

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

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

Dosen Pembimbing PPL
Dr Marwanti,M.Pd



Disusun Oleh :
Sylvia Natalia Novi Sekar D.
NIM 13511241031

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

HALAMAN PENGESAHAN

Pengesahan laporan kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Magelang

Nama : Sylvia Natalia Novi S. D.
NIM : 13511241031
Prodi : Pendidikan Teknik Boga
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana
Fakultas : Teknik

Telah melaksanakan kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 4 Yogyakarta dari tanggal 15 Juli sampai 15 September 2016. Hasil kegiatan dalam naskah laporan ini

Yogyakarta, September
2016

Mengetahui,

Dosen Pembimbing

Guru Pembimbing

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

Siti Nurjanah, S.Pd
NIP. 19701212200701 2 030

Kepala Sekolah
SMK N 3 Magelang

Koordinator PPL



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

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

ABSTRAK
LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
SMK NEGERI 3 Magelang

Sylvia Natalia Novi S. D.

13511241031

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) Universitas Negeri Yogyakarta semester khusus 2014 yang berlokasi di SMK Negeri 3 Magelang telah dilaksanakan oleh mahasiswa pada tanggal 15 Juli 2014 sampai 15 September 2014. Kelompok PPL di lokasi ini terdiri dari 12 mahasiswa dari program pendidikan teknik boga, pendidikan teknik busana.

Praktikan Melaksanakan Kegiatan Belajar Mengajar dimulai pada tanggal 21 Juli 2016. Selama kegiatan PPL, praktikan melakukan praktik mengajar mandiri dan terbimbing di 2 kelas, yaitu kelas X JB 3, XII JB 3 untuk mata pelajaran Boga Dasar membuat Rencana Pelaksanaan Pembelajaran Sebanyak 5 Kompetensi Dasar, untuk Pengolahan Makanan Indonesia membuat rencana pelaksanaan pembelajaran sebanyak 3 Kompetensi Dasar. Praktikan melaksanakan kegiatan mengajar sebanyak lebih dari 6 kali dengan intensitas pertemuan 1 minggu 2.

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

KATA PENGANTAR

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

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

1. Dr. Rochmat Wahab, Selaku rektor Universitas Negeri Yogyakarta yang telah memberi izin melaksanakan KKN-PPL tahun akademik 2015/2016.
2. Dr. Suwarna, M.Pd, Selaku ketua UPPL UNY yang telah memberikan izin dan pengarahan sebagai bekal pelaksanaan KKN-PPL.
3. Ibu Mila Yustiana, S.Pd, M.Par, Kepala Sekolah SMK N 3 Magelang, atas kerjasama yang telah diberikan.
4. Bapak Drs. Tokhibin, M.Pd, sebagai koordinator PPL SMK Negeri 3 Magelang
5. Ibu Dra Marwanti, M.Pd, sebagai dosen pembimbing lapangan
6. Ibu Januwiarti, S.Pd, Kaprodi Jurusan Tata Boga SMK N 3 Magelang
7. Ibu Siti Nurjanah S.Pd, guru pembimbing PPL yang telah memberikan masukan dan arahan dalam pelaksanaan PPL.
8. Seluruh guru dan karyawan SMK N 3 Magelang yang telah membantu kami selama pelaksanaan PPL.
9. Siswa-siswi SMK N 3 Magelang yang turut membantu kami selama pelaksanaan PPL
10. Teman-teman PPL UNY 2016 di SMK N 3 Magelang yang telah memberikan arti kebersamaan, motivasi, dan semangat
11. Semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan dan pelaksanaan program PPL hingga tersusunnya laporan ini.

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

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

Yogyakarta, September 2016

Penyusun

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
ABSTRAK	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Analisis Situasi	2
C. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL.....	13
BAB II. PERSIAPAN PELAKSANAAN DAN EVALUASI HASIL	
A. Persiapan	16
B. Pelaksanaan	18
C. Evaluasi	22
BAB III. PENUTUP	
A. Simpulan	24
B. Saran.....	24
DAFTAR PUSTAKA	27
LAMPIRAN.....	28

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Peta SMK Negeri 3 Magelang	4
Gambar 2. Struktur Organisasi SMK Negeri 3 Magelang	7

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Fasilitas sekolah	9
Tabel 2. Pembagian waktu pelajaran SMK Negeri 3 Magelang.....	10
Tabel 2. Daftar jumlah guru dan karyawan di SMK N 3 Magelang	11
Tabel 4. Kegiatan PPL	14

DAFTAR LAMPIRAN

1. Kalender akademik
2. Matriks kegiatan
3. Kartu bimbingan PPL
4. Catatahan mingguan
5. Silabus
6. Program Tahunan
7. Program Semester
8. KI dan KD
9. RPP
10. Hand Out Materi
11. Soal Ulangan Harian
12. Analisi nilai
13. Dokumentasi

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

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

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

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

Guru diuntut untuk mempunyai kemampuan yang secara akademik dan pedagogik dapat diterima oleh pihak penerima jasa layanan secara langsung maupun pihak lain terhadap siapa guru bertanggung jawab. Guru sebagai jabatan profesional harus disiapkan melalui program pendidikan yang relatif panjang dan dirancang berdasarkan standar kompetensi guru. Oleh sebab itu diperlukan waktu dan keahlian untuk membekali para lulusannya dengan berbagai kompetensi, dari

penguasaan bidang studi, landasan keilmuan kegiatan mendidik, sampai strategi menerapkannya secara profesional di lapangan.

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

B. ANALISIS SITUASI

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

1. Data Sekolah

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

Menerapkan SMM ISO
9001 : 2008
Nomor :01 100 096585

2. Data Kepala Sekolah

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

3. Sejarah SMK N 3 Magelang

SMK Negeri 3 Magelang bermula dari sebuah SKKP (Sekolah 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 Sekolah

SMK N 3 Magelang yang berlokasi di Jl. Pierre tendean No.1 Magelang mempunyai letak yang strategis. Terletak dipusat kota Magelang dan dikelilingi oleh lingkungan sekolah dan perkantoran serta mudah dijangkau dari segala arah. Keistimewaan dari sekolah ini adalah mempunyai dua muka, yaitu satu menghadap ke Jl. Pierre Tendean dengan tampak muka layaknya sekolah pada umumnya sedang satunya menghadap ke Jl. Pahlawan dalam bentuk hotel atau dengan nama “Hotel Citra”. Keistimewaan 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 N 3 Magelang

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 APH : Kelas X sebanyak 2 kelas

Kelas XI sebanyak 2 kelas

Kelas XII sebanyak 2 kelas

6. Visi dan Misi SMK N 3 Magelang

Visi SMK N 3 Magelang

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

Misi SMK N 3 Magelang

- Menghasilkan tamatan yang berakhlaq mulia dan memiliki karakter kebangsaan.
- Membentuk tamatan yang mandiri, berjiwa kreatif, inovatif, sportif dan kompeten.
- Mengelola sekolah dengan SMM ISO 9001:20
- Meningkatkan kualitas tenaga pendidik dan kependidikan yang professional
- Menjadikan sekolah sebagai pusat pengetahuan dan pelatihan yang berperan dalam pelayanan pendidikan masyarakat di kota Magelang dan sekitarnya.
- Mengembangkan pembelajaran berbasis teknologi informasi dan komunikasi

Tujuan SMK N 3 Magelang

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

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

7. Nilai – nilai SMK N 3 Magelang

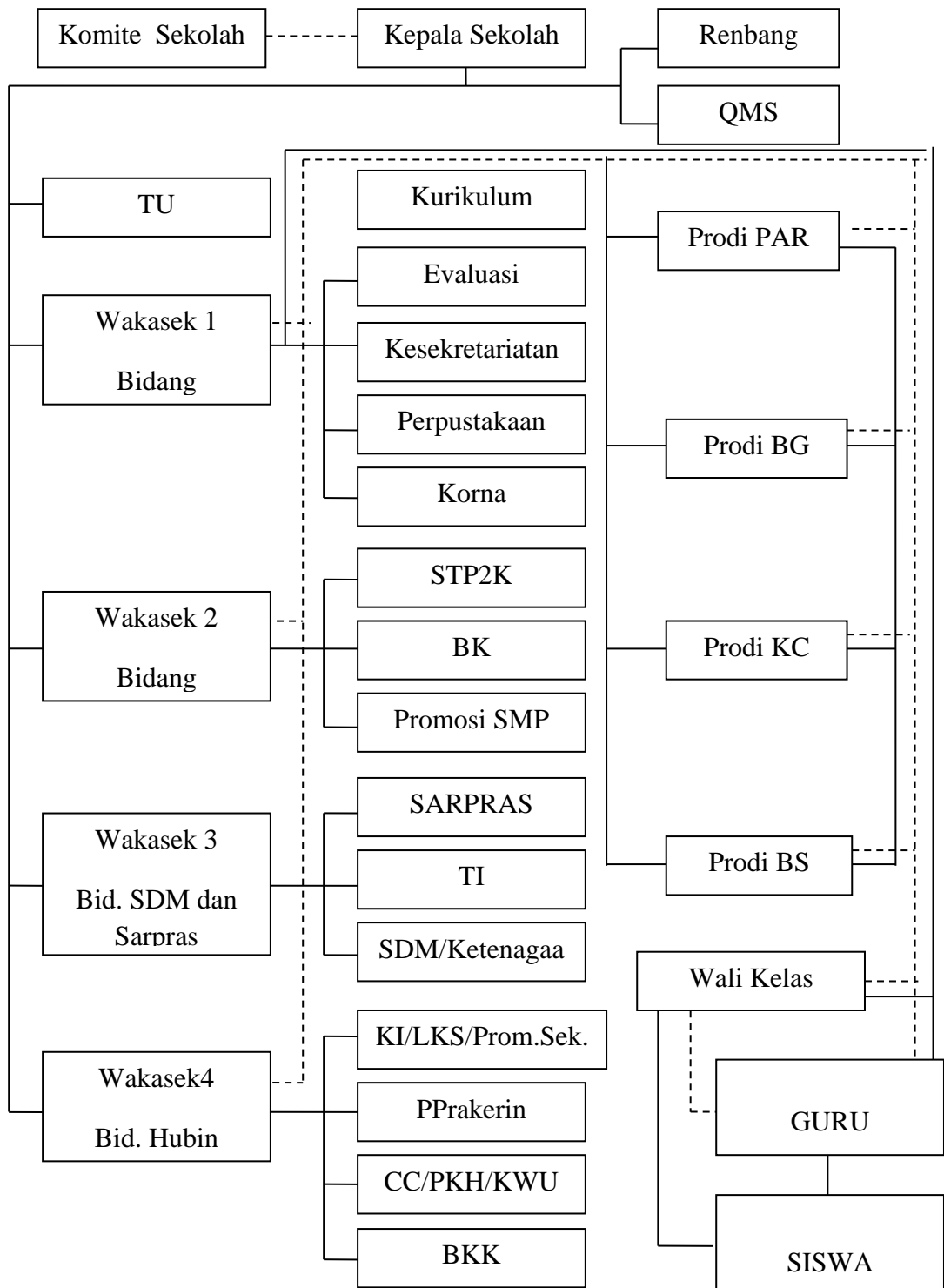
- Komitmen. Kesepakatan untuk melaksanakan tugas dengan konsisten , responsiel, akuntabel dan kredibel
- Kebersamaan. Menentukan tujuan , memecahkan masalah, membagi dan menyelesaikan tugas, mencapai dan menikmati hasil bersama.
- Kreatif dan inovatif. Menciptakan, menemukan dan merealisasikan ide-ide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

8. Sasaran, Tugas Pokok dan Fungsi

- Sasaran
 - Tercapainya peningkatan mutu tamatan SMK Negeri 3 Magelang
 - Tercapainya rasio sarana dan prasarana dengan jumlah peserta didik
- Tugas Pokok
 - Menyelenggarakan diklat program keahlian Tata Boga, Tata Busana, Tata Kecantikan dan Akomodasi Perhotelan
 - Menyelenggarakan administrasi di bidang pendidikan
 - Membantu kebijakan teknis perencanaan, pembinaan, pelayanan dibidang pendidikan
- Fungsi
 - Menyelenggarakan diklat program keahlian Tata Boga, Tata Busana, Tata Kecantikan dan Akomodasi Perhotelan
 - Penyelenggaraan administrasi di bidang pendidikan

- Perumusan kebijakan teknis, perencanaan, pembinaan, pelayanan dibidang pendidikan
- Pembinaan, pengawasan, pengendalian dan pelaksanaan pelayanan pendidikan

9. Struktur Organisasi Sekolah



Gambar 2. Struktur Organisasi Sekolah

10. Keadaan fisik sekolah

SMK N 3 Magelang yang berlokasi di Jl. Pierre tendean No.1 Magelang mempunyai letak yang strategis. Terletak dipusat kotamagelang dan dikelilingi oleh lingkungan sekolah dan perkantoran serta mudah dijangkau dari segala arah. Keistimewaan dari sekolah ini adalah mempunyai dua muka, yaitu satu menghadap ke jl. Piere Tendea dengan tampak muka layaknya sekolah pada umumnya sedang satunya menghadap ke jl. Pahlawan dalam bentuk hotel atau dengan nama “Hotel Citra”.

a. Keadaan gedung sekolah

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

b. Keadaan fasilitas sekolah

Tabel 1.Fasilitas Sekolah

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

11. Keadaan Non fisik

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

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

Tabel 2. Pembagian Waktu Pelajaran SMK Negeri 3 Magelang

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

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

12. Kondisi Pendidik dan Tenaga Kependidikan

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

- Mengikuti jenjang pendidikan yang lebih tinggi (D4, S1, S2),
- Mengikuti pelatihan / penataran,
- Mengikuti seminar , work shoop, magang industri dan MGMP

- Mengadakan studi banding, kunjungan kerja dll

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

Tata nilai akan menyatukan hati dan pikiran seluruh pendidik dan karyawan dalam usaha mewujudkan layanan pendidikan. Tata nilai yang dimaksud adalah amanah, administratif, visioner, demokratis, inklusif, dan berkeadilan, akan memperlancar sekolah dalam mewujudkan visi dan misi sekolah.

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

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

13. Tata Tertib

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

14. Kegiatan Ekstrakurikuler Sekolah

- a. Kegiatan Intra Kurikuler

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

b. Kegiatan Ekstra Kurikuler

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

1. Pramuka
2. PMR
3. Olahraga : Volly, Basket, Futsal, silat, karate,
4. Seni : seni tari, seni music
5. *Modelling*

15. Model Manajemen Sekolah

a. **Manajemen Mutu**

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

b. **Penerapan**

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

1. Jasa Boga
2. Tata Busana
3. Akomodasi Perhotelan
4. Tata Kecantikan

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

c. **Pedoman Mutu**

Pedoman mutu ini disusun berdasarkan :

1. Standar Internasional ISO 9001:2008
2. PP no. 32 tahun 2013 tentang perubahan PP no 19 tahun 2005
3. Permen no 54 tahun 2103 tentang SKL
4. Permen no 65 tahun 2103 tentang standar proses
5. Permen no 66 tahun 2103 tentang standar penilaian pendidikan
6. Permen no 70 tahun 2103 tentang kerangka dasar dan struktur
7. Permen 81 tahun 2103 tentang buku teks

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

d. **Sasaran Mutu**

Sasaran mutu tahun pelajaran 2013/2014 antara lain adalah:

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

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

e. **Dokumen Mutu**

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

C. PERUMUSAN PROGRAM DAN RANCANGAN KEGIATAN PPL

Kegiatan PPL UNY dilaksanakan selama 2 bulan terhitung mulai tanggal 15 Juli 2016 sampai dengan 15 September 2016, adapun jadwal pelaksanaan

kegiatan PPL UNY di SMK Negeri 3 Magelang dapat dilihat pada tabel 3 sebagai berikut:

Tabel 4. Kegiatan PPL

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

Adapun penyusunan program dan rencana kegiatan PPL adalah sebagai berikut:

- a. Persiapan Mengajar
Persiapan mengajar diantaranya meliputi:

- 1) Penyusunan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran) yang sudah dikonsultasikan dengan guru pembimbing
 - 2) Menyiapkan media yang akan digunakan untuk praktik mengajar
 - 3) Menyiapkan bahan ajar sebagai acuan materi
- b. Praktik Mengajar
- Praktik mengajar diantaranya meliputi:
- 1) Membuka pelajaran
 - 2) Kegiatan inti
 - 3) Menutup pelajaran
- c. Evaluasi Pembelajaran
- Evaluasi pembelajaran adalah proses sistematis untuk mengetahui efektivitas dan efisiensi suatu kegiatan pembelajaran. Prinsip dari evaluasi pembelajaran antara lain:
- 1) Menggunakan berbagai bentuk penilaian, seperti pertanyaan lisan, kuis, tugas rumah, ulangan, tugas individu, tugas kelompok, portofolio, unjuk kerja atau keterampilan motorik dan penilaian afektif yang mencakup kedisiplinan, kejujuran, tanggungjawab, kerjasama dan lain-lain.
 - 2) Bentuk instrument yang dapat dipilih diantaranya adalah pilihan ganda, uraian objektif dan sebagainya.

BAB II

PERSIAPAN PELAKSANAAN DAN EVALUASI HASIL

A. PERSIAPAN

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

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

1. Pengajaran Mikro

Kuliah pengajaran mikro atau *micro teaching* yang merupakan salah satu pra syarat mengikuti mata kuliah PPL. Pengajaran mikro dilaksanakan selama satu semester. Dalam pengajaran mikro terdapat kelompok kecil terdiri dari 11 siswa yang berkegiatan seperti proses pembelajaran didalam kelas. Setiap peserta pengajaran mikro diwajibkan untuk maju menjadi guru sedangkan yang lain menjadi siswa, kegiatan tersebut dilakukan bergantian. Pengajaran mikro fokus pada pelatihan mengajar materi teori dan praktik

2. Pembekalan PPL

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

3. Observasi Lingkungan SMK N 3 Magelang

Observasi lingkungan di SMK N 3 Magelang dilakukan pada tanggal 4 April 2016 Kegiatan observasi bertujuan agar Mahasiswa praktikan PPL lebih mengetahui kondisi fisik dan non fisik sekolah yang akan menjadi tempat pelaksanaan program PPL. Selain itu, mahasiswa praktikan menjadi lebih paham tentang karakteristik perangkat dan elemen yang berada disekolah

tersebut. Observasi lingkungan sekolah ini sangat mendukung dalam proses PPL, sehingga mahasiswa praktikan bisa mengetahui kekurangan dan biasa menentukan pembenahan apa yang seharusnya dilakukan.

4. Observasi Kegiatan Belajar Mengajar

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

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

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

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

B. PELAKSANAAN

Praktik mengajar dimulai pada 15 Juli 2016 dan berakhir pada tanggal 15 September 2016. Kegiatan tersebut antara lain :

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

1. Observasi

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

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

Tujuan dari observasi adalah :

- a. Mengetahui proses berlangsungnya KBM di kelas,
- b. Tahap awal sosialisasi dengan peserta didik yang nantinya akan di didik,
- c. Gambaran awal dalam pelaksanaan langkah- langkah, persiapan dan strategi yang akan diterapkan dalam pelaksanaan KBM di kelas.
- d. Mengetahui berbagai teknik pembelajaran muali dari pembuka, penggunaan media, metode pembelajaran, dan bahan ajar yang digunakan serta bagaimana cara guru memotivasi siswa.

2. Pembuatan Perangkat Mengajar

Setelah melakukan observasi kelas dan lingkungan sekolah, kemudian mahasiswa PPL harus konsultasi dengan guru pembimbing mengenai arahan PPL. Dari hasil bimbingan, kemudian mempersiapkan materi dan media yang akan diajarkan. Standar kompetensi yang akan di ajarkan siswa oleh mahasiswa PPL adalah Tata Hidang. Pembuatan media dimulai sejak pelaksanaan PPL.

Proses pembuatan perangkat mengajar adalah pencarian materi, pencarian resep, pembuatan dan penyusunan administrasi guru, pembuatan media, pembuatan RPP. Setelah itu, maka akan dikonsultasikan dengan guru pembimbing yang akan di evaluasi dan mendapat revisi.

3. Jadwal Kegiatan Mengajar

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

Tabel 4. Jadwal Praktik Mengajar

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

4. Praktik Mengajar

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

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

Kegiatan praktik mengajar dilakukan sebanyak 2 kali dalam seminggu, yaitu pada hari Rabu pertemuan di kelas XI JB 3 mata pelajaran Pengolahan dan Pewnyajian Makanan Indonesia, dan hari Kamis di kelas X JB 3 dengan mata pelajaran Boga Dasar. Tetapi ketika tidak ada jam mengajar, mahasiswa PPL diminta untuk menjaga ruang guru piket KBM ataupun membantu unit produksi.

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

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

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

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

5. Bimbingan PPL

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

a. Pemberian feedback oleh guru pembimbing

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

b. Bimbingan dengan DPL PPL.

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

6. Ujian PPL

Ujian PPL dilaksanakan pada hari Rabu tanggal 7 September 2016 pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia kelas XI JB 3. Pelaksanaan ujian dilaksanakan hanya sekali dan dinilai oleh guru mata pelajaran, dan Guru Pembimbing.

7. Kegiatan Unit Produksi Catering SMK N 3 Magelang

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

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

8. Kegiatan Lain yang Mendukung

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

9. Penyusunan Laporan

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

C. EVALUASI HASIL

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

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

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

- 1) Mendemonstrasikan proses yang disampaikan dalam materi praktik secara langsung kepada siswa akan memberikan kemudahan bagi siswa dalam memahaminya.
- 2) Metode yang disampaikan kepada siswa bervariasi sesuai dengan tingkat pemahaman siswa.
- 3) Memberikan pendekatan ataupun perhatian kepada setiap siswa sesuai dengan karakteristik siswa.
- 4) Memberikan motivasi pada setiap siswa yang kurang mampu dalam praktik dan teori.

- 5) Memberikan evaluasi baik secara lisan maupun tertulis dapat menjadi umpan balik dari siswa untuk mengetahui seberapa banyak materi yang berhasil dipahami oleh siswa.

Pelaksanaan PPL juga menemui beberapa kendala selama mengajar seperti:

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

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

- 1) Penggunaan media pembelajaran yang interaktif ketika menyampaikan materi kepada siswa serta melakukan pendekatan *scientific*.
- 2) Menegur siswa yang berbuat gaduh pada saat KBM di kelas dengan memberi pengarahan dan juga motivasi untuk disiplin dalam KBM.
- 3) Memberikan beberapa pertanyaan–pertanyaan seputar materi sebelumnya secara acak kepada siswa pada saat dimulainya pelajaran dan memberikan pertanyaan–pertanyaan seputar materi yang telah di sampaikan di sela–sela KBM, sehingga siswa akan lebih siap dalam KBM.
- 4) Memberikan LKS kepada siswa tentang materi yang akan disampaikan untuk pertemuan selanjutnya, sehingga siswa bisa menggunakannya untuk belajar di rumah.

BAB III

PENUTUP

A. SIMPULAN

Dari kegiatan PPL yang dilaksanakan di SMK N 3 Magelang selama kurang lebih 2 bulan maka dapat disimpulkan bahwa pelaksanaan proses belajar mengajarnya cukup baik. Siswa sebagian besar memperhatikan ketika guru menjelaskan, demikian juga guru-gurunya ketika ada siswa yang mengalami kesusahan guru senantiasa membantu siswanya. Dalam kegiatan PPL ini saya juga mendapatkan pengalaman tentang cara mengajar yang baik, cara berinteraksi dengan siswa-siswa, tentang administrasi sekolah dan lain-lain.

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.
4. Pelaksanaan PPL sebagai ajang untuk melatih mahasiswa agar terlatih menjadi seorang pendidik yang baik dan profesional sehingga dapat menciptakan generasi baru yang cerdas.

B. SARAN

Saran yang dapat diberikan oleh mahasiswayaitu :

1. Kedisiplinan di SMK N 3 Magelang sudah dilaksanakan dengan baik, namun perlu ditingkatkan agar suasana dan lingkungan SMK N 3 Magelang menjadi lebih kondusif dan teratur.

2. Meningkatkan dan memberdayakan fungsi sarana dan prasarana yang telah ada. Contoh, sarana peralatan memasak seperti Mixer besar, mesin proofer, oven, dll yang yang masih bisa dipakai bisa lebih ditingkatkan lagi pemanfaatannya.
3. Segera melengkapi fasilitas pembelajaran yang bertujuan untuk mendukung proses belajar mengajar.
4. Mahasiswa PPL diharapkan mampu menyesuaikan diri dengan lingkungan sekolah latihan tempat PPL agar dapat melakukan tugas-tugasnya dengan baik.
5. Meningkatkan motivasi siswa untuk meningkatkan semangat belajar.
6. Diharapkan SMK Negeri 3 Magelang bersedia bekerja sama dan menerima mahasiswa PPL untuk tahun-tahun yang akan datang.
7. Diharapkan guru dan mahasiswa dapat bekerja sama dalam pembelajaran disekolah agar dapat menjadikan pelajaran satu sama lain.
8. Mahasiswa lebih matang untuk mempersiapkan materi yang akan diajarkan.
9. Guru pembimbing sebaiknya menunggu mahasiswa agar mahasiswa dapat mengetahui apakah cara mengajarnya sudah memenuhi criteria atau belum.

DAFTAR PUSTAKA

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

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

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

LAMPIRAN

KALENDER PENDIDIKAN SMK NEGERI 3 MAGELANG

TAHUN PELAJARAN 2016/2017

BULAN HARI	JULI-2016 7 hr/1 mg	AGUSTUS-2016 22 hr/4 mg	SEPTEMBER-2016 21 hr/5 mg	OKTOBER-2016 20 hr/4 mg	NOVEMBER-2016 22 hr/4 mg	DESEMBER-2016 5 mgg	JANUARI-2017 4 mgg
MINGGU	3 10 17 24	7 14 21 28	4 11 18 25	9 16 23 30	6 13 20 27	4 11 18 25	8 15 22 29
SENIN	4 11 18 25	1 8 15 22 29	5 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	1 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	2 9 16 23 30	6 13 20 27
SABTU	2 9 16 23 30	6 13 20 27	3 10 17 24	8 15 22 29	5 12 19 26	3 10 17 24 31	7 14 21 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	1 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	2 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	1 8 15 22 29	6 13 20 27
JUMAT	10 17 24 31	3 10 17 24 31	7 14 21 28	5 12 19 26	2 9 16 23 30	7 14 21 28
SABTU	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

- Minggu pertama masuk/MOPD
- Penerimaan pesdik 2016/2017
- Libur Hari Minggu
- Libur Hari Besar Keagamaan
- Ujian Nasional Susulan
- Waktu Pembelajaran Efektif
- Ulangan Akhir semester
- 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



KARTU BIMBINGAN PPL/MAGANG III DI SEKOLAH/ LEMBAGA
PUSAT PENGEMBANGAN PPL DAN PKL
LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN (LPPMP) UNY
TAHUN 2016

F04

UNTUK MAHASISWA

Nama Sekolah/ Lembaga : SMK Negeri 3 Magelang
 Alamat Sekolah/ Lembaga : Jl Pura Tondoa no 1 Magelang
 Nama DPL PPL/ Magang III : Dr. Marwanis, M Pd
 Prodi / Fakultas DPL PPL/ Magang III : Pendidikan Teknik Boga/ FT
 Jumlah Mahasiswa PPL/ Magang III : 6

Fax./ Telp. Sekolah/Lembaga :

No	Tgl. Kehadiran	Jml Mhs	Materi Bimbingan	Keterangan	Tanda Tangan DPL PPL/ Magang III
1	18-7-2016	6	memantapkan materi PBM	Baru Akad kng	
2	31-8-2016	6	Monitoring persiapan ujian	persiapan magang	
3	25-2-2016	6	Revisi pada kegiatan observasi belajar	kegiatan observasi	
4	9-9-2016	6	penarikan mahasiswa PPL	penarikan ppl	

PERHATIAN :

- Kartu bimbingan PPL ini dibawa oleh mahasiswa PPL/ Magang III (1 kartu untuk 1 prodi)
- Kartu bimbingan PPL/ Magang III ini harus diisi materi bimbingan dan ditandatangani tanda tangan dan DPL PPL/ Magang III setiap kali bimbingan dilakukan.
- Kartu bimbingan PPL/ Magang III ini segera dikembalikan ke PP PPL & PKL UNY paling lambat 3 (tiga) hari setelah penarikan mahasiswa PPL/ Magang III untuk keperluan administratif.



Magelang September 2016
 Mhs PPL/ Magang III Prodi

Tutang Rimbayanti



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL 2016

F02

Untuk mahasiswa

Nama Sekolah : SMK N 3 Magelang
Alamat : Jl. Piere Tendean No. 1 , Magelang
Guru Pembimbing PPL : Siti Nurjanah, S. Pd
Dosen Pembimbing PPL : Dr. Marwanti, M.Pd

Nama Mahasiswa : Sylvia Natalia Novi S. D.
No. Mahasiswa : 13511241015
FAK/JUR/PRODI : Teknik/PTBB/Pend.Teknik Boga

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



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL 2016

F02

Untuk mahasiswa

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



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL 2016

F02

Untuk mahasiswa

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

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
2016**

F02

Untuk mahasiswa

	Selasa, 9 Agustus 2016	Membuat RPP, Hand Out, dan Power Point Mata Pelajaran boga dasar KD 4 (Pertemuan 5)	RPP, Hand Out, dan Power Point Mata Pelajaran PMI dan boga dasar sudah tersusun	-	-
27	Kamis, 18 Agustus 2016	Mengajar teori kelas X Jasa Boga 3 mata pelajaran SHK KD 3 (Pertemuan 5)	Menyampaikan materi pembelajaran KD 3 dengan baik	Beberapa siswa mengobrol saat guru mengajar	Menegur siswa agar tidak mengobrol
28	Jumat, 19 Agustus 2016	Konsultasi perangkat pembelajaran PMI dan Boga dasar	Melengkapi perangkat pembelajaran yang masih kurang	-	-
29	Senin, 22 Agustus 2016	Membuat analisis butir soal	Analisis butir soal tersusun	Beberapa siswa yang tidak masuk belum ulangan	Siswa yang belum ulangan akan menyusul dipertemuan berikutnya
30	Rabu, 24 Agustus 2016	Mengajar praktek kelas XI Jasa Boga 3 mata pelajaran PMI KD 2 (Pertemuan 4)	Melakukan praktek PMI KD 2 dengan baik	-	-
	Kamis, 25 Agustus 2016	Mengajar teori kelas X Jasa Boga 3 mata pelajaran SHK KD 3 (Pertemuan 6)	Menyampaikan materi pembelajaran KD 3 dengan baik, dan melakukan ulangan	Banyak siswa yang kesulitan mengerjakan soal ulangan	Melakukan perbaikan di minggu berikutnya
	Rabu, 31 Agustus 2016	Mengajar teori kelas XI Jasa Boga 3 mata pelajaran PMI KD 5 (Pertemuan 5)	Menyampaikan materi pembelajaran KD 5 dengan baik	Beberapa siswa mengantuk saat guru mengajar	Melakukan ice breaking agar siswa semangat kembali
	Kamis, 1 Agustus 2016	Mengajar teori kelas X Jasa Boga 3 mata pelajaran SHK KD 4 (Pertemuan 7)	Menyampaikan materi pembelajaran KD 4 dengan baik, dan melakukan perbaikan	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL 2016

F02

Untuk mahasiswa

31	Jumat, 2 September 2016	Membuat RPP, Hand Out, dan Power Point Mata Pelajaran PMI KD 4 pada pertemuan ke 6 (Ujian PPL)	Membuat perangkat pembelajaran untuk mengajar PMI KD MULOK pertemuan ke 6.	-	-
32	Rabu, 7 September 2016	Mengajar teori kelas XI Jasa Boga 2 mata pelajaran PMI KD MULOK pada pertemuan ke 6 (Ujian PPL) -Menyampaikan evaluasi secara lisan	-Melakukan praktek dengan baik -Mengetahui tingkat pengetahuan dan keaktifan sebagian siswa di kelas.	-	-

Magelang, September 2016

Mengetahui/Menyetujui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing Lapangan

Mahasiswa,

Dr. Marwanti, M.Pd

NIP.

Siti Nurjanah, S.Pd

NIP. 19701212 200701 2 030

Sylvia Natalia Novi S. D.

NIM. 13511241031

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK
 Mata Pelajaran : Boga Dasar
 Kelas/ Semester : X/1 dan 2

Kompetensi Inti :

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI3 : 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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> • Peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak) • Pengoperasian Peralatan pengolahan makanan (pesawat memasak) 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati Alat – alat memasak dan pesawat memasak <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, macam – macam peralatan, fungsi, cara penyiapan, ,cara menggunakan, cara perawatan dan apakah ada hubungan antara peralatan dengan jumlah dan jenis makanan yang akan diolah <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber • Melakukan praktik mengoperasikan macam – macam peralatan 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • Alat masak dan pesawat memasak • Referensi bahan ajar peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak) • Macam – macam Peralatan persiapan pengolahan makanan • Macam – macam Pesawat memasak
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>(jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.1. Membedakan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)</p> <p>4.1. Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (pesawat memasak)</p>		<p>pengolahan makanan dan mencatat langkah dan temuan saat praktik pengoperasian peralatan sebagai sumber data guna menjawab pertanyaan</p> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data terkait dengan diskusi dan hasil penggunaan peralatan pengolahan makanan Menyimpulkan data hasil diskusi dan hasil penggunaan peralatan pengolahan makanan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik penggunaan peralatan Mempresentasikan laporan hasil praktik mengoperasikan peralatan persiapan pengolahan dan macam-macam pesawat memasak 	<p>selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Mengoperasikan pesawat memasak</p>		
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa</p>	<p>Penanganan dasar pengolahan makanan (pembuatan air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, tehnik memarut kelapa, tehnik menangani kelapa muda agar mudah</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar atau membaca buku tentang berbagai penanganan dasar pengolahan makanan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis penanganan dasar,, bahan dan alat yang digunakan, teknik pembuatan, cara penanganan dasar dan cara penyimpanan hasil 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p>	<p>5 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar penanganan dasar Bahan praktik penanganan dasar pengolahan makanan Alat praktik penanganan dasar pengolahan makanan Bahan Ajar penanganan dasar

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.2. Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan</p> <p>4.2. Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan</p>	<p>diparut ,tehnik membuat santan kental dan cair)</p>	<p>penanganan dasar, serta apakah ada hubungan antara penanganan dasar dengan produk /kue Indonesia</p> <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber • Melakukan praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan dan mencatat langkah dan temuan saat praktik berlangsung sebagai sumber data guna menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data terkait dengan diskusi dan hasil praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan • Menyimpulkan data hasil diskusi dan hasil praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik penanganan dasar pengolahan makanan • Mempresentasikan laporan diskusi dan hasil praktik terkait dengan jawaban pertanyaan 	<p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan</p>		<p>pengolahan makanan</p>
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai</p>	<p>Potongan bahan makanan</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Video /film/gambar atau membaca buku tentang potongan bahan 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran</p>	<p>4 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Video /film/gambar • Bahan praktik pembuatan

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>		<p>makanan nabati dan hewani</p> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, ciri-ciri potongan, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, teknik pembuatan, kriteria hasil potongan, penyimpanan potongan bahan makanan, serta apakah ada hubungan antara potongan bahan makanan dan jenis makanan yang akan diolah <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek membuat potongan bahan makanan nabati dan hewani sesuai standar dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 	<p>berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Membuat potongan bahan makanan</p>		<p>potongan bahan makanan nabati dan hewani</p> <ul style="list-style-type: none"> Alat praktik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani Buku tentang potongan bahan makanan
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p>					
<p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p>					
<p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>					
<p>3.3. Menganalisis potongan bahan makanan</p>					
<p>4.3. Membuat potongan bahan makanan</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.4. Menentukan tehnik pengolahan makanan</p>	<p>Tehnik pengolahan makanan</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Video /film/gambar atau membaca buku tentang tehnik pengolahan makanan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara melakukan berbagai tehnik pengolahan, dan apakah ada perbedaan tehnik pengolahan diantara berbagai negara <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan praktek melakukan berbagai tehnik pengolahan dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan • Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Melakukan berbagai tehnik pengolahan makanan</p>	<p>6 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Video /film/gambar • Bahan untuk melakukan berbagai tehnik pengolahan makanan • Alat praktik untuk melakukan berbagai tehnik pengolahan makanan • Buku tentang berbagai tehnik pengolahan makanan

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
4.4. Melakukan berbagai tehnik pengolahan makanan					
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap</p>	Garnish makanan dan minuman	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Video /film/gambar atau membaca buku tentang teknik pengolahan makanan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara membuat, cara penyimpanan garnish makanan dan minuman dan apakah ada perbedaan antara garnish makanan dan minuman <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan praktek membuat garnish makanan dan minuman dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan • Menganalisis hasil praktik membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman secara berkelompok • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan • Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman</p>	2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • Video /film/gambar tentang garnish • Bahan untuk <i>garnish</i> makanan dan minuman • Alat praktik untuk <i>garnish</i> makanan dan minuman • Buku pembuatan <i>garnish</i> makanan dan minuman

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar	
kerja		yang diajukan				
3.5. Menganalisis <i>garnish</i> makanan dan minuman berdasarkan jenis dan karakteristiknya		Mengkomunikasikan : <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 				
4.5. Membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman						
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Alas hidangan dari lipatan daun	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar/foto atau membaca buku tentang alas hidangan dari lipatan daun 	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung	4 minggu	Sumber: <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar/foto Bahan praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun Alat praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun Buku untuk pembuatan alas hidang dari lipatan daun 	
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan		Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara membuat, cara penyimpanan alas hidangan dari lipatan daun serta apakah ada jenis daun lain yang dapat digunakan sebagai alas hidangan 	Portofolio Laporan tertulis kelompok			Tes Tes tertulis
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah		Mengumpulkan Data: <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek membuat alas hidangan dari lipatan daun dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan 	Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran			Tes Kinerja membuat alas hidangan dari lipatan daun
2.3. Menghargai kerja		Mengasosiasi : <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil 				

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar					
<p>individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>		<p>praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan</p> <ul style="list-style-type: none"> Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 								
<p>3.6. Menentukan jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk alas hidangan dari lipatan daun</p>										
<p>4.6. Membuat alas hidangan dari lipatan daun</p>										
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<p>Wadah hidangan dari sayuran dan buah</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar/foto atau membaca buku tentang wadah hidangan dari sayuran dan buah <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara membuat, cara penyimpanan wadah hidangan dari sayuran dan buah serta apakah ada hubungan antara wadah hidangan dengan jenis hidangan yang akan disajikan <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p>	<p>6 minggu</p>	<p>Sumber:</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar/foto Bahan praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun Alat praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun Buku untuk pembuatan wadah hidangan dari sayuran dan buah 					
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p>										
<p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah</p>										

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.7. Menentukan jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk wadah dari sayuran dan buah</p> <p>3.7. Membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah</p>		<p>pertanyaan</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 	<p>membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah</p>		
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<p>Bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar atau membaca buku tentang bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, teknik pembuatan, kriteria hasil , 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p>	<p>4 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar bumbu dasar dan turunannya Referensi bahan ajar bumbu dasar dan turunannya Bahan bumbu dasar Indonesia

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>		<p>penyimpanan bumbu dasar dan turunannya, serta apakah ada jenis makanan yang hanya menggunakan bumbu dasar atau bumbu turunannya atau menggunakan bumbu dasar dan turunannya</p> <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan praktek membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia dan mencatat semua hal yang ditemukan saat membuat bumbu dasar sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan • Melakukan analisis secara berkelompok hasil praktik membuat bumbu dasar dan turunannya • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dan hasil praktik yang ditemukan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi dan hasil analisis untuk menjawab pertanyaan • Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi , hasil praktik dan hasil analisis praktik • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 	<p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Alat praktik pembuatan bumbu dasar Indonesia
3.8. Menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia					
4.8. Membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia					
1.1 . Mensyukuri karunia	Sambal pada	Mengamati :	Observasi	4 minggu	• Video /film/gambar

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<p>makanan Indonesia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pengertian sambal • Klasifikasi sambal • Macam – macam sambal 	<ul style="list-style-type: none"> • Video /film/gambar atau membaca buku tentang sambal pada masakan Indonesia <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, teknik pembuatan, kriteria hasil , penyimpanan sambal, serta apakah ada perbedaan jenis sambal di setiap daerah di Indonesia 	<p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p>		<p>sambal pada masakan Indonesia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bahan praktik pembuatan sambal • Alat praktik pembuatan sambal • Bahan ajar sambal Indonesia
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Teknik pembuatan sambal • Bahan – bahan sambal pada masakan Indonesia • Alat – alat yang digunakan untuk membuat sambal • Persiapan pembuatan sambal • Teknik pembuatan macam – macam sambal 	<p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan praktek membuat sambal pada masakan Indonesia dan mencatat semua hal yang ditemukan saat membuat bumbu dasar sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan • Melakukan analisis secara berkelompok hasil praktik membuat sambal pada masakan Indonesia • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dan hasil praktik <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi dan hasil analisis untuk menjawab pertanyaan • Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan 	<p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Membuat sambal pada masakan Indonesia</p>		
<p>3.9. Menganalisis berbagai sambal pada makanan Indonesia</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Langkah – langkah pembuatan 	<p>Mengkomunikasikan :</p>			
<p>4.9. Membuat sambal pada</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
masakan Indonesia	macam – macam sambal Kiat – kiat membuat macam – macam sambal	<ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi , hasil praktik dan hasil analisis praktik • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 			

DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3
MAGELANG

BIDANG STUDI KEAHLIAN SENI, KERAJINAN DAN PARIWISATA

PROGRAM TAHUNAN

MATA PELAJARAN : BOGA DASAR
PROGRAM STUDI KEAHLIAN : TATA BOGA
PAKET KEAHLIAN : JASA BOGA
KELAS / SEMESTER : X / 1
TAHUN PELAJARAN : 2016/ 2017

PERHITUNGAN ALOKASI WAKTU

Mata Pelajaran : Boga Dasar
Tingkat : X Jasa Boga
Tahun Pelajaran : 2016/2017

SEMESTER GANJIL

- 1 Jumlah jam program diklat dalam satu semester
 $15 \times 7 \text{ jam} = 105 \text{ jam}$
- 2 Jumlah jam mata pelajaran untuk kegiatan non tatap muka
 - a. Ulangan Harian : 3 jam
 - b. Cadangan : 2 jam
 - c. Ulangan Umum : 2 jam
 - Jumlah 7 jam
- 3 Jumlah jam mata pelajaran untuk kegiatan tatap muka
 $105 - 7 \text{ jam} = 98 \text{ jam}$
- 4 Jumlah 98 jam mata pelajaran tersebut untuk 9 Kompetensi Dasar

Magelang, Juli 2016

Mengetahui
Wakasek 1

Ka.Prodi Tata Boga

Guru Mata Pelajaran

Drs. Tokhibin, M.Pd
19680911 200501 1 007

Januwijarti, S.Pd
19710115 200604 2 011

Siti Nurjanah, S.Pd
19701212200701 2 030

ANALISA HARI EFEKTIF

Mata Pelajaran : Boga Dasar
 Bidang Keahlian : Tata Boga
 Paket Keahlian : Jasa Boga
 Kelas : X
 Tahun Pelajaran : 2016/2017

SEMESTER GANJIL

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

Magelang, Juli 2016

Mengetahui
Wakasek 1

Ka.Prodi Tata Boga

Guru Mata Pelajaran

Drs. Tokhibin, M.Pd
19680911 200501 1 007

Januwijarti, S.Pd
19710115 200604 2 011

Siti Nurjanah, S.Pd
19701212200701 2 030

PROGRAM SEMESTER

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Bidang Keahlian : Tata Boga

Paket Keahlian : Jasa Boga

Kelas : X

Tahun Pelajaran : 2016/2017

No.	JENIS KEGIATAN	SASARAN	ALOKASI WAKTU	KETERANGAN
1.	Program persiapan mengajar	Membuat administrasi mengajar (RPP, dll)	diluar jam pelajaran	Penyelaksanaan PPL selama 2 bulan menyelesaikan 4 KD
2.	Penyelesaian bahan kajian	RPP	98	
3.	Ulangan Harian	Soal Ulangan Harian	3	
4.	Ulangan Umum	Soal Ulangan Umum	2	
5.	Cadangan		2	
	Jumlah		105	

Magelang, Juli 2016

Mengetahui
Wakasek 1

Ka.Prodi Tata Boga

Guru Mata Pelajaran

Drs. Tokhibin, M.Pd
19680911 200501 1 007Januwijarti, S.Pd
19710115 200604 2 011Siti Nurjanah, S.Pd
19701212200701 2 030

F/751/Wakasek 1 /2.1
14-07-2014

Mengetahui
Wakasek 1

Ka.Prodi Tata Boga

Magelang, Juli 2016

Guru Mata Pelajaran

Drs. Tokhibin, M.Pd
19680911 200501 1 007

Januwijarti, S.Pd
19710115 200604 2 011

Siti Nurjanah, S.Pd
19701212200701 2 030

DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3
MAGELANG

BIDANG STUDI KEAHLIAN SENI, KERAJINAN DAN PARIWISATA

PROGRAM TAHUNAN

MATA PELAJARAN : PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA
PROGRAM STUDI KEAHLIAN : TATA BOGA
PAKET KEAHLIAN : JASA BOGA
KELAS / SEMESTER : XI / 1
TAHUN PELAJARAN : 2016/ 2017

PERHITUNGAN ALOKASI WAKTU

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia
Tingkat : XI Jasa Boga
Tahun Pelajaran : 2016/2017

SEMESTER GANJIL

- 1 Jumlah jam program diklat dalam satu semester
$$15 \times 8 \text{ jam} = 120 \text{ jam}$$
- 2 Jumlah jam mata pelajaran untuk kegiatan non tatap muka
 - a. Ulangan Harian : 4 jam
 - b. Cadangan : 2 jam
 - c. Ulangan Umum : 2 jam
 - Jumlah 7 jam
- 3 Jumlah jam mata pelajaran untuk kegiatan tatap muka
$$120 - 8 \text{ jam} = 112 \text{ jam}$$
- 4 Jumlah 112 jam mata pelajaran tersebut untuk 6 Kompetensi Dasar

Magelang, Juli 2016

Mengetahui
Wakasek 1

Ka.Prodi Tata Boga

Guru Mata Pelajaran

Drs. Tokhibin, M.Pd
19680911 200501 1 007

Januwijarti, S.Pd
19710115 200604 2 011

Siti Nurjanah, S.Pd
19701212200701 2 030

ANALISA HARI EFEKTIF

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Bidang Keahlian : Tata Boga
Paket Keahlian : Jasa Boga
Kelas : XI
Tahun Pelajaran : 2016/2017

SEMESTER GANJIL

No.	Bulan	Hari dan Tanggal					Hari Efektif	
		Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat		Sabtu
1	Juli			27				1
2	Agustus			3,10,24,31				4
3	September			7				1
4	Oktober			5,12,19,26				4
5	November			2,9,16				3
6	Desember			7,14				2
	Jumlah							15

Magelang, Juli 2016

Mengetahui
Wakasek 1

Ka.Prodi Tata Boga

Guru Mata Pelajaran

Drs. Tokhibin, M.Pd
19680911 200501 1 007

Januwijarti, S.Pd
19710115 200604 2 011

Siti Nurjanah, S.Pd
19701212200701 2 030

PROGRAM SEMESTER

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
 Bidang Keahlian : Tata Boga
 Paket Keahlian : Jasa Boga
 Kelas : XI
 Tahun Pelajaran : 2016/2017

No.	JENIS KEGIATAN	SASARAN	ALOKASI WAKTU	KETERANGAN
1.	Program persiapan mengajar	Membuat administrasi mengajar (RPP, dll)	diluar jam pelajaran	Pelaksanaan PPL selama 2 bulan menyelesaikan 5 KD
2.	Penyelesaian bahan kajian	RPP	112	
3.	Ulangan Harian	Soal Ulangan Harian	4	
4.	Ulangan Umum	Soal Ulangan Umum	2	
5.	Cadangan		2	
	Jumlah		120	

Magelang, Juli 2016

Mengetahui

Wakasek 1

Ka.Prodi Tata Boga

Guru Mata Pelajaran

Drs. Tokhibin, M.Pd

19680911 200501 1 007

Januwijarti, S.Pd

19710115 200604 2 011

Siti Nurjanah, S.Pd

19701212200701 2 030

F/751/Wakasek 1 /2.1
14-07-2014

Mengetahui
Wakasek 1

Ka.Prodi Tata Boga

Magelang, Juli 2016

Guru Mata Pelajaran

Drs. Tokhibin, M.Pd
19680911 200501 1 007

Januwijarti, S.Pd
19710115 200604 2 011

Siti Nurjanah, S.Pd
19701212200701 2 030

**KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR
SMK NEGERI 3 MAGELANG**

Bidang Keahlian : Jasa Boga
Program Keahlian : Tata Boga
Paket Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : Boga Dasar

KELAS X

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya	1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk <i>cake</i> sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk <i>cake</i> 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah	3.1. Membedakan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak) 3.2. Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan 3.3. Menganalisis potongan bahan makanan 3.4. Menentukan teknik pengolahan makanan 3.5. Menganalisis <i>garnish</i> makanan dan minuman berdasarkan jenis dan karakteristiknya 3.6. Menentukan jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk alas hidangan dari lipatan daun 3.7. Menentukan jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk wadah dari sayuran dan buah 3.8. Menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia 3.9. Menganalisis berbagai sambal pada makanan Indonesia 4.6.

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
<p>4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung</p>	<p>4.1. Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (pesawat memasak) 4.2. Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan 4.3. Membuat potongan bahan makanan 4.4. Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan 4.5. Membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman 4.6. Membuat alas hidangan dari lipatan daun 4.7. Membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah 4.8. Membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia 4.9. Membuat sambal pada masakan Indonesia</p>

**KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR
SMK NEGERI 3 MAGELANG**

Bidang Keahlian : Jasa Boga
Program Keahlian : Tata Boga
Paket Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja

KELAS X

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya	1.2. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk <i>cake</i> sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, hygiene dan keselamatan kerja 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja
5. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah	3.1. Mendeskripsikan peranan, ruang lingkup dan menerapkan prosedur hygiene dan sanitasi bidang makanan 3.2. Mendeskripsikan jenis-jenis, struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme bidang makanan 3.3. Menganalisis resiko hygiene terkait kerusakan makanan 3.4. Memahami bakteri penyebab keracunan makanan 3.5. Menerapkan personal hygiene bidang makanan 3.6. Menerapkan peraturan hygiene dapur 3.7. Menentukan kesadahan air 3.8. Memahami bahan pengotor, bahan pembersih dan sanitizer 3.9. Menganalisis pembersih dan sanitasi peralatan dan ruang 3.10. Membedakan sampah 3.11. Mendeskripsikan keselamatan dan kecelakaan kerja 3.12. Memahami api dan kebakaran 3.13. Memahami alat pelindung kerja 3.14. Memahami kesehatan kerja 3.15. Memahami penyakit akibat kerja

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
<p>3. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung</p>	<p>4.1. Menilai penerapan prosedur hygiene dan sanitasi makanan 4.2. Melakukan penanganan makanan untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan 4.3. Menilai kerusakan makanan 4.4. Menyimpulkan bakteri penyebab kerusakan makanan 4.5. Mengevaluasi penerapan personal hygiene saat mengolah dan melayani makanan 4.6. Mengevaluasi penerapan hygiene dapur melalui pengamatan atau data 4.7. Melakukan proses pengurangan kesadahan air 4.8. Merencanakan kebutuhan bahan pembersih dan bahan sanitizer 4.9. membersihkan dan mensanitasi peralatan dan ruang kerja 4.10. Melakukan penanganan sampah 4.11. Melakukan identifikasi resiko bahaya untuk mengurangi kecelakaan kerja dan memberikan pertolongan pertama pada kecelakaan 4.12. Menangani kebakaran 4.13. Menggunakan alat pelindung diri saat melakukan pekerjaan 4.14. Mengecek kesehatan lingkungan kerja 4.15. Mengevaluasi kasus penyakit akibat kerja</p>



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 faktual, konseptual, dan prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- KI 4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. Kompetensi Dasar

- 3.1 Mendiskripsikan peralatan pengolahan makanan (pesawat memasak)
4.1 Mengoprasikan peralatan pengolahan makanan (pesawat memasak)

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Mendiskripsikan pengertian peralatan pengolahan makanan
2. Menjelaskan fungsi peralatan pengolahan makanan
3. Mengidentifikasi jenis dan karakteristik peralatan pengolahan makanan
4. Menerapkan perawatan pada peralatan pengolahan makanan
5. Mengoprasikan peralatan pengolahan makanan sesuai dengan SOP

D. Tujuan Pembelajaran

Setelah berdiskusi dan menggali informasi peserta didik dapat:

1. Mendiskripsika dengan baik pengertian peralatan pengolahan makanan
2. Menjelaskan fungsi peralatan sesuai dengan penggunaannya
3. Mengidentifikasi jenis dan karakteristik peralatan pengolahan makanan
4. Menerapkan cara merawat peralatan makanan
5. Mengoprasikan dan menggunakan peralatan pengolahan makan sesuai dengan SOP

E. Materi Pembelajaran

- Pengertian peralatan pengolahan makanan
- Macam peralatan pengolahan makanan
- Macam perlengkapan dapur
- Cara perawatan alat masak

F. Pendekatan, Model dan Metode

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

G. Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan Kesatu:*)

a. Pendahuluan/Kegiatan Awal (15 menit)

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

b. Kegiatan Inti kesatu (60 menit)

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

1) Mengamati

- Guru memaparkan powerpoint pada siswa tentang pengertian, perlengkapan dan peralatan dapur, cara perawatan alat masak di dapur siswa memperhatikan powerpoint yang ditunjukkan guru
- Guru menunjukan pada siswa beberapa alat perlengkapan dan peralatan di dapur
- Siswa memperhatikan alat yang ditunjukkan guru tentang perlengkapan dan peralatan yang ada di dapur

2) Menanya

- Guru menugaskan siswa menganalisis perlengkapan dan peralatan tersebut dan mendiskusikan tentang peristiwa tersebut.
- Siswa berkelompok berdiskusi membahas permasalahan.
- Peserta didik membuat pertanyaan tentang apa yang belum diketahui dan apa yang ingin diketahui lebih lanjut tentang perlengkapan, peralatan dan cara merawat alat tersebut.

3) Mengumpulkan informasi

- Guru menugaskan siswa mencari jawaban dan mengingatkan pentingnya sikap kerja sama, toleransi dalam melaksanakan diskusi kelompok
- Siswa mencari informasi yang berkaitan dengan peralatan dan pengolahan makanan
- Siswa mencari informasi cara agar mampu merawat peralatan dan perlengkapan dengan baik
- Siswa memverifikasi data yang dapat digunakan untuk mencari faktor penyebab.
- Selama kegiatan peserta didik, Guru memantau aktifitas peserta didik.
- Guru melakukan penilaian proses

4) Menalar

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

5) Mengomunikasikan

- Siswa mempresentasikan hasil diskusi . Kelompok lain memberi masukan dan

pertanyaan.

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

c. Penutup (15 menit)

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

2. Analisis Hasil Penilaian

Penskoran Jawaban dan Pengolahan Nilai

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

Pengolahan Nilai

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

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

1. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

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

3. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

KD	Teknik Penilaian	Pengayaan
3.1 Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak)	1. Diberi pertanyaan lisan	1. Menyempurnakan file presentasi sesuai arahan guru

dan pesawat memasak		
---------------------	--	--

I. Media, Alat, Bahan, dan Sumber Belajar

Media

- Powerpoint

Alat

- Modul pembelajaran
- LCD
- Komputer/laptop

Bahan

Sumber Belajar

- Restoran Jilid 1, Prihastuti E, M.Pd
- Internet

Mengetahui
Kepala SMKN 3 Magelang

Magelang, 22 Juni 2016
Guru Mata Pembimbing,

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

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

Guru Mata Pelajaran

Sylvia Natalia Novi Sekar D.
13511241031



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

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

B. Kompetensi Dasar

KD 3.2 : Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan.
KD 4.2 : Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan.

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Menjelaskan dengan bahasa yang santun tentang:
 - Pengertian penanganan dasar pengolahan makanan
 - Fungsi penanganan dasar
 - Jenis penanganan dasar
 - Bahan dan alat yang digunakan
 - Cara penanganan dasar
 - Cara penyimpanan hasil penanganan dasar
 - Apakah ada hubungannya antara penanganan dasar dengan produk / kue Indonesia
2. Melakukan praktik dengan penuh tanggung jawab tentang penanganan dasar pengolahan makanan dan mencatat langkah dan temuan saat praktik berlangsung meliputi pembuatan:
 - Air daun suji
 - Abu merang
 - Kinca (sirup gula merah)
 - Sirup gula (simple sirup)
 - Teknik memarut kelapa
 - Teknik menangani kelapa muda agar mudah diparut
 - Teknik membuat santan kental dan cair

D. Tujuan Pembelajaran

Setelah berdiskusi dan menggali informasi peserta didik dapat:

1. Siswa dapat menjelaskan tentang:
 - Pengertian penanganan dasar pengolahan makanan
 - Fungsi penanganan dasar
 - Jenis penanganan dasar
 - Bahan dan alat yang digunakan
 - Teknik pembuatan
 - Cara penanganan dasar
 - Cara penyimpanan hasil penanganan dasar
 - Apakah ada hubungan antara penanganan dasar dengan produk /kue Indonesia
2. Siswa dapat melakukan praktik penanganan dasar pengolahan makanan dan mencatat langkah dan temuan saat praktik berlangsung meliputi pembuatan:
 - Air daun suji
 - Abu merang
 - Kinca (sirup gula merah)
 - Sirup gula (simple sirup)
 - Teknik memarut kelapa
 - Teknik menangani kelapa muda agar mudah diparut
 - Teknik membuat santan kental dan cair

E. Materi Pembelajaran

- Pengertian penanganan dasar pengolahan makanan
- Fungsi penanganan dasar
- Jenis penanganan dasar
- Cara penyimpanan hasil penanganan dasar

F. Pendekatan, Model dan Metode

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

G. Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan Kesatu:*)
 - a. Pendahuluan/Kegiatan Awal (15 menit)
 - 1) Guru menyiapkan peserta didik secara psikis dan fisik untuk mengikuti proses pembelajaran, dengan cara menciptakan suasana kelas yang kondusif dengan menunjuk salah satu peserta didik memimpin doa, memeriksa kehadiran peserta didik, kebersihan dan kerapian kelas
 - 2) Guru memberikan apersepsi, dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan yang mengaitkan pengetahuan sebelumnya dengan materi yang akan dipelajari
 - 3) Guru menyampaikan tujuan dan kompetensi yang harus dikuasai para peserta didik. Guru harus juga mengingatkan kepada peserta didik bahwa di dalam pembelajaran ini menekankan kebermaknaan pencapaian tujuan dan kompetensi, bukan hafalan
 - 4) Guru menyampaikan konsep tentang pengertian, macam penanganan dasar pengolahan makanan

b. Kegiatan Inti kesatu (60 menit)

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

1) Mengamati

- Guru memaparkan powerpoint pada siswa tentang penanganan dasar pengolahan makanan siswa memperhatikan powerpoint yang ditunjukkan guru
- Siswa memperhatikan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan yang digunakan dalam menyiapkan makanan yang diterapkan sesuai standar perusahaan

2) Menanya

- Guru menugaskan siswa untuk berdiskusi dan menganalisa tentang berbagai penanganan dasar pengolahan makanan digunakan dalam menyiapkan makanan diterapkan sesuai standar perusahaan
- Siswa berkelompok berdiskusi membahas permasalahan.
- Siswa membuat pertanyaan tentang apa yang belum diketahui.

3) Mengumpulkan informasi

- Guru menugaskan siswa mencari jawaban dan mengingatkan pentingnya sikap kerja sama, toleransi dalam melaksanakan diskusi kelompok
- Siswa mencari informasi tentang berbagai penanganan dasar pengolahan makanan sesuai standar perusahaan.
- Selama kegiatan siswa, Guru memantau aktifitas siswa.
- Guru melakukan penilaian proses

4) Menalar

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

5) Mengomunikasikan

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

c. Penutup (15 menit)

- 1) Siswa bersama guru membuat rangkuman/ simpulan pelajaran
- 2) Siswa melakukan penilaian dan /atau refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan secara konsisten dan terprogram
- 3) Siswa diberikan penugasan sebagai penguatan dan pemantapan
- 4) Sebagai refleksi, guru membimbing siswa untuk membuat kesimpulan tentang pelajaran yang baru saja berlangsung serta menanyakan kepada siswa apa manfaat yang diperoleh setelah mempelajari topik tentang penanganan dasar pengolahan makanan
- 5) Menginformasikan rencana kegiatan pembelajaran untuk pertemuan yang akan datang tentang potongan bahan makanan

H. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

1. Instrumen dan Teknik Penilaian

KD	Teknik Penilaian	Instrumen
3.2 Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan	1. Presentasi	1. Modul

2. Analisis Hasil Penilaian

Penskoran Jawaban dan Pengolahan Nilai

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

Pengolahan Nilai

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

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

3. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

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

4. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

KD	Teknik Penilaian	Pengayaan
3.2 Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan	1. Diberi pertanyaan lisan	1. Menyempurnakan file presentasi sesuai arahan guru

I. Media, Alat, Bahan, dan Sumber Belajar

Media

- Powerpoint

Alat

- Modul pembelajaran
- LCD
- Komputer/laptop

Bahan

Sumber Belajar

- Boga Dasar 2, Dra. Wiwi Rusmini
- Internet

Guru Pembimbing,

Magelang, Juli 2016
Guru Mata Pelajaran,

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

Sylvia Natalia Novi S. D.
NIM. 13511241031

Mengetahui,
Kepala SMK N 3 Magelang

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



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 faktual, konseptual, dan prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- KI 4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar

- 3.3 Mendeskripsikan Potongan Bahan Makanan
4.3 Membuat Potongan Bahan Makanan

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Mendeskripsikan pengertian potongan bahan makanan
2. Mengidentifikasi fungsi, macam macam, dan ciri – ciri potongan bahan makanan
3. Menjelaskan bahan dan alat yang digunakan 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 kriteria hasil potongan bahan makanan
6. Mengidentifikasikan hubungan antara potongan bahan makanan dan jenis makanan yang akan diolah
7. Melakukan praktek berbagai potongan bahan makanan nabati dan hewani sesuai standar dan mencatat langkah dan temuan

D. Tujuan Pembelajaran

Setelah berdiskusi dan menggali informasi peserta didik dapat:

1. Mendeskripsikan dengan bahasa yang santun pengertian potongan bahan makanan
2. Mengidentifikasi fungsi, macam – macam, dan ciri potongan bahan makanan
3. Menjelaskan bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan macam – macam potongan bahan makanan
4. Menjelaskan cara melakukan teknik dalam pembuatan macam – macam potongan bahan makanan
5. Mengidentifikasikan kriteria hasil potongan bahan makanan
6. Mengidentifikasikan 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 temuan

E. Materi Pembelajaran

- Pengertian potongan bahan makanan
- Fungsi potongan bahan makanan
- Macam – macam, ciri – ciri, teknik pembuatan dan kriteria potongan bahan makanan
- Alat dan bahan yang digunakan dalam 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 : *inquiry learning*
3. Metode : Ceramah, diskusi, tanya jawab dan penugasan

G. Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan Kesatu:*)
 - a. Pendahuluan/Kegiatan Awal (15 menit)
 - 1) Guru menyiapkan peserta didik secara psikis dan fisik untuk mengikuti proses pembelajaran, dengan cara menciptakan suasana kelas yang kondusif dengan menunjuk salah satu peserta didik memimpin doa, memeriksa kehadiran peserta didik, kebersihan dan kerapian kelas
 - 2) Guru memberikan apersepsi, dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan yang mengaitkan pengetahuan sebelumnya dengan materi yang akan dipelajari
 - 3) Guru menyampaikan tujuan dan kompetensi yang harus dikuasai para peserta didik. Guru harus juga mengingatkan kepada peserta didik bahwa di dalam pembelajaran ini menekankan kebermaknaan pencapaian tujuan dan kompetensi, bukan hafalan

- 4) Guru menyampaikan konsep tentang pengertian, fungsi, macam, ciri – ciri potongan bahan makanan, alat dan bahan yang digunakan dalam potongan bahan makanan, dan hubungan antara potongan bahan makanan dengan jenis makanan yang akan diolah

b. Kegiatan Inti kesatu (60 menit)

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

1) Mengamati

- Guru memaparkan powerpoint pada siswa tentang pengertian, fungsi, macam – macam, ciri – ciri potongan bahan makanan, alat dan bahan yang digunakan siswa memperhatikan powerpoint yang ditunjukkan guru
- Guru menunjukan pada siswa beberapa contoh potongan sayuran
- Siswa memperhatikan potongan sayuran yang ditunjukkan guru

2) Menanya

- Guru menugaskan siswa menganalisis berbagai macam potongan sayuran tersebut dan mendiskusikan tentang potongan sayuran tersebut tersebut.
- Siswa berkelompok berdiskusi membahas permasalahan.
- Peserta didik membuat pertanyaan tentang apa yang belum diketahui dan apa yang ingin diketahui lebih lanjut tentang perlengkapan, peralatan dan cara merawat alat tersebut.

3) Mengumpulkan informasi

- Guru menugaskan siswa mencari jawaban dan mengingatkan pentingnya sikap kerja sama, toleransi dalam melaksanakan diskusi kelompok
- Siswa mencari informasi yang berkaitan dengan potongan bahan makanan
- Siswa mencari informasi cara agar mampu membuat potongan sayuran dengan baik dan benar
- Siswa memverifikasi data yang dapat digunakan untuk mencari faktor penyebab.
- Selama kegiatan peserta didik, Guru memantau aktifitas peserta didik.
- Guru melakukan penilaian proses

4) Menalar

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

5) Mengomunikasikan

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

- Siswa memperbaiki hasil presentasi dan membuat kesimpulan
- c. Penutup (15 menit)
- 1) Peserta didik bersama-sama guru membuat rangkuman/simpulan pelajaran
 - 2) Peserta didik melakukan penilaian dan/atau refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan secara konsisten dan terprogram
 - 3) Peserta didik diberikan penugasan sebagai penguatan dan pemantapan
 - 4) Sebagai refleksi, guru membimbing peserta didik untuk membuat kesimpulan tentang pelajaran yang baru saja berlangsung serta menanyakan kepada peserta didik apa manfaat yang diperoleh setelah mempelajari potongan bahan makanan
 - 5) Menginformasikan rencana kegiatan pembelajaran untuk pertemuan yang akan datang tentang teknik pengolahan makanan

H. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

1. Instrumen dan Teknik Penilaian

KD	Teknik Penilaian	Instrumen
3.1 Mendeskripsikan potongan bahan makanan	1. Presentasi	1. Modul

2. Analisis Hasil Penilaian

Penskoran Jawaban dan Pengolahan Nilai

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

Pengolahan Nilai

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

Nilai

Nilai perolehan KD pegetahuan :

rerata dari nilai IPK

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

1. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

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

2. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

KD	Teknik Penilaian	Pengayaan
3.1 Mendeskripsikan potongan bahan makanan	1. Diberi pertanyaan lisan	1. Menyempurnakan file presentasi sesuai arahan guru

I. Media, Alat, Bahan, dan Sumber Belajar

Media

- Powerpoint

Alat

- Modul pembelajaran
- LCD
- Komputer/laptop

Bahan

Sumber Belajar

- Boga Dasar 1, Dra. Cidartaty Lubis, MM
- Internet

Mengetahui
Kepala SMKN 3 Magelang

Magelang, 10 Agustus 2016
Guru Mata Pembimbing,

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

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

Guru Mata Pelajaran

Sylvia Natalia Novi Sekar D.
13511241031



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

3.4. Menentukan teknik pengolahan makanan

4.4. Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

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

D. 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

E. Materi Pembelajaran

- Pengertian teknik pengolahan makanan
- Jenis-jenis teknik 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

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 teknik pengolahan makanan.

b. Kegiatan Inti kesatu (280 menit)

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

1) Mengamati

- Guru menunjukan 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

2) 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.
- 3) Mengumpulkan informasi
 - Dengan metode diskusi, siswa dibentuk menjadi 6 kelompok.
 - Guru memberikan sebuah kasus pada siswa berupa gambar teknik olah.
 - 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
 - 4) Menalar
 - Guru meminta siswa menyimpulkan hasil diskusi
 - Siswa mengolah dan menyimpulkan hasil diskusi
 - 5) Mengomunikasikan
 - Siswa mempresentasi kan 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 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 teknik pengolahan makanan.
 - 4) Menginformasikan rencana kegiatan pembelajaran untuk pertemuan yang akan datang tentang garnish makanan dan minuman.

H. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

1. Instrumen dan Teknik Penilaian

KD	Teknik Penilaian	Instrumen
3.4. Menentukan teknik pengolahan makanan	1. Presentasi	1. Soal tes tertulis

2. Analisis Hasil Penilaian

Penskoran Jawaban dan Pengolahan Nilai

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

Pengolahan Nilai

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

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

1. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

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

2. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

KD	Teknik Penilaian	Pengayaan
3.4. Menentukan teknik pengolahan makanan	1. Di beri pertanyaan lisan	1. Menyempurnakan file presentasi sesuai arahan guru

I. Media, Alat, Bahan, dan Sumber Belajar

1. Media

- Power Point
- Handout
- Video

2. Alat

- a. LCD
- b. Komputer/laptop

3. Sumber Belajar

- c. Buku Modul Boga Dasar
- d. Internet

Magelang, September 2016

Guru Pembimbing,

Guru Mata Pelajaran,

Siti Nurjanah, S.Pd.

Sylvia Natalia Novi S. D.

NIP. 19701212 200701 2 030

NIM. 13511241031

Mengetahui,

Kepala SMK N 3 Magelang

Mila Yustiana, S.Pd. M.Par

NIP. 19710830 199503 2 001



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

3.6 Membuat *garnish* makanan dan minuman.

4.6 Menjelaskan pengertian, fungsi, jenis dan karakteristik bahan makanan yang digunakan untuk *garnish*

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Pengertian *garnish* dijelaskan secara benar
2. Fungsi *garnish* dijelaskan secara rinci
3. Jenis jenis *garnish* dijelaskan secara rinci
4. Berbagai teknik pembuatan *garnish* dibedakan secara rinci
5. Pembuatan *garnish* makanan dan minuman

D. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian garnish
2. Siswa dapat menganalisis fungsi garnish dengan baik dan benar
3. Siswa dapat mendeskripsikan jenis jenis garnish
4. Siswa dapat menjelaskan teknik membuat garnish
5. Siswa dapat membuat garnish dengan baik dan benar

E. Materi Pembelajaran

- Pengertian garnish
- Fungsi garnish
- Jenis-jenis garnish
- Teknik pembuatan garnish

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

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 garnish

b. Kegiatan Inti kesatu (280 menit)

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

1) Mengamati

- Guru menunjukan pada siswa pengertian garnish
- Siswa memperhatikan tayangan yang ditunjukkan guru

- Guru menanyakan video contoh teknik pembuatan garnish
 - Siswa mem perhatikan video yang ditayangkan oleh guru
- 2) Menanya
- Guru memberikan pertanyaan singkat kepada siswa.
 - Siswa bertanya secara singkat tentang teknik pembuatan garnish
 - Guru sebagai mediator melemparkan kembali pertanyaan ke siswa lain, dan menyempurnakan jawaban.
- 3) Mengumpulkan informasi
- Dengan metode diskusi, siswa dibentuk menjadi 6 kelompok.
 - Guru memberikan sebuah kasus pada siswa berupa bebrapa sayuran dan buah buahan.
 - Siswa diminta untuk berdiskusi secara berkelompok dan membuat garnis dari sayuran dan buah tersebut
 - 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 mempresentasi kan 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 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 teknik pengolahan makanan.
 - 4) Menginformasikan rencana kegiatan pembelajaran untuk pertemuan yang akan datang tentang lipatan daun.

H. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

1. Instrumen dan Teknik Penilaian

KD	Teknik Penilaian	Instrumen
3.6 Membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman.	1. Presentasi	1. Soal tes tertulis

2. Analisis Hasil Penilaian

Penskoran Jawaban dan Pengolahan Nilai

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

Pengolahan Nilai

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

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

1. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

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

2. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

KD	Teknik Penilaian	Pengayaan
3.6 Membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman.	1. Di beri pertanyaan lisan	1. Menyempurnakan file presentasi sesuai arahan guru

I. Media, Alat, Bahan, dan Sumber Belajar

1. Media

- Power Point
- Handout
- Video

2. Alat

- a. LCD
- b. Komputer/laptop

3. Sumber Belajar

- c. Buku Modul Boga Dasar
- d. Internet

Magelang, September 2016

Guru Pembimbing,

Guru Mata Pelajaran,

Siti Nurjanah, S.Pd.

NIP. 19701212 200701 2 030

Sylvia Natalia Novi S. D.

NIM. 13511241031

Mengetahui,

Kepala SMK N 3 Magelang

Mila Yustiana, S.Pd. M.Par

NIP. 19710830 199503 2 001



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMK N 3 Magelang
Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia
Kelas/Semester : X / 1
Alokasi Waktu : 3 x 45 menit

A. Kompetensi Inti

- KI 3. Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- KI 4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. Kompetensi Dasar

3.2 Menganalisis Sup Indonesia

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Mendeskripsikan pengertian Sup Indonesia
2. Menjelaskan jenis – jenis sup Indonesia
3. Menjelaskan alat – alat yang digunakan dalam pembuatan sup Indonesia
4. Menjelaskan bahan dan bumbu sup Indonesia
5. Menjelaskan kriteria hasil dan cara penyimpanan sup Indonesia

D. Tujuan Pembelajaran

Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat :

1. Mendeskripsikan pengertian Sup Indonesia
2. Menjelaskan jenis – jenis sup Indonesia
3. Menjelaskan alat – alat yang digunakan dalam pembuatan sup Indonesia
4. Menjelaskan bahan dan bumbu sup Indonesia
5. Menjelaskan kriteria hasil sup Indonesia
6. Cara penyimpanan sup Indonesia

E. Materi Pembelajaran

- Pengertian Sup Indonesia
- Jenis – jenis sup Indonesia
- Alat – alat yang digunakan dalam pembuatan sup Indonesia
- Bahan dan Bumbu pembuatan sup Indonesia
- Kriteria hasil

- Cara penyimpanan sup Indonesia

F. Pendekatan, Model dan Metode

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

G. Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan Kesatu:*)

a. Pendahuluan/Kegiatan Awal (15 menit)

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

b. Kegiatan Inti kesatu (60 menit)

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

1) Mengamati

- Guru memaparkan powerpoint pada siswa tentang pengertian, jenis – jenis, alat – yang digunakan, cara membuat, dan kriteria hasil serta cara penyimpanan sup Indonesia
- Siswa memperhatikan powerpoint yang dipaparkan guru
- Guru memberi tugas kepada siswa tentang sup Indonesia
- Siswa memperhatikan tugas yang diberikan guru dan mengerjakannya secara kelompok

2) Menanya

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

3) Mengumpulkan informasi

- Guru menugaskan siswa mencari jawaban bagaimana cara menyelesaikan tugas tersebut dan mengingatkan pentingnya sikap kerja sama, toleransi dalam melaksanakan diskusi kelompok
- Siswa mencari informasi yang berkaitan dengan pengertian, jenis – jenis, alat – yang digunakan, cara membuat, dan kriteria hasil serta cara penyimpanan sup Indonesia
- Siswa memverifikasi data yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan
- Selama kegiatan peserta didik, Guru memantau aktifitas peserta didik.
- Guru melakukan penilaian proses

4) Menalar

- Guru meminta siswa menyimpulkan hasil diskusi

- Siswa mengolah dan menyimpulkan hasil diskusi
- 5) Mengkomunikasikan
- Siswa mempresentasikan hasil diskusi. Kelompok lain memberi masukan dan pertanyaan.
 - Siswa melakukan analisis proses yang dilakukan
 - Siswa memperbaiki laporan hasil diskusi
 - Siswa memperbaiki hasil presentasi dan membuat kesimpulan
- c. Penutup (15 menit)
- 1) Peserta didik bersama-sama guru membuat rangkuman/simpulan pelajaran
 - 2) Peserta didik melakukan penilaian dan/atau refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan secara konsisten dan terprogram
 - 3) Peserta didik diberikan penugasan sebagai penguatan dan pementapan
 - 4) Sebagai refleksi, guru membimbing peserta didik untuk membuat kesimpulan tentang pelajaran yang baru saja berlangsung serta menanyakan kepada peserta didik apa manfaat yang diperoleh setelah mempelajari pengertian, jenis – jenis, alat – yang digunakan, cara membuat, dan kriteria hasil serta cara penyimpanan sup Indonesia
 - 5) Menginformasikan rencana kegiatan pembelajaran untuk pertemuan yang akan datang tentang Menganalisis Soto Indonesia

H. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

1. Instrumen dan Teknik Penilaian

KD	Teknik Penilaian	Instrumen
3.1 Menganalisis sup Indonesia	1. Presentasi	1. Modul

2. Analisis Hasil Penilaian

Penskoran Jawaban dan Pengolahan Nilai

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

Pengolahan Nilai

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

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

3. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

KD	Teknik Penilaian	Pengayaan
3.1. Menganalisis sup Indonesia	1. Diberi pertanyaan lisan	1. Menyempurnakan file presentasi sesuai arahan guru

I. Media, Alat, Bahan, dan Sumber Belajar

1. Media

- Powerpoint

2. Alat

- Modul pembelajaran
- LCD
- Komputer/laptop

3. Bahan

4. Sumber Belajar

- Buku Pengolahan Makanan Indonesia, Titin Hera Widi, M. Pd
- Internet

Guru Pembimbing,

Magelang, Juli 2016

Guru Mata Pelajaran,

Siti Nurjanah, S.Pd.

NIP. 19701212 200701 2 030

Sylvia Natalia Novi S. D.

NIM. 13511241031

Mengetahui,
Kepala SMK N 3 Magelang

Mila Yustiana, S.Pd. M.Par

NIP. 19710830 199503 2 001



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMK N 3 Magelang
Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia
Kelas/Semester : X / 1
Alokasi Waktu : 8 x 45 menit

A. Kompetensi Inti

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

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

B. Kompetensi Dasar

- 3.4 Membedakan hidangan dari nasi
- 4.4 membuat dan menghidangkan hidangan dari nasi

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Mendiskripsikan pengertian hidangan dari nasi
2. Menjelaskan jenis – jenis hidangan dari nasi
3. Menjelaskan bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan hidangan dari nasi
4. Menjelaskan cara pembuatan hidangan dari nasi
5. Menjelaskan kriteria hasil hidangan dari nasi
6. Menjelaskan cara penyimpanan hidangan dari nasi
7. Menjelaskan apakah ada perbedaan hidangan dari nasi di berbagai wilayah Indonesia

D. Tujuan Pembelajaran

Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat :

1. Mendeskripsikan pengertian hidangan dari nasi
2. Menjelaskan jenis jenis hidangan dari nasi
3. Menjelaskan bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan hidangan dari nasi
4. Menjelaskan cara pembuatan hidangan dari nasi
5. Menjelaskan kriteria hasil hidangan dari nasi
6. menjelaskan cara penyimpanan hidangan dari nasi
7. Menjelaskan apakah ada perbedaan hidangan dari nasi di berbagai wilayah Indonesia

E. Materi Pembelajaran

- Pengertian hidangan dari nasi
- Jenis – jenis hidangan nasi
- Bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan hidangan dari nasi
- Kriteria hasil hidangan dari nasi
- Cara penyimpanan hidangan dari nasi

F. Pendekatan, Model dan Metode

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

G. Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan Kesatu:*)

a. Pendahuluan/Kegiatan Awal (15 menit)

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

pembelajaran ini menekankan kebermaknaan pencapaian tujuan dan kompetensi, bukan hafalan

4) Guru menyampaikan konsep tentang pengertian hidangan dari nasi

b. Kegiatan Inti kesatu (60 menit)

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

1) Mengamati

- Guru memaparkan powerpoint pada siswa tentang pengertian, jenis – jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil, penyimpanan hidangan nasi serta apakah ada perbedaan hidangan nasi di berbagai wilayah Indonesia.
- Siswa memperhatikan powerpoint yang dipaparkan guru
- Guru memberi tugas kepada siswa tentang hidangan nasi
- Siswa memperhatikan tugas yang diberikan guru dan mengerjakannya secara kelompok

2) Menanya

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

3) Mengumpulkan informasi

- Guru menugaskan siswa mencari jawaban bagaimana cara menyelesaikan tugas tersebut dan mengingatkan pentingnya sikap kerja sama, toleransi dalam melaksanakan diskusi kelompok
- Siswa mencari informasi yang berkaitan dengan pengertian, jenis – jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil, penyimpanan hidangan nasi serta apakah ada perbedaan hidangan nasi di berbagai wilayah Indonesia.
- Siswa memverifikasi data yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan
- Selama kegiatan peserta didik, Guru memantau aktifitas peserta didik.
- Guru melakukan penilaian proses

4) Menalar

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

5) Mengkomunikasikan

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

c. Penutup (15 menit)

- 1) Peserta didik bersama-sama guru membuat rangkuman/simpulan pelajaran
- 2) Peserta didik melakukan penilaian dan/atau refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan secara konsisten dan terprogram
- 3) Peserta didik diberikan penugasan sebagai penguatan dan pemantapan
- 4) Sebagai refleksi, guru membimbing peserta didik untuk membuat kesimpulan tentang pelajaran yang baru saja berlangsung serta menanyakan kepada peserta didik apa manfaat yang diperoleh setelah mempelajari pengertian jenis – jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil, penyimpanan hidangan nasi serta apakah ada perbedaan hidangan nasi di berbagai wilayah Indonesia.
- 5) Menginformasikan rencana kegiatan pembelajaran untuk pertemuan yang akan datang tentang Menganalisis hidangan mie

H. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

1. Instrumen dan Teknik Penilaian

KD	Teknik Penilaian	Instrumen
3.4 Membedakan hidangan dari nasi	1. Presentasi	1. Modul

2. Analisis Hasil Penilaian

Penskoran Jawaban dan Pengolahan Nilai

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

Pengolahan Nilai

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

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

3. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

KD	Teknik Penilaian	Pengayaan
3.4 Membedakan hidangan dari nasi	1. Diberi pertanyaan lisan	1. Menyempurnakan file presentasi sesuai arahan guru

I. Media, Alat, Bahan, dan Sumber Belajar

1. Media

- Powerpoint
- Hand Out

2. Alat

- Modul pembelajaran
- LCD
- Komputer/laptop
- Papan tulis

3. Bahan

4. Sumber Belajar

- Buku Sarana Belajar Kreatif dan Inovatif Hidangan Nasi dan Mi
- Buku Restoran Jilid 2
- Internet

Guru Pembimbing,

Magelang, Agustus 2016

Guru Mata Pelajaran,

Siti Nurjanah, S.Pd.

NIP. 19701212 200701 2 030

Sylvia Natalia Novi S. D.

NIM. 13511241031

Mengetahui,

Kepala SMK N 3 Magelang

Mila Yustiana, S.Pd. M.Par

NIP. 19710830 199503 2 001



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMK N 3 Magelang
Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia
Kelas/Semester : XI / 1
Alokasi Waktu : 8 x 45 menit

A. Kompetensi Inti

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

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

B. Kompetensi Dasar

Mulok Kue Indonesia

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Mendiskripsikan pengertian sosis solo, lumpia, tepung beras, lapis jongkong
2. Menjelaskan macam macam bahan, alat dan alat sosis solo, lumpia, lapis tepung beras dan lapis jongkong
3. Menjelaskan cara pembuatan sosis solo, lumpia, lapis tepung beras, dan lapis jongkong
4. Mempraktikan sosis solo, lumpia, lapis tepung beras dan lapis jongkong dengan baik dan benar
5. Menyajikan sosis solo, lumpia, lapis tepung beras dan lapis jongkong
6. Menjelaskan kriteria hasil dari sosis solo, lumpia, lapis tepung beras dan lapis jongkong

D. Tujuan Pembelajaran

Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat :

1. Mendeskripsikan pengertian sosis solo, lumpia, lapis tepung beras dan lapis jongkong
2. Menjelaskan bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan sosis solo, lumpia, lapis tepung beras dan lapis jongkong
3. Mempraktikan pembuatan sosis solo, lumpia, lapis tepung beras dan lapis jongkong
4. Menjelaskan kriteria hasil sosis solo, lumpia, lapis tepung beras dan lapis jongkong

E. Materi Pembelajaran

- Resep sosis solo
- Resep lumpia
- Resep lapis tepung beras
- Resep lapis jongkong

F. Pendekatan, Model dan Metode

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

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, kelengkapan praktikum dan kerapian kelas.
- 2) Guru memberikan apersepsi, dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan yang mengaitkan dengan materi yang akan dipraktikan.
- 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 kebermanaan pencapaian tujuan dan kompetensi, bukan hafalan.
- 4) Guru menyampaikan konsep praktik yang akan dilakukan

b. Kegiatan Inti kesatu (60 menit)

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

1) Mengamati

- Guru memaparkan powerpoint pada siswa tentang sosis solo, lumpia, lapis tepung beras dan lapis jongkong
- Siswa memperhatikan powerpoint yang dipaparkan guru
- Guru memberi konsep praktikum kepada siswa tentang sosis solo, lumpia, lapis tepung beras dan lapis jongkong
- Siswa memperhatikan konsep yang diberikan guru dan mengerjakannya praktikum secara kelompok

2) Menanya

- Peserta didik membuat pertanyaan tentang apa yang belum diketahui dan apa yang ingin diketahui lebih lanjut tentang praktik yang akan dilaksanakan
- Siswa mencari informasi yang berkaitan dengan praktik yang akan berlangsung mengenai sosis solo, lumpia, lapis tepung beras dan lapis jongkong.

3) Melaksanakan Praktikum

- Siswa melakukan kegiatan praktikum
- Selama kegiatan peserta didik, Guru memantau aktifitas peserta didik.
- Guru melakukan penilaian proses

4) Menalar

- Guru memandu siswa menyimpulkan hasil praktikum
- Siswa mengolah dan menyimpulkan hasil praktikum

5) Mengkomunikasikan

- Guru mengevaluasi hasil praktikum.
- Siswa melakukan analisis proses yang dilakukan
- Siswa mendengarkan evaluasi yang dilakukan guru

c. Penutup (15 menit)

- 1) Peserta didik bersama-sama guru membuat rangkuman/simpulan praktikum
- 2) Peserta didik melakukan penilaian dan/atau refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan secara konsisten dan terprogram
- 3) Peserta didik diberikan pertanyaan sebagai penguatan dan pemantapan
- 4) Sebagai refleksi, guru membimbing peserta didik untuk membuat kesimpulan tentang praktik yang baru saja berlangsung serta menanyakan kepada peserta didik apa manfaat yang diperoleh setelah mempelajari praktik sosis solo, lumpia,

lapis beras dan lapis jongkong yang telah dipraktikan

- 5) Menginformasikan rencana kegiatan pembelajaran untuk pertemuan yang akan datang.

H. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

1. Instrumen dan Teknik Penilaian

KD	Teknik Penilaian	Instrumen
Mulok Kue Indonesia	Praktikum	Jobsheet

2. Analisis Hasil Penilaian

Penskoran Jawaban dan Pengolahan Nilai

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

Pengolahan Nilai

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

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

3. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

KD	Teknik Penilaian	Pengayaan
Mulok Kue Indonesia	Diberi pertanyaan lisan	Menyempurnakan file presentasi sesuai arahan guru

I. Media, Alat, Bahan, dan Sumber Belajar

1. Media

- Powerpoint
- Jobsheet

2. Alat

- Jobsheet
- LCD
- Komputer/laptop
- Papan tulis

3. Bahan

- Terlampir
4. Sumber Belajar
- Jobsheet Praktikum Pembuatan Sosis Solo, Lumpia, Lapis Tepung Beras dan Lapis Jongkong

Magelang, 05 September 2016

Guru Pembimbing,

Guru Mata Pelajaran,

Siti Nurjanah, S.Pd.

NIP. 19701212 200701 2 030

Sylvia Natalia Novi S. D.


NIM. 13511241031

Mengetahui,

Kepala SMK N 3 Magelang

Mila Yustiana, S.Pd. M.Par

NIP. 19710830 199503 2 001

	SMK N 3 MAGELANG		
	HAND OUT BOGA DASAR		
	No.	Revisi : 00	Tgl. 04 Agustus 2016
	Semester 1	KD 1	
			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	: <i>Mendeskripsikan Peralatan Pengolahan Makanan (alat masak dan pesawat masak)</i>
Materi Pokok	: <i>Pengertian peralatan pengolahan makanan, macam peralatan pengolahan makanan, macam perlengkapan dapur, cara perawatan alat masak.</i>
Pertemuan	: 2 x pertemuan
Alokasi Waktu	: (7 x 45 menit)

A. Pengertian peralatan memasak

Pada umumnya semakin besar suatu usaha, maka semakin besar pula ruang lingkup bagian ini dan semakin lengkap pula peralatannya. Suatu usaha yang bergerak di bidang makanan perlu mengupayakan jumlah peralatan yang cukup, penggunaan yang tepat serta penataan yang baik.

Peralatan yang memadai dapat menghemat waktu produksi, tenaga dan biaya. Terlebih dengan kondisi peralatan yang bagus, pengaturan yang tepat, serta perawatan yang baik maka efektifitas di dapur dapat tercapai.

Sampai saat ini, sebagian besar nama peralatan dapur masih menggunakan bahasa asing yaitu bahasa Inggris dan Perancis. Nama-nama tersebut banyak yang belum diterjemahkan ke dalam bahasa Indonesia. Hal ini menimbulkan kesulitan terutama bagi mereka yang belum biasa menggunakan peralatan tersebut.

Peralatan dalam usaha boga sangat kompleks, karena banyaknya alat yang dibutuhkan seperti peralatan mekanis yang digunakan untuk persiapan,

Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh : Siti Nurjanah, S. Pd
--	---	--

alat pengolah yang menggunakan panas kering, panas basah, panas uap, sampai pada penyimpanan perlatan pecah belah dan alat-alat kecil.

Jadi dapat disimpulkan bahwa peralatan memasak adalah berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan.

B. Fungsi Peralatan Memasak

1. Preparation Equipments (peralatan untuk persiapan pengolahan)

Contohnya :

- Dough Mixer* digunakan untuk menyiapkan adonan roti (*dough*) di bagian *bakery*, umumnya digerakkan dengan listrik.
- Meat rinder* alat penggiling daging.
- Meat Slicer* alat pengiris daging yang dijalankan dengan listrik, dapat juga digunakan untuk mengiris keju (*cheese*).
- Food Blender* alat untuk menghaluskan makanan.
- Bread Slicer* alat untuk mengiris roti, terutama *American Bread*.



2. Processing Equipments (peralatan untuk pengolahan)

Contohnya :

- Berbagai macam *cooking range*, baik gas maupun listrik.

Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh : Siti Nurjanah, S. Pd
--	---	--

- b. Berbagai jenis *oven*.
- c. Berbagai macam *grill*.
- d. Berbagai macam *utensils*.
- e. Berbagai jenis *pot* dan *pan*.
- f. Berbagai jenis *knives*.
- g. Berbagai jenis *frying pan*.



3. Service / Plating Equipments (Peralatan Untuk Penyajian)

- a. *Kitchen Platter* : dengan bentuk *oval*, *square*, atau *round*.



<p>Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D.</p>	<p>Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang</p>	<p>Diperiksa oleh : Siti Nurjanah, S. Pd</p>
--	--	--

b. *Sizzling Platter* : untuk *steak*, dan berbentuk *oval*.



c. *Casserole* : alat penyajian untuk jenis *casserole* yang tahan api, biasanya berbentuk *oval* atau *round*.



d. *Sole dish* : *casserole* khusus untuk ikan sole.



e. *Marmite* : alat untuk menyajikan sup, terbuat dari porselen tahan api, biasanya digunakan untuk menu *Pot au Feu*.



Dibuat oleh :

Sylvia Natalia Novi S. D.

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang

Diperiksa oleh :

Siti Nurjanah, S. Pd

f. *Basket* : keranjang buah, roti, atau *toast*.



g. *Shirred* : peralatan tahan api yang digunakan untuk memasak telur (*shirred egg*).



Peralatan diatas dalam pembuatannya menggunakan beberapa jenis bahan, seperti :

- 1) Stainless Steel, contoh : *ladle, pot, skimmer, bowl*.
- 2) Kayu, contoh : *spatula, rolling pin, mortar, chopping board*.
- 3) Aluminium, contoh : *sauce pan* besar dan kecil.
- 4) *Cast iron* (besi tuang), contoh : *frying pan* besar dan kecil.
- 5) *Copper* (tembaga), contoh : *frying pan* dan *sauce pan* klasik.

C. Peralatan Pengolahan Makanan

Peralatan pengolahan dibagi menjadi dua :

a. **Kitchen utensils/ peralatan dapur** yaitu peralatan kecil untuk mengolah makanan seperti panci, pisau dan sebagainya.

- 1.) Peralatan dari baja, stainless steel, aluminium, dan tembaga.

Peralatan jenis ini dikelompokkan menjadi 4 kelompok:

- a.) Peralatan untuk memasak

Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh : Siti Nurjanah, S. Pd
--	---	--

- Stock pot : panci untuk membuat kaldu, merebus daging, sayuran, dan membuat sup.
- Sauce pot : panci untuk memasak saus, merebus daging, sayuran, dan sup.
- Sauce pan : panci bertangkai untuk membuat saus dan merebus sayuran.
- Saute pan : panci bertangkai untuk menumis, memasak saus, menggoreng daging dengan minyak sedikit.
- Braising/ roasting pan : panci untuk memanggang daging, unggas, dan sebagainya.
- Frying pan : alat untuk menggoreng dengan minyak sedikit dan memasak omellette.

b.) Peralatan untuk menyimpan dan mencampur

- Whisking bowl : mangkuk untuk mengocok. Kegunaannya untuk mengocok telur, cream, membuat mayonnaise, saus.
- Mixing bowl : mangkuk untuk mengaduk. Kegunaannya untuk mencampur makanan seperti salad, daging, dan lain-lain.
- Colander : alat peniris. Kegunaannya untuk meniriskan sayuran yang direbus/ dicuci, sebagai tempat nasi.
- Container: alat penyimpanan. Kegunaannya untuk menyiapkan makanan, menyimpan saus, dan lainlain
- Trays : baki untuk membawa makanan. Kegunaannya sebagai tempat menyiapkan dan menyimpan makanan.

c.) Peralatan kecil

- Ladle/ sendok bertangkai panjang : untuk menyendok cairan seperti kaldu, sup.
- Skimmer dan spider/ serok : untuk mengambil makanan yang sedang direbus/ digoreng, meniriskan makanan yang digoreng, membersihkan buih pada kaldu.

<p>Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D.</p>	<p>Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang</p>	<p>Diperiksa oleh : Siti Nurjanah, S. Pd</p>
--	--	--

- Frying spatula/ sutil : untuk membalik makanan yang sedang digoreng, direbus, dan dipanggang.
- Conical strainer/ saringan : untuk menyaring kaldu, sup, saus, minyak goreng, dan makanan yang direbus.
- Strainer/ saringan : untuk menyaring teh, sirup, dan lain-lain.
- Ballon whisk/ kocokan telur : untuk mengocok telur, mayonnaise, saus, mencampur adonan yang terbuat dari tepung dan air atau susu.
- Ice cream scoop : alat untuk mengambil ice cream.

d.) Peralatan memotong

- Peeler/ pengupas sayur : untuk mengupas sayur, bawang.
- Vegetables knife/ pisau dapur : untuk mengupas sayuran
- Chopping knife : pisau untuk mencincang sayur, bumbu, daging.
- Filleting knife : pisau untuk memotong daging, memisahkan daging dan tulang ikan.
- Boning knife : pisau pemisah tulang daging.
- Bread knife/ slicing knife : pisau untuk memotong roti, sandwich, mengiris daging matang seperti roast dan ham.
- Cleaver/ pisau besar : untuk memotong tulang, mencincang daging
- Sharpener : alat untuk mengasah pisau
- Carving fork/ garpu daging : alat untuk membalik daging ada waktu dipanggang, memanggang daging panas yang sedan dipotong.
- Grater/ parutan : alat untuk memarut kelapa, sayur, dan keju.

2.) Peralatan dari kayu

- 1) Chopping board : untuk alas memotong karkas hewan.
- 2) Cutting board : untuk alas memotong sayuran, buah, bumbu, kue

Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh : Siti Nurjanah, S. Pd
--	---	--

- 3) Wooden spatula : untuk mengaduk makanan yang sedang ditumis, digoreng.
 - 4) Rolling pan : untuk memipihkan atau menggiling adonan roti dan lain-lain.
 - 5) Tray : baki untuk membawa makanan
- 3.) Peralatan dari karet
- Rubber spatula : untuk menuntaskan pengambilan saus/ bahan cair dari tempat pencampuran, mencampur bumbu yang diulek.
- 4.) Peralatan dari plastik (melamin)
- 1) Plastic spatula : alat untuk mengaduk makanan
 - 2) Plastic bowl : untuk mencampur dan menyimpan makanan.
 - 3) Plastic tray : alat untuk membawa makanan
- b. **Kitchen equipment/ perlengkapan dapur** : peralatan besar yang membuat ruangan tersebut berfungsi sebagai dapur untuk mengolah makanan seperti oven, kompor, dan sebagainya.
- Peralatan besar dibagi menjadi 3 kelompok :
- 1) Peralatan listrik dan gas
 - a) Egg boiler : alat untuk merebus telur
 - b) Toaster : membuat roti bakar
 - c) Deep fryer : menggoreng makanan dengan minyak
 - d) Tilting frying pan : menggoreng makanan dengan minyak sedikit, menumis, merebus brown stock dan demiglace
 - e) Bian marie : alat untuk memanaskan makanan
 - f) Bakery oven : alat untuk menyimpan makanan agar tetap panas
 - g) Grill : alat untuk memanggang daging
 - h) Stove dan oven : alat untuk memasak makanan
 - i) Microwave : alat untuk memanggang
 - j) Dough mixer : alat untuk membuat adonan kue
 - k) Meat grinder : mencincang daging

Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh : Siti Nurjanah, S. Pd
--	---	--

- l) Refrigerator : alat untuk menyimpan makanan dalam suhu dingin
- m) Freezer : alat untuk menyimpan makanan dalam kondisi beku
- 2) Peralatan mekanik : peralatan dapur yang menggunakan mesin sendiri sebagai sumber penghasil tenaga atau digerakkan secara manual. Misalnya hard meat grinder, noodle dough machine dan timbangan.
- 3) Peralatan non listrik
 - a) Table : meja kerja
 - b) Sink/ wastapel : tempat mencuci bahan makanan

D. Holding Equipments

Adalah alat yang dipakai untuk menyiapkan makanan yang sudah diproses tetapi belum disajikan kepada tamu.

Holding Equipment ada 2 macam, yaitu :

- a. *Hot Holding Equipments* : dipakai untuk menyimpan masakan panas, seperti : *bain marie, hot table, warmer, infra red warmer*



<p>Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D.</p>	<p>Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang</p>	<p>Diperiksa oleh : Siti Nurjanah, S. Pd</p>
--	--	--

- b. *Cold Holding Equipments* : digunakan untuk menyimpan makanan daging, seperti : *refrigerator, cooler, cold rack (container plastic)* yang digunakan untuk menyimpan es, *cold food, beverage*, dan keperluan catering yang digunakan hotel hotel besar pada umumnya



E. Cara Perawatan Alat Masak

a. Peralatan kecil

1) Besi

- Pergunakan sikat cuci lembut untuk mencegah goresan
- Pergunakan air panas dan detergen dan bilas pada air hangat sebelum dikeringkan
- Keringkan dengan lap kering kemudian lapisi minyak sebelum disimpan supaya tidak berkarat.

2) Plastic/ melamin

- Rendam pada air hangat yang dicampur detergen
- Gosok dengan spons lembut
- Bilas air dingin dan keringkan

3) Alumunium

- Rendam dengan air panas yang berisi detergen
- Gosok dengan sikat halus
- Bilas dan keringkan dengan air bersih
- Jangan menggunakan air asam/ soda karena dapat melarutkan alumunium

Dibuat oleh :

Sylvia Natalia Novi S. D.

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang

Diperiksa oleh :

Siti Nurjanah, S. Pd


4) Kayu

- Chopping board dan rolling pan sebaiknya tidak dicuci dengan air cukup ditaburi dengan tepung kemudian sikat dengan sikat baja.
- Cutting board dan spatula sebaiknya dicuci dengan air panas campur detergen kemudian dijemur.

b. Perlengkapan besar

- 1) Peralatan listrik dan gas : Pembersihannya harus sesuai dengan petunjuk yang diberikan pabrik.
- 2) Peralatan non listrik : Harus dibersihkan secara menyeluruh setiap hari, pergunakan air panas berisi detergen, sikat halus kemudian bilas dan keringkan.

Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh : Siti Nurjanah, S. Pd
--	---	--

	SMK N 3 MAGELANG			
	HAND OUT BOGA DASAR			
	No.	Revisi : 00	Tgl. 28 Juli 2016	Jasa Boga
	Semester 1	KD 2		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	: 2 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: Penanganan Daun dan Janur

2. Tujuan Kegiatan Belajar

Setelah mempelajari materi ini peserta didik mampu:

- a. Menjelaskan fungsi , bahan dan alat yang digunakan untuk:

Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh : Siti Nurjanah, S. Pd
---	---	--

- 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

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 pembuat makanan, minuman, pembungkus kue misalnya kue Koyabu dan pembungkus masakan seperti Ayam Goreng Bungkus Pandan.

Dibuat oleh Sylvia Natalia Novi S. D	banyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh : Siti Nurjanah, S. Pd
---	---	--

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

Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh : Siti Nurjanah, S. Pd
---	---	--

tergolong warna alami tetapi penggunaannya dibatasi karena mengandung zat lindi dikhawatirkan ada yang tidak tahan pencernaannya 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.

Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh : Siti Nurjanah, S. Pd
---	---	--

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.

Dibuat oleh :

Sylvia Natalia Novi S. D

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang

Diperiksa oleh :

Siti Nurjanah, S. Pd

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 dan 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 diangin-anginkan 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

Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh : Siti Nurjanah, S. Pd
---	---	--

- 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 Pembuatan Air Daun Suji

Bahan Bahan Pembuatan Air Daun Suji

- Daun Suji 20 lembar (100 gr)
- Daun Pandan 5 lembar (25 gr)
- Air masak 500 cc
- Kapur sirih 1 sdt

<p>Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D</p>	<p>Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang</p>	<p>Diperiksa oleh : Siti Nurjanah, S. Pd</p>
---	--	--

<p>Bahan – bahan yang Digunakan</p>	
<p>Alat – alat yang digunakan</p>	
<p>Potong kasar daun suji dan daun pandan.</p>	
<p>Masukkan dalam Blender, beri air, Blender hingga halus</p>	

<p>Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D</p>	<p>Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang</p>	<p>Diperiksa oleh : Siti Nurjanah, S. Pd</p>
---	--	--

<p>Ampasnya diblender ulang, dengan air perasan daun suji.</p>		
<p>Peras dan saring</p>		
<p>Ulangi pekerjaan no.6 hingga ampas berwarna putih kehijauan</p>		
<p>Masukkan kapur sirih kedalam air daun suji, aduk rata, saring</p>		

<p>Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D</p>	<p>Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang</p>	<p>Diperiksa oleh : Siti Nurjanah, S. Pd</p>
---	--	--

<p>Setelah dibiarkan selama 24 jam khlorophyl /hijau daun akan mengendap.</p>	
---	--

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.

Langkah Langkah Pembuatan Abu Merang

<p>Bahan – bahan yang digunakan</p>	
<p>Alat – alat yang digunakan</p>	

<p>Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D</p>	<p>Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang</p>	<p>Diperiksa oleh : Siti Nurjanah, S. Pd</p>
---	--	--

<p>Bakar Abu Merang diatas wajan bekas / alat lain yang tahan panas hingga berwarna hitam, pastikan semua merang sudah terbakar menjadi abu</p>		
<p>Tunggu hingga abu merang benar benar dingin, tumbuk / grinder hingga benar-benar hancur.</p>		
<p>Ayak dengan ayakan yang halus , hasil ayakan ditumbuk kembali, ulangi pekerjaan ini hingga memperoleh tepung abu merang yang sangat halus.</p>		
<p>Simpan abu merang dalam tempat yang kering dan tertutup Agar tahan lama.</p>		

Teknik Memarut Kelapa

Khususnya untuk mengurap kue digunakan kelapa yang sedang tuanya. Setelah kulit ari kelapa dikupas bersih, buah kelapa dipotong agar mudah dipegang, parutkan dengan cara melebar menurut arah serat 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.

<p>Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D</p>	<p>Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang</p>	<p>Diperiksa oleh : Siti Nurjanah, S. Pd</p>
---	--	--

- 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>		
<p>Parutan Kelapa</p>		

<p>Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D</p>	<p>Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang</p>	<p>Diperiksa oleh : Siti Nurjanah, S. Pd</p>
---	--	--

Tehnik memarut kelapa




Hasil Parutan



Langkah Pembuatan Santan Cair dan Kental

Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh : Siti Nurjanah, S. Pd
---	---	--

1) Siapkan kelapa tua, kupas, parut dan air hangat kuku		
2) Remas – remas santan sambil dituangi air Hangat kuku sedikit demi sedikit		
3) Peras santan dengan posisi ibu jari dibawah Supaya santan tidak berserakan		
4) Masak santan dengan api sedang hingga berasap, lalu aduk sesekali hingga mendidih		
5) Biarkan santan hingga dingin , akan terjadi santan kental ada dibagian atas santan cair ada dibagian bawah		
6)Ambil bagian atas/ santan kental menggunakan sendok sayur letakan dalam wadah terpisah Atau celupkan corong minyak		
7) Masukkan corong kedalam santan maka santan cair akan berada dalam corong ambil santan cair menggunakan sendok sayur hingga habis yang tertinggal santan kental		

Langkah Langkah Pembuatan Kinca Gula Merah

Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh : Siti Nurjanah, S. Pd
---	---	--

1) Bahan – bahan yang digunakan		
2) Alat – alat yang digunakan		
3) Potong kasar Gula merah letakan dalam panci, Beri air, rebus sampai mendidih		
4) Angkat, saring (Untuk kinca cair)		
5) Kinca cair /sirup siap digunakan		
6) Lanjutkan merebus hingga cukup kental. Cara mengetahui bahwa kinca sudah cukup kental tuang sedikit kinca ke dalam air es jika mengental tanda sudah cukup kentalnya		

<p>Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D</p>	<p>Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang</p>	<p>Diperiksa oleh : Siti Nurjanah, S. Pd</p>
---	--	--

<p>7) Lanjutkan merebus hingga cukup kental. Cara mengetahui bahwa kinca sudah kental, tuang sedikit kinca kedalam air es jika kinca langsung menggumpal tanda sudah kental sesudah dingin bisa untuk menulis/ membuat garnish</p>		
<p>8) Lanjutkan merebus hingga sangat kental</p>		
<p>9) Cara mengetahui bahwa kinca sudah menjadi sangat kental, tuang sedikit kinca kedalam air es jika kinca langsung menggumpal dan jika dibentuk akan menjadi bola-bola yang lembut tanda sudah sangat kental jika terus dipanaskan akan mengkristal</p>		
<p>10) Panaskan dan diaduk pada tingkat ini biasanya digunakan untuk membasta kue telur gabus, gemblong, kripik pisang, singkong, dll</p>		

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 bungkusan yang bagus.
- Cuci bersih daun pisang, tiriskan jika akan dikeringkan harus menggunakan serbet yang kering dan bersih.
- Jika daun pisang akan sobek 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

<p>Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D</p>	<p>Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang</p>	<p>Diperiksa oleh : Siti Nurjanah, S. Pd</p>
---	--	--

- ✓ 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>Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D</p>	<p>Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang</p>	<p>Diperiksa oleh : Siti Nurjanah, S. Pd</p>
---	--	--

<p>3) Sobek daun pisang dengan posisi warna hijau tua di atas (telungkup) Sobek serat daun perlahan-lahan kearah kiri</p>		
<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</p>		

<p>Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D</p>	<p>Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang</p>	<p>Diperiksa oleh : Siti Nurjanah, S. Pd</p>
---	--	--

	SMK N 3 MAGELANG			
	HAND OUT BOGA DASAR			
	No.	Revisi : 00	Tgl. 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	: <i>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</i>
Pertemuan	: 2 x pertemuan
Alokasi Waktu	: (7 x 45 menit)

A. Pengertian Potongan Bahan Makanan

Potongan bahan makanan dilakukan untuk mempersiapkan proses pengolahan makanan ataupun hanya 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

Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh : Siti Nurjanah, S. Pd
--	---	--

- 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 meialui 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 sisik semua 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.

Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh : Siti Nurjanah, S. Pd
--	--	--

- 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. Mempercantik hidangan
3. Menambah selera makan

C. Macam – Macam Potongan Bahan Makanan

1. Potongan bahan makanan nabati

a. Potongan Sayuran

langkah langkah pertama proses pemotongan sayuran adalah memisahkan bagian yang dapat dimakan, dan bagian yang dapat dimakan. Perhatikanlah bagian mana yang perlu dibuang serta bagian mana yang masih bisa dimanfaatkan.

Memotong sayur untuk masakan kontinental dapat dibagi dalam dua kategori:

1. Pemotongan kasar

Pemotongan kasar adalah memotong sayuran secara kasar (besar) dan tidak beraturan, yang umumnya potongan ini tidak dipakai dalam penyajian hidangan. Sayuran yang dipotong kasar dipakai untuk memberi rasa dan warna pada kaldu, sup, saus, masakan daging atau sayur yang diolah dengan teknik yang direbus.

Mirepoix adalah contoh potongan sayuran yang dipotong kasar terdiri dari berbagai sayuran seperti : bawang bombay, wortel, seledri, dan daun bawang yang digunakan untuk menambah rasa pada kaldu, saus, dan sebagainya.

2. Potongan Khusus

Memotong sayur berbentuk khusus biasanya dilakukan pada sayur yang berasal dari akar atau umbi. Pemotongan sayur dengan bentuk khusus umumnya digunakan sebagai penghias hidangan sup dan saus, dan sebagai sayuran untuk salad serta penyerta dari makanan utama. Sayur dipotong dengan bentuk khusus jika dipotong dengan ukuran yang sama dapat meningkatkan penampilan dan penyajian hidangan. Contoh Potongan Khusus:

a) *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*.

b) *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*.

Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh : Siti Nurjanah, S. Pd
--	---	--

- c) *Macedoine* : Buah–buahan atau sayuran dipotong kubus atau dadu 1cm x 1cm x 1 cm. Biasanya digunakan pada kentang, wortel, lobak, papaya, dan apel.
- d) *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*.
- e) *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*.
- f) *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*.
- g) *Chopped* Mencincang sayuran sampai halus atau kasar seperti : *onion, garlic, shallot, parsley*. Digunakan sebagai *garnish* (hiasan), atau sebagai bahan pengisi.
- h) *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*.
- i) *Slice* Mengiris tipis sayuran sesuai bentuk seperti : *cucumber, carrot, onion, tomato*. Digunakan pada *salad, sauté vegetables*.
- j) *Shred* :Potongan seperti slice tetapi dengan ketebalan 1 cm, dilakukan pada *lettuce, ayam* dan lain–lain. Digunakan untuk *salad, soup*.
- k) *Losange/Diamond Shape* Potongan miring dengan ketebalan 0,5 cm.
- l) *Section/Wedges* Potongan yang biasanya digunakan untuk tomat, lemon, limau.
- m) *Turning* Potongan segi lima atau melengkung, biasa digunakan pada wortel, lobak. Contoh : *sauté vegetables*.
- n) *Vichy* Potongan menurut bentuk dengan ketebalan 2 mm, biasa digunakan untuk wortel.

Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh : Siti Nurjanah, S. Pd
--	---	--

o) *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 lurus); rump ini dapat dibagi menjadi *rum short cut*, *rump steak*. Bagian daging ini dapat diolah sebagai semur, *beef steak*, *paopiette* dan lain-lain.

3) *Loin* (daging bagian lurus); bagian ini disebut pula *beef fillet*, atau *tenderloin*. *Fillet* (lurus dalam) berada di dekat tulang pinggul dan merekat pada tulang belakang yang menghadap pada rongga perut. Bagian *fillet* berada 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.

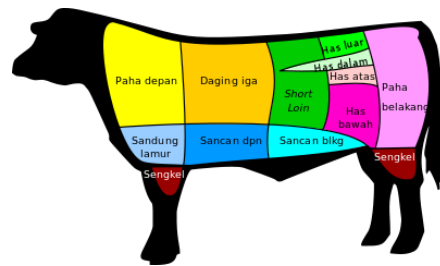
4) *Ribs*; terdiri dari tulang yang ke-4 sampai ke-10. Contoh hidangan dari *ribs* adalah: *standing ribs roast*, *rolled ribs roast* dan *rib steak*.

5) *Chuck & Blade*; diperoleh dari bagian depan setelah dipisahkan dari *ribs*.

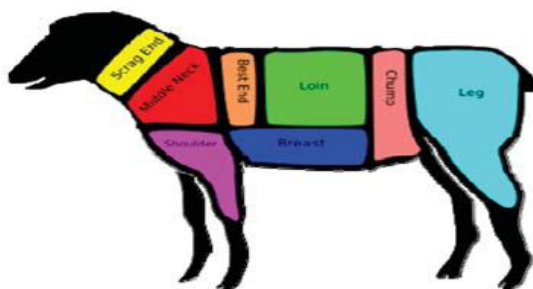
Contoh hidangan ini adalah *Brown beef stew*, *Hongarian goulash*, *Minced beef* dan *Hamburger*.

Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh : Siti Nurjanah, S. Pd
--	---	--

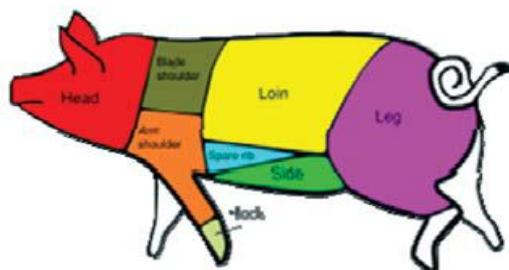
- 6) *Brisket & Shin*; bagian terbawah dari *breast*, yang terdiri dari *brisket front end*, *brisket navel end*, *shin & shark* dan *flak* (bagian di bawah *rump & loin*). Contoh menu *boiled beef flamande*, *bitoks*.
- 7) Lain-lain: selain dari bagian di atas diperoleh juga bagian lain yang disebut *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

Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh : Siti Nurjanah, S. Pd
--	---	--

b. Potongan 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 pinggir hasil filetan untuk membuang bagian pinggir perut dan punggung ikan.

Dibuat oleh :
Sylvia Natalia Novi S. D.

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang

Diperiksa oleh :
Siti Nurjanah, S. Pd

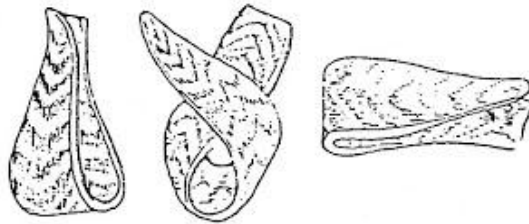


Membuang Kulit Ikan. Mulai dari ujung bagian ekor ikan, iris antara kulit dan daging, tahan bagian kulit, gerakkan pisau menyisir bagian fillet sampai kebagian pangkal kepala

Bentuk Potongan

1) DELICE

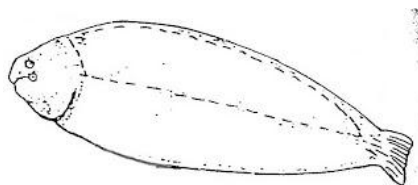
Potongan delice adalah potongan fillet utuh panjang, kemudian disimpul menjadi bulatan atau dilipat, caranya : Pertama – tama fillet flat fish. Lalu bagi menjadi dua bagian. Setelah itu, ikan yg sudah d fillet di bentuk seperti pita atau simpul bisa juga menjadi bulatan atau dilipat.



Ikan yang sudah di fillet di bagi 2, lalu dibentuk seperti diatas

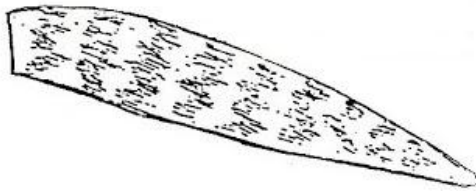
2) PAUPIETTE

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 isian diatas daging, kemudian fillet ikan digulung.



Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh : Siti Nurjanah, S. Pd
--	---	--

Menggunakan *flat fish* contohnya kakap, nila, gurame

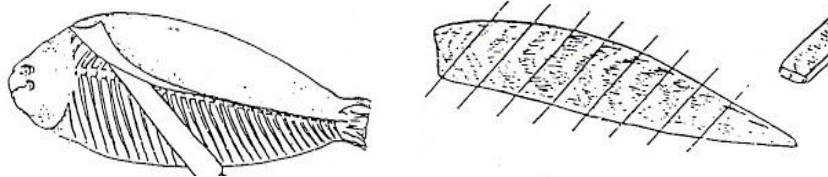


daging yang sudah di fillet di bagi dua



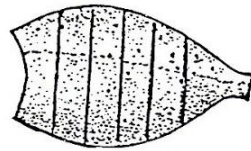
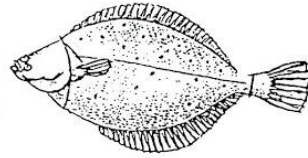
lalu daging digulung seperti ini

- 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.

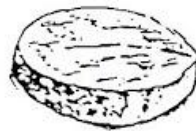


- 4) TRONCOM Potongan ikan yang dipotong bulat utuh caranya : Potongan ikan troncom adalah potongan ikan yang dipotong dari ikan yang berbentuk pipih (flat fish), potongan berbentuk bulat utuh. Potongan ikan ini langsung dipotong bulat utuh disertai durinya juga.

Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh : Siti Nurjanah, S. Pd
--	---	--

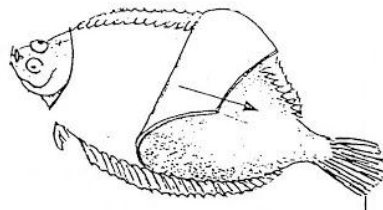


langsung di potong bersama durinya..



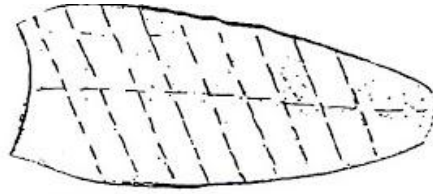
jadinya irisan daging yang masih ada durinya.

- 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.



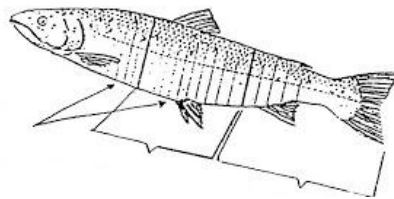
filletnya jangan di bagi dua

Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh : Siti Nurjanah, S. Pd
--	---	--

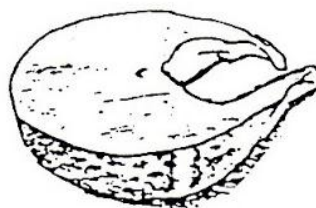


hasilnya mirip goujon tapi tidak di bagi dua..

- 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.

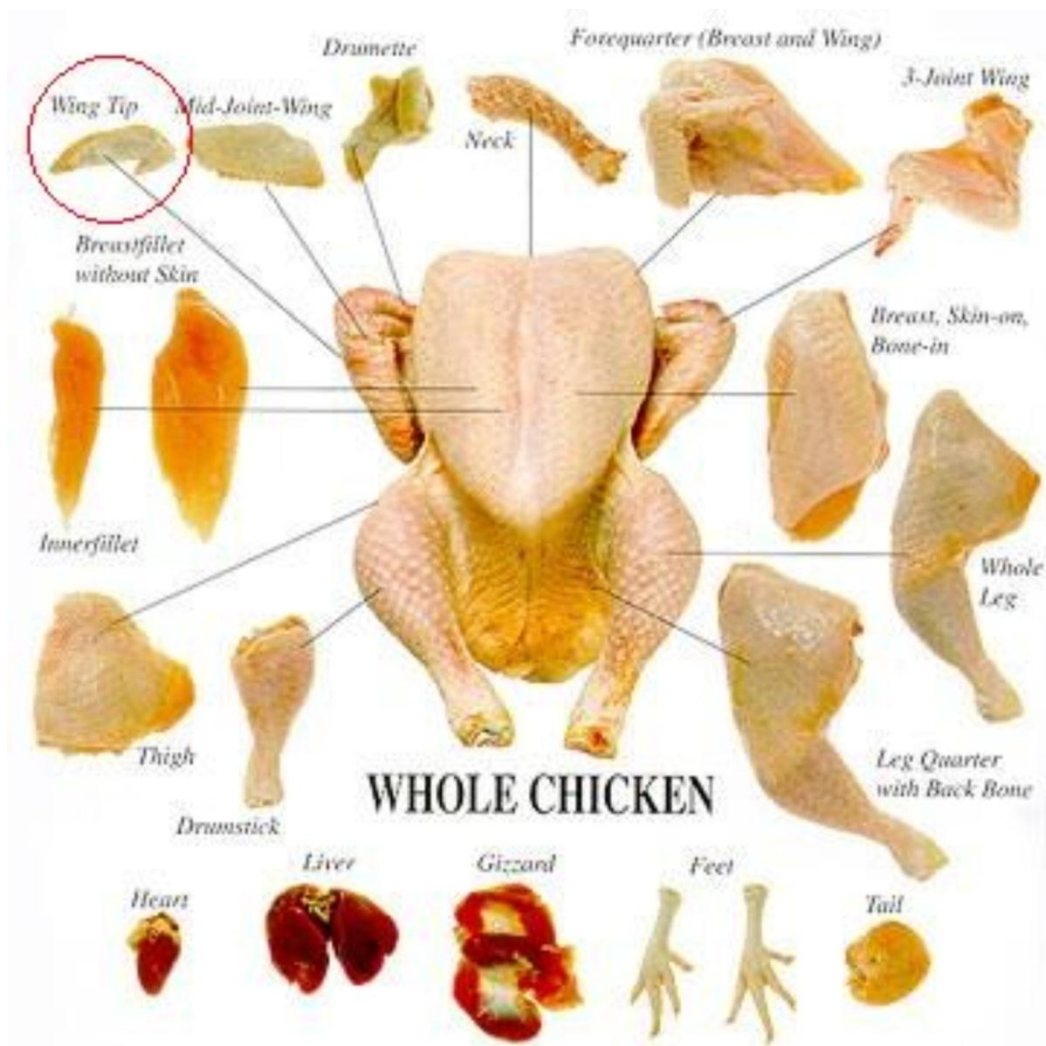


Menggunakan round fish. contohnya ikan tongkol, ikan tuna



Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh : Siti Nurjanah, S. Pd
--	---	--

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.

Dibuat oleh :
Sylvia Natalia Novi S. D.

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang

Diperiksa oleh :
Siti Nurjanah, S. Pd

3) Thigh



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

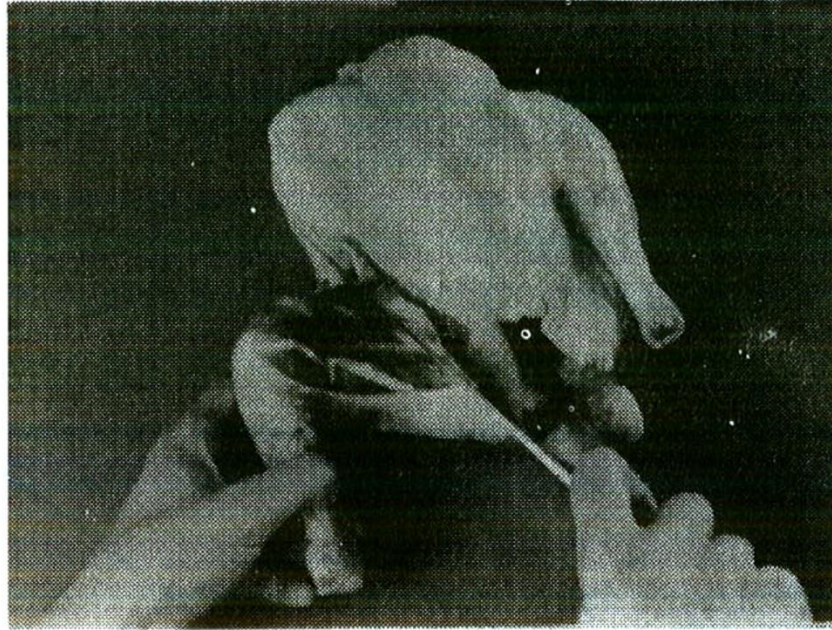
4) Chicken Breast



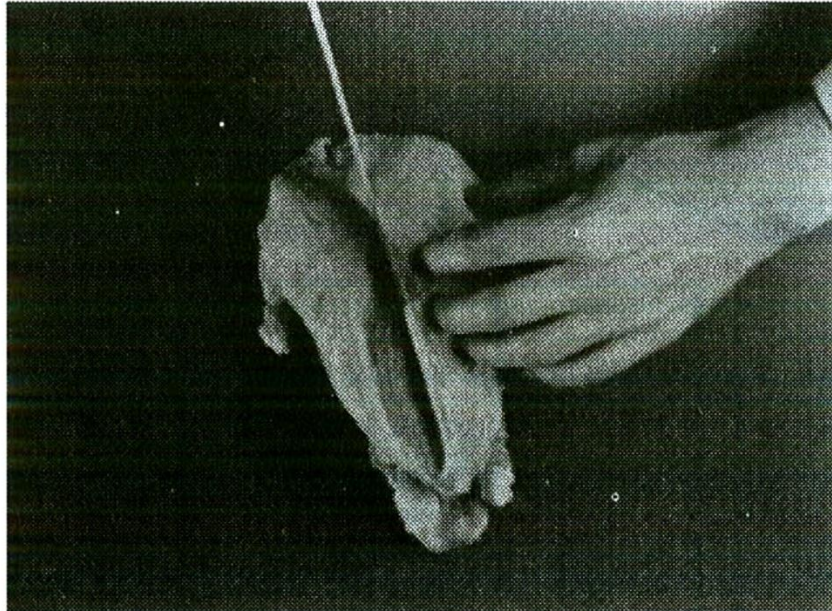
Potongan ini adalah bagian dari potongan ayam yang dibagi menjadi 4 bagian. Potongan ini merupakan gabungan dari dada dan sayap. Biasanya digunakan pada olahan casseroles, stewing dan roasting.

Teknik pemotongan ayam dengan teknik pengolahan sauteing:

Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh : Siti Nurjanah, S. Pd
--	--	--



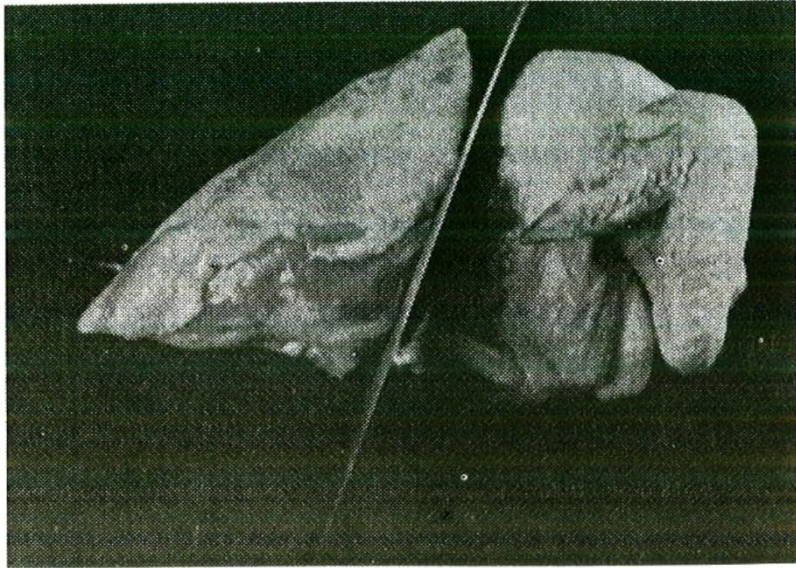
1. Potongan dan pisahkan paha dari badan, melalui sela paha dan badan ayam



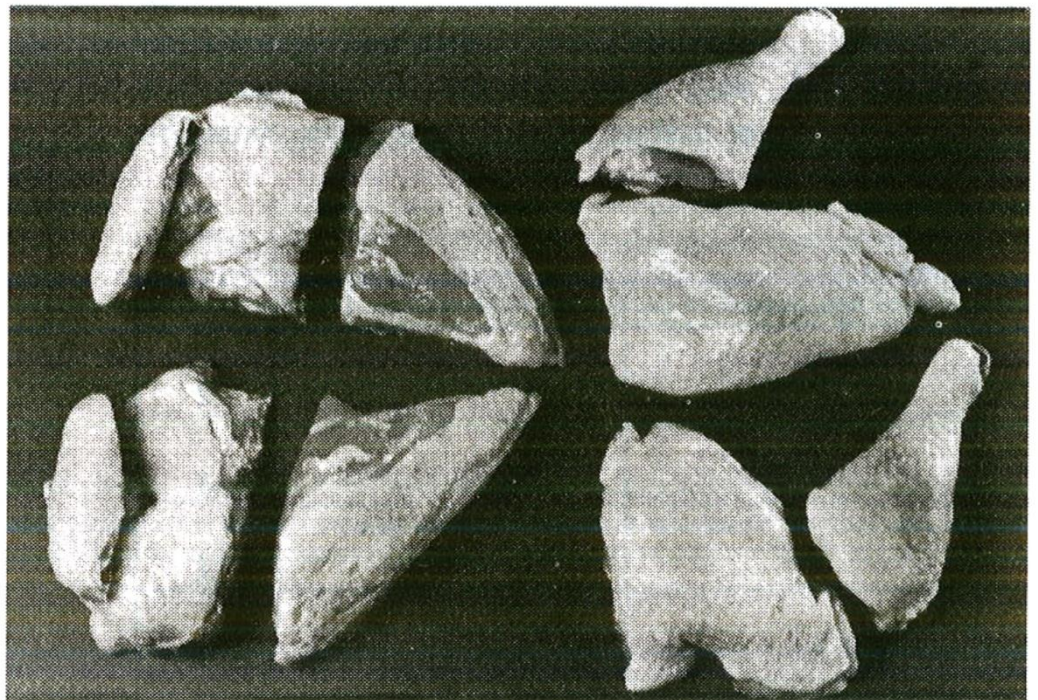
Dibuat oleh :
Sylvia Natalia Novi S. D.

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang

Diperiksa oleh :
Siti Nurjanah, S. Pd



3. Potong atau belah masing-masing dada menjadi dua sama besar, sehingga akhirnya didapat 4 potong daging dada ayam yang sama besar.



Dibuat oleh :
Sylvia Natalia Novi S. D.

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang

Diperiksa oleh :
Siti Nurjanah, S. Pd

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

Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh : Siti Nurjanah, S. Pd
--	---	--

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:

Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh : Siti Nurjanah, S. Pd
--	---	--

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 temperaturnya di bawah 9°C. Potongan daging yang kecil biasanya dikerjakan dengan metode cepat yang disebut pembekuan dalam. Daging diletakkan di bak dengan temperatur di bawah 18,5°C. Suhu ini berputar di luar dan di dalam bak (di antara tiap bak ada pipa yang mengalirkan udara dingin). Dengan metode ini hanya diperlukan waktu 2 jam. Hasilnya ada lapisan glasir es. Setelah itu dibungkus dengan kertas perkamen dan diletakkan dalam tempat dengan temperatur di bawah 12°C. Abbatoir yang besar dan yang baik menyimpan potongan daging besar-besar di ruang pendingin dengan tempertur 1°C.
- 2) Di almari pendingin rumah tangga. Daging digolongkan dalam *frozen food*, yaitu bahan yang tahan dalam pembekuan. Maka penyimpanan daging di dalam 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 *dicondenseer* disebut *cryogenic*. Temperatur yang terendah ialah

Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh : Siti Nurjanah, S. Pd
--	--	--

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 mendapatkan 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 difreezer 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 dipisah 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

Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh : Siti Nurjanah, S. Pd
--	---	--

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 (telur ikan) 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, pencukaan.
- c. Pengawetan dengan mikrobiologi; pemedaan.

Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh : Siti Nurjanah, S. Pd
--	---	--

	SMK N 3 MAGELANG		
	HAND OUT BOGA DASAR		
	No.	Revisi : 00	Tgl. 01 September 2016
	Semester 1	KD 4	
			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 tehnik pengolahan makanan
 Materi Pokok : Pengertian dan jenis-jenis teknik pengolahan makanan
 Pertemuan : 1 x pertemuan
 Alokasi Waktu : (7 x 45 menit)

A. Pengertian

Memasak adalah membuat suatu bahan mentah menjadi matang dengan tujuan agar dapat dimakan. Menurut para ahli kuliner, memasak adalah proses pemberian panas (*application of heat*) sehingga bahan yang dimasak akan dapat dimakan (*eatable*), lezat di lidah (*palatable*), aman dimakan (*safe to eat*), mudah dicerna (*digestible*), dan berubah penampilannya (*change its appearance*).

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.

Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh : Siti Nurjanah, S. Pd
--	---	--

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

Teknik memasak terbagi menjadi dua yaitu : *moist-heat/wet cooking* (panas basah) dan *dry-heat* (panas kering). Metode *moist-heat/wet cooking* adalah metode dimana panas dihantarkan pada makanan melalui air (kuah, saos, dan lain-lain) atau uap. Metode *dry-heat* adalah metode dimana panas dihantarkan oleh udara panas, logam panas, radiasi atau minyak tanpa menggunakan air atau kelembaban. Metode ini terbagi menjadi dua yaitu : dengan lemak dan tanpa lemak.

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.

Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh : Siti Nurjanah, S. Pd
--	---	--

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 dib *lancing* 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 dpanaskan 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*

Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh : Siti Nurjanah, S. Pd
--	---	--

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 100⁰ 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.

C. Hal Hal yang Harus Diperhatikan Dalam Memasak

1. Baking

- *Oven* harus dipanaskan terlebih dahulu.
- Pintu oven jangan sering dibuka–tutup.
- Pintu *oven* jangan dibanting waktu proses pemasakan sedang berlangsung.
- Atur suhu dengan tepat, alat kontrol suhu harus bekerja secara sempurna.
- Jangan membuka *oven* terlalu cepat sebelum makanan masak.
- Waktu memasak harus sesuai dengan ketentuan.
- Suhu untuk proses memasak secara baking :

Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh : Siti Nurjanah, S. Pd
--	---	--


NO	BAHAN	SUHU
1.	<i>Baked Potatoes</i>	200° C
2.	<i>Bread</i>	200° C
3.	<i>Sponge</i>	195° C
4.	<i>Biscuit/Cookies/Cake</i>	180° C
5.	<i>Pudding</i>	170° C
6.	<i>Fish</i>	100° C
7.	<i>Vegetable</i>	100° C

2. Deep Frying

Deep frying dapat dilakukan dengan beberapa cara :

- *French Style*
Bahan makanan di marinade, diberi lapisan tepung, lalu digoreng, contoh : *fried chicken*.
- *English Style*
Bahan makanan yang akan digoreng di marinade, lalu di *bread crumb*. *Bread crumb* dapat dilakukan 1 atau 2 kali. Contohnya : *croquette, breaded chicken*.
- *Orly Style*
Bahan makanan yang akan digoreng dimasukkan kedalam adonan *frying butter* (campuran dari tepung, telur, cairan), kemudian digoreng.
- *Liquid Style*
Adonan seperti *frying butter*. Cetakan dimasukkan kedalam minyak panas, kemudian cetakan dimasukkan ke dalam *frying butter*, lalu di goreng. Contoh : *banana fritters*.
- Cara Menggoreng Langsung
Bahan makanan setelah di marinade atau tanpa di marinade langsung di goreng. Contoh : *potato chips*.

Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa oleh : Siti Nurjanah, S. Pd
--	---	--

	SMK N 3 MAGELANG		
	HAND OUT PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA		
	No.	Revisi : 00	Tgl. 28 Juli 2016
	Semester 1	KD 2	Jasa Boga Tata Boga

PENGOLAHAN SUP

A. Pengertian Sup

Sup pada hidangan Indonesia sup memiliki pengertian yaitu : merupakan makanan cair yang terbuat dari kaldu daging (sapi, ayam, ikan, dll) dan ditambahkan dengan bahan-bahan lain beraroma (bumbu dan rempah) serta isian (baik berupa sayuran, daging dari kaldu itu sendiri). Nama sup terkadang (diambil dari bahan pokok yang digunakan seperti sup/ sop ayam, sup ikan, sup sayuran, dan lain sebagainya).

Sup pada menu Indonesia merupakan pelengkap dari hidangan keluarga (Pelengkap susunan menu 4 sehat 5 sempurna) atau pelengkap menu utaman. Seiring dengan perkembangan jaman, saat ini sup dapat merupakan hidangan yang berdiri sendiri / merupakan hidangan yang berkaitan dengan giliran makan / sebagai appetizer baik pada susunan menu continental ataupun menu Indonesia



B. Jenis Jenis Sup

Kunci kelezatan sup terletak pada kaldu yang digunakan. Ada beberapa jenis kaldu untuk sup dan soto. Jenis sup berdasarkan pada kaldu yang digunakan. Kaldu yang digunakan dalam

Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa Oleh: Siti Nurjanah, S. Pd
--	---	---

pembuatan sup yaitu kaldu ayam, kaldu sapi, kaldu udang, dan kaldu ikan. Setiap bahan dasar kaldu membutuhkan kiat khusus untuk menghasilkan kaldu yang jernih, harum, dan lezat. Saat membuat kaldu udang, sebaiknya kaldu direbus di atas api sedang dan dalam waktu yang singkat agar cita rasa manis kaldu tidak hilang. Kaldu ayam dan kaldu daging harus direbus dalam waktu lama agar sari daging dapat keluar secara maksimal dan menghasilkan kaldu yang gurih. Ada pula sup yang bahan cairnya bukan menggunakan kaldu melainkan hanya menggunakan air. Sebagai contoh Sup Bening Bayam.

Macam-macam sup dan soto berdasarkan pada bahan pengisi dibagi menjadi:

1. Sup Ayam, bahan pengisi yaitu daging ayam. Contoh: Kimlo, Sup Ayam,



Gambar sup ayam



Gambar Sup Kimlo

2. Sup Daging Sapi/ Kambing, bahan pengisi yaitu daging sapi atau kambing. Contoh: Sup Konro, Sup Kaki Kambing, Sup Buntut,



Sup konro



Sup Buntut

Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa Oleh: Siti Nurjanah, S. Pd
--	---	---

3. Sup dan Udang, bahan pengisi yaitu udang. Contoh: Sup Tekwan,



Gambar Tekwan

4. Sup Ikan, bahan pengisi yaitu ikan. Contoh: Sup Ikan Kakap, Sup Kepala Ikan



Gambar Sup Ikan Kakap

5. Sup Sayuran, bahan pengisi yaitu aneka sayuran. Contoh: Sup Jagung, Sup Sayuran, Sup Bening Bayam, Sup Kacang Merah, Sup Asparagus, Sup Oyong.



Gambar Sup Oyong

Dibuat oleh :

Sylvia Natalia Novi S. D.

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang

Diperiksa Oleh:

Siti Nurjanah, S. Pd

C. Alat Alat Pembuatan Sup

1. Talenan,



Untuk alas memotong atau mengiris bahan makanan seperti wortel dan ketimun

2. Pisau,



Untuk mengiris dan memotong bahan makanan seperti cabe dan bawang merah.

3. Baskom



Untuk wadah bahan makanan yang akan diolah.

4. Cobek dan ulekan



Untuk menghaluskan bumbu.

Dibuat oleh :

Sylvia Natalia Novi S. D.

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang

Diperiksa Oleh:

Siti Nurjanah, S. Pd

5. Alat yang digunakan waktu pengolahan:

a. Panci Teflon



Panci Teflon, untuk memasak ayam atau bahan makanan yang perlu direbus.

b. Wajan



Wajan atau penggorengan, untuk menggoreng bahan makanan (tempe, tahu,)

c. Sendok pengaduk,



Untuk mengaduk masakan

d. Sutil



Untuk membolak-balik makanan yang sedang digoreng.

Dibuat oleh :

Sylvia Natalia Novi S. D.

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang

Diperiksa Oleh:

Siti Nurjanah, S. Pd

e. Serokan



Untuk mengambil makanan yang selanjutnya diangkat setelah matang digoreng, misalnya kerupuk.

6. Adapun alat yang digunakan ketika penyajian sup adalah sebagai berikut:
- Mangkuk sup untuk tempat menghadirkan sup.
 - Sendok sup untuk mengambil sup.
 - Mengukuk sambal, untuk tempat menghadirkan sambal pada sup.

D. Bahan dan Bumbu Sup Indonesia

Bahan pembuat sup, bahan utama pembuat sup adalah kaldu/stock. Kaldu ini sangat mempengaruhi kualitas sup yang akan dihasilkan. Bahan isian berasal dari nabati yaitu sayur-sayuran dan sereal, sedangkan bahan isian dari hewani yaitu daging, unggas, ikan dan jenis-jenis seafood. Untuk bahan pemberi rasa dan aroma yaitu daun bawang, daun seledri, bawang putih, lada, garam dan sebagainya.

- Bahan Utama pembuatan sup adalah: kaldu, kaldu ini sangat mempengaruhi kualitas sup yang akan dihasilkan.
- Bahan Isian. Bahan isian berasal dari nabati : sayur-sayuran dan sereal. Bahan isian berasal dari hewani : daging, unggas, ikan dan jenis-jenis *hasil laut*.
- Bahan Pemberi Rasa dan Aroma Bahan pemberi rasa dan aroma sup adalah bumbu atau rempah yang digunakan (baik basah ataupun kering).

Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa Oleh: Siti Nurjanah, S. Pd
--	---	---

4. Bahan pelengkap / garnish seperti irisan seledri, daun bawang, bawang goreng dan lain sebagainya.

E. Kriteria Hasil Sup Indonesia

- Sup harus jernih
- Kuah sup dapat menggunakan kaldu dan air
- Sup tidak berlemak
- Kaya dari segi rasa, aroma dan penampilan
- Temperatur harus panas

F. Cara Penyimpanan Sup Indonesia

Cara menyimpan sup yang baik adalah sebagai berikut:

1. Simpan di tempat merebus (jangan dimasukkan bahan-bahan pelengkap sup)
2. Kuah sup yang akan disimpan tidak boleh tersentuh tangan agar cepat basi. Sebelum disimpan sebaiknya dipanaskan terlebih dahulu.
3. Simpan sup pada tempat yang bersih, dan jauhkan dari benda yang berbau tajam.
4. Usahakan sup tidak dimasuki binatang. Tutuplah wadah penyimpanan rapat-rapat.

G. Penggunaan Resep Sesuai Standar

Resep standar adalah resep yang sudah baku (standar) baik rasa, kualitas, dan kuantitas dari makanan yang menggunakan resep standar hasilnya sama.

Fungsi standar resep untuk pembuatan sup atau soto adalah sebagai berikut:

1. Pedoman kerja dalam pembuatan sup.
2. Adanya konsistensi dalam penampilan cita rasa serta kualitas dari sup.
3. Menghemat tenaga, biaya, dan waktu pengolahan sup.


Di dalam resep masakan terdapat beberapa komponen yang sebagian harus ditulis dan ada juga yang tidak harus ditulis. Komponen resep meliputi:

1. Nama masakan
2. Komposisi atau bahan yang digunakan
3. Alat-alat yang dibutuhkan dalam proses pembuatan
4. Cara mengolah atau memasak
5. Lama waktu memasak

Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa Oleh: Siti Nurjanah, S. Pd
--	---	---

6. Cara menata dan menyajikannya
7. Ketahanan makanan dan cara penyimpanannya.

Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa Oleh: Siti Nurjanah, S. Pd
--	---	---

	SMK N 3 MAGELANG		
	HAND OUT PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA		
	No.	Revisi : 00	Tgl. 31 Agustus 2016
	Semester 1	KD 3	
		Jasa Boga	Tata Boga

HIDANGAN DARI NASI

A. Pendahuluan

Hidangan nasi sangat populer bagi kita. Nasi merupakan hidangan yang tidak bisa ditinggalkan bagi masyarakat Indonesia, karena itu mengenal masakan nasi dan segala permasalahannya merupakan sesuatu yang penting. Pengolahan nasi tidak bisa terlepas dari kondisi beras sebagai bahan utamanya, dan teknik olah yang digunakannya.

B. Pengertian Nasi

Nasi adalah beras yang sudah dimasak dan siap untuk disantap. Beras merupakan bahan makanan nabati yang banyak mengandung vitamin B1 sebagai sumber karbohidrat. Beras merupakan padi yang sudah dipisahkan dari kulitnya dengan cara digiling. Kulit beras biasanya digunakan untuk pakan ternak. Dalam susunan makanan sehari-hari nasi digunakan sebagai menu utama. Setiap butiran beras terdiri dari lapisan *perikap* (lapisan paling luar yang mengandung selulosa dan protein), *tegmen* (lapisan yang mengandung lemak), *eleuron* (lapisan yang mengandung protein dan B1) dan lapisan *endosperma* (lapisan paling dalam yang mengandung zat pati yang berwarna putih).

Nasi yang dikonsumsi masyarakat Indonesia umumnya dibedakan menjadi 2 macam yaitu nasi dan olahannya. Akan tetapi menurut warnanya, nasi dikelompokkan menjadi beberapa macam, diantaranya adalah nasi putih, nasi merah, nasi hitam, nasi ketan putih, nasi ketan hitam.

C. Fungsi Nasi

Fungsi dan kegunaan beras dalam kehidupan sehari-hari adalah sebagai berikut:

Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa Oleh: Siti Nurjanah, S. Pd
--	---	---

1. Sebagai bahan makanan pokok karena beras merupakan sumber karbohidrat
2. Nasi merupakan makanan yang bebas kolesterol
3. Sebagai sumber vitamin
4. Banyak mengandung sesistant starch
5. Mengurangi resiko tekanan darah tinggi
6. Mencegah kanker
7. Mengobati dysentery
8. Memperkuat jantung
9. Mencegah konstipasi
10. Sebagai bahan pokok dalam pembuatan kue dan kudapan
11. Sebagai bahan pokok dalam pembuatan minuman

D. Kriteria Beras

Kriteria beras yang berkualitas baik dan layak untuk dikonsumsi adalah sebagai berikut:

1. Beraroma segar dan berwarna putih bersih
2. Butir butiran beras berwarna putih
3. Tidak berulat dan tidak berjamur
4. Tidak ada kotoran seperti batu, gabah, dan pasir
5. Bila dimasak berbau harum dan kurang mekar. Beras yang sudah lama berbau apek dan banyak menghisap air sehingga mekar bila dimasak
6. Jika dibandingkan dengan jenis beras lainnya beras yang berwarna merah mengandung vitamin B1 lebih tinggi

E. Macam Macam Hidangan Nasi

1. Bubur

Bubur adalah makanan dari beras yang menggunakan bahan cair yang berupa air, kaldu atau santan. Pengolahan bubur menggunakan bahan cair yang lebih banyak daripada nasi. Umumnya bahan cair yang digunakan untuk memasak bubur adalah 1:4 atau 1:6. Ada beberapa macam bubur yang berasal dari beras, antara lain:

- a) Bubur Biasa

<p>Dibuat oleh :</p> <p>Sylvia Natalia Novi S. D.</p>	<p>Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang</p>	<p>Diperiksa Oleh:</p> <p>Siti Nurjanah, S. Pd</p>
---	--	--

Bahan dasar beras dengan menggunakan bahan cair air, kaldu atau santan. Pengembangannya bisa disajikan sebagai hidangan sarapan pagi, yang disajikan dengan kuah, bubur bisa disajikan sebagai hidangan selamatan misalnya bubur merah putih dan bubur asyura.

b) Bubur Manado

Hidangan khas dari Manado, bubur dimasak dengan ubi, jagung dan sayuran. Bubur ini disajikan dengan ikan goreng dan sambal tomat.

c) Bubur Ayam

Bubur ayam berasal dari makanan China. Menggunakan bahan cair kaldu, selain ayam goreng yang menjadi pelengkapannya, juga menggunakan hati dan rempela, telur, *tongcai*, dan ditaburi dengan bawang goreng.

2. Nasi Tim

Mengolah nasi tim dengan teknik *au ban marie* atau memasak dengan dua panci sekaligus. Nasi yang dihasilkan dengan teknik mengetim ini adalah nasi yang lunak. Awalnya nasi tim hanya diolah untuk makanan bayi, anak-anak dan orang sakit, namun dalam perkembangannya, nasi tim menjadi nasi yang istimewa, sehingga menjadi nasi tim dijadikan jajanan sepinggan seperti nasi tim ayam, nasi tim telur asin dan sebagainya.

Pengolahan nasi tim sebagai berikut:

- Beras yang sudah dibersihkan, dimasukkan ke dalam panci tim.
- Tambahkan bahan cair. Untuk 100 gr beras dibutuhkan 400 cc bahan cair.
- Masukkan bumbu dan bahan lain, misalnya daging, hati, sayuran.
- Masukkan panci yang sudah berisi bahan-bahan, ke dalam panci lain yang lebih besar.
- Bagian bawah panci, harus terendam air
- Masaklah dengan teknik *au bain marie*.
- Sajikan.

3. Nasi Liwet

Meliwet adalah cara pengolahan yang dimatangkan secara langsung dalam air mendidih. Nasi liwet adalah nasi yang diolah dengan cara diliwet, bahan cair yang digunakan untuk membuat nasi liwet ini adalah air, kaldu atau

Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa Oleh: Siti Nurjanah, S. Pd
--	---	---

santan. Salah satu hidangan khas kota Solo adalah nasi liwet Solo, yaitu nasi yang diliwet menggunakan santan, sajikan dengan sambal goreng jipang, ayam dan telur yang diopor. Penyajian makanan dengan dipincuk daun, atau dipiring makan yang dialas dengan daun pisang.

4. Nasi Kukus

Mengukus nasi merupakan pekerjaan yang paling banyak dilakukan oleh masyarakat Indonesia. Mengukus adalah cara pengolahan dimana bahan makanannya diletakkan dalam alat tertentu (misalnya kukusan) dan selanjutnya dimatangkan dengan uap air. Uap air ditimbulkan dari air yang mendidih di bawahnya.

Alat untuk mengukus nasi adalah dandang, kukusan atau risopan. Tahap mengukus nasi menurut Marwanti (2000) adalah sebagai berikut:

- Dandang diisi air setinggi ujung kukusan, kemudian ditutup dan didihkan.
- Setelah air mendidih, beras dimasukkan dan ditutup.
- Setelah beras mengembang, angkat dari kukusan dan diaru dalam pengaron (alat seperti baskom, tetapi dibuat dari tanah liat) atau baskom, kemudian dituangi air mendidih.
- Dandang diisi lagi dengan air dan didihkan kembali, kukusan dimasukkan dan ditutup kembali.
- Beras aron dimasukkan dalam kukusan dan selanjutnya dikukus sampai masak. Setelah nasi masak, tempatkan dalam tempat nasi, lalu dibolak-balik dengan sendok kayu sambil dikipas sehingga nasi menjadi pulen dan tidak lekas basi.

5. Nasi Goreng

Nasi goreng adalah nasi yang menjadi unggulan dan kebanggaan masyarakat Indonesia. Sesungguhnya nasi goreng ini adalah *leftover* atau nasi sisa yang dingin yang dimanfaatkan kembali untuk sarapan pagi, yaitu dengan cara mengolah kembali bahan makanan dalam penggorengan yang berisi minyak goreng, mentega atau margarine yang cukup panas. Namun dalam perkembangannya nasi goreng ini menjadi nasi yang sangat spesial, karena sangat fleksibel untuk divariasikan dengan berbagai bahan yang lain, sesuai dengan ketersediaan bahan di berbagai daerah.

Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa Oleh: Siti Nurjanah, S. Pd
--	---	---

Sekarang kita mengenal nasi goreng babat, nasi goreng daging kambing, nasi goreng pete, nasi goreng ikan asin dan sebagainya, dengan berbagai teknik penyajian yang menarik. Nasi goreng ini tidak hanya digunakan untuk hidangan makan pagi, tetapi juga sebagai salah satu pilihan menu istimewa dalam hidangan buffet, pilihan hidangan makan siang atau makan malam yang disediakan oleh restoran.

6. Nasi Yang Dibungkus Daun

Ada beberapa nasi yang dibungkus daun. Nasi yang dibungkus daun ini membutuhkan waktu yang relatif lebih lama dalam mengolahnya dibanding dengan nasi yang diliwet atau dikukus. Hal ini disebabkan karena nasi yang dibungkus menuntut isi yang padat, homogen, teksturnya lebut masak dengan sempurna. Daun yang digunakan untuk membungkus adalah daun pisang, daun kelapa muda, atau daun bambu.

Contoh jenis olahan nasi yang dibungkus daun antara lain arem-arem, lontong, ketupat dan bakcang.

a) Arem-arem

Arem-arem dibuat dari beras yang diaru dengan santan dan garam, dibungkus dengan daun pisang, diisi dengan lauk pauk, bisa sambal goreng, oseng-oseng atau lainnya. Setelah dibungkus arem-arem dikukus hingga masak. Arem-arem ini ada yang dibungkus dadar telur dahulu pada bagian dalamnya, sebelum daun pisang pada bagian dalamnya.

b) Lontong

Lontong dimasak dengan cara direbus, di mana nasi yang telah dibungkus daun dimasukkan ke dalam air dan dimasak selama 4–5 jam. Untuk mendapatkan lontong yang baik beras yang sudah dicuci diberi sedikit kapur sirih agar warna dan teksturnya menjadi lebih baik.

Membuat kulit lontong yang sempurna bisa dilakukan dengan pertolongan sebuah pipa, sehingga mendapatkan bentuk lontong dengan garis tengah 2½ sampai 4 cm dan panjang 15–20 cm.

Teknik yang dianggap lebih praktis, adalah dengan dimasukkan pada loyang yang berbentuk silinder dan dapat dibuka, sebelum diisi loyang di alas daun, sehingga setelah direbus, loyang dibuka, bentuk

Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa Oleh: Siti Nurjanah, S. Pd
--	---	---

lontong akan tetap seperti pipa. Lontong disajikan dengan berbagai lauk dan sayur, misalnya sate, sayur lodeh, sayur kare, opor, sambal goreng dan lain-lainnya.

c) Ketupat

Ketupat merupakan nasi yang dibungkus dengan daun kelapa muda yang dianyam khusus. Bentuknya bisa segitiga, segi empat, segi lima. Beras yang setelah dicuci diberi sedikit kapur sirih, diisikan ke dalam anyaman ketupat. Setelah itu rebus selama 4–5 jam untuk mendapatkan ketupat dengan tekstur yang diinginkan. Ketupat menjadi hidangan yang khas di hari lebaran, pada berbagai daerah di Indonesia, disajikan dengan opor ayam, dan sambal goreng.

d) Bakcang

Bakcang adalah hidangan nasi yang diisi dan dibungkus dengan daun bambu. Sudah bisa diduga bahwa bahwa bakcang ini bukan makanan asli Indonesia, tetapi dibawa oleh masyarakat China. Bakcang sesuai dengan nama hidangannya berisi daging babi, namun dalam perkembangannya bakcang disesuaikan dengan agama dan budaya yang dianut bangsa Indonesia, bakcang diisi daging sapi atau daging ayam.

7. Nasi Istimewa

Nasi istimewa merupakan nasi yang dihidangkan sangat *special*, karena nasi ini dibuat untuk keperluan tertentu, dengan standar tertentu, yang kadang tidak boleh dilanggar. Beberapa nasi istimewa dapat dijelaskan di sini adalah:

a) Nasi gurih atau nasi uduk

Nasi ini digunakan untuk selamat. Nasi gurih dengan bahan cair santan, ditambah bumbu-bumbu dan dikukus. Nasi ini dihidangkan dengan berbagai macam lauk pauk. Lauk pauk yang biasa disertakan adalah ayam yang digoreng, atau dibumbu opor, dibuat ingkung. Daging yang diberi bumbu terik atau lainnya, telur yang direbus, direndang atau diasin. Sambal goreng, bisa dari bahan tempe, daging atau labu siam. Jenis kerupuk atau lempeng, rempeyek kacang tanah, kacang kedelai, atau teri. Lalapan yang terdiri dari mentimun, kol, tauge, kemangi, pete atau jengkol yang diiris, dan sambal pecel yang kering

b) Nasi kuning

Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa Oleh: Siti Nurjanah, S. Pd
--	---	---

Nasi kuning; nasi ini dibuat seperti nasi gurih, tetapi diberi warna kuning dari kunyit, dan sedikit air jeruk nipis agar mendapat warna kuning yang cerah. Untuk mendapat nasi kuning yang mudah dibentuk bisa ditambah dengan campuran beras ketan (1 kg beras : 5 sdm beras ketan).

Nasi kuning biasa disajikan dengan ayam goreng, perkedel kentang, sambal goreng tempe kering, telur dadar, lalapan ketimun dan kemangi, dan emping goreng.

8. Tumpeng

Banyak sekali jenis tumpeng yang ada dalam masyarakat Jawa. Para peneliti telah berhasil mengidentifikasi lebih dari 40 jenis tumpeng.

Pada kebudayaan Jawa, pergantian daur kehidupan atau awal dimulainya sesuatu pekerjaan, selalu dianggap sesuatu yang istimewa, dan tumpeng selalu dijadikan sarana atau simbol pada acara-acara tersebut. Hal ini tidak lain dilakukan guna memohon keselamatan dalam setiap pergantian daur kehidupan atau suksesnya suatu pekerjaan yang akan dikerjakannya. Bentuk tumpeng yang kerucut melambangkan keadaan dunia alam raya dan isinya.

Jenis tumpeng yang telah berhasil diidentifikasi oleh Rumidjah dkk. (1984) antara lain: *tumpeng alus, tumpeng among-among, tumpeng asrep-asrepan, tumpeng blawok, tumpeng biru, tumpeng damar, tumpeng damar murub, tumpeng duplak, tumpeng golong, tumpeng gudangan, tumpeng gundul, tumpeng gurih, tumpeng inthuk-inthuk, tumpeng janganan tumpeng jene, tumpeng kencana, tumpeng kendhit, tumpeng kuning, tumpeng langggeng, tumpeng mancawarna, tumpeng megono, tumpeng pitu, tumpeng pungkur, tumpeng rajeg dom, tumpeng rapa, tumpeng rasulan, tumpeng robyong, tumpeng ropoh, tumpeng suci, tumpeng tulaq, tumpeng wajar/lawaran dan tumpeng urubing damar.*

F. Bahan Makanan Untuk Hidangan Nasi

1. Bahan Makanan Nasi

Bahan makanan yang digunakan untuk membuat hidangan nasi adalah beras. Beras merupakan bahan makanan yang dihasilkan dari padi. Padi berasal dari Asia Tenggara. Secara cepat menyebar ke Asia barat, Cina dan

Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa Oleh: Siti Nurjanah, S. Pd
--	---	---

Jepang di mana beras merupakan sumber makanan utama. Pemanfaatannya kemudian menyebar ke Eropa, Nile Delta dan Mediterania. Sekitar tahun 1700 padi diperkenalkan ke USA, di mana sekarang merupakan hasil utama. (Sutriyati Purwanti, 2006)

Beras merupakan bahan pangan yang berasal dari tanaman padi. Beberapa jenis padi yang terkenal antara lain adalah biji panjang (*Long Grain*), biji sedang (*Medium Grain*) dan biji pendek (*Short Grain Rice*). *Long grain rice* lebih sering direbus atau digoreng sementara itu *short grain rice* lebih disukai untuk pudding beras. *Milled rice* (padi yang digiling). Padi biasanya mengalami proses penggilingan untuk menghilangkan beberapa bagian lapisan luar atau kulitnya (*bran*). Banyaknya proses penggilingan menentukan nilai gizi dan cara masak yang terbaik. Adapun jenis-jenis padi yang ada di pasaran:

- 1) *Brown rice* (padi cokelat) merupakan padi yang dihilangkan sekamnya (*hull*) tetapi mempertahankan *germ* dan seluruh kulitnya (*bran*). Padi ini tanpa digosok (*unpolished*) dan mempunyai nilai gizi yang tinggi dibandingkan jenis padi lain yang diproses.
- 2) *Polished atau white rice* (padi yang digosok/padi putih) merupakan padi yang lapisan coklat (*brown coated*) dan sekamnya (*bran*) telah dihilangkan. *Polished rice* biasanya dilapis dengan glukosa dan talek agar penampilannya lebih baik dan kualitasnya dapat dipertahankan.
- 3) *Unpolished rice* (padi tanpa digosok) merupakan padi yang sekam dan germnya sedikit dihilangkan pada proses penggilingannya.
- 4) *Converted rice* merupakan padi yang varietasnya paling populer digunakan pada servis penyajian makanan. Nilai nutrisinya tinggi dan ketika dimasak bentuk dan teksturnya tetap.
- 5) *Precooked* atau nasi instan tidak begitu bagus, dan nilai gizinya relatif rendah.
- 6) Padi yang ditanam oleh Amerika adalah padi yang bersih, kualitas tinggi, tidak pernah disentuh oleh tangan manusia dari ladang sampai pengepakannya. Tidak perlu dicuci sebelum memasaknya.

Pada abad ini produksi beras terus meningkat dengan cepat karena adanya varietas unggul dan teknologi pertanian yang maju. Beras merupakan sumber utama pangan bagi separuh penduduk dunia dan permintaannya pun

Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa Oleh: Siti Nurjanah, S. Pd
--	---	---

terus meningkat. Orang-orang Amerika Utara mengkonsumsi beras sekitar 10 pound (5 kg) per kapita per tahun sedangkan orang-orang Asia mengkonsumsi beras sekitar 200 pound per kepala per tahun. Untuk membuat berbagai macam hidangan dari beras diperlukan jenis beras yang berbeda, label di bawah ini memberi gambaran pemilihan jenis beras sesuai dengan penggunaannya.

Tabel jenis beras dan penggunaannya

Jenis Beras	Ciri Khas Setelah Dimasak	Penggunaan
<ul style="list-style-type: none"> Siam Patna Carolina Parboiled rice 	Kering tidak lengket	Untuk semua hidangan dari beras yang kering, terutama untuk hidangan pendamping dan salad
Beras round corn <ul style="list-style-type: none"> Java rice Beras italia 	Lengket, empuk, basah	Untuk kroket dan untuk hidangan manis seperti pudding nasi
Beras itali yang bundar dan tidak dikupas <ul style="list-style-type: none"> Avorio/abrorio. Vialone 	Menyerap banyak cairan tetapi tetap kering, renyah	Sebagai risoto untuk hidangan pembuka atau hidangan utama dengan saffron, jamur, sayuran, daging dan ikan. Sebagai hidangan pendamping hanya dengan parmesan
Beras alami, <i>brown Rice</i>	Kering, tidak lengket mempunyai aroma yang baik	Sesuai dengan semua hidangan
<i>Wild rice</i>	Kering, tidak lengket, gurih, mempunyai aroma rasa kacang	Sesuai untuk dihidangkan dengan daging yang putih, ikan serta <i>seafood</i>

1. Ragam Jenis Beras di Indonesia

Bahan utama yang dipergunakan dalam pembuatan nasi adalah beras dan air. Ada bermacam – macam jenis beras, ada beras yang pulen dan ada juga beras yang keras atau mekar. Dalam memasak nasi selalu menggunakan air, air yang digunakan untuk memasak nasi bergantung pada jenis beras yang dimasak. Beras yang baru dipanen dan pulen lebih sedikit memerlukan air dibandingkan dengan beras yang keras dan sudah tersimpan lama.

Ada 2 jenis beras yang biasa dikonsumsi masyarakat Indonesia, diantaranya adalah sebagai berikut:

Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa Oleh: Siti Nurjanah, S. Pd
--	---	---

a) Beras Pulen

Beras yang pulen adalah beras yang tidak mekar ketika dimasak karena tidak menyerap banyak air dan bersifat pulen, sehingga enak untuk dikonsumsi. Biasanya beras seperti ini harganya lebih mahal. Berikut adalah contoh beras pulen.

- Beras Cianjur
- Beras Rojolele
- Beras Pandan Wangi
- Beras Medan

b) Beras Keras atau Mekar

Beras keras atau beras mekar adalah jenis beras yang mekar bila dimasak karena menyerap air terlalu banyak, selain itu beras ini juga keras ketika dimakan, sehingga kurang enak untuk dikonsumsi sehari – hari. Biasanya beras jenis ini harganya murah dari pada beras pulen.

Berikut ini beberapa contoh beras mekar.

- Beras Saigon
- Beras Ir
- Beras Siam
- Beras Cisadane

G. Metode Pengolahan Nasi

Prosedur pokok untuk menyiapkan beras yang direbus secara sederhana (*plain boiled rice*) atau beras yang diberi tekanan uap panas (*steamed rice*) pada tingkat tinggi (*on top of range*) di dalam oven atau di dalam *steamer*.

1. Metode Range-top

Campurkan seluruh bahan pada wadah yang berat. Bawa ke panci. Aduk-aduk. Tutupi dan masak dengan api kecil. Amati lama pemasakan berikut ini:

- *Long - and medium grain rice*— 15–20 menit
- *Parboiled rice*— 20–25 menit
- *Brown rice*—40–45 menit

Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa Oleh: Siti Nurjanah, S. Pd
--	---	---

Cek lah kematangan beras itu sesudah selesai dimasak. Masak 2–4cmenit lebih lama bila perlu. Keluarkan beras dan letakkan pada panci. *Fluff* beras tersebut dengan garpu atau sendok agar uapnya hilang.

2. Metode Oven

a. Masukkan air asin ke dalam panci. Campurkan seluruh bahan pada panci *steamer* yang tidak dalam. Lapsi dengan kertas *foil*. Gunakan lama masak sebagai berikut:

- *Long- and medium grain rice*— 25 menit
- *Parboiled rice*— 30–40 menit
- *Brown rice*— 1 jam

b. Ujilah beras itu sesudah selesai. Masak 2–4 menit lebih lama bila perlu.

c. *Fluff* beras tersebut dengan garpu atau sendok agar uapnya hilang.

3. Metode Steamer

a. Masukkan air ke dalam panci.

Campurkan seluruh bahan pada panci *steamer* yang tidak dalam. Letakkan panci yang tidak ditutupi pada *steamer* dan untuk lamanya memasak sebaiknya menuruti lama masak yang telah ditentukan oleh pabrik pembuat *steamer* tersebut.

b. Ujilah beras itu sesudah selesai. Masak 2–4 menit lebih lama bila perlu.

c. Fluff beras tersebut dengan garpu atau sendok agar uapnya hilang

4. Metode Pilaff

a. 1 (satu) bagian beras gunakan 2 bagian air.

b. *Saute* beras ke dalam minyak atau lemak.


c. Tambahkan air panas.

d. Tutup rapat dan masaklah dengan api kecil atau di dalam oven selama 18–20 menit atau sampai air telah menguap. *Sauted* bawang atau sayuran bisa ditambahkan sebelum beras ditutup atau dimasak.

H. Penyimpanan Beras

Beras sebaiknya disimpan di dalam karung, peti, atau tempatnya dan diletakan di dalam ruang yang cukup udara dan tidak lembab supaya beras tidak berbau, tidak berulat, tidak jamur, dan tidak berwarna hitam. Selain sebagai makanan pokok, beras juga diolah sebagai panganan atau kue – kue, seperti kue lapis, kue bolu, kue pancong, dan lain – lain.

Dibuat oleh : Sylvia Natalia Novi S. D.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 3 Magelang	Diperiksa Oleh: Siti Nurjanah, S. Pd
--	---	---

	SMK N 3 MAGELANG			
	JOBSHEET PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA			
	No.	Revisi : 00	Tgl. 05 September 2016	Jasa Boga
	Semester 1	KD 3		Tata Boga

Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Magelang
 Kelas / Semester : XI / 1
 Kompetensi Dasar : Mulok Kue Indonesia
 Menu : Lumpia, Lapis Tepung Beras
 Mata pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia
 Program Keahlian : Jasa Boga

A. PETUNJUK PENGGUNAAN JOBSHEET

1. Gunakan jobsheet ini saat praktik
2. Bacalah dengan teliti langkah langkah kerja praktik pembuatan lumpia dan lapis tepung beras yang ada pada jobsheet
3. Perhatikan dengan cermat setiap langkah kerja pada jobsheet sebagai pedoman praktek
4. Kerjakan tugas yang ada pada jobsheet
5. Konsultasikan dengan guru apabila mengalami kesulitan

B. TUJUAN PEMBELAJARAN UMUM

Siswa mampu memahami dan membuat lumpia dan lapis tepung beras

C. TUJUAN PEMBELAJARAN KHUSUS

1. Menyebutkan alat dan bahan dalam pembuatan lumpia dan lapis tepung beras
2. Mengetahui bahan bahan yang akan digunakan dalam pembuatan lumpia dan lapis tepung beras
3. Memahami langkah pembuatan lumpia dan lapis tepung beras
4. Membuat lumpia dan lapis tepung beras dengan benar sesuai dengan resep yang telah diberikan

D. PENGANTAR

Praktek pembuatan lumpia dan lapis tepung beras diawali dengan perencanaan, pelaksanaan, dan mengevaluasi hasil pekerjaan meliputi perencanaan menu kemudian

dilanjutkan dengan konsultasi resep kepada guru pelajaran yang bersangkutan untuk dapat disetujui. Langkah selanjutnya baru merencanakan bahan dan anggaran belanja yang akan digunakan dalam praktek, sehingga tahap akhir adalah pelaksanaan.

E. DAFTAR KEBUTUHAN BAHAN

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	SYARAT	HARGA / SATUAN	HARGA
A.	LUMPIA				
	Tepung Terigu	150 gr			
	Maizena	225 gr			
	Air	750 cc			
	Telur	1,5 butir			
	Daging Ayam	-			
	Udang	-			
	Tauge	-			
	Rebung	-			
	Bawang putih	Sckp			
	Bawang bombay	Sckp			
	Lada	Sckp			
	Gula Pasir	Sckp			
	Kecap manis	Sckp			
	Kecap asin	Sckp			
	Cuka	Sckp			
	Jahe	Sckp			
	Timun	Sckp			
B.	LAPIS TEPUNG BERAS				
	Tepung beras	250 gr			
	Tepung Kanji	50 gr			
	Santan Kental	1000 cc			
	Gula Pasir	300 gr			
	Essens Santan	Sckp			
	Garam	Sckp			
	Pewarna Merah dan	Sckp			

	hijau				
--	-------	--	--	--	--

F. DAFTAR KEBUTUHAN ALAT

NO	NAMA ALAT	JUMLAH
	Kom	5
	Langseng	1
	Loyang	2
	Leadle	3
	Telenan	1
	Pisau	1
	Teflon	2
	Wajan	1
	Spatula	1
	Serok	1

G. TERTIB KERJA

NO	URUTAN KERJA	KETERANGAN	WAKTU
1.	LAPIS TEPUNG BERAS		
		Menimbang Bahan	
		Mencampur adonan	
		Memanaskan langseng	
		Menyiapkan dan memanaskan loyang	
		Mengukus adonan	
		Mendingikan adonan	
		Beres beres	
		Menilaiikan hasil	
		Evaluasi	
		Beres beres yang ke 2	
2.	LUMPIA		
		Persiapan bahan	
		Membuat adonan dadar	

	Memotong bahan isi	
	Membuat bahan isi	
	Membungkus lumpia	
	Menggoreng lumpia	
	Menghidangkan lumpia	
	Beres beres	
	Evaluasi	
	Beres beres yang ke 2	

H. LANGKAH KERJA

NO	Persiapan Alat	Gambar
	<ul style="list-style-type: none"> • Persiapan Alat Kom Pisau Langseng Loyang Talenan Pisau Teflon Wajan Sendok kayu Serok Wajan 	
LAPIS TEPUNG BERAS		
	Bahan: Tepung Beras Tepung Kanji Santan Kental Gula Pasir Essens Santan Garam	

	Pewarna Merah Pewarna Hijau	
	Cara Membuat: <ul style="list-style-type: none"> - Campur semua baha kering - Cammpur Santan dan air lalu rebus - Masukkan rebusan santan ke bahan kering secara perlahan - Lalu aduk terus hingga gula larut - Bagi 3 bagian - Lalu beri warna pada masing masing bagian - Panaskan langsung - Setelah mendidih masukan loyang ke dalam langsung lalu tunggu sebentar - Masukkan lapis per lapis, kukus selama 5 menit per lapisnya - Setelah lapisan terakhir kukus selama 30 menit - Lalu dinginkan - Iris setebal 1,5 cm 	
LUMPIA		
	Bahan Kulit: Tepung terigu Maizena Air Telur Garam	

	<p>Bahan Isi:</p> <p>Daging ayam</p> <p>Udang</p> <p>Wortel</p> <p>Tahu</p> <p>Bumbu:</p> <p>Bawang putih, bawang bombay, lada, garam, gula pasir, kecap manis, kecap asin</p>	
	<p>Cara Membuat:</p> <p>Buat dadar:</p> <ul style="list-style-type: none">- Dadar di buat dengan cara mencampur bahan kering untuk kulit kemudian masukan bahan cair sedikit demi sedikit agar tepung tidak menggumpal- Lalu dadar dengan teflon <p>Membuat Isi:</p> <ul style="list-style-type: none">- Tumis bawang putih dan bawang bombay- Setelah harum masukan ayam lalu udang lalu masukan tahu dan wortel- Tambahkan lada dan garam- Masukan air agar sayuran layu- Tambahkan kecap manis dan kecap asin- Masak hingga matang dengan tekstur isi kering	

	<p>Membuat Lumpia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bagi bahan isi sejumlah dengan kulit lumpia - Isi dadar dengan bentuk bulat panjang 8 cm - Goreng dalam minyak panas sambil berwarna kuning kecoklatan - Hidangkan dengan sambal dan acar timun 	
--	---	--

I. LEMBAR PENILAIAN

NO	Aspek Yang Dinilai	Skor Max	Skor
1.	Personal diri (personal grooming)	10	
2.	Sikap		
	a. Teliti	5	
	b. Tanggung Jawab	5	
	c. Disiplin	5	
	d. Bersih dan Rapi	10	
	e. Ketepatan Waktu	10	
	f. K3	10	
3.	Keterampilan		
	a. Teknik Pembuatan	20	
	b. Kualitas Hasil	20	
	➤ Lumpia		
	Rasa		
	Warna		
	Hasil		
	➤ Lapis Tepung Beras		
	Rasa		
	Warna		

	Hasil		
--	-------	--	--

J. RESEP

LUMPIA



Bahan:

A. Bahan Kulit

Terigu	: 150 gr
Maizena	: 225 gr
Air	: 750 cc
Telur	: 1,5 butir
Garam	: secukupnya

B. Bahan Isi

Ayam digiling
Udang dipotong potong
Taoge (buang ekor dan bersihkan)
Rebung (di iris batang korek api)

C. Bumbu

Bawang putih cincang, bawang bombay, lada, garam, gula pasir, kecap manis, kecap asin

D. Sambal

Tepung kanji, kecap, garam, cuka, gula pasir, bawang putih, jahe (tumis kentalkan dengan tepung kanji)

E. Acar Timun

Cara Membuat:

1. Buat dadar

2. Isi dibuat dengan cara: tumis bawang putih dan bawang bombay
3. Masukkan ayam setelah agak matang baru dimasukkan udang
4. Lalu masuka sayuran
5. Beri lada garam dan merica
6. Lalu tambahkan sedikit air untuk melayukan sayuran
7. Tambah kecap manis dan asin
8. Lalu masak isi sampai kering bila dilihat tetapi jika dipegang masih basah
9. Membuat Lumpia:
10. Bagi isian sama rata
11. Lalu isi dadar dengan isian
12. Bentuk bulat panjang 8 cm
13. Goreng hingga coklat kekuningan
14. Hidangkan dengan sambal dan acar mentimun

LAPIS TEPUNG BERAS




Bahan:

Tepung Beras	250 gr
Tepung Kanji	50 gr
Santan Kental	1000 cc
Gula pasir	300 gr
Essens Santan	sckp
Garam	sckp
Pewarna merah dan hijau	sckp

Cara Membuat:

1. Campur semua bahan kering (tepung beras, kanji, gula, vanili)
2. Masukkan santan kental dan garam ke dalam panci
3. Lalu masak santan
4. Setelah santan masak masukan ke dalam bahan kering sedikit demi sedikit
5. Aduk menggunakan tangan hingga gula larut
6. Setelah semua santan kental masuk
7. Bagi adonan menjadi 3 bagian
8. Adonan pertama beri warna merah, adonan ke 2 hijau dan adonan ke 3 putih
9. Panaskan langsung sampai air mendidih
10. Siapkan loyang untuk mencetak yaitu dengan mengolesi loyang dengan minyak
11. Setelah itu taruh loyang di dalam langsung agar suhu loyang mengikuti langsung
12. Masukkan adonan selapis demi selapis dengan durasi mengukus per lapisan 5 menit
13. Setelah lapisan yang terakhir kukus selama 30 menit hingga matang
14. Dinginkan baru dipotong potong

	SMK N 3 MAGELANG			
	JOBSHEET PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA			
	No.	Revisi : 00	Tgl. 05 September 2016	Jasa Boga
	Semester 1	KD 3		Tata Boga

Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Magelang
 Kelas / Semester : XI / 1
 Kompetensi Dasar : Mulok Kue Indonesia
 Menu : Sosis Solo, Lapis Jongkong
 Mata pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia
 Program Keahlian : Jasa Boga

A. PETUNJUK PENGGUNAAN JOBSHEET

1. Gunakan jobsheet ini saat praktik
2. Bacalah dengan teliti langkah langkah kerja praktik pembuatan sosis solo dan lapis jongkong yang ada pada jobsheet
3. Perhatikan dengan cermat setiap langkah kerja pada jobsheet sebagai pedoman praktek
4. Kerjakan tugas yang ada pada jobsheet
5. Konsultasikan dengan guru apabila mengalami kesulitan

B. TUJUAN PEMBELAJARAN UMUM

Siswa mampu memahami dan membuat sosis solo dan lapis jongkong

C. TUJUAN PEMBELAJARAN KHUSUS

1. Menyebutkan alat dan bahan dalam pembuatan sosis solo dan lapis jongkong
2. Mengetahui bahan bahan yang akan digunakan dalam pembuatan sosis solo dan lapis jongkong
3. Memahami langkah pembuatan sosis solo dan lapis jongkong
4. Membuat sosis solo dan lapis jongkong dengan benar sesuai dengan resep yang telah diberikan

D. PENGANTAR

Praktek pembuatan sosis solo dan lapis jongkong diawali dengan perencanaan, pelaksanaan, dan mengevaluasi hasil pekerjaan meliputi perencanaan menu kemudian

dilanjutkan dengan konsultasi resep kepada guru pelajaran yang bersangkutan untuk dapat disetujui. Langkah selanjutnya baru merencanakan bahan dan anggaran belanja yang akan digunakan dalam praktek, sehingga tahap akhir adalah pelaksanaan.

E. DAFTAR KEBUTUHAN BAHAN

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	SYARAT	HARGA / SATUAN	HARGA
A.	SOSIS SOLO				
	Tepung terigu	100 gr			
	Telur	6 butir			
	Minyak	4 sdm			
	Air	500 ml			
	Garam dan vetsin	Sckp			
	Bahan isi				
	Ayam	300 gr			
	Bumbu				
	Bawang merang				
	Bawang putih				
	Ketumbar				
	Jinten				
	Garam				
	Lada				
	Kemiri				
	Salam				
	Sereh				
	Jeruk purut				
B.	LAPIS JONGKONG				
	Tepung beras	250 gr			
	Tepung Kanji	50 gr			
	Air	1000 cc			
	Gula Pasir	300 gr			
	Garam	Sckp			
	Pewarna hijau dan	Sckp			

	hitam				
--	-------	--	--	--	--

F. DAFTAR KEBUTUHAN ALAT

NO	NAMA ALAT	JUMLAH
	Kom	5
	Langseng	1
	Loyang	2
	Leadle	3
	Telenan	1
	Pisau	1
	Teflon	2
	Wajan	1
	Spatula	1
	Serok	1

G. TERTIB KERJA

NO	URUTAN KERJA	KETERANGAN	WAKTU
1.	LAPIS JONGKONG		
		Menimbang Bahan	
		Mencampur adonan	
		Memanaskan langseng	
		Menyiapkan dan memanaskan loyang	
		Mengukus adonan	
		Mendingikan adonan	
		Beres beres	
		Menilaiikan hasil	
		Evaluasi	
		Beres beres yang ke 2	
2.	SOSIS SOLO		
		Persiapan bahan	
		Membuat adonan dadar	

	Memotong bahan isi	
	Membuat bahan isi	
	Membungkus sosis	
	Menggoreng sosis	
	Menghidangkan sosis	
	Beres beres	
	Evaluasi	
	Beres beres yang ke 2	

H. LANGKAH KERJA

NO	Persiapan Alat	Gambar
	<ul style="list-style-type: none"> • Persiapan Alat Kom Pisau Langseng Loyang Talenan Pisau Teflon Wajan Sendok kayu Serok Wajan 	
LAPIS JONGKONG		
	Bahan: Tepung Beras Tepung Kanji Air Gula Pasir vanili Garam	

	<p>Pewarna hitam</p> <p>Pewarna Hijau</p>	
	<p>Cara Membuat:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Campur semua baha kering - Masak air lalu rebus - Masukkan rebusan air ke bahan kering secara perlahan - Lalu aduk terus hingga gula larut - Bagi 2 bagian - Lalu beri warna pada masing masing bagian - Panaskan langsung - Setelah mendidih masukan loyang ke dalam langsung lalu tunggu sebentar - Masukkan lapis per lapis, kukus selama 5 menit per lapisnya - Setelah lapisan terakhir kukus selama 30 menit - Lalu dinginkan - Iris setebal 1,5 cm 	
SOSIS SOLO		
	<p>Bahan Kulit:</p> <p>Tepung terigu</p> <p>telur</p> <p>Air</p> <p>Minyak</p> <p>Telur</p> <p>Garam</p> <p>Vetsin</p>	

	<p>Bahan Isi:</p> <p>Daging ayam</p> <p>Bumbu:</p> <p>Bawang putih, bawang merah, bawang bombay, lada, garam, gula pasir, jinten, kemiri, salam, jeruk purut</p>	
	<p>Cara Membuat:</p> <p>Buat dadar:</p> <ul style="list-style-type: none">- Dadar di buat dengan cara mencapur bahan kering untuk kulit kemudian masukan bahan cair sedikit demi sedikit agar tepung tidak menggumpal- Lalu dadar dengan teflon <p>Membuat Isi:</p> <ul style="list-style-type: none">- Tumis bawang putih bawang merah dan bawang bombay- Setelah harum masukan ayam- Tambahkan lada dan garam- Masukan air agar ayam matang- Masak hingga matang dengan tekstur isi kering <p>Membuat Sosis Solo:</p> <ul style="list-style-type: none">- Bagi bahan isi sejumlah dengan kulit dadar- Isi dadar dengan bentuk bulat panjang 8 cm	

	- Goreng dalam minyak panas sambil berwarna kuning kecoklatan	
--	---	--

I. LEMBAR PENILAIAN

NO	Aspek Yang Dinilai	Skor Max	Skor
1.	Personal diri (personal grooming)	10	
2.	Sikap		
	a. Teliti	5	
	b. Tanggung Jawab	5	
	c. Disiplin	5	
	d. Bersih dan Rapi	10	
	e. Ketepatan Waktu	10	
	f. K3	10	
3.	Keterampilan		
	a. Teknik Pembuatan	20	
	b. Kualitas Hasil	20	
	➤ Sosis Solo		
	Rasa		
	Warna		
	Hasil		
	➤ Lapis Jongkong		
	Rasa		
	Warna		
	Hasil		

J. RESEP

SOSIS SOLO



Bahan:

A. Bahan Kulit

Terigu	: 200 gr
Telur	: 6 butir
Air	: 500 ml
Minyak	: 4 sdm
Garam dan vetsin	: secukupnya

B. Bahan Isi

Ayam digiling

C. Bumbu

Bawang putih, bawang merah, bawang bombay, lada, garam, gula pasir, ketumbar, jinten, kemiri, salam, serih, jeruk purut.

Cara Membuat:

1. Buat dadar
2. Isi dibuat dengan cara: tumis bawang putih bawang merah yang telah dihaluskan dan bawang bombay
3. Masukkan ayam setelah agak matang
4. Beri bumbu
5. Lalu tambahkan sedikit air untuk mematangkan ayam
6. Lalu masak isi sampai kering bila dilihat tetapi jika dipegang masih basah
7. Membuat sosis solo:
8. Bagi isian sama rata

9. Lalu isi dadar dengan isian
10. Bentuk bulat panjang 8 cm
11. Goreng hingga coklat kekuningan
12. Hidangkan

LAPIS JONGKONG



Bahan:

Tepung Beras	250 gr
Tepung Kanji	50 gr
Air	1000 cc
Gula pasir	300 gr
Garam	sckp
Vanili	sckp
Pewarna hitam dan hijau	sckp

Cara Membuat:

1. Campur semua bahan kering (tepung beras, kanji, gula, vanili)
2. Rebus air dalam panci
3. Lalu masak air
4. Setelah air masak masukan ke dalam bahan kering sedikit demi sedikit
5. Aduk menggunakan tangan hingga gula larut
6. Setelah semua air masuk
7. Bagi adonan menjadi 2 bagian
8. Adonan pertama beri warna hitam, adonan ke 2 hijau

9. Panaskan langsung sampai air mendidih
10. Siapkan loyang untuk mencetak yaitu dengan mengolesi loyang dengan minyak
11. Setelah itu taruh loyang di dalam langsung agar suhu loyang mengikuti langsung
12. Masukkan adonan selapis demi selapis dengan durasi mengukus per lapisan 5 menit
13. Setelah lapisan yang terakhir kukus selama 30 menit hingga matang
14. Dinginkan baru dipotong potong setebal 1,5 cm

ULANGAN HARIAN
BOGA DASA (PERALATA PENGOLAHAN MAKANAN)
SEMESTER GASAL 2016/ 2017

NAMA :.....
NO ABSEN :.....
KELAS :.....

NILAI

A. PILIHAN GANDA

1. Pengertian Peralatan memasak adalah.....
 - a. Berbagai hal yang berhubungan dengan mengolah suatu masakan.
 - b. Pesawat memasak.
 - c. Berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan.
 - d. Alat yang terbuat dari besi, stainless dan alumunium untuk mengolah suatu masakan.
2. Fungsi peralatan yang tepat adalah sebagai berikut.....
 - a. Kitchen equipments, utensils equipments, proccesing equipments
 - b. Preparation equipments, proccesing equipments, platting equipments
 - c. utensils equipments, proccesing equipments, platting equipments
 - d. Preparation equipments, proccesing equipments, Kitchen equipments
3. Peralatan dapur yaitu peralatan kecil untuk mengolah makanan seperti panci, pisau dan sebagainya disebut ...
 - a. Cutlery
 - b. Kitchen Utensils
 - c. Pesawat masak
 - d. Kitchen equipment
4. Peralatan besar yang membuat dapur berfungsi sebagai tempat mengolah makanan mengolah makanan seperti oven, kompor, dan sebagainya disebut ...
 - a. Cutlery
 - b. Peralatan dapur
 - c. Pesawat masak
 - d. Kitchen equipment
5. Toaster adalah alat pemanggang roti yang termasuk dalam fungsi peralatan.....
 - a. Preparation equipments
 - b. Processing equipments
 - c. Platting equipments
 - d. Kitchen equipments
6. Peralatan besar (kitchen equipments) dibagi menjadi 3 yaitu...
 - a. Peralatan listrik dan gas, peralatan non listrik, peralatan dari baja
 - b. Peralatan dari alumunium, 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. Dibawah ini yang termasuk peralatan dari karet adalah ...
 - a. Wooden spatula
 - b. Plastic spatula
 - c. Cutting board
 - d. Rubber spatula
8. 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
- 9. Cara pembersihan yang harus sesuai dengan petunjuk yang diberikan pabrik adalah cara perawatan alat yang terbuat dari ...
 - a. Plastic
 - b. Mekanik
 - c. Stainless
 - d. Listrik
 - e. Kayu
- 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

- H. Alat yang digunakan untuk menyiapkan makanan yang sudah jadi tetapi belum disajikan kepada tamu
- I. Grater
- J. Alat untuk menyaring kaldu, sup, saus, dan lain lain
- K. Alat untuk menyaring teh sirup dan lain lain

B. JODOHKAN PERNYATAAN BERIKUT INI!

1. Fungsi peralatan memasak ialah....
2. Holding equipments.....
3. Peralatan kecil pengolahan makanan....
4. Alat untuk menyajikan sup terbuat dari porseline tahan api....
5. Chopping board.....
6. Colander....
7. Conical Strainer....
8. Peralatan dapur yang menggunakan mesin sendiri sebagai sumber penghasil tenaga / digerakan secara manual.....
9. Alat untuk memarut....
10. Alat untuk menggoreng dengan minyak sedikit.....

Jawaban

- A. Alat Untuk Meniriskan sayuran yang direbus
- B. Processing Equipments
- C. Marmite
- D. Peralatan Mekanik
- E. Frying Pan
- F. Peralatan dari Kayu
- G. Kitchen Utensils

KUNCI JAWABAN

A. PILIHAN GANDA

1. C
2. B
3. B
4. D
5. B
6. C
7. D
8. C
9. D
10. A

B. Menjodohkan

1. B
2. H
3. G
4. C
5. F
6. A
7. J
8. D
9. I
10. E

Nama :
No :
Kelas :

Nilai

Jawablah soal di bawah ini dengan memilih jawaban yang paling tepat

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
 - e. Pengolahan makanan
2. Fungsi dari penanganan dasar pengolahan makanan adalah....
 - a. Persiapan sebelum pengolahan
 - b. Mempermudah saat memasak
 - c. Mempercepat proses memasak
 - d. Penanganan setelah pengolahan
 - e. Penanganan sesudah pengolahan
3. Jenis bahan yang memerlukan penanganan dasar pengolahan adalah sebagai berikut, *kecuali*...
 - a. Daun suji
 - b. Daun pandan
 - c. Abu merang
 - d. Timun
 - e. Kelapa
4. Dalam pembuatan santan kental menggunakan ...
 - a. Kelapa muda
 - b. Kelapa sedang
 - c. Kelapa tua
 - d. Kelapa degan
 - e. Kelapa utuh
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
 - e. Daun kelor
6. Daun yang digunakan sebagai pemberi aroma pada makanan dan minuman adalah...
 - a. Daun pandan
 - b. Duan janur
 - c. Daun suji
 - d. Daun pisang
 - e. Daun kelor
7. Ketika memasak santan supaya santan tidak pecah, maka yang harus dilakukan adalah...
 - a. Menggunakan api besar
 - b. Menggunakan api kecil
 - c. Membiarkan santan hingga mendidih

- d. Memisahkan santan
 - e. Mengaduk aduk santan
8. Contoh masakan yang menggunakan kinca atau syrup gula merah adalah...
 - a. Klepon
 - b. Putu ayu
 - c. Lapis jongkong
 - d. Es dawet
 - e. Kue ku
 9. Cara mengetahui agar kinca cukup kental adalah...
 - a. Memasukan dalam air es
 - b. Meletakkan pada piring
 - c. menjatuhkannya dengan sendok apabila susah jatuh berarti sudah kental
 - d. Dipanaskan hingga kental
 - e. Di dinginkan
 10. Berikut ini adalah makanan yang menggunakan gula jawa yaitu...
 - a. Putu ayu
 - b. Klepon
 - c. Lapis jongkong
 - d. Serabi
 - e. Bika ambon

Jodohkan

1. Cara Menangani daun pisang
2. Baunya harum dan bentuk daun tersusun meningkat
3. Zat yang terdapat pada abu merang adalah zat
4. Cara memperoleh tingkat kekentalan kinca
5. Cara memperoleh santan
6. Dilayukan pada suhu kamar selama 24 jam
7. Penanganan dasar pengolahan makanan
8. Cara memperoleh kelapa untuk enten – enten
9. Untuk mengikat chlorophyl
10. Untuk pembungkus hidangan dan sebagai hiasan hidangan

Jawaban

- A. Cara menangani daun pisang
- B. Mempelajari tentang penanganan dasar pengolahan makanan seperti pembuatan santan, air daun suji, kinca gula merah, dll
- C. Daun pandan
- D. Fungsi kapur sirih
- E. Sobek serat ke arah kanan
- F. Daun pisang
- G. Jumlah air / santan yang digunakan
- H. Lindi
- I. Sobek serat ke arah kiri
- J. Memarut kelapa melawan serat
- K. Memarut kelapa sesuai serat

KUNCI JAWABAN

- 1. C**
- 2. A**
- 3. D**
- 4. C**
- 5. C**
- 6. A**
- 7. E**
- 8. D**
- 9. A**
- 10. B**

- 1. I**
- 2. C**
- 3. H**
- 4. G**
- 5. J**
- 6. A**
- 7. B**
- 8. K**
- 9. D**
- 10. F**

SOAL POST TEST

BOGA DASAR

POTONGAN BAHAN MAKANAN

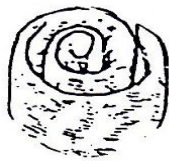
Jawablah soal di bawah ini dengan memilih jawaban yang paling tepat dari pilihan jawaban yang di sediakan.


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



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

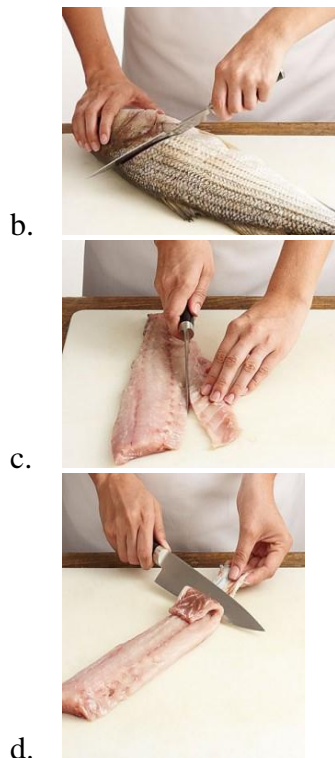
- d. *Brunois*
7. Berikut ini sayuran yang tidak dapat di potong slice yaitu....
- Timun
 - Tomat
 - Kentang
 - Kubis**
8. Untuk membuat rendang, abon dan sate sebaiknya menggunakan daging sapi bagian.....
- Paha depan**
 - Sandung lamur
 - Sengkel
 - Iga
9. potongan daging sapi yang paling empuk dan 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 ayam.....

14.



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

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

22	MEGA PUTRI ANDRYANI		B						A							K			J			16
23	MUTIANA JALILLAH SULIHA									D						K			J			17
24	NADHIROH HIDAYATI				B				B			E										17
25	NINDI WIDIASTUTI									C												19
26	NISWATUL NURJANAH											E				K			J			17
27	ODI MARDIYANTO CAHYADI		C							C												18
28	PUTRI INDAH LESTARI		B		B					C		E										16
29	RATIH DWI RAHAYU		B						A							K			J			16
30	RIRIS RIANA KHOIRUNNISA									C		E										18
31	SELVIA ISTI ANGGRAINI				B	A																18
32	SEVIA VIHARDIANY		B		A					C		E				K			J			14
33	SITI MUHALIFA											E										19
34	VENI SEPTIYA LESTARI															K			J			18
35	VENNA ADELIA	A								C		E				K			J			15
36	VINA ARISTASARI		B		B				A	C		E										15
JUMLAH SISWA MENJAWAB BENAR		30	24	36	25	34	35	35	26	13	36	15	36	35	36	21	33	36	20	36	34	

ANALISA HASIL EVALUASI BELAJAR

Nama Sekolah : SMK NEGERI 3 MAGELANG
 Mata Pelajaran : BOGA DASAR
 Kelas : X JASA BOGA 3
 Semester/ Tahun Pelajaran : 1 / 2016-2017
 Kompetensi Dasar : PENANGANAN DASAR PENGOLAHAN MAKANAN
 Jenis Tes : PILIHAN GANDA
 Hari/ Tanggal : Kamis, 18 Agustus 2016

Prosentase jumlah butir soal yang dijawab betul per siswa

No	NAMA SISWA	HASIL	KETERANGAN			INDAK LANJUT	
		NILAI	% Jawaban Betul	Berhasil	Gagal	Perbaikan	Pengayaan
1	AINI KHUMAYROTUL AFIFAH	100	100%	v			v
2	ALMA INA OCTA SWASTI	90	90%	v			v
3	ANGIE FAUSTINA	70	70%		v	v	v
4	ARDHIKA PUTRI APRILIA	85	85%	v			
5	ASTI NOOR AENI	95	95%	v			v
6	AZZAHRA NABILA	75	75%		v	v	v
7	DIAN LUKY EMAWATI	80	80%	v			
8	EKA LILIS SETIAWATI	95	95%	v			v
9	ERIKA SEPTIANA RIZKY	85	85%	v			v
10	ERINA RAHMANIA PUTRI	80	80%	v			v
11	ERLINA DWI ASTUTI	95	95%	v			v
12	FIFI RANDIKA	75	75%		v	v	v
13	FITRI NURMALASARI	85	85%	v			
14	FRIDA AULIA PUTRI SAMSUDIN	80	80%	v			v
15	IKA SAFITRI	80	80%	v			v
16	ISTI KOMARIYAH	70	70%		v	v	v
17	KHOLIFATUL KHASANAH	85	85%	v			
18	LISA ISTAROFAH	70	70%		v	v	v
19	LUTHFIYA NAVIS	70	70%		v	v	
20	M FACHREZI AKMAL NURAMIN	70	70%		v	v	
21	MAULITA RESTU NINGRUM	80	80%	v			
22	MEGA PUTRI ANDRYANI	80	80%				v
23	MUTIANA JALILLAH SULIHA	85	85%	v			
24	NADHIROH HIDAYATI	85	85%	v			v
25	NINDI WIDIASTUTI	95	95%	v			v
26	NISWATUL NURJANAH	85	85%	v			v
27	ODI MARDIYANTO CAHYADI	90	90%	v			v
28	PUTRI INDAH LESTARI	80	80%	v			v
29	RATIH DWI RAHAYU	80	80%	v			v
30	RIRIS RIANA KHOIRUNNISA	90	90%	v			v
31	SELVIA ISTI ANGGRAINI	90	90%	v			v
32	SEVIA VIHARDIANY	70	70%		v	v	v
33	SITI MUHALIFA	95	95%	v			
34	VENI SEPTIYA LESTARI	90	90%	v			v
35	VENNA ADELIA	75	75%		v	v	v
36	VINA ARISTASARI	75	75%		v	v	
	JUMLAH	2980		25	10		
	RATA-RATA	82,78	82,78%				

**DAFTAR HADIR
PROGRAM PERBAIKAN / PENGAYAAN**

Nama Sekolah : SMK NEGERI 3 MAGELANG
Mata Pelajaran : BOGA DASAR
Kelas : X JASA BOGA 3
Semester / Tahun Pelajaran : 1 / 2016
Kompetensi/ Sub Kompetensi : PENANGANAN DASAR PENGOLAHAN MAKANAN
Hari/ Tanggal : KAMIS, 18 AGUSTUS 2016

No	NAMA SISWA	TANDA TANGAN	
		PERBAIKAN	PENGAYAAN
1	AINI KHUMAYROTUL AFIFAH	1	1
2	ALMA INA OCTA SWASTI	2	2
3	ANGIE FAUSTINA	3	3
4	ARDHIKA PUTRI APRILIA	4	4
5	ASTI NOOR AENI	5	5
6	AZZAHRA NABILA	6	6
7	DIAN LUKY EMAWATI	7	7
8	EKA LILIS SETIAWATI	8	8
9	ERIKA SEPTIANA RIZKY	9	9
10	ERINA RAHMANIA PUTRI	10	10
11	ERLINA DWI ASTUTI	11	11
12	FIFI RANDIKA	12	12
13	FITRI NURMALASARI	13	13
14	FRIDA AULIA PUTRI SAMSUDIN	14	14
15	IKA SAFITRI	15	15
16	ISTI KOMARIYAH	16	16
17	KHOLIFATUL KHASANAH	17	17
18	LISA ISTAROFAH	18	18
19	LUTHFIYA NAVIS	19	19
20	M FACHREZI AKMAL NURAMIN	20	20
21	MAULITA RESTU NINGRUM	21	21
22	MEGA PUTRI ANDRYANI	22	22
23	MUTIANA JALILLAH SULIHA	23	23
24	NADHIROH HIDAYATI	24	24
25	NINDI WIDIASTUTI	25	25
26	NISWATUL NURJANAH	26	26
27	ODI MARDIYANTO CAHYADI	27	27
28	PUTRI INDAH LESTARI	28	28
29	RATIH DWI RAHAYU	29	29
30	RIRIS RIANA KHOIRUNNISA	30	30
31	SELVIA ISTI ANGGRAINI	31	31
32	SEVIA VIHARDIANY	32	32
33	SITI MUHALIFA	33	33
34	VENI SEPTIYA LESTARI	34	34
35	VENNA ADELIA	35	35
36	VINA ARISTASARI	36	36

PENGAYAAN

NO	NAMA SISWA	NILAI	MATERI PENGAYAAN
1	AINI KHUMAYROTUL AFIFAH	100	siswa diminta untuk menyebutkan cara memarut kelapa yang baik dan benar
2	ALMA INA OCTA SWASTI	90	dan siswa diminta untuk menjelaskan teknik pembuatan air daun suji dengan baik
3	ARDHIKA PUTRI APRILIA	85	dan benar
4	ASTI NOOR AENI	95	
5	DIAN LUKY EMAWATI	80	
6	EKA LILIS SETIAWATI	95	
7	ERINA RAHMANIA PUTRI	85	
8	ERIKA SEPTIANA RIZKY	80	
9	ERLINA DWI ASTUTI	95	
10	FITRI NURMALASARI	85	
11	FRIDA AULIA PUTRI SAMSUDIN	85	
12	IKA SAFITRI	80	
13	KHOLIFATUL KHASANAH	85	
14	MAULITA RESTU NINGRUM	80	
15	MEGA PUTRI ANDRYANI	80	
16	MUTIANA JALILLAH SULIHA	85	
17	NADHIROH HIDAYATI	85	
18	NINDI WIDIASTUTI	95	
19	NISWATUL NURJANAH	85	
20	ODI MARDIYANTO CAHYADI	90	
21	PUTRI INDAH LESTARI	80	
22	RATIH DWI RAHAYU	80	
23	RIRIS RIANA KHOIRUNNISA	90	
24	SEVIA VIHARDIANY	90	
25	SITI MUHALIFA	95	
26	VENI SEPTIYA LESTARI	90	
27			
28			
29			
30			

FORMAT PERBAIKAN DAN PENGAYAAN

Nama Sekolah : SMK NEGERI 3 MAGELANG
Mata Pelajaran : BOGA DASAR
Kelas : X JASA BOGA 3
Semester / Tahun Pelajaran : 1 / 2016
Kompetensi/ Sub Kompetensi : PENANGANAN DASAR PENGOLAHAN MAKANAN
Jenis Tes : PILIHAN GANDA
Hari/ Tanggal : KAMIS, 18 AGUSTUS 2016

PERBAIKAN

NO	NAMA SISWA	JENIS KESULITAN	PELAKSANAAN BANTUAN	HASIL			
1	ANGIE FAUSTINA		Remidial	80			
2	AZZAHRA NABILA		Remidial	80			
3	FIFI RANDIKA		Remidial	80			
4	ISTI KOMARIYAH		Remidial	80			
5	LISA ISTAROFAH		Remidial	80			
6	LUTHFIYA NAVIS		Remidial	80			
7	M FACHREZI AKMAL NURAMIN		Remidial	80			
8	SEVIA VIHARDIANY		Remidial	80			
9	VENNA ADELIA		Remidial	80			
10	VINA ARISTASARI						
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							
32							
33							
34							





