

**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 :
Mutiara Diva Dien Laksana
NIM 13511241022

**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 : Mutiara Diva Dien Laksana
NIM : 135112411022
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. 195703131983 2 001


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

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

ABTRAK
LAPORAN INDIVIDU
PRAKTEK PENGALAMAN KERJA (PPL)
SMK NEGERI 3 MAGELANG
TAHUN 2016
Disusun Oleh :
Mutiar Diva Dien Laksana

Mata Kuliah Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan salah satu program mata kuliah dengan bobot 3 sks yang wajib ditempuh dan dilalui oleh setiap mahasiswa S1 Kependidikan sebagai calon pendidik di institusi pendidikan Indonesia, yang dalam pelaksanaannya dilakukan di dalam sebuah institusi pendidikan yaitu sekolah. Kegiatan PPL ini bertujuan untuk memberikan berbagai macam keadaan atau situasi yang akan dialami di institusi pendidikan untuk mahasiswa praktikan yang bertujuan untuk mempersiapkan diri menjadi seorang guru profesional, dan simulasinya dilakukan di kelas dengan murid yang sebenarnya sedang melaksanakan kegiatan pembelajaran serta menerapkan segala pengetahuan yang didapatkan selama perkuliahan maupun keterampilan saat melakukan praktik industri yang telah dikuasai mahasiswa praktikan selama menempuh pendidikan S1 di Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) ini memiliki tujuan inti yaitu untuk mempersiapkan tenaga keguruan yang siap bersaing dan memiliki nilai sikap, pengetahuan dan keterampilan yang profesional sesuai keahliannya dalam bidang vokasi maupun akademik. Kegiatan PPL ini juga bertujuan untuk menyiapkan dan membekali mahasiswa untuk memasuki realita dunia kependidikan dan berbagai kegiatan di dalamnya. Kegiatan PPL ini dilaksanakan di SMK Negeri 3 Magelang yang beralamatkan di Jalan Pierre Tendean No 1 Magelang.

Pada kegiatan PPL ini, mahasiswa memperoleh pengalaman yang belum pernah dilalui dan diperoleh selama menempuh perkuliahan di Universitas Negeri Yogyakarta yaitu kesempatan langsung terjun mengajar siswa dan siswi di SMK Negeri 3 Magelang sebagai seorang tenaga pendidik. Dalam pelaksanaan program-program tersebut tidak akan pernah terlepas dari hambatan yang mengganggu jalannya proses kegiatan PPL namun semua dapat terselesaikan dengan cara berkoordinasi dengan sekolah melalui guru, staff serta teman kelompok PPL dalam rangka penyelesaian suatu masalah maupun hambatan yang terjadi.

Kata Kunci : PPL, Pengalaman, Hambatan.

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 Dra. Ninik Fatimah Yuniati, M.Pd, guru pembimbing PPL yang telah memberikan masukan dan arahan dalam pelaksanaan PPL.
8. Seluruh guru dan karyawan SMK N 3 Magelang yang telah membantu kami selama pelaksanaan PPL.
9. Siswa-siswi SMK N 3 Magelang yang turut membantu kami selama pelaksanaan PPL
10. Teman-teman PPL UNY 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

Penyusun

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

Gambar 2. Struktur Organisasi SMK Negeri 3 Magelang

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Fasilitas sekolah

Tabel 2. Pembagian waktu pelajaran SMK Negeri 3 Magelang

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

Tabel 4. Kegiatan PPL

DAFTAR LAMPIRAN

1. Kalender akademik
2. Matriks kegiatan
3. Catatan mingguan
4. Silabus
5. Program Tahunan
6. Program Semester
7. RPP
8. Handout
9. Soal
10. Analisa 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 professional. PPL merupakan mata kuliah wajib yang ditujukan bagi seluruh mahasiswa kependidikan UNY yang diwujudkan dalam bentuk pelatihan dan pemberian pengalaman mengajar secara langsung di lembaga pendidikan. Selama pelaksanaan PPL mahasiswa diharapkan memperoleh pengalaman mengajar (baik persoalan yang dihadapi dan penyelesaiannya) yang dapat dijadikan bekal dikemudian hari. Pelaksanaan PPL memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mengenal, mempelajari, dan mencari pemecahan permasalahan di lembaga pendidikan, terutama yang berkaitan dengan proses belajar-mengajar.

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

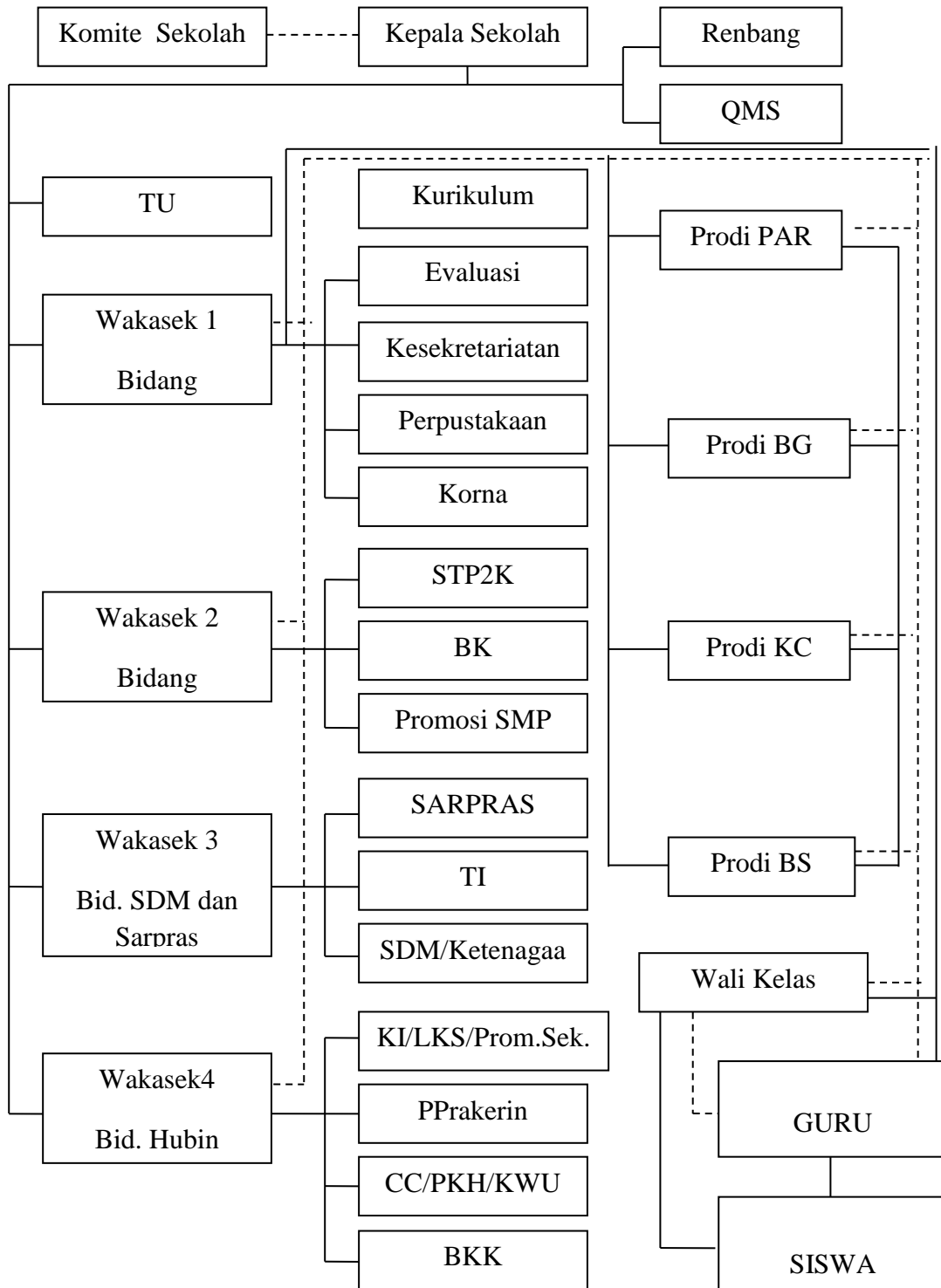
- a.** Komitmen. Kesepakatan untuk melaksanakan tugas dengan konsisten , responsiel, akuntabel dan kredibel
- b.** Kebersamaan. Menentukan tujuan , memecahkan masalah, membagi dan menyelesaikan tugas, mencapai dan menikmati hasil bersama.
- c.** Kreatif dan inovatif. Menciptakan, menemukan dan merealisasikan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

- a. Kegiatan Intra Kurikuler
Kegiatan intra kurikuler yang ada di SMK Negeri 3 Magelang adalah OSIS (Organisasi Siswa Intra Sekolah).
- b. Kegiatan Ekstra Kurikuler

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

1. Pramuka
2. PMR
3. Olahraga : Volly, Basket, Futsal, silat, karate,
4. Seni : seni tari, seni 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 muti 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 3. 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			
9	Penyusunan laporan akhir	15 september 2016 s/d 29 september 2016	Tim & UPPL	

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 Koordinaor 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.

3. Observasi Kegiatan Belajar Mengajar

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

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

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

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

B. PELAKSANAAN

Praktik mengajar dimulai pada 15 Juli 2016 dan berakhir pada tanggal 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 mulai dari pembuka, penggunaan media, metode pembelajaran, dan bahan ajar yang digunakan serta bagaimana cara guru memotivasi siswa.

2. Pembuatan Perangkat Mengajar

Setelah melakukan observasi kelas dan lingkungan sekolah, kemudian mahasiswa PPL harus konsultasi dengan guru pembimbing mengenai arahan PPL. Dari hasil bimbingan, kemudian mempersiapkan materi dan media yang akan diajarkan. Standar kompetensi yang akan 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 mahasiswa dilakukan di kelas X Jasa Boga 1 dan X Jasa Boga 2. Mata pelajaran yang diberikan adalah Boga Dasar untuk kelas X Jasa Boga 1 dan Sanitasi Hygiene untuk kelas X Jasa Boga 2. 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	3-7
2.	Senin, 25 Juli 2016	X JASA BOGA 3	2-6
3.	Kamis, 28 Juli 2016	X JASA BOGA 1	3-7
4.	Senin, 1 Agustus 2016	X JASA BOGA 3	2-6
5.	Kamis, 4 Agustus 2016	X JASA BOGA 1	3-7
6.	Senin, 8 Agustus 2016	X JASA BOGA 3	2-6
7.	Kamis, 11 Agustus 2016	X JASA BOGA 1	3-7
8.	Senin, 15 Agustus 2016	X JASA BOGA 3	2-6
9.	Kamis, 19 Agustus 2016	X JASA BOGA 1	3-7
10.	Senin, 22 Agustus 2016	X JASA BOGA 3	2-6
11.	Senin, 29 Agustus 2016	X JASA BOGA 3	2-6
12.	Kamis, 1 September 2016	X JASA BOGA 1	3-7
13.	Senin, 5 September 2016	X JASA BOGA 3	2-6

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 Senin pertemuan di kelas X JB 1 mata pelajaran Tata Hidang, hari Kamis di kelas X JB 3 dengan mata pelajaran Tata Hidang. 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, kerapian 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 tanggal 5 September 2016 pada mata pelajaran Tata Hidang kelas X JB 1. Pelaksanaan ujian dilaksanakan hanya sekali dan dinilai oleh guru mata pelajaran.

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.

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 menyalurkan 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	▲ 9 16 23 30	6 13 20 27	4 11 18 25	▲ 8 15 22 29
SENIN	4 11 18 25	1 8 15 22 29	5 ▲ ○	3 10 17 24 31	7 14 21 28	5 ▲ 19 ▲	2 ○ ○ 23 30
SELASA	5 12 19 26	2 9 16 23 30	6 ○ ○	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 ▲	○ ○ 17 24 31
RABU	6 13 20 27	3 10 17 24 31	7 ○ ○	5 12 19 26	2 9 16 23 30	7 14 21 28	○ ○ 18 25
KAMIS	7 14 21 28	4 11 18 25	1 8 ○ ○	6 13 20 27	3 10 17 24	8 15 22 29	○ ○ 19 26
JUMAT	1 8 15 22 29	5 12 19 26	2 ○ ○ ○ 30	7 14 21 28	4 11 18 25	9 16 23 30	○ ○ 20 27
SABTU	2 9 16 23 30	6 13 20 27	3 10 17 24	8 15 22 29	5 12 19 26	3 10 17 24 31	7 14 21 ▲

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 ○ ○ ○	6 ♥ ♥ ♥	10 17 ▲	1 8 15 22 29	12 19 26	17 24/31
SELASA	○ ○ ○ ○	7 ♥ ♥ ♥	11 18 25	9 16 23 30	13 20 27	18 25
RABU	⊕ ○ ○ ○	1 8 ♥ ♥ ♥	12 19 26	3 10 17 24 31	14 21 28	19 26
KAMIS	⊕ ○ ○ ○	2 ⊕ ♥ ♥ ♥	13 20 27	4 11 18 25	15 22 29	20 27
JUMAT	3 ○ ○ ○	3 ⊕ ♥ ♥ ♥	7 14 21 28	5 12 19 26	16 23 30	21 28
SABTU	4 11 18 25	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24 31	22 29

▲ Nyepi (28)

▲ Wafat Isa Almasih (14)

▲ Kenaikan Isa Almasih (25)

Isra' Mi'raj (24)

Waisak (22)

KETERANGAN

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

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

Magelang, 1 Juli 2016
Kepala Sekolah

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



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)

F02

Untuk mahasiswa

Nama Sekolah : SMK N 3 Magelang
Alamat : Jl. Pierre Tendean No. 1 , Magelang
Guru Pembimbing PPL : Dra Ninik Fatimah Yuniarti, M.Pd

Nama Mahasiswa : Mutiara Diva Dien L
No. Mahasiswa : 13511241022
FAK/JUR/PRODI : Teknik/PTBB/PT Boga
Dosen Pembimbing PPL : Dr. Marwanti, M.Pd

No	Hari / tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Kamis, 3 Maret 2016	Penyerahan Mahasiswa PPL ke SMK N 3 Magelang	Menyerahkan mahasiswa PPL untuk menerima tugas dari pihak sekolah	-	-
2	Rabu, 4 Mei 2016	Observasi Sekolah	Mendapatkan informasi terbaru tentang sekolah.	-	-
		Observasi Kelas	Melakukan observasi di kelas untuk melihat proses pembelajaran di sekolah	-	-
		Konsultasi dengan guru pembimbing terkait dengan pelaksanaan	Menanyakan tentang Mata Pelajaran yang akan di ampu	Jadwal di sekolah belum pasti, masih	Menunggu jadwal yang

		pembelajaran		berubah-ubah	sudah pasti
		Pembagian mata pelajaran yang sudah pasti dengan guru pembimbing	Mendapatkan mata pelajaran Tata Hidang Kelas X	-	-
3	Senin, 18 Juli 2016	Piket Salam-salam	Menjalin ramah tamah antar warga sekolah	-	-
		Penyerahan DPL ke Sekolah yang ke 2	Menyerahkan mahasiswa PPL untuk menerima tugas dari pihak sekolah	-	-
		Penyerahan ke Jurusan	Penjelasan administrasi oleh guru pamong mata pelajaran dan persiapan administrasi	-	-
4	Selasa, 19 Juli 2016	Melengkapi administrasi mengajar	Melengkapi administrasi yang dibutuhkan dalam mengajar		
5	Rabu, 20 Juli 2016	Melengkapi administrasi mengajar	Melengkapi administrasi yang dibutuhkan dalam mengajar		
		Mendampingi LKS Kelas XII	Mendampingi siswa melaksanakan seleksi LKS oleh guru pamong Tata Hidang		
		Konsultasi RPP	Mengkonsultasikan RPP kepada guru pamong		
6	Kamis, 21 Juli 2016	Melengkapi administrasi mengajar	Melengkapi administrasi yang dibutuhkan dalam mengajar		
		Mengajar X Jasa Boga 1	Mengajarkan pengantar Tata Hidang, Pengertian, Fungsi, Jenis Menu		

7	Jumat, 22 Juli 2016	Piket KBM	Menjaga piket KBM sewaktu-waktu ada guru yang menitipkan tugas ataupun anak meminta ijin keluar sekolah		
8	Senin, 25 Juli 2016	Upacara bendera	Melaksanaan upacara bendera hari senin		
		Mengajar X Jasa Boga 3	Mengajarkan pengantar Tata Hidang, Pengertian, Fungsi, Jenis Menu dan Jenis Hidangan		
		Mendampingi mengajar X Jasa Boga 2	Mendampingi mengajar		
9	Selasa, 26 Juli 2016	Mendampingi Mengajar XI Jasa Boga 1	Mendampingi mengajar		
		Melengkapi administrasi mengajar	Melengkapi administrasi yang dibutuhkan dalam mengajar		
10	Rabu, 27 Juli 2016	Piket KBM	Menjaga piket KBM sewaktu-waktu ada guru yang menitipkan tugas ataupun anak meminta ijin keluar sekolah		
11	Kamis, 28 Juli 2016	Mengajar X Jasa Boga 1	Mengajarkan Sifat Menu, Macam-macam breakfast, struktur menu, jenis hidangan dan post test		
12	Senin, 1 Agustus 2016	Piket Salam-salam	Menjalin ramah tamah antar warga sekolah		
		Upacara bendera	Melaksanaan upacara bendera hari senin		

		Mengajar X Jasa Boga 3	Mengajarkan jenis menu, struktur menu, menyusun menu yang baik dan membuat buku menu dan post test		
		Mendampingi mengajar X Jasa Boga 2	Mendampingi mengajar		
13	Selasa, 2 Agustus 2016	Mendampingi Mengajar XI Jasa Boga 1	Mendampingi mengajar		
		Melengkapi administrasi mengajar	Melengkapi administrasi yang dibutuhkan dalam mengajar		
14	Rabu, 3 Agustus 2016	Piket KBM	Menjaga piket KBM sewaktu-waktu ada guru yang menitipkan tugas ataupun anak meminta ijin keluar sekolah		
15	Kamis, 4 Agustus 2016	Mengajar X Jasa Boga 1	Mengajarkan jenis menu, struktur menu, menyusun menu yang baik dan membuat buku menu dan ulangan harian Perencanaan Menu		
		Melengkapi administrasi mengajar	Melengkapi administrasi yang dibutuhkan dalam mengajar		
16	Jumat, 5 Agustus 2016	Melengkapi administrasi mengajar	Melengkapi administrasi yang dibutuhkan dalam mengajar		

17	Senin, 8 Agustus 2016	Piket Salam-salam	Menjalin ramah tamah antar warga sekolah		
		Upacara bendera	Melaksanaan upacara bendera hari senin		
		Mengajar X Jasa Boga 3	Mengajarkan pengertian, jenis dan fungsi peralatan makan dan minum dan ulangan harian Perencanaan Menu		
		Mendampingi mengajar X Jasa Boga 2	Mendampingi mengajar		
18	Selasa, 9 Agustus 2016	Mendampingi Mengajar XI Jasa Boga 1	Mendampingi mengajar		
		Melengkapi administrasi mengajar	Melengkapi administrasi yang dibutuhkan dalam mengajar		
19	Rabu, 10 Agustus 2016	Piket KBM	Menjaga piket KBM sewaktu-waktu ada guru yang menitipkan tugas ataupun anak meminta izin keluar sekolah		
20	Kamis, 11 Agustus 2016	Mengajar X Jasa Boga 1	Mengajarkan pengertian dan jenis dan fungsi peralatan makan dan minum serta diskusi peralatan		
		Melengkapi administrasi mengajar	Melengkapi administrasi yang dibutuhkan dalam mengajar		
21	Jumat, 12 Agustus 2016	Melengkapi administrasi mengajar	Melengkapi administrasi yang dibutuhkan dalam		

			mengajar		
22	Senin, 15 Agustus 2016	Piket Salam-salam	Menjalin ramah tamah antar warga sekolah		
		Upacara bendera	Melaksanaan upacara bendera hari senin		
		Mengajar X Jasa Boga 3	Mengajarkan jenis dan fungsi peralatan makan dan minum		
		Mendampingi mengajar X Jasa Boga 2	Mendampingi mengajar		
23	Kamis, 18 Agustus 2016	Mengajar X Jasa Boga 1	Mengajarkan jenis dan fungsi peralatan makan dan minum dan cara merawat peralatan serta diskusi peralatan dan post test		
		Melengkapi administrasi mengajar	Melengkapi administrasi yang dibutuhkan dalam mengajar		
24	Jumat, 19 Agustus 2016	Melengkapi administrasi mengajar	Melengkapi administrasi yang dibutuhkan dalam mengajar		
25	Senin, 22 Agustus 2016	Pangajian Sekolah	Mengaji bersama di lapangan sekolah		
		Mengajar X Jasa Boga 3	Mengajarkan Linen, cara merawat peralatan makan dan minum, diskusi materi napkin folding dan post test		
		Mendampingi mengajar X Jasa Boga	Mendampingi mengajar		

		2			
26	Selasa, 23 Agustus 2016	Mendampingi Mengajar XI Jasa Boga 1	Mendampingi mengajar		
		Melengkapi administrasi mengajar	Melengkapi administrasi yang dibutuhkan dalam mengajar		
27	Rabu, 24 Agustus 2016	Melengkapi administrasi mengajar	Melengkapi administrasi yang dibutuhkan dalam mengajar		
28	Jumat, 26 Agustus 2016	Piket KBM	Menjaga piket KBM sewaktu-waktu ada guru yang menitipkan tugas ataupun anak meminta ijin keluar sekolah		
29	Senin, 29 Agustus 2016	Piket Salam-salam	Menjalin ramah tamah antar warga sekolah		
		Upacara bendera	Melaksanaan upacara bendera hari senin		
		Mengajar X Jasa Boga 3	Ulangan harian peralatan makan dan minum dan pengertian napkin folding, ukuran dan bahan, fungsi napkin folding		
		Mendampingi mengajar X Jasa Boga 2	Mendampingi mengajar		
30	Selasa, 30 Agustus 2016	Mendampingi Mengajar XI Jasa Boga 1	Mendampingi mengajar		

		Melengkapi administrasi mengajar	Melengkapi administrasi yang dibutuhkan dalam mengajar		
31	Rabu, 31 Agustus 2016	Melengkapi administrasi mengajar	Melengkapi administrasi yang dibutuhkan dalam mengajar		
32	Kamis, 1 September 2016	Mengajar X Jasa Boga 1	Ulangan Harian dan pengertian, ukuran dan bahan, fungsi napkin folding		
33	Jumat, 2 September 2016	Piket KBM	Menjaga piket KBM sewaktu-waktu ada guru yang menitipkan tugas ataupun anak meminta ijin keluar sekolah		
34	Senin, 5 September 2016	Piket Salam-salam	Menjalin ramah tamah antar warga sekolah		
		Upacara bendera	Melaksanaan upacara bendera hari senin		
		Mengajar X Jasa Boga 3 (Ujian PPL)	Mengajarkan macam dan karakteristik napkin folding		
35	Selasa, 6 September 2016	Membantu Unit Produksi	Membuat makanan dan mempersiapkan makanan untuk acara		
36	Rabu, 7 September 2016	Membantu Unit Produksi	Membuat makanan dan mempersiapkan makanan untuk acara		
37	Kamis, 8 September	Membantu Unit Produksi	Membuat makanan dan mempersiapkan makanan		

	2016		untuk acara		
39	Jumat, 9 September 2016	Membantu Unit Produksi	Membuat makanan dan mempersiapkan makanan untuk acara		
40	12-15 September 2016	Laporan PPL dan Display			

DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 3
MAGELANG
BIDANG KEAHLIAN SENI, KERAJINAN DAN PARIWISATA

PROGRAM TAHUNAN

MATA PELAJARAN	: TATA HIDANG
BIDANG KEAHLIAN	: TATA BOGA
PROGRAM STUDI KEAHLIAN	: JASA BOGA
KELAS / SEMESTER	: X / 1 & 2
TAHUN PELAJARAN	: 2016/2017

ANALISA HARI EFEKTIF, PERHITUNGAN ALOKASI WAKTU, PROGRAM SEMESTER

SEMESTER GASAL

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

ANALISA HARI EFEKTIF

No	Bulan	Hari dan Tanggal					Jumlah
		Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	
1	Juli				21,28		2
2	Agustus				4,11,18,25		4
3	September				1,8,15,22		4
4	Oktober				6,13,20,27		4
5	November				3,17,24		3
6	Desember				1,8,15		3
	Jumlah				20		20

PERHITUNGAN ALOKASI WAKTU

No.	Jenis Kegiatan	Waktu	Keterangan
1.	Jumlah Jam dalam Satu Semester	20 x 5 = 100	Jumlah jam tatap muka sebanyak 90 digunakan menyelesaikan 4 kompetensi dasar
2.	Jumlah Jam untuk Kegiatan Nontatap Muka		
	a. Penilaian Harian	2 x 1 = 2	
	b. Penilaian Tengah Semester	3 x 1 = 3	
	c. Penilaian Akhir Semester	1 x 5 = 5	
3.	Jumlah jam tatap muka	90	

PROGRAM SEMESTER

No.	Jenis Kegiatan	Sasaran	Alokasi Waktu
1.	Program Pesiapan Mengajar	tersedia empat RPP	diluar jam mengajar
2.	Penyelesaian Bahan Kajian	pembelajaran untun 4 (empat) komepetensi dasar	90
3.	Penilaian Harian	dua kali penilaian dalam satu semester	2
4.	Penilaian Tengah Semester	tiga kali penilaian tengah semester	3
5.	Penilaian Akhir Semester	satu kali penilaian akhir semester	5
	Jumlah		100

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

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

ANALISA HARI EFEKTIF

No	Bulan	Hari dan Tanggal					Jumlah
		Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	
1	Januari				5,12,19,26		4
2	Februari				9,16,23		3
3	Maret				2,7,23,30		4
4	April				13,20,27		3
5	Mei				4,11,18		3
6	Juni				8,15		2
	Jumlah				19		19

PERHITUNGAN ALOKASI WAKTU

No.	Jenis Kegiatan	Waktu	Keterangan
1.	Jumlah Jam dalam Satu Semester	19 x 5 = 95	Jumlah jam tatap muka sebanyak 70 digunakan menyelesaikan 2 kompetensi dasar
2.	Jumlah Jam untuk Kegiatan Nontatap Muka		
	a. Penilaian Harian	3 x 5 = 15	
	b. Penilaian Tengah Semester	1 x 5 = 5	
	c. Penilaian Akhir Semester	1 x 5 = 5	
3.	Jumlah jam tatap muka	70	

PROGRAM SEMESTER

No.	Jenis Kegiatan	Sasaran	Alokasi Waktu
1.	Program Pesiapan Mengajar	tersedia dua RPP	diluar jam mengajar
2.	Penyelesaian Bahan Kajian	pembelajaran untun 2 (dua) komepetensi dasar	70
3.	Penilaian Harian	Tiga kali penilaian dalam satu semester	15
4.	Penilain Tengah Semester	satu kali penilaian tengah semester	5
5.	Penilaian Akhir Semester	satu kali penilaian akhir semester	5
	Jumlah		95

PROGRAM PEMBELAJARAN TAHUN PELAJARAN 2016/ 2017

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

PROGRAM PEMBELAJARAN

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

Magelang, 8 Agustus 2016

Mengetahui,
Wakasek I

Ka. Prodi Tata Boga

Guru Mata Pelajaran

Drs Tokhibin, M.Pd

Januwiarti, S.Pd

Dra. Ninik Fatimah Yuniati, M.Pd

NIP. 19680911 200501 1 007

NIP. 19710115 200604 2 001

NIP. 19660626 19903 2011

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK
 Paket Keahlian : Jasa Boga
 Mata Pelajaran : TATA HIDANG
 Kelas /Semester : XI/1 dan 2
 Kompetensi Inti:

KI 3 : Memahami, menerapkan , menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam 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, menyaji, menalar, dan mencipta 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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun,	Rancangan Menu (Menu Planning)	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Rancangan Menu (Menu Planning) dari berbagai daerah 	Observasi <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist 	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar	
<p>ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional</p> <p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja</p>		<p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, struktur ,jenis Menu ,ciri, syarat-syarat menyusun menu. <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan pengamatan serta menilai secara berkelompok tentang tugas menyusun menu sesuai dengan syarat syarat menyusun menu antar kelompok. Mendiskusikan hasil pengamatan dengan literatur dari berbagai sumber buku tentang syarat-syarat menyusun menu . <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan 	<p>pengamatan ke kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi</p> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar Susunan Menu Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <ul style="list-style-type: none"> Tes tertulis tentang Menyusun Menu (Menu Planning) <p>Jurnal</p> <p>Catatan hasil pengamatan selama kegiatan</p>			
<p>3.1. Mendeskripsikan rancangan menu (<i>menu planning</i>)</p>						
<p>4.1. Menilai rancangan menu (menu planning)</p>						

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>hasil tugas serta menyimpulkan.</p> <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil tugas menyusun menu terkait dengan pertanyaan yang diajukan • Membuat laporan hasil kerja kelompok 	pembelajaran		
<p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pelayanan Makan dan Minum .</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur ,</p>	<p>Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan dari berbagai bentuk/model 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi • Ceklist pengamatan ke 	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • video/gambar/buku • Bahan praktek Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional</p> <p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p>		<p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ukuran, jenis fungsi spesifikasi ,dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan pengamatan serta menilai secara berkelompok tentang tugas dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan antar kelompok. Mendiskusikan hasil pengamatan dengan literatur 	<p>mampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi</p> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> mengumpulkan gambar Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis tentang</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan hasil</p>		<p>lenan)</p> <ul style="list-style-type: none"> Alat praktek Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan) Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan) Referensi / bahan ajar terkait
<p>3.2 Mendeskripsikan peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan</p>					
<p>4.2 Merencanakan persiapan peralatan penataan Meja(Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>dari berbagai sumber buku tentang</p> <ul style="list-style-type: none"> . ukuran, jenis fungsi spesifikasi, dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan <p>Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat rencana persiapan peralatan untuk penataan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil tugas serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p>	<p>pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Unjuk Kerja/Kinerja</p> <p>Observasi saat Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan)</p>		<ul style="list-style-type: none"> • e-dukasi.net

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil tugas . ukuran,jenis fungsi spesifikasi ,dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan</p> <p>terkait dengan pertanyaan yang diajukan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil kerja kelompok 			
<p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur ,</p>	<ul style="list-style-type: none"> Minuman non alcohol Pembuatan minuman non alcohol 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/ membaca buku yang berkaitan dengan jenis minuman non alkohol, <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> pengamatan sikap pada saat diskusi, presentasi <p>Portofolio</p>	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/gambar/alat dan bahan pembuatan minuman non alkohol Refensi lain yang berkaitan dengan berbagai minuman non alcohol Lembar tugas

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional</p> <p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja</p>		<p>tentang pengertian minuman non alkohol, fungsi, jenis minuman non alkohol , bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, cara menyajikan, serta hubungan antara jenis minuman dengan fungsinya.</p> <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok melakukan kajian literatur dan berdiskusi untuk mengumpulkan data guna menjawab pertanyaan yang diajukan terkait dengan minuman non alkohol, • Membuat minuman berbagai non alcohol dengan menggunakan lembar tugas (job sheet) • Membedakan berbagai minuman non alcohol setelah praktik dilakukan guna memperoleh data tentang berbagai karakteristik minuman non alkohol <p>Mengasosiasi :</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tugas mengumpulkan klipng gambar-gambar penataan <i>meja buffet</i> • Membuat laporan kelompok <p>Tes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tertulis <p>Tes Kinerja</p> <ul style="list-style-type: none"> • Observasi praktik <p>Jurnal</p> <ul style="list-style-type: none"> • pengamatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik dilihat dari kemampuan menjawab pertanyaan, diskusi, 		
<p>3.3. Membedakan berbagai minuman non alkohol</p>					
<p>4.3.Membuat minuman non alkohol</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah dan menganalisis data hasil kajian literature dan hasil praktik Menyimpulkan jawaban pertanyaan dari data yang telah diolah dan dianalisis <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil praktik dan diskusi kelompok Mempresentasikan laporan hasil praktik dan diskusi kelompok 	presentasi		
<p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional</p>	<p>Lipatan Serbet Makan (Folding Napkin)</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Melipat serbet Makan (Folding Napkin) dari berbagai bentuk/model <p>Menanya :</p>	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist pengamatan ke kemampuan content dari 	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku Bahan praktek Melipat serbet Makan (Folding Napkin) Alat praktek Melipat serbet Makan (Folding Napkin) Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja		<ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ukuran, fungsi, syarat-syarat dan prosedur melipat serbet/folding napkin <p>Mengumpulkan Data.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mendiskusikan hasil pengamatan dengan literatur dari berbagai sumber buku tentang syarat-syarat dan prosedur Melipat Serbet/Folding Napkin. • Membuat lipatan serbet • Melakukan pengamatan serta membedakan secara berkelompok tentang tugas membuat lipatan Serbet/Folding 	<p>materi pelajaran saat diskusi dan presentasi</p> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tugas mengumpulkan gambar lipatan Serbet/Folding Napkin • Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis tentang Melipatan Serbet/Folding Napkin</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan hasil pengamatan selama kegiatan</p>		
3.4 Membedakann lipatan serbet (Folding Napkin)					
4.4 Membuat lipatan serbet(Folding Napkin)					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>Napkin antar kelompok</p> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil tugas serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil tugas melipat serbet menu terkait dengan pertanyaan yang diajukan Membuat laporan hasil kerja kelompok 	<p>pembelajaran</p> <p>Tes Unjuk Kerja/Kinerja</p> <p>Observasi saat Melipat Serbet/Folding Napkin</p>		
<p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Petugas Pelayanan makanan Penyusunan petugas pelayanan makanan 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan dengan petugas pelayanan di Restoran. 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan 	<p>2 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku Bahan praktek Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran
<p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional</p> <p>2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja</p>		<p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan terkait jenis ,karakteristik , dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum di restoran dan prosedur pelayanan di restoran. <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait dengan jenis ,karakteristik , dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum dan prosedur pelayanan di restoran. • Menyusun persyaratan kebutuhan petugas pelayanan berdasarkan lembar kasus <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil kerja 	<p>presentasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ceklist pengamatan ke kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tugas mengumpulkan gambar Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran • Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis tentang produk Melayani Pesanan Makan dan</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Referensi / bahan ajar terkait • e-dukasi.net • lembar kasus
<p>3.5.Menjelaskan jenis ,karakteristik , dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum</p>					
<p>4.5.Menyusun persyaratan kebutuhan petugas pelayanan</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		kelompok serta menyimpulkan. Mengkomunikasikan : <ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil kerja kelompok • Membuat laporan hasil kerja kelompok 	Minum di Restoran Jurnal Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran		
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan Pelayanan Makan dan Minum, sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Menata Meja (Table set Up)	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Menata Meja (Table set Up) Menanya : <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis ,fungsi syarat-syarat dan prosedur Menata Meja 	Observasi <ul style="list-style-type: none"> • Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi • Ceklist pengamatan ke kemampuan content dari materi pelajaran 	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • video/gambar/buku • Bahan praktek Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) • Alat praktek bahan Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) • Referensi / bahan ajar terkait • e-dukasi.net
2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pelayanan Makan dan Minum 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional</p> <p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p>		<p>(Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board)</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait dengan pertanyaan guna mencari jawaban • Melakukan praktik Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) yang ditentukan • Menganalisis dalam kelompok tentang hasil praktik <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil praktik Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) serta menyimpulkan. 	<p>saat diskusi dan presentasi</p> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tugas mengumpulkan gambar Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) • Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board)</p> <p>Jurnal</p>		
<p>3.6. Menganalisis penataan meja (<i>table set up</i>) dan meja Persediaan (<i>side board</i>)</p>					
<p>4.6 Menata Meja (<i>table set up</i>) dan meja persediaan (<i>side board</i>)</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil praktik Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) terkait dengan pertanyaan yang diajukan • Membuat laporan hasil kerja kelompok 	<p>Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Unjuk Kerja/Kinerja</p> <p>Observasi saat menata meja</p>		
<p>1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan Pelayanan Makan dan Minum, sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<p>Melayani pesanan makan dan minum di Restoran</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan pelayanan di Restoran. <p>Menanya :</p>	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi 	<p>6 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> • video/gambar/buku • Bahan praktek Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran • Referensi / bahan ajar

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pelayanan Makan dan Minum</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p>		<ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait pengertian, fungsi, jenis, karakteristik, dan prosedur pelayanan makan minum di restoran; seberapa besar peran pelayanan makan minum dalam industry makanan <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait pelayanan makan dan minum di restoran. Melakukan praktik dan Melayani makan dan minum di restoran yang ditentukan Kerja kelompok untuk menentukan pelayanan makan dan minum berdasarkan kasus <p>Mengasosiasi :</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ceklist pengamatan ke kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis tentang produk Melayani Pesanan Makan dan</p>		<p>terkait</p> <ul style="list-style-type: none"> e-dukasi.net lembar kasus
<p>3.7 Menentukan pelayanan makan dan minum di restoran</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
4.7 Melayani Makan dan Minum Di Restoran.		<ul style="list-style-type: none"> • Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil praktik serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil praktik Melayani makan dan minum di restoran terkait dengan pertanyaan yang diajukan • Membuat laporan hasil kerja kelompok 	<p>Minum di Restoran</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Unjuk Kerja/Kinerja</p> <p>Observasi saat Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran</p>		



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah	: SMK 3 Magelang
Mata Pelajaran	: Tata Hidang
Kelas/ Semester	: X/ 1
Materi Pokok	: Rancangan Menu (<i>Menu Planning</i>)
Alokasi Waktu	: 5 x 45 Menit
Jumlah Pertemuan	: 6 x pertemuan

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 rancangan menu (*menu planning*)

4.1 Menilai rancangan menu (*menu planning*)

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Mendeskripsikan pengertian rancangan menu (*menu planning*),
2. Menjelaskan fungsi menu,
3. Menjelaskan jenis menu,
4. Mengidentifikasi sifat menu,
5. Mendeskripsikan jenis hidangan,
6. Menjelaskan struktur menu,
7. Menjelaskan syarat-syarat menyusun menu yang baik.

D. Tujuan Pembelajaran

Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat :

1. Mendeskripsikan pengertian rancangan menu (*menu planning*),
2. Menjelaskan fungsi menu,
3. Menjelaskan jenis menu,
4. Mengidentifikasi sifat menu,
5. Mendeskripsikan jenis hidangan,
6. Menjelaskan struktur menu,

7. Menjelaskan syarat-syarat menyusun menu yang baik.

E. Materi Pembelajaran

- Pengertian rancangan menu (*menu planning*)
- Fungsi menu
- Jenis menu
- Sifat menu
- Jenis-jenis hidangan
- Struktur menu
- Syarat- syarat menu yang baik

F. Pendekatan, Model dan Metode

1. Pendekatan : *inquiry*
2. Model/strategi : *problem solving*, dan *make a match*.
3. Metode : Ceramah, diskusi, tanya jawab dan penugasan

G. Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan Kesatu:*)

a. Pendahuluan/Kegiatan Awal (25 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, fungsi, jenis, sifat, jenis hidangan, struktur dan syarat-syarat menu yang baik.

b. Kegiatan Inti kesatu (180 menit)

Pertemuan Pertama,

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

1) Mengamati

- Guru memaparkan powerpoint pada siswa tentang pengertian, fungsi, jenis, sifat, dan jenis hidangan.
- Siswa memperhatikan powerpoint yang dipaparkan guru
- Guru menunjukan pada siswa sebuah kasus tentang jenis menu
- 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.

- 3) Mengumpulkan informasi
 - Guru menugaskan siswa mencari jawaban jenis dan contoh menu hidangan
 - Siswa mencari informasi yang berkaitan dengan jenis menu hidangan
 - Siswa memverifikasi data yang dapat digunakan untuk mencari jenis dan contohnya
 - 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

Pertemuan Kedua,

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

- 1) Mengamati
 - Guru memaparkan powerpoint pada siswa tentang pengertian, fungsi, jenis, sifat, dan jenis hidangan.
 - Siswa memperhatikan powerpoint yang dipaparkan guru
 - Guru menunjukan pada siswa sebuah kasus tentang jenis menu
 - 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.
- 3) Mengumpulkan informasi
 - Guru menugaskan siswa mencari jawaban jenis dan contoh menu hidangan
 - Siswa mencari informasi yang berkaitan dengan jenis menu hidangan
 - Siswa memverifikasi data yang dapat digunakan untuk mencari jenis dan contohnya
 - 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

Pertemuan Ketiga,

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

- 1) Mengamati
 - Guru memaparkan powerpoint pada siswa tentang pengertian, fungsi, jenis, sifat, dan jenis hidangan.
 - Siswa memperhatikan powerpoint yang dipaparkan guru
 - Guru menunjukkan pada siswa sebuah kasus tentang jenis menu
 - 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.
- 3) Mengumpulkan informasi
 - Guru menugaskan siswa mencari jawaban jenis dan contoh menu hidangan
 - Siswa mencari informasi yang berkaitan dengan jenis menu hidangan
 - Siswa memverifikasi data yang dapat digunakan untuk mencari jenis dan contohnya
 - 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

Pertemuan Keempat,

Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan *make a match*, dengan langkah-langkah sebagai berikut:

- 1) Mengamati
 - Guru memaparkan powerpoint pada siswa tentang jenis hidangan, struktur dan syarat-syarat menu yang baik.
 - 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 materi tersebut.
 - Siswa berkelompok berdiskusi membahas dan menjodohkan gambar dan keterangan yang ada.
- 3) Mengumpulkan informasi
- Guru menugaskan siswa mencari jawaban menjodohkan antara gambar dan keterangan yang telah disediakan oleh guru.
 - Siswa mencari informasi yang berkaitan dengan jenis hidangan yang ada
 - 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

Pertemuan Kelima,

Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan *make a match*, dengan langkah-langkah sebagai berikut:

- 1) Mengamati
- Guru memaparkan powerpoint pada siswa tentang jenis hidangan, struktur dan syarat-syarat menu yang baik.
 - 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 materi tersebut.
 - Siswa berkelompok berdiskusi membahas dan menjodohkan gambar dan keterangan yang ada.

- 3) Mengumpulkan informasi
 - Guru menugaskan siswa mencari jawaban menjodohkan antara gambar dan keterangan yang telah disediakan oleh guru.
 - Siswa mencari informasi yang berkaitan dengan susunan menu *breakfast*
 - 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

Pertemuan Keenam,

Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan *problem solving* dan ulangan harian, dengan langkah-langkah sebagai berikut:

- 1) Mengamati
 - Guru memaparkan powerpoint pada siswa tentang perencanaan menu
 - Siswa memperhatikan powerpoint yang dipaparkan guru
- 2) Menanya
 - Guru memberikan soal ulangan harian
 - Siswa mengerjakan ulangan harian
- 3) Mengkomunikasikan
 - Siswa mengerjakan ulangan harian perencanaan menu yang sudah diberikan guru kepada siswa

c. Penutup (20 menit)

- 1) Peserta didik bersama-sama guru membuat rangkuman/simpulan hasil pembelajaran.
- 2) Peserta didik dan guru merefleksikan kegiatan yang sudah dilaksanakan
- 3) Guru menyampaikan rencana pembelajaran berikutnya.

H. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

1. Teknik Penilaian dan Instrumen

KD 3.1 Mendiskripsikan rancangan menu (*menu planning*)

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
KD 3.1 Mendiskripsikan rancangan menu (<i>menu planning</i>)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mendeskripsikan pengertian rancangan menu (<i>menu planning</i>) 2. Menjelaskan fungsi menu, 3. Menjelaskan jenis menu, 4. Mengidentifikasi sifat menu, 5. Mendiskripsikan jenis hidangan, 6. Menjelaskan struktur menu, 7. Menjelaskan syarat-syarat menyusun menu yang baik. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa dapat mendiskripsikan rancangan menu (<i>menu planning</i>) 2. Siswa dapat menjelaskan fungsi menu 3. Siswa dapat menjelaskan jenis menu 4. Siswa dapat mengidentifikasi sifat menu 5. Siswa dapat mendiskripsikan jenis hidangan 6. Siswa dapat menjelaskan struktur menu 7. Siswa dapat menjelaskan syarat menu yang baik 	Tes Tulis	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian rancangan Menu 2. Fungsi menu pada bagi dapur 3. Fungsi menu bagi penyajian 4. Jenis-jenis menu hidangan 5. Urutan menu yang benar 6. Menu berdasarkan waktunya 7. Contoh <i>breakfast menu</i> 8. <i>English breakfast</i> 9. Menu <i>table d'hote</i> 10. Menu <i>a'la carte</i> 11. Contoh menu static 12. Sifat menu 13. Urutan hidangan yang benar 14. Contoh hidangan <i>maincourse</i> 15. Jenis jenis <i>soup</i> 16. Pengertian <i>Entree</i> 17. Contoh <i>dessert menu</i> 18. Struktur menu modern 19. Syarat menu yang baik 20. Variasi makanan
KD 4.1 Menilai rancangan menu	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menilai rancangan menu 2. Merancang menu 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa dapat menilai rancangan menu 		<ol style="list-style-type: none"> 1. Menilai rancangan menu 2. Merancang menu

		2. Siswa dapat merancang menu		
--	--	-------------------------------	--	--

Penskoran Jawaban dan Pengolahan Nilai

Nilai 5 : jika jawaban sesuai dengan kunci jawaban yang ada

Pengolahan Nilai

IPK	No Soal	Skor Penilaian
1	1	5
2	2	5
3	3	5
4	4	5
5	5	5
6	6	5
7	7	5
8	8	0
9	9	5
10	10	5
11	11	5
12	12	5
13	13	5
14	14	5
15	15	5
16	16	5
17	17	5
18	18	5
19	19	5
20	20	5
Jumlah		100

Pengetahuan : Rerata dari nilai IPK = $(100/100) \times 100 = 100$

KD 4.1 Menilai rancangan menu (*menu planning*)

IPK	Kategori			
	1	2	3	4
1. Mendiskripsikan rancangan menu	Tidak mendiskripsikan rancangan menu.	Tidak mendiskripsikan rancangan menu tetapi dampu memahami menu	Mendiskripsikan rancangan menu tetapi kurang tepat	Mendiskrisikan rancangan menu yang tepat
2. Menilai rancangan menu menu sesuai dengan prinsip-prinsip rancangan menu yang baik dan benar	Menilai rancangan menu tetapi tidak sesuai dengan prinsip dan syarat menu	Menilai rancangan menu tetapi belum sesuai dengan prinsip rancangan menu	Menilai rancangan menu tetapi kurang sesuai dengan prinsip menu	Menilai rancangan menu yang sesuai dengan prinsip menu yang baik.

Pengolahan Nilai

IPK	No Soal	Skor Penilaian
1	1	3
2	2	4
Jumlah		7

Pengetahuan : rerata dari nilai IPK = $(7/8) \cdot 100 = 87,5$

2. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

Jika lebih dari 60% maka diadakan remedial teaching, jika kurang dari 60% maka diberi tugas membuat kartu menu.

I. Media, Alat, Bahan dan Sumber Belajar

1. Media : Powerpoint, video, kertas *make a match*
2. Alat : LCD dan Proyektor
3. Bahan : Materi Pembelajaran
4. Sumber Belajar :

Prihastuti Ekawatiningsih.dkk, **Restoran jilid 2 untuk Sekolah Menengah Kejuruan**, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta, 2008.

Drs. Bagus Putu Sudiara,BA, **Tata Boga**, Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah, Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan Bagian Proyek Pendidikan Kejuruan Non Teknik II, Jakarta,1996.

**Telah diperiksa,
Guru Mata Pelajaran**



Dra. Ninik Fatimah Yuniati, M.Pd
NIP. 19660626 199003 2011

Mahasiswa



Mutiara Diva Dien Laksana
NIM 13511241022



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah	: SMK 3 Magelang
Mata Pelajaran	: Tata Hidang
Kelas/ Semester	: X/ 1
Materi Pokok	: Peralatan Makan dan Minum
Alokasi Waktu	: 5 x 45 Menit
Jumlah Pertemuan	: 6 x pertemuan

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 peralatan makan dan minum; alat hidang serta lenan

4.2 Merencanakan persiapan penataan meja (*polishing* peralatan makan dan minum; alat hidang serta lenan

L. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Mendeskripsikan pengertian peralatan makan dan minum; alat hidang serta lenan
2. Menjelaskan ukuran peralatan makan dan minum
3. Mengidentifikasi jenis dan fungsi peralatan makan dan minum,
4. Menjelaskan cara merawat peralatan makan dan minum

M. Tujuan Pembelajaran

Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat :

1. Mendeskripsikan pengertian peralatan makan dan minum; alat hidang serta lenan
2. Menjelaskan ukuran peralatan makan dan minum
3. Mengidentifikasi jenis dan fungsi peralatan makan dan minum,
4. Menjelaskan cara merawat peralatan makan dan minum

N. Materi Pembelajaran

- Pengertian Peralatan Makan dan Minum
- Ukuran Peralatan Makan dan Minum
- Jenis dan fungsi peralatan makan dan minum
- Cara merawat peralatan makan dan minum

O. Pendekatan, Model dan Metode

1. Pendekatan : *inquiry*
2. Model/strategi : *problem solving, tournamen game dan example for example*
3. Metode : Ceramah, diskusi, tanya jawab dan penugasan

P. Kegiatan Pembelajaran

2. Pertemuan Kesatu:*)

d. Pendahuluan/Kegiatan Awal (25 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, ukuran, jenis dan fungsi serta cara merawat peralatan makan dan minum.

e. Kegiatan Inti kesatu (180 menit)

Pertemuan Pertama,

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

6) Mengamati

- Guru memaparkan powerpoint pada siswa tentang pengertian, ukuran, jenis dan fungsi peralatan makan dan minum
- Siswa memperhatikan powerpoint yang dipaparkan guru
- Guru menunjukan pada siswa sebuah kasus tentang peralatan makan dan minum
- Siswa memperhatikan kasus yang ditunjukkan guru dan menyelesaikan masalahnya

7) Menanya

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

8) Mengumpulkan informasi

- Guru menugaskan siswa mencari jenis peralatan makan dan minum
- Siswa mencari informasi yang berkaitan dengan peralatan makan dan minum
- Siswa memverifikasi data yang dapat digunakan untuk mencari jenis dan

contohnya

- 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

Pertemuan Kedua,

Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan *tournamen game*, dengan langkah-langkah sebagai berikut:

1) Mengamati

- Guru memaparkan powerpoint pada siswa tentang pengertian, ukuran, jenis dan fungsi peralatan makan dan minum
- Siswa memperhatikan powerpoint yang dipaparkan guru
- Guru menunjukan pada siswa sebuah kasus tentang peralatan makan dan minum
- 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.

3) Mengumpulkan informasi

- Guru memberikan soal cerita tentang kasus yang berhubungan dengan alat makan dan minum
- Siswa mencari informasi yang berkaitan dengan alat makan dan minum
- Siswa memverifikasi data yang dapat digunakan untuk mencari alat makan dan minum
- 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

Pertemuan Ketiga,

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

1) Mengamati

- Guru memaparkan powerpoint pada siswa tentang jenis dan fungsi peralatan makan dan minum
- Siswa memperhatikan powerpoint yang dipaparkan guru
- Guru menunjukan pada siswa sebuah kasus tentang peralatan makan dan minum
- 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.

3) Mengumpulkan informasi

- Guru menugaskan siswa mencari jenis peralatan makan dan minum
- Siswa mencari informasi yang berkaitan dengan peralatan makan dan minum
- Siswa memverifikasi data yang dapat digunakan untuk mencari jenis dan contohnya
- 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

Pertemuan Keempat,

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

1) Mengamati

- Guru memaparkan powerpoint pada siswa tentang jenis dan fungsi peralatan makan dan minum
- Siswa memperhatikan powerpoint yang dipaparkan guru
- Guru menunjukan pada siswa sebuah kasus tentang peralatan makan dan minum

- 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.
 - 3) Mengumpulkan informasi
 - Guru menugaskan siswa mencari jenis peralatan makan dan minum
 - Siswa mencari informasi yang berkaitan dengan peralatan makan dan minum
 - Siswa memverifikasi data yang dapat digunakan untuk mencari jenis dan contohnya
 - 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

Pertemuan Kelima,

Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan *example for example*, dengan langkah-langkah sebagai berikut:

1. Mengamati
 - Guru memaparkan powerpoint pada siswa tentang jenis dan fungsi serta cara merawat peralatan makan dan minum
 - Siswa memperhatikan powerpoint yang dipaparkan guru
 - Guru menunjukan pada siswa sebuah kasus tentang fungsi dan nama alat makan dan minum
 - Siswa memperhatikan kasus yang ditunjukkan guru dan menyelesaikan masalahnya
2. Menanya
 - Guru menugaskan siswa menganalisis peristiwa tersebut dan mendiskusikan pendapatnya tentang materi tersebut.
 - Siswa berkelompok berdiskusi membahas fungsi dan nama peralatan makan dan minum
3. Mengumpulkan informasi
 - Guru menugaskan siswa memberikan penjelasan dan keterangan dengan benda yang asli pada peralatan makan dan minum

- Siswa mencari informasi yang berkaitan dengan peralatan makan dan minum
- Siswa memverifikasi data yang dapat digunakan untuk mencari peralatan makan dan minum
- 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

b. 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

Pertemuan Keenam,

Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan *problem solving* dan ulangan harian, dengan langkah-langkah sebagai berikut:

4) Mengamati

- Guru memaparkan powerpoint pada siswa tentang peralatan makan dan minum
- Siswa memperhatikan powerpoint yang dipaparkan guru

5) Menanya

- Guru memberikan soal ulangan harian
- Siswa mengerjakan ulangan harian

6) Mengkomunikasikan

- Siswa mengerjakan ulangan harian peralatan makan dan minum yang sudah diberikan guru kepada siswa

f. Penutup (20 menit)

- 4) Peserta didik bersama-sama guru membuat rangkuman/simpulan hasil pembelajaran.
- 5) Peserta didik dan guru merefleksikan kegiatan yang sudah dilaksanakan
- 6) Guru menyampaikan rencana pembelajaran berikutnya.

Q. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

1. Teknik Penilaian dan Instrumen

KD 3.2 Mendiskripsikan peralatan makan dan minum; alat hidang serta lenan

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
KD 3.2 Mendiskripsikan peralatan makan dan minum; alat hidang serta lenan	Mendeskripsikan pengertian peralatan makan dan minum; alat hidang serta lenan	8. Siswa dapat mendeskripsikan pengertian peralatan makan dan minum; alat hidang serta lenan	Tes Tulis	21. Pengertian peralatan makan dan minum
	Menjelaskan ukuran peralatan makan dan minum	9. Siswa dapat menjelaskan ukuran peralatan makan dan minum		22. Ukuran <i>dinner plate</i>
	Mengidentifikasi jenis dan fungsi peralatan makan dan minum,	10. Siswa dapat mengidentifikasi jenis dan fungsi peralatan makan dan minum		23. Syarat pemilihan peralatan makan dan minum
	Menjelaskan cara merawat peralatan makan dan minum	11. Siswa dapat menjelaskan cara merawat peralatan makan dan minum		24. Jenis peralatan makan dan minum
				25. Pengertian peralatan <i>cutlery</i>
				26. Pengertian <i>demitasse cup</i>
				27. Contoh <i>stemm glass</i>
				28. Pengertian <i>unstemm glass</i>
				29. Contoh linen
				30. <i>Polishing glassware</i>
				31. Menyebutkan peralatan <i>cutlery soup</i>
		32. <i>Saucer and Cup</i>		
		33. Contoh <i>stemm glass</i>		
		34. Plate untuk hidangan <i>appetizer</i>		
		35. Contoh <i>unstemm glass</i>		
		36. Peralatan <i>Cutlery</i> untuk <i>Spagetti</i>		

				<i>Carbonara</i> 37. Jenis dan fungsi <i>Acseories</i> 38. Jenis <i>stemm glass</i> 39. Pengertian <i>Table Cloth</i> 40. Pengertian <i>Polishing</i>
KD 4.1 Merencanakan persiapan penataan meja (<i>polishing</i> peralatan makan dan minum; alat hidang serta lenan)	3. Merencanakan persiapan penataan meja	3. Siswa dapat merencanakan persiapan penataan meja yang sesuai dengan jenis dan kebutuhannya.		3. Menjelaskan cara menata meja dengan alat hidang yang baik dan benar sesuai dengan hidangannya.

Penskoran Jawaban dan Pengolahan Nilai

Nilai 5 : jika jawaban sesuai dengan kunci jawaban yang ada

Pengolahan Nilai

IPK	No Soal	Skor Penilaian
1	1	5
2	2	5
3	3	5
4	4	5
5	5	5
6	6	5
7	7	5
8	8	5
9	9	5
10	10	5
11	11	5
12	12	5
13	13	5
14	14	5
15	15	5
16	16	5
17	17	5
18	18	5
19	19	5
20	20	5
Jumlah		100

Pengetahuan : Rerata dari nilai IPK = $(100/100)*100 = 100$

KD 4.2 Merencanakan persiapan peralatan penataan meja (*polishing* peralatan makan dan minum; alat hidang serta lenan)

IPK	Kategori			
	1	2	3	4
3. Mendiskripsikan peralatan makan dan minum; alat hidang serta lenan	Tidak mendiskripsikan peralatan makan dan minum	Tidak mendiskripsikan peralatan makan dan minum tetapi dampu memahami peralatan makan dan minum	Mendiskripsikan peralatan makan dan minum tetapi kurang tepat	Mendiskripsikan peralatan makan dan minum yang tepat
4. Merencanakan persiapan peralatan penataan meja (<i>polishing</i> peralatan makan dan minum; alat hidang serta lenan)	Merencanakan peralatan penataan meja dan <i>polishing</i> peralatan makan dan minum; alat hidang serta lenan yang tidak sesuai	Merencanakan peralatan penataan meja dan <i>polishing</i> peralatan makan dan minum; alat hidang serta lenan tetapi belum sesuai dengan hidangannya	Merencanakan peralatan penataan meja dan <i>polishing</i> peralatan makan dan minum; alat hidang serta lenan tetapi sedikit tidak sesuai	Merencanakan peralatan penataan meja dan <i>polishing</i> peralatan makan dan minum; alat hidang serta lenan yang sesuai dengan hidangannya

Pengolahan Nilai

IPK	No Soal	Skor Penilaian
1	1	3
2	2	4
Jumlah		7

Pengetahuan : rerata dari nilai IPK = $(7/8) \cdot 100 = 87,5$

4. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

Jika lebih dari 60% maka diadakan remedial teaching, jika kurang dari 60% maka diberi tugas membuat kartu menu.

R. Media, Alat, Bahan dan Sumber Belajar

5. Media : Powerpoint, video, papan tulis
6. Alat : LCD dan Proyektor
7. Bahan : Materi Pembelajaran
8. Sumber Belajar :

Prihastuti Ekawatiningsih.dkk, **Restoran jilid 2 untuk Sekolah Menengah Kejuruan**, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta, 2008.

**Telah diperiksa,
Guru Mata Pelajaran**



Dra. Ninik Fatimah Yuniati, M.Pd
NIP. 19660626 199003 2011

Mahasiswa



Mutiara Diva Dien Laksana
NIM 13511241022



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah	: SMK 3 Magelang
Mata Pelajaran	: Tata Hidang
Kelas/ Semester	: X/ 1
Materi Pokok	: Lipatan Serbet (<i>Folding Napkin</i>)
Alokasi Waktu	: 5 x 45 Menit
Jumlah Pertemuan	: 4 x pertemuan

S. 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

T. Kompetensi Dasar

3.4 Membedakan lipatan serbet (*folding napkin*)

4.4 Membuat lipatan serbet (*folding napkin*)

U. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Mendeskripsikan pengertian peralatan lipatan serbet
2. Menjelaskan bahan dan ukuran lipatan serbet
3. Menjelaskan fungsi lipatan serbet
4. Mengidentifikasi syarat-syarat melipat serbet
5. Mengidentifikasi macam- macam lipatan serbet
6. Mengidentifikasi karakteristik lipatan serbet yang baik
7. Menjelaskan prosedur melipat serbet/ *folding napkin*

V. Tujuan Pembelajaran

Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat :

1. Mendeskripsikan pengertian peralatan lipatan serbet
2. Menjelaskan bahan dan ukuran lipatan serbet
3. Menjelaskan fungsi lipatan serbet

4. Mengidentifikasi syarat-syarat melipat serbet
5. Mengidentifikasi macam- macam lipatan serbet
6. Mengidentifikasi karakteristik lipatan serbet yang baik
7. Menjelaskan prosedur melipat serbet/ *folding napkin*

W. Materi Pembelajaran

- Pengertian lipatan serbet
- Bahan dan ukuran serbet
- Fungsi lipatan serbet
- Syarat melipat serbet
- Macam-macam lipatan serbet
- Karakteristik lipatan serbet
- Prosedur melipat serbet yang baik

X. Pendekatan, Model dan Metode

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

Y. Kegiatan Pembelajaran

3. Pertemuan Kesatu:*)

g. Pendahuluan/Kegiatan Awal (25 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, bahan dan ukuran, fungsi, syarat melipat serbet, macam lipatan serbet, karakteristik lipatan serbet dan prosedur membuat lipatan serbet yang baik.

h. Kegiatan Inti kesatu (180 menit)

Pertemuan Pertama,

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

1) Mengamati

- Guru memaparkan powerpoint pada siswa tentang pengertian, fungsi, bahan dan ukuran lipatan
- Siswa memperhatikan powerpoint yang dipaparkan guru
- Guru menunjukan pada siswa sebuah kasus tentang lipatan serbet
- 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.
- 3) Mengumpulkan informasi
 - Guru menugaskan siswa mencari jawaban jenis dan contoh lipatan serbet
 - Siswa mencari informasi yang berkaitan dengan jenis lipatan serbet
 - Siswa memverifikasi data yang dapat digunakan untuk mencari jenis dan contohnya
 - 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

Pertemuan Kedua,

Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan *simulasi learning*, dengan langkah-langkah sebagai berikut:

11) Mengamati

- Guru memaparkan powerpoint pada siswa tentang pengertian, fungsi, bahan dan ukuran lipatan
- Siswa memperhatikan powerpoint yang dipaparkan guru
- Guru menunjukan pada siswa sebuah kasus tentang lipatan serbet
- Siswa memperhatikan kasus yang ditunjukkan guru dan menyelesaikan masalahnya

12) Menanya

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

13) Mengumpulkan informasi

- Guru memberikan contoh cara melipat serbet
- Guru menugaskan siswa mencari cara membuat lipatan serbet
- Siswa mencari informasi yang berkaitan dengan lipatan serbet
- Siswa memverifikasi data yang dapat digunakan untuk mencari cara melipat serbet
- 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

Pertemuan Ketiga,

Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan *simulasi learning*, dengan langkah-langkah sebagai berikut:

6) Mengamati

- Guru memaparkan powerpoint pada siswa tentang pengertian, fungsi, bahan dan ukuran lipatan
- Siswa memperhatikan powerpoint yang dipaparkan guru
- Guru menunjukkan pada siswa sebuah kasus tentang lipatan serbet
- Siswa memperhatikan kasus yang ditunjukkan guru dan menyelesaikan masalahnya

7) Menanya

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

8) Mengumpulkan informasi

- Guru memberikan contoh cara melipat serbet
- Guru menugaskan siswa mencari cara membuat lipatan serbet
- Siswa mencari informasi yang berkaitan dengan lipatan serbet
- Siswa memverifikasi data yang dapat digunakan untuk mencari cara melipat serbet
- 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

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

Pertemuan Keempat,

Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan *problem solving* dan ulangan harian, dengan langkah-langkah sebagai berikut:

7) Mengamati

- Guru memaparkan powerpoint pada siswa tentang *folding napkin*
- Siswa memperhatikan powerpoint yang dipaparkan guru

8) Menanya

- Guru memberikan tugas membuat 10 lipatan dalam 10 menit
- Siswa mengerjakan tugas

9) Mengkomunikasikan

- Siswa mengerjakan tugas *folding napkin* yang sudah diberikan guru kepada siswa
- Guru melihat dan mengevaluasi hasil kerja siswa

i. Penutup (20 menit)

7) Peserta didik bersama-sama guru membuat rangkuman/simpulan hasil pembelajaran.

8) Peserta didik dan guru merefleksi kegiatan yang sudah dilaksanakan

9) Guru menyampaikan rencana pembelajaran berikutnya.

Z. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

1. Teknik Penilaian dan Instrumen

KD 3.4 Membedakan lipatan serbet (*folding napkin*)

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
KD 3.4 Membedakan lipatan serbet (<i>lipatan serbet</i>)	1. Mendeskripsikan pengertian lipatan serbet	12. Siswa dapat mendiskripsikan pengertian lipatan serbet	Uraian	41. Pengertian lipatan serbet
	2. Menjelaskan bahan dan ukuran lipatan serbet	13. Siswa dapat menjelaskan bahan dan ukuran lipatan serbet		42. Bahan dan ukuran lipatan serbet yang baik digunakan
	3. Menjelaskan fungsi lipatan serbet	14. Siswa dapat menjelaskan fungsi lipatan serbet		43. Menjelaskan fungsi lipatan serbet
	4. Mengidentifikasi syarat-syarat melipat serbet	15. Siswa dapat mengidentifikasi syarat-syarat melipat serbet		44. Syarat melipat serbet
	5. Mengidentifikasi macam-macam lipatan serbet	16. Siswa dapat menjelaskan macam-macam lipatan serbet		45. Macam lipatan serbet berdasarkan posisi
	6. Mengidentifikasi karakteristik lipatan serbet yang baik	17. Siswa dapat mengidentifikasi karakteristik lipatan serbet yang baik		46. Macam lipatan serbet berdasarkan bentuk pola dasarnya
				47. Contoh lipatan serbet <i>Standing</i>

	7. Menjelaskan prosedur melipat serbet/ <i>folding napkin</i>	melipat serbet 16. Siswa dapat mengidentifikasi macam lipatan serbet 17. Siswa dapat mengidentifikasi karakteristik lipatan serbet 18. Siswa dapat menjelaskan prosedur melipat serbet		48. Contoh lipatan serbet <i>Underline</i> 49. Karakteristik lipatan serbet 50. Prosedur pembuatan contoh lipatan serbet <i>standing</i>
KD 4.4 Membuat lipatan serbet (<i>lipatan serbet</i>)	4. Membuat lipatan serbet	4. Siswa dapat membuat lipatan serbet	Ujian Praktek	5. Membuat lipatan serbet minimal 10 lipatan dalam 10 menit

Penskoran Jawaban dan Pengolahan Nilai

Nilai 5 : jika jawaban sesuai dengan kunci jawaban dan ada penjabaran

Nilai 4 : jika jawaban sesuai dengan kunci jawaban

Nilai 3 : jika jawaban sesuai dengan kunci jawaban tetapi kurang sedikit tepat

Nilai 2 : jika jawaban sedikit sesuai dengan kunci jawaban

Nilai 1 : jika tidak menjawab pertanyaan dengan benar

Pengolahan Nilai

IPK	No Soal	Skor Penilaian
1	1	5
2	2	5
3	3	5
4	4	4
5	5	5
6	6	3
7	7	4
8	8	3
9	9	4
10	10	3
Jumlah		41

Pengetahuan : Rerata dari nilai IPK = $(41/50) \times 100 = 82$

KD 4.4 Membuat lipatan serbet (*folding napkin*)

IPK	Kategori				
	1	2	3	4	5
5. Membedakan lipatan serbet (<i>folding napkin</i>)	Tidak dapat membedakan lipatan serbet	Tidak dapat membedakan lipatan serbet tetapi sedikit tahu tentang lipatan	Membedakan lipatan serbet tetapi kurang tepat	Membedakan lipatan serbet tetapi sedikit kurang tepat	Membedakan lipatan serbet dengan tepat
6. Membuat lipatan serbet (<i>folding napkin</i>)	Membuat lipatan serbet kurang dari 2 dalam waktu 10 menit	Membuat lipatan serbet antara dari 2-4 dalam waktu 10 menit	Membuat lipatan serbet antara dari 4-6 dalam waktu 10 menit	Membuat lipatan serbet antara dari 6-9 dalam waktu 10 menit	Membuat lipatan serbet dari 10 keatas dalam waktu 10 menit

Pengolahan Nilai

IPK	No Soal	Skor Penilaian
1	1	5
2	2	4
Jumlah		9

Pengetahuan : rerata dari nilai IPK = $(9/10) \cdot 100 = 90$

6. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

Jika lebih dari 70% maka diadakan remedial teaching, jika kurang dari 70% maka diberi tugas membuat kartu menu.

AA. Media, Alat, Bahan dan Sumber Belajar

9. Media : Powerpoint, video, kertas lipat
10. Alat : LCD dan Proyektor
11. Bahan : Materi Pembelajaran
12. Sumber Belajar :

Prihastuti Ekawatiningsih.dkk, **Restoran jilid 2 untuk Sekolah Menengah Kejuruan**, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta, 2008.

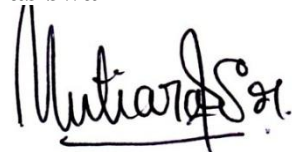
Drs. Bagus Putu Sudiara,BA, **Tata Boga**, Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah, Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan Bagian Proyek Pendidikan Kejuruan Non Teknik II, Jakarta,1996.

**Telah diperiksa,
Guru Mata Pelajaran**



Dra. Ninik Fatimah Yuniati, M.Pd
NIP. 19660626 199003 2011

Mahasiswa



Mutiara Diva Dien Laksana
NIM 13511241022



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah	: SMK 3 Magelang
Mata Pelajaran	: Tata Hidang
Kelas/ Semester	: X/ 1
Materi Pokok	: Pelayanan makan dan minum
Alokasi Waktu	: 5 x 45 Menit
Jumlah Pertemuan	: 2 x pertemuan

BB. 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

CC. Kompetensi Dasar

- 3.5 Menjelaskan jenis, karakteristik dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum
- 4.5 Menyusun persyaratan kebutuhan pelayanan makan dan minum

DD. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Menjelaskan jenis pelayanan makan dan minum
2. Mengidentifikasi karakteristik pelayanan makan dan minum
3. Menjelaskan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum

EE. Tujuan Pembelajaran

Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat :

1. Menjelaskan jenis pelayanan makan dan minum
2. Mengidentifikasi karakteristik pelayanan makan dan minum
3. Menjelaskan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum

FF. Materi Pembelajaran

- Jenis pelayanan makan dan minum
- Karakteristik pelayanan makan dan minum
- Persyaratan petugas pelayanan makan dan minum

GG. Pendekatan, Model dan Metode

1. Pendekatan : *inquiry*
2. Model/strategi : *Peer learning*
3. Metode : Ceramah, diskusi, tanya jawab dan belajar menerangkan.

HH. Kegiatan Pembelajaran

4. Pertemuan Kesatu:*)

j. Pendahuluan/Kegiatan Awal (25 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 jenis, karakteristik dan persyaratan pelayanan makan dan minum.

k. Kegiatan Inti kesatu (180 menit)

Pertemuan Pertama,

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

1) Mengamati

- Guru memaparkan powerpoint pada siswa tentang pengertian, jenis, karakteristik dan persyaratan pelayanan makan dan minum
- Siswa memperhatikan powerpoint yang dipaparkan guru
- Guru menunjukan pada siswa sebuah kasus tentang pelayanan makan dan minum
- 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.

3) Mengumpulkan informasi

- Guru menugaskan siswa mencari jawaban jenis dan contoh pelayanan makan dan minum
- Siswa mencari informasi yang berkaitan dengan pelayanan makan dan minum
- Siswa memverifikasi data yang dapat digunakan untuk mencari cara pelayanan makan dan minum
- 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

Pertemuan Kedua,

Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan *peer learning*, dengan langkah-langkah sebagai berikut:

16) Mengamati

- Guru memaparkan powerpoint pada siswa tentang jenis, karakteristik dan persyaratan pelayanan makan dan minum
- Siswa memperhatikan powerpoint yang dipaparkan guru
- Guru menunjukan pada siswa sebuah kasus tentang pelayanan makan dan minum
- Siswa memperhatikan kasus yang ditunjukkan guru dan menyelesaikan masalahnya

17) Menanya

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

18) Mengumpulkan informasi

- Guru memberikan contoh prosedur pelayanan makan dan minum kepada seluruh siswa
- Guru menugaskan beberapa siswa mewakili kelompoknya untuk memperagakan kepada temannya dan bergantian
- Siswa mencari informasi yang berkaitan dengan prosedur pelayanan makan dan minum
- Siswa memverifikasi data yang dapat digunakan untuk mencari prosedur pelayanan makan dan minum
- 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

1. Penutup (20 menit)

- 10) Peserta didik bersama-sama guru membuat rangkuman/simpulan hasil pembelajaran.
- 11) Peserta didik dan guru merefleksi kegiatan yang sudah dilaksanakan
- 12) Guru menyampaikan rencana pembelajaran berikutnya.

II. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

1. Teknik Penilaian dan Instrumen

KD 3.5 Menjelaskan jenis, karakteristik dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
KD 3.5 Menjelaskan jenis, karakteristik dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum	8. Menjelaskan jenis pelayanan makan dan minum 9. Mendiskripsikan karakteristik pelayanan makan dan minum 10. Menjelaskan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum	19. Siswa dapat menjelaskan jenis pelayanan makan dan minum 20. Siswa dapat mendiskripsikan pelayanan makan dan minum 21. Siswa dapat menjelaskan persyaratan pelayanan makan dan minum	Uraian	51. Jenis pelayanan makan dan minum 52. Karakteristik pelayanan makan dan minum 53. Syarat petugas pelayanan makan dan minum
KD 4.5 Menyusun persyaratan kebutuhan pelayanan makan dan minum	5. Persyaratan kebutuhan pelayanan makan dan minum	5. Siswa dapat mengetahui kebutuhan petugas pelayanan makan dan minum	Ujian Praktek	7. Mempraktekkan cara pelayanan petugas pelayanan makan dan minum

Penskoran Jawaban dan Pengolahan Nilai

Nilai 5 : jika jawaban sesuai dengan kunci jawaban dan ada penjabaran

- Nilai 4 : jika jawaban sesuai dengan kunci jawaban
 Nilai 3 : jika jawaban sesuai dengan kunci jawaban tetapi kurang sedikit tepat
 Nilai 2 : jika jawaban sedikit sesuai dengan kunci jawaban
 Nilai 1 : jika tidak menjawab pertanyaan dengan benar

Pengolahan Nilai

IPK	No Soal	Skor Penilaian
1	1	5
2	2	4
3	3	3
Jumlah		12

Pengetahuan : Rerata dari nilai IPK = $(12/15) \times 100 = 80$

KD 4.5 Menyusun persyaratan kebutuhan pelayanan makan dan minum

IPK	Kategori				
	1	2	3	4	5
7. Menjelaskan jenis, karakteristik dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum	Tidak dapat menjelaskan dengan baik tentang petugas pelayanan makan dan minum	Tidak dapat menjelaskan dengan baik tentang petugas pelayanan makan dan minum tetapi sedikit tahu tentang pelayanan makan dan minum	Dapat menjelaskan dengan baik tentang petugas pelayanan makan dan minum tetapi kurang tepat	Dapat menjelaskan dengan baik tentang petugas pelayanan makan dan minum tetapi sedikit kurang tepat	Dapat menjelaskan dengan baik tentang petugas pelayanan makan dan minum
8. Menyusun persyaratan pelayanan makan dan minum	Tidak Mempraktekkan cara pelayanan makan dan minum	Tidak Mempraktekkan cara pelayanan makan dan minum dengan halnya	Mempraktekkan cara pelayanan makan dan minum dengan sedikit benar	Mempraktekkan cara pelayanan makan dan minum dengan kurang tepat	Mempraktekkan cara pelayanan makan dan minum dengan benar

Pengolahan Nilai

IPK	No Soal	Skor Penilaian
1	1	4
2	2	4
Jumlah		8

Pengetahuan : rerata dari nilai IPK = $(8/10)*100 = 80$

8. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

Jika lebih dari 70% maka diadakan remedial teaching, jika kurang dari 70% maka diberi tugas membuat kartu menu.

JJ. Media, Alat, Bahan dan Sumber Belajar

- 13. Media : Powerpoint, video, peralatan pelayanan makan dan minum
- 14. Alat : LCD dan Proyektor
- 15. Bahan : Materi Pembelajaran
- 16. Sumber Belajar :

Prihastuti Ekawatiningsih.dkk, **Restoran jilid 2 untuk Sekolah Menengah Kejuruan**, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta, 2008.

**Telah diperiksa,
Guru Mata Pelajaran**



Dra. Ninik Fatimah Yuniati, M.Pd
NIP. 19660626 199003 2011

Mahasiswa



Mutiara Diva Dien Laksana
NIM 13511241022



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah	: SMK 3 Magelang
Mata Pelajaran	: Tata Hidang
Kelas/ Semester	: X/ 1
Materi Pokok	: Penataan Meja (<i>Table Set Up</i>) dan meja persiapan (<i>side up</i>)
Alokasi Waktu	: 5 x 45 Menit
Jumlah Pertemuan	: 6 x pertemuan

KK. 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

LL. Kompetensi Dasar

- 3.6 Menganalisis penataan meja (*table set up*) dan meja persiapan (*set board*)
4.6 Melayani makan dan minum di restoran

MM. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Menjelaskan pengertian penataan meja (*table set up*) dan meja persiapan (*set board*)
2. Menjelaskan jenis penataan meja (*table set up*) dan meja persiapan (*set board*)
3. Mengidentifikasi fungsi penataan meja (*table set up*) dan meja persiapan (*set board*)
4. Mengidentifikasi syarat-syarat penataan meja (*table set up*) dan meja persiapan (*set board*)
Menjelaskan prosedur menata meja

NN. Tujuan Pembelajaran

Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat :

1. Menjelaskan pengertian penataan meja (*table set up*) dan meja persiapan (*set board*)
2. Menjelaskan jenis penataan meja (*table set up*) dan meja persiapan (*set board*)
3. Mengidentifikasi fungsi penataan meja (*table set up*) dan meja persiapan (*set board*)
4. Mengidentifikasi syarat-syarat penataan meja (*table set up*) dan meja persiapan (*set board*)
5. Menjelaskan prosedur menata meja

OO. Materi Pembelajaran

- Pengertian penataan meja (*table set up*) dan meja persiapan (*set board*)
- Jenis penataan meja (*table set up*) dan meja persiapan (*set board*)
- Fungsi penataan meja (*table set up*) dan meja persiapan (*set board*)
- Syarat penataan meja (*table set up*) dan meja persiapan (*set board*)
- Prosedur menata meja

PP. Pendekatan, Model dan Metode

1. Pendekatan : *inquiry*
2. Model/strategi : *Problem Solving* dan *Simulasi learning*
3. Metode : Ceramah, diskusi, tanya jawab dan latihan.

QQ. Kegiatan Pembelajaran

5. Pertemuan Kesatu:*)

m. Pendahuluan/Kegiatan Awal (25 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, fungsi dan syarat serta prosedur menata meja

n. Kegiatan Inti kesatu (180 menit)

Pertemuan Pertama,

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

1) Mengamati

- Guru memaparkan powerpoint pada siswa tentang pengertian, jenis menata meja
- Siswa memperhatikan powerpoint yang dipaparkan guru
- Guru menunjukan pada siswa sebuah kasus tentang penataan meja
- 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.

3) Mengumpulkan informasi

- Guru menugaskan siswa mencari jawaban jenis dan penataan meja
- Siswa mencari informasi yang berkaitan dengan penataan meja

- Siswa memverifikasi data yang dapat digunakan untuk mencari cara penataan meja
 - 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

Pertemuan Kedua,

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

- 1) Mengamati
- Guru memaparkan powerpoint pada siswa tentang pengertian, jenis penataan meja
 - Siswa memperhatikan powerpoint yang dipaparkan guru
 - Guru menunjukan pada siswa sebuah kasus tentang penataan meja
 - 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.
- 3) Mengumpulkan informasi
- Guru menugaskan siswa mencari jawaban jenis dan penataan meja
 - Siswa mencari informasi yang berkaitan dengan penataan meja
 - Siswa memverifikasi data yang dapat digunakan untuk mencari cara pelayanan makan dan minum
 - 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

Pertemuan Ketiga,

Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan *simulasi learning*, dengan langkah-langkah sebagai berikut:

21) Mengamati

- Guru memaparkan powerpoint pada siswa tentang pengertian, jenis, fungsi dan syarat serta prosedur menata meja
- Siswa memperhatikan powerpoint yang dipaparkan guru
- Guru menunjukan pada siswa sebuah kasus tentang menata meja
- Siswa memperhatikan kasus yang ditunjukkan guru dan menyelesaikan masalahnya

22) Menanya

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

23) Mengumpulkan informasi

- Guru memberikan contoh prosedur menata meja kepada seluruh siswa
- Guru menugaskan beberapa siswa mewakili kelas untuk memperagakan kepada temannya dan bergantian
- Siswa mencari informasi yang berkaitan dengan prosedur menata meja
- Siswa memverifikasi data yang dapat digunakan untuk mencari prosedur menata meja
- 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 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

Pertemuan Keempat,

Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan *simulasi learning*, dengan langkah-langkah sebagai berikut:

1) Mengamati

- Guru memaparkan powerpoint pada siswa tentang penataan meja
- Siswa memperhatikan powerpoint yang dipaparkan guru
- Guru menunjukan pada siswa sebuah kasus tentang menata meja
- 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.

3) Mengumpulkan informasi

- Guru memberikan contoh prosedur menata meja kepada seluruh siswa
- Guru menugaskan beberapa siswa mewakili kelas untuk memperagakan kepada temannya dan bergantian
- Siswa mencari informasi yang berkaitan dengan prosedur menata meja
- Siswa memverifikasi data yang dapat digunakan untuk mencari prosedur menata meja
- 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

Pertemuan Kelima,

Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan *simulasi learning*, dengan langkah-langkah sebagai berikut:

1) Mengamati

- Guru memaparkan powerpoint pada siswa tentang penataan meja
- Siswa memperhatikan powerpoint yang dipaparkan guru
- Guru menunjukan pada siswa sebuah kasus tentang menata meja
- 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.

3) Mengumpulkan informasi

- Guru memberikan contoh prosedur menata meja kepada seluruh siswa
- Guru menugaskan beberapa siswa mewakili kelas untuk memperagakan kepada temannya dan bergantian
- Siswa mencari informasi yang berkaitan dengan prosedur menata meja
- Siswa memverifikasi data yang dapat digunakan untuk mencari prosedur menata meja
- 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

Pertemuan Keenam,

Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan *problem solving* dan ulangan harian, dengan langkah-langkah sebagai berikut:

10) Mengamati

- Guru memaparkan powerpoint pada siswa tentang penataan meja (*table set up*) dan meja persiapan (*set board*)
- Siswa memperhatikan powerpoint yang dipaparkan guru

11) Menanya

- Guru memberikan tugas membuat penataan meja (*table set up*) dan meja persiapan (*set board*)
- Siswa mengerjakan tugas

12) Mengkomunikasikan

- Siswa mengerjakan tugas penataan meja (*table set up*) dan meja persiapan (*set board*) yang sudah diberikan guru kepada siswa
- Guru melihat dan mengevaluasi hasil kerja siswa

o. Penutup (20 menit)

13) Peserta didik bersama-sama guru membuat rangkuman/simpulan hasil pembelajaran.

14) Peserta didik dan guru merefleksikan kegiatan yang sudah dilaksanakan

15) Guru menyampaikan rencana pembelajaran berikutnya.

1) Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

i. Teknik Penilaian dan Instrumen

KD 3.6 Menganalisis penataan meja (*table set up*) dan meja persiapan (*side board*)

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
KD 3.6 Menganalisis penataan meja (<i>table set up</i>) dan meja	11. Siswa menjelaskan pengertian penataan meja (<i>table set up</i>) dan meja persiapan	1. Pengertian penataan meja (<i>table set up</i>) dan meja persiapan (<i>side</i>	Tes Lisan	1. Pengertian penataan meja (<i>table set up</i>) dan meja persiapan (<i>side board</i>)

<p>persiapan (<i>side board</i>)</p>	<p>(<i>side board</i>)</p> <p>12. Siswa mengidentifikasi jenis penataan meja (<i>table set up</i>) dan meja persiapan (<i>side board</i>)</p> <p>13. Siswa mengidentifikasi fungsi penataan meja (<i>table set up</i>) dan meja persiapan (<i>side board</i>)</p> <p>14. Siswa menjelaskan syarat-syarat penataan meja (<i>table set up</i>) dan meja persiapan (<i>side board</i>)</p> <p>15. Siswa menjelaskan prosedur menata meja</p>	<p><i>board</i>)</p> <p>2. Jenis penataan meja (<i>table set up</i>) dan meja persiapan (<i>side board</i>)</p> <p>3. Fungsi penataan meja (<i>table set up</i>) dan meja persiapan (<i>side board</i>)</p> <p>4. Syarat penataan meja (<i>table set up</i>) dan meja persiapan (<i>side board</i>)</p> <p>5. Prosedur penataan meja (<i>table set up</i>) dan meja persiapan (<i>side board</i>)</p>		<p>2. Jenis penataan meja (<i>table set up</i>) dan meja persiapan (<i>side board</i>)</p> <p>3. Fungsi penataan meja (<i>table set up</i>) dan meja persiapan (<i>side board</i>)</p> <p>4. Syarat penataan meja (<i>table set up</i>) dan meja persiapan (<i>side board</i>)</p> <p>5. Menata penataan meja (<i>table set up</i>) dan meja persiapan (<i>side board</i>)</p>
<p>KD 4.6 Menata meja penataan meja (<i>table set up</i>) dan meja persiapan (<i>side board</i>)</p>	<p>6. Siswa dapat menjelaskan dan membuat penataan meja (<i>table set up</i>) dan meja persiapan (<i>side board</i>)</p>	<p>1. Membuat penataan meja (<i>table set up</i>) dan meja persiapan (<i>side board</i>)</p>		<p>1. Menata meja penataan (<i>table set up</i>) dan meja persiapan (<i>side board</i>)</p>

Penskoran Jawaban dan Pengolahan Nilai

Nilai 5 : jika jawaban sesuai dengan kunci jawaban dan ada penjabaran

Nilai 4 : jika jawaban sesuai dengan kunci jawaban

Nilai 3 : jika jawaban sesuai dengan kunci jawaban tetapi kurang sedikit tepat

Nilai 2 : jika jawaban sedikit sesuai dengan kunci jawaban

Nilai 1 : jika tidak menjawab pertanyaan dengan benar

Pengolahan Nilai

IPK	No Soal	Skor Penilaian
1	1	5
2	2	4
3	3	3
4	4	4
5	5	3
Jumlah		19

Pengetahuan : Rerata dari nilai IPK = $(19/20) \times 100 = 95$

KD 4.6 Menata meja (*table set up*) dan meja persiapan (*side board*)

IPK	Kategori				
	1	2	3	4	5
9. Menganalisis penataan meja (<i>table set up</i>) dan meja persiapan (<i>side board</i>)	Tidak dapat menganalisis dengan baik tentang penataan meja (<i>table set up</i>) dan meja persiapan (<i>side board</i>)	Tidak dapat menganalisis dengan baik tentang penataan meja (<i>table set up</i>) dan meja persiapan (<i>side board</i>) tetapi sedikit tahu	Dapat menganalisis penataan meja (<i>table set up</i>) dan meja persiapan (<i>side board</i>) tetapi kurang tepat	Dapat menganalisis dengan baik tentang penataan meja (<i>table set up</i>) dan meja persiapan (<i>side board</i>) tetapi sedikit kurang tepat	Dapat menganalisis dengan baik tentang penataan meja (<i>table set up</i>) dan meja persiapan (<i>side board</i>)
10. Menata meja (<i>table set up</i>) dan meja persiapan (<i>side board</i>)	Tidak menata meja (<i>table set up</i>) dan meja persiapan (<i>side board</i>)	Tidak menata meja (<i>table set up</i>) dan meja persiapan (<i>side board</i>) dengan benar	Mempraktikkan meja (<i>table set up</i>) dan meja persiapan (<i>side board</i>) tetapi kurang sesuai	Mempraktikkan meja (<i>table set up</i>) dan meja persiapan (<i>side board</i>) tetapi sedikit sesuai	Mempraktikkan meja (<i>table set up</i>) dan meja persiapan (<i>side board</i>) dengan benar

IPK	No Soal	Skor Penilaian
1	1	4
2	2	4
Jumlah		8

Pengetahuan : rerata dari nilai IPK = $(8/10) \cdot 100 = 80$

9. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

Jika lebih dari 70% maka diadakan remedial teaching, jika kurang dari 70% maka diberi tugas membuat kartu menu.

2) Media, Alat, Bahan dan Sumber Belajar

- 17. Media : Powerpoint, video, *table set up and side board*
- 18. Alat : LCD dan Proyektor
- 19. Bahan : Materi Pembelajaran
- 20. Sumber Belajar :

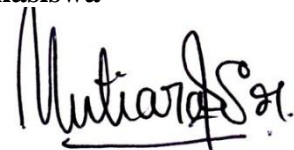
Prihastuti Ekawatiningsih.dkk, **Restoran jilid 2 untuk Sekolah Menengah Kejuruan**, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta, 2008.

**Telah diperiksa,
Guru Mata Pelajaran**



Dra. Ninik Fatimah Yuniati, M.Pd
NIP. 19660626 199003 2011

Mahasiswa



Mutiara Diva Dien Laksana
NIM 13511241022



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah	: SMK 3 Magelang
Mata Pelajaran	: Tata Hidang
Kelas/ Semester	: X/ 1
Materi Pokok	: Pelayanan makan dan minum di restoran
Alokasi Waktu	: 5 x 45 Menit
Jumlah Pertemuan	: 8 x pertemuan

RR. 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

SS. Kompetensi Dasar

- 3.7 Menentukan pelayanan makan dan minum di restoran
4.7 Melayani makan dan minum di restoran

TT. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Menjelaskan pengertian pelayanan makan dan minum di restoran
2. Menjelaskan fungsi pelayanan makan dan minum di restoran
3. Mengidentifikasi fungsi pelayanan makan dan minum di restoran
4. Mengidentifikasi karakteristik pelayanan makan dan minum di restoran
5. Menjelaskan prosedur pelayanan makan dan minum di restoran
6. Menjelaskan peran pelayanan makan dan minum dalam industri

UU. Tujuan Pembelajaran

Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat :

1. Menjelaskan pengertian pelayanan makan dan minum di restoran
2. Menjelaskan fungsi pelayanan makan dan minum di restoran
3. Mengidentifikasi fungsi pelayanan makan dan minum di restoran
4. Mengidentifikasi karakteristik pelayanan makan dan minum di restoran
5. Menjelaskan prosedur pelayanan makan dan minum di restoran
6. Menjelaskan peran pelayanan makan dan minum dalam industri

VV. Materi Pembelajaran

- Pengertian pelayanan makan dan minum di restoran
- Jenis penataan pelayanan makan dan minum di restoran
- Fungsi penataan pelayanan makan dan minum di restoran
- Karakteristik pelayanan makan dan minum di restoran
- Prosedur pelayanan makan dan minum di restoran
- Peran pelayanan makan dan minum di industri

WW. Pendekatan, Model dan Metode

1. Pendekatan : *inquiry*
2. Model/strategi : *Problem Solving* dan *Simulasi learning*
3. Metode : Ceramah, diskusi, tanya jawab dan latihan.

XX. Kegiatan Pembelajaran

6. Pertemuan Kesatu:*)

p. Pendahuluan/Kegiatan Awal (25 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, fungsi, karakteristik, prosedur dan peran pelayanan makan dan minum

q. Kegiatan Inti kesatu (180 menit)

Pertemuan Pertama,

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

1) Mengamati

- Guru memaparkan powerpoint pada siswa tentang pengertian, jenis pelayanan makan dan minum
- Siswa memperhatikan powerpoint yang dipaparkan guru
- Guru menunjukan pada siswa sebuah kasus tentang pelayanan makan dan minum
- 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.

3) Mengumpulkan informasi

- Guru menugaskan siswa mencari jawaban jenis dan pelayanan makan dan

minum

- Siswa mencari informasi yang berkaitan dengan pelayanan makan dan minum
- Siswa memverifikasi data yang dapat digunakan untuk mencari cara pelayanan makan dan minum
- 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

Pertemuan Kedua,

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

6) Mengamati

- Guru memaparkan powerpoint pada siswa tentang fungsi, karakteristik pelayanan makan dan minum
- Siswa memperhatikan powerpoint yang dipaparkan guru
- Guru menunjukkan pada siswa sebuah kasus tentang pelayanan makan dan minum
- Siswa memperhatikan kasus yang ditunjukkan guru dan menyelesaikan masalahnya

7) Menanya

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

8) Mengumpulkan informasi

- Guru menugaskan siswa mencari jawaban jenis dan pentaan meja
- Siswa mencari informasi yang berkaitan dengan pelayanan makan dan minum
- Siswa memverifikasi data yang dapat digunakan untuk mencari cara pelayanan makan dan minum
- 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

Pertemuan Ketiga,

Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan *simulasi learning*, dengan langkah-langkah sebagai berikut:

26) Mengamati

- Guru memaparkan powerpoint pada siswa tentang pengertian, jenis, fungsi dan syarat serta prosedur pelayanan makan dan minum
- Siswa memperhatikan powerpoint yang dipaparkan guru
- Guru menunjukan pada siswa sebuah kasus tentang pelayanan makan dan minum
- Siswa memperhatikan kasus yang ditunjukkan guru dan menyelesaikan masalahnya

27) Menanya

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

28) Mengumpulkan informasi

- Guru memberikan contoh prosedur pelayanan makan dan minum kepada seluruh siswa
- Guru menugaskan beberapa siswa mewakili kelas untuk memperagakan kepada temannya dan bergantian
- Siswa mencari informasi yang berkaitan dengan prosedur pelayanan makan dan minum
- Siswa memverifikasi data yang dapat digunakan untuk mencari prosedur pelayanan makan dan minum
- 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 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

Pertemuan Keempat,

Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan *simulasi learning*, dengan langkah-langkah sebagai berikut:

6) Mengamati

- Guru memaparkan powerpoint pada siswa tentang pelayanan makan dan minum
- Siswa memperhatikan powerpoint yang dipaparkan guru
- Guru menunjukan pada siswa sebuah kasus tentang pelayanan makan dan minum
- Siswa memperhatikan kasus yang ditunjukkan guru dan menyelesaikan masalahnya

7) Menanya

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

8) Mengumpulkan informasi

- Guru memberikan contoh prosedur pelayanan makan dan minum kepada seluruh siswa
- Guru menugaskan beberapa siswa mewakili kelas untuk memperagakan kepada temannya dan bergantian
- Siswa mencari informasi yang berkaitan dengan prosedur pelayanan makan dan minum
- Siswa memverifikasi data yang dapat digunakan untuk mencari prosedur pelayanan makan dan minum
- 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

Pertemuan Kelima,

Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan *simulasi learning*, dengan langkah-langkah sebagai berikut:

6) Mengamati

- Guru memaparkan powerpoint pada siswa tentang pelayanan makan dan minum
- Siswa memperhatikan powerpoint yang dipaparkan guru

- Guru menunjukan pada siswa sebuah kasus tentang pelayanan makan dan minum
- Siswa memperhatikan kasus yang ditunjukkan guru dan menyelesaikan masalahnya

7) Menanya

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

8) Mengumpulkan informasi

- Guru memberikan contoh prosedur pelayanan makan dan minum kepada seluruh siswa
- Guru menugaskan beberapa siswa mewakili kelas untuk memperagakan kepada temannya dan bergantian
- Siswa mencari informasi yang berkaitan dengan prosedur pelayanan makan dan minum
- Siswa memverifikasi data yang dapat digunakan untuk mencari prosedur pelayanan makan dan minum
- 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

Pertemuan Keenam,

Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan *problem solving* dan ulangan harian, dengan langkah-langkah sebagai berikut:

13) Mengamati

- Guru memaparkan powerpoint pada siswa tentang pelayanan makan dan minum (*table set up*) dan meja persiapan (*set board*)
- Siswa memperhatikan powerpoint yang dipaparkan guru

14) Menanya

- Guru memberikan tugas membuat pelayanan makan dan minum (*table set up*) dan meja persiapan (*set board*)
- Siswa mengerjakan tugas

15) Mengkomunikasikan

- Siswa mengerjakan tugas pelayanan makan dan minum (*table set up*) dan meja persiapan (*set board*) yang sudah diberikan guru kepada siswa

- Guru melihat dan mengevaluasi hasil kerja siswa

Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan *simulasi learning*, dengan langkah-langkah sebagai berikut:

1) Mengamati

- Guru memaparkan powerpoint pada siswa tentang pengertian, jenis, fungsi, karakteristik, prosedur dan peran pelayanan makanan di industri
- Siswa memperhatikan powerpoint yang dipaparkan guru
- Guru menunjukan pada siswa sebuah kasus tentang pelayanan makan dan minum
- 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.

3) Mengumpulkan informasi

- Guru memberikan contoh prosedur pelayanan makan dan minum kepada seluruh siswa
- Guru menugaskan beberapa siswa mewakili kelas untuk memperagakan kepada temannya dan bergantian
- Siswa mencari informasi yang berkaitan dengan prosedur pelayanan makan dan minum di restoran
- Siswa memverifikasi data yang dapat digunakan untuk mencari prosedur pelayanan makan dan minum di restoran
- 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

r. Penutup (20 menit)

- 16) Peserta didik bersama-sama guru membuat rangkuman/simpulan hasil pembelajaran.
- 17) Peserta didik dan guru merefleksi kegiatan yang sudah dilaksanakan
- 18) Guru menyampaikan rencana pembelajaran berikutnya.

YY. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

1. Teknik Penilaian dan Instrumen

KD 3.7 Menentukan pelayanan makan dan minum di restoran

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
<p>KD 3.7 Menentukan pelayanan makan dan minum di restoran</p>	<p>16. Siswa menjelaskan pengertian pelayanan makan dan minum di restoran</p>	<p>6. Pengertian pelayanan makan dan minum (<i>table set up</i>) dan meja persiapan (<i>side board</i>)</p>	<p>Tes Lisan</p>	<p>6. Pengertian pelayanan makan dan minum (<i>table set up</i>) dan meja persiapan (<i>side board</i>)</p>
	<p>17. Siswa mengidentifikasikan jenis pelayanan makan dan minum di restoran</p>	<p>7. Jenis pelayanan makan dan minum (<i>table set up</i>) dan meja persiapan (<i>side board</i>)</p>		<p>7. Jenis pelayanan makan dan minum (<i>table set up</i>) dan meja persiapan (<i>side board</i>)</p>
	<p>18. Siswa mengidentifikasikan fungsi pelayanan makan dan minum di restoran</p>	<p>8. Fungsi pelayanan makan dan minum (<i>table set up</i>) dan meja persiapan (<i>side board</i>)</p>		<p>8. Fungsi pelayanan makan dan minum (<i>table set up</i>) dan meja persiapan (<i>side board</i>)</p>
	<p>19. Siswa menjelaskan karakteristik pelayanan makan dan minum di restoran</p>	<p>9. Syarat pelayanan makan dan minum (<i>table set up</i>) dan meja persiapan (<i>side board</i>)</p>		<p>9. Syarat pelayanan makan dan minum (<i>table set up</i>) dan meja persiapan (<i>side board</i>)</p>
	<p>20. Siswa menjelaskan prosedur pelayanan makan dan minum di restoran</p>	<p>10. Prosedur pelayanan makan dan minum (<i>table set up</i>) dan meja persiapan (<i>side board</i>)</p>		<p>10. Prosedur pelayanan makan dan minum (<i>table set up</i>) dan meja persiapan</p>
	<p>21. Siswa dapat menjelaskan peran pelayanan makan dan minum di restoran</p>	<p>10. Prosedur pelayanan makan dan minum (<i>table set up</i>) dan meja persiapan (<i>side board</i>)</p>		<p>persiapan</p>

				(side board)
KD 4.7 Melayani makan dan minum di restoran	7. Siswa dapat menjelaskan dan melayani makan dan minum di restoran	2. Melayani makan dan minum di restoran		1. Melayani makan dan minum di restoran

Penskoran Jawaban dan Pengolahan Nilai

Nilai 5 : jika jawaban sesuai dengan kunci jawaban dan ada penjabaran

Nilai 4 : jika jawaban sesuai dengan kunci jawaban

Nilai 3 : jika jawaban sesuai dengan kunci jawaban tetapi kurang sedikit tepat

Nilai 2 : jika jawaban sedikit sesuai dengan kunci jawaban

Nilai 1 : jika tidak menjawab pertanyaan dengan benar

Pengolahan Nilai

IPK	No Soal	Skor Penilaian
1	1	5
2	2	4
3	3	3
4	4	4
5	5	3
Jumlah		19

Pengetahuan : Rerata dari nilai IPK = $(19/20) \times 100 = 95$

KD 4.7 Menyiapkan pelayanan makan dan minum di restoran

IPK	Kategori				
	1	2	3	4	5
11. Menentukan pelayanan makan dan minum di restoran	Tidak dapat melayani dengan baik tentang pelayanan makan dan minum di restoran	Tidak dapat melayani dengan baik tentang pelayanan makan dan minum di restoran tetapi sedikit tahu	Dapat melayani dengan baik tentang pelayanan makan dan minum di restoran tetapi kurang tepat	Dapat melayani dengan baik tentang pelayanan makan dan minum di restoran tetapi sedikit kurang tepat	Dapat melayani dengan baik tentang pelayanan makan dan minum di restoran
12. Melayani makan dan minum di restoran	Tidak melayani dengan baik tentang pelayanan makan dan minum di restoran	Tidak melayani dengan baik tentang pelayanan makan dan minum di restoran dengan benar	Melayani dengan baik tentang pelayanan makan dan minum di restoran tetapi kurang sesuai	Melayani dengan baik tentang pelayanan makan dan minum di restoran tetapi sedikit sesuai	Melayani dengan baik tentang pelayanan makan dan minum di restoran dengan benar

Pengolahan Nilai

IPK	No Soal	Skor Penilaian
1	1	4
2	2	4
Jumlah		8

Pengetahuan : rerata dari nilai IPK = $(8/10) \times 100 = 80$

10. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

Jika lebih dari 70% maka diadakan remedial teaching, jika kurang dari 70% maka diberi tugas membuat kartu menu.

ZZ. Media, Alat, Bahan dan Sumber Belajar

- 21. Media : Powerpoint, video,
- 22. Alat : LCD dan Proyektor
- 23. Bahan : Materi Pembelajaran

24. Sumber Belajar :

Prihastuti Ekawatiningsih.dkk, **Restoran jilid 2 untuk Sekolah Menengah Kejuruan**, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta, 2008.

**Telah diperiksa,
Guru Mata Pelajaran**




Dra. Ninik Fatimah Yuniati, M.Pd
NIP. 19660626 199003 2011

Mahasiswa



Mutiara Diva Dien Laksana
NIM 13511241022

	SMK N 3 MAGELANG		
	HANDOUT TATA HIDANG		
	No.	Revisi : 00	Tgl. Juli 2016
	Semester 1	KD I	
			Jasa Boga
			Tata Boga

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 3 Magelang
Program Studi Keahlian	: Jasa Boga
Mata Pelajaran	: Tata Hidang
Kelas/ Semester	: X/ 1
Kompetensi Dasar	: Mendiskripsikan pengertian rancangan menu
	Menilai rancangan menu
Materi Pokok	: Pengertian, fungsi, jenis, sifat, jenis hidangan, struktur dan syarat-syarat menu yang baik.
Pertemuan	: 2 x pertemuan
Alokasi waktu	: (5 x 45 menit)

A. Kompetensi Inti

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

B. Indikator Pembelajaran

- Mendeskripsikan pengertian rancangan menu (*menu planning*),
- Menjelaskan fungsi menu,
- Menjelaskan jenis menu,
- Mengidentifikasi sifat menu,
- Mendiskripsikan jenis hidangan,
- Menjelaskan struktur menu,
- Menjelaskan syarat-syarat menyusun menu yang baik.

C. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti kegiatan pembelajaran peserta didik diharapkan mampu :

- Siswa mampu mendeskripsikan dengan baik pengertian rancangan menu (*menu planning*)

2. Siswa mampu menjelaskan fungsi menu
3. Siswa mampu menjelaskan jenis menu,
4. Siswa mampu menjelaskan sifat menu,
5. Siswa mampu mendiskripsikan jenis hidangan,
6. Siswa mampu menjelaskan struktur menu,
7. Siswa mampu menjelaskan syarat-syarat menyusun menu yang baik.

D. Lembar Kerja Siswa

1. PENGERTIAN MENU

Menu berasal dari kata *minute* yang berarti catatan kecil. Sejarah asal mula menu, pada awalnya seorang pelayan menyiapkan kertas kecil berisi nama makanan kemudian diletakkan didekat makanan yang dipajang diatas meja. Dengan melihat catatan kecil ini maka para pelanggan dapat mengetahui nama-nama makanan yang dapat dinikmati pada waktu itu. Seiring dengan perkembangan seni maka dibuatlah nama-nama makanan yang akan disajikan pada kertas dengan tulisan dan hiasan yang menarik. Kertas tersebut biasanya dipajang di atas meja, didekat pintu atau didepan restoran. Kertas ini kemudian disebut “menu” yang berarti daftar makanan.

Menu dapat diartikan sebagai daftar makanan/susunan hidangan yang dihidangkan/disajikan. Menu berfungsi sebagai alat komunikasi antara restoran dan pelanggan juga sebagai penuntun mengenai hidangan yang disajikan. Dengan melihat menu atau daftar makanan ini maka pelanggan dapat mengetahui berbagai jenis makanan yang dapat dipilih diantara jenis-jenis makanan yang disediakan oleh restoran.

Masing-masing makanan diisi dengan harga tertentu. Dengan dilengkapinya masing-masing makanan dengan harga, maka pelanggan mendapat informasi tambahan. Pelanggan dapat menghitung jumlah uang yang akan dikeluarkan untuk suatu kenikmatan, yaitu jumlah yang akan dibayarkan untuk sejumlah makanan yang dipesan. Dari sini definisi menu berkembang menjadi suatu daftar tentang makanan yang dapat disediakan oleh perusahaan kepada pelanggan dengan suatu harga yang pasti, namun demikian suatu menu tidak selalu harus disertai dengan harga. Daftar makanan tanpa harga juga tetap disebut menu.

2. FUNGSI MENU

Fungsi atau peranan menu dapat ditinjau dari tiga segi yaitu :

- a. **Dari bagian pengolahan makanan (dapur)**, menu berfungsi untuk :
 - 1) Sumber informasi tentang bahan makanan yang diperlukan. Pembelian bahan makanan harus disesuaikan dengan bahan makanan yang diperlukan oleh menu, baik jenisnya kualitasnya maupun banyaknya.
 - 2) Menu memberikan informasi tentang peralatan dapur yang diperlukan. Pembelian peralatan dapur juga harus menunjang atau berguna untuk mengolah makanan dalam menu.
 - 3) Menu dipergunakan untuk membuat pembagian tugas dan menyusun struktur organisasi dapur.
- b. **Dari bagian penyajian (restoran)**, menu berfungsi untuk :
 - 1) Sumber informasi untuk penyiapan peralatan alat saji yang diperlukan termasuk, piring, piranti saji, gelas dan lain sebagainya
 - 2) Menu memberi informasi kepada pramusaji tentang produk yang akan ditawarkan, atau dijual kepada pelanggan.
- c. **Dari segi pelanggan** adalah sebagai, sumber informasi tentang makanan yang dapat dipesan pada restoran tersebut.

3. JENIS MENU

Menu dikelompokkan menjadi 2 kelompok:

a. **Berdasarkan Waktu makan**

1) **Makan Pagi (*Breakfast Menu*)**

Breakfast Menu biasanya dilakukan antara pukul 06.00 – 10.00. Jenisnya adalah hidangan yang mudah disiapkan dengan susunan beraneka ragam dari yang paling sederhana sampai yang lengkap.

Jenis hidangan yang ditampilkan untuk sarapan pagi berbeda antara satu bangsa dengan bangsa lainnya. Dalam tataboga kontinental dikenal 4 jenis sarapan pagi (*breakfast*), yaitu:

1) **Continental Breakfast**

Komposisi hidangan *continental breakfast* adalah:

- a) *Fresh fruit or juice*
- b) *Bread* atau roti yang selalu disajikan dengan mentega (*butter*)

- c) *Preserved* atau selai (*Jam*) yang terbuat dari buah-buahan, marmalade yang terbuat dari jeruk, dan honey atau madu.
- d) Minuman panas, seperti kopi, teh, atau susu.

Contoh Continental Breakfast

***Toast, Croissant, Or Danish
Jam, Marmalade, Or Honey
Coffee Or Tea***

2) **English Breakfast**

Komposisi dari english breakfast adalah:

- a) *Fresh fruit or fruit juice*, seperti papaya, banana, manggo, atau sari buah.
- b) *Bread* atau berbagai jenis roti seperti *toast, croissant, danish*, yang dihidangkan dengan *butter, jam, marmalade*, atau *honey*.
- c) *Cereal* yang diolah menjadi bubur seperti: *cornflake, rice crispies, oatmeal*.
- d) *Egg dishes*, dalam perkembangan jaman *English Breakfast* mulai menyajikan hidangan telur bersamaan dengan daging seperti ham, bacon, atau sausage.

Contoh Hidangan English Breakfast

Slice pineapple, banana, or mango

Tomato Juice or Orange Juice

Croissant, Danish, And Rolls

Cornflake, Rice Crispies, or Oatmeal

Egg Any Style: Boiled, Poach, Sunny Side Up. Fried Ham, Bacon, or Sausage

Coffee, Tea, or Hot Milk

3) American Breakfast

Disebut juga “*Full American Breakfast*” atau “*Complete Breakfast*” karena hidangan american breakfast menyajikan hidangan yang paling baik ditinjau dari kalori maupun gizi (nutrisi).

- a) *Fruit or fruit juice*: terdiri dari buah-buahan segar dan sari buah, seperti pepaya, banana, mango, pineapple, orange juice, tomato juice, grapefruit juice, dll
- b) Berbagai jenis roti seperti *croissant, danish, rolls, toast*, dll yang disajikan dengan *butter* dan *jam, marmalade*, atau *honey*.
- c) *Egg dishes* atau hidangan dari telur seperti *boiled eggs, poached egg, scrambled eggs, sunny side up, omelette*, dll
- d) *Meat* atau daging untuk breakfast misalnya *ham bacon, smoked beef, sausage*, dll.
- e) *Beverages* atau minuman panas seperti kopi, teh, susu panas, coklat panas.

Contoh American Breakfast

Tropical Fresh Fruits, Fruit Cocktail or Compotes

Any Kinds of Juices: Tomato, Apple, Pineapple

A Basket of Bread: Roll, Toast, Croissant with Butter, Jam, Marmalade, or Honey

Eggs Any Style: Boiled, Poached, Scramble, Omelette

With ham, bacon, or sausages

Coffee, Tea, Hot Milk, or Hot Chocolate

4) Indonesian Breakfast

Hidangan yang disajikan untuk Indonesian Breakfast mengikuti pola American Breakfast yang disesuaikan dengan masakan Indonesia. Hidangan yang disajikan dalam Indonesian Breakfast adalah:

- a) Buah: Pisang, Nanas, Semangka, Melon, Jeruk. Jus Buah: Jus Tomat, Mangga, Melon, dll.
- b) Nasi, bubur, atau mie seperti: Nasi Goreng, Bubur Ayam, Bakmi Goreng/Rebus.
- c) Hidangan dari telur: telur rebus, mata sapi, dadar.
- d) Hidangan dari daging: ayam goreng, ikan goreng, sate, dll
- e) Kopi, Teh, atau Susu Panas.

Contoh Indonesian Breakfast

Pisang Ambon

Nasi Goreng Terasi

Telur Mata Sapi

Ayam Goreng Lengkuas

Kopi, Teh, atau Susu Panas

2) Makan Antara Pagi dan Siang (*Brunch Menu*)

Brunch menu adalah kombinasi antara menu breakfast dan menu lunch. Komposisinya lebih berat dari menu breakfast. Hidangan ini biasanya disajikan antara jam 10.00 – 11.00 siang. Brunch menu ini disajikan untuk seseorang yang tidak sempat makan pagi.

3) Makan Siang (*Luncheon Menu*)

Hidangan ini biasanya disajikan dari jam 12.00 – 15.00 siang, terdiri dari berbagai makan makanan dari beberapa jenis hidangan mulai dari Appetizers, Soup, Main Course, Dessert, dan Coffee/tea

4) Makan Selingan (*Tea Time Menu*)

Menu ini dihidangkan sebagai pengiring minum teh atau kopi diantara waktu-waktu makan. Fungsinya sebagai pemberi kalori diantara dua waktu makan bila waktu breakfast, lunch atau dinner hidangan belum cukup mengandung unsur gizi. Makanan ini dapat disajikan pagi hari antara pukul 10.00 – 11.00 dan sore hari antara 16.00 – 17.00.

5) Makan Malam (*Dinner Menu*)

Hidangan ini biasanya disajikan antara jam 19.00 – 21.00 malam , lebih lengkap dan berat dari hidangan makan siang. Karena biasanya orang akan lebih santai untuk menikmati makan malam karena tidak lagi diburu oleh kesibukan yang lain.

6) Makan larut malam (*Supper Menu*)

Hidangan ini biasanya disajikan antara jam 21.00 – 03.00 pagi, lebih sederhana , ringan dan cepat memasaknya dari pada Lunch / Dinner. Hidangan ini di sediakan bagi mereka yang pulang malam pada suatu acara tertentu.

b. Jenis –jenis Menu

1) *A'la Carte menu*

Suatu susunan menu dimana setiap makanan yang dicantumkan pada daftar makanan tersebut disertai harga untuk setiap makanannya dan dengan bermacam-macam penawaran (pilihan).



INDONESIAN BREAKFAST

Nasi Uduk, Nasi Kuning, Nasi Goreng, Bihun Goreng, Mie Goreng	15.000
Kue Basah (Brownies, Lempur, Risoles, Krokot, Pastel, Talam, Soes, Fruit Pie, etc)	5.000

DONUT

Cheese, Chocolate Almond, Corn Flake, Chocolate Peanut, Choco Crunch, Sniper	5.000
---	-------

TOASTED BREAD

Chocolate, Cheese, Peanut, Strawberry, Corned Beef	11.000
--	--------

COLD DRINKS

Ice Tea	11.000
Ice Lemon Tea	14.000
Ice Coffee Latte	15.000
Ice Vanilla Latte	17.000
Ice Caramel Latte	18.000

ICE BLENDED

Chocolate	18.000
Green Tea	18.000
Avocado	18.000
Mocha	18.000
Cappuccino	18.000
Caramel	20.000

HOT DRINK

Hot Tea	11.000
Lemon Tea	14.000
Hot Chocolate	16.000
Espresso	14.000
Black Coffee	14.000
Cappuccino	15.000
Café Latte	15.000
Green Tea Latte	18.000
Vanilla Latte	18.000
Caramel Latte	19.000

SOFTDRINK

Mineral Water	5.000
You C 1000, Pulpy Orange, Love Juice, FresTea Green, Pocari Sweat, Coca-Cola	7.500

RESERVATION AND DELIVERY : (021) 681 93096
WWW.LECAFEINDONESIA.BLOGSPOT.COM

Gambar 1. Contoh menu *A'la Carte*

2) *Table D'Hote menu*

Suatu susunan hidangan lengkap dengan satu harga yang pasti dan dengan penawaran yang terbatas.



Table D'hote Menu

Starter

Soup of the Day served with a Warmed Crusty Bread Roll (v)
Duck Leg & Orange Salad with Sweet Chilli Dipping Sauce
Cheddar Cheese & Mushroom Tartlet with a Balsamic Glaze (v)
Melon & Strawberry Gateaux with Fruit Coulis (v)
Prawn & Crayfish Cocktail with Chive & Marie Rose sauce

Main Course

Chicken Breast topped with Mozzarella Cheese & Bacon served with Sauté Potatoes,
Green Beans & Tomato sauce
Beef & Mushroom Stroganoff served with Basmati Rice
8oz Rib Eye Steak with Field Mushrooms, Cherry Tomatoes and House Chips
Mushroom Ravioli with Tomato Sauce and Parmesan (v)
Steamed Smoked Haddock with a Bubble & Squeak Potato Cake, Poached Egg & Herb Oil

Dessert

Selection of Dairy Ice-Creams
Hot Pudding of the Day
Hot Waffle served with Honeycomb Ice-Cream
Raspberry & Vanilla Cheesecake with Lime Mascarpone and Fruit Puree
Selection of Cheese served with Savoury Biscuits

£22.50 per Person

Gambar 2. Contoh Menu *Table d'hote*

4. SIFAT MENU

a. Static Menu

Pergantian dilakukan setiap 6 bulan sekali dan biasanya menu telah disusun dari berbagai macam pilihan sehingga mampu bertahan sampai 6 bulan bahkan lebih.
Contoh : *Ala carte menu* dan *table d'hote menu*.

b. Cycle Menu

Perubahan dan pergantiannya 1 minggu sekali atau setiap hari berubah dan biasanya hanya terdiri dari satu atau dua macam pilihan saja. Contoh : *Special today menu* atau *plat du jour*.

5. JENIS HIDANGAN

a. Makanan Pembuka (Appetizer)

Adalah hidangan dengan rasa dominan segar/asam dan disajikan dalam porsi kecil. Hidangan appetizer ini biasanya berfungsi untuk menimbulkan selera makan.

Adapun bahan yang digunakan dalam membuat appetizer ini adalah :

- 1) Jenis-jenis buah, seperti : nanas, apel dan sebagainya
- 2) Jenis-jenis sayur, seperti : buncis, kentang, wortel, daun selada, union, tomat dan lin-lain
- 3) Jenis-jenis daging seperti : chicken, fish/ikan

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan appetizer dapat dimasak dan dihidangkan bersama saus. Berikut ini contoh saus yang dapat digunakan dalam hidangan appetizer:

- 1) *Cocktail sauce*
- 2) *Mayonnaise sauce*
- 3) *Tartar sauce*
- 4) *Thousand island sauce*
- 5) *American sauce*
- 6) *Blue chesses sauce*
- 7) *Vinaigrette sauce* dan sebagainya

Contoh appetizer :

- 1) *Sea food cocktail*
- 2) *Chicken salad Hawaiian*
- 3) *Lumpia Asem manis*
- 4) *Egg mayonnaise Russian salad*



Gambar 3 Lumpia (*Spring Roll*)



Gambar 4 *Shrimp Cocktail*

b. Soup

Adalah hidangan yang lebih banyak mengandung air atau hidangan yang encer. Hidangan ini berbahan dasar kaldu seperti kaldu ayam, ikan, dan sapi yang dicampur dengan bahan yang lain. Ada 2 jenis soup yaitu :

1) *Soup kental (thick soup)*

Thick soup (sup kental) adalah sup yang menggunakan bahan pengental meliputi roux, kentang atau bahan lain yang mengandung zat tepung/ starch. Thick soup juga dapat dibuat dari sayuran atau buah yang dihaluskan dan dikenal dengan nama puree.



Gambar 5 Pumpkin Soup

2) Soup encer / bening (*clear soup*)

Clear soup (sup encer) adalah sup yang dibuat dari kaldu daging, ikan atau ayam ditambah sayuran dan tanpa bahan pengental, sup ini bisa dihidangkan dengan atau tanpa garnish.



Gambar 6 Chicken Soup

c. Hidangan Makanan Utama (*Main Course*)

Adalah makanan yang dihidangkan sebagai makanan utama (pokok) dalam suatu acara makan. Main Course berporsi lebih besar daripada appetizer. Komposisi pada Main Course untuk bahan hewani seperti daging adalah 175-225 gram, untuk sayuran adalah 75 gram, dan untuk garniture adalah 75 gram.

Main Course terdiri dari berbagai unsur seperti protein (daging sapi, ayam, ikan), karbohidrat (kentang, nasi, pasta), vitamin (sayuran), dan sauce sebagai penambah cita rasa makanan. Berikut ini contoh hidangan Main course:

- 1) Ribs Steak With Mushroom Sauce
- 2) Grill Chicken With Mashed Potatoes And Sautee Vegetables

3) Chicken Cordon Bleu



Gambar 7 Nasi Kuning



Gambar 8 Chicken Cordon Bleu

d. Makanan Penutup (Dessert)

Adalah berbagai jenis makanan yang dihidangkan pada akhir acara makan atau makanan yang dihidangkan terakhir. Dessert memiliki rasa yang cenderung manis. Fungsi dari hidangan ini adalah sebagai penyegar setelah menyantap hidangan utama.

Dessert dapat berupa buah-buahan, cake, eskrim, shorbet, atau gabungan dari beberapa hidangan manis. Contoh hidangan dessert, yaitu :

- 1) Sliced Fresh Fruit
- 2) Lemon tart
- 3) Banana split
- 4) Mousse



Gambar 9 Klepon



Gambar 10 Cupcake

6. STRUKTUR MENU

Tiap negara memiliki cara-cara tersendiri dalam menyusun menu, tetapi pada dasarnya adalah sama. Mereka mengenal makanan ringan yang dinikmati sebagai hidangan pembuka/penarik selera, dan juga terdapat makanan yang digolongkan ke dalam sop, makanan pokok, manisan yang digolongkan sebagai makanan penutup.

Bentuk dan susunannya berubah dari tahun ke tahun sesuai dengan perubahan tingkat hidup suatu bangsa sehingga dikenal dengan adanya menu klasik dan menu modern. Pada bentuk menu klasik, susunan hidangan terdiri dari tiga belas jenis hidangan, sehingga memerlukan persiapan dan pengerjaan yang teliti dan sukar.

Pada dewasa ini bentuk menu klasik masih dipergunakan, tetapi jenis hidangannya lebih terbatas, terdiri dari tujuh sampai delapan jenis hidangan terutama di dalam pesta perjamuan kenegaraan (*state luncheon/dinner*). Sedang bentuk yang

kedua berkembang di Amerika Serikat, dan dikenal sebagai menu modern yang banyak dipakai di hotel-hotel besar pada “chain” yang besar seperti Holiday Inn, Inter Continental, Hilton, Sheraton dan lain-lain.

Perkembangan komposisi menu dari zaman klasik hingga zaman modern komposisi menu mengalami perubahan yaitu cenderung mengurangi jumlah hidangan (*Courses*). Sesuai dengan kesibukan dan keterbatasan waktu yang dimiliki orang-orang jaman sekarang, maka jenis hidangan yang dinikmati terdiri dari tiga sampai lima macam hidangan. Perkembangan komposisi menu adalah sebagai berikut :

a. Menu Klasik

Terdiri dari 13 course (tahap / giliran)

Menu Klasik

- 1) *Cold appetizer*
- 2) *Soup*
- 3) *Hot Appetizer*
- 4) *Fish*
- 5) *Main course*
- 6) *Cold Entree*
- 7) *Hot Entree*
- 8) *Shorbet*
- 9) *Roast*
- 10) *Vegetable, Potato, Rice or Pasta*
- 11) *Sweet dish*
- 12) *Savoury*
- 13) *Dessert*

Menu klasik terdiri dari **13 macam hidangan**, yaitu:

1. Cold Appetizer (Hidangan Pembuka Dingin)

Adalah hidangan dengan rasa dominan segar/asam dan disajikan dalam porsi kecil. Hidangan cold appetizer dihidangkan dingin dengan suhu maksimal 15°C. Contoh: Salad, Avocado Vinaigrette, Shrimps Cocktail, Rujak, Asinan Jakarta.



Gambar 11 *Shrimp Cocktail*

2. *Soup*

Adalah hidangan yang encer atau didominasi oleh cairan. Contoh: *Consomme, Cream of Chicken Soup, Soto ayam.*



Gambar 12 *Chicken Soup*

3. *Hot Appetizer (Hidangan Pembuka Panas)*

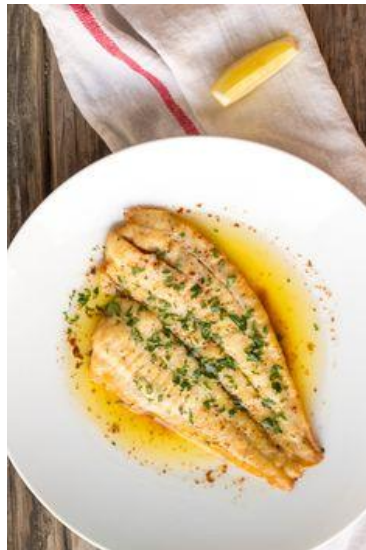
Hidangan yang disajikan dalam porsi kecil dan disajikan panas dengan suhu 50°-70°C. Contoh: *Croquette, Sprigroll.*



Gambar 13 Croquette

4. Fish

Adalah hidangan yang terbuat dari ikan, udang, atau binatang laut lainnya, kecuali yang dimasak dengan metode dipanggang atau digoreng. Contoh: *Fish Mueniere*, *Stewed Shrimp*, *Pepes Ikan*.



Gambar 14 Fish Meuniere

5. Main Course

Adalah hidangan yang dibuat dari bagian hewan dalam potongan besar atau dalam bentuk utuh, kecuali yang dimasak dalam metode roasting. Contoh: *Beef Bourguignon*.



Gambar 15 *Chicken Cordon Bleu*

6. *Cold Entrée*

Adalah hidangan yang diolah dari daging, ikan atau unggas yang dimasak dengan saus dan dihidangkan pula dengan saus. Cold entree dihidangkan dingin dengan suhu maksimal 15°C. Contoh: *Lobster Cocktail*, *Seafood Cocktail*.



Gambar 16 *Seafood Cocktail*

7. *Hot Entrée*

Hidangan ini disajikan panas dengan suhu 60°-70°C. Contoh: *Navarin*, *Brown beef stew*, gulai kambing, semur daging.



Gambar 17 *Brown Beef Stew*

8. *Shorbet*

Adalah hidangan es yang terbuat dari buah-buahan dengan rasa yang manis, asam, segar. Contoh: *Manggo Shorbet*, *Papaya Shorbet*, *Pineapple Shorbet*, *Lemon Shorbet*.



Gambar 18 *Manggo Shorbet*

9. *Roast*

Adalah makanan yang terbuat dari daging atau unggas dengan potongan besar yang dimasak dengan metode roasting. Contoh: *Roast Lamb*, *Roast Rib*, Kambing Guling.



Gambar 19 *Roasted Beef*

10. Vegetables, Potato, Rice, or Pasta

Adalah hidangan yang terbuat dari sayuran, kentang, nasi, atau pasta.

Contoh: *Buttered Green Beans, Ratatouille Nicoise.*



Gambar 20 *Ratatouille Nicoise*

11. Sweet Dishes

Adalah hidangan yang dibuat dengan dominan rasa manis. Contoh: *lemon cake, apple pie, caramel flan, mousse.*



Gambar 21 *Crepes*

12. Savoury

Adalah makanan kecil atau kudapan yang dibuat beralaskan toast atau crackers, dihidangkan panas atau dingin. Contoh: *Shrimp Savoury*, *Chicken Savoury*



Gambar 22 *Shrimp Savoury*

13. Dessert

Adalah hidangan yang terdiri dari buah-buahan segar dengan rasa manis.



Gambar 23 *Mix Fruit Slice*

b. Menu Modern

Menu modern merupakan penyederhanaan dari menu klasik yang disesuaikan dengan kebutuhan. menu modern terdiri dari 2 – 6 course yaitu :

Menu 6 courses

1. *Cold appetizer*
2. *Soup*
3. *Warm appetizer*
4. *Main course*

5. *Sweet dishes*
6. *Dessert*

contoh:

Shrimp Cocktail
*
Cream of Tomatoes Soup
*
Cheese Risoles
*
Grill Chicken with butter sauce
*
South Western Stir-Frying
*
Mix Fruit

Menu 5 courses

1. *Cold appetizer*
2. *Soup*
3. *Warm appetizer*
4. *Main course*
5. *Sweet dishes*

Menu 4 courses

1. *Cold appetizer*
2. *Soup*
3. *Main course*
4. *Sweet dishes*

Menu 3 courses

1. *Soup*
2. *Main course*
3. *Sweet dishes*

Menu 2 courses

1. *Soup*
2. *Main course*

7. SYARAT MENU YANG BAIK

a. Waktu makan

Penyesuaian waktu makan mempunyai peran dalam penyusunan menu sebagai pengatur komposisi dan karakteristik makanan. Makanan pada waktu makan di

pagi hari berbeda dengan makanan pada pada siang atau malam hari. Dengan demikian unsur waktu makan sangatlah penting dalam penyusunan suatu menu .

b. Harga

Harga berhubungan dengan biaya produksi suatu makanan. Perbedaan bahan makanan selain menentukan biaya produksi, juga akan menentukan harga jual kepada pelanggan.

c. Konsumen

Penyesuaian konsumen atas makanan yang dijual sudah tentu suatu cara untuk menarik pelanggan. Baik dari tingkat kesukaan, usia, jenis kelamin maupun variasi menu. Sebagai contoh dalam sebuah restoran menyediakan hidangan untuk orang dewasa yang cenderung lebih kaya rasa dan komposisi makanan lebih berat. Sedangkan untuk anak-anak cenderung lebih netral, tekstur makanan lebih lunak, komposisi makanan lebih ringan, dan memiliki penampilan yang menarik untuk anak-anak.

d. Jenis dan kebangsaan tamu

Jenis dan kebangsaan tamu yang datang akan mempengaruhi susunan menu yang akan dibuat. Tampaknya tidak mungkin menyediakan satu hidangan menu untuk semua jenis tamu. Dengan demikian, penyusunan menu makanan harus memiliki rasa dan aroma yang sesuai dengan selera tamu. Suatu hidangan kadang-kadang baik dan cocok untuk suatu jenis tamu, tapi sangat asing dan sulit dinikmati oleh tamu lain. Tingkat ketajaman bumbu yang dipakai juga merupakan suatu pertimbangan dalam pembuatan suatu hidangan.

e. Variasi (Bahan, Warna, Tekstur dan Teknik Pengolahan)

Tugas penyusunan menu juga perlu memperhatikan segi estetika, guna menampilkan suatu hidangan yang layak dan indah dipandang mata serta memiliki citarasa yang baik untuk dinikmati. Nilai-nilai gizi yang dikandung dalam makanan akan berfungsi maksimal jika dimakan bersama-sama dengan komposisi berimbang.

Beberapa kesalahan yang sering dijumpai dalam penyusunan menu yaitu tidak adanya variasi bahan, warna, tekstur, dan teknik pengolahan, sehingga seringkali menimbulkan pengulangan yang sama.

f. Musim panen dalam setahun

1) Musim berhubungan dengan bahan makanan

Musim erat hubungannya dengan musim panen suatu bahan makanan. Bahan makanan yang sedang musim panen perlu dipergunakan dalam penyusunan menu karena:

- a) Bahan makanan tersebut lebih mudah ditemukan dipasaran.
 - b) Bahan makanan yang dipasarkan berkualitas baik.
 - c) Harga bahan makanan tersebut lebih murah.
- 2) Musim berhubungan dengan hari raya

Pada hari raya tertentu biasanya dihidangkan pula makanan-makanan tertentu yang biasanya tidak sering disantap pada hari-hari biasa. Contohnya adalah Hari Raya Idul Fitri yang menyajikan rendang dan opor, Hari Raya Natal dengan Christmas Cake, Hari Raya Thanks Giving dengan hidangan kalkun.

Berikut ini kesalahan yang sering terjadi dalam penyusunan menu:

- 1) Pengulangan bahan pokok

Pengulangan bahan pokok yang sama dalam suatu menu perlu dihindari untuk mendapatkan variasi rasa, aroma, dan lain sebagainya. Contohnya, bila suatu hidangan sudah mengandung kentang pada menu utama, untuk hidangan pembuka dan penutup lebih baik menggunakan bahan lain selain kentang. Berikut ini contoh pengulangan bahan pokok:

Potato puree soup

Sirloin steak with mashed **potatoes**

Potato and cinnamon pie

- 2) Pengulangan warna makanan

Komposisi warna makanan mungkin dapat merusak atau menimbulkan selera makan pelanggan. Perpaduan warna agar hidangan terlihat menarik perlu diperhatikan. Bila suatu makanan berwarna gelap, maka hidangan

pendamping dan hidangan lainnya lebih baik disajikan dalam nuansa warna yang cerah. Berikut ini contoh pengulangan warna:



Croquette (Coklat)



Beef Bourguignon (cokelat)



Chocolate Soufle (Cokelat)

3) Pengulangan tekstur makanan

Tekstur makanan meliputi kekenyalan, kekentalan, dan kerenyahan. Tekstur makanan harus bervariasi dari mulai makanan pembuka hingga penutup. Variasi tekstur ini dapat menimbulkan kenikmatan tersendiri pada waktu makanan tersebut dikunyah dalam mulut. Berikut ini contoh pengulangan tekstur:

Cream of Chicken Soup

Seafood Risotto

Chocolate Mousse

4) Pengulangan rasa

Bumbu atau seasoning mempunyai ketajaman rasa yang berbeda-beda. Pada suatu susunan menu, setiap hidangan harus menampilkan rasa yang berbeda-beda. Variasi rasa dapat menggugah selera makan seseorang dan tidak cepat menimbulkan rasa bosan dalam menikmati makanan. Bila hidangan pembuka sudah memiliki rasa yang lembut, maka hidangan penutup sebaiknya bercita rasa lebih tajam, dan hidangan penutup bercita rasa lebih segar dan manis.

Berikut ini contoh pengulangan rasa:

Spring roll with spicy sauce

Beef with Blackpepper sauce

Cinnamon and Ginger bread

5) Pengulangan teknik pengolahan


Terdapat teknik pengolahan yang bermacam-macam, seperti boiling, roasting, baking, frying, dll. Setiap hidangan dalam suatu susunan menu baiknya bervariasi untuk menjaga kandungan gizi atau nutrisi dalam hidangan tersebut. Selain itu, variasi teknik pengolahan dapat menimbulkan hasil warna makanan yang berbeda-beda, sehingga hidangan lebih menarik untuk dinikmati.

Berikut ini contoh pengulangan dalam teknik pengolahan:

Spring Roll

Chicken Cordon Bleu

Fried apple pie

	SMK N 3 MAGELANG			
	HANDOUT TATA HIDANG			
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2016	Jasa Boga
	Semester 1	KD II		Tata Boga

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 3 Magelang
Program Studi Keahlian	: Jasa Boga
Mata Pelajaran	: Tata Hidang
Kelas/ Semester	: X/ 1
Kompetensi Dasar	: Mendiskripsikan peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan Merencanakan persiapan peralatan
Materi Pokok	: Pengertian, ukuran, jenis dan fungsi, dan perawatan alat makan dan minum
Pertemuan	: 3 x pertemuan
Alokasi waktu	: (5 x 45 menit)

A. Kompetensi Inti

3. Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam ilmu 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.
4. Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta 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.
- 5.

B. Indikator Pembelajaran

- Mendeskrripsikan pengertian peralatan makan dan minum; alat hidang serta lenan
- Menjelaskan ukuran peralatan makan dan minum
- Mengidentifikasi jenis dan fungsi peralatan makan dan minum,
- Menjelaskan cara merawat peralatan makan dan minum

C. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti kegiatan pembelajaran peserta didik diharapkan mampu :

1. Siswa mampu mendeskripsikan dengan baik pengertian peralatan makan dan minum; alat hidang serta lenan
2. Siswa mampu menjelaskan ukuran peralatan makan dan minum
3. Siswa mampu mengidentifikasi jenis dan fungsi peralatan makan dan minum,
4. Siswa mampu mendiskripsikan cara merawat peralatan makan dan minum.

D. Lembar Kerja Siswa

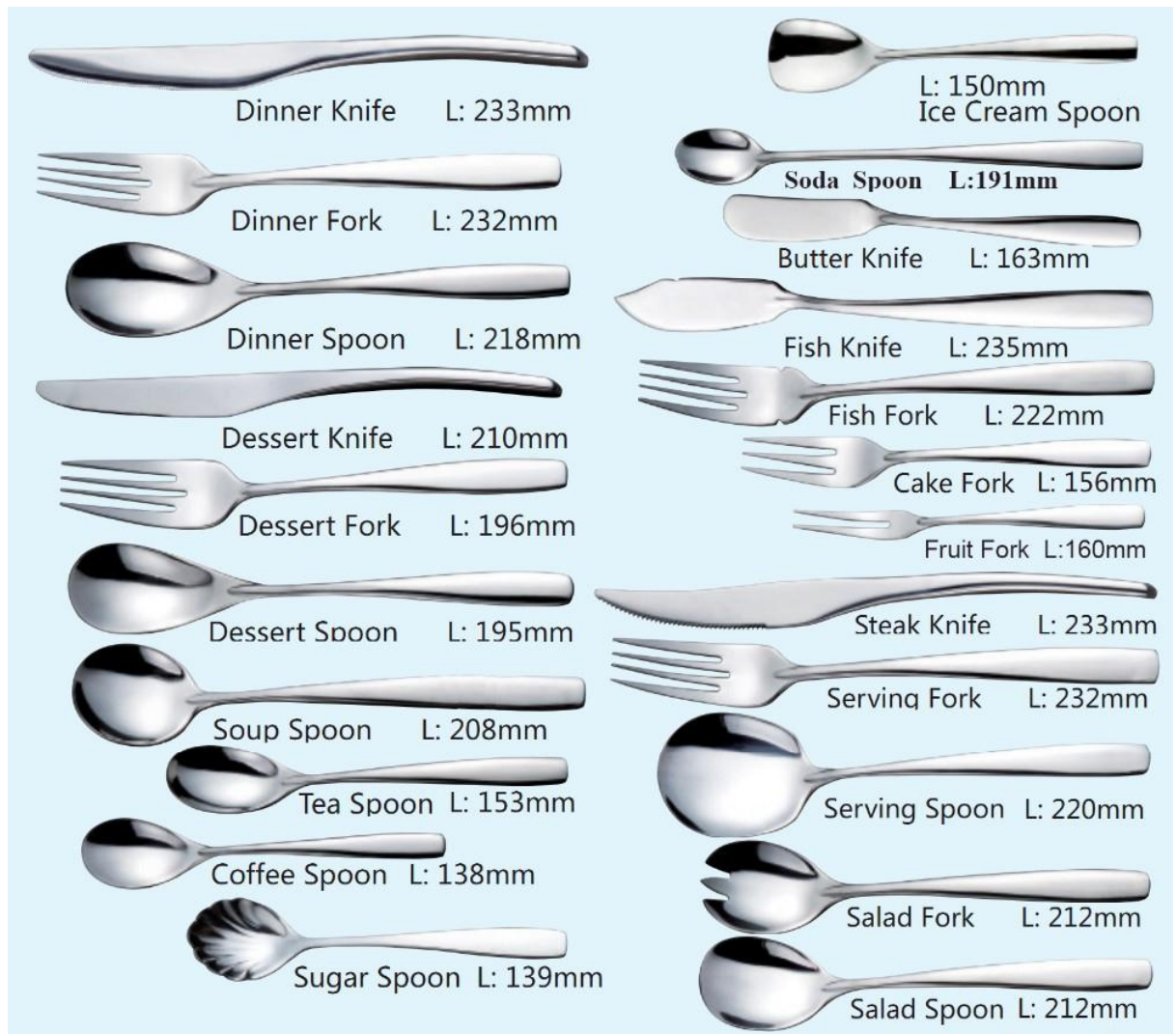
1. PENGERTIAN PERALATAN MAKAN DAN MINUM

Peralatan hidang yaitu alat yang digunakan untuk kegiatan pelayanan makanan dan minuman baik secara *table manner* maupun prasmanan, dan menghidangkan makanan.

2. UKURAN PERALATAN MAKAN DAN MINUM



Plate dan Bowl



Peralatan *Cuttlery*

3. JENIS DAN FUNGSI PERALATAN MAKAN DAN MINUM

Peralatan restoran secara umum terdiri dari *cuttlery*, *silverware*, *chinaware*, *glassware*, *service equipment*, *furniture*, *linen*, *stationary*, *entertainment equipment*.

Peralatan restoran harus dapat berfungsi sesuai dengan kebutuhan restoran.

Pemilihan peralatan restoran ditentukan oleh hal-hal berikut ini :

- a. Jumlah tamu yang akan datang
- b. Cara penyajian makanan
- c. Denah dari ruang makan (*Lay Out*)
- d. Mudah disimpan dan jika rusak mudah diperbaiki
- e. Model dan warna yang diinginkan
- f. Disesuaikan dengan kemampuan keuangan perusahaan (restoran)

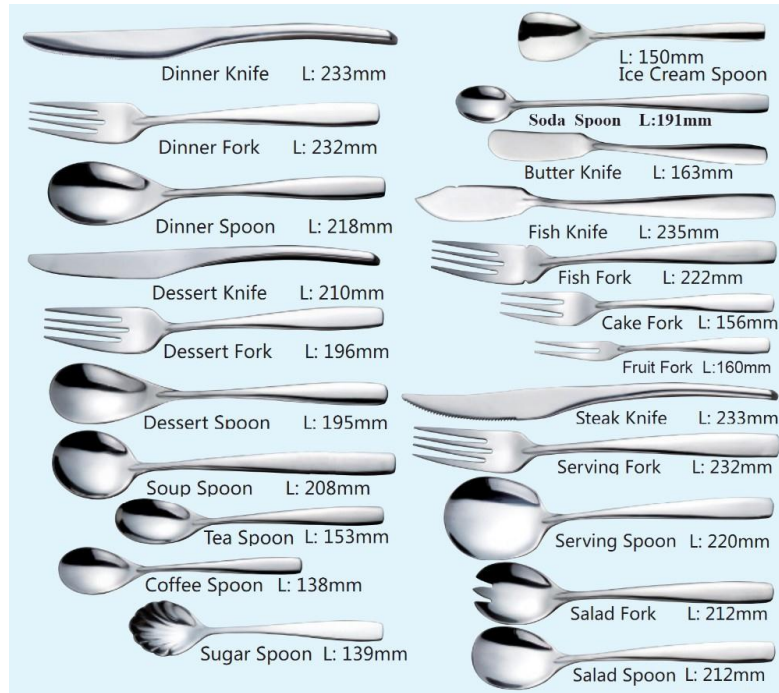
Setelah lebih rinci peralatan-peralatan restoran tersebut diuraikan sebagai berikut:

A. *CUTLLERY*

Cutlery adalah alat makan dan minuman yang berfungsi memindahkan sesuatu makanan atau minuman dari piring atau dari gelas ke mulut. Alat ini ada yang terbuat dari perak yang disebut *Silverware*, sedangkan alat yang terbuat dari keramik disebut *Chinaware*, namun pada umumnya *Cutlery* ini terbuat dari *Stainless steel*.

Berikut ini adalah jenis-jenis *Cutlery* yang biasa dipergunakan pada *Banquet Section* dan kegunaannya :

- 1) *Dinner Fork*, yaitu garpu yang digunakan untuk penyajian makan inti (main Course)
- 2) *Dessert Fork*, yaitu garpu yang dipergunakan untuk penyajian makanan penutup (Dessert)
- 3) *Fish Fork*, yaitu garpu besar untuk penyajian jenis makanan ikan.
- 4) *Serving Fork*, yaitu garpu besar untuk penyajian lauk.
- 5) *Dinner Spoon*, yaitu sendok yang digunakan untuk makanan pokok
- 6) *Dessert Spoon*, yaitu sendok yang digunakan untuk penyajian makanan penutup (Dessert)
- 7) *Tea / coffee Spoon*, yaitu sendok untuk mengaduk teh atau kopi.
- 8) *Fruit Spoon*, yaitu sendok untuk makanan pembuka atau penutup yang berkuah.
- 9) *Cake Tong*, yaitu berupa penjepit untuk memindahkan tart/ kue dari tempat kue ke piring (*B&B plate*).



Cutlery

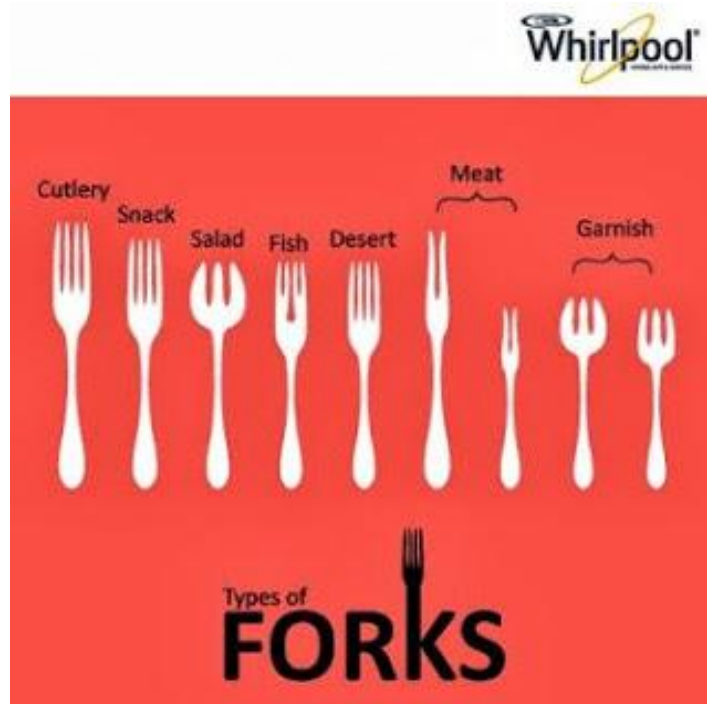
a) Spoon



- 1) *Soup spoon* : Sendok sup
- 2) *Dinner spoon* : Sendok makan besar, biasanya dipergunakan untuk mengambil makanan sebagai pengganti serving spoon
- 3) *Dessert spoon* : Sendok untuk menyantap hidangan penutup
- 4) *Coffee or tea spoon* : Sendok kopi atau sendok teh
- 5) *Demintasse spoon* : Sendok untuk kopi atau selai

- 6) *Ice cream spoon* : Sendok es krim
- 7) *Long spoon* : Sendok es teh atau jus
- 8) *Serving spoon* : Sendok makan besar untuk penyajian makanan, memindahkan makanan ke piring tamu, biasanya berpasangan dengan serving fork.

b) Fork



- 1) *Dinner fork* : Garpu untuk menyantap hidangan utama
- 2) *Dessert fork* : Garpu untuk makan hidangan pembuka atau penutup
- 3) *Oyster fork* : Garpu untuk makan hidangan seafood
- 4) *Fish fork* : Garpu untuk makan hidangan ikan. Bagian tajam dari pisau ini tumpul dan tebal dengan ujung yang runcing
- 5) *Cake fork* : Garpu untuk menyantap hidangan cake
- 6) *Snail fork* : Garpu untuk makan hidangan kerang
- 7) *Fruit fork* : Garpu untuk makan buah
- 8) *Serving fork* : Garpu besar untuk penyajian makanan
- 9) *Steak fork* : Garpu untuk menyantap hidangan steak

c) *Knife*



Dapat terbuat dari bahan perak, stainless steel, chrom, kuningan dan melamin. Bahan yang terbaik adalah stainless steel karena tahan karat, kuat dan mudah dibersihkan.

- 1) *Dinner knife* : pisau untuk menyantap hidangan utama
- 2) *Dessert knife* : pisau untuk menyantap hidangan pembuka atau penutup
- 3) *Steak knife* : pisau untuk menyantap hidangan steak
- 4) *Fish knife* : pisau untuk menyantap hidangan ikan
- 5) *Butter knife* : pisau untuk mengoles mentega atau biasa disebut butter spreader
- 6) *Cheese knife* : pisau untuk memotong dan makan keju
- 7) *Cake knife* : pisau panjang untuk memotong kue
- 8) *Fruit knife* : pisau untuk makan buah

B. CHINAWARE

Chinaware adalah pecah belah yang terbuat dari bahan keramik, porselin atau tembikar untuk keperluan operasional restoran. Untuk peralatan yang terbuat dari keramik pada umumnya mempunyai dinding yang tebal, permukaannya sedikit kasar namun mempunyai ketahanan yang tinggi.

Secara keseluruhan chinaware dapat diklasifikasikan sebagai berikut :

a) Platter

Adalah piring lodor dengan berbagai ukuran yaitu *small*, *medium* dan *large*. Mempunyai tiga bentuk, ada yang berbentuk lonjong (*oval platter*), bulat (*round platter*) dan persegi panjang (*rectangular platter*).



Round Platter



Oval Platter



Rectangular Platter

b) Plates

Plates terdiri dari :





- 1) *Dinner plate*, yaitu piring ceper besar yang dipergunakan untuk menyajikan hidangan utama. Berdiameter 26 cm.
- 2) *Soup plate*, adalah piring cekung yang biasa dipergunakan untuk makan dirumah sehari – hari Indonesia ataupun keperluan prasmanan dan untuk menyajikan sup. Diameter soup plate adalah 22 cm.
- 3) *Dessert plate*, yaitu piring tanggung yang dipergunakan untuk menyajikan hidangan penutup, hidangan pembuka dan kadang – kadang sebagai *underliner* atau alas sewaktu menyajikan hidangan pembuka atau penutup. Diameter dessert plate adalah 18 cm.
- 4) *B & B plate (Butter and Bread)*, yaitu dipergunakan untuk menyajikan roti dan mentega, disebut juga *side plate* atau *quarter plate* karena di dalam menata meja selalu diletakkan disamping kiri garpu (dinner fork). Diameternya sekitar 15 cm.
- 5) *Fish plate*, yaitu piring untuk menyajikan hidangan ikan.
- 6) *Breakfast plate*, yaitu piring untuk hidangan makan pagi.
- 7) *Show plate*, yaitu piring ceper ukuran sedikit lebih besar dari pada dinner plate, diberi dekorasi yang bagus untuk show.



c) *Cups*

Terdiri dari :

- 1) *Soup cup*, adalah mangkuk berbentuk cangkir dengan ukuran lebih besar dan mempunyai pegangan di kanan kirinya untuk menyajikan sup cair. Diameternya sekitar 10 cm.
- 2) *Tea cup*, adalah cangkir teh yang gunanya untuk menyajikan teh, diameternya sekitar 7 cm.
- 3) *Coffee cup*, adalah cangkir kopi yang gunanya untuk menyajikan kopi, diameternya sekitar 6 cm.
- 4) *Demitasse cup*, adalah cangkir kecil dengan diameter 5 cm yang dipergunakan untuk menyajikan kopi kental (*demitasse coffee*) sehabis makan malam.
- 5) *Breakfast cup*, adalah cangkir untuk menyajikan minuman kopi/teh pada waktu makan pagi di restoran.
- 6) *Egg dish*, disebut juga dengan *egg stand*. Dipergunakan untuk menyajikan telur rebus.

No	Nama	Gambar
1	<i>Soup Cup</i>	
2	<i>Tea/ Coffee cup</i>	
3	<i>Demintasse Cup</i>	
4	<i>Egg Dish</i>	

d) Saucer

Terdiri dari :

- 1) *Soup saucer*, adalah tatakan soup cup dengan diameter 14 cm.
- 2) *Tea saucer*, adalah tatakan tea cup dengan diameter 14 cm.
- 3) *Coffee saucer*, adalah tatakan coffee cup dengan diameter 14 cm.
- 4) *Demitasse saucer*, adalah tatakan demitasse cup dengan diameter 11 cm.
- 5) *Breakfast saucer*, adalah tatakan breakfast cup dengan diameter 14 cm

No	Nama	Gambar
1	<i>Soup Saucer</i>	
2	<i>Tea/ Coffee Saucer</i>	
3	<i>Demintasse Saucer</i>	

e) Pots

Terdiri dari :

- 1) *Tea pot*, adalah poci untuk menyajikan teh panas, bentuknya agak membulat.
- 2) *Coffee pot*, adalah poci untuk menyajikan kopi panas, bentuknya lurus tinggi keatas.



Tea Pot/ Coffee Pot

f) Jugs

Terdiri dari :

- 1) *Milk jug*, adalah poci kecil untuk menyajikan susu atau krim.
- 2) *Water jug*, adalah poci kecil dengan tutup untuk menyajikan air putih, biasanya digunakan pada pelayanan room service.








Jug

g) Bowl

Terdiri dari :

- 1) *Soup bowl*, adalah mangkuk sup untuk menyajikan sup kental.
- 2) *Cereal bowl*, adalah piring cekung seperti mangkuk untuk menyajikan bubur maupun sereal.
- 3) *Finger bowl*, adalah mangkuk tempat untuk mencuci tangan yang diletakkan di atas meja makan.
- 4) *Sugar bowl*, adalah tempat untuk menempatkan gula yang berada di atas meja makan.
- 5) *Supreme bowl*, adalah tempat untuk menyajikan shrimp cocktail, ice cream di dalam kamar.
- 6) *Butter bowl*, adalah tempat mentega yang diletakkan di atas meja makan.

No	Nama	Gambar
1	<i>Soup Bowl</i>	
2	<i>Cereal Bowl</i>	
3	<i>Finger Bowl</i>	

4	<i>Sugar Bowl</i>	
5	<i>Butter Bowl</i>	 <p data-bbox="1091 840 1225 869">Butter Bowl S0868002A d 60mm x h 45mm 50ml</p>

h) Ashtray (asbak)



C. GLASSWARE



Glassware

Pemakaian gelas untuk restoran dan bar di hotel tergantung pada kelas daripada hotel tersebut, harga dari makanan dan minuman yang dijual serta jenis function atau acara yang diselenggarakan. Yang umum dipergunakan adalah gelas tanpa warna, jadi putih bersih dan tidak mempengaruhi warna minuman yang ada didalamnya.

Gelas yang dipergunakan dapat dibedakan menjadi **dua tipe**, yaitu :

a) **Gelas yang bertangkai (*stem glass*)**

Merupakan gelas yang digunakan untuk menyajikan minuman dingin tapi tanpa es agar minuman tersebut suhunya tidak berubah saat orang memegang tangkai gelas atau gelas berkaki.



- 1) *Water goblet* : gelas untuk menyajikan air es
- 2) *Red wine glass* : gelas untuk menyajikan anggur merah
- 3) *White wine glass* : gelas untuk menyajikan anggur putih
- 4) *Saucer Champagne glass* : gelas untuk menyajikan sampanye atau es krim
- 5) *Tulip champagne glass* : gelas untuk menyajikan sampanye
- 6) *Cocktail glass* : gelas untuk menyajikan koktil
- 7) *Milk shakes glass* : gelas untuk menyajikan milk shake
- 8) *Sour glass*
- 9) *Cardinal glass*

Macam – Macam Steam Glass

Wine glass

Bagian bibir gelas lebih kecil daripada badan gelas. Untuk gelas *white wine* ukuran nya lebih kecil daripada *red wine*, seupaya white wine bertahan dingin lebih lama. White wine disajikan dengan temperatur 10 -12 C sedangkan red wine 18 -20 C.



Wine Glass

Brandy Snifter

Untuk menyajikan Spirit jenis Brandy atau Cognac dengan atau tanpa es biasanya gelasnya dipanaskan terlebih dahulu sebelum brandy atau cognac dituangkan, agar aroma *Brandy* terutama *Cognac* saat disajikan akan keluar.



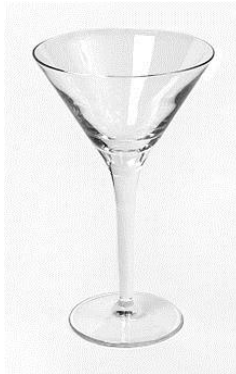
Brandy Glass

Champagne Glass



Champagne Glass

Cocktail or Martini Glass



Cocktail glass

Poco Grande untuk menyajikan minuman campuran hasil kreasi bartender



Poco Grande Glass

Irish Coffee Glass untuk menyajikan special hot coffee drink



Irish Coffee Glass

b) Gelas yang tidak bertangkai (*unstem glass*)

Merupakan gelas yang di gunakan untuk menyajikan minuman yang di campur es



- 1) *Beer mug* : gelas untuk menyajikan bir
- 2) *Juice glass* : gelas untuk menyajikan jus
- 3) *High ball glass* : gelas untuk menyajikan soft drink
- 4) *Punch glass* : gelas untuk menyajikan punch
- 5) *Ice tea glass* : gelas untuk menyajikan es teh
- 6) *Shot glass* : gelas kecil untuk mengukur
- 7) *Collin glass* : gelas untuk menyajikan mixed drink

Macam macam *Unstem Glass*

Old Fashioned adalah *unstem glass* yang lebih pendek, dengan ukuran antara 7 – 10 oz. Gelas ini digunakan untuk menyajikan minuman kerasdistilasi(spirit)dengan es.



Old Fashioned glass (Luminarc – Sterling)



Old Fashioned Glass (Luminarc – Shetland)

High Ball

Unstem Glass yang lebih tinggi, untuk menyajikan spirit with mixer seperti *Whisky coke, Vodka tonic, Gin Tonic.*



High Ball Glass (Luminarc Islande)



High Ball Glass (Luminarc – Granity)

Shot Glass untuk menyajikan spirit tanpa es atau straight, plain , pure atau neat. Ukuran 1 Oz – 2 Oz



Shot Glass

Pilsner Glass dan Beer Mug untuk menyajikan bir



Pilsner Beer Glass



Beer Mug

D. ACSESORIES

Aksesoris terdiri dari beberapa macam, antara lain :

- 1) *Menu card* : kartu atau buku menu
- 2) *Tray* : nampan
- 3) *Gueridon* : meja dorong
- 4) *Bread basket* : keranjang roti
- 5) *Flower vas* ; vas bunga

6) *Decenter* : botol wine

E. LINEN

Linen adalah peralatan yang dipergunakan untuk memperindah, merapikan meja, membersihkan mulut, dan sebagainya.

Berikut ini *Linen* yang biasa dipergunakan pada *banquet Operation* dan kegunaannya :

a) *Table Cloth*, yaitu taplak meja untuk menutupi agar kelihatan rapi.



b) *Napkin*, yakni serbet untuk membersihkan mulut tamu setelah selesai makan.



c) *Skirting*, yaitu kain untuk menutup bagian samping kaki meja



Biasanya pihak penyelenggara (tamu) yang mengadakan seminar atau konferensi di hotel tidak hanya memesan makanan dan minuman saja, akan tetapi juga memerlukan peralatan dan perlengkapan untuk tujuan tersebut. Untuk itu pihak hotel harus menyediakan fasilitas tersebut.

4. CARA MERAWAT PERALATAN MAKAN DAN MINUM

Cara penyimpanan dan pemeliharaan pecah belah ialah sebagai berikut

- g. Barang – barang disimpan dalam lemari (usahakan rak lemari tidak terlalu tinggi) Di industri seperti di hotel-hotel dan katering digunakan alat khusus, yaitu kotak yang dibuat rak-rak dari bahan kayu atau plastik tebal.
- h. Barang-barang disusun sejenis dengan susunan maksimum dua lusin.
- i. Barang-barang yang tidak dapat disusun diatur satu persatu dengan rapih
- j. Cangkir disimpan dengan menggunakan kotak. Pemeliharaan chinaware sangat penting karena berhubungan dengan keamanan dan kebersihan (*safety and hygiene*). Bentuk dan ukuran chinaware bermacam- macam modelnya yang merupakan seni dari pabrik yang membuat.

Cara membersihkan peralatan makan dan minum adalah sebagai berikut :

Pada restoran peralatan yang terbuat dari bahan *silver* masih harus dibersihkan sekali lagi (*polishing*), caranya dengan menggunakan air panas dan serbet khusus yang bersih (*napkin polish*). Air panas harus sering diganti bila menggunakan


peralatan dalam jumlah banyak. Tujuan *polishing* ini adalah untuk membuat alat makan menjadi mengkilap dan bebas dari sisa – sisa lemak yang masih menempel pada waktu dicuci.

Glassware sebelum diset-up pada meja, terlebih dahulu benar-benar diperhatikan kebersihannya dan mengkilap serta tidak ada bekas jari tangan.. Pencucian *glassware* ini dilakukan tersendiri atau terpisah dengan *chinaware*, agar lemak yang ada pada *chinaware* tidak menempel pada gelas. Bila masih ada yang kotor atau belum mengkilap, maka gelas harus dibersihkan. Cara membersihkan *glassware* adalah membalikan mulut gelas kearah air panas sehingga uap air panas lengket didalam gelas. Bersihkan dan gosok bagian dalam gelas tersebut dengan napkin khusus dan jari – jari tangan tidak menempel langsung pada gelas. Setelah peralatan *dipolish* diletakan diatas baki besar dengan mengelompokkan sesuai dengan jenisnya.

***Polishing* Peralatan Makan dan Minum**

Polishing dilakukan untuk menghilangkan kotoran atau debu yang ada di peralatan-peralatan makan dan minum, agar bersih dan tidak menimbulkan penyakit. Cara mem-polishing peralatan :

- a) Siapkan air panas dalam wadah / *container* .
- b) Beri perasan air jeruk nipis (ampas jeruknya pun dapat dimasukkan ke dalam container tersebut).
- c) Taruh peralatan yang akan di-polishing di atas container yang berisi air panas, agar terkena uapnya. Kemudian setelah diberi uap, lalu di lap dengan tissue atau lap bersih hingga kering. Lakukan hingga semua alat bersih.
- d) Air panas ini digunakan untuk menghilangkan lemak-lemak yang ada pada peralatan tersebut agar mudah hilang. Sedangkan penggunaan jeruk nipis dalam polishing ini, bertujuan untuk menghilangkan bau-bau amis yang ada atau yang tertinggal di peralatan-peralatan tersebut.

	SMK N 3 MAGELANG		
	HANDOUT TATA HIDANG		
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus2016
	Semester 1	KD III	
		Jasa Boga	Jasa Boga
		Tata Boga	Tata Boga

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 3 Magelang
Program Studi Keahlian	: Jasa Boga
Mata Pelajaran	: Tata Hidang
Kelas/ Semester	: X/ 1
Kompetensi Dasar	: Membedakan lipatan serbet (<i>folding napkin</i>) ; membuat lipatan serbet (<i>napkin folding</i>)
Materi Pokok	: Pengertian, bahan dan ukuran, fungsi, syarat-syarat, macam-macam, karakteristik dan prosedur melipat serbet / <i>folding napkin</i>
Pertemuan	: 2 x pertemuan
Alokasi waktu	: (5 x 45 menit)

A. Kompetensi Inti

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

B. Indikator Pembelajaran

Mendeskripsikan pengertian peralatan lipatan serbet

Menjelaskan bahan dan ukuran lipatan serbet

Menjelaskan fungsi lipatan serbet

Mengidentifikasi syarat-syarat melipat serbet

Mengidentifikasi macam- macam lipatan serbet

Mengidentifikasi karakteristik lipatan serbet yang baik

Menjelaskan prosedur melipat serbet/ *folding napkin*

C. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti kegiatan pembelajaran peserta didik diharapkan mampu :

1. Siswa mampu mendeskripsikan dengan baik pengertian lipatan serbet
2. Siswa mampu menjelaskan bahan dan ukuran lipatan serbet
3. Siswa mampu menjelaskan fungsi lipatan serbet
4. Siswa mampu mengidentifikasi syarat-syarat melipat serbet
5. Siswa mampu mengidentifikasi macam- macam lipatan serbet
6. Siswa mampu mengidentifikasi karakteristik lipatan serbet yang baik
7. Siswa mampu mendeskripsikan prosedur melipat serbet/ *folding napkin*

D. Lembar Kerja Siswa

1. PENGERTIAN LIPATAN SERBET (*FOLDING NAPKIN*)

Suatu seni atau suatu cara melipat serbet makan menjadi berbagai macam bentuk yang indah dan menarik, sehingga mempercantik hiasan di atas meja makan dan menarik selera makan bagi yang melihatnya.

2. BAHAN DAN UKURAN LIPATAN SERBET (*FOLDING NAPKIN*)

Serbet makan dapat dibuat dari kertas atau kain dengan bermacam-macam warna serta corak yang disesuaikan dengan taplak meja makan. Serbet makan sebaiknya menggunakan bahan dari damas atau bahan yang mudah dilipat. Serbet makan kertas dipergunakan untuk jamuan makan tidak resmi.

Ukuran serbet biasa digunakan adalah 45 x 45 cm atau 50 x 50 cm, baik untuk makan siang maupun makan malam. Sedangkan serbet untuk kelengkapan makan pagi atau menyajikan kue-kue disebut serbet jari. Ukuran serbet jari 35 cm x 35 cm atau 40 cm x 40 cm.

3. FUNGSI LIPATAN SERBET (*FOLDING NAPKIN*)

Adapun fungsi dari lipatan serbet (*folding napkin*) antara lain :

a) Menghias meja makan

Napkin dibentuk dengan apik dan cantik dengan napkin folding. Selanjutnya ditempatkan di atas piring atau dekat peralatan makan lainnya di meja makan sehingga meja makan tampak indah.



b) Menutupi pangkuan waktu makan

Saat tamu duduk di kursi, maka waiter akan mengambil napkin di atas meja dan kemudian membuka napkin serta menaruhnya di atas pangkuan tamu untuk menutupi pangkuan tamu dari makanan yang mungkin terjatuh dan mengotori pangkuan tamu.

c) Membersihkan mulut

Napkin juga bisa dipakai oleh tamu untuk membersihkan mulut saat acara makan atau saat selesai makan.

d) Sebagai bahasa isyarat

Jika tamu meletakkan napkin di meja dengan dilipat, maka itu artinya tamu hendak pergi sebentar dan segera kembali lagi.

4. SYARAT SERBET YANG BAIK

Syarat-syarat serbet makan adalah:

1. Bahan mudah mengisap air
2. Bahan mudah dibersihkan

3. Selalu bersih dan licin
4. Tidak boleh dikanji

5. MACAM MACAM LIPATAN SERBET (*FOLDING NAPKIN*)

- a. ***Standing***, yaitu Lipatan serbet dengan posisi atau bentuk berdiri.

Contoh :

Candle, Small candle, fan coockscomb, chink, double jagot, cardinal hat, tre corn, clowns hat, rabbit ear, dll.



Contoh *Standing Napkin*

- b. ***Underline***, yaitu Lipatan serbet dengan posisi tidur atau datar.

Contoh :

Bentuk lipatan sein, japanese kimono, fish, rose, silver holder, bread dish, pocket garnish, dll.



Contoh Underline Folding Napki

Jenis Bentuk Lipatan Serbet makan dengan lipatan serbet antara lain:

LIPATAN EMPAT PERSEGI PANJANG	
The Arrow Napkin Fold	
The Bishop's Hat Napkin Fold	

The Standing Fan Napkin
Fold



LIPATAN SEGITIGA

The Crown Napkin Fold







The Candle Napkin Fold



The Fleur de Lys Goblet
Fold



<p>The Sail Napkin Fold</p>	
<p>LIPAT EMPAT</p>	
<p>The Diamond Napkin Fold</p>	
<p>The Bird Of Paradise Napkin Fold</p>	
<p>The Fancy Silverware Pouch.</p>	

6. KARAKTERISTIK LIPATAN SERBET YANG BAIK

5. Bentuk

Lipatan serbet makan dapat digolongkan dalam berbagai bentuk yang tanpa menggunakan alat bantu maupun dengan alat bantu seperti gelas dan ring, atau sebagai wadah alat makan.



Jenis Lipatan Standing



Jenis Lipatan On the Plate



Jenis Lipatan In The Glass



Jenis Lipatan Serbet Menggunakan Ring



Jenis Lipatan Serbet Menggunakan Ring

6. Kerapian

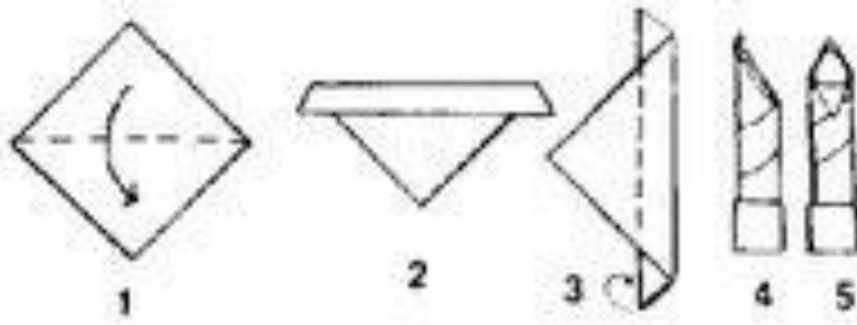
Kerapian suatu lipatan dapat terlihat dari proporsionalnya bentuk lipatan. Yang menentukan kerapian suatu lipatan yaitu:

- 1) Kondisi Napkin sebelum dibentuk (pengkanjian, penyetricaan, penyimpanan yang baik).
- 2) Pembagian napkin pada saat pelipatan.
- 3) Penekanan pada saat lipatan.

7. PROSEDUR MELIPAT SERBET (*FOLDING NAPKIN*)

a. Candle





b. Cardinal Hats (The Crown Napkin Folding)



The Crown Napkin Fold



3. Balik serbet dan lipat 2/3 bagian bawah ke atas.



1. Lipat serbet menjadi segitiga



2. Lipat bagian kanan dan kiri segitiga ke atas, sehingga membentuk segiempat.



Lanjutan...



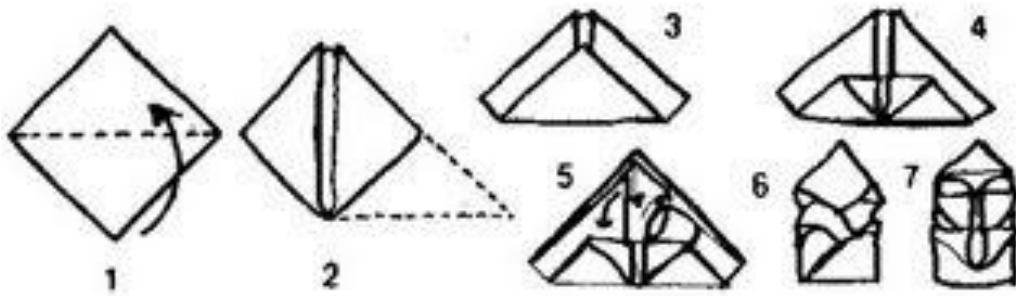
4. Lipat kembali setengah bagian lipatan,



5. Gulung serbet, kunci gulungan dengan memasukkan bagian kanan ke kiri serbet



c. *Atrium Lily*



d. *Bird of Paradise*





The Bird of Paradise



1. Lipat menjadi empat bagian.



2. Lipat menjadi segitiga dengan sudut heilan berada di atas



3. Lipat kedua sudut kearah bawah

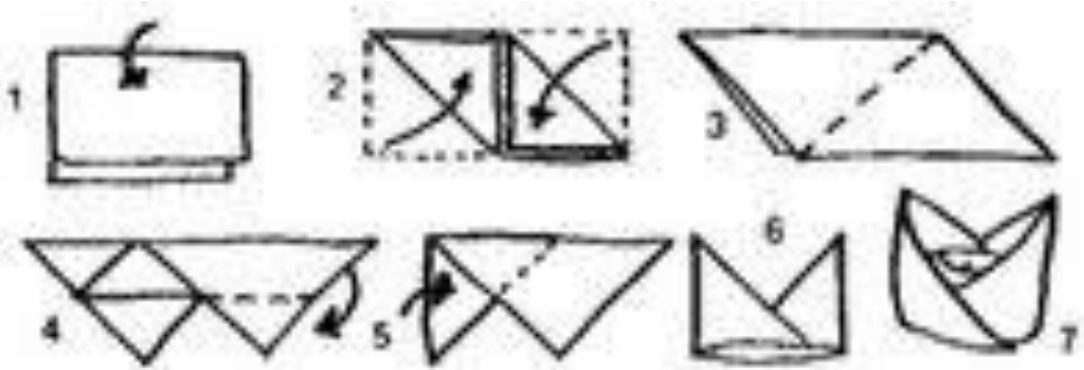


4. Lipat kembali bagian bawah ke dasar serbet



5. Lipat bagian tengah dan bentuk heilan menyerupai ekor burung.

e. Bishop Matre (Bishop's hat)



The Bishop's Hat



1. Lipat serbet menjadi dua



2. Lipat segitiga sudut kanan bawah dan sudut kiri atas dengan lipatan bertawaran



3. Lipat kembali serbet menjadi dua, kedalam dan lepaskan lipatan kedua ujung serbet

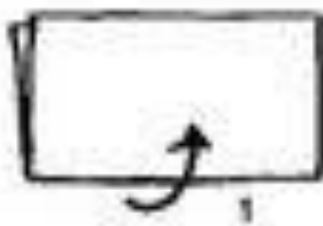


4. Masukkan ujung serbet ke lipatan tengah, begitu juga ujung lainnya



5. Lipat juga ujung serbet sebelah kanan dan masukkan ke lipatan segitiga kiri

f. Clowns Hat



1



2



3



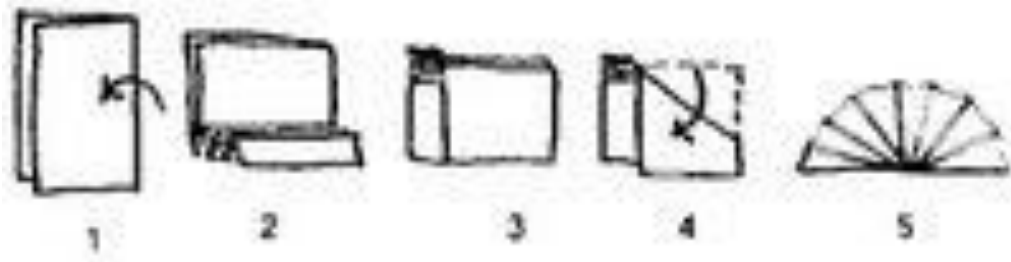
4

g. Goblet Fan



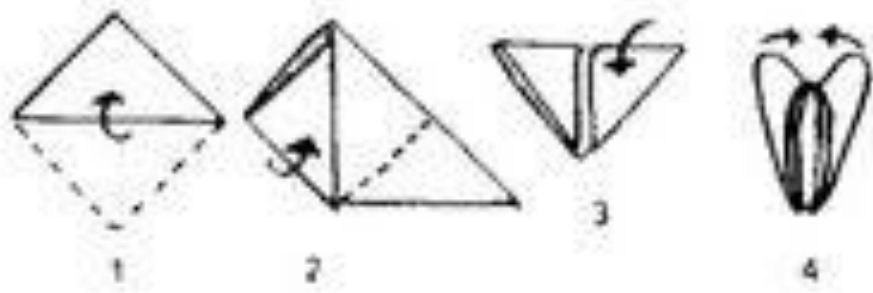
h. Standing Fan



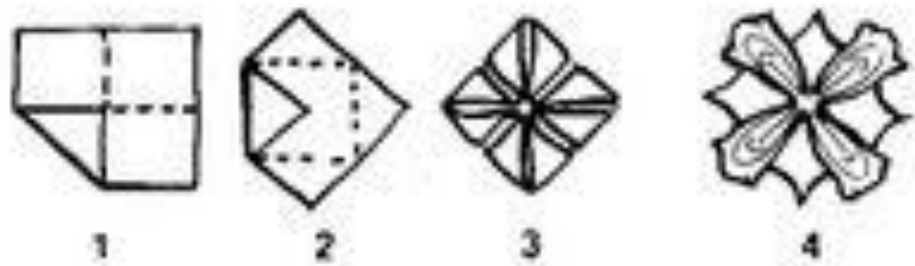


i. *Pyramid*





j. *The Rose Napkin Folding*



The Rose Napkin Fold



1. Lipat serbet empat bagian dengan empat lipatan segitiga (seperti lipatan amplop)



2. Lipat kembali serbet (seperti lipatan no. 1)




3. Balik serbet.



4. Lipat kembali serbet (seperti lipatan no. 1)



5. Tarik setiap sudut serbet dan bentuk seperti kelopak bunga mawar

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

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Magelang
 Program Studi Keahlian : Jasa Boga
 Mata Pelajaran : **Tata Hidang**
 Kelas/ Semester : X/ 1
 Kompetensi Dasar : **Perencanaan Menu (*Menu Planning*)**

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

1. Pengertian menu adalah ...
 - a. Bagian yang terdiri atas makanan makanan tertentu saja
 - b. Daftar hidangan makanan yang disajikan
 - c. Susunan makanan saat makan malam
 - d. Daftar harga makanan yang ditawarkan

2. Menurut waktu makan, urutan jenis menu dibagi menjadi 3 yaitu?
 - a. Menu pagi, menu siang dan menu malam
 - b. Menu pagi, menu sore, dan menu malam
 - c. Menu siang, menu sore dan menu larut malam
 - d. Menu selingan, menu malam dan menu selingan pagi

3. Apakah yang dimaksud dengan menu *A'la Carte*?
 - a. Susunan menu yang tidak lengkap dengan harganya
 - b. Susunan menu yang mana setiap makanan tidak memiliki harga sendiri-sendiri
 - c. Susunan menu yang setiap makanan dicantumkan pada daftar makanan dan disertai harganya masing-masing
 - d. Susunan menu yang dicantumkan harga kelompok makanan

4. Susunan hidangan lengkap dengan satu harga yang pasti disebut ...
 - a. Menu *table de'houte*
 - b. Menu *breakfast*
 - c. Menu *supper*
 - d. Menu *a'la carte*

5. Istilah lain menu makan siang adalah ...
 - a. *Breakfast Menu*
 - b. *Brunch Menu*
 - c. *Luncheon Menu*
 - d. *Supper Menu*

6. Berikut ini adalah contoh menu ***Appetizer !***
 - a. Sate
 - b. Lumpia
 - c. Dadar gulung
 - d. Pudding

7. Jenis hidangan yang mengandung banyak air dan menggunakan bahan pengental disebut ...
 - a. *Thick soup*
 - b. *Clear soup*
 - c. Soup bening
 - d. Soup encer


8. Yang **bukan** termasuk hidangan penutup adalah ?
 - a. *Browniese*
 - b. Klepon
 - c. *Macaroni Schotel*
 - d. *Cupcake*

9. Urutan jenis hidangan yang benar adalah ...
 - a. *Main course, Appetizer, Soup, Dessert*
 - b. *Appetizer, Soup, Dessert, Main Course*

- c. *Appetizer, Main Course, Soup, Dessert*
- d. *Appetizer, Soup, Main Course, Dessert*

10. **Contoh** hidangan *main course* adalah ...

- a. *Chicken Cordon Bleu*
- b. *Macarron*
- c. *Quick Loraine*
- d. *Macaroni Schotel*

	SMK N 3 MAGELANG			
	ULANGAN HARIAN			
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2016	Jasa Boga
	Semester 1	KD I		Tata Boga

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Magelang
 Program Studi Keahlian : Jasa Boga
 Mata Pelajaran : **Tata Hidang**
 Kelas/ Semester : X/ 1
 Kompetensi Dasar : **Perencanaan Menu (*Menu Planning*)**

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

1. Berikut ini adalah pengertian **Menu**, kecuali ...
 - a. Susunan hidangan makanan yang akan dihidangkan
 - b. Susunan hidangan yang berisikan makanan dan minuman dan keterangannya
 - c. Susunan hidangan yang akan disajikan
 - d. Susunan restoran yang akan ditampilkan ke konsumen

2. Fungsi menu dibedakan menjadi 3 (tiga) yaitu, bagian dapur, bagian restoran dan bagian pelanggan atau kosumen. Pada **bagian dapur fungsi menu** adalah ...
 - a. Pembagian tugas dan menyusun struktur organisasi dapur
 - b. Sumber informasi persiapan alat saji yang diperlukan
 - c. Informasi kepada pramusaji terhadap produk yang ditawarkan
 - d. Informasi tentang makanan yang dipesan

3. Sebagai sumber informasi penyiapan peralatan alat saji, merupakan **fungsi menu** berdasarkan bagian...
 - a. Bagian Pengolahan makanan
 - b. Bagian Penyajian
 - c. Bagian Pelanggan
 - d. Bagian Dapur

4. Jenis menu dibedakan menjadi dua (2), yaitu...
 - a. Waktu makan dan jenis menu
 - b. Waktu selesai makan dan jenis menu
 - c. Waktu menyajikan menu dan kriteria menu
 - d. Waktu makan dan kriteria menu

5. Urutan menu berdasarkan waktu makannya yang benar adalah ...
 - a. *Breakfast menu, Brunch menu, Luncheon menu, Tea time menu, Dinner menu*
 - b. *Breakfast menu, Luncheon menu, Brunch menu, Dinner Menu, Tea time menu*
 - c. *Brunch menu, Dinner menu, Tea time menu, Supper menu, Breakfast menu*
 - d. *Breakfast menu, Dinner menu, Luncheon menu, Tea time menu, Dinner menu*

6. Berdasarkan waktu makan, **selingan antara pagi dan siang** dilakukan pada jam...
 - a. 06.00 – 10.00
 - b. 10.00 - 11.00
 - c. 12.00 – 15.00
 - d. 19.00 – 21.00

7. *Breakfast menu* dibedakan menjadi 4 yaitu kecuali ...
 - a. *Continental breakfast*
 - b. *Oriental Breakfast*
 - c. *American Breakfast*
 - d. *English Breakfast*

8. Perhatikan contoh *breakfast menu* berikut ini :

Slice pineapple, banana, or mango

Tomato Juice or Orange Juice

Croissant, Danish, And Rolls
Cornflake, Rice Crispies, or Oatmeal

Egg Any Style: Boiled, Poach, Sunny Side Up. Fried Ham, Bacon, or
Sausage

Coffee, Tea, or Hot Milk

Contoh diatas termasuk *breakfast menu*

- a. *English breakfast*
- b. *Continental breakfast*
- c. *American breakfast*
- d. *Indonesia breakfast*

9. *Table d'hote menu* adalah ...
- a. Susunan menu yang setiap makanan dicantumkan daftar makanan disertai harga masing masing.
 - b. Susunan menu yang lengkap mempunyai satu harga dan sifat menu yang terbatas
 - c. Susunan menu yang terdiri dari beberapa makanan dan minuman yang terdapat harga dari setiap makanan
 - d. Susunan menu yang tidak dicantumkan harga setiap makanan.

10. Perhatikan gambar berikut ini !



<u>INDONESIAN BREAKFAST</u>	
Nasi Uduk, Nasi Kuning, Nasi Goreng, Bihun Goreng, Mie Goreng	15.000
Kue Basah (Brownies, Lempur, Risoles, Kroket, Pastel, Talam, Soes, Fruit Pie, etc)	5.000
<u>DONUT</u>	
Cheese, Chocolate Almond, Corn Flake, Chocolate Peanut, Choco Crunch, Sniper	5.000
<u>TOASTED BREAD</u>	
Chocolate, Cheese, Peanut, Strawberry, Corned Beef	11.000
<u>COLD DRINKS</u>	
Ice Tea	11.000
Ice Lemon Tea	14.000
Ice Coffee Latte	15.000
Ice Vanilla Latte	17.000
Ice Caramel Latte	18.000

Merupakan contoh menu ...

- a. *A'la carte*
- b. *Table d'hote*
- c. *Luncheon menu*
- d. *Dinner menu*

11. Menu yang mengalami perubahan setiap 6 bulan sekali disebut dengan menu static. Contoh *menu static* adalah...

- a. *Spesial today menu*
- b. *Plat du jour*
- c. *A'la carte*
- d. *Breakfast menu*

12. Menu yang mengalami perubahan adalah ...

- a. *Static menu*
- b. *Cycle menu*
- c. Menu tetap
- d. Menu 6 bulan

13. Urutan jenis hidangan adalah ...

- a. *Appetizer, Soup, Dessert, Maincourse*
- b. *Dessert, Maincourse, Soup, Appetizer*
- c. *Appetizer, Main course, Soup, Dessert*
- d. *Appetizer, Soup, Main course, Dessert*

14. Berikut ini contoh makanan

- 1) *Beef cordon bleu*
- 2) *Chicken Sandwich*
- 3) Nasi goreng kambing
- 4) *Chicken steak with mushroom sauce*
- 5) *Seafood Cocktail*
- 6) *Spring roll*

Dari contoh makan diatas yang termasuk makanan inti (*main course*) adalah ...

- a. 1), 2), dan 3)
- b. 1), 3), dan 4)
- c. 2), 3) dan 4)
- d. 4) 5,) dan 6)

15. Jenis sup yang dibuat dari kaldu daging, ikan atau ayam yang dibuat dan ditambah sayuran tanpa bahan pengental. Disebut ...

- a. *Clear Soup*
- b. *Thick Soup*
- c. Sup kental
- d. *Puree Soup*

16. Hidangan yang diolah dari daging, ikan atau unggas yang dimasak dengan saus dan dihidangkan dengan saus dan disajikan dingin, dinamakan ...

- a. *Hot Entree*
- b. *Cold Appetizer*
- c. *Cold Entree*
- d. *Hor Appetizer*

17. Contoh makanan :

- a) *Shrimp Canape*
- b) *Crepes with choco ice cream*
- c) *Cupcake*
- d) *Lasagna*
- e) *Ice cream*

Hidangan yang termasuk hidangan penutup adalah ...

- a. A), b) dan e)
- b. A), b) dan c)
- c. B), c) dan e)
- d. B), c) dan d)

18. Menu modern yang sudah mengalami perubahan, terdiri dari ...

- a. 13 course
- b. 10 course
- c. 6 course
- d. 1 course


19. Syarat menu yang baik antara lain memperhatikan ...

- a. Waktu makan
- b. Jenis ikan
- c. Penduduk
- d. Bahan makanan

20. Variasi makanan yang diperlukan antara lain, kecuali ...

- a. Bahan
- b. Warna
- c. Aroma
- d. Teknik pengolahan

Selamat Mengerjakan !

	SMK N 3 MAGELANG			
	UJIAN POST TEST			
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2016	Jasa Boga
	Semester 1	KD II		Tata Boga

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Magelang
 Program Studi Keahlian : Jasa Boga
 Mata Pelajaran : **Tata Hidang**
 Kelas/ Semester : X/ 1
 Kompetensi Dasar : **Peralatan Makan dan Minum**

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

11. Pengertian peralatan makan dan minum adalah ...
 - e. Bagian dari peralatan yang digunakan untuk makan saja
 - f. Peralatan makan, minum dan alat hidang yang digunakan untuk *table manner* ataupun prasmanan
 - g. Peralatan makan dan hidangannya
 - h. Peralatan makan, minum dan hidang yang tidak terdiri dari apapun.

12. Peralatan makan dan minum dibagi menjadi 5 yaitu **kecuali**...
 - a. *Chinaware*
 - b. *Cutlery*
 - c. *Japanneseaware*
 - d. *Glassware*

13. Apakah yang dimaksud dengan *Cutlery*?
 - e. Peralatan yang terbuat dari logam yang dilapisi *stainless stell*
 - f. Peralatan yang dibuat dari keramik
 - g. Peralatan yang dibuat dari kaca bening
 - h. Peralatan yang tidak terbuat dari logam/ silver

14. Garpu yang digunakan untuk menyantap makanan penutup disebut ...
 - a. *Dessert fork*

- b. *Dessert knife*
- c. *Dessert spoon*
- d. *Dinner fork*

15. Pecah belah yang terbuat dari keramik, porselin atau tembikar untuk keperluan operasional restoran disebut ...

- a. *Cutlery*
- b. *Glassware*
- c. *Chinaware*
- d. *Linen*

16. Perhatikan alat makan dan minum berikut !

- 1. *Dinner plate*
- 2. *Dinner knife*
- 3. *Soup spoon*
- 4. *Soup cup*
- 5. *Tea/ Coffee saucer*

Dari alat makan diatas, yang termasuk alat *Chinaware* adalah ...

- a. (1), (2) dan (3)
- b. (1), (2) dan (4)
- c. (1), (3) dan (4)
- d. (1), (4) dan (5)

17. Gelas dibagi menjadi dua, yang termasuk gelas yang bertangkai dan minumannya tanpa es disebut ...

- a. *Stemm glass*
- b. *Unstemm glass*
- c. Gelas dengan es
- d. Gelas tidak bertangkai

18. Perhatikan gambar berikut !



Gambar tersebut merupakan jenis gelas ...

- a. *Shot glass*
- b. *Hig ball glass*
- c. *Water goblet*
- d. *Wine glass*

19. Yang termasuk *acesories* adalah ...

- a. *Napkin*
- b. *Skriting*
- c. *Glassware*
- d. *Flower vas*

20. Kain untuk menutup bagian samping kaki meja disebut ...

- a. *Napkin*
- b. *Skriting*
- c. *Table cloth*
- d. *Menu*



SMK N 3 MAGELANG

ULANGAN HARIAN

No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2016	Jasa Boga
Semester 1	KD II		Tata Boga

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Magelang
Program Studi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : **Tata Hidang**
Kelas/ Semester : X/ 1
Kompetensi Dasar : **Peralatan Makan dan Minum**

Kerjakan soal dengan baik dan benar! Jawablah dilembar jawaban yang telah disediakan!

a. Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan memilih jawaban yang paling benar antara A, B, C atau D

2. Pengertian peralatan makan dan minum adalah ...
 - a. Bagian dari peralatan yang digunakan untuk makan saja
 - b. Peralatan makan, minum dan alat hidang yang digunakan untuk *table manner* ataupun prasmanan
 - c. Peralatan makan dan hidangannya
 - d. Peralatan makan, minum dan hidang yang tidak terdiri dari apapun.

3. Perhatikan gambar berikut ini !



30 cm

27 cm atau 26 cm

16 cm

Dari gambar diatas yang *plate* yang berukuran 27 cm atau 26 cm disebut ...

- a. *Show plate*
 - b. *Dinner plate*
 - c. *Salad plate*
 - d. *Butter and Bread plate*
4. Peralatan makan dan minum berfungsi sesuai dengan kebutuhan restoran. Maka dari itu, pemilihan peralatan harus memperhatikan beberapa hal yaitu **KECUALI...**
- a. Model dan warna terbatas
 - b. Jumlah tamu yang akan datang
 - c. Cara penyajian makanan
 - d. Denah dari ruang makan (*lay out*)
5. Peralatan makan dan minum atau alat hidang dibagi menjadi 5, antara lain **KECUALI ...**
- a. *Cutlery*
 - b. *Glassware*
 - c. *Linen*
 - d. *Plasticware*
6. Alat makan dan minum yang berfungsi memindahkan sesuatu makanan atau minuman dari piring atau dari gelas ke mulut. Alat ini terbuat dari bahan *stainless stell*. Alat ini adalah ...
- a. *Glassware*
 - b. *Chinaware*
 - c. *Cutlery*
 - d. *Linen*
7. *Demitasse cup* adalah ...
- a. Cangkir kopi yang gunanya untuk menyajikan kopi, diameternya sekitar 6 cm.
 - b. Cangkir kecil dengan diameter 5 cm yang dipergunakan untuk menyajikan kopi kental.

- c. Cangkir untuk menyajikan minuman kopi/teh pada waktu makan pagi di restoran.
- d. Cangkir teh yang gunanya untuk menyajikan teh, diameternya sekitar 7 cm.

8. Perhatikan gambar gelas dibawah ini!





Gambar adalah gelas

- a. *Champagne glass*
 - b. *Poco Grande Glass*
 - c. *Brandy Snifter Glass*
 - d. *Martini Glass*
9. Gelas dibagi menjadi dua, yang termasuk gelas yang tidak bertangkai dan minumannya dengan es disebut ...
- e. *Stemm glass*
 - f. *Unstemm glass*
 - g. *Goblet Glass*
 - h. *Martini Glass*
10. *Linen* terdiri dari 3 yaitu antara lain ...
- a. *Number of table*
 - b. *Napkin*
 - c. *Ashtray*
 - d. *Table side up*

11. Setelah mengalami pencucian, terdapat tahapan selanjutnya yaitu *polishing* yang mana, *chinaware*, *cutlery* dan *glassware* berbeda-beda dalam *mopolishnya*. Pada *polishing glassware* menggunakan tahapan ...
- a. Setelah dicuci bersih, peralatan dibersihkan dengan air panas/ uap panas dan dilap bagian dalam dan luar peralatan dengan serbet yang kering dan bersih.
 - b. Setelah dicuci bersih, peralatan dibersihkan dengan membalikkan bagian peralatan mengarah ke uap air panas dan tidak dilap peralatan.
 - c. Setelah dicuci bersih, peralatan dibersihkan dengan membalikkan bagian peralatan sehingga uapnya masuk kedalamnya dan dilap dengan serbet.
 - d. Setelah dicuci bersih, peralatan dibersihkan dengan dimasukkan ke dalam *container* yang berisikan air panas dan ditiriskan.

b. Jodohkanlah bagian Pertanyaan dengan bagian Jawaban dibawah ini !

PERTANYAAN	JAWABAN
<p>1. Peralatan <i>cutlery</i> yang digunakan untuk menyantap hidangan <i>cream soup of carrot</i> ...</p> <p>2. <i>Demitasse Saucer</i> berpasangan dengan</p> <p>3. Contoh <i>Stemm glass</i> ...</p> <p>4. Peralatan <i>chinaware</i> yang berupa <i>plate</i> digunakan untuk menyajikan hidangan <i>Appetizer</i> adalah ...</p> <p>5. Ini adalah contoh <i>unstemm glass</i> yaitu ...</p>	<p>1. <i>Decenter</i></p> <p>2. <i>Table Cloth</i></p> <p>3. <i>Pilsner Glass</i></p> <p>4. <i>Dinner fork</i> dan <i>Dinner spoon</i></p> <p>5. <i>Demitasse Cup</i></p> <p>6. <i>Old Fashioned Glass</i></p> <p>7. <i>Soup Spoon</i></p> <p>8. <i>Dinner Plate</i></p> <p>9. <i>Dinner fork</i> dan <i>Dinner knife</i></p> <p>10. <i>Champagne Glass</i></p> <p>11. <i>Polishing</i></p> <p>12. <i>Poco Grande Glass</i></p> <p>13. <i>Dessert Plate</i></p> <p>14. <i>Gueridon</i></p> <p>15. <i>Skriting</i></p>
	
<p>6. Dalam menyantap hidangan <i>Spaghetti Carbonara</i>, alat yang digunakan adalah ...</p> <p>7. Meja dorong atau</p> <p>8. Ini adalah contoh <i>stemm glass</i> yaitu ...</p>	
	
<p>9. <i>Linen</i> yang digunakan untuk menutupi meja disebut ...</p> <p>10. Membersihkan setelah dicuci atau merawat peralatan yang telah dicuci adalah pengertian ...</p>	

DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 3
MAGELANG
BIDANG KEAHLIAN SENI, KERAJINAN DAN PARIWISATA

DAFTAR NILAI

MATA PELAJARAN	: TATA HIDANG
BIDANG KEAHLIAN	: TATA BOGA
PROGRAM STUDI KEAHLIAN	: JASA BOGA
KELAS / SEMESTER	: X / 1 & 2
TAHUN PELAJARAN	: 2016/2017

ANALISA BUTIR SOAL

Mata Pelajaran	: TATA HIDANG
Kelas	: X JASA BOGA 1
Hari/Tanggal	: KAMIS, 4 AGUSTUS 2016
Materi	: PERENCANAAN MENU

NO	NAMA SISWA	NOMOR SOAL																				Skor
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
		D	A	B	A	A	B	B	A	B	A	C	B	D	B	A	C	C	C	A	C	
1	ACHMAT MA'RUF NUR CAHYO				C										C						D	17
2	ADINDA NADYA EKA PUTRI						C		B			B							A			16
3	AISAH SULISTIAWATI																					20
4	AKHMAD MIFTAKHUL LABIB								C						C						D	17
5	ALDO ENDIARTO DHARMAWAN																					20
6	ALYA ELVINA ADYANITAMA		D									B										18
7	AMANDA PUTRI ANINDHITA						C		B			A										17
8	ANA ROFIQOH		D							A									A			17
9	ANGGIT VIONICA			D	D																	18
10	ANNISA AINI AZZAHROH																					20
11	AYU SETIAWATI	B			D				B			A									D	15
12	DIAN ARDIAN RISTANTI		C						B			B	A		A		B					14
13	DINI IMBUH INDARTI		B	D	C	B					C								A		B	13
14	EKA FITRI PURYANI											B										19
15	ENI LESTARI		C								C								A		D	16
16	ERIKA DWI ASTUTI		B	D					C								A		A	B		14
17	FADILLA SEPTIANA			D					C												D	17
18	FAJAR BAHARI	B		A					C			B	A									15
19	FERNANDO DHARMAWAN	B							C			B	A		C						D	14
20	FIDELIA AYU BRYLLANDITA			D					C			A									D	16
21	IRA YUDHAWATI										B											19
22	KURNIA LAILA SAFA'ATI									D											D	18
23	LIA AGUSTIN			D	D																	18
24	LUFENG ARDIANTI				D				B						C							17
25	MUHAMMAD MAQIN FADLAN											B			A						D	17
26	NADIA NUGRAHASTUTI								B			B										18
27	NIANDA OKTAVIA RAHMAWATI	B			D				B													17
28	RIZAL NUR FADLILAH																		A		D	18
29	SALMA KURNIA								C													19
30	SEPTIAN TRI KURNIAWAN		B	D					C								A					16
31	SINDI SEPTI ERDIYANTI			D																		19
32	SITI ROBIAH		B	D								B	A									16
33	ULFA RAHMAWATI								C												D	18
34	UMMATUL KHOIRIYAH			C						D		A	A		C		B	A		D		12
35	VONI SUGESTI			D	C				C													17
36	YULIANA MURDIA SUNI		D			B						B	A				A					15
JUMLAH SISWA MENJAWAB BENAR		33	26	25	27	33	32	35	17	32	34	21	29	35	28	30	30	34	29	32	24	

ANALISA HASIL EVALUASI BELAJAR

Nama Sekolah	: SMK NEGERI 3 MAGELANG
Mata Pelajaran	: TATA HIDANG
Kelas	: X JASA BOGA 1
Semester/ Tahun Pelajaran	: 1 / 2016-2017
Kompetensi Dasar	: PERENCANAAN MENU (<i>MENU PLANNING</i>)
Jenis Tes	: PILIHAN GANDA
Hari/ Tanggal	: KAMIS, 4 AGUSTUS 2016

Prosentase jumlah butir soal yang dijawab betul per siswa

No	NAMA SISWA	HASIL	KETERANGAN			TINDAK LANJUT	
		NILAI	% Jawaban Betul	Berhasil	Gagal	Perbaikan	Pengayaan
1	ACHMAT MA'RUF NUR CAHYO	85	85%	v			
2	ADINDA NADYA EKA PUTRI	80	80%	v			
3	AISAH SULISTIAWATI	100	100%	v			
4	AKHMAD MIFTAKHUL LABIB	85	85%	v			
5	ALDO ENDIARTO DHARMAWAN						
6	ALYA ELVINA ADYANITAMA	90	90%	v			
7	AMANDA PUTRI ANINDHITA	85	85%	v			
8	ANA ROFIQOH	85	85%	v			
9	ANGGIT VIONICA	90	90%	v			
10	ANNISA AINI AZZAHROH	100	100%	v			
11	AYU SETIAWATI	75	75%	v			
12	DIAN ARDIAN RISTANTI	70	70%		v		
13	DINI IMBUH INDARTI	65	65%		v		
14	EKA FITRI PURYANI	95	95%	v			
15	ENI LESTARI	80	80%	v			
16	ERIKA DWI ASTUTI	70	70%		v		
17	FADILLA SEPTIANA	85	85%	v			
18	FAJAR BAHARI	75	75%	v			
19	FERNANDO DHARMAWAN	70	70%		v		
20	FIDELIA AYU BRYLIANDITA	80	80%	v			
21	IRA YUDHAWATI	95	95%	v			
22	KURNIA LAILA SAFA'ATI	90	90%	v			
23	LIA AGUSTIN	90	90%	v			
24	LUJENG ARDIANTI	85	85%	v			
25	MUHAMMAD MAQIN FADLAN	85	85%	v			
26	NADIA NUGRAHASTUTI	90	90%	v			
27	NIANDA OKTAVIA RAHMAWATI	85	85%	v			
28	RIZAL NUR FADLILAH	90	90%	v			
29	SALMA KURNIA	95	95%	v			
30	SEPTIAN TRI KURNIAWAN	80	80%	v			
31	SINDI SEPTI ERDIYANTI	85	85%	v			
32	SITI ROBIAH	80	80%	v			
33	ULFA RAHMAWATI	90	90%	v			
34	UMMATUL KHOIRIYAH	60	60%		v		
35	VONI SUGESTI	85	85%	v			
36	YULIANA MURDIA SUNI	75	75%	v			
	JUMLAH	2925	2925%	30	5		
	RATA-RATA	83,6	83,6%				

FORMAT PERBAIKAN DAN PENGAYAAN

Nama Sekolah : SMK NEGERI 3 MAGELANG
Mata Pelajaran : TATA HIDANG
Kelas : X JASA BOGA 1
Semester / Tahun Pelajaran : GANJIL / 2016-2017
Kompetensi/ Sub Kompetensi : PERENCANAAN MENU
Jenis Tes : SOAL ULANGAN PILIHAN GANDA
Hari/ Tanggal : JUMAT, 2 SEPTEMBER 2016

PERBAIKAN

NO	NAMA SISWA	JENIS KESULITAN	PELAKSANAAN BANTUAN	HASIL			
				Remidi 1	Remidi 2	Remidi 3	Remidi 4
1	Aldo Endrianto Dharmawan		Mengerjakan Soal Ulangan Harian KD 1	-			
2	Dian Ardian Ristanti			75			
3	Dini Imbuh Indarti			90			
4	Erika Dwi Astuti			80			
5	Fernando Dharmawan			-			
6	Ummatul Khoiriyah			-			
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							
32							
33							
34							
35							
36							

DAFTAR HADIR
PROGRAM PERBAIKAN / PENGAYAAN

Nama Sekolah	: SMK NEGERI 3 MAGELANG
Mata Pelajaran	: TATA HIDANG
Kelas	: X JASA BOGA 1
Semester / Tahun Pelajaran	: GANJIL / 2016-2017
Kompetensi/ Sub Komepetensi	: PERENCANAAN MENU
Hari/ Tanggal	: JUMAT, 2 SEPTEMBER 2016

NO	NAMA SISWA	TANDATANGAN			
1	ACHMAT MA'RUF NUR CAHYO	1		1	
2	ADINDA NADYA EKA PUTRI		2		2
3	AISAH SULISTIAWATI	3		3	
4	AKHMAD MIFTAKHUL LABIB		4		4
5	ALDO ENDIARTO DHARMAWAN	5		5	
6	ALYA ELVINA ADYANITAMA		6		6
7	AMANDA PUTRI ANINDHITA	7		7	
8	ANA ROFIQOH		8		8
9	ANGGIT VIONICA	9		9	
10	ANNISA AINI AZZAHROH		10		10
11	AYU SETIAWATI	11		11	
12	DIAN ARDIAN RISTANTI		12		12
13	DINI IMBUH INDARTI	13		13	
14	EKA FITRI PURYANI		14		14
15	ENI LESTARI	15		15	
16	ERIKA DWI ASTUTI		16		16
17	FADILLA SEPTIANA	17		17	
18	FAJAR BAHARI		18		18
19	FERNANDO DHARMAWAN	19		19	
20	FIDELIA AYU BR YLIANDITA		20		20
21	IRA YUDHAWATI	21		21	
22	KURNIA LAILA SAFA'ATI		22		22
23	LIA AGUSTIN	23		23	
24	LUJENG ARDIANTI		24		24
25	MUHAMMAD MAQIN FADLAN	25		25	
26	NADIA NUGRAHASTUTI		26		26
27	NIANDA OKTAVIA RAHMAWATI	27		27	
28	RIZAL NUR FADLILAH		28		28
29	SALMA KURNIA	29		29	
30	SEPTIAN TRI KURNIAWAN		30		30
31	SINDI SEPTI ERDIYANTI	31		31	
32	SITI ROBIAH		32		32
33	ULFA RAHMAWATI	33		33	
34	UMMATUL KHOIRIYAH		34		34
35	VONI SUGESTI	35		35	
36	YULIANA MURDIA SUNI		36		36

KESIMPULAN :	
1. Tingkat Kesulitan Soal	
a. Soal Mudah	: 11 nomor (pada soal nomor 1, 5, 6, 7, 9, 10, 13, 15, 16, 17, 19)
b. Soal Sedang	: 8 nomor (pada soal nomor 2, 3, 4, 11, 12, 14, 18, 20)
c. Soal Sulit	: 1 nomor (pada soal nomor 8)
2. Hasil Analisa Soal	
Soal No 1	: Siswa yang menjawab benar dari 20 soal dan 36 siswa adalah 33 dengan 91,6 %
Soal No 2	: Siswa yang menjawab benar dari 20 soal dan 36 siswa adalah 26 dengan 72,2 %
Soal No 3	: Siswa yang menjawab benar dari 20 soal dan 36 siswa adalah 25 dengan 69,4 %
Soal No 4	: Siswa yang menjawab benar dari 20 soal dan 36 siswa adalah 27 dengan 75 %
Soal No 5	: Siswa yang menjawab benar dari 20 soal dan 36 siswa adalah 33 dengan 91,7 %
Soal No 6	: Siswa yang menjawab benar dari 20 soal dan 36 siswa adalah 32 dengan 88,9 %
Soal No 7	: Siswa yang menjawab benar dari 20 soal dan 36 siswa adalah 35 dengan 97,2 %
Soal No 8	: Siswa yang menjawab benar dari 20 soal dan 36 siswa adalah 17 dengan 47,2 %
Soal No 9	: Siswa yang menjawab benar dari 20 soal dan 36 siswa adalah 32 dengan 88,9 %
Soal No 10	: Siswa yang menjawab benar dari 20 soal dan 36 siswa adalah 34 dengan 94,4%
Soal No 11	: Siswa yang menjawab benar dari 20 soal dan 36 siswa adalah 21 dengan 58,3 %
Soal No 12	: Siswa yang menjawab benar dari 20 soal dan 36 siswa adalah 29 dengan 80,6 %
Soal No 13	: Siswa yang menjawab benar dari 20 soal dan 36 siswa adalah 35 dengan 97,2 %
Soal No 14	: Siswa yang menjawab benar dari 20 soal dan 36 siswa adalah 28 dengan 77,8 %
Soal No 15	: Siswa yang menjawab benar dari 20 soal dan 36 siswa adalah 30 dengan 83,3 %
Soal No 16	: Siswa yang menjawab benar dari 20 soal dan 36 siswa adalah 30 dengan 83,3 %
Soal No 17	: Siswa yang menjawab benar dari 20 soal dan 36 siswa adalah 34 dengan 94,4 %
Soal No 18	: Siswa yang menjawab benar dari 20 soal dan 36 siswa adalah 29 dengan 80,6%
Soal No 19	: Siswa yang menjawab benar dari 20 soal dan 36 siswa adalah 32 dengan 88,9 %
Soal No 20	: Siswa yang menjawab benar dari 20 soal dan 36 siswa adalah 24 dengan 66,7 %
Kesulitan yang dialami oleh siswa dengan prosentase 47,2 % pada nomor 8 siswa yang menjawab benar terdapat 17 siswa dan termasuk soal sulit.	

DAFTAR HADIR POST TEST
KELAS : X JASA BOGA 3
SMK NEGERI 3 MAGELANG
TAHUN AJARAN 2016/ 2017

NAMA PELAJARAN : TATA HIDANG
KOMEPETENSI DASAR : PERENCANAAN MENU
HARI/TANGGAL : SENIN, 1 AGUSTUS 2016

NIS	NAMA SISWA	PARAF	PENGEMBALIAN		NILAI
			PARAF		
8764	AINI KHUMAYROTUL AFIFAH	1		1	
8765	ALMA INA OCTA SWASTI	2		2	
8766	ANGIE FAUSTINA	3		3	
8767	ARDHIKA PUTRI APRILIA	4		4	
8768	ASTI NOOR AENI	5		5	
8769	AZZAHRA NABILA	6		6	
8770	DIAN LUKY EMAWATI	7		7	
8771	EKA LILIS SETIAWATI	8		8	
8772	ERIKA SEPTIANA RIZKY	9		9	
8773	ERINA RAHMANIA PUTRI	10		10	
8774	ERLINA DWI ASTUTI	11		11	
8775	FIFI RANDIKA	12		12	
8776	FITRI NURMALASARI	13		13	
8777	FRIDA AULIA PUTRI SAMSUDIN	14		14	
8778	IKA SAFITRI	15		15	
8779	ISTI KOMARIYAH	16		16	
8780	KHOLIFATUL KHASANAH	17		17	
8781	LISA ISTAROFAH	18		18	
8782	LUTHFIYA NAVIS	19		19	
8783	M FACHREZI AKMAL NURAMIN	20		20	
8784	MAULITA RESTU NINGRUM	21		21	
8785	MEGA PUTRI ANDRYANI	22		22	
8786	MUTIANA JALILLAH SULIHA	23		23	
8787	NADHIROH HIDAYATI	24		24	
8788	NINDI WIDIASTUTI	25		25	
8789	NISWATUL NURJANAH	26		26	
8790	ODI MARDIYANTO CAHYADI	27		27	
8791	PUTRI INDAH LESTARI	28		28	
8792	RATIH DWI RAHAYU	29		29	
8793	RIRIS RIANA KHOIRUNNISA	30		30	
8794	SELVIA ISTI ANGGRAINI	31		31	
8795	SEVIA VIHARDIANY	32		32	
8796	SITI MUHALIFA	33		33	
8797	VENI SEPTIYA LESTARI	34		34	
8798	VENNA ADELIA	35		35	
8799	VINA ARISTASARI	36		36	

**DOKUMENTASI
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
SMK NEGERI 3 MAGELANG
TAHUN 2016**



