

**LAPORAN**

**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)  
DI SMK PGRI 1 SENTOLO  
SEMESTER KHUSUS 2016/2017**



**Disusun Oleh:**

**Nama : Devani Rachma Isnaini**

**NIM : 12511241003**

**PENDIDIKAN AKUNTANSI INTERNASIONAL  
FAKULTAS EKONOMI  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
2016**

**LEMBAR PENGESAHAN**  
**LAPORAN PPL**

Pengesahan Laporan Individu Kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK PGRI 1 Sentolo

Nama : Devani Rachma Isnaini  
NIM : 12511241003  
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga Busana  
Prodi : Pendidikan Teknik Boga  
Fakultas : Teknik

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK PGRI 1 Sentolo dari tanggal 15 Juli 2016 s.d. 15 September 2016. Hasil kegiatan tercakup dalam naskah laporan ini. Laporan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) ini telah disetujui dan disahkan oleh:

Sentolo, 15 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan (DPL)

Guru Pembimbing PPL

Tititn Hera Widi H.,M.Pd.  
NIP. 19790406 200212 2 002

Tomang Ade Prapanca M.Pd

Mengetahui,

Kepala Sekolah

Koordinator PPL Sekolah

Dra. Nur Aini Sulistyawati  
NIP. 19660212 199103 2 008

Tomang Ade Prapanca, M.Pd

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kami panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penyusunan laporan PPL di SMK PGRI 1 Sentolo dapat diselesaikan tepat pada waktunya.

Penyusunan laporan ini bertujuan untuk memenuhi salah satu tugas mata kuliah PPL dimana bukti tertulis tentang pelaksanaan program PPL di SMK PGRI 1 Sentolo.

Oleh karena itu pada kesempatan ini penyusun mengucapkan banyak terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan bagi penyusunan laporan ini, terutama kepada:

1. Orang tua dan keluarga yang senantiasa mendoakan dan memberikan dorongan dalam berbagai bentuk kepada kami.
2. DR. Rochmat Wahab, MPd. M.A., selaku Rektor Universitas Negeri Yogyakarta.
3. Tim LPPMP Universitas Negeri Yogyakarta.
4. Bapak Drs. Ngadirin Setiawan SE, M.Si, selaku Dosen Pembimbing PPL.
5. Ibu Dra. Nur Aini Sulistyawati, Kepala SMK PGRI 1 Sentolo
6. Bapak Tomang Ade Prapanca, M.Pd, koordinator PPL yang senantiasa memberikan pengarahan dan bimbingan dalam pelaksanaan PPL.
7. Bapak Tomang Ade Prapanca, M.Pd selaku guru pembimbing yang telah memberikan bimbingan kepada penyusun selama PPL.
8. Seluruh Guru dan Karyawan SMK PGRI 1 Sentolo yang telah memberikan bimbingan, arahan dan informasi serta bantuan dalam pelaksanaan PPL.
9. Teman-teman mahasiswa kelompok PPL UNY SMK PGRI 1 Sentolo atas kerjasama dan kekompakannya.
10. Siswa-siswi SMK PGRI 1 Sentolo, terkhusus untuk kelas X JB dan XII JB. Yang sudah banyak membantu saya dalam setiap kesempatan tatap muka menjadi anak yang manis dan baik.
11. Semua pihak yang terlibat dalam pelaksanaan program PPL, baik secara langsung maupun tidak langsung yang tidak dapat penyusun sebutkan satu persatu. Kiranya hanya kata maaf dan terimakasih yang patut kami sampaikan di kesempatan ini karena kami tidak bisa menyebut satu persatu.

Penyusun menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari sempurna, untuk itu penyusun sangat mengharapkan saran dan kritik untuk perbaikan dikemudian hari.

Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi penyusun khususnya dan para pembaca umumnya

Sentolo, 15 September 2016

Devani Rachma Isnaini

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	I
<b>HALAMAN PENGESAHAN LAPORAN PPK</b> .....	Ii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	V
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	vi
<b>ABSTRAK</b> .....	vii
<b>BAB I</b>	
A. Analisis Situasi .....	
B. Perumusan Progam Dan Rancangan Kegiatan PPL .....	
<b>BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL</b>	
A. Persiapan .....	
B. Pelaksanaan Program PPL.....	
C. Analisis Hasil Pelaksanaan.....	
<b>BAB III PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan .....	
B. Saran .....	
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	
<b>LAMPIRAN</b> .....	

## DAFTAR LAMPIRAN

1. **Matriks Program Kerja PPL**
2. **Kartu Bimbingan**
3. **Format Obserfasi Pembelajaran Di Kelas Dan Observasi Peserta Didik**
4. **Format Obserfasi Sekolah**
5. **Silabus**
6. **Jadwal Mengajar**
7. **Rencana Pelaksanaan Pembelajaran**
8. **Materi Bahan Ajar**
9. **Daftar Nilai**
10. **Daftar Hadir Siswa**
11. **Dokumentasi Kegiatan PPL**
12. **Catatan Mingguan**

## **ABSTRAK**

### **LAPORAN KEGIATAN PPL SMK PGRI 1 SENTOLO**

**Oleh:**

**Devani Rachma Isnaini**

**NIM. 12511241003**

Universitas Negeri Yogyakarta sebagai Lembaga Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, mempersiapkan profesionalitas sebagai calon guru. PPL merupakan kegiatan yang dilaksanakan di sekolah dan bertujuan untuk menyiapkan, melaksanakan, mengevaluasi dan merefleksi hasil proses pembelajaran untuk memberikan inovasi pada pertemuan berikutnya.

Kegiatan PPL dilaksanakan tanggal 15 Juli 2016 sampai 15 September 2016. Rencana kegiatan adalah persiapan, pelaksanaan, evaluasi, penyusunan laporan dan agenda tambahan. Persiapan mengajar dimulai dari observasi, konsultasi pada guru pembimbing, dan pembuatan portofolio administrasi guru. Praktik mengajar dilaksanakan selama 2 bulan dengan jumlah pertemuan untuk kelas X Jasa Boga sebanyak 8 kali pertemuan dan kelas XII Jasa Boga sebanyak 2 kali dalam rangka membantu persiapan dan proses akreditasi sekolah. Agenda tambahan merupakan membantu kegiatan sekolah dan kegiatan tambahan sekolah yang berhubungan dengan sekolah dan siswa.

Hasil kegiatan PPL terlaksana yaitu persiapan pelaksanaan, evaluasi, pembuatan laporan dan agenda tambahan, dengan keseluruhan telah melaksanakan 406 jam, jika di prosentasekan 153% dari yang ditargetkan yaitu 265 jam. Hasil persiapan adalah portofolio administrasi guru dan jobsheet untuk mata pelajaran Makanan Kontinental. Total mengajar sebanyak 10 kali pertemuan pada 2 kelas. Hasil evaluasi berupa evaluasi praktik, laporan praktikum dan tugas harian.

*Kata kunci : profesionalitas, PPL, DPL, MK, dan Akreditasi*

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

Perguruan tinggi merupakan salah satu ujung pondasi pendidikan nasional meskipun demikian, kehadirannya masih belum dapat dirasakan oleh semua lapisan masyarakat. Membahas masalah tersebut perguruan tinggi melahirkan Tri Darma Perguruan Tinggi yang meliputi masalah pendidikan penelitian dan pengabdian masyarakat.

Kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan sinergi dari pihak universitas, sekolah dan mahasiswa. Tentunya peran mahasiswa dalam kegiatan ini adalah mampu memberikan kontribusi positif bagi sekolah dalam rangka peningkatan maupun pengembangan program-program sekolah dan mengadakan pembenahan serta perbaikan baik secara fisik maupun secara non fisik guna menunjang kegiatan belajar mengajar di sekolah. Oleh karena itu mahasiswa peserta PPL berusaha untuk merancang dan melaksanakan program-program PPL yang sejalan dengan program sekolah sebagai upaya untuk lebih memajukan sekolah diberbagai bidang. Melalui kegiatan ini mahasiswa dapat mengukur kesiapan dan kemampuan untuk menjadi *innovator mediator problem solver* dalam menghadapi berbagai permasalahan di sekolah dan di dunia pendidikan pada umumnya.

SMK PGRI 1 Sentolo merupakan salah satu sekolah yang dijadikan sasaran PPL oleh UNY, yang diharapkan setelah program ini SMK PGRI 1 Sentolo lebih baik dan lebih dapat mencerdaskan peserta didik. Sedangkan dengan situasi sekolah diharapkan lingkungan sekolah menjadi tempat yang nyaman bagi siswa dalam mengikuti proses belajar mengajar sesuai dengan dimensi kognitif, afektif maupun psikomotorik. Mahasiswa diharapkan dapat memberikan bantuan pemikiran tenaga dan ilmu pengetahuan dalam merencanakan dan melaksanakan program pengembangan sekolah sehingga dapat meningkatkan mutu pendidikan.

#### **A. Analisis Situasi**

SMK PGRI 1 Sentolo merupakan salah satu sekolah SMK yang dijadikan lokasi Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) Universitas Negeri Yogyakarta. Secara administratif SMK PGRI 1 Sentolo terletak di wilayah Sentolo, Kulonprogo. Sekolah ini berada di wilayah yang cukup strategis, hal ini dikarenakan wilayah ini merupakan wilayah yang dekat dengan jalan raya, pasar, stasiun, dan banyak transportasi yang melewati wilayah ini. Dilihat dari segi fisik sarana dan prasarana pendidikan yang ada di sekolah, memiliki 9 kelas untuk melakukan kegiatan belajar mengajar.

Di samping itu juga memiliki sarana dan prasarana yang menunjang proses belajar mengajar terdapat fasilitas antara lain: ruang kepala sekolah, ruang wakil kepala sekolah, ketua program keahlian, ruang guru, ruang TU, ruang UKS, ruang BK, mushola, serta untuk meningkatkan kualitas pembelajaran dibangun beberapa laboratorium, di antaranya 1 laboratorium komputer dan 1 laboratorium jasa boga, dan koperasi sekolah sebagai sarana pembelajaran praktik secara

langsung. Selain itu untuk menunjang proses pembelajaran dibangun juga perpustakaan. Untuk meningkatkan kesehatan dengan berolahraga maka dibangunlah sarana-sarana olahraga, seperti lapangan basket dan lapangan volley. Bangunan gedung tertata rapi dan terawat dengan baik. Untuk memperindah suasana, maka dibuat taman-taman di sekitar sekolah dan untuk menjaga kebersihan diberi tempat sampah di masing-masing kelas.

Untuk dapat melakukan pembelajaran di SMK PGRI Sentolo maka perlu melakukan observasi untuk dapat mengetahui bagaimana proses kegiatan pembelajaran di kelas. Dengan tujuan untuk mengamati bagaimana proses pembelajaran yang dilakukan oleh pendidik sebagai persiapan bagi mahasiswa PPL dalam melaksanakan kegiatan pengajaran di kelas serta mengamati perilaku peserta didik. Adapun hasil observasi pembelajaran yang terdapat di kelas adalah sebagai berikut:

## **1. Perangkat Pembelajaran**

### **a. Satuan Pembelajaran (SP)**

Pembelajaran untuk jurusan Akuntansi di SMK PGRI 1 Sentolo menggunakan KTSP (Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan) untuk kelas XI. SMK PGRI 1 Sentolo telah merancang kegiatan pembelajaran sesuai dengan kebutuhan dan kondisi siswa.

### **b. Silabus**

Silabus disusun sendiri oleh guru mata pelajaran yang bersangkutan dengan menggunakan bahasa Indonesia. Dalam silabus standar kompetensi yang ada dalam jurusan Jasa Boga ini telah memuat kompetensi dasar, indikator, materi pembelajaran, kegiatan pembelajaran, penilaian, alokasi waktu, dan sumber belajar. Dalam silabus belum dilengkapi dengan karakter yang akan dicapai siswa.

### **c. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)**

RPP yang digunakan untuk pelaksanaan pembelajaran dalam jurusan Jasa Boga sudah disusun secara jelas dan detail oleh guru mata pelajaran yang bersangkutan dengan menggunakan bahasa Indonesia.

## **2. Proses Pembelajaran**

### **a. Membuka Pelajaran**

Guru membuka pelajaran dengan mengucapkan salam, menyapa siswa, menanyakan kesiapan dalam mengikuti pelajaran pada hari itu, doa untuk membuka pelajaran serta menanyakan siswa yang tidak hadir dalam pelajaran. Kemudian guru memberikan apersepsi untuk mengantarkan siswa agar siap mengikuti pembelajaran.

### **b. Penyajian Materi**

Materi disajikan melalui penyampaian secara langsung dan bertahap. Guru menggunakan buku panduan untuk bahan ajar untuk mengajar. Materi yang disampaikan juga dikaitkan dengan memberikan contoh dalam kehidupan sehari-hari.

### **c. Metode Pembelajaran**

Guru menjelaskan kompetensi ajar secara langsung dengan diselingi tanya jawab, diskusi, dan pendampingan siswa dengan berkeliling kelas. Diskusi dilaksanakan dengan membentuk kelompok-kelompok kecil tentang materi yang diajarkan oleh guru untuk dipresentasikan di depan kelas agar siswa lebih percaya diri.

d. Penggunaan Bahasa

Bahasa yang digunakan yaitu Bahasa Indonesia. Hal ini dikarenakan Bahasa Indonesia merupakan bahasa yang cukup efektif mengingat pada akhirnya siswa paham maksud dari apa yang diharapkan oleh guru.

e. Penggunaan Waktu

Alokasi waktu yang digunakan adalah 4 jam pelajaran (4 x 45 menit). Dari awal sampai akhir pembelajaran, penggunaan waktu cukup efektif dan efisien. Siswa diberi kesempatan untuk belajar dan bereksplorasi dengan pemahaman masing-masing.

f. Gerak

Guru melakukan variasi gerak tubuh, baik dengan duduk, berdiri, dan berkeliling kelas untuk membantu siswa yang mengalami kesulitan sehingga seluruh siswa terpantau dalam memahami materi yang dipelajari.

g. Cara Memotivasi Siswa

Guru mengaitkan materi yang akan dipelajari dengan kehidupan sehari-hari serta sesekali menyemangati siswa dengan lisan. Dengan menggunakan contoh-contoh yang nyata akan memudahkan siswa dalam mengingat sehingga siswa tertarik untuk mendengarkan dan menerapkan materi yang diajarkan.

h. Teknik Bertanya

Guru memberikan pertanyaan untuk seluruh siswa kemudian selang beberapa waktu guru menanyakan jawabannya kepada siswa dengan memanggil namanya. Terkadang guru juga memberikan kesempatan kepada siswa untuk berinisiatif menjawab pertanyaan tanpa dipanggil namanya.

i. Teknik Penguasaan Kelas

Guru dapat menguasai kelas dengan baik dengan suara serta gerak tubuh yang jelas dan mudah diakses oleh seluruh siswa. Pada saat tertentu guru mengelilingi siswa untuk mengontrol keahaman siswa dan mendampingi siswa yang masih belum begitu paham.

j. Penggunaan Media

Guru menggunakan media pembelajaran untuk standar kompetensi yang membutuhkan praktik. Akan tetapi, penggunaan media pembelajaran belum dapat dipraktikkan dalam kelas secara optimal karena sarana dan prasarana sekolah yang kurang mendukung. Media yang digunakan lebih sering menggunakan media PowerPoint dan Video.

k. Bentuk dan Cara Evaluasi

Guru melakukan evaluasi menggunakan hasil diskusi kerja kelompok, mengerjakan soal yaitu ulangan maupun pertanyaan lisan yang disampaikan secara langsung kepada siswa.

#### 1. Menutup Pelajaran

Guru mengajak siswa untuk *me-review* materi yang telah dipelajari pada pertemuan tersebut dan menyampaikan materi yang akan dipelajari pada pertemuan berikutnya. Guru menutup pembelajaran dengan doa dan salam.

### 3. Perilaku Siswa

#### a. Perilaku Siswa Di Dalam Kelas

Sebagian besar siswa antusias dalam memperhatikan dan aktif dalam pembelajaran sehingga suasana kelas kondusif. Akan tetapi, ada beberapa siswa yang tidak begitu fokus di dalam kelas. Seperti keluar masuk dalam kelas tanpa izin dan berperilaku yang kurang sopan kepada guru. Seperti mengatur guru dengan nada menyuruh. Sehingga hal ini mengganggu kegiatan belajar mengajar di kelas dan mengganggu siswa lain saat belajar .

#### b. Perilaku Siswa Di Luar Kelas

Siswa dapat bergaul dengan siswa kelas lain maupun warga sekolah lainnya, termasuk mahasiswa praktikan dengan budaya senyum, salam, sapa, sopan, dan santun yang diterapkan sekolah. Siswa hormat dan santun kepada guru. Hal ini ditunjukkan dengan sikap siswa yang senantiasa diharuskan untuk senyum dan menyapa guru ketika berpapasan dengan guru.

### B. Perumusan Program Dan Rancangan Kegiatan PPL

Perumusan program PPL yang dilakukan oleh penulis adalah sebagai berikut:

1. Konsultasi dengan guru pembimbing mengenai jadwal mengajar, pembagian materi, media pembelajaran, RPP, dan persiapan mengajar yang akan dilaksanakan pada minggu kedua tanggal 25 Juli 2016.
2. Pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)  
Pembuatan RPP ini dimaksudkan sebagai persiapan mahasiswa PPL secara tertulis sebelum melakukan pembelajaran di dalam kelas. RPP sebagai rencana pembelajaran yang akan menjadi pedoman dalam proses kegiatan belajar mengajar. Dalam pembuatan RPP, penulis menyesuaikan dengan kemampuan, pengetahuan, dan kondisi siswa.
3. Pembuatan Media Pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental  
Dalam beberapa kompetensi ajar diperlukan berbagai alat bantu (media) untuk melaksanakan kegiatan pembelajaran agar siswa tidak bosan serta membantu siswa dalam memahami materi. Media pembelajaran yang penulis gunakan adalah Video, Power Point, dan Gambar.
4. Praktik Mengajar

Mahasiswa PPL diarahkan untuk mengajar di kelas X untuk Standar Kompetensi Pengolahan Makanan Kontinental Tepat dengan ketentuan mengajar minimal menggunakan 8 RPP (berdasarkan buku panduan PPL UNY 2016).

1) Praktik Mengajar RPP ke-1

Praktik mengajar RPP ke-1 ini dirancang dengan model pembelajaran kontekstual dengan metode ceramah, tanya jawab dan diskusi dengan alokasi waktu 4 x 45 menit. Adapun materi untuk RPP ke-1 ini yaitu perkenalan dengan siswa baru X JB dengan materi pengenalan Mengolah Makanan Kontinental materi pengertian hidangan kontinental. Metode yang digunakan adalah Ceramah, diskusi, tanya jawab dan melihat video sebagai alternatif supaya siswa tidak membayangkan tapi melihat secara langsung.

2) Praktik Mengajar RPP ke-2

Praktik mengajar RPP ke-2 ini dirancang dengan model pembelajaran kontekstual dengan metode ceramah, tanya jawab dan diskusi dengan alokasi waktu 4 x 45 menit. Adapun materi untuk RPP ke-2 ini adalah menjelsakan giliran makan pada makanan kontinental dan pengertian makanan kontinental dengan menanyakan kepada siswa apakah telah mengerti pada bagian ini. Metode yang digunakan adalah Ceramah, diskusi, tanya jawab dan melihat video sebagai alternatif supaya siswa tidak membayangkan tapi melihat secara langsung.

3) Praktik Mengajar RPP ke-3

Praktik mengajar RPP ke-3 ini dirancang dengan model pembelajaran kooperatif dengan metode pembelajaran ceramah dan tanya jawab dengan alokasi waktu 4 x 45 menit. Adapun materi untuk RPP ke-3 ini mengenai dengan materi pengertian resep ontinental. Metode yang digunakan adalah Ceramah, diskusi, tanya jawab dan melihat video sebagai alternatif supaya siswa tidak membayangkan tapi melihat secara langsung. Kemudian Mahasiswa PPL dan siswa-siswa mengidentifikasi dan memahami materi tersebut.

4) Praktik Mengajar RPP ke-4

Praktik mengajar RPP ke-4 ini dirancang dengan model pembelajaran kontekstual dengan metode ceramah dan tanya jawab dengan alokasi waktu 4 x 45 menit. Adapun materi untuk RPP ke-4 ini adalah Mengajar materi teknik Pengolah Makanan Kontinental. Metode yang digunakan adalah Ceramah, diskusi, tanya jawab dan melihat video sebagai alternatif supaya siswa tidak membayangkan tapi melihat secara langsung. Kemudian Mahasiswa PPL dan siswa-siswa bersama mengidentifikasi dan memahami materi tersebut satu persatu.

5) Praktik Mengajar RPP ke-5

Praktik mengajar RPP ke-5 ini dirancang dengan model pembelajaran kontekstual dengan metode ceramah, Tanya jawab, penugasan, diskusi dengan alokasi waktu 4 x 45 menit. Adapun materi untuk RPP ke-5 ini mengenai Mengajar materi Pengolah Makanan Kontinental pada pelajaran Mengolah Makanan Kontinental.

6) Praktik Mengajar RPP ke-6

Praktik mengajar RPP ke-6 ini dirancang dengan model pembelajaran kontekstual dengan metode ceramah, tanya jawab dengan alokasi waktu 4 x 45 menit. Materi pada RPP ke-6 ini adalah Metode pengolahan makanan kontinental dry head cooking dengan minyak dan tanpa minyak.

7) Praktik Mengajar RPP ke-7

Praktik mengajar RPP ke-7 ini dirancang dengan model pembelajaran kontekstual dengan metode ceramah dan tanya jawab dengan alokasi waktu 4 x 45 menit dengan materi Praktik pertama Metode teknik olah makanan kontinental.

8) Praktik Mengajar RPP ke-8

Praktik mengajar RPP ke-8 dirancang dengan model kontekstual dengan metode ceramah, tanya jawab dan pemberian ulangan harian. Praktik pertama Metode teknik olah makanan kontinental dengan alokasi waktu 4 x 45 menit.

5. Menyusun dan Melaksanakan Evaluasi

Dalam suatu pembelajaran evaluasi merupakan komponen penting karena evaluasi bertujuan untuk mengetahui dan mengukur sejauh mana kemampuan siswa memahami dan menguasai materi yang telah disampaikan oleh guru dalam kegiatan belajar mengajar. Evaluasi dilakukan setelah materi satu bab selesai disampaikan.

6. Menyusun laporan PPL pada akhir kegiatan PPL

Demikianlah rancangan kegiatan PPL yang pokok, sedangkan program lainnya bersifat insidental sesuai dengan keadaan yang terjadi selama pelaksanaan PPL. Pembelajaran yang bersifat insidental yaitu mengajar kelas X Jasa Boga pada pelajaran IPS, pendampingan Akreditasi sekolah pada jurusan Jasa Boga, mengisi kelas XII Administrasi Perkantoran.

## BAB II

### PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL

#### A. Persiapan

Sebelum mahasiswa PPL melaksanakan Sebelum mahasiswa PPL melaksanakan praktik mengajar di kelas, terlebih dahulu mahasiswa PPL melakukan beberapa persiapan yang dapat mendukung kegiatan pembelajaran yang akan dilaksanakan. Kegiatan tersebut antarlain sebagai berikut:

##### 1. Pembekalan Pengajaran Mikro

Sebelum menempuh mata kuliah pengajaran mikro para mahasiswa mengikuti pembekalan pengajaran mikro yang bersama dengan pembekalan PPL (Praktik Pengalaman Lapangan) untuk program studi Pendidikan Teknik Boga yang di lakukan di Lantai 3 Aula KPLT Fakultas Teknik UNY.

Dalam kegiatan pembekalan ini, mahasiswa mendapatkan berbagai ilmu yang bermanfaat, mulai dari teknik mengajar, teknik bertanya, teknik mengalih perhatian peserta didik, bagaimana menjadi pendidik yang baik, media pembelajaran hingga materi pengajaran administrasi perkantoran. Kegiatan ini didampingi oleh Koordinator PPL jurusan Ibu Dr. Marwanti, M.Pd.

##### 2. Kuliah Pengajaran Mikro

Kuliah pengajaran mikro (Micro Teaching) adalah mata kuliah wajib yang dilaksanakan sebelum penerjunan mahasiswa PPL. Micro Teaching bertujuan untuk melatih dan mendidik mahasiswa agar mampu dan siap mengajar serta menjadi pendidik yang baik sesuai dengan bidang keahlian saat berada di lapangan. Selama kurang lebih 4 bulan mahasiswa PPL melatih keterampilan mengajar dalam mata kuliah Micro Teaching. Kuliah ini dilaksanakan mulai bulan Maret s.d. Juni 2016 dengan sistem kelas-kelas kecil yang terdiri dari 14 mahasiswa di setiap kelas yang dibimbing oleh 1 dosen Micro Teaching Ibu Sutriati Purwanti, M.Pd dan DPL PPL Ibu . Titin Hera Widi Handayani., M.Pd. Kelompok tersebut ditentukan oleh pihak jurusan.

Dengan dibimbing oleh Ibu Dr. Marwanti, M.Pd mahasiswa PPL telah melakukan praktik pengajaran mikro sebanyak 3 kali dengan kompetensi Pembelajaran yang akan dijadikan bahan untuk praktik mengajar. Mahasiswa juga berlatih membuat perangkat pembelajaran, seperti RPP dan media pembelajaran, yaitu power point alat peraga, kuis, soal dan permainan mengenai materi pembelajaran.

##### 3. Observasi Pembelajaran Di Kelas dan Peserta Didik

Observasi adalah kegiatan awal yang perlu dilakukan oleh mahasiswa PPL agar dapat mengetahui kondisi dan situasi pembelajaran yang terjadi di sekolah, sehingga mahasiswa dapat melakukan persiapan guna menentukan metode pembelajaran, teknik dalam mengajar dan sikap yang harus dihadapi mahasiswa PPL kepada peserta didik.

Observasi pembelajaran di kelas dilaksanakan pada bulan Februari dan bulan Maret kelas X JB. Kegiatan ini bertujuan untuk mengamati bagaimana proses pembelajaran yang dilakukan oleh Guru sebagai persiapan bagi mahasiswa PPL dalam melaksanakan kegiatan PPL serta mengamati perilaku peserta didik.

Aspek yang diamati dalam kegiatan observasi pembelajaran antara lain:

- a. Perangkat pembelajaran
  - 1) Kurikulum yang dipakai
  - 2) Silabus
  - 3) RPP
- b. Proses pembelajaran
  - 1) Membuka pelajaran
  - 2) Penyajian materi
  - 3) Metode pembelajaran
  - 4) Penggunaan bahasa
  - 5) Penggunaan waktu
  - 6) Gerak
  - 7) Cara memotivasi siswa
  - 8) Teknik bertanya
  - 9) Teknik penguasaan kelas
  - 10) Penggunaan media
  - 11) Bentuk dan cara evaluasi
  - 12) Menutup pelajaran
- c. Perilaku siswa
  - 1) Perilaku siswa didalam kelas
  - 2) Perilaku siswa diluar kelas

#### 4. Pembekalan PPL

Pembekalan PPL dari Jurusan Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta dilaksanakan pada bulan Februari di Lantai 3 Aula KPLT Fakultas Teknik UNY. Pembekalan PPL ini bertujuan untuk memberikan gambaran pada mahasiswa bagaimana teknik mengajar dan cara bersikap yang baik ketika diterjunkan ke sekolah.

### **B. Pelaksanaan Program PPL**

Secara formal, mahasiswa PPL diberikan kesempatan oleh guru pembimbing untuk melakukan praktik mengajar di kelas X JB (kelas utama) dengan 8 RPP dalam tempo waktu mulai tanggal 15 Juli 2016 s.d 15 September 2016. Dalam melaksanakan praktik mengajar di kelas utama mahasiswa PPL mengajar menggunakan RPP yang telah dibuat sendiri dengan jumlah jam yaitu 4 jam pelajaran perminggunya dengan alokasi waktu 4 x 45 menit.

Kegiatan mengajar selama PPL yang telah praktikan lakukan adalah sebagai berikut:

No	Hari/tanggal	Kelas	Jam ke-	Materi
1	Senin, 25 Juli 2016	X JB	2 sd 5	Pengenalan Mengolah Makanan Kontinental
2	Senin, 1 Agustus 2016	X JB	2 sd 5	Giliran hidangan makanan
3	Senin, 8 Agustus 2016	X JB	2 sd 5	Pengertia resep
4	Senin,15 Agustus 2016	X JB	2 sd 5	Metode mengolah Moist heat cooking dan dry heat cooking
5	Senin, 22 Agustus 2016	X JB	2 sd 5	Metode mengola dry heat cooking with fat dan withot fat
6	Senin, 29 Agustus 2016	X JB	2 sd 5	Praktik 1 metode pengolahan makanan kontinental
7	Senin, 5 September 2016	X JB	2 sd 5	Praktik 2 metode pengolahan makanan kontinental
8	Senin, 12 September 2016	X JB	2 sd 5	<b>LIBUR IDUL ADHA</b>

### C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi Kelas X JB Standar Kompetensi Mengelola Sistem Kearsipan

#### 1. Praktik Mengajar I (RPP ke-1)

##### a. Persiapan

Penerjunan PPL dilaksanakan pada tanggal 18 Juli 2016, sedangkan praktik mengajar yang pertama dilaksanakan pada tanggal 25 Juli 2016 di kelas X JB. Persiapan yang dilakukan sebelum mengajar di kelas X JB antara lain materi pembelajaran, media pembelajaran akan digunakan dalam mengajar, dan keadaan peserta didik kelas X JB. Selain itu, mahasiswa PPL perlu mengetahui kompetensi dasar yang akan dicapai yaitu Melakukan Prosedur Administrasi. Alokasi waktu untuk pembelajaran adalah 4x45 menit disesuaikan dengan jam kegiatan belajar mengajar. Persiapan berikutnya adalah pembuatan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran) lalu berkonsultasi dan disetujui oleh guru pembimbing.

Kemudian mahasiswa PPL mempersiapkan diri dan mendalami materi yang akan diajarkan, hal ini bertujuan supaya pada saat mengajar pada hari pertama di depan kelas tidak grogi dan menguasai materi dengan benar yang disampaikan kepada siswa serta memberikan kesan yang menarik bagi siswa.

## **b. Pelaksanaan**

Dalam melakukan Praktik mengajar I dilaksanakan pada hari Senin tanggal 25 Juli 2016 di kelas X JB yang diikuti oleh 7 siswa. Dalam kegiatan praktik mengajar yang pertama, diisi dengan salam, menanyakan kabar, doa pembuka pelajaran, dan presensi. Untuk pertemuan pertama acara perkenalan terlebih dahulu, yang bertujuan supaya mahasiswa mengenal satu persatu siswa sehingga dalam memberikan mengetahui perilaku setiap siswa sehingga penilaian dapat obyektif. Setelah perkenalan kemudian menyampaikan Standar Kompetensi, Kompetensi Dasar dan Indikator yang akan dipelajari sebelum masuk ke materi.

Dalam pembelajaran pertama media yang digunakan adalah power point, gambar, dan video. Dan metode pembelajaran yang digunakan adalah Ceramah, Tanya Jawab, dan Diskusi. Mahasiswa PPL menjelaskan powerpoint yang akan disampaikan kepada siswa kemudian memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya. Mahasiswa PPL memberikan pertanyaan kepada siswa yaitu pendapat tentang pengertian hidangan Kontiental. Kemudian Mahasiswa PPL memberikan kesimpulan tentang pengertian hidangan Kontiental. Setelah siswa mengerti pengertian hidangan Kontiental mahasiswa PPL melanjutkan menjelaskan macam-macam hidangan Kontiental dengan mengajukan pertanyaan kepada siswa contoh hidangan Kontiental yang sring di temukan siswa yang di sekitar mereka. Setelah siswa mengerti macam-macam hidangan Kontiental, mahasiswa PPL melanjutkan menjelaskan giliran dan waktu makan di dalam hidangan kontinental. Mahasiswa PPL memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya materi yang kurang dipahami dan dimengerti.

Pada pertemuan pertama siswa mempelajari: hidangan Kontiental, jenis-jenis hidangan Kontiental dan mahasiswa PPL ikut mendampingi jalannya diskusi. Bagi siswa yang dapat menjawab pertanyaan diberi nilai tambahan. Jadi mahasiswa kuis sebagai bahan evaluasi dan memberikan tambahan poin sebagai nilai tambahan atau nilai kuis lisan. Di akhir pertemuan, mahasiswa PPL memberikan gambaran materi pada pertemuan berikutnya.

## **c. Analisis Hasil**

Dalam praktik mengajar pertama, ada beberapa hambatan seperti: kelas juga sangat terganggu oleh seorang siswa bernama Melinda yang sering keluar masuk kelas, menjelaskan secara berulang-ulang materi karena siswa baru memahami, dan mahasiswa belum bisa mengenal secara detail bagaimana karakter siswa di kelas X JB.

#### **d. Refleksi**

Dari hasil praktik mengajar yang pertama ini mahasiswa belum mampu untuk memahami karakter siswa kelas X JB dengan baik. Selain itu mahasiswa perlu meningkatkan lagi kesupelan sehingga dapat lebih akrab dengan siswa kelas XII JB.

### **2. Praktik Mengajar II (RPP ke-2)**

#### **a. Persiapan**

Persiapan yang dilakukan untuk praktik mengajar pada pertemuan kedua kurang lebih sama dengan praktik mengajar yang pertama, yaitu membuat RPP, setelah berkonsultasi dan disetujui oleh guru pembimbing. Disamping itu, mahasiswa PPL menyiapkan modul Melakukan Prosedur Administrasi yang akan digunakan sebagai media pembelajaran. Adapun materi yang akan diajarkan pada pertemuan kedua ini adalah Pengertian surat, surat menyurat, dan penggolongan surat dengan alokasi waktu 4 x 45 menit.

#### **b. Pelaksanaan**

Praktik mengajar pada pertemuan kedua dilaksanakan pada hari Senin tanggal 1 Agustus 2016 di kelas X JB. Dengan alokasi waktu pembelajaran pada hari senin 4 x 45 menit. Pada hari Senin 1 Agustus 2016 menggunakan metode ceramah, tanya jawab dan diskusi. Siswa yang hadir pada hari ini sejumlah 7 siswa. Pembelajaran diawali dengan salam, doa, menanyakan kabar, dan mengabsensi siswa guna mengkondisikan siswa. Kemudian memberitahukan indikator dan tujuan pembelajaran. Setelah itu dilanjutkan dengan memberikan apersepsi dengan mengulas materi pada pertemuan sebelumnya dan mengaitkannya dengan materi yang akan dipelajari. Dalam pembelajaran pertama media yang digunakan adalah power point, hand out, video, dan gambar. Dan metode pembelajaran yang digunakan adalah Ceramah, Tanya Jawab, dan Diskusi.

Pada tahap selanjutnya mahasiswa PPL menjelaskan giliran makan dalam hidangan makanan kontinental dengan slide powerpoin kepada siswa. Mahasiswa PPL menjelaskan materi satu persatu yaitu menjelaskan pengertian giliran makan dalam hidangan makanan kontinental dengan menanyakan kepada siswa apakah sudah mengerti pada bagian ini. Dilanjutkan menjelaskan Breakfast dengan menunjukkan atau menampilkan contoh surat di power point. Di akhir pertemuan, mahasiswa PPL memberikan gambaran materi pada pertemuan berikutnya.

#### **c. Analisis Hasil**

Dalam praktik mengajar pertama, ada beberapa hambatan seperti: mengkondisikan kelas dengan belum baik, menjelaskan secara berulang-ulang materi karena siswa baru memahami, dan mahasiswa belum bisa mengenal secara detail bagaimana karakter siswa di kelas X JB.

#### **d. Refleksi**

Mahasiswa PPL perlu memperbaiki cara mengajar dan menyampaikan materi sesuai dengan tingkat kemampuan siswa. Selain itu, Mahasiswa PPL perlu untuk memberikan pembelajaran dengan jelas dan pelan-pelan sesuai dengan pengetahuan siswa.

### **3. Praktik Mengajar III (RPP ke-3)**

#### **a. Persiapan**

Dari pengalaman praktik mengajar I dan II, persiapan untuk RPP ke-3 dengan metode pembelajaran Ceramah dan Tanya Jawab. Setelah berkonsultasi dan disetujui oleh guru pembimbing, Mahasiswa mempersiapkan segala hal yang diperlukan di dalam melaksanakan pembelajaran dengan metode tersebut. Adapun media yang digunakan dalam praktik dengan RPP ke-3 ini adalah power point, hand out dan video live streaming youtube..

#### **b. Pelaksanaan**

Praktik mengajar dengan RPP ke III dilaksanakan pada hari Selasa tanggal 8 Agustus 2016 di kelas X JB. Kegiatan pembelajaran pada rpp pertemuan ke III ini digunakan metode ceramah, praktek dan Tanya jawab. Siswa yang hadir pada hari ini sejumlah 7 siswa, Materi yang dipelajari siswa adalah Resep pada menu kontinental.

Dalam pertemuan ini Mahasiswa memberikan penjelasan mengenai Resep pada menu kontinental. Mahasiswa PPL menjelaskan mengapa perlu membuat resep saat memasak dan apa saja yang terdapat pada resep. Kemudian Mahasiswa PPL mengajak siswa-siswa menjawab sesuai yang mereka tau lalu mengarahkan ke jawaban yang lebih tepat.

#### **c. Analisis Hasil**

Target materi yang harus diberikan dapat tersampaikan, karena waktu yang digunakan dalam menjelaskan dapat tepat. Mahasiswa PPL kurang pelan-pelan dalam memberikan materi pengajaran.

#### **d. Refleksi**

Mahasiswa PPL lebih pelan-pelan dalam memberikan materi pelajaran karena siswa-siswa kurang memahami materi yang diterima. Jadi Mahasiswa PPL lebih memperhatikan penyampaian materi yang disesuaikan dengan pengetahuan siswa.

### **5. Praktik Mengajar IV (RPP ke-4)**

#### **a. Persiapan**

Persiapan yang dilakukan untuk praktik mengajar dengan lebih pelanpelan dalam memberikan materi pelajaran sesuai dengan pengetahuan siswa. Materi yang dipelajari pada pertemuan ini Surat, fungsi surat, dan bagianbagian surat. Alokasi waktu yang digunakan adalah 4 x 45 menit dalam RPP sesuai standar yang sudah ditetapkan.

**b. Pelaksanaan**

Praktik mengajar menggunakan RPP 4 dilaksanakan pada hari Selasa tanggal 15 Agustus 2016 di kelas X JB. Pembelajaran ini diikuti oleh 7 siswa, Materi yang dipelajari siswa adalah Metode mengolah Moist heat cooking dan dry heat cooking. Metode yang digunakan adalah Ceramah dan diskusi. Kemudian Mahasiswa PPL dan siswa-siswa bersama mengidentifikasi dan memahami bagian-bagian surat satu persatu.

**c. Analisis Hasil**

Siswa kurang aktif dalam menjawab pertanyaan yang diajukan oleh Mahasiswa PPL. Sehingga Mahasiswa PPL harus memancing siswa agar aktif dalam menjawab pertanyaan-pertanyaan.

**d. Refleksi**

Mahasiswa perlu menambah wawasan tentang berbagai metode pembelajaran, sehingga mampu memilih metode mana yang cocok untuk mengaktifkan partisipasi siswa sehingga dapat diterapkan di kelas.

**6. Praktik Mengajar V (RPP ke- 5)**

**a. Persiapan**

Persiapan yang dilakukan mahasiswa PPL pada praktik mengajar RPP ke-5 yaitu Bentuk-bentuk surat. Mahasiswa PPL mempersiapkan RPP yang telah disetujui oleh guru pembimbing dan media yang akan digunakan dalam pembelajaran. Alokasi waktu yang digunakan adalah 4 x 45 menit dalam RPP sesuai standar yang sudah ditetapkan.

**b. Pelaksanaan**

Praktik mengajar rpp ke-5 dilaksanakan pada hari Selasa tanggal 22 Agustus 2016 di kelas X JB. Materi yang diberikan adalah Metode mengola dry heat cooking with fat dan withot fat. Pembelajaran ini diikuti oleh 7 siswa. Menggunakan metode ceramah, Tanya jawab. Setelah materi disampaikan, mahasiswa PPL memberikan ulangan harian kepada siswa dari awal pertemuan sampai pertemuan terakhir mahasiswa PPL.

**c. Analisis Hasil**

Siswa masih kebingungan dalam menjawab tugas yang diberikan oleh Mahasiswa PPL. Karena kurang mau berusaha menjawab pertanyaanpertanyaan tersebut.

**d. Refleksi**

Mahasiswa PPL perlu menyampaikan materi sesuai dengan pengetahuan siswa-siswa. Lebih bagus lagi apabila menggunakan contoh-contoh yang berkaitan dengan materi pengajaran yang disampaikan.

## BAB III

### PENUTUP

#### A. Kesimpulan

Program Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan kegiatan yang mampu memberikan kontribusi positif bagi sekolah dalam rangka peningkatan maupun pengembangan program-program sekolah dan mengadakan pembenahan serta perbaikan baik secara fisik maupun secara non fisik guna menunjang kegiatan belajar mengajar di sekolah. Mahasiswa peserta PPL berusaha untuk merancang dan melaksanakan program-program PPL yang sejalan dengan program sekolah sebagai upaya untuk lebih memajukan sekolah diberbagai bidang.

Dengan adanya Praktik Pengalaman Lapangan, diharap kepada Mahasiswa PPL atau dapat disebut sebagai para calon guru agar mendapatkan pengalaman yang berharga sebagai bekal dalam kehidupan di masa yang akan datang dan menjadi tenaga pendidik yang dapat menjunjung profesionalisme guru serta mampu meningkatkan kemajuan mutu pendidikan di Indonesia. Kegiatan PPL terdiri dari praktik mengajar di kelas, penyusunan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran), membuat media pembelajaran, melakukan evaluasi belajar, melakukan analisis hasil ulangan siswa serta mengkonsultasikan dengan guru pembimbing. Beberapa kesimpulan yang dapat diambil mahasiswa PPL dari hasil PPL (Praktik Pengalaman Lapangan) adalah sebagai berikut:

1. Media pembelajaran atau alat peraga belum terlalu digunakan di SMK PGRI 1 Sentolo. Hal ini dikarenakan guru yang tidak bersedia membuat media pembelajaran.
2. Budaya senyum, salam, sapa serta tata krama antarwarga sekolah cukup terasa sehingga menciptakan suasana sekolah yang menyenangkan.
3. Kegiatan belajar mengajar di SMK PGRI 1 Sentolo sudah berlangsung dengan baik. Guru dan siswa dapat menciptakan lingkungan belajar yang kondusif. Bahkan tidak sedikit siswa yang akrab dengan guru saat di luar kelas sehingga tercipta suasana kekeluargaan.
4. Siswa cukup berminat terhadap standar kompetensi dalam jurusan Jasa boga, baik di dalam kelas maupun di luar kelas.
5. Metode pembelajaran yang digunakan sudah baik disesuaikan dengan kondisi siswa tetapi kurang bervariasi dalam pemanfaatan media pembelajaran. Karena ada beberapa guru yang masih menggunakan metode-metode yang sama.
6. Mahasiswa PPL mendapatkan berbagai pengalaman tentang tanggung jawab serta manajemen waktu yang tepat dalam bekerja.
7. Mahasiswa PPL mendapatkan pengalaman menangani siswa baik di dalam kelas maupun di luar kelas. Kegiatan PPL (Praktik Pengalaman Lapangan) dilakukan selama kurang lebih 2 bulan. Mahasiswa melaksanakan PPL (Praktik Pengalaman

Lapangan) di SMK PGRI 1 Sentolo untuk mendapatkan banyak ilmu dan pengalaman baru sebagai bekal untuk menjadi seorang pendidik yang professional.

## B. Saran

### 1. Untuk SMK PGRI 1 Sentolo

- a. Menjaga dan meningkatkan kualitas sarana dan prasarana yang sudah ada, terutama untuk sarana dan prasarana yang telah ada di SMK PGRI 1 Sentolo.
- b. Meningkatkan pembimbingan dan pendampingan kepada mahasiswa PLL terkait pelaksanaan PPL yang selama ini telah dilakukan dengan baik.
- c. Pembinaan dan peningkatan kompetensi siswa, khususnya dalam bidang akademik maupun non-akademik agar siswa dapat lebih berprestasi.

### 2. Untuk LPPMP

- a. Sebaiknya pihak LPPMP memberikan pemberitahuan informasi tentang sistem PPL pada tahun 2015.
- b. Sebaiknya pihak LPPMP menggunakan prosedur yang lebih baik lagi dalam memberitahukan informasi-informasi terbaru dan perubahan mengenai PPL kepada mahasiswa supaya tidak terjadi kebingungan.

### 3. Untuk Guru Pembimbing

- a. Mengoptimalkan penggunaan media pembelajaran dalam menyampaikan materi yang ada, sehingga siswa dapat memperoleh pembelajaran yang bervariasi.
- b. Lebih terbuka dalam memberikan kritik, saran, dan masukan kepada mahasiswa PPL supaya bisa menjadi pembelajaran bagi mahasiswa dalam proses menjadi seorang guru yang professional.

### 4. Untuk Mahasiswa

- a. Mempersiapkan media pembelajaran dengan baik disesuaikan dengan materi pembelajaran.
- b. Menjaga komunikasi dan hubungan yang baik dengan sesama mahasiswa PPL, sesama mahasiswa PPL dari Universitas lain maupun seluruh warga sekolah.
- c. Menjalin hubungan yang baik dan aktif berkonsultasi dengan guru pembimbing.
- d. Menjaga sopan santun dan keramahan dengan seluruh warga sekolah.
- e. Menjaga kekompakan dan kerjasama tim PPL.
- f. Dapat memahami karakter setiap anggota kelompok maupun warga sekolah.
- g. Persiapan spiritual, fisik, fikiran dan materi sangat dibutuhkan mahasiswa untuk meningkatkan kegiatan PPL.

## DAFTAR PUSTAKA

Tim Penyusun PPL UNY. 2015. Agenda PPL. Yogyakarta: Universitas Negeri  
Yogyakarta.

Tim Penyusun PPL. 2014. Panduan PPL. Yogyakarta : Universtas Negeri Yogyakarta.

# LAMPIRAN



NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA : SMK PGRI 1 SENTOLO  
 ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA : Jalan Raya Sentolo Km. 18 Salamrejo, Sentolo, Kulon Progo  
 GURU PEMBIMBING : Tomang Ade Prapanca M.Pd.

No	Program/ Kegiatan PPL	JULI		AGUSTUS				SEPTEMBER			JUMLAH JAM
		MINGGU KE		MINGGU KE				MINGGU KE			
		III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	
<b>1</b>	<b>Kegiatan Mengajar</b>										
	a. Persiapan										
	Konsultasi RPP	1	1	1	1	1	1	1	1		8
	Mengumpulkan Materi	3	3	3	3	3	3	3	3	3	27
	Membuat RPP	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
	Menyiapkan/ membuat media	4	4	4	4	4	4	4	4	4	36
	b. Pelaksanaan										
	Praktik Mengajar di kelas		4	4	4	4	4	4			24
	Mendampingi Menajar				2	7					9
	Mengisi Kelas Kosong			2							2
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut										
	Evalusi			2		2					4
	evaluasi mengajar		1	1	1	1	1	1			6
<b>2</b>	<b>Kegiatan Non Mengajar</b>										
	Pelepasan Mahasiswa KKN PPL	3									3
	Upacara Bendera Hari Senin	1,5			1,5				1,5		4,5
	Syawalan	2									2
	Pendampingan PLS (Pengenalan Lingkungan Sekolah)	24									24
	Pendampingan Menyanyi Lagu Indonesia Raya	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	13,5
	Tadarus Al- Quran	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
	Penyuluhan Kanker Serviks				8						8
	Pemeliharaan Perpustakaan					6	6	6			18
	Pendampingan Karnaval					5					5
	Piket Harian		21	21	21	21	21	21			126
	Lomba 17-an					5					5
	Rapat 17-an bersama OSIS			1,5							1,5
	Rapat 17-an bersama Mahasiswa UMBY				1,5	1,5					3

Sharing dengan Kepsek dan Mahasiswa UMBY					1						1
Membuat Bagan Administrasi Sekolah								8			8
Upacara 17-an					4						4
Rapat Persiapan Perpisahan PPL									3		3
Perpisahan PPL								5,5			5,5
Penyusunan Laporan PPL						5	5	6	5		21
Pendampingan Akreditasi Jurusan Boga								16			16
JUMLAH											406

Jumat, 23 September 2016

Dosen Pembimbing  
Lapangan

Mahasiswa Praktikan

Tititn Hera Widi H.,M.Pd.  
NIP. 19790406 200212 2 002

Devani Racma Isnaini  
NIM. 12511241003

Mengetahui,  
Kepala Sekolah

Dra. Nur Aini Sulistyawati  
NIP. 19660212 199103 2 008



# 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 PGRI 1 Sento  
 Alamat Sekolah/ Lembaga : Jl. Raya Sento km. 18  
 Nama DPL PPL/ Magang III : Agustin Setiawan M.Si.  
 Prodi / Fakultas DPL PPL/ Magang III : Paola Hero Widi Handayani M.Pd. PT. Boga / FT  
 Jumlah Mahasiswa PPL/ Magang III : 2 (dua)

Fax./ Telp. Sekolah/Lembaga :  
 Tm Heri Widi Handayani, M.Pd

No	Tgl. Kehadiran	Jml Mhs	Materi Bimbingan	Keterangan	Tanda Tangan DPL PPL/ Magang III
1	28/7.2016	2	Monitoring, bimbingan PPL, metode peng.	Baik, lancar	<i>[Signature]</i>
2	23/8.2016	1	Monitoring, Konsultasi PPL	Baik	<i>[Signature]</i>
3	1/9.2016	1	Monitoring, bimbingan	Baik	<i>[Signature]</i>
4	15/9.2016	1	Monitoring, penarikan mhs PPL	Baik	<i>[Signature]</i>

**PERHATIAN:**  
 • Kartu bimbingan PPL ini dibawa oleh mhs PPL Magang III (1 kartu untuk 1 prodi).  
 • Kartu bimbingan PPL/Magang III ini harap diisi materi bimbingan dan dimintakan tanda tangan dari DPL PPL/Magang III setiap kali bimbingan di lokasi.  
 • Kartu bimbingan PPL/Magang III ini segera dikembalikan ke pp PPL & PKL UNY paling lambat 3 (tiga) hari setelah penarikan mhs PPL/Magang III untuk keperluan administrasi.

Mengetahui,  
 Kepala Sekolah / Lembaga  
Kulonprogo 15 Juli 2016  
 Mhs PPL/ Magang III Prodi... PT. Boga  
*[Signature]*  
 D.Ra. Nur Aini S.T  
 NIP. 19660212 1991032008  
 Devani Rachma Isom  
 NIM. 12511241003

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah : SMK PGRI 1 Sentolo  
Program Studi Keahlian : Jasa Boga  
Mata Pelajaran : Mengolah Makanan Kontinental  
Kelas/Semester : X / 1  
Alokasi Waktu : 4 X 45 Menit  
Tahun Pelajaran : 2016 / 2017

### *Standar Kompetensi*

Mengolah Makanan Kontinental

### **Kompetensi Dasar**

1.1. Menjelaskan Prinsip Pengolahan Makanan Kontinental

### **Indikator Pencapaian Kompetensi**

1.2.1. Menjelaskan teknik-teknik pengolahan makanan kontinental

#### **A. Tujuan Pembelajaran**

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian Hidangan Kontinental.
2. Siswa dapat menyebutkan 3 giliran makanan pada hidangan makanan kontinental.
3. Siswa dapat menjelaskan minimal 2 macam pengertian pada hidangan pembuka *Appetizer*.
4. Siswa dapat memberikan contoh minimal 3 macam pada masing-masing dari *Hot Appetizer* dan *Cold Appetizer*.

#### **B. Materi Pokok Pembelajaran**

1. Pengertian Hidangan Kontinental
2. Giliran makanan pada Hidangan Kontinental.
3. Pengertian *Appetizer* hidangan pembuka.
4. Contoh hidangan *Hot Appetizer* dan *Cold Appetizer*

#### **C. Pendekatan dan Metode Pembelajaran**

1. Metode : Ceramah, demonstrasi, dan kuis

**D. Kegiatan Pembelajaran**

No	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
1.	<b>Kegiatan Pendahuluan</b>	<b>10 menit</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Berdoa dengan tujuan menanamkan kebiasaan diri siswa bahwa pengembangan diri hendaknya selaras dengan kerohanian.</li> <li>b. Guru mengabsen kehadiran siswa</li> <li>c. Menyampaikan tujuan mempelajari pengolahan makanan kontinental.</li> <li>d. Sebagai appersepsi, guru menanyakan kepada siswa mengenai teknik apakah Makanan Kontinenta itu?</li> </ul>	
2.	<b>Kegiatan Inti</b>	<b>95 Menit</b>
	<p><b>Eksplorasi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Guru menunjukkan contoh makanan kontinental.</li> <li>b. Kemudian menanyakan pendapat hal tersebut dari siswa.</li> <li>c. Siswa dijelaskan tentang topik yang akan dipelajari.</li> </ul> <p><b>Elaborasi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Guru menjelaskan pengertian makanan kontinental.</li> <li>b. Siswa berpendapat tentang Makanan Kontinental yang biasa di lihat di lingkungan sekitar mereka tinggal.</li> <li>c. Kemudia guru menyimpulkan dan menambahkan dari yang disampaikan siswa.</li> <li>d. Siswa memberikan contoh minimal 3 macam jenis makanan pada makanan kontinental</li> </ul> <p><b>Konfirmasi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Guru menarik kesimpulan secara umum</li> </ul>	
3	<b>Kegiatan Penutup</b>	<b>30 Menit</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Guru melakukan chek materi yang telah disampaikan (<i>review</i>).</li> </ul>	

	b. Guru memberikan kesimpulan pembelajaran tentang teknik olah makanan kontinental. c. Guru memberikan tugas untuk siswa, mencoba mempraktikkan dirumah dan menceritakan kembali pada pertemuan berikutnya dalam bentuk tulisan di sertai dengan foto saat mengolah. d. Pembelajaran ditutup denan doa	
Jumlah		135 Menit

**E. Sumber Belajar**

1. Tim Penyusun. 2006. Modul Pengolahan Hidangan Kontinental. Yogyakarta: Jurusan PTBB-FT UNY
2. Referensi lain (Majalah, buku resep, dan internet)

**F. Evaluasi**

Evaluasi di berikan guru untu review kembali tingkat pemahaman siswa atas materi yang sudh di berikan selama pertemuan. Dalam pertemuan ini guru memberikan Quis lisan sebagai evaluasi dan guru memberikan poin sebagai nilai tambahan. Penilaian dalam kuis ini adalah siapa saja yang memperhatikan dan menjawab pertanyaan dengan cepat itu lah yang mendapatkan banyak poin atau nilai.

**a. Soal!!!**

1. Apakah pengertian dari makanan kontinental?
2. Coba sebutkan 4 negara mana sajakah yang termasuk sebagai negara pengolah hidangan kontinental?
3. Ada berapa giliran makan pada hidangan kontinental? Sebutkan?
4. Sebutkan pengertian appatizer itu?
5. Sebutkan pengertian dessert itu?
6. Sebutkan pengertian Main course?
7. Apakah ciri-ciri dari appatizer?
8. Ada berapakah macam-macam Appatizer? Sebutkan?
9. Apakah pengertian dari cold appatizer?
10. Apakah pengertian dari hot appatizer?
11. Cannape termasuk hidangan apa?
12. Resoles termasuk hidanan apa?
13. Merupakan makanan pembuka yang hanagat, apakah aku?
14. Aku adalah makanan yang disajikan pertama kali dengan suhu 10<sup>0</sup>C-15<sup>0</sup>C siapakah aku?
15. Aku adalah aspic jelly termasuk hidangan apakah aku?

b. Kunci jawaban :

1. Makanan kontinental adalah makanan yang berasal dari Negara Eropa, Amerika dan Australia.
2. Negara Eropa : Prancis, Belgia, Swiss, Jerman, Ceko, Hongaria, Yunani, Rumania, Italia, Portugal, Spanyol  
Amerika, dan Australia
3. Ada 3 giliran makan pada makanan kontinental : Appetizer, Soup, Main course, Dessert
4. Appetizer adalah hidangan pembuka yang di hidangkan dalam porsi kecil, satu atau dua gigitan yang berfungsi untuk membangkitkan selera sebelum makan.
5. Dessert adalah hidangan yang di sajikan setelah hidangan utama atau *Main Course* sebagai penutup yang berfungsi sebagai pencuci mulut.
6. Main course adalah hidangan utama dari beberapa menu yang di sajikan setelah Appetizer.
7. Ciri-ciri Appetizer adalah makanan yang di sajikan satu atau dua gigitan saja dan tidak boleh terlalu banyak karena fungsinya hanya untuk membangkitkan selera.
8. Appetizer ada 2 macam yaitu Cold Appetizer dan hot Appetizer
9. Cold Appetizer adalah hidangan pembuka dalam bentuk kecil yang berfungsi untuk merangsang nafsu makan, mengenyangkan dan ringan yang di sajikan secara dingin dengan temperature 10°C-15°C.
10. Hot Appetizer adalah hidangan pembuka dalam bentuk kecil yang di sajikan dalam keadaan panas/hangat, yang di hidangkan dengan temperatur 50°C-60°C yang biasanya di sajikan dengan rasa gurih.
11. Cannape merupakan hidangan Cold Appetizer.
12. Resoles merupakan hidangan Hot Appetizer.
13. Hot Appetizer.
14. Cold Appetizer.
15. Cold Appetizer.

**G. Kriteria penilaian**

No	Pertanyaan	Kriteria jawaban	Skor
1.	Apakah pengertian dari makanan kontinental?	Benar sempurna 20	20
2	Coba sebutkan 4 negara mana sajakah yang termasuk sebagai negara pengolah hidangan kontinental?	Benar sempurna 20	20
3	Ada berapa giliran makan pada hidangan kontinental? Sebutkan?	Benar sempurna 20	20
4	Sebutkan pengertian appetizer itu?	Benar sempurna 20	20
5	Sebutkan pengertian dessert itu?	Benar sempurna 20	20
6	Sebutkan pengertian Main course?	Benar sempurna 20	20
7	Apakah ciri-ciri dari appetizer?	Benar sempurna 20	20

<b>8</b>	Ada berapakah macam-macam Appatizer? Sebutkan?	Benar sempurna 20	20
<b>9</b>	Apakah pengertian dari cold appatizer?	Benar sempurna 20	20
<b>10</b>	Apakah pengertian dari hot appatizer?	Benar sempurna 20	20
<b>11</b>	Cannape termasuk hidangan apa?	Benar sempurna 20	20
<b>12</b>	Resoles termasuk hidanan apa?	Benar sempurna 20	20
<b>13</b>	Merupakan makanan pembuka yang hanagat, apakah aku?	Benar sempurna 20	20
<b>14</b>	Aku adalah makanan yang disajikan pertama kali dengan suhu 10 <sup>0</sup> C-15 <sup>0</sup> C siapakah aku?	Benar sempurna 20	20
<b>15</b>	Aku adalah aspic jelly termasuk hidangan apakah aku?	Benar sempurna 20	20

Sentolo, 25 Juli 2016

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Tomang Ade Prapanca, M.Pd

Devani Rachma Isnaini

NIM. 12511241003

Mengetahui,  
Kepala Sekolah

Dra. Nur Aini Sulistyawati

NIP. 19660212 199103 2 008

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah : SMK PGRI 1 Sentolo  
Program Studi Keahlian : Jasa Boga  
Mata Pelajaran : Mengolah Makanan Kontinental  
Kelas/Semester : X / 1  
Alokasi Waktu : 4 X 45 Menit  
Tahun Pelajaran : 2016 / 2017

### *Standar Kompetensi*

Mengolah Makanan Kontinental

### **Kompetensi Dasar**

1.2. Menjelaskan Prinsip Pengolahan Makanan Kontinental

### **Indikator Pencapaian Kompetensi**

1.2.1. Menjelaskan teknik-teknik pengolahan makanan kontinental

### **D. Tujuan Pembelajaran**

5. Siswa dapat menjelaskan pengertian Soup, Main Course, dan Dessert.
6. Siswa dapat menyebutkan fungsi Soup.
7. Siswa dapat menyebutkan jenis-jenis hidangan Main Course, dan macam-macam Dessert.
8. Siswa dapat menjelaskan minimal 2 contoh hidangan Soup, Main Course, dan Dessert.

### **E. Materi Pokok Pembelajaran**

5. Pengertian Soup, Main Course, dan Dessert.
6. Fungsi soup
7. Jenis-jenis hidangan Main Course,
8. Macam-macam Dessert.
9. Contoh hidangan Soup, Main Course, dan Dessert

### **F. Pendekatan dan Metode Pembelajaran**

1. Metode : Ceramah, demonstrasi, dan kuis

**D. Kegiatan Pembelajaran**

No	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
1.	<b>Kegiatan Pendahuluan</b>	<b>11 menit</b>
	<p>e. Berdoa dengan tujuan menanamkan kebiasaan diri siswa bahwa pengembangan diri hendaknya selaras dengan kerohanian.</p> <p>f. Guru mengabsen kehadiran siswa</p> <p>g. Menyampaikan tujuan mempelajari pengolahan makanan kontinental.</p> <p>h. Sebagai appersepsi, guru menanyakan kepada siswa mengenai apakah kalian masih ingat apa itu Soup, Main Course, dan Dessert?</p>	
2.	<b>Kegiatan Inti</b>	<b>95 Menit</b>
	<p><b>Eksplorasi:</b></p> <p>d. Guru menunjukkan contoh chicken cordone bleu.</p> <p>e. Kemudian menanyakan pendapat hal tersebut dari siswa.</p> <p>f. Siswa dijelaskan tentang topik yang akan dipelajari.</p> <p><b>Elaborasi:</b></p> <p>e. Guru menjelaskan pengertian Main Course.</p> <p>f. Siswa berpendapat tentang Main course yang biasa di lihat di lingkungan sekitar mereka tinggal.</p> <p>g. Kemudian guru menyimpulkan dan menambahkan dari yang disampaikan siswa.</p> <p>h. Siswa memberikan contoh minimal 3 macam jenis makanan pada jenis Main Course.</p> <p><b>Konfirmasi:</b></p> <p>b. Guru menarik kesimpulan secara umum</p>	
3	<b>Kegiatan Penutup</b>	<b>30 Menit</b>
	<p>e. Guru melakukan cek materi yang telah disampaikan (<i>review</i>).</p>	

	<p>f. Guru memberikan kesimpulan pembelajaran tentang teknik olah makanan kontinental.</p> <p>g. Guru memberikan soal esay yang di jawab secara berebutan dan memberikan poin sebagai penilaian evaluasi.</p> <p>h. Pembelajaran ditutup dengan berdoa.</p>	
	Jumlah	135 Menit

#### H. Sumber Belajar

3. Tim Penyusun. 2006. Modul Pengolahan Hidangan Kontinental. Yogyakarta: Jurusan PTBB-FT UNY
4. Referensi lain (Majalah, buku resep, dan internet)

#### I. Evaluasi

Evaluasi di berikan guru untu review kembali tingkat pemahaman siswa atas materi yang sudh di berikan selama pertemuan. Dalam pertemuan ini guru memberikan Soal tertulis.

##### a. Essay!!!

16. Apakah pengertian Dessert? Berikan contoh?
17. Apakah pengertian Main Course? Berikan Contoh?
18. Apakah pengertian Soup? Berikan Contoh?
19. Ada berapakah macam-macam Appatizer? Sebutkan!
20. Ada berapa hidangan dalam Main course?
21. Mengapa soup dan salad dapat di jadikan Main course?
22. Apakah fungsi soup?
23. Sebutkan klasifikasi soup?
24. Sebutkan macam-macam dessert? Berikan contohnya masing-masing 3.
25. Sebutkan klasifikasi dessert?

##### b. Kunci jawaban :

16. Dessert adalah hidangan yang di sajikan setelah hidangan utama atau *Main Course* sebagai penutup yang berfungsi sebagai pencuci mulut. Pudding, ice cream, fruit pie, dan cake
17. Main course adalah hidangan utama dari beberapa menu yang di sajikan setelah Appatizer. Cheese pizza, beef burger whit fried potatoes, si standrtpaghetty carbonara, dan barbeque roasted chicken.
18. Soup merupakan makanan cair yang terbuat dari kaldu (stock) daging, ayam, ikan dan isian. Double consome, creamy soup musrom, vegitable soup, dan purre soup.
19. Ada 2, yaitu culd Appetizer (Hidangan pembua dingin) dan hot appatizer (hidangan pembuka panas).
20. Ada 12 jenis hidangan pada Main course

21. Karena apabila soup dan salad di sajikan dengan jumlah yang banyak itu dapat di kataakan sebagai maincourse.
22. Fungsi sup : Pembangkit selera makan, Penambah gizi, dan Penetral rasa pada lidah
23. Klasifikasi sup: Cleare/Thin Soup - Potages Claris (sup encer), Thick Soup – Potage Lies (sup kental), Spesial Soup dan National Soup
24. Culd Dessert Dan Hot Dessert, Apple Pie, Souffle, dan ice cream
25. **Klasifikasi** hidangan dessert
  - a. **Fruits** merupakan salah stu hidangan dalam bentuk segar dapat beupa proses pengolahan atau hanya fruit slice tanpa pengolahan.
  - b. **Pudding** merupakan hidangan penutup berasa manis yang terbuat dari agar-agar.

**J. Kriteria penilaian**

No	Pertanyaan	Kriteria jawaban	Skor
1.	Apakah pengertian Dessert? Berikan contoh?	Benar sempurna 20	20
2	Apakah pengertian Main Course? Berikan Contoh?	Benar sempurna 20	20
3	Apakah pengertian Soup? Berikan Contoh?	Benar sempurna 20	20
4	Ada berapakah macam-macam Appatizer? Sebutkan?	Benar sempurna 20	20
5	Ada berapa hidangan dalam Main course?	Benar sempurna 20	20
6	Mengapa soup dan salad dapat di jadikan Main course?	Benar sempurna 20	20
7	Apakah fungsi soup?	Benar sempurna 20	20
8	Sebutkan klasifikasi soup?	Benar sempurna 20	20
9	Sebutkan macam-macam dessert? Berikan contohnya masing-masing 3.	Benar sempurna 20	20
10	Sebutkan klasifikasi dessert?	Benar sempurna 20	20

Sentolo, 1 Agustus 2016

$$Nilai = \frac{Total\ Skor}{10} \times 100$$

Guru Pembimin

Mahasiswa

Tomang Ade Prapanca, M.Pd

Devani Rachma Isnaini

NIM. 12511241003

Mengetahui,  
Kepala Sekolah

Dra. Nur Aini Sulistyawati  
NIP. 19660212 199103 2 008

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah : SMK PGRI 1 Sentolo  
Program Studi Keahlian : Jasa Boga  
Mata Pelajaran : Mengolah Makanan Kontinental  
Kelas/Semester : X / 1  
Alokasi Waktu : 4 X 45 Menit  
Tahun Pelajaran : 2016 / 2017

Standar Kompetensi

Mengolah Makanan Kontinental

### **Kompetensi Dasar**

1.3. Menjelaskan Prinsip Pengolahan Makanan Kontinental

### **Indikator Pencapaian Kompetensi**

1.2.1. Menjelaskan teknik-teknik pengolahan makanan kontinental

### **G. Tujuan Pembelajaran**

9. Siswa dapat menjelaskan pengertian Resep.
10. Siswa dapat menyebutkan Cara Penuisan Resep dengan tepat.
11. Siswa dapat menjelaskan fungsi standart resep.
12. Siswa dapat menentukan daftar belanja pada resep

### **H. Materi Pokok Pembelajaran**

10. Pengertian resep
11. Cara Penuisan Resep.
12. Fungsi standar resep.

### **I. Pendekatan dan Metode Pembelajaran**

1. Metode : Ceramah, demonstrasi, dan kuis
2. Media : Slide Power Point

#### D. Kegiatan Pembelajaran

No	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
1.	<b>Kegiatan Pendahuluan</b>	12 menit
	<ul style="list-style-type: none"> <li>i. Berdoa dengan tujuan menanamkan kebiasaan diri siswa bahwa pengembangan diri hendaknya selaras dengan kerohanian.</li> <li>j. Guru mengabsen kehadiran siswa</li> <li>k. Menyampaikan tujuan mempelajari resep Masakan Kontinental.</li> <li>l. Sebagai appersepsi, guru menanyakan kepada siswa bagaimana cara menulis resep? Apakah ada yang pernah membuat resep?</li> </ul>	
2.	<b>Kegiatan Inti</b>	95 Menit
	<p><b>Eksplorasi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>g. Guru menunjukkan contoh resep masakan kontinental.</li> <li>h. Kemudian menanyakan pendapat hal tersebut dari siswa.</li> <li>i. Siswa dijelaskan tentang topik yang akan dipelajari.</li> </ul> <p><b>Elaborasi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Guru menjelaskan pengertian resep makanan kontinental.</li> <li>j. Siswa berpendapat tentang Resep Makanan Kontinental yang mereka ketahui dari internet.</li> <li>k. Kemudia guru menyimpulkan dan menambahkan dari yang disampaikan siswa.</li> <li>l. Siswa memberikan contoh minimal 3 macam yang harus tertera di dalam resep.</li> </ul> <p><b>Konfirmasi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>c. Guru menarik kesimpulan secara umum</li> </ul>	
3	<b>Kegiatan Penutup</b>	30 Menit
	<ul style="list-style-type: none"> <li>i. Guru melakukan chek materi yang telah disampaikan (<i>review</i>).</li> <li>j. Guru memberikan kesimpulan pembelajaran tentang teknik olah makanan kontinental.</li> </ul>	

	k. Guru memberikan kuis pada akhir pelajaran sebagai bahan evaluasi.	
	l. Pembelajaran ditutup dengan doa.	
	Jumlah	135 Menit

#### K. Sumber Belajar

5. Tim Penyusun. 2006. Modul Pengolahan Hidangan Kontinental. Yogyakarta: Jurusan PTBB-FT UNY
6. Referensi lain (Majalah, buku resep, dan internet)
7. Sulaiman Herman. Tahun 2015. Pengolahan Makanan Kontinental. Jakarta.

#### L. Evaluasi

Evaluasi di berikan guru untu review kembali tingkat pemahaman siswa atas materi yang sudh di berikan selama pertemuan. Dalam pertemuan ini guru memberikan Quis lisan sebagai evaluasi dan guru memberikan poin sebagai nilai tambahan. Penilaian dalam kuis ini adalah siapa saja yang memperhatikan dan menjawab pertanyaan dengan cepat itu lah yang mendapatkan banyak poin atau nilai.

##### a. Soal!!!

26. Apakah pengertian dari resep?
27. Mengapa perlu resep dalam setiap pengolahan?
28. Apasaja yang harus di tuis didalam resep?
29. Apaitu ingredient?
30. Mengapa pru di tuliskan daftar belanja ketika menulis resep?

##### b. Kunci jawaban :

26. alat bantu yang penting untuk memasak yang merupakan serangkaian catatan yang berisi informasi penting yang di dalam terdapat cara menyiapkan hidangan tertentu, dengan menggunakan alat, dan hidangan disesuaikan selera tertentu.
27. Karena supaya takaran, tahab, dan penentuan jumlah banyak sedikitnya bahan dapat kita ketahui sehingga asil masakan atau olahan akan sama dan standart seperti yan di tuliskan di dalam resep.
28. Yang terdapat didalam resep adalah :
  - a. Nama masakan (item)
  - b. Jumlah porsi (yeile)
  - c. Ukuran porsi (pation size)
  - d. Jenis masakan (kategori)
  - e. Nama bahan (ingredient)
  - f. Banyaknya (quantity)
  - g. Satuan (unit)
  - h. Harga satuan (amount)

- i. Jumlah harga (total prize)
  - j. Persiapan (preparation) Cara pengolahan (methode)
  - k. Biaya bahan (valiable cost)
  - l. Total harga pokok (total basiccost)
  - m. Harga perpori (cost Pervporation)
29. Nama bahan yang di butuhkan pada suatu masakan (ingredient)
30. Karena dar resep kia juga bisa merencanakan berapa uang yang aan kita anggarkan atau bahan yang akan kita pergunakan supaya kontrolnya jelas dan tidak banyak membuang banyak biaya.

**M. Kriteria penilaian**

No	Pertanyaan	Kriteria jawaban	Skor
1.	Apakah pengertian dari resep?		
2	Mengapa perlu resep dalam setiap pengolahan?		
3	Apasaja yang harus di tuis didalam resep?		
4	Apaitu ingredient?		
5	Mengapa pru di tuliskan daftar belanja ketika menulis resep?		

Sentolo, 1 Juli 2016

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Tomang Ade Prapanca, M.Pd

Devani Rachma Isnaini

NIM. 12511241003

Mengetahui,  
Kepala Sekolah

Dra. Nur Aini Sulistyawati  
NIP. 19660212 199103 2 008

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah : SMK PGRI 1 Sentolo  
Program Studi Keahlian : Jasa Boga  
Mata Pelajaran : Mengolah Makanan Kontinental  
Kelas/Semester : X / 1  
Alokasi Waktu : 2 (4 X 45 Menit)  
Tahun Pelajaran : 2016 / 2017

### *Standar Kompetensi*

Mengolah Makanan Kontinental

### **Kompetensi Dasar**

1.4. Menjelaskan Prinsip Pengolahan Makanan Kontinental

### **Indikator Pencapaian Kompetensi**

1.2.1. Menjelaskan teknik-teknik pengolahan makanan kontinental

1.2.2. Menggunakan Peralatan Pengolahan Dengan Tepat

### **J. Tujuan Pembelajaran**

13. Siswa dapat menjelaskan teknik pengolahan makanan kontinental.
14. Siswa dapat membedakan metode pengolahan makanan yakni *moist heat cooking dan dry heat cooking*.
15. Siswa dapat menjelaskan pada masing-masing metode teknik olah *moist heat cooking dan dry heat cooking*..
16. Siswa dapat memberikan contoh minimal 3 macam pada masing-masing metode teknik olah *moist heat cooking dan dry heat cooking*..

### **K. Materi Pokok Pembelajaran**

13. Pengertian tentang pengolahan makanan yang menggunakan metode :
  - a. *Moist heat cooking*
  - b. *Dry heat cooking*

14. Macam macam teknik olah *Moist heat cooking* dan *Dry heat cooking*.

15. Syarat-syarat pelaksanaan teknik pengolahan makanan *Moist heat cooking*. (Materi terlampir)

**L. Pendekatan dan Metode Pembelajaran**

1. Metode : Ceramah, demonstrasi, dan kuis
2. Media : Slide Power Point

**D. Kegiatan Pembelajaran**

No	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
1.	<b>Kegiatan Pendahuluan</b>	<b>13 menit</b>
	<p>m. Berdoa dengan tujuan menanamkan kebiasaan diri siswa bahwa pengembangan diri hendaknya selaras dengan kerohanian.</p> <p>n. Guru mengabsen kehadiran siswa</p> <p>o. Menyampaikan tujuan mempelajari pengolahan makanan kontinental.</p> <p>p. Sebagai appersepsi, guru menanyakan kepada siswa mengenai teknik olah makanan kontinental.</p>	
2.	<b>Kegiatan Inti</b>	<b>95 Menit</b>
	<p><b>Eksplorasi:</b></p> <p>j. Guru menunjukkan contoh teknik olah makanan kontinental.</p> <p>k. Kemudian menanyakan pendapat hal tersebut dari siswa.</p> <p>l. Siswa dijelaskan tentang topik yang akan dipelajari.</p> <p><b>Elaborasi:</b></p> <p>m. Guru menjelaskan pengertian teknik olah makanan kontinental.</p> <p>n. Siswa berpendapat tentang teknik olah yang biasa di lihat dan dilakukan di lingkungan sekitar mereka tinggal.</p> <p>o. Kemudia guru menyimpulkan dan menambahkan dari yang disampaikan siswa.</p>	

	<p>p. Siswa memberikan contoh minimal 3 macam pada masing-masing metode teknik olah <i>dry heat cooking</i>.</p> <p><b>Konfirmasi:</b></p> <p>d. Guru menarik kesimpulan secara umum</p>	
3	<b>Kegiatan Penutup</b>	30 Menit
	<p>m. Guru melakukan chek materi yang telah disampaikan (<i>review</i>).</p> <p>n. Guru memberikan kesimpulan pembelajaran tentang teknik olah makanan kontinental.</p> <p>o. Guru memberikan tugas untuk siswa, mencoba mempraktikkan di rumah dan menceritakan kembali pada pertemuan berikutnya dalam bentuk tulisan di sertai dengan foto saat mengolah.</p> <p>p. Pembelajaran ditutup dengan doa</p>	
	Jumlah	135 Menit

#### N. Sumber Belajar

8. Tim Penyusun. 2006. Modul Pengolahan Hidangan Kontinental.
9. Yogyakarta: Jurusan PTBB-FT UNY Referensi lain (Majalah, buku resep, dan internet)

#### O. Penilaian

##### Tugas terstruktur

1. Siswa mempraktikkan salah satu teknik olah di rumah masing-masing, kemudian siswa diminta untuk menceritakan pengalaman saat memasak dalam bentuk tulisan disertai foto dan di kumpulkan pada pertemuan minggu depan.

##### Tugas essay

1. Apa pengertian *moist heat cooking*?
2. Merupakan syarat apakah proses memasak yang menggunakan suhu 83°C-95°C?
3. Sebutkan 3 syarat teknik braising?
4. Untuk mengolah teknik *stewing* diperlukan pengentalan sebutkan bahan yang di gunakan? Dan berikan cara olahnya?
5. Termasuk teknik olah apakah memasak bahan makanan dengan menggunakan uap air mendidih?

#### P. Kunci jawaban

##### Tugas terstruktur

1. Siswa bisa memilih teknik olah
  - a. Boiling (Merebus, dalam air mendidih)
  - b. Poaching (Merebus, dalam air di bawah titik didih)

- c. Braising (Merebus, dalam cairan sedikit/Menyemur)
- d. Stewing (Menggulai/Menyetup)
- e. Steaming (Mengukus)
- f. Saute (Menumis)
- g. Simmering (merebus dengan api kecil)
- h. Blancing (memblansir)

**Tugas essay**

1. Teknik pengolahan makanan panas basah adalah mengolah makanan dengan bantuan cairan. Cairan tersebut dapat berupa kaldu ( stock ), air, susu, santan dan bahan lainnya
2. Teknik olah *Poaching*
3. Teknik merebus dalam cairan yang sedikit.
  - a. Bahan yang diolah harus dipotong rapi dan sama besarnya.
  - b. Dalam pengolahan daging daging, caranya memasukan daging dalam braising pan, lalu siram dengan kaldu secukupnya, jangan sampai terendam seluruhnya.
  - c. Jika menggunakan sauce pan, caranya cairkan mentega dalam sauce pan, lalu masukkan daging dan balik hingga warnanya kecoklatan. Untuk sayuran aduk sambil dibolak balik.
  - d. Jika proses pengolahan dalam oven, braising pan ditutup rapat dan masukan dalam oven.
4. Maizena, caranya dengan mencampurkan tepung maizena dengan air biasa lalu di aduk hingga rata dan di campurkan pada masakan.
5. Teknik olah *steaming*.

**Q. Kriteria penilaian**

**Tugas testrutur**

No	Aspek penilaian	Skor	Catatan
1.	Kelengkapan		
2.	Kejelasan		
3.	Kerapian		
Jumlah Maksimum			

Keterangan :

1. Aspek penilaian:
  - a. Kelengkapan penulisan resep dan ketepatan resep.
  - b. Kejelasan ucapan saat siswa mempresentasikan hasil pekerjaan.
  - c. Kerapian bahasa yang baku dalam penulisan.
2. Skor
  - 70 : Kurang
  - 75 : Cukup
  - 80 : Rata-rata
  - 85 : Baik
  - 90 : Sangat Baik

**Tugas tidak terstruktur**

No	Pertanyaan	Kriteria jawaban	Skor
1.	Apa pengertian <i>moist heat cooking</i> ?	Benar sempurna skor 5 Jawaban mendekati 3 Jawaban salah skor 0	5
2	Merupakan syarat apakah proses memasak yang menggunakan suhu 83°C-95°C?	Benar sempurna skor 5 Jawaban mendekati 3 Jawaban salah skor 0	5
3	Sebutkan 3 syarat teknik braising?	Benar sempurna skor 5 Jawaban mendekati 3 Jawaban salah skor 0	5
4	Untuk mengolah teknik <i>stewing</i> diperlukan pengentalan sebutkan bahan yang di gunakan? Dan berikan cara olahnya?	Benar sempurna skor 5 Jawaban mendekati 3 Jawaban salah skor 0	5
5	Termasuk teknik olah apakah memasak bahan makanan dengan menggunakan uap air mendidih?	Benar sempurna skor 5 Jawaban mendekati 3 Jawaban salah skor 0	5

Sentolo, 15 Agustus 2016

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Tomang Ade Prapanca, M.Pd

Devani Rachma Isnaini

NIM. 12511241003

Mengetahui,  
Kepala Sekolah

Dra. Nur Aini Sulistyawati

NIP. 19660212 199103 2 008

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah : SMK PGRI 1 Sentolo  
Program Studi Keahlian : Jasa Boga  
Mata Pelajaran : Mengolah Makanan Kontinental  
Kelas/Semester : X / 1  
Alokasi Waktu : 4 X 45 Menit  
Tahun Pelajaran : 2016 / 2017

Standar Kompetensi

Mengolah Makanan Kontinental

### **Kompetensi Dasar**

1.5. Menjelaskan Prinsip Pengolahan Makanan Kontinental

### **Indikator Pencapaian Kompetensi**

1.2.1. Menjelaskan teknik-teknik pengolahan makanan kontinental

### **M. Tujuan Pembelajaran**

17. Siswa dapat menjelaskan pengertian Teknik Pengolahan Dengan Minyak dan Teknik Pengolahan Tanpa Minyak.
18. Siswa Dapat menyebutkan 3 jenis teknik pengolahan dengan minyak dan Teknik Pengolahan Tanpa Minyak.
19. Siswa dapat memberikan contoh minimal 3 macam pada masing-masing dari Teknik Pengolahan Dengan Minyak dan Teknik Pengolahan Tanpa Minyak.

### **N. Materi Pokok Pembelajaran**

16. Pengertian Teknik Pengolahan Dengan Minyak dan Teknik Pengolahan Tanpa Minyak
17. Contoh hidangan Teknik Pengolahan Dengan Minyak dan Teknik Pengolahan Tanpa Minyak.

### **O. Pendekatan dan Metode Pembelajaran**

1. Metode : Ceramah, demonstrasi, dan kuis
2. Media : Slide Power Point

#### D. Kegiatan Pembelajaran

No	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
1.	<b>Kegiatan Pendahuluan</b>	14 menit
	<p>q. Berdoa dengan tujuan menanamkan kebiasaan diri siswa bahwa pengembangan diri hendaknya selaras dengan kerohanian.</p> <p>r. Guru mengabsen kehadiran siswa</p> <p>s. Menyampaikan tujuan mempelajari pengolahan makanan kontinental.</p> <p>t. Sebagai appersepsi, guru menanyakan kepada siswa mengenai Teknik Pengolahan Dengan Minyak dan Teknik Pengolahan Tanpa Minyak?</p>	
2.	<b>Kegiatan Inti</b>	95 Menit
	<p><b>Eksplorasi:</b></p> <p>m. Guru menunjukkan contoh makanan kontinental.</p> <p>n. Kemudian menanyakan pendapat hal tersebut dari siswa.</p> <p>o. Siswa dijelaskan tentang topik yang akan dipelajari.</p> <p><b>Elaborasi:</b></p> <p>q. Guru menjelaskan pengertian makanan kontinental.</p> <p>r. Siswa berpendapat tentang Teknik Pengolahan Dengan Minyak dan Teknik Pengolahan Tanpa Minyak</p> <p>s. Kemudia guru menyimpulkan dan menambahkan dari yang disampaikan siswa.</p> <p>t. Siswa memberikan contoh minimal 3 macam jenis Teknik Pengolahan Dengan Minyak dan Teknik Pengolahan Tanpa Minyak</p> <p><b>Konfirmasi:</b></p> <p>e. Guru menarik kesimpulan secara umum</p>	
3	<b>Kegiatan Penutup</b>	30 Menit
	<p>q. Guru melakukan chek materi yang telah disampaikan (<i>review</i>).</p>	

r. Guru memberikan kesimpulan pembelajaran tentang teknik olah makanan kontinental.	
s. Guru memberikan tugas untuk siswa, membuat jobsheet untuk praktik minggu depan.	
t. Pembelajaran ditutup dengan doa	
Jumlah	135 Menit

**R. Sumber Belajar**

10. Tim Penyusun. 2006. Modul Pengolahan Hidangan Kontinental.  
Yogyakarta: Jurusan PTBB-FT UNY
11. Referensi lain (Majalah, buku resep, dan internet)

Sentolo, 8 Agustus 2016

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Tomang Ade Prapanca, M.Pd

Devani Rachma Isnaini

NIM. 12511241003

Mengetahui,

Kepala Sekolah

Dra. Nur Aini Sulistyawati

NIP. 19660212 199103 2 008

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah : SMK PGRI 1 Sentolo

Program Studi Keahlian : Jasa Boga

Mata Pelajaran : Kompetensi Kejuruan

Kelas/Semester : XII / 1

Alokasi Waktu : 2 (4 X 45 Menit)

Tahun Pelajaran : 2015 / 2016

### Standar Kompetensi

#### 3. Mengolah Makanan Kontinental

### Kompetensi Dasar

#### 18.5. Menjelaskan Prinsip Pengolahan Makanan Kontinental

### Indikator Pencapaian Kompetensi

1.2.2. memilih dan menerapkan teknik-teknik dasar pengolahan makanan dalam mengolah makanan kontinental

#### P. Tujuan Pembelajaran

20. Siswa dapat melakukan persiapan bahan dan alat dalam proses pembuatan makanan dengan teknik olah *moist heat cooking dan dry heat cooking*.
21. Siswa dapat mempraktikkan pembuatan olahan jenis makanan *moist heat cooking dan dry heat cooking* dengan menggunakan peralatan pengolahan yang tepat
22. Siswa dapat menggunakan metode yang tepat dalam pengolahan makanan dengan menggunakan teknik *moist heat cooking dan dry heat cooking*
23. Siswa dapat memilih garnish yang tepat dalam penyajian makanan dengan menggunakan teknik *moist heat cooking dan dry heat cooking*
24. Siswa dapat memilih dan menggunakan alat saji yang tepat dalam penyajian makanan dengan menggunakan teknik *moist heat cooking dan dry heat cooking*.

#### Q. Materi Pokok Pembelajaran (Pertemuan I)

18. Alat dan bahan dalam pembuatan makanan dengan menggunakan teknik *moist heat cooking dan dry heat cooking*

19. Proses pembuatan makanan dengan menggunakan teknik *moist heat cooking dan dry heat cooking*

20. Proses penyajian makanan dengan menggunakan teknik *moist heat cooking dan dry heat cooking*

**R. Pendekatan dan Metode Pembelajaran**

1. Pendekatan : PAKEM
2. Metode : Praktek
3. Media : Jobsheet, bahan, dan alat praktik

**D. Kegiatan Pembelajaran**

No	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
<b>1.</b>	<b>Kegiatan Pendahuluan</b>	<b>10 menit</b>
	u. Pembukaan dengan mengucapkan salam v. Berdoa untuk memulai kegiatan w. Mengabsen siswa x. Apersepsi : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Menjelaskan alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan makanan dengan menggunakan teknik <i>moist heat cooking dan dry heat cooking</i></li> <li>- Menjelaskan proses pembuatan makanan dengan menggunakan teknik <i>moist heat cooking dan dry heat cooking</i></li> <li>- Menjelaskan proses penyajian makanan dengan menggunakan teknik <i>moist heat cooking dan dry heat cooking</i></li> <li>- Membagi siswa menjadi 3 kelompok.</li> </ul>	
No	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
<b>2.</b>	<b>Kegiatan Inti</b>	<b>95 Menit</b>
	<b>Eksplorasi:</b>  p. Guru memantau dan membimbing siswa dalam melakukan persiapan diri, persiapan alat, dan persiapan bahan.  <b>Elaborasi:</b>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>u. Tiap kelompok mempraktikkan pembuatan minuman dingin non-alkohol dengan dibantu dan dibimbing oleh guru.</li> <li>v. Tiap kelompok mempraktikkan penyajian makanan dengan menggunakan teknik <i>moist heat cooking dan dry heat cooking</i></li> <li>w. Menghidangkan / menyajikan hasil praktek</li> <li>x. Membuat kalkulasi harga</li> <li>y. Mengemas/memasukkan produk</li> </ul> <p><b>Konfirmasi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>f. Guru mengevaluasi/menilai hasil praktik siswa</li> <li>g. Pemasaran</li> <li>h. Laporan hasil penjualan</li> </ul>	
3	<b>Kegiatan Penutup</b>	30 Menit
	<ul style="list-style-type: none"> <li>u. Bersih-bersih dan Berkemas</li> <li>v. Rangkuman</li> <li>w. Penutupan dengan salam</li> </ul>	
	Jumlah	135 Menit

#### S. Sumber Belajar

12. Prihastuti Ekawatiningsih. 2008. *Restoran Jilid 1 untuk SMK*. Direktorat Pembinaan SMK.
13. Prihastuti Ekawatiningsih. 2008. *Restoran Jilid 2 untuk SMK*. Direktorat Pembinaan SMK.
14. Referensi lain (Majalah, buku resep, dan internet)

#### F. Penilaian

1. Teknik Penilaian :
  - a. Lembar Penilaian Unjuk Kerja/Praktik

No	Komponen Penilaian / Sub Komponen Penilaian	Pencapaian Kompetensi			
		Tidak	Ya		
			7.0 - 7.9	8.0 -8.9	9.0-10
1	2	3	4	5	6
I	<b>Persiapan Kerja</b>				
	1. Bahan				
	2. Alat				
	3. Pakaian Kerja				
	<b>Skor Komponen :</b>				
II	<b>Sikap Kerja</b>				
	1. Menggunakan Peralatan				
	2. Keselamatan Kerja				
	3. Kebersihan Area Kerja				
	<b>Skor Komponen :</b>				
III	<b>Waktu</b>				

	1.	Waktu Penyelesaian				
	<b>Skor Komponen :</b>					
<b>IV</b>	<b>Proses</b>					
	1.	Sistematika kerja				
	2.	Cara Kerja				
	3.	Menyiapkan Bumbu				
	4.	Mengolah				
	5.	Menata				
	<b>Skor Komponen :</b>					
<b>V</b>	<b>Hasil</b>					
	1.	Bentuk				
	2.	Warna				
	3.	Tekstur				
	4.	Rasa				
	<b>Skor Komponen:</b>					
<b>VI</b>	<b>Berkemas</b>					
	1.	Peralatan				
	2.	Area Kerja				
	<b>Skor Komponen :</b>					
	<b>TOTAL</b>					

b. Sistematika Lembar Kerja Siswa (LKS)

Sentolo, 5 September 2016

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Tomang Ade Prapanca, M.Pd

Devani Rachma Isnaini

NIM. 12511241003

Mengetahui,  
Kepala Sekolah

Dra. Nur Aini Sulistyawati  
NIP. 19660212 199103 2 008



**NAMA MAHASISWA** : Devani Rachma I. **PUKUL** : 09.00-11.00 WIB  
**NIM** : 12511241003 **TEMPAT PRAKTIK** : SMK PGRI 1 Sentolo  
**TGL. OBSERVASI** : **FAK/JUR/PRODI** : FT/PTBB/ PT. Boga

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
<b>A</b>	<b>Perangkat Pembelajaran</b>	
	1. Kurikulum Tingkat Satuan Pembelajaran (KTSP)	Di SMK PGRI 1 Sentolo, untuk kelas XII, XI, X guru mengembangkan materi ajar yang digunakan sesuai dengan Kurikulum Tingkat Satuan Pembelajaran (KTSP)
	2. Silabus	Silabus yang digunakan sudah ada dan lengkap. Dalam mengajar guru sudah sesuai dengan silabus yang dimiliki sekolah
	3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP).	RPP yang digunakan sudah ada dan lengkap. Guru mempunyai RPP yang mengacu pada silabus. Dalam mengajar sudah menyusun RPP terlebih dahulu sebagai rencana pembelajaran agar lebih sistematis.
<b>B</b>	<b>Proses Pembelajaran</b>	
	1. Membuka pelajaran	Setiap hari proses Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) dimulai pada pukul 07.15 WIB. Sebelum memulai pelajaran, siswa berdoa yang dipimpin oleh ketua kelas atau guru, kemudian bersama-sama dengan guru membaca kitab suci Al Qur'an setiap hari senin dan sabtu. Guru membuka pelajaran dengan terlebih dahulu mengabsen siswa untuk mengetahui apakah ada siswa yang tidak masuk. Sebelum menuju ke materi yang akan dibahas guru memberikan apersepsi tentang apa yang akan mereka pelajari hari ini, mengulas sedikit pelajaran yang lalu dan melakukan Tanya jawab. Kemudian guru menyampaikan materi yang akan dipelajari
	2. Penyajian materi	Guru menyajikan materi secara lisan atau dengan ceramah dan Tanya Jawab
	3. Metode pembelajaran	Metode yang digunakan dalam mengajar adalah metode ceramah dan Tanya jawab interaktif dengan siswa.
	4. Penggunaan bahasa	Bahasa yang digunakan masih campuran sehingga kadang guru menggunakan bahasa Indonesia dan kadang pula bahasa Jawa yang digunakan. Akan tetapi hal tersebut tidak menghambat proses pembelajaran.
	5. Penggunaan waktu	Waktu yang digunakan sesuai dengan jam pelajaran sehingga diharapkan siswa dapat disiplin.
	6. Gerak	Guru tidak hanya diam atau duduk di kursi saja, tetapi juga berkeliling untuk memberi perhatian kepada siswa agar tetap mempunyai minat dalam belajar, menghampiri siswa dan menanyakan kesulitan.
	7. Cara memotivasi siswa	Untuk meningkatkan semangat kadang kala guru memberikan pertanyaan kepada siswa, yang

		nantinya apabila siswa dapat menjawab dengan benar akan diberi nilai tambahan.
	8. Teknik bertanya	Dalam memberikan pertanyaan, terlebih dahulu guru bertanya kepada siswa tentang pemahaman materi, kemudian guru bertanya kepada siswa tentang materi yang diberikan dengan menunjuk siswa agar menjawab pertanyaan yang diberikan.
	9. Teknik penguasaan kelas	Dalam penguasaan kelas, guru menggunakan teknik pendekatan yaitu saat awal pertama pelajaran sehingga terjadi kesepakatan antara guru dengan siswa. Dengan tujuan agar tercipta kelas yang kondusif, sehingga tujuan pembelajaran dapat tercapai
	10. Penggunaan media	Media yang digunakan adalah guru ceramah di depan kelas, selain itu media yang digunakan papan tulis.
	11. Bentuk dan cara evaluasi	Evaluasi dilakukan setelah selesai proses pembelajaran, yaitu guru memberikan kesimpulan dari materi yang sudah disampaikan, selain itu guru mengadakan tes. Prosedur penilaian berdasarkan pada proses pembelajaran dan hasil pembelajaran siswa
	12. Menutup pelajaran	Sebelum menutup pelajaran, guru memberikan kesimpulan mengenai materi yang telah diberikan. Biasanya guru bertanya kembali kepada siswa tentang materi, kemudian guru menyampaikan pengantar untuk materi berikutnya dan menutup pelajaran dengan salam.
<b>C</b>	<b>Perilaku Siswa</b>	
	1. Perilaku siswa didalam	Perilaku siswa pada umumnya sopan dan ramah kelas tamah mereka menghargai gurunya dan selalu memperhatikan gurunya, meskipun sering rame dan perlu diingatkan agar tidak ramai.
	2. Perilaku siswa diluar kelas	Siswa sangat sopan terhadap guru dan karyawan. Mereka selalu menyapa kepada guru, karyawan dan bahkan kepada mahasiswa PPL yang baru disitu.

Y

Yogyakarta, Februari 2016

Guru Pembimbing PPL

Mahasiswa PPL

Tomang Ade Prapanca M.Pd

Devani Racma Isnaini  
NIM. 12511241003



**NAMA MAHASISWA : Devani Rachma Isanini**

**NIM : 12511241003**

**TGL. OBSERVASI : Februari 2016**

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan	Keterangan
1	Kondisi fisik sekolah	Kondisi fisik sekolah Bangunan sekolah kokoh dan memenuhi standar sebuah bangunan sekolah. Terdiri dari 9 kelas ( 3 kelas X, 3 kelas XI, dan 3 kelas XII), Lab komputer, Lab Jasa Boga, Ruang Guru, Ruang Ketua Program Keahlian, Ruang Kepala Sekolah, Ruang BK, Ruang UKS Mushola, Ruang Wakasek, Ruang TU, dan lain-lain.	Baik
2	2 Potensi siswa.	Potensi siswa Siswa mempunyai kemampuan baik akademis maupun non bagi siswa yang berprestasi. Siswa diberi kesempatan untuk mengikuti perlombaan. Baik	Baik
3	3 Potensi guru Baik	3 Potensi guru 33 orang guru terdiri dari 16 guru tetap yaitu lulusan S1 dan 17 guru tidak tetap Baik	Baik
4	Baik	Memiliki kinerja yang baik dan ramah. Terdiri dari pegawai tetap dan tidak tetap.	Baik
5	5 Fasilitas KBM, media	Di setiap ruang kelas terdapat Papan tulis, kapur dan penghapus. Disediakan juga LCD dan Sound speaker.	Baik
6	Perpustakaan	Koleksi buku cukup lengkap akan tetapi penataan kurang rapi. Memiliki fasilitas kursi, meja, almari, rak buku, buku – buku terkait dengan proses pembelajaran, novel, majalah serta Koran	Baik
7	Laboratorium,	Ada, Lab Komputer dan Lab Jasa Boga a. Lab. Komputer Terdapat sarana penunjang seperti komp. (Laptop, PC, server, LCD, proyektor) printer, tape recorder. b. Lab. Administrasi Perkantoran Terdapat sarana penunjang seperti Faxsimile/ telephone, filling cabinet, komp (Laptop, PC), LCD proyektor, printer, scanner. c. Lab. Jasa Boga Terdapat sarana penunjang seperti kompor gas, oven, blender, peralatan dan bahanbahan memasak	Baik
8	Bimbingan konseling	imbingan konseling ditangani oleh guru-guru BK dengan program-program yang dilaksanakan secara rutin. Tugas dari BK adalah menangani siswa yang bermasalah, tata tertib dan kedisiplinan siswa, perizinan,	Kurang

		kunjungan rumah, konsultasi belajar dan memantau minat dan bakat siswa jika ingin melanjutkan studi ke jenjang yang lebih tinggi. Akan tetapi, ruang BK di SMK PGRI 1 Sentolo ini menggunakan ruang sama dengan ruang ketua program keahlian.	
9	Ekstrakurikuler	Kegiatan yang ada di sekolah SMK PGRI 1 Sentolo adalah Pramuka, Seni Tari, dan lain-lain	Baik
10	Organisasi dan fasilitas OSIS	Keorganisasiannya terlihat baik, dilihat dari susunan kepengurusan terdiri dari kelas X dan XI, dengan proker diantaranya MOS dan perayaan HUT RI. Kondisi sekretariat cukup baik sehingga dapat mendukung pelaksanaan kegiatan. Namun belum disediakan tempat OSIS sehingga jika ada rapat menggunakan ruang kelas.	Baik
11	Organisasi dan fasilitas UKS	Ruang UKS terdapat 4 kursi, 1 almari obat guna menyimpan perlengkapan dan peralatan UKS.	Baik
12	Bimbingan belajar	Bimbingan belajar dilakukan oleh pihak sekolah khusus untuk kelas tiga guna menghadapi UAN. Sedangkan untuk fasilitasnya yaitu ada 2 bad dan 2 bantal. Untuk fasilitas yang lainnya antara lain obatobatan sederhana, tensimeter, timbangan, dan alat ukur tinggi badan.	Baik
13	Administrasi (karyawan, sekolah ,dinding)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kepegawaian yaitu data guru dan karyawan.</li> <li>- Siswa yaitu data induk siswa</li> <li>- Keuangn yaitu gaji dan SPP</li> </ul> Semua ada dan terdokumentasi dengan baik.	Baik
14	Karya Tulis Ilmiah Remaja	Berjalan ketika ada perlombaan.	
15	Karya Ilmiah Oleh Guru	Untuk sementara belum ada dan belum terorganisir.	
16	Koperasi siswa	Secara fisik dan penataan ruang sudah cukup baik, tetapi secara organisasi koperasi siswa ini perlu dikembangkan sebagai unit usaha yang ikut melatih kewirausahaan siswa.	Baik
17	Tempat ibadah	Mushola dijadikan satu dengan Aula. Hanya tersedia sajadah dan belum ada mukena. Akan tetapi tidak tersedianya rak sepatu, sehingga setiap kali melakukan ibadah, alas kaki dilepas di bawah tangga.	Baik
18	Kesehatan lingkungan	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Secara umum, penghijauan sudah baik dan tertata rapi, terdapat taman dan tanaman di depan ruang kelas</li> <li>b. Jumlah tempat sampah telah mencukupi. Di depan setiap ruangan telah terdapat tempat sampah.</li> <li>c. Kondisi kamar mandi telah terawat dengan baik, sehingga dapat</li> </ul>	Baik

		mengakibatkan kebersihan dan kenyamanan dalam KBM	
19	Lain-lain : a. Lab computer b. Lab Jasa Boga c. Kantin d. Parkiran e. Infrastruktur	a. Lengkap dengan fasilitas internet dan WIFI b. Bersih dan tertata rapi c. Kantin ini berada di belakang sekolah namun masih di lingkungan dalam sekolah, disini lah siswa makan, minum pada jam istirahat. d. Ada namun kekurangan lahan parker dan kurang tertata dengan rapi. e. Infrastruktur seperti sumber listrik, akses internet, dan sumber air bersih sudah memadai	Baik

Sentolo, 28 September 2016

Mengetahui

Guru Pembimbing PPL

Tomang Ade Prapanca M.Pd

Ketua PPL  
SMK PGRI 1 Sentolo

Danisa Maharani Saleh  
NIM. 22222

## SILABUS

Nama Sekolah : SMK PGRI 1 Sentolo  
 Mata Pelajaran : Kompetensi Kejuruan  
 Kelas/Semester : X/1  
 Program Studi Keahlian : Tata Boga  
 Standar Kompetensi : Mengolah Makanan Kontinental  
 KKM : 75  
 Alokasi Waktu : 72 jam

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	NILAI-MULAI	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	TI	TT	
1.1. Menjelaskan Prinsip Pengolahan Makanan Kontinental	1.2.1. menjelaskan teknik-teknik pengolahan makanan kontinental	Gemar membaca Basa ingin tahu	Pengertian tentang pengolahan makanan yang menggunakan metode : -Moist heat cooking -Dry heat cooking -Cooking by fat	Menggali informasi tentang pengertian pengolahan makanan yang digunakan dalam pengolahan masakan kontinental.	Tertulis	4			<ul style="list-style-type: none"> <li>Sapong Wijatmoko, 2006, Modul Teknik dasar memasak, SMK Negeri 2 Godean, Sleman.</li> <li>Susanti Mochantoro, dkk. 1999, Pengolahan Makanan, Asipkasa, Bandung.</li> </ul>
	1.2.2. memilih dan menerapkan teknik-teknik dasar pengolahan makanan dalam mengolah makanan kontinental	Basa ingin tahu Tanggung jawab	Syarat-syarat pelaksanaan teknik pengolahan makanan.  Contoh pengolahan makanan dengan berbagai teknik pengolahan.  Menerapkan teknik-teknik dasar pengolahan makanan Kriteria hasil	Menerapkan metode pengolahan dengan memperhatikan syarat-syarat pelaksanaan teknik pengolahan makanan  Menunjukkan contoh masakan kontinental dengan kriteria yang telah ditentukan  Melakukan macam-macam teknik dasar pengolahan makanan.	Portofolio Uraian konjunktif	12 (24)			

1.2. Menggariskan Peralatan Pengolahan Dengan Tepat	1.2.1. Memilih Peralatan Pengolahan Makanan  1.2.2. Mengoprasikan Peralatan Pada Pengolahan Makanan Kontinental  1.2.3. Memberi simpanan Peralatan Pengolahan Makanan.	masa ingan tahu Kerja sama  Tanggung jawab Disiplin  Tanggung jawab Disiplin	Klasifikasi peralatan pengolahan makanan.  Pengoperasian peralatan pengolahan makanan. Keamanan dan keselamatan kerja.  Pembersihan peralatan sesuai standar hygiene. Menyimpan peralatan pengolahan makanan.	Mengelompokkan jenis peralatan makanan.  Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan. Melakukan petunjuk penggunaan peralatan.  Melakukan pembersihan peralatan pengolahan makanan. Menyimpan peralatan pengolahan makanan sesuai dengan jenisnya.	Tertulis	4	2	2	* Susanti Mochantoro, dkk. 1999. Pengolahan Makanan. Angkasa. Bandung.
---	--	--	---	--	----------	---	---	---	--

# JADWAL PELAJARAN

## SMK PGRI 1 SENTOLO

Satuan Pendidikan : SMK PGRI 1 SENTOLO  
 Progra keahlian : Tata Boga  
 Paket Keahlian : Jasa Boga

Tahun/ Semester : 2016/1  
 Kelas : X JB

NO	WAKTU	SENIN
I	07.15-08.00	
II	08.00-08.45	Mengolah Makanan Kontinental
III	08.45-09.30	Mengolah Makanan Kontinental
IV	09.30-10.15	Mengolah Makanan Kontinental
	10.15-10.30	
V	10.30-11.10	Mengolah Makanan Kontinental
VI	11.10-11.15	
VII	11.15-12.30	
VIII	12.30-13.10	

Sentolo, 2 Agustus 2016

Guru Mata Pelajaran

Tomang Ade Prapanca M.Pd.

DAFTAR NILAI SMK PGRI 1 SENTOLO  
TAHUN PELAJARAN 2016/2017

KELAS/ PROGRAM  
MATA PELAJARAN

: X.JASA BOGA  
: Mengolah Makanan Kontinental

SEMESTER  
TAHUN AJARAN

: 1 (SATU)  
: 2016/2017

NO	NAMA	Kuis 1	ESSAY 1	Kuis 2	ESSAY 2	Tugas 1	PR 1	Praktik 1	Praktik 2	BATA-BATA NILAI	RETUNTASAN
1	Anggi Hartati	60	83	80	85	85	100	83	84	82,5	TUNTAS
2	Dea Andreani	80	84	80	87	85	90	85	87	84,75	TUNTAS
3	Della Apriani Lestari	60	92	60	83	83	100	78	85	80,125	TUNTAS
4	Dwi Sudarni	80	91	80	84	90	90	83	84	85,25	TUNTAS
5	Ira Triastuti	60	84	60	88	80	100	85	87	80,5	TUNTAS
6	Melinda Ayu Cendikia P	40	98	60	79	80	0	78	85	65	TUNTAS
7	Nur Avian Yulianti	80	90	80	87	90	100	83	84	86,75	TUNTAS
NILAI KKM KD		75	75	75	75	75	75	75	75	75	
BATA-RATA		66	89	71	85	85	83	82	85	81	
NILAI MAKSIMUM		80	98	80	88	90	100	85	87	89	
NILAI MINIMUM		40	83	60	79	80	0	78	84	63	
JUNLAH SISWA KKM		7	7	7	7	7	6	7	7	7	

Mengetahui,  
Kepala Sekolah

Jumat, 23 September 2016  
Mahasiswa Praktikan

Dr. Nur Aini Sulistyawati  
NIP. 19660212 199103 2 008

Devani Racma Isnanini  
NIM. 12511241003






**DAFTAR HADIR SISWA  
KELAS X JASA BONGA**

NO	NAMA	JULI																	
		15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
1	Anggi Hariati																		
2	Dea Andreani																		
3	Della Apriani Lestari																		
4	Dwi Sudarni																		
5	Ira Triastuti																		
6	Melinda																		
7	Nur Avian Yulianti																		

: Pendampingan PLS (Pengenalan Lingkungan Sekolah)  
 : Hadir  
 : Alfa  
 : Sakit

DAFTAR HADIR SISWA  
KELAS X JASA BOGA

NO	NAMA	AGUSTUS																																
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		
1	Anggi Hariati	Libur PPL																																
2	Dea Andreani																																	
3	Diella Apriani Lestari																																	
4	Dwi Sudarini																																	
5	Ira Triastuti																																	
6	Melinda																																	
7	Nur Avlan Yulianti																																	

-  : Pendampingan PLS (Pengenalan Lingkungan Sekolah)
-  : Libur PPL
-  : Hadir
-  : Alfa
-  : Sakit

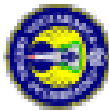
**DAFTAR HADIR SISWA  
KELAS X JASA BOGA**

NO	NAMA	JULI														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1	Anggi Hariati															
2	Dea Andreani															
3	Della Apriani Lestari															
4	Dwi Sudarmi															
5	Ira Triastuti															
6	Melinda															
7	Nur Avian Yulianti															

: Pendampingan PLS (Pengenalan Lingkungan Sekolah)  
 : Libur PPL  
 : Hadir  
 : Alfa  
 : Sakit

DOKUMENTASI





Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

**F02**

Listrik Mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK 1 PGRI SENTOLO NAMA MAHASISWA : Devani Rachma Isnaini  
ALAMAT SEKOLAH : Jalan Raya Sentolo Km. 18 Kulon Progo NIM : 12511241003  
GURU PEMBIMBING : Tomang Ade Prapanca M.Pd. FAKJUR/PRODI : FT/PTBB/ PT. Boga  
Minggu Ke : 1 DOSEN PEMBIMBING : Titin Hera Widi Handayani M.Pd.

No	Harif Tgl	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Jumat, 15 Juli 2016	Upacara Pelepasan Mahasiswa K.K.N PPL UNY	Pelepasan KKN PPL UNY oleh Rektor UNY di GOR UNY		
2	Senin, 18 Juli 2016	Upacara Bendera Serah terima Mahasiswa PPL	Mengikuti serangkaian kegiatan upacara bendera sebagai peserta upacara. Serah terima mahasiswa PPL kepada Kepala Sekolah, Wakil Kepala Sekolah dan Ketua Jurusan.		
3	Senin - Rabu, 18 - 20 Juli 2016	Pendampingan PLS (Pengenalan Lingkungan Sekolah)	Mendampingi siswa kelas X (semua jurusan) mengenal lebih dalam tentang kondisi dan lingkungan sekolah.		
4	Kamis, 21 Juli 2016	Membuat RPP dan media pembelajaran Piket harian	Membuat RPP dan media pembelajaran untuk persiapan mengajar. Piket harian di depan lobby sekolah dan mencuci bel tanda pergantian jam pelajaran.		
		Syukuran bersama guru SMK PGRI 1 Sentolo dan pembagian jadwal mengajar	Mendengarkan tausiyah dari guru agama serta menerima jadwal mengajar.		

NIP. 192604092 200512 3 005

Tito Hary Mulya M.Si

Tomat Ade Pudana M.Si

NIM. 15211541003

Danni Renna Ismail

Dosen Pembimbing I/daungru

Guru Pembimbing PBT

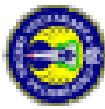
Majliswa PBT

Mendagri

Semoga, 23 Juli 2016

		Komunikasi dengan Guru Pembimbing	harus diantar.		
2	Jemu, w', 23 Juli 2016	lapel pemin	perguruan beaprgan una bejhan yang bel rupa beandian jam bejhan. Bilka pamin di dhan pppp seapap dan mangan		





Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

**F02**

Daftar  
Mahasiswa

Jumat, 29 Juli 2016

Mengetahui

Dosen Pembimbing Lapangan

Tiatin Hera Widi H., M.Pd.  
NIP. 19790406 200212 2 002

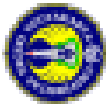
Guru Pembimbing PPL

Tomang Ade Prapanca M.Pd

Mahasiswa PPL

Devani Racma Isnaini  
NIM. 12511241003





Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

**F02**

Unitak  
Mahasiswa

2016	Indonesia Raya	sebelum memulai pembelajaran		
	Piket harian	Piket harian di depan lobby sekolah dan menekan bel tanda pergantian jam pelajaran		
15	Jumat, 5 Agustus 2016	Mendampingi siswa kelas X JB menyanyikan lagu Indonesia Raya sebelum memulai pembelajaran		
	Piket harian	Piket harian di depan pintu masuk sekolah, menyambut guru dan siswa dengan senyum, sopan dan salam		

Jumat, 5 Agustus 2016

Menggetahui

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing PPL

Mahasiswa PPL

Tiara Hera Widi H., M.Pd.  
NIP. 19790406 200212 2 002

Tomang Ade Pratasa, M.Pd

Desani Raema Issaini  
NIM. 12511241003





Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

<b>F02</b>
Latak Mahasiswa

20	Kamis, 11 Agustus 2016	Mendampingi menyanyikan Lagu Indonesia Raya Raya	Mendampingi siswa menyanyikan lagu Indonesia Raya sebelum memulai pembelajaran		
		Rapat lomba 17-an dengan mahasiswa teman UMBY'	Membentuk panitia lomba dan membahas persiapan lomba 17-an		
21	Jumat, 12 Agustus 2016	Mendampingi menyanyikan Lagu Indonesia Raya Raya	Mendampingi siswa kelas X. IB menyanyikan lagu Indonesia Raya sebelum memulai pembelajaran		
		Persiapan Penyuluhan Kanker Serviks untuk Kelas X	Penjemputan sumber dan persiapan tempat untuk acara Kanker Serviks		
		Penyuluhan Kanker Serviks untuk Kelas X	Menyiapkan perlengkapan untuk acara penyuluhan dan mendampingi siswa kelas X untuk mengikuti penyuluhan kanker serviks.		

Jumat, 12 Agustus 2016

Mengetahui

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing PPL

Mahasiswa PPL

Tiain Hera Widi.H.,M.Pd.  
NIP. 19790406 200212 2 002

Tomang Ade Prapansa M.Pd

Devani Raema Ismaili  
NIM. 12511241003





Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

**F02**

Kelas  
Mahasiswa

25	Kamis, 18 Agustus 2016	Mendampingi penyanyikan Lagu Indonesia Raya	Mendampingi siswa menyanyikan lagu Indonesia Raya sebelum memulai pembelajaran	
		Mendampingi kemandangajar di kelas XII AP	Mendampingi dan membantu teman PPL untuk menyiapkan alat mengajar seperti LCD dan Papan Tulis	
26	Jumat, 19 Agustus 2016	Mendampingi penyanyikan Lagu Indonesia Raya	Mendampingi siswa NIB menyanyikan lagu Indonesia Raya sebelum memulai pembelajaran	
		Piket harian	Piket harian di depan lobby sekolah dan merencanakan belanda pengantian jam pelajaran.	

Jumat, 19 Agustus 2016

Mengetahui

Dosen Pembimbing Lapangan

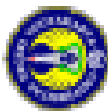
Guru Pembimbing PPL

Mahasiswa PPL

Titim Hera Widi, H. M.Pd.  
NIP. 19790406 200212 2 002

Tommas Ade Prapanca M.Pd

Devani Rucma Isaini  
NIM. 12511241003



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

**F02**

Unit  
Mabarbara

NAMA SEKOLAH : SMK 1 PGRI SENTOLO NAMA MAHASISWA : Devani Rachma Isnaini  
ALAMAT SEKOLAH : Jalan Raya Sentolo Km. 18 Kulon Progo NIM : 12511241003  
GURU PEMBIMBING : Tomang Ade Prapanca M.Pd. FAKJUR/PRODI : FT/PTBB/ PT. Boga  
Minggu Ke : VI DOSEN PEMBIMBING : Tina Hera Widi Handayani M.Pd.

No	Hari/ Tgl	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
27	Senin, 22 Agustus 2016	Mendampingi Tadarus Al- Quran	Mendampingi Tadarus Al- Quran di kelas XI Akutansi		
		Mengajar X Jasa Boga mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental	Metode mengola dry heat cooking with fat dan without fat		
		Evaluasi dengan guru pembimbing	Evaluasi tentang RPP dan masalah yang dihadapi selama mengajar di kelas		
27	Selasa, 23 Agustus 2016	Mendampingi Tadarus Al- Quran	Mendampingi Tadarus Al- Quran di kelas XI Akutansi		
		Membuat RPP dan media	Membuat RPP dan media pembelajaran untuk pertemuan selanjutnya		
		Konsultasi dengan guru pembimbing	Konsultasi tentang RPP dan masalah yang dihadapi selama mengajar di kelas		
		Pendampingan Kamaval	Ikut mendampingi siswa yang toni dalam kegiatan Kamaval tingkat kecamatan		
29	Rabu, 24 Agustus 2016	Mendampingi Tadarus Al- Quran	Mendampingi Tadarus Al- Quran di kelas XI Administrasi Perkantoran		
		Mengajar XI Administrasi Perkantoran	Mengantikan guru yang berhalangan hadir memberi materi motivasi terkait pengembangan diri di luar sekolah yang		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

**F02**  
Untuk  
Mahasiswa

			berjasama dengan pemerintah program dari kemenkes Maritim ESJ (Ekspedisi Nusantara Jaya) 2015		
30	Kamis, 25 Agustus 2016	Lomba 17-an	Menjadi salah satu panitia lomba 17-an di sekolah, mengadakan berbagai macam lomba yang diikuti oleh semua siswa		
31	Jumat, 26 Agustus 2016	Mendampingi Tadris Al-Quran	Mendampingi Tadris Al-Quran di kelas XI Akutansi		
		Piket harian	Piket harian di depan lobby sekolah dan menekan bel tanda pergantian jam pelajaran.		

- / - / -

Jumat, 26 Agustus 2016

Mengetahui

Dosen Pembimbing Lapangan

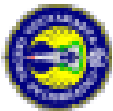
Tiim Hera Widi H.,M.Pd.  
NIP. 19790406 200212 1 002

Guru Pembimbing PPL

Tomang Ade Prapasa M.Pd

Mahasiswa PPL

Deyani Racma Isnaini  
NIM. 12511241003



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MENGGUJIAN PELAKSANAAN PPL  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

**F02**

Latih  
Mahasiswa

**NAMA SEKOLAH** : SMK 1 PGRI SENTOLO **NAMA MAHASISWA** : Devani Rachma Isnaini  
**ALAMAT SEKOLAH** : Jalan Raya Sentolo Km. 18 Kulon Progo **NIM** : 12511241003  
**GURU PEMBIMBING** : Temang Ade Prapanca M.Pd. **FAK/JUR/PRODI** : FT/PTBB/PT. Boga  
**Minggu Ke** : VII **DOSEN PEMBIMBING** : Titia Hera Widi Handayani M.Pd.

No	Hari/Tgl	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
32	Senin, 29 Agustus 2016	Mendampingi membaca Al-Quran	Mendampingi siswa dalam tadris Al-Quran sebelum memulai pembelajaran		
		Mengajar X Jasa Boga mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental	Mengajar Praktis materi metode pengolahan makanan continental dry bread cooking with fat		
		Evaluasi dengan guru pembimbing	Evaluasi tentang RPP dan masalah yang dihadapi selama mengajar di kelas		
33	Selasa, 30 Agustus 2016	Mendampingi menyiapkan Lagu Indonesia Raya	Mendampingi siswa kelas X AP menyiapkan lagu Indonesia Raya sebelum memulai pembelajaran		
		Konsultasi dengan guru pembimbing	Konsultasi tentang RPP dan masalah yang dihadapi selama mengajar di kelas		
		Pemeliharaan Perpustakaan	Membersihkan dan memberi stempel pada buku-buku dan memdiks kode di setiap buku		
34	Rabu, 31 Agustus 2016	Mendampingi menyiapkan Lagu Indonesia Raya	Mendampingi siswa menyiapkan lagu Indonesia Raya sebelum memulai pembelajaran		
		Menyusun RPP	Menyusun RPP untuk mengajar selanjutnya		
		Konsultasi dengan guru pembimbing	konsultasi tentang RPP dan masalah yang dihadapi selama mengajar di kelas		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MENGGUJAN PELAKSANAAN PPL  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

**F02**

Kontrak  
Mahasiswa

		Pemeliharaan Perpustakaan	Membersihkan dan memberi stempel pada buku-buku dan menulis kode di setiap buku		
35	Kamis, 1 September 2016	Membantu Proses Akreditasi Jurusan Josa Boga	Mendampingi siswa kelas XII JB di kitchen untuk mempersiapkan, makan siang untuk asesor dan mendampingi di dalam ruangan dalam proses table manner		
36	Jumat, 2 September 2016	Membantu Proses Akreditasi Jurusan Josa Boga	Mendampingi siswa kelas XII JB praktik dan memberikan nilai kepada siswa-siswa		
		Melatih tari modern untuk persiapan PENSI tanggal 9	Melatih siswa menari sepanjang sekolah		

Jumat, 2 September 2016

Mengetahui

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing PPL

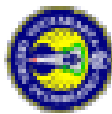
Mahasiswa PPL

Tiito Heri Widi H.,M.Pd.  
NIP. 19790406 200212 2 002

Tomang Ade Prapanca M.Pd

Devani Racma Kusini  
NIM. 12511241003





Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

**F02**

Unit  
Mahasiswa

-40	Kamis, 8 September 2016	Mendampingi menyiapkan Lapangan Laga Indonesia Raya Menyusun Laporan PPL	Mendampingi siswa kelas X AP menyiapkan laga Indonesia Raya sebelum memulai pembelajaran Meniscii laporan PPL, menulis catatan minggu dan matriks minggu	
		Mendesain tarakan panggung dan dekorasi panggung persiapan PENSI tanggal 9	Mengeset panggung, semburi JR para pengisi acara untuk pentasni perpisahan PPL UNY 2016	
-41	Jumat, 9 September 2016	Pentasni Perpisahan PPL UNY 2016	Among tamu para pengisi acara, sebagai penanggung jawab dekorasi panggung, sound siste da merangkap sebagai MC acara membantu mengatur jalanya acara.	

Jumat, 9 September 2016

Mengetahui

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing PPL

Mahasiswa PPL

Tiim Hera Widi H.M.Pd.  
NIP. 19790406 200212 2 002

Tomang Ade Prapanca M.Pd

Devani Raema Isnaini  
NIM. 12511241003



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

**F02**

Link  
Mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK 1 PGRI SENTOLO NAMA MAHASISWA : Devani Rachma Isnaini  
ALAMAT SEKOLAH : Jalan Raya Sentolo Km. 18 Kulon Progo NIMI : 12511241003  
GURU PEMBIMBING : Tomang Ade Prapanca M.Pd. FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/ PT. Boga  
Minggu Ke : IX DOSEN PEMBIMBING : Titin Hera Widi Handayani M.Pd.

No	Hari/Tgl	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
37	Senin, 12 September 2016		<b>LIBUR IDUL ADHA</b>		
38	Selasa, 13 September 2016	Mendampingi menyiapkan Laporan Indonesia Raya	Mendampingi siswa kelas X.AP menyiapkan laporan Indonesia Raya sebelum memulai pembelajaran		
		Menyusun Laporan PPL	Mencicil laporan PPL, menulis catatan mingguan dan matriks mingguan		
39	Rabu, 14 September 2016	Mendampingi menyiapkan Laporan Indonesia Raya	Mendampingi siswa kelas X.AP menyiapkan laporan Indonesia Raya sebelum memulai pembelajaran		
		Menyusun Laporan PPL	Mencicil laporan PPL, menulis catatan mingguan dan matriks mingguan		
40	Kamis, 15 September 2016	Penarikan PPL UNY 2016	Penarikan secara langsung oleh pembimbing PPL UNY SMK PGRI 1 Sentolo oleh Bapak Drs. Ngadirin Setiawan SE, M.Si selaku dosen panning		

Jumat, 9 September 2016

Mengetahui

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing PPL

Mahasiswa PPL

Titin Hera Widi H.,M.Pd.  
NIP. 19790406 200212 2 002

Tomang Ade Prapanca M.Pd

Devani Rachma Isnaini  
NIM. 12511241003