

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

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



Disusun Oleh:

RIO JENERO MUHAMAD B.

NIM 13511241061

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

HALAMAN PENGESAHAN

Pengesahan laporan kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Magelang

Nama : Rio Jenero Muhammad Bilal
NIM : 13511241061
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.

Magelang, September 2016

Mengetahui:

Dosen Pembimbing PPL ,

Guru Pembimbing,

Dr. Marwanti, M. Pd

Herin Setyowati, S.Pd

NIP. 195703131983 2 001

NIP. 19720324 200604 2 011

Kepala Sekolah
SMK Negeri 3 Magelang

Koordinator PPL
SMK Negeri 3 Magelang



Mila Yustiana, S.Pd. M.MPar

NIP. 19710830 199503 2 001

Drs. Tokhibin, M.Pd

NIP. 19680911 200501 1 007

ABSTRAK
PRAKTEK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
SMK NEGERI 3 MAGELANG
TAHUN 2016

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

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

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

KATA PENGANTAR

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

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

1. Dr. Rochmat Wahab, Selaku rektor Universitas Negeri Yogyakarta yang telah memberi izin melaksanakan KKN-PPL tahun akademik 2015/2015.
2. Dr. Suwarna, M.Pd, Selaku ketua UPPL UNY yang telah memberikan izin dan pengarahan sebagai bekal pelaksanaan KKN-PPL.
3. Ibu Mila Yustiana, S.Pd, M.M, Kepala Sekolah SMK N 3 Magelang, atas kerjasama yang telah diberikan.
4. Bapak Drs. Tokhibin, M.Pd, sebagai koordinator PPL SMK Negeri 3 Magelang
5. Ibu Dr. Marwanti, M.Pd, sebagai dosen pembimbing lapangan.
6. Ibu Januwiarti, S.Pd, Kaprodi Jurusan Tata Boga SMK N 3 Magelang
7. Ibu Herin Setyowati, S.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.

Magelang, September 2016

Penyusun

DAFTAR ISI

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

DAFTAR GAMBAR

DAFTAR TABEL

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

DAFTAR LAMPIRAN

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

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

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

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

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

Guru diuntut untuk mempunyai kemampuan yang secara akademik dan pedagogik dapat diterima oleh pihak penerima jasa layanan secara langsung maupun pihak lain terhadap siapa guru bertanggung jawab. Guru sebagai jabatan profesional harus disiapkan melalui program pendidikan yang

relatif panjang dan dirancang berdasarkan standar kompetensi guru. Oleh sebab itu diperlukan waktu dan keahlian untuk membekali para lulusannya dengan berbagai kompetensi, dari penguasaan bidang studi, landasan keilmuan kegiatan mendidik, sampai strategi menerapkannya secara profesional di lapangan.

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

B. COMPANY PROFILE

1. Data SMK N 3 Magelang

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

2. Data Kepala Sekolah

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

3. Sejarah SMK N 3 Magelang.

SMK Negeri 3 Magelang bermula dari sebuah SKKP (Sekolah Kependidikan 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

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



Gambar 1. Peta Lokasi SMK Negeri 3 Magelang

5. Program Keahlian

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

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

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

Kelas XII sebanyak 2 kelas

Program keahlian Akomodasi Perhotelan:

Kelas X sebanyak 2 kelas

Kelas XI sebanyak 2 kelas

Kelas XII sebanyak 2 kelas

6. Visi, Misi dan Tujuan SMK N 3 Magelang.

a. Visi SMK N 3 Magelang

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

b. Misi SMK N 3 Magelang

- 1) Menghasilkan tamatan yang berakhlaq mulia dan memiliki karakter kebangsaan.
- 2) Membentuk tamatan yang mandiri, berjiwa kreatif, inovatif, sportif dan kompeten.
- 3) Mengelola sekolah dengan SMM ISO 9001:2008
- 4) Meningkatkan kualitas tenaga pendidik dan kependidikan yang professional
- 5) Menjadikan sekolah sebagai pusat pengetahuan dan pelatihan yang berperan dalam pelayanan pendidikan masyarakat di kota Magelang dan sekitarnya
- 6) Mengembangkan pembelajaran berbasis teknologi informasi dan komunikasi

c. Tujuan SMK N 3 Magelang

- 1) Menyiapkan tamatan yang memiliki kometensi yang memadai sehingga mampu bersaing didunia global.
- 2) Menyiapkan tamatan mampu menempati karir dan memiliki kemampuan untuk mengembangkan diri.
- 3) Menghasilkan tamatan yang dapat melanjutkan ke jenjang pendidikan yang lebih tinggi.
- 4) Menyiapkan sekolah yang berkualitas dengan manajemen yang ditangani oleh tenaga professional.

- 5) 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 ujuan , 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

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

b. Tugas Pokok

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

c. Fungsi

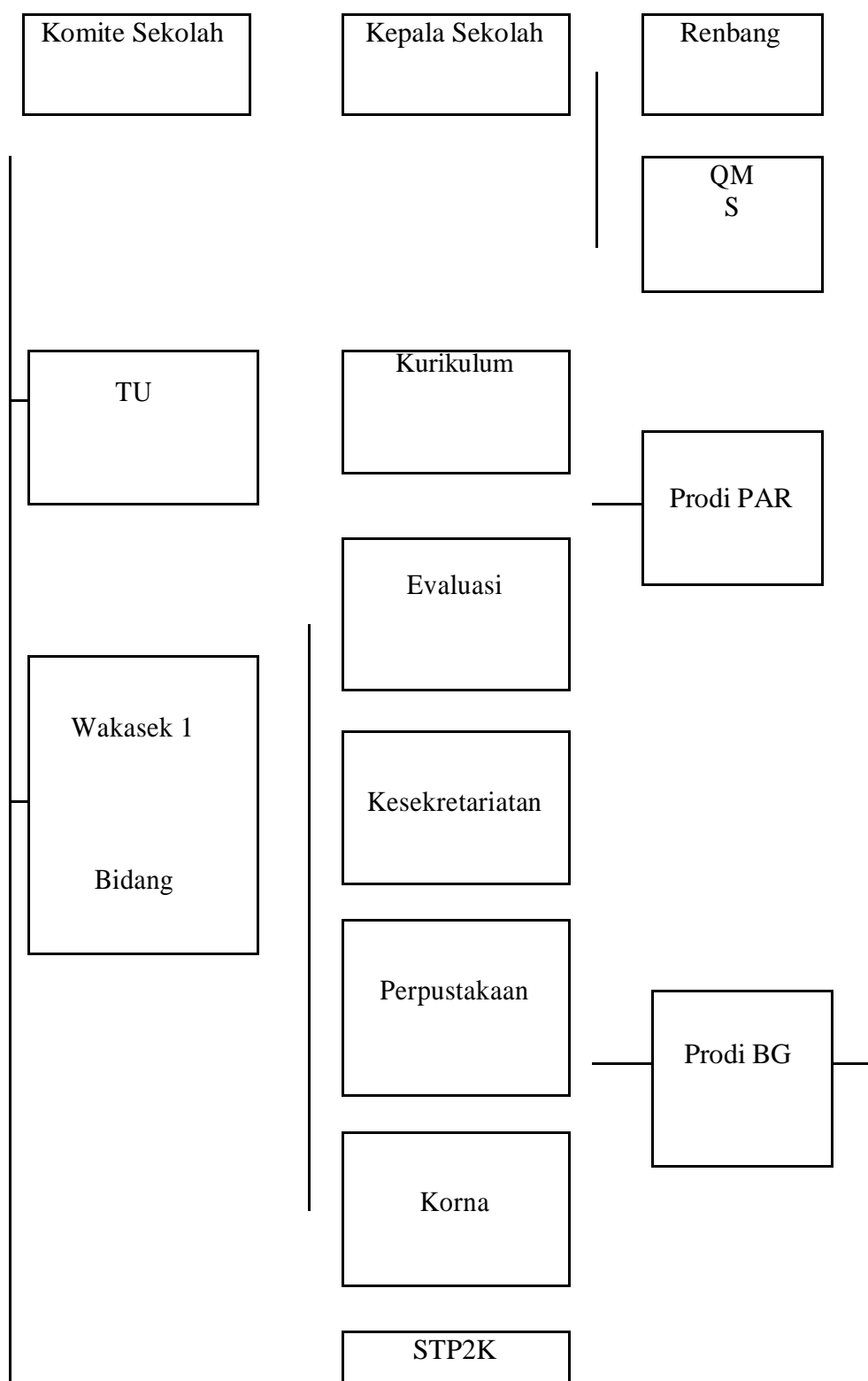
- 1) Menyelenggarakan diklat program keahlian Tata Boga, Tata Busana, Tata Kecantikan dan Akomodasi Perhotelan
- 2) Penyelenggarakan administrasi di bidang pendidikan

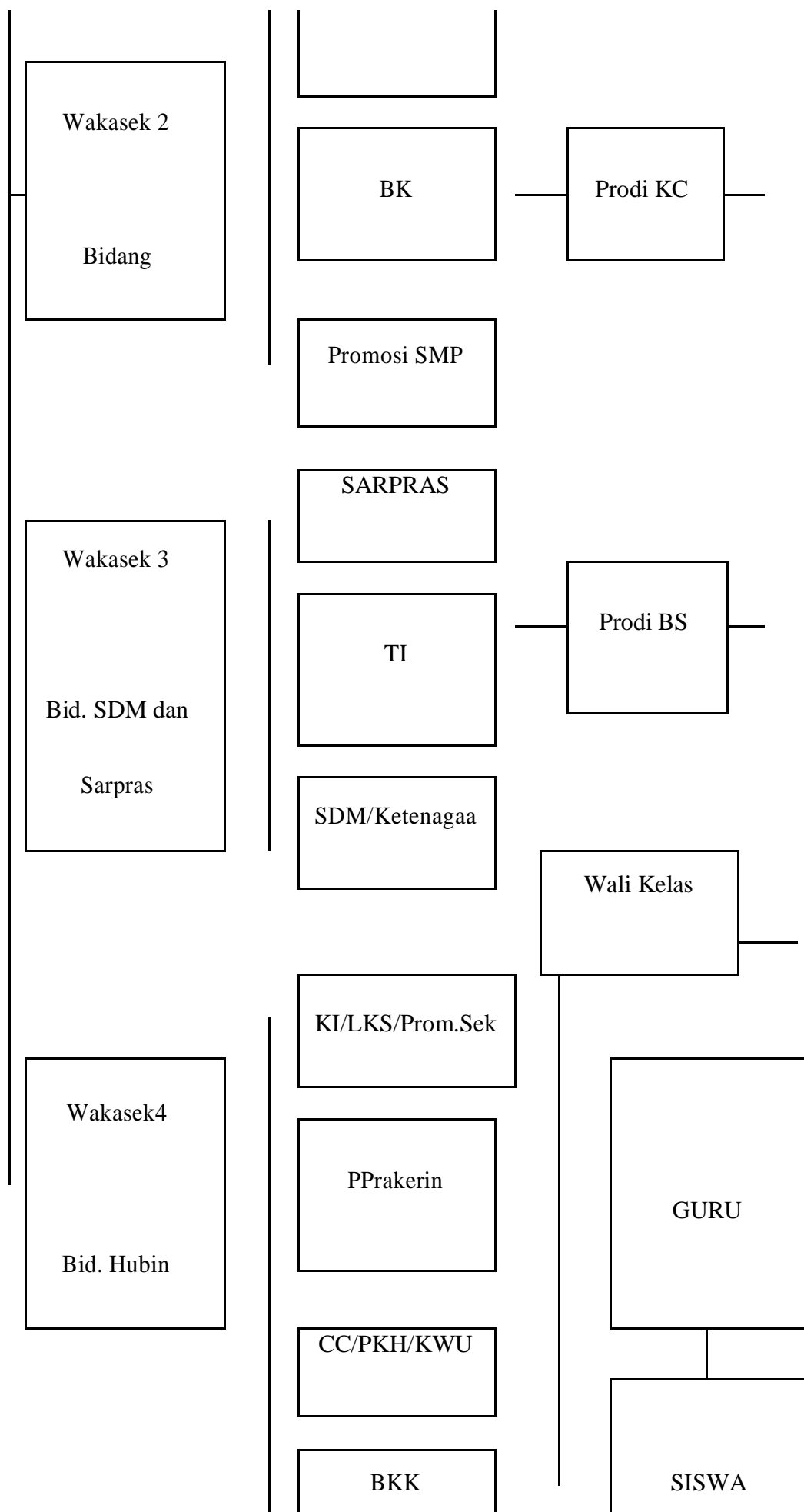
3) Perumusan kebijakan teknis, perencanaan, pembinaan, pelayanan dibidang pendidikan

4) Pembinaan, pengawasan, pengendalian dan pelaksanaan pelayanan pendidikan

9. Struktur Organisasi Sekolah

9. Struktur Organisasi Sekolah







Gambar 2. Struktur Organisasi Sekolah

10. Keadaan Fisik Sekolah

a. Luas Tanah

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

b. Jumlah dan ukuran ruang kelas

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

c. Bangunan Fisik

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

1) Gedung utama

a) Lantai 1

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

b) lantai 2

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

c) lantai 3

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

2) Gedung Hotel

Gedung hotel terdiri dari ruang :

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

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

11. Fasilitas Sekolah

- a. Ruang Kepala Sekolah

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

- b. Ruang Guru

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

- c. Ruang BK

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

- 1) Ruang TU

Ruang TU berada di samping ruang Kepala Sekolah.

- 2) Ruang Osis

Ruang OSIS berada di sebelah Lab Bahasa 1.

- 3) Gedung Sekolah Lantai 3 (Tiga)

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

- 4) Ruang Praktik

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

- 5) Ruang Laboratorium Bahasa Inggris

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

- 6) Laboratorium Komputer

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

- 7) Lapangan Olahraga
Lapangan olahraga berada di depan ruang patiseri, ruang garmen dan ruang guru.
- 8) Ruang Perpustakaan
Ruang perpustakaan berada di lantai 2 dipojok sebelah ruang BP. Tempat ini dilengkapi dengan buku-buku terbaru dan layanan perpustakaan berbasis digital.
- 9) Sanggar Busana, Boga dan Kecantikan
Ruang sanggar busana ada 3 berada di dua tempat, 2 ruangan berada dilantai 1 dan 1 ruangan lantai 2.
- 10) Hotel Citra SMK N 3 Magelang
Hotel ini sebagai tempat praktik siswa dan dibuka untuk umum dengan harga terjangkau dan fasilitas yang cukup mewah.
- 11) Ruang Cafeteria
Terletak di dekat gerbang utama sebelah pos satpam. Menyediakan berbagai makanan dengan harga terjangkau.
- 12) Mushola
Mushola berada di lantai 2 disebelah perpustakaan.

12. Kondisi Pendidik dan Tenaga Kependidikan

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

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

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

Tata nilai akan menyatukan hati dan pikiran seluruh pendidik dan karyawan dalam usaha mewujudkan layanan pendidikan. Tata nilai yang

dimaksud adalah amanah, administratif, visioner, demokratis, inklusif, dan berkeadilan, akan memperlancar sekolah dalam mewujudkan visi dan misi sekolah. Tabel 1. daftar jumlah guru dan karyawan di SMK N 3 Magelang.

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

13. Tata Tertib

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

14. Kegiatan Kurikuler SMK N 3 Magelang

a. Kegiatan Intra Kurikuler

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

b. Kegiatan Ekstra Kurikuler

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

- 1) Pramuka
- 2) PMR

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

Model Manajemen di SMK N 3 Magelang

1. Manajemen Mutu

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

a. Penerapan

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

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

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

b. Pedoman Mutu

Pedoman 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.

c. Sasaran Mutu

Sasaran mutu tahun pelajaran 2013/2014 antara lain adalah:

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

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

d. Dokumen Mutu

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

BAB II

PERSIAPAN PELAKSANAAN DAN EVALUASI HASIL

A. Persiapan

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

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

1. Pengajaran Mikro

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

2. Observasi Lingkungan SMK N 3 Magelang

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

3. Observasi Kegiatan Belajar Mengajar

Observasi kegiatan belajar mengajar (KBM) bertujuan untuk mengetahui dan mengkaji tentang situasi dan kondisi pembelajaran di kelas. Dari kegiatan observasi KBM, mahasiswa praktikan dapat mengetahui karakteristik suatu kelas dan sifat-sifat yang dimiliki oleh masing-masing siswa sehingga kedepannya mahasiswa praktikan dapat membuat rencana pengajaran yang disesuaikan dengan kondisi kelas.

Observasi kelas dilakukan secara individu. Teknis pelaksanaannya adalah mahasiswa pratikan masuk kelas yang sedang melakukan kegiatan belajar mengajar (KBM). Selain kegiatan observasi KBM, kegiatan observasi lain yang bisa dilakukan dikelas adalah:

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

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

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

B. Pelaksanaan

Praktik mengajar dimulai pada 15 Juli 2016 dan berakhir pada tanggal 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 lain yang 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 di kelas 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. **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 Selasa pertemuan di kelas XII JB 1 mata pelajaran Fusion , hari Rabu di kelas X JB 2 dengan mata pelajaran Boga Dasar. Tetapi ketika tidak ada jam mengajar, mahasiswa PPL diminta untuk membantu piket kantin dan juga mengajar di kelas manapun jika guru yang mengampu mata pelajaran sedang ada halangan.

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

Pada permulaan mengajar dimulai dengan memotivasi siswa secara komunikatif dan kreatif dengan beberapa pertanyaan yang bertujuan agar para siswa tertarik untuk mendengarkan dan mempelajari materi tersebut.

Sedangkan, di akhir pelajaran selalu diakhiri dengan evaluasi, penilaian, penguatan materi yang disampaikan dan menyampaikan materi yang akan disampaikan pada pertemuan selanjutnya. Dalam proses KBM, apabila terdapat kesulitan mengajar, maka diperkenankan kepada guru untuk meminta bantuan.

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

4. **Bimbingan PPL**

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

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

5. **Ujian PPL**

Ujian PPL dilaksanakan pada tanggal 29 Agustus 2016 pada mata pelajaran Boga Dasar kelas X JB 1. Pelaksanaan ujian dilaksanakan hanya sekali dan dinilai oleh guru mata pelajaran.

6. **Kegiatan Unit Produksi Catering SMK N 3 Magelang**

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

7. **Kegiatan Lain Yang Mendukung**

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

8. Penyusunan Laporan

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

C. Data dan Evaluasi Pelaksanaan PPL

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

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

Berdasarkan pelaksanaan praktik mengajar di kelas dapat disampaikan beberapa hal sebagai berikut:

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

Pelaksanaan PPL juga menemui beberapa kendala selama mengajar seperti:

1. Tingkat pemahaman siswa dalam menerima materi sangat beragam.

2. Kegiatan PPL ini dilaksanakan pada semester khusus sehingga banyak waktu yang terpotong karena hari tidak aktif (libur).
3. Sikap dari beberapa siswa yang kurang mendukung pelaksanaan KBM secara optimal, yaitu karena mereka masih awal remaja sehingga ingin mencari perhatian dengan ramai sendiri, main – main pada saat KBM dan bercanda dengan teman disampingnya.
4. 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:
 - a. Penggunaan media pembelajaran yang interaktif ketika menyampaikan materi kepada siswa serta melakukan pendekatan scientific.
 - b. Menegur siswa yang berbuat gaduh pada saat KBM di kelas dengan memberi pengarahan dan juga motivasi untuk disiplin dalam KBM.
 - c. 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.
 - d. Memberikan LKS kepada siswa tentang materi yang akan disampaikan untuk pertemuan selanjutnya, sehingga siswa bisa menggunakannya untuk belajar di rumah.

BAB IV

PENUTUP

A. Simpulan

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

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

B. Saran

Berdasarkan pengalaman selama menjalankan PPL, maka disarankan untuk kedepannya:

1. Bagi Mahasiswa Praktik (Praktikan)
 - a. Mahasiswa PPL hendaknya melakukan persiapan mengajar jauh sebelumnya.
 - b. Mahasiswa PPL harus bersikap aktif terhadap kegiatan-kegiatan yang ada di sekolah.
 - c. Mahasiswa PPL agar menjadikan kegiatan PPL ini sebagai sesuatu yang berharga, kaya akan ilmu dan pengalaman demi kebaikan di masa yang akan 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. 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.
 - c. 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.
 - d. Perlukan adanya kontrol yang lebih cermat lagi terhadap mahasiswa dari pihak UNY dan sekolah demi keberhasilan PPL.
 - e. 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 2015-2016. SMK N 3 Magelang. Kota Magelang

Tim UPPL. 2014. *Panduan PPL 2016*. Yogyakarta: UPPL Universitas Negeri Yogyakarta

Tim UPPL. 2014. *Panduan Pengajaran Micro 2016*. Yogyakarta: UPPL Universitas Negeri Yogyakarta.

LAMPIRAN

EE

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 3 MAGELANG
 ALAMAT SEKOLAH : Jl Pierre Tendean no 1 Magelang
 GURU PEMBIMBING : HerinSetyowatiS.Pd

NAMA MAHASISWA : Rio Jenero Muhamad B.
 NOMOR MAHASISWA : 13511241061
 FAK/JURUSAN/PRODI : FT/PTBB/ Pend. Teknik Boga
 DOSEN PEMBIMBING : Dr. Marwanti, M.Pd

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	15 Juli-22 Juli 2016	a. Observasi Mengajar b. Konsultasi Jadwal Mengajar PPL c. Membuat Administrasi mengajar	a. Jadwal mengajar pada hari senin, selasa dan rabu sifatnya team teaching dengan partner. b. Mengajar Pelajaran Fusion, Boga Dasar dan SHK c. Protadan Prosem	a. Adanya kegiatan masa orientasi peserta didik baru sehingga jadwal mengajar masih belum fix.	a. Jadwal Mengajar kelas X menunggu setelah 21 Juli 2016.
2	25 Juli-29 Juli 2016	a. Pembagian piket KBM b. Persiapan Mengajar Fusion dan Boga Dasar c. Pembuatan Media dan Handout	a. Jadwal piket KBM UNY b. Media dan Bahan Ajar Fusion kelas XII JB 1 c. Media dan Bahan Ajar Boga Dasar kelas X JB2	a. Bahan Ajar belum lengkap	a. Mencari berbagai bahan ajar dari sumber manapun

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 3 MAGELANG
 ALAMAT SEKOLAH : Jl Pierre Tendean no 1 Magelang
 GURU PEMBIMBING : HerinSetyowatiS.Pd

NAMA MAHASISWA : Rio Jenero Muhamad B.
 NOMOR MAHASISWA : 13511241061
 FAK/JURUSAN/PRODI : FT/PTBB/ Pend. Teknik Boga
 DOSEN PEMBIMBING : Dr. Marwanti, M.Pd

3	1 Agustus-5 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> a. Pembagian piket KBM dengan PPL UNNES b. Persiapan Mengajar Fusion dan Boga Dasar c. Pembuatan Bahan Ajar Fusion dan Boga Dasar 	<ul style="list-style-type: none"> a. Jadwal piket KBM UNY dan UNNES b. Media dan Bahan Ajar Fusion kelas XII JB 1 c. Media dan Bahan Ajar Boga dasar kelas X JB 2 	<ul style="list-style-type: none"> a. Tidak semua mahasiswa PPL bisa hadir saat rapat. b. Tidak ada c. Media untuk pengoperasian kurang memadai 	<ul style="list-style-type: none"> a. Pembagian didasarkan pada minggu, satu minggu UNY dan satu minggu UNNES
4	8 Agustus – 12 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> a. Persiapan Mengajar Fusion dan Boga Dasar b. Pembuatan Bahan Ajar Fusion dan Boga Dasar c. Persiapan lomba HUT RI di sekolah 	<ul style="list-style-type: none"> a. Media dan Bahan Ajar Fusion kelas XII JB 1 b. Media dan Bahan Ajar Boga dasar kelas X JB 2 	<ul style="list-style-type: none"> a. Bahan ajar dan Media ajar kurang menarik b. Media ajar tidak mencakup seluruh siswa c. Mahasiswa UNY ada kegiatan HUT RI dilokasi KKN 	<ul style="list-style-type: none"> a. Menambahkan beberapa video pembelajaran secara realtime. b. Membagi waktu dengan KKN.
5	15 Agustus-19 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> a. Persiapan Mengajar Fusion dan Boga Dasar b. Pembuatan Bahan Ajar Fusion 	<ul style="list-style-type: none"> a. Media dan Bahan Ajar Fusion kelas XII JB 1 b. Media dan Bahan Ajar Boga dasar kelas X JB 2 c. Beberapa lomba peringatan 		

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 3 MAGELANG
 ALAMAT SEKOLAH : Jl Pierre Tendean no 1 Magelang
 GURU PEMBIMBING : HerinSetyowatiS.Pd

NAMA MAHASISWA : Rio Jenero Muhamad B.
 NOMOR MAHASISWA : 13511241061
 FAK/JURUSAN/PRODI : FT/PTBB/ Pend. TeknikBoga
 DOSEN PEMBIMBING : Dr. Marwanti, M.Pd

		<p>danBogaDasar. c. Lomba HUT RI disekolah d. UpacaraBendera HUT RI ke 71</p>	<p>an HUT RI ke 71</p>		
6	<p>22 Agustus 2016-26 Agustus 2016</p>	<p>a. PersiapanMengajar Fusion danBogaDasar b. PersiapanPraktek Fusion c. PembuatanBahan Ajar Fusion danBogaDasar.</p>	<p>a. Media danBahan Ajar Fusion kelas XII JB 1 b. Media danBahan Ajar Bogadasarkelas X JB 2</p>		
7	<p>29 Agustus 2016-2 September 2016</p>	<p>a. PersiapanMengajar Fusion danBogaDasar b. PersiapanMengajarSantitasidan K3 c. PersiapanPraktek Fusion d. PembuatanBahan</p>	<p>a. Media danBahan Ajar Fusion kelas XII JB 1 b. Media danBahan Ajar Bogadasarkelas X JB 1 dan JB 2 c. Media danBahan Ajar SHK</p>	<p>a. PenundaanPraktek Fusion karenapermasalahandanapembelianbahanbelumcair b. Jam Fusion sebagiandipinjampelajaran PMI tentangpenjelasantumpeng</p>	<p>a. Siswahanyadiberitugasdiskusitentang menu yang akandipraktekkanminggudepan</p>

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 3 MAGELANG
 ALAMAT SEKOLAH : Jl Pierre Tendean no 1 Magelang
 GURU PEMBIMBING : HerinSetyowatiS.Pd

NAMA MAHASISWA : Rio Jenero Muhamad B.
 NOMOR MAHASISWA : 13511241061
 FAK/JURUSAN/PRODI : FT/PTBB/ Pend. Teknik Boga
 DOSEN PEMBIMBING : Dr. Marwanti, M.Pd

		Ajar Boga Dasar, Fusion dan SHK			
8	5 Septem- ber – 9 Septem- ber 2016	a. Persiapan Mengajar Fusion dan Boga Dasar b. Persiapan Mengajar Sa nitasidan K3 c. Persiapan Praktek Fusion d. Pembuatan Bahan Ajar Boga Dasar dan Fusion e. Persiapan Kegiatan PKB (Pendidikan Karakter Bangsa) penyediaan Konsumsi f. Membantu unit Produksi	a. Mempersiapkan PKB b. Penyiapan konsumsi PKB untuk peserta dan Pengampuh. c. Konsumsi untuk temu orang tua kelas XII.	a. Proses Belajar dan Mengajar di kelas tidak efektif. b. Dapur untuk praktek fusion dipakai unit produksi, praktek ditunda. c. Semua komponen Prodi Boga terkonsentrasi ke unit produksi	
9	12 Septem- ber	a. Mempersiapkan laporan kegiatan PPL	a. Draft laporan PPL dan lampirannya	a. Tidak adanya mahasiswa dengan prodi teknik sipil, sehingga kami tidak bisa memasang wastafelnya.	a. Kenangan berwujud wastafel batuan

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 3 MAGELANG
 ALAMAT SEKOLAH : Jl Pierre Tendean no 1 Magelang
 GURU PEMBIMBING : HerinSetyowatiS.Pd

NAMA MAHASISWA : Rio Jenero Muhamad B.
 NOMOR MAHASISWA : 13511241061
 FAK/JURUSAN/PRODI : FT/PTBB/ Pend. Teknik Boga
 DOSEN PEMBIMBING : Dr. Marwanti, M.Pd

mber – 15 Septe mber 2016	b. Dokumentasi PPL c. Menyelesaikan administrasi PPL d. Mempersiapkan pelepasan PPL. e. Mempersiapkan kenangan-kenangan PPL (Wastafel batualambes ertapralon, kran air dan semen)	b. Dokumentasi foto c. Apelpelaksanaan PPL d. Kenang-kenangan PPL secara simbolis. e. Kenang-kenangan PPL berpadu wastafel batualambes ertapralon, kran air dan semen.	b. Karena keterbatasan waktu.	amdan perangkatnya kami serahkan, namun tidak kami langsung pasang.
---------------------------------------	---	---	-------------------------------	---

Magelang, September 2016

Mengetahui/ Menyetujui
 Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

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

HerinSetyowati, S.Pd
 NIP. 19720324 200604 2 011

Rio Jenero Muhamad B.
 NIM. 13511241061

KALENDER PENDIDIKAN SMK NEGERI 3 MAGELANG TAHUN PELAJARAN 2016/2017

BULAN HARI	JULI-2016 7 hr/1 mg	AGUSTUS-2016 22 hr/4 mg	SEPTEMBER-2016 21 hr/5 mg	OKTOBER-2016 20 hr/4 mg	NOVEMBER-2016 22 hr/4 mg	DESEMBER-2016 5 mgg	JANUARI-2017 4 mgg
MINGGU	3 10 17 24	7 14 21 28	4 11 18 25	9 16 23 30	6 13 20 27	4 11 18 25	8 15 22 29
SENIN	4 11 18 25	1 8 15 22 29	5 12 19 26	3 10 17 24 31	7 14 21 28	5 12 19 26	2 9 16 23 30
SELASA	5 12 19 26	2 9 16 23 30	6 13 20 27	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24 31
RABU	6 13 20 27	3 10 17 24 31	7 14 21 28	5 12 19 26	2 9 16 23 30	7 14 21 28	4 11 18 25
KAMIS	7 14 21 28	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24 31	8 15 22 29	5 12 19 26
JUMAT	1 8 15 22 29	5 12 19 26	2 9 16 23 30	7 14 21 28	4 11 18 25	9 16 23 30	6 13 20 27
SABTU	2 9 16 23 30	6 13 20 27	3 10 17 24 31	8 15 22 29	5 12 19 26	3 10 17 24 31	7 14 21 28
	Ultah Sekolah		Idul Adha	Tahun Baru Hijriyah		Maulid Nabi SAW (12) Natal (25,26)	Tahun Baru (1) Imlek (28)
BULAN HARI	FEBRUARI-2017 4 mgg	MARET-2017 5 mgg	APRIL 2017 4 mgg	MEI-2017 5 mgg	JUNI-2017 2 mgg	JULI-2017 0	
MINGGU	5 12 19 26	5 12 19 26	2 9 16 23	7 14 21 28	4 11 18 25	2 9 16 23/30	
SENIN	6 13 20 27	6 13 20 27	3 10 17 24	8 15 22 29	5 12 19 26	3 10 17 24/31	
SELASA	7 14 21 28	7 14 21 28	4 11 18 25	9 16 23 30	6 13 20 27	4 11 18 25	
RABU	8 15 22 29	1 8 15 22 29	5 12 19 26	3 10 17 24 31	7 14 21 28	5 12 19 26	
KAMIS	9 16 23 30	2 9 16 23 30	6 13 20 27	4 11 18 25	8 15 22 29	6 13 20 27	
JUMAT	3 10 17 24 31	3 10 17 24 31	7 14 21 28	5 12 19 26	9 16 23 30	7 14 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	8 15 22 29	
		Nyepi (28)	Wafat Isa Almasih (14) Isra' Mi'raj (24)	Kenaikan Isa Almasih (25) Waisak (22)			

KETERANGAN

<ul style="list-style-type: none"> Minggu pertama masuk/MOPD Penerimaan pesdik 2016/2017 Libur Hari Minggu Libur Hari Besar Keagamaan Ujian Nasional Susulan Waktu Pembelajaran Efektif Ulangan Akhir semester 	<ul style="list-style-type: none"> Mengikuti Up HBN Libur Ramadhan Libur Hari Raya Idul Fitri Kegiatan Tengah Semester Libur Semester gasal Ujian Praktek Kejuruan PRAUN
--	--

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

Magelang, 1 Juli 2016

Kepala Sekolah

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

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

Mata Pelajaran : FUSSION
 Program Keahlian : TATA BOGA
 Paket Keahlian : JASA BOGA
 Kelas : XII

ANALISA HARI EFEKTIF SEMESTER GASAL

No	Bulan	Hari dan Tanggal					
		Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu
1	Juli		19,26				
2	Agustus		2,9,16,23,30				
3	September		6,13,20,27				
4	Oktober		4,11,18,25				
5	November		1,8,15,22,29				
6	Desember						
	Jumlah						

PERHITUNGAN ALOKASI WAKTU

No.	Jenis Kegiatan	Waktu	Keterangan
1.	Jumlah Jam dalam Satu Semester	20 x 8 = 160	
2.	Jumlah Jam untuk Kegiatan Noutatap Muka		Jumlah jam tatap muka sebanyak 154 digunakan
	a. Ulangan Harian	1 x 2 = 2	menyelesaikan
	b. Ulangan Umum	1 x 2 = 2	6 kompetensi
	c. Cadangan	1 x 2 = 2	dasar
3.	Jumlah jam tatap muka	154 jam	

PROGRAM SEMESTER

No.	Jenis Kegiatan	Sasaran	Alokasi Waktu
1.	Program Pestiapan Mengajar	Membuat administrasi mengajar (RPP, dll)	diluar jam pelajaran
2.	Penyelesaian Bahan Kajian	RPP	160 jam
3.	Ulangan Harian		2 jam
4.	Ulangan Umum		2 jam
5.	Cadangan		2 jam
	Jumlah		154 jam

Mengetahui
Kepala Sekolah

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

Guru Mata Pelajaran

Herin Setrowati, S.Pd
19720324 200604 2 001

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

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

ANALISA HARI EFEKTIF SEMESTER GASAL

No	Bulan	Hari dan Tanggal					
		Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu
1	Juli			27			
2	Agustus			3,10,24,31			
3	September			7,13,21			
4	Oktober			5,12,19,26			
5	November			2,9,16,23,30			
6	Desember			7,14,21			
	Jumlah			20			

PERHITUNGAN ALOKASI WAKTU

No.	Jenis Kegiatan	Waktu	Keterangan
1.	Jumlah Jam dalam Satu Semester	$20 \times 7 = 140$	Jumlah jam tatap muka sebanyak 134 digunakan
2.	Jumlah Jam untuk Kegiatan Nontatap Muka		
	a. Ulangan Harian	$1 \times 2 = 2$	menyediakan
	b. Ulangan Umum	$1 \times 2 = 2$	6 kompetensi
	c. Cadangan	$1 \times 2 = 2$	dasar
3.	Jumlah jam tatap muka	134 jam	

PROGRAM SEMESTER

No.	Jenis Kegiatan	Sasaran	Alokasi Waktu
1.	Program Persiapan Mengajar	Membuat administrasi mengajar (RPP, dll)	diluar jam pelajaran
2.	Penyelesaian Bahan Kajian	RPP	140 jam
3.	Ulangan Harian		2 jam
4.	Ulangan Umum		2 jam
5.	Cadangan		2 jam
	Jumlah		134 jam

Mengetahui
Kepala Sekolah

Guru Mata Pelajaran

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

Herin Setvowati, S.Pd
19720324 200604 2 011



PEMERINTAH KOTA MAGELANG
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 3 MAGELANG

Jl. P. Tendean No. 1 Magelang Telp. 362210



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMK N 3 Magelang
Mata Pelajaran : Boga Dasar
Kelas/Semester : X / 1
Alokasi Waktu : 7 x 45 menit

A. Kompetensi Inti

KI 3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan

procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.

KI 4. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait

dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. Kompetensi Dasar

3.1 Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak).

4.1 Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (pesawat memasak)

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Mendeskripsikan pengertian peralatan pengolahan makanan

2. Menjelaskan fungsi peralatan pengolahan

3. Mengidentifikasi jenis dan karakteristik peralatan pengolahan makanan
4. Menerapkan perawatan pada peralatan pengolahan makanan
5. Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan

D. Tujuan Pembelajaran

1. Setelah menggali informasi, siswa mampu mendeskripsikan dengan baik pengertian peralatan pengolahan makanan.
2. Setelah menggali informasi, siswa mampu menjelaskan fungsi peralatan sesuai dengan penggunaannya
3. Setelah menggali informasi, siswa mampu mengidentifikasi jenis dan karakteristik peralatan pengolahan makanan
4. Setelah menggali informasi, siswa mampu menerapkan cara merawat beberapa peralatan makanan.
5. Setelah menggali informasi, siswa mampu mengoperasikan dan menggunakan peralatan pengolahan makanan sesuai dengan SOP

E. Materi Pembelajaran

- Pengertian Peralatan Pengolahan Makanan.
- Jenis dan Fungsi Alat Pengolahan Makanan
- Cara Perawatan Alat Pengolahan Makanan
- Cara Pengoperasian Alat Pengolahan Makanan

F. Pendekatan, Model dan Metode

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

G. Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan Kesatu:*)
 - a. Pendahuluan/Kegiatan Awal (15 menit)
 - 1) Guru menyiapkan peserta didik secara psikis dan fisik untuk mengikuti proses pembelajaran, dengan cara menciptakan suasana kelas yang kondusif dengan menunjuk salah satu peserta didik memimpin doa, memeriksa kehadiran peserta didik, kebersihan dan kerapian kelas
 - 2) Guru memberikan apersepsi, dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan yang mengaitkan pengetahuan 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 sifat-sifat, jenis dan manfaat protein dalam bidang pariwisata

b. Kegiatan Inti kesatu (280 menit)

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

1) Mengamati

- Guru menunjukkan pada siswa pengertian peralatan pengolahan makanan.
- Siswa memperhatikan tayangan yang ditunjukkan guru
- Guru menunjuk pada siswa peralatan pengolahan makanan
- Siswa memperhatikan demonstrasi yang ditunjukkan guru secara singkat

2) Menanya

- Guru memberikan pertanyaan singkat kepada siswa.
- Siswa bertanya secara singkat tentang peralatan pengolahan makanan
- Guru sebagai mediator melemparkan kembali pertanyaan ke siswa lain, dan menyempurnakan jawaban.

3) Mengumpulkan informasi

- Dengan metode diskusi, siswa dibentuk menjadi 6 kelompok.
- Guru menugaskan siswa tentang jenis peralatan pengolahan makanan dan fungsinya.
- Siswa Mencari informasi yang berkaitan dengan jenis peralatan pengolahan dan fungsinya.
- Siswa mencatat hasil diskusi di selembar kertas
- 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) Mengomunikasikan

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

- Siswa memperbaiki laporan hasil diskusi
- Siswa memperbaiki hasil presentasi dan membuat kesimpulan

c. Penutup (20 menit)

- 1) Peserta didik bersama-sama guru membuat rangkuman/simpulan pelajaran
- 2) Peserta didik melakukan penilaian dan/atau refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan secara konsisten dan terprogram
- 3) Sebagai refleksi, guru membimbing peserta didik untuk membuat kesimpulan tentang pelajaran yang baru saja berlangsung serta menanyakan kepada peserta didik apa manfaat yang diperoleh setelah mempelajari topik peralatan pengolahan makanan.
- 4) Menginformasikan rencana kegiatan pembelajaran untuk pertemuan yang akan datang tentang cara perawatan dan cara pengoprasian peralatan pengolah makanan.

H. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

1) Instrumen dan Teknik Penilaian

KD	Teknik Penilaian	Instrumen
3.1 Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak).	1. Tes Tertulis	1. Soal tes tertulis
4.1 Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (pesawat memasak	1. Tes praktik/ unjuk kerja	1. Lembar soal praktik dan Lembar observasi unjuk kerja

2) Analisis Hasil Penilaian
(Terlampir)

I. Media, Alat, Bahan, dan Sumber Belajar

1) Media

- Power Point
- Handout

2) Alat

a. LCD

b. Komputer/laptop

3) Bahan

4) Sumber Belajar

c. Buku Restoran karangan Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

d. internet

Magelang, Juli 2016

Guru Pembimbing,

Guru Mata Pelajaran,



Herin Setyowati, S.Pd

NIP. 19720324 200604

02 11

Rio Jenero Muhamad B.

NIM. 13511241061

Mengetahui

Kepala SMKN 3 Magelang



Mila Yustiana, S.Pd. M.MPar

NIP.19710830 199503 2 001

**KISI-KISI, SOAL PENGETAHUAN, KUNCI JAWABAN,
DAN CARA PENGOLAHAN NILAI**

Mata Pelajaran: **BOGA DASAR**

KD : Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak).

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
3.1 Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak).	<ul style="list-style-type: none"> • Menjelaskan pengertian peralatan • Mengklasifikasi jenis peralatan. • Menjelaskan fungsi peralatan • Menjelaskan cara pengoprasian dan perawatan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa dapat menjelaskan pengertian peralatan 2. Siswa dapat mengklasifikasi peralatan 3. Siswa dapat menjelaskan fungsi peralatan 4. Siswa dapat menjelaskan cara pengoprasian dan perawatannya 	Tes tulis	Terlampir
Kunci Jawaban Soal: Terlampir				
Penskoran Jawaban dan Pengolahan Nilai				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Nilai 1 : jika jawaban benar 2. Nilai 0 : jika jawaban salah 				
Pengolahan Nilai				
IPK	No Soal	Skor Penilaian 1	Nilai	

1.	1	3	Nilai perolehan KD p rerata dari nilai $(13/16) * 100 =$
2.	2	4	
3.	3	3	
4.	4	3	
Jumlah			

POST TEST BOGA DASAR I

PERALATAN MEMASAK DAN PESAWAT ALAT

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

1. Berikut ini merupakan pengertian dari Peralatan pengolahan yang paling tepat adalah.....
 - a. Perkakas untuk membantu memasak
 - b. Peralatan untuk mempercepat proses memasak
 - c. Perkakas untuk mengolah suatu masakan
 - d. Peralatan untuk mempersiapkan proses memasak

2. Fungsi peralatan yang tepat adalah sebagai berikut.....
 - a. Kitchen equipments, utensils equipments, processing equipments
 - b. Preparation equipments, processing equipments, plating equipments
 - c. utensils equipments, processing equipments, plating equipments
 - d. Preparation equipments, processing equipments, Kitchen equipments

3. Berikut ini yang termasuk peralatan untuk memasak *kecuali*.....
 - a. Blender, mixer, dan panci
 - b. Oven, frying pan, dan peeler
 - c. Blender, pisau, dan chopping board
 - d. Oven, panci dan frying pan

4. Toaster adalah alat pemanggang roti yang termasuk dalam fungsi peralatan.....
 - a. Preparation equipments
 - b. Processing equipments
 - c. Plating equipments
 - d. Kitchen equipments

5. Berikut ini adalah contoh peralatan mekanik yaitu...
 - a. Noodle dough machine
 - b. Dough mixer
 - c. Microwave
 - d. Toaster

6. Peralatan besar (kitchen equipments) dibagi menjadi 3 yaitu...
 - a. Peralatan listrik dan gas, peralatan non listrik, peralatan dari baja
 - b. Peralatan dari aluminium, peralatan mekanik, peralatan non listrik

- c. Peralatan listrik dan gas, peralatan non listrik, peralatan mekanik
 - d. Peralatan dari kayu, peralatan dari baja, peralatan dari alumunium
7. Perhatikan langkah perawatan alat berikut ini
- Rendam pada air hangat yang dicampur detergen
 - Gosok dengan spons lembut
 - Bilas air dingin dan keringkan
- Perawatan alat diatas merupakan perawatan untuk peralatan yang terbuat dari.....
- a. Alumunium
 - b. Besi
 - c. Plastic
 - d. Elektrik
8. Cara perawatan yang tidak benar untuk peralatan masak yang terbuat dari alumunium adalah....
- a. Bersihkan dengan air asam
 - b. Menggunakan detergen
 - c. Direndam dengan air panas
 - d. Dikeringkan dengan lap
9. Berikut ini merupakan peralatan mekanik kecuali.....
- a. Timbangan
 - b. Pasta maker
 - c. Blender
 - d. Meat grinder
10. Harus dibersihkan secara menyeluruh setiap hari, pergunakan air panas berisi detergen, sikat halus kemudian bilas dan keringkan. Merupakan cara perawatan peralatan.....
- a. Peralatan non listrik
 - b. Peralatan listrik
 - c. Peralatan plastik
 - d. Peralatan kayu

Kunci Jawaban

<p>Kunci jawaban</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. C 2. B 3. D 4. B 5. A 	<ul style="list-style-type: none"> 6. C 7. C 8. A 9. C 10. A
---	---



PEMERINTAH KOTA MAGELANG

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 3 MAGELANG

Jl. P. Tendean No. 1 Magelang Telp. 362210



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMK N 3 Magelang
Mata Pelajaran : Boga Dasar
Kelas/Semester : XI / 3
Alokasi Waktu : 7 x 45 menit

A. Kompetensi Inti

KI 3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.

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

B. Kompetensi Dasar

3.2 Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan

4.2 Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Menganalisa berbagai penanganan dasar pengolahan makanan digunakan dalam menyiapkan makanan diterapkan sesuai standar perusahaan meliputi :

- Perbersihan

- Pemisahan
 - Pemotongan bahan
 - Pencampuran
 - Pemanasan
 - Penurunan suhu
 - Pengeringan
 - Pengendalian mutu
2. Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan sesuai dengan standart perusahaan dengan penuh tanggungjawab.

D. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat menganalisa berbagai penanganan dasar pengolahan makanan digunakan dalam menyiapkan makanan diterapkan sesuai standar perusahaan meliputi :
- Perbersihan
 - Pemisahan
 - Pemotongan bahan
 - Pencampuran
 - Pemanasan
 - Penurunan suhu
 - Pengeringan
 - Pengendalian mutu
2. Siswa dapat melakukan penanganan dasar pengolahan makanan sesuai dengan standart perusahaan dengan penuh tanggungjawab.

E. Materi Pembelajaran

- Penanganan Dasar Bahan Makanan.
- Prinsip Umum Pembersihan
- Langkah-Langkah Pembersihan
- Tahap Hiegene dan Sanitasi
- Bahan Makanan yang membutuhkan penanganan dasar

F. Pendekatan, Model dan Metode

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

G. Kegiatan Pembelajaran

2. Pertemuan Kesatu:*)
- d. Pendahuluan/Kegiatan Awal (15 menit)
- 1) Guru menyiapkan peserta didik secara psikis dan fisik untuk mengikuti proses

pembelajaran, dengan cara menciptakan suasana kelas yang kondusif dengan menunjuk salah satu peserta didik memimpin doa, memeriksa kehadiran peserta didik, kebersihan dan kerapian kelas

- 2) Guru memberikan apersepsi, dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan yang mengaitkan pengetahuan 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 sifat-sifat, jenis dan manfaat protein dalam bidang pariwisata

e. Kegiatan Inti kesatu (60 menit)

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

6) Mengamati

- Guru menunjukan pada siswa pengertian penanganan dasar makanan.
- Siswa memperhatikan tayangan yang ditunjukkan guru
- Siswa mem perhatikan penjelasan yang ditunjukkan guru secara singkat

7) Menanya

- Guru memberikan permasalahan singkat kepada siswa.

8) Mengumpulkan informasi

- Guru menugas kan siswa tentang salah satu jenis masalah kepada siswa.
- Siswa mencari informasi yang berkaitan dengan permasalahan yang ada.
- Siswa mencatat hasil diskusi di selembar kertas
- Selama kegiatan peserta didik, Guru memantau aktifitas peserta didik.
- Guru melakukan penilaian proses

9) Menalar

- Guru meminta siswa menyimpulkan hasil diskusi
- Siswa membuat resume tugas yang diberikan
- Siswa mengolah dan menyimpulkan hasil diskusi

10) Mengomunikasikan

- Siswa mempresentasi kan hasil diskusi . Kelompok lain memberi masukan dan pertanyaan.
- Siswa memperbaiki laporan hasil diskusi
- Siswa memperbaiki hasil presentasi dan membuat kesimpulan

f. Penutup (15 menit)

- 5) Peserta didik bersama-sama guru membuat rangkuman/simpulan pelajaran
- 6) Peserta didik melakukan penilaian dan/atau refleksi terhadap kegiatan yang sudah

dilaksanakan secara konsisten dan terprogram

- 7) Sebagai refleksi, guru membimbing peserta didik untuk membuat kesimpulan tentang pelajaran yang baru saja berlangsung serta menanyakan kepada peserta didik apa manfaat yang diperoleh setelah mempelajari topik peralatan pengolahan makanan.
- 8) Menginformasikan rencana kegiatan pembelajaran untuk pertemuan yang akan datang tentang cara perawatan dan cara pengoprasian peralatan pengolah makanan.

H. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

3) Instrumen dan Teknik Penilaian

KD	Teknik Penilaian	Instrumen
3.2 Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan	1. Presentasi	1. Modul 2. Handout
4.2. Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan	2. Tes praktik/ unjuk kerja	2. Lembar soal praktik dan Lembar observasi unjuk kerja

4) Analisis Hasil Penilaian

Penskoran Jawaban dan Pengolahan Nilai

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

Pengolahan Nilai

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

Nilai
 Nilai perolehan KD pegetahuan :
 rerata dari nilai IPK
 $(13/16) * 100 = 81,25$

5) Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

Jika lebih dari 50% maka diadakan remedial teaching, jika kurang dari 50% maka diberi tugas

I. Media, Alat, Bahan, dan Sumber Belajar

5) Media

6) Alat

e. LCD

f. Komputer/laptop

7) Bahan

8) Sumber Belajar

- g. Buku Restoran karangan Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd
- h. Internet

Magelang, Juli 2016

Guru Pembimbing,

Guru Mata Pelajaran,



Herin Setyowati, S.Pd

NIP. 19720324 200604

02 11

Rio Jenero Muhamad B.

NIM. 13511241061

Mengetahui

Kepala SMKN 3 Magelang



Mila Yustiana, S.Pd. M.MPar

NIP.19710830 199503 2 001

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

1. Kegiatan dasar dalam mengolah makanan terhadap bahan-bahan tertentu yang memerlukan penanganan. Merupakan pengertian dari...
 - a. Pengolahan dasar
 - b. Dasar memasak
 - c. **Penanganan dasar**

- d. Persiapan dasar
2. Fungsi dari penanganan dasar adalah...
 - a. **Persiapan sebelum pengolahan**
 - b. Mempermudah saat memasak
 - c. Mempercepat proses memasak
 - d. Penanganan setelah pengolahan
 3. Jenis bahan yang memerlukan penanganan dasar adalah sebagai berikut, *kecuali*...
 - a. Daun suji
 - b. Daun pandan
 - c. Abu merang
 - d. **Timun**
 4. Dalam pembuatan santan kental menggunakan kelapa...
 - a. Kelapa muda
 - b. Kelapa sedang
 - c. **Kelapa tua**
 - d. Kelapa degan
 5. Daun berwarna hijau tua, bertekstur halus, digunakan sebagai pewarna alami. Adalah ciri-ciri dari...
 - a. Daun pandan
 - b. Daun janur
 - c. **Daun suji**
 - d. Daun pisang
 6. Daun yang digunakan sebagai pemberi aroma pada makanan dan minuman adalah...
 - a. Daun suji
 - b. Duan janur
 - c. **Daun pandan**
 - d. Daun pisang
 7. Ketika memasak santan supaya santan tidak pecah, maka yang harus dilakukan adalah...
 - a. Menggunakan api besar
 - b. Menggunakan api kecil
 - c. **Mengaduk-aduk santan**
 - d. Membiarkan santan hingga mendidih
 8. Contoh masakan yang menggunakan kinca atau sirup gula merah adalah...
 - a. Klepon
 - b. Putu ayu
 - c. **Es dawet**
 - d. Talam ubi
 9. Untuk menghasilkan simple syrup yang kental dengan perbandingan air dan gula sebanyak...
 - a. **1:1**
 - b. 2:1
 - c. 3:1
 - d. 4:1

10. Berikut ini adalah makanan yang menggunakan enten-enten yaitu...
- Putu ayu
 - Klepon**
 - Lapis jongkong
 - Serabi
11. Berikut ini yang bukan contoh penanganan dasar pengolahan adalah...
- Pembuatan enten-enten
 - Pembuatan santan kelapa
 - Pembuatan simple syrup
 - Pembuatan bubur sumsum**
12. Contoh makanan yang menggunakan pewarna alami dari abu merang adalah...
- Lapis jongkong**
 - Putri mandi
 - Putu mayang
 - Talam ubi
13. Jenis daun pisang yang baik untuk membungkus makanan kecuali...
- Daun pisang kepok
 - Daun pisang raja
 - Daun pisang batu
 - Daun pisang ambon**
14. Ketika memeras santan, air yang digunakan sebaiknya....
- Air hangat**
 - Air panas
 - Air dingin
 - Air es
15. Untuk penyimpanan kinca dan simple sirup sebaiknya disimpan pada...
- Wadah terbuka
 - Dibawah sinar matahari
 - Tidak dibawah sinar matahari**
 - Freezer
16. Melarutkan gula pasir dan air hingga mendidih adalah langkah pembuatan....
- Kinca
 - Simple syrup**
 - Santan kental
 - Syrup gula
17. Berikut ini merupakan contoh minuman yang menggunakan simple syrup kecuali...
- Bubur sumsum
 - Es cendol
 - Es kelapa muda**
 - Es dawet
18. Perbandingan gula dan air adalah 1:4 akan menghasilkan....
- Simple syrup cair**
 - Simple syrup kental

- c. Simple syrup sedang
 - d. Karamel
19. Contoh penggunaan kapur sirih dalam makanan kecuali...
- a. Klepon
 - b. Lontong
 - c. Mendut
 - d. Lapis tepung beras**
20. Yang bukan merupakan pewarna alami adalah...
- a. Daun suji
 - b. Kunyit
 - c. Tatrasin**
 - d. Abu merang



PEMERINTAH KOTA MAGELANG
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 3 MAGELANG

Jl. P. Tendean No. 1 Magelang Telp. 362210



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMK N 3 Magelang

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Kelas/Semester : XI / 1

Alokasi Waktu : 7 x 45 menit

A. Kompetensi Inti

KI 3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan

procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.

KI 4. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait

dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. Kompetensi Dasar

3.3 Mendeskripsikan potongan bahan makanan

4.3 Membuat potongan bahan makanan

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Mendeskripsikan dengan bahasa yang santun pengertian potongan bahan makanan,
2. Mengidentifikasi dengan penuh tanggung jawab fungsi, macam-macam dan ciri-ciri potongan bahan makanan,
3. Menjelaskan dengan sopan bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan macam – macam potongan bahan makanan.
4. Menjabarkan dengan detail cara melakukan teknik dalam pembuatan macam – macam potongan bahan makanan.
5. Mengidentifikasi dengan sopan kriteria hasil potongan bahan makanan.
6. Mengidentifikasi hubungan antara potongan bahan makanan dan jenis makanan yang akan diolah.
7. Melakukan praktek dengan penuh tanggung jawab berbagai potongan bahan makanan nabati dan hewani sesuai standar dan mencatat langkah dan temuan

D. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat mendeskripsikan dengan bahasa yang santun pengertian potongan bahan makanan,
2. Siswa dapat mengidentifikasi dengan penuh tanggung jawab fungsi, macam-macam dan ciri-ciri potongan bahan makanan,
3. Siswa dapat menjelaskan dengan sopan bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan macam – macam potongan bahan makanan.
4. Siswa dapat menjabarkan dengan detail cara melakukan teknik dalam pembuatan macam – macam potongan bahan makanan.
5. Siswa dapat mengidentifikasi dengan sopan criteria hasil potongan bahan makanan.
6. Siswa dapat mengidentifikasi hubungan antara potongan bahan makanan dan jenis makanan yang akan diolah.
7. Siswa dapat melakukan praktek dengan penuh tanggung jawab berbagai potongan bahan makanan nabati dan hewani sesuai standar dan mencatat langkah dan temuan.

E. Materi Pembelajaran

- Pengertian potongan bahan makanan
- Fungsi potongan bahan makanan
- Macam-macam, ciri-ciri, teknik pembuatan dan criteria potongan bahan makanan
- Alat dan bahan potongan bahan makanan
- Hubungan antara potongan bahan makanan dan jenis makanan yang akan diolah

F. Pendekatan, Model dan Metode

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

G. Kegiatan Pembelajaran

3. Pertemuan :*)

g. Pendahuluan/Kegiatan Awal (15 menit)

- 1) Guru menyiapkan peserta didik secara psikis dan fisik untuk mengikuti proses pembelajaran, dengan cara menciptakan suasana kelas yang kondusif dengan menunjuk salah satu peserta didik memimpin doa, memeriksa kehadiran peserta didik, kebersihan dan kerapian kelas
- 2) Guru memberikan apersepsi, dengan mengajukan pertanyaan-

pertanyaan yang mengaitkan pengetahuan 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 potongan bahan makanan

h. Kegiatan Inti (60 menit)

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

11) Mengamati

- Guru menunjukan pada siswa potongan bahan makanan.
- Siswa memperhatikan tayangan yang ditunjukkan guru
- Siswa memperhatikan penjelasan yang ditunjukkan guru secara singkat

12) Menanya

- Guru memberikan permasalahan singkat kepada siswa tentang potongan bahan makanan.
- Siswa menjawab pertanyaan singkat yang diberikan guru

13) Mengumpulkan informasi

- Dengan metode diskusi, guru membagi siswa menjadi kelompok kecil
- Guru menugaskan siswa tentang salah satu jenis masalah kepada siswa.
- Siswa mencari informasi yang berkaitan dengan permasalahan diberikan guru.
- Siswa mencatat hasil diskusi di selembar kertas
- Selama kegiatan peserta didik, Guru memantau aktifitas peserta didik.
- Guru melakukan penilaian proses

14) Menalar

- Guru meminta siswa menyimpulkan hasil diskusi
- Siswa membuat resume tugas yang diberikan
- Siswa mengolah dan menyimpulkan hasil diskusi

15) Mengomunikasikan

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

- Siswa memperbaiki laporan hasil diskusi
- Siswa memperbaiki hasil presentasi dan membuat kesimpulan

i. Penutup (15 menit)

- 9) Peserta didik bersama-sama guru membuat rangkuman/simpulan pelajaran
- 10) Peserta didik melakukan penilaian dan/atau refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan secara konsisten dan terprogram
- 11) Sebagai refleksi, guru membimbing peserta didik untuk membuat kesimpulan tentang pelajaran yang baru saja berlangsung serta menanyakan kepada peserta didik apa manfaat yang diperoleh setelah mempelajari topik peralatan pengolahan makanan.
- 12) Menginformasikan rencana kegiatan pembelajaran untuk pertemuan yang akan datang tentang teknik pengolahan makanan

H. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

6) Instrumen dan Teknik Penilaian

KD	Teknik Penilaian	Instrumen
3.3. Mendiskripsikan potongan bahan makanan	1. Tes	3. Tes tertulis
4.3. Membuat potongan bahan makanan	3. Tes praktik/ unjuk kerja	3. Lembar soal praktik dan Lembar observasi unjuk kerja

7) Analisis Hasil Penilaian

(Terlampir)

8) Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

Jika lebih dari 50% maka diadakan remial teaching, jika kurang dari 50% maka diberi tugas

I. Media, Alat, Bahan, dan Sumber Belajar

9) Media

10) Alat

- i. LCD
- j. Komputer/laptop

11) Bahan

12) Sumber Belajar

- k. Buku Restoran karangan Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd
- l. Internet

Guru Pembimbing,



Herin Setyowati, S.Pd

NIP. 19720324 200604

02 11

Magelang, Juli 2016

Guru Mata Pelajaran,

Rio Jenero Muhamad B.

NIM. 13511241061

Mengetahui

Kepala SMKN 3 Magelang



Mila Yustiana, S.Pd. M.MPar

NIP.19710830 199503 2 001

KISI-KISI, SOAL PENGETAHUAN, KUNCI JAWABAN,

DAN CARA PENGOLAHAN NILAI

Mata Pelajaran: **BOGA DASAR**

KD : Mendeskripsikan potongan makanan (alat masak dan pesawat memasak).

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal																		
3.3 Mendeskripsikan potongan bahan makanan	<ul style="list-style-type: none"> • Menjelaskan pengertian potongan bahan makanan • Mengklasifikasi jenis potongan bahan makanan. • Menjelaskan fungsi potongan bahan makanan • Menjelaskan cara pemotongan suatu bahan makanan 	5. Pengertian Potongan bahan makanan 6. Klasifikasi dan jenis potongan bahan makanan 7. Fungsi potongan bahan makanan 8. Cara pemotongan bahan makanan.	Tes tulis	Terlampir																		
<p>Kunci Jawaban Soal: Terlampir</p>																						
<p>Penskoran Jawaban dan Pengolahan Nilai 3. Nilai 1 : jika jawaban benar 4. Nilai 0 : jika jawaban salah</p> <p style="text-align: center;">Pengolahan Nilai</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-bottom: 10px;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;">IPK</th> <th style="width: 40%;">No Soal</th> <th style="width: 50%;">Skor Penilaian 1</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1.</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">3</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2.</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">4</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3.</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">3</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4.</td> <td style="text-align: center;">4</td> <td style="text-align: center;">3</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">Jumlah</td> </tr> </tbody> </table> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 60%;"></div> <div style="width: 35%;"> <p>Nilai Nilai perolehan KD rerata dari n (13/16) * 100</p> </div> </div>					IPK	No Soal	Skor Penilaian 1	1.	1	3	2.	2	4	3.	3	3	4.	4	3	Jumlah		
IPK	No Soal	Skor Penilaian 1																				
1.	1	3																				
2.	2	4																				
3.	3	3																				
4.	4	3																				
Jumlah																						

SOAL POST TEST

BOGA DASAR

POTONGAN BAHAN MAKANAN

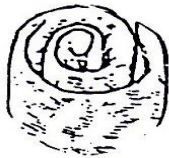
Jawablah soal di bawah ini dengan memilih jawaban yang paling tepat dari pilihan jawaban yang di sediakan.

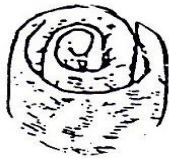
- Berikut ini adalah fungsi dari pemotongan bahan makanan, *kecuali*....
 - Mempermudah proses pengolahan
 - Menambah rasa pada makanan**
 - Menambah selera makan
 - Sebagai garnish atau hiasan hidangan
- Yang perlu diperhatikan sebelum memotong ikan adalah sebagai berikut, *kecuali*...
 - Cuci ikan sampai bersih
 - Keluarkan semua bagian isi perut
 - Buang semua sisik ikan
 - Cuci dengan air hangat**
- Sayuran yang dipotong kubus atau dadu 1cm x 1cm x 1 cm adalah...
 - Brunoise*
 - Paysanne*
 - Macedoine***
 - Mirepoix*
- Florets* adalah Sayuran yang dipotong per kuntum bunga. Jenis sayuran yang bisa dibuat potongan florets adalah...
 - Kubis
 - Kembang kol**
 - Buncis
 - Selada



- gambar potongan tomat disamping termasuk dalam potongan...
 - Shred*
 - Slice*
 - Diamond Shape*
 - Wedges***
- Potongan wortel yang tepat untuk membuat isian lumpia dan bakwan adalah....
 - Jardinière*
 - Julienne***
 - Chopped*
 - Brunois*

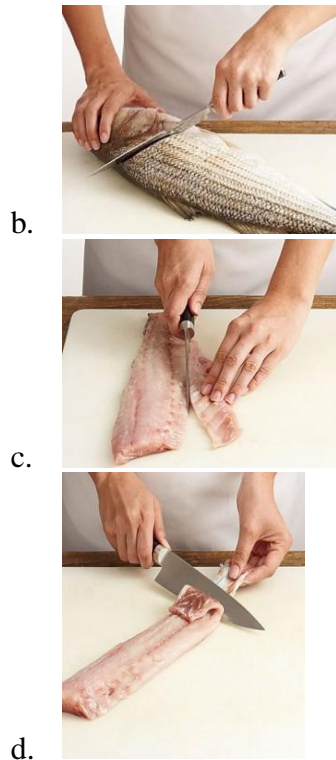
7. Berikut ini sayuran yang tidak dapat di potong slice yaitu....
- Timun
 - Tomat
 - Kentang
 - Kubis**
8. Untuk membuat rendang, abon dan sate sebaiknya menggunakan daging sapi bagian....
- Paha depan**
 - Sandung lamur
 - Sengkel
 - Iga
9. potongan daging sapi yang paling empuk dan kandungan lemaknya tidak banyak adalah.....
- Sandung lamur
 - Samcan
 - Tenderloin**
 - Iga
10. Teknik memisahkan daging ikan dengan kulit disebut....
- Filleting
 - Skinning**
 - Cutting
 - skimming
11. Berikut ini adalah jenis ikan yang tidak bisa difillet yaitu...
- Ikan salmon
 - Ikan nila
 - Belut**
 - Tuna



12.  gambar disamping, menunjukkan bentuk potongan ikan yang disebut....
- Delice
 - Paupiette**
 - Troncom
 - Goujon
13. Proses skinning ditunjukkan pada gambar....



a.



gambar disamping merupakan potongan



- a. Thigh
- b. Wings
- c. Drumstick**
- d. Breast

ayam.....

14.

15. Jenis potongan ayam yang biasanya dimasak dengan teknik olah stuffing dan braising....

- a. Thigh**
- b. Breast
- c. Leg
- d. Drumstick

16. Cara yang tepat untuk penyimpanan fresh vegetables adalah...

- a. Simpan dalam *frezer*
- b. pada suhu ruangan
- c. disimpan di suhu lebih dari 0° C**
- d. di tempat kering dan panas

17. untuk penyimpanan daging ayam untuk waktu lama sebaiknya disimpan....

- a. **frezeer**
 - b. refrigerator
 - c. lemari es
 - d. suhu ruang
18. Penyimpanan ikan yang benar supaya tahan lama dan tidak mudah bau adalah sebagai berikut, kecuali.....
- a. Refrigerator
 - b. **Suhu ruang**
 - c. Frezer
 - d. Pengeringan
19. Penyimpanan frozen vegetables yang benar adalah...
- a. **pada suhu -0°C**
 - b. di suhu ruang
 - c. lemari es
 - d. pada suhu lebih dari 0°C
20. Sayuran berikut ini harus dimasukan kedalam air jika sudah dikupas supaya tidak mengalami perubahan warna. Yaitu....
- a. Wortel
 - b. Kubis
 - c. **Kentang**
 - d. Buncis



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



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMK N 3 Magelang
Mata Pelajaran : Boga Dasar
Kelas/Semester : X / 1
Alokasi Waktu : 7 x 45 menit

J. Kompetensi Inti

KI 3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan

procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.

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

K. Kompetensi Dasar

- 3.4. Menentukan teknik pengolahan makanan
- 4.4. Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan

L. Indikator Pencapaian Kompetensi

3. Mendeskripsikan pengertian teknik pengolahan makanan.

4. Mengidentifikasi dengan jelas jenis-jenis teknik pengolahan makanan dijelaskan secara rinci.
5. Membedakan berbagai teknik pengolahan makanan secara benar
6. Melakukan berbagai jenis teknik pengolahan makanan

M. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat mendeskripsikan pengertian teknik pengolahan makanan.
2. Siswa dapat mengidentifikasi jenis-jenis teknik pengolahan makanan.
3. Siswa dapat membedakan teknik pengolahan makanan secara benar.
4. Siswa dapat melakukan berbagai teknik pengolahan makanan sesuai dengan SOP.

N. Materi Pembelajaran

- Pengertian teknik pengolahan makanan
- Jenis-jenis teknik pengolahan makanan

O. Pendekatan, Model dan Metode

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

P. Kegiatan Pembelajaran

j. Pendahuluan/Kegiatan Awal (15 menit)

- 1) Guru menyiapkan peserta didik secara psikis dan fisik untuk mengikuti proses pembelajaran, dengan cara menciptakan suasana kelas yang kondusif dengan menunjuk salah satu peserta didik memimpin doa, memeriksa kehadiran peserta didik, kebersihan dan kerapian kelas
- 2) Guru memberikan apersepsi, dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan yang mengaitkan pengetahuan 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 teknik pengolahan makanan.

k. Kegiatan Inti kesatu (280 menit)

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

16) Mengamati

- Guru menunjukkan pada siswa pengertian teknik pengolahan
- Siswa memperhatikan tayangan yang ditunjukkan guru
- Guru menanyakan video contoh teknik pengolahan makanan
- Siswa memperhatikan video yang ditayangkan oleh guru

17) Menanya

- Guru memberikan pertanyaan singkat kepada siswa.
- Siswa bertanya secara singkat tentang teknik pengolahan makanan
- Guru sebagai mediator melemparkan kembali pertanyaan ke siswa lain, dan menyempurnakan jawaban.

18) Mengumpulkan informasi

- Dengan metode diskusi, siswa dibentuk menjadi 6 kelompok.
- Guru memberikan sebuah kasus pada siswa berupa menu masakan yang berbeda setiap kelompoknya.
- Siswa diminta untuk berdiskusi secara berkelompok dan menentukan teknik olah yang berkaitan dengan jenis peralatan pengolahan dan fungsinya.
- Siswa mencatat hasil diskusi di selembar kertas
- 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) Mengomunikasikan

- Siswa mempresentasikan hasil diskusi. Kelompok lain memberi masukan dan pertanyaan.
- Siswa memperbaiki laporan hasil diskusi
- Siswa memperbaiki hasil presentasi dan membuat kesimpulan

1. Penutup (20 menit)

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

14) Peserta didik melakukan penilaian dan refleksi terhadap kegiatan yang sudah

dilaksanakan secara konsisten dan terprogram

- 15) Sebagai refleksi, guru membimbing peserta didik untuk membuat kesimpulan tentang pelajaran yang baru saja berlangsung serta menanyakan kepada peserta didik apa manfaat yang diperoleh setelah mempelajari topik teknik pengolahan makanan.
- 16) Menginformasikan rencana kegiatan pembelajaran untuk pertemuan yang akan datang tentang garnish makanan dan minuman.

Q. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

9) Instrumen dan Teknik Penilaian

KD	Teknik Penilaian	Instrumen
3.4. Menentukan teknik pengolahan makanan	2. Tes Tertulis	1. Soal tes tertulis
4.4. Melakukan berbagai tehnik pengolahan makanan	4. Tes praktik/ unjuk kerja	4. Lembar soal praktik dan Lembar observasi unjuk kerja

10) Analisis Hasil Penilaian

(Terlampir)

R. Media, Alat, Bahan, dan Sumber Belajar

13) Media

- Power Point
- Handout
- Video

14) Alat

m. LCD

n. Komputer/laptop

15) Sumber Belajar

- o. Buku Modul Boga Dasar
- p. internet

Magelang, Juli 2016

Guru Pembimbing,

Guru Mata Pelajaran,



Herin Setyowati, S.Pd

Rio Jenero Muhamad B.

NIP. 19720324 200604 02 11

NIM. 13511241061

Mengetahui
Kepala SMKN 3 Magelang



Mila Yustiana, S.Pd. M.MPar

NIP.19710830 199503 2 001

**KISI-KISI, SOAL PENGETAHUAN, KUNCI JAWABAN,
DAN CARA PENGOLAHAN NILAI**

Mata Pelajaran: **BOGA DASAR**

KD : 3.4. Menentukan teknik pengolahan makanan

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
3.4. Menentukan teknik pengolahan makanan	1. Mendeskripsikan pengertian teknik pengolahan makanan. 2. Mengidentifikasi dengan jelas jenis-jenis teknik pengolahan makanan dijelaskan secara rinci. 3. Membedakan berbagai teknik pengolahan makanan secara benar 4. Melakukan berbagai jenis teknik pengolahan makanan	9. Siswa dapat Mendiskripsikan pengertian teknik olah 10. Siswa dapat Mengidentifikasikan jenis teknik olah 11. Siswa dapat Membedakan berbagai teknik olah 12. Siswa dapat Melakukan berbagai teknik olah	Tes tulis	Terlampir
Kunci Jawaban Soal: Terlampir				

Penskoran Jawaban dan Pengolahan Nilai

5. Nilai 1 : jika jawaban benar

6. Nilai 0 : jika jawaban salah

Pengolahan Nilai


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

Nilai

Nilai perolehan KD pegetahuan :

rerata dari nilai IPK

$$(13/16) * 100 = 81,25$$

	SMK N 3 MAGELANG		
	HAND OUT BOGA DASAR		
	No.	Revisi : 00	Tgl. 8 Agustus 2016
	Semester 1	KD 2	Jasa Boga Tata Boga

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 3 Magelang
Program Studi Keahlian	: Jasa Boga
Mata Pelajaran	: Boga Dasar
Kelas/Semester	: X/1
Kompetensi Dasar	: Menjelaskan Berbagai Penanganan Dasar Pengolahan Makanan
Materi Pokok	: Pengertian penanganan dasar pengolahan makanan, fungsi penanganan dasar, jenis penanganan dasar, bahan dan alat yang digunakan, cara penanganan dasar, cara penyimpanan hasil penanganan dasar
Pertemuan	: 1 x pertemuan
Alokasi Waktu	: (7 x 45 menit)

A. Deskripsi

Penanganan Dasar Pengolahan Makanan mempelajari berbagai teori penanganan dasar pengolahan makanan, seperti pembuatan air daun suji, pembuatan abu merang, penanganan kelapa dan pembuatan santan, penanganan daun pisang dan janur serta melakukan penanganan dasar pengolahan makanan.

B. Kegiatan Belajar

1. Kegiatan Belajar Dasar Pengolahan Makanan

- a. Kegiatan Belajar 1: Pembuatan Air Daun Suji
- b. Kegiatan Belajar 2: Pembuatan Abu Merang
- c. Kegiatan Belajar 3: Penanganan Kelapa dan Pembuatan Santan
- d. Kegiatan Belajar 4: Pembuatan Kinca Gula Merah
- e. Kegiatan Belajar 5: Pembuatan simple syrup
- f. Kegiatan Belajar 6: Penanganan Daun dan Janur

2. Tujuan Kegiatan Belajar

Setelah mempelajari materi ini peserta didik mampu:

- a. Menjelaskan fungsi, bahan dan alat yang digunakan untuk:
 - Membuat air daun suji
 - Membuat abu merang
 - Menangani kelapa dan membuat santan

- Membuat kinca gula merah
 - Menangani daun dan janur
- b. Membuat air daun suji , abu merang, menangani kelapa dan membuat santan, membuat kinca gula merah, menangani daun dan janur

C. Uraian Materi

Penanganan dasar pengolahan makanan adalah kegiatan dasar dalam mengolah makanan terhadap bahan-bahan tertentu yang memerlukan penanganan. Adapun fungsi penanganan dasar adalah sebagai dasar penanganan dalam pengolahan makanan.

Berikut ini adalah beberapa bahan makanan yang memerlukan penanganan dasar pengolahan makanan, antara lain:

1. Daun Suji



Daun Suji (*Pleomele angustifolia*), tergolong dalam daun Pandan tetapi aromanya tidak terlalu wangi, daun ini disebut juga pandan Betawi. Fungsi daun Suji biasanya sebagai pewarna makanan dan minuman.

Ciri – ciri daun Suji:

- Daunnya berwarna hijau tua
- Tekstur daunnya halus
- Bentuk daunnya memanjang dan tersusun meningkat
- Aromanya khas tetapi tidak seharum daun pandan
- Pohon ini tergolong tanaman perdu bisa mencapai tinggi 8 m

2. Daun Pandan



Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius*) tergolong dalam daun suji, mempunyai aroma yang sangat khas yaitu wangi segar bukan wanginya parfum.

Fungsi daun Pandan biasanya sebagai aroma pada pembuata makanan, minuman, pembungkus kue misalnya kue Koyabu dan pembungkus masakan seperti Ayam Goreng Bungkus Pandan.

Ciri – ciri daun Pandan:

- Daunnya berwarna hijau cerah
- Tekstur daunnya kasar

- Bentuk daunnya memanjang dan tersusun meningkat
- Aromanya wangi segar
- Pohon ini tergolong tanaman perdu bisa mencapai tinggi 8 m

3. Kapur Sirih

Disebut kapur sirih karena kapur ini sering digunakan untuk makan sirih oleh orang-orang tertentu. Kebiasaan makan sirih dilakukan oleh masyarakat dahulu dengan maksud agar gigi menjadi kuat, berwarna hitam mengkilat.

Ada dua jenis Kapur sirih yaitu basah dan kering basah disini adalah berbentuk pasta kering disini adalah berbentuk padat. Warna kedua jenis kapur tersebut putih. Kapur jenis basah / pasta akan mengering dan mengeras seperti batu apabila di simpan dalam udara terbuka. Kapur sirih kering sebaiknya disimpan dalam tempat yang kering dan tertutup rapat agar tidak keras seperti batu.

Fungsi Kapur Sirih dalam pembuatan air daun suji adalah untuk *mengikat* chlorophyl daun suji dan daun pandan sedangkan dau Pandan memberi *aroma* wangi segar. Chlorophyl yang diikat oleh kapur sirih menghasilkan warna hijau cerah.

4. Abu Merang

Abu Merang adalah abu yang dihasilkan dari pembakaran merang. Merang adalah kulit dan batang padi yang kering. Cara memperoleh Abu Merang sebagai berikut: Bakar merang diatas wajan bekas/ alat lain yang tahan panas hingga berwarna hitam, pastikan semua merang sudah terbakar menjadi abu. Setelah menjadi abu, dinginkan, tumbuk dengan food proccesor / Grinder atau alat penunbuk lainnya. Ayak dengan ayakan tepung yang halus, jika kurang halus, ulangi hingga mendapatkan tepung abu merang yang sangat halus.

Fungsi abu merang disini untuk memberikan warna hitam pada makanan dan minuman. Makanan yang diberi warna hitam misalnya kue Ciwel, Lapis Jongkong. Minuman yang diberi warna hitam misalnya cendol hitam. Walaupun abu merang tergolong warna alami tetapi penggunaanya dibatasi karena mengandung zat lindi dikhawatirkan ada yang tidak tahan pencernaanya dengan zat ini.

5. Kelapa

a. Kelapa Tua



Kulit arinya berwarna coklat kehitam-hitaman, kandungan minyaknya tinggi, cocok untuk membuat masakan yang hasil akhirnya harus berminyak, misalnya klepon.

- 1) Waktu memasak santan, jangan lupa mengaduk-aduk terutama setelah santan kental dimasukkan. Kalau tidak, santan akan pecah.
- 2) Simpanlah sisa kelapa yang utuh dalam air, agar kelapa tetap segar sampai keesokan harinya.
- 3) Untuk menyimpan sisa santan, letakkan dalam kantong plastic dan simpan dalam *freezer*. Santan bisa tahan 5 – 7 hari. Bila anda tidak memiliki lemari es, santan harus dimasak segera.
- 4) Khusus untuk kue, kupaslah kelapa sampai hilang kulitnya yang coklat. Santan yang diperoleh tidak akan mengandung serbuk-serbuk coklat, dan warnanya akan putih bersih.

b. Kelapa Sedang



Kulit arinya berwarna coklat kekuningkuningan. Santannya banyak tetapi kurang berminyak. Untuk membuat kue, buang kulit arinya supaya santan lebih putih dan bersih.

c. Kelapa Muda



Kulit arinya berwarna coklat muda keputihan, jika ditekan dagingnya terasa lunak. Hampir tidak mengandung minyak hasil parutannya digunakan sebagai urap pada kue atau enten-enten.



d. Kelapa Degan

Kulit ari dan daging buahnya masih lunak sekali sehingga tidak mungkin diparut. Dipakai untuk campuran minuman atau isi kue.

- 1) Untuk membuat serundeng, isi kue (enten-enten), pilihlah kelapa yang sedang atau agak muda.
- 2) Santan kental biasanya dipisahkan dari santan encer.
- 3) Tambahkan air sebanyak .gelas pada kelapa parut untuk mendapatkan santan encer. Ulangi beberapa kali sampai anda mendapatkan jumlah santan yang dibutuhkan

6. Kinca Gula Merah



Kinca/ juruh adalah gula merah yang direbus dengan air/santan dengan perbandingan tertentu. Ada tiga tingkatan kekentalan kinca yaitu tingkat cair, sedang, kental sampai bisa untuk menulis. Cara memperoleh tingkat kekentalan kinca dari jumlah air/santan yang digunakan, semakin banyak air/santan yang digunakan semakin cair kinca yang dihasilkan.

Fungsi Kinca

- 1) Untuk pelengkap makan kue antara lain Cenil, Lopis, Putu Mayang, Serabi Telur, dll.
- 2) Untuk minuman seperti Es Cendol, Es sarang Burung, dll.

Penanganan Daun Pisang dan Janur

Daun pisang, daun pandan daun kelapa bagian pucuk berwarna kuning (Janur) di masyarakat Indonesia tidak asing lagi karena daun pisang, daun pandan dan daun kelapa banyak dijumpai di seluruh wilayah nusantara. Daun- daun tersebut umumnya digunakan sebagai alas hidangan, wadah hidangan, pembungkus hidangan dan sebagai hiasan hidangan.

Tetapi tidak semua daun pisang bisa digunakan hanya daun pisang batu, kepok atau raja karena ketiga macam daun ini tidak memberikan noda pada makanan.



1. Daun Pisang

Sebaiknya pilih dari pohon pisang batu atau kapok. Daun pisang jenis lain menyebabkan kue-kue berwarna kebiruan. Apabila daun pisang sudah terlalu tua sehingga kaku, sebaiknya dilayukan dahulu dengan dijemur kurang lebih 5 menit atau dianginkan semalaman.

Dapat juga dilayukan diatas nyala api atau uap air panas, agar lemas dan tidak mudah robek, tetapi warnanya menjadi kurang baik.

Ciri – ciri Daun Pisang Kepok:

- Warna daun hijau cerah
- Bentuk daun lebar dan kaku
- Tulang daunnya lebar dan besar
- Tekstur daunnya kaku dan regas

Ciri – ciri Daun Pisang Raja:

- Warna daun hijau cerah
- Bentuk daun tidak terlalu lebar dan kaku
- Tulang daunnya lebar dan besar
- Tekstur daunnya kaku dan regas

Ciri – ciri Daun Pisang Batu:

- Warna daun hijau tua
- Bentuk daun tidak terlalu lebar dan kaku
- Tulang daunnya lebar dan besar
- Tekstur daunnya lembut / lemas

2. Daun Pandan



Pilih yang lebar supaya lebih mudah dikerjakan. Kue-kue yang dibungkus daun pandan, baunya lebih sedap seperti: untuk Lampu- Lampu atau Papaco dari Sulawesi.



3. Daun Kelapa




Pilih yang masih muda dan berwarna kuning lembut supaya warna kue-kue tidak terpengaruh.



Langkah Langkah Penanganan dasar pengolahan

No.	Jenis Masakan	Cara Membuat
1.	Air daun suji (Pewarna	1. Siapkan 25 helai daun suji yang tua

	<p>hijau) Bahan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 25 lembar daun suji - 5 lembar daun pandan - 150 cc air matang - Air kapur sirih secukupnya 	<p>(berwarna hijau tua) dan 5 helai daun pandan</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Cuci bersih lalu potong kecil – kecil 3. Masukkan ke dalam mangkuk blender, tambahkan 100- 150 ml air masak lalu blender hingga halus dan saring 4. Endapkan dengan ditambah air kapur sirih. 5. Buang bagian yang bening dan gunakan endapan yang berwarna hijau pekat
2.	<p>Abu Merang Bahan:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sekam padi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bakar Abu Merang diatas wajan bekas / alat lain yang tahan panas hingga berwarna hitam, pastikan semua merang sudah terbakar menjadi abu 2. Tunggu hingga abu merang benar benar dingin, tumbuk / grinder hingga benar-benar hancur. 3. Ayak dengan ayakan yang halus , hasil ayakan ditumbuk kembali, ulangi pekerjaan ini hingga memperoleh tepung abu merang yang sangat halus 4. Simpan abu merang dalam tempat yang kering dan tertutup Agar tahan lama.
3.	<p>Sirup gula merah (kinca) Bahan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 200 g gula merah - 100 cc air 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sisir gula merah secukupnya 2. Siapkan air 100cc lalu masukkan sisiran gula merah, masak dengan api kecil sekitar 5-10 menit, sampai gula larut 3. Setelah mendidih, matikan api. Saring lalu dinginkan
4.	<p>Simple syrup Bahan :</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rebus gula dan air sampai semua gula larut. Tanpa diaduk.

	<ul style="list-style-type: none"> - 200 g gula pasir - 100 cc air - Cuka/air jeruk nipis untuk menghindari kristalisasi 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Dinginkan
<ol style="list-style-type: none"> 5. 	<p>Enten-enten</p> <p><u>Bahan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ¼ butir kelapa setengah tua - 50 g gula jawa - 1 sdm gula pasir - Garam secukupnya - 2 lembar daun pandan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kelapa ½ tua dicuci kemudian diparut memanjang. 2. Campur kelapa parut dengan gula jawa, gula pasir, garam. 3. Masak dengan api kecil, sambil terus diaduk hingga air habis dan matang. 4. Dinginkan.
<ol style="list-style-type: none"> 6. 	<p>Santan Kental</p> <p><u>Bahan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ½ butir kelapa tua - 250 cc air (suam-suam kuku) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Parut kelapa tua sampai habis. 2. Tambahkan air hangat sedikit demi sedikit pada kelapa yang sudah diparut, remas-remas sampai keluar santannya. Kemudian peras.
<ol style="list-style-type: none"> 7. 	<p>Areh</p> <p><u>Bahan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ½ butir kelapa tua - 250 cc air (suam-suam 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Buat santan kental seperti cara di atas. 2. Setelah mengental matikan api 3. Masak santan dengan api kecil, aduk terus supaya tekstur tidak pecah.

	kuku)	
--	-------	--

Cara menggunakan air daun suji:

- 1) Dalam botol akan terlihat dua warna pada bagian bawah berwarna hijau pekat, bagian atas berwarna hijau muda.
- 2) Tuang cairan berwarna hijau muda, ambil endapan air daun suji gunakan untuk warna makanan / minuman.
- 3) Jika ada sisa air daun suji, masukkan lagi kedalam botol, beri air yang telah dicampur dengan kapur sirih.
- 4) Simpan kembali dalam almari pendingin.

Teknik Memarut Kelapa

Khususnya untuk mengurap kue digunakan kelapa yang sedangtuanya. Setelah kulit ari kelapa dikupas bersih, buah kelapa dipotongagar mudah dipegang, parutkan dengan cara melebar menurut arahserat daging kelapa. Hasil parutan kelapa menjadi panjang-panjang, utuh dan cantik.

Membuat Santan:

- a) Belahlah kelapa menjadi 4 untuk memudahkan diparut. Untuk membuat santan, kelapa diparut dengan arah memotong serat. Hasil parutan akan halus sehingga santan yang diperoleh juga lebih banyak.
- b) Untuk serundeng atau isi kue, kelapa diparut searah serat, sehingga hasil parutannya kasar-kasar.
- c) Setelah diparut, tuangkan .gelas air hangat dalam kelapa parut. Uleni dan peras melalui saringan. Hasil perasan yang pertama ini disebut santan kental.

Teknik Memeras Santan

<p>Tehnik memeras santan</p>		
<p>Saringan santan</p>		

Parutan Kelapa



Tehnik memarut kelapa



Hasil Parutan



Cara penyimpanan hasil penanganan dasar

- a. Air daun suji
 - Simpan di dalam wadah tertutup.
 - Simpan di dalam refrigerator.
- b. Abu merang
 - Simpan di dalam wadah tertutup.
 - Simpan di tempat yang kering.
- c. Kinca (sirup gula merah)
 - Simpan di dalam wadah tertutup.
 - Tidak terkena sinar matahari.
- d. Sirup gula (simple sirup)
 - Simpan di dalam wadah tertutup.
 - Tidak terkena sinar matahari.
- e. Santan kental dan santan cair
 - Rebus sampai mendidih
 - Simpan di dalam tertutup
 - Simpan di dalam freezer
- f. Enten – enten
 - Simpan dalam suhu dingin
 - Simpan di dalam tertutup
 - Simpan dalam refrigerator

Cara menangani Daun Pisang:

- Setelah daun dipetik, lepaskan dari pelepahnya dilayukan dengan cara dibiarkan pada suhu kamar selama 24 jam.
- Cara ini akan menghasilkan produk-produk bentuk lipatan, alas hidang, wadah hidang maupun bungkus yang bagus.
- Cuci bersih daun pisang, tiriskan jika akan dikeringkan harus menggunakan serbet yang kering dan bersih.
- Jika daun pisang akan disobek untuk menghilangkan serat-seratnya cara yang benar adalah sbb:
 - ✓ Sobek daun pisang dengan posisi warna hijau tua di atas (telungkup)

- ✓ Sobek serat daun perlahan-lahan kearah kiri
- ✓ Untuk menghasilkan produk-produk bentuk lipatan, alas hidang, wadah hidang maupun bungkusan yang bagus, daun pisang jangan dijemur apalagi dipanggang/dilayukan diatas api. Jika mendesak lebih baik diblanching dimasukkan air mendidih sebentar, lalu ditiriskan.

Cara Menangani Daun Kelapa/Janur:

- Setelah daun kelapa / janur dipetik, segera digunakan agar menghasilkan hiasan hidangan yang bagus
- Jika terpaksa harus ditunda penggunaannya, simpan daun kelapa/janur ditempat yang sejuk agar daun tidak cepat layu dan berubah menjadi kemerah – merahan, misalnya didekat bak cuci, kamar mandi, atau dalam almari pendingin tetapi cara ini kurang lazim

Cara Menangani Daun Pandan:


- Pilih daun pandan yang cukup tua
- Warna hijau cerah
- Setelah daun pandan dipetik segera digunakan
- Jika terpaksa harus ditunda, simpan ditempat yang sejuk agar tidak layu misalnya didekat bak cuci, kamar mandi, atau dalam almari pendingin.

Langkah Langkah Penanganan Daun Pisang:

<p>1) Daun pisang setelah dipetik dilepaskan dari tangkai/ pelepahnya</p>		
<p>2) Dilayukan dengan cara dibiarkan pada suhu kamar selama 24 jam</p>		
<p>3) Sobek daun pisang dengan posisi warna hijau tua di atas (telungkup) Sobek serat daun perlahan–lahan kearah kiri</p>		

4) Cuci bersih daun pisang, tiriskan jika akan dikeringkan harus menggunakan serbet yang kering dan bersih, daun pisang siap digunakan untuk membuat berbagai produk



	SMK N 3 MAGELANG			
	HAND OUT BOGA DASAR			
	No.	Revisi : 00	Tgl. 15 Agustus 2016	Jasa Boga
	Semester 1	KD 3		Tata Boga

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 3 Magelang
Program Studi Keahlian	: Jasa Boga
Mata Pelajaran	: Boga Dasar
Kelas/Semester	: X/1
Kompetensi Dasar	: Mendeskripsikan Potongan Bahan Makanan
Materi Pokok	: Pengertian, fungsi, macam – macam, ciri – ciri potongan bahan makanan, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, teknik pembuatan, kriteria hasil potongan, penyimpanan potongan bahan makanan, hubungan potongan bahan makanan dan jenis makanan yang akan diolah
Pertemuan	: 2 x pertemuan
Alokasi Waktu	: (7 x 45 menit)

A. Pengertian Potongan Bahan Makanan

Potongan bahan makanan adalah kegiatan yang dilakukan untuk mempersiapkan proses pengolahan makanan ataupun sebagai garnish pada hidangan. Bahan makanan yang membutuhkan pemotongan sebelum proses pengolahan yaitu daging, unggas, ikan, sayuran, dan buah buahan.

Hal – hal yang harus diperhatikan sebelum melakukan pemotongan pada bahan makanan berupa sayuran dan buah – buahan adalah:

- Membersihkan sayuran dari kotoran yang menempel
- Mempertahankan zat vitamin yang terdapat pada sayuran agar tidak terlalu banyak larut saat pengolahan
- Berupaya mencegah kerusakan pada sayuran
- Mempersiapkan sayuran sebelum diolah sesuai dengan jenis menu yang dimasak
- Memotong atau menyiapkan sayuran dengan teknik dan cara menyimpan yang benar
- Kupas buah dan sayur sedekat mungkin dengan waktu memasak untuk mencegah pengeringan dan kehilangan vitamin
- Kupas setipis mungkin karena banyak nutrisi yang berada dibawah kulit
- Potongan dalam ukuran yang sama
- Jaga sayuran atau buah yang dapat berubah menjadi coklat dalam air

Beberapa perlakuan awal yang dapat dilakukan pada unggas

- Menghilangkan bulu; Bulu yang halus dan kasar dibersihkan dengan pisau.
- Membersihkan bulu-bulu kecil; Diletakkan di atas api hingga hilang.
- Menghilangkan leher; Potong bagian belakang leher, potong hingga dada, kulit leher harus tetap ada, hilangkan sisa bagian kepala.
- Menghilangkan kaki; Potong kaki sebelum pergelangan. Pada kalkun urat harus ditarik terlebih dahulu.
- Mengambil bagian dalam; Potong bagian usus, 2–3 cm hingga sampai bagian dada, jangan memotong terlalu dalam, keluarkan paru-paru dan hati melalui leher dengan menggunakan jari telunjuk, sesudah itu bagian lemak usus dikeluarkan terlebih dahulu, sesudah itu perut dan semua jeroan ditarik ke luar.
- Mencuci; Cuci dan bersihkan bagian dalam dan luar kemudian keringkan.
- Mengikat dan melipat; Ikat dan bentuk sebelum dimasak.

Beberapa perlakuan awal yang dapat dilakukan pada ikan

- Cuci ikan yang akan dibersihkan untuk melepaskan semua kotoran dan pasir yang mungkin melekat pada badan.
- Potong semua sirip dan insang, kemudian keluarkan insangnya.
- Buat torehan dari lubang dubur menuju bagian kepala.
- Keluarkan semua bagian isi perut dan bagian dalam lainnya.
- Keluarkan kantong darah yang melekat pada tulang belakang.
- Buang semua sisik ikan bila diperlukan.
- Cuci dan bilas air dingin, kemudian keringkan pada suatu tempat yang memungkinkan air dapat menetes.

Beberapa perlakuan awal yang dapat dilakukan pada daging

- Pilihlah daging sesuai menu yang diolah.
- Lap atau cucilah daging untuk melepaskan kotoran atau sisa darah yang menempel pada daging.
- Potong dan buang bagian lemak tipis dan bagian lain yang tidak dipergunakan.
- Tempatkan pada tempat yang memungkinkan air dapat menetes.

B. Fungsi Potongan Bahan Makanan

1. Mempermudah proses pengolahan
2. Memperscantik hidangan
3. Menambah selera makan

C. Macam – Macam Potongan Bahan Makanan

1. Potongan bahan makanan nabati

- 1) *Chiffonnade*: Mengiris halus daun selada atau sayuran dengan tebal 0,1–0,2 mm dari daun seperti: bayam, kol merah dan digunakan sebagai hiasan (*garnish*) contohnya : *seafood cocktail, consommé*.



- 2) *Brunoise*: Dipotong berbentuk kubus 5 mm x 5 mm x 5 mm, biasa digunakan sebagai hiasan (*garnish*) untuk *consommé* dari wortel, bawang bombay, lobak, dan seledri. Contoh : *Fish Escabeche*.



- 3) *Macedoine* : Buah–buahan atau sayuran dipotong kubus atau dadu 1cm x 1cm x 1 cm. Biasanya digunakan pada kentang, wortel, lobak, papaya, dan apel.



- 4) *Paysanne*: Potongan dengan tipis 1 cm x 1 cm x 0,2 mm berbentuk segi empat, segi tiga, atau 15 mm bentuk bulat. Umumnya digunakan sebagai hiasan (*garnish*) untuk sup seperti : *minestrone soup*.



- 5) *Julienne*: Potongan strip halus 5–7 cm x 0,1 mm x 0,1 mm. Diterapkan pada daging seperti : ham atau lidah, dan sayuran seperti ; daun bawang, kol, bawang bombay, digunakan sebagai hiasan (*garnish*) contohnya : *coleslaw salad*.



6) *Jardinière* Potongan dengan ukuran 0,5 mm x 0,5 mm x 0,2 mm, disebut juga *batonnettes de legumes*. Digunakan sebagai hiasan, contoh : *oxtail jardinière*.



7) *Mirepoix*: Potongan sayuran dengan ukuran 2 mm x 2 mm x 2 mm. Campuran berbagai sayuran seperti : bawang bombay, wortel, seledri, dan daun bawang yang dipotong dadu kasar, digunakan sebagai dasar saos (*sauce*).



8) *Chopped* Mencincang sayuran sampai halus atau kasar seperti : *onion*, *garlic*, *shallot*, *parsley*. Digunakan sebagai *garnish* (hiasan), atau sebagai bahan pengisi.



9) *Cube/Dice*: Potongan dadu dengan ukuran 5 cm x 0,5 mm x 9,5 mm, ada yang besar, sedang dan kecil. Digunakan pada wortel, kentang, tomat, daging. Biasanya digunakan pada soup seperti : *vegetables soup*.



- 10) *Slice* Mengiris tipis sayuran sesuai bentuk seperti :*cucumber, carrot, onion, tomato*. Digunakan pada *salad, sauté vegetables*.



- 11) *Shred* :Potongan seperti slice tetapi dengan ketebalan 1 cm, dilakukan pada *lettuce, ayam dan lain-lain*. Digunakan untuk *salad, soup*.

- 12) *Losange/Diamond Shape* Potongan miring dengan ketebalan 0,5 cm.



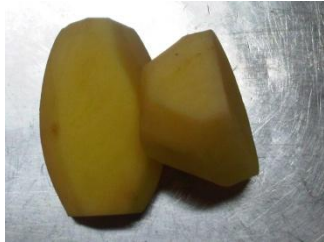
- 13) *Section/Wedges* Potongan yang biasanya digunakan untuk tomat, lemon, limau.



- 14) *Turning* Potongan segi lima atau melengkung, biasa digunakan pada wortel, lobak. Contoh :*sauté vegetables*.



- 15) *Barel*, potongan yang ukurannya lebih besar dari *turning* biasanya digunakan untuk kentang dan wortel.



- 16) *Vichy* Potongan menurut bentuk dengan ketebalan 2 mm, biasa digunakan untuk wortel.



- 17) *Florets* Sayuran yang dipotong per kuntum bunga, biasa digunakan pada *broccoli*, dan *cauliflower*.

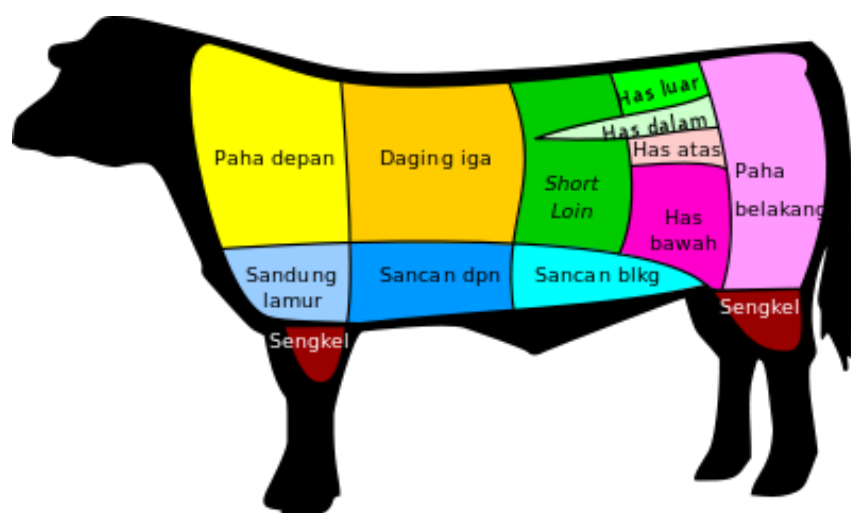
2. Potongan Hewani

a. Potongan Daging

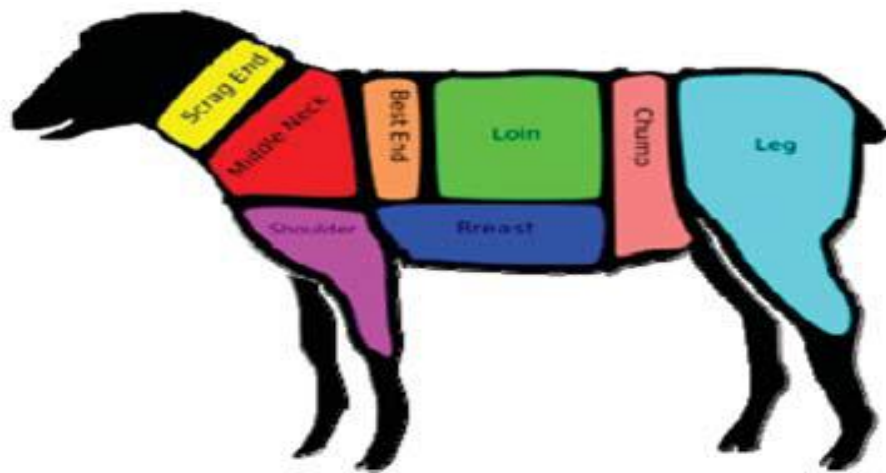
- 1) *But* (bagian paha); bagian ini terdiri dari *top side*, *silver side*, *out side* dan daging yang terdapat pada bagian muka dari tulang dengan melepaskan *silverside* dan *top side*. Bagian daging ini sangat baik untuk membuat *braised beef*, daging bumbu rujak, dendeng, daging asap dan *corned beef*
- 2) *Rump* (daging bagian lujur); rump ini dapat dibagi menjadi *rump short cut*, *rump steak*. Bagian daging ini dapat diolah sebagai semur, *beef steak*, *paopiette* dan lain-lain.
- 3) *Loin* (daging bagian lujur); bagian ini disebut pula *beef fillet*, atau *tenderloin*. *Fillet* (lujur dalam) berada di dekat tulang pinggul dan merekat pada tulang

belakang yang menghadap pada rongga perut. Bagian *fillet* berapa pada bagian yang sedikit bergerak sehingga *fillet* seolah-olah terdiri dari 3 bagian yaitu:

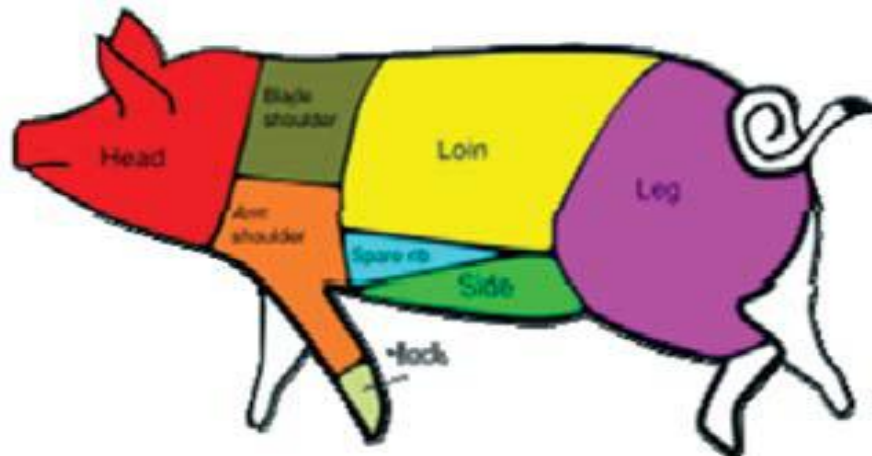
- *Heat fillet*; *heat fillet* dapat dipotong untuk "*chateaubriand*". *Chateaubriand* adalah steak yang tidak pernah dihidangkan untuk 1 porsi, tetapi untuk dihidangkan untuk 2–4 porsi
 - *Middle/heart*; dari bagian tengah dapat dipotong menjadi 2 macam *steak* yaitu *tournedos* dan *fillet steak*. Bagian tengah ini merupakan bagian yang paling lembut (*tender*).
 - *Fillet tail*; bagian ekor atau bagian ujung dari *fillet* mempunyai penampang yang lebih kecil dari pada bagian tengah makin ke ujung makin kecil dan ujung *fillet* tampak runcing.
- 4) *Ribs*; terdiri dari tulang yang ke-4 sampai ke-10. Contoh hidangan dari *ribs* adalah: *standing ribs roast*, *rolled ribs roast* dan *rib steak*.
- 5) *Chuck & Blade*; diperoleh dari bagian depan setelah dipisahkan dari *ribs*. Contoh hidangan ini adalah *Brown beef stew*, *Hongarian goulash*, *Minced beef* dan *Hamburger*.
- 6) *Brisket & Shin*; bagian terbawah dari *breast*, yang terdiri dari *brisket front end*, *brisket navel end*, *shin & shark* dan *flak* (bagian di bawah *rump & loin*). Contoh menu *boiled beef flamande*, *bitoks*.
- 7) Lain-lain: selain dari bagian di atas diperoleh juga bagian lain yang disebut *beef offal* yang terdiri dari beberapa bagian dalam dan beberapa bagian lain seperti buntut, mulut dan tulang-tulang.



Gambar Potongan Daging Sapi



Gambar Potongan Daging Kambing

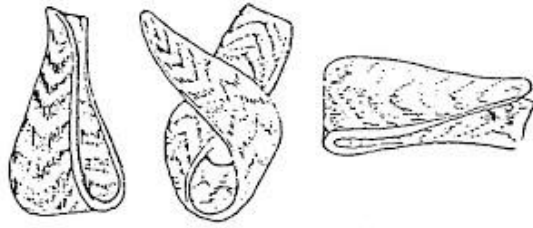


Gambar Potongan Daging Babi

b. Potongan Ikan

1) DELICE

Potongan delice adalah potongan fillet utuh panjang, kemudian disimpul menjadi bulatan atau dilipat, caranya :Pertama – tama fillet flat fish. Lalu bagi menjadi dua bagian. Setelah itu, ikan yg sudah d fillet di bentuk seperti pita atau simpul bisa juga menjadi bulatan atau dilipat.

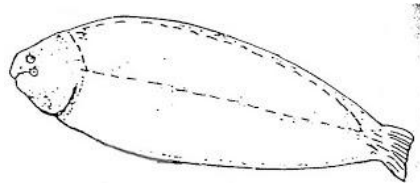


Ikan yang sudah di fillet

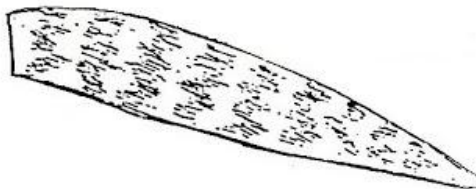
di bagi 2, lalu dibentuk seperti diatas

2) PAUPIETTE

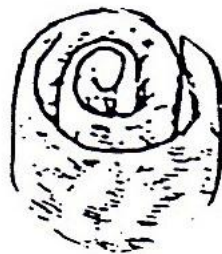
Daging fillet tipis, diisi lalu digulung. Disebut juga rolled fish. caranya :Ikan di fillet terlebih dahulu, setelah menjadi 2 bagian letakkan daging ikan di cutting board. Setelah itu beri isiiian diatas daging, kemudian fillet ikan digulung.



Menggunakan *flat fish* cantohnya kakap, nila, gurame



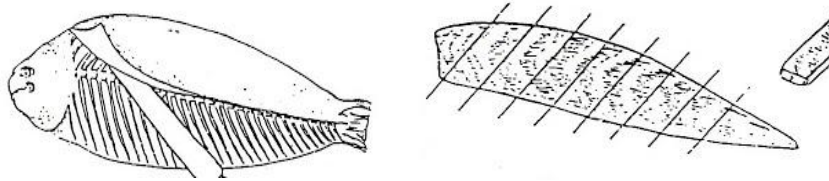
daging yang sudah di fillet di bagi dua



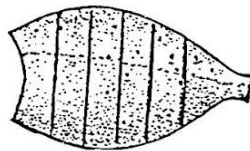
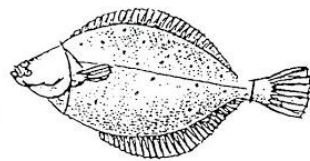
lalu daging digulung seperti ini

- 3) GOUJON / GOUJONETTE Daging ikan fillet yang dipotong serong memanjang.

caranya :Fillet daging ikan diletakkan diatas cutting board, lalu iris atau potong serong memanjang. Panjang potongan lebih kurang 6-8 cm dengan tebal 0,5-1 cm.



- 4) TRONCOM Potongan ikan yang dipotong bulat utuhcaranya :Potongan ikantroncom adalah potongan ikan yang dipotong dari ikan yang berbentuk pipih (flatfish), potongan berbentuk bulat utuh. Potongan ikan ini langsung dipotong bulatutuh disertai durinya juga.



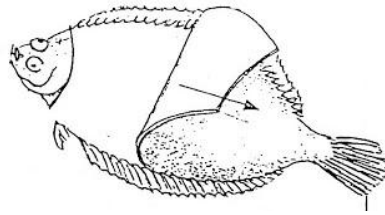
langsung di potong bersama durinya..



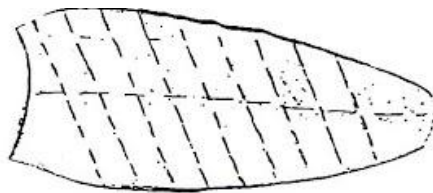
jadinya irisan daging yang masih ada durinya.

- 5) SUPREME Potongan ikan yang diiris miring dari fillet ikan , supreme biasanya dipotong dari ikan yang bertubuh bulat besar.caranya :Ikan di

fillet tanpa di bagi menjadi dua. Sehingga menjadi fillet ikan yang cukup besar. Lalu iris miring fillet ikan tersebut.

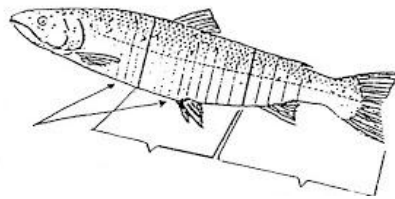


filletnya jangan di bagi dua

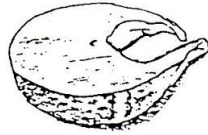


hasilnya mirip goujon tapi tidak di bagi dua..

- 6) DARNE, Potongan ikan yang dipotong melintang ,dari ikan yang bertubuh bulat ,potongan darne ini bulat utuh.caranya :Ikan yang berbentuk bulat diletakkan diatas cutting board. Lalu belah utuh ikan tersebut disertai durinya. Potong menjadi 3 bagian. Potongan tipis, potongan tebal, potongan bagian ekor.



Menggunakan round fish. contohnya ikan tongkol,
ikan tuna



Langkah-langkah Filleting Ikan



Memotong Kepala. Posisikan pisau di belakang sirip dada ikan, potong diagonal kebawah, lakukan di kedua sisi ikan.



Buang Bagian Ekor. Posisikan pisau di bagian pangkal ekor, potong lurus kebawah.

Filet Tubuh Ikan. Mulai dengan bagian pangkal kepala, tekan dan potong melalui tulang sampai bagian ekor. Potong sekitar tulang rusuk untuk memisahkan fillet.



Potong Bagian Pinggir. Potong bagian pinggiran hasil filetan untuk membuang bagian pinggiran perut dan punggung ikan.

Membuang Kulit Ikan. Mulai dari ujung bagian ekor ikan, iris antara kulit dan daging, tahan bagian kulit, gerakkan pisau



menyisir bagian filet sampai ke bagian pangkal kepala.

c. Potongan Ayam

1) Chicken Leg



Potongan ini merupakan potongan ayam yang dipotong menjadi 4 bagian. Biasanya digunakan untuk olahan dengan teknik ditim dan casseroles.

2) Drumstick



Potongan ini paling cocok untuk membuat masakan fast food, ayam bakar.

3) Thigh



Jenis potongan ini digunakan untuk membuat olahan dengan menggunakan cairan lebih banyak seperti stuffing dan braising.

4) Chicken Breast



Potongan ini adalah bagian dari potongan ayam yang dibagi menjadi 4 bagian. Potongan ini merupakan gabungan dari dada dan sayap. Biasanya digunakan pada olahan casseroles, stewing dan roasting.

D. Bahan dan Alat

a. Bahan

- Sayuran (wortel, bawang bombay, seledri, tomat, kentang, kembang kol, brokoli, dll)
- Daging sapi
- Daging ayam

- Daging kambing / domba
 - Daging ikan
- b. Alat
- Chopping board
 - Knife

E. Penyimpanan Potongan Bahan Makanan

a. Penyimpanan sayuran

1) Fresh Vegetables

Cara penyimpanan:

- a) Jenis sayuran segar ini banyak macamnya, dalam hal ini ada beberapa sayuran segar yang harus disimpan dengan baik.
- b) Jenis kentang, harus disimpan pada temperatur dingin dan agak kering.
- c) Jenis bawang, disimpan seperti penyimpanan kentang.
- d) Jenis sayur-sayuran daun dan basah, disimpan pada temperatur dingin di atas 0° C.

Pengecualian:

- a) Untuk penyimpanan kentang yang sudah dikupas, harus disimpan/ direndam dalam air dingin supaya warnanya tidak berubah
- b) Untuk sayur-sayuran segar yang sudah dikupas dan dipotong-potong harus disimpan di refrigerator +0° C.
- c) Untuk jenis sayur-sayuran mentah seperti wortel, lobak, labu siam dan sejenisnya, setelah dikupas dan dipotong-potong serta belum siap akan dimasak, sebaiknya disimpan dahulu di dalam refrigerator dengan ditutup kain basah yang bersih.
- d) Jangan menggunakan tutup kertas koran pada sayuran yang akan disimpan ataupun makanan-makanan lainnya, karena disamping koran akan luntur tintanya, sayuran akan beracun dan sangat berbahaya.

2) Frozen Vegetables

Cara penyimpanan:

Di luar negeri sayur-sayuran diperdagangkan secara *fresh* (segar) dan *frozen* (bersifat beku dalam *ice*). Pada umumnya jenis-jenis sayuran tersebut adalah:

- a) *Potatoes* (kentang), biasanya sudah dipotong-potong berupa setengah matang yang kemudian dimasukkan dalam kantong plastik
- b) *Peas* (jenis biji-bijian) dalam kantong plastik.
- c) *String beans* (buncis) biasanya sudah dipotong-potong dimasukkan dalam kantong plastik.
- d) *Brocoli* dan bunga kol, dibuat setengah matang dan dimasukkan dalam kantong plastik.

Sayuran (*vegetables*) tersebut dalam penyimpanannya dapat bertahan lama. Pada umumnya orang menyimpan *frozen vegetables* dalam kulkas atau dalam *deep freezer* (kamar dingin – 0° C) baik yang diperdagangkan maupun yang dalam penyimpanan jangka panjang.

3) Canned Vegetables

Cara penyimpanan: Untuk jenis sayuran dalam kaleng harus disimpan pada ruangan yang tidak begitu dingin/sedang dan kering, seperti halnya kalau kita menyimpan kentang mentah yang masih utuh dan jenis bawang. Contoh sayur-sayuran dalam kaleng:

- *Sweet peas*/Jenis biji kapri kecil
- *Mushroom*
- *Asparagus*
- *Artichoke* semacam pangkal dari bunga
- *Boiled onions*/bawang bombay kecil yang sudah direbus dan lain-lainnya.

4) Dried Vegetables

Cara penyimpanan:

Jenis sayur-sayuran ini diperdagangkan dalam bentuk kering, maka dalam penyimpanannya juga harus betul-betul di tempat kering. Caranya harus hati-hati dan tidak boleh dicampur dengan barang-barang yang berbau keras seperti minyak tanah, kapur barus dan lain-lain.

b. Penyimpanan Unggas

Untuk menjaga kualitas unggas, ada beberapa hal yang perlu diperhatikan pada waktu penyimpanan, antara lain:

1. Unggas perlu dibersihkan dan dicuci sebelum disimpan.
2. Simpan dalam ruang pendingin (*refrigerator*) bila masa simpan tidak lama

dan unggas akan segera digunakan. Simpan dalam ruang pembeku (*freezer*) jika unggas disimpan untuk waktu yang lama dan belum digunakan.

c. Penyimpanan Daging

- 1) Dibekukan. Daging yang dibekukan dimasukkan ke dalam tempat yang temperturnya di bawah 9°C. Potongan daging yang kecil biasanya dikerjakan dengan metode cepat yang disebut pembekuan dalam. Daging diletakkan dibak dengan temperatur di bawah 18,5°C. Suhu ini berputar di luar dan didalam bak (di antara tiap bak ada pipa yang mengalirkan udara dingin). Dengan metode ini hanya diperlukan waktu 2 jam. Hasilnya ada lapisan glasir. Setelah itu dibungkus dengan kertas perkamen dan diletakkan dalam tempat dengan temperatur di bawah 12°C. Abattoir yang besar dan yang baik menyimpan potongan daging besar-besar di ruang pendingin dengan temperatur 1°C.
- 2) Di almari pendingin rumah tangga. Daging digolongkan dalam *frozen food*, yaitu bahan yang tahan dalam pembekuan. Maka penyimpanan daging didalam almari pendingin diletakan di dalam *freezer* (bagian atas untuk membuat es batu). Daging yang akan disimpan dicuci dahulu dan dimasukan kantong plastik. Cara penyimpanan seperti ini biasanya tahan selama 3–7 hari. Apabila daging akan dimasak, setelah keluar dari *freezer* harus dibiarkan terlebih dahulu sesuai dengan suhu kamar, atau dikenal dengan proses *thawing*.
- 3) Pendingin dengan *cryogenic*. Metode pendinginan dengan cepat menggunakan gas yang *condenser* disebut *cryogenic*. Temperatur yang terendah ialah kurang dari 195°C. Pada pendinginan *cryogenic* Kristal-kristal es halus sekali sehingga merusak dinding sel dari daging kecil sekali.
- 4) Penyimpanan daging jeroan. Daging jeroan lebih mudah mendapat kontaminasi karena itu dianjurkan untuk lekas dimasak setelah dibeli. Sebaliknya apabila kita membeli jeroan secepatnya diolah, misalnya jeroan dibacem. Cara ini sangat efektif, karena setelah dibacem dapat di *freezer* atau sewaktu-waktu dapat digoreng.

d. Penyimpanan Ikan

1) Teknik Penyimpanan Basah dan Dingin

Tujuan penyimpanan basah dan dingin adalah untuk mempertahankan suhu penyimpanan pada suhu -1 s/d 1°C , untuk menahan perpindahan bau dan

aroma yang dipindahkan oleh bahan lain. Penanganan dan penyimpanan ikan bertujuan untuk mempertahankan kadar ikan, melindungi daging ikan dari kerusakan. Teknik basah dan dingin ini menggunakan media refrigerator atau freezer, atau ice. Dengan media ini, proses pembekuan yang akan menunda bakteri atau mikroorganisme dalam ikan tidak akan berkembang biak sehingga ikan tidak akan mengalami kerusakan. Metode penyimpanan basah dan dingin dapat melalui dua cara, yaitu:

- a. Penyimpanan dalam pecahan es. Cara penyimpanan dalam pecahan es dengan menggunakan drip-an agar es yang mencair dapat mengalir keluar, dan pecahan es dapat diganti setiap hari.
- b. Penyimpanan dalam alat pendingin. Penyimpanan dengan alat pendingin menggunakan suhu antara -1 s/d 1°C . Caranya ikan dibungkus atau diletakkan dalam alat pembungkus yang benar-benar kedap air kemudian dimasukkan alat pendingin. Penyimpanan ikan sebaiknya disimpan di tempat tersendiri, atau dipisahkan dari bahan makanan lain karena ikan mempunyai bau yang sangat tajam. Masa penyimpanan ikan segar dapat bertahan sampai dua hari. Bila menginginkan menyimpan lebih lama maka lebih baik ikan dibekukan. Ikan beku baik disimpan dalam suhu -18°C atau lebih dingin. Penanganan ikan mentah beku dilakukan dengan thawing, sebaiknya dilakukan dengan alat pendingin. Thawing dalam alat pendingin dilakukan 18–36 jam atau dengan ikan dibungkus dengan bungkus kedap air. Thawing dilakukan di bawah air mengalir. Ikan beku dalam potongan kecil-kecil misalnya, steak hingga beratnya kurang lebih 226 gram, dapat dimasak langsung dari keadaan beku. Cara ini bertujuan untuk mempermudah penanganan dan menjaga hilangnya drip yang berlebihan.

2) Teknik Pengawetan

Teknik pengawetan merupakan teknik penyimpanan yang mempunyai waktu yang lebih lama dibandingkan penyimpanan dengan cara pembekuan. Pengawetan yang sering diperlakukan dalam ikan seperti pengeringan, penggaraman, pengasapan, dan pengalengan. Dalam teknik pengawetan syarat yang harus dipenuhi adalah pemilihan ikan yang masih segar, kebersihan alat pengawetan, dilakukan sesuai dengan standar prosedur pengawetan, dan bebas dari bakteri, jamur dan kuman. Contoh hasil pengawetan ikan adalah: smoked (diasap) pada ikan hering, haddock,

salmon, pickled (asinan) pada ikan rollmop, salted (digarami) pada ikan cod, roe (telurikan) pada ikan caviar. Ditinjau dari produk akhir yang dikehendaki, pengawetan ikan dapat dilakukan dengan tiga cara:

- a. Pengawetan ikan segar; cara ini dilakukan dengan pengaturan suhu, pendinginan, pembekuan, pengeringan, pengasapan, dan pengalengan.
- b. Pengawetan dengan menggunakan bahan-bahan kimia, penggaraman, pencukaian.
- c. Pengawetan dengan mikrobiologi; pemedaan.



SMK N 3 MAGELANG

HAND OUT BOGA DASAR

No.	Revisi : 00	Tgl. 29 Agustus 2016	Jasa Boga
Semester 1	KD 4		Tata Boga

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Magelang
Program Studi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : Boga Dasar
Kelas/Semester : X/1
Kompetensi Dasar : Membedakan berbagai teknik pengolahan
Materi Pokok : Pengertian dan jenis-jenis teknik pengolahan makanan
Pertemuan : 1 x pertemuan
Alokasi Waktu : (7 x 45 menit)

A. Pengertian Teknik Pengolahan Makanan

Memasak (cooking) adalah suatu proses penerapan panas pada bahan makanan dengan tujuan tertentu. Dengan demikian, proses memasak hanya berlangsung selama panas mengenai atau diterapkan pada suatu bahan makanan.

Tujuan memasak adalah:

1. Membuat makanan itu lebih mudah dicerna di dalam perut,
2. Membuat makanan itu aman untuk dimakan (*safe to eat*),
3. Meningkatkan rasa atau kelezatan makanan yang dimasak,
4. Meningkatkan penampilan warna makanan yang dimasak (*attractive*).

Teknik pengolahan makanan adalah cara atau metode memasak yang disesuaikan dengan bahan makanan yang akan dimasak sehingga memperoleh hasil yang diharapkan.

Perambatan panas dari suatu sumber panas ke dalam makanan yang dimasak dapat melalui tiga cara, yaitu :

1. Konduksi

Adalah perambatan panas melalui benda perantara yang saling bersentuhan dengan bahan makanan yang akan dimasak. Misalnya; merebus sayuran, disini air dan bahan makanan saling bersentuhan.

2. Konveksi

Adalah perambatan panas melalui benda perantara dimana panas dari benda perantara tersebut ikut berpindah. Misalnya menggunakan oven, terjadi sirkulasi uap panas.

3. Radiasi

Adalah perambatan panas melalui pancaran panas langsung dari sumber panas ke bahan makanan yang dimasak. Panas langsung ke bagian dalam bahan makanan kemudian menyebar ke seluruh bagian makanan. Misalnya bila menggunakan teknik, roasting, baking dan grilling panas dipindahkan melalui panas radiasi.

B. Teknik Pengolahan Makanan

Pada dasarnya teknik pengolahan dapat diklasifikasikan menjadi dua, yaitu :

1. Moist heat cooking (wet heat cooking)

Teknik pengolahan metode panas basah yaitu penghantaran panas pada makanan melalui bahan cair, seperti *stock*, *sauce*, ataupun uap.

Beberapa jenis teknik pengolahan panas basah antara lain sebagai berikut:

a.) Boiling

Memasak makanan dalam air mendidih dengan cepat dan bergolak pada suhu 100°C .

b.) Simmering

Memasak dalam cairan mendidih dengan api kecil dan pelan pada suhu 96°C .

c.) Steaming (mengukus)

Memasak secara langsung dengan uap air panas pada suhu 100°C .

d.) Poaching

Memasak makanan dalam sedikit cairan dengan panas yang diatur agar jangan sampai mendidih pada suhu 82°C .

e.) Braising

Mengungkep atau menyemur yaitu memasak makanan dengan sedikit cairan yang ditutup.

f.) Blancing

Memasak bahan makanan dengan cepat. Blancing biasanya dilakukan dengan air dingin atau air panas, tetapi bias juga dengan menggunakan minyak panas. Makanan yang telah diblancing harus disiram dengan air dingin, untuk menghentikan proses pemanasan lebih lanjut.

g.) Stewing

Mengolah bahan makanan dengan menumis bumbu terlebih dahulu (bumbu juga bisa tidak ditumis), direbus dengan cairan di atas api sedang dan sering diaduk-aduk. Cairan yang biasa dipakai adalah susu, santan dan *stock*.

2. Dry heat cooking

Teknik pengolahan metode panas kering yaitu penghantar panas kering pada makanan melalui udara panas, metal panas, radiasi atau lemak panas.

Beberapa jenis teknik pengolahan panas kering antara lain sebagai berikut:

a.) Baking

Memasak makanan dengan menggunakan panas udara yang mengitarinya, ini biasanya dilakukan dengan oven.

b.) Roasting

Memasak makanan di atas rak dan langsung di atas rak.

c.) Salamander

Jenis *broiler* dengan intensitas panas rendah biasanya digunakan untuk menciklatkan atau melelehkan bagian atas dari suatu masakan sebelum dihidangkan.

d.) Grilling

Dikerjakan di atas *grill* yang diletakan di atas sumber panas, dapat berupa arang, elemen listrik atau elemen yang dipanaskan dengan gas.

e.) Gridling

Dikerjakan pada alat pengolahan yang memiliki permukaan keras. Pada waktu pengolahan dapat menggunakan sejumlah kecil lemak atau tanpa lemak sama sekali, tujuannya agar tidak lengket. Temperature dapat disesuaikan dan dapat lebih rendah dari *grill*.

f.) Pan boiling

Proses memasak dengan pancaran panas tinggi. Biasanya digunakan untuk daging lunak seperti ayam, ikan dan beberapa masakan sayuran.

g.) Barbeque

Proses memasak dengan pancaran panas langsung dari bara api arang ataupun kayu bakar yang menyala-nyala. Dalam pembakarannya, daging atau bahan lain yang dibakar diberi bumbu di atasnya dengan cara dioleskan atau ditaburkan. Bumbu tersebut biasanya disebut bumbu *barbeque*.

h.) Sautéing (menumis)

Pengolahan secara cepat dengan sedikit lemak atau minyak.

i.) Deep frying

Pengolahan dengan banyak lemak/minyak dalam temperature 100° C, sehingga menggunakan minyak dalam jumlah yang banyak.

j.) Shallow frying

Metode memasak makanan dalam jumlah sedikit, dengan lemak atau minyak yang dipanaskan terlebih dahulu dalam *pan* dangkal (*shallow pan*) atau ceper. Jumlah lemak yang digunakan untuk menggoreng hanya sedikit yaitu dapat merendam sekitar 1/3 bagian makanan yang digoreng.

k.) Pressure frying

Menggoreng dengan tekanan atau *deep frying* dengan tutup khusus yang dapat menahan uap yang ada pada makanan.

l.) Microwave cooking

Dapat digunakan untuk pemanasan kering atau pemanasan basah.



PEMERINTAH KOTA MAGELANG
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 3 MAGELANG



Jl. P. Tendean No. 1 Magelang Telp. 362210

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMK N 3 Magelang
Mata Pelajaran : Fussion
Kelas/Semester : XII/ 1
Alokasi Waktu : 8 x 45 menit

A. Kompetensi Inti

KI 3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.

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

B. Kompetensi Dasar

3.5 Memahami pengertian, latar belakang, contoh, dan karakteristik makanan fusion (*fusion food*)

4.5 Merancang makanan dengan teknik fusion (*fusion food*)

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Dapat mendeskripsikan pengertian hidangan fusion (*fusion food*) dengan benar.
2. Dapat menjelaskan latar belakang hidangan fusion (*fusion food*) dengan benar.
3. Dapat menyebutkan contoh hidangan fusion (*fusion food*) dengan benar.
4. Dapat menjelaskan karakteristik hidangan fusion (*fusion food*) dengan benar

D. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa mampu mendeskripsikan dengan baik latar belakang dan sejarah makanan fusion.
2. Siswa mampu menjelaskan pengertian makanan fusion.
3. Siswa mampu mengidentifikasi karakteristik, jenis dan contoh makanan fusion.
4. Siswa mampu menerapkan cara mengetahui perbedaan karakter makan fusion dengan makanan aslinya.

E. Materi Pembelajaran

- Pengertian Makanan Fusion
- Sejarah Makanan Fusion
- Macam-macam, ciri-ciri, teknik pembuatan dan kriteria makanan fusion.
- Karakteristik makanan fusion

F. Pendekatan, Model dan Metode

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

G. Kegiatan Pembelajaran

4. Pertemuan :*)

m. Pendahuluan/Kegiatan Awal (30 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 melakukan perkenalan dengan siswa baik secara individu dan klasikal sambil mempresensi siswa.
- 3) Guru memberikan apersepsi, dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan yang mengaitkan pengetahuan dengan materi yang akan dipelajari
- 4) 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
- 5) Guru menyampaikan konsep tentang makanan fusion

n. Kegiatan Inti (300 menit)

Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan *scientific learning*, dengan langkah-

langkah sebagai berikut:

1) Mengamati

- Guru menunjukan pada siswa materi pengertian makanan fussion.
- Siswa memperhatikan tayangan yang ditunjukkan guru
- Siswa mem perhatikan penjelasan yang ditunjukkan guru secara singkat

2) Menanya

- Siswa memberikan pertanyaan kepada guru
- Guru menjawab dengan singkat
- Guru memberikan permasalahan singkat kepada siswa.

3) Mengumpulkan informasi

- Guru menugas kan siswa tentang salah satu jenis masalah kepada siswa.
- Siswa mencari informasi yang berkaitan dengan permasalahan yang ada.
- Siswa lain memperhatikan salah satu siswa yang menjawab
- Guru menyempurnakan jawaban siswa
- Guru melakukan penilaian proses

4) Menalar

- Guru meminta siswa menyimpulkan hasil diskusi
- Siswa membuat resume tugas yang diberikan
- Siswa mengolah dan menyimpulkan hasil diskusi

5) Mengomunikasikan

- Siswa diberi kesempatan untuk bertanya kembali tentang suatu masalah.
- Siswa lain yang sudah jelas menjelaskan kepada teman sebayanya
- Siswa membuat kesimpulan

o. Penutup (30 menit)

- 1) Peserta didik bersama-sama guru membuat rangkuman/simpulan pelajaran
- 2) Peserta didik melakukan penilaian dan/atau refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan secara konsisten dan terprogram
- 3) Sebagai refleksi, guru membimbing peserta didik untuk membuat kesimpulan tentang pelajaran yang baru saja berlangsung serta menanyakan kepada peserta didik apa manfaat yang diperoleh setelah mempelajari topik peralatan pengolahan makanan.
- 4) Menginformasikan rencana kegiatan pembelajaran untuk pertemuan yang akan datang.

H. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

1) Instrumen dan Teknik Penilaian

KD	Teknik Penilaian	Instrumen
3.5 Memahami pengertian, latar belakang, contoh, dan karakteristik makanan fusion (<i>fusion food</i>)	1. Kuis singkat	4. Soal Kuis
4.5 Merancang makanan dengan teknik fusion (<i>fusion food</i>)	5. Tes praktik/ unjuk kerja	5. Lembar soal praktik dan Lembar observasi unjuk kerja

2) Analisis Hasil Penilaian

Terlampir

I. Media, Alat, Bahan, dan Sumber Belajar

1) Media

2) Alat

q. LCD

r. Komputer/laptop

3) Bahan

4) Sumber Belajar

s. Buku Restoran karangan Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

t. Internet

Guru Pembimbing,



Herin Setyowati, S.Pd

NIP. 19720324 200604 02 11

Magelang, Juli 2016

Guru Mata Pelajaran,

Rio Jenero Muhamad B.

NIM. 13511241061

Mengetahui

Kepala SMKN 3 Magelang



Mila Yustiana, S.Pd. M.MPar

NIP.19710830 199503 2 001



PEMERINTAH KOTA MAGELANG
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 3 MAGELANG



Jl. P. Tendean No. 1 Magelang Telp. 362210

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMK N 3 Magelang
Mata Pelajaran : Fussion
Kelas/Semester : XII/ 1
Alokasi Waktu : 8 x 45 menit

A. Kompetensi Inti

KI 3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.

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

J. Kompetensi Dasar

- 3.6 Mengevaluasi makanan pembuka dengan teknik fussion
- 4.6 Membuat makanan pembuka dengan teknik fusion (*fusion food*)

S. Indikator Pencapaian Kompetensi

- 5. Dapat mendeskripsikan pengertian appetizer hidangan fusion (*fusion food*).
- 6. Dapat mengklasifikasikan jenis makanan pembuka teknik fussion.
- 7. Dapat menyebutkan contoh hidangan makanan pembuka teknik fussion.
- 8. Dapat menjelaskan cara pembuatan, penyajian dan kriteria hasil.
- 9. Dapat menjelaskan perbedaan makanan pembuka fussion dengan makanan pembuka.

T. Tujuan Pembelajaran

5. Siswa mampu mendiskripsikan dengan makanan pembuka fussion.
6. Siswa mampu mengidentifikasi karakteristik, jenis dan contoh makanan pembuka fussion.
7. Siswa mampu menganalisis makanan pembuka fussion
8. Siswa mampu menerapkan cara mengetahui perbedaan karakter makanan pembuka fussion dengan makanan aslinya.

U. Materi Pembelajaran

- Pengertian Makanan Fussion
- Identifikasi makanan Fussion
- Macam-macam, ciri-ciri, teknik pembuatan dan kriteria makanan pembuka fussion.
- Karakteristik makanan fussion

V. Pendekatan, Model dan Metode

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

W. Kegiatan Pembelajaran

5. Pertemuan :*)

p. Pendahuluan/Kegiatan Awal (20 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 melakukan perkenalan dengan siswa baik secara individu dan klasikal sambil mempresensi siswa.
- 3) Guru memberikan apersepsi, dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan yang mengaitkan pengetahuan dengan materi yang akan dipelajari
- 4) 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
- 5) Guru menyampaikan konsep tentang makanan fussion

q. Kegiatan Inti (320 menit)

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

21) Mengamati

- Guru menunjukkan pada siswa materi pengertian makanan fusion.
- Siswa memperhatikan tayangan yang ditunjukkan guru
- Siswa memperhatikan penjelasan yang ditunjukkan guru secara singkat

22) Menanya

- Guru memberikan pertanyaan singkat
- Siswa menjawab pertanyaan dengan singkat
- Guru memberikan permasalahan singkat kepada siswa.

23) Mengumpulkan informasi

- Dengan metode diskusi yang sudah ditugaskan kepada siswa, dua kelompok siswa dipersilahkan presentasi
- Dengan presentasi terjadi interaksi dan tutor sebaya antar siswa
- Guru melakukan penilaian proses
- Guru mengevaluasi hasil presentasi siswa

24) Menalar

- Guru meminta siswa menyimpulkan hasil diskusi
- Siswa membuat resume tentang makanan pembuka fusion
- Siswa mengolah dan menyimpulkan hasil diskusi

25) Mengomunikasikan

- Siswa diberi kesempatan untuk bertanya kembali tentang suatu masalah.
- Siswa lain yang sudah jelas menjelaskan kepada teman sebayanya
- Siswa membuat kesimpulan

r. Penutup (20 menit)

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

18) Peserta didik melakukan penilaian dan/atau refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan secara konsisten dan terprogram

19) Sebagai refleksi, guru membimbing peserta didik untuk membuat kesimpulan tentang pelajaran yang baru saja berlangsung serta menanyakan kepada peserta didik apa manfaat yang diperoleh setelah mempelajari makanan pembuka fusion.

20) Menginformasikan rencana kegiatan pembelajaran untuk pertemuan yang akan datang.

X. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

11) Instrumen dan Teknik Penilaian

KD	Teknik Penilaian	Instrumen
3.6 Mengevaluasi makanan pembuka dengan teknik fussion	1. Kuis singkat	5. Soal Kuis
4.6 Merancang makanan pembuka dengan teknik fusion (<i>fusion food</i>)	6. Tes praktik/ unjuk kerja	6. Lembar soal praktik dan Lembar observasi unjuk kerja

12) Analisis Hasil Penilaian

Terlampir

Y. Media, Alat, Bahan, dan Sumber Belajar

- 1) Media : ppt, slide
- 2) Alat
 - u. LCD
 - v. Komputer/laptop
- 3) Bahan
- 4) Sumber Belajar
 - w. Buku Restoran karangan Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd
 - x. Internet

Magelang, Juli 2016

Guru Pembimbing,

Guru Mata Pelajaran,



Herin Setyowati, S.Pd

NIP. 19720324 200604 02 11

Rio Jenero Muhamad B.

NIM. 13511241061

Mengetahui

Kepala SMKN 3 Magelang



Mila Yustiana, S.Pd. M.MPar

NIP.19710830 199503 2 001

**KISI-KISI, SOAL PENGETAHUAN, KUNCI JAWABAN,
DAN CARA PENGOLAHAN NILAI**
Mata Pelajaran: **Fussion Food**

KD : Mengevaluasi makanan pembuka dengan teknik fussion

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
3.6 Mengevaluasi makanan pembuka dengan teknik fussion	<ul style="list-style-type: none"> • Mengklasifikasikan hidangan pembuka fussion. • Menjelaskan hidangan pembuka fussion • Menganalisis hidangan pembuka fussion 	<p>13. Siswa dapat mengklasifikasikan hidangan pembuka fussion.</p> <p>14. Siswa dapat menjelaskan salah satu contoh hidangan fussion</p> <p>15. Siswa dapat menganalisis suatu hidangan fussion</p> <p>16. Siswa dapat menerangkan manfaat makanan pembuka fussion</p>	Kuis	<p>1. Sebutkan contoh hidangan pembuka fussion</p> <p>2. Jelaskan bahan utama</p> <p>3. Jelaskan perubahannya</p> <p>4. Sebutkan 3 manfaat makanan pembuka fussion</p>

Kunci Jawaban Soal:

1. Menyesuaikan siswa
2. Menyesuaikan siswa
3. Menyesuaikan siswa
4. Menyesuaikan siswa

Penskoran Jawaban dan Pengolahan Nilai

7. Nilai 4 : jika sesuai ada pengembangan jawaban
8. Nilai 3 : jika jawaban sesuai
9. Nilai 2 : jika jawaban kurang sesuai
10. Nilai 1 : jika jawaban tidak sesuai

Contoh Pengolahan Nilai

IPK	No Soal	Skor Penilaian 1	Nilai
1.	1	4	Nilai perolehan KD pengetahuan : rerata dari nilai IPK
2.	2	3	

3.	3	3	$(14/16) * 100 = 87,50$
4.	4	4	
Jumlah			



PEMERINTAH KOTA MAGELANG

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 3 MAGELANG

Jl. P. Tendean No. 1 Magelang Telp. 362210

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMK N 3 Magelang

Mata Pelajaran : Fussion

Kelas/Semester : XII/ 1

Alokasi Waktu : 8 x 45 menit

A. Kompetensi Inti

KI 3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.

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

B. Kompetensi Dasar

3.7 Mengevaluasi makanan utama dengan teknik fussion

4.7 Membuat makanan utama dengan teknik fusion (*fusion food*)

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

10. Dapat mendeskripsikan pengertian hidangan utama fusion (*fusion food*).

11. Dapat mengklasifikasikan jenis makanan utama teknik fussion.

12. Dapat menyebutkan contoh hidangan makanan utama teknik fussion.

13. Dapat menjelaskan cara pembuatan, penyajian dan kriteria hasil.

14. Dapat menjelaskan perbedaan makanan utama fussion dengan makanan utama aslinya.

D. Tujuan Pembelajaran

9. Siswa mampu mendiskripsikan dengan jelas makanan utama fusion.
10. Siswa mampu mengidentifikasi karakteristik, jenis dan contoh makanan utama teknik fusion.
11. Siswa mampu menganalisis makanan utama teknik fusion
12. Siswa mampu menerapkan cara mengetahui perbedaan karakter makanan utama fusion dengan makanan aslinya.

E. Materi Pembelajaran

- Pengertian Makanan Utama Fusion
- Identifikasi makanan Utama Fusion
- Macam-macam, ciri-ciri, teknik pembuatan dan kriteria makanan utama fusion.
- Karakteristik makanan utama teknik fusion

F. Pendekatan, Model dan Metode

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

G. Kegiatan Pembelajaran

6. Pertemuan :*)

s. Pendahuluan/Kegiatan Awal (20 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 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 makanan pembuka fusion

t. Kegiatan Inti (320 menit)

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

26) Mengamati

- Guru menunjukan pada siswa materi pengertian makanan utama fusion.

- Siswa memperhatikan tayangan yang ditunjukkan guru
- Siswa memperhatikan penjelasan yang ditunjukkan guru secara singkat

27) Menanya

- Guru memberikan pertanyaan singkat tentang makanan pembuka fussion
- Siswa menjawab pertanyaan dengan singkat
- Guru memberikan permasalahan singkat kepada siswa.

28) Mengumpulkan informasi

- Dengan metode diskusi yang sudah ditugaskan kepada siswa, dua kelompok siswa dipersilahkan presentasi
- Dengan presentasi terjadi interaksi dan tutor sebaya antar siswa
- Guru melakukan penilaian proses
- Guru mengevaluasi hasil presentasi siswa

29) Menalar

- Guru meminta siswa menyimpulkan hasil diskusi
- Siswa membuat resume tentang makanan utama fussion
- Siswa mengolah dan menyimpulkan hasil diskusi

30) Mengomunikasikan

- Siswa diberi kesempatan untuk bertanya kembali tentang suatu masalah.
- Siswa lain yang sudah jelas menjelaskan kepada teman sebayanya
- Siswa membuat kesimpulan

u. Penutup (20 menit)

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

22) Peserta didik melakukan penilaian dan/atau refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan secara konsisten dan terprogram

23) Sebagai refleksi, guru membimbing peserta didik untuk membuat kesimpulan tentang pelajaran yang baru saja berlangsung serta menanyakan kepada peserta didik apa manfaat yang diperoleh setelah mempelajari makanan utama fussion.

24) Menginformasikan rencana kegiatan pembelajaran untuk pertemuan yang akan datang.

H. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

13) Instrumen dan Teknik Penilaian

KD	Teknik Penilaian	Instrumen
----	------------------	-----------

3.7 Mengevaluasi makanan utama dengan teknik fussion	1.Tes Terulis	6. Soal Tes Tertulis
4.7 Merancang makanan utama dengan teknik fussion (<i>fusion food</i>)	7. Tes praktik/ unjuk kerja	7. Lembar soal praktik dan Lembar observasi unjuk kerja

14) Analisis Hasil Penilaian
Terlampir

I. Media, Alat, Bahan, dan Sumber Belajar

16) Media : ppt, slide

17) Alat

y. LCD

z. Komputer/laptop

18) Bahan

19) Sumber Belajar

aa. Buku Restoran karangan Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

bb. Internet

Magelang, Juli 2016

Guru Pembimbing,

Guru Mata Pelajaran,



Herin Setyowati, S.Pd

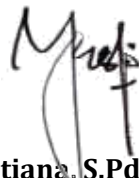
NIP. 19720324 200604 02 11

Rio Jenero Muhamad B.

NIM. 13511241061

Mengetahui

Kepala SMKN 3 Magelang



Mila Yustiana, S.Pd. M.MPar

NIP.19710830 199503 2 001

**KISI-KISI, SOAL PENGETAHUAN, KUNCI JAWABAN,
DAN CARA PENGOLAHAN NILAI**
Mata Pelajaran: **Fussion Food**

KD : Mengevaluasi makanan utama dengan teknik fussion

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
3.7 Mengevaluasi makanan utama dengan teknik fussion	<ul style="list-style-type: none"> • Mengklasifikasikan hidangan utama fussion. • Menjelaskan hidangan utama fussion • Menganalisis hidangan utama fussion 	<p>17. Siswa dapat mengklasifikasikan hidangan utama fussion.</p> <p>18. Siswa dapat menjelaskan salah satu contoh hidangan utama fussion</p> <p>19. Siswa dapat menganalisis suatu hidangan utama fussion</p> <p>20. Siswa dapat menerangkan manfaat makanan utama teknik fussion</p>	Tertulis	(Terlampir)
Kunci Jawaban Soal: (Terlampir)				
Penskoran Jawaban dan Pengolahan Nilai 11. Nilai 1 : untuk jawaban benar 12. Nilai 0 : untuk jawaban salah				
Contoh Pengolahan Nilai				
IPK	No Soal	Skor Penilaian 1	Nilai	
1.	1	4	Nilai perolehan KD pengetahuan : rerata dari nilai IPK	
2.	2	3		

3.	3	3	$(14/16) * 100 = 87,50$
4.	4	4	
Jumlah			

Soal

1. Salah satu pengertian teknik fussion adalah pernyataan dibawah ini kecuali,
 - a. Perpaduan masakan dari satu negara dengan negara lainya dalam satu benua
 - b. Perpaduan masakan dari satu negara dengan negara lainnya dalam satu regional
 - c. Perpaduan masakan dari satu pulau dengan pulau lainya antar negara
 - d. Perpaduan masakan antar benua
 - e. Perpaduan masakan satu etnik tertentu dengan etnik lainya dalam satu negara

2. Prinsip fussion dianut dengan tujuan untuk memperoleh
 - a. Pengakuan dunia internasional
 - b. Sesuatu yang baru dapat diterima masyarakat luas
 - c. Nilai tambah terhadap masakan yang diolah dan disajikan
 - d. Motivasi untuk memajukan masakan khas Indonesia khususnya Jawa
 - e. Pengalaman dalam mengolah masakan Indonesia yang modern

3. Dibawah ini manakah yang cocok untuk masakan Indonesia yang sesuai prinsip fussion...
 - a. Nasi, lapis daging, acar sayuran + saus areh
 - b. Nasi kuning, ayam bakar, tumis kecipir + red salsa, saos habang
 - c. Nasi Ulam, ikan bakar, acar sayuran + peanut sauce, sambal matah
 - d. Nasi putih, ayam betutu, tumis sayuran +saos sambal hijau
 - e. Nasi bakar, empak gentong, tumis sayuran + saos acar kuning

4. Syarat utama garnish pada makanan teknik fussion adalah
 - a. Dari bahan yang relatif mahal
 - b. Cukup besar dan menarik
 - c. Dari bermacam sayuran
 - d. Sayuran dengan teknik ukir
 - e. Sesuai dengan makanan yang disajikan

5. Makanan Fussion pertama kali muncul dan dikembangkan di negara
 - a. Negara Balkan
 - b. Dutch Indies

- c. Scotland, Inggris dan Wales
 - d. France
 - e. Normandia
6. Jenis pelayanan makan di dunia yang menuntut terus berinovasi dalam teknik fusion dalam penyajian adalah
- a. Rijsttafel
 - b. Javanese (Jogja) service
 - c. Banquette
 - d. Lady Suzan service
 - e. Guridon service
7. Makanan tradisional berikut ini yang bisa dimodifikasi dengan teknik fusion, kecuali
- a. Gudeg Jogja
 - b. Sambal Goreng Hati
 - c. Tiwul Ayu
 - d. Bubur Sumsum
 - e. Roti Manis
8. Hidangan Tradisional Indonesia yang memungkinkan dijadikan sebagai appetizer adalah
- a. Rujak Cingur
 - b. Nasi Jamblang
 - c. Soto Banjar
 - d. Ayam wokublanga
 - e. Nasi Minyak
9. Agar dalam penyajian makanan tradisional nasi dengan teknik fusion tepat, diperlukan peralatan penyajian yang tepat, kecuali
- a. Bread and butter plate dan peralata makan
 - b. Dinner plate + dinner spoon dan dinner fork
 - c. Napkin, kektong, show plate + dinner fork
 - d. Dinner knife + dinner fork, dessert plate
 - e. Dinner roll, Dinner plate+dinner spoon dan dinner fork
10. Berikut merupakan contoh masakan fusion sebagai maincourse yang tepat adalah
- a. Geplak serve with béchamel sauce and ice cream
 - b. Ayam panggang klaten with jardinière vegetables, broccoli and yellow pillaf rice
 - c. Ikan masak habang with sauce habang
 - d. Lampungese Pindang Patin
 - e. Empek-empel lenjer serve with cuco sauce

11. Prinsip modifikasi masakan dengan teknik fussion dengan cara mengganti seluruh atau sebagian bahan baku disebut
- Sublimasi
 - Modulasi
 - Skeptisasi
 - Subtitusi
 - Modernisasi
12. Penggunaan teknik olah yang berbeda pada suatu masakan tradisional dengan teknik fussion bertujuan untuk
- 1) Menyesuaikan dengan lidah masyarakat luas
 - 2) Menyesuaikan bahan baku yang diolah agar tidak overcook
 - 3) Mengurangi potensi keracunan bakteri dan karbon pada masakan yang diolah
 - 4) Memberikan sentuhan baru untuk masakan tradisional
 - 5) Memberikan pengalaman baru pada pengolahan suatu masakan
- Pernyataan diatas yang tepat adalah
- 1 dan 3
 - 2 dan 4
 - 1, 2, 5
 - 2,4,5
 - Semua benar
13. Salah satu kriteria hiasan makanan berupa saus dalam satu hidangan makanan utama dengan teknik fussion adalah
- Tidak berbau
 - Berwarna cerah
 - Berupa cairan hasil masakanya
 - Mempunyai rasa yang gurih dan asin
 - Diberikan dalam jumlah yang sesuai
14. Masakan dari daerah Sumatra yang bisa digunakan sebagai makanan pembuka teknik fussion adalah
- Pindang Patin Lampung
 - Mie Aceh
 - Andaliman
 - Ikan kuah kuning
 - Empek-Empek
15. Jika anda mempunyai tamu dari kerajaan Belanda dan anda diminta memberikan satu makanan utama dengan teknik fussion maka makanan yang tepat adalah

- a. Ikan kuah kuning, jardinière vegetables dan broccoli
 - b. Ayam betutu with jardinière vegetables, broccoli and fried rice
 - c. Galantin Steak with garden vegetables and blackpepper sauce
 - d. Kue Lapis serve with areh sauce and cherry
 - e. Crepe Suzzete serve with lemon sauce
16. Pemilihan bahan dalam pembuatan makanan dengan teknik fussion hendaknya
- a. Bahan lokal, belum dikenal, dan murah
 - b. Bahan impor, segar, sangat dikenal dan tidak tahan lama
 - c. Bahan lokal, belum dikenal, berpotensi, murah dan hasil melimpah
 - d. Bahan yang mempunyai nilai jual tinggi
 - e. Bahan yang merupakan warisan penjjajaan
17. Dalam perkembangan jaman, makanan teknik fussion terus dikembangkan dan terus dimodifikasi untuk menjaga kelestarian masakan trasidisional agar tidak punah.
- Pernyataan diatas termasuk dari
- a. Tujuan Fussion Food
 - b. Persepsi Fussion Food
 - c. Pelestarian Makanan Tradisional
 - d. Semua Salah
 - e. Semua Benar
18. Masakan tradisonal “Lumpia Semarang” dapat dimodifikasi sebagai makanan fussion dengan cara
- a. Subtitusi Bahan
 - b. Modifikasi teknik olah
 - c. Mengganti isian
 - d. Modifikasi saus continental
 - e. Semua benar
19. Mengolah masakan fussion dengan berbagai cara namun rasa baru yang diperoleh tidak bertolak belakang dan masih ada rasa aslinya adalah sesuai dengan faham
- a. Faham 4
 - b. Faham 2
 - c. Faham 1
 - d. Faham 3
 - e. Faham 5
20. Sebagai tenaga masak jika menemukan tamu Belanda dengan permintaan “**Geef mij maar nasi goreng**” sebagai tenaga masak fussion food yang harus anda lakukan dengan tepat adalah

- a. Mengolah nasi goreng dengan teknik olah yang berbeda dan plating seadanya
- b. Mengolah nasi goreng dengan teknik penyajian yang berbeda tanpa meninggalkan kondimen yang harus ada
- c. Mengolah nasi goreng dengan substitusi 100% bahan lokal
- d. Mengolah nasi goreng seadanya dengan kombinasi teknik olah sama
- e. Mengolah nasi goreng dengan nasi merah

Kunci Jawaban

- 1. D
- 2. E
- 3. B
- 4. E
- 5. D
- 6. E
- 7. E
- 8. A
- 9. B
- 10. B
- 11. D
- 12. E
- 13. E
- 14. E
- 15. B
- 16. C
- 17. E
- 18. E
- 19. D
- 20. B



PEMERINTAH KOTA MAGELANG

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 3 MAGELANG

Jl. P. Tendean No. 1 Magelang Telp. 362210



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMK N 3 Magelang
Mata Pelajaran : Fussion
Kelas/Semester : XII/ 1
Alokasi Waktu : 8 x 45 menit

Z. Kompetensi Inti

KI 3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.

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

AA. Kompetensi Dasar

3.8 Mengevaluasi makanan penutup dengan teknik fussion

4.8 Membuat makanan penutup dengan teknik fusion (*fusion food*)

BB. Indikator Pencapaian Kompetensi

15. Dapat mendeskripsikan pengertian hidangan penutup fusion (*fusion food*).

16. Dapat mengklasifikasikan jenis makanan penutup teknik fussion.

17. Dapat menyebutkan contoh hidangan makanan penutup teknik fussion.

18. Dapat menjelaskan cara pembuatan, penyajian dan kriteria hasil.

19. Dapat menjelaskan perbedaan makanan utama fussion dengan makanan utama aslinya.

CC. Tujuan Pembelajaran

13. Siswa mampu mendiskripsikan dengan jelas makanan penutup fusion.
14. Siswa mampu mengidentifikasi karakteristik, jenis dan contoh makanan penutup teknik fusion.
15. Siswa mampu menganalisis makanan penutup teknik fusion
16. Siswa mampu menerapkan cara mengetahui perbedaan karakter makanan penutup fusion dengan makanan aslinya.

DD. Materi Pembelajaran

- Pengertian Makanan Penutup Fusion
- Identifikasi makanan penutup Fusion
- Macam-macam, ciri-ciri, teknik pembuatan dan kriteria makanan penutup fusion.
- Karakteristik makanan penutup teknik fusion

EE. Pendekatan, Model dan Metode

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

FF. Kegiatan Pembelajaran

7. Pertemuan :*)

v. Pendahuluan/Kegiatan Awal (20 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 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 makanan penutup fusion

w. Kegiatan Inti (320 menit)

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

- 31) Mengamati

- Guru menunjukan pada siswa materi makanan penutup fussion.
- Siswa memperhatikan tayangan yang ditunjukkan guru
- Siswa mem perhatikan penjelasan yang ditunjukkan guru secara singkat

32) Menanya

- Guru memberikan pertanyaan singkat tentang makanan pembuka fussion
- Siswa menjawab pertanyaan dengan singkat
- Guru memberikan permasalahan singkat kepada siswa.

33) Mengumpulkan informasi

- Dengan metode diskusi yang sudah ditugaskan kepada siswa, dua kelompok siswa dipersilahkan presentasi
- Dengan presentasi terjadi interaksi dan tutor sebaya antar siswa
- Guru melakukan penilaian proses
- Guru mengevaluasi hasil presentasi siswa

34) Menalar

- Guru meminta siswa menyimpulkan hasil diskusi
- Siswa membuat resume tentang makanan penutup fussion
- Siswa mengolah dan menyimpulkan hasil diskusi

35) Mengomunikasikan

- Siswa diberi kesempatan untuk bertanya kembali tentang suatu masalah.
- Siswa lain yang sudah jelas menjelaskan kepada teman sebayanya
- Siswa membuat kesimpulan

x. Penutup (20 menit)

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

26) Peserta didik melakukan penilaian dan/atau refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan secara konsisten dan terprogram

27) Sebagai refleksi, guru membimbing peserta didik untuk membuat kesimpulan tentang pelajaran yang baru saja berlangsung serta menanyakan kepada peserta didik apa manfaat yang diperoleh setelah mempelajari makanan penutup fussion.

28) Menginformasikan rencana kegiatan pembelajaran untuk pertemuan yang akan datang.

GG. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

15) Instrumen dan Teknik Penilaian

KD	Teknik Penilaian	Instrumen
3.8 Mengevaluasi makanan penutup dengan teknik fussion	1. Tes Terulis	7. Soal Tes Tertulis
4.8 Merancang makanan penutup dengan teknik fusion (<i>fusion food</i>)	8. Tes praktik/ unjuk kerja	8. Lembar soal praktik dan Lembar observasi unjuk kerja

16) Analisis Hasil Penilaian

Terlampir

HH. Media, Alat, Bahan, dan Sumber Belajar

20) Media : ppt, slide

21) Alat

cc. LCD

dd. Komputer/laptop

22) Bahan

23) Sumber Belajar

- a. Buku Restoran karangan Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd
- b. Internet
- c. Booklet Proyek akhir Boga UNY 2016.

Magelang, Juli 2016

Guru Pembimbing,

Guru Mata Pelajaran,



Herin Setyowati, S.Pd

NIP. 19720324 200604 02 11

Rio Jenero Muhamad B.

NIM. 13511241061

Mengetahui

Kepala SMKN 3 Magelang



Mila Yustiana, S.Pd. M.MPar

NIP.19710830 199503 2 001

**KISI-KISI, SOAL PENGETAHUAN, KUNCI JAWABAN,
DAN CARA PENGOLAHAN NILAI**
Mata Pelajaran: **Fussion Food**

KD : Mengevaluasi makanan utama dengan teknik fussion

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
3.8 Mengevaluasi makanan penutup dengan teknik fussion	<ul style="list-style-type: none"> • Mengklasifikasikan hidangan penutup fussion. • Menjelaskan hidangan penutup fussion • Menganalisis hidangan penutup fussion 	<p>21. Siswa dapat mengklasifikasikan hidangan penutup fussion.</p> <p>22. Siswa dapat menjelaskan salah satu contoh hidangan penutup fussion</p> <p>23. Siswa dapat menganalisis suatu hidangan penutup fussion</p> <p>24. Siswa dapat menerangkan manfaat makanan penutup teknik fussion</p>	Tertulis	(Terlampir)
Kunci Jawaban Soal: (menyesuaikan)				
Penskoran Jawaban dan Pengolahan Nilai 13. Nilai 100 : untuk jawaban tepat 14. Nilai 50 : untuk jawaban kurang tepat				
Contoh Pengolahan Nilai				
IPK	No Soal	Skor Penilaian 1	Nilai	
1.	1	4	Nilai perolehan KD pegetahuan : rerata dari nilai	

2.	2	3\	IPK $(14/16) * 100 = 87,50$
3.	3	3	
4.	4	4	
Jumlah			

	SMK N 3 MAGELANG		
	HAND OUT BOGA DASAR		
	No.	Revisi : 00	Tgl. 8 Agustus 2016
	Semester 1	KD 1	
		Jasa Boga	Tata Boga

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 3 Magelang
Program Studi Keahlian	: Jasa Boga
Mata Pelajaran	: Fusion
Kelas/Semester	: XII/1
Kompetensi Dasar	: Memahami pengertian, latar belakang, contoh, dan karakteristik makanan fusion (<i>fusion food</i>)
Materi Pokok	: Pengertian fusion food, latar belakang dan karakteristik makanan fusion
Pertemuan	: 1 x pertemuan
Alokasi Waktu	: (8 x 45 menit)

A. Deskripsi

Makanan fusion merupakan makanan yang dimodifikasi sedemikian rupa untuk menyegarkan kembali dunia kuliner yang telah banyak terdapat berbagai jenis makanan dan hidangan baik dari continental, oriental dan indonesia. Dengan memodifikasi dan menyusun kembali hidangan Indonesia khususnya dapat mengangkat kembali makanan daerah yang telah ditinggalkan dan bahkan hingga mengubah harga jual serta antusiasme masyarakat akan hidangan tradisional yang dibuat fusion.

B. Kegiatan Belajar

1. Kegiatan Belajar Dasar Pengolahan Makanan

- Kegiatan Belajar 1: Pengertian Makanan Fusion
- Kegiatan Belajar 2 : Latar Belakang Makanan Fusion
- Kegiatan Belajar 3 : Karakteristik Makanan Fusion

2. Tujuan Kegiatan Belajar

Setelah mempelajari materi ini peserta didik mampu:

- Siswa mampu mendeskripsikan dengan baik latar belakang dan sejarah makanan fusion.
- Siswa mampu menjelaskan pengertian makanan fusion.
- Siswa mampu mengidentifikasi karakteristik, jenis dan contoh makanan fusion.

Dibuat oleh : Rio Jenero	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh :
-----------------------------	---	------------------

4. Siswa mampu menerapkan cara mengetahui perbedaan karakter makan fussion dengan makanan aslinya.

C. Uraian Materi

1. Pengertian Fussion Food

Hidangan Fusion sering kita dengan dan kita jumpai disekitar kita, baik itu makanan tradisional maupun makanan continental yang sengaja ditampilkan maupun disajikan oleh sang empunya untuk memuaskan rasa penasaran seseorang akan suatu masakan. Namun sebelum itu kita harus mengetahui apa yang dinamakan hidangan fussion itu sendiri.

Hidangan fusion merupakan istilah umum untuk kombinasi berbagai bentuk masakan dan datang dalam beberapa teknik fusion. Baik itu regional, nasional maupun internasional. Teknik memasak fusion merupakan gabungan dari beberapa cara elemen teknik memasak dari tradisi yang berbeda-beda. Menurut Henry Alexie Bloem dari Indonesian Chef Assosiation (ICA), fusion food adalah mengkombinasikan makanan khas yang disajikan dengan gaya barat. Misalnya Ayam betutu disajikan dengan side dish lengkap dan dilengkapi sauce ala continental.

Hal ini karena tren konvensional atau tradisional kurang memiliki nilai jual yang memadai jika dipasarkan tanpa modifikasi dan terkesan membosankan, maka teknik fusion merupakan cara untuk mendongkrak harga jual dan memberikan penyegaran makanan tradisional, serta menyesuaikan dengan permintaan masyarakat agar dapat diterima masyarakat luas.

Dalam perkembangannya, dikenal berbagai faham dalam modifikasi makanan fusion. Sejauh ini ada 5 Faham dalam fusion yaitu

- a. Perpaduan masakan antar satu negara dengan negara lain benua akan menghasilkan masakan baru dalam penampilan maupun dalam citarasanya walau masih meninggalkan keasliannya.
- b. Mengkombinasikan makanan dari 2 atau 3 negara lain sehingga menjadi 1 masakan baru baik dari segi cita rasa maupun penampilan walau masih sedikit meninggalkan keasliannya
- c. Mengkombinasikan berbagai prinsip masakan tetapi masih berdasarkan dari satu kuliner baik dalam bumbu, rasa, tekstur dan kemudian diciptakan masakan baru.
- d. Perpaduan masakan dengan menggabungkan teknik pengolahan dan penyajian dengan mengganti bahan atau salah satu bahan sehingga menjadi masakan yang baru.
- e. Mengkombinasikan masakan dengan cara merubah teknik penyajian tetapi tidak merubah bahan aslinya

Dibuat oleh : Rio Jenero	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh :
-----------------------------	---	------------------

Maka dapat ditarik kesimpulan bahwa fusion food adalah masakan yang dihasilkan dari perpaduan tradisional dan modern, perpaduan tersebut dapat dimasukkan dalam berbagai bahan yang digunakan, teknik olah yang diterapkan atau pembaruan dari teknik penyajian.

2. Sejarah Fussion Food

Awal perkembangan dari Fusion food dimulai semenjak juru masak dunia mulai merubah cara pandang terhadap dunia kuliner. Konsep Fusion mulai dipopulerkan sejak tahun 1970 an. Di era tersebut beberapa juru masak (chef) Perancis mulai mencoba untuk mengkombinasikan masakan tradisional perancis dengan masakan Asia Khususnya masakan Cina dan Vietnam. Konsep ini berkembang dengan pesat bukan hanya di Amerika saja tetapi sudah menyebar ke penjuru Eropa.

Hal ini terjadi karena banyaknya pihak baik dari juru masak maupun dari masyarakat yang menyayangkan lunturnya popularitas masakan tradisional dan mulai terlupakan. Paa juru masak mencari solusi agar makanan tradisional tidak hanya menjadi cerita dikemudian hari, namun menjadi sebuah tren baru serta dapat diterima oleh masyarakat luas serta dapat mendatangkan laba, hal ini terjadi karena dalam fusion, harga jual makanan fusion akan lebih tinggi dari makanan tradisional yang belum difusionkan.

3. Karakteristik Fussion Food

Dalam mengolah dan menciptakan hidangan fusion, tidak semua dapat dilakukan langsung saja. Hidangan fusion yang terlihat sederhana pasti memiliki cita rasa yang baik bahkan dari hidangan asli yang sebelum dimodifikasi. Hal ini dikarenakan penciptaan hidangan fusion bebas namun masih pada jalurnya sehingga dapat diperhitungkan. Beberapa aturan dalam menciptakan hidangan fusion adalah sebagai berikut :

- a. Jika melakukan perubahan pada bahan yang digunakan, maka harus dipastikan rasa yang dihasilkan tidak terlalu merusak hidangan.
- b. Jika melakukan perubahan pada teknik olah, maka harus dipastikan teknik olah baru tersebut tidak merusak tekstur, aroma, dan rasa khas dari hidangan yang dihasilkan nantinya.
- c. Jika melakukan perubahan pada teknik penyajian, pastikan menggunakan garnish dan alat yang sesuai, tidak terlalu berlebihan dan tidak juga monotone, karena akan merusak ciri khas fusion. Ciri khas makanan fusion adalah unik sehingga dapat membuat rasa penasaran pada pelanggan atau pengunjung untuk mencoba hidangan tersebut, baik dari warna, aroma, rasa dan tekstur.

Dalam prakteknya dalam pewujudan hidangan fusion perlu dilakukan uji coba secara research dan development baik itu pada bahan, teknik olah maupun

Dibuat oleh : Rio Jenero	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh :
-----------------------------	---	------------------

penyajian. Contohnya jika ingin mengubah sebagian bahan utama, yang perlu dilakukan adalah

- a. Memilih tiga resep hidangan sama, diuji coba untuk mendapatkan resep acuan yang akan diuji coba pada tahap selanjutnya.
- b. Memilih bahan pengganti/ bahan substitusi yang tepat agar dapat dengan mudah diaplikasikan ke hidangan substitusi dengan mengetahui karakter dari bahan tersebut.
- c. Menguji coba substitusi sebagian atau dengan perbandingan tertentu terhadap bahan utama yang kita inginkan.
- d. Setelah melakukan substitusi, pilih salah satu perbandingan yang dinilai paling relevan dan dapat diterima organoleptic
- e. Setelah menemukan formula substitusi yang diinginkan baru masuk tahap lanjut yaitu modifikasi pada teknik penyajian maupun kondimen yang ada.
- f. Selanjutnya akan didapatkan masakan baru dengan modifikasi teknik fusion.

4. Contoh Hidangan Fusion

a. Metode Substitusi

Cowppa Mille Crepe with Wintersquash Jam


b. Metode Remix Hidangan Tradisional dengan Kontinental

c. Metode Gabungan

Sphageti with Rendang Sauce

(

Dibuat oleh : Rio Jenero	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh :
-----------------------------	---	------------------

	SMK N 3 MAGELANG			
	HAND OUT BOGA DASAR			
	No.	Revisi : 00	Tgl. 8 Agustus 2016	Jasa Boga
	Semester 1	KD 4		Tata Boga

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 3 Magelang
Program Studi Keahlian	: Jasa Boga
Mata Pelajaran	: Fusion
Kelas/Semester	: XII/1
Kompetensi Dasar	: Evaluasi Makanan Penutup dengan Teknik Fussion
Materi Pokok	: Pengertian Makanan Penutup Fussion dan Karakteristiknya
Pertemuan	: 1 x pertemuan
Alokasi Waktu	: (8 x 45 menit)

A. Deskripsi

Makanan fusion merupakan makanan yang dimodifikasi sedemikian rupa untuk menyegarkan kembali dunia kuliner yang telah banyak terdapat berbagai jenis makanan dan hidangan baik dari continental, oriental dan indonesia. Dengan memodifikasi dan menyusun kembali hidangan Indonesia khususnya dapat mengangkat kembali makanan daerah yang telah ditinggalkan dan bahkan hingga mengubah harga jual serta antusiasme masyarakat akan hidangan tradisional yang dibuat fusion.

Makanan penutup atau dessert dengan teknik fussion merupakan penyegaran dari makanan pembuka konvensional yang ada dengan tujuan mengenalkan kembali makanan tradisional agar dikenal masyarakat luas dan meningkatkan harga jual dari makanan tersebut. Dessert dengan teknik fusion umumnya disajikan sedemikian rupa sehingga terlihat unik dan menarik.

B. Kegiatan Belajar

1. Kegiatan Belajar Dasar Pengolahan Makanan

- a. Kegiatan Belajar 1: Pengertian Makanan Pembuka Fusion
- b. Kegiatan Belajar 2 : Karakteristik Makanan Pembuka Fusion
- c. Kegiatan Belajar 3 : Identifikasi Makanan Pembuka Fussion

2. Tujuan Kegiatan Belajar

Setelah mempelajari materi ini peserta didik mampu:

- a. Siswa mampu mendeskripsikan dengan makanan pembuka fussion.
- b. Siswa mampu mengidentifikasi karakteristik, jenis dan contoh makanan pembuka fussion.

Dibuat oleh : Rio Jenero	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh :
-----------------------------	---	------------------

- c. Siswa mampu menganalisis makanan pembuka fusion
- d. Siswa mampu menerapkan cara mengetahui perbedaan karakter makanan pembuka fusion dengan makanan aslinya.

C. Uraian Materi

5. Pengertian Appetizer Fusion

Menurut Dwi Fitri Winarni dalam bukunya Bahan Pelajaran Dasar Kompetensi Kejuruan, 2009, disebutkan bahwa appetizer adalah makanan pembuka sebelum maincourse berbentuk kecil dan menarik selera makan. Mempunyai rasa asin dan gurih maupun asam, dan dapat dihidangkan dingin atau panas. Dengan teknik fusion diharapkan kita dapat memodifikasi kembali hidangan appetizer tradisional menjadi appetizer unik dan menarik untuk dicoba.

Macam-macam Appetizer dapat digolongkan menjadi dua, yaitu hot appetizer dan cold appetizer.

a. Cold Appetizer

Hidangan pembuka dingin ini hanya dapat disajikan satu macam saja dalam satu piring. Pada hidangan cold appetizer teknik fusion ini yang paling ditonjolkan adalah cara penyajiannya. Peralatan penyajian harus sesuai dengan hidangan yang disajikan, garnish harus sesuai dan saus tidak terlalu mengubah rasa asli dari hidangan yang disajikan. Cold appetizer continental dapat dibedakan menjadi beberapa hidangan yaitu

1. Salad
2. Canape
3. Pate
4. Ballontine
5. Aspict Jelly

b. Hot Appetizer

Hot appetizer adalah hidangan pembuka yang dihidangkan dengan suhu hangat atau panas. Pada umumnya hidangan hot appetizer mempunyai rasa gurih dan asin, namun dalam teknik fusion kita dapat memodifikasi kembali hidangan yang ada, khususnya hidangan tradisional untuk diangkat menjadi hidangan appetizer fusion yang unik dan menarik sedemikian rupa. Teknik modifikasi bisa menggunakan berbagai cara, baik substitusi bahan baku, teknik olah maupun teknik penyajian.

Macam-macam hot appetizer fusion tradisional

- a. Risoles
- b. Misoa
- c. Pastel
- d. Combro

Dibuat oleh : Rio Jenero	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh :
-----------------------------	---	------------------

e. Lumpia

6. Karakteristik Appetizer Fusion Food

Dalam mengolah dan menciptakan hidangan fusion, tidak semua dapat dilakukan langsung saja. Hidangan fusion yang terlihat sederhana pasti memiliki cita rasa yang baik bahkan dari hidangan asli yang sebelum dimodifikasi. Hal ini dikarenakan penciptaan hidangan fusion bebas namun masih pada jalurnya sehingga dapat diperhitungkan. Beberapa aturan dalam menciptakan hidangan fusion adalah sebagai berikut :

- d. Jika melakukan perubahan pada bahan yang digunakan, maka harus dipastikan rasa yang dihasilkan tidak terlalu merusak hidangan.
- e. Jika melakukan perubahan pada teknik olah, maka harus dipastikan teknik olah baru tersebut tidak merusak tekstur, aroma, dan rasa khas dari hidangan yang dihasilkan nantinya.
- f. Jika melakukan perubahan pada teknik penyajian, pastikan menggunakan garnish dan alat yang sesuai, tidak terlalu berlebihan dan tidak juga monotone, karena akan merusak ciri khas fusion. Ciri khas makanan fusion adalah unik sehingga dapat membuat rasa penasaran pada pelanggan atau pengunjung untuk mencoba hidangan tersebut, baik dari warna, aroma, rasa dan tekstur.

Dalam prakteknya dalam pewujudan hidangan fusion perlu dilakukan uji coba secara research dan development baik itu pada bahan, teknik olah maupun penyajian. Contohnya jika ingin mengubah sebagian bahan utama, yang perlu dilakukan adalah

- g. Memilih tiga resep hidangan sama, diuji coba untuk mendapatkan resep acuan yang akan diuji coba pada tahap selanjutnya.
- h. Memilih bahan pengganti/ bahan substitusi yang tepat agar dapat dengan mudah diaplikasikan ke hidangan substitusi dengan mengetahui karakter dari bahan tersebut.
- i. Menguji coba substitusi sebagian atau dengan perbandingan tertentu terhadap bahan utama yang kita inginkan.
- j. Setelah melakukan substitusi, pilih salah satu perbandingan yang dinilai paling relevan dan dapat diterima organoleptic
- k. Setelah menemukan formula substitusi yang diinginkan baru masuk tahap lanjut yaitu modifikasi pada teknik penyajian maupun kondimen yang ada.
- l. Selanjutnya akan didapatkan masakan baru dengan modifikasi teknik fusion.

7. Contoh Hidangan Appetizer Fusion

d. Metode Substitusi

Gateu panenkoeken wih vanilla sauce and cherry

Dibuat oleh : Rio Jenero	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh :
-----------------------------	---	------------------

- e. Metode Remix Hidangan Tradisional dengan Kontinental
Sweet tamal served with cappuccino sauce
 - f. Metode Gabungan
Bubur candil served with milk and kinca
8. Hal-hal yang diperhatikan dalam pembuatan Appetizer dengan teknik fusion
- a. Bahan Baku

Dimuali dari pemilihan bahan baku yang berupa bahan kering maupun bahan basah yang akan digunakan dalam pembuatan makanan pembuka teknik fusion. Bahan sayuran diusahakan harus dari bahan yang segar dan bukan merupakan bahan makanan beku, karena nanti berpengaruh pada warna masakan yang dihasilkan. Bahan makanan kaleng hendaknya diperhatikan, mulai dari kemasan, bentuk kemasan dan tanggal kadaluarsa sebelum digunakan.

Penanganan bahan sayura harus melalui proses penyortiran, pembersihan dengan cara mencuci sayuran serta pemotongan yang sesuai dengan hidangan yang akan disajikan. Jika ada bahan kering yang digunakan, usahakan menggunakan bahan kering yang masih layak digunakan, belum apek dan tidak bergumpal.

- b. Teknik Pengolahan

Dalam pengolahan hidangan appetizer teknik fusion harus memperhatikan karakteristik bahan baku yang digunakan, jika bahan baku mudah rusak, lakukan teknik olah yang tepat dan sebisa mungkin tidak merusak bahan baku yang diolah. Jika menggunakan teknik fusion dengan mengganti sebagian dan keseluruhan teknik olah, perlu dilakukan uji coba sebelum melakukan modifikasi hidangan yang ada.

Teknik pengolahan hidangan pembuka fusion juga dapat dipadukan dengan berbagai teknik olah, tidak serta-merta satu teknik olah hingga didapatkan suatu hidangan.

- c. Teknik Penyajian

Dalam teknik penyajian yang harus diperhatikan adalah mulai dari peralatan yang digunakan hingga cara penyajiannya. Pada umumnya appetizer fussion disajikan dengan dessert plate, namun pada fussion bisa juga disajikan dengan dinner plate ataupun universal plate dengan berbagai bentuk warna.

Dalam penyajian, pemberian sauce dan garnis hendaknya sesuai dengan kebutuhan dan kesesuaian dengan hidangan yang ada. Gunakan saus dan garnish yang kontras dengan warna makanan agar tidak terlihat pucat. Garnish diusahakan tidak terlalu over sehingga proporsi sebuah appetizer tidak berubah banyak.

<p>Dibuat oleh : Rio Jenero</p>	<p>Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang</p>	<p>Diperiksa oleh :</p>
-------------------------------------	--	-------------------------

	SMK N 3 MAGELANG			
	HAND OUT BOGA DASAR			
	No.	Revisi : 00	Tgl. 8 Agustus 2016	Jasa Boga
	Semester 1	KD 3		Tata Boga

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 3 Magelang
Program Studi Keahlian	: Jasa Boga
Mata Pelajaran	: Fusion
Kelas/Semester	: XII/1
Kompetensi Dasar	: Evaluasi Makanan Utama dengan Teknik Fussion
Materi Pokok	: Pengertian Makanan Pembuka Fussion dan Karakteristiknya
Pertemuan	: 1 x pertemuan
Alokasi Waktu	: (8 x 45 menit)

A. Deskripsi

Makanan fusion merupakan makanan yang dimodifikasi sedemikian rupa untuk menyegarkan kembali dunia kuliner yang telah banyak terdapat berbagai jenis makanan dan hidangan baik dari continental, oriental dan indonesia. Dengan memodifikasi dan menyusun kembali hidangan Indonesia khususnya dapat mengangkat kembali makanan daerah yang telah ditinggalkan dan bahkan hingga mengubah harga jual serta antusiasme masyarakat akan hidangan tradisional yang dibuat fusion.

Makanan utama atau maincourse dengan teknik fussion merupakan penyegar dari makanan konvensional yang ada dengan tujuan mengenalkan kembali makanan tradisional agar dikenal masyarakat luas dan meningkatkan harga jual dari makanan tersebut. Maincourse dengan teknik fusion umumnya disajikan sedemikian rupa sehingga terlihat unik dan sesuai dengan lidah masyarakat internasional tentunya. Dengan teknik fussion, dapat mengenalkan hidangan khas Indonesia ke kancah internasional.

B. Kegiatan Belajar

1. Kegiatan Belajar Dasar Pengolahan Makanan

- a. Kegiatan Belajar 1: Pengertian Makanan Utama Fusion
- b. Kegiatan Belajar 2 : Karakteristik Makanan Utama Fusion
- c. Kegiatan Belajar 3 : Identifikasi Makanan Utama Fussion

2. Tujuan Kegiatan Belajar

Setelah mempelajari materi ini peserta didik mampu:

- e. Siswa mampu mendiskripsikan dengan makanan utama fussion.

Dibuat oleh : Rio Jenero	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh :
-----------------------------	---	------------------

- f. Siswa mampu mengidentifikasi karakteristik, jenis dan contoh makanan utama fusion.
- g. Siswa mampu menganalisis makanan utama fusion
- h. Siswa mampu menerapkan cara mengetahui perbedaan karakter makanan utama fusion dengan makanan aslinya.

C. Uraian Materi

9. Pengertian Maincourse Fusion

Makanan Utama atau Maincourse adalah hidangan yang wajib ada dalam setiap jamuan makan baik secara formal maupun informal. Maincourse biasanya disajikan dalam porsi yang berat dan mengenyangkan, terdiri dari beberapa unsur yang lengkap serta mencakup kebutuhan gizi seimbang.

Dalam prakteknya, maincourse selalu identic dengan makanan dengan bahan baku utama daging walau kadang digantikan dengan ikan, unggas maupun bahan lain untuk tujuan tertentu. Daging umumnya disajikan minimal 200 gram untuk satu porsi hidangan maincourse.

Dalam fusion, maincourse dikembangkan untuk mengangkat berbagai masakan tradisional yang dipadukan dengan bahan, teknik olah, penyajian dari kebudayaan lain untuk menyesuaikan perkembangan dunia kuliner yang pesat. Hal ini juga berarti para juru masak ingin supaya makanan tradisional yang khas harus tetap eksis dan tidak hilang tergulung derasnya ombak perkembangan dunia kuliner yang ada.

Dengan berbagai cara juru masak mengubah pakem makanan tradisional yang terkesan murahan dan dengan harga jual murah menjadi makanan yang menarik, unik dan berdaya jual tinggi.

Berikut adalah aturan dasar dalam berat bahan yang digunakan, dalam penerapannya dapat dikurangi namun tidak boleh terlalu mencolok.

a. Meat or poultry (Lauk pauk Hewani)

Yang dihidangkan pada maincourse seperti daging, ikan, unggas, dan seafood yang diolah dengan bermacam-macam cara dan menghidangkannya dengan saus dan besar porsinya berkisar 175 gram sampai dengan 225 gram.

Penggunaan meat atau poultry dalam maincourse adalah untuk memenuhi kebutuhan protein tubuh, sehingga porsi protein umumnya lebih besar dari porsi hidangan pendamping dan karbohidrat.

Dibuat oleh : Rio Jenero	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh :
-----------------------------	---	------------------



Daging sapi sebagai komponen protein dalam maincourse

Dalam fusion penggunaan daging dapat disubstitusi dengan bahan lokal namun masih bisa memenuhi kebutuhan protein tubuh. Bahan lokal tersebut mulai dari kacang-kacangan, tepung kacang-kacangan hingga produk jadi yang dapat digunakan untuk mensubstitusi sebagian atau keseluruhan bahan aslinya.

b. Vegetables (Sayuran)

Yang dihidangkan pada maincourse ialah sayuran kontinental, pada umumnya seperti green bean, cauliflower, lobak, brocolly, carrot dan lainnya. Besar porsi umumnya adalah 75 gram. Teknik olah yang dilakukan adalah saute, blanch dan bake. Teknik pemotongan mulai dari jardinière, paysane, dice dan wedges.

Teknik olah sayuran dalam hidangan continental umumnya sangat berbeda dengan teknik olah sayuran di Indonesia pada umumnya. Dalam fusion penggunaan sayuran lokal untuk digunakan dalam maincourse sangat dianjurkan. Mulai dari pemilihan bahan baku sayuran yang segar hingga jenis potongan sayuran yang digunakan harus sesuai dengan pakem continental yang ada.

Pemilihan jenis makanan pendamping berupa sayuran usahakan harus sesuai dan seirama dengan hidangan yang akan disajikan. Tidak boleh berlebihan dan tidak boleh kurang. Usahakan sesuai dan unik jika disajikan bersama unsur proteinya.

c. Karbohidrat

Kentang maupun penggantinya seperti macam macam pasta yang dihidangkan pada maincourse diolah dengan berbagai cara, dapat juga dihidangkan dengan roti/ roll dan besar porsinya 75 gram. Kadang bisa juga diganti dengan nasi, bahan karbohidrat lokal dan sebagainya. Umumnya menggunkana kentang.

Dibuat oleh : Rio Jenero	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh :
-----------------------------	---	------------------

Perbedaan mencolok antara masakan Indonesia dengan makanan continental adalah perbandingan komposisi daging lebih banyak dari pada karbohidrat, maka dalam fusion usahakan penggunaan bahan karbohidrat sebagai makanan pendamping harus pas dan tidak terkesan terlalu banyak untuk menghindari kebosanan saat melihat hidangan maincourse.

10. Karakteristik Maincourse Fusion Food

Dalam mengolah dan menciptakan hidangan fusion, tidak semua dapat dilakukan langsung saja. Hidangan fusion yang terlihat sederhana pasti memiliki cita rasa yang baik bahkan dari hidangan asli yang sebelum dimodifikasi. Hal ini dikarenakan penciptaan hidangan fusion bebas namun masih pada jalurnya sehingga dapat diperhitungkan. Beberapa aturan dalam menciptakan hidangan fusion adalah sebagai berikut :

- g. Jika melakukan perubahan pada bahan yang digunakan, maka harus dipastikan rasa yang dihasilkan tidak terlalu merusak hidangan.
- h. Jika melakukan perubahan pada teknik olah, maka harus dipastikan teknik olah baru tersebut tidak merusak tekstur, aroma, dan rasa khas dari hidangan yang dihasilkan nantinya.
- i. Jika melakukan perubahan pada teknik penyajian, pastikan menggunakan garnish dan alat yang sesuai, tidak terlalu berlebihan dan tidak juga monotone, karena akan merusak ciri khas fusion. Ciri khas makanan fusion adalah unik sehingga dapat membuat rasa penasaran pada pelanggan atau pengunjung untuk mencoba hidangan tersebut, baik dari warna, aroma, rasa dan tekstur.

Dalam prakteknya dalam pewujudan hidangan fusion perlu dilakukan uji coba secara research dan development baik itu pada bahan, teknik olah maupun penyajian. Contohnya jika ingin mengubah sebagian bahan utama, yang perlu dilakukan adalah

- m. Memilih tiga resep hidangan sama, diuji coba untuk mendapatkan resep acuan yang akan diuji coba pada tahap selanjutnya.
- n. Memilih bahan pengganti/ bahan substitusi yang tepat agar dapat dengan mudah diaplikasikan ke hidangan substitusi dengan mengetahui karakter dari bahan tersebut.
- o. Menguji coba substitusi sebagian atau dengan perbandingan tertentu terhadap bahan utama yang kita inginkan.
- p. Setelah melakukan substitusi, pilih salah satu perbandingan yang dinilai paling relevan dan dapat diterima organoleptic
- q. Setelah menemukan formula substitusi yang diinginkan baru masuk tahap lanjut yaitu modifikasi pada teknik penyajian maupun kondimen yang ada.
- r. Selanjutnya akan didapatkan masakan baru dengan modifikasi teknik fusion.

Dibuat oleh : Rio Jenero	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh :
-----------------------------	---	------------------

11. Contoh Hidangan Maincourse Fusion

g. Metode Substitusi



*Red bean steak
with wedges sweet potatoes, jardinière vegetables
and Blackpaper sauce*

h. Metode Remix Hidangan Tradisional dengan Kontinental



*Klatenese's Chicken
with mashed potatoes, jardinière vegetables and gravy sauce*

i. Metode Gabungan



Pasta Rendang served in a plate

12. Hal-hal yang diperhatikan dalam pembuatan Maincourse dengan teknik fusion

d. Bahan Baku

Dibuat oleh : Rio Jenero	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh :
-----------------------------	--	------------------

Dimuali dari pemilihan bahan baku yang berupa bahan kering maupun bahan basah yang akan digunakan dalam pembuatan makanan pembuka teknik fusion. Bahan sayuran diusahakan harus dari bahan yang segar dan bukan merupakan bahan makanan beku, karena nanti berpengaruh pada warna masakan yang dihasilkan. Bahan makanan kaleng hendaknya diperhatikan, mulai dari kemasan, bentuk kemasan dan tanggal kadaluarsa sebelum digunakan.

Penanganan bahan sayuran harus melalui proses penyortiran, pembersihan dengan cara mencuci sayuran serta pemotongan yang sesuai dengan hidangan yang akan disajikan. Jika ada bahan kering yang digunakan, usahakan menggunakan bahan kering yang masih layak digunakan, belum apek dan tidak bergumpal.

e. Teknik Pengolahan

Dalam pengolahan hidangan maincourse teknik fusion harus memperhatikan karakteristik bahan baku yang digunakan, jika bahan baku mudah rusak, lakukan teknik olah yang tepat dan sebisa mungkin tidak merusak bahan baku yang diolah. Jika menggunakan teknik fusion dengan mengganti sebagian dan keseluruhan teknik olah, perlu dilakukan uji coba sebelum melakukan modifikasi hidangan yang ada.

Teknik pengolahan hidangan utama fusion juga dapat dipadukan dengan berbagai teknik olah, tidak serta-merta satu teknik olah hingga didapatkan suatu hidangan.


Dalam maincourse teknik pengolahan steak biasanya ada tiga varian kematangan yaitu rare, medium dan well done. Sehingga perlu diperhatikan permintaan dari pelanggan untuk mengolah suatu maincourse khususnya hidangan steak.

f. Teknik Penyajian

Dalam teknik penyajian yang harus diperhatikan adalah mulai dari peralatan yang digunakan hingga cara penyajiannya. Pada umumnya maincourse fusion disajikan dengan dinner plate, namun pada fusion bisa juga disajikan dengan dinner plate dengan berbagai bentuk dan warna.

Dalam penyajian, pemberian sauce dan garnis hendaknya sesuai dengan kebutuhan dan kesesuaian dengan hidangan yang ada. Gunakan saus dan garnish yang kontras dengan warna makanan agar tidak terlihat pucat. Garnish diusahakan tidak terlalu over sehingga proporsi sebuah appetizer tidak berubah banyak.

Dibuat oleh : Rio Jenero	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh :
-----------------------------	--	------------------

	SMK N 3 MAGELANG			
	HAND OUT BOGA DASAR			
	No.	Revisi : 00	Tgl. 8 Agustus 2016	Jasa Boga
	Semester 1	KD 3		Tata Boga

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 3 Magelang
Program Studi Keahlian	: Jasa Boga
Mata Pelajaran	: Fusion
Kelas/Semester	: XII/1
Kompetensi Dasar	: Evaluasi Makanan Penutup dengan Teknik Fussion
Materi Pokok	: Pengertian Makanan Penutup Fussion dan Karakteristiknya
Pertemuan	: 1 x pertemuan
Alokasi Waktu	: (8 x 45 menit)

A. Deskripsi

Makanan fusion merupakan makanan yang dimodifikasi sedemikian rupa untuk menyegarkan kembali dunia kuliner yang telah banyak terdapat berbagai jenis makanan dan hidangan baik dari continental, oriental dan indonesia. Dengan memodifikasi dan menyusun kembali hidangan Indonesia khususnya dapat mengangkat kembali makanan daerah yang telah ditinggalkan dan bahkan hingga mengubah harga jual serta antusiasme masyarakat akan hidangan tradisional yang dibuat fusion.

Makanan penutup atau dessert adalah rangkaian terakhir dari giliran makan yang pada umumnya disajikan pada akhir jamuan makan, terdiri atas makanan manis walau terkadang berupa makanan yang mempunyai rasa yang kuat seperti keju. Dessert umumnya disajikan dingin atau cold dessert, namun ada juga yang menyajikan hot dessert. Dengan teknik fusion diharapkan dapat mengenalkan hidangan tradisional dengan sedikit modifikasi baik pada bahan, teknik olah atau penyajian dengan tujuan agar makanan tersebut tetap lestari. Rasa dessert yang cenderung manis bertujuan untuk menambah rasa kenyang setelah menikmati maincourse.

B. Kegiatan Belajar

1. Kegiatan Belajar Dasar Pengolahan Makanan

- a. Kegiatan Belajar 1: Pengertian Makanan Penutup Fusion
- b. Kegiatan Belajar 2 : Karakteristik Makanan Penutup Fusion
- c. Kegiatan Belajar 3 : Identifikasi Makanan Penutup Fussion

2. Tujuan Kegiatan Belajar

Setelah mempelajari materi ini peserta didik mampu:

Dibuat oleh : Rio Jenero	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh :
-----------------------------	---	------------------

- i. Siswa mampu mendiskripsikan dengan makanan penutup fusion.
- j. Siswa mampu mengidentifikasi karakteristik, jenis dan contoh makanan penutup fusion.
- k. Siswa mampu menganalisis makanan penutup fusion
- l. Siswa mampu menerapkan cara mengetahui perbedaan karakter makanan penutup fusion dengan makanan aslinya.

C. Uraian Materi

13. Pengertian Dessert Fusion

Makanan penutup atau dessert adalah rangkaian terakhir dari giliran makan yang pada umumnya disajikan pada akhir jamuan makan, terdiri atas makanan manis walau terkadang berupa makanan yang mempunyai rasa yang kuat seperti keju. Dessert umumnya disajikan dingin atau cold dessert, namun ada juga yang menyajikan hot dessert. Dessert harus disajikan dengan tampilan yang cantik agar menggugah selera makan, karena setelah menikmati maincourse, biasanya pelanggan enggan untuk menyantap dessert. Kesamaan dessert dan appetizer adalah pada porsi, dessert disajikan 60-90 gram untuk setiap porsinya.

Dalam fusion, dessert dikembangkan untuk mengangkat berbagai masakan tradisional yang dipadukan dengan bahan, teknik olah, penyajian dari kebudayaan lain untuk menyesuaikan perkembangan dunia kuliner yang pesat. Hal ini juga berarti para juru masak ingin supaya makanan tradisional yang khas harus tetap eksis dan tidak hilang tergulung derasnya ombak perkembangan dunia kuliner yang ada.

Dengan berbagai cara juru masak mengubah pakem makanan tradisional yang terkesan murahan dan dengan harga jual murah menjadi makanan yang menarik, unik dan berdaya jual tinggi.

Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar dan mempunyai ragam kebudayaan yang banyak dan unik. Hal ini terjadi karena wilayah geografis Indonesia yang terletak pada persilangan perdagangan Internasional. Negara kita terletak diantara dua benua yang mempunyai kebudayaan yang berbeda. Banyak pengaruh dari luar negeri yang masuk selama proses migrasi baik dari protomelayu hingga deotromelayu. Pengaruh pedagang cina dan arab, pengaruh kebudayaan penjajah dari mulai portugis, belanda dan inggris berkembang di Indonesia menciptakan berbagai asimilasi budaya dan akulturasi budaya khususnya budaya kuliner.

Dari kebudayaan Cina, kita mengenal berbagai masakan yang dikukus, dari kebudayaan arab, kita mengenal berbagai makanan berlemak dengan banyak rempah-rempah dan dari budaya barat, kita mengenal gandum sebagai bahan dasar untuk membuat suatu hidangan.

Dari berbagai kebudayaan diatas, kebudayaan cina lebih mendominasi akulturasi dan asimilasi kebudayaan pada bidang kuliner. Dari akulturasi tersebut terlahir kue

Dibuat oleh : Rio Jenero	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh :
-----------------------------	---	------------------

kue jajanan pasar yang kita kenal pada dewasa ini. Kue jajanan pasar tersebut dapat dikembangkan menjadi dessert dengan teknik fusion baik pada perubahan bahan baku, teknik olah maupun teknik penyajian.

Hal ini dilakukan supaya hidangan tradisional Indonesia tersebut tetap lestari dan mempunyai daya jual tinggi. Merubah pandangan bahwa makanan traduisional terkesan murah, menjadi makanan yang dikenal masyarakat Internasional, walau dengan beberapa perubahan agar tidak terkesan *monotone*.

14. Karakteristik Dessert Fusion Food

Dalam mengolah dan menciptakan hidangan fusion, tidak semua dapat dilakukan langsung saja. Hidangan fusion yang terlihat sederhana pasti memiliki cita rasa yang baik bahkan dari hidangan asli yang sebelum dimodifikasi. Hal ini dikarenakan penciptaan hidangan fusion bebas namun masih pada jalurnya sehingga dapat diperhitungkan. Beberapa aturan dalam menciptakan hidangan fusion adalah sebagai berikut :

- j. Jika melakukan perubahan pada bahan yang digunakan, maka harus dipastikan rasa yang dihasilkan tidak terlalu merusak hidangan.
- k. Jika melakukan perubahan pada teknik olah, maka harus dipastikan teknik olah baru tersebut tidak merusak tekstur, aroma, dan rasa khas dari hidangan yang dihasilkan nantinya.
- l. Jika melakukan perubahan pada teknik penyajian, pastikan menggunakan garnish dan alat yang sesuai, tidak terlalu berlebihan dan tidak juga monotone, karena akan merusak ciri khas fusion. Ciri khas makanan fusion adalah unik sehingga dapat membuat rasa penasaran pada pelanggan atau pengunjung untuk mencoba hidangan tersebut, baik dari warna, aroma, rasa dan tekstur.

Dalam prakteknya dalam pewujudan hidangan fusion perlu dilakukan uji coba secara *research dan development (RnD)* baik itu pada bahan, teknik olah maupun penyajian. Contohnya jika ingin mengubah sebagian bahan utama, yang perlu dilakukan adalah

- s. Memilih tiga resep hidangan sama, diuji coba untuk mendapatkan resep acuan yang akan diuji coba pada tahap selanjutnya.
- t. Memilih bahan pengganti/ bahan substitusi yang tepat agar dapat dengan mudah diaplikasikan ke hidangan substitusi dengan mengetahui karakter dari bahan tersebut.
- u. Menguji coba substitusi sebagian atau dengan perbandingan tertentu terhadap bahan utama yang kita inginkan.
- v. Setelah melakukan substitusi, pilih salah satu perbandingan yang dinilai paling relevan dan dapat diterima organoleptic

Dibuat oleh : Rio Jenero	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh :
-----------------------------	---	------------------

- w. Setelah menemukan formula substitusi yang diinginkan baru masuk tahap lanjut yaitu modifikasi pada teknik penyajian maupun kondimen yang ada.
- x. Selanjutnya akan didapatkan masakan baru dengan modifikasi teknik fusion.

15. Contoh Hidangan Dessert Fusion

j. Metode Substitusi



*Talam ubi kuning with
Vanilla sauce and Chopped kiwi topping*

k. Metode Remix Hidangan Tradisional dengan Kontinental



Coconut Milk Bavarois with Strawberry Sauce

l. Metode Gabungan



Bubur Candil served with vanilla Sauce

16. Hal-hal yang diperhatikan dalam pembuatan Dessert dengan teknik fusion

g. Bahan Baku

Dimuali dari pemilihan bahan baku yang berupa bahan kering maupun bahan basah yang akan digunakan dalam pembuatan makanan penutup teknik fusion. Bahan diusahakan harus dari bahan yang segar dan bukan merupakan bahan makanan beku, karena nanti berpengaruh pada warna masakan yang dihasilkan. Bahan makanan kaleng hendaknya diperhatikan, mulai dari kemasan, bentuk kemasan dan tanggal kadaluarsa sebelum digunakan.

<p>Dibuat oleh : Rio Jenero</p>	<p>Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang</p>	<p>Diperiksa oleh :</p>
-------------------------------------	--	-------------------------

Jika ada bahan kering yang digunakan, usahakan menggunakan bahan kering yang masih layak digunakan, belum apek dan tidak bergumpal. Jika ada bahan lain di luar resep yang ditambahkan usahakan agar bahan tersebut tidak merusak warna, aroma, tekstur dan rasa yang dihasikan.

h. Teknik Pengolahan

Dalam pengolahan hidangan dessert teknik fusion harus memperhatikan karakteristik bahan baku yang digunakan, jika bahan baku mudah rusak, lakukan teknik olah yang tepat dan sebisa mungkin tidak merusak bahan baku yang diolah. Jika menggunakan teknik fusion dengan mengganti sebagian dan keseluruhan teknik olah, perlu dilakukan uji coba sebelum melakukan modifikasi hidangan yang ada.

Teknik pengolahan hidangan dessert fusion juga dapat dipadukan dengan berbagai teknik olah, tidak serta-merta satu teknik olah hingga didapatkan suatu hidangan.

Dalam dessert kriteria hasil selalu mempunyai standar yang tinggi. Dessert disajikan dengan bentuk cantik dan menawan hati. Dalam pengolahan teknik fusion hal yang paling penting adalah try and error dalam membuat suatu kreatifitas hidangan dessert. Jangan sampai seorang juru masak tidak berani melawan sebuah pakem hidangan dessert untuk menciptakan suatu hidangan baru yang bercitarasa tinggi, berharga jual tinggi dengan penampilan dan penyajian yang unik sehingga menjadikan makanan tradisional lebih bermartabat di mata masyarakat Internasional.

i. Teknik Penyajian

Dalam teknik penyajian yang harus diperhatikan adalah mulai dari peralatan yang digunakan hingga cara penyajiannya. Pada umumnya dessert fusion disajikan dengan dessert plate, namun pada fusion bisa juga disajikan dengan dinner plate atau dengan piring berbagai bentuk dan warna.

Dalam penyajian, pemberian sauce dan garnis hendaknya sesuai dengan kebutuhan dan kesesuaian dengan hidangan yang ada. Gunakan saus dan garnish yang kontras dengan warna makanan agar tidak terlihat pucat. Garnish diusahakan tidak terlalu over sehingga proporsi sebuah dessert tidak berubah banyak.

Perbedaan penampilan penyajian sangat penting dalam teknik fusion, hal ini dapat membuat nilai seni dari hidangan dessert bertambah hingga menjadi unik dan terkenal.

Dibuat oleh : Rio Jenero	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh :
-----------------------------	--	------------------

Dibuat oleh : Rio Jenero	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh :
-----------------------------	--	------------------