

LAPORAN INDIVIDU
PRAKTEK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
LOKASI SMK NEGERI 3 MAGELANG
Jalan Pierre Tendean No 1 Magelang

Disusun sebagai Laporan Akhir Mata Kuliah Lapangan
Praktek Pengalaman Lapangan (PPL)
Semester Gasal Tahun Akademik 2016/2017
Periode 15 Juli – 9 September 2016



Disusun Oleh:
DEANDRA DERISA P.G
NIM 11511241031

PRODI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2016

Lembar Pengesahan

Pengesahan Laporan KKN-PPL SMK N 3 Magelang

Nama : Deandra Derisa P.G

NIM : 11511241031

Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

Telah melaksanakan kegiatan KKN-PPL SMK N 3 Magelang tanggal 15 Juli 2016 sampai 9 September 2016. Hasil kegiatan tercakup dalam naskah laporan ini.

Yogyakarta, September 2016

Mengetahui

Dosen Pembimbing

Guru Pembimbing

Dra. Marwanti, M.Pd

NIP. 195703131983 2 001

Dra. Ninik Fatimah Yuniati, M.Pd

NIP. 19660626 199003 2 011

Mengetahui

Kepala Sekolah
SMK N 3 Magelang

Koordinator PPL

Mila Yustiana, S.Pd, M.M

NIP. 19710830 199503 2 001

Drs. Tokhibin, M.Pd

NIP. 19680911 200501 1 007

ABSTRAK
PRAKTEK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
SMK NEGERI 3 MAGELANG
TAHUN 2014

Oleh :
Deandra Derisa P.G
11511241031

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan salah satu mata kuliah yang wajib ditempuh oleh setiap mahasiswa S1 kependidikan. Kegiatan PPL ini bertujuan untuk memberikan pengalaman dan kesempatan kepada mahasiswa untuk menerapkan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang dilaksanakan pada masyarakat, dalam hal ini adalah masyarakat sekolah. Pelaksanaan program PPL bagi mahasiswa kependidikan ini memiliki misi yang menyiapkan dan menghasilkan tenaga kependidikan (calon guru) yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan dan keterampilan yang professional.

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) dilaksanakan di SMK Negeri 3 Magelang yang dimulai dari tanggal 15 Juli 2016 sampai dengan 9 September 2016 kegiatan yang dilakukan selama PPL antara lain: persiapan administrasi mengajar, penyusunan materi ajar baik teori maupun praktik, penyusunan dan pengembangan media pembelajaran, dan evaluasi. Manfaat yang diperoleh dari kegiatan PPL adalah meningkatnya kemampuan dalam menerapkan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang telah diperoleh di bangku kuliah sekaligus semakin luasnya wawasan dan pengalaman tentang kegiatan pendidikan dan kegiatan lain yang menunjang kelancaran proses belajar-mengajar di sekolah.

Secara umum pelaksanaan program-program yang telah di susun dapat dikatakan terlaksana dengan baik dan lancar, walaupun ada sedikit hambatan. Namun hambatan tersebut dapat diatasi. Dengan terselesaikannya kegiatan PPL ini diharapkan dapat tercipta tenaga pendidik yang profesional dan berkualitas.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, Rabb sekalian alam, karena berkat rahmat dan hidayahnya penulis dapat menyelesaikan laporan praktik pengalaman lapangan (PPL) di SMK N 3 Magelang. Tak lupa shalawat serta salam semoga tetap tercurahkan kepada imam para mujahid, Rasulullah SAW yang telah membimbing umat manusia dari jalan yang bathil menuju jalan kebenaran. Kepada keluarga, sahabat dan umatnya yang senantiasa istiqomah melanjutkan risalah yang diturunkan Allah kepadanya, amin.

Penyusunan laporan praktik pengalaman lapangan di SMK N 3 Magelang ini penulis telah berusaha semaksimal mungkin, namun penulis masih menyadari bahwa laporan praktik pengalaman lapangan ini tidak lepas dari bantuan dan dorongan semua pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terimakasih kepada :

1. Dr. Rochmat Wahab, Selaku rektor Universitas Negeri Yogyakarta yang telah memberi izin melaksanakan KKN-PPL tahun akademik 2014/2015.
2. Dr. Suwarna, M.Pd, Selaku ketua UPPL UNY yang telah memberikan izin dan pengarahan sebagai bekal pelaksanaan KKN-PPL.
3. Ibu Mila Yustiana, S.Pd, M.M, Kepala Sekolah SMK N 3 Magelang, atas kerjasama yang telah diberikan.
4. Bapak Drs. Tokhibin, M.Pd, sebagai koordinator PPL SMK Negeri 3 Magelang
5. Ibu Dra Marwanti, M.Pd, sebagai dosen pembimbing lapangan
6. Ibu Januwiarti, S.Pd, Kaprodi Jurusan Tata Boga SMK N 3 Magelang
7. Ibu Dra.Ninik Fatimah Yuniati,M.Pd, guru pembimbing PPL yang telah memberikan masukan dan arahan dalam pelaksanaan PPL.
8. Seluruh guru dan karyawan SMK N 3 Magelang yang telah membantu kami selama pelaksanaan PPL.
9. Siswa-siswi SMK N 3 Magelang yang turut membantu kami selama pelaksanaan PPL
10. Teman-teman PPL UNY 2014 di SMK N 3 Magelang yang telah memberikan arti kebersamaan, motivasi, dan semangat

11. Semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan dan pelaksanaan program PPL hingga tersusunnya laporan ini.

Sangat disadari bahwa dalam penulisan laporan praktik pengalaman lapangan ini terdapat kekurangan dan jauh dari kesempurnaan. Kritik dan saran yang membangun dari berbagai pihak sangat penulis hargai demi penyempurnaan penulisan laporan praktik pengalaman lapangan,

Akhir kata, semoga laporan praktik pengalaman lapangan ini dapat bermanfaat bagi penulis maupun pembaca sekalian, demi perkembangan ilmu pengetahuan dan kemajuan bersama, amin.

Yogyakarta, September 2016

Penyusun

DAFTAR ISI

	HALAMAN
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Company Profile	2
BAB II. PERSIAPAN PELAKSANAAN DAN EVALUASI HASIL	
A. Persiapan	15
B. Pelaksanaan	17
C. Evaluasi hasil PPL	20
BAB III. PENUTUP	
A. Simpulan	23
B. Saran.....	23
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 1. Peta SMK Negeri 3 Magelang	4
Gambar 2. Struktur Organisasi SMK Negeri 3 Magelang	8

DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 1. daftar jumlah guru dan karyawan di SMK N 3 Magelang.....	12

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Struktur Kurikulum
- Lampiran 2 Kalender akademik
- Lampiran 3 Jadwal Pelajaran
- Lampiran 4 Program Tahunan
- Lampiran 5 Program Semester
- Lampiran 6 Matrix Kegiatan
- Lampiran 7 Jadwal Mengajar
- Lampiran 8 Perangkat Pembelajaran
- Lampiran 9 Daftar Hadir Dosen Pembimbing
- Lampiran 10 Daftar Guru
- Lampiran 13 Struktur organisasi
- Lampiran 14 Struktur Organisasi Tata Boga
- Lampiran 15 Tata Tertib SMK N 3 Magelang
- Lampiran 16 Dokumentasi Kegiatan

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan salah satu usaha nyata Universitas Negeri Yogyakarta dalam mempersiapkan tenaga pendidik yang berkualitas dan profesional. PPL merupakan mata kuliah wajib yang ditujukan bagi seluruh mahasiswa kependidikan UNY yang diwujudkan dalam bentuk pelatihan dan pemberian pengalaman mengajar secara langsung di lembaga pendidikan. Selama pelaksanaan PPL mahasiswa diharapkan memperoleh pengalaman mengajar (baik persoalan yang dihadapi dan penyelesaiannya) yang dapat dijadikan bekal dikemudian hari. Pelaksanaan PPL memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mengenal, mempelajari, dan mencari pemecahan permasalahan di lembaga pendidikan, terutama yang berkaitan dengan proses belajar-mengajar.

Dalam kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) ini, mahasiswa diterjunkan ke dalam lingkungan sekolah dalam jangka waktu tertentu. Kegiatan tersebut dilaksanakan agar mahasiswa dapat mempraktikkan dan mengembangkan standar kompetensi yang dibutuhkan oleh seorang tenaga pendidik yang meliputi kompetensi pedagogic, kompetensi kepribadian, kompetensi social, dan kompetensi professional. Hasil yang diperoleh mahasiswa selama pelaksanaan PPL nantinya dapat dikembangkan untuk meningkatkan kompetensi diri sebagai calon tenaga pendidik atau guru yang profesional dan bertanggungjawab.

Guru merupakan suatu profesi yang berarti suatu jabatan profesional yang memerlukan kompetensi khusus. Undang-Undang No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional pasal 39 ayat 2 menyatakan bahwa, “Guru adalah tenaga profesional yang bertugas merencanakan dan melaksanakan proses pembelajaran, dan menilai pembelajaran. Jabatan guru merupakan jabatan profesional yang menghendaki guru harus bekerja secara profesional. Guru yang profesional adalah guru yang kompeten (berkemampuan).

Guru diuntut untuk mempunyai kemampuan yang secara akademik dan pedagogik dapat diterima oleh pihak penerima jasa layanan secara langsung maupun

pihak lain terhadap siapa guru bertanggung jawab. Guru sebagai jabatan profesional harus disiapkan melalui program pendidikan yang relatif panjang dan dirancang berdasarkan standar kompetensi guru. Oleh sebab itu diperlukan waktu dan keahlian untuk membekali para lulusannya dengan berbagai kompetensi, dari penguasaan bidang studi, landasan keilmuan kegiatan mendidik, sampai strategi menerapkannya secara profesional di lapangan.

Lokasi Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) adalah sekolah atau lembaga pendidikan yang berada di wilayah Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY) dan Jawa Tengah. Sekolah atau lembaga pendidikan yang digunakan sebagai lokasi PPL dipilih berdasarkan pertimbangan kesesuaian antara mata pelajaran atau materi kegiatan di sekolah dengan program studi mahasiswa. Sesuai pertimbangan diatas, mahasiswa memilih lokasi pelaksanaan PPL di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 3 Magelang yang beralamat di Jalan Pierre Tendean No.1, Magelang. Kegiatan PPL periode 2016 dilaksanakan mulai tanggal 15 Juli 2016 sampai dengan tanggal 9 September 2016.

B. Company Profile

1. Data SMK N 3 Magelang

Nomor Statistik Sekolah	:31.3.03.60.00.001
Alamat	: Jl. Piere Tendean no.1 Kota magelang 56117
Telephone	: (0293) 362210
Fax	: (0293) 362210
Website	: http://www. Smkn3-magelang.com
E-mail	: smkn3_kota_magelang@yahoo.com
SK Pendirian	
Nomor	: 0290/0/1980
Tanggal	: 30 Juli 1980
Akreditasi	: A
Menerapkan SMM ISO 9001	:2008
Nomor	:01 100 096585

2. Data Kepala Sekolah

Nama	: Mila Yustiana, S.Pd, M.M
NIP	: 19710830 199503 2 001
Basic Pendidikan	: S2 Manajemen Pariwisata
Status	: PNS

3. Sejarah SMK N 3 Magelang.

SMK Negeri 3 Magelang bermula dari sebuah SKKP (Sekolah Kepandaian Keputrian Pertama) Negeri magelang pada tahun 1956, yang kemudian atas dasar ekstra Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor. 0290/0/2980 tanggal 30 Juli 1980 status SKKP Negeri Magelang ditingkatkan menjadi SMKK Negeri Magelang. Atas dasar surat edaran Sekretaris Jendral Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 4100/A. As/OT/1997 tanggal 3 april 1997 sebagai tindak lanjut SK Mendikbut RI Nomor : 036/0/1997 tentang perubahan nomenklatus SMKTA, SMKK Negeri Magelang berubah Menjadi SMK Negeri 3 Magelang.

4. Lokasi

SMK N 3 Magelang yang berlokasi di Jl. Piere tendean No.1 Magelang mempunyai letak yang strategis. Terletak dipusat kota Magelang dan dikelilingi oleh lingkungan sekolah dan perkantoran serta mudah dijangkau dari segala arah. Keistimewaan dari sekolah ini adalah mempunyai dua muka, yaitu satu menghadap ke jl. Pierre Tendean dengan tampak muka layaknya sekolah pada umumnya sedang satunya menghadap ke jl. Pahlawan dalam bentuk hotel atau dengan nama “Hotel Citra”. Keistimewaan lainnya adalah letak sekolah ini diapit (diantara) dua sekolah favorit di kota Magelang yaitu SMP Negeri 1 dan SMP Negeri 2 Magelang, disamping mempunyai ciri khas khusus siswanya kebanyakan perempuan walaupun sebenarnya kebutuhan dunia kerja dan industri dari program keahlian ini banyak dibutuhkan laki-laki.



Gambar 1. Peta Lokasi SMK N 3 Magelang

5. Program Keahlian

SMK Negeri 3 magelang merupakan Sekolah Menengah Kejuruan Kelompok pariwisata yang memlki 4 program keahlian, yaitu tata boga, tata busana (1980) dan tata kecantikan (1993), serta yang terakhir adalah Akomodasi perhotelan (2007) Semua Program terakreditasi Amat Baik (A).

Pada tahun ajaran 2016/2017 jumlah kelas tiap jurusan adalah sebagai berikut:

Program keahlian tata boga	: Kelas X sebanyak 3 kelas Kelas XI sebanyak 3 kelas Kelas XII sebanyak 3 kelas
Program keahlian tata busana	: Kelas X sebanyak 3 kelas Kelas XI sebanyak 3 kelas Kelas XII sebanyak 3 kelas
Program keahlian tata kecantikan	: Kelas X sebanyak 2 kelas Kelas XI sebanyak 2 kelas Kelas XII sebanyak 2 kelas
Program keahlian Akomodasi Perhotelan:	Kelas X sebanyak 2 kelas Kelas XI sebanyak 2 kelas Kelas XII sebanyak 2 kelas

6. Visi, Misi dan Tujuan SMK N 3 Magelang

a. Visi SMK N 3 Magelang

Menjadi SMK yang dikelola secara profesional menghasilkan tamatan unggul dan mampu bersaing di pasar global.

b. Misi SMK N 3 Magelang

- Menghasilkan tamatan yang berakhlaq mulia dan memiliki karakter kebangsaan.
- Membentuk tamatan yang mandiri, berjiwa kreatif, inovatif, sportif dan kompeten.
- Mengelola sekolah dengan SMM ISO 9001:2008
- Meningkatkan kualitas tenaga pendidik dan kependidikan yang profesional
- Menjadikan sekolah sebagai pusat pengetahuan dan pelatihan yang berperan dalam pelayanan pendidikan masyarakat di kota Magelang dan sekitarnya.

- Mengembangkan pembelajaran berbasis teknologi informasi dan komunikasi

c. Tujuan SMK N 3 Magelang

- Menyiapkan tamatan yang memiliki kompetensi yang memadai sehingga mampu bersaing didunia global.
- Menyiapkan tamatan mampu menempati karir dan memiliki kemampuan untuk mengembangkan diri.
- menghasilkan tamatan yang dapat melanjutkan ke jenjang pendidikan yang lebih tinggi.
- Menyiapkan sekolah yang berkualitas dengan manajemen yang ditangani oleh tenaga professional.
- Menyiapkan masyarakat yang memiliki kualitas / kompetensi melalui kegiatan Career Center, PKH dan sebagainya.

7. Nilai-nilai SMK N 3 Magelang

- a. Komitmen. Kesepakatan untuk melaksanakan tugas dengan konsisten , responsiel, akuntabel dan kredibel
- b. Kebersamaan. Menentukan tujuan , memecahkan masalah, membagi dan menyelesaikan tugas, mencapai dan menikmati hasil bersama.
- c. Kreatif dan inovatif. Menciptakan, menemukan dan merealisasikan ide-ide baru
- d. Kepedulian. Memiliki kepedulian dan rasa memiliki yang tinggi
- e. Keterbukaan. Menganut system manajemen yang prosedural, proporsional dan profesional.
- f. Saling percaya. Setiap warga sekolah saling percaya, berpikir positif dan tidak saling mencurigai.
- g. Saling menghargai. Setiap warga sekolah saling menghargai, bertoleransi atas pendapat, hasil kerja, hak, dan kewajiban masing-masing.
- h. Pelayanan prima. Memberikan pelayanan yang baik kepada pelanggan.

8. Sasaran, Tugas Pokok dan Fungsi

a. Sasaran

- Tercapainya peningkatan mutu tamatan SMK Negeri 3 Magelang
- Tercapainya rasio sarana dan prasarana dengan jumlah peserta didik

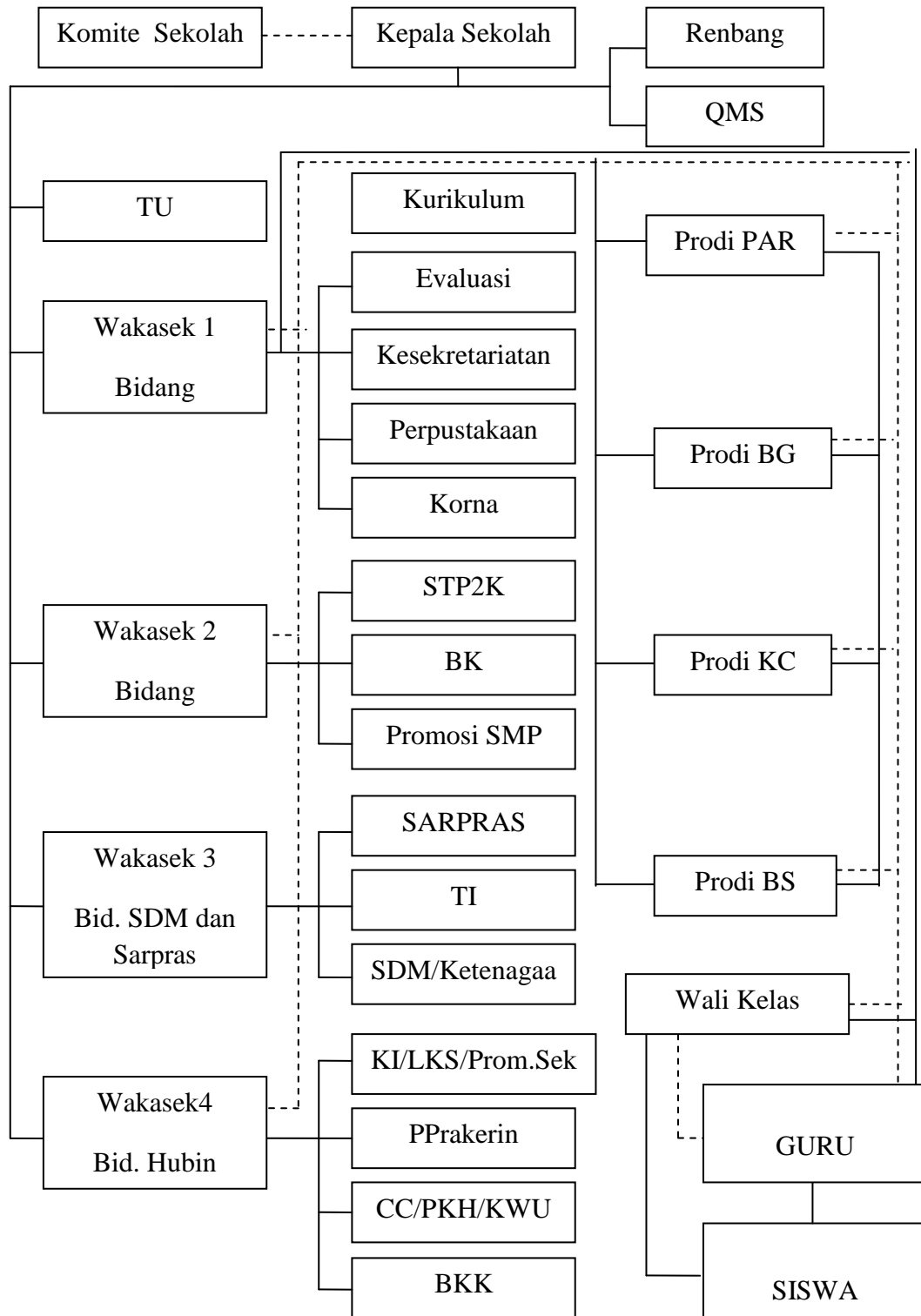
b. Tugas Pokok

- Menyelenggarakan diklat program keahlian Tata Boga, Tata Busana, Tata Kecantikan dan Akomodasi Perhotelan
- Menyelenggarakan administrasi di bidang pendidikan
- Membantu kebijakan teknis perencanaan, pembinaan, pelayanan dibidang pendidikan

c. Fungsi

- Menyelenggarakan diklat program keahlian Tata Boga, Tata Busana, Tata Kecantikan dan Akomodasi Perhotelan
- Penyelenggaraan administrasi di bidang pendidikan
- Perumusan kebijakan teknis, perencanaan, pembinaan, pelayanan dibidang pendidikan
- Pembinaan, pengawasan, pengendalian dan pelaksanaan pelayanan pendidikan

9. Struktur Organisasi Sekolah



Gambar 2. Struktur Organisasi Sekolah

10. Keadaan Fisik Sekolah

a. Luas Tanah

Luas tanah SMK Negeri 3 Magelang adalah 3965 m² dan 2120 m.

b. Jumlah dan ukuran ruang kelas

Jumlah ruang kelas seluruhnya 30 kelas. Ukuran masing-masing ruangan kelas yaitu 8 x 9 m².

c. Bangunan Fisik

SMK Negeri 3 Magelang memiliki bangunan terdiri dari tiga lantai dengan penjabaran ruang Praktik lengkap serta dilengkapi peralatan untuk semua program keahlian. berikut merupakan penjabaran dari beberapa gedung dan lantai

1) Gedung utama

a) Lantai 1

Lantai 1 terdiri dari ruang : ruang patiseri, ruang garment, ruang guru, wc guru, ruang tata usaha, ruang kepala sekolah, taman, uks, toko, osis, lab bahasa 1, ruang busana 2, ruang busana, cavetaria, ruang teori, parkir, dan pos satpam

b) lantai 2

Lantai 2 terdiri dari ruang : ruang kulit, ruang rambut, ruang infrastruktur, lab kecantikan, ruang kecantikan, ruang guru busana, ruang guru kecantikan, ruang waka, ruang perpustakaan, ruang BP, ruang siding, lab computer 1 dan 2, toilet, lab bahasa, ruang busana 3, dan ruang teori 6-9.

c) lantai 3

Lantai 3 terdiri dari ruang : ruang translit, aula 1-3, ruang teori 1-5, dan toilet.

2) Gedung Hotel

Gedung hotel terdiri dari ruang :

a) Lantai 1 : 3 kamar, K.FO, ruang guru aph, dapur 1-3, meeting room, lobi hotel, dan pos satpam.

- b) Lantai 2 : lobi, gudang, 2 kamar, ruang guru, ruang teori, ruang tata hidang.

11. Fasilitas Sekolah

a. Ruang Kepala Sekolah

Ruang kepala sekolah berada di lantai 1 sebelah ruang tata usaha.

b. Ruang Guru

SMK N 3 Magelang mempunyai ruang guru yang berbeda-beda untuk setiap jurusan. Ruang guru mata pelajaran umum berada dilantai 1, tepat di samping wc/toilet guru. Ruang guru busana berada dilantai 2 dan juga ruang guru kecantikan berada di lantai 2 bersebelahan dengan ruang wakil Kepala Sekolah. Dan ruang guru akomodasi perhotelan berada di sebelah dapur 1.

c. Ruang BK

Ruang bimbingan konseling terletak dilantai 2 antara ruang perpustakaan dan ruang sidang.

1) Ruang TU

Ruang TU berada di samping ruang Kepala Sekolah.

2) Ruang Osis

Ruang OSIS berada di sebelah Lab Bahasa 1.

3) Gedung Sekolah Lantai 3 (Tiga)

SMK Negeri 3 Magelang mempunyai gedung sekolah lantai 3 yang terdiri dari 30 kelas dan fasilitas penunjang Praktik untuk menampung para siswa dalam pembelajaran.

4) Ruang Praktik

SMK Negeri 3 Magelang mempunyai ruang Praktik yang lengkap untuk menunjang pembelajaran bagi siswa pada masing-masing jurusan.

5) Ruang Laboratorium Bahasa Inggris

Ruang laboratorium berada di dua lokasi, yaitu lantai 1 berada di sebelah ruang busana 2 dan lantai 2 berada disebelah ruang busana 3.

6) Laboratorium Komputer

Laboratorium komputer berada dilantai 2 sebelah WC/Toilet. Laboratorium ini dilengkapi dengan standart komputer Pentium IV keatas dengan fasilitas Hotspot Area.

7) Lapangan Olahraga

Lapangan olahraga berada di depan ruang patiseri, ruang garmen dan ruang guru.

8) Ruang Perpustakaan

Ruang perpustakaan berada di lantai 2 dipojok sebelah ruang BP. Tempat ini dilengkapi dengan buku-buku terbaru dan layanan perpustakaan berbasis digital.

9) Sanggar Busana,Boga dan Kecantikan

Ruang sanggar busana ada 3 berada di dua tempat, 2 ruangan berada dilantai 1 dan 1 ruangan lantai 2.

10) Hotel Citra SMK N 3 Magelang

Hotel ini sebagai tempat praktik siswa dan dibuka untuk umum dengan harga terjangkau dan fasilitas yang cukup mewah.

11) Ruang Cafeteria

Terletak di dekat gerbang utama sebelah pos satpam. Menyediakan berbagai makanan dengan harga terjangkau.

12) Mushola

Mushola berada di lantai 2 disebelah perpustakaan.

12. Kondisi Pendidik dan Tenaga Kependidikan

Kondisi Tenaga pendidik dan tenaga kependidikan dituntut mempunyai kompetensi yang relevan dengan tuntutan kemajuan jaman, sehingga dibutuhkan peningkatan kemampuan / kompetensi tenaga pendidik dan tenaga kependidikan yang terus menerus atau berkelanjutan. Usaha untuk meningkatkan kompetensi dapat dilakukan melalui :

- Mengikuti jenjang pendidikan yang lebih tinggi (D4, S1, S2),
- Mengikuti pelatihan / penataran,
- Mengikuti seminar , work shoop, magang industri dan MGMP
- Mengadakan studi banding, kunjungan kerja dll

Tata nilai merupakan dasar sekaligus arah bagi sikap dan perilaku seluruh pegawai dalam menjalankan tugas. Tata nilai yang dikembangkan harus menerapkan nilai-positif yang berlaku secara universal, nasional dan lokal.

Tata nilai akan menyatukan hati dan pikiran seluruh pendidik dan karyawan dalam usaha mewujudkan layanan pendidikan. Tata nilai yang dimaksud adalah amanah, administratif, visioner, demokratis, inklusif, dan berkeadilan, akan memperlancar sekolah dalam mewujudkan visi dan misi sekolah. Tabel 1. daftar jumlah guru dan karyawan di SMK N 3 Magelang.

No	Jurusan	Jumlah	Pns	Non pns	L	P
1	Aph	6	6	0	0	6
2	Tata boga	15	13	2	0	15
3	Tata kecantikan	11	10	1	0	11
4	Tata busana	14	14	0	0	14
5	Normatif	20	18	2	11	9
6	Adaptif	21	19	2	10	11
7	Bk	5	5	0	2	3
8	Tu	20	13	7	12	8
9	Unit produksi	8	0	8	0	8
10	Guru luar	4	4	0	0	4
	Jumlah	124	102	22	35	89

13. Tata Tertib

Tata tertib disekolahkan sangatlah penting, guna meningkatkan kedisiplinan. Tata tertib bisa dilihat dilampiran 15.

14. Kegiatan Kurikuler SMK N 3 Magelang

a. Kegiatan Intra Kurikuler

Kegiatan intra kurikuler yang ada di SMK Negeri 3 Magelang adalah OSIS (Organisasi Siswa Intra Sekolah).

b. Kegiatan Ekstra Kurikuler

Kegiatan Ekstra Kurikuler yang ada di SMK Negeri 3 Magelang adalah :

1) Pramuka

- 2) PMR
- 3) Olahraga : Volly, Basket, Futsal, silat, karate,
- 4) Seni : seni tari, seni musik
- 5) Modeling

A. Model Manajemen di SMK N 3 Magelang

1. Manajemen Mutu

Tujuan manajemen penerapan mutu ISO 9001:2008 Di SMK Negeri 3 Magelang adalah untuk mewujudkan manajemen sekolah yang sesuai persyaratan Sistem manajemen Mutu yang sesuai ISO 9001:2008, taat azas, sistemtaik, dan transparan sehingga dapat memenuhi harapan pelanggan serta pihak – pihak terkait.

a. Penerapan

SMK Negeri 3 Magelang lembaga penyelenggara jasa pendidikan, menerapkan semua ketentuan atau persyaratan yang berlaku dalam ISO 9001:2008 karena semua proses yang menyangkut pendidikan dapat diukur dan dipantau dengan baik. Penerapan SMM ISO 9001:2008 meliputi semua proses penyediaan jasa pendidikan menengah kejuruan yang meliputi kompetensi keahlian :

- 1) Jasa Boga
- 2) Tata Busana
- 3) Akomodasi Perhotelan
- 4) Tata Kecantikan

Yang diselenggarakan di SMK Negeri 3 Magelang mulai promosi, penerimaan siswa baru sampai pelepasan serta penelusuran kelulusan.

b. Pedoman Mutu

Pedoman mutu ini disusun berdasarkan :

1. Standar Internasional ISO 9001:2008
2. PP no. 32 tahun 2013 tentang perubahan PP no 19 tahun 2005
3. Permen no 54 tahun 2103 tentang SKL
4. Permen no 65 tahun 2103 tentang standar proses

5. Permen no 66 tahun 2103 tentang standar penilaian pendidikan
6. Permen no 70 tahun 2103 tentang kerangka dasar dan struktur
7. Permen 81 tahun 2103 tentang buku teks

Semua dokumen dalam naskah digunakan sebagai pelaksanaan sistem manajemen mutu di SMK Negeri 3 Magelang setiap terjadi perubahan dari naskah, maka yang berlaku adalah edisi terakhir dari naskah pedoman mutu.

c. Sasaran Mutu

Sasaran mutu tahun pelajaran 2013/2014 antara lain adalah:

- 1) Minimal 87 % dari jumlah tamatan memperoleh nilai ujian Nasional (UN) Bahasa Indonesia $\geq 7,50$
- 2) Minimal 66 % dari jumlah tamatan memperoleh nilai ujian Nasional (UN) Bahasa Indonesia $\geq 7,30$
- 3) Minimal 90 % dari jumlah tamatan memperoleh nilai ujian Nasional (UN) Bahasa Indonesia $\geq 6,60$

Dalam mencapai sasaran mutu tersebut diperlukan rencana operasi, dimana rencana operasi akan lebih mempermudah dalam pencapaian.

d. Dokumen Mutu

Dokumen mutu disusun sebagai acuan dan landasan operasional untuk meningkatkan kinerja seluruh guru dan karyawan SMK N 3 Magelang sekaligus meningkatkan mutu serta memuaskan pelanggan yang secara terus menerus diperbaiki keefektifannya.

BAB II

PERSIAPAN PELAKSANAAN DAN EVALUASI HASIL

A. Persiapan

Dalam pelaksanaan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL), diperlukan adanya sebuah persiapan supaya berjalan dengan lancar. Persiapan yang dilakukan adalah observasi baik itu tentang kelas yang diajar, jadwal pelajaran, materi pelajaran maupun proses belajar mengajar dikelas.

Tujuan utama dari program PPL adalah pembentukan calon guru tenaga kependidikan yang profesional. Sebelum melaksanakan kegiatan PPL di sekolah, mahasiswa melakukan kegiatan yang mendukung persiapan PPL baik yang bersifat terstruktur mampu mandiri. Persiapan fisik maupun mental dimaksudkan untuk memberi gambaran tentang bagaimana kondisi praktik di lapangan dan permasalahan yang mungkin muncul pada waktu pelaksanaan PPL. Adapun persiapan yang dilakukan antara lain:

1. Pengajaran Mikro

kuliah pengajaran mikro atau *micro teaching* yang merupakan salah satu prasyarat mengikuti mata kuliah PPL. Pengajaran mikro dilaksanakan selama satu semester. Dalam pengajaran mikro terdapat kelompok kecil terdiri dari 13 siswa yang berkegiatan seperti proses pembelajaran didalam kelas. Setiap peserta pengajaran mikro diwajibkan untuk maju menjadi guru sedangkan yang lain menjadi siswa, kegiatan tersebut dilakukan bergantian. Pengajaran mikro fokus pada pelatihan mengajar materi teori dan praktik.

2. Observasi Lingkungan SMK N 3 Magelang

Observasi lingkungan di SMK N 3 Magelang dilakukan pada tanggal 9 Juni 2014. Kegiatan observasi bertujuan agar Mahasiswa praktikan PPL lebih mengetahui kondisi fisik dan non fisik sekolah yang akan menjadi tempat pelaksanaan program PPL. Selain itu, mahasiswa praktikan menjadi lebih paham tentang karakteristik perangkat dan elemen yang berada disekolah tersebut. Observasi lingkungan sekolah ini sangat mendukung dalam proses PPL, sehingga mahasiswa praktikan bisa

mengetahui kekurangan dan biasa menentukan pembenahan apa yang seharusnya dilakukan.

3. Observasi Kegiatan Belajar Mengajar

Observasi kegiatan belajar mengajar (KBM) bertujuan untuk mengetahui dan mengkaji tentang situasi dan kondisi pembelajaran di kelas. Dari kegiatan observasi KBM, mahasiswa praktikan dapat mengetahui karakteristik suatu kelas dan sifat-sifat yang dimiliki oleh masing-masing siswa sehingga kedepannya mahasiswa praktikan dapat membuat rencana pengajaran yang disesuaikan dengan kondisi kelas. Observasi kelas dilakukan secara individu. Teknis pelaksanaannya adalah mahasiswa pratikan masuk kelas yang sedang melakukan kegiatan belajar mengajar (KBM). Selain kegiatan observasi KBM, kegiatan observasi lain yang bisa dilakukan dikelas adalah:

- a. Observasi perangkat proses belajar mengajar yang terdiri dari Silabus, Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), penilaian dan media pembelajaran.
- b. Observasi penampilan guru dikelas yang meliputi cara membuka pelajaran, penyajian materi, metode pembelajaran yang digunakan, penggunaan bahasa, penggunaan waktu, gerak, cara memotivasi peserta didik, teknik bertanya, teknik penguasaan kelas, penggunaan media, bentuk dan cara belajar, menutup pelajaran.
- c. Observasi perilaku peserta didik pada saat pembelajaran maupun di luar pembelajaran.
- d. Observasi sarana dan pra sarana serta fasilitas yang tersedia untuk mendukung kegiatan pembelajaran.

Setelah observasi selesai kegiatan selanjutnya yaitu melakukan konsultasi dengan guru pamong tentang persiapan pembelajaran yang akan dilaksanakan seperti pemilihan kompetensi dasar, kelas yang akan dipilih untuk diberikan materi, penyusunan RPP, media yang digunakan serta perangkat lainnya yang dibutuhkan.

Persiapan lainnya juga mengenai pembuatan matrik kerja PPL. Matrik kerja PPL tersebut digunakan sebagai acuan kegiatan sebelum praktik mengajar di lapangan.

B. Pelaksanaan

Praktik mengajar dimulai pada 15 Juli 2016 dan berakhir pada tanggal 9 September 2016.

Kegiatan tersebut antara lain :

1. Observasi kelas dan kegiatan pembelajaran
2. Bimbingan dengan Guru Pembimbing
3. Praktik mengajar meliputi :
 - a. Pembuatan RPP
 - b. Pembuatan media pembelajaran
 - c. Praktik mengajar di ruang kelas
4. Bimbingan PPL
5. Ujian PPL
6. Kegiatan Unit Produksi Catering SMK N 3 Magelang
7. Kegiatan lainnya yang mendukung
8. Penyusunan Laporan

1. Observasi

Dalam rancangan kerja PPL yang telah disebutkan diatas, pelaksanaan dimulai dari tanggal 15 Juli 2016 – 9 September 2016.

Observasi pembelajaran dikelas merupakan kegiatan pengamatan terhadap berbagai karakteristik dalam kegiatan belajar mengajar (KBM) di kelas. Observasi secara umum dilakukan 1 kali yang dilakukan pada saat pra PPL berupa observasi teori di kelas.

Tujuan dari observasi adalah :

- a. Mengetahui proses berlangsungnya KBM di kelas,
- b. Tahap awal sosialisasi dengan peserta didik yang nantinya akan di didik,
- c. Gambaran awal dalam pelaksanaan langkah- langkah, persiapan dan strategi yang akan diterapkan dalam pelaksanaan KBM di kelas.

d. Mengetahui berbagai teknik pembelajaran mulai dari pembuka, penggunaan media, metode pembelajaran, dan bahan ajar yang digunakan serta bagaimana cara guru memotivasi siswa.

2. Pembuatan Perangkat Mengajar

Setelah melakukan observasi kelas dan lingkungan sekolah, kemudian mahasiswa PPL harus konsultasi dengan guru pembimbing mengenai arahan PPL. Dari hasil bimbingan, kemudian mempersiapkan materi dan media yang akan diajarkan. Standar kompetensi yang akan diajarkan siswa oleh mahasiswa PPL adalah Tata Hidang. Pembuatan media dimulai sejak pelaksanaan PPL. Proses pembuatan perangkat mengajar adalah pencarian materi, pencarian resep, pembuatan dan penyusunan administrasi guru, pembuatan media, pembuatan RPP. Setelah itu, maka akan dikonsultasikan dengan guru pembimbing yang akan dievaluasi dan mendapat revisi.

3. Praktik Mengajar

Praktek mengajar adalah tujuan utama dari kegiatan PPL itu sendiri, dimana setiap mahasiswa harus mampu menjadi guru dan memberi contoh yang baik kepada siswa. Praktik mengajar dimulai dari mempersiapkan perangkat pembelajaran seperti RPP, materi mengajar, media yang digunakan, evaluasi dan ujian serta memberikan nilai dan remedial.

Sarana media yang digunakan sebagai perangkat pembelajaran yang digunakan di SMK Negeri 3 Magelang, diantaranya modul, jobsheet, Power Point, Cart, dll. Sebelum mengajar, praktikan diwajibkan membuat rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP) sebagai persiapan untuk menunjang pencapaian proses belajar mengajar agar dalam penyampaian materi dapat lebih terarah dan mencapai hasil yang maksimal.

Kegiatan praktik mengajar dilakukan sebanyak 2 kali dalam seminggu, yaitu pada hari Senin pertemuan di kelas X JB 2 mata pelajaran Tata Hidang, hari Selasa di kelas XI JB 1 dengan mata pelajaran Tata Hidang. Tetapi ketika tidak ada jam mengajar, mahasiswa PPL diminta untuk membantu piket kantin dan juga mengajar di kelas manapun jika guru yang mengampu mata pelajaran sedang ada halangan.

Proses kegiatan belajar mengajar dimulai dengan pendahuluan yaitu mengucapkan salam pembuka, berdoa, kerapihan kelas, presensi, apersepsi dan kompetensi yang harus dicapai. Kegiatan inti yaitu penyampaian materi, kesimpulan, evaluasi. penutup yaitu dengan memberikan penguatan materi yang telah disampaikan setelah itu berdoa.

Pada permulaan mengajar dimulai dengan memotivasi siswa secara komunikatif dan kreatif dengan beberapa pertanyaan yang bertujuan agar para siswa tertarik untuk mendengarkan dan mempelajari materi tersebut. Sedangkan, di akhir pelajaran selalu diakhiri dengan evaluasi, penilaian, penguatan materi yang disampaikan dan menyampaikan materi yang akan disampaikan pada pertemuan selanjutnya. Dalam proses KBM, apabila terdapat kesulitan mengajar, maka diperkenankan kepada guru untuk meminta bantuan.

Setelah selesai mengajar, guru pembimbing memberikan masukan dan mengevaluasi praktikan berupa saran, kritik yang membangun. Hal ini sangat penting karena akan digunakan sebagai bekal mengajar ke depannya.

4. Bimbingan PPL

Bimbingan PPL dilakukan sebelum praktek mengajar, yaitu konsultasi meliputi: materi, rencana pembelajaran (RPP), jobsheet, media, dan perangkat pembelajaran lainnya. Setelah itu praktikan merevisi hasil konsultasi tersebut dan memberikan RPP kepada guru pembimbing untuk di nilai.

Sesudah praktikan selesai mengajar, guru pembimbing memberikan penilaian, kritik dan saran sehingga kesalahan dan kekurangan tidak terjadi kembali dan praktikan bisa mengajar lebih baik pada waktu mengajar berikutnya dan meminimalisir kesalahan.

5. Ujian PPL

Ujian PPL dilaksanakan pada tanggal 6 September 2016 pada mata pelajaran Tata Hidang kelas XI JB 1. Pelaksanaan ujian dilaksanakan hanya sekali dan dinilai oleh guru mata pelajaran.

6. Kegiatan Unit Produksi Catering SMK N 3 Magelang

SMK N 3 Magelang mempunyai jasa catering yang dikelola oleh jurusan Jasa Boga. Catering diberi nama “Citra Boga”. Selama melakukan PPL, mahasiswa ikut terjun membantu di Unit produksi. Citra Boga sudah mempunyai nama di Instansi-instansi di Kota Magelang sehingga saat Citra Boga mendapat pesanan mahasiswa PPL membantu memproduksi apabila tugas mengajar di kelas sudah terselesaikan.

7. Kegiatan Lain Yang Mendukung

Selain kegiatan mengajar dan membantu Unit Produksi Citra Boga, praktikan juga membantu dalam hal persiapan uji kompetensi, table manner, pesanan catering dan lain sebagainya.

8. Penyusunan Laporan

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

C. Data dan Evaluasi Pelaksanaan PPL

Dalam pelaksanaan PPL terdapat beberapa faktor yang mendukung dalam proses belajar mengajar antara lain faktor pendukung dari guru pembimbing, siswa, dan sekolah. Guru pembimbing memberikan keleluasaan pada praktikan untuk memberikan gagasan baik dalam metode mengajar ataupun evaluasi.

Faktor pendukung yang berasal dari siswa adalah siswa mengikuti pelajaran dengan sungguh–sungguh, sedangkan faktor pendukung dari sekolah adalah pemberian sarana dan prasarana yang diperlukan dalam proses mengajar.

Berdasarkan pelaksanaan praktik mengajar di kelas dapat disampaikan

beberapa hal sebagai berikut:

- 1) Mendemonstrasikan proses yang disampaikan dalam materi praktik secara langsung kepada siswa akan memberikan kemudahan bagi siswa dalam memahaminya.
- 2) Metode yang disampaikan kepada siswa bervariasi sesuai dengan tingkat pemahaman siswa.
- 3) Memberikan pendekatan ataupun perhatian kepada setiap siswa sesuai dengan karakteristik siswa.
- 4) Memberikan motivasi pada setiap siswa yang kurang mampu dalam praktik dan teori.
- 5) Memberikan evaluasi baik secara lisan maupun tertulis dapat menjadi umpan balik dari siswa untuk mengetahui seberapa banyak materi yang berhasil dipahami oleh siswa.

Pelaksanaan PPL juga menemui beberapa kendala selama mengajar seperti:

- 1) Tingkat pemahaman siswa dalam menerima materi sangat beragam.
- 2) Kegiatan PPL ini dilaksanakan pada semester khusus sehingga banyak waktu yang terpotong karena hari tidak aktif (libur).
- 3) Sikap dari beberapa siswa yang kurang mendukung pelaksanaan KBM secara optimal, yaitu karena mereka masih awal remaja sehingga ingin mencari perhatian dengan ramai sendiri, main – main pada saat KBM dan bercanda dengan teman disampingnya.

Setiap pekerjaan tentunya tidak akan lepas dari hambatan-hambatan, namun hambatan tersebut bukanlah suatu hal yang dapat menggagalkan pekerjaan tersebut. Mahasiswa berusaha untuk mengatasi hambatan – hambatan tersebut, dengan cara sebagai berikut:

- 1) Penggunaan media pembelajaran yang interaktif ketika menyampaikan materi kepada siswa serta melakukan pendekatan *scientific*.
- 2) Menegur siswa yang berbuat gaduh pada saat KBM di kelas dengan memberi pengarahan dan juga motivasi untuk disiplin dalam KBM.

- 3) Memberikan beberapa pertanyaan–pertanyaan seputar materi sebelumnya secara acak kepada siswa pada saat dimulainya pelajaran dan memberikan pertanyaan–pertanyaan seputar materi yang telah di sampaikan di sela–sela KBM, sehingga siswa akan lebih siap dalam KBM.
- 4) Memberikan LKS kepada siswa tentang materi yang akan disampaikan untuk pertemuan selanjutnya, sehingga siswa bisa menggunakannya untuk belajar di rumah.

BAB IV

PENUTUP

A. Simpulan

Dari kegiatan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) yang telah terlaksana maka dapat disimpulkan bahwa :

1. SMK N 3 Magelang mempunyai sarana dan prasarana yang cukup memadai sebagai fasilitas kegiatan belajar mengajar di sekolah, namun masih perlu penambahan fasilitas guna menunjang proses belajar mengajar, diharapkan dapat tercipta suatu insan atau generasi yang cerdas dan trampil sehingga berguna serta bermanfaat bagi pembangunan nusa dan bangsa.
2. Tenaga guru, staf dan karyawan di SMK N 3 Magelang yang profesional serta trampil harus terus ditingkatkan guna pencapaian tujuan pendidikan nasional sehingga siap menjadi sekolah yang berstandart Internasional.
3. Pelaksanaan PPL di SMK N 3 Magelang merupakan salah satu upaya untuk mencetak tenaga pendidik yang profesional serta dapat mengkondisikan proses belajar mengajar dengan baik.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman selama menjalankan PPL, maka disarankan untuk kedepannya:

1. Bagi Mahasiswa Praktik (Praktikan)

- a. Mahasiswa PPL hendaknya melakukan persiapan mengajar jauh sebelumnya.
- b. Mahasiswa PPL harus bersikap aktif terhadap kegiatan-kegiatan yang ada di sekolah.
- c. Mahasiswa PPL agar menjadikan kegiatan PPL ini sebagai sesuatu yang berharga, kaya akan ilmu dan pengalaman demi kebaikan di masa yang akan datan.

- d. Mahasiswa PPL selalu ada rasa setia kawan, solidaritas serta kekompakan perlu ditingkatkan dan diteruskan hingga program PPL ini selesai dan di luar program tersebut serta dapat memanfaatkannya apa yang telah kita dapatkan dari PPL sebagai bekal di masa mendatang.
- e. Mahasiswa hendaknya lebih tepat waktu dan lebih efisien dalam memanfaatkan waktu.
- f. Mahasiswa senantiasa menjaga almamater, khususnya diri sendiri selama kegiatan PPL dan mematuhi tata tertib yang berlaku di sekolah dengan disiplin dan rasa tanggung jawab.
- g. Hendaknya mahasiswa sering berkonsultasi pada guru pembimbing dan dosen pembimbing sebelum dan sesudah mengajar, agar bisa diketahui kelebihan, kekurangan, dan permasalahan selama mengajar. Dengan demikian proses pembelajaran akan mengalami peningkatan kualitas dari waktu ke waktu.
- h. Hendaknya mahasiswa selalu menjaga sikap dan tingkah laku selama berada di dalam kelas maupun berada di lingkungan sekolah, agar dapat terjalin interaksi dan kerjasama yang baik dengan pihak yang bersangkutan.

2. Bagi Pihak Universitas

- a. Pembekalan secara umum sebaiknya tetap diselenggarakan agar mahasiswa mendapat pemahaman yang sama tentang tujuan dan manfaat kegiatan PPL. Hal itu juga untuk perbedaan persepsi antar mahasiswa dari jurusan dan fakultas yang berbeda.
- b. Kemitraan dan komunikasi antara UNY dan SMK Negeri 3 Magelang lebih ditingkatkan lagi demi kemajuan dan keberhasilan program PPL UNY serta kemajuan dan keberhasilan SMK Negeri 3 Magelang.
- c. Pihak Universitas lebih meningkatkan hubungan dengan sekolah-sekolah yang menjadi tempat PPL, supaya terjalin kerjasama yang baik untuk menjalin koordinasi dan mendukung kegiatan praktik mengajar, baik yang

berkenaan dengan kegiatan administrasi maupun pelaksanaan PPL di lingkungan sekolah.

- d. Hendaknya pihak Universitas melakukan kegiatan monitoring secara lebih intensif, untuk mengetahui jalannya praktik mengajar yang dilakukan praktikan, serta untuk mengatasi segala permasalahan yang mungkin timbul.
- e. Perlukan adanya kontrol yang lebih cermat lagi terhadap mahasiswa dari pihak UNY dan sekolah demi keberhasilan PPL.
- f. Hendaknya waktu PPL dipertimbangkan agar tidak terbentur dengan waktu yang tidak efektif.

3. Bagi SMK Negeri 3 Magelang

- a. Hendaknya pihak sekolah melakukan monitoring secara lebih intensif terhadap proses kegiatan PPL yang berada di bawah bimbingan guru yang bersangkutan dengan kata lain semua elemen sekolah berperan serta secara aktif dalam program PPL.
- b. Untuk melengkapi dan memantapkan pembelajaran peserta didik, dari sekolah harus memperbanyak media pembelajaran.
- c. Pihak sekolah lebih membuka forum komunikasi dengan mahasiswa.
- d. Kegiatan PPL ini diharapkan memberikan kontribusi bagi pengembangan kualitas pendidikan.
- e. Pembenahan dan penambahan sarana dan prasarana sekolah baik itu fasilitas pembelajaran, kondisi ruangan, media pembelajaran, dan sarana pendukung lain yang perlu dilakukan demi terwujudnya proses belajar mengajar yang kondusif

DAFTAR PUSTAKA

Program Kerja Sekolah Tahun Pelajaran 2013-2014. SMK N 3 Magelang. Kota Magelang

Tim UPPL. 2014. *Panduan PPL 2014*. Yogyakarta: UPPL Universitas Negeri Yogyakarta

Tim UPPL. 2014. *Panduan Pengajaran Micro 2014*. Yogyakarta: UPPL Universitas Negeri Yogyakarta

LAMPIRAN

**MATRIK PROGRAM KERJA PPL UNY
TAHUN 2014**

Nama Sekolah/ Lembaga : SMK N 3 MAGELANG
Guru Pembimbing : Dra.Ninik Fatimah Yuniati,M.Pd
NIP : 19660626 199003 2 011
Alamat Sekolah : Jl. Pierre Tendean No. 1 , Magelang

Nama Mahasiswa : Deandra Derisa P.G
NIM : 11511241031
FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/Pend.Teknik Boga
Dosen Pembimbing : Dra. Marwanti, M.Pd
NIP : 195703131983 2 001

[illegible]

Mengetahui/Menyetujui
Kepala Sekolah SMK N 3 Magelang,

Guru Pembimbing Lapangan

Dosen Pembimbing Lapangan

Mahasiswa,

Mila Yustiana, S.Pd, M.M
NIP. 19710830 199503 2 001

Dra.Ninik Fatimah Yuniati,M.Pd
NIP.19660626 199003 2 011

Dra. Marwanti, M.Pd
NIP.195703131983 2 001

Deandra Derisa P.G
NIM: 11511241031

KALENDER PENDIDIKAN SMK NEGERI 3 MAGELANG

TAHUN PELAJARAN 2016/2017

BULAN HARI	JULI-2016 7 hr/1 mg	AGUSTUS-2016 22 hr/4 mg	SEPTEMBER-2016 21 hr/5 mg	OKTOBER-2016 20 hr/4 mg	NOVEMBER-2016 22 hr/4 mg	DESEMBER-2016 5 mgg	JANUARI-2017 4 mgg
MINGGU	3 10 17 24	7 14 21 28	4 11 18 25	9 16 23 30	6 13 20 27	4 11 18 25	8 15 22 29
SENIN	4 11 18 25	1 8 15 22 29	5 12 19 26	3 10 17 24 31	7 14 21 28	5 12 19 26	2 9 16 23 30
SELASA	5 12 19 26	2 9 16 23 30	6 13 20 27	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24 31
RABU	6 13 20 27	3 10 17 24 31	7 14 21 28	5 12 19 26	2 9 16 23 30	7 14 21 28	4 11 18 25
KAMIS	7 14 21 28	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24 31	8 15 22 29	5 12 19 26
JUMAT	1 8 15 22 29	5 12 19 26	2 9 16 23 30	7 14 21 28	4 11 18 25	9 16 23 30	6 13 20 27
SABTU	2 9 16 23 30	6 13 20 27	3 10 17 24 31	8 15 22 29	5 12 19 26	10 17 24 31	7 14 21 28
	Ultah Sekolah		Idul Adha	Tahun Baru Hijriyah		Maulid Nabi SAW (12) Natal (25,26)	Tahun Baru (1) Imlek (28)

BULAN HARI	FEBRUARI-2017 4 mgg	MARET-2017 5 mgg	APRIL 2017 4 mgg	MEI-2017 5 mgg	JUNI-2017 2 mgg	JULI-2017 0
MINGGU	5 12 19 26	5 12 19 26	2 9 16 23	7 14 21 28	1 1 1 8	2 9 16 23/30
SENIN	6 13 20 27	6 13 20 27	3 10 17 24	8 15 22 29	2 2 2 9	3 10 17 24/31
SELASA	7 14 21 28	7 14 21 28	4 11 18 25	9 16 23 30	3 3 3 10	4 11 18 25
RABU	8 15 22 29	1 8 15 22 29	5 12 19 26	10 17 24 31	4 4 4 11	5 12 19 26
KAMIS	9 16 23 30	2 9 16 23 30	6 13 20 27	11 18 25	5 5 5 12	6 13 20 27
JUMAT	10 17 24 31	3 10 17 24 31	7 14 21 28	12 19 26	6 6 6 13	7 14 21 28
SABTU	11 18 25	4 11 18 25	8 15 22 29	13 20 27	7 7 7 14	8 15 18 25 29
	Nyepi (28)	Wafat Isa Almasih (14) Isra' Mi'raj (24)	Kenaikan Isa Almasih (25) Waisak (22)			

KETERANGAN

	Minggu pertama masuk/MOPD		Mengikuti Up HBN
	Penerimaan pesdik 2016/2017		Libur Ramadhan
	Libur Hari Minggu		Libur Hari Raya Idul Fitri
	Libur Hari Besar Keagamaan		Kegiatan Tengah Semester
	Ujian Nasional Susulan		Libur Semester gasal
	Waktu Pembelajaran Efektif		Ujian Praktek Kejuruan
	Ulangan Akhir semester		PRAUN

	Mengikuti Up HBN
	Libur Ramadhan
	Libur Hari Raya Idul Fitri
	Kegiatan Tengah Semester
	Libur Semester gasal
	Ujian Praktek Kejuruan
	PRAUN

	Ujian Praktik Mapel
	Ulangan Tengah Semester
	Ujian sekolah
	Ujian Nasional SMK (utama)
	Penyerahan Buku Raport
	Libur Semester Genap/Libur Besar
	Ulangan Kenaikan Kelas

Magelang, 1 Juli 2016

Kepala Sekolah

Mila Yustiana, S.Pd. M.MPar.
NIP.19710830 199503 2 001

ANALISA HARI EFEKTIF, PERHITUNGAN ALOKASI WAKTU, PROGRAM SEMESTER**SEMESTER GASAL**

Mata Pelajaran : TATA HIDANG
 Program Keahlian : TATA BOGA
 Paket Keahlian : JASA BOGA
 Kelas : XI JASA BOGA

ANALISA HARI EFEKTIF

No	Bulan	Hari dan Tanggal					Jumlah
		Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	
1	Juli		26				1
2	Agustus		2,9,16,23,30				5
3	September		6				1
4	Oktober		4,11,18,25				4
5	November		1,8,15,22				4
6	Desember		13				1
	Jumlah						16

PERHITUNGAN ALOKASI WAKTU

No.	Jenis Kegiatan	Waktu		Keterangan
1.	Jumlah Jam dalam Satu Semester	16	x 5 = 80	Jumlah jam tatap muka sebanyak 68 digunakan menyelesaikan 2 kompetensi dasar
2.	Jumlah Jam untuk Kegiatan Nontatap Muka			
	a. Penilaian Harian	2	x 1 = 2	
	b. Penilaian Tengah Semester	1	x 5 = 5	
	c. Penilaian Akhir Semester	1	x 5 = 5	
3.	Jumlah jam tatap muka		68	

PROGRAM SEMESTER

No.	Jenis Kegiatan	Sasaran	Alokasi Waktu
1.	Program Pesiapan Mengajar	tersedia dua RPP	diluar jam mengajar
2.	Penyelesaian Bahan Kajian	pembelajaran untuk 2 (dua) kompetensi dasar	68
3.	Penilaian Harian	dua kali penilaian dalam satu semester	2
4.	Penilaian Tengah Semester	satu kali penilaian tengah semester	5
5.	Penilaian Akhir Semester	satu kali penilaian akhir semester	5
	Jumlah		80

**ANALISA HARI EFEKTIF, PERHITUNGAN ALOKASI WAKTU, PROGRAM SEMESTER
SEMESTER GENAP**

Mata Pelajaran : TATA HIDANG
 Program Keahlian : TATA BOGA
 Paket Keahlian : JASA BOGA
 Kelas : XI JASA BOGA

ANALISA HARI EFEKTIF

No	Bulan	Hari dan Tanggal					Jumlah
		Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	
1	Januari		3,10,17,24,31				5
2	Februari		7,14,21,28				4
3	Maret		7,14,21				3
4	April		11,18,25				3
5	Mei		9,16,23				3
6	Juni		13				1
	Jumlah						19

PERHITUNGAN ALOKASI WAKTU

No.	Jenis Kegiatan	Waktu	Keterangan
1.	Jumlah Jam dalam Satu Semester	19 x 5 = 95	Jumlah jam tatap muka sebanyak 83 digunakan menyelesaikan 2 kompetensi dasar
2.	Jumlah Jam untuk Kegiatan Nontatap Muka		
	a. Penilaian Harian	2 x 1 = 2	
	b. Penilaian Tengah Semester	1 x 5 = 5	
	c. Penilaian Akhir Semester	1 x 5 = 5	dasar
3.	Jumlah jam tatap muka	83	

PROGRAM SEMESTER

No.	Jenis Kegiatan	Sasaran	Alokasi Waktu
1.	Program Pesiapan Mengajar	tersedia dua RPP	diluar jam mengajar
2.	Penyelesaian Bahan Kajian	pembelajaran untuk 2 (dua) kompetensi dasar	83
3.	Penilaian Harian	dua kali penilaian dalam satu semester	2
4.	Penilaian Tengah Semester	satu kali penilaian tengah semester	5
5.	Penilaian Akhir Semester	satu kali penilaian akhir semester	5
	Jumlah		95

ANALISA HARI EFEKTIF, PERHITUNGAN ALOKASI WAKTU, PROGRAM SEMESTER

SEMESTER GASAL

Mata Pelajaran	: TATA HIDANG
Program Keahlian	: TATA BOGA
Paket Keahlian	: JASA BOGA
Kelas	: X JASA BOGA

ANALISA HARI EFEKTIF

No	Bulan	Hari dan Tanggal					Jumlah
		Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	
1	Juli	25					1
2	Agustus	1,8,25,22,29					5
3	September	5					5
4	Oktober	3,10,17,24,31					5
5	November	7,14,21					3
6	Desember						
	Jumlah						19

PERHITUNGAN ALOKASI WAKTU

No.	Jenis Kegiatan	Waktu		Keterangan
1.	Jumlah Jam dalam Satu Semester	19	x 5 = 90	Jumlah jam tatap muka sebanyak 78 digunakan menyelesaikan 2 kompetensi dasar
2.	Jumlah Jam untuk Kegiatan Nontatap Muka			
	a. Penilaian Harian	2	x 1 = 2	
	b. Penilaian Tengah Semester	1	x 5 = 5	
	c. Penilaian Akhir Semester	1	x 5 = 5	
3.	Jumlah jam tatap muka		78	

PROGRAM SEMESTER

No.	Jenis Kegiatan	Sasaran	Alokasi Waktu
1.	Program Pesiapan Mengajar	tersedia dua RPP	diluar jam mengajar
2.	Penyelesaian Bahan Kajian	pembelajaran untuk 2 (dua) kompetensi dasar	78
3.	Penilaian Harian	dua kali penilaian dalam satu semester	2
4.	Penilaian Tengah Semester	satu kali penilaian tengah semester	5
5.	Penilaian Akhir Semester	satu kali penilaian akhir semester	5
	Jumlah		90

**ANALISA HARI EFEKTIF, PERHITUNGAN ALOKASI WAKTU, PROGRAM SEMESTER
SEMESTER GENAP**

Mata Pelajaran : TATA HIDANG
Program Keahlian : TATA BOGA
Paket Keahlian : JASA BOGA
Kelas : X JASA BOGA

ANALISA HARI EFEKTIF

No	Bulan	Hari dan Tanggal					Jumlah
		Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	
1	Januari	23,30					2
2	Februari	6,13,20,27					4
3	Maret	6,27					2
4	April	10,17					2
5	Mei	1,8,15,22					4
6	Juni	12					1
	Jumlah						15

PERHITUNGAN ALOKASI WAKTU

No.	Jenis Kegiatan	Waktu	Keterangan
1.	Jumlah Jam dalam Satu Semester	15 x 5 = 75	Jumlah jam tatap muka sebanyak 63 digunakan menyelesaikan 2 kompetensi dasar
2.	Jumlah Jam untuk Kegiatan Nontatap Muka		
	a. Penilaian Harian	2 x 1 = 2	
	b. Penilaian Tengah Semester	1 x 5 = 5	
	c. Penilaian Akhir Semester	1 x 5 = 5	
3.	Jumlah jam tatap muka	63	

PROGRAM SEMESTER

No.	Jenis Kegiatan	Sasaran	Alokasi Waktu
1.	Program Pesiapan Mengajar	tersedia dua RPP	diluar jam mengajar
2.	Penyelesaian Bahan Kajian	pembelajaran untuk 2 (dua) kompetensi dasar	83
3.	Penilaian Harian	dua kali penilaian dalam satu semester	2
4.	Penilaian Tengah Semester	satu kali penilaian tengah semester	5
5.	Penilaian Akhir Semester	satu kali penilaian akhir semester	5
	Jumlah		95

PROGRAM PEMBELAJARAN TAHUN PELAJARAN 2016/2017

No	Kompetensi Dasar	Alokasi Waktu	Diberikan pada bulan/ Minggu ke																													
			JANUARI					FEBRUARI					MARET					APRIL					MEI					JUNI				
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
	Prakerin																															
4.1	Membuat Minuman Panas	1 TM																														
4.2	Membuat Minuman Dingin	1 TM																														
4.3	Membuat minuman non alkohol	1 TM																														
3.5	Mengevaluasi layanan makan dan	4 TM																														
4.5	Melayani pesanan makan minum	1 TM																														
	Ulangan Kenaikan Kelas																															

Mengetahui,

Wakasek I

Drs Tokhibin, M.Pd

NIP. 19680911 200501 1 007

Ka. Prodi Tata Boga

Januwiarti, S.Pd

NIP. 19710115 200604 2 001

Magelang, 10 Agustus 2016

Guru Mata Pelajaran

Dra. Ninik Fatimah Yuniati, M.Pd

NIP. 19660626 19903 2011

PROGRAM PEMBELAJARAN TAHUN PELAJARAN 2016/ 2017

Mata Pelajaran : TATA HIDANG
 Program Keahlian : TATA BOGA
 Paket Keahlian : JASA BOGA
 Kelas : X JASA BOGA

PROGRAM PEMBELAJARAN

No	Kompetensi Dasar	Alokasi Waktu	Diberikan pada bulan/ Minggu ke																													
			JANUARI					FEBRUARI					MARET					APRIL					MEI					JUNI				
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
3.6	Menganalisis penataan meja (<i>table set up</i>) dan	5 TM																														
3.7	Menentukan pelayanan makan dan minum di	7 TM																														
4.6	Menata meja meja (<i>table set up</i>) dan meja persiapan (<i>side board</i>)	1 TM																														
4.7	Melayani makan dan minum di restoran	1 TM																														
	Penilaian Harian																															
	Penilaian Tengah Semester																															
	Penilaian Akhir Semester																															

Magelang, 8 Agustus 2016
 Mengetahui,
 Wakasek I

Ka. Prodi Tata Boga

Guru Mata Pelajaran

Drs Tokhibin, M.Pd
 NIP. 19680911 200501 1 007

Januwiarti, S.Pd
 NIP. 19710115 200604 2 001

Dra. Ninik Fatimah Yuniati, M.Pd
 NIP. 19660626 19903 2011

ANALISA BUTIR SOAL

Mata pelajaran : TATA HIDANG
 Kelas : XI JASA BOGA 1
 Hari/tanggal : SELASA, 9 AGUSTUS 2016
 Materi : MINUMAN PANAS

NO	NAMA PESERTA	NOMOR SOAL																				SCORE
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
	Kunci	D	A	D	A	B	D	A	A	C	C	D	A	B	A	C	B	C	B	B	C	
1	ABDUL WACHID							B				A		A		B						16
2	ADINDA FAUZIYAH OKTAVIA											A				D				D		17
3	ANGGUN WIDYA PRATIWI							C				A								D		17
4	ANIMATUZ ZUHRIANA SOLIHAIH											A							D		D	17
5	ANISSA NUR HANIFAH						A					A							C			17
6	ANNISA QONIATUL HANIAH	C										C				A				A		16
7	CITA AYUK SETYANINGSIH											A	C	A								17
8	DEVI CAHYATRININGSIH											A				A				D		17
9	DHISTA MAYANG											A										19
10	DINI KARTIKA UTAMI						A	C				A							A			16
11	FEBRI BUDI SANTOSO							B					C	A								17
12	IKA DEWI PAMUNGKAS							A						A				C	B	B		15
13	IWAN SETIAWAN							C				A		A								17
14	MADA SALMA NABILA							C				A							D	A		16
15	NADHIFATUL ARIFAH											A		A				A	A	A		15
16	NATHASYA AULIA PUTRI S						C	B				A				A						16
17	NIDYA NANDA DWI SEPTI L											A				A				D		17
18	NURUL ALBIJAH						C	C				A				A				D		15
19	OKTAVIA SARI											A							A	A		17
20	PUTRI SALMA NUR FARIDA						C					A		A		A			A			15

NO	NAMA PESERTA	NOMOR SOAL																				SCORE
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
	Kunci	D	A	D	A	B	D	A	A	C	C	D	A	B	A	C	B	C	B	B	C	
21	RENA AYU SOFINATUL A											A							A			18
22	RIYAN PURWOCAHYANING T				C		C	C				A		A			C	D		A		12
23	ROSA HAPSARI PUTRI							C				A							C	A		16
24	SEPTI KUSTIANA											A				A			A	A		16
25	SUPRPTI	C					A	C				A					C	A				14
26	TIYAS NURUL AFNI							C				A					C			C	A	15
27	USWATUN HASANAH				C		A					A			D		A			A		14
28	VERADINA YUWINASARI O											A		D								18
29	VIDYA NENDAR DEISTYARINI							C											C	C		17
30	VINCO RAHMATAMA AJIE B							C						A								18
31	WIDIASTUTI							C				B										18
32	WINDA DWI PERMANI						C	C				A							A			16
33	YEMIMA SETIASIH																A					19
	Jumlah siswa menjawab benar	30	32	32	30	32	23	16	31	32	32	4	30	22	31	23	27	28	19	16	30	

Tingkat kesulitan soal	
a. Soal mudah	: 13 soal
b. Soal sedang	: 4 soal
c. Soal sukar/sulit	: 3 soal
KESIMPULAN :	
1	Tingkat kesulitan soal kategori sulit terdapat pada nomor 7,11, dan 19.
2	Soal No.7 : Jawaban yang dipilih siswa terbanyak adalah C, sedangkan jawaban yang benar adalah A. Terdapat kemiripan jawaban A dan C, keduanya dapat digunakan sebagai bahan pembuatan teh celup. Namun opsi jawaban A lebih tepat karena merupakan bahan terbaik untuk pembuatan teh celup.
3	Soal No.11 : Pilihan jawaban siswa yaitu A (kopi), sedangkan jawaban yang benar yaitu D (secang). Pilihan jawaban A memang jarang digunakan dalam pembuatan minuman Indonesia, sehingga siswa cenderung lebih memilih jawaban D. Namun, dalam pembuatan wedang bajigur, memang bahan yang digunakan adalah kopi.
4	Soal No. 19 : Pilihan jawaban yang dipilih siswa terbanyak adalah D dan A, sedangkan jawaban yang benar adalah B. Perbedaan jawaban yang dipilih dengan jawaban yang benar disebabkan karena kemiripan jawaban dalam bentuk angka takaran coklat bubuk yang digunakan dalam pembuatan minuman coklat.

Mengetahui
Kepala Sekolah

Ka. Prodi Tata Boga

Magelang, 10 Agustus 2016
Guru Mata Pelajaran

Drs. Tokhibin, M.Pd
NIP. 19680911 200501 1 007

Januwiarti, S.Pd
NIP. 19671025 199412 2 003

Dra.Ninik Fatimah Yuniati,M.Pd
NIP.19660626 199003 2 011

ANALISA HASIL EVALUASI BELAJAR

Nama Sekolah
Mata Pelajaran
Kelas
Semester/ Tahun Pelajaran
Standar Kompetensi
Kompetensi Dasar
Jenis Tes
Hari/Tanggal

: SMK NEGERI 3 MAGELANG
: TATA HIDANG
: XI JASA BOGA 1
: 1/2015/2016
: MINUMAN PANAS
: MENGANALISA MINUMAN PANAS
: ULANGAN HARIAN
: SELASA, 9 AGUSTUS 2016

Prosentase jumlah butir soal yang dijawab betul per siswa

NO	NAMA SISWA	HASIL	KETERANGAN			TINDAK LANJUT	
		NILAI	% Jwb Betul	Berhasil	Gagal	Perbaikan	Pengayaan
1	ABDUL WACHID	80	80%	v			
2	ADINDA FAUZIYAH OKTAVIA	85	85%	v			
3	ANGGUN WIDYA PRATIWI	85	85%	v			
4	ANIMATUZ ZUHRIANA SOLIHAH	85	85%	v			
5	ANISSA NUR HANIFAH	85	85%	v			
6	ANNISA QONIATUL HANIAH	80	80%	v			
7	CITA AYUK SETYANINGSIH	85	85%	v			
8	DEVI CAHYATRININGSIH	85	85%	v			
9	DHISTA MAYANG	95	95%	v			
10	DINI KARTIKA UTAMI	80	80%	v			
11	FEBRI BUDI SANTOSO	85	85%	v			
12	IKA DEWI PAMUNGKAS	75	75%		v		
13	IWAN SETIAWAN	85	85%	v			
14	MADA SALMA NABILA	80	80%	v			
15	NADHIFATUL ARIFAH	75	75%		v		
16	NATHASYA AULIA PUTRI S	80	80%	v			
17	NIDYA NANDA DWI SEPTI L	85	85%	v			
18	NURUL ALBIJAH	75	75%		v		
19	OKTAVIA SARI	85	85%	v			

20	PUTRI SALMA NUR FARIDA	75	75%		v		
21	RENA AYU SOFINATUL A	90	90%	v			
22	RIYAN PURWOCAHYANING T	60	60%		v		
23	ROSA HAPSARI PUTRI	80	80%	v			
24	SEPTI KUSTIANA	80	80%	v			
25	SUPRPTI	70	70%		v		
26	TIYAS NURUL AFNI	75	75%		v		
27	USWATUN HASANAH	70	70%		v		
28	VERADINA YUWINASARI O	90	90%	v			
29	VIDYA NENDAR DEISTYARINI	85	85%	v			
30	VINCO RAHMATAMA AJIE B	90	90%	v			
31	WIDIASTUTI	90	90%	v			
32	WINDA DWI PERMANI	80	80%	v			
33	YEMIMA SETIASIH	95	95%	v			
	Jumlah	2700	2700%				
	Rata-rata	81,8	82%				

Magelang, 10 Agustus 2016

Mengetahui
Kepala Sekolah

Ka. Prodi Tata Boga

Guru Mata Pelajaran

Drs. Tokhibin, M.Pd
NIP. 19680911 200501 1 007

Januwiarti, S.Pd
NIP. 19671025 199412 2 003

Dra.Ninik Fatimah Yuniati,M.Pd
NIP.19660626 199003 2 011

F/751/Wakasek 1/ 7.1

24/08/2016

NO	NAMA PESERTA	NOMOR SOAL																				SCORE
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
	Kunci	A	D	B	D	B	C	C	D	A	D	C	N	A	L	H	G	Q	O	E	D	
21	RENA AYU SOFINATUL A																					20
22	RIYAN PURWOCAHYANING T																					20
23	ROSA HAPSARI PUTRI	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0
24	SEPTI KUSTIANA																					20
25	SUPRPTI								B	C												18
26	TIYAS NURUL AFNI								B													19
27	USWATUN HASANAH								B								I					18
28	VERADINA YUWINASARI O				C					B	A											17
29	VIDYA NENDAR DEISTYARINI																					20
30	VINCO RAHMATAMA AJIE B																					20
31	WIDIASTUTI																					20
32	WINDA DWI PERMANI																					20
33	YEMIMA SETIASIH										A											19
	Jumlah siswa menjawab benar	32	33	33	30	33	33	33	24	26	29	30	33	33	33	33	30	32	33	33	33	

ANALISA HASIL EVALUASI BELAJAR

Nama Sekolah
Mata Pelajaran
Kelas
Semester/ Tahun Pelajaran
Standar Kompetensi
Kompetensi Dasar
Jenis Tes
Hari/Tanggal

: SMK NEGERI 3 MAGELANG
: TATA HIDANG
: XI JASA BOGA 1
: 1/2015/2016
: MINUMAN DINGIN
: MENGANALISA MINUMAN DINGIN
: ULANGAN HARIAN
: SELASA, 6 SEPTEMBER 2016

Prosentase jumlah butir soal yang dijawab betul per siswa

NO	NAMA SISWA	HASIL	KETERANGAN			TINDAK LANJUT	
		NILAI	% Jwb Betul	Berhasil	Gagal	Perbaikan	Pengayaan
1	ABDUL WACHID		0%				
2	ADINDA FAUZIYAH OKTAVIA	75	75%		v		
3	ANGGUN WIDYA PRATIWI	95	95%	v			
4	ANIMATUZ ZUHRIANA SOLIHAH	90	90%	v			
5	ANISSA NUR HANIFAH	100	100%	v			
6	ANNISA QONIATUL HANIAH	95	95%	v			
7	CITA AYUK SETYANINGSIH	90	90%	v			
8	DEVI CAHYATRININGSIH	100	100%	v			
9	DHISTA MAYANG	100	100%	v			
10	DINI KARTIKA UTAMI	90	90%	v			
11	FEBRI BUDI SANTOSO	95	95%	v			
12	IKA DEWI PAMUNGKAS	100	100%	v			
13	IWAN SETIAWAN	100	100%	v			
14	MADA SALMA NABILA	95	95%	v			
15	NADHIFATUL ARIFAH	85	85%	v			
16	NATHASYA AULIA PUTRI S	100	100%	v			
17	NIDYA NANDA DWI SEPTI L	100	100%	v			
18	NURUL ALBIJAH	95	95%	v			
19	OKTAVIA SARI	95	95%	v			

20	PUTRI SALMA NUR FARIDA	90	90%	v			
21	RENA AYU SOFINATUL A	100	100%	v			
22	RIYAN PURWOCAHYANING T	100	100%	v			
23	ROSA HAPSARI PUTRI		0%				
24	SEPTI KUSTIANA	100	100%	v			
25	SUPRPTI	90	90%	v			
26	TIYAS NURUL AFNI	95	95%	v			
27	USWATUN HASANAH	90	90%	v			
28	VERADINA YUWINASARI O	85	85%	v			
29	VIDYA NENDAR DEISTYARINI	100	100%	v			
30	VINCO RAHMATAMA AJIE B	100	100%	v			
31	WIDIASTUTI	100	100%	v			
32	WINDA DWI PERMANI	100	100%	v			
33	YEMIMA SETIASIH	95	95%	v			
	Jumlah	2945	2945%				
	Rata-rata	95,0	89%				

Magelang, 10 Agustus 2016

Mengetahui
Kepala Sekolah

Ka. Prodi Tata Boga

Guru Mata Pelajaran

Drs. Tokhibin, M.Pd
NIP. 19680911 200501 1 007

Januwiarti, S.Pd
NIP. 19671025 199412 2 003

Dra.Ninik Fatimah Yuniati,M.Pd
NIP.19660626 199003 2 011

DAFTAR NILAI
KELAS : XI JASA BOGA 1
SMK NEGERI 3 MAGELANG
TAHUN PELAJARAN 2016/2017

NAMA TUGAS : ULANGAN HARIAN KD 1 (MINUMAN PANAS)
MATA PELAJARAN : TATA HIDANG

No	NAMA SISWA	PENGUMPULAN	PENGEMBALIAN	NILAI
		PARAF	PARAF	
1	ABDUL WACHID	1	1	80
2	ADINDA FAUZIYAH OKTAVIA	2	2	85
3	ANGGUN WIDYA PRATIWI	3	3	85
4	ANIMATUZ ZUHRIANA SOLIHAH	4	4	85
5	ANISSA NUR HANIFAH	5	5	85
6	ANNISA QONIATUL HANIAH	6	6	80
7	CITA AYUK SETYANINGSIH	7	7	85
8	DEVI CAHYATRININGSIH	8	8	85
9	DHISTA MAYANG	9	9	95
10	DINI KARTIKA UTAMI	10	10	80
11	FEBRI BUDI SANTOSO	11	11	85
12	IKA DEWI PAMUNGKAS	12	12	75
13	IWAN SETIAWAN	13	13	85
14	MADA SALMA NABILA	14	14	80
15	NADHIFATUL ARIFAH	15	15	75
16	NATHASYA AULIA PUTRI S	16	16	80
17	NIDYA NANDA DWI SEPTI L	17	17	85
18	NURUL ALBIJAH	18	18	75
19	OKTAVIA SARI	19	19	85
20	PUTRI SALMA NUR FARIDA	20	20	75
21	RENA AYU SOFINATUL A	21	21	90
22	RIYAN PURWOCAHYANING T	22	22	60
23	ROSA HAPSARI PUTRI	23	23	80
24	SEPTI KUSTIANA	24	24	80
25	SUPRAPTI	25	25	70
26	TIYAS NURUL AFNI	26	26	75
27	USWATUN HASANAH	27	27	70
28	VERADINA YUWINASARI O	28	28	90
29	VIDYA NENDAR DEISTYARINI	29	29	85
30	VINCO RAHMATAMA AJIE B	30	30	90
31	WIDIASTUTI	31	31	90
32	WINDA DWI PERMANI	32	32	80
33	YEMIMA SETIASIH	33	33	95

DAFTAR PENGUMPULAN DAN PEMBAGIAN TUGAS
KELAS : XI JASA BOGA 1
SMK NEGERI 3 MAGELANG
TAHUN PELAJARAN 2016/2017

NAMA TUGAS : ULANGAN HARIAN KD 1 (MINUMAN PANAS)
MATA PELAJARAN : TATA HIDANG

No	NAMA SISWA	PENGUMPULAN	PENGEMBALIAN	NILAI
		PARAF	PARAF	
1	ABDUL WACHID	1	1	
2	ADINDA FAUZIYAH OKTAVIA	2	2	75
3	ANGGUN WIDYA PRATIWI	3	3	95
4	ANIMATUZ ZUHRIANA SOLIHAH	4	4	90
5	ANISSA NUR HANIFAH	5	5	100
6	ANNISA QONIATUL HANIAH	6	6	95
7	CITA AYUK SETYANINGSIH	7	7	90
8	DEVI CAHYATRININGSIH	8	8	100
9	DHISTA MAYANG	9	9	100
10	DINI KARTIKA UTAMI	10	10	90
11	FEBRI BUDI SANTOSO	11	11	95
12	IKA DEWI PAMUNGKAS	12	12	100
13	IWAN SETIAWAN	13	13	100
14	MADA SALMA NABILA	14	14	95
15	NADHIFATUL ARIFAH	15	15	85
16	NATHASYA AULIA PUTRI S	16	16	100
17	NIDYA NANDA DWI SEPTI L	17	17	100
18	NURUL ALBIJAH	18	18	95
19	OKTAVIA SARI	19	19	95
20	PUTRI SALMA NUR FARIDA	20	20	90
21	RENA AYU SOFINATUL A	21	21	100
22	RIYAN PURWOCACHYANING T	22	22	100
23	ROSA HAPSARI PUTRI	23	23	
24	SEPTI KUSTIANA	24	24	100
25	SUPRAPTI	25	25	90
26	TIYAS NURUL AFNI	26	26	95
27	USWATUN HASANAH	27	27	90
28	VERADINA YUWINASARI O	28	28	85
29	VIDYA NENDAR DEISTYARINI	29	29	100
30	VINCO RAHMATAMA AJIE B	30	30	100
31	WIDIASTUTI	31	31	100
32	WINDA DWI PERMANI	32	32	100
33	YEMIMA SETIASIH	33	33	95

KISI-KISI ULANGAN HARIAN
XI JASA BOGA 1
2016/2017

NO	KOMPETENSI DASAR	MATERI POKOK	INDIKATOR SOAL	BENTUK SOAL	JUMLAH SOAL	NO. SOAL
1	3.1 Menganalisis Minuman Panas	Pengertian, fungsi, jenis, macam, teknik, dan contoh minuman panas	Pengertian Minuman Panas	Pilihan Ganda		
			Fungsi Minuman Panas	Pilihan Ganda	1	1
			Jenis Minuman Panas	Pilihan Ganda	2	2,3
			Macam Minuman Panas	Pilihan Ganda	8	4,5,7,8,15,16,17,18
			Teknik Minuman Panas	Pilihan Ganda	5	5,13,14,19,20
			Contoh Minuman Panas	Pilihan Ganda	4	9,10,11,12
2	3.2 Menganalisis Minuman dingin	Pengertian, fungsi, jenis, teknik, dan contoh minuman dingin	Pengertian Minuman Dingin	Pilihan Ganda	1	1
				Menjodohkan		
			Fungsi Minuman Dingin	Pilihan Ganda	1	2
				Menjodohkan		
			Jenis Minuman Dingin	Pilihan Ganda		
				Menjodohkan	1	1
			Teknik Minuman Dingin	Pilihan Ganda	5	3,4,5,6,7
				Menjodohkan	6	2,3,4,5,7,8
			Contoh Minuman Dingin	Pilihan Ganda	3	8,9,10
				Menjodohkan	3	6,9,10

ANALISA BUTIR SOAL

Mata Pelajaran : TATA HIDANG
Kelas : X JASA BOGA 2
Hari/Tanggal : SENIN, 1 AGUSTUS 2016
Materi : PERENCANAAN MENU

NO	NAMA SISWA	SOAL																				Skor
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
		B	C	D	A	B	C	A	A	C	C	C	D	B	D	D	A	C	D	D	B	
1	ALVINA ANGGRAENI K										A						C					18
2	AMALIA DEWI YUSTINA		D								A	B		A			C					15
3	ANA DWI LESTARI					A						B		D			C					16
4	ANGGA FAHRUR AL ROZI		D		B	A						B		C	C							14
5	ANNISA'I MUSTANIROH					D					A	A		D				D				15
6	ANJANI SEKAR KINASIH		D		B	A					A			D			D			A	B	12
7	APRILLA AISHYA PUTRI					D					A			D			C		B			15
8	DWI IRNAWATI		D			D					D	B		C			D	A				13
9	EGA AYU PRATAMI													A					C			18
10	FARREL ALANA FERCHA P		D			A					B					A		D	C	A	A	12
11	FARYZA ARINDA FATMA P					A			C					D			C					16
12	FINA QURROTU AENI		B			A																18
13	HANNY PARAMITASARI W P		D			D						B		A			C		A			14
14	IKA RASMITA		D											A			C					17
15	INDAH TRI LESTARI										A	B		C			C					16
16	IQBAL TIDAR SABILY		D								A	B		C			C	A				14
17	LILIS OKTAVIANA					C					A	B		C			C		A			14
18	LINDA SULISTYOWATI		B									B		C			C	A	A			14
19	LUTHFI ADI PRASETYAWAN										A	B					C		A			16
20	MEVI DWI HARTANTO		D			D	D		C		D	B	A	A			B	D	A		A	8
21	MONIKA SETYORINI			B		D						B		D								16

22	NABILA ZAHWA SAPUTRI										A						D		A			17
23	NADHIA SALSHABILLA					D								D			C		B	C		15
24	NATALIA FITRI ASTUTI		D			D						B		D				D	A			14
25	NILA FITRIYANINGSIH		D		C	D							C				C		C			14
26	NOVIA RATNA HUTAMI		D														C					18
27	NUR WIDYA PUTRI DINATA		D								D	B		D			C	A				14
28	PRITA DANA MARTHA										A	D		D			D		A			15
29	RETNO FITRIA ARTANTI					D	D				B						D					16
30	RIFKI WACHIDDATUNNISA				C	A					A						D					16
31	SAFIRA NISWATIN FADILLAH										A			A			C					17
32	SHINTA DESTI WULANDARI													A					C			18
33	SULISTYO RINI FEBRINA P		D		C	C					A			D	A		C					13
34	VENTI RAHAYU NINGSIH					D								A			C					17
35	YOSUA TANGKE PALINGGI										A	B		D			C					16
JUMLAH SISWA MENJAWAB BENAR		36	20	35	31	16	34	36	34	36	16	19	34	10	34	35	9	28	22	33	33	

ANALISA HASIL EVALUASI BELAJAR

Nama Sekolah : SMK NEGERI 3 MAGELANG
Mata Pelajaran : TATA HIDANG
Kelas : X JASA BOGA 3
Semester/ Tahun Pelajaran : 1 / 2016-2017
Kompetensi Dasar : PERENCANAAN MENU
Jenis Tes : ULANGAN HARIAN (PILIHAN GANDA)
Hari/ Tanggal : SENIN, 1 AGUSTUS 2016

Prosentase jumlah butir soal yang dijawab betul per siswa

No	NAMA SISWA	HASIL	KETERANGAN			TINDAK LANJUT	
		NILAI	% Jawaban Betul	Berhasil	Gagal	Perbaikan	Pengayaan
1	ALVINA ANGGRAENI K	90	90%	v			
2	AMALIA DEWI YUSTINA	75	75%	v			
3	ANA DWI LESTARI	80	80%	v			
4	ANGGA FAHRUR AL ROZI	70	70%		v	75	
5	ANNISA'I MUSTANIROH	75	75%	v			
6	ANJANI SEKAR KINASIH	60	60%		v	75	
7	APRILLA AISHYA PUTRI	75	75%	v			
8	DWI IRNAWATI	65	65%		v	75	
9	EGA AYU PRATAMI	90	90%	v			
10	FARREL ALANA FERCHA P	60	60%		v	75	
11	FARYZA ARINDA FATMA P	80	80%	v			
12	FINA QURROTU AENI	90	90%	v			
13	HANNY PARAMITASARI W P	70	70%		v	75	
14	IKA RASMITA	85	85%	v			
15	INDAH TRI LESTARI	80	80%	v			
16	IQBAL TIDAR SABILY	70	70%		v	75	
17	LILIS OKTAVIANA	75	75%	v			
18	LINDA SULISTYOWATI	70	70%		v	75	
19	LUTHFI ADI PRASETYAWAN	80	80%	v			
20	MEVI DWI HARTANTO	40	40%		v	75	
21	MONIKA SETYORINI	80	80%	v			
22	NABILA ZAHWA SAPUTRI	85	85%	v			
23	NADHIA SALSHABILLA	75	75%	v			

24	NATALIA FITRI ASTUTI	70	70%		v	75	
25	NILA FITRIYANINGSIH	70	70%		v	75	
26	NOVIA RATNA HUTAMI	90	90%	v			
27	NUR WIDYA PUTRI DINATA	70	70%		v	75	
28	PRITA DANA MARTHA	75	75%	v			
29	RETNO FITRIA ARTANTI	80	80%	v			
30	RIFKI WACHIDDATUNNISA	80	80%	v			
31	SAFIRA NISWATIN FADILLAH	85	85%	v			
32	SHINTA DESTI WULANDARI	90	90%	v			
33	SULISTYO RINI FEBRINA P	65	65%		v	75	
34	VENTI RAHAYU NINGSIH	85	85%	v			
35	YOSUA TANGKE PALINGGI	80	80%	v			
	JUMLAH	2660			12		
	RATA-RATA	73,89	73,89%				

KESIMPULAN :	
1. Tingkat Kesulitan Soal	
a. Soal Mudah	: 12 nomor
b. Soal Sedang	: 4 nomor
c. Soal Sulit	: 4 nomor
2. Hasil Analisa Soal	
Tingkat kesulitan soal kategori sulit terdapat pada nomor 5, 10,13 dan 16.	
Soal No. 5: Pilihan jawaban siswa yaitu D, bila dibandingkan dengan jawaban yang benar yaitu B, terdapat kemiripan jawaban (tentang jenis menu breakfast). Namun, jawaban yang paling tepat adalah B karena soal menunjukkan susunan hidangan breakfast lengkap (juice/fresh fruit, bread, eggs, meat, dan beverages (American	
Soal No. 10: Pilihan jawaban siswa terbanyak adalah A (thick soup), sedangkan jawaban yang benar adalah C (Consomme), karena pada soal tidak mencantumkan bahan pengental (thickening agent) yang mengarah pada opsi jawaban lainnya.	
Soal No. 13: Pilihan jawaban siswa terbanyak adalah D dan C sedangkan jawaban yang benar adalah B. Terdapat perbedaan jawaban antara jawaban yang benar dan jawaban siswa karena pada jawaban hanya terdapat nama hidangan (tanpa karakteristik hidangan maupun gambar, sehingga siswa merasa kesulitan dalam mengidentifikasi karakteristik hidangan tersebut serta pengulangan bahan, teknik, dan warna yang digunakan.	
Soal No. 16: Perbedaan pilihan jawaban siswa (C) dengan jawaban yang benar (D) disebabkan karena pada soal hanya dicantumkan contoh dari Hot Entree, tanpa ada pengertian ataupun keterangan mengenai Hot Entree.	

DAFTAR NILAI
KELAS : XI JASA BOGA 1
SMK NEGERI 3 MAGELANG
TAHUN PELAJARAN 2016/2017

NAMA TUGAS : ULANGAN HARIAN KD 1 (MINUMAN PANAS)
MATA PELAJARAN : TATA HIDANG

No	NAMA SISWA	PENGUMPULAN	PENGEMBALIAN	NILAI
		PARAF	PARAF	
1	ALVINA ANGGRAENI K	1	1	90
2	AMALIA DEWI YUSTINA	2	2	75
3	ANA DWI LESTARI	3	3	80
4	ANGGA FAHRUR AL ROZI	4	4	70
5	ANNISA'I MUSTANIROH	5	5	75
6	ANJANI SEKAR KINASIH	6	6	60
7	APRILLA AISHYA PUTRI	7	7	75
8	DWI IRNAWATI	8	8	65
9	EGA AYU PRATAMI	9	9	90
10	FARREL ALANA FERCHA P	10	10	60
11	FARYZA ARINDA FATMA P	11	11	80
12	FINA QURROTU AENI	12	12	90
13	HANNY PARAMITASARI W P	13	13	70
14	IKA RASMITA	14	14	85
15	INDAH TRI LESTARI	15	15	80
16	IQBAL TIDAR SABILY	16	16	70
17	LILIS OKTAVIANA	17	17	75
18	LINDA SULISTYOWATI	18	18	70
19	LUTHFI ADI PRASETYAWAN	19	19	80
20	MEVI DWI HARTANTO	20	20	40
21	MONIKA SETYORINI	21	21	80
22	NABILA ZAHWA SAPUTRI	22	22	85
23	NADHIA SALSHABILLA	23	23	75
24	NATALIA FITRI ASTUTI	24	24	70
25	NILA FITRIYANINGSIH	25	25	70
26	NOVIA RATNA HUTAMI	26	26	90
27	NUR WIDYA PUTRI DINATA	27	27	70
28	PRITA DANA MARTHA	28	28	75
29	RETNO FITRIA ARTANTI	29	29	80
30	RIFKI WACHIDDATUNNISA	30	30	80
31	SAFIRA NISWATIN FADILLAH	31	31	85
32	SHINTA DESTI WULANDARI	32	32	90
33	SULISTYO RINI FEBRINA P	33	33	65
34	VENTI RAHAYU NINGSIH	34	34	85
35	YOSUA TANGKE PALINGGI	35	35	80

RENCANA PELAKSANAAN PENGAJARAN (RPP)

MATA PELAJARAN :TATA HIDANG
KELAS : XI
KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA
TAHUN PELAJARAN :2016/2017

DEANDRA DERISA P.G

DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG
SMK NEGERI 3 MAGELANG
Jl. Piere Tendean No. 1 Telp. (0293) 362210 Magelang 56117

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Magelang
Kelas/Semester : XI/1
Mata Pelajaran : Tata Hidang
Materi Pokok : Minuman Panas
Alokasi Waktu : 5 x 45 menit (6x pertemuan)

A. KOMPETENSI INTI (KI) :

1. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
2. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. KOMPETENSI DASAR (KD) :

- 3.2: Menganalisis minuman panas.
4.2: Membuat minuman panas.

C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI:

- 3.1 Mendeskripsikan pengertian minuman panas.
3.2 Menganalisis minuman panas.
4.1 Menilai minuman panas.
4.2 Membuat minuman panas.

D. TUJUAN PEMBELAJARAN:

Setelah berdikusi dan menggali informasi, peserta didik dapat:

1. Mendeskripsikan pengertian minuman panas.
2. Menganalisis minuman panas.
3. Menilai minuman panas.
4. Membuat minuman panas.

E. MATERI PEMBELAJARAN:

1. Deskripsi minuman panas.
2. Fungsi, Jenis, Teknik, Macam dan Contoh minuman panas.
3. Video/Gambar tentang contoh minuman panas dan teknik pembuatannya.
4. Mengumpulkan data dengan cara:
 - a. Menilai contoh-contoh minuman panas.
 - b. Membuat minuman panas sesuai dengan teknik pembuatannya.

F. PENDEKATAN, MODEL, DAN METODE PEMBELAJARAN:

1. Pendekatan : Saintifik
2. Metode : Ceramah, Diskusi, Tanya Jawab, dan Penugasan
3. Model Pembelajaran : Problem Solving

G. SUMBER BELAJAR

Siegel, Simon dkk. 2000. Tata Hidangan dan Minuman. Departemen Pendidikan Nasional: Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar Dan Menengah, Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan.

H. KEGIATAN PEMBELAJARAN

PERTEMUAN KE-1

1. Pendahuluan (15 menit)

- a. Guru mengucapkan salam dan membuka pelajaran.
- b. Guru mengecek kehadiran siswa.
- c. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.
- d. Guru menyampaikan pokok-pokok materi pembelajaran.

2. Inti

MENGAMATI (120 menit)

- a. Siswa memperhatikan penjelasan guru tentang deskripsi, fungsi, dan macam-macam minuman panas Kontinental.
- b. Siswa mengamati video pembelajaran tentang pembuatan minuman panas Kontinental.

MENANYA (15 menit)

- a. Siswa diberikan kesempatan untuk bertanya tentang deskripsi, fungsi, dan macam-macam minuman panas Kontinental.

MENGEKSPLORASI (45 menit)

- a. Siswa berdiskusi tentang minuman panas Kontinental dan teknik pembuatannya.
- b. Siswa mempresentasikan hasil diskusi didepan kelas.

3. Penutup (30 menit)

- a. Siswa dan guru menyimpulkan hasil pembelajaran yang telah dipelajari.
- b. Siswa merefleksi penguasaan materi dengan penugasan.
- c. Siswa saling memberikan umpan balik hasil evaluasi pembelajaran yang telah dicapai.
- d. Siswa menyepakati tugas yang diberikan oleh guru.
- e. Guru memberikan salam penutup.

PERTEMUAN KE-2

1. Pendahuluan (15 menit)

- a. Guru mengucapkan salam dan membuka pelajaran.
- b. Guru mengecek kehadiran siswa.

- c. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.
- d. Guru menyampaikan pokok-pokok materi pembelajaran.

2. Inti

MENGAMATI (120 menit)

- a. Siswa memperhatikan penjelasan guru tentang deskripsi, fungsi, dan macam-macam minuman panas Indonesia
- b. Siswa mengamati video pembelajaran tentang pembuatan minuman panas Indonesia.

MENANYA (15 menit)

- a. Siswa diberikan kesempatan untuk bertanya tentang deskripsi, fungsi, dan macam-macam minuman panas Indonesia.

MENGEKSPLORASI (45 menit)

- a. Siswa berdiskusi tentang aneka minuman panas Indonesia dan cara membuatnya.
- b. Siswa mempresentasikan hasil diskusi didepan kelas.

3. Penutup (30 menit)

- a. Siswa dan guru menyimpulkan hasil pembelajaran yang telah dipelajari.
- b. Siswa merefleksi penguasaan materi dengan penugasan.
- c. Siswa saling memberikan umpan balik hasil evaluasi pembelajaran yang telah dicapai.
- d. Siswa menyepakati tugas yang diberikan oleh guru.
- e. Guru memberikan salam penutup.

I. PENILAIAN PEMBELAJARAN, REMEDIAL, DAN PENGAYAAN

1. Teknik Penilaian dan Instrumen

PENILAIAN PEMBELAJARAN

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
KD 3.2 Menganalisis Minuman Panas	✓ Mendeskripsi kan minuman panas ✓ Menganalisis minuman panas	1. Siswa dapat mendeskripsika n minuman panas 2. Siswa dapat menganalisis minuman panas (Fungsi, Jenis, Macam, Teknik, Alat, dan Bahan)	Tes Tertulis	1. Deskripsikan minuman panas 2. Analisis fungsi minuman panas 3. Analisis jenis minuman panas 4. Analisis macam-macam minuman panas 5. Analisis teknik, alat dan bahan minuman panas

KD 4.2 Membuat Minuman Panas	✓ Menilai Minuman Panas ✓ Membuat Minuman Panas	1. Siswa dapat menilai contoh minuman panas 2. Siswa dapat membuat minuman panas	Tes Praktek	1. Nilailah contoh minuman panas menurut kriteria hasilnya. 2. Buatlah minuman panas sesuai dengan teknik pembuatannya
---------------------------------------	--	---	----------------	---

INSTRUMEN PENILAIAN

IPK	KATEGORI			
	1	2	3	4
✓ Menganalisis minuman panas	Tidak dapat menganalisis minuman panas dengan tepat. Tidak memahami unsur-unsur analisa minuman panas. (fungsi, jenis, macam, teknik, alat, dan bahan)	Tidak dapat menganalisis minuman panas dengan tepat tetapi mampu memahami unsur-unsur analisa minuman panas. (fungsi, jenis, macam, teknik, alat, dan bahan)	Dapat menganalisis minuman panas, tetapi kurang tepat.	Dapat menganalisis minuman panas lebih tepat.
✓ Membuat minuman panas	Membuat minuman panas tetapi tidak sesuai dengan teknik, jenis, alat, dan bahan pembuatan minuman panas.	Membuat minuman panas tetapi belum sesuai dengan teknik, jenis, alat, dan bahan pembuatan minuman panas.	Membuat minuman panas tetapi kurang sesuai dengan teknik, jenis, alat, dan bahan pembuatan minuman panas.	Membuat minuman panas dan sesuai dengan teknik, jenis, alat, dan bahan pembuatan minuman panas.


2. Kunci Jawaban Soal
Sesuaikan dengan soal.
3. Penskoran Jawaban dan Pengolahan Nilai
 - a. Nilai 4: Jika sesuai kunci jawaban dan ada pengembangan jawaban.
 - b. Nilai 3: Jika jawaban sesuai dengan kunci jawaban.
 - c. Nilai 2: Jika jawaban kurang sesuai dengan kunci jawaban.
 - d. Nilai 1: Jika jawaban tidak sesuai dengan kunci jawaban.

J. MEDIA DAN ALAT BELAJAR

1. Media
 - a. Buku Paket Tata Hidang
 - b. Gambar/foto
 - c. Video Pembelajaran
2. Alat
 - a. LCD & Proyektor
3. Bahan Materi
 - a. Power Point

PPL Mata Pelajaran,

Deandra Derisa P.G
11511241031

	SMK NEGERI 3 MAGELANG		
	HAND OUT TATA HIDANG		
	Semester Gasal	Tata Hidang	Jam pertemuan
		Revisi: ..	Juli 2016

HAND OUT

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 3 Magelang
Program Studi Keahlian	: -
Mata Pelajaran	: Tata Hidang
Kelas/Semester	: XI/ 1
Kompetensi Dasar	: Menganalisis minuman panas
Materi Pokok	: Pengertian, fungsi, jenis, dan macam-macam minuman panas
Pertemuan	: 2 x pertemuan
Alokasi waktu	:(5 x 45 menit)

A. Kompetensi Inti

1. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
2. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Indikator Pembelajaran

1. Mendeskripsikan pengertian minuman panas.
2. Menjelaskan fungsi minuman panas.
3. Mengidentifikasi jenis minuman panas.
4. Menyebutkan alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan minuman panas.
5. Membuat dan menyajikan minuman panas.
6. Membedakan minuman panas di Indonesia dan Kontinental.

C. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti kegiatan pembelajaran peserta didik diharapkan mampu :

1. Siswa mampu mendeskripsikan pengertian dari minuman panas
2. Siswa mampu menjelaskan dengan baik fungsi minuman panas.
3. Siswa mampu mengidentifikasi jenis minuman panas.
4. Siswa mampu menyebutkan alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan minuman panas.
5. Siswa mampu membuat dan menyajikan minuman panas.
6. Siswa mampu membedakan minuman panas di Indonesia dan Kontinental.

D. Lembar Kerja Siswa

1) PENGERTIAN MINUMAN PANAS

Minuman panas adalah minuman yang disajikan panas atau hangat dengan suhu 60-80°C. Karena suhunya yang panas, minuman ini biasa dikonsumsi saat cuaca dingin, pada pagi hari, atau malam hari. Minuman memiliki jenis dan karakteristik yang berbeda-beda pada setiap negara, juga memiliki tata cara penyajian yang berbeda pula. Minuman panas dapat juga dinikmati bersamaan dengan kudapan-kudapan kecil seperti biskuit, kue kering, dan kue basah.

2) FUNGSI MINUMAN PANAS

Minuman panas memiliki beberapa fungsi, yaitu:

- a. Sebagai pelepas dahaga
- b. Sebagai penghangat tubuh
- c. Untuk melancarkan metabolisme tubuh
- d. Mengeluarkan racun dari dalam tubuh

3) JENIS-JENIS MINUMAN PANAS

a. Minuman Panas Berisi

Adalah minuman panas yang didalamnya terdapat tambahan komponen (isi) lainnya yang dapat dimakan. Contoh: Wedang kacang, Wedang Ronde, Wedang Bajigur, Hot Chocolate marshmallow.



Gambar 1 Wedang Ronde

b. Minuman Panas Tidak Berisi

Adalah minuman panas yang keseluruhannya hanya berupa cairan, tidak memiliki komponen (isi) didalamnya. Contoh: Espresso, wedang jahe, teh hangat.



Gambar 2 Wedang Jahe

4) MACAM MACAM MINUMAN PANAS

a. Kopi

Kopi dapat disebut juga sebagai minuman seduhan yang terbuat dari hasil gilingan biji dari buah kopi. Kopi berasal dari biji buah tanaman kopi. Tanaman kopi ditanam pada perkebunan bisa mencapai 3 meter ketinggiannya. Berdasarkan tempat penanamannya dibedakan antara kopi dataran tinggi dan kopi dataran rendah.



Gambar 3 Tanaman Kopi

Biji kopi dataran tinggi berukuran kecil, padat dengan aroma yang menonjol. Jenis ini tumbuh lambat, mengandung sedikit air dan hasil panennya sedikit. Biji kopi dataran rendah cepat matang, sehingga bisa dipanen beberapa kali dalam setahun. Kopi dataran tinggi sangat disukai dan mahal. Kopi dataran rendah secara kualitas kurang, oleh karena itu harganya lebih murah. Negara penghasil dan pengeksport kopi terbesar:

- a) Amerika Selatan: Brasil, Venezuela, Ekuador, Kolumbia.
- b) Amerika Tengah: Meksiko, Guatemala, El Salvador, Costa Rika.
- c) Afrika: Uganda, Angola, Kongo, Etiopia, Kenya, Tanzania.
- d) Asia: Indonesia, India

Kopi dari Amerika Tengah (selain Meksiko) dan jenis kopi dari Kenya adalah kopi terbaik secara kualitasnya.

1) Jenis Kopi

Pada dasarnya, kopi terbagi dalam 2 jenis, yaitu:

a) Kopi Arabica

Kopi Arabica (*Coffea Arabica*) tumbuh di daerah dengan ketinggian 700-1700 mdpl, suhu 16-20 °C, beriklim kering tiga bulan secara berturut-turut. Kopi Arabica peka terhadap penyakit karat daun *Hemileia vastatrix* (HV), terutama bila ditanam di daerah dengan elevasi kurang dari 700 mdpl.

Kopi yang berasal dari Brasil dan Etiopia ini menguasai 70% pasar kopi dunia. Kopi Arabica memiliki banyak varietas, tergantung

negara, iklim, dan tanah tempat kopi ditanam. Kita bisa menemukan kopi toraja, mandailing, kolumbia, brasil, dan lain sebagainya. Antara kopi arabika yang satu dan yang lain punya perbedaan rasa. Berikut ciri-ciri kopi arabika:

- Aromanya wangi sedap mirip percampuran bunga dan buah. Hidup di daerah yang sejuk dan dingin.
- Memiliki bodi atau rasa kental saat disesap di mulut.
- Rasa kopi arabika lebih mild atau halus.
- Kopi arabika juga terkenal pahit.

b) Kopi Robusta

Kopi Robusta merupakan keturunan beberapa spesies kopi, terutama *Coffea canephora*. Tumbuh baik di ketinggian 400-700 m dpl, temperatur 21-24° C dengan bulan kering 3-4 bulan secara berturut-turut dan 3-4 kali hujan kiriman. Kualitas buah lebih rendah dari Arabika dan Liberika.

Menguasai 30% pasar dunia. Kopi ini tersebar di luar Kolumbia, seperti di Indonesia dan Filipina. Sama seperti arabika, kondisi tanah, iklim, dan proses pengemasan kopi ini akan berbeda untuk setiap negara dan menghasilkan rasa yang sedikit banyak juga berbeda. Berikut Ciri-ciri kopi robusta:

- Memiliki rasa yang lebih seperti coklat.
- Bau yang dihasilkan khas dan manis.
- Memiliki rasa yang lebih asam.
- Warnanya bervariasi sesuai dengan cara pengolahan.
- Memiliki tekstur yang lebih kasar dari arabika.

2) Panen Kopi

Buah kopi pada dasarnya memiliki dua biji. Pada umumnya panen dilakukan dengan tangan. Setelah itu, dilakukan pengolahan lanjutan (basah atau kering), agar biji kopi dapat disimpan.

a) Pengolahan Lanjutan Basah

- Buah kopi dicuci dan direndam.
- Buah kopi dilumatkan dengan alat khusus, kemudian daging buahnya akan terbawa oleh air.
- Proses fermentasi (peragian) di tangki fermentasi.
- Biji kopi dicuci dan sisa daging buah dihilangkan.
- Pengeringan biji kopi dengan alat pengering atau dengan bantuan matahari
- Perkamen dan kulit halus berwarna perak dihilangkan dengan mesin.
- Penyortiran biji kopi berdasarkan ukuran. Biji kopi yang rusak atau belum matang serta kotoran (seperti batu) dipisahkan.

b) Pengolahan Lanjutan Kering

- Buah kopi dikeringkan dibawah sinar matahari. Daging buah menjadi keras dan rapuh.
- Penggilingan buah kopi yang kering dengan mesin penggiling.
- Perkamen dan kulit halus berwarna perak dihilangkan menggunakan mesin.
- Penyortiran biji kopi berdasarkan ukuran. Biji kopi yang rusak, atau belum matang serta kotoran (batu) dipisahkan.
- Biji kopi kering (mentah) dibungkus dalam karung dan dikirim ke negara pengguna kopi. Disana biji kopi kering dicampur sesuai campuran yang diinginkan dan dipanggang.

c) Pemanggangan

Saat pemanggangan dihasilkan aroma kopi yang khas, bau dan warnanya. Biji kopi mentah dipanggang pada suhu 200°-220C. Saat itu air menguap kemudian biji kopi itu membesar. Sebelum dipak, masih dilakukan penyortiran terhadap biji kopi yang kurang baik atau hangus agar mendapatkan hasil yang berkualitas.

3) Teknik Pembuatan Minuman Kopi

a) Manual Brewing

Manual brewing adalah salah satu jenis penyeduhan dalam menghadirkan kopi. Manual yang berarti tangan, brewing yang berarti menyeduh, dapat diartikan menjadi penyeduhan kopi yang dilakukan mengandalkan penuh tangan manusia dan tidak menggunakan peralatan yang berhubungan dengan listrik. Metode ini pada dasarnya digunakan untuk menikmati kopi Single Origin.



Gambar 4 Alat Manual Brewing

Single Origin adalah kopi dari suatu daerah tertentu tanpa ada campuran dari daerah lain atau kopi lainnya. Sedangkan kopi yang sudah dicampur dengan kopi lainnya tidak bisa disebut Single Origin lagi, namun biasa disebut dengan Blend Coffee. Beberapa contoh dari kopi Single Origin antara lain Aceh Gayo, Java Estate, Java Kayu Mas, Toraja Sapan, Toraja Pulu-Pulu, Colombia Supremo, dll. Nama-

nama tersebut akan lebih spesifik lagi dengan menambahkan nama asal kebun penanaman di belakangnya. Berikut ini adalah macam-macam teknik manual brewing:

- **Pour over**

1. Siapkan kertas filter yang akan digunakan, biasanya kertas filter ini dijual terpisah dengan alat seduh kopinya



2. Didihkan air hingga mencapai suhu 92-95 °C. Siapkan biji kopi yang akan diseduh. Sembari menunggu air mendidih, giling biji kopi. Ukuran bubuk kopi yang ideal untuk metode ini adalah medium, ukuran bubuk kopi yang serupa dengan ukuran garam dapur halus. Untuk rasio kopi dan air, disesuaikan dengan selera.



3. Tempatkan filter kertas tadi ke pour over. Kemudian basahi dengan sedikit air panas. Usahakan air panas mengenai semua bagian kertas. Hal ini bertujuan untuk menghindari aroma kertas yang bisa saja tercampur dengan seduhan kopi dan supaya alat dan wadah tersebut panas.



4. Masukkan bubuk kopi yang telah digiling kedalam pour over kemudian buat lubang kecil pada bagian tengah.
5. Kemudian tuangkan setengah air yang telah dididihkan tadi secara perlahan. Cara menuangkan air, dimulai dari bagian tengah kemudian berlanjut dengan gerakan melingkar. Trik yang disebut Stepping Time ini bertujuan untuk memberikan waktu pada kopi untuk mengeluarkan aroma dan rasa

terbaiknya. Agar hasil seduhannya maksimal, dalam setiap gerakan satu lingkaran perlu didiamkan sebentar hingga air yang dituangkan terserap hingga bagian dasar kopi. Langkah ini diulangi seterusnya hingga selesai. Durasi 3 menit sampai 4 menit.



6. Selanjutnya hanya perlu menunggu proses dripping selesai dan kopi dapat disajikan.

- **Vietnam drip**

1. Persiapkan kopi yang akan seduh. Rasio kopi yang biasa digunakan adalah 10 gr kopi untuk setiap 90 ml air. Namun, rasio kopi dan air juga dapat disesuaikan dengan selera. Beberapa barista menggunakan rasio 10 gr : 120 ml.
2. Selanjutnya giling biji kopi menggunakan grinder dengan ukuran bubuk kopi yang medium.



3. Kemudian didihkan air, dengan menggunakan 90 ml air. Namun, kebanyakan barista mendidihkan air hingga air mencapai suhu 92- 95°C karena ada kemungkinan suhu akan berkurang pada saat proses penyeduhan berlangsung.
4. Persiapkan filter, sebaiknya cuci terlebih dahulu filter yang akan digunakan karena sisa-sisa bubuk kopi atau debu yang tertinggal di dalam filter akan merusak aroma kopi.
5. Sebelum memasukan bubuk kopi, buka dulu plunger. Kemudian masukan bubuk kopi yang telah digiling kedalam filter.



6. Setelah bubuk kopi dimasukkan kedalam filter, ratakan bubuk kopi menggunakan plunger. Kemudian biarkan plunger tetap berada di dalam filter.



7. Kemudian tuangkan air panas ke dalam filter. Awali dengan menuangkan 20 ml air terlebih dahulu. Kemudian diamkan selama 20 detik. Trik ini akan membuat air dan kopi terekstrak dengan baik.



8. Setelah menunggu 20 detik, tuangkan sisa air ke dalam filter kemudian tutup filter lalu tunggu hingga 4 menit.



9. Setelah 4 menit buka katup filter dan lihat apakah air sudah turun semuanya. Jika dalam waktu 4 menit masih terdapat air didalam filter itu berarti ukuran bubuk kopi anda terlalu halus. Jadi lain kali giling kopi sedikit lebih kasar. Sajikan.

- **French Press**

1. Giling biji kopi menggunakan grinder kemudian atur ukuran gilingan ke ukuran yang paling kasar.
2. Atur rasio antara kopi dan air terlebih dahulu. Gunakan timbangan digital.
3. Siram tabung dengan air panas terlebih dahulu. Masukkan bubuk kopi yang telah digiling tadi ke dalam tabung. Hal ini berguna untuk memastikan tabung anda benar-benar terbebas dari debu atau bekas bubuk kopi sisa penggunaan sebelumnya yang dapat merusak citarasa minuman.
4. Tuangkan air panas kedalam tabung. Suhu yang ideal untuk metode french press adalah 90-95 °C.



5. Setelah air di tuangkan, aduk-aduk kopi selama 30 detik. Setelah mengaduk, tutup tabung kemudian diamkan selama 4 menit.



6. Setelah 4 menit berlalu, tekan plunger secara perlahan. Apabila terasa lebih berat ketika menekan plunger, berarti ukuran bubuk kopi masih terlalu halus.



7. Setelah filer plunger telah sampai di dasar tabung, buka tutupnya dan kopi dapat disajikan.

- **Syphon**

1. Siapkan air dan masukkan ke dalam kontainer air yang terdapat pada bagian bawah coffee maker tersebut. Air yang di isi kedalam server boleh air dengan suhu ruang ataupun air panas. Air panas lebih mempercepat proses pemanasan saat menggunakan burner.



2. Selanjutnya pasang filter ke kontainer bagian atasnya.



3. Setelah terpasang jangan lupa kaitkan kebagian bawah funnel, agar filter tidak terlepas pada saat brewing



4. Setelah filter terpasang, masukkan kontainer bagian atas keserver bagian bawah. Sekarang siap untuk melakukan brewing dengan Syphon.



5. Kemudian masukkan bubuk kopi dengan tingkat kehalusan medium ke dalam kontainer tersebut secukupnya.



6. Nyalakan api dari alat pemanas berbahan bakar spirtus yang berada di bagian bawah kontainer air. Atur panjang sumbu sehingga api tersebut dapat menyentuh bagian bawah dari kontainer air.



7. Tunggu hingga proses pemanasan terjadi sehingga akan terjadi tekanan pada air dan air tersebut akan naik ke funnel.



8. Ketika air habis terangkat segera aduk kopi dengan perlahan dan diamkan 45 detik.



9. Matikan api dengan cara menutupnya dengan tutup tungku api. Selanjutnya kopi akan mengalir ke bagian bawah coffee maker tersebut.



10. Setelah selesai mengalir keserver, cabut container bagian atas. Tuang kopi ke dalam cangkir dan kopi siap untuk dinikmati.



- **Moka Pot**

1. Giling biji kopi menggunakan grinder. Ukuran bubuk kopi yang ideal untuk metode Moka Pot adalah Medium Fine.
2. Setelah biji kopi digiling, masukan ke komponen bagian tengah, kemudian ratakan dengan menggunakan jari. Ingat, hanya perlu diratakan, jangan ditekan karena akan membuat kopi dan air tidak terekstrak dengan baik.



3. Selanjutnya masukan air ke bagian moka pot yang paling bawah. Sebagian barista menggunakan air hangat/panas, namun sebagian lagi menggunakan air dengan suhu yang sedang (tidak dingin dan tidak panas).



4. Jika air dan kopi telah ditempatkan pada tempatnya masing-masing, lanjutkan dengan menyatukan ketiga komponen tersebut.



5. Setelah itu tempatkan moka pot di kompor dengan keadaan katup terbuka kemudian nyalakan api dengan ukuran yang kecil. Jika Anda sudah melakukannya dengan benar kopi yang menguap akan terlihat pekat, mengeluarkan buih-buih, dan berwarna coklat keemasan.



6. Setelah semua air yang berada dibawah naik ke bagian atas, tutup katup moka pot kemudian angkat. Selalu gunakan kain tebal untuk memegang moka pot karena moka pot akan sangat panas



7. Untuk langkah akhir, tuangkan kopi kedalam cangkir. Sajikan.

- **Rok Presso**

1. Siapkan bubuk, lalu isi ke 'PortaFilter', lalu padatkan dengan 'Tamper Spoon' yang tersedia. Hasil akan lebih baik jika Porta Filter dalam keadaan panas, cukup celup ke air panas. Gunakan kopi bubuk yang masih segar, dan simpan kopi yang belum dipakai dalam sebuah toples yang kedap udara.
2. Pasangkan pada tempatnya dengan mantap agar bubuk kopi yang telah dipadatkan tidak pecah dan keluar.



3. Isi air panas ke tempatnya dalam posisi lengan tertutup. Pada umumnya, gunakan air panas yang segar, bersih dan mendidih. Hali ini dapat menghasilkan suhu seduh optimal untuk Espresso 90-95 derajat. Isilah air panas sebatas Double Espresso (60ml).



4. Tarik kedua lengan ke atas dengan perlahan, air akan membasahi permukaan bubuk kopi Anda.



5. Tekan kedua lengan kebawah dalam satu gerakan dengan mantap secara seimbang. Gerakan inilah yang akan menghasilkan tekanan. Cobalah untuk mencapai posisi sampai pada bagian bawah sebelum 7 detik pertama sehingga presso dapat menghasilkan tekanan 5 hingga 10 bar.



6. Setelah sampai pada bagian bawah, tahan di posisi itu dengan jemari lainnyadan jangan mengendur. Lepaskan tahanan apabila air sudah tidak mengalir. Sajikan.

b) Espresso brewing / Otomatic Machine

Espresso adalah minuman yang dihasilkan dengan mengekstraksi biji kopi yang sudah digilingmelalui semburan air panas di bawah tekanan tinggi. Espresso berasal dari Bahasa Italia yang berarti express atau "cepat" karena dibuat untuk disajikan dengan segera kepada pelanggan.

Di dalam espresso terdapat lebih dari enam ratus komponen zat kimia termasuk diantaranya gula, kafein, protein, emulsi dari minyak kopi, koloid, dan partikel kopi dalam suspense dengan gelembung gas kecil. Pada setiap espresso terdapat suatu komponen yang disebut crema yang merupakan busa keemasan yang terdiri dari minyak, protein, gula yang mengambang di permukaan. Secara teknis, espresso diperoleh ketika 45 ml air disemburkan melewati 7 hingga 9 gram kopi bubuk pada temperature + 90°C dengan tekanan 9 atmosfer.

Kata Espresso pertama kali dipergunakan pada tahun 1880, kala itu mesin Espresso belum di temukan. Espresso berarti penyajian kopi berdasarkan order, dengan kondisi bahwa kopi masih segar dalam bentuk biji yang sudah dipanggang maksimal 2 minggu sebelum pemakaian dan di giling sebelum dibrewing (dimasak) untuk kemudian disajikan, proses yang harus dilakukan untuk menjaga cita rasa kopi sesungguhnya.

Namun sayangnya proses seperti itu memakan waktu yang lumayan lama, sehingga seringkali pelanggan merasa kesal jika harus menunggu lama untuk mendapatkan secangkir kopi. Hal tersebut membuat para penemu berusaha memecahkan permasalahan dengan

menciptakan mesin pembuat kopi, dan pada tahun 1896, ditemukanlah mesin pembuat kopi dengan metode Uap dan diklaim mampu menghasilkan 3000 cangkir kopi dalam waktu satu jam. Namun sayangnya penemuan tersebut mengecewakan karena cita rasa kopi yang dihasilkan jauh lebih buruk daripada memasak kopi dengan cara lama yaitu di seduh dengan air panas.



Gambar 5 Mesin Espresso Pertama

Pada tahun 1901, seorang penemu dari Italia Luigi Bezzera menciptakan sebuah mesin Espresso metode Uap yang praktis dan mampu menjaga suhu 90-96°C sebagai syarat temperatur yang tepat untuk mendapatkan citarasa kopi yang sempurna.

Mesin tersebut memiliki bagian yang bernama PortaFilter dengan kegunaan sebagai filter kopi giling yang ditancapkan pada bagian yang bernama Head. Sedangkan proses pemasakannya sendiri terjadi di sebuah tempat yang bernama Grouphead dengan tekanan uap air yang mencapai temperatur 90-96°C.

Penemuan mesin Espresso ini mendorong revolusi besar besaran pada industri kopi, dan kemudian diciptakan mesin Grinder (giling) yang praktis dan menjadi syarat untuk mempersingkat produksi bagi industri penyajian kopi.

Teknologi semakin berkembang sehingga tidak hanya temperatur pemasakan saja yang di stabilkan, namun juga daya tekan uap perlu juga distabilkan pada titik 8-9 Bar (120 – 135 PSI) sehingga bubuk kopi yang dipergunakan jauh lebih sedikit daripada metode lama, namun tetap menghasilkan cita rasa kopi yang sempurna dan menghasilkan lapisan lembut diatasnya yang disebut Crema. Crema terjadi berkat proses brewing kopi dengan temperatur dan tekanan

yang tepat, berfungsi mengikat atau menghalangi aroma kopi agar tidak menghambur keluar dari cangkir.



Gambar 6 Mesin Espresso Modern

c) Metode turki

Kopi Tubruk (Turki) adalah minuman kopi yang kental, memiliki rasa dan aroma yang kuat, dan diminum tanpa susu. Pembuatannya dalam “Cesve” (Panci Kopi Turki) atau panci biasa. Bubuk kopi halus, gula dan air dimasak hingga mendidih dan timbul busa, lalu diangkat dari api dan disajikan.

4) Jenis-Jenis Minuman Kopi

Saat ini banyak sekali variasi minuman yang terbuat dari kopi. Namun, pada dasarnya tradisi minum kopi yang telah lama dikenal berasal dari Austria, khususnya di Wina. Dikelompokkan berbagai jenis-jenis minuman kopi berdasarkan warna, rasa, kepekatan dan isinya.

a) Small Espresso

Disebut juga sebagai single espresso, black atau piccolo dan disajikan dalam cangkir espresso kecil.

Jumlah kopi/cangkir: 6-8 gr bubuk kopi (1,5-2sdt)

b) Large Espresso

Disebut juga sebagai double espresso atau large black dan disajikan dalam cangkir espresso besar.

Jumlah kopi/cangkir: 12-16gr bubuk kopi.

c) Regular Coffee

Adalah small espresso yang diencerkan dengan dua kali jumlah air biasanya dan disajikan dalam cangkir espresso besar.



Gambar 7 Regular Coffee

d) Melange

Adalah regular coffee dengan tambahan susu panas dan disajikan dalam cangkir melange. Bisa disebut juga cafeaulait (kopi susu)

e) Minuman Kopi Hangat dengan Alkohol

Irish coffee adalah kopi hangat dengan gula dan irish whiskey disajikan dalam gelas khusus (irish coffee glass) dan dihias dengan kocokan kepala susu.



Gambar 8 Pedoman Pencampuran Espresso

5) Biji kopi

a) Biji Kopi Campuran

Kopi pada dasarnya dijual terdiri dari berbagai campuran jenis kopi untuk mendapatkan suatu cita rasa tertentu.

b) Biji Kopi Murni

Kopi jenis ini adalah kopi dari suatu jenis kopi tertentu atau dari daerah tertentu. Tidak ada penambahan/pencampuran jenis kopi lain.

6) Jenis Kopi Khusus (Kopi Bebas Kafein dan Kopi Rendah Kafein)

Kafein yang terkandung dalam biji kopi dihilangkan hampir secara keseluruhan atau sebagian melalui uap air atau cairan kimiawi. Kemudian biji kopi tersebut dipanggang. Kandungan kafein yang paling tinggi berkisar 0,08% pada kopi bebas kafein dan paling tinggi 0,2% pada kopi rendah kafein. Sebagai perbandingan, pada umumnya kafein pada kopi arabica berkisar 1-1,5% dan pada kopi robusta 2-2,5%. Kopi bebas kafein atau kopi rendah kafein dapat dikonsumsi untuk orang yang berpenyakit jantung atau punya masalah dengan peredaran darah.

7) Pembelian dan Penyimpanan Kopi

Dalam hal pembelian yang harus diperhatikan adalah kualitas produk dan bukan harganya yang rendah. Biji kopi mentah dapat disimpan selama 1 tahun tanpa kehilangan kualitasnya. Biji kopi matang (yang telah dipanggang) bisa menurun kualitasnya dengan cepat karena menguapnya aroma dan terjadinya oksidasi. Oleh karena itu, biji kopi matang hanya boleh disimpan untuk jangka waktu pendek (biji kopi matang utuh sekitar 2 minggu dan bubuk kopi sekitar 1 minggu). Karena pengepakan dengan vakum/gas pengawet, bubuk kopi dapat dipertahankan masa kedaluarsa hingga 1 tahun tanpa perubahan rasa/kualitas.

Untuk memuaskan tamu, harus selalu diusahakan menggunakan kopi hasil pemanggangan terbaru. Penyimpanannya harus dalam wadah kedap udara, ditempat kering dan pada suhu ruang.

8) Penyajian Kopi

Kopi disajikan dalam cangkir, gelas, atau poci hangat. Penyajian susu hangat dapat dilakukan secara terpisah atau langsung dituangkan kedalam kopi. Selain susu sebagai pendamping, juga disediakan aneka jenis pemanis seperti gula kristal biasa, gula cair, atau gula diet. Pada umumnya, kedai kopi di Wina menyajikan segelas air putih bersama kopinya.

b. Teh

Teh ditawarkan dalam aneka citarasa dan aroma, bisa disajikan panas maupun dingin dan cocok pada musim apapun.



Gambar 9 Minuman Teh

1) Perbedaan teh berdasarkan hasil perkebunan

Seperti juga kopi, karakteristik teh berbeda berdasarkan jenis tanaman, daerah perkebunan, cuaca, tanah, dan ketinggian. Semakin muda daun dan kuntumnya, serta semakin lambat pertumbuhannya, semakin tinggi pula kualitas tehnya. Jenis teh terbaik adalah teh dari perkebunan dataran tinggi. Teh bisa dibedakan berdasarkan teh dataran tinggi, sedang, dan rendah.

a) Teh Dataran Tinggi

Jenis ini adalah teh dengan wangi dan aroma yang lembut. Yang paling terkenal berasal dari Darjeeling, di kaki Himalaya India Utara (1200-1300 meter) dan juga dari Assam, yang merupakan perkebunan teh terbesar didunia.

Teh dari Assam memiliki ciri yang kuat (pekat) dan berbau sedap. Jenis ini utamanya digunakan sebagai teh pencampur. Selain kedua daerah tersebut diatas, daerah Uva dan Dimbula di Ceylon (Srilanka) termasuk jenis Teh Dataran Tinggi Terbaik.

b) Teh Dataran Sedang

Adalah teh yang tumbuh pada ketinggian 300 hingga 1200 meter dan memiliki aroma serta rasa yang kuat.

c) Teh Dataran Rendah

Teh jenis ini memiliki rasa yang kuat dan agak asam. Teh didataran rendah tumbuh cepat, sehingga bisa dilakukan beberapa kali panen. Teh dataran rendah umumnya digunakan untuk bahan pencampur dan untuk teh beraroma.

2) Pengolahan daun teh

Daun teh dipetik dengan tangan, hanya kuncup dan daun teratas yang menghasilkan kualitas teh terbaik. Bila yang diinginkan adalah kualitas, maka daun teh yang dipetik adalah lima daun teratas. Daun teh diolah dipabrik teh hingga menjadi produk jadi, dengan tahapan sebagai berikut:

- a) Pelayuan daun teh setelah panen selama 24 jam
- b) Penggulungan: daun teh digulung dengan mesin penggulung, bertujuan untuk menghancurkan daun.
- c) Fermentasi: cairan yang keluar saat penggulgungabn akan teroksidasi. Aromanya akan terbentuk dan asam lemak menghilang. Daun teh berubah warna menjadi merah tembaga.
- d) Pengeringan: daun yang telah difermentasi, dikeringkan dengan udara panas. Saat inilah warnanya berubah menjadi warna khasnya yaitu hitam. Proses ini sangat penting untuk pengawetannya.
- e) Pembersihan dan Penyortiran: pembersihan dan penyortiran dilakukan seiring. Daun teh yang belum disortir harus diayak dalam beberapa tingkatan berdasarkan ukuran (Daun Teh Utuh, Broken Tea,dll)

- f) Pengemasan: dilakukan dengan kotak kayu berlapis lembaran metal (aluminium) untuk mencegah aroma menguap.

3) Jenis-Jenis Teh

Zaman dahulu jenis teh dan kualitasnya ditentukan dari ukuran dan bagian petikan daun teh. Kini memang masih menggunakan patokan ukuran, namun hal ini tidak menentukan kualitasnya. Kualitas teh tidak dapat ditentukan berdasarkan ukuran daun tehnya, tetapi hanya dapat ditentukan dengan cara dicicip.

a) Daun Teh Utuh

Daun teh saat pengolahan hanya sedikit terlumat. Air hanya bisa melunakkan sedikit, oleh karena itu daun teh utuh menjadi minuman teh ringan yang beraroma.



Gambar 10 Teh utuh, Broken Tea, dan Fannings

b) Broken tea

Adalah daun teh yang daunnya mengalami pemotongan beberapa kali. Teh jenis ini memiliki aroma dan rasa yang kuat serta kepekatan yang tinggi.

c) Fannings

Bagian-bagian kecil daun sisa hasil penyortiran daun yang besar. Cepat menjadi pekat saat diseduh. Sering digunakan untuk teh celup.

d) Dust

Bagian-bagian terkecil daun sisa penyaringan dan utamanya digunakan untuk produk teh celup.



Gambar 11 Dust Tea

e) Teh campuran

Selain beberapa jenis teh ternama, umumnya semua jenis teh yang dijual merupakan teh campuran. Tujuan beberapa jenis teh dicampur adalah untuk mendapatkan cita rasa baru atau untuk mempertahankan kestabilan kualitas produk karena perbedaan asal teh, kualitas masa panen.

4) Teh khusus/spesial

a) Teh Oolong

Adalah teh yang proses fermentasinya hanya setengah. Teh tersebut memiliki rasa yang lebih lembut.

b) Teh Hijau

Daun teh dikukus sebelum digulung dan tidak difermentasi, sehingga warna hijau dipertahankan. Teh hijau memiliki aroma yang terasa agak pahit karena kandungan asam samak. Teh hijau umumnya diminum didaerah asia timur(Jepang,Cina), jenis yang paling terkenal adalah chun mee dan gun powder.

c) Teh Putih

Daun teh hanya dikeringkan tanpa proses lain. Teh putih umumnya diproduksi di Cina.



Gambar 12 Macam-Macam Teh Khusus

d) Teh Asap

Daun teh besar (souchong) dipanggang diatas kayu sehingga memiliki aroma asap (Lapsang Souchong)

e) Teh Beraroma

Adalah jenis teh hitam atau hijau yang ditambahkan berbagai aroma alami (misalnya kulit buah/bunga) sehingga memiliki aroma dan rasa yang khas. Contoh: Teh Melati, Teh Apel, Teh Lemon, Earl Grey,dll

f) Teh Buah Atau Rempah

Jenis ini adalah minuman yang dibuat dari daun, bunga, akar, atau rempah kering, yang setelah diseduh mirip dengan teh. Jenis ini tidak menggunakan daun teh. Sering dikonsumsi karena berkhasiat untuk pengobatan.

5) Pembelian dan Penyimpanan Teh

Teh sebaiknya dibeli sesuai kesukaan dan kualitasnya. Teh dapat disimpan untuk jangka waktu yang lama didalam wadah kedap udara dan kering. Teh yang sudah terkena air, tidak dapat digunakan lagi. Teh hitam dengan teh rempah harus disimpan secara terpisah, karena teh hitam mudah menyerap bau.

6) Pengolahan dan Penyajian

- a) Untuk teh buah dibutuhkan 3gr-5gr teh/cangkir, teh hitam 1gr-2gr teh/cangkir.
- b) Teh ditempatkan pada poci/cangkir dan diseduh dengan air mendidih (98°C)
- c) Kepekatannya ditentukan sesuai selera. Bila diseduh sesaat efeknya menstimulasi tubuh. Bila didiamkan hingga pekat, mempunyai efek menenangkan terhadap perut dan pencernaan.

c. Cokelat

Pohon cokelat ditanam di perkebunan dan bisa mencapai antara 2 hingga 5 meter tingginya. Buahnya berbentuk seperti timun suri. Didalamnya terkandung sekitar 25 hingga 50 biji cokelat. Biji cokelat mentah (belum dipanggang) mengandung karbohidrat (gula), lemak, protein, air, mineral dan sedikit alkali theobromin.



Gambar 13 Biji Cokelat Kering

Negara penghasil cokelat adalah negara Di Afrika Barat (Ghana, Nigeria, Pantai Gading, Khamerun), Amerika Selatan (Brasil, Venezuela, Ekuador, Kolumbia), Amerika Tengah, Indonesia dan Srilanka.

1) Pengolahan Buah Cokelat

- a) Buah dibelah dan biji buah dikeluarkan.
- b) Biji buah di fermentasi (diragikan selama beberapa hari). Melalui proses ini menghasilkan:

- Pemisahan biji buah dengan sisa-sisa daging buah
 - Peningkatan kandungan lemaknya
 - Pembentukan warna dan aroma
 - Penurunan kandungan asam samak (penyebab rasa pahit)
- c) Pembersihan biji buah dari daging buah dengan cara dicuci.
- d) Pengeringan, kemudian pengepakan biji cokelat.

Di negara pemakai, biji cokelat disortir, dibelah, dipanggang dan digiling. Setelah digiling akan menjadi bubur masa cokelat (bahan dasar untuk pembuatan bubuk cokelat dan cokelat batangan), dimasak dan diaduk pada suhu 120°C kemudian dipres (untuk pemisahan lemak cokelat). Hasil pres digiling (menjadi tepung).

Kakao biasa (bubuk cokelat) adalah tepung cokelat dengan kandungan 20% hingga 22% lemak cokelat. Warnanya gelap, bergizi, dan tepungnya agak kasar. Kakao rendah lemak adalah tepung cokelat dengan kandungan 8% hingga 20% lemak cokelat. Tepungnya halus, berwarna cerah, dan lembut dalam rasa.

2) Pembuatan Minuman Cokelat

Kakao adalah minuman yang terbuat dari bubuk/ tepung cokelat (seperti merk Van Houten). Untuk satu porsi dibutuhkan sekitar 20 gr bubuk cokelat. Karena bubuknya susah larut secara langsung, dianjurkan untuk melarutkannya dengan gula dan sedikit air panas kemudian diaduk. Setelah larut, ditambahkan air panas atau susu hangat hingga gelas penuh.



Gambar 14 Hot Chocolate

Susu cokelat adalah minuman yang terbuat dari hasil penggilingan cokelat makan (manis). Untuk satu porsi dibutuhkan antara 20 hingga 25 gram, yang langsung diseduh dengan susu hangat dan kadangkala ditambahn kepala susu agar lebih nikmat. Karena bubuk tersebut terbuat dari cokelat makan (manis), maka tidak perlu tambahan gula.

d. Wedang

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, Wedang berarti minuman dari bahan gula dan kopi (teh, jahe, dan sebagainya) yang biasanya diseduh dengan air panas, dan dapat menghangatkan tubuh. Wedang dalam bahasa Jawa disebut juga minuman. Wedang cenderung disajikan dalam keadaan panas (hangat). Di Indonesia terdapat berbagai jenis wedang dari berbagai daerah. Beberapa wedang memiliki manfaat lebih untuk tubuh seperti untuk meningkatkan stamina, memelihara kondisi tubuh, dan menyembuhkan penyakit. Berikut ini contoh-contoh wedang di Indonesia:

1. Wedang Uwuh (Yogyakarta)

Wedang berasal dari bahasa Jawa yang artinya *minuman*, kata uwuh berasal dari bahasa Jawa juga yang memiliki arti *sampah*. Karena memang racikan minuman ini mirip sampah maka dinamakan *Wedang Uwuh* atau Minuman Sampah. Wedang uwuh dengan cita rasa manis dan pedas dengan warna merah cerah ini dianjurkan disajikan dalam kondisi panas untuk memunculkan aroma harum khas. Rasa pedas dihasilkan dari bahan baku jahe, untuk warna merah ini dihasilkan dari secang.



Gambar 15 Wedang Uwuh

2. Wedang Tahu (Semarang)

Wedang Tahu adalah minuman yang beromakan jahe dan berisi kembang tahu yang terbuat dari sari kedelai. Minuman ini berkhasiat sebagai penghangat tubuh dan sangat cocok bila dinikmati pada musim hujan, pada pagi ataupun sore hari. Wedang Tahu terbuat dari susu kedelai yang dicampur dengan air garam, dan bubuk agar-agar yang dimasak sehingga menjadi kembang tahu atau tahu sutera, yang akan dijadikan sebagai isi dari wedang Tahu tersebut.

Ada kesamaan rasa dalam kuah wedang tahu ini dengan wedang ronde, hanya saja yang membedakan adalah wedang ronde terdiri dari beberapa macam komposisi yang penuh warna sedang wedang tahu sendiri hanya minimal warna saja. namun soal rasa tak beda jauh. Penjual wedang tahu

biasa menjajakannya dengan pikulan atau berada di pinggir jalan dan untuk menarik perhatian para calon pembeli, mereka membunyikan piranti musik teng-teng berukuran mini dengan pemukul dari kayu. Wedang Tahu konon berasal dari negeri Tiongkok yang dibawa ke Indonesia pada akhir abad ke-19, oleh seorang imigran dari negeri tersebut sehingga menjadi minuman khas Semarang.



Gambar 16 Wedang Tahu

3. Bandrék (Jawa Barat)


Bandrék adalah minuman tradisional dari Jawa Barat, Indonesia, yang dikonsumsi untuk meningkatkan kehangatan tubuh. Minuman ini biasanya dihidangkan, pada cuaca dingin, seperti di kala hujan ataupun malam hari.

Bahan dasar bandrék yang paling penting adalah jahe dan gula merah, tetapi pada daerah tertentu biasanya menambahkan rempah-rempah tersendiri untuk memperkuat efek hangat yang diberikan bandrék, seperti serai, merica, pandan, telur ayam kampung, dan sebagainya. Susu juga dapat ditambahkan tergantung dari selera penyajian.



Gambar 17 Bandrek

Banyak orang Indonesia percaya bahwa bandrék dapat menyembuhkan berbagai penyakit ringan seperti sakit tenggorokan, batuk, dan lain sebagainya. Di Bandung, biasanya penjual menambahkan sejumput kerukan kelapa untuk menambah cita rasa dari Bandrek tersebut. Bandrek biasa dikonsumsi bersama kacang rebus, ubi jalar rebus, dan juga gorengan.

	SMK N 3 MAGELANG			
	UJIAN POST TEST			
	No.	Revisi : 00	Tgl. Juli 2016	Jasa Boga
	Semester 1	KDI		Tata Boga


Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Magelang
 Program Studi Keahlian : Jasa Boga
 Mata Pelajaran : Tata Hidang
 Kelas/Semester : XI/ 1
 Kompetensi Dasar : Minuman Panas

Kerjakan soal dengan baik dan benar! Beri tanda silang (X) pada pilihan jawaban yang tepat!

- Dibawah ini merupakan fungsi minuman panas, **kecuali...**
 - Sebagai penghangat tubuh
 - Untuk melancarkan metabolisme tubuh
 - Sebagai detoks (penghilang racun)
 - Sebagai penyegar disaat cuaca panas
- Minuman panas berisi adalah...
 - Minuman yang didalamnya terdapat tambahan komponen yang dapat dimakan
 - Minuman yang didalamnya terdapat komponen bumbu rempah rempah
 - Minuman panas yang keseluruhannya hanya berupa cairan
 - Minuman tanpa bahan tambahan didalamnya
- Dibawah ini yang bukan merupakan minuman panas berisi adalah...
 - Wedang Ronde
 - Wedang Kacang
 - Wedang Bandrek
 - Wedang Jahe
- Dibawah ini adalah ciri-ciri dari jenis kopi...


- Memiliki rasa yang lebih seperti coklat.
- Bau yang dihasilkan khas dan manis.
- Warnanya bervariasi sesuai dengan cara pengolahan.
- Memiliki tekstur yang lebih kasar.

Dibuat oleh : Mutiara Diva D L Deandra Derisa D P	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa izin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh : Drs Ninik Fatimah Yunianti, M.Pd
---	--	---

	SMK N 3 MAGELANG			
	UJIAN POST TEST			
	No.	Revisi : 00	Tgl. Juli 2016	Jasa Boga
	Semester 1	KDI		Tata Boga

- a. Biji Kopi Robusta
 - b. Biji Kopi Campuran
 - c. Biji Kopi Arabica
 - d. Biji Kopi Hitam
5. Dibawah ini merupakan teknik penyeduhan kopi manual (manual brewing), **kecuali....**
- a. Pour Over
 - b. Mesin Espresso
 - c. Aero press
 - d. Syphon
6. Berikut ini merupakan ciri-ciri kopi arabica, kecuali...
- a. Memiliki rasa asam
 - b. Memiliki bodi atau rasa kental saat dimulut
 - c. Wanginya mirip percampuran bunga dan buah
 - d. Memiliki tekstur yang kasar
7. Teh Celup biasanya menggunakan jenis daun teh...
- a. Fannings
 - b. Broken Tea
 - c. Dust Tea
 - d. Whole Tea
8. Daun teh yang daunnya mengalami pemotongan beberapa kali disebut ...
- a. Broken Tea
 - b. Fannings
 - c. Dust Tea
 - d. Whole Tea
9. Dibawah ini adalah wedang yang berasal dari Jawa Barat, yaitu ...
- a. Wedang Ronde
 - b. Wedang Kacang
 - c. Bandrek


Dibuat oleh : Mutiar Diva D L Deandra Derisa D P	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa izin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh : Drs Ninik Fatimah Yunianti, M.Pd
--	--	---

	SMK N 3 MAGELANG			
	UJIAN POST TEST			
	No.	Revisi : 00	Tgl. Juli 2016	Jasa Boga
	Semester 1	KDI		Tata Boga

- d. Wedang Uwuh
10. Wedang Uwuh yaitu wedang yang berasal dari...
- Bali
 - Sulawesi Utara
 - Yogyakarta
 - Jawa Barat
11. Dibawah ini bahan yang digunakan dalam pembuatan wedang Bajigur, kecuali...
- Kopi
 - Santan
 - Kayu Manis
 - Secang
12. Yang dimaksud dengan single origin adalah...
- Kopi dari suatu daerah tertentu tanpa ada campuran dari daerah lain atau kopi lainnya
 - Kopi yang dihasilkan dari mesin espresso
 - Small espresso yang diencerkan dengan dua kali jumlah air biasanya dan disajikan dalam cangkir espresso besar
 - Kopi dengan tambahan susu panas
13. Berikut ini merupakan contoh alat manual brewing, yaitu...




Dibuat oleh : Mutiara Diva D L Deandra Derisa D P	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa izin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh : Drs Ninik Fatimah Yunianti, M.Pd
---	--	---

	SMK N 3 MAGELANG			
	UJIAN POST TEST			
	No.	Revisi : 00	Tgl. Juli 2016	Jasa Boga
	Semester 1	KDI		Tata Boga

- a. French press
 - b. Aero Press
 - c. Syphon
 - d. Moka pot
14. Kopi yang dibuat didalam “cesve” adalah metode penyeduhan yang disebut...
- a. Metode Turki
 - b. Metode Syphon
 - c. Metode Moka Pot
 - d. Metode French Press
15. Yang dimaksud dengan teh buah atau teh rempah adalah...
- a. Jenis teh hitam atau hijau yang ditambahkan berbagai aroma alami (misalnya kulit buah/bunga)
 - b. Daun teh besar (souchong) dipanggang diatas kayu sehingga memiliki aroma asap
 - c. Minuman yang dibuat dari daun, bunga, akar, atau rempah kering, yang setelah diseduh mirip dengan teh
 - d. Teh yang proses fermentasinya hanya setengah
16. Daun teh dikukus sebelum digulung dan tidak difermentasi, merupakan ciri dari teh....
- a. Teh Putih
 - b. Teh Hijau
 - c. Teh Oolong
 - d. Teh Asap
17. Dalam penyimpanan teh, teh hitam dan teh rempah tidak boleh disimpan bersamaan, karena...
- a. Teh rempah dapat berubah warna
 - b. Teh hitam dapat berjamur
 - c. Teh hitam dapat menyerap bau
 - d. Teh rempah dapat membusuk

Dibuat oleh : Mutiar Diva D L Deandra Derisa D P	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh : Drs Ninik Fatimah Yunianti, M.Pd
--	--	---

	SMK N 3 MAGELANG			
	UJIAN POST TEST			
	No.	Revisi : 00	Tgl. Juli 2016	Jasa Boga
	Semester 1	KDI		Tata Boga

18. Berikut ini merupakan hasil dari biji coklat yang telah difermentasi, kecuali...

- Pemisahan biji dengan daging buah
- Pembentukan aroma membusuk
- Peningkatan kandungan lemaknya
- Penurunan kandungan asam samak

19. Untuk satu cangkir minuman coklat dibutuhkan bubuk coklat sebanyak...

- 10-15gr
- 20-25gr
- 5-10gr
- 30-35gr

20. Dalam pembuatan minuman Cokelat, coklat bubuk terlebih dahulu dilarutkan dengan sedikit air. Hal tersebut bertujuan sebagai...

- Agar mengeluarkan aroma
- Agar lebih manis
- Agar tidak menggumpal
- Agar tidak berbusa

Dibuat oleh : Mutiaru Diva D L Deandra Derisa D P	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh : Drs Ninik Fatimah Yunianti, M.Pd
---	--	---

RENCANA PELAKSANAAN PENGAJARAN (RPP)

MATA PELAJARAN :TATA HIDANG
KELAS : XI
KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA
TAHUN PELAJARAN :2016/2017

DEANDRA DERISA P.G

DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG
SMK NEGERI 3 MAGELANG
Jl. Piere Tendean No. 1 Telp. (0293) 362210 Magelang 56117

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah	: SMK Negeri 3 Magelang
Kelas/Semester	: XI/1
Mata Pelajaran	: Tata Hidang
Materi Pokok	: Minuman Dingin
Alokasi Waktu	: 5 x 45 menit (6x pertemuan)

A. KOMPETENSI INTI (KI) :

1. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
2. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. KOMPETENSI DASAR (KD) :

- 3.2: Menganalisis minuman dingin.
4.2: Membuat minuman dingin.

C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI:

- 3.1 Mendeskripsikan pengertian minuman dingin.
3.2 Menganalisis minuman dingin.
4.1 Menilai minuman dingin.
4.2 Membuat minuman dingin.

D. TUJUAN PEMBELAJARAN:

Setelah berdikusi dan menggali informasi, peserta didik dapat:

1. Mendeskripsikan pengertian minuman dingin.
2. Menganalisis minuman dingin.
3. Menilai minuman dingin.
4. Membuat minuman dingin.

E. MATERI PEMBELAJARAN:

1. Deskripsi minuman dingin.
2. Fungsi, Jenis, Teknik, dan Contoh minuman dingin.
3. Video/Gambar tentang contoh minuman dingin dan teknik pembuatannya.
4. Mengumpulkan data dengan cara:
 - a. Menilai contoh-contoh minuman dingin.
 - b. Membuat minuman dingin sesuai dengan teknik pembuatannya.

F. PENDEKATAN, MODEL, DAN METODE PEMBELAJARAN:

1. Pendekatan : Saintifik
2. Metode : Ceramah, Diskusi, Tanya Jawab, dan Penugasan
3. Model Pembelajaran : Problem Solving

G. SUMBER BELAJAR

Siegel, Simon dkk. 2000. Tata Hidangan dan Minuman. Departemen Pendidikan Nasional: Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar Dan Menengah, Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan.

H. KEGIATAN PEMBELAJARAN :

PERTEMUAN KE-1

1. Pendahuluan (15 menit)

- a. Guru mengucapkan salam dan membuka pelajaran.
- b. Guru mengecek kehadiran siswa.
- c. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.
- d. Guru menyampaikan pokok-pokok materi pembelajaran.

2. Inti

MENGAMATI (120 menit)

- a. Siswa memperhatikan penjelasan guru tentang deskripsi, fungsi, dan macam-macam minuman dingin Kontinental.
- b. Siswa mengamati video pembelajaran tentang pembuatan minuman dingin Kontinental.

MENANYA (15 menit)

- a. Siswa diberikan kesempatan untuk bertanya tentang deskripsi, fungsi, dan macam-macam minuman dingin Kontinental.

MENGEKSPLORASI (45 menit)

- a. Siswa berdiskusi tentang minuman dingin Kontinental dan teknik pembuatannya.
- b. Siswa mempresentasikan hasil diskusi didepan kelas.

3. Penutup (30 menit)

- a. Siswa dan guru menyimpulkan hasil pembelajaran yang telah dipelajari.
- b. Siswa merefleksi penguasaan materi dengan penugasan.
- c. Siswa saling memberikan umpan balik hasil evaluasi pembelajaran yang telah dicapai.
- d. Siswa menyepakati tugas yang diberikan oleh guru.
- e. Guru memberikan salam penutup.

PERTEMUAN KE-2

1. Pendahuluan (15 menit)

- a. Guru mengucapkan salam dan membuka pelajaran.
- b. Guru mengecek kehadiran siswa.

- c. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.
- d. Guru menyampaikan pokok-pokok materi pembelajaran.

2. Inti

MENGAMATI (120 menit)

- a. Siswa memperhatikan penjelasan guru tentang deskripsi, fungsi, dan macam-macam minuman dingin Indonesia
- b. Siswa mengamati video pembelajaran tentang pembuatan minuman dingin Indonesia.

MENANYA (15 menit)

- a. Siswa diberikan kesempatan untuk bertanya tentang deskripsi, fungsi, dan macam-macam minuman dingin Indonesia.

MENGEKSPLORASI (45 menit)

- a. Siswa berdiskusi tentang aneka minuman dingin Indonesia dan cara membuatnya.
- b. Siswa mempresentasikan hasil diskusi didepan kelas.

3. Penutup (30 menit)

- a. Siswa dan guru menyimpulkan hasil pembelajaran yang telah dipelajari.
- b. Siswa merefleksi penguasaan materi dengan penugasan.
- c. Siswa saling memberikan umpan balik hasil evaluasi pembelajaran yang telah dicapai.
- d. Siswa menyepakati tugas yang diberikan oleh guru.
- e. Guru memberikan salam penutup.

I. PENILAIAN PEMBELAJARAN, REMEDIAL, DAN PENGAYAAN

1. Teknik Penilaian dan Instrumen

PENILAIAN PEMBELAJARAN

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
KD 3.2 Menganalisis Minuman Dingin	✓ Mendeskripsi kan minuman dingin ✓ Menganalisis minuman dingin	1. Siswa dapat mendeskripsikan minuman dingin 2. Siswa dapat menganalisis minuman dingin (Fungsi, Jenis, Teknik, Alat, dan Bahan)	Tes Tertulis	1. Deskripsikan minuman dingin 2. Analisis fungsi minuman dingin 3. Analisis jenis minuman dingin 4. Analisis teknik, alat dan bahan minuman dingin
KD 4.2	✓ Menilai	1. Siswa dapat	Tes	1. Nilailah contoh

Membuat Minuman Dingin	Minuman Dingin ✓ Membuat Minuman Dingin	menilai contoh minuman dingin 2. Siswa dapat membuat minuman dingin	Praktek	minuman dingin menurut kriteria hasilnya. 2. Buatlah minuman dingin sesuai dengan teknik pembuatannya
------------------------	--	--	---------	--

INSTRUMEN PENILAIAN

IPK	KATEGORI			
	1	2	3	4
✓ Menganalisis minuman dingin	Tidak dapat menganalisis minuman dingin dengan tepat. Tidak memahami unsur-unsur analisa minuman dingin. (fungsi, jenis, teknik, alat, dan bahan)	Tidak dapat menganalisis minuman dingin dengan tepat tetapi mampu memahami unsur-unsur analisa minuman dingin. (fungsi, jenis, teknik, alat, dan bahan)	Dapat menganalisis minuman dingin, tetapi kurang tepat.	Dapat menganalisis minuman dingin lebih tepat.
✓ Membuat minuman dingin	Membuat minuman dingin tetapi tidak sesuai dengan teknik, jenis, alat, dan bahan pembuatan minuman dingin.	Membuat minuman dingin tetapi belum sesuai dengan teknik, jenis, alat, dan bahan pembuatan minuman dingin.	Membuat minuman dingin tetapi kurang sesuai dengan teknik, jenis, alat, dan bahan pembuatan minuman dingin.	Membuat minuman dingin dan sesuai dengan teknik, jenis, alat, dan bahan pembuatan minuman dingin.


2. Kunci Jawaban Soal
Sesuaikan dengan soal.
3. Penskoran Jawaban dan Pengolahan Nilai
 - a. Nilai 4: Jika sesuai kunci jawaban dan ada pengembangan jawaban.
 - b. Nilai 3: Jika jawaban sesuai dengan kunci jawaban.
 - c. Nilai 2: Jika jawaban kurang sesuai dengan kunci jawaban.
 - d. Nilai 1: Jika jawaban tidak sesuai dengan kunci jawaban.

J. MEDIA DAN ALAT BELAJAR

1. Media
 - a. Buku Paket Tata Hidang
 - b. Gambar/foto
 - c. Video Pembelajaran
2. Alat
 - a. LCD & Proyektor
3. Bahan Materi
 - a. Power Point

PPL Mata Pelajaran,

Deandra Derisa P.G
11511241031

	SMK NEGERI 3 MAGELANG		
	HAND OUT TATA HIDANG		
	Semester Gasal	Tata Hidang	Jam pertemuan
		Revisi: ..	Juli 2016

HAND OUT

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 3 Magelang
Program Studi Keahlian	: -
Mata Pelajaran	: Tata Hidang
Kelas/Semester	: XI/ 1
Kompetensi Dasar	: Menganalisis Minuman Dingin
Materi Pokok	: Pengertian, Fungsi, Jenis, dan Macam-Macam Minuman Dingin
Pertemuan	: 2x pertemuan
Alokasi waktu	:(5 x 45 menit)

A. Kompetensi Inti

1. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
2. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Indikator Pembelajaran

1. Mendeskripsikan pengertian minuman dingin.
2. Menjelaskan fungsi minuman dingin.
3. Mengidentifikasi jenis minuman dingin.
4. Menyebutkan alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan minuman dingin.
5. Membuat dan menyajikan minuman dingin.
6. Membedakan minuman dingin di Indonesia dan Kontinental.

C. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti kegiatan pembelajaran peserta didik diharapkan mampu :

1. Siswa mampu mendeskripsikan pengertian dari minuman dingin
2. Siswa mampu menjelaskan dengan baik fungsi minuman dingin.
3. Siswa mampu mengidentifikasi jenis minuman dingin.
4. Siswa mampu menyebutkan alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan minuman dingin.
5. Siswa mampu membuat dan menyajikan minuman dingin.
6. Siswa mampu membedakan minuman dingin di Indonesia dan Kontinental.

D. Lembar Kerja Siswa

1) PENGERTIAN MINUMAN DINGIN

Minuman dingin adalah minuman yang disajikan dingin dengan suhu 6-10°C. Minuman dingin biasanya terbuat dari bahan-bahan yang menyegarkan seperti buah-buahan, sari buah, soda, sirup, dll.

2) FUNGSI MINUMAN DINGIN

- a. Menghilangkan rasa haus
- b. Merangsang nafsu makan
- c. Mengembalikan kesegaran tubuh
- d. Menambah kalori dan energi
- e. Membantu pencernaan

3) MACAM MACAM MINUMAN DINGIN

a. Mocktail

Mocktail adalah sari buah atau jus buah yang dicampur dengan berbagai macam minuman bersoda ringan. Pada umumnya minuman mocktail diciptakan untuk memberikan rasa minuman segar non alkohol, sehingga dapat dinikmati oleh semua orang.

Menurut sejarah, mocktail muncul setelah cocktail. Cocktail sendiri adalah seni mencampur minuman aneka bahan berbagai minuman beralkohol dicampurkan jadi satu. Sebagian orang menghindari alkohol sehingga diciptakanlah mocktail. Agar mendapatkan efek segar dan istimewa, banyak diciptakan berbagai jenis mocktail. Bahkan dengan nama sama dengan cocktail atau nama lain yang sangat menarik.

1. Teknik Pembuatan Mocktail

a) Shaking

Shaking merupakan teknik pencampuran yang paling efficient. Semua bahan tercampur dengan merata dan masing-masing bahan flavoring/coloring bisa terserap keluar dengan sempurna. Beberapa aturan yang perlu diperhatikan bila menggunakan mixing method ini adalah :

- Selalu memakai cubed ice yang benar-benar fresh.
- Gunakan paling tidak 2/3 mixing glass full of ice sebagai media pencampur.
- Shake minuman dengan sempurna, sampai dengan mixing tin keluar bunga icenya.
- Ketika men-shake minuman jangan menghadap langsung ke customer, meskipun berdiri didepan customer. Untuk menghindari kalau tanpa disengaja shaker terlempar dari tangan.



Gambar 1 Mocktail dengan teknik Shaking

b) Blending

Dianggap sebagai salah satu teknik pencampuran minuman paling sempurna. Beberapa mocktail akan sangat bagus ketika memakai teknik ini. Biasanya dipakai untuk minuman yang bahannya melibatkan fresh fruit, cream, nuts, atau ice cream. Beberapa aturan ketika memakai teknik blending :

- Gunakan crushed ice yang lembut bukan cube ice yang masih keras agar mata pisau blender tidak cepat rusak.
- Potong fresh fruits menjadi potongan kecil –kecil untuk memudahkan campuran yang diblend cepat halus.



Gambar 2 Mocktail dengan teknik Blending

c) Stirring

Sebuah minuman di stirr(diaduk)agar minuman yang dibuat tetap jernih, bersih, dan dingin tanpa ada tambahan cairan dari ice yang mencair layaknya ketika kita memakai shaker untuk mencampur minuman.



Gambar 3 Mocktail dengan teknik Stirring

d) Mudling

Mudling adalah teknik pencampuran minuman yang melibatkan buah buahan segar, herb, sayur sayuran untuk di tumbuk dan mengambil juices dan flavours untuk kemudian dicampur dengan soda atau syrups . Ada beberapa aturan ketika membuat minuman dengan menggunakan teknik pencampuran ini :

- Gunakan gelas yang sesuai dan kuat agar tidak pecah ketika mendapat tekanan dari muddler.
- Gunakan fresh fruit/herb/vegetables yang di chop lembut agar memudahkan dalam mendapatkan juice dan flavournya.
- Sajikan secepatnya begitu minuman siap, karena setelah lewat beberapa menit minuman jenis ini akan berubah menjadi keruh.



Gambar 4 Mocktail dengan teknik Mudling

e) Floating/layering

Floating/layering adalah teknik membuat mocktails yang memerlukan ketelitian dan kesabaran tingkat tinggi. Layering dipakai dengan tujuan untuk membuat minuman dengan efek pelangi. Antara satu warna dengan warna yang lain terpisah dengan jelas. Beberapa aturan yang harus di ikuti ketika memakai teknik layering adalah :

- Masukkan bahan mocktail mulai dari yang terkental dibagian bawah hingga yang cair pada bagian atas.
- Soda lebih baik dimasukkan pada saat terakhir.
- Gunakan alat bantu seperti Long bar spoon untuk menghasilkan efek pelangi yang bagus.



Gambar 5 Mocktail dengan Teknik Layering

2. Alat Pembuatan Mocktail

Nama	Gambar
Shaker	
Blender	
Mudler	
Squeezer	

3. Garnish Mocktail

Garnish	Contoh
Twist Terbuat dari kulit buah (orange, lemon) yang dikupas memanjang dan digulung sehingga membentuk spiral.	
Slice Fruit Terbuat dari buah-buahan yang dipotong tipis dan di sematkan pada pinggiran gelas.	

<p>Candied fruit Terbuat dari buah-buahan yang dimasak bersama gula sampai menjadi permen.</p>	
<p>Sugar frost Teknik menghias gelas menggunakan gula sehingga menampilkan efek seperti membeku.</p>	
<p>Fruit stick Hiasan yang terbuat dari buah-buahan yang ditusuk dengan toothpick (tusuk gigi).</p>	

b. Aneka Es Indonesia

Minuman dingin di Indonesia beraneka ragam. Setiap daerah memiliki ciri khas minuman dinginnya masing-masing. Minuman dingin yang ada di Indonesia biasanya terbuat dari bahan-bahan lokal yang mudah ditemui pada daerah tersebut, sehingga biasanya minuman dingin ini menjadi *Icon* atau ciri khas daerah tersebut.

1. Es Cendol

Cendol merupakan minuman khas Indonesia yang terbuat dari tepung beras, disajikan dengan es parut serta gula merah cair dan santan. Rasa minuman ini manis dan gurih. Di daerah Sunda minuman ini dikenal dengan nama cendol sedangkan di Jawa Tengah dikenal dengan nama es dawet. Berkembang kepercayaan populer dalam masyarakat Indonesia bahwa istilah "cendol" mungkin sekali berasal dari kata "jendol", yang ditemukan dalam bahasa Sunda, Jawa, dan Indonesia; hal ini merujuk sensasi jendolan yang dirasakan ketika butiran cendol melalui mulut kala meminum es cendol.

Tepung beras diolah dengan diberi pewarna hijau dan dicetak melalui saringan khusus, sehingga berbentuk buliran. Pewarna yang digunakan awalnya adalah pewarna alami dari daun pandan, namun saat ini telah digunakan pewarna makanan buatan. Di Sunda, cendol dibuat dengan cara mengayak kukusan tepung

beras yang diwarnai dengan daun suji dengan ayakan sehingga diperoleh bentuk bulat lonjong yang lancip di ujungnya.



Gambar 6 Es Cendol


2. Es Palubutung

Palu Butung adalah makanan khas Sulawesi Selatan, makanan ini sering dijadikan hidangan untuk berbuka puasa di saat bulan Ramadan. Palu Butung ini hampir mirip dengan Pisang Ijo.

Palu Butung terbuat dari campuran tepung beras, santan, gula pasir, daun pandan, vanili dan garam yang kemudian sampai matang dan kental. lalu dimasukkan potongan-potongan pisang raja yang juga sudah masak lalu diaduk. Pallu Butung dapat dihidangkan hangat-hangat, juga bisa dihidangkan dingin dengan menambah parutan es di atasnya. Pallu Butung juga bisa ditambahkan sedikit sirup untuk menambah warna dan rasa manis.



Gambar 7 Es Palubutung

	SMK N 3 MAGELANG			
	ULANGAN HARIAN			
	No.	Revisi : 00	Tgl. September 2016	Jasa Boga
	Semester 1	KD2		Tata Boga


Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Magelang
 Program Studi Keahlian : Jasa Boga
 Mata Pelajaran : Tata Hidang
 Kelas/Semester : XI/ 1
 Kompetensi Dasar : Minuman Dingin

Kerjakan soal dengan baik dan benar!

A. Beri tanda silang (X) pada pilihan jawaban yang tepat!

- Dibawah ini yang merupakan pengertian minuman dingin, yaitu...
 - Minuman yang disajikan dengan atau tanpa es, dengan suhu 6-10°C
 - Minuman yang disajikan dengan atau tanpa es, dengan suhu 8-15°C
 - Minuman yang disajikan dengan es, dengan suhu 3°C
 - Minuman yang disajikan tanpa es
- Dibawah ini merupakan fungsi dari minuman dingin, **kecuali ...**
 - Sebagai penyegar tubuh
 - Menghilangkan rasa haus
 - Merangsang nafsu makan
 - Menghangatkan tubuh
- Terdapat 5 teknik pembuatan mocktail. Teknik pembuatan mocktail dengan cara menghaluskan semua bahan yang dipakai, yang biasanya digunakan untuk minuman yang bahannya melibatkan fresh fruit, cream, nuts, atau ice cream adalah....
 - Teknik Shaking
 - Teknik Blending
 - Teknik Floating
 - Teknik Stirring
- Berikut ini tujuan dari penggunaan teknik mudling dalam pembuatan minuman, yaitu...
 - Supaya menghasilkan lapisan warna yang berbeda

Dibuat oleh : Mutiara Diva D L Deandra Derisa D P	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh : Drs Ninik Fatimah Yunianti, M.Pd
---	--	---


	SMK N 3 MAGELANG			
	ULANGAN HARIAN			
	No.	Revisi : 00	Tgl. September 2016	Jasa Boga
	Semester 1	KD2		Tata Boga

- b. Agar minuman tetap terlihat jernih
 - c. Agar bahan coloring bisa terserap keluar dengan sempurna
 - d. Untuk mengambil ekstrak/juice dari bahan yang digunakan
5. Dibawah ini adalah salah satu alat pembuatan mocktail, yaitu...




- a. Mudler
 - b. Squeezer
 - c. Blender
 - d. Shaker
6. Hiasan pada minuman/gelas bertujuan untuk memperindah sebuah minuman. Sugar frost merupakan salah satu teknik menghias minuman/gelas, yaitu...
- a. Hiasan yang terbuat dari kulit jeruk yang digulung (spiral)
 - b. Hiasan yang terbuat dari buah-buahan yang dipermenkan
 - c. Hiasan yang terbuat dari gula sehingga menimbulkan efek beku
 - d. Hiasan yang terbuat dari buah yang dipotong dan disematkan pada gelas
7. Mojito adalah salah satu contoh mocktail. Mojito dapat terbuat dari daun mint dan jeruk yang ditumbuk dan ditambah dengan soda water. Minuman ini menggunakan teknik....
- a. Shaking
 - b. Blending
 - c. Mudling
 - d. Floating
8. Es Palubutung adalah es asal Indonesia yang menggunakan bahan dibawah ini, kecuali....

Dibuat oleh : Mutiar D L Deandra Derisa D P	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa izin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh : Drs Ninik Fatimah Yunianti, M.Pd
---	---	---


	SMK N 3 MAGELANG		
	ULANGAN HARIAN		
	No.	Revisi : 00	Tgl. September 2016
	Semester 1	KD2	Jasa Boga Tata Boga



- a. Pisang
 - b. Sirup
 - c. Tepung Beras
 - d. Tepung Ketan
9. Berikut ini merupakan karakteristik dari minuman es Indonesia, kecuali...
- a. Menggunakan buah-buahan berry liar seperti, strawberry, blueberry, dan cranberry
 - b. Bercita rasa dominan manis
 - c. Menggunakan bahan-bahan lokal daerah
 - d. Dapat disajikan pada kesempatan khusus, maupun sehari-hari
10. Es kuwut merupakan minuman es Indonesia, yang berasal dari...
- a. Jawa Barat
 - b. Medan
 - c. Makassar
 - d. Bali

B. Jodohkanlah bagian pertanyaan dengan bagian jawaban dibawah ini!

PERTANYAAN	JAWABAN
<p>1. Sari buah atau jus buah yang dicampur dengan berbagai jenis minuman bersoda ringan....</p> <p>2. Gambar minuman dibawah ini menggunakan teknik....</p> 	<p>A. Teknik Stirring</p> <p>B. Teknik Blending</p> <p>C. Mocktail</p> <p>D. Gula Jawa</p> <p>E. Pisang Raja/Kepok</p> <p>F. Santan</p> <p>G. Es Kacang Merah</p> <p>H. Alat yang digunakan untuk mencampur bahan minuman dalam teknik</p>

<p>Dibuat oleh :</p> <p>Mutiara Diva D L</p> <p>Deandra Derisa D P</p>	<p>Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang</p>	<p>Diperiksa oleh :</p> <p>Drs Ninik Fatimah Yunianti,</p> <p>M.Pd</p>
--	--	--

	SMK N 3 MAGELANG		
	ULANGAN HARIAN		
	No.	Revisi : 00	Tgl. September 2016
	Semester 1	KD2	Jasa Boga Tata Boga

<p>3. Bertujuan agar minuman tetap terlihat jernih, bersih, dan es tidak mencair...</p> <p>4. Teknik menghias minuman/gelas, candied fruit....</p> <p>5. Shaker adalah....</p> <p>6. Es Indonesia yang berasal dari kota Makassar...</p> <p>7. Gambar dibawah ini adalah...</p>  <p>8. Minuman dibawah ini menggunakan teknik menghias...</p>  <p>9. Bahan yang digunakan dalam pembuatan Es Pisang Ijo....</p> <p>10. Pemanis yang digunakan dalam es Indonesia....</p>	<p>Shaking.</p> <p>I. Es Kuwut</p> <p>J. Es Cendol</p> <p>K. Fruit Stick</p> <p>L. Buah yang diolah bersama gula (dipermenkan)</p> <p>M. Alat yang digunakan untuk mencampur bahan minuman dalam teknik Layering</p> <p>N. Teknik Floating/Layering</p> <p>O. Twist</p> <p>P. Squeezer</p> <p>Q. Mudler</p> <p>R. Gula yang ditempelkan pada bibir gelas</p>
---	--

<p>Dibuat oleh :</p> <p>Mutiara Diva D L</p> <p>Deandra Derisa D P</p>	<p>Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa izin tertulis dari SMK N 3 Magelang</p>	<p>Diperiksa oleh :</p> <p>Drs Ninik Fatimah Yunianti,</p> <p>M.Pd</p>
--	--	--

RENCANA PELAKSANAAN PENGAJARAN (RPP)

MATA PELAJARAN :TATA HIDANG
KELAS : XI
KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA
TAHUN PELAJARAN :2016/2017

DEANDRA DERISA P.G

DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG
SMK NEGERI 3 MAGELANG
Jl. Piere Tendean No. 1 Telp. (0293) 362210 Magelang 56117

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah	: SMK Negeri 3 Magelang
Kelas/Semester	: XI/1
Mata Pelajaran	: Tata Hidang
Materi Pokok	: Minuman non alkohol
Alokasi Waktu	: 5 x 45 menit (6x pertemuan)

A. KOMPETENSI INTI (KI) :

1. Memahami, menerapkan dan membedakan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
2. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. KOMPETENSI DASAR (KD) :

- 3.2 :Membedakan berbagai minuman non alkohol.
- 4.2 :Membuat minuman non alkohol.

C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI:

- 3.1 Mendeskripsikan pengertian minuman non alkohol.
- 3.2 Membedakan berbagai minuman non alcohol.
- 4.1 Menilai minuman non alkohol.
- 4.2 Membuat minuman non alkohol.

D. TUJUAN PEMBELAJARAN:

Setelah berdikusi dan menggali informasi, peserta didik dapat:

1. Mendeskripsikan pengertian minuman non alkohol.
2. Membedakan berbagai minuman non alkohol.
3. Menilai minuman non alkohol.
4. Membuat minuman non alkohol.

E. MATERI PEMBELAJARAN:

1. Deskripsi minuman non alkohol.
2. Fungsi, Jenis, dan Contoh minuman non alkohol.
3. Video/Gambar tentang contoh minuman non alkohol.
4. Mengumpulkan data dengan cara:
 - a. Menilai contoh-contoh minuman non alkohol.
 - b. Membuat minuman non alkohol sesuai dengan teknik pembuatannya.

F. PENDEKATAN, MODEL, DAN METODE PEMBELAJARAN:

1. Pendekatan : Inquiry
2. Metode : Ceramah dan Tanya Jawab
3. Model Pembelajaran : Mind Mapping

G. SUMBER BELAJAR

Siegel, Simon dkk. 2000. Tata Hidangan dan Minuman. Departemen Pendidikan Nasional: Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar Dan Menengah, Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan.

H. KEGIATAN PEMBELAJARAN :

1. Pendahuluan (15 menit)

- a. Guru mengucapkan salam dan membuka pelajaran.
- b. Guru mengecek kehadiran siswa.
- c. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.
- d. Guru menyampaikan pokok-pokok materi pembelajaran.

2. Inti

MENGAMATI (120 menit)

- a. Siswa memperhatikan penjelasan guru tentang deskripsi, fungsi, dan macam-macam minuman non alkohol.
- b. Siswa mengamati gambar tentang contoh minuman non alkohol.

MENANYA (15 menit)

- a. Siswa diberikan kesempatan untuk bertanya tentang deskripsi, fungsi, dan macam-macam minuman non alkohol.

MENGESPLORASI (45 menit)

- a. Siswa berdiskusi tentang deskripsi, fungsi, dan macam-macam minuman non alkohol.
- b. Siswa melaporkan hasil diskusi melalui pembuatan mind mapping secara berkelompok.

3. Penutup (30 menit)

- a. Siswa dan guru menyimpulkan hasil pembelajaran yang telah dipelajari.
- b. Siswa merefleksi penguasaan materi dengan penugasan.
- c. Siswa saling memberikan umpan balik hasil evaluasi pembelajaran yang telah dicapai.
- d. Siswa menyepakati tugas yang diberikan oleh guru.
- e. Guru memberikan salam penutup.

I. PENILAIAN PEMBELAJARAN, REMEDIAL, DAN PENGAYAAN

1. Teknik Penilaian dan Instrumen

PENILAIAN PEMBELAJARAN

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
KD 3.2 Membedakan Minuman non alkohol	✓ Mendeskripsi kan minuman non alkohol ✓ Membedakan minuman non alkohol	1. Siswa dapat mendeskripsika n minuman non alkohol 2. Siswa dapat membedakan minuman non alkohol (Fungsi, Jenis, dan Contoh)	Tes Tertulis	1. Deskripsikan minuman non alkohol. 2. Bedakan berbagai jenis minuman non alkohol. 3. Sebutkan contoh minuman non alkohol.
KD 4.2 Membuat Minuman non alkohol	✓ Menilai Minuman non alkohol ✓ Membuat Minuman non alkohol	1. Siswa dapat menilai contoh minuman non alkohol 2. Siswa dapat membuat minuman non alkohol	Tes Praktek	1. Nilailah contoh minuman non alkohol menurut kriteria hasilnya. 2. Buatlah minuman non alkohol sesuai dengan jenisnya.

INSTRUMEN PENILAIAN

IPK	KATEGORI			
	1	2	3	4
✓ Membedakan minuman non alkohol	Tidak dapat membedakan minuman non alkohol dengan tepat. Tidak memahami jenis-jenis minuman non alkohol.	Tidak dapat membedakan minuman non alkohol dengan tepat tetapi mampu memahami jenis-jenis minuman non alkohol.	Dapat membedakan minuman non alkohol, tetapi kurang tepat.	Dapat membedakan minuman non alkohol lebih tepat.

✓ Membuat minuman non alkohol	Membuat minuman non alkohol tetapi tidak sesuai dengan jenis minuman non alkohol.	Membuat minuman non alkohol tetapi belum sesuai dengan jenis minuman non alkohol.	Membuat minuman non alkohol tetapi kurang sesuai dengan jenis minuman non alkohol.	Membuat minuman non alkohol dan sesuai dengan jenis minuman non alkohol.
-------------------------------	---	---	--	--


2. Kunci Jawaban Soal
Sesuaikan dengan soal.
3. Penskoran Jawaban dan Pengolahan Nilai
 - a. Nilai 4: Jika sesuai kunci jawaban dan ada pengembangan jawaban.
 - b. Nilai 3: Jika jawaban sesuai dengan kunci jawaban.
 - c. Nilai 2: Jika jawaban kurang sesuai dengan kunci jawaban.
 - d. Nilai 1: Jika jawaban tidak sesuai dengan kunci jawaban.

J. MEDIA DAN ALAT BELAJAR

1. Media
 - a. Buku Paket Tata Hidang
 - b. Gambar/foto
 - c. Video Pembelajaran
2. Alat
 - a. LCD & Proyektor
3. Bahan Materi
 - a. Power Point

PPL Mata Pelajaran,

Deandra Derisa P.G
11511241031

	SMK NEGERI 3 MAGELANG		
	HAND OUT TATA HIDANG		
	Semester Gasal	Tata Hidang	Jam pertemuan
		Revisi: ..	Juli 2016

HAND OUT

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri3 Magelang
Program StudiKeahlian	: -
Mata Pelajaran	: Tata Hidang
Kelas/Semester	: XI/ 1
Kompetensi Dasar	: Menganalisis Minuman Dingin
Materi Pokok	: Pengertian, Fungsi, Jenis, dan Macam-Macam Minuman Dingin
Pertemuan	: 2x pertemuan
Alokasiwaktu	:(5 x 45 menit)

A. Kompetensi Inti

1. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
2. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Indikator Pembelajaran

1. Mendeskripsikan pengertian minuman dingin.
2. Menjelaskan fungsi minuman dingin.
3. Mengidentifikasi jenis minuman dingin.
4. Menyebutkan alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan minuman dingin.
5. Membuat dan menyajikan minuman dingin.
6. Membedakan minuman dingin di Indonesia dan Kontinental.

C. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti kegiatan pembelajaran peserta didik diharapkan mampu :

1. Siswa mampu mendeskripsikan pengertian minuman dingin
2. Siswa mampu menjelaskan dengan baik fungsi minuman dingin.
3. Siswa mampu mengidentifikasi jenis minuman dingin.
4. Siswa mampu menyebutkan alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan minuman dingin.
5. Siswa mampu membuat dan menyajikan minuman dingin.
6. Siswa mampu membedakan minuman dingin di Indonesia dan Kontinental.

D. Lembar Kerja Siswa

1. PENGERTIAN MINUMAN NON ALKOHOL

semua minuman yang mengandung kurang dari 5ml alkohol per liternya (0,5%). Yang termasuk dalam minuman non alkohol adalah semua jenis air minum, minuman sari buah dan sayuran, minuman penyegar, termasuk juga susu dan minuman seduhan (kopi, teh, cokelat).

2. FUNGSI MINUMAN NON ALKOHOL

- Sebagai Pelepas Dahaga
- Sebagai penyegar
- Sebagai isotonik
- Sebagai penambah tenaga
- Sebagai perangsang/stimulant tubuh
- Penambah nutrisi untuk tubuh

3. JENIS MINUMAN NON ALKOHOL

Minuman non alkohol dibagi kedalam beberapa jenis berdasarkan fungsinya, yaitu:

- Air minum

Yang dimaksud air minum adalah air tanah atau air dari mata air pegunungan. Air tersebut harus memiliki rasa yang menyegarkan, tidak berwarna dan tidak berbau. Selain itu, air juga tidak boleh mengandung kuman, bakteri, dan racun. Air minum terbagi dalam 3 macam, yaitu:

Sparkling	Air mineral alami yang mengandung 250 mg/L karbondioksida alami
Still, medium sparkling	Adalah air mineral alami tanpa (still) atau sedikit sekali karbondioksida.
Air mineral beraroma (Flvoured Water)	Adalah Air mineral alami yang diberi tambahan perisa/aroma buah-buahan.

1) Air mineral alami

Yang disebut dengan air mineral alami adalah air yang berasal dari sumber mata air, yang memenuhi persyaratan ketat sebelum dikemas. Air mineral mengandung, paling tidak:

- 1000 mg (1g) mineral per liter
- 250 mg karbondioksida, atau
- Zat yang menyehatkan bagi tubuh.
- Selain tersebut diatas tidak boleh ada penambahan apapun.

Contoh air mineral di Indonesia, yaitu: aqua, nestle, cleo, dan vit.



2) Air soda (soda water/sparkling water)

Air minum yang diberi karbondioksida dan dikemas dalam botol atau kaleng. Air soda juga sering di gunakan dalam pembuatan minuman campuran (mocktail & cocktail).



3) Air minum beraroma/berperisa (flavoured water)

Adalah air mineral yang diberi tambahan aroma/perisa buah-buahan.



b. Minuman penyegar

Semua minuman siap saji , terbuat dari air dengan atau tanpa karbondioksida, perasa, pewarna, dan pemanis, serta tidak mengandung lebih dari 0,5% alkohol per liter. Selain itu, juga boleh ditambahkan mineral, vitamin, susu, gula, atau pemanis lainnya. Minuman penyegar terbagi dalam 2 macam, yaitu:

a) Refreshing drink

Refreshing drink adalah jenis minuman penyegar yang terbuat dari soda dan/atau sirup. Contohnya adalah orange squash, strawberry squash.

b) Tall drink

Tall drink adalah jenis minuman penyegar yang diberi tambahan susu, es krim, yoghurt atau krim.

c. Minuman isotonik

Minuman isotonik adalah minuman yang dirancang mempunyai tekanan osmotik yang sama dengan yang terdapat di sel tubuh kita, fungsinya sebagai pengganti/penambah cairan tubuh (ion). Biasanya minuman isotonik terdiri dari air, gula, dan garam, namun juga dapat ditambahkan kandungan mineral dan vitamin.

d. Minuman berenergi

Jenis minuman yang ditujukan untuk menambah energi seseorang yang meminumnya. Bagi beberapa kalangan, minuman energi diminum dengan tujuan untuk mencegah kantuk. Minuman berenergi ini mengandung air, gula, dan kafein.

e. Minuman perangsang/stimulant

Stimulant (Analeptics) atau minuman perangsang menghasilkan berbagai macam efek dengan meningkatkan aktivitas sistem saraf pusat dan perifer. Stimulan Banyak juga mampu memperbaiki suasana hati dan mengurangi kecemasan, dan beberapa bahkan dapat menyebabkan perasaan euforia.

f. Minuman bernutrisi/nourishing drink

Minuman bernutrisi adalah jenis minuman yang mengandung nutrisi, vitamin, dan zat menyehatkan lainnya untuk tubuh. Kandungan yang terdapat pada minuman tersebut bersifat alami.

RENCANA PELAKSANAAN PENGAJARAN (RPP)

MATA PELAJARAN :TATA HIDANG
KELAS : XI
KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA
TAHUN PELAJARAN :2016/2017

DEANDRA DERISA P.G

DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG
SMK NEGERI 3 MAGELANG
Jl. Piere Tendean No. 1 Telp. (0293) 362210 Magelang 56117

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Magelang
Kelas/Semester : XI/1
Mata Pelajaran : Tata Hidang
Materi Pokok : Pelayanan Makan dan Minum di Kamar (Room Service)
Alokasi Waktu : 5 x 45 menit (6x pertemuan)

A. KOMPETENSI INTI (KI) :

1. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
2. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. KOMPETENSI DASAR (KD) :

- 3.2 : Mengevaluasi layanan makan dan minum di kamar (Room Service)
4.2 : Melayani pesanan makan dan minum di kamar (Room Service)

C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI:

- 3.1 Mendeskripsikan layanan makan dan minum di kamar
3.2 Mengevaluasi layanan makan dan minum di kamar
4.1 Menyebutkan prosedur layanan makan dan minum di kamar
4.2 Melayani pesanan makan dan minum di kamar

D. TUJUAN PEMBELAJARAN:

Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik dapat:

1. Mendeskripsikan layanan makan dan minum di kamar
2. Mengevaluasi layanan makan dan minum di kamar
3. Menyebutkan prosedur layanan makan dan minum di kamar
4. Melayani pesanan makan dan minum di kamar.

E. MATERI PEMBELAJARAN:

1. Deskripsi layanan makan dan minum di kamar (Room Service)
2. Tujuan, Ciri, Struktur Organisasi, dan cara pemesanan/pelayanan makan dan minum di kamar (Room Service)
3. Video/Gambar tentang layanan makan dan minum di kamar.
4. Mengumpulkan data dengan cara:
 - a. Mengevaluasi layanan makan dan minum di kamar.
 - b. Melayani makan dan minum di kamar.

F. PENDEKATAN, MODEL, DAN METODE PEMBELAJARAN:

1. Pendekatan : Inquiry
2. Metode : Ceramah, Video Pembelajaran, Diskusi
3. Model Pembelajaran : Mind Mapping

G. SUMBER BELAJAR

Siegel, Simon dkk. 2000. Tata Hidangan dan Minuman. Departemen Pendidikan Nasional: Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar Dan Menengah, Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan.

H. KEGIATAN PEMBELAJARAN :

PERTEMUAN KE-1

1. Pendahuluan (15 menit)

- a. Guru mengucapkan salam dan membuka pelajaran.
- b. Guru mengecek kehadiran siswa.
- c. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.
- d. Guru menyampaikan pokok-pokok materi pembelajaran.

2. Inti

MENGAMATI (120 menit)

- a. Siswa memperhatikan penjelasan guru tentang deskripsi, tujuan ciri, dan struktur organisasi pelayanan makan dan minum dikamar.
- b. Siswa mengamati bagan struktur organisasi pelayanan makan dan minum dikamar beserta penjelasannya.

MENANYA (15 menit)

- a. Siswa diberikan kesempatan untuk bertanya deskripsi, tujuan ciri, dan struktur organisasi pelayanan makan dan minum dikamar.

MENGEKSPLORASI (45 menit)

- a. Siswa berdiskusi tentang tugas struktur organisasi pelayanan makan dan minum di kamar.
- b. Siswa mempresentasikan hasil diskusi didepan kelas.

3. Penutup (30 menit)

- a. Siswa dan guru menyimpulkan hasil pembelajaran yang telah dipelajari.
- b. Siswa merefleksi penguasaan materi dengan penugasan.
- c. Siswa saling memberikan umpan balik hasil evaluasi pembelajaran yang telah dicapai.
- d. Siswa menyepakati tugas yang diberikan oleh guru.
- e. Guru memberikan salam penutup.

PERTEMUAN KE-2

1. Pendahuluan (15 menit)

- a. Guru mengucapkan salam dan membuka pelajaran.
- b. Guru mengecek kehadiran siswa.

- c. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.
- d. Guru menyampaikan pokok-pokok materi pembelajaran.

2. Inti

MENGAMATI (120 menit)

- a. Siswa memperhatikan penjelasan guru tentang prosedur pemesanan dan pelayanan makan dan minum di kamar.
- b. Siswa mengamati video pembelajaran tentang pelayanan makan dan minum di kamar.

MENANYA (15 menit)

- a. Siswa diberikan kesempatan untuk bertanya tentang prosedur pemesanan dan pelayanan makan dan minum di kamar.

MENGEKSPLORASI (45 menit)

- a. Siswa berdiskusi tentang prosedur pelayanan makan dan minum di kamar.
- b. Siswa mempresentasikan hasil diskusi didepan kelas.
- c. Siswa mengevaluasi video pembelajaran pelayanan makan dan minum di kamar.

3. Penutup (30 menit)

- a. Siswa dan guru menyimpulkan hasil pembelajaran yang telah dipelajari.
- b. Siswa merefleksi penguasaan materi dengan penugasan.
- c. Siswa saling memberikan umpan balik hasil evaluasi pembelajaran yang telah dicapai.
- d. Siswa menyepakati tugas yang diberikan oleh guru.
- e. Guru memberikan salam penutup.

I. PENILAIAN PEMBELAJARAN, REMEDIAL, DAN PENGAYAAN

1. Teknik Penilaian dan Instrumen

PENILAIAN PEMBELAJARAN

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
KD 3.2 Mengevaluasi layanan makan minum di kamar	✓ Mendeskripsi kan layanan makan minum dikamar	1. Siswa dapat mendeskripsika n layanan makan dan minum dikamar	Tes Tertulis	1. Deskripsikan layanan makan dan minum dikamar.
	✓ Mengevaluasi prosedur layanan makan minum dikamar	2. Siswa dapat mengevaluasila yanan makan dan minum di kamar		2. Evaluasilah contoh video layanan makan dan mium di kamar

KD 4.2 Melayani makan dan minum di kamar	✓ Menyebutkan prosedur pemesanan/pelayanan makan dan minum di kamar ✓ Melayani makan dan minum di kamar	1. Siswa dapat menyebutkan prosedur pemesanan/pelayanan makan dan minum di kamar 2. Siswa dapat membuat melayani makan dan minum di kamar	Tes Praktek	1. Sebutkan prosedur makan dan minum di kamar 2. Lakukan pelayanan makan dan minum di kamar
---	--	--	----------------	--

INSTRUMEN PENILAIAN

IPK	KATEGORI			
	1	2	3	4
✓ Mengevaluasi layanan makan dan minum di kamar	Tidak dapat mengevaluasi layanan makan dan minum di kamar dengan tepat. Tidak memahami struktur layanan makan dan minum di kamar.	Tidak dapat mengevaluasi layanan makan dan minum di kamar dengan tepat tetapi mampu memahami strukturlayanan makan dan minum di kamar.	Dapat mengevaluasi layanan makan dan minum di kamar, tetapi kurang tepat.	Dapat mengevaluasi layanan makan dan minum di kamar lebih tepat.
✓ Melayani makan dan minum di kamar	Melayani makan dan minum di kamar tetapi tidak sesuai dengan prosedurlayanan makan dan minum di kamar.	Melayani makan dan minum di kamar tetapi belum sesuai dengan prosedurlayanan makan dan minum di kamar.	Melayani makan dan minum di kamar tetapi kurang sesuai dengan prosedur layanan makan dan minum di kamar.	Melayani makan dan minum di kamar dan sesuai dengan prosedurlayanan makan dan minum di kamar.

2. Kunci Jawaban Soal
Sesuaikan dengan soal.
3. Penskoran Jawaban dan Pengolahan Nilai
 - a. Nilai 4: Jika sesuai kunci jawaban dan ada pengembangan jawaban.
 - b. Nilai 3: Jika jawaban sesuai dengan kunci jawaban.
 - c. Nilai 2: Jika jawaban kurang sesuai dengan kunci jawaban.
 - d. Nilai 1: Jika jawaban tidak sesuai dengan kunci jawaban.

J. MEDIA DAN ALAT BELAJAR

1. Media
 - a. Buku Paket Tata Hidang
 - b. Gambar/foto
 - c. Video Pembelajaran
2. Alat
 - a. LCD & Proyektor
3. Bahan Materi
 - a. Power Point

PPL Mata Pelajaran,

Deandra Derisa P.G
11511241031

JADWAL PELAJARAN KELAS XI
TAHUN PELAJARAN 2015/2016

KELAS XI																														
S E N I N																														
J P KE-	APH1			APH 2			JB1			JB2			JB3			KCR			KCK			BSN1			BSN2			BSN3		
	Kode	kode	Kode	Kode	kode	Kode	Kode	kode	Kode	Kode	kode	Kode	Kode	kode	Kode	Kode	kode	Kode	Kode	kode	Kode	Kode	kode	Kode	Kode	kode	Kode	Kode		
	Peljr	guru	Ruang	Peljr	guru	Ruang	Peljr	guru	Ruang	Peljr	guru	Ruang	Peljr	guru	Ruang	Peljr	guru	Ruang	Peljr	guru	Ruang	Peljr	guru	Ruang	Peljr	guru	Ruang	Peljr	guru	Ruang
1	U P A C A R A																													
2	TG	A3	E1.5	POK	E1	E2.1	SJR	F7	E2.3	BI	X	B3.1	BIG	F18	B1.3	PK	C11	B3.4	MTK	F13	B3.3	PP	D11	B2.4	BIG	F3	A2.2	MTK	F1	B3.5
3	TG			POK		/LP	SJR			BI			BIG			PK			MTK			PP	D8		BIG			MTK		
4	TG			POK			PMI	B12	E1.2	BIG	F18	B3.1	MTK	F1	B1.3	BJW	G1	B3.4	PK	C11	B3.3	PP			BI	Y	A2.2	KWU	F20	B3.5
I S I R A H A T (30 MENIT)																														
5	TG			BI	X	E2.1	PMI	B7		BIG			MTK			BJW			PK			PP			BI			KWU		
6	SJR	F7	A2.4	BI			PMI			PKn	E6	B3.1	KWU	F21	B1.3	KWU	F20	B3.4	BI	Y	B3.3	PBI	D9	B2.4	SB	E15	A2.2	BIG	F3	B3.5
I S T I R A H A T (15 MENIT)																														
7	SJR			TG	A3	E1.5	PMI			PKn			KWU			KWU			BI			PBI	D14		SB			BIG		
8	BI	X	A2.4	TG			PMI			MTK	F1	B3.1	AGM	E8	B1.3	SJR	F7	B3.4	BJW	G1	B3.3	PBI			IPA	F12	A2.2	PKn	E6	B3.5
9	BI			TG			PMI			MTK			AGM			SJR			BJW			PBI			IPA			PKn		
10	PKn	E6	A2.4	TG			PMI			IPA	F19	B3.1	AGM			BI	Y	B3.4	IPA	F12	B3.3	PBI			POK	E1	A2.2	SB	E15	B3.5
11	PKn									IPA						BI			IPA			PBI			POK		/LP	SB		
12																								POK						
S E L A S A																														
J P KE-	APH1			APH 2			JB1			JB2			JB3			KCR			KCK			BSN1			BSN2			BSN3		
	Kode	kode	Kode	Kode	kode	Kode	Kode	kode	Kode	Kode	kode	Kode	Kode	kode	Kode	Kode	kode	Kode	Kode	kode	Kode	Kode	kode	Kode	Kode	kode	Kode	Kode	kode	Kode
	Peljr	guru	Ruang	Peljr	guru	Ruang	Peljr	guru	Ruang	Peljr	guru	Ruang	Peljr	guru	Ruang	Peljr	guru	Ruang	Peljr	guru	Ruang	Peljr	guru	Ruang	Peljr	guru	Ruang	Peljr	guru	Ruang
1	PK	A5	E1.4	TG	A3	E1.5	POK	E1	LP	KWU	F21	A2.5	TH	B1	E2.2	PPR	C1	D2.6	PBT	C4	D2.5	BI	Y	A2.2	MTK	F1	A2.4	AGM	E8	E2.3
2	PK			TG			POK			KWU			TH			PPR	C6		PBT	C10		BI			MTK			AGM		
3	KD	A6	E1.4	TG			POK			PMI	B3	E1.1	TH			PPR			PBT			BJW	G1	A2.2	PK	D5	A2.4	AGM		
4	KD			TG			BI	X	E2.3	PMI	B7		TH			PPR			PBT			BJW			PK			TIK	F10	B2.1
I S T I R A H A T (30 MENIT)																														
5	KD			PK	A5	E1.5	BI			PMI			TH			PPR			PWT	C4	D2.5	SB	E15	A2.2	BI	Y	A2.4	MTK	F1	A2.5
6	KD			PK			TH	B4	E2.2	PMI			TIK	F11	B2.1	PPR			PWT	C10		SB			BI			MTK		
I S T I R A H A T (15 MENIT)																														
7	TG	A3	E1.4	KD	A6	E1.5	TH			PMI			BI	Y	B1.3	KLR	C1	D2.6	PWT			IPA	F12	A2.2	AGM	E8	A2.4	SJR	F7	A2.5
8	TG			KD			TH			PMI			BI			KLR	C6		PWT			IPA			AGM			SJR		
9	TG			KD			TH			PMI			POK	E1	B1.3	KLR			PWT			DB	D3	A2.2	AGM			PK	D5	A2.5
10	TG			KD			TH			PMI			POK		/LP	KLR			PWT			DB			TIK	F10	B2.1	PK		
11													POK									DB								
12																														

[illegible][illegible]

J	APH1	APH 2	JB1	JB2	JB3	KCR	KCK	BSN1	BSN2	BSN3
---	------	-------	-----	-----	-----	-----	-----	------	------	------

[illegible]

JADWAL PELAJARAN

TAHUN PELAJARAN 2015/2016

KELAS X																														
S E N I N																														
J P KE-	APH1			APH 2			JB1			JB2			JB3			KCR			KCK			BSN1			BSN2			BSN3		
	Kode Peljr	kode guru	Kode Ruang	Kode Peljr	kode guru	Kode Ruang	Kode Peljr	kode guru	Kode Ruang	Kode Peljr	kode guru	Kode Ruang	Kode Peljr	kode guru	Kode Ruang	Kode Peljr	kode guru	Kode Ruang	Kode Peljr	kode guru	Kode Ruang	Kode Peljr	kode guru	Kode Ruang	Kode Peljr	kode guru	Kode Ruang	Kode Peljr	kode guru	Kode Ruang
1	U P A C A R A																													
2	SD	A7	B 2.2	POK	E5	C 3.3/	PBM	B10	E1.1	SD	B12	B2.1	TH	B4	E 2.2	DKR	C8	D.2.6	MTK	F2	C 3.2	DP	D6	D 1.3	KWU	F21	A 1.2	BI	Y	C 3.1
3	SD			POK		LP	PBM			SD			TH			DKR	C1		MTK			DP	D10		KWU		BI			
4	SD			POK			PBM			SD			TH			DKR			AGM	E8	C 3.2	DP			MTK	F2	A 1.2	BIW	G2	C 3.1
	(30 MENIT)																													
5	TG	A8	E 1.7	IPA	F12	C 3.3	BD	B3	E1.1	MTK	F13	E 2.3	TH			DKR			AGM			DP			MTK			BJW		
6	TG	A2		IPA			BD	B9		MTK			TH			DKR			AGM			DTM	D6	D 1.3	AGM	E2	A 1.2	BIG	F16	C 3.1
	(15 MENIT)																													
7	TG			PK	A7	B 2.2	BD			BK	H4	E 2.2	BIG	F15	E 2.3	BK	H2	C 2.4	DKR	C11	C 3.2	DTM	D13		AGM			BIG		
8	TG			PK			BD			TH	B8	E 2.2	BIG			KWU	F21	A 1.1	DKR	C8		DTM			AGM			MTK	F13	C 3.1
9	TG			SD	A7	B 2.2	BD			TH			AGM	E2	E 2.3	KWU			DKR			DTM			POK	E5	A 1.2/	MTK		
10	TG			SD			BD			TH			AGM			BJW	G2	A 1.1	DKR			DTM			POK		LP	SJR	F5	C 3.1
11	TG			SD			BD			TH			AGM			BJW			DKR			DTM			POK			SJR		
12	TG									TH									DKR			DTM								
S E L A S A																														
J P KE-	APH1			APH 2			JB1			JB2			JB3			KCR			KCK			BSN1			BSN2			BSN3		
	Kode Peljr	kode guru	Kode Ruang	Kode Peljr	kode guru	Kode Ruang	Kode Peljr	kode guru	Kode Ruang	Kode Peljr	kode guru	Kode Ruang	Kode Peljr	kode guru	Kode Ruang	Kode Peljr	kode guru	Kode Ruang	Kode Peljr	kode guru	Kode Ruang	Kode Peljr	kode guru	Kode Ruang	Kode Peljr	kode guru	Kode Ruang	Kode Peljr	kode guru	Kode Ruang
1	PK	A7	A 1.2	MTK	F13	E 1.7	BI	X	B 3.3	SHK	B9	C 3.3	SB	E16	B 3.2	SHK	C8	D 2.3	K	C7	C 3.2	POK	E5	B 3.4	DP	D9	D 1.3	PKn	E3	B 3.5
2	PK			MTK			BI			SHK			SB			SHK			K			POK			DP	D2		PKn		
3	SJR	F7	A 1.2	BI	E4	E 1.7	MTK	F6	B 3.3	PK	B12	C 3.3	PKn	E3	B 3.2	MTK	F2	D 2.3	PK	C11	C 3.2	POK			DP			MTK	F13	B 3.5
4	SJR			BI			MTK			PK			PKn			MTK			PK			AGM	E2	B 3.4	DP			MTK		
	(30 MENIT)																													
5	KWU	F21	A 1.2	TG	A8	E 1.7	PK	B12	B 3.3	BIG	F15	C 3.3	MTK	F3	B 3.2	PKn	E6	D 2.3	BJW	G2	C 3.2	AGM			DTM	D2	D 1.3	SD	D5	B 2.2
6	KWU			TG	A7		PK			BIG			MTK			PKn			BJW			AGM			DTM	D10		SD		
	(15 MENIT)																													
7	BI	E4	E 2.3	TG			BJW	G2	B 3.3	KWU	F21	A 1.2	PK	B13	B 3.2	PK	C11	D 2.3	PKn	E6	C 3.2	IPA	F19	B 3.4	DTM			SD		
8	BI			TG			BJW			KWU			PK			PK			PKn			IPA			DTM			BK	H3	B 3.5
9	AGM	E2	E 2.3	TG			SJR	F5	B 3.3	SB	E16	A 1.2	BI	X	B 3.2	AF	C8	D 2.3	POK	E5	C 3.2	BI	Y	B 3.4	DTM			IPA	F19	B 3.5
10	AGM			TG			SJR			SB			BI			AF			POK		/LP	BI			DTM			IPA		
11	AGM			TG			IPA	F19	B 3.3	BJW	G2	A 1.2	SHK	B6	B 3.2	AF			POK			SJR	F5	B 3.4	DTM			SB	E16	B 3.5
12				TG			IPA			BJW			SHK									SJR						SB		

K A M I S

J U M A T

[illegible]

PHOTO KEGIATAN BELAJAR MENGAJAR

