
| 5 | Jumat, 2 September 2016 | - Mengajar praktik Snack Box XII JB I | - Snack box tiap kelompok pada umumnya sudah baik dan layak jual | - Tidak ada | - Tidak ada |

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Prihatuti Ekawatiningsih, M.Pd

NIP.19750428 199903 2 002

Aning Yulianti, A.Md

Tiana Adiasari

15511247008



## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA : SMK Sahid Surakarta

NAMA MAHASISWA : Tiana Adiasari

ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA : Jalan Yosodipuro No. 87 Surakarta

NO. MAHASISWA : 15511247008

GURU PEMBIMBING : Aning Yulianti, A.Md

FAK/ JUR/ PRODI : FT/PTBB/Pendidikan Teknik Boga

|   |                          |   |   |   |   |
|---|--------------------------|---|---|---|---|
| 1 | Senin, 5 September 2016  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Piket lobby</li><li>- Mengajar materi buffet XII JB 1</li></ul>         | <ul style="list-style-type: none"><li>- Mencatat Abseni seluruh siswa dan mengisi kelas yang kosong</li><li>- Siswa mengikuti kegiatan dengan tertib dan tenang</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Tidak ada</li><li>- Tidak ada</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Tidak ada</li><li>- Tidak ada</li></ul> |
| 2 | Selasa, 6 September 2016 | <ul style="list-style-type: none"><li>- Piket Unit Produksi</li><li>- Mengajar Materi Buffet XII JB 2</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Siswa dapat melakukan penjualan dengan baik</li><li>- Siswa mengikuti kegiatan dengan tertib dan tenang</li></ul>                 | <ul style="list-style-type: none"><li>- Tidak ada</li><li>- Tidak ada</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Tidak ada</li><li>- Tidak ada</li></ul> |
| 3 | Rabu, 7 September 2016   | <ul style="list-style-type: none"><li>- Piket dapur</li><li>- Revisi RPP</li></ul>                              | <ul style="list-style-type: none"><li>- Dapur bersih dan tertata</li><li>- Mengetahui kesalahan pada RPP yang sudah dikerjakan</li></ul>                                  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Tidak ada</li><li>- Tidak ada</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Tidak Ada</li><li>- Tidak ada</li></ul> |

|   |                         |   |   |             |             |
|---|-------------------------|---|---|-------------|-------------|
| 4 | Kamis, 8 September 2016 | - Mengajar praktik buffet XII JB 2                | - buffet tiap kelompok pada umumnya sudah baik dan layak jual | - Tidak ada | - Tidak ada |
| 5 | Jumat, 9 September 2016 | - Mengajar materi dan perencanaan buffet XII JB I | - Siswa mengikuti pelajaran dengan tertib                     | - Tidak ada | - Tidak ada |

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Prihatuti Ekawatiningsih, M.Pd

NIP.19750428 199903 2 002

Aning Yulianti, A.Md

Tiana Adiasari

15511247008

NAMA SEKOLAH : SMK SAHID SURAKARTA  
 MATA PELAJARAN : Kejuruan  
 KELAS / SEMESTER : XII / I  
 KOMPETENSI : Melakukan Pengelolaan Usaha Jasa Boga  
 KODE : ITHHACAT03AIS  
 DURASI PEMELAJARAN : 6 Jam @ 45 menit

| KOMPETENSI DASAR                      | INDIKATOR   | MATERI PEMELAJARAN  | KEGIATAN PEMELAJARAN   | PENILAIAN | ALOKASI WAKTU |    |    | SUMBER BELAJAR |
|---------------------------------------|---|---|--|-----------|---------------|----|----|----------------|
|                                       |   |   |  |           | TM            | PS | PI |                |
| 1. Menjelaskan Sistem Usaha Jasa Boga | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sistem usaha boga dipilih secara cermat</li> <li>▪ Persyaratan untuk sistem usaha boga diidentifikasi, meliputi: pangsa pasar, anggaran tipe, menu, volume, produksi, fasilitas dan kelengkapan yang tersedia, kebutuhan gizi, Kemampuan personil, lokasi usaha, promosi</li> <li>▪ Persyaratan yang dipilih dievaluasi</li> <li>▪ Sistem usaha boga dipilih, meliputi: Penerimaan, penyimpanan, Persiapan, Pengolahan, penyimpanan masakan, Penyajian, pemanasan kembali</li> <li>▪ Keuntungan dan kerugian sistem yang dipilih dipertimbangkan</li> <li>▪ Perubahan produksi dan organisasi pengelolaan dipertimbangkan</li> <li>▪ Susunan menu disesuaikan dengan sistem yang dipilih</li> <li>▪ Persyaratan kendali mutu diidentifikasi</li> <li>▪ Sistem pencegahan bahaya dalam produksi makanan diidentifikasi</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pengidentifikasian system usaha boga</li> <li>▪ Pemilihan system pengelolaan usaha boga</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Menjelaskan:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengertian usaha boga</li> <li>- Jenis-jenis usaha boga</li> <li>- Persyaratan sistem usaha boga</li> </ul> </li> <li>▪ Menentukan jenis usaha boga dengan teliti</li> <li>▪ Mengidentifikasi system pengelolaan usaha boga</li> <li>▪ Menjelaskan:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Faktor pertimbangan pemilihan sistem usaha boga</li> </ul> </li> <li>• Memilih sistem usaha boga dengan teliti dan cermat</li> </ul> |           |               |    |    |                |

NAMA SEKOLAH : SMK SAHID SURAKARTA  
 MATA PELAJARAN : Kejuruan  
 KELAS / SEMESTER : XII / I  
 KOMPETENSI : Melakukan Pengelolaan Usaha Jasa Boga  
 KODE : ITHHACAT03AIS  
 DURASI PEMELAJARAN : 6 Jam @ 45 menit

| KOMPETENSI DASAR                                    | INDIKATOR  | MATERI PEMELAJARAN   | KEGIATAN PEMELAJARAN  | PENILAIAN | ALOKASI WAKTU |    |    | SUMBER BELAJAR |
|---|--|--|---|-----------|---------------|----|----|----------------|
|   |  |  |   |           | TM            | PS | PI |                |
| 2.<br>Merencanakan Usaha Jasa Boga Berdasarkan Menu | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Berbagai macam tipe menu disiapkan sesuai standar perusahaan</li> <li>▪ Anggaran dari susunan menu dihitung untuk mengetahui biaya produksinya</li> <li>▪ Dimana diperlu, susunan menu dibuat berdasarkan kondisi saat itu</li> <li>▪ Jadwal produksi direncanakan untuk memperoleh : susunan menu yang baik, peralatan pengolahan yang memadai, tenaga kerja yang kompeten</li> <li>▪ Upah karyawan dipantau berdasarkan : daftar karyawan, jadwal kerja, laporan kemajuan karyawan dan daftar upah</li> <li>▪ Kualitas produksi ditingkatkan melalui kontrol porsi dan kendali mutu</li> <li>▪ Persediaan barang dipesan berdasarkan prosedur yang berlaku</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Merencanakan dan menyiapkan menu</li> <li>• Mengawasi pengelolaan Jasa Boga</li> <li>▪</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Menjelaskan:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengertian menu</li> <li>- Tipe-tipe menu</li> <li>- Perhitungan biaya produksi</li> <li>- Teknik penyusunan menu</li> </ul> </li> <li>▪ Menyusun menu</li> <li>▪ Menghitung biaya produksi dengan teliti dan cermat</li> <li>▪ Menjelaskan:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspek-aspek pengawasan meliputi penyusunan jadwal operasional catering dan sistem upah pada catering</li> <li>- Sistem kendali mutu</li> <li>- Sistem persediaan pada usaha catering</li> <li>- Pengendalian biaya produksi</li> </ul> </li> <li>▪ Menyusun jadwal operasional catering</li> <li>▪ Menghitung standar upah</li> <li>▪ Memesan barang sesuai prosedur yang berlaku</li> </ul> |           |               |    |    |                |

NAMA SEKOLAH : SMK SAHID SURAKARTA  
 MATA PELAJARAN : Kejuruan  
 KELAS / SEMESTER : XII / I  
 KOMPETENSI : Melakukan Pengelolaan Usaha Jasa Boga  
 KODE : ITHHACAT03AIS  
 DURASI PEMELAJARAN : 6 Jam @ 45 menit

| KOMPETENSI DASAR              | INDIKATOR   | MATERI PEMELAJARAN  | KEGIATAN PEMELAJARAN  | PENILAIAN | ALOKASI WAKTU |    |    | SUMBER BELAJAR |
|-------------------------------|---|---|---|-----------|---------------|----|----|----------------|
|                               |   |   |   |           | TM            | PS | PI |                |
| 3. Menghitung Kalkulasi Harga | Biaya produksi dihitung, dimulai dari total belanja bahan, biaya BBM, penyusutan alat, tenaga kerja, transportasi | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Menghitung biaya produksi / analisa biaya</li> </ul> | Menjelaskan: analisa biaya produksi, Mencari laba, dan rugi |           |               |    |    |                |

NAMA SEKOLAH : SMK SAHID SURAKARTA  
 MATA PELAJARAN : Kejuruan  
 KELAS / SEMESTER : XII / I  
 KOMPETENSI : Melakukan Pengelolaan Usaha Jasa Boga  
 KODE : ITHHACAT03AIS  
 DURASI PEMELAJARAN : 6 Jam @ 45 menit

| KOMPETENSI DASAR                      | INDIKATOR  | MATERI PEMELAJARAN   | KEGIATAN PEMELAJARAN  | PENILAIAN | ALOKASI WAKTU |    |    | SUMBER BELAJAR |
|---------------------------------------|--|--|---|-----------|---------------|----|----|----------------|
|                                       |  |  |   |           | TM            | PS | PI |                |
| 4.<br>Menyiapkan Makanan Untuk Buffet | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Buffet direncanakan dengan standar perusahaan atau permintaan pelanggan</li> <li>▪ Perhitungan biaya dibuat sesuai dengan anggaran perusahaan</li> <li>▪ Penataan ruang dan dekorasi dirancang dan dikelola</li> <li>▪ Bentuk, jenis bahan dan ukuran alat hidang ditentukan untuk menunjang penyajian</li> <li>▪ Berbagai macam teknik pengolahan dilaksanakan untuk mengolah berbagai macam masakan</li> <li>▪ Berbagai macam kue disiapkan dan disajikan dengan menggunakan standar resep</li> <li>▪ Sebelum dan sesudah pelaksanaan buffet, hidangan disimpan pada suhu yang tepat</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Perencanaan layout buffet</li> <li>▪ Menyiapkan dan mengolah makanan untuk buffet</li> <li>▪ Menyiapkan dan mengolah kue untuk buffet</li> <li>▪ Menyimpan hidangan buffet</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Menjelaskan:               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Pengertian buffet</li> <li>– Perencanaan penyelenggaraan buffet</li> <li>– Lay-out ruang buffet</li> </ul> </li> <li>▪ Merencanakan penyelenggaraan acara buffet dengan teliti</li> <li>▪ Menjelaskan:               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Peralatan pengolahan makanan</li> <li>– Pengolahan makanan untuk buffet</li> </ul> </li> <li>▪ Menyiapkan, mengolah dan menata makanan untuk buffet dengan teliti, rapi dan bersih</li> <li>▪ Macam-macam kue untuk buffet</li> <li>▪ Macam-macam kue untuk buffet</li> <li>▪ Menjelaskan:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Suhu dalam penyimpanan makanan</li> <li>- Wadah yang tepat untuk menyimpan makanan</li> </ul> </li> <li>• Menyimpan hidangan buffet</li> </ul> |           |               |    |    |                |

NAMA SEKOLAH : SMK SAHID SURAKARTA  
 MATA PELAJARAN : Kejuruan  
 KELAS / SEMESTER : XII / I  
 KOMPETENSI : Melakukan Pengelolaan Usaha Jasa Boga  
 KODE : ITHHACAT03AIS  
 DURASI PEMELAJARAN : 6 Jam @ 45 menit

| KOMPETENSI DASAR                                    | INDIKATOR   | MATERI PEMELAJARAN   | KEGIATAN PEMELAJARAN   | PENILAIAN | ALOKASI WAKTU |    |    | SUMBER BELAJAR |
|---|---|--|--|-----------|---------------|----|----|----------------|
|   |   |  |  |           | TM            | PS | PI |                |
| 5. Mengorganisir Operasi Makanan Dalam Jumlah Besar | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Persiapan pengolahan dan pelayanan diorganisasikan dengan tepat untuk meng-hindari keterlambatan dalam produksi dan pelayanan</li> <li>▪ Pengawasan dilakukan untuk meminimalkan keterlambatan pengadaan makanan.</li> <li>▪ Kendali mutu dilaksanakan pada semua bagian persiapan dan produksi makanan, termasuk:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Penyajian makanan</li> <li>- Disain makanan</li> <li>- Penampilan</li> <li>- Standar porsi</li> </ul> </li> <li>▪ Tempat penyimpanan bahan makanan diperhatikan standar kebersihannya</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Jumlah produksi diprediksi dan dihitung dengan cermat sesuai dengan standar resep</li> <li>▪ Bahan makanan dipesan dalam jumlah yang tepat</li> <li>▪ Persiapan bahan makanan dan peralatan pengolahan disiapkan</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menjelaskan Langkah-langkah pengorganisasian kegiatan:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mempersiapkan peralatan dan bahan</li> <li>- Mengorganisasikan antar seksi</li> </ul> </li> <li>▪ Menjelaskan:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengertian dan fungsi pengawasan</li> <li>- Teknik pengawasan makanan</li> </ul> </li> <li>- Sistem kendali mutu:               <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pengontrolan langkah kerja</li> <li>▪ Pengontrolan porsi dan penyajian</li> <li>▪ Standar ruang penyimpanan</li> <li>▪ Mengorganisasikan produksi makanan</li> </ul> </li> <li>▪ Melakukan pengawasan proses produksi makanan sesuai dengan sistem kendali mutu</li> </ul> |           |               |    |    |                |

NAMA SEKOLAH : SMK SAHID SURAKARTA  
 MATA PELAJARAN : Kejuruan  
 KELAS / SEMESTER : XII / I  
 KOMPETENSI : Melakukan Pengelolaan Usaha Jasa Boga  
 KODE : ITHHACAT03AIS  
 DURASI PEMELAJARAN : 6 Jam @ 45 menit

| KOMPETENSI DASAR  | INDIKATOR   | MATERI PEMELAJARAN  | KEGIATAN PEMELAJARAN   | PENILAIAN | ALOKASI WAKTU |    |    | SUMBER BELAJAR |
|---|---|---|--|-----------|---------------|----|----|----------------|
|   |   |   |  |           | TM            | PS | PI |                |
| 6. Menyediakan Penghubung Antara Dapur Dan Area Pelayanan | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lokasi pelayanan dapur dilayani dan diawasi untuk memastikan pengambilan makanan dengan segera</li> <li>▪ Makanan diperiksa sesuai dengan standar perusahaan</li> <li>▪ Makanan diperiksa dari noda, tumpahan dan tetesan</li> <li>▪ Makanan segera dipindahkan dan ditempatkan dengan benar pada lokasi layanan yang tepat sesuai dengan prosedur perusahaan dan persyaratan keselamatan</li> <li>▪ Disarankan kepada petugas untuk memeriksa kesiapan barang-barang untuk layanan</li> <li>▪ Barang-barang tambahan yang dibutuhkan dari dapur diidentifikasi melalui pengawasan area layanan dan konsultasikan dengan petugas layanan lainnya</li> <li>▪ Permintaan yang dibuat petugas/ staf dapat dipenuhi berdasarkan kebutuhan yang sudah diidentifikasi</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pengorganisasian tugas antara area dapur dengan area pelayanan</li> <li>▪ Persiapan ruang untuk penataan makanan dan minum</li> <li>▪ Pembersihan ruang dan peralatan setelah digunakan</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Menjelaskan:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengertian area dapur</li> <li>- Pengertian area pelayanan</li> <li>- Hubungan antara area dapur dan pelayanan</li> <li>- Persiapan ruang dan peralatan makan, minum serta hidangan</li> <li>- Pembersihan ruang dan peralatan makan, minum serta hidangan</li> </ul> </li> <li>▪ Menyediakan kebutuhan area pelayanan</li> </ul> |           |               |    |    |                |

NAMA SEKOLAH : SMK SAHID SURAKARTA  
MATA PELAJARAN : Kejuruan  
KELAS / SEMESTER : XII / I  
KOMPETENSI : Melakukan Pengelolaan Usaha Jasa Boga  
KODE : ITHHACAT03AIS  
DURASI PEMELAJARAN : 6 Jam @ 45 menit

**RENCANA PELAKSANAAN  
PEMBELAJARAN  
PERTEMUAN 1 DAN 2**

## **RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)**

|                     |   |
|---------------------|---|
| Mata Diklat         | : Produktif Tata Boga                   |
| Kelas/Semester      | : XII /1                                |
| Pertemuan           | : 1 dan 2                               |
| Alokasi waktu       | : 6 x 45 Menit                          |
| Standart Kompetensi | : Melakukan Pengelolaan Usaha Jasa Boga |
| Kompetensi Dasar    | : Menjelaskan Sistem Usaha Jasa Boga    |
| Indikator           | :                                       |

1. Sistem usaha boga dipilih secara cermat
2. Persyaratan untuk sistem usaha boga diidentifikasi, meliputi: pangsa pasar, anggaran tipe, menu, volume, produksi, fasilitas dan kelengkapan yang tersedia, kebutuhan gizi, Kemampuan personil, lokasi usaha, promosi
3. Persyaratan yang dipilih dievaluasi
4. Sistem usaha boga dipilih, meliputi: Penerimaan, penyimpanan, Persiapan, Pengolahan, penyimpanan masakan, Penyajian, pemanasan kembali
5. Keuntungan dan kerugian sistem yang dipilih dipertimbangkan
6. Perubahan produksi dan organisasi pengelolaan dipertimbangkan
7. Susunan menu disesuaikan dengan sistem yang dipilih
8. Persyaratan kendali mutu diidentifikasi
9. Sistem pencegahan bahaya dalam produksi makanan diidentifikasi

### **I. Tujuan Pembelajaran**

- Siswa dapat mendefinisikan sistem usaha boga dengan tepat
- Siswa dapat menjelaskan pangsa pasar, anggaran tipe, menu, volume, produksi, fasilitas dan kelengkapan yang tersedia, kebutuhan gizi, Kemampuan personil, lokasi usaha, promosi dengan benar
- Siswa dapat mengevaluasi persyaratan dalam sistem usaha boga
- Siswa dapat menjabarkan Penerimaan, penyimpanan, Persiapan, Pengolahan, penyimpanan masakan, Penyajian, pemanasan kembali dengan tepat
- Siswa dapat menyebutkan Keuntungan dan kerugian sistem usaha boga yang dipilih dengan baik
- Siswa dapat mengidentifikasi Perubahan produksi dan organisasi pengelolaan dengan cermat
- Siswa dapat merumuskan Susunan menu disesuaikan dengan sistem yang dipilih

- Siswa dapat mengidentifikasi Persyaratan kendali mutu
- Siswa dapat mengidentifikasi sistem pencegahan bahaya dalam produksi makanan

## II. Materi Pembelajaran

- Pengidentifikasian system usaha boga
- Pemilihan system pengelolaan usaha boga

## III. Metode Pembelajaran

Ceramah , power point, tanya jawab, diskusi.

## IV. Langkah- langkah Pembelajaran

### 1. Pertemuan 1

| Kegiatan           | Deskripsi Kegiatan   | Alokasi Waktu |
|--------------------|--|---------------|
| <b>Pendahuluan</b> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Salam, do'a dan memeriksa kehadiran peserta didik</li> <li>2. Apersepsi: Guru mengajukan serangkaian pertanyaan kepada siswa tentang jenis-jenis usaha tata boga yang diketahui.</li> <li>3. Guru memotivasi peserta didik dengan cara menginformasikan peluang-peluang bisnis dibidang boga</li> <li>4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran mengenai identifikasi sistem usaha boga Pemilihan sistem pengelolaan usaha boga dan menentukan jenis usaha boga .</li> </ol>  | 10 menit      |
| <b>Inti</b>        | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Eksplorasi:<br/>Mengorientasikan peserta didik pada proses pembelajaran materi tentang Pengertian usaha boga, Jenis-jenis usaha boga dan Persyaratan sistem usaha boga Guru memberikan masalah kontekstual yang berkaitan dengan materi yang akan disampaikan, masalah tersebut disajikan dalam bentuk pertanyaan. <ul style="list-style-type: none"> <li>•Guru memberikan kesempatan pada peserta didik untuk mencermati pertanyaan yang diberikan.</li> <li>•Meminta beberapa peserta didik untuk menyampaikan tanggapannya dan peserta didik lain menanggapi atau bertanya, sementara guru berperan sebagai fasilitator untuk mengklarifikasi jawaban peserta didik</li> <li>•Guru menjelaskan materi ajar tentang Pengertian usaha boga, Jenis-jenis usaha boga dan Persyaratan sistem usaha boga</li> </ul> </li> <li>2. Elaborasi</li> </ol> | 125 menit     |

|                |   |         |
|----------------|---|---------|
|                | <p>Membantu peserta didik dalam kegiatan belajar memahami dan mencerna materi pelajaran meliputi</p> <p>Guru menjelaskan Pengertian usaha boga, Jenis-jenis usaha boga dan Persyaratan sistem usaha boga</p> <p>3. Konfirmasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik melakukan refleksi terhadap proses pembelajaran yang telah dilakukan dan pencapaian kompetensi</li> <li>• Guru menyampaikan rangkuman, mengevaluasi pekerjaan siswa dengan menyisipkan simpulan-simpulan tentang materi yang telah diajarkan</li> <li>• Guru memberikan kesempatan peserta didik untuk menanyakan hal-hal yang belum dipahami</li> </ul> |         |
| <b>Penutup</b> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru melakukan umpan balik terhadap hasil pembelajaran yang telah dilakukan</li> <li>2. Guru mengevaluasi pembelajaran dengan soal.</li> <li>3. Guru menyampaikan kepada peserta didik materi pertemuan berikutnya dan memberi tugas untuk mengidentifikasi usaha boga yang dapat dilakukan.</li> <li>4. Guru menutup pelajaran dengan do'a dan salam penutup.</li> </ol>   | 10menit |

## 2. Pertemuan 2

| <b>Kegiatan</b>    | <b>Deskripsi Kegiatan</b>   | <b>Alokasi Waktu</b> |
|--------------------|---|----------------------|
| <b>Pendahuluan</b> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Salam, do'a dan memeriksa kehadiran peserta didik</li> <li>2. Apersepsi: Guru menyampaikan tujuan pembelajaran mengenai sistem pengelolaan usaha jasa boga dan faktor pertimbangan pemilihan usaha boga</li> </ol> | 10 menit             |
| <b>Inti</b>        | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Eksplorasi:<br/>Mengorientasikan peserta didik pada proses pembelajaran meteri tentang sistem pengelolaan usaha jasa boga dan faktor pertimbangan pemilihan usaha boga</li> </ol>                                 | 125 menit            |

|                |  |          |
|----------------|--|----------|
|                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Guru memberikan masalah kontekstual yang berkaitan dengan materi yang akan disampaikan, masalah tersebut disajikan dalam bentuk pertanyaan.</li> <li>- Guru memberikan kesempatan pada peserta didik untuk mencermati pertanyaan yang diberikan.</li> <li>- Guru Meminta beberapa peserta didik untuk menyampaikan tanggapannya dan peserta didik lain menanggapi atau bertanya, sementara guru berperan sebagai fasilitator untuk mengklarifikasi jawaban peserta didik</li> <li>• Guru menjelaskan materi ajar tentang pengelolaan usaha jasa boga dan faktor pertimbangan pemilihan usaha boga</li> </ul> <p>2. Elaborasi<br/>Membantu peserta didik dalam kegiatan belajar memahami dan mencerna materi pelajaran</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru menjelaskan tentang identifikasi pengelolaan usaha jasa boga</li> <li>• Guru menjelaskan faktor pertimbangan pemilihan usaha boga</li> </ul> <p>3. Konfirmasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik melakukan refleksi terhadap proses pembelajaran yang telah dilakukan dan pencapaian kompetensi</li> <li>• Guru menyampaikan rangkuman, mengevaluasi pekerjaan siswa dengan menyisipkan simpulan-simpulan tentang materi yang telah diajarkan</li> <li>• Guru memberikan kesempatan peserta didik untuk menanyakan hal-hal yang belum dipahami</li> </ul> |          |
| <b>Penutup</b> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru melakukan umpan balik terhadap hasil pembelajaran yang telah dilakukan</li> <li>2. Guru mengevaluasi pembelajaran dengan soal.</li> <li>3. Guru menyampaikan kepada peserta didik materi pertemuan berikutnya dan memberi tugas.</li> <li>4. Guru menutup pelajaran dengan do'a dan salam penutup.</li> </ol>   | 10 menit |

**V. Sumber Belajar**

diktat pengelolaan usaha

buku pengelolaan usaha, Dra. Rulanti Satyodirgo cs, Dep Dik Bud, 1979 Y,

Sufi S. 2005. *Wirausaha Boga*. Jakarta: PT Primamedia Pustaka

**VI. Alat**

1. Power point
2. Papan tulis

**VII. Penilaian**

1. Keterampilan
2. Sikap

Surakarta, 24 Agustus 2016

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Aning Yulianti, A. Md

Tiana Adiasari  
15511247008

**RENCANA PELAKSANAAN  
PEMBELAJARAN  
PERTEMUAN 1 DAN 2**

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

### I. Identitas Sekolah

Nama Sekolah : SMK Sahid Surakarta  
Mata Diklat : Tata Boga  
Kelas/ Semester : XII/1  
Pertemuan : 6 dan 7  
Alokasi Waktu : 5 x 45 Menit

II. Standar Kompetensi : Pengelolaan Usaha Jasa Boga

III. Kompetensi Dasar : Merencanakan Usaha Jasa Boga  
Berdasarkan Menu

IV. Indikator :

1. Berbagai macam tipe menu disiapkan sesuai standar perusahaan
2. Anggaran dari susunan menu dihitung untuk mengetahui biaya produksinya
3. Dimana diperlukan, susunan menu dibuat berdasarkan kondisi saat itu
4. Jadwal produksi direncanakan untuk memperoleh : susunan menu yang baik, peralatan pengolahan yang memadai, tenaga kerja yang kompeten
5. Upah karyawan dipantau berdasarkan : daftar karyawan, jadwal kerja, laporan kemajuan karyawan dan daftar upah
6. Kualitas produksi ditingkatkan melalui kontrol porsi dan kendali mutu
7. Persediaan barang dipesan berdasarkan prosedur yang berlaku

### V. Tujuan Pembelajaran

- i. Siswa dapat menyebutkan Berbagai macam tipe menu dengan benar susunan menu dihitung untuk mengetahui biaya produksinya
- ii. Siswa dapat membuat menu sesuai kebutuhan
- iii. Siswa dapat menentukan Jadwal produksi yang direncanakan untuk memperoleh : susunan menu yang baik, peralatan pengolahan yang memadai, tenaga kerja yang kompeten
- iv. Siswa dapat menentukan Upah karyawan dipantau berdasarkan : daftar karyawan, jadwal kerja, laporan kemajuan karyawan dan daftar upah

- v. Siswa dapat menentukan Kualitas produksi melalui kontrol porsi dan kendali mutu
- vi. Siswa dapat menentukan Persediaan barang dipesan berdasarkan prosedur yang berlaku

VI. Materi Ajar.

- 1. Persiapan bahan Snack Box
- 2. Pengolahan hidangan Snack Box
- 3. Penataan dan penyajian Snack Box

VII. Pendekatan, Metode dan Media Pembelajaran

- 1. Pendekatan : Deduktif, Induktif
- 2. Metode : Ceramah, tanya jawab dan praktek.
- 3. Media : Jobsheet.

VIII. Sumber Alat, dan bahan pembelajaran.

- 1. Sumber Belajar : Jobsheet
- 2. Alat pembelajaran : alat dan bahan praktik
- 3. Bahan Pembelajaran : Jobsheet
- 4. Buku Resep : Jobsheet Pengolahan Hidangan Kontinental Kontinental

IX. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan ke 6

(Teori)

| Kegiatan           | Deskripsi Kegiatan  | Alokasi Waktu |
|--------------------|---|---------------|
| <b>Pendahuluan</b> | 1. Salam, do'a dan memeriksa kehadiran peserta didik<br>2. Apersepsi: Guru mengajukan serangkaian pertanyaan kepada siswa tentang macam-macam jenis makanan Snack Box yang diketahui. | 10 menit      |

|                    |   |                     |
|--------------------|---|---------------------|
|                    | <p>3. Guru memotivasi peserta didik dengan cara menginformasikan peluang-peluang bisnis snack box</p> <p>4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran mengenai pengertian dan fungsi snack box</p>  |                     |
| <p><b>Inti</b></p> | <p>1. Eksplorasi:</p> <p>Mengorientasikan peserta didik pada proses pembelajaran materi tentang pengertian dan fungsi snack box</p> <p>Guru memberikan masalah kontekstual yang berkaitan dengan materi yang akan disampaikan, masalah tersebut disajikan dalam bentuk pertanyaan.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru memberikan kesempatan pada peserta didik untuk mencermati pertanyaan yang diberikan.</li> <li>• Meminta beberapa peserta didik untuk menyampaikan tanggapannya dan peserta didik lain menanggapi atau bertanya, sementara guru berperan sebagai fasilitator untuk mengklarifikasi jawaban peserta didik</li> <li>• Guru menjelaskan materi ajar tentang jenis snack box dan cara packing nya</li> </ul> <p>2. Elaborasi</p> <p>Membantu peserta didik dalam kegiatan belajar memahami dan mencerna materi pelajaran meliputi</p> <p>Guru menjelaskan fungsi-fungsi snack box</p> <p>3. Konfirmasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik melakukan refleksi terhadap proses pembelajaran yang telah dilakukan dan pencapaian kompetensi</li> <li>• Guru menyampaikan rangkuman, mengevaluasi pekerjaan siswa dengan</li> </ul> | <p>30<br/>menit</p> |

|                |   |         |
|----------------|---|---------|
|                | <p>menyisipkan simpulan-simpulan tentang materi yang telah diajarkan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Guru memberikan kesempatan peserta didik untuk menanyakan hal-hal yang belum dipahami</li> </ul>   |         |
| <b>Penutup</b> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru melakukan umpan balik terhadap hasil pembelajaran yang telah dilakukan</li> <li>2. Guru menyampaikan kepada peserta didik materi pertemuan berikutnya dan memberi tugas untuk mengidentifikasi usaha boga yang dapat dilakukan.</li> <li>3. Guru menutup pelajaran dengan do'a dan salam penutup.</li> </ol> | 5 menit |

#### Pertemuan ke 7

| No | Kegiatan Pembelajaran   | Waktu |
|----|---|-------|
| 1. | <p>Pendahuluan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Berdoa dengan tujuan penanaman kebiasaan diri siswa bahwa pengembangan diri hendaknya selaras dengan imtaq dan iptek</li> <li>- Menyampaikan tujuan mempelajari snack box dan manfaatnya</li> <li>- Appersepsi, untuk mengetahui seberapa jauh yang telah diketahui siswa, tentang pengetahuan snack box</li> <li>- Siswa dijelaskan tentang strategi pembelajaran serta cara penilaian yang akan dilakukan terkait dengan topik yang dipelajari</li> </ul> | 15'   |
| 2. | <p>Kegiatan Inti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Eksplorasi, siswa membaca jobsheet</li> <li>- Elaborasi</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menyiapkan bahan untuk produksi snack box yang menjamin mutu bahan dan standar</li> <li>2. Praktek dengan teknik yang tepat untuk pengolahan</li> </ol>   | 145'  |

|    |  |      |
|----|--|------|
|    | Snack box yang menjamin standar kerja yang benar kebersihan<br>3. Praktik cara penataan yang tepat untuk penyajian snack box dengan mengutamakan kesempurnaan penyajian.<br>- Konfirmasi, evaluasi hasil praktek dan penguatan |      |
| 3. | Kegiatan Akhir<br>-Melakukan clear up hasil praktik<br>- Siswa memperhatikan penjelasan untuk pembahasan minggu berikutnya<br>- Pembelajaran ditutup dengan doa  | 20'  |
|    |  | 180' |

X. Referensi

Handout Katering Pelayanan rumah tangga

XI. Penilaian

1. Teknik/metode penilaian : Tes untuk kerja
2. Bentuk instrument penilaian : Praktik
3. Pedoman Penskoran Nilai

Lembar Penilaian Kerja

| Kompetensi             | Kriteria                         | Penilaian |   |   |   | Total Skor |
|------------------------|----------------------------------|-----------|---|---|---|------------|
|                        |                                  | 1         | 2 | 3 | 4 |            |
| A. Persiapan<br>(15 %) |                                  |           |   |   |   | 24         |
| 1.Persiapan diri       | - Kelengkapan Uniform            |           |   |   |   |            |
|                        | - Kebersihan diri (kuku, rambut) |           |   |   |   |            |
| 2,Persiapan Bahan      | - Bahan sesuai Resep             |           |   |   |   |            |
|                        | - Kebersihan                     |           |   |   |   |            |

|                            |  |  |  |  |  |    |
|----------------------------|--|--|--|--|--|----|
|                            | Bahan  |  |  |  |  |    |
| 3.Persiapan Alat           | - Alat olah yang sesuai                              |  |  |  |  |    |
|                            | - Kebersihan Alat                                    |  |  |  |  |    |
| B. Proses Pengolahan (30%) | - Penguasaan Resep                                   |  |  |  |  | 12 |
|                            | - Kebersihan meja kerja                              |  |  |  |  |    |
|                            | - Keteraturan pengolahan                             |  |  |  |  |    |
| C. Hasil Kerja (35%)       | - Penampilan hidangan                                |  |  |  |  | 20 |
|                            | - Warna  |  |  |  |  |    |
|                            | - Rasa   |  |  |  |  |    |
|                            | - Tekstur  |  |  |  |  |    |
|                            | - Kreativitas  |  |  |  |  |    |
| D. Sikap (10%)             | - Sikap saat mengikuti kegiatan pembelajaran         |  |  |  |  | 4  |
| E. Waktu (10%)             | - Ketepatan waktu dari persiapan sampai menghadirkan |  |  |  |  | 4  |

Rubrik Penilaian Kerja

**RUBRIK**

| Skor | Tingkat (Level)                          | Kriteria  |
|------|--|---|
| 4    | Superior                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menunjukkan pemahaman yang lebih terhadap pengolahan hidangan</li> <li>• Menggunakan teknik pengolahan yang sesuai</li> <li>• Cara pengolahan dan penyajian yang benar</li> <li>• Menunjukkan sikap dan cara memasak yang patut dicontoh</li> <li>• Melebihi hidangan yang diinginkan</li> </ul>                       |
| 3    | Memuaskan dengan sedikit kekurangan      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menunjukkan pemahaman terhadap pengolahan hidangan</li> <li>• Menggunakan teknik pengolahan yang sesuai</li> <li>• Cara pengolahan dan penyajian yang benar</li> <li>• Menunjukkan sikap dan cara memasak yang baik</li> <li>• Memenuhi hidangan yang diinginkan</li> </ul>  |
| 2    | Cukup memuaskan dengan banyak kekurangan | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menunjukkan pemahaman sebagian besar terhadap pengolahan hidangan</li> <li>• Tidak Menggunakan teknik pengolahan yang sesuai</li> <li>• Cara pengolahan dan penyajian sebagian besar benar</li> <li>• Menunjukkan sikap dan cara memasak yang sesuai</li> <li>• Menyajikan hidangan yang sesuai namun biasa</li> </ul> |
| 1    | Tidak memuaskan                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menunjukkan pemahaman yang kurang terhadap pengolahan hidangan</li> </ul>  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Tidak Menggunakan teknik pengolahan yang sesuai</li><li>• Cara pengolahan dan penyajian yang kurang sesuai</li><li>• Menunjukkan sikap dan cara memasak yang kurang baik</li><li>• Tidak memenuhi hidangan yang diinginkan</li></ul> |
|--|--|--|

Surakarta, 26 Agustus 2016

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Aning Yulianti, A. Md

Tiana Adiasari  
15511247008

## JOB SHEET

### SMK SAHID SURAKARTA

A. MATA PELAJARAN : Pengelolaan Usaha Jasa Boga

B. WAKTU : 4 x 45 Menit

C. KOMPETENSI : Membuat Snack Box

D. SUB KOMPETENSI :

1. Siswa mampu Mendiskripsikan fungsi Snack Box dengan tepat
2. Siswa mampu Memilih jenis makanan pada Snack Box dengan benar
3. Siswa mampu menyiapkan bahan untuk produksi snack box yang menjamin mutu bahan dan standar kebersihan
4. Siswa mampu memilih cara penataan yang tepat untuk penyajian Snack Box dengan mengutamakan kesempurnaan penyajian

E. KESELAMATAN KERJA

1. Menggunakan perlengkapan praktikum: baju kerja, kerpas (sanggul cepol), celemek, dan serbet (2 buah)
2. Menggunakan sepatu berhak pendek dan tidak licin
3. Menggunakan celana longgar berbahan kain
4. Tidak menggunakan perhiasan
5. Tidak mengaktifkan handphone selama praktikum berlangsung
6. Menggunakan alat sesuai dengan SOP
7. Memperhatikan lingkungan kerja

#### H. Evaluasi Penilaian

| No | Kriteria Hasil | Nilai | Keterangan |
|----|----------------|-------|------------|
| 1  | Rasa           |       |            |
| 2  | Tekstur        |       |            |
| 3  | Warna          |       |            |
| 4  | Penampilan     |       |            |
| 5  | Kelayakan Jual |       |            |

**RENCANA PELAKSANAAN  
PEMBELAJARAN  
PERTEMUAN 5 DAN 6**

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

|                     |   |
|---------------------|---|
| Mata Diklat         | : Produktif Tata Boga                   |
| Kelas/Semester      | : XII /1                                |
| Pertemuan           | : 10 dan 11                             |
| Alokasi waktu       | : 6 x 45 Menit                          |
| Standart Kompetensi | : Melakukan Pengelolaan Usaha Jasa Boga |
| Kompetensi Dasar    | : 4. Menyiapkan Makanan Untuk Buffet    |

Indikator :

- Buffet direncanakan dengan standar perusahaan atau permintaan pelanggan
- Perhitungan biaya dibuat sesuai dengan anggaran perusahaan
- Penataan ruang dan deko-rasi dirancang dan dikelola
- Bentuk, jenis bahan dan ukuran alat hidang ditentukan untuk menunjang penyajian
- Berbagai macam teknik pengolahan dilaksanakan untuk mengolah berbagai macam masakan
- Berbagai macam kue disiapkan dan disajikan dengan menggunakan standar resep
- Sebelum dan sesudah pelaksanaan buffet, hidangan disimpan pada suhu yang tepat

### VIII. Tujuan Pembelajaran

- i. Siswa dapat merencanakan Buffet dengan standar perusahaan atau permintaan pelanggan dengan tepat
- ii. Siswa dapat menghitung biaya dibuat sesuai dengan anggaran perusahaan
- iii. Siswa dapat merancang Penataan ruang dan dekorasi dan dikelola dengan baik
- iv. Siswa dapat menentukan bentuk, jenis bahan dan ukuran alat hidang untuk menunjang penyajian dengan benar
- v. Siswa dapat membuat berbagai macam teknik pengolahan untuk mengolah berbagai macam masakan dengan tepat
- vi. Siswa dapat membuat berbagai macam kue disiapkan dan disajikan dengan menggunakan standar resep yang benar
- vii. Siswa dapat menyajikan buffet Sebelum dan sesudah pelaksanaan, hidangan disimpan pada suhu yang tepat

### IX. Materi Pembelajaran

- i. Pengertian Prasmanan (Buffet)
- ii. Menyiapkan Penataan tempat dan peralatan Buffet
- iii. Perencanaan menu buffet

### X. Metode Pembelajaran

Ceramah , power point, tanya jawab, diskusi.

### XI. Langkah- langkah Pembelajaran

## Pertemuan 10

| Kegiatan    | Deskripsi Kegiatan  | Alokasi Waktu |
|-------------|---|---------------|
| Pandahuluan | 5. Salam, do'a dan memeriksa kehadiran peserta didik<br>6. Apersepsi: Guru mengajukan serangkaian pertanyaan kepada siswa tentang pengalaman makan dengan penyajian buffet.<br>7. Guru memotivasi peserta didik dengan cara menginformasikan variasi buffet yang ada<br>8. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran mengenai pengertian buffet dan pelaksanaan penyajian buffet  | 5 menit       |
| Inti        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Eksplorasi:</li> <li>- Mengorientasikan peserta didik pada proses pembelajaran materi tentang Pengertian Prasmanan (Buffet), Menyiapkan Penataan tempat dan peralatan Buffet, Perencanaan menu buffet</li> </ul> <p>Guru memberikan masalah kontekstual yang berkaitan dengan materi yang akan disampaikan, masalah tersebut disajikan dalam bentuk pertanyaan.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Guru memberikan kesempatan pada peserta didik untuk mencermati pertanyaan yang diberikan.</li> <li>- Meminta beberapa peserta didik untuk menyampaikan tanggapannya dan peserta didik lain menanggapi atau bertanya, sementara guru berperan sebagai fasilitator untuk mengklarifikasi jawaban peserta didik</li> <li>- Elaborasi</li> </ul> <p>Membantu peserta didik dalam kegiatan belajar memahami dan mencerna materi pelajaran meliputi materi ajar tentang Pengertian Prasmanan (Buffet), Menyiapkan Penataan tempat dan peralatan Buffet, Perencanaan menu buffet.</p> <p>Konfirmasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Peserta didik melakukan refleksi terhadap proses pembelajaran yang telah dilakukan</li> </ul> | 30 menit      |

|         |  |         |
|---------|--|---------|
|         | <p>dan pencapaian kompetensi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Guru menyampaikan rangkuman, mengevaluasi pekerjaan siswa dengan menyisipkan simpulan-simpulan tentang materi yang telah diajarkan</li> <li>- Guru memberikan kesempatan peserta didik untuk menanyakan hal-hal yang belum dipahami</li> </ul>                   |         |
| Penutup | <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Guru melakukan umpan balik terhadap hasil pembelajaran yang telah dilakukan</li> <li>5. Guru mengevaluasi pembelajaran dengan soal.</li> <li>6. Guru menyampaikan kepada peserta didik materi pertemuan berikutnya.</li> <li>7. Guru menutup pelajaran dengan do'a dan salam penutup.</li> </ol> | 10menit |

### Pertemuan 11

| No | Kegiatan Pembelajaran   | Waktu |
|----|---|-------|
| 1. | <p>Pendahuluan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Berdoa dengan tujuan penanaman kebiasaan diri siswa bahwa pengembangan diri hendaknya selaras dengan imtaq dan iptek</li> <li>- Menyampaikan tujuan mempelajari buffet dan manfaatnya</li> <li>- Appersepsi, untuk mengetahui seberapa jauh yang telah diketahui siswa, tentang pengetahuan buffet</li> <li>- Siswa dijelaskan tentang strategi pembelajaran serta cara penilaian yang akan dilakukan terkait dengan topik yang dipelajari</li> </ul> | 15'   |
| 2. | <p>Kegiatan Inti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Eksplorasi, siswa membaca jobsheet</li> <li>- Elaborasi</li> <li>1. Menyiapkan bahan untuk produksi buffet yang menjamin mutu bahan dan standar</li> <li>2. Praktek dengan teknik yang tepat untuk pengolahan buffet yang menjamin standar kerja yang benar kebersihan</li> <li>3. Praktik cara penataan yang tepat untuk penyajian buffet</li> </ul>  | 145'  |

|    |   |      |
|----|---|------|
|    | dengan mengutamakan kesempurnaan penyajian.<br>- Konfirmasi, evaluasi hasil praktek dan penguatan   |      |
| 3. | Kegiatan Akhir<br>-Melakukan clear up hasil praktik<br>- Siswa memperhatikan penjelasan untuk pembahasan minggu berikutnya<br>- Pembelajaran ditutup dengan doa | 20'  |
|    |   | 180' |

## **XII. Sumber Belajar**

Ekawatiningsih, Prihastuti. 2008. *Restoran Jilid III untuk SMK*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.

## **XIII. Alat**

3. Power point
4. Papan tulis
5. Alat Praktik
6. Bahan Praktik

## **XIV. Penilaian**

### **XII. Penilaian**

1. Teknik/metode penilaian : Tes untuk kerja
2. Bentuk instrument penilaian : Praktik
3. Pedoman Penskoran Nilai

Lembar Penilaian Kerja

| Kompetensi                    | Kriteria                                     | Penilaian |   |   |   | Total Skor |
|-------------------------------|--|-----------|---|---|---|------------|
|                               |  | 1         | 2 | 3 | 4 |            |
| F. Persiapan<br>(15 %)        |  |           |   |   |   | 24         |
| 1.Persiapan diri              | - Kelengkapan Uniform                        |           |   |   |   |            |
|                               | - Kebersihan diri (kuku, rambut)             |           |   |   |   |            |
| 2.Persiapan Bahan             | - Bahan sesuai Resep                         |           |   |   |   |            |
|                               | - Kebersihan Bahan                           |           |   |   |   |            |
| 3.Persiapan Alat              | - Alat olah yang sesuai                      |           |   |   |   |            |
|                               | - Kebersihan Alat                            |           |   |   |   |            |
| G. Proses Pengolahan<br>(30%) | - Penguasaan Resep                           |           |   |   |   | 12         |
|                               | - Kebersihan meja kerja                      |           |   |   |   |            |
|                               | - Keteraturan pengolahan                     |           |   |   |   |            |
| H. Hasil Kerja<br>(35%)       | - Penampilan hidangan                        |           |   |   |   | 20         |
|                               | - Warna                                      |           |   |   |   |            |
|                               | - Rasa                                       |           |   |   |   |            |
|                               | - Tekstur                                    |           |   |   |   |            |
|                               | - Kreatifitas                                |           |   |   |   |            |
| I. Sikap<br>(10%)             | - Sikap saat mengikuti kegiatan pembelajaran |           |   |   |   | 4          |
| J. Waktu<br>(10%)             | - Ketepatan waktu dari persiapan sampai      |           |   |   |   | 4          |

|  |               |  |  |  |  |  |
|--|---------------|--|--|--|--|--|
|  | menghidangkan |  |  |  |  |  |
|--|---------------|--|--|--|--|--|

Rubrik Penilaian Kerja

**RUBRIK**

| Skor | Tingkat (Level)                          | Kriteria  |
|------|--|---|
| 4    | Superior                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menunjukkan pemahaman yang lebih terhadap pengolahan hidangan</li> <li>• Menggunakan teknik pengolahan yang sesuai</li> <li>• Cara pengolahan dan penyajian yang benar</li> <li>• Menunjukkan sikap dan cara memasak yang patut dicontoh</li> <li>• Melebihi hidangan yang diinginkan</li> </ul>                       |
| 3    | Memuaskan dengan sedikit kekurangan      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menunjukkan pemahaman terhadap pengolahan hidangan</li> <li>• Menggunakan teknik pengolahan yang sesuai</li> <li>• Cara pengolahan dan penyajian yang benar</li> <li>• Menunjukkan sikap dan cara memasak yang baik</li> <li>• Memenuhi hidangan yang diinginkan</li> </ul>  |
| 2    | Cukup memuaskan dengan banyak kekurangan | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menunjukkan pemahaman sebagian besar terhadap pengolahan hidangan</li> <li>• Tidak Menggunakan teknik pengolahan yang sesuai</li> <li>• Cara pengolahan dan penyajian sebagian besar benar</li> <li>• Menunjukkan sikap dan cara memasak yang sesuai</li> <li>• Menyajikan hidangan yang sesuai namun biasa</li> </ul> |
| 1    | Tidak memuaskan                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menunjukkan pemahaman yang kurang terhadap pengolahan hidangan</li> <li>• Tidak Menggunakan teknik pengolahan yang sesuai</li> </ul>   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Cara pengolahan dan penyajian yang kurang sesuai</li><li>• Menunjukkan sikap dan cara memasak yang kurang baik</li><li>• Tidak memenuhi hidangan yang diinginkan</li></ul> |
|--|--|--|

Surakarta, 28 Agustus 2016

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Aning Yulianti, A. Md

Tiana Adiasari  
15511247008

## JOB SHEET

### SMK SAHID SURAKARTA

F. MATA PELAJARAN : Pengelolaan Usaha Jasa Boga

G. WAKTU : 5 x 45 Menit

H. KOMPETENSI : Membuat Buffet

I. SUB KOMPETENSI :

5. Siswa mampu Mendiskripsikan fungsi Buffet dengan tepat
6. Siswa mampu Memilih jenis makanan pada Buffet dengan benar
7. Siswa mampu menyiapkan bahan untuk produksi Buffet yang menjamin mutu bahan dan standar kebersihan
8. Siswa mampu memilih cara penataan yang tepat untuk penyajian Buffet dengan mengutamakan kesempurnaan penyajian

J. KESELAMATAN KERJA

8. Menggunakan perlengkapan praktikum: baju kerja, kerpas (sanggul cepol), celemek, dan serbet (2 buah)
9. Menggunakan sepatu berhak pendek dan tidak licin
10. Menggunakan celana longgar berbahan kain
11. Tidak menggunakan perhiasan
12. Tidak mengaktifkan handphone selama praktikum berlangsung
13. Menggunakan alat sesuai dengan SOP
14. Memperhatikan lingkungan kerja

H. Evaluasi Penilaian

| No | Kriteria Hasil | Nilai | Keterangan |
|----|----------------|-------|------------|
| 1  | Rasa           |       |            |
| 2  | Tekstur        |       |            |
| 3  | Warna          |       |            |
| 4  | Penampilan     |       |            |
| 5  | Kelayakan Jual |       |            |

**MODUL**

**PENGELOLAAN**

**USAHA**

**JASA**

**BOGA**

## A. Manajemen Usaha dan Peluang Usaha

### 1. Manajemen Usaha

Ada tiga alasan utama diperlukannya manajemen:

- a. Untuk mencapai tujuan: baik tujuan organisasi maupun tujuan pribadi.
- b. Untuk menjaga keseimbangan di antara tujuan-tujuan yang saling bertentangan. Adakalanya terjadi saling bertentangan antara pihak-pihak yang berkepentingan dalam organisasi seperti: pemilik, karyawan, konsumen, masyarakat, pemerintah, dan sebagainya.
- c. Untuk mencapai efisiensi dan efektivitas. Merupakan salah satu alat ukur yang dapat digunakan untuk menilai prestasi kinerja organisasi

Manajemen dibutuhkan oleh semua organisasi, karena tanpa manajemen tujuan organisasi akan sulit dicapai. Dalam kamus bahasa Indonesia usaha diartikan sebagai suatu kegiatan dengan mengerahkan tenaga, pikiran atau badan untuk mencapai suatu maksud.

Dalam hal ini maksud dari usaha yang akan dicapai adalah mencari keuntungan. Pengertian tentang usaha yang punya makna tidak jauh berbeda dengan pengertian tersebut mengatakan bahwa usaha atau biasa orang menyebutnya bisnis diartikan sebagai organisasi yang menyediakan barang dan jasa yang bertujuan untuk mendapatkan keuntungan.

Pengertian ini menitikberatkan pada kemampuan memproduksi (menghasilkan) dan memperoleh keuntungan.

Supaya tujuan atau sasaran yang telah ditetapkan oleh suatu usaha atau bisnis dapat tercapai, maka semua kegiatan harus di-manage dengan baik. Kita perlu: (1) menyusun rencana (2) melakukan pengorganisasian (3) melaksanakan dan (4) mengendalikan/mengawasi dengan baik, sehingga hubungan antara penyedia barang dan jasa (penjual) dengan pengguna barang dan jasa (pembeli) saling menguntungkan. Aktivitas inilah yang dinamakan manajemen usaha.

## 2. Peluang Usaha

Seseorang yang ingin memulai usaha selalu menanyakan usaha apa yang baik untuk dikerjakan, seseorang akan menanyakan kepada orang lain peluang apa yang dapat diraihinya. Untuk menjawab pertanyaan tersebut kita kembalikan kepada diri kita sendiri supaya peluang usaha/bisnis yang ada dapat diraih sesuai dengan kemampuan yang dimiliki.

Peluang tidak sama artinya bagi setiap orang. Peluang yang sama tidak dilihat dengan cara yang sama oleh setiap orang. Tidak semua orang memburu peluang mesti peluang itu kasat mata. Peluang bisa tercipta melalui suatu kerja sama yang melibatkan pihak yang berbeda-beda.

Gagasan atau pemikiran untuk mencari peluang dapat diperoleh dari hasil pengamatan, intuisi atau informasi yang menumbuhkan adanya keinginan usaha. Informasi dapat diperoleh dari sumber media cetak atau lembaga. Untuk mendapatkan peluang, informasi yang diperlukan antara lain tentang:

- a. Produk, meliputi: jenis, spesifikasi, desain, kegunaan, mutu, proses, teknologi dan keterampilan.
- b. Pasar, meliputi: perkiraan besarnya permintaan pasar untuk menentukan volume penjualan, siapa calon konsumen, lokasi penyebaran konsumen, rantai tata niaga, barang-barang sejenis yang menjadi pesaing serta cara-cara pemasaran.
- c. Pendanaan, meliputi jumlah dana yang diperlukan, lembaga perbankan pemberi dana, kebijakan dan persyaratan kredit, tingkat bunga, jangka waktu pengembalian dan jaminankredit.
- d. Perijinan, ketenagakerjaan, bahan baku, bahan pembantu, transportasi dan komunikasi.

## 3. Peluang Usaha Bidang Boga

Makanan merupakan kebutuhan primer, tidak ada orang yang dapat berhenti

untuk tidak makan. Sejalan dengan perkembangan teknologi, ekonomi dan sosial yang ada maka kebutuhan pangan akan berbeda- beda. Makin tinggi status ekonomi seseorang, makin tinggi pula status makanan yang diperlukan terutama dalam hal mutu, jenis dan pelayanan. Dengan demikian kita bisa melihat bahwa pangan diperlukan setiap hari, hal tersebut merupakan peluang usaha yang sangat prospektif dan tidak akan tersaingi oleh sektorlain.

Berbagai peluang usaha bidang boga antara lain: catering dan restoran dengan berbagai karakteristik dan spesialisasinya, cafe, kantin, bakery dan pastry, teknologi pangan (diversifikasi olahan, bahan, pengawetan, dan sebagainya), jasa mengolah makanan, jasa konsultasi diet, gizi dan masih banyak lagi jenis usaha yang dapat menjadi peluang untuk usaha boga. Berbagai usaha tersebut dari skala kecil atau rumah tangga hingga yang berskala besar dengan modal yang tidak sedikit

## **B. Pemasaran**

Membuka suatu bisnis/usaha tentu mempunyai suatu tujuan. Tujuannya bermacam-macam antara lain sekedar mengisi kesibukan, untuk mempertahankan hidup ataupun mencari laba dan mengembangkan usaha. Terlepas dari berbagai tujuan yang ingin dicapai, apalagi bila tujuan dari usaha tersebut adalah memperoleh laba/keuntungan/profit, maka aktivitas pemasaran menjadi sangat penting tidak saja bagi usaha berskala besar tetapi juga usaha kecil. Mengapa pemasaran penting? untuk apa perusahaan menghasilkan produk? Jawabnya tentu untuk dijual. Perusahaan akan menderita rugi apabila produknya tidak terjual/tidak laku, bahkan perusahaan dapat gulung tikar. Di sinilah terlihat betapa pentingnya pemasaran.

Pemasaran dapat diibaratkan sebagai “jembatan” antara produksi dan konsumsi. Dari hasil produksi baik barang atau jasa disampaikan melalui “jembatan” kepada konsumen. Bisa kita bayangkan apa yang akan terjadi apabila tidak ada jembatan atau jembatan tidak berfungsi dengan baik. Sudah barang tentu tujuan yang sudah kita rencanakan tidak akan tercapai.

## 1. Ruang Lingkup Pemasaran

Perkembangan dewasa ini, pemasaran harus dipahami tidak dalam arti lama yaitu melakukan penjualan, tetapi dalam arti yang baru yaitu memuaskan kebutuhan pelanggan.

Paradigma pemasaran baru di mana fokusnya adalah kebutuhan dan keinginan konsumen dan sasaran yang akan dicapai adalah laba melalui kepuasan konsumen, maka pemasaran harus mencakup beberapa kegiatan, yaitu:

- a. Memahami kebutuhan konsumen dengan baik yaitu menemukan kebutuhan dan keinginan konsumen.
- b. Mendesain produk, membuat produk, dan mengembangkan atau menyempurnakan.
- c. Menetapkan harga produk sehingga konsumen mampu membelinya.
- d. Mendistribusikan produk supaya produk mudah diperoleh.
- e. Mempromosikan produk secara efektif.

## 2. Strategi Pemasaran

Suatu usaha yang baik seharusnya dimulai dengan melakukan strategi dengan beberapa target pasar yang spesifik di dalamnya. Strategi adalah kesatuan rencana yang luas dan terintegrasi yang menggabungkan antara keunggulan perusahaan dengan peluang dan tantangan lingkungan untuk mencapai misi dan tujuan organisasi. Strategi pemasaran untuk produk konsumsi berbeda dengan strategi pemasaran produk industri. Perbedaan tersebut disebabkan perbedaan sifat produk yang dipasarkan dan perilaku pasar sasaran. Perusahaan perlu melakukan strategi pemasaran untuk mencapai tujuannya antara lain: memperoleh laba dan meningkatkan labanya, mengembangkan usahanya, dan sebagainya.

Perusahaan yang menyadari akan pentingnya strategi pemasaran dan mampu

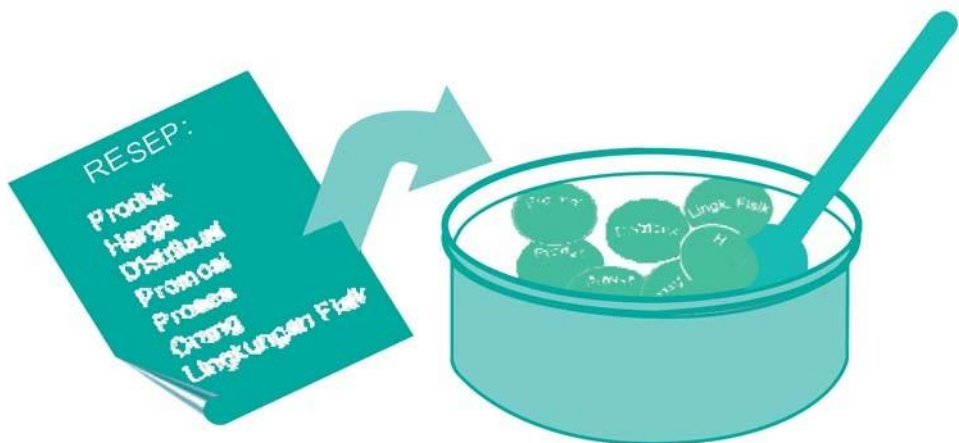
menggunakannya dengan tepat akan memiliki daya saing dan keunggulan yang kompetitif dibanding pesaingnya.

### 3. Strategi Bauran Pemasaran (*Marketing Mix*)

*Marketing Mix* (Bauran pemasaran) adalah seperangkat “alat” pemasaran yang dipergunakan perusahaan untuk mencapai tujuan pemasarannya. Terdapat empat elemen bauran pemasaran yang dikenal dengan empat P yaitu *product*, *price*, *place*, dan *promotion*. Walaupun 4P bisa digunakan untuk produk (barang dan jasa), sebagian kalangan menganggap bahwa 4P berfungsi lebih baik untuk produk barang dibanding jasa. Sekarang ini berkembang menjadi 7P karena dianggap yang lebih

sesuai/cocok untuk jasa, 3P yang lain adalah *People* (partisipan/karyawan), *Process* (proses) dan *Physical evidence* (lingkungan atau bukti fisik). Ketiga P terakhir ini secara terpadu akan membentuk positioning.

Strategi P ini disebut sebagai strategi bauran pemasaran karena merupakan paduan strategi yang digunakan pihak manajemen untuk menghasilkan rencana pemasaran. Dalam proses perencanaannya, pihak manajemen harus membuat keputusan tentang setiap elemen dalam bauran pemasaran dan menentukan bagaimana pelaksanaannya.



**Gambar 24.5** Marketing Mix (Bauran Pemasaran)

Masing-masing unsur bauran pemasaran tersebut adalah sebagai berikut:

**a. Produk (*Product*)**

1) Pengertian Produk

Produk adalah apa pun yang dapat ditawarkan kepada pasar untuk memuaskan keinginan atau kebutuhan konsumen. Produk bisa bermakna barang dan jasa. Barang bersifat *tangible* (berwujud) dan jasa bersifat *intangible* (tidak berwujud tetapi dapat dirasakan, misalnya: kepuasan). Produk adalah unsur kunci dalam penawaran pasar. Bauran pemasaran dimulai dengan memformulasikan penawaran untuk memenuhi kebutuhan atau keinginan konsumen. Konsumen akan menilai penawaran tersebut berdasarkan tiga unsur dasar, yaitu tampilan dan kualitas produk, kualitas jasa layanannya, dan

kesesuaian harganya. Ketiga elemen inilah yang akan menentukan kondisi persaingan produk yang ditawarkan perusahaan.

2) Cakupan Produk

Penawaran produk perusahaan kepada pasar mencakup:

- a) Keanekaragaman
- b) Kemasan
- c) Kualitas

- d) Ukuran
- e) Desain/rancangan
- f) Pelayanan
- g) Bentuk
- h) Jaminan
- i) Merek
- j) Pengembalian



**Gambar 24.6** Produk Jasa Boga

## b. Harga (*Price*)

### 1) Pengertian Harga

Harga adalah sejumlah uang yang dibayarkan konsumen kepada penjual atas dasar negosiasi dan kesepakatan antara kedua pihak. Secara klasik, harga adalah hal yang paling dominan menentukan pilihan konsumen saat membeli produk. Saat ini, harga masih merupakan hal penting karena kontribusinya terhadap penjualan dan keuntungan.

Harga adalah bagian dari bauran pemasaran yang menghasilkan laba, sedangkan bauran pemasaran yang lain membutuhkan biaya. Harga juga merupakan variabel yang fleksibel, mudah untuk diubah. Di sisi lain, harga juga akan membentuk persaingan ketat antarprodusen. Masalah yang sering terjadi adalah harga yang terlalu berorientasi pada biaya, harga yang tidak diperbaiki seiring dengan perubahan pasar, harga yang tidak dipertimbangkan sebagai bagian dari bauran pemasaran, dan harga yang tidak bervariasi pada produk yang berbeda.



**Gambar 24.7** Menu dengan berbagai variasi harga

Perusahaan menangani penetapan harga dengan cara berbeda. Harga pada perusahaan kecil ditentukan oleh pimpinannya. Sedangkan pada perusahaan besar, harga ditentukan oleh manajer bagian produk dengan memperhatikan tujuan penetapan harga yang dibuat. Pada dasarnya harga pasti dipengaruhi oleh kombinasi antara permintaan dari konsumen dan penawaran dari produsen.

2) Faktor permintaan:

- a) selera pembeli
- b) daya belinya

3) Faktor penawaran:

- a) biaya produksi
- b) biaya pemasaran
- c) jumlah persaingan

Tiga faktor dari pihak penawaran ikut menentukan harga produk, sehingga dalam menetapkan harga harus memperhatikan:

- a) Permintaan
- b) Biaya
- c) Persaingan

**c. Tempat/Distribusi (*Place*)**

1) Pengertian dan Cakupan Saluran Distribusi.

Perusahaan tidak menjual sendiri produknya. Perusahaan menggunakan saluran distribusi atau tempat tertentu untuk menyajikan dan menyampaikan produknya kepada konsumen. Saluran distribusi adalah penyaluran produk dari produsen hingga kepada konsumen. Perusahaan harus berhati-hati dalam memilih

distribusi yang panjang akan berakibat pada beban biaya yang besar, yang nantinya berpengaruh pada harga jual kepada konsumen.

- 1) Macam-macam saluran distribusi:
  - a) Saluran distribusi langsung, dari produsen kepada konsumen tanpa perantara.
  - b) Saluran distribusi semi langsung, menggunakan satu perantara (misalnya: pengecer) yang mengantarkan produk dari produsen kepada konsumen.
  - c) Saluran distribusi tidak langsung. (Menggunakan lebih dari satu perantara misalnya: pedagang besar dan pengecer)



**Gambar 24. 8** Pendistribusian dengan *Delivery*

## 2) Pemilihan Lokasi Usaha

Pemilihan lokasi bisnis yang strategis bagaimana pun juga merupakan salah satu keputusan yang harus diambil, dan akan mempunyai pengaruh terhadap bisnis tersebut. Ada beberapa faktor yang berlaku umum artinya dapat mempengaruhi pemasaran hampir semua jenis produk yaitu:

- d) Potensi “trading area”
- e) Kemudahan untuk dicapai
- f) Potensi untuk berkembang
- g) Fasilitas komunikasi
- h) Jarak dari sarana bisnis
- i) Keadaan ekonomi lingkungan
- j) Kemungkinan untuk ekspansi

**d. Promosi (*Promotion*)**

## 1) Pengertian Promosi

Seberapa baik dan berkualitasnya produk yang dihasilkan perusahaan, tetapi jika tanpa promosi maka produk itu tidak dikenal dan dibeli konsumen, sehingga kerja perusahaan menjadi sia-sia. Usaha untuk menginformasikan produk kepada konsumen yang disebut sebagai promosi. Kegiatan promosi yang direncanakan dengan baik akan memberikan kontribusi maksimal bagi pendapatan perusahaan sekaligus memberikan citra yang baik terhadap konsumen.

## 2) Tujuan promosi:

- a) Memberikan informasi kepada konsumen mengenai

produk perusahaan.

b) Menginformasikan persepsi atau image yang ingin disampaikan perusahaan.

c) Mendorong pemilihan dan pembelian produk perusahaan.

d) Membujuk pelanggan untuk tetap setia pada produk perusahaan.

e) Menstabilkan volume penjualan.

3) Bentuk/Jenis Promosi

Bentuk-bentuk promosi antara lain yaitu: iklan, promosi penjualan, publisitas, tenaga penjual (*sales force*).

This document was created using  
**SOLID CONVERTER**  
Purchase the product at  
[www.SolidDocuments.com](http://www.SolidDocuments.com)



Gambar 24.9 Contoh Bentuk Promosi

e. **Karyawan (*People*)**

Dalam perusahaan jasa, hubungan antara perusahaan-karyawan akan mempengaruhi hubungan karyawan-konsumen. Pelaksanaan *internal marketing* antara perusahaan-karyawan ini dilakukan perusahaan dengan memberi dorongan kepada kinerja karyawan dan memberikan reward untuk kinerja yang baik. Karyawan yang tidak merasa senang bekerja di perusahaan akan menjadi teroris. Tren saat ini adalah *Customer comes second*, perusahaan mengutamakan kepuasan karyawannya terlebih dahulu, baru kemudian konsumennya. Hal ini dikarenakan karyawan yang puas akan memuaskan konsumen.

Karyawan adalah ujung tombak perusahaan, baik perusahaan dagang sebagai distributor, maupun dalam perusahaan jasa sebagai karyawan yang melayani konsumen. Hal penting lain yang harus diperhatikan membantunya mengatur hidup di luar tempat kerja,

yaitu di lingkungan rumah atau keluarganya. Misalnya untuk karyawan yang mempunyai anak, perusahaan menyediakan tempat penitipan anak atau pengaturan jadwal yang lebih fleksibel.



Gambar 24.10 Karyawan

**f. Lingkungan fisik (*Physical Evidence*)**

Physical evidence, yaitu tampilan fisik perusahaan yang akan menentukan nilai perusahaan di mata konsumen. Kebenaran di mata konsumen terjadi saat konsumen melihat properti perusahaan, seperti gedung, fasilitas, peralatan, kenyamanan ruangan, dekorasi ruang, dan resepsionis perusahaan. Misalnya: suatu restoran dapat menampakkan physical evidence dengan menyajikan ruang makan yang nyaman, familiar, dekorasi yang baik dan modern, alunan musik, karyawan yang ramah, dan yang paling penting adalah kualitas makanan itu sendiri yang akan membuat sebuah restoran menempati pilihan utama konsumen.



**Gambar 24.11** Bentuk *physical evidence* Berupa Suasana Nyaman

**a. Proses (*Process*)**

Perusahaan dapat memilih proses (*process*) yang berbeda dalam menyampaikan jasanya kepada konsumen. Proses memproduksi jasa yang sesungguhnya, yaitu pelanggan dapat melihat semua atau paling tidak sebagian dari proses. Mereka juga dapat berpartisipasi dalam proses tergantung pada seberapa besar manajer menginginkan untuk menghemat uang dan melibatkan mereka sebagai bagian dari pengalaman yang mereka beli. Bagaimana pun proses

pelayanan harus mempermudah untuk menjalankan bisnis, dengan kata lain proses tersebut harus membantu dan justru tidak mempersulit.

Elemen P tersebut di atas merupakan elemen yang dapat dikendalikan oleh perusahaan. Namun kita perlu ingat bahwa dalam meramu bauran pemasaran ada faktor-faktor yang tidak dapat dikendalikan oleh perusahaan, misalnya: munculnya pesaing baru, ditemukannya mesin baru, produk baru, timbulnya inflasi, adanya larangan atau peraturan baru dari pemerintah, perubahan politik negara, dan sebagainya.

Faktor-faktor tersebut biasanya dikelompokkan dalam: 1) faktor politik dan hukum, 2) faktor ekonomi, 3) faktor sosial, dan 4) faktor budaya. Faktor-faktor tersebut dapat menggagalkan usaha pemasaran. Untuk itu harus pandai menyesuaikan faktor yang dapat dikendalikan yaitu bauran pemasaran dengan faktor yang tidak dapat dikendalikan, yang penting kita harus waspada dan pandai memanfaatkan sehingga kita dapat meningkatkan volume penjualan dan laba.

### **C. Evaluasi**

1. Buatlah analisis SWOT untuk jenis usaha yang akan saudara buka, tentukan analisis yang paling strategis bagi usaha saudara tersebut.
2. Susunlah proposal sederhana untuk membuka suatu usaha dengan bekal keterampilan yang sudah saudara miliki/kuasai!
3. Buatlah perancangan pemasaran untuk usaha boga yang akan saudara kelola!
4. Aplikasikan atau terapkan perancangan bisnis untuk memulai membuka usahakecil!

## A. URAIAN MATERI

### 1. Pendahuluan

Tujuan utama dari restoran adalah menjual makanan dan minuman. Menu merupakan salah satu kebijakan yang ditetapkan oleh pimpinan restoran, karena menyangkut apa yang akan disajikan, apa yang akan diproduksi dan sekaligus apa yang akan dipasarkan kepada konsumen. Dengan demikian tidak dapat dipungkiri bahwa menu merupakan jantungnya sebuah restoran, karena itu sudah sewajarnya orang yang dilayani harus menjadi pertimbangan penting dalam merancang menu.

### 2. Menu, Definisi dan Fungsi

Menu berasal dari bahasa Perancis yang berarti kesil atau detail. Ada beberapa pengertian menu. (1) menu diartikan sebagai susunan hidangan yang disiapkan untuk disajikan sebagai makanan, (2) daftar makanan yang bisa dipesan, misalnya pada suatu pesta, acara tertentu, dan lain-lain. (3) daftar makanan yang akan dihidangkan.

Menu biasanya dirancang sesuai dengan waktu penyajian misalnya :

- (1). Breakfast Menu 05.00 – 09.00 WIB
- (2). Brunch Menu 09.00 – 11.00 WIB
- (3). Lunch Menu 12.00 – 15.00 WIB
- (4). Evening Tea 15.00 – 17.00 WIB
- (5). Dinner Menu 19.00 – 21.00 WIB
- (6). Supper Menu 21.00 – 01.00 WIB

Untuk menu Indonesia, menu biasanya dirancang lebih sederhana yaitu :

- (1). Menu makan pagi 06.00 – 07.00 WIB
- (2). Makan siang 11.00 – 14.00 WIB
- (3). Minum teh sore 15.00 – 17.00 WIB
- (5). Makan malam 19.00 – 21.00 WIB

Sedang pada masyarakat agraris, makan utama masih dilakukan 2 (dua) kali sehari, yaitu sekitar jam 09.00 dan jam 16.00 sore hari. Pada siang hari atau malam hari kadang hanya dilakukan makanan selingan.

### 3. Fungsi Menu

Fungsi menu dapat dijelaskan sebagai berikut:

#### 1) Menentukan anggaran belanja

Menu dapat menjelaskan mengenai bahan makanan apa yang harus dibeli. yang berarti menentukan anggaran belanja yang dibutuhkan. Menu yang dirancang harus sesuai dengan presentasi makanan yang dijual. Untuk menjaga persentasi ini perlu memperhitungkan biaya, menyediakan dan menggunakan resep standar. Sistem resep standar sangat penting untuk keberhasilan pengawasan biaya makanan, karena di dalam resep makanan resep makanan harus tertulis total biaya bahan mentah dan biaya perporisi setiap makanan.

Macam masakan dalam suatu menu sangat tergantung dari banyaknya dana yang tersedia. Oleh karena itu, kita mengenal menu sederhana, sedang, dan mewah.

**Tabel 1. Daftar Contoh Menu Berdasar Segi Ekonomi**

| Menu Sederhana   | Menu Sedang  | Menu Mewah  |
|--|--|---|
| Nasi<br>Sayur asam<br>Ikan asin goreng<br>Lalap, sambal<br>Buah pepaya | Nasi<br>Sayur lodeh<br>Daging bumbu rujak<br>Sambal kering tempe<br>Lalap dan sambal<br>Emping atau kerupuk<br>jeruk | Nasi<br>Sop sayuran<br>Panggang ayam<br>Sambal goreng hati<br>Otak-otak ikan<br>Gado-gado<br>Kerupuk, emping<br>Jeruk, pisang |

#### 2) Menentukan peralatan yang dibutuhkan

Merencanakan menu berarti memikirkan peralatan yang dibutuhkan. Hal lain yang perlu diperhatikan adalah bagaimana menggunakan peralatan serta merawatnya.

490

Sebagai contoh menu dan alat yang dibutuhkannya

Tabel 2 : Beberapa Contoh Menu Dilihat dari Teknik Olah dan Alat yang dibutuhkan

| Jenis Hidangan     | Alat yang Dibutuhkan                |
|--------------------|-------------------------------------|
| <i>Gado-gado</i>   | <i>Pebus, pisau, talenan, panci</i> |
| <i>Ayam goreng</i> | <i>Waskom untuk mencencam,</i>      |

3) Menentukan teknik olah dan waktu untuk pengolahan

Memilih menu sebaiknya disesuaikan dengan waktu yang tersedia dan sesuai dengan tingkat kesukaran pengolahan.

**Tabel 3: Beberapa Contoh Teknik Olah dan Lamanya pengolahan.**

| Jenis Hidangan                    | Teknik           | Lamanya         |
|-----------------------------------|------------------|-----------------|
| - <i>Fish Stew Marcaibo</i>       | <i>Stew</i>      | <i>15 menit</i> |
| - <i>Stewwed Shrimp Jambalaya</i> |                  |                 |
| - <i>Braised Lamb</i>             | <i>Braissing</i> | <i>30 menit</i> |
| - <i>Roast Chicken Grandmere</i>  | <i>Roasting</i>  | <i>30 menit</i> |

4) Menentukan tenaga yang dibutuhkan dan keterampilan yang dibutuhka

Menu yang disusun akan berdampak pada tenaga yang dibutuhkan. Tingkat kesukaran dalam menyusun menu harus diperhitungkan. Tanpa memperhitungkan tenaga yang dipunyai menu yang disusun tidak akan dapat direalisasi.

**Tabel 4: Contoh Menu kaitan dengan Ketrampilan yang harus dikuasai**

| Jenis Hidangan                  | Kompetensi yang harus dikuasai |                   |
|---------------------------------|--------------------------------|-------------------|
|                                 | Pengetahuan                    | Keterampilan      |
| - <i>Irish Stew</i>             | Bahan, teknik                  | <i>Preparing,</i> |
| - <i>Kentucky Fried Chicken</i> | Bahan, teknik                  | <i>Cutting,</i>   |

5) Menentukan siapa yang akan makan dan siapa yang akan masak

Menu ditujukan untuk pelanggan, berkaitan dengan hal ini restoran punya kewajiban untuk mengetahui tamu berasal dari mana, menyangkut daerah asal, kebiasaan atau hal-hal lain sehingga chef akan menyiapkan menu yang dianggap paling sesuai untuk tamu tersebut.

Di restoran menu disiapkan oleh orang-orang yang mempunyai keahlian khusus berdasarkan menu yang disiapkan misalnya.

**Tabel 5: Beberapa Contoh Menu Berdasarkan “Siapa yang masak”**

| Jenis Hidangan                         | Bahan Utama     | Isi/topping /pelengkap |
|--|-----------------|------------------------|
| - Cream soup                           | Potager         | Baker ( membuat)       |
| - <i>Braised Beef Bourguignonne</i>    | <i>Rotisier</i> | <i>Soucier</i>         |
| - <i>Roast Sirloin Beef with Gravy</i> | <i>Rotisier</i> | <i>Sousier</i>         |

|                      |                 |                 |
|----------------------|-----------------|-----------------|
| - <i>Vol ou vent</i> | <i>Patisier</i> | <i>Rotisier</i> |
|----------------------|-----------------|-----------------|

#### 4. Dasar Penyusunan Menu

Penyusunan menu termasuk suatu tahap perencanaan dalam pengolahan makanan. Agar dalam pelaksanaannya dapat berhasil dengan baik, maka dalam penyusunan menu perlu ada dasar-dasar yang harus dipertimbangkan. Adapun dasar-dasarnya adalah sebagai berikut.

- 1) **Tujuan penyusunan menu dibedakan menjadi menu untuk sehari-hari dan menu untuk kesempatan khusus.**
- 2) Anggaran atau dana yang tersedia.
- 3) Kebutuhan gizi.
- 4) Sasaran penyajian yang meliputi jumlah yang akan makan, umur, selera makan, larangan agama, tradisi daerah, jenis pekerjaan, jenis kelamin, dan keadaan seseorang.
- 5) Variasi menu yang meliputi rasa, rupa, bentuk, konsistensi, bahan makanan, dan teknik olah.
- 6) Waktu makan meliputi pagi, siang, atau malam.
- 7) Bahan makanan yang sedang musim.
- 8) Orang yang memasak.
- 9) Alat yang tersedia, alat masak maupun alat hidang.

500

#### 5. Saran yang Berkaitan dengan Penyusunan menu

- 1) Buatlah rencana hidangan secara tertulis  
Menu sebagai pegangan, baik bagi pelanggan maupun karyawan.

Seyogyanya menu ditulis baik untuk menu *ala carte* atau *table d'hote*. Menu tertulis

dapat dijadikan pedoman belanja bahan. Beberapa bahan makanan dapat disimpan dalam refrigerator sehingga dapat digunakan kemudian. Membuat hidangan-hidangan khusus dapat pula

dimasukan dalam rencana menu, sehingga menu yang disusun merupakan menu yang pasti. Makanan sisa atau *lift over* dapat dimasukan dalam rencana menu, sehingga diharapkan menu yang ditampilkan merupakan rencana menu yang realistis dan efisien.

1) Pertimbangkan aspek-aspek menu yang dibuat

Aspek umum yang dipertimbangkan adalah menu yang dibuat memikirkan anggaran, peralatan, keterampilan, dan waktu yang dibutuhkan. Sedangkan aspek yang spesifik meliputi variasi dan keseimbangan dari menu.

Makanan yang ditampilkan harus melengkapi satu sama lain. Baik dari aspek bahan, rasa dan penyajian. Menu harus tampil menarik mulai dari makanan pembuka sampai makanan penutup. Prinsip ini bisa diterapkan juga pada perencanaan menu *dinner*, *buffee*, *ala carte* atau *table d'hote*. Menu yang ditawarkan sebaiknya mempunyai banyak pilihan sehingga tamu-tamu dapat memilih sesuai yang diinginkannya.

2) Masukkan makanan baru supaya dapat menjadi makanan favorit

Sebagian orang akan memilih makanannya sesuai dengan jenis makanan yang sudah dikenalnya, namun banyak juga tamu-tamu yang belajar untuk menyukai makanan-makanan baru. Restoran dapat memasukan makanan baru ini secara perlahan-lahan, misalnya hanya setiap hari minggu, atau hari-hari istimewa.

3) Pertimbangkan kemampuan dapur

Pertimbangan kemampuan dapur meliputi keterbatasan pada peralatan, keterbatasan pada tenaga kerja dan ketersediaan bahan makanan. Kapasitas peralatan dengan menu harus sejalan. Bagi pekerjaan secara merata pada peralatan yang dipunyai, misalnya *roaster fryer*, dan *broiler*. Jangan dibiasakan alat-alat tidak berfungsi sama sekali, karena variasi rasa dan tekstur pada menu akan didapatkan melalui variasi teknik olah. Untuk mengatasi keterbatasan kemampuan tenaga kerja kita bisa menawarkan menu berdasarkan makanan yang mampu dibuat oleh koki. Bagi pekerjaan pada setiap koki dengan merata berdasarkan keahliannya.

4) Gunakan bahan sesuai dengan musim

Menggunakan bahan makanan sesuai dengan musim akan mendapatkan kualitas makanan yang lebih segar dan lebih murah, karena itu kita dapat menawarkan menu istimewa dan potongan harga pada saat bahan makanan yang ada sedang melimpah.

5) Memanfaatkan *lift over*

Rencana menu sebaiknya menghindari adanya *lift over* atau bahan makanan sisa, namun sewaktu-waktu makanan yang kita hidangkan mungkin ada *lift over*nya. Dalam hal ini kita bisa menyiapkan menu yang memanfaatkan *lift over*, karena kadang-kadang bisa merupakan kejutan bagi para pelanggan. Namun perlu dijaga *lift over* harus dikerjakan menurut prosedur kesehatan yang tepat. Contoh hidangan yang menggunakan *lift over* adalah : nasi goreng istimewa dengan memanfaatkan nasi sisa, Prekedel kentang setelah kita menyajikan kentang goreng.

6) Menyiapkan “minimum use” bahan-bahan yang mudah busuk.

Bahan-bahan yang mudah rusak sebaiknya kita gunakan seminim mungkin. Apabila kita membutuhkan satu sendok cream untuk sebuah hidangan misalnya, sementara di pasaran cream dijual dalam kemasan yang besar, maka kita harus menggunakan beberapa pertimbangan sebelum menggunakannya. Beberapa hal yang perlu kita perhatikan agar bahan makanan tersebut terhindar dari kerusakan yang mengakibatkan kerugian.

- (1) Mengubah resep untuk menghindari penggunaan bahan-bahan tersebut.
- (2) Menghilangkan makanan tersebut pada menu
- (3) Menambah item masakan lain pada menu agar bahan tersebut dapat digunakan.

7) Memanfaatkan bahan masakan secara maksimal

Memanfaatkan bahan makanan secara keseluruhan bisa direncanakan dalam menu. Sisa potongan wortel dapat digunakan untuk kaldu, rebusan kulit udang untuk sup, kulit ikan untuk empek-empek. Rencanakan menu dari resep-resep yang memanfaatkan sisa-sisa ini. Namun demikian menghindari kelebihan sisa akan lebih baik daripada membuat makanan dari sisa hidangan yang pertama.

**B. LATIHAN:**

1. Diskusikan masing-masing fungsi menu di kelompok anda berdasarkan minat.
2. Tulislah hasil diskusi dengan contoh format sebagai berikut:

| Jenis Hidangan                         | Alat yang dibutuhkan | Keterampilan yang dibutuhkan | Prediksi Biaya |
|--|----------------------|------------------------------|----------------|
| - Gado-gado                            |                      |                              |                |
| - Cream soup                           |                      |                              |                |
| - <i>Braised Beef Bourguignonne</i>    |                      |                              |                |
| - <i>Roast Sirloin Beef with Gravy</i> |                      |                              |                |
| - <i>Vol ou vent</i>                   |                      |                              |                |
| - <i>Caramel Puding</i>                |                      |                              |                |

## BAB II

### POLA PENYUSUNAN MENU INDONESIA DAN KONTINENTAL

#### A. URAIAN MATERI

##### 1. Pola Menu

Menurut Pauli Eagen (1979) ada 2 tipe pola menu, yaitu :

- 1) Ditinjau dari kehadiran hidangan :
  - a) Menu Tetap ; adalah menu yang menawarkan hidangan yang sama untuk setiap harinya, menu seperti ini digunakan di restoran dan usaha makanan.
  - b) Menu Berputar; adalah menu yang berganti-ganti setiap harinya untuk periode tertentu.
- 2) Ditinjau dari Pemberian Harga :
  - a) Menu A'la Carte; adalah menu yang menunjukkan bahwa setiap hidangan yang didaftar secara terpisah dengan harga yang berdiri sendiri.
  - b) Table d'hote; adalah menu yang sudah pasti dan tidak ada pilihan, seperti halnya jika kita diundang ke rumah orang lain.

#### Contoh Hidangan Table d hote (Indonesia)

Nasi putih  
Perkedel tahu  
Pepes Ikan  
Sayur lodeh  
Sambal & lalap  
Buah segar

### Contoh hidangan a'la Carte :

|                         |               |
|-------------------------|---------------|
| Soup buntut special     | Rp 17.500, 00 |
| Daging bumbu special    | Rp 15.000, 00 |
| Chicken burger special  | Rp 11.000, 00 |
| Beef burger special     | Rp 12.500, 00 |
| Fruit salad special     | Rp 7.000, 00  |
| Sate ayam bumbu special | Rp 9.000, 00  |
| Bakmie goreng special   | Rp 8.000, 00  |
| Nasi goreng special     | Rp 12.000, 00 |
| TR Sunday ice cream     | Rp 6.500, 00  |

## 2. Pola Penyusunan Hidangan Indonesia

Untuk mendapatkan susunan hidangan yang sempurna, memenuhi syarat kesehatan, dan syarat gizi diperlukan kemampuan khusus, pengalaman dalam hal memasak, pengetahuan tentang resep masakan, pengalaman dalam hal memasak, pengetahuan tentang bahan makanan dan sifat-sifatnya, serta susunan gizi dalam bahan makanan. Oleh karena itu, Lembaga Makanan Rakyat telah mengeluarkan pedoman atau dasar penyusunan menu untuk masyarakat Indonesia sehari-hari yang disebut "*Empat Sehat Lima Sempurna*".

Tanggapan dan penerapan masyarakat terhadap semboyan tersebut pada kenyataannya masih banyak yang belum mengetahui maksudnya. Agar penerapannya dapat dimengerti oleh masyarakat, kemudian diberilah anjuran kedua, yaitu pedoman seimbang yang oleh WHO dikenal dengan "**Menu Seimbang**" atau "*Well Balance Diet*". Arti menu seimbang adalah menu yang disusun dengan mempertimbangkan kebutuhan gizi untuk setiap kali makan.

Susunan hidangan Empat Sehat Lima Sempurna lebih mengutamakan jumlah susunan hidangan, sedangkan pada menu seimbang lebih mementingkan keseimbangan zat-zat makanan yang dibutuhkan tubuh. Oleh karena itu, menu yang

terdiri atas empat sehat lima sempurna susunan menuanya belum tentu seimbang karena mungkin hidangan tersebut

terlalu banyak zat tenaga, tetapi kurang zat pembangun sehingga menu tersebut menjadi tidak seimbang.

Agar dapat diketahui apakah makanan yang dimakan telah memenuhi zat gizi yang diperlukan, maka kita harus mengetahui jumlah kalori dan zat gizi yang terkandung dalam makanan serta daftar komposisi bahan makanan.

Penyusunan menu penting dilakukan karena berguna untuk memudahkan penyusunan daftar belanja sehingga menghemat waktu, tenaga, dan pikiran. Bahan makanan yang tahan lama dapat dibeli sekaligus untuk satu minggu, satu bulan, atau lebih. Hal ini untuk menanggulangi kesulitan karena di kota-kota kecil biasanya hanya ada sekali kesempatan berbelanja dalam lima hari atau lebih.

Sebuah menu dapat terdiri atas masakan yang berasal dari satu negara, misalnya menu Indonesia, Eropa, atau Cina. Dapat pula menu atau susunan hidangan berasal dari berbagai negara sehingga dalam sebuah menu terdapat beberapa jenis masakan. Misalnya masakan Indonesia dan Eropa yang dikombinasikan dengan baik dan serasi sehingga merupakan susunan hidangan yang baik.

### **3. Klasifikasi menu masakan indonesia**

Menu masakan Indonesia sangat beragam dan telah mengalami perkembangan.

Untuk mengenalinya perlu dikaji dengan melihat klasifikasi seperti berikut ini.

#### **1) Menu Berdasarkan Waktu Makan**

Dilihat dari waktu penyajian menu Indonesia sehari-hari dapat digolongkan menjadi makan pagi, makan siang, dan makan malam.

##### **a) Menu Makan Pagi**

Dihidangkan antara pukul 6.00 – 8.00 pagi. Makan pagi sangat penting karena pada waktu antara makan pagi dan makan malam lebih kurang selama 8 jam atau selama tidur menyebabkan tubuh kita tidak memperoleh makanan. Padahal saat tidur pun kita tetap mengeluarkan energi. Selain alasan tersebut di atas, makan pagi dapat memberi semangat bekerja serta sebagai pemberi tenaga untuk bekerja pada pagi harinya. Hidangan yang

disiapkan untuk memenuhi kebutuhan gizi pada waktu makan pagi, yaitu makanan yang mengandung unsur pemberi kalori, zat pengatur, dan zat pembangun.

Di Indonesia, biasanya waktu untuk menyiapkan makan pagi terbatas. Oleh karena itu, makanan yang dihidangkan hendaknya dipilih masakan praktis yang penyajiannya cepat.

Contoh hidangan dapat berupa

- roti, telur, susu;
- bubur;
- sedap-sedapan dan kue-kue;
- nasi, lauk, sayur sisa malam hari yang dipanaskan;
- nasi gudeg
- nasi goreng
- nasi urap, dan sebagainya.

#### **b) Menu Makan Siang**

Pada umumnya makan siang dihidangkan sekitar pukul 12.00 – 14.00. Waktu siang biasanya merupakan waktu makan yang utama sehingga susunan hidangannya lebih lengkap daripada waktu yang lain. Pada hari-hari tertentu dapat pula dibuat lebih istimewa, misalnya hari Jumat atau Minggu. Pada saat itu, lauk dan sayur yang dihidangkan lebih dari satu macam. Susunan hidangannya harus tetap mengandung gizi. Dapat juga hanya terdiri dari satu macam lauk dan satu macam sayur, akan tetapi sebaiknya dimasak dengan lengkap. Misalnya telur tidak hanya diadard, tetapi dapat dimasak menggunakan bumbu-bumbu tertentu.

#### **c) Menu Makan Malam**

Makan malam dihidangkan sekitar pukul 18.00 – 20.00. Menu yang dihidangkan dapat sama atau hampir sama dengan menu makan siang. Tetapi pada waktu-waktu tertentu dapat pula dibuat istimewa, misalnya malam Minggu. Dapat pula disajikan menu yang sama dengan siang hari, tetapi ada yang dikurangi atau ditambah. Misalnya jika ada beberapa lauk dan sayur yang telah habis. Ada juga

keluarga yang membiasakan acara makan malam sebagai acara makan bersama karena waktu makan yang lain tidak memungkinkan untuk bertemu dengan seluruh anggota keluarga.

Cara menyusun menu antara makan pagi, makan siang, dan makan malam hampir sama, hanya saja biasanya orang Indonesia lebih mengutamakan makan siang.

Susunan menu Indonesia mempunyai corak tersendiri yang masih banyak dipengaruhi oleh adat istiadat, kebiasaan asal yang bersifat kedaerahan, keadaan lingkungan tempat tinggal, keadaan sosial ekonomi, pendidikan, pergaulan, dan sebagainya.

Dengan demikian dapat dikatakan bahwa umumnya menu dapat ditinjau dari berbagai sudut. Namun sebagai gambaran umum, susunan menu makanan Indonesia selalu dapat ditinjau dari susunan bahan dan klasifikasi hidangan.

Sebelum pemerintah mengadakan pembaruan atau revolusi gizi pada tahun 1963, susunan menu tradisional sudah mendarah daging dan dipakai untuk menyusun hidangan keluarga sejak lama. Susunan tersebut terdiri atas kelompok-kelompok, yaitu

- Kelompok makanan pokok sebagai sumber karbohidrat;
- kelompok lauk pauk;
- kelompok sayur-mayur dan sayuran;
- kelompok pencuci mulut.

Dari susunan di atas menunjukkan bahwa berbagai pengelompokan bahan pokok sudah dikenal oleh masyarakat di seluruh propinsi di Indonesia bahkan sekarang sudah dipakai pengelompokan yang sama. Di bawah ini adalah contoh susunan menu tradisional daerah.

**Tabel 6. Susunan Menu Tradisional**

| <b>Jaw</b>   | <b>Indonesia</b>  |
|--|---|
| nasi putih<br>sayur lodeh<br>bacem tempe<br>pisang | Bubur sagu, ubi rebus<br>Tumis sayuran<br>Ikan bakar<br>Buah semangka |

Dari contoh di atas terlihat menu itu terdiri atas kelompok sumber tenaga, seperti

karbohidrat atau makanan pokok, lauk pauk, sayur, dan buah. Sejak pemerintah memperhatikan gizi rakyat maka berkembang pengelompokan sumber nutrisi atau zat yang

mendorong pertumbuhan. Selanjutnya susunan menu Indonesia memakai *food guide*, yaitu

menu empat sehat lima sempurna terutama untuk anak-anak yang sedang tumbuh, wanita hamil, dan wanita menyusui.

Seiring dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, masalah susunan menu juga berkembang. Walaupun susunannya tetap, namun makin banyak variasi pemakaian bahan sehingga terjadi peningkatan teknologi pengolahan dan peningkatan kualitas serta kuantitas bahan. Secara garis besar, pola menu Indonesia dapat dilihat sebagai berikut.

**Tabel 7. Pola Umum Menu**

| <b>Pola Umum Menu</b>   | <b>Keterangan</b>  |
|---|--|
| <p><b>Makan Pagi</b></p> <p>1) Nasi atau penggantinya<br/>                 2) 1 macam lauk<br/>                 3) 1 macam sayur<br/>                 4) minuman panas<br/>                 5) Buah-buahan atau sari buah</p> | <p>➤ Cukup memberi unsur pemberi tenaga, pembangun, dan pengatur.</p> <p>➤ Mengingat waktunya sempit maka makanan harus yang</p> |
| <p><b>Makan siang</b></p> <p>1) Nasi atau penggantinya<br/>                 2) Lauk sumber protein<br/>                 3) Sayur<br/>                 4) Buah-buahan<br/>                 5) Air putih atau teh</p>           | <p>➤ Merupakan waktu makan yang utama.</p> <p>➤ Susunan hidangan biasanya lebih lengkap.</p>                                     |
| <p><b>Makan Malam</b></p> <p>1) Nasi atau penggantinya<br/>                 2) Lauk sumber protein<br/>                 3) Masakan sayuran<br/>                 4) buah-buahan<br/>                 5) Air putih atau teh</p> | <p>➤ Dapat sama atau hampir sama dengan makan siang.</p> <p>➤ Macam hidangan seperti waktu makan siang dapat dikurangi atau</p>  |

**2) Penyusunan menu Ditinjau dari Tujuan**

Apabila ditinjau dari tujuan dan penggunaannya, menu dapat dibagi menjadi dua golongan dua besar, yaitu menu untuk sehari-hari dan menu untuk kesempatan khusus.

### **a) Menu untuk Sehari-hari**

Menu sehari-hari adalah menu yang dihidangkan setiap hari. Menu untuk sehari-hari akan lebih baik apabila disusun lebih dahulu. Penyusunan menu dapat dilakukan untuk 4 -5 hari, satu bual, dan sebagainya.

Penyusunan manu makanan yang sudah kita buat jauh sebelumnya akan menimbulkan hal-hal yang positif, misalnya menghemat waktu, tenaga, pikiran, uang, dan memudahkan dalam menyusun daftar belanja. Perencanaan menu yang matang akan memudahkan saat berbelanja. Bahan-bahan yang tahan lama dapat dibeli sekaligus untuk kebutuhan satu bulan sedang untuk tiap harinya tinggal membeli bahan yang segar-segar.

Pembuatan susunan menu bisa didasarkan jumlah harinya, misal untuk 5 atau 7 hari. Biasanya, hari Minggu adalah hari yang selalu istimewa karena itu buatlah hidangan yang istimewa. Penyusunan menu untuk 10 hari, 15 hari, atau 30 hari.

Selain berdasarkan perencanaan, menu sehari-hari dapat dibagi menjadi:

#### **(1) Menu sehari-hari untuk keluarga**

Menu untuk keluarga dapat didasarkan pada golongan umur, jenis kegiatan, dan keadaan anggota keluarga yang akan makan. Penggolongan itu misalnya sebagai berikut.

##### **(a) Menu untuk balita**

Pada usia balita, pertumbuhan dan perkembangan badan terjadi sangat cepat. Pada masa tersebut balita memerlukan gizi yang meliputi protein, lemak, karbohidrat, vitamin, serta mineral yang berfungsi sebagai sumber energi, zat pembangun, dan zat pelindung.

Sebagai sumber energi, makanan berguna untuk menyediakan energi bagi aktivitas sehari-hari. Yang termasuk golongan ini adalah bahan makanan yang banyak mengandung karbohidrat dan lemak.

Zat pembangun penting untuk pertumbuhan fisik dan mental karena akan menentukan tingkat kecerdasan. Sumber bahan makanan sebagai sumber zat pembangun adalah protein yang berfungsi untuk pertumbuhan dan memelihara jaringan tubuh, serta dapat menghasilkan energi jika kebutuhan energi dari

karbohidrat dan lemak tidak mencukupi. Sampai dengan usia lima tahun dibutuhkan protein sekitar 18,5 hingga 26 gram per hari.

Vitamin dan mineral termasuk golongan zat pelindung yang berfungsi mempertinggi daya tahan tubuh terhadap serangan penyakit. Jumlah zat pelindung yang dibutuhkan relatif sedikit, tetapi peranannya sangat penting sebagai pengatur kedeimbangan metabolisme tubuh. Termasuk di dalam golongan vitamin dan mineral adalah buah dan sayuran.

#### **(b) Menu anak sekolah dan remaja**

Masa remaja adalah masa yang paling banyak kegiatan sehingga memerlukan keseimbangan gizi untuk memenuhi kebutuhan tubuh. Dalam memenuhi kebutuhan makanan hendaknya juga memperhatikan jenis kelamin serta jenis kegiatan yang sedang dilakukan. Banyaknya kebutuhan dapat melihat tabel kebutuhan bahan makanan untuk berbagai kelompok umur.

#### **(c) Menu untuk ibu hamil**

Demi kesehatan ibu dan anak, pada wanita hamil tentunya harus diusahakan makanan yang memadai atau tercukupi dari segi kualitas maupun dari segi kuantitas. Selain itu juga perlu dipertimbangkan tentang faktor-faktor penting, diantaranya *food habit* (kebiasaan makan), *food pattern* (pola makan), agama, dan dana.

Jumlah makanan yang dikonsumsi sehari-hari tidak boleh berlebihan apalagi kekurangan. Hal ini dapat ditentukan dengan menimbang berat badan. Berat badan normal sampai pada akhir kehamilan.

Penambahan makanan dianjurkan sejak permulaan kehamilan bahkan jauh sebelumnya. Susunan menu yang dianggap baik adalah menu yang terdiri dari □ 12% protein, □ 20% lemak, dan □ 65% karbohidrat dari seluruh jumlah kalori yang dibutuhkan.

#### **(d) Menu untuk ibu menyusui**

Masa menyusui yang berlangsung cukup lama merupakan masa pengurasan zat-zat makanan bagi seorang ibu. Karena melalui ASI, si Ibu akan memberikan zat-zat makanan dalam jumlah yang cukup banyak untuk pertumbuhan bayinya.

Sebagai pedoman dalam menyusun menu untuk ibu menyusui dipakai pula pedoman 4 sehat 5 sempurna, dengan syarat memenuhi ukuran kualitatif dan kuantitatif, seperti halnya untuk wanita hamil. Anjuran makan lebih banyak ini hanya berlaku sampai bayi berumur 6 bulan, karena secara fisiologis produksi ASI akan berkurang sesudah bayi berumur 6 bulan. Zat gizi yang diutamakan pada waktu hamil adalah zat yang diperlukan untuk kesehatan ibu dan janin serta untuk membentuk ASI.

#### **(e) Menu untuk lansia**

Pemenuhan kebutuhan makanan untuk kelompok lanjut usia tidak jauh berbeda dengan kebutuhan makanan untuk orang dewasa. Namun demikian, mengingat keadaan organ yang telah tua maka ditekankan pada makanan berprotein dan vitamin yang bertujuan untuk mengganti sel-sel tubuh yang telah aus. Selain dengan hal tersebut juga perlu diperhatikan kemungkinan penyakit yang diderita.

#### **(2) Menu sehari-hari untuk usaha**

Menurut sifatnya, usaha jasa boga dapat dibedakan menjadi jenis usaha, seperti

- a) komersial, meliputi restoran, rumah makan, dan sebagainya;
- b) sosial, terdiri atas panti asuhan, panti jompo, dan rumah sakit;
- c) semikomersial, misalnya asrama, serta kantin suatu industri.

Menu untuk usaha restoran dan rumah makan perlu juga memperhatikan kebutuhan gizi. Waktu menyusun menu sangat tergantung pada bagaimana hidangan tersebut akan disajikan, karena kita mengenal menu yang disajikan secara *table d'hote* (misalnya rangkaian menu untuk catering), *a la carte* (misalnya untuk warung-warung makan yang menuliskan harga makanan untuk tiap jenis makanan), atau secara *plate service* yang dalam bahasa Jawa kita kenal dengan *racikan*.

Menu untuk usaha sosial dan yang termasuk semikomersial diselenggarakan berdasarkan keuangan yang tersedia dan juga keadaan orang yang akan makan.

### **(3) Menu untuk Kesempatan Khusus**

Menu untuk kesempatan khusus adalah menu atau suatu hidangan yang dihadapkan pada waktu-waktu tertentu. Beberapa contoh antara lain

- 1) menu untuk selamat;
- 2) menu untuk pesta ulang tahun, perkawinan, dan syukuran ;
- 3) menu untuk pertemuan-pertemuan penataran, wisuda, arisan, seminar, dan sebagainya.

Dalam menu untuk kesempatan khusus perlu diperhatikan macam kegiatan yang akan berlangsung. Misalnya menu untuk selamat tertentu, makanan yang disajikan sering dikaitkan dengan maksud atau tujuan selamat. Setiap bahan makanan yang disajikan dan bentuk penyajian mempunyai falsafah sendiri-sendiri. Misalnya kacang panjang pada tumpeng mempunyai maksud agar dapat berumur panjang. Hidangan nasi untuk selamat orang hamil tujuh bulan disajikan dalam bentuk tumpeng yang terdiri dari tujuh kerucut dengan satu kerucut diberi tutup di bagian ujung kerucut untuk menandakan bulan kehamilan yang telah mencapai tujuh bulan.

Menu untuk hari besar biasanya juga tergantung dari hari besarnya. Misalnya pada Hari Raya Idul Fitri biasanya disajikan ketupat atau lontong dengan lauk pauk yang lengkap.

### **3) Perkembangan Menu Makanan**

Kebiasaan makan orang Indonesia secara umum adalah : makanan pokok berupa nasi dengan lauk, sayur, sambal dan kerupuk. Makanan serupa bisa dikonsumsi 3 kali sehari dan tidak berubah polanya. Percekuialian nampaknya hanya terjadi pada saat kanak – kanak yang tidak tahan akan sambal. Cita rasa yang diinginkan merupakan perpaduan dari dari gurih, asin, pedas, dan sedikit rasa manis. Rasa pedas dari sambal yang dapat menimbulkan nafsu makan serta menimbulkan

kepuasan makan yang bisa dibuat menjadi lebih segar dengan adanya lalapan sayuran. Rasa gurih umumnya berasal dari bahan berprotein yang digoreng, misalnya tempe, tahu telur, daging dan ikan. Cita rasa dari lauk yang cukup kuat menjadi penghantar untuk mengkonsumsi makanan pokok (nasi, ketela, jagung, dll) yang hampir tidak terasa. Cita rasa makanan yang banyak berbumbu dan santan mendominasi sebagian besar makanan sehari-hari, rasa yang diinginkan adalah gurih (dari daging dan santan), asin sedikit manis sedangkan rasa masam yang dominan (seperti saos tomat) kurang bisa diterima. Rasa masam terdapat pada beberapa makanan tradisional namun selalu dipandu dengan rasa pedas yang kuat, misalnya empek – empek Palembang, rujak manis Jawa, asinan Bogor, dll. Kebanyakan orang belum merasa puas sebelum makan nasi meskipun telah makan makanan lain dengan kalori yang sudah memadai. Kebiasaan goreng kering sampai renyah luar dan dalam biasa diterapkan untuk makanan dari hewani, baik daging, unggas, dan ikan.

Setiap daerah memiliki cara tertentu dalam penyusunan menu. Namun demikian bentuk dan susunannya berubah dari tahun ke tahun sesuai dengan perubahan tingkat hidup suatu daerah. Oleh karena itu, dikenal menu tradisional atau menu klasik, menu modern, dan menu modifikasi.

#### **a) Menu Tradisional atau Klasik**

Menu klasik mempunyai ciri-ciri, antara lain

**(1) Aturannya sudah baku atau tetap, misalnya warna tumpeng tradisional berwarna putih dan berbentuk kerucut.**

(2.) kuno (dari dulu hingga sekarang), misalnya sebagai pelengkap tumpeng digunakan urap, opor ayam, rempeyek teri, dan telur rebus. Bahan-bahan tersebut harus ada karena masing-masing bahan yang digunakan sebagai pelengkap tumpeng ada falsafahnya;

(3) bersifat turun-temurun yang berarti dialih generasikan atau dilestarikan

(4) susunan menu dan nama masakan mempunyai ciri khas misalnya pelengkap nasi kuning, yaitu dadar telur, lalap, kedelai goreng, kacang goreng, dan perkedel.

#### **b) Menu Modern**

Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi telah mempengaruhi kebudayaan kita. Perkembangan di bidang menu makanan pun mengalami perkembangan sehingga kita mengenal adanya menu modern. Menu modern adalah menu yang telah mengalami perkembangan.

Perkembangan tersebut dapat berupa

- 1) perubahan pada semua komponen atau sebagian komponen;
- 2) kombinasi pada sebagian komponen atau semua komponen;
- 3) kreasi yang berupa cipta menu.

#### **c) Menu Modifikasi**

menu dapat pula dimodifikasi sehingga mengalami perubahan. Modifikasi dapat dilakukan dalam bahan, teknik olah, penggunaan alat memasak, dan cara penyajian sehingga akan diperoleh menu masakan yang telah dikreasi. Misalnya nasi kuning yang secara tradisional tidak disajikan dalam bentuk tumpeng, tetapi disajikan dengan piring atau sekarang dapat pula dekreasikan sebagai pengganti tart dengan berbagai macam bentuk.

#### **d) Menu Terapi**

Menu terapi sama dengan menu untuk diet. Menu ini bertujuan untuk memenuhi kebutuhan gizi bagi orang yang memerlukan pengaturan makanan karena keadaan tubuh. Misalnya orang yang menderita penyakit diabetes hendaknya mengurangi konsumsi gula, penderita kolesterol harus mengurangi konsumsi lemak, dan sebagainya. Untuk

menyusun menu juga harus memperhatikan banyaknya kebutuhan makanan yang diperlukan serta kemungkinan pantangan makanan karena keadaan tubuh.

#### 4. Pola Penyusunan Hidangan Kontinental

##### 1) Pola Makan Hidangan Kontinental

Secara klasik dan tipe umum yang sudah terbentuk dapat kita bedakan seperti : *Breakfast (Perit de Jeuner)*, *Lunch (de Jeuner)*, *Dinner (Diner)*, dan *Supper (Souper.)* Beberapa tipe hidangan kontinental yang penting adalah:

##### a) *Break fast*

Breakfast akan tergantung dari kebiasaan makan baik lokal, nasional, maupun Internasional. Breakfast biasanya selalu memasukan satu cangkir kopi atau teh dengan biscuit pada rangkaian menunya. Pada *breakfast* secara inggris, yang dianggap sebagai makanan utama yang terdiri dari *fruit juice*, atau buah segar, *marmalade* dan *toast cold sereal*, hidangan telur, hidangan ikan, ayam atau chop dari *lamb dan tea* atau kopi.

Breakfast yang disajikan untuk menu restoran biasanya memiliki pilihan hidangan seperti *juice, egg, cereal, pan cake, waffle*, roti, daging ditambah dengan makanan khas daerah setempat. Kekhasan ini ditunjukkan bagi tamu-tamu yang menginginkannya. Variasi pilihan untuk buah dapat ditambah dengan sari buah instant.

Variasi telur dapat berupa telur mata sapi, *eassy over, turn over, ommellet* baik *plain* atau isi, Variasi cereal dapat berupa *hot cereal* dan *cold cereal*, Variasi roti dapat berupa *American bread, Croisant* atau *English bread*. Adakalanya sebuah restoran menambahkan menu yang istimewa

seperti *English muffin* yang diberi hiasan bagian atasnya dengan *cream* dan

*crabmeat* atau *poached egg*. Juga dapat dihidangkan hidangan special suatu negara atau penggabungan antara saus atau sirup buah dengan pancake atau waffle sehingga dapat menarik para tamu.

Menu breakfast harus direncanakan secara cepat dan dimakan dalam waktu yang pendek karena biasanya orang yang makan pagi hanya memiliki waktu yang terbatas

Contoh Breakfast .

Continental Breakfast - Manggo  
Juice Toast or Roll

Butter & Jam

Coffee

American Breakfast Fruit Juice/Fresh Fruit

French Toast & Preserves

Poach Egg

Cereal/Corn Flake

Beverage

(Tea, coffee, Chocolate, Milk)

#### **b) Brunch**

*Brunch* diturunkan dari kata *breakfast* dan *lunch*, menu *brunch* biasanya merupakan kombinasi kedua makanan tersebut. Beberapa menu brunch memasukan makanan favorit pada *breakfast* tradisional. Makanan lain yang disediakan merupakan pilihan seperti buah, *hot bread*, *egg*, *coffee*, dan *tea*

**Contoh menu Brunch Orange Juice**

Bake egg

Fried Sausage

Fried Apple Wedge

Quick Muffin

Coffee or Tea

**a) Lunch**

*Lunch* biasanya disajikan tengah hari, lunch merupakan makanan yang sederhana, *course* lebih sedikit daripada dinner. Menu lunch sering merupakan light (ringan) main course misalnya *fruit juice, salad fruit*. Sup yang kaya dengan *bread* dan *fruit juice jugs* merupakan makan siang yang populer. *Cheese, fruit* atau sesuatu yang ringan dan dingin biasanya untuk *dessert*

**b) Dinner**

Dinner biasanya disajikan pada malam hari dan merupakan makan malam yang diutamakan dan dinikmati bersama keluarga, dengan lebih leluasa. Demikian pula dinner yang dilakukan di restoran, orang biasanya makan dalam keadaan relax untuk menikmati hidangan yang relative banyak, biasanya hidangan yang disajikan cukup lengkap.

**c) Supper**

Supper ini dihidangkan tengah malam, umumnya terdiri dari makanan kecil seperti sandwich, salad atau sejenisnya. Menu ini di hotel biasanya disajikan di coffee shop atau room service.

**d) Gala Menu (Mid Nigh Supper)**

Gala menu biasanya menyajikan makanan yang sangat istimewa, biasanya dilakukan pada malam-malam yang istimewa, seperti tahun baru, atau pesta-pesta tertentu. Hidangan yang disajikan umumnya bertahap, dimulai dari *welcome drink*, appetizer dengan berbagai pilihan, appetizer, salad, soup, hidangan unggas (kalkun, ayam) atau daging, side dish, hot entrée, cold entrée, shorbet, roast, sayur-sayuran, sweet, dan dessert.

Gala dinner kadang diturunkan dari menu banguet yang terperinci, lebih dari sekedar menu modern, dan variasi menu pilihan seringkali ditentukan oleh tradisi.

**B. LATIHAN:**

Kumpulkan resep resep Indonesia dan Kontinental dari berbagai sumber. Untuk resep Indonesia klasifikasikan berdasarkan bahan dan teknik olahannya, dan untuk resep kontinental klasifikasikan berdasarkan urutan atau giliran hidangan.

This document was created using  
**SOLID CONVERTER**  
Purchase the product at  
[www.SolidDocuments.com](http://www.SolidDocuments.com)

|   |  |   |
|---|--|---|
|    |    |    |
| <p>Guru Pembimbing dan Siswa SMK Sahid</p>  | <p>Pembelajaran DiKelas</p>  | <p>Suasana Praktik didapur</p>  |
|    |    |    |
| <p>Pembelajaran Praktik</p>   | <p>Pembelajaran Praktik</p>  | <p>Bahan-bahan Praktik</p>  |
|   |   |   |
| <p>Praktik Snack Box</p>  | <p>Hasil Praktik Snack Box</p>   | <p>Hasil Praktik Buffet</p>   |
|  |  |  |
| <p>Evaluasi Pembelajaran Praktik</p>  | <p>Hasil Praktik Buffet</p>  | <p>Presentasi hasil Penjualan</p>   |
|  |  |  |
| <p>Piket Lobby</p>  | <p>Pendampingan persiapan praktik</p>  | <p>Piket Unit Produksi</p>  |



Penjualan Makanan Unit  
Produksi



Piket Dapur



Pembuatan Perangkat  
Pembelajaran