

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

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

Dosen Pembimbing PPL
Dr Marwanti,M.Pd



Disusun Oleh :
M. Hilmi Fathurrauf
NIM 13511244006

**PUSAT PENGEMBANGAN PPL & PKL
LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2016**

HALAMAN PENGESAHAN

Pengesahan laporan kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Magelang

Nama : M. Hilmi Fathurrauf
NIM : 13511244006
Prodi : Pendidikan Teknik Boga
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana
Fakultas : Teknik

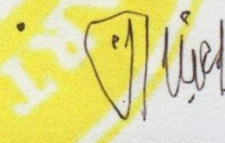
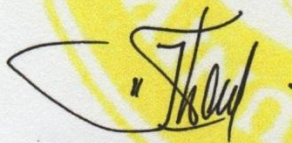
Telah melaksanakan kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 3 Magelang dari tanggal 15 Juli sampai 15 September 2016. Hasil kegiatan dalam naskah laporan ini

Yogyakarta, September 2016

Mengetahui,

Dosen Pembimbing

Guru Pembimbing

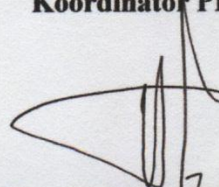


Dra. Marwanti, M.Pd
NIP. 19570313 1983 2 001

Siti Nurjanah, S.Pd
NIP. 19701212 200701 2 030

Kepala Sekolah
SMK N 3 Magelang

Koordinator PPL



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

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

LAPORAN INDIVIDU
PRAKTEK PENGALAMAN KERJA (PPL)
SMK NEGERI 3 MAGELANG
TAHUN 2016

Disusun Oleh :
M. Hilmi Fathurrauf
NIM 13511244006

ABSTRAK

Program pengalaman lapangan merupakan salah satu kegiatan yang wajib dilaksanakan oleh mahasiswa FKIP (Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan) UNY semester VII untuk mencapai gelar sarjana pendidikan. Mencakup latihan mengajar secara terbimbing, terpadu, maupun tugas – tugas keguruan dan kependidikan lain untuk memenuhi persyaratan profesi kependidikan.

Program pegalaman lapangan yang dilaksanakan mahasiswa di sekolah sebenarnya bukan kegiatan pengabdian pada sekolah yang bersangkutan, tapi PPL adalah kegiatan kependidikan untuk meningkatkan dan memperdalam ketrampilan mahasiswa yang terkait dengan praktik mengajar dan praktik persekolahan. Dengan demikian kegiatan PPL harus lebih menekankan ketrampilan mahasiswa dalam bidang keguruan, baik itu kegiatan belajar mengajar maupun kegiatan manajemen sekolah lainnya.

Dalam pelaksanaannya mahasiswa dibimbing oleh Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) dari UNY, Koordinator PPL dan Guru Pamong yang telah ditunjuk oleh Kepala Sekolah dengan dasar kesesuaian mata pelajaran dan pengalaman mengajar. Sehingga diharapkan melalui Program Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 3 Magelang mampu membentuk sepuluh kompetensi yang dipersyaratkan untuk menjadi guru yang professional.

Secara umum pelaksanaan program-program yang telah di susun dapat dikatakan terlaksana dengan baik dan lancar, walaupun terdapat sedikit hambatan. Namun hambatan tersebut dapat diatasi setelah dilaksanakan evaluasi. Setelah kegiatan PPL ini selesai diharapkan mahasiswa dapat menjadi 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 2015/2016.
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.Par, 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 Siti Nurjanah S.Pd, sebagai 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 2016 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

M. Hilmi Fathurrauf

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL i

HALAMAN PENGESAHAN ii

ABSTRAK iii

KATA PENGANTAR iv

DAFTAR ISI vi

DAFTAR GAMBAR vii

DAFTAR TABEL viii

DAFTAR LAMPIRAN ix

BAB I. PENDAHULUAN

 A. Latar Belakang 1

 B. Analisis Situasi 2

 C. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL 13

BAB II. PERSIAPAN PELAKSANAAN DAN EVALUASI HASIL

 A. Persiapan 16

 B. Pelaksanaan 18

 C. Evaluasi 22

BAB III. PENUTUP

 A. Simpulan 24

 B. Saran 24

DAFTAR PUSTAKA 27

LAMPIRAN 28

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Peta SMK Negeri 3 Magelang 4

Gambar 2. Struktur Organisasi SMK Negeri 3 Magelang..... 7

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Fasilitas sekolah 9

Tabel 2. Pembagian waktu pelajaran SMK Negeri 3 Magelang 10

Tabel 2. Daftar jumlah guru dan karyawan di SMK N 3 Magelang 11

Tabel 4. Kegiatan PPL..... 14

DAFTAR LAMPIRAN

1. Kalender akademik
2. Matriks kegiatan
3. Catatan mingguan
4. Program Tahunan
5. Program Semester
6. Silabus
7. RPP
8. Handout
9. Soal
10. Analisis nilai
11. Dokumentasi

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 profesional. 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 15 September 2016.

B. ANALISIS SITUASI

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 Skretaris 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.

1. Data Sekolah

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. Par
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 nomenklatur SMKTA, SMKK Negeri Magelang berubah Menjadi SMK Negeri 3 Magelang.

4. Lokasi Sekolah

SMK N 3 Magelang yang berlokasi di Jl. Pierre 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 lainya 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 Negeri 3 Magelang

5. Program Keahlian SMK N 3 Magelang

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 APH : Kelas X sebanyak 2 kelas
Kelas XI sebanyak 2 kelas
Kelas XII sebanyak 2 kelas

6. Visi dan Misi SMK N 3 Magelang

Visi SMK N 3 Magelang

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

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 9001:20
- Meningkatkan kualitas tenaga pendidik dan kependidikan yang professional
- 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

Tujuan SMK N 3 Magelang

- Menyiapkan tamatan yang memiliki kometensi 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 profesional.
- Menyiapkan masyarakat yang memiliki kualitas / kompetensi melalui kegiatan Career Center, PKH dan sebagainya.

7. Nilai – nilai SMK N 3 Magelang

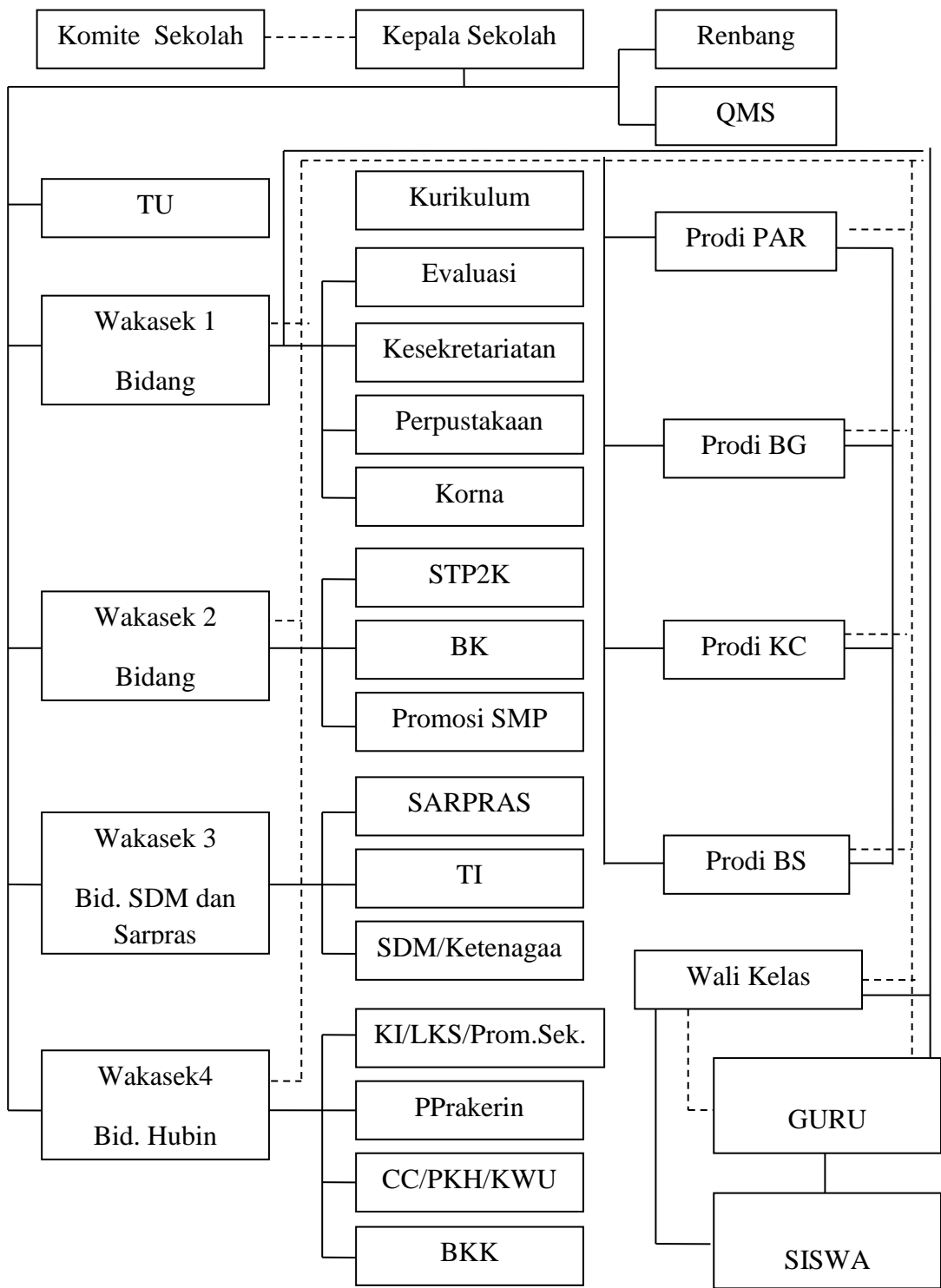
- a. Komitmen.** Kesepakatan untuk melaksanakan tugas dengan konsisten , responsiel, akuntabel dan kredibel
- b. Kebersamaan.** Menentukan tujuan , memecahkan masalah, membagi dan menyelesaikan tugas, mencapai dan menikmati hasil bersama.
- c. Kreatif dan inovatif.** Menciptakan, menemukan dan merealisasikan 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

- Penyelenggarakan 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

SMK N 3 Magelang yang berlokasi di Jl. Pierre tendean No.1 Magelang mempunyai letak yang strategis. Terletak dipusat kotamagelang 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. Piere Tendea dengan tampak muka layaknya sekolah pada umumnya sedang satunya menghadap ke jl. Pahlawan dalam bentuk hotel atau dengan nama “Hotel Citra”.

a. Keadaan gedung sekolah

- 1) Luas tanah : 21.20 m
- 2) Luas bangunan :
- 3) Luas halaman upacara :
- 4) Luas lapangan upacara :
- 5) Status tanah : Milik Negara
- 6) Sifat bangunan : Permanen

b. Keadaan fasilitas sekolah

Tabel 1.Fasilitas Sekolah

No	Jenis Ruangan	Jumlah	Luas(m2)	Keterangan
1	Ruang Teori	32	1794	Kondisi baik dilengkapi LCD, Proyektor dan Sound
2	Ruang Menggambar	1	126	Kondisi Baik
3	Ruang Lab	1	254	Kondisi Baik
4	Ruang Praktik	23	2,26	Kondisi Baik
5	Ruang Kepsek	1	64	Kondisi Baik
6	Ruang Kantor	1	138	Kondisi Baik
7	Ruang Bp	1	28	Kondisi Baik
8	Ruang Perpustakaan	1	192	Kondisi Baik
9	Ruang Guru	1	238	Kondisi Baik
10	Ruang UKS	1	28	Kondisi Baik
11	Ruang Ibadah	1	80	Kondisi Baik
12	Ruang Osis	1	28	Kondisi Baik
13	Ruang Koperasi	2	20	Kondisi Baik
14	Ruang Kantin	3	207	Kondisi Baik
15	Gudang	26	409	Kondisi Baik
16	Aula	1	716	Kondisi Baik
17	Ruang Komputer	1	50	Kondisi Baik
18	Hotel Room	1	85,6	Kondisi Baik
19	Hotel Mini	1	80	Kondisi Baik
20	Restoran	2	100	Kondisi Baik
21	Sanggar	1	54	Kondisi Baik
22	Lobby	1	60	Kondisi Baik

11. Keadaan Non fisik

SMK Negeri 3 Magelang mempunyai 126 guru dan karyawan dan jumlah siswa sekitar 1000 anak. Kegiatan belajar mengajar di SMK Negeri 4

Yogyakarta terbagi menjadi dua waktu pelajaran yaitu waktu pelajaran jika ada upacara atau apel dan waktu pelajaran jika tidak ada upacara atau apel. Pembagian jam pelajaran yang ada di SMK Negeri 3 Magelang dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 2. Pembagian Waktu Pelajaran SMK Negeri 3 Magelang

WAKTU PELAJARAN		
Jam Ke	Senin s.dJumat Tidak Upacara	Senin s.d Jumat Upacara
1	07.00 - 07.45	UPACARA
2	07.45 - 08.30	07.45 - 08.30
3	08.30 - 09.15	08.30 - 09.15
4	09.15 – 10.00	09.15 – 10.00
	ISTIRAHAT (30')	ISTIRAHAT (30')
5	10.30 – 11.15	10.30 – 11.15
6	11.15 – 12.00	11.15 – 12.00
	ISTIRAHAT (15')	ISTIRAHAT (15')
7	12.15 – 13.00	12.15 – 13.00
8	13.00 – 13.45	13.00 – 13.45
9	13.45 – 14.30	13.45 – 14.30
10	14.30 – 15.15	14.30 – 15.15
11	15.15 – 16.00	15.15 – 16.00
12	16.00 – 16.45	16.00 – 16.45

Kegiatan pembelajaran dimulai pukul 07.00 tepat, jika tidak ada upacara kegiatan pembelajaran diawali dengan membaca doa dan literature yaitu membaca buku yang dibawa siswa dari rumah selama 15 menit pertama kemudian dilanjutkan jam pelajaran berikutnya.

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 3. Daftar jumlah guru dan karyawan di SMK N 3 Magelang.

No	Jurusan	Jumlah	PNS	Non PNS	L	P
1	APH	6	6	-	-	6
2	Tata Boga	15	13	2	-	15
3	Tata Kecantikan	11	10	1	-	11
4	Normatif	14	14	-	-	14
5	Adaptif	21	19	2	10	11
6	BK	5	5	-	2	3
8	Tata Usaha	20	13	7	12	8
9	Unit Produksi	8	-	8	-	8
10	Guru Luar	4	4	-	-	4
	Jumlah	124	102	22	35	89

13. Tata Tertib

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

14. Kegiatan Ekstrakurikuler Sekolah

- Kegiatan Intra Kurikuler
Kegiatan intra kurikuler yang ada di SMK Negeri 3 Magelang adalah OSIS (Organisasi Siswa Intra Sekolah).
- 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 music
5. *Modelling*

15. Model Manajemen Sekolah

a. 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.

b. 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.

c. 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.

d. 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.

e. 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.

C. PERUMUSAN PROGRAM DAN RANCANGAN KEGIATAN

PPL

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

Tabel 4. Kegiatan PPL

No	Nama Kegiatan	Waktu Pelaksanaan	Personalia	Tempat
1	Pembekalan PPL		Tim	
2	Penerjunan Mahasiswa		DPL	UNY
3	Pelaksanaan PPL	15 Juli 2016 - 15 September 2016		SMK Negeri 3 Magelang
4	Pembimbingan Mahasiswa dengan DPL	15 Juli 2016 - 15 September 2016	DPL	SMK Negeri 3 Magelang
5	Monitoring Tim		DPL	SMK Negeri 3 Magelang
6	Penarikan Mahasiswa	9 September 2016	DPL, Koordinator PPL, Guru Pembimbing dan mahasiswa	SMK Negeri 3 Magelang
7	Evaluasi dengan ketua kelompok	9 September 2016	Tim & Mahasiswa	SMK Negeri 3 Magelang
8	Evaluasi dengan DPL dan dilanjutkan dengan penyerahan nilai	10 – 14 September 2016	DPL & Mahasiswa	SMK Negeri 3 Magelang
9	Penyusunan laporan akhir	15 september 2016 s/d 29 september 2016	Mahasiswa	SMK Negeri 3 Magelang

Adapun penyusunan program dan rencana kegiatan PPL adalah sebagai berikut:

- a. Persiapan Mengajar
Persiapan mengajar diantaranya meliputi:
 - 1) Penyusunan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran) yang sudah dikonsultasikan dengan guru pembimbing
 - 2) Menyiapkan media yang akan digunakan untuk praktik mengajar
 - 3) Menyiapkan bahan ajar sebagai acuan materi
- b. Praktik Mengajar
Praktik mengajar diantaranya meliputi:

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

c. Evaluasi Pembelajaran

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

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

BAB II

PERSIAPAN PELAKSANAAN DAN 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 11 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. Pembekalan PPL

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

3. Observasi Lingkungan SMK N 3 Magelang

Observasi lingkungan di SMK N 3 Magelang dilakukan pada tanggal 4 April 2016 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.

4. 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 15 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 lainyang mendukung
8. Penyusunan Laporan

1. Observasi

Dalam rancangan kerja PPL yang telah disebutkan diatas, pelaksanaan dimulai dari tanggal 15 Juli 2016 – 15 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 muali 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 di ajarkan 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 di evaluasi dan mendapat revisi.

3. Jadwal Kegiatan Mengajar

Kegiatan praktik mengajar mahasiwa dilakukan di kelas X Jasa Boga 1 dan XI Jasa Boga 3. Mata pelajaran yang diberikan adalah Sanitasi, Hygiene dan Kesleamatan Kerja untuk kelas X Jasa Boga 1 dan Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia untuk kelas XI Jasa Boga 3. Jadwal kegiatan praktik mengajar mahasiswa dijelaskan pada tabel di bawah ini:

Tabel 4. Jadwal Praktik Mengajar

No	Hari/Tanggal	Kelas	Jam Pelajaran
1.	Kamis, 21 Juli 2016	X JASA BOGA 1	1-2
2.	Rabu, 27 Juli 2016	XI JASA BOGA 3	3-9
3.	Kamis, 28 Juli 2016	X JASA BOGA 1	1-2
4.	Rabu, 3 Agustus 2016	XI JASA BOGA 3	3-9
5.	Kamis, 4 Agustus 2016	X JASA BOGA 1	1-2
6.	Rabu, 10 Agustus 2016	XI JASA BOGA 3	3-9
7.	Kamis, 11 Agustus 2016	X JASA BOGA 1	1-2
8.	Kamis, 18 Agustus 2016	X JASA BOGA 1	1-2
9.	Rabu, 24 Agustus 2016	XI JASA BOGA 3	3-9
10.	Kamis, 25 Agustus 2016	X JASA BOGA 1	1-2
11.	Rabu, 31 Agustus 2016	XI JASA BOGA 3	3-9
12.	Kamis,1 September 2016	X JASA BOGA 1	1-2
13.	Selasa, 6 September 2016	XI JASA BOGA 3	3-9

4. 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 Rabu pertemuan di kelas XI JB 3 mata pelajaran Pengolahan dan Pewnyajian Makanan Indonesia, dan hari Kamis di kelas X JB 1 dengan mata pelajaran Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja. Tetapi ketika tidak ada jam mengajar, mahasiswa PPL diminta untuk menjaga ruang guru piket KBM ataupun membantu unit produksi.

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.

5. Bimbingan PPL

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

a. Pemberian feedback oleh guru pembimbing

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

b. Bimbingan dengan DPL PPL.

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

6. Ujian PPL

Ujian PPL dilaksanakan pada hari Selasa tanggal 6 September 2016 pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia kelas XI JB 1. Pelaksanaan ujian dilaksanakan hanya sekali dan dinilai oleh guru mata pelajaran, dan Guru Pembimbing.

7. 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. Mahasiswa membantu dalam unit produksi selama 5 hari jam kerja penuh yaitu hari Senin, Selasa, Rabu, Kamis dan Jumat dikarenakan adanya serangkaian acara yang terjadi pada hari tersebut.

8. 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.

9. 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. EVALUASI HASIL

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 III

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 datang.
- 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

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	3 10 17 24 31	6 13 20 27	4 11 18 25	2 9 16 23 30
SENIN	4 11 18 25	1 8 15 22 29	5 12 19 26	4 11 18 25	1 8 15 22 29	5 12 19 26	3 10 17 24 31
SELASA	5 12 19 26	2 9 16 23 30	6 13 20 27	5 12 19 26	2 9 16 23 30	6 13 20 27	4 11 18 25
RABU	6 13 20 27	3 10 17 24 31	7 14 21 28	6 13 20 27	3 10 17 24	7 14 21 28	5 12 19 26
KAMIS	7 14 21 28	4 11 18 25	1 8 15 22 29	7 14 21 28	4 11 18 25	8 15 22 29	6 13 20 27
JUMAT	1 8 15 22 29	5 12 19 26	2 9 16 23 30	8 15 22 29	5 12 19 26	9 16 23 30	7 14 21 28
SABTU	2 9 16 23 30	6 13 20 27	3 10 17 24			3 10 17 24 31	
	Ulah 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	4 11 18 25	2 9 16 23/30	
SENIN	6 13 20 27	6 13 20 27	3 10 17 24	8 15 22 29	5 12 19 26	3 10 17 24/31	
SELASA	7 14 21 28	7 14 21 28	4 11 18 25	9 16 23 30	6 13 20 27	4 11 18 25	
RABU	8 15 22 29	8 15 22 29	5 12 19 26	10 17 24 31	7 14 21 28	5 12 19 26	
KAMIS	9 16 23 30	9 16 23 30	6 13 20 27	11 18 25	8 15 22 29	6 13 20 27	
JUMAT	10 17 24 31	10 17 24 31	7 14 21 28	12 19 26	9 16 23 30	7 14 21 28	
SABTU	11 18 25	11 18 25	8 15 22 29	13 20 27	10 17 24 31	8 15 22 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		Ujian Praktik Mapel	Magelang, 1 Juli 2016 Kepala Sekolah Mila Yustiana, S.Pd. M.MPar. NIP.19710830 199503 2 001	
	Penerimaan pesdik 2016/2017		Libur Ramadhan		Ulangan Tengah Semester		
	Libur Hari Minggu		Libur Hari Raya Idul Fitri		Ujian sekolah		
	Libur Hari Besar Keagamaan		Kegiatan Tengah Semester		Ujian Nasional SMK (utama)		
	Ujian Nasional Susulan		Libur Semester gasal		Penyerahan Buku Raport		
	Waktu Pembelajaran Efektif		Ujian Praktek Kejuruan		Libur Semester Genap/Libur Besar		
	Ulangan Akhir semester		PRAUN		Ulangan Kenaikan Kelas		

FO1
Kelompok Mahasiswa


Nama Mahasiswa : M Hilmi Fathurrauf
NIM : 13511244006
FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/Pend. Teknik Boga
Dosen Pembimbing : Dr. Marwanti, M.Pd
NIP :

[illegible]

Dosen Pembimbing Lapangan



Dr. Marwanti, M.Pd
NIP. 19570313 1983 2 001

Mahasiswa,

m. Hilmi Fathurrauf
NIM: 13511244006

Nama Sekolah : SMK N 3 Magelang Alamat : Jl. Piere Tendean No. 1 , Magelang Guru Pembimbing PPL : Siti Nurjanah, S. Pd Teknik/PTBB/Pend. Teknik Boga : Dr. Marwanti, M.Pd	Nama Mahasiswa : M. Hilmi Fathurrauf No. Mahasiswa : 13511244006 FAK/JUR/PRODI : Dosen Pembimbing PPL
--	--

No	Hari / tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1		Penyerahan Mahasiswa PPL ke SMK N 3 Magelang	Menyerahkan mahasiswa PPL untuk menerima tugas dari pihak sekolah	-	-
2		Observasi Sekolah	Mendapatkan informasi terbaru tentang sekolah.	-	-
3	Selasa, 5 April 2016	Observasi Kelas	Melakukan observasi di kelas untuk melihat proses pembelajaran di sekolah	-	-
4		Konsultasi dengan guru pembimbing terkait dengan pelaksanaan pembelajaran	Menanyakan tentang Mata Pelajaran yang akan di ampu	Jadwal di sekolah belum pasti, masih berubah-ubah	Menunggu jadwal yang sudah pasti
5		Pembagian mata pelajaran yang sudah pasti dengan guru pembimbing	Mendapatkan mata PMI dan Sanitasi Hygiene	-	-
6	Senin, 18 Juli 2016	Membuat administrasi pembelajaran (Prota dan Prosem)	Prota dan Prosem sudah tersusun.	-	-
7	Selasa, 19 Juli 2016	Konsultasi Prota Prosem pada Guru Pembimbing	Revisi prota prosem yang belum sesuai format.	-	-

8	Rabu, 20 Juli 2016	Membuat RPP, Hand Out, dan Power Point Mata Pelajaran PMI dan SHK KD 1 (Pertemuan 1)	RPP, Hand Out, dan Power Point Mata Pelajaran PMI dan SHK KD 1 sudah tersusun	-	-
9	Kamis, 21 Juli 2016	Mengajar teori kelas X Jasa Boga 1 mata pelajaran SHK KD 1 (Pertemuan 1)	Menyampaikan materi pembelajaran KD 1 dengan baik	Masih sedikit kaku dalam mengajar	Mencoba tenang dan memahami kondisi kelas
10	Jumat, 22 Juli 2016	Merevisi perangkat pembelajaran SHK dan PMI yang belum sesuai.	Perangkat pembelajaran telah tersusun dan sesuai format.		
11	Senin, 25 Juli 2016	Membuat RPP, Hand Out, dan Power Point Mata Pelajaran PMI KD 2 (Pertemuan 2)	RPP, Hand Out, dan Power Point Mata Pelajaran PMI dan PMI KD 2 sudah tersusun	-	-
12	Selasa, 26 Juli 2016	Membuat RPP, Hand Out, dan Power Point Mata Pelajaran SHK KD 2 (Pertemuan 2)	RPP, Hand Out, dan Power Point Mata Pelajaran PMI dan SHK KD 2 sudah tersusun	-	-
13	Rabu, 27 Juli 2016	Mengajar teori kelas XI Jasa Boga 3 mata pelajaran PMI KD 1 (Pertemuan 1)	Menyampaikan materi pembelajaran KD 1 dengan baik	Masih sedikit kaku dalam mengajar	Mencoba tenang dan memahami kondisi kelas
14	Kamis, 28 Juli 2016	Mengajar teori kelas X Jasa Boga 1 mata pelajaran SHK KD 2 (Pertemuan 2)	Menyampaikan materi pembelajaran KD 2 dengan baik	Sudah mulai nyaman dalam mengajar	-
15	Jumat, 29 Juli 2016	Konsultasi perangkat pembelajaran SHK dan PMI	Merevisi perangkat pembelajaran yang belum sesuai		
16	Senin, 1 Agustus 2016	Membuat RPP, Hand Out, dan Power Point Mata Pelajaran PMI KD 3 (Pertemuan 3)	RPP, Hand Out, dan Power Point Mata Pelajaran PMI dan PMI KD 3 sudah tersusun	-	-
17	Selasa, 2 Agustus 2016	Membuat RPP, Hand Out, dan Power Point Mata Pelajaran SHK KD 2 (Pertemuan 3)	RPP, Hand Out, dan Power Point Mata Pelajaran PMI dan SHK KD 2 sudah tersusun	-	-
18	Rabu, 3 Agustus 2016	Mengajar teori kelas XI Jasa Boga 3 mata	Menyampaikan materi pembelajaran KD 2 dengan	Sudah mulai nyaman	-

		pelajaran PMI KD 2 (Pertemuan 2)	baik	dalam mengajar	
19	Kamis, 4 Agustus 2016	Mengajar teori kelas X Jasa Boga 1 mata pelajaran SHK KD 2 (Pertemuan 3)	Menyampaikan materi pembelajaran KD 2 dengan baik	Beberapa siswa mengobrol	Menegur siswa agar tidak mengobrol
20	Jumat, 5 Agustus 2016	Konsultasi perangkat pembelajaran PMI dan SHK	Merevisi perangkat pembelajaran yang belum sesuai dan melengkapinya		
21	Senin, 8 Agustus 2016	Membuat RPP, Hand Out, dan Power Point Mata Pelajaran PMI KD 4 (Pertemuan 4)	RPP, Hand Out, dan Power Point Mata Pelajaran PMI dan PMI KD 4 sudah tersusun	-	-
22	Selasa, 9 Agustus 2016	Membuat RPP, Hand Out, dan Power Point Mata Pelajaran SHK KD 2 (Pertemuan 4)	RPP, Hand Out, dan Power Point Mata Pelajaran PMI dan SHK KD 2 sudah tersusun	-	-
23	Rabu, 10 Agustus 2016	Mengajar teori kelas XI Jasa Boga 3 mata pelajaran PMI KD 3 (Pertemuan 3)	Menyampaikan materi pembelajaran KD 3 dengan baik	Beberapa siswa mengobrol saat guru mengajar	Menegur siswa agar tidak mengobrol
24	Kamis, 11 Agustus 2016	Mengajar teori kelas X Jasa Boga 1 mata pelajaran SHK KD 2 (Pertemuan 4)	Menyampaikan materi pembelajaran KD 2 dengan baik	-	-
25	Jumat, 5 Agustus 2016	Konsultasi perangkat pembelajaran PMI dan SHK	Melengkapi perangkat pembelajaran yang masih kurang	-	-
	Senin, 8 Agustus 2016	Membuat RPP, Hand Out, dan Power Point Mata Pelajaran PMI KD 5 (Pertemuan 5)	RPP, Hand Out, dan Power Point Mata Pelajaran PMI dan PMI KD 5 sudah tersusun	-	-
	Selasa, 9 Agustus 2016	Membuat RPP, Hand Out, dan Power Point Mata Pelajaran SHK KD 3 (Pertemuan 5)	RPP, Hand Out, dan Power Point Mata Pelajaran PMI dan SHK KD 2 sudah tersusun	-	-
27	Kamis, 18 Agustus 2016	Mengajar teori kelas X Jasa Boga 1 mata pelajaran SHK KD 3 (Pertemuan 5)	Menyampaikan materi pembelajaran KD 3 dengan baik	Beberapa siswa mengobrol sat guru	Menegur siswa agar tidak mengobrol

				mengajar	
28	Jumat, 19 Agustus 2016	Konsultasi perangkat pembelajaran PMI dan SHK	Melengkapi perangkat pembelajaran yang masih kurang	-	-
29	Senin, 22 Agustus 2016	Membuat RPP, Hand Out, dan Power Point Mata Pelajaran SHK KD 4, 5, 6, 7, 8 (Pertemuan 5)	RPP, Hand Out, dan Power Point Mata Pelajaran SHK KD 4, 5, 6, 7, 8 sudah tersusun	Beberapa siswa yang tidak masuk belum ulangan	Siswa yang belum ulangan akan menyusul dipertemuan berikutnya
30	Selasa, 23 Agustus 2016	Membuat RPP, Hand Out, dan Power Point Mata Pelajaran SHK KD 3 (Pertemuan 6)	RPP, Hand Out, dan Power Point Mata Pelajaran PMI dan SHK KD 3 sudah tersusun	-	-
	Rabu, 24 Agustus 2016	Mengajar praktek kelas XI Jasa Boga 3 mata pelajaran PMI KD 2 (Pertemuan 4)	Melakukan praktek PMI KD 2 dengan baik	-	-
	Kamis, 25 Agustus 2016	Mengajar teori kelas X Jasa Boga 1 mata pelajaran SHK KD 3 (Pertemuan 6)	Menyampaikan materi pembelajaran KD 3 dengan baik, dan melakukan ulangan	Banyak siswa yang kesulitan mengerjakan soal ulangan	Melakukan perbaikan di minggu berikutnya
	Senin, 22 Agustus 2016	Membuat Soal untuk UTS SHK yaitu KD 1, KD 2, KD 3	Soal untuk UTS SHK yaitu KD 1, KD 2, KD 3 sudah tersusun	-	-
	Selasa, 23 Agustus 2016	Membuat RPP, Hand Out, dan Power Point Mata Pelajaran SHK KD 3 (Pertemuan 7)	RPP, Hand Out, dan Power Point Mata Pelajaran PMI dan SHK KD 3 sudah tersusun	-	-
	Rabu, 31 Agustus 2016	Mengajar teori kelas XI Jasa Boga 3 mata pelajaran PMI KD 5 (Pertemuan 5)	Menyampaikan materi pembelajaran KD 5 dengan baik	Beberapa siswa mengantuk saat guru mengajar	Melakukan ice breaking agar siswa semangat kembali
	Kamis, 1 Agustus 2016	Mengajar teori kelas X Jasa Boga 1 mata pelajaran SHK KD 3 (Pertemuan 7)	Menyampaikan materi pembelajaran KD 3 dengan baik, dan melakukan perbaikan	-	-

31	Jumat, 2 September 2016	Membuat RPP, Hand Out, dan Power Point Mata Pelajaran PMI KD 4 pada pertemuan ke 6 (Ujian PPL)	Membuat perangkat pembelajaran untuk mengajar PMI KD MULOK pertemuan ke 6.	-	-
32	Selasa, 6 September 2016	-Mengajar teori kelas XI Jasa Boga 2 mata pelajaran PMI KD MULOK pada pertemuan ke 6 (Ujian PPL) -Menyampaikan evaluasi secara lisan	-Melakukan praktek dengan baik -Mengetahui tingkat pengetahuan dan keaktifan sebagian siswa di kelas.	-	-

Magelang, September 2016

Mengetahui/Menyetujui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Dr. Marwanti, M.Pd
NIP. 19570313 1983 2 001

Guru Pembimbing Lapangan



Siti Nurjanah, S.Pd
NIP. 19701212 200701 2 030

Mahasiswa,



M. Hilmi Fathurrauf
NIM. 13511244006

DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 MAGELANG

BIDANG STUDI KEAHLIAN SENI, KERAJINAN DAN PARIWISATA

PROGRAM TAHUNAN

MATA PELAJARAN	: SANITASI, HYGIENE DAN KESELAMATAN KERJA
PROGRAM STUDI KEAHLIAN	: TATA BOGA
PAKET KEAHLIAN	: JASA BOGA
KELAS / SEMESTER	: X / 1
TAHUN PELAJARAN	: 2016/ 2017

PERHITUNGAN ALOKASI WAKTU

Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja
Tingkat : X Jasa Boga
Tahun Pelajaran : 2016/2017

SEMESTER GANJIL

- 1 Jumlah jam program diklat dalam satu semester
$$16 \times 2 \text{ jam} = 36 \text{ jam}$$
- 2 Jumlah jam mata pelajaran untuk kegiatan non tatap muka
 - a. Ulangan Harian : 2 jam
 - b. Cadangan : 2 jam
 - c. Ulangan Umum : 2 jam
 - Jumlah 6 jam
- 3 Jumlah jam mata pelajaran untuk kegiatan tatap muka
$$36 - 6 \text{ jam} = 30 \text{ jam}$$
- 4 Jumlah 30 jam mata pelajaran tersebut untuk 5 Kompetensi Dasar

ANALISA HARI EFEKTIF

Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja
 Bidang Keahlian : Tata Boga
 Paket Keahlian : Jasa Boga
 Kelas : X
 Tahun Pelajaran : 2016/2017

SEMESTER GANJIL

No.	Bulan	Hari dan Tanggal						Hari Efektif
		Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu	
1	Juli				21,28			2
2	Agustus				4,11,18,25			4
3	September				1,8			2
4	Oktober				6,13,20,27			4
5	November				3,17			2
6	Desember				8,15			2
	Jumlah							16

PROGRAM SEMESTER

Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja
Bidang Keahlian : Tata Boga
Paket Keahlian : Jasa Boga
Kelas : X
Tahun Pelajaran : 2016/2017

No.	JENIS KEGIATAN	SASARAN	ALOKASI WAKTU	KETERANGAN
1.	Program persiapan mengajar	Membuat administrasi mengajar (RPP, dll)	diluar jam pelajaran	Pelaksanaan PPL selama 2 bulan menyelesaikan 5 KD
2.	Penyelesaian bahan kajian	RPP	30	
3.	Ulangan Harian	Soal Ulangan Harian	2	
4.	Ulangan Umum	Soal Ulangan Umum	2	
5.	Cadangan		2	
	Jumlah		36	

PROGRAM PEMBELAJARAN
SMK NEGERI 3 MAGELANG
TAHUN PELAJARAN 2016/2017

Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja
Bidang Studi Keahlian : Tata Boga
Paket Keahlian : Jasa boga

Tingkat : X
Semester : 1

No	Kompetensi Dasar	Alokasi Waktu	Diberikan pada bulan/Minggu ke																													
			Juli					Agustus					September					Oktober					November					Desember				
			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
3.1	Mendiskripsikan peranan, ruang lingkup dan menerapkan prosedur hygiene dan sanitasi bidang makanan	1 TM																														
3.2	Mendeskripsikan jenis-jenis, struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme di bidang makanan	1 TM																														
3.3	Menganalisis resiko hygiene terkait kerusakan makanan	1 TM																														
3.4	Memahami bakteri penyebab keracunan makanan	1 TM																														
3.5	Menerapkan personal hygiene bidang makanan	1 TM																														
3.6	Menerapkan peraturan hygiene dapur	1 TM																														
3.7	Penyediaan air bersih	1 TM																														
3.8	Memahami bahan pengotor, bahan pembersih, dan bahan saniter	1 TM																														

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMK

Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja

Kelas /Semester : X/ 1 dan 2

Kompetensi Inti:

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI 3 : 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

KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja 2.2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan	<ul style="list-style-type: none"> Hygiene dan sanitasi makanan Menilai Penerapan Hygiene dan sanitasi makanan 	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel yang berkaitan dengan hygiene dan sanitasi makanan Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, peran, ruang lingkup, persyaratan hygiene dan sanitasi makanan; serta hubungan antara aspek hygiene dan 	Observasi <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi Portofolio	2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar Referensi / bahan ajar /artikel Lembar kasus

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja 3.1. Mendeskripsikan peranan, ruang lingkup dan persyaratan hygiene dan sanitasi bidang makanan 4.1. Menilai penerapan hygiene perorangan (personal hygiene) di dapur dan ruang pelayanan makanan		sanitasi makanan dengan masalah keracunan makanan. Mengumpulkan Data: <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang hygiene dan sanitasi makanan Melakukan penilaian penerapan hygiene dan sanitasi saat praktik atau menggunakan film/lembar kasus Mengasosiasi : <ul style="list-style-type: none"> Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok Menyimpulkan hasil analisis data Mengkomunikasikan : <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan analisis Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan analisis 	<ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok Hasil penilaian penerapan hygiene dan sanitasi makanan Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses berlangsung		
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja	<ul style="list-style-type: none"> Mikroorganisme Penanganan makanan 	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel yang berkaitan dengan mikroorganisme terkait dengan makanan 	Observasi <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, 	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar Referensi / bahan ajar /artikel Lembar kasus

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan</p> <p>2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja</p>		<p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, peran, jenis, struktur ; perkembangbiakan, serta hubungan antara mikroorganisme dengan penyakit yang disebabkan oleh makanan. <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang mikroorganisme terkait dengan makanan Melakukan penanganan makanan untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan (sterilisasi, sanitasi dll) dan mencatat kejadian yang dapat dijadikan sumber data untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok dan praktik penanganan makanan Menyimpulkan hasil analisis data <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan analisis Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan analisis 	<p>praktik dan presentasi</p> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses berlangsung</p> <p>Tes Kinerja</p> <p>Melakukan penanganan makanan</p>		
3.2. Mendeskripsikan jenis-jenis , struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme					
4.2. Melakukan penanganan makanan untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan					
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui		Mengamati :	Observasi		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan</p> <p>2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja</p> <p>3.3. Menganalisis resiko hygiene (keracunan dan kerusakan makanan) di tempat kerja</p> <p>4.3. Menilai kerusakan makanan</p>	Resiko hygiene makanan (keracunan dan kerusakan makanan)	<ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel yang berkaitan dengan Resiko hygiene makanan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, ciri-ciri, penyebab kerusakan , cara pencegahan resiko hygiene serta hubungan antara resiko hygiene dengan perkembangan usaha <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang resiko hygiene makanan Menganalisis resiko hygiene makanan berdasarkan lembar tugas Menilai kerusakan makanan berdasarkan lembar kasus <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok dan tugas kelompok Menyimpulkan hasil analisis data <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan lembar tugas Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan lembar tugas 	<ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, praktik dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses berlangsung</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar Referensi / bahan ajar /artikel Lembar kasus Lembar tugas

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja</p> <p>3.4. Memahami mikroorganisme penyebab keracunan makanan</p> <p>4.4. Menyimpulkan faktor penyebab keracunan makanan</p>	<p>Mikroorganisme penyebab Keracunan Makanan</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel tentang Mikroorganisme penyebab Keracunan makanan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, struktur dan pertumbuhan, cara menginfeksi (masa inkubasi), jenis toksin, cara pencegahan keracunan makanan, serta hubungan antara keracunan makanan dengan mikroorganisme penyebab keracunan makanan <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang Mikroorganisme penyebab Keracunan makanan Kerja kelompok untuk menentukan mikroorganisme penyebab keracunan makanan berdasarkan kasus yang diberikan guru <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok dan tugas kelompok Menyimpulkan hasil analisis data 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, praktik dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses</p>	2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar Referensi / bahan ajar /artikel Lembar kasus

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		Mengkomunikasikan : <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan lembar tugas Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan lembar tugas 	berlangsung		
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja 2.2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja 3.5. Memahami bahan pembersih dan bahan saniterr 4.5. Merencanakan kebutuhan bahan pembersih dan bahan saniter	Bahan pembersih dan bahan saniter	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel tentang bahan pembersih dan bahan saniter Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, fungsi, cara kerja, daya kerja, perbedaan noda dan kotoran, cara menyiapkan bahan pembersih dan bahan saniter makanan, serta apakah ada saling pengaruh antara bahan pembersih dan bahan saniter dan apakah ada pengaruh jenis noda dan kotoran dengan penggunaan bahan pembersih dan saniter Mengumpulkan Data: <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang bahan pembersih dan bahan saniter Kerja kelompok untuk merencanakan kebutuhan bahan pembersih dan bahan saniter berdasarkan kasus yang diberikan Mengasosiasi :	Observasi <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, praktik dan presentasi Portofolio <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar Referensi / bahan ajar /artikel Lembar kasus

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<ul style="list-style-type: none"> Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok dan tugas kelompok Menyimpulkan hasil analisis data <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan lembar tugas Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan lembar tugas 	pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses berlangsung		
<p>1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan</p> <p>2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja</p> <p>3.6. Memahami cara membersihkan dan mensanitasi peralatan dan ruang</p> <p>4.2. Membersihkan dan mensanitasi peralatan dan ruang kerja</p>	Pembersihan dan sanitasi ruang dan peralatan	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel tentang pembersihan dan sanitasi ruang dan peralatan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, macam-macam cara membersihkan dan sanitasi, fungsi, jadwal pembersihan dan sanitasi, cara pemilihan, prosedur pembersih dan bahan alat dan ruang, , serta apakah ada perbedaan efektifitas diantara bahan pembersih dan saniter <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang pembersihan dan sanitasi peralatan dan ruang Melakukan praktik pembersihan dan sanitasi peralatan dan ruang kerja serta mencatat 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, praktik dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p>	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar Referensi / bahan ajar /artikel Lembar kasus

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>kejadian yang dapat digunakan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</p> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok dan tugas kelompok Menyimpulkan hasil analisis data <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik 	<p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses berlangsung</p> <p>Tes kinerja/unjuk kerja</p> <p>Melakukan pembersihan dan sanitasi ruang dan alat</p>		
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan</p>	<p>Keselamatan kerja (keselamatan dan kecelakaan kerja; api dan kebakaran; dan alat pelindung kerja)</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel tentang Keselamatan kerja dan kejadian kecelakaan kerja <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, macam-macam, fungsi, penyebab, cara pencegahan, cara penanganan kebakaran serta apakah penggunaan alat 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, praktik dan presentasi <p>Portofolio</p>	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar Referensi / bahan ajar /artikel

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja		<p>pelindung kerja dapat mengurangi terjadinya kecelakaan kerja</p> <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang keselamatan kerja Melakukan identifikasi resiko bahaya di area kerja <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok dan tugas kelompok Menyimpulkan hasil analisis data <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil identifikasi Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil identifikasi 	<ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses berlangsung</p>		
3.7. Menjelaskan keselamatan kerja meliputi keselamatan dan kecelakaan kerja; api dan kebakaran; dan alat pelindung kerja					
4.7. Melakukan identifikasi resiko bahaya untuk mengurangi resiko bahaya (kecelakaan kerja).					
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> Kesehatan kerja (persyaratan 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel tentang kesehatan kerja dan penyakit 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat 	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar Referensi / bahan
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja 2.2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan 2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja	ruang dan alat kerja dan penyakit akibat kerja) <ul style="list-style-type: none">Penilaian kesehatan area kerja	akibat kerja Menanya : <ul style="list-style-type: none">Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, fungsi, penyakit akibat kerja , cara pencegahan, serta apakah cara kerja dan lingkungan kerja akan mempengaruhi kesehatan seseorang Mengumpulkan Data: <ul style="list-style-type: none">Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang kesehatan kerjaMelakukan penilaian area kerja berdasarkan persyaratan ruang dan alat kerja Mengasosiasi : <ul style="list-style-type: none">Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok dan tugas kelompok penilaian ruang kerjaMenyimpulkan hasil analisis data Mengkomunikasikan : <ul style="list-style-type: none">Membuat laporan hasil diskusi dan hasil penilaian aarea kerjaMempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil penilaian area kerja	berdiskusi, praktik dan presentasi Portofolio <ul style="list-style-type: none">Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses berlangsung		ajar /artikel
3.8. Mendeskripsikan kesehatan kerja meliputi persyaratan ruang dan alat kerja dan penyakit akibat kerja					
4.8. Menilai kesehatan area kerja					



PEMERINTAH KOTA MAGELANG
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 3 MAGELANG
Jl. P. Tendean No. 1 Magelang Telp. 362210



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMK N 3 Magelang
Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene, dan Keselamatan Kerja
Kelas/Semester : X / 1
Alokasi Waktu : 2 x 45 menit

A. Kompetensi Inti

- KI 3. Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- KI 4. 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

- 3.1 Mendeskripsikan peranan, ruang lingkup dan menerapkan prosedur sanitasi hygiene bidang makanan.

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Mendeskripsikan pengertian sanitasi dan hygiene bidang makanan
2. Menjelaskan peran dan ruang lingkup sanitasi hygiene di bidang makanan
3. Menjelaskan hubungan antara sanitasi dan hygiene di bidang makanan terkait dengan kelangsungan industry makanan.

D. Tujuan Pembelajaran

Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat :

1. Mendeskripsikan pengertian sanitasi dan hygiene bidang makanan
2. Menjelaskan peran dan ruang lingkup sanitasi hygiene di bidang makanan
3. Menjelaskan hubungan antara sanitasi dan hygiene di bidang makanan terkait dengan kelangsungan industry makanan

E. Materi Pembelajaran

- Pengertian, peran, serta ruang lingkup sanitasi dan hygiene bidang makanan
- Hubungan antara sanitasi dan hygiene di bidang makanan terkait dengan kelangsungan industry makanan

F. Pendekatan, Model dan Metode

1. Pendekatan : *scientific learning*
2. Model/strategi : *problem solving*

3. Metode : Ceramah, diskusi, tanya jawab dan penugasan

G. Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan Kesatu:*)

a. Pendahuluan/Kegiatan Awal (15 menit)

- 1) Guru menyiapkan peserta didik secara psikis dan fisik untuk mengikuti proses pembelajaran, dengan cara menciptakan suasana kelas yang kondusif dengan menunjuk salah satu peserta didik memimpin doa, memeriksa kehadiran peserta didik, kebersihan dan kerapian kelas
- 2) Guru memberikan apersepsi, dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan yang mengaitkan pengetahuan sebelumnya dengan materi yang akan dipelajari
- 3) Guru menyampaikan tujuan dan kompetensi yang harus dikuasai para peserta didik. Guru harus juga mengingatkan kepada peserta didik bahwa di dalam pembelajaran ini menekankan kebermaknaan pencapaian tujuan dan kompetensi, bukan hafalan
- 4) Guru menyampaikan konsep tentang pengertian, peran, serta ruang lingkup sanitasi dan hygiene bidang makanan

b. Kegiatan Inti kesatu (60 menit)

Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan problem solving, dengan langkah-langkah sebagai berikut:

1) Mengamati

- Guru memaparkan powerpoint pada siswa tentang pengertian, peran, serta ruang lingkup sanitasi dan hygiene bidang makanan
- Siswa memperhatikan powerpoint yang dipaparkan guru
- Guru menunjukan pada siswa sebuah kasus tentang area pengolahan makanan
- Siswa memperhatikan kasus yang ditunjukkan guru dan menyelesaikan masalahnya

2) Menanya

- Guru menugaskan siswa menganalisis peristiwa tersebut dan mendiskusikan pendapatnya tentang peristiwa tersebut.
- Siswa berkelompok berdiskusi membahas permasalahan.
- Peserta didik membuat pertanyaan tentang apa yang belum diketahui dan apa yang ingin diketahui lebih lanjut tentang mengapa terjadi, apa penyebabnya dan bagaimana cara mengatasinya

3) Mengumpulkan informasi

- Guru menugaskan siswa mencari jawaban bagaimana cara mencegah agar tidak terjadi peristiwa tersebut dan mengingatkan pentingnya sikap kerja sama, toleransi dalam melaksanakan diskusi kelompok
- Siswa mencari informasi yang berkaitan dengan peran, serta ruang lingkup sanitasi dan hygiene bidang makanan
- Siswa memverifikasi data yang dapat digunakan untuk mencari faktor penyebab.
- Selama kegiatan peserta didik, Guru memantau aktifitas peserta didik.
- Guru melakukan penilaian proses

4) Menalar

- Guru meminta siswa menyimpulkan hasil diskusi
- Siswa mengolah dan menyimpulkan hasil diskusi

5) Mengkomunikasikan

- Siswa mempresentasikan hasil diskusi . Kelompok lain memberi masukan dan pertanyaan.
- Siswa melakukan analisis proses yang dilakukan
- Siswa memperbaiki laporan hasil diskusi

- Siswa memperbaiki hasil presentasi dan membuat kesimpulan

c. Penutup (15 menit)

- 1) Peserta didik bersama-sama guru membuat rangkuman/simpulan pelajaran
- 2) Peserta didik melakukan penilaian dan/atau refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan secara konsisten dan terprogram
- 3) Peserta didik diberikan penugasan sebagai penguatan dan pemantapan
- 4) Sebagai refleksi, guru membimbing peserta didik untuk membuat kesimpulan tentang pelajaran yang baru saja berlangsung serta menanyakan kepada peserta didik apa manfaat yang diperoleh setelah mempelajari peran dan ruang lingkup sanitasi, hygiene dan keselamatan kerja
- 5) Menginformasikan rencana kegiatan pembelajaran untuk pertemuan yang akan datang tentang jenis-jenis, struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme di bidang makanan

H. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

1. Instrumen dan Teknik Penilaian

KD	Teknik Penilaian	Instrumen
3.1 Mendeskripsikan peranan, ruang lingkup dan menerapkan prosedur sanitasi hygiene bidang makanan.	1. Presentasi	1. Modul

2. Analisis Hasil Penilaian

Penskoran Jawaban dan Pengolahan Nilai

1. Nilai 4 : jika jawaban sesuai dan ada pengembangan jawaban
2. Nilai 3 : jika jawaban sesuai kunci namun kurang tepat
3. Nilai 2 : jika jawaban kurang sesuai dengan kunci jawaban
4. Nilai 1 : jika jawaban tidak sesuai dengan kunci jawaban

Pengolahan Nilai

IPK	No Soal	Skor Penilaian 1
1.	1	3
2.	2	3
3.	3	3
4.	4	3
Jumlah		

Nilai
 Nilai perolehan KD
 pegetahuan : rerata dari
 nilai IPK
 $(12/16) * 100 = 80$

3. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

KD	Teknik Penilaian	Pengayaan
3.1. Mendeskripsikan peranan, ruang lingkup dan menerapkan prosedur sanitasi hygiene bidang makanan.	1. Diberi pertanyaan lisan	1. Menyempurnakan file presentasi sesuai arahan guru

I. Media, Alat, Bahan, dan Sumber Belajar

1. Media

- Powerpoint
2. Alat
- Modul pembelajaran
 - LCD
 - Komputer/laptop
3. Bahan
4. Sumber Belajar
- Buku Sanitasi, hygiene dan Keselamatan Kerja
 - Internet

Mengetahui,
Guru Pembimbing



Siti Nurjanah, S.Pd.
NIP. 19701212 200701 2 030

Magelang, Juli 2016

Guru Mata Pelajaran



M. Hilmi Fathuraauf
NIM. 13511244006



PEMERINTAH KOTA MAGELANG
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 3 MAGELANG
Jl. P. Tendean No. 1 Magelang Telp. 362210



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMK N 3 Magelang
Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene, dan Keselamatan Kerja
Kelas/Semester : X / 1
Alokasi Waktu : 4 x 45 menit

J. Kompetensi Inti

- KI 3. Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- KI 4. 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

K. Kompetensi Dasar

- 3.2 Mendeskripsikan jenis – jenis, struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme di bidang makanan

L. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Mendeskripsikan pengertian mikroorganisme dibidang makanan
2. Menjelaskan peran dan jenis mikroorganisme dibidang makanan
3. Menjelaskan struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme dibidang makanan
4. Menjelaskan hubungan antara mikroorganisme dengan penyakit yang disebabkan oleh makanan.

M. Tujuan Pembelajaran

Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat :

1. Mendeskripsikan pengertian mikroorganisme dibidang makanan
2. Menjelaskan peran dan jenis mikroorganisme dibidang makanan
3. Menjelaskan struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme dibidang makanan
4. Menjelaskan hubungan antara mikroorganisme dengan penyakit yang disebabkan oleh makanan.

N. Materi Pembelajaran

- Pengertian, peran, dan jenis mikroorganisme dibidang makanan
- Struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme dibidang makanan
- Hubungan antara mikroorganisme dengan penyakit yang disebabkan oleh makanan

O. Pendekatan, Model dan Metode

1. Pendekatan : *scientific learning*
2. Model/strategi : *problem solving*
3. Metode : Ceramah, diskusi, tanya jawab dan penugasan

P. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan Kesatu:*)

d. Pendahuluan/Kegiatan Awal (15 menit)

- 1) Guru menyiapkan peserta didik secara psikis dan fisik untuk mengikuti proses pembelajaran, dengan cara menciptakan suasana kelas yang kondusif dengan menunjuk salah satu peserta didik memimpin doa, memeriksa kehadiran peserta didik, kebersihan dan kerapian kelas
- 2) Guru memberikan apersepsi, dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan yang mengaitkan pengetahuan sebelumnya dengan materi yang akan dipelajari
- 3) Guru menyampaikan tujuan dan kompetensi yang harus dikuasai para peserta didik. Guru harus juga mengingatkan kepada peserta didik bahwa di dalam pembelajaran ini menekankan kebermaknaan pencapaian tujuan dan kompetensi, bukan hafalan
- 4) Guru menyampaikan konsep tentang pengertian, jenis – jenis, struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme di bidang makanan

e. Kegiatan Inti kesatu (60 menit)

Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan problem solving, dengan langkah-langkah sebagai berikut:

6) Mengamati

- Guru memaparkan powerpoint pada siswa tentang pengertian, jenis – jenis, struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme di bidang makanan yaitu protozoa, virus, dan kapang.
- Siswa memperhatikan powerpoint yang dipaparkan guru
- Guru menunjukan pada siswa tentang struktur virus
- Siswa memerhatikankannya dan mencari informasi tentang proses reproduksi virus

7) Menanya

- Guru menugaskan siswa menganalisis dan mendiskusikan pendapatnya tentang peristiwa tersebut.
- Siswa berkelompok berdiskusi membahas permasalahan.
- Peserta didik membuat pertanyaan tentang apa yang belum diketahui dan apa yang ingin diketahui lebih lanjut tentang mengapa terjadi, apa penyebabnya dan bagaimana cara mengatasinya.

8) Mengumpulkan informasi

- Guru menugaskan siswa mencari jawaban tentang proses reproduksi virus dan mengingatkan pentingnya sikap kerja sama, toleransi dalam melaksanakan diskusi kelompok
- Siswa mencari informasi yang berkaitan dengan proses reproduksi virus
- Siswa memverifikasi data yang dapat digunakan untuk mencari faktor penyebab.
- Selama kegiatan peserta didik, guru memantau aktifitas peserta didik.
- Guru melakukan penilaian proses

9) Menalar

- Guru meminta siswa menyimpulkan hasil diskusi
- Siswa mengolah dan menyimpulkan hasil diskusi

10) Mengkomunikasikan

- Siswa mempresentasikan hasil diskusi . Kelompok lain memberi masukan dan pertanyaan.

- Siswa melakukan analisis proses yang dilakukan
 - Siswa memperbaiki laporan hasil diskusi
 - Siswa memperbaiki hasil presentasi dan membuat kesimpulan
- f. Penutup (15 menit)
- 6) Peserta didik bersama-sama guru membuat rangkuman/simpulan pelajaran
 - 7) Peserta didik melakukan penilaian dan/atau refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan secara konsisten dan terprogram
 - 8) Peserta didik diberikan penugasan sebagai penguatan dan pemantapan
 - 9) Sebagai refleksi, guru membimbing peserta didik untuk membuat kesimpulan tentang pelajaran yang baru saja berlangsung serta menanyakan kepada peserta didik apa manfaat yang diperoleh setelah mempelajari jenis-jenis, struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme di bidang makanan
 - 10) Menginformasikan rencana kegiatan pembelajaran untuk pertemuan yang akan datang tentang pengertian, jenis – jenis, struktur dan perkembangbiakan ragi dan bakteri

Pertemuan Kedua:*)

a. Pendahuluan/Kegiatan Awal (15 menit)

1. Guru menyiapkan peserta didik secara psikis dan fisik untuk mengikuti proses pembelajaran, dengan cara menciptakan suasana kelas yang kondusif dengan menunjuk salah satu peserta didik memimpin doa, memeriksa kehadiran peserta didik, kebersihan dan kerapian kelas
2. Guru memberikan apersepsi, dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan yang mengaitkan pengetahuan sebelumnya dengan materi yang akan dipelajari
3. Guru menyampaikan tujuan dan kompetensi yang harus dikuasai para peserta didik. Guru harus juga mengingatkan kepada peserta didik bahwa di dalam pembelajaran ini menekankan kebermaknaan pencapaian tujuan dan kompetensi, bukan hafalan
4. Guru menyampaikan konsep tentang pengertian, jenis – jenis, struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme di bidang makanan

b. Kegiatan Inti kedua (60 menit)

Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan problem solving, dengan langkah-langkah sebagai berikut:

1. Mengamati

- Guru memaparkan powerpoint pada siswa tentang pengertian, jenis – jenis, struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme di bidang makanan yaitu ragi, dan bakteri.
- Siswa memperhatikan powerpoint yang dipaparkan guru
- Guru menunjukan pada siswa sebuah kasus tentang roti yang rusak karena bakteri
- Siswa memperhatikan kasus yang ditunjukkan guru dan menyelesaikan masalahnya

2. Menanya

2. Guru menugaskan siswa menganalisis peristiwa tersebut dan mendiskusikan pendapatnya tentang peristiwa tersebut.
3. Siswa berkelompok berdiskusi membahas permasalahan.
4. Peserta didik membuat pertanyaan tentang apa yang belum diketahui dan apa yang ingin diketahui lebih lanjut tentang mengapa terjadi, apa penyebabnya dan bagaimana cara mengatasinya

1. Mengumpulkan informasi

5. Guru menugaskan siswa mencari jawaban bagaimana cara mencegah agar tidak terjadi peristiwa tersebut dan mengingatkan pentingnya sikap kerja sama, toleransi dalam melaksanakan diskusi kelompok
6. Siswa mencari informasi yang berkaitan dengan factor yang mempengaruhi perkembangan bakteri

7. Siswa memverifikasi data yang dapat digunakan untuk mencari faktor penyebab.
8. Selama kegiatan peserta didik, Guru memantau aktifitas peserta didik.
9. Guru melakukan penilaian proses
2. Menalar
 10. Guru meminta siswa menyimpulkan hasil diskusi
 11. Siswa mengolah dan menyimpulkan hasil diskusi
- 5) Mengkomunikasikan
 12. Siswa mempresentasikan hasil diskusi. Kelompok lain memberi masukan dan pertanyaan.
 13. Siswa melakukan analisis proses yang dilakukan
 14. Siswa memperbaiki laporan hasil diskusi
 15. Siswa memperbaiki hasil presentasi dan membuat kesimpulan
- c. Penutup (15 menit)
 - 11) Peserta didik bersama-sama guru membuat rangkuman/simpulan pelajaran
 - 12) Peserta didik melakukan penilaian dan/atau refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan secara konsisten dan terprogram
 - 13) Peserta didik diberikan penugasan sebagai penguatan dan pemantapan
 - 14) Sebagai refleksi, guru membimbing peserta didik untuk membuat kesimpulan tentang pelajaran yang baru saja berlangsung serta menanyakan kepada peserta didik apa manfaat yang diperoleh setelah mempelajari jenis-jenis, struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme di bidang makanan yaitu ragi dan bakteri.
 - 15) Menginformasikan rencana kegiatan pembelajaran untuk pertemuan yang akan datang tentang menganalisis resiko hygiene terkait kerusakan makanan

8. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

4. Instrumen dan Teknik Penilaian

KD	Teknik Penilaian	Instrumen
3.2. Mendeskripsikan jenis – jenis, struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme di bidang makanan	2. Presentasi	1. handout

5. Analisis Hasil Penilaian

Penskoran Jawaban dan Pengolahan Nilai

1. Nilai 4 : jika jawaban sesuai dan ada pengembangan jawaban
2. Nilai 3 : jika jawaban sesuai kunci namun kurang tepat
3. Nilai 2 : jika jawaban kurang sesuai dengan kunci jawaban
4. Nilai 1 : jika jawaban tidak sesuai dengan kunci jawaban

Pengolahan Nilai

IPK	No Soal	Skor Penilaian 1
1.	1	3
2.	2	3
3.	3	3
4.	4	3
Jumlah		

Nilai
 Nilai perolehan KD
 pengetahuan : rerata dari
 nilai IPK
 $(12/16) * 100 = 80$

6. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

KD	Teknik Penilaian	Pengayaan
3.2 Mendeskripsikan jenis – jenis, struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme di bidang makanan	2. Diberi pertanyaan lisan	2. Menyempurnakan file presentasi sesuai arahan guru

9. Media, Alat, Bahan, dan Sumber Belajar

- a. Media
 - Powerpoint
- b. Alat
 - Modul pembelajaran
 - LCD
 - Komputer/laptop
- c. Bahan
- d. Sumber Belajar
 - Buku Sanitasi, hygiene dan Keselamatan Kerja
 - Internet

Mengetahui,
Guru Pembimbing



Siti Nurjanah, S.Pd.
NIP. 19701212 200701 2 030

Magelang, Juli 2016

Guru Mata Pelajaran



M. Hilmi Fathuraauf
NIM. 13511244006



PEMERINTAH KOTA MAGELANG
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 3 MAGELANG
Jl. P. Tendean No. 1 Magelang Telp. 362210



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMK N 3 Magelang
Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene, dan Keselamatan Kerja
Kelas/Semester : X / 1
Alokasi Waktu : 4 x 45 menit

Q. Kompetensi Inti

- KI 3. Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- KI 4. 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

R. Kompetensi Dasar

3.3 Menganalisis resiko hygiene terkait kerusakan makanan

S. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Mendeskripsikan pengertian kerusakan makanan
2. Menjelaskan jenis – jenis kerusakan makanan
3. Menjelaskan ciri – ciri kerusakan makanan
4. Menjelaskan penyebab dan cara pencegahan kerusakan makanan
5. Menjelaskan hubungan antara resiko hygiene dengan perkembangan usaha

T. Tujuan Pembelajaran

Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat :

1. Mendeskripsikan pengertian kerusakan makanan
2. Menjelaskan jenis – jenis kerusakan makanan
3. Menjelaskan ciri – ciri kerusakan makanan
4. Menjelaskan penyebab dan cara pencegahan kerusakan makanan
5. Menjelaskan hubungan antara resiko hygiene (kerusakan makanan) dengan perkembangan usaha

U. Materi Pembelajaran

- Pengertian, jenis – jenis dan ciri – ciri kerusakan makanan
- Penyebab dan pencegahan kerusakan makanan

- Hubungan antara resiko hygiene (kerusakan makanan) dengan perkembangan usaha

V. Pendekatan, Model dan Metode

1. Pendekatan : *scientific learning*
2. Model/strategi : *ceramah dan diskusi*
3. Metode : Ceramah, diskusi, tanya jawab dan penugasan

W. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan Kesatu:*)

g. Pendahuluan/Kegiatan Awal (15 menit)

- 1) Guru menyiapkan peserta didik secara psikis dan fisik untuk mengikuti proses pembelajaran, dengan cara menciptakan suasana kelas yang kondusif dengan menunjuk salah satu peserta didik memimpin doa, memeriksa kehadiran peserta didik, kebersihan dan kerapian kelas
- 2) Guru memberikan apersepsi, dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan yang mengaitkan pengetahuan sebelumnya dengan materi yang akan dipelajari
- 3) Guru menyampaikan tujuan dan kompetensi yang harus dikuasai para peserta didik. Guru harus juga mengingatkan kepada peserta didik bahwa di dalam pembelajaran ini menekankan kebermanaknaan pencapaian tujuan dan kompetensi, bukan hafalan
- 4) Guru menyampaikan konsep tentang resiko hygiene terkait kerusakan makanan

h. Kegiatan Inti kesatu (60 menit)

Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan ceramah dan diskusi, dengan langkah-langkah sebagai berikut:

11) Mengamati

- Guru memaparkan powerpoint pada siswa tentang pengertian, jenis – jenis, dan ciri – ciri resiko hygiene terkait kerusakan makanan
- Siswa memperhatikan powerpoint yang dipaparkan guru
- Guru menunjukan pada siswa tentang kasus kerusakan pada makanan
- Siswa memperhatikannya dan mencari informasi tentang pengertian, jenis – jenis, dan ciri – ciri resiko hygiene terkait kerusakan makanan

12) Menanya

- Guru menugaskan siswa menganalisis dan mendiskusikan pendapatnya tentang peristiwa tersebut.
- Siswa berkelompok berdiskusi membahas permasalahan.
- Peserta didik membuat pertanyaan tentang apa yang belum diketahui dan apa yang ingin diketahui lebih lanjut tentang mengapa terjadi, apa penyebabnya dan bagaimana cara mengatasinya.

13) Mengumpulkan informasi

- Guru menugaskan siswa mencari jawaban tentang kerusakan pada makanan dan mengingatkan pentingnya sikap kerja sama, toleransi dalam melaksanakan diskusi kelompok
- Siswa mencari informasi yang berkaitan dengan resiko hygiene
- Siswa memverifikasi data yang dapat digunakan untuk mencari faktor penyebab.
- Selama kegiatan peserta didik, guru memantau aktifitas peserta didik.
- Guru melakukan penilaian proses

14) Menalar

- Guru meminta siswa menyimpulkan hasil diskusi
- Siswa mengolah dan menyimpulkan hasil diskusi

15) Mengkomunikasikan

- Siswa mempresentasikan hasil diskusi . Kelompok lain memberi masukan dan

pertanyaan.

- Siswa melakukan analisis proses yang dilakukan
- Siswa memperbaiki laporan hasil diskusi
- Siswa memperbaiki hasil presentasi dan membuat kesimpulan

i. Penutup (15 menit)

- 16) Peserta didik bersama-sama guru membuat rangkuman/simpulan pelajaran
- 17) Peserta didik melakukan penilaian dan/atau refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan secara konsisten dan terprogram
- 18) Peserta didik diberikan penugasan sebagai penguatan dan pementapan
- 19) Sebagai refleksi, guru membimbing peserta didik untuk membuat kesimpulan tentang pelajaran yang baru saja berlangsung serta menanyakan kepada peserta didik apa manfaat yang diperoleh setelah mempelajari tentang pengertian, jenis – jenis, dan ciri – ciri resiko hygiene terkait kerusakan makanan
- 20) Menginformasikan rencana kegiatan pembelajaran untuk pertemuan yang akan datang tentang penyebab dan cara pencegahan kerusakan makanan serta hubungannya dengan perkembangan usaha

Pertemuan Kedua:*)

a. Pendahuluan/Kegiatan Awal (15 menit)

1. Guru menyiapkan peserta didik secara psikis dan fisik untuk mengikuti proses pembelajaran, dengan cara menciptakan suasana kelas yang kondusif dengan menunjuk salah satu peserta didik memimpin doa, memeriksa kehadiran peserta didik, kebersihan dan kerapian kelas
2. Guru memberikan apersepsi, dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan yang mengaitkan pengetahuan sebelumnya dengan materi yang akan dipelajari
3. Guru menyampaikan tujuan dan kompetensi yang harus dikuasai para peserta didik. Guru harus juga mengingatkan kepada peserta didik bahwa di dalam pembelajaran ini menekankan kebermaknaan pencapaian tujuan dan kompetensi, bukan hafalan
4. Guru menyampaikan konsep tentang resiko hygiene terkait kerusakan makanan

b. Kegiatan Inti kedua (60 menit)

Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan ceramah dan diskusi, dengan langkah-langkah sebagai berikut:

1. Mengamati

- Guru memaparkan powerpoint pada siswa tentang penyebab dan cara pencegahan kerusakan makanan serta hubungannya dengan perkembangan usaha
- Siswa memperhatikan powerpoint yang dipaparkan guru
- Guru menunjukan pada siswa sebuah kasus tentang roti yang rusak karena bakteri
- Siswa memperhatikan kasus yang ditunjukkan guru dan menyelesaikan masalahnya

2. Menanya

16. Guru menugaskan siswa menganalisis peristiwa tersebut dan mendiskusikan pendapatnya tentang peristiwa tersebut.
17. Siswa berkelompok berdiskusi membahas permasalahan.
18. Peserta didik membuat pertanyaan tentang apa yang belum diketahui dan apa yang ingin diketahui lebih lanjut tentang mengapa terjadi, apa penyebabnya dan bagaimana cara mengatasinya

1. Mengumpulkan informasi

19. Guru menugaskan siswa mencari jawaban bagaimana cara mencegah agar tidak terjadi peristiwa tersebut dan mengingatkan pentingnya sikap kerja sama, toleransi dalam melaksanakan diskusi kelompok
20. Siswa mencari informasi yang berkaitan dengan penyebab dan cara pencegahan kerusakan makanan serta hubungannya dengan perkembangan usaha

21. Siswa memverifikasi data yang dapat digunakan untuk mencari faktor penyebab.
22. Selama kegiatan peserta didik, Guru memantau aktifitas peserta didik.
23. Guru melakukan penilaian proses
2. Menalar
 24. Guru meminta siswa menyimpulkan hasil diskusi
 25. Siswa mengolah dan menyimpulkan hasil diskusi
- 5) Mengkomunikasikan
 26. Siswa mempresentasikan hasil diskusi. Kelompok lain memberi masukan dan pertanyaan.
 27. Siswa melakukan analisis proses yang dilakukan
 28. Siswa memperbaiki laporan hasil diskusi
 29. Siswa memperbaiki hasil presentasi dan membuat kesimpulan
- d. Penutup (15 menit)
 - 21) Peserta didik bersama-sama guru membuat rangkuman/simpulan pelajaran
 - 22) Peserta didik melakukan penilaian dan/atau refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan secara konsisten dan terprogram
 - 23) Peserta didik diberikan penugasan sebagai penguatan dan pementapan
 - 24) Sebagai refleksi, guru membimbing peserta didik untuk membuat kesimpulan tentang pelajaran yang baru saja berlangsung serta menanyakan kepada peserta didik apa manfaat yang diperoleh setelah mempelajari penyebab dan cara pencegahan kerusakan makanan serta hubungannya dengan perkembangan usaha.
 - 25) Menginformasikan rencana kegiatan pembelajaran untuk pertemuan yang akan datang tentang bakteri penyebab keracunan makanan

10. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

7. Instrumen dan Teknik Penilaian

KD	Teknik Penilaian	Instrumen
3.2. Menganalisis resiko hygiene terkait kerusakan makanan	3. Presentasi	2. handout

8. Analisis Hasil Penilaian

Penskoran Jawaban dan Pengolahan Nilai

1. Nilai 4 : jika jawaban sesuai dan ada pengembangan jawaban
2. Nilai 3 : jika jawaban sesuai kunci namun kurang tepat
3. Nilai 2 : jika jawaban kurang sesuai dengan kunci jawaban
4. Nilai 1 : jika jawaban tidak sesuai dengan kunci jawaban

Pengolahan Nilai

IPK	No Soal	Skor Penilaian 1
1.	1	3
2.	2	3
3.	3	3
4.	4	3
Jumlah		

Nilai
 Nilai perolehan KD
 pegetahuan : rerata dari
 nilai IPK
 $(12/16) * 100 = 80$

9. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

KD	Teknik Penilaian	Pengayaan
----	------------------	-----------

	3.2. Menganalisis resiko hygiene terkait kerusakan makanan	3. Diberi pertanyaan lisan	3. Menyempurnakan file presentasi sesuai arahan guru
--	--	----------------------------	--

11. Media, Alat, Bahan, dan Sumber Belajar

- Media
 - Powerpoint
- Alat
 - Modul pembelajaran
 - LCD
 - Komputer/laptop
- Bahan
- Sumber Belajar
 - Buku Sanitasi, hygiene dan Keselamatan Kerja
 - Internet

Mengetahui,
Guru Pembimbing



Siti Nurjanah, S.Pd.
NIP. 19701212 200701 2 030

Magelang, Juli 2016

Guru Mata Pelajaran



M. Hilmi Fathuraauf
NIM. 13511244006



PEMERINTAH KOTA MAGELANG
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 3 MAGELANG
Jl. P. Tendean No. 1 Magelang Telp. 362210



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMK N 3 Magelang
Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene, dan Keselamatan Kerja
Kelas/Semester : X / 1
Alokasi Waktu : 4 x 45 menit

X. Kompetensi Inti

- KI 3. Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- KI 4. 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

Y. Kompetensi Dasar

3.4 Memahami bakteri penyebab keracunan makanan

Z. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Mendeskripsikan pengertian bakteri
2. Menjelaskan jenis – jenis bakteri penyebab keracunan makanan
3. Menjelaskan struktur dan pertumbuhan bakteri penyebab keracunan makanan
4. Menjelaskan penyebab dan cara pencegahan bakteri penyebab keracunan makanan
5. Menjelaskan hubungan antara keracunan makanan dengan bakteri penyebab keracunan makanan

AA. Tujuan Pembelajaran

Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat :

1. Mendeskripsikan pengertian bakteri penyebab keracunan makanan
2. Menjelaskan jenis – jenis bakteri penyebab keracunan makanan
3. Menjelaskan struktur dan pertumbuhan bakteri penyebab keracunan makanan
4. Menjelaskan penyebab dan cara pencegahan bakteri penyebab keracunan makanan
5. Menjelaskan hubungan antara keracunan makanan dengan bakteri penyebab keracunan makanan

BB. Materi Pembelajaran

- Mendeskripsikan pengertian bakteri penyebab keracunan
- Menjelaskan jenis – jenis bakteri penyebab keracunan makanan
- Menjelaskan struktur dan pertumbuhan bakteri penyebab keracunan makanan
- Menjelaskan penyebab dan cara pencegahan bakteri penyebab keracunan makanan
- Menjelaskan hubungan antara keracunan makanan dengan bakteri penyebab keracunan makanan

CC. Pendekatan, Model dan Metode

1. Pendekatan : *scientific learning*
2. Model/strategi : *classical study*
3. Metode : Ceramah, diskusi, tanya jawab dan penugasan

DD. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan Kesatu:*)

j. Pendahuluan/Kegiatan Awal (15 menit)

- 1) Guru menyiapkan peserta didik secara psikis dan fisik untuk mengikuti proses pembelajaran, dengan cara menciptakan suasana kelas yang kondusif dengan menunjuk salah satu peserta didik memimpin doa, memeriksa kehadiran peserta didik, kebersihan dan kerapian kelas
- 2) Guru memberikan apersepsi, dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan yang mengaitkan pengetahuan sebelumnya dengan materi yang akan dipelajari
- 3) Guru menyampaikan tujuan dan kompetensi yang harus dikuasai para peserta didik. Guru harus juga mengingatkan kepada peserta didik bahwa di dalam pembelajaran ini menekankan kebermaknaan pencapaian tujuan dan kompetensi, bukan hafalan
- 4) Guru menyampaikan konsep tentang bakteri penyebab keracunan makanan

k. Kegiatan Inti kesatu (60 menit)

Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan ceramah dan diskusi, dengan langkah-langkah sebagai berikut:

16) Mengamati

- Guru memaparkan powerpoint pada siswa tentang pengertian, jenis – jenis, struktur dan pertumbuhan bakteri penyebab keracunan makanan
- Siswa memperhatikan powerpoint yang dipaparkan guru
- Guru menunjukan pada siswa tentang bakteri penyebab keracunan makanan
- Siswa memperhatikannya dan mencari informasi tentang pengertian, jenis – jenis, struktur dan pertumbuhan bakteri penyebab keracunan makanan

17) Menanya

- Guru menugaskan siswa menganalisis dan mendiskusikan pendapatnya tentang peristiwa tersebut
- Siswa berkelompok berdiskusi membahas permasalahan
- Peserta didik membuat pertanyaan tentang apa yang belum diketahui dan apa yang ingin diketahui lebih lanjut tentang mengapa terjadi, apa penyebabnya dan bagaimana cara mengatasinya

18) Mengumpulkan informasi

- Guru menugaskan siswa mencari jawaban tentang kerusakan pada makanan dan mengingatkan pentingnya sikap kerja sama, toleransi dalam melaksanakan diskusi kelompok
- Siswa mencari informasi yang berkaitan dengan bakteri penyebab keracunan makanan
- Siswa memverifikasi data yang dapat digunakan untuk mencari faktor penyebab

- Selama kegiatan peserta didik, guru memantau aktifitas peserta didik
- Guru melakukan penilaian proses

19) Menalar

- Guru meminta siswa menyimpulkan hasil diskusi
- Siswa mengolah dan menyimpulkan hasil diskusi

20) Mengkomunikasikan

- Siswa mempresentasikan hasil diskusi. Kelompok lain memberi masukan dan pertanyaan.
- Siswa melakukan analisis proses yang dilakukan
- Siswa memperbaiki laporan hasil diskusi
- Siswa memperbaiki hasil presentasi dan membuat kesimpulan

I. Penutup (15 menit)

- 26) Peserta didik bersama-sama guru membuat rangkuman/simpulan pelajaran
- 27) Peserta didik melakukan penilaian dan/atau refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan secara konsisten dan terprogram
- 28) Peserta didik diberikan penugasan sebagai penguatan dan pementapan
- 29) Sebagai refleksi, guru membimbing peserta didik untuk membuat kesimpulan tentang pelajaran yang baru saja berlangsung serta menanyakan kepada peserta didik apa manfaat yang diperoleh setelah mempelajari tentang pengertian, jenis – jenis, struktur dan pertumbuhan bakteri penyebab keracunan makanan
- 30) Menginformasikan rencana kegiatan pembelajaran untuk pertemuan yang akan datang tentang penyebab dan cara pencegahan bakteri penyebab keracunan makanan serta hubungannya dengan keracunan makanan

Pertemuan Kedua:*)

a. Pendahuluan/Kegiatan Awal (15 menit)

1. Guru menyiapkan peserta didik secara psikis dan fisik untuk mengikuti proses pembelajaran, dengan cara menciptakan suasana kelas yang kondusif dengan menunjuk salah satu peserta didik memimpin doa, memeriksa kehadiran peserta didik, kebersihan dan kerapian kelas
2. Guru memberikan apersepsi, dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan yang mengaitkan pengetahuan sebelumnya dengan materi yang akan dipelajari
3. Guru menyampaikan tujuan dan kompetensi yang harus dikuasai para peserta didik. Guru harus juga mengingatkan kepada peserta didik bahwa di dalam pembelajaran ini menekankan kebermaknaan pencapaian tujuan dan kompetensi, bukan hafalan
4. Guru menyampaikan konsep tentang penyebab dan cara pencegahan bakteri penyebab keracunan makanan serta hubungannya dengan keracunan makanan

b. Kegiatan Inti kedua (60 menit)

Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan ceramah dan diskusi, dengan langkah-langkah sebagai berikut:

1. Mengamati

- Guru memaparkan powerpoint pada siswa tentang penyebab dan cara pencegahan bakteri penyebab keracunan makanan serta hubungannya dengan keracunan makanan
- Siswa memperhatikan powerpoint yang dipaparkan guru
- Guru menunjukan pada siswa sebuah kasus keracunan makanan
- Siswa memperhatikan kasus yang ditunjukkan guru dan menyelesaikan masalahnya

2. Menanya

30. Guru menugaskan siswa menganalisis peristiwa tersebut dan mendiskusikan pendapatnya tentang peristiwa tersebut.
31. Siswa berkelompok berdiskusi membahas permasalahan.

32. Peserta didik membuat pertanyaan tentang apa yang belum diketahui dan apa yang ingin diketahui lebih lanjut tentang mengapa terjadi, apa penyebabnya dan bagaimana cara mengatasinya

1. Mengumpulkan informasi

33. Guru menugaskan siswa mencari jawaban bagaimana cara mencegah agar tidak terjadi peristiwa tersebut dan mengingatkan pentingnya sikap kerja sama, toleransi dalam melaksanakan diskusi kelompok
34. Siswa mencari informasi yang berkaitan dengan penyebab dan cara pencegahan bakteri penyebab keracunan makanan serta hubungannya dengan keracunan makanan
35. Siswa memverifikasi data yang dapat digunakan untuk mencari faktor penyebab.
36. Selama kegiatan peserta didik, Guru memantau aktifitas peserta didik.
37. Guru melakukan penilaian proses

2. Menalar

38. Guru meminta siswa menyimpulkan hasil diskusi
39. Siswa mengolah dan menyimpulkan hasil diskusi

5) Mengkomunikasikan

40. Siswa mempresentasikan hasil diskusi. Kelompok lain memberi masukan dan pertanyaan.
41. Siswa melakukan analisis proses yang dilakukan
42. Siswa memperbaiki laporan hasil diskusi
43. Siswa memperbaiki hasil presentasi dan membuat kesimpulan

e. Penutup (15 menit)

- 31) Peserta didik bersama-sama guru membuat rangkuman/simpulan pelajaran
- 32) Peserta didik melakukan penilaian dan/atau refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan secara konsisten dan terprogram
- 33) Peserta didik diberikan penugasan sebagai penguatan dan pemantapan
- 34) Sebagai refleksi, guru membimbing peserta didik untuk membuat kesimpulan tentang pelajaran yang baru saja berlangsung serta menanyakan kepada peserta didik apa manfaat yang diperoleh setelah mempelajari penyebab dan cara pencegahan bakteri penyebab keracunan makanan serta hubungannya dengan keracunan makanan
- 35) Menginformasikan rencana kegiatan pembelajaran untuk pertemuan yang akan datang tentang menerapkan personal hygiene di bidang makanan

12. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

10. Instrumen dan Teknik Penilaian

KD	Teknik Penilaian	Instrumen
3.4. Memahami bakteri penyebab keracunan makanan	4. Presentasi	3. handout

11. Analisis Hasil Penilaian

Penskoran Jawaban dan Pengolahan Nilai

1. Nilai 4 : jika jawaban sesuai dan ada pengembangan jawaban
2. Nilai 3 : jika jawaban sesuai kunci namun kurang tepat
3. Nilai 2 : jika jawaban kurang sesuai dengan kunci jawaban
4. Nilai 1 : jika jawaban tidak sesuai dengan kunci jawaban

Pengolahan Nilai

IPK	No Soal	Skor Penilaian 1
1.	1	3
2.	2	3
3.	3	3
4.	4	3
Jumlah		

Nilai perolehan KD
 pengetahuan : rerata dari
 nilai IPK
 $(12/16) * 100 = 80$

12. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

KD	Teknik Penilaian	Pengayaan
3.4. Menganalisis resiko hygiene terkait kerusakan makanan	4. Diberi pertanyaan lisan	4. Menyempurnakan file presentasi sesuai arahan guru

13. Media, Alat, Bahan, dan Sumber Belajar

- a. Media
 - Powerpoint
- b. Alat
 - Modul pembelajaran
 - LCD
 - Komputer/laptop
- c. Bahan
- d. Sumber Belajar
 - Buku Sanitasi, hygiene dan Keselamatan Kerja
 - Internet

Mengetahui,
 Guru Pembimbing



Siti Nurjanah, S.Pd.
 NIP. 19701212 200701 2 030

Magelang, Juli 2016

Guru Mata Pelajaran



M. Hilmi Fathurauf
 NIM. 13511244006



PEMERINTAH KOTA MAGELANG
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 3 MAGELANG
Jl. P. Tendean No. 1 Magelang Telp. 362210



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMK N 3 Magelang
Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene, dan Keselamatan Kerja
Kelas/Semester : X / 1
Alokasi Waktu : 4 x 45 menit

EE. Kompetensi Inti

- KI 3. Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural berdasarkan rasa inginnya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemasyarakatan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- KI 4. 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

FF. Kompetensi Dasar

3.5 Menerapkan personal hygiene di bidang makanan

GG. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Mendeskripsikan pengertian personal hygiene
2. Menjelaskan peraturan dasar personal hygiene
3. Menjelaskan hubungan penjamah makanan dengan penyakit pada makanan

HH. Tujuan Pembelajaran

Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat :

1. Mendeskripsikan pengertian personal hygiene
2. Menjelaskan peraturan dasar personal hygiene
3. Menjelaskan hubungan penjamah makanan dengan penyakit pada makanan

II. Materi Pembelajaran

- Mendeskripsikan pengertian personal hygiene
- Menjelaskan peraturan dasar personal hygiene
- Menjelaskan hubungan penjamah makanan dengan penyakit pada makanan

JJ. Pendekatan, Model dan Metode

1. Pendekatan : *scientific learning*
2. Model/strategi : *classical study*
3. Metode : Ceramah, diskusi, tanya jawab dan penugasan

KK. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan Kesatu:*)

m. Pendahuluan/Kegiatan Awal (15 menit)

- 1) Guru menyiapkan peserta didik secara psikis dan fisik untuk mengikuti proses pembelajaran, dengan cara menciptakan suasana kelas yang kondusif dengan menunjuk salah satu peserta didik memimpin doa, memeriksa kehadiran peserta didik, kebersihan dan kerapian kelas
- 2) Guru memberikan apersepsi, dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan yang mengaitkan pengetahuan sebelumnya dengan materi yang akan dipelajari
- 3) Guru menyampaikan tujuan dan kompetensi yang harus dikuasai para peserta didik. Guru harus juga mengingatkan kepada peserta didik bahwa di dalam pembelajaran ini menekankan kebermaknaan pencapaian tujuan dan kompetensi, bukan hafalan
- 4) Guru menyampaikan konsep tentang personal hygiene

n. Kegiatan Inti kesatu (60 menit)

Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan ceramah dan diskusi, dengan langkah-langkah sebagai berikut:

21) Mengamati

- Guru memaparkan powerpoint pada siswa tentang pengertian dan peraturan dasar personal hygiene serta hubungan antara penjamah makanan dengan penyakit pada makanan
- Siswa memperhatikan powerpoint yang dipaparkan guru
- Guru menunjukan pada siswa tentang personal hygiene yang baik
- Siswa memerhatikannya dan mencari informasi tentang pengertian dan peraturan dasar personal hygiene serta hubungan antara penjamah makanan dengan penyakit pada makanan

22) Menanya

- Guru menugaskan siswa menganalisis dan mendiskusikan pendapatnya tentang peristiwa tersebut
- Siswa berkelompok berdiskusi membahas permasalahan
- Peserta didik membuat pertanyaan tentang apa yang belum diketahui dan apa yang ingin diketahui lebih lanjut tentang mengapa terjadi, apa penyebabnya dan bagaimana cara mengatasinya

23) Mengumpulkan informasi

- Guru menugaskan siswa mencari jawaban tentang kerusakan pada makanan dan mengingatkan pentingnya sikap kerja sama, toleransi dalam melaksanakan diskusi kelompok
- Siswa mencari informasi yang berkaitan dengan pengertian dan peraturan dasar personal hygiene serta hubungan antara penjamah makanan dengan penyakit pada makanan
- Siswa memverifikasi data yang dapat digunakan untuk mencari faktor penyebab
- Selama kegiatan peserta didik, guru memantau aktifitas peserta didik
- Guru melakukan penilaian proses

24) Menalar

- Guru meminta siswa menyimpulkan hasil diskusi
- Siswa mengolah dan menyimpulkan hasil diskusi

25) Mengkomunikasikan

- Siswa mempresentasi kan hasil diskusi. Kelompok lain memberi masukan dan pertanyaan.
 - Siswa melakukan analisis proses yang dilakukan
 - Siswa memperbaiki laporan hasil diskusi
 - Siswa memperbaiki hasil presentasi dan membuat kesimpulan
- o. Penutup (15 menit)
- 36) Peserta didik bersama-sama guru membuat rangkuman/simpulan pelajaran
 - 37) Peserta didik melakukan penilaian dan/atau refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan secara konsisten dan terprogram
 - 38) Peserta didik diberikan penugasan sebagai penguatan dan pemantapan
 - 39) Sebagai refleksi, guru membimbing peserta didik untuk membuat kesimpulan tentang pelajaran yang baru saja berlangsung serta menanyakan kepada peserta didik apa manfaat yang diperoleh setelah mempelajari tentang pengertian dan peraturan dasar personal hygiene serta hubungan antara penjamah makanan dengan penyakit pada makanan
 - 40) Menginformasikan rencana kegiatan pembelajaran untuk pertemuan yang akan datang tentang penerapan peraturan hygiene dapur

14. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

13. Instrumen dan Teknik Penilaian

KD	Teknik Penilaian	Instrumen
3.5. Menerapkan personal hygiene di bidang makanan	5. Presentasi	4. handout

14. Analisis Hasil Penilaian

Penskoran Jawaban dan Pengolahan Nilai

1. Nilai 4 : jika jawaban sesuai dan ada pengembangan jawaban
2. Nilai 3 : jika jawaban sesuai kunci namun kurang tepat
3. Nilai 2 : jika jawaban kurang sesuai dengan kunci jawaban
4. Nilai 1 : jika jawaban tidak sesuai dengan kunci jawaban

Pengolahan Nilai

IPK	No Soal	Skor Penilaian 1
1.	1	3
2.	2	3
3.	3	3
4.	4	3
Jumlah		

Nilai perolehan KD
 pengetahuan : rerata dari
 nilai IPK
 $(12/16) * 100 = 80$

15. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

KD	Teknik Penilaian	Pengayaan
3.5. Menerapkan personal hygiene di bidang makanan	5. Diberi pertanyaan lisan	5. Menyempurnakan file presentasi sesuai arahan guru

15. Media, Alat, Bahan, dan Sumber Belajar

a. Media

- Powerpoint

b. Alat

- Modul pembelajaran

- LCD
- Komputer/laptop
- c. Bahan
- d. Sumber Belajar
 - Buku Sanitasi, hygiene dan Keselamatan Kerja
 - Internet

Mengetahui,
Guru Pembimbing



Siti Nurjanah, S.Pd.
NIP. 19701212 200701 2 030

Magelang, Juli 2016

Guru Mata Pelajaran



M. Hilmi Fathuraauf
NIM. 13511244006



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMK N 3 Magelang
Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene, dan Keselamatan Kerja
Kelas/Semester : X / 1
Alokasi Waktu : 4 x 45 menit

LL. Kompetensi Inti

- KI 3. Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- KI 4. 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

MM. Kompetensi Dasar

- 3.6. Menerapkan peraturan hygiene dapur

NN. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Mendeskripsikan pengertian dapur dan hygiene dapur
2. Menjelaskan fungsi dapur
3. Menjelaskan persyaratan dapur

OO. Tujuan Pembelajaran

Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat :

1. Mendeskripsikan pengertian dapur dan hygiene dapur
2. Menjelaskan fungsi dapur
3. Menjelaskan persyaratan dapur

PP. Materi Pembelajaran

- Mendeskripsikan pengertian dapur dan hygiene dapur
- Menjelaskan fungsi dapur
- Menjelaskan persyaratan dapur

QQ. Pendekatan, Model dan Metode

1. Pendekatan : *scientific learning*
2. Model/strategi : *classical study*
3. Metode : Ceramah, diskusi, tanya jawab dan penugasan

RR. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan Kesatu:*)

p. Pendahuluan/Kegiatan Awal (15 menit)

- 1) Guru menyiapkan peserta didik secara psikis dan fisik untuk mengikuti proses pembelajaran, dengan cara menciptakan suasana kelas yang kondusif dengan menunjuk salah satu peserta didik memimpin doa, memeriksa kehadiran peserta didik, kebersihan dan kerapian kelas
- 2) Guru memberikan apersepsi, dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan yang mengaitkan pengetahuan sebelumnya dengan materi yang akan dipelajari
- 3) Guru menyampaikan tujuan dan kompetensi yang harus dikuasai para peserta didik. Guru harus juga mengingatkan kepada peserta didik bahwa di dalam pembelajaran ini menekankan kebermaknaan pencapaian tujuan dan kompetensi, bukan hafalan
- 4) Guru menyampaikan konsep tentang peraturan hygiene dapur

q. Kegiatan Inti kesatu (60 menit)

Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan ceramah dan diskusi, dengan langkah-langkah sebagai berikut:

26) Mengamati

- Guru memaparkan powerpoint pada siswa tentang pengertian, fungsi dan persyaratan dapur
- Siswa memperhatikan powerpoint yang dipaparkan guru
- Guru menunjukan pada siswa tentang ruangan dapur
- Siswa memerhatikannya dan mencari informasi tentang pengertian, fungsi dan persyaratan dapur

27) Menanya

- Guru menugaskan siswa menganalisis dan mendiskusikan pendapatnya tentang peristiwa tersebut
- Siswa berkelompok berdiskusi membahas permasalahan
- Peserta didik membuat pertanyaan tentang apa yang belum diketahui dan apa yang ingin diketahui lebih lanjut tentang mengapa terjadi, apa penyebabnya dan bagaimana cara mengatasinya

28) Mengumpulkan informasi

- Guru menugaskan siswa mencari jawaban tentang kerusakan pada makanan dan mengingatkan pentingnya sikap kerja sama, toleransi dalam melaksanakan diskusi kelompok
- Siswa mencari informasi yang berkaitan dengan pengertian, fungsi dan persyaratan dapur
- Siswa memverifikasi data yang dapat digunakan untuk mencari faktor penyebab
- Selama kegiatan peserta didik, guru memantau aktifitas peserta didik
- Guru melakukan penilaian proses

29) Menalar

- Guru meminta siswa menyimpulkan hasil diskusi
- Siswa mengolah dan menyimpulkan hasil diskusi

30) Mengkomunikasikan

- Siswa mempresentasi kan hasil diskusi. Kelompok lain memberi masukan dan pertanyaan.
- Siswa melakukan analisis proses yang dilakukan
- Siswa memperbaiki laporan hasil diskusi
- Siswa memperbaiki hasil presentasi dan membuat kesimpulan

r. Penutup (15 menit)

- 41) Peserta didik bersama-sama guru membuat rangkuman/simpulan pelajaran

- 42) Peserta didik melakukan penilaian dan/atau refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan secara konsisten dan terprogram
- 43) Peserta didik diberikan penugasan sebagai penguatan dan pemantapan
- 44) Sebagai refleksi, guru membimbing peserta didik untuk membuat kesimpulan tentang pelajaran yang baru saja berlangsung serta menanyakan kepada peserta didik apa manfaat yang diperoleh setelah mempelajari tentang pengertian, fungsi dan persyaratan dapur
- 45) Menginformasikan rencana kegiatan pembelajaran untuk pertemuan yang akan datang tentang menentukan kesadahan air

16. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

16. Instrumen dan Teknik Penilaian

KD	Teknik Penilaian	Instrumen
3.6. Menerapkan peraturan hygiene dapur	6. Presentasi	5. handout

17. Analisis Hasil Penilaian

Penskoran Jawaban dan Pengolahan Nilai

1. Nilai 4 : jika jawaban sesuai dan ada pengembangan jawaban
2. Nilai 3 : jika jawaban sesuai kunci namun kurang tepat
3. Nilai 2 : jika jawaban kurang sesuai dengan kunci jawaban
4. Nilai 1 : jika jawaban tidak sesuai dengan kunci jawaban

Pengolahan Nilai

IPK	No Soal	Skor Penilaian 1
1.	1	3
2.	2	3
3.	3	3
4.	4	3
Jumlah		

Nilai perolehan KD
 pegetahuan : rerata dari
 nilai IPK
 $(12/16) * 100 = 80$

18. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

KD	Teknik Penilaian	Pengayaan
3.6. Menerapkan peraturan hygiene dapur	6. Diberi pertanyaan lisan	6. Menyempurnakan file presentasi sesuai arahan guru

17. Media, Alat, Bahan, dan Sumber Belajar

- a. Media
 - Powerpoint
- b. Alat
 - Modul pembelajaran
 - LCD
 - Komputer/laptop
- c. Bahan
- d. Sumber Belajar
 - Buku Sanitasi, hygiene dan Keselamatan Kerja
 - Internet

Mengetahui,
Guru Pembimbing



Siti Nurjanah, S.Pd.
NIP. 19701212 200701 2 030

Magelang, Juli 2016

Guru Mata Pelajaran



M. Hilmi Fathuraauf
NIM. 13511244006



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMK N 3 Magelang
Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene, dan Keselamatan Kerja
Kelas/Semester : X / 1
Alokasi Waktu : 4 x 45 menit

SS. Kompetensi Inti

- KI 3. Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural berdasarkan rasa inginnya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemasyarakatan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- KI 4. 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

TT. Kompetensi Dasar

- 3.7. Penyediaan air bersih

UU. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Mendeskripsikan pengertian air
2. Menjelaskan syarat – syarat air

VV. Tujuan Pembelajaran

Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat :

1. Mendeskripsikan pengertian air
2. Menjelaskan syarat – syarat air

WW. Materi Pembelajaran

- Mendeskripsikan pengertian air
- Menjelaskan syarat – syarat air

XX. Pendekatan, Model dan Metode

1. Pendekatan : *scientific learning*
2. Model/strategi : *classical study*
3. Metode : Ceramah, diskusi, tanya jawab dan penugasan

YY. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan Kesatu:*)

- a. Pendahuluan/Kegiatan Awal (15 menit)

- 1) Guru menyiapkan peserta didik secara psikis dan fisik untuk mengikuti proses pembelajaran, dengan cara menciptakan suasana kelas yang kondusif dengan menunjuk salah satu peserta didik memimpin doa, memeriksa kehadiran peserta didik, kebersihan dan kerapian kelas
 - 2) Guru memberikan apersepsi, dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan yang mengaitkan pengetahuan sebelumnya dengan materi yang akan dipelajari
 - 3) Guru menyampaikan tujuan dan kompetensi yang harus dikuasai para peserta didik. Guru harus juga mengingatkan kepada peserta didik bahwa di dalam pembelajaran ini menekankan kebermaknaan pencapaian tujuan dan kompetensi, bukan hafalan
 - 4) Guru menyampaikan konsep tentang penyediaan air bersih
- t. Kegiatan Inti kesatu (60 menit)
- Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan ceramah dan diskusi, dengan langkah-langkah sebagai berikut:
- 31) Mengamati
 - Guru memaparkan powerpoint pada siswa tentang pengertian, dan syarat- syarat air
 - Siswa memperhatikan powerpoint yang dipaparkan guru
 - Guru menunjukan pada siswa berbagai jenis air
 - Siswa memperhatikannya dan mencari informasi tentang pengertian, dan syarat- syarat air
 - 32) Menanya
 - Guru menugaskan siswa menganalisis dan mendiskusikan pendapatnya tentang peristiwa tersebut
 - Siswa berkelompok berdiskusi membahas permasalahan
 - Peserta didik membuat pertanyaan tentang apa yang belum diketahui dan apa yang ingin diketahui lebih lanjut tentang mengapa terjadi, apa penyebabnya dan bagaimana cara mengatasinya
 - 33) Mengumpulkan informasi
 - Guru menugaskan siswa mencari jawaban tentang kerusakan pada makanan dan mengingatkan pentingnya sikap kerja sama, toleransi dalam melaksanakan diskusi kelompok
 - Siswa mencari informasi yang berkaitan dengan pengertian, dan syarat- syarat air
 - Siswa memverifikasi data yang dapat digunakan untuk mencari faktor penyebab
 - Selama kegiatan peserta didik, guru memantau aktifitas peserta didik
 - Guru melakukan penilaian proses
 - 34) Menalar
 - Guru meminta siswa menyimpulkan hasil diskusi
 - Siswa mengolah dan menyimpulkan hasil diskusi
 - 35) Mengkomunikasikan
 - Siswa mempresentasi kan hasil diskusi. Kelompok lain memberi masukan dan pertanyaan.
 - Siswa melakukan analisis proses yang dilakukan
 - Siswa memperbaiki laporan hasil diskusi
 - Siswa memperbaiki hasil presentasi dan membuat kesimpulan
- u. Penutup (15 menit)
- 46) Peserta didik bersama-sama guru membuat rangkuman/simpulan pelajaran
 - 47) Peserta didik melakukan penilaian dan/atau refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan secara konsisten dan terprogram
 - 48) Peserta didik diberikan penugasan sebagai penguatan dan pemantapan
 - 49) Sebagai refleksi, guru membimbing peserta didik untuk membuat kesimpulan tentang

pelajaran yang baru saja berlangsung serta menanyakan kepada peserta didik apa manfaat yang diperoleh setelah mempelajari tentang pengertian, dan syarat- syarat air

50) Menginformasikan rencana kegiatan pembelajaran untuk pertemuan yang akan datang tentang bahan pembersih dan bahan saniter

18. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

19. Instrumen dan Teknik Penilaian

KD	Teknik Penilaian	Instrumen
3.7. Penyediaan air bersih	7. Presentasi	6. handout

20. Analisis Hasil Penilaian

Penskoran Jawaban dan Pengolahan Nilai

1. Nilai 4 : jika jawaban sesuai dan ada pengembangan jawaban
2. Nilai 3 : jika jawaban sesuai kunci namun kurang tepat
3. Nilai 2 : jika jawaban kurang sesuai dengan kunci jawaban
4. Nilai 1 : jika jawaban tidak sesuai dengan kunci jawaban

Pengolahan Nilai

IPK	No Soal	Skor Penilaian 1
1.	1	3
2.	2	3
3.	3	3
4.	4	3
Jumlah		

Nilai perolehan KD
 pegetahuan : rerata dari
 nilai IPK
 $(12/16) * 100 = 80$

21. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

KD	Teknik Penilaian	Pengayaan
3.7. Penyediaan air bersih	7. Diberi pertanyaan lisan	7. Menyempurnakan file presentasi sesuai arahan guru

19. Media, Alat, Bahan, dan Sumber Belajar

- Media
 - Powerpoint
- Alat
 - Modul pembelajaran
 - LCD
 - Komputer/laptop
- Bahan
- Sumber Belajar
 - Buku Sanitasi, hygiene dan Keselamatan Kerja
 - Internet

Mengetahui,
Guru Pembimbing




Siti Nurjanah, S.Pd.
NIP. 19701212 200701 2 030

Magelang, Juli 2016

Guru Mata Pelajaran



M. Hilmi Fathuraauf
NIM. 13511244006

	SMK N 3 MAGELANG			
	HANDOUT SANITASI, HYGIENE DAN KESELAMATAN KERJA			
	No.	Revisi : 00	Tgl. 25 Juli 2016	Jasa Boga
	Semester 1	KD I		Tata Boga

Mendeskripsikan Peranan, Ruang Lingkup dan Menerapkan Prosedur Sanitasi Hygiene Di Bidang Makanan

Pengertian Sanitasi dan Hygiene

Sanitasi dan hygiene merupakan satu kesatuan kata yang digunakan untuk menggambarkan tentang kebersihan dan keamanan makanan, menjadi syarat penting yang harus dipenuhi dalam menyediakan atau menjajakan makanan.

Hygiene yang dituliskan dalam bahasa Indonesia "*higiene*", berasal dari bahasa Yunani dari nama seorang Dewi yaitu Dewi Hygea yang merupakan seorang Dewi, yaitu Dewi pencegah penyakit).

Hygiene diartikan antara lain sebagai:

- Ilmu untuk membentuk dan menjaga Kesehatan (Strecth, JA and Southgate, HA, 1986)
- Ilmu yang mengajarkan cara-cara untuk mempertahankan kesehatan jasmani, rohani dan sosial untuk mencapai tingkat kesejahteraan lebih tinggi
- Cara orang memelihara dan juga melindungi diri agar tetap sehat

Kata sanitasi berasal dari bahasa Latin yaitu "sanitas" yang berarti "sehat". Beberapa pakar memberi pengertian sanitasi sebagai berikut:

- Usaha untuk menciptakan dan menjaga kondisi yang sehat dan higienis.
- Serangkaian usaha yang mendukung penyelenggaraan higiena lingkungan.
- Upaya untuk menjaga kesehatan dan kebersihan lingkungan hidup manusia
- Upaya melaksanakan kegiatan-kegiatan yang dapat menciptakan higiena dan kesehatan umum
- Usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatannya pada kesehatan lingkungan hidup
- Suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha-usaha kesehatan lingkungan hidup manusia.
- Aplikasi ilmu dalam mengolah makanan agar menghasilkan makanan yang higienis, terjaga dari kontaminasi mikroorganisme penyebab keracunan makanan dan pembusuk makanan (Marriot, N.G. 1985).
- Usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatannya pada kesehatan lingkungan dimana makanan dan minuman tersebut berada.

Peran Sanitasi dan Hygiene

Berdasarkan pengertian diatas jelas bahwa *hygiene* lebih diarahkan pada ilmu sedangkan penerapannya lebih mengarah pada sanitasi atau sanitasi merupakan suatu usaha/upaya yang berarti tindakan atau langkah-langkah preventif yang dilakukan untuk menciptakan lingkungan hidup yang sehat.

Pernyataan senada dikemukakan Departemen Kesehatan (2004) bahwa *hygiene* dan sanitasi tidak dapat dipisahkan satu dengan yang lain karena erat kaitannya, misalnya *hygiene* sudah diterapkan dengan mencuci tangan, tetapi factor sanitasinya tidak mendukung (tidak tersedia air bersih), maka mencuci tangan menjadi tidak sempurna.

Knight, John B dan Kotschevar (2000) berpendapat bahwa sanitasi dan keselamatan dalam operasional pelayanan makanan adalah tanggung jawab bagi setiap orang yang bekerja dalam bidang tersebut.

Peranan hygiene dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan :

- a. Menyediakan makanan yang sehat dan aman untuk dikonsumsi
- b. Mencegah penyakit menular
- c. Mencegah kecelakaan kerja
- d. Mencegah timbulnya bau tak sedap
- e. Menghindari pencemaran makanan
- f. Mengurangi jumlah (presentase) sakit

Ruang Lingkup Hygiene dan Sanitasi Makanan

Hygiene dan sanitasi terkait dengan aspek berikut:

1. Persyaratan bahan mentah sampai produk akhir
2. Pekerja
3. Bangunan dan lingkungan
4. Kontrol terhadap mikroorganisme
 - a. Penerimaan, penyimpanan, pengolahan, dan;
 - b. Penyajian, pengemasan)
5. Peralatan
6. Penyediaan air bersih
7. Penanganan limbah

Berdasarkan aspek-aspek tersebut diatas, ruang lingkup hygiene dan sanitasi makanan dikelompokkan atas:

1) *Hygiene Makanan*

- a. *Hygiene Makanan (food hygiene)*: membahas tentang cara penanganan bahan makanan dari mentah sampai makanan siap santap, penanganan penyimpanan bahan makanan guna mencegah terjadinya resiko *hygiene* makanan yaitu kerusakan dan keracunan makanan.
- b. *Hygiene dapur (kitchen hygiene)*: membahas dengan persyaratan bangunan dapur (termasuk diantaranya lantai, dinding dan atap), dan persyaratan bangunan untuk mencegah masuknya binatang pengerat, serangga, dan kecoa di area dapur.

- c. *Hygiene perorangan (personal hygiene)*: membahas tentang cara menjaga kebersihan diri dan persyaratan performansi seorang pengolah dan pelayan makanan.

2) *Sanitasi Makanan*

- a. Sanitasi Peralatan: membahas tentang cara memilih bahan pembersih dan bahan saniter, pemilihan alat pembersih, dan teknik pembersihan peralatan.
- b. Sanitasi ruang dan perabot: menyiapkan bahan pembersih dan bahan saniter, teknik pembersihan dan pensanitasi ruang dan perabot serta jadwal pembersihan.
- c. Sanitasi air: Penyediaan air bersih sebagai salah satu faktor yang mempengaruhi proses sanitasi peralatan dan ruang pengolahan makanan.
- d. Penanganan limbah: membahas tentang cara penanganan limbah di area dapur dan lingkungannya.


Pentingnya Sanitasi dan Hygiene di bidang Makanan

Penerapan hygiene dan sanitasi makanan menjadi sangat penting antara lain disebabkan oleh:

- a. Persaingan yang semakin ketat antar industri makanan, dengan semakin banyaknya industry di bidang makanan
- b. Tuntutan konsumen terhadap kebersihan, keamanan dan rasa makanan yang dibeli serta kenyamanan lingkungan serta kecepatan pelayanan makanan yang disajikan.
- c. Kompensasi biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha bila terjadi resiko hygiene.
- d. Kelangsungan hidup perusahaan jika terjadi resiko hygiene.

Namun penerapan hygiene dan sanitasi makanan saat ini masih menemui beberapa kendala antara lain:

- a. Hygiene dan sanitasi makanan masih dianggap sebatas ilmu, belum diterapkan secara menyeluruh.
- b. Masih ada sebagian pengusaha kurang menyadari, kurang peduli terhadap hygiene dan sanitasi makanan serta kurang tanggung jawab terhadap kualitas produk makanan yang diproduksinya.

	SMK N 3 MAGELANG		
	HANDOUT SANITASI, HYGIENE DAN KESELAMATAN KERJA		
	No.	Revisi : 00	Tgl. 25 Juli 2016
	Semester 1	KD 2	Jasa Boga Tata Boga

Mendeskripsikan jenis - jenis, struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme di bidang makanan

Pengertian Mikroorganisme

Mikroorganisme merupakan organisme yang sangat kecil biasanya bersel satu, yang tidak dapat dilihat tanpa menggunakan mikroskop. Ilmu yang mempelajari tentang mikroorganisme disebut dengan istilah mikrobiologi. Kadang-kadang organisme kecil berkelompok membentuk koloni yang dapat dilihat dengan mata telanjang (tanpa menggunakan peralatan, misalnya mikroskop), tapi pada umumnya mereka tidak bisa dilihat. Mereka terdapat dimana-mana di sekeliling kita, maupun dalam makanan. Bentuknya yang tidak dapat dilihat dengan mata telanjang dan dapat berada dimana-mana inilah yang menjadi alasan pengolahan makanan harus waspada saat mengolah dan menyajikan makanan.

Mikroorganisme dapat menyebabkan terjadinya keracunan makanan jika ada dalam jumlah banyak dalam makanan. Mereka juga dapat merusak bahan makanan yang diawali dengan kerusakan fisik akibat benturan lalu diikuti dengan pembusukan yang disebabkan oleh mikroorganisme. Umumnya mikroorganisme tidak menguntungkan, walaupun beberapa jenis bermanfaat bagi kehidupan umat manusia. Sebagai orang yang berhubungan dengan makanan kita perlu tahu tentang mikroorganisme, khususnya cara perkembangbiakan berbagai jenis mikroorganisme yang berhubungan dengan makanan, sehingga kita dapat memutus rantai terjadinya kerusakan dan keracunan makanan yang disebabkan oleh mikroorganisme.

Klasifikasi mikroorganisme

Mikroorganisme dapat diklasifikasikan berdasarkan bentuk dan perannya dalam kehidupan. Berdasarkan bentuk dan perannya, mikroorganisme diklasifikasikan atas :

a. Bentuknya:

- 1) Protozoa
- 2) Virus
- 3) Microscopic fungi (kapang dan ragi)
- 4) Bakteri

b. Peranannya dalam kehidupan manusia

- 1) *Mikroorganisme pathogens*
Mikroorganisme yang dapat menyebabkan penyakit.
- 2) *Spoilage microorganisms*
Mikroorganisme yang dapat menyebabkan merusak penampilan makanan dan rasa makanan. Mikroorganisme ini tumbuh dalam makanan dan menghasilkan bahan yang dapat merubah warna makanan tetapi tidak menyebabkan penyakit.

3) *Beneficial microorganisms*

Mikroorganisme yang menguntungkan manusia seperti :

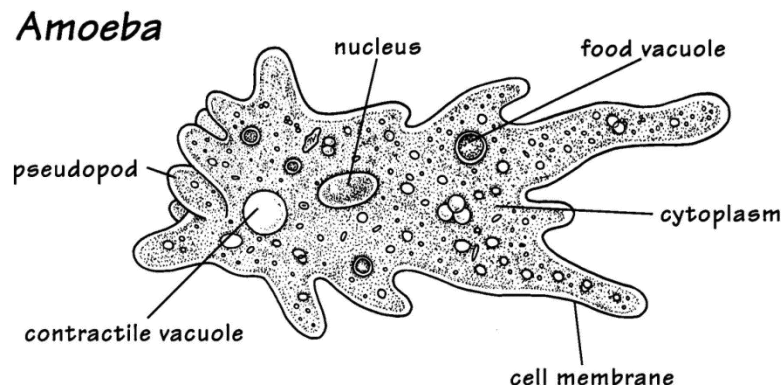
- a) Mikroorganisme yang dapat membusukkan bahan organik, seperti membusukkan sampah yang berasal dari tumbuhan dan hewan. Dapat kalian bayangkan jika tidak ada organisme pembusuk, maka dunia bisa penuh dengan sampah dan makhluk yang sudah mati tidak akan hancur (tetap ada seperti saat hidup)
- b) Mikroorganisme yang digunakan dalam pembuatan bir, anggur, keju, yoghurt dan lain-lain.
- c) Mikroorganisme yang menghasilkan antibiotik, yang banyak digunakan untuk pengobatan berbagai penyakit.

1) Protozoa

Protozoa adalah hewan mikroskopik bersel tunggal. Protozoa berasal dari bahasa Yunani yaitu "*protos*" artinya pertama dan "*zoon*" artinya hewan. Ciri-ciri umum protozoa antara lain:

- a) Bersel tunggal
- b) Hidup sendiri atau berkoloni
- c) Hidup saprofit dan parasit
- d) Dapat membentuk kista untuk bertahan hidup
- e) Memiliki alat gerak untuk bergerak
- f) Umumnya hidup di air

Contoh yang paling umum dari protozoa adalah amoeba

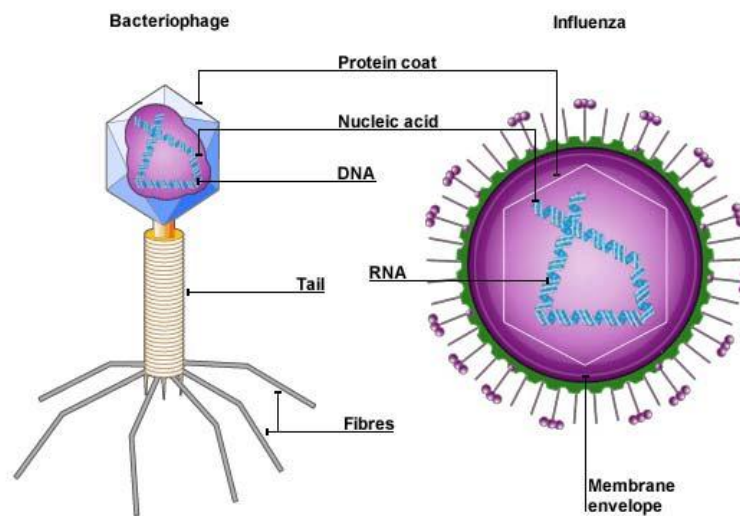


2) Virus

Virus umumnya tidak dapat dilihat dengan mikroskop, tetapi dapat dilihat dengan bantuan mikroskop elektron. Virus tidak dapat tumbuh jika diisolasi (menempel benda mati) karena tidak ada makanan. Virus hanya tumbuh dan berkembangbiak pada sel yang hidup. Virus selalu hidup sebagai parasit dalam sel makhluk hidup. Partikel virus menempel sel yang ditempatinya atau sel inang (*host*) lalu melakukan penetrasi pada sel inangnya dan berkembangbiak. Sel yang baru selanjutnya akan menyerang sel inang lainnya, sehingga sel inangnya menjadi terluka atau rusak karena serangan virus. Itulah sebabnya virus selalu menjadi mikroorganisme patogen pada manusia, hewan (rabies) dan tumbuhan (penyakit mosaik).

Umumnya penyakit yang disebabkan oleh virus dipindahkan melalui kontak antar penderita seperti pada penyakit influenza, tetapi beberapa penyakit yang disebabkan

oleh virus dapat dipindahkan melalui makanan atau air yang terkontaminasi, seperti penyakit hepatitis dan polio, radang hati, sakit pernafasan dan diare.



3) Microscopic Fungi (Kapang/mould)

Fungi dalam bahasa Indonesia dikenal dengan nama “jamur” dan termasuk kelompok tanaman. Jamur ada yang jelas terlihat bentuknya (misalnya “*mushroom*”), namun ada yang tidak nampak jelas karena sangat kecil yang dikenal dengan mikroskopik fungi. Mikroskopik fungi ada 2 yaitu kapang (*mold*) dan ragi (*yeast/khamir*).

Kapang adalah mikroskopik fungi bersel banyak, tetapi tidak memiliki klorofil, sehingga tidak dapat membuat makanannya sendiri. Kapang dimasukkan dalam kelompok mikroorganisme karena setiap sel kapang dapat tumbuh secara independen. Jika dibandingkan dengan bakteri dan ragi, kapang berukuran lebih besar dan lebih kompleks, sehingga dapat dilihat dengan mata telanjang.

Berdasarkan strukturnya, kapang terdiri dari benang-benang (filamen) tipis yang disebut hifa (*hypha*). Melalui hifa inilah kapang dapat tumbuh pada makanan, lalu membentuk gabungan hifa yang disebut dengan miselium (*mycelium*). Benang-benang dari kapang memiliki warna antara lain merah/jingga, hitam kebiruan, abu-abu, yang disebabkan oleh warna sporanya. Kapang dengan hifa berwarna merah/jingga terdapat pada oncom yang terbuat dari ampas tahu, sedangkan kapang dengan hifa berwarna abu-abu terdapat pada oncom bungkil dari kacang tanah.

Umumnya kapang hidup saprofit (tumbuh pada sel yang sudah mati); namun beberapa kapang dapat hidup sebagai parasit karena menghancurkan jaringan tanaman dan hewan dimana kapang tumbuh. Sebagai parasit kapang dapat merusak atau menimbulkan penyakit pada sel inangnya (bisa manusia, maupun tumbuhan). Permukaan bahan makanan yang ditumbuhi oleh kapang akan mengalami kerusakan fisik walaupun disimpan dalam refrigerator, sehingga menurunkan kualitas makanan. Kapang juga dapat menginfeksi kulit manusia seperti penyakit “athlete foot” dan kudis/kurap.

Walaupun ada kapang yang merugikan, namun ada pula kapang yang bermanfaat. Misalnya untuk pembuatan tempe, oncom, keju, kecap dan obat (kapang yang menghasilkan antibiotic penisilin).

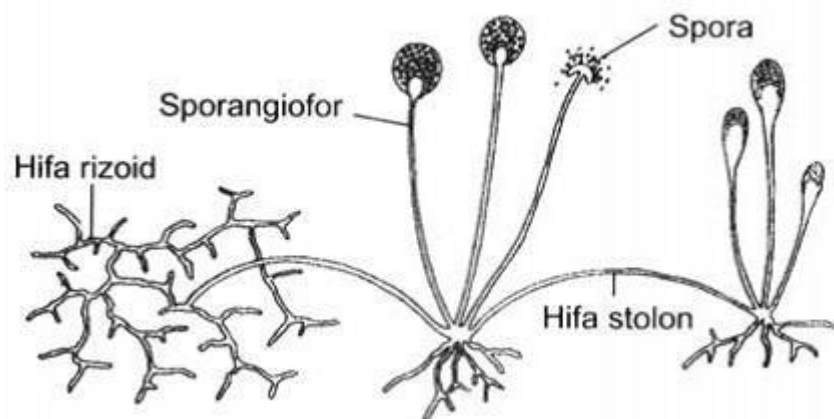
PRODUK	BAHAN	JENIS KAPANG
Tempe	Kedele	<i>Rhizopus oligosporus</i> <i>Rhizopus oryzae</i>
Oncom hitam	Bungkil kacang tanah	<i>Neurospora sitophia</i>
Oncom merah	Ampas tahu	<i>Rhizopus oligosporus</i> <i>Rhizopus oryzae</i>
Kecap	Kedele	<i>Aspergillus oryzae</i>
Tauco	Kedele	<i>Aspergillus oryzae</i>
Ragi tape	Tepung	<i>Rhizopus</i> , <i>Aspergillus</i>
Keju biru	Susu	<i>Penicillium roqueforti</i>
Keju camembert	Susu	<i>Penicillium camemberti</i>

Kapang memperoleh makanan dari organisme lainnya melalui langkah sebagai berikut :

- Menghancurkan molekul kompleks dari media tempat tumbuhnya menjadi molekul yang lebih sederhana dengan mengeluarkan enzyme ke sekeliling media tempat tumbuhnya. Enzym tersebut akan menyebabkan bahan makanan yang dihancurkan oleh enzyme menjadi mudah larut. Tanda sel bahan makanan yang ditumbuhi kapang telah dihancurkan adalah teksturnya menjadi lunak dan basah dan terjadi perubahan flavor karena telah terjadi pemecahan molekul.
- Enzym dikeluarkan oleh kapang untuk menghancurkan sel di luar kapang, sehingga sel melunak dan basah.
- Kapang selanjutnya menyerap bahan yang sudah larut melalui dinding selnya dan menariknya ke dalam protoplasma (cairan sel) kapang.
- Bahan-bahan yang telah larut, selanjutnya melalui proses difusi masuk ke dalam sel kapang.

Reproduksi /Perkembangbiakan Kapang

Kapang berkembangbiak dengan spora yang dihasilkan dari *hyfa*. Spora yang dihasilkan oleh kapang ada 2 jenis yaitu yang dihasilkan secara sexual dan asexual.



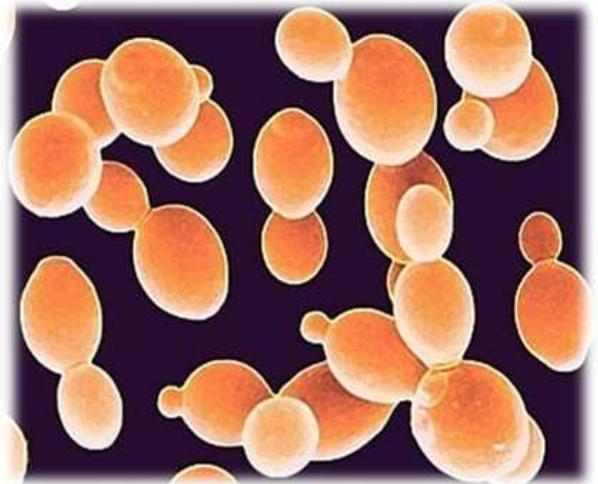
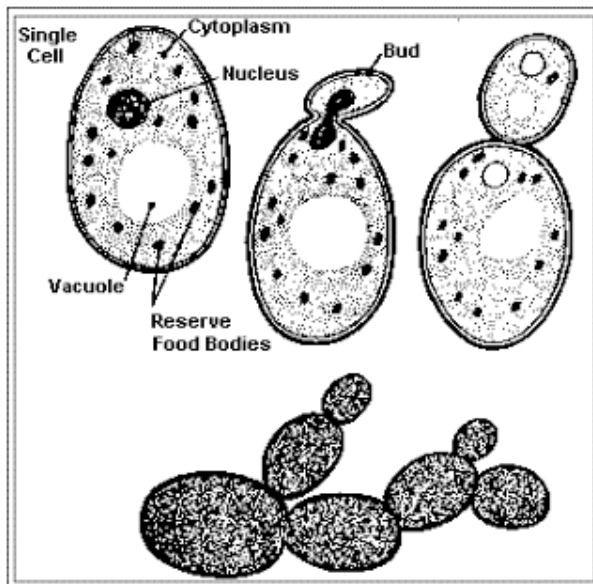
4) Ragi

Ragi termasuk kelompok jamur bersel tunggal. Biasanya hidup saprofit pada tanaman yang digunakan sebagai bahan makanan. Ragi dapat merusak makanan seperti yang terjadi pada jus buah, selai dan daging. Ragi dapat menghasilkan enzim yang digunakan untuk memfermentasi gula menjadi karbondioksida, karena itu ragi digunakan dalam pembuatan minuman beralkohol dan digunakan sebagai bahan pengembang pada pembuatan berbagai jenis roti dan kue.

Struktur Sel Ragi

Komponen sel ragi terdiri dari:

1. Dinding sel
2. Sitoplasma
3. Inti sel (nucleus)
4. Vacuola
5. Bud (tonjolan pada sel).



Reproduksi Ragi

Umumnya ragi berkembangbiak secara asexual (dengan membelah diri) yang dikenal dengan istilah "*budding*". Langkah-langkah proses pembelahan sel (*budding*) terjadi sebagai berikut (Gambar 10):

- 1) Salah satu bagian sitoplasma sel ragi menekan dinding sel ragi, membentuk tonjolan yang disebut "*bud*"
- 2) Tonjolan yang terbentuk selanjutnya berkembang, semakin membesar, dan selanjutnya memisahkan diri dari sel induk ragi.

5) Bakteri

Bakteri merupakan salah satu organisme terkecil yang termasuk ke dalam kelompok mikroorganisme. Diantara mikroorganisme yang telah diuraikan sebelumnya, bakteri menjadi pusat perhatian penanganan makanan karena banyak masalah yang dijumpai pada bidang makanan. Diameter terkecil bakteri adalah 0,4 μm . Bakteri tidak dapat dilihat dengan mata jika tanpa menggunakan mikroskop. Jika berada dalam

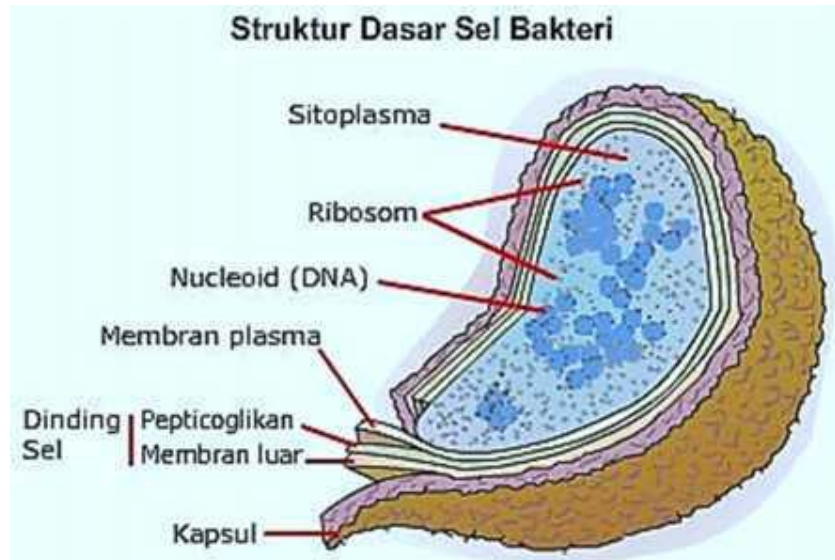
kelompok besar kita dapat mengenali adanya bakteri berdasarkan tanda fisik yang diperlihatkan pada bahan makanan atau minuman, misalnya keruh atau berlendir.

Bakteri tersebar luas di udara, air, tanah, usus hewan, manusia dan pada tanaman. Mulut, hidung, kerongkongan, permukaan kulit, rambut, dan tangan manusia menjadi sumber bakteri. Pada umumnya kita tidak dapat mengetahui bakteri yang terdapat pada makanan, oleh karena itu kita harus selalu berhati-hati saat menangani makanan.

Struktur Bakteri

Jika dilihat dari strukturnya, sel bakteri mengandung komponen yaitu:

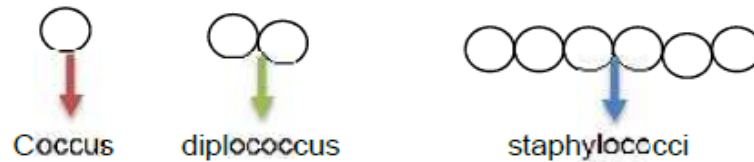
- (1) Kapsul
- (2) Dinding sel
- (3) Membran plasma
- (4) Sitoplasma
- (5) Ribosom
- (6) Inti sel



Penggolongan Bakteri

Bakteri dapat dikelompokkan berdasarkan bentuknya yaitu:

1. Coccus (bulat)



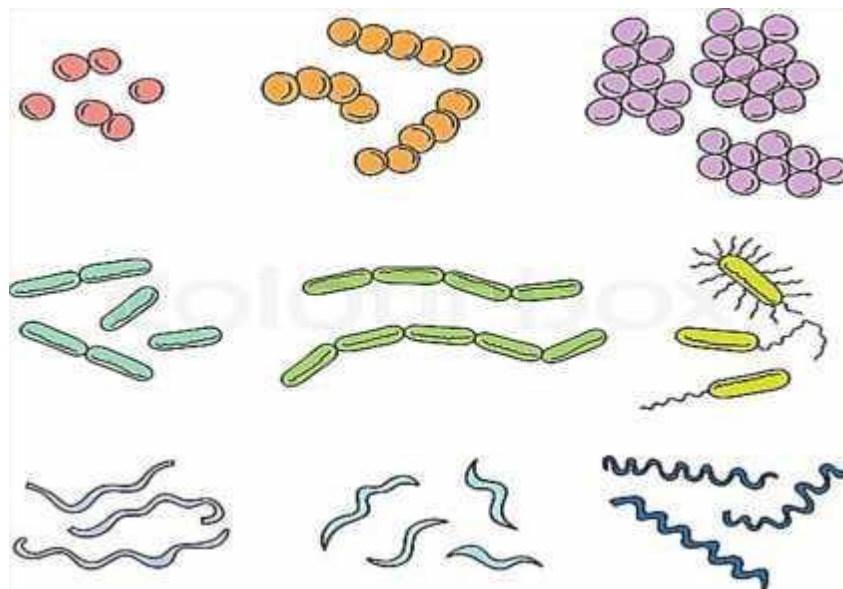
2. Bacillus (bentuk batang)



3. Vibrio (Bentuk koma)



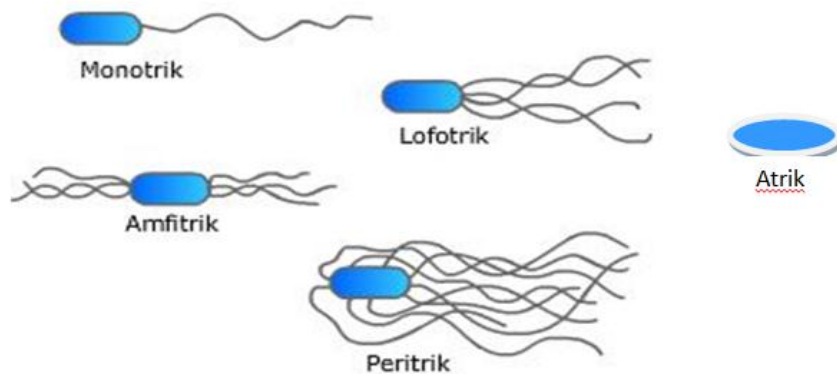
4. Spirillum (benang spiral yang panjang)



Flagella, Kapsul dan Spora pada Bakteri

Beberapa bakteri dapat bergerak sendiri (disebut *motile*), karena memiliki alat gerak yang disebut flagel/flagella. Flagella yang dimiliki bakteri bermacam-macam ada yang di seluruh permukaan sel, ada yang di kedua ujungnya atau hanya satu atau di salah satu ujung.

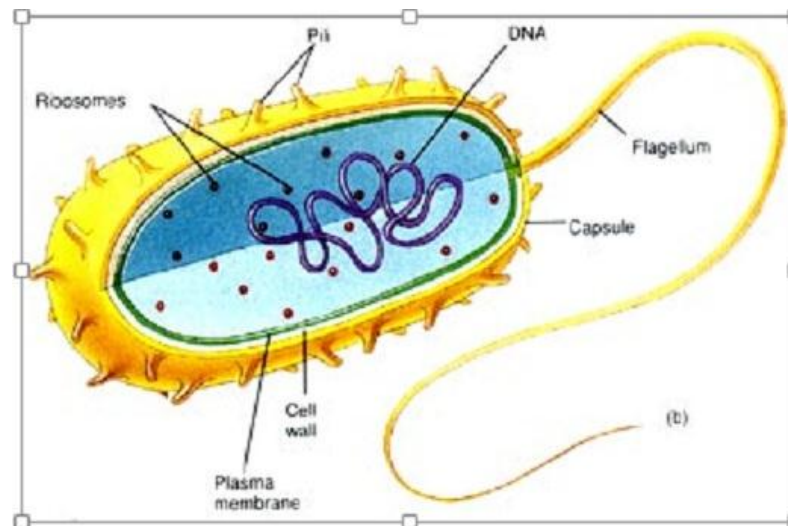
Jumlah dan Posisi Flagellum pada Bakteri



Beberapa jenis bakteri dapat menghasilkan kapsul yaitu lapisan lendir yang berada di luar dinding sel bakteri. Bakteri yang menghasilkan kapsul dalam jumlah banyak pada bahan makanan, akan menyebabkan bahan makanan terlihat berjamur dan basah.

Beberapa jenis bakteri dapat membentuk endospora (tubuh yang mengeras) untuk melindungi tubuhnya saat menjumpai lingkungan yang tidak memungkinkan bakteri untuk bertahan. Spora bakteri dapat bertahan pada berbagai kondisi lingkungan untuk waktu yang lama. Saat kondisi lingkungan memungkinkan bakteri untuk hidup, spora akan berkembang membentuk sel bakteri baru. Perbedaan endospore bakteri dengan spora pada umumnya adalah spora biasa digunakan sebagai alat perkembangbiakan vegetatif.

Bakteri menghasilkan berbagai bahan sebagai hasil metabolismenya. Beberapa dari bahan-bahan tersebut dapat membahayakan sistem pencernaan manusia dan dikenal sebagai toksin (racun). Racun tidak terlihat, tidak berasa, dan tidak berbau. Seorang pengolah makanan harus waspada saat menyiapkan dan mengolah makanan, karena sulit membedakan antara makanan yang mengandung bakteri dan toksin dalam jumlah banyak dengan makanan yang aman. Makanan yang mengandung bakteri dan toksin dalam jumlah yang membahayakan manusia kadang sulit untuk dikenali, karena tidak nampak ada perubahan bau, rasa, dan kenampakan. Beberapa toksin yang dihasilkan oleh bakteri misalnya bakteri *Staphylococcus* dan *Bacillus* tahan terhadap panas dan tidak rusak oleh proses pemasakan. Bakteri *Staphylococcus* dan *Bacillus* disamping menghasilkan racun, juga membentuk spora.



Reproduksi/Perkembangbiakan Bakteri

Bakteri dapat berkembang biak pembelahan sel atau pemisahan sel. Dalam kondisi ideal untuk tumbuhan, jumlah bakteri akan 2 kali lipat dari keadaan semula setiap 15-30 menit, pada umumnya 20 menit. Hal ini berarti bahwa jika ada 1 bakteri pada 0 menit, maka akan ada jutaan bakteri dalam waktu 6 jam.

Faktor yang Mempengaruhi Perkembangbiakan Mikroorganisme

Perkembangbiakan mikroorganisme sangat dipengaruhi oleh beberapa faktor berikut, di antaranya adalah:

a. Makanan

Sebagaimana makhluk hidup lainnya, mikroorganisme juga memerlukan makanan untuk dapat tumbuh dan berkembangbiak. Beberapa bakteri dapat tumbuh pada berbagai jenis makanan, namun ada juga bakteri yang memerlukan vitamin tertentu untuk tumbuh dan berkembang. Beberapa bakteri ada yang dapat membuat vitamin sendiri dari sistesis bahan makanan yang ada. Umumnya bakteri yang menyebabkan penyakit (patogen) tumbuh dan berkembang subur pada makanan yang dikonsumsi oleh manusia, khususnya makanan yang mengandung protein, seperti daging, ikan, produk olahan susu, telur, unggas, beberapa jenis padi-padian dan sayuran.

b. Kelembaban dan Tekanan Osmotik

Bakteri membutuhkan kelembaban untuk mendukung pertumbuhannya, yang tersedia dari udara atau dari makanan yang dicemari oleh bakteri. Makanan kering tidak mendukung pertumbuhan bakteri. Bahan makanan yang memiliki tekanan osmotik tinggi juga akan mempengaruhi pertumbuhan bakteri dengan cara menarik air dari proses kegiatan fisisnya. Makanan yang mengandung garam atau dengan kadar gula tinggi akan lebih aman, karena bahan-bahan tersebut membuat bakteri tidak mampu menggunakan kelembapan yang ada pada makanan, bahkan akan menarik air dari dalam sel bakteri. Tabel 2. menjelaskan kebutuhan kelembaban untuk pertumbuhan berbagai jenis mikroorganisme.

Masing-masing mikroorganisme memiliki toleransi yang berbeda terhadap tekanan osmosis. Ragi dan kapang lebih toleran terhadap tekanan osmosis dibandingkan bakteri, sehingga pada makanan yang berkadar gula dan garam tinggi lebih banyak dijumpai kapang dan ragi.

c. Suhu

Umumnya mikroorganisme tumbuh dengan sangat baik di temperatur yang hangat (37°C), sesuai dengan suhu tubuh manusia. Berdasarkan suhu optimum tumbuhnya, mikroorganisme dibagi atas:

- 1) Psikrofilik : yaitu mikroorganisme yang tumbuh baik pada suhu rendah
- 2) Mesofilik : yaitu mikroorganisme yang tumbuh baik pada suhu normal tubuh manusia
- 3) Termofilik : yaitu mikroorganisme yang tumbuh baik pada suhu tinggi

Ketiga kelompok mikroorganisme tersebut tumbuh pada selang suhu tertentu

Jenis Mikroorganisme	Suhu		
	Minimum	Optimum	Maksimum
Psikrofilik	0	10 – 15	20
Mesofilik pathogen	10	36 – 42	45
Mesofilik saprofit	10	18 – 25	45
Termofilik	30	45 – 55	65

d. Kadar Asam dan Basa/Alkali (pH)

Pada umumnya mikroorganisme neutrofilik, yaitu senang tumbuh pada derajat keasaman (pH) netral, yaitu pH antara 6,6 – 7,5. Yang termasuk dalam kelompok ini adalah bakteri penyebab kerusakan makanan dan semua mikroorganisme patogen (penyebab penyakit). Kapang dan ragi lebih toleran terhadap nilai pH. Beberapa mikroorganisme khusus bahkan toleran terhadap pH rendah (kondisi asam), yang dikenal dengan " asidofilik, biasanya merusak bahan makanan yang asam, cuka dan *wine*.

Umumnya sayuran berada pada pH antara 4.0 – 6.0, sayuran lebih rentan terhadap kerusakan oleh bakteri dibandingkan oleh kapang. Buah-buahan lebih asam dibandingkan sayuran, dan lebih mudah rusak oleh ragi dan kapang.

e. Oksigen

Kebanyakan mikroorganisme melakukan respirasi/pernafasan secara aerob, artinya bakteri membutuhkan oksigen untuk proses pernafasannya. Pada saat proses respirasi oksigen digunakan untuk memetabolisme makanan (misalnya pati) sehingga menghasilkan energy, karbondioksida dan air. Berdasarkan kebutuhannya terhadap oksigen pada proses respirasi, mikroorganisme dibedakan atas:

- 1) Aerobik: mikroorganisme yang membutuhkan oksigen untuk hidupnya. Termasuk dalam kelompok ini adalah bakteri kelompok *Bacillus* dan kapang.
- 2) Obligat anaerob: mikroorganisme yang tumbuh baik jika tidak ada oksigen. Termasuk dalam kelompok ini adalah bakteri kelompok *Clostridium*.
- 3) Fakultatif anarob: mikroorganisme yang tumbuh baik jika ada oksigen, tetapi dapat juga tumbuh jika tanpa oksigen. Termasuk dalam kelompok ini adalah ragi.
- 4) Mikroarofilik: mikroorganisme yang tumbuh pada kondisi oksigen sedikit atau terbatas. Termasuk dalam kelompok ini adalah bakteri kelompok *Lactobacillus*.

f. Waktu


Walaupun mikroorganisme dapat berkembang pada berbagai keadaan, namun pada dasarnya tetap memerlukan waktu untuk beradaptasi dan tumbuh pada lingkungan baru. Periode dari mulai masuknya mikrrorganisme pada lingkungan baru sampai mulai tumbuh disebut dengan fase "*lag phase*". Setiap mikroorganisme membutuhkan fase "*lag phase*" berbeda-beda.

Fase "*lag phase*" memungkinkan kita menghitung lama makanan bisa disajikan pada suhu kamar (25 °C). Jika tidak terdapat fase "*lag phase*", akan terdapat lebih banyak mikroorganisme berkembang dalam waktu singkat, dan akan

lebih banyak makanan cepat rusak dan makanan yang mengandung bakteri patogen.

Setelah proses *lag phase*, bakteri yang berada dalam makanan dan makanan berada pada suhu ruang maka bakteri akan berkembang dari 1 bakteri menjadi 2 setiap 20 menit. Itulah sebabnya kita tidak boleh membiarkan makanan berada pada suhu ruang untuk jangka waktu yang lama, apalagi untuk makanan yang banyak mengandung protein.

Faktor-faktor yang mempengaruhi perkembangbiakan mikroorganisme dijadikan titik tolak untuk melakukan pengawetan makanan guna mencegah perkembangbiakan mikroorganisme.

	SMK N 3 MAGELANG		
	HANDOUT SANITASI, HYGIENE DAN KESELAMATAN KERJA		
	No.	Revisi : 00	Tgl. 25 Juli 2016
	Semester 1	KD 3	Jasa Boga Tata Boga

Resiko Hygiene (Kerusakan Makanan)

Bahasan berikut akan mempelajari tentang “resiko *hygiene*” pada pokok bahasan “Kerusakan Makanan”. Proses kerusakan makanan sedapat mungkin dicegah atau ditunda agar kita memperoleh makanan segar, aman dan sehat untuk dikonsumsi. Sering kali kita menjumpai makanan yang akan kita simpan dan akan kita konsumsi kualitasnya menurun, karena terjadi kerusakan.

Pengertian resiko hygiene

Resiko *Hygiene* adalah resiko atau kemungkinan kejadian yang dapat timbul akibat tidak diterapkannya prosedur hygiene secara konsisten atau ketat. Resiko *hygiene* meliputi antara lain:

- a. Aspek ekonomi antara lain:
 - 1) Biaya yang harus dikeluarkan jika terjadi resiko hygiene.
 - 2) Kehilangan pelanggan setelah terjadinya resiko hygiene sehingga menurunkan atau menghilangkan pendapatan.
 - 3) Kebangkrutan usaha karena hilangnya kepercayaan konsumen
 - 4) Mempengaruhi usaha lain yang sejenis
- b. Penyebaran penyakit antara lain:
 - 1) Hepatitis
 - 2) Cacingan
 - 3) Disentri
 - 4) Demam tipes
- c. Keracunan makanan, meliputi :
 - 1) Keracunan makanan karena infeksi: yaitu keracunan makanan yang disebabkan bakteri dalam makanan yang cukup banyak dan masuk ke tubuh manusia, sehingga menginfeksi manusia.
 - 2) Keracunan makanan karena intoksikasi: yaitu keracunan makanan yang disebabkan oleh racun yang dikeluarkan oleh bakteri dalam makanan.

Pengertian kerusakan makanan

Makanan merupakan senyawa organik alami, sehingga mudah di rusak oleh mikroorganisme atau rusak oleh sebab lain. Apa perbedaan antara makanan sehat dan makanan rusak?

Yang dikatakan makanan sehat adalah makanan yang memiliki kriteria berikut antara lain:

- a. Makanan yang layak untuk dimakan, karena memenuhi komposisi kebutuhan, dan diolah sesuai dengan prosedur pengolahan.
- b. Bebas dari benda-benda hidup atau jasad renik yang dapat menimbulkan penyakit.
- c. Bebas dari benda-benda yang dapat mengotori makanan atau menyebabkan cedera bagi yang mengkonsumsinya (seperti misalnya rambut, pecahan gelas, dan lain-lain).
- d. Bebas dari unsur kimia yang mencemari makanan, baik yang berasal dari bahan kimia di luar makanan maupun yang berasal dari bahan makanan tersebut.

Kebalikan dengan makanan sehat, makanan rusak diartikan sebagai:

- a. Makanan yang jika dikonsumsi oleh manusia akan menyebabkan penyakit bagi yang mengkonsumsinya.
- b. Makanan yang mengandung mikroorganisme patogen dalam jumlah yang cukup untuk menyebabkan penyakit.
- c. Makanan yang telah mengalami penurunan kualitas dari standar mutu makanan yang ditentukan.
- d. Makanan yang telah mengalami penyimpangan fisik yang melewati batas standar mutu/batas normal, meliputi penyimpangan pada aspek warna, tekstur, citarasa (bau dan rasa), dan bentuk.

Jenis – jenis kerusakan

Ditinjau dari penyebabnya, kerusakan makanan dapat dikelompokkan atas:

- a. Kerusakan mikrobiologis

Kerusakan mikrobiologis adalah jenis kerusakan makanan yang disebabkan oleh pertumbuhan mikroorganisme, seperti bakteri, ragi, kapang. Kerusakan mikrobiologis dapat terjadi di awal kerusakan atau mengawali kerusakan; atau setelah terjadi kerusakan lain (menjadi kerusakan sekunder). Mikroorganisme akan merusak makanan melalui proses hidrolisis atau degradasi makro-molekul yang ada pada makanan menjadi mikro-molekul (terjadi kerusakan kimia). Akibat proses tersebut, makanan akan mengalami perubahan bau pada cita rasa makanan. Kerusakan mikroorganisme kadang dapat dilihat dengan mata dengan terbentuknya lendir, gas, pengeluaran cairan atau jamur pada makanan. Bahan makanan seperti roti, keju, sosis,

buah, asam, sayuran lebih mudah dirusak oleh kapang dibandingkan oleh bakteri dan ragi.



b. Kerusakan kimia

Kerusakan kimia terjadi karena adanya reaksi kimia yang terjadi pada makanan misalnya pada lemak, karbohidrat dan protein, sehingga menimbulkan perubahan bau seperti tengik, bau asam atau bau busuk; atau terjadi reaksi browning pada bahan makanan.

c. Kerusakan fisik

Kerusakan fisik terjadi karena adanya perlakuan fisik seperti pengeringan, pembakaran, pendinginan dan pencahayaan.

Contoh kerusakan fisik:

1. Gosong akibat pembakaran dalam waktu lama dan suhu tinggi
2. Pengerasan tekstur makanan "*case hardening*" akibat pengeringan
3. Pelunakan tekstur makanan yang didinginkan "*chilling injures*" akibat disimpan di lemari pendingin
4. Pelunakan dan keluarnya cairan makanan beku saat diletakkan di ruang kamar yang dikenal dengan istilah "*freezing injures*", akibat disimpan di lemari pembeku

d. Kerusakan mekanis

Kerusakan yang terjadi akibat benturan, gesekan, bantingan saat pengepakan dan pengangkutan makanan yang dilakukan kurang hati-hati, sehingga bahan makanan menjadi memar, retak, pecah, belah atau remuk. Kerusakan ini dapat menjadi awal terjadinya kerusakan lain misalnya kerusakan mikrobiologis atau kerusakan kimia.

e. Kerusakan fisiologis

Kerusakan fisiologis disebabkan oleh reaksi metabolisme bahan makanan atau enzyme-enzym yang terdapat pada makanan sehingga terjadi proses autolisis. Proses fisiologis merupakan proses biokimia, sehingga kecepatan reaksinya dipengaruhi oleh factor suhu. Ciri dari terjadinya kerusakan fisiologis adalah daging buah menjadi lunak atau terlalu empuk.



f. Kerusakan biologis

Kerusakan biologis adalah kerusakan yang disebabkan oleh organisme seperti tikus, serangga dan hama lainnya yang merusak bahan makanan. Jenis kerusakan ini dapat terlihat pada bahan makanan, dan biasanya akan diikuti oleh jenis kerusakan mikrobiologis.

Biasanya kerusakan bahan makanan tidak terjadi secara terpisah, artinya berbagai jenis kerusakan makanan dapat terjadi pada bahan makanan secara bersamaan, atau kerusakan jenis tertentu akan diikuti oleh jenis kerusakan lainnya. Sebagai contoh kerusakan fisiologis akan diikuti oleh kerusakan fisik dan mikroorganisme; atau kerusakan mekanik diikuti oleh kerusakan mikrobiologis, fisik dan seterusnya.

Tanda Kerusakan pada Beberapa Bahan Makanan

Beberapa tanda kerusakan beberapa makanan antara lain:

1. Kerusakan Daging ditandai oleh:
 - Perubahan warna menjadi kehijauan
 - Pembentukan lendir
 - Akumulasi gas dan cairan asam
 - Bau ammonia
2. Kerusakan Ikan ditandai oleh:

- Perubahan bau karena bahan volatile (mudah menguap)
 - Pembentukan lendir
 - Perubahan warna dan bau
3. Kerusakan susu dan produk susu
 - Perubahan citarasa menjadi asam
 - Penggumpalan susu
 - Pembentukan busa
 4. Kerusakan sayuran dan buah
 - Perubahan warna, tekstur dan bau
 - Terbentuk black rot, gray rot, pink rot, soft rot, stem-end rot (terlihat secara fisik)
 5. Kerusakan minuman
 - Warna lebih pekat dan keruh. Terjadi perubahan bau dan rasa
 6. Makanan kaleng/kemasan
 - Kaleng menggelembung/rusak
 - Terbentuk gas
 - Terbentuk warna kehitaman/kebiruan karena reaksi senyawa sulfur dengan besi dari kaleng

Pencegahan Kerusakan Makanan

Upaya yang dilakukan untuk mencegah terjadinya kerusakan makanan pada dasarnya adalah mencegah terjadinya autolisis dan menghambat pertumbuhan bakteri. Cara yang dilakukan merupakan upaya pengawetan makanan antara lain:

1. Pengurangan *water activity* (A_w)

Bahan makanan mengandung 2 jenis air yaitu air terikat dan air bebas. Water activity adalah istilah yang digunakan untuk menggambarkan air bebas yang terkandung dalam makanan dan berada di luar sel. Air bebas ini biasa digunakan oleh mikroorganisme untuk tumbuh dan berkembang dalam makanan. Untuk mencegah pertumbuhan mikroorganisme maka kandungan air bebas dalam bahan makanan harus dikurangi. Pengurangan air bebas pada bahan makanan dilakukan melalui 2 cara yaitu:

- a. Pengeringan dilakukan dengan menggunakan panas/suhu dan control aliran udara. Suhu yang digunakan untuk pengeringan tidak boleh terlalu tinggi karena dapat menyebabkan "*case hardening*".
- b. Penambahan gula dan garam dapat mengurangi cairan yang terdapat pada bahan makanan, melalui proses osmosis. Gula dan garam dapat mengurangi aktifitas mikroorganisme karena mikroorganisme akan mengalami dehidrasi dan plasmolysis karena kandungan cairan bahan makanan kurang.

2. Pengaturan pH (potensial hydrogen = derajat keasaman)

Mikroorganisme mempunyai pH optimum untuk tumbuh dan perkembangbiakannya. Umumnya jamur lebih tahan terhadap kondisi asam dibandingkan bakteri dan ragi. Pengaturan keasaman bahan makanan akan mencegah pertumbuhan bakteri pembusuk dan penyebab keracunan makanan. Bakteri pembentuk asam laktat (*Streptococcus lactis*) dapat mencegah pertumbuhan bakteri lainnya misalnya *Staphylococcus aureus* pada saat pH mencapai 5,5.

Pengaturan pH dilakukan dengan menurunkan nilai pH menjadi ≤ 6 sehingga rasa makanan lebih asam, seperti membuat acar, asinan dan lain-lain. Penggunaan asam cuka pada acar dapat mencegah pertumbuhan bakteri *Clostridium perfringens* bila pH mencapai 5,7. Makanan kaleng yang mempunyai pH di bawah 4,5 seperti pada buah-buahan kaleng, dapat mencegah pertumbuhan bakteri pembentuk spora dan racun yang cukup berbahaya yaitu *Clostridium botulinum*.

3. Pengaturan Suhu

Pengaturan suhu yang digunakan untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme dapat dilakukan melalui pendinginan, pembekuan dan pemanasan. Pendinginan biasanya dilakukan untuk penyimpanan sementara karena bakteri masih dapat berkembangbiak walaupun waktunya lebih lama. Jika akan disimpan untuk waktu lama maka bahan makanan biasanya dibekukan atau dipanaskan. Berbeda dengan pemanasan, pembekuan tidak dilakukan untuk mematikan mikroorganisme, hanya menghambat perkembangbiakannya.

Cara pendinginan dan pembekuan dikenal dengan istilah control suhu, karena digunakan untuk mengendalikan perkembangbiakan mikroorganisme. Prinsip kontrol suhu adalah menyimpan bahan makanan pada suhu yang aman, yaitu suhu di luar daerah yang dikenal dengan istilah zona berbahaya atau "*danger zone*". Suhu yang aman untuk penyimpanan sementara bahan makanan adalah $> 60^{\circ}\text{C}$ untuk makanan yang akan disajikan panas, dan suhu $< 4^{\circ}\text{C}$ untuk bahan makanan yang akan disajikan dingin.

a. Suhu $> 60^{\circ}\text{C}$

- bakteri tidak tumbuh (sebagian mulai mati, kecuali bakteri pembentuk spora)

b. Danger Zone

- Suhu optimum perkembangbiakan bakteri penyebab keracunan
- Bakteri tumbuh baik pada suhu $12-60^{\circ}\text{C}$

- Bakteri tumbuh sangat baik pada suhu 20-45°C
- Beberapa bakteri tumbuh lambat pada suhu 5 - 12°C
- c. Suhu dingin
 - Bakteri penyebab keracunan makanan tidak tumbuh, bakteri penyebab kerusakan masih tumbuh
- d. Suhu beku
 - Bakteri penyebab keracunan makanan dan bakteri penyebab kerusakan dorman di bawah 15°C

Pemanasan adalah cara yang dilakukan untuk mematikan mikroorganisme patogen, atau mematikan seluruh mikroorganisme termasuk yang menguntungkan dengan menggunakan suhu tinggi. Pemanasan dilakukan melalui 2 cara yaitu sterilisasi dan pasteurisasi. Sterilisasi digunakan untuk mematikan seluruh bakteri dan spora yang terdapat pada makanan. Sterilisasi biasanya dilakukan pada suhu 121°C selama 15 menit atau pada suhu 135°C selama 1 - 3 detik.

Pasteurisasi merupakan pemanasan makanan yang bertujuan untuk mematikan mikroorganisme patogen, tetapi mikroorganisme lainnya masih hidup. Sterilisasi biasa dilakukan pada susu, untuk mematikan mikroorganisme penyebab penyakit tuberculosis (TBC). Suhu yang digunakan untuk pasteurisasi adalah 62°C selama 30 menit atau 72°C selama 1 detik. Susu yang dipasteurisasi harus disimpan pada suhu rendah dan tidak tahan lama.

a. Menghilangkan oksigen

Umumnya mikroorganisme memerlukan oksigen untuk tumbuhnya, walaupun ada beberapa jenis bakteri tumbuh tanpa oksigen (anaerob). Untuk menghambat pertumbuhan mikroorganisme aerob, maka makanan dikemas dalam wadah yang telah dikeluarkan oksigennya (di *vacuum*). Namun demikian bakteri anaerob masih dapat tumbuh.

b. Menggunakan substrat penghambat pertumbuhan mikroorganisme

Beberapa mikroorganisme membutuhkan vitamin tertentu untuk tumbuhnya, misalnya bakteri pembentuk asam laktat yang butuh vitamin B kompleks untuk tumbuhnya. Untuk menghambat pertumbuhan bakteri tersebut, maka dalam makanan harus dikurangi atau dihilangkan vitamin B nya.

c. Menggunakan inhibitor (bahan penghambat).

Berdasarkan sumbernya, bahan inhibitor yang dapat digunakan antara lain:

- Inhibitor alami, yaitu yang berada dalam bahan makanan seperti minyak dalam bawang putih, lysozyme pada telur dan antimicroba pada coklat, kunyit dan jeruk.
- Inhibitor hasil aksi mikroba, misalnya bakteri asam laktat menghasilkan senyawa hidrogen peroksida yang menghambat pertumbuhan *Clostridium botulinum*.

- Inhibitor buatan (additive), berupa bahan tambahan makanan (BTM), antara lain asam asetat, nitrat/nitrit, asam benzoate dan lain-lain, yang digunakan pada jumlah terbatas.

Untuk mencegah perkembangbiakan bakteri agar bahan makanan lebih tahan lama untuk waktu yang panjang, maka teknik yang digunakan adalah kombinasi dari 2 atau lebih dari berbagai teknik pengawetan yang diuraikan diatas.

SOAL POST TEST

SANITASI, HYGIENE DAN KESELAMATAN KERJA

HYGIENE SANITASI DIBIDANG MAKANAN

Jawablah soal di bawah ini dengan memilih jawaban yang paling tepat dari pilihan jawaban yang di sediakan.

1. Suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Merupakan pengertian dari.....
 - a. Hygiene
 - b. Keselamatan
 - c. Kebersihan
 - d. Kesehatan
 - e. Sanitasi
2. Berikut ini adalah perbedaan hygiene dan sanitasi yang benar yaitu.....
 - a. Sanitasi kegiatan usaha kesehatan lingkungan hidup, hygiene kegiatan usaha kesehatan kelompok.
 - b. Sanitasi kegiatan usaha kesehatan lingkungan hidup, hygiene kegiatan usaha kesehatan perorangan.
 - c. Sanitasi kegiatan usaha kesehatan perorangan, hygiene kegiatan usaha kesehatan lingkungan hidup.
 - d. Sanitasi kegiatan usaha kesehatan kelompok, hygiene kegiatan usaha kesehatan lingkungan hidup.
 - e. Sanitasi kegiatan usaha kesehatan lingkungan hidup, hygiene kegiatan usaha kesehatan perorangan.
3. Menghindari pencemaran terhadap makanan, merupakan salah satu....
 - a. Peranan Hygiene dan sanitasi makanan
 - b. Fungsi Hygiene dan sanitasi makanan
 - c. Manfaat Hygiene dan sanitasi makanan
 - d. Akibat Hygiene dan sanitasi makanan
 - e. Penerapan Hygiene dan sanitasi makanan
4. ilmu yang mempelajari bagaimana usaha preventif supaya seseorang (individu) tetap sehat jasmani, rohani dan sosial sebagai seorang petugas penjamah makanan. Merupakan pengertian dari.....
 - a. Kitchen Hygiene
 - b. Food Hygiene
 - c. Sanitasi
 - d. Personal hygiene
 - e. Hygiene

5. Suatu ilmu yang mempelajari usaha-usaha preventif dalam menciptakan lingkungan dapur beserta isinya yang bersih dan sehat serta terbebas dari kuman penyakit. Pernyataan tersebut merupakan pengertian dari.....
 - a. Sanitasi dapur
 - b. Kitchen hygiene
 - c. Sanitasi lingkungan kerja
 - d. Personal Hygiene
 - e. Food hygiene
6. Berikut ini merupakan persyaratan hygiene dapur kecuali....
 - a. Lantai yang kedap air
 - b. Terdapat saluran limbah
 - c. Dinding tembok yang cerah
 - d. Terdapat ventilasi udara
 - e. Toilet dibuat jauh dari dapur
7. Makanan dikatakan hygiene apabila....
 - a. Aman untuk dikonsumsi tidak membahayakan bagi kesehatan
 - b. Rasa yang enak
 - c. Bergizi dan harga murah
 - d. Porsi yang banyak dan harga yang murah
 - e. Bergizi dan porsi banyak
8. Yang termasuk kedalam faktor utama pencemaran makanan adalah...
 - a. Penjamah makanan, peralatan yang digunakan
 - b. Penjamah makanan, bahan makanan itu sendiri
 - c. Lingkungan dan area, peralatan yang digunakan
 - d. Bahan makanan itu sendiri, air yang digunakan
 - e. Air yang digunakan, peralatan yang digunakan
9. Lantai merupakan salah satu syarat hygiene dapur, sehingga perlu memenuhi syarat sebagai berikut, kecuali.....
 - a. Kedap air
 - b. Mudah dibersihkan
 - c. Terbuat dari bahan yang kokoh
 - d. Licin, dengan warna mencolok
 - e. Tidak licin, dan tidak mudah retak
10. Berikut ini yang bukan merupakan area dan lingkungan yang dapat menjadi pencemar makanan adalah.....
 - a. Area dapur
 - b. Perlengkapan
 - c. Pramusaji
 - d. Area limbah
 - e. Peralatan restoran

11. Organisme yang sangat kecil biasanya bersel satu, yang tidak dapat dilihat tanpa menggunakan mikroskop merupakan pengertian dari....
 - a. Sel
 - b. Virus
 - c. Mikroorganisme
 - d. Organisme
 - e. Bakteri
12. Ilmu yang mempelajari tentang mikroorganisme disebut....
 - a. Bakteriologi
 - b. Ekologi
 - c. Mikologi
 - d. Mikrobiologi
 - e. Makrobiologi
13. Mikroorganisme yang dapat merusak penampilan makanan dan rasa makanan, dapat disebut juga dengan....
 - a. *Spoilage microorganisms*
 - b. *Beneficial microorganisms*
 - c. *Pathogen Microorganism*
 - d. *Mikroorganisme bermanfaat*
 - e. Mikroorganisme penyebab penyakit
14. Bersel tunggal dan hidup sendiri merupakan ciri-ciri dari.....
 - a. Virus
 - b. Bakteri
 - c. Fungi
 - d. Protozoa
 - e. Ragi
15. Mikroorganisme yang digunakan dalam pembuatan keju adalah....
 - a. *Lactobacillus casei*
 - b. *Lactobacillus bulgaricus*
 - c. *Lactobacillus acidophilus*
 - d. *Aspergillus oryzae*
 - e. *Saccharomyces Cerevisiae*
16. Hidup sebagai parasit dan tidak dapat hidup pada benda mati (diisolasi), merupakan ciri-ciri....
 - a. Virus
 - b. Bakteri
 - c. Fungi
 - d. Protozoa
 - e. Sel
17. Berikut ini adalah ciri-ciri dari kapang (mold) yaitu....
 - a. Bersel tunggal

- b. Hidup didalam air
 - c. Bersel banyak
 - d. Memiliki klorofil
 - e. Berkembangbiak dengan spora
18. Berikut ini adalah mikroorganisme yang dimanfaatkan dalam pembuatan makanan kecuali....
- a. *Rhizopus oryzae*
 - b. *Lactobacillus bulgaricus*
 - c. *Lactobacillus casei*
 - d. *Clostridium botulinum*
 - e. *Saccharomyces Cerevisiae*
19. Berikut ini adalah faktor yang mempengaruhi perkembangbiakan mikroorganisme kecuali...
- a. Makanan
 - b. Kelembaban
 - c. Air
 - d. Suhu
 - e. pH
20. Termofilik adalah mikroorganisme yang dapat hidup pada....
- a. Suhu rendah
 - b. Suhu tinggi
 - c. Suhu hangat
 - d. Suhu ruang
 - e. Suhu sangat tinggi

Mengetahui,
Guru Pembimbing



Siti Nurjanah, S.Pd.
NIP. 19701212 200701 2 030

Magelang, Juli 2016

Guru Mata Pelajaran



M. Hilmi Fathuraauf
NIM. 13511244006

**DOKUMENTASI
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN
SMK NEGERI 3 MAGELANG
TAHUN 2016**



