

2

**LAPORAN INDIVIDU
KEGIATAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY
DI SMK N 3 WONOSARI**

Jl. Pramuka No. 8 Wonosari Gunungkidul Yogyakarta



**Disusun Oleh :
Ayu Isnindiyah
NIM : 13511241007**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

2016

HALAMAN PENGESAHAN

Yang bertanda tangan dibawah ini, kami pembimbing kegiatan PPL UNY di SMK N 3 Wonosari, Jl. Pramuka No. 8 Wonosari Gunungkidul Yogyakarta menerangkan dengan sesungguhnya bahwa mahasiswa dibawah ini :

Nama : Ayu Isnindiyah
NIM : 13511241007
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK N 3 Wonosari dari hari Sabtu, 15 Juli 2016 sampai hari Kamis, 15 September 2016. Hasil kegiatan mencakup dalam naskah laporan ini.

Dosen Pembimbing Lapangan

Wonosari, 15 September 2016

Guru Pembimbing

Dr. Marwanti
NIP. 195703131983 2 001

Kadarsih, S.Pd
NIP. 19700315 200501 2008

Mengetahui,

Kepala Sekolah
SMK N 3 Wonosari

Koordinator PPL
SMK N 3 Wonosari

Dra. Susiyanti, M.Pd.
NIP. 19640219 199003 2 005

Agus Harmadi, S.Pd., MBA.
NIP. 19750525 200604 1 015

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan di SMK NEGERI 3 WONOSARI serta dapat menyelesaikan laporan pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan UNY tahun 2016.

Dalam penyusunan laporan ini, penulis menyadari bahwa banyak menerima bantuan dari berbagai pihak, maka dari itu penulis menyampaikan rasa terimakasih kepada pihak-pihak yang telah memberikan perhatiannya kepada penulis sebagai proses penyusunan laporan ini. Karena hal itu penulis juga tidak lupa menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Kedua orang tua yang selalu memberi semangat, motivasi maupun bantuan baik dalam bentuk materi dan non materi.
2. Prof. Dr. Rachmat Wahab, MA, selaku Rektor UNY yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan program PPL.
3. Prof. Wawan S Suherman, M.Pd., selaku kepala LPPMP UNY yang telah memberi bimbingan kepada mahasiswa terkait prosedur PPL.
4. Dr. Widarto, M.Pd, selaku Dekan Fakultas Teknik UNY.
5. Dra. Marwanti M.Pd. selaku Dosen Pembimbing Lapangan yang telah memberikan waktu dan tenaga untuk membimbing dan mengarahkan dalam pelaksanaan kegiatan PPL.
6. Dra. Susiyanti, M.Pd. selaku Kepala Sekolah yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penyusunan proposal pelaksanaan kegiatan PPL, pelaksanaan kegiatan PPL, sampai penyusunan laporan.
7. Agus Harmadi, S.Pd., MBA. selaku koordinator PPL di sekolah yang memberikan bantuannya dalam penyusunan proposal pelaksanaan PPL, pelaksanaan kegiatan PPL sampai dengan penyusunan laporan.
8. Sri Mulyanti S.Pd.T. selaku guru pembimbing yang senantiasa penuh kesabaran selalu memberikan arahan-arahan guna perbaikan-perbaikan pada saat pelaksanaan kegiatan PPL.
9. Bapak dan Ibu Guru serta karyawan SMK N 3 Wonosari yang telah membantu pada saat pelaksanaan kegiatan PPL.
10. Semua mahasiswa PPL SMK N 3 Wonosari yang telah memberikan semangat serta dukungan.
11. Seluruh siswa-siswi SMK N 3 Wonosari. Khususnya kelas X TB 1, X TB2, XII TB 2, XII TB 1 dan XII TB 2.

Sebagai manusia biasa, penulis tentunya menyadari bahwa dalam penyusunan laporan masih ada banyak hal kekurangan yang saat ini mungkin belum dapat di sempurnakan. Maka dari hal itu dengan penuh keikhlasan penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari semua pihak mana saja untuk menjadi suatu kelengkapan laporan ini dimasa yang akan datang.

Penulis berharap semoga laporan ini berguna dan mendatangkan banyak manfaat bagi pembaca. Kerena dengan membaca saja merupakan suatu kepuasan tersendiri bagi penulis. Semoga dengan adanya laporan ini pembaca bisa lebih terpacu untuk mengembangkan diri yang ada.

Yogyakarta, 15 September 2016

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Halaman Pengesahan Laporan PPL.....	ii
Kata Pengantar.....	iii
Daftar Isi.....	v
Abstrak.....	vi
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Analisis Situasi.....	2
B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL.....	21
BAB II. PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL.....	24
A. Persiapan	
1. Pengajaran Mikro.....	24
2. Pembekalan PPL.....	24
3. Observari pembelajaran kelas	25
4. Pembuatan Persiapan Mengajar.....	25
B. Pelaksanaan PPL	
1. Pelaksanaan praktik mengajar.....	25
a. Praktik Mengajar Terbimbing.....	26
b. Pemberian <i>feedback</i> oleh Guru Pembimbing.....	28
c. Bimbingan dengan DPL PPL.....	28
d. Penyusunan Laporan PPL.....	28
C. Analisis Hasil Pelaksanaan	
1. Faktor Penghambat PPL.....	28
2. Faktor Pendukung PPL.....	29
D. Refleksi	30
BAB III. PENUTUP.....	31
A. Kesimpulan.....	31
B. Saran	31
Daftar Pustaka.....	34
Lampiran.....	35

ABSTRAK
LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
SMK N 3 WONOSARI

Ayu Isnindiyah
13511241007

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) Universitas Negeri Yogyakarta semester khusus 2016 yang berlokasi di SMK Negeri 3 Wonosari telah dilaksanakan oleh mahasiswa pada tanggal 15 Juli 2016 sampai 15 September 2016. Kelompok PPL di lokasi ini terdiri dari 17 mahasiswa dari program studi pendidikan teknik boga, pendidikan teknik elektronika, pendidikan teknik mekatronika, pendidikan informatika dan pendidikan sejarah.

Selama kegiatan PPL, praktikan melakukan praktik mengajar mandiri dan terbimbing di lima kelas, yaitu kelas X TB 1, X TB 2, XII TB, XII TB 1 dan XII TB 2. Dari keseluruhan praktik mengajar praktikan melakukan praktik mengajar sebanyak 35 kali. Selama PPL, praktikan juga menyusun program- program agar pelaksanaan PPL berjalan dengan lancar.

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

BAB I

PENDAHULUAN

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL), merupakan suatu bentuk usaha peningkatan efisiensi dan kualitas penyelenggaraan proses pembelajaran yang merupakan bentuk pembelajaran mahasiswa UNY dengan cara memberikan pengalaman belajar kepada mahasiswa untuk mencari pengetahuan di luar kampus yakni pengalaman mengajar, memperluas wawasan, pelatihan dan pengembangan kompetensi yang diperlukan dalam bidang yang ditekuni, peningkatan keterampilan, kemandirian, tanggung jawab, dan kemampuan dalam memecahkan masalah.

Program PPL yakni dilihat dari aspek manajemen dan waktu dengan tujuan mengembangkan kompetensi mahasiswa sebagai calon guru atau pendidik atau tenaga kependidikan. Standar kompetensi PPL dirumuskan dengan mengacu pada tuntutan empat kompetensi guru baik dalam konteks pembelajaran maupun dalam konteks kehidupan guru sebagai anggota masyarakat yakni kompetensi pedagogik, kompetensi kepribadian, kompetensi professional, dan kompetensi sosial.

Praktik pengalaman lapangan (PPL) merupakan salah satu upaya yang dilakukan oleh pihak Universitas Negeri Yogyakarta sebagai suatu latihan kependidikan yang bersifat intrakurikuler yang dilakukan oleh mahasiswa program studi kependidikan. Mahasiswa diharapkan dapat mengembangkan dan mengaplikasikan kemampuan yang dimiliki dalam kehidupan nyata disekolah. Pada tahun ini, Tim PPL UNY 2016 yang bertempat di SMK Negeri 3 Wonosari. Di lokasi tersebut mahasiswa PPL ditantang untuk mampu mengembangkan ilmu dan pengetahuannya. Sebelum pelaksanaan, tim PPL perlu mempersiapkan menyusun program secara matang untuk memperlancar praktik mengajar. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) perlu diadakannya observasi kelas agar materi yang akan disampaikan kepada peserta didik dapat diterima secara optimal sesuai dengan media yang tersedia. Selain itu, RPP perlu dikonsultasikan kepada guru pembimbing yang sudah ditunjuk dari pihak sekolah agar praktikan dan guru mengetahui secara jelas tentang materi yang akan disampaikan kepada peserta didik di dalam kelas. Semua persiapan sebelum mengajar perlu dilakukan dengan baik untuk mendapatkan hasil yang maksimal dan pelaksanaannya dapat berjalan dengan baik dan lancar.

A. Analisis Situasi

Praktik Pengalaman Lapangan atau PPL dilaksanakan kurang lebih selama 2 bulan dan berlokasi di SMK Negeri 3 Wonosari. Praktik Pengalaman Lapangan yang dilakukan oleh mahasiswa merupakan suatu kegiatan intrakurikuler yang mencakup tugas atau kegiatan yang berkaitan dengan kependidikan, baik itu berupa praktik mengajar di dalam kelas maupun kegiatan-kegiatan lain yang berada di luar kelas. Adapun kegiatan di luar kelas yang dimaksud disini adalah suatu kegiatan yang masih ada kaitannya dengan persyaratan pembentukan profesi kependidikan/ keguruan yang dilaksanakan di luar kelas namun masih berada di dalam lingkungan sekolah.

Sebelum mahasiswa terjun langsung ke lapangan terlebih dahulu dilakukan observasi dan adaptasi untuk memperoleh gambaran yang lebih jelas tentang situasi dan kondisi sekolah dimana hal tersebut sangat berpengaruh terhadap proses belajar mengajar. observasi yang dilakukan di SMK N 3 Wonosari meliputi observasi proses KBM dan observasi mengenai kondisi fisik maupun non fisik sekolah. Tahap observasi ini mahasiswa diberikan kesempatan untuk mengamati seluruh kegiatan baik yang menyangkut kegiatan di dalam kelas maupun di luar kelas, mengenai kondisi fisik dan non fisik sekolah sebagai bekal penyusunan program kerja dan praktik mengajar nantinya.

Secara umum situasi di SMK N 3 Wonosari dapat dideskripsikan sebagai berikut :

1. Letak Geografis Sekolah

SMK N 3 Wonosari terletak di Jalan Pramuka No.8, Tawarsari, Wonosari, Gunungkidul, DIY. 55812 Telp. (0274) 394250, Fax. (0274) 394438. SMK N 3 Wonosari dapat dikatakan terletak di wilayah jantung kota Wonosari, meskipun demikian lingkungan sekolah ini tetap kondusif untuk proses kegiatan belajar mengajar. Walaupun dekat dengan jalan raya tapi letak SMK Negeri 3 Wonosari agak ke dalam sehingga kegiatan belajar mengajar tidak akan terganggu dengan suara bising kendaraan bermotor.

Pada tahun ajaran 2010/2011 SMK N 3 Wonosari memiliki 3 kompetensi jurusan yaitu Elektronika Industri, Audio Video, dan Jasa Boga. Akan tetapi pada tahun ajaran 2011/2012 SMK N 3 Wonosari membuka 1 kompetensi jurusan baru yaitu Mekatronika. SMK N 3 Wonosari menggunakan Kurikulum 2013 sebagai acuan dalam proses belajar mengajar.

2. Visi dan Misi SMK Negeri 3 Wonosari

Visi Sekolah

Terwujudnya SMK yang menghasilkan Sumber Daya Manusia yang kompetitif berlandaskan imtaq

Misi Sekolah

- Mewujudkan iklim belajar dan bekerja yang kondusif berbasis imtaq
- Mengembangkan Sekolah Menengah Kejuruan yang adaptif terhadap perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi dengan berakar pada norma dan nilai budaya serta berwawasan lingkungan.
- Menyiapkan SDM sebagai asset masyarakat dan bangsa yang mampu mengembangkan diri sejalan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi.
- Menyiapkan SDM yang terampil, terdidik, dan professional yang mampu bersaing di pasar global dengan mengoptimalkan potensi, minat, dan bakat peserta didik.

3. Tujuan SMK Negeri 3 Wonosari

- Meningkatkan keimanan dan ketaqwaan peserta didik kepada Tuhan Yang Maha Esa.
- Menumbuhkan karakter siswa agar mampu mengembangkan diri untuk hidup mandiri.
- Mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi warga Negara yang berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, demokratis dan bertanggungjawab.
- Mengembangkan potensi peserta didik agar memiliki wawasan kebangsaan, memahami dan menghargai keanekaragaman budaya bangsa Indonesia.
- Mengembangkan potensi peserta didik agar memiliki kepedulian terhadap lingkungan dan masyarakatnya.
- Memberikan ketrampilan pada peserta didik sesuai bakat dan kemampuan agar terampil, terdidik, dan professional yang mampu bersaing di pasar global.
- Mengembangkan peserta didik agar mampu mengikuti perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi serta berwawasan lingkungan.

4. Organisasi SMK Negeri 3 Wonosari

a. Personalia Sekolah

Kepala Sekolah	:Dra. Susiyanti, M.Pd.
WKS Bidang Akademik	:Heru Winarto, S. Pd
WKS Bidang Sarana & Prasarana	:Edi Siswantoro, S.Pd., M.Pd.I

WKS Bidang Kesiswaan	:Markidin P, S.Pd., MT
WKS Bidang Humas	:Agus Harmadi, S.Pd., MBA
WKS Bidang WMM	: Sumarjono, S.Pd
Staf Pengajar	:terdiri dari 83 orang staf pengajar
Karyawan	: terdiri dari 24 orang karyawan
Struktur Organisasi Sekolah	

1. KEPALA SEKOLAH

Tanggung Jawab

Menjamin dan memastikan bahwa proses pendidikan dan pelatihan serta hal-hal yang terkait dengan operasional sekolah, dikembangkan, direncanakan, dilaksanakan dan dikendalikan dengan efektif dalam rangka mencapai visi dan misi sekolah.

Wewenang

Merencanakan dan sebagai penggerak semua lingkup disekolah, kepala sekolah merencanakan manajemen yang ada disekolah maupun kerjasama dengan pihak luar sekolah.

Tugas

Pengelolaan Teknik Edukatif Program Diklat berdasarkan. Visi dan Misi sekolah, yaitu :

- a. Menjabarkan, melaksanakan dan mengembangkan Program Diklat Kurikulum sesuai Spektrum Keahlian dan Standar Isi
- b. Mengelola unsur pokok-pokok manajemen sekolah : *Man* (guru, karyawan, siswa); *Money* (dana dari orangtua siswa dan pemerintah), dan *Material*(fasilitas berupa : gedung, perabot sekolah, alat-alat pelajaran teori dan praktek).
- c. Mengadakan kerjasama dengan pihak luar, seperti orangtua siswa, pengguna produk (tamatan), jajaran pemerintah dll.

2. WKS 1 Bidang Akademik

Tanggung Jawab

Menjamin dan memastikan bahwa proses pembelajaran dan kurikulum serta hal-hal yang terkait dengan operasional pembelajaran dikembangkan ,direncanakan, dilaksanakan dan dikendalikan dengan efektif dalam rangka mencapai tujuan proses pembelajaran dan tujuan Sekolah serta

untuk memenuhi persyaratan siswa, pemerintah serta stakeholder yang relevan.

Wewenang

Menyelenggarakan seluruh kegiatan yang berhubungan dengan pendidikan di sekolah yang berkaitan dengan KBM

Tugas

Menetapkan program pembelajaran, jadwal kegiatan, pembagian tugas mengajar, jadwal pelajaran dan bahan ajar meliputi :

- a. Merencanakan dan menyusun program pengembangan kurikulum.
- b. Mengorganisasi / mengkoordinasi KBM baik teori maupun praktek yang terdiri dari : Persiapan KBM, Pelaksanaan KBM, Evaluasi Hasil Belajar, Analisis Hasil Evaluasi Belajar, Perbaikan dan Pengayaan.
- c. Merencanakan dan melaksanakan kegiatan EBTA normative adaptif
- d. Mengkoordinir pelaksanaan EBTA praktek produktif
- e. Memastikan bahwa jumlah jam pembelajaran pada tiap mata diklat tercukupi
- f. Merencanakan dan melaksanakan pembelajaran Internet dan TOIEC
- g. Bersama WKS2 melaksanakan kegiatan PSB.
- h. Mengkoordinir kegiatan perpustakaan

3. WKS Bidang Kesiswaan

Tanggung Jawab

Menjamin dan memastikan bahwa proses penyelenggaraan PSB, BP/BK, serta hal-hal yang terkait dengan bidang kesiswaan telah dan dapat direncanakan , dilaksanakan secara efektif sehingga akan tercapai tujuan sekolah serta untuk memenuhi persyaratan siswa, pemerintah serta stakeholder lain yang relevan.

Wewenang

1. Menyelenggarakan PSB
2. Penanganan Ketertiban Siswa
3. Menyelenggarakan BP/BK

Tugas

4. Menyusun program kegiatan kesiswaan dan mengkoordinasikan pelaksanaannya.

5. Mengkoordinasikan pelaksanaan pendampingan siswa.
6. Memonitor dan mengevaluasi seluruh kegiatan kesiswaan.
7. Merencanakan dan melaksanakan pendaftaran dan penerimaan siswa baru.
8. Menegakkan disiplin tata tertib siswa.
9. Mengkoordinasi kan program BP/BK.
10. Pembinaan/ Pengembangan kepribadian siswa.
11. Pembinaan OSIS dan Ektrakurikuler.
12. Mengelola administrasi kegiatan siswa.
13. Memperhatikan, memelihara, menjaga suasana sekolah (keamanan, ketertiban, kerapian, kesehatan, kekeluargaan dan kenyamanan siswa)
14. Merencanakan, membuat dan merevisi Buku Pengenal dan Tata Tertib Siswa.

4 WKS 3 Bidang Sarana dan Prasarana

Tanggung Jawab

Menjamin dan memastikan bahwa proses pengelolaan dan pemberdayaan sumber daya sekolah telah dan dapat direncanakan , dilaksanakan dan dikendalikan dengan efektif , sehingga tujuan sekolah akan tercapai guna memenuhi persyaratan siswa, pemerintah serta stakeholder yang lain.

Wewenang

Merencanakan pengelolaan dan pemberdayaan sumber daya sekolah.

Tugas

1. Menyusun program pengadaan sarana prasarana yang tidak habis pakai
2. Menyusun program perawatan sarana prasarana sekolah.
3. Menyusun program pemberdayaan dan pengembangan ketenagaan.
4. Mengarahkan urusan ketenagaan agar berfungsi sebagaimana mestinya
5. Memonitor dan mengevaluasi pelaksanaan dan pengembangan ketenagaan
6. Menetapkan kompetensi personil (guru) sesuai dengan tugasnya masing-masing
7. Pendampingan seluruh guru sekolah

8. Mengusulkan jumlah guru sesuai dengan prinsip kecukupan dan kesesuaian kebutuhannya.
9. Mengusulkan pengembangan kemampuan guru.

5 WKS 4 Bidang Humas

Tanggung Jawab

Menjamin dan memastikan bahwa proses kerjasama dengan DU/DI dan stakeholder lainnya telah dan dapat direncanakan .

Wewenang

Mengendalikan kegiatan promosi, informasi, komunikasi dan kerjasama dengan DU/DI serta stakeholders.

Tugas

1. Menyusun program kerjasama dengan DU/DI dan stakeholders
2. Menjalin kerjasama dengan DU/DI dan stakeholders
3. Mempromosikan potensi sekolah
4. Memonitor dan mengendalikan pelaksanaan program yang berkait dengan berhubungan masyarakat
5. Mengelola input-input dari stakeholders.
6. Bersama WKS1 melaksanakan sinkronisasi dan menetapkan validasi kurikulum.
7. Melaksanakan program prakerin
8. Mengelola program pemasaran dan penelusuran tamatan
9. Mengkoordinir kegiatan-kegiatan sosial dan kekeluargaan di sekolah

6 WALI KELAS

Tanggung Jawab

Memastikan terlaksananya proses pendampingan dan monitoring kelas

Wewenang

Melaksanakan kegiatan yang berhubungan dengan pendampingan dan monitoring kelas.

Tugas

1. Mewakili KS dan orangtua siswa dalam pembinaan siswa
2. Membina kepribadian, ketertiban dan kekeluargaan.
3. Membantu pengembangan peningkatan kecerdasan dan ketrampilan siswa
4. Evaluasi nilai rapor dan kenaikan kelas.
5. Membantu WKS1 dan WKS2 dalam permasalahan yang terkait.
6. Membuat catatan tentang :

Situasi keluarga dan ekonomi.

Ketidakhadiran, pelanggaran, dan perilaku siswa.

Prestasi akademik masing-masing siswa.

7 GURU

Tanggung Jawab

Memastikan terlaksananya kegiatan KBM sesuai dengan tingkat dan mata diklat yang diampunya

Wewenang

Melaksanakan seluruh kegiatan yang berhubungan dengan tugas mengajar

Tugas

1. Program KBM meliputi :
 - a. Persiapan meliputi analisis kurikulum, membuat Silabus, RPP
 - b. Pelaksanaan KBM.
 - c. Evaluasi.
 - d. Analisis.
 - e. Perbaikan.
2. Pembinaan terhadap siswa.
3. Pengelolaan kelas.

b. Jumlah Siswa

Jumlah siswa SMK N 3 Wonosari pada tahun ajaran 2016/2017 adalah orang yang terdiri dari orang 953 orang yang terbagi menjadi tiga kelas, yaitu kelas X, XI, dan XII. Kelas X terdiri dari 353orang, kelas XI terdiri dari 346 orang dan kelas XII terdiri dari304 orang.

c. Bimbingan dan Konseling (BK)

Bimbingan dan konseling di SMK N 3 Wonosari berjalan dengan dengan baik. Bimbingan dan konseling siswa dikelola oleh 5 orang guru BK, yaitu Agus Mugiyana, S. Pd, Supiyati, S. Pd., Wara Kawuri, S. Pd., Dra. Nurhasanah, Drs. Ghozali. Kegiatan bimbingan konseling antara lain menertibkan siswa yang sering datang terlambat, membantu siswa dalam mengatasi permasalahan yang dihadapinya, dan menertibkan siswa yang tidak patuh terhadap peraturan sekolah.

d. Interaksi Sosial Personalia

Interaksi sosial antar personalia berjalan dengan baik. Mereka saling menghormati, memahami, dan menghargai sehingga dapat menghasilkan kerja yang optimal.

e. Interaksi Sosial Guru dan Siswa

Interaksi guru dan siswa berjalan dengan baik. Terdapat hubungan yang sangat harmonis di antara mereka. Rasa kekeluargaan juga tercermin dalam perilaku di kehidupan sehari-hari mereka di sekolah. Siswa menghormati guru mereka, hal ini terlihat selama kegiatan belajar dan mengajar di kelas.

f. Interaksi Sosial Antar Siswa

Interaksi sosial antar siswa berjalan dengan baik. hal ini terlihat ketika ada salah satu teman mereka yang sedang sakit, maka mereka akan membantu siswa tersebut dalam melakukan aktivitas di sekolah.

g. Prestasi Sekolah

NO	PRESTASI (JUARA)	JENIS KEGIATAN	TAHUN	PENYELENGGARA
1	Danton Terbaik	Lomba Baris Berbaris-PPI GK dalam rangka Sumpah Pemuda ke-72 tingkat SMU / SMK Putri	2000	Pemda kab. Gunungkidul
2	II	Lomba Baris Berbaris PPI GK tingkat SMU / SMK putra dalam rangka hari sumpah pemuda ke-72	2000	Pemda kab. Gunungkidul
3	II	Lomba karaoke putra wira dhaksinarga XXV Gunungkidul	2001	Kwarcab1203 Gunungkidul
4	II	Lomba Baris berbaris tingkat SLTA putri puma paskibraka Indonesia kab. Gunungkidul	2002	Pemda kab. Gunungkidul
5	III	Lomba baris berbaris tingkat SLTA putri	2002	Polres gunungkidul
6	II	Lomba karaoke putra lomba karaoke putra wira dhaksinarga	2002	Inkom gunungkidul
7	Danton Terbaik	Lomba Baris Berbaris puma paskibraka Indonesia kab.	2003	DPRD Gunungkidul

		gunungkidul tingkat SLTA putrid		
8	I	Lomba lukis caping tingkat SMU / SMK dalam rangka hardiknas 2003 kab. Gunungkidul	2003	Inkom Gunungkidul
9	I	Lomba baris berbaris tingkat SLTA Putri Paskibraka Indonesia Gunungkidul	2003	DPRD kab. Gunungkidul
10	Danton Terbaik	Lomba Baris berbaris Puma Paskibraka Indonesia kab. gunungkidul tingkat SMU / SMKputri	2004	Pemda kab. Gunungkidul
11	II	Lomba Baris berbaris tingkat SLTA putri puma paskibraka Indonesia kab. Gunungkidul	2004	Polres Gunungkidul
12	I & III	Bulu tangkis putra tingkat SMA / SMK dalam rangka pekan olahraga seni & kreatifitas kab. Gunungkidul	2005	Pemda kab. Gunungkidul
13	III	Lomba Baris berbaris tingkat SMA / SMK putri puma paskibraka indonesia kab. Gunungkidul	2005	Kodim 0730 Gunungkidul
14	I	Tenis meja tingkat SMA / SMK dalam rangka pekan olahraga & kreatifitas (porsenitas) pelajar kab. Gunungkidul	2005	Pemda kab. Gunungkidul
15	II	Atlit tolak peluru putri tingkat SMA / SMK dalam	2005	Pemda kab. Gunungkidul

		rangka pekan olahraga seni & kreatifitas (porseni) pelajar kab. Gunungkidul		
16	III	Sepak takrow tingkat SMA / SMK putra dalam rangka pekan olahraga pelajar tingkat kab. Gunungkidul	2006	Pemda kab. Gunungkidul
17	II	Tenis meja tingkat SMA / SMK dalam rangka pekan olahraga & kreatifitas (porsenitas) pelajar kab. Gunungkidul	2006	Pemda kab. Gunungkidul
18	III	Evaluasi penyelenggaraan sekolah berwawasan lingkungan hidup propinsi DIY tingkat SMA / SMK	2006	Inkom Gunungkidul

5. Kondisi Fisik SMK N 3 Wonosari

Sekolah terletak di dalam Kota Wonosari, lokasi sangat strategis karena mudah terjangkau. Guna menunjang pendidikan dan pelatihan, sekolah mempunyai fasilitas antara lain :

- Ruang Teori KBM
 - Ruang Guru
 - Ruang Tata Usaha
 - Ruang Kepala Sekolah
 - Bengkel Elektronika Dasar
 - Bengkel Teknik Elektronika
 - Bengkel Audio Video
 - Bengkel Mekatronika
 - Dapur Jasa Boga
 - Ruang Saji
 - Laboratorium Bahasa
 - a. Ruang Kelas
- Laboratorium Komputer
 - Perpustakaan
 - UKS
 - BP/BK
 - Lapangan Olahraga
 - Mushola
 - Kantin
 - Koperasi Sekolah
 - UPJ (Usaha Produksi dan Jasa)
 - dll.

Pada tahun ajaran baru 2016/2016, SMK N 3 Wonosari terdiri dari empat jurusan diantaranya audio video, elektronika industri, mekatronika dan

jasa boga yang terdiri dari 31 kelas, yang setiap kelasnya terdapat 29-32 siswa.

b. Laboratorium

Di SMK N 3 Wonosari terdapat laboratorium yang memiliki kondisi yang berbeda-beda dalam perawatannya. Karena fisika bukan termasuk mata pelajaran inti, jadi tidak ada laboratorium khusus untuk fisika, alat-alat percobaan fisika hanya diletakkan di sebuah almari perlengkapan di ruang guru.

c. Ruang Tata Usaha atau *Administrative Staff Room*

Ruang Tata Usaha (TU) terletak di sebelah kiri lobi. Ruang TU digunakan untuk kegiatan administrasi sekolah yang terdiri dari keuangan, pengadaan kegiatan pembelajaran yang ditangani dengan baik.

d. Ruangan Kepala Sekolah atau *Principal Room*

Ruang kepala sekolah terletak tepat di sebelah kanan ruangan wakil kepala sekolah, yakni ruangan kedua.

e. Ruang UKS atau *Health Room*

Ruang UKS berada di dekat ruang komputer. Di dalamnya terdapat sebuah tempat tidur dan perlengkapan. Ruang UKS ini difungsikan untuk tempat pemberian pertolongan kepada siswa yang membutuhkan saat kegiatan belajar mengajar berlangsung maupun saat kondisi yang memungkinkan.

f. Ruangan Guru atau *Teacher'Room*

Ruangan guru merupakan ruang pertama pada barisan ruang yang menghadap barat. Ruang guru ditujukan untuk guru SMK Negeri 3 Wonosari. Di dalamnya terdapat sejumlah meja dan kursi sesuai dengan jumlah guru yang mengajar di SMK Negeri 3 Wonosari, dan beberapa meja serba guna. "Bel" yang digunakan untuk menandakan pergantian jam berada di sudut ruang guru.

g. Perpustakaan

Perpustakaan sekolah berada di lantai 2 di atas ruang G2. Di dalamnya terdapat rak-rak tempat menata buku-buku. Buku-buku yang terdapat di perpustakaan antara lain buku pendukung kegiatan belajar siswa jurusan elektronika, audio video, mekatronika dan tata boga. Siswa juga dapat membaca koran maupun majalah. Seorang petugas perpustakaan yang mengurus administrasi sirkulasi peminjaman-pengembalian buku.

h. Musholla

Musholla digunakan sebagai tempat ibadah guru, karyawan serta para siswa yang beragama muslim. Musholla berlokasi di halaman belakang sekolah.

i. Koperasi sekolah

Koperasi sekolah terletak ditimur(pintu gerbang belakang). Pengurusnya ialah anggota OSIS. Barang yang dijual antara lain barang yang dibutuhkan siswa, antara lain buku, pulpen, dan perlengkapan alat tulis lain.

j. Ruang OSIS

Ruang OSIS berlokasi di sebelah ruang laboratorium AV. Digunakan untuk rapat kegiatan OSIS dan kesekretariatan OSIS serta pengkoordinasian kegiatan OSIS dengan anggota OSIS.

k. Tempat Parkir

Tempat parkir ada duayang pertama terletak dekat gerbang masuk sekolah yang bersampingan dengan pos satpam dan yang kedua dekat dengan gerbang belakang.

l. Sarana Olahraga

Untuk mendukung proses belajar mengajar pelajaran olahraga, SMK Negeri 3 Wonosari mempunyai satu lapangan terpadu.

6. Keadaan Non Fisik

SMK Negeri 3 Wonosari mempunyai staff pengajar yang telah memiliki gelar S1 bahkan 2 diantaranya telah bergelar S2, dan 90% staff pengajar di SMK Negeri 3 Wonosari telah mengikuti program sertifikasi guru yang artinya hampir keseluruhan guru dalam sekolah tersebut telah menjadi guru professional dan memiliki mutu sebagai pendidik dan pengajar yang tidak perlu diragukan lagi. Selain itu juga terdapat karyawan yang bertanggungjawab terhadap administrasi sekolah (Tata Usaha), perpustakaan, dan koperasi siswa.

A. NAMA PENDIDIK DAN MATA PELAJARAN TAHUN 2016/2017

No	Nama	Mapel	No	Nama	Mapel
1.	Dra. SUSIYANTI., M.Pd.	BP / BK	43.	SUMARGONO, S.Pd	Produktif
2.	Drs. SUPIYATNO	Matematika	44.	ARIF RUSTIANTO, S. Pd.T.	Produktif
3.	SUYADI, S. Pd	B.Indonesia	45.	WIRYATUN, S. Pd.T	Produktif

4.	Drs. GHOZALI	BP / BK	46.	CAHYANINGSIH, SP	IPA
5.	BAWA WIDIYANTA, S. Pd.	Penjaskes	47.	ISTIRAHYUNI, S. Pd.	B. Inggris
6.	ERNA MIYATUN, S.Pd., M.Pd	Matematika	48.	SRI MULYANTI, S.Pd.T	Produktif
7.	Ir. EMI SUSANTI	Fisika	49.	WARA KAWURI, S. Pd.	BP / BK
8.	EDI SISWANTORO, S. Pd. M. Pd.I	Fisika	50.	TATIK KUSUMAJATI, S. Pd.	Kimia
9.	Drs. P. AGUS PRATOMO	B.Indonesia	51.	DWI ARIANI ASTUTI, S. Pd.	Kimia
10.	ANJAR WIDAWATI, S. Pd.	B. Inggris	52.	DELTA PEMBRIYANTO, S.T.	Produktif
11.	SUPIYATI, S. Pd.	BP / BK	53.	APRILIANA WULANDARU, ST.	KKPI
12.	AGUS MUGIYANA, S. Pd.	BP / BK	54.	EKA RUSTIANA, S. Pd.T	Produktif
13.	SUMARJONO, S. Pd.	Produktif	55.	CATUR WARDANI	Produktif
14.	MARDIYO, S. Pd.	Produktif	56.	SITI MU'TAMIRAH S, S. Pd.T	Produktis
15.	Rr. YUANA DEWAYANTI, S. Pd.	Sejarah Indonesia	57.	RINA ASTUTI, S. Pd.T	Produktif
16.	DJARTI YULIANAH, S. Pd.	B.Indonesia	58.	DAFID ANDI HARTONO, ST	Produktif
17.	LILIK ISDIYATI, S. Ag.	PAI	59.	HERI LISTIYAWAN, S. Pd	Produktif
18.	MARKIDIN PARIKESIT, S. Pd.	Produktif	60.	BRIAN GIRI WIGUNA	Produktif
19.	ENDANG SUGIHARYANTI, S. Pd.	B. Inggris	61.	NUDYA HARTOKO, S. ST	Produktif
20.	M. RIDWAN HANAFL, S. Pd.	Produktif	62.	ROCHANA S, S.Pd.T.	Produktif
21.	HERU WINARTO, S. Pd.	Produktif	63.	UMI HAMIDAH, S. Pd.I	PAI
22.	ARTATININGSIH, S. Pd.	B. Inggris	64.	EKO SUPRIATI, S. PAK.	PAK
23.	SRI WAHYUNI WIDAYATI, S. Pd.	B. Inggris	65.	TRI DARMINTO, S.Ma.	PAK

24.	KADARSIH, S. Pd.	Produktif	66.	SUGENG RIAN TO, S.Pd.B	PAB
25.	SRI WINARTINI, S.Pd.	Kimia	67.	Drs. KALIMAN	PKn, B.Jawa
26.	UMI SALAMAH SRI NURHAYATI, S. Pd.	Matematika	68.	LAURA RENGGANIS, S.Pd	Seni Budaya
27.	SISDARINI, S. Pd.	Matematika	69.	DIAN PERTAMAWATI,S.Pd	B. Inggris
28.	M. ADRIYANTO K., ST	Produktif	70.	ERLINA ISTININGSIH, S. Pd.	KWU
29.	Dra. A.RINI WIDIASTUTI	KWU	71.	MELIA DASANINGTYAS, S.Pd.	KWU
30.	ENI SURYANI, S. Pd.	PKn	72.	RIDWAN HASANI, S.Pd.I.	PAI
31.	M. JUWAINI SHOLIKHIN, S. Pd.	Produktif	73.	DEWI PUJI LESTARI, S. Pd.I	Matematika
32.	HARIS SURYONO, S. Pd.	Produktif	74.	Sunarto, S.Pd., M.Pd	Produktif
33.	ARIF MASHUDI, S. Pd.Kor	Penjaskes	75.	SISKA NARULITA, S. S	S.Indonesia
34.	AGUNG NUGROHO, S. Pd.Kor	Penjaskes	76.	YANTI DALIYAH, S.Pd	B. Indonesia
35.	AGUS HARMADI, S.Pd., MBA	Produktif	79.	ROBERTA SITI MARDIYAH, S.Pd	Matematika
36.	RUBIYONO, S.Pd	Produktif	80.	KASINO, S.Pd.	Fisika
37.	Dra. NURHASANAH	BP / BK	81.	PURWANTI, S.Pd	IPA
38.	JUMAKIR, S. Pd.	Produktif	82.	CIPTO ADININGSIH S.Pd	B.Indonesia
39.	WULAN IDA ROHININGSIH, S. Pd.	PKn	83.	Drs. DADIYO PRANTORO	B.Indonesia
40.	SETYO PRAPTO, S. Pd.T.	Produktif	84.	DESTI INDRIYANI, S.Pd.	KWU
41.	ENDANG TRININGSIH, S. Si.	Matematika	85.	NOVI ANDARI, S.Pd.	B.Jawa
42.	RUSTINA ANJAR R, S. Pd.	Produktif			

B. NAMA PEGAWAI SMKN 3 WONOSARI

No	Nama	No	Nama
1.	SUPRIYADI, S. Pd.	12.	SUKATA
2.	SUMANA	13.	SLAMET RIYADI
3.	SUHARNO	14.	ALIP YANURI
4.	TRI ISTINI	15.	ERVINA
5.	SURAHMAN	16.	NOOR CAHYO WIJAYANTO
6.	ISNAINI KHASANAH	17.	Ch. ERMAWATI
7.	SURATNO	18.	SINTA PUSPITASARI
8.	AGUS HARJANTO	19.	ASRORI
9.	TEGUH SATMAKA	20.	SUBARJA
10.	PANJI IQSAN FAHMITORO	21.	ANTO WIDODO
11.	TUGIYATI	22.	

C. Rekapitulasi Jumlah Peserta Didik Tahun Pelajaran 2016/2017

No.	Kelas	Komp. Keahlian	L	P	Jumlah	Total
1.	X	EI	86	43	129	353
		AV	44	84	128	
		MT	27	5	32	
		TB	3	61	64	
2.	XI	EI	69	57	126	346
		AV	37	89	126	
		MT	29	3	32	
		TB	3	59	62	
3.	XII	EI	77	44	121	304
		AV	22	6	28	
		MT	14	15	29	
		TB	5	58	63	
Total						1003

7. Layanan Program Pendidikan

Kurikulum yang digunakan di SMK N 3 Wonosari adalah Kurikulum 2013 yang disusun oleh sekolah yang disesuaikan dengan kultur dan budaya sekolah,

sehingga KBM yang berlangsung dapat berjalan dengan baik. Sekolah melaksanakan Kurikulum tahun 2013 tersebut dengan pendekatan :BBC (*Broad Based Curriculum*), CBT (*Competency Based Training*), *Master Learning*, dan PBT (*Product Based Training*), PBL (*Problem Based Learning*).

SMK N 3 Wonosari mulai tahun ajaran 2010/2011 membuka kompetensi keahlian baru yaitu mekatronika. Sehingga kali ini ada empat kompetensi keahlian di sekolah ini, yaitu:

- 1) Kompetensi Keahlian Teknik Elektronika Industri
- 2) Kompetensi Keahlian Teknik Audio Video
- 3) Kompetensi Keahlian Teknik Mekatronika
- 4) Kompetensi Keahlian Tata Boga

Dengan pembagian kelas sebagai berikut :

1) Kompetensi Keahlian Teknik Elektronika Industri

No	Kelas	Jml	L	P	No.	Kelas	Jml	L	P	No.	Kelas	Jml	L	P
1.	X.EI.1	32	22	10	1.	XI.EI.1	31	18	13	1.	XII.EI.1	30	19	11
2.	X.EI.2	32	21	11	2.	XI.EI.2	32	18	14	2.	XII.EI.2	31	20	11
3.	X.EI.3	32	21	11	3.	XI.EI.3	31	16	15	3.	XII.EI.3	30	18	12
4.	XE.I.4	33	22	11	4.	XI.EI.4	32	17	15	4.	XII.EI.4	30	20	10
Jumlah		129	86	43	Jumlah		126	69	57	Jumlah		121	77	44

2) Kompetensi Keahlian Teknik Audio Video

No	Kelas	Jml	L	P	No.	Kelas	Jml	L	P	No.	Kelas	Jml	L	P
1.	X.AV.1	32	11	21	1.	XI.AV.1	31	9	22	1.	XII.AV.1	32	8	24
2.	X.AV.2	32	11	21	2.	XI.AV.2	31	8	23	2.	XII.AV.2	30	6	24
3.	X.AV.3	32	11	21	3.	XI.AV.3	32	11	21	3.	XII.AV.3	29	7	22
4.	X.AV.4	32	11	21		XI.AV.4	32	9	23					
Jumlah		128	44	84	Jumlah		126	37	89	Jumlah		91	21	70

3) Kompetensi Keahlian Teknik Mekatronika

No	Kelas	Jml	L	P	No	Kelas	Jml	L	P	No	Kelas	Jml	L	P
1.	X.MT	32	28	4	1.	XI.MT	32	29	3	1.	XII.MT	28	22	6
Jumlah		32	28	4	Jumlah		32	29	3	Jumlah		28	22	6

4) Kompetensi Keahlian Tata Boga

No	Kelas	Jml	L	P	No	Kelas	Jml	L	P	No	Kelas	Jml	L	P
1.	X.TB.1	32	2	30	1.	XI.TB.1	32	2	30	1.	XII.TB.1	32	3	29
2.	X.TB.2	32	1	31	2.	XI.TB.2	29	1	28	2.	XII.TB.2	31	2	29
Jumlah		64	3	61	Jumlah		61	3	58	Jumlah		63	5	58

Adapun usaha sekolah yang berkaitan dengan pelaksanaan kurikulum di sekolah adalah sebagai berikut:

- Intensifikasi usaha guru dalam memahami penyempurnaan kurikulum.
- Meningkatkan kemampuan guru dalam membuat perencanaan pembelajaran.
- Meningkatkan kemampuan guru dalam melaksanakan KBM dengan mempertinggi kadar keaktifan siswa.
- Meningkatkan kemampuan guru dalam merencanakan dan melaksanakan evaluasi belajar.
- Meningkatkan jiwa profesionalisme guru.
- Meningkatkan kegiatan ekstrakurikuler.
- Meningkatkan hasil Ujian Akhir (Nasional) dan UM/ SPMB
- Meningkatkan peran MGMP sekolah
- Meningkatkan supervisi KBM

8. Kegiatan Pembelajaran di SMK N 3 Wonosari

Kegiatan belajar mengajar di SMK N 3 Wonosari berlangsung mulai pukul 07.00 – 13.30 WIB untuk hari Senin, dengan pembagian waktu sebagai berikut :

No.	Mata Pelajaran	Waktu
1.	UPACARA (07.00 – 08.00)	
2.	Mata Pelajaran 1	08.00 – 08.40
3.	Mata Pelajaran 2	08.40 – 09.20
4.	Mata Pelajaran 3	09.20 – 10.00
5.	Mata Pelajaran 4	10.00 – 10.40
6.	ISTIRAHAT 1 (10.40 – 10.55)	
7.	Mata Pelajaran 5	10.55 – 11.35
8.	Mata Pelajaran 6	11.35 – 12.10
9.	ISTIRAHAT 2 (12.10– 12.25)	
10.	Mata Pelajaran 7	12.25 – 13.05

11.	Mata Pelajaran 8	13.05– 13.30
-----	------------------	--------------

Sedangkan untuk pembagian waktu belajar untuk hari Selasa dan Rabu adalah sebagai berikut :

No.	Mata Pelajaran	Waktu
1.	Mata Pelajaran 1	07.00 – 07.45
2.	Mata Pelajaran 2	07.45 – 08.30
3.	Mata Pelajaran 3	08.30 – 09.15
4.	Mata Pelajaran 4	09.15 – 10.00
5.	ISTIRAHAT 1 (10.00 – 10.15)	
6.	Mata Pelajaran 5	10.15 – 11.00
7.	Mata Pelajaran 6	11.00 – 11.45
8.	ISTIRAHAT 2 (11.45–12.00)	
9.	Mata Pelajaran 7	12.00 – 12.45
10.	Mata Pelajaran 8	12.45 – 13.30
11.	Mata Pelajaran 9	13.30 – 12.45
12.	Mata Pelajaran 10	12.45 – 13.30
13.	Mata Pelajaran 11	13.30– 14.15
14.	Mata Pelajaran 12	14.15 – 15.00

Sedangkan untuk pembagian waktu belajar untuk hari Kamis dan Sabtu adalah sebagai berikut :

No.	Mata Pelajaran	Waktu
1.	Mata Pelajaran 1	07.00 – 07.45
2.	Mata Pelajaran 2	07.45 – 08.30
3.	Mata Pelajaran 3	08.30 – 09.15
4.	Mata Pelajaran 4	09.15 – 10.00
5.	ISTIRAHAT 1 (10.00 – 10.15)	
6.	Mata Pelajaran 5	10.15 – 11.00
7.	Mata Pelajaran 6	11.00 – 11.45
8.	ISTIRAHAT 2 (11.45–12.00)	
9.	Mata Pelajaran 7	12.00 – 12.45
10.	Mata Pelajaran 8	12.45 – 13.30
11.	Mata Pelajaran 9	13.30 – 12.45

12.	Mata Pelajaran 10	12.45 – 13.30
-----	-------------------	---------------

Dan untuk pembagian waktu belajar untuk hari jum'at adalah sebagai berikut:

No.	Mata Pelajaran	Waktu
1.	Mata Pelajaran 1	07.00 – 07.40
2.	Mata Pelajaran 2	07.40 – 08.20
3.	Mata Pelajaran 3	08.20 – 09.00
4.	Mata Pelajaran 4	09.00 – 09.40
5.	ISTIRAHAT	
6.	Mata Pelajaran 5	09.55 – 10.35
7.	Mata Pelajaran 6	10.35 – 11.15

Observasi PPL telah dilaksanakan pada tanggal 21 Februari 2016 saat program KBM sekolah di dapur dan ruang kelas, waktu tersebut disesuaikan dengan kesepakatan antar mahasiswa dan guru pembimbing studi masing-masing yang telah ditunjuk oleh kepala sekolah. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan.

Adanya kelengkapan perangkat pembelajaran yang meliputi silabus dan RPP yang disusun dengan baik. Dimana dalam penyusunan RPP guru telah menggunakan format penyusunan RPP yang sesuai dengan ketentuan, yakni terdapat SK, KD, indikator, materi ajar & bahan ajar, metode, strategi, dan cara penilaian serta nilai kriteria ketuntasan minimal (KKM). Sehingga dapat disimpulkan bahwa guru benar-benar mempersiapkan proses pembelajaran dengan matang.

Selain dari perangkat pembelajaran, hal lain yang dapat diamati yaitu mengenai proses pembelajaran tata boga yang dilakukan. Guru mata pelajaran pengolahan makanan kontinental menyampaikan materi dengan sistematis dan melalui tahap-tahap pembelajaran yang baik yaitu mulai dari membuka pelajaran dengan salam dan doa, kemudian dilanjutkan dengan presensi. sebelum memulai pelajaran, guru juga mengulang secara singkat materi pada pelajaran sebelumnya dan memberikan evaluasi dan penilaian kepada peserta didiknya secara klasikal maupun individu. Dalam menyampaikan materi, metode pembelajaran yang digunakan yaitu klasikal, ceramah, dan kooperatif. bahasa yang digunakan dalam proses belajar mengajar yaitu bahasa baku tapi komunikatif sehingga tidak monoton.

Bentuk dan cara evaluasi didominasi oleh aspek psikomotorik, yaitu dengan mengamati proses belajar siswa serta hasil pencapaian belajar melalui ulangan yang dilakukan setelah pembelajaran tiap bab selesai. Hal yang perlu ditingkatkan oleh praktikan untuk kegiatan berikutnya yaitu pemanfaatan penggunaan media dan metode pembelajaran yang lebih bervariasi lagi sehingga siswa lebih termotivasi untuk melakukan kegiatan pembelajaran dengan kondusif.

Setelah melakukan observasi terdapat beberapa permasalahan yang teridentifikasi, antara lain kondisi siswa yang masih ramai sendiri saat KBM berlangsung, beberapa siswa cenderung kurang antusias dan tidak memperhatikan saat pelajaran. Kemudian kurangnya media pembelajaran berupa gambar ataupun demonstrasi agar proses pembelajaran lebih menyenangkan.

B. Perumusan Program & Rancangan Kegiatan PPL

Rangkaian kegiatan PPL dimulai sejak mahasiswa di kampus sampai dengan mahasiswa di sekolah tempat praktik. Berdasarkan analisis situasi tersebut maka dapat dirumuskan rancangan program kerja yang akan dilaksanakan selama PPL berlangsung. Rumusan program-program tersebut tentunya bertujuan untuk kemajuan SMK N 3 Wonosari. Dalam observasi tentang kondisi kegiatan pembelajaran di sekolah dan seluruh aspek penunjang kegiatan pembelajaran maka diperoleh beberapa gambaran tentang seluruh proses kegiatan belajar mengajar di sekolah. Setelah dilakukan analisis ternyata ditemukan beberapa permasalahan yang perlu dipecahkan serta dijadikan program PPL dengan pertimbangan sebagai berikut:

1. Peningkatan kualitas media pembelajaran sebagai sarana pembelajaran dalam rangka meningkatkan mutu dan kualitas pembelajaran.
2. Pengembangan metode pembelajaran yang bervariasi dalam rangka penerapan metode baru untuk keberhasilan tujuan pembelajaran
3. Penyusunan RPP sebagai pedoman dalam mengajar agar indikator pembelajaran dapat dicapai, selain itu dapat digunakan untuk mengontrol guru dalam menyampaikan materi pembelajaran yang diajarkan.
4. Kebutuhan siswa serta sarana dan prasarana yang ada.
5. Biaya, waktu, tenaga, kemampuan serta kesempatan yang ada.
6. Pertimbangan dan kesepakatan bersama antara mahasiswa PPL dengan pihak sekolah.
7. Tujuan PPL UNY

Berdasarkan pertimbangan tersebut di atas, maka dirancang kegiatan PPL yang akan dilaksanakan. Kegiatan PPL UNY dilaksanakan selama 2 bulan terhitung 15 Juli 2016 sampai 15 September 2016. Adapun penyusunan program dan rancangan kegiatan PPL adalah sebagai berikut :

1. Membuat persiapan mengajar yang meliputi silabus, pembuatan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran), Modul/Handout, Media (alat demonstrasi praktik).
2. Konsultasi persiapan praktik mengajar, baik dengan guru pembimbing maupun dengan dosen pembimbing
3. Pelaksanaan praktik mengajar
4. Konsultasi pelaksanaan mengajar baik dengan guru pembimbing maupun dengan dosen pembimbing
5. Evaluasi materi pengajaran dan pembuatan sistem penilaiannya
6. Piket bersama guru
7. Piket di perpustakaan membantu administrasi perpustakaan

Adapun tabel pelaksanaan kegiatan PPL UNY 2016 adalah sebagai berikut :

Tabel Jadwal Pelaksanaan Kegiatan PPL UNY 2016

No	Nama Kegiatan	Waktu Pelaksanaan	Personalia	Tempat
1	Pembekalan PPL	20 Juni 2016	Tim	KPLT FT UNY
2	Penerjunan Mahasiswa	15 Juli 2016	DPL Pamong	UNY
3	Pelaksanaan PPL	15 Juli - 15 September 2016		SMK N 3 Wonosari
4	Pembimbingan Mahasiswa dengan DPL	15 Juli - 15 September 2016	DPL	
5	Monitoring DPL	15, 22, 29 Agustus 2016 5 September 2016	DPL	
7	Ujian PPL	5 September 2016	Mahasiswa dan GPL	
9	Penarikan Mahasiswa	15 September 2016	DPL Pamong	
10	Evaluasi dengan ketua kelompok	8 September 2016	Tim & Mahasiswa	
11	Evaluasi dengan DPL dan workshop dilanjutkan penyerahan nilai	14 September 2016	DPL	
13	Penyusunan laporan akhir	13 September 2016	Mahasiswa	

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL

A. Persiapan

Agar pelaksanaan PPL dapat berjalan dengan lancar sesuai dengan rencana yang telah ditentukan maka perlu dilakukan berbagai persiapan baik berupa persiapan secara fisik maupun secara mental untuk dapat mengatasi permasalahan yang akan muncul dan sebagai sarana persiapan program yang akan dilaksanakan, maka sebelum penerjunan, pihak universitas telah membuat berbagai program pelaksanaan sebagai bekal mahasiswa dalam pelaksanaan PPL di lokasi. Persiapan yang dilaksanakan adalah sebagai berikut :

1. Pengajaran Mikro

Pengajaran mikro merupakan pelatihan tahap awal dalam pembentukan kompetensi mengajar melalui pengaktualisasi kompetensi dasar mengajar yang dilaksanakan dalam mata kuliah wajib tempuh bagi mahasiswa yang akan mengambil PPL dan dilakukan pada semester VI . Dalam pelaksanaan pengajaran mikro mahasiswa dilatih komponen-komponen kompetensi dasar mengajar dalam proses pembelajaran sebagai calon guru sehingga benar-benar mampu menguasai setiap komponen satu persatu atau beberapa komponen secara terpadu dalam situasi pembelajaran yang disederhanakan (kelompok kecil) dengan tujuan agar mahasiswa memahami dasar-dasar mengajar mikro, melatih dalam penyusunan RPP yang akan digunakan pada saat mengajar, membentuk dan meningkatkan kompetensi mengajar terbatas, membentuk dan meningkatkan kompetensi dasar mengajar terpadu dan utuh, membentuk kompetensi kepribadian, serta membentuk kompetensi sosial.

2. Pembekalan PPL

Pembekalan dilaksanakan selama beberapa tahapan. Tahapan pertama pembekalan dilakukan pada tingkat jurusan yakni pada tanggal 20 Juni 2016 di gedung KPLT FT UNY dan pembekalan yang terakhir dilaksanakan sebelum penerjunan yang dilakukan dalam kelompok kecil PPL oleh dosen pembimbing lapangan (DPL). Pembekalan untuk tim PPL UNY 2016 yang berlokasi di SMK N 3 Wonosari dilakukan oleh Bapak Fatchul Arifin yang bertempat di ruang lobi Fakultas Teknik, materi yang disampaikan dalam pembekalan yakni mekanisme pelaksanaan kegiatan di sekolah, teknik pelaksanaan, dan teknik untuk

menghadapi permasalahan yang mungkin akan terjadi selama pelaksanaan PPL. GPL PPL diambil dari dosen jurusanyaitu Sri Mulyanti S.Pd. Dimana guru pembimbing lapangan disesuaikan dengan prodi masing- masing praktikan.

3. Observasi pembelajaran di kelas

Kegiatan observasi pembelajaran di kelas dilakukan agar mahasiswa memperoleh gambaran pengetahuan dan pengalaman mengenai tugas-tugas seorang guru disekolah serta mengetahui situasi dan kondisi di kelas yang akan ditempati pada pelaksanaan PPL. Kegiatan observasi pembelajaran dilakukan pada tanggal 24 Juni 2016 di dapur jurusan tata boga.

Sebelum kegiatan pelaksanaan praktik mengajar di kelas dilaksanakan, maka terlebih dahulu praktikan membuat persiapan mengajar dengan materi pelajaran yang telah ditentukan oleh guru pembimbing seperti persiapan silabus, penyusunan RPP, penyusunan modul, metode yang digunakan, media, serta persiapan-persiapan yang lain yang berhubungan dengan pelaksanaan PPL.

B. Pelaksanaan PPL

1. Pelaksanaan Praktik Mengajar

Sebelum memulai praktik mengajar, praktikan harus melaksanakan beberapa persiapan terlebih dahulu. Maksud dari persiapan di sini adalah syarat-syarat atau administrasi yang perlu dilakukan Mahasiswa sebelum mengikuti kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL). Adapun syarat-syarat tersebut adalah sebagai berikut (buku panduan PPL UNY 2016:14):

- a. Terdaftar sebagai mahasiswa UNY S1 Program Kependidikan pada semester diselenggarakannya PPL.
- b. Telah menempuh minimal 110 SKS dengan IPK minimal 2,50. Mahasiswa yang memiliki IPK kurang dari 2,50 hanya boleh menempuh KKN saja.
- c. Mencantumkan mata kuliah PPL dalam KRS.
- d. Telah lulus mata kuliah pengajaran mikro atau PPL 1 atau yang ekuivalen dengan nilai minimal B
- e. Mahasiswa yang hamil, pada saat pemberangkatan PPL, usia kehamilannya tidak lebih dari 5 bulan atau 20 minggu.

Selanjutnya mahasiswa yang bersangkutan wajib menyerahkan:

- Surat keterangan dari dokter spesialis kandungan, yang menerangkan usia dan kondisi kehamilan.

- Surat keterangan dari suami yang menyatakan mengizinkan untuk melaksanakan PPL serta bertanggungjawab terhadap risiko yang mungkin terjadi.

Selain syarat-syarat yang di atas, ada satu syarat mutlak yang harus dilakukan oleh mahasiswa, yaitu melakukan pendaftaran. Pembayaran pendaftaran dilakukan di bank yang telah ditunjukkan dan bekerjasama dengan UNY. Setelah melakukan registrasi, mahasiswa mendaftarkan sebagai calon peserta PPL melalui internet dengan alamat: www.lppmp.uny.ac.id, LPPMP berkoordinasi dengan Fakultas menentukan dan menyeleksi terpenuhi atau tidaknya persyaratan administrasi calon peserta PPL. Selanjutnya peserta yang memenuhi persyaratan administrasi dikelompokkan berdasarkan beberapa pertimbangan sebagai berikut :

- a. Tipe dan jenis sekolah / lembaga
- b. Permasalahan yang ada di sekolah
- c. Kebutuhan sekolah dan lembaga
- d. Variasi jurusan dan program studi

Mahasiswa yang dinyatakan lulus administrasi mendapatkan pembekalan PPL yang bertujuan untuk memberikan gambaran-gambaran mengenai kegiatan yang akan dilaksanakan pada saat Praktik Pengalaman Lapangan (PPL). Pembekalan dilaksanakan oleh Dosen Pembimbing Lapangan.

Dalam pelaksanaan kegiatan PPL (praktik pengajar lapangan), mahasiswa diberikan tugas untuk mengajar yang disesuaikan dengan bidang keahlian masing-masing yang telah disesuaikan dengan kebijakan yang diberikan oleh sekolah melalui guru pembimbing masing-masing. Materi yang diajarkan disesuaikan dengan kompetensi yang telah ditentukan oleh kurikulum dan dalam kesempatan ini menggunakan kurikulum tingkat satuan pendidik. Penggunaan satuan pembelajaran yang digunakan dalam pelaksanaan mengajar adalah satuan pembelajaran untuk teori dan praktik, serta pada pelaksanaan praktik mengajar praktikan melaksanakan praktik mengajar secara mandiri maupun secara terbimbing.

a. Praktik Mengajar Terbimbing

Praktik mengajar terbimbing adalah praktik mengajar dimana praktikan masih mendapat arahan saat proses pembuatan komponen pembelajaran oleh guru pembimbing yang telah ditunjuk. Komponen-komponen yang dimaksud meliputi Rencana Program Pembelajaran (RPP), media pembelajarn, metode pembelajaran yang akan digunakan saat mengajar di kelas.

Kegiatan praktik mengajar dilakukan selama 15 kali dimulai pada hari Senin, 18 Juli sampai dengan dengan Jumat, 9 September 2016 rincian kegiatan adalah sebagai berikut:

Jadwal Mengajar Mata Pelajaran pengolahan usaha boga:

No.	Hari / Tanggal	Kelas	Jam Pelajaran
1.	Senin, 25 Juli 2016	XII TB 2	1-5
2.	Selasa, 26 juli 2016	XII TB 1	6-10
3.	Senin, 1 agustus 2016	XII TB 2	1-5
4.	Selasa, 2 agustus 2016	XII TB 1	6-10
5.	Senin, 8 agustus 2016	XII TB 2	1-5
6.	Selasa, 9 agustus 2016	XII TB 1	6-10
7.	Senin, 15 agustus 2016	XII TB 2	1-5
8.	Selasa, 16 agustus 2016	XII TB 1	6-10
9.	Senin, 22 agustus 2016	XII TB 2	6-10
10.	Selasa, 23 agustus 2016	XII TB 1	1-5
12.	Senin, 29 september 2016	XII TB 2	6-10
13.	Selasa, 30 september 2016	XII TB 1	1-5
14.	Senin, 5 september 2016	XII TB 2	6-10
15.	Selasa, 6 september 2016	XII TB 1	1-5
17.	Senin, 12 september 2016	XII TB 2	1-5
18.	Selasa, 13 september 2016	XII TB 1	6-10

Jadwal Mengajar Mata Pelajaran pengetahuan bahan makanan:

Hari / Tanggal	Kelas	Jam Pelajaran
Senin, 25 Juli 2016	XII TB 1	6-8
Selasa, 26 juli 2016	XII TB 2	1-3
Senin, 1 agustus 2016	XII TB 1	6-8
Selasa, 2 agustus 2016	XII TB 2	1-3
Senin, 8 agustus 2016	XII TB 1	6-8
Selasa, 9 agustus 2016	XII TB 2	1-3
Senin, 15 agustus 2016	XII TB 1	6-8
Selasa, 16 agustus 2016	XII TB 2	1-3
Senin, 22 agustus 2016	XII TB 1	6-8

Selasa, 23 agustus 2016	XII TB 2	1-3
Senin, 29 september 2016	XII TB 1	6-8
Selasa, 30 september 2016	XII TB 2	1-3
Senin, 5 september 2016	XII TB 1	6-8
Selasa, 6 september 2016	XII TB 2	1-3
Senin, 12 september 2016	XII TB 1	1-3
Selasa, 13 september 2016	XII TB 2	6-8

Jadwal Mengajar Mata Pelajaran pengolahan makanan indonesia:

Hari / Tanggal	Kelas	Jam Pelajaran
Kamis, 28 Juli 2016	XI TB 2	1-8
Kamis, 04 agustus 2016	XI TB 2	1-8
Kamis, 11 agustus 2016	XI TB 2	1-8
Kamis, 18 agustus 2016	XI TB 2	1-8
Kamis, 25 agustus 2016	XI TB 2	1-8
Kamis, 1 agustus 2016	XI TB 2	1-8
Kamis, 08 agustus 2016	XI TB 2	1-8

1. Metode Mengajar

Metode yang digunakan selama kegiatan mengajar yakni penyampaian materi dengan metode ceramah, diskusi, tanya jawab, pemberian tugas, dan praktik.

2. Media Pembelajaran

Media yang ada di SMK N 3 Wonosari sama dengan media yang ada di sekolah lain yaitu papan tulis (*white board*) dan menggunakan spidol, penggunaan alternative seperti penggunaan *LCD viewer* dalam penyampaian materi dapat dilakukan dengan baik.

3. Evaluasi Pembelajaran

Evaluasi yang diberikan pada mata diktat yaitu latihan soal, evaluasi diakhir materi, perbaikan, dan keaktifan siswa dalam PBM.

b. Pemberian *feedback* oleh Guru Pembimbing

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

c. Bimbingan dengan DPL PPL dari jurusan Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Kegiatan bimbingan dengan DPL PPL merupakan kebijakan yang diberikan oleh pihak Universitas Negeri Yogyakarta bekerjasama dengan LPPMP dalam memberikan fasilitas kepada mahasiswa PPL dalam bentuk konsultasi tentang permasalahan-permasalahan yang muncul pada saat pelaksanaan PPL di SMK N 3 Wonosari yang belum dapat dipecahkan ketika bimbingan dengan guru pembimbing dari sekolah. Kegiatan bimbingan dengan DPL PPL dilakukan pada waktu yang tidak ditentukan karena kegiatan ini bersifat incidental.

d. Penyusunan Laporan PPL

Pelaksanaan kegiatan PPL harus dilaporkan secara resmi dengan menggunakan format laporan yang disesuaikan dengan format yang telah dibuat oleh Lembaga Pengembangan dan Penjaminan Mutu Pendidikan (LPPMP) sebagai bentuk pertanggung jawaban dan mendeskripsikan hasil pelaksanaan PPL.

C. Analisis Hasil Pelaksanaan

1. Faktor Penghambat PPL

Pada saat pelaksanaan PPL secara umum mahasiswa tidak mengalami banyak hambatan yang berarti melainkan pada saat pelaksanaan PPL banyak mendapat pelajaran dan pengalaman untuk menjadi guru yang baik pada masa yang akandatang, dibawah bimbingan guru pembimbing dari sekolah. Adapun hambatan-hambatan yang muncul dalam pelaksanaan kegiatan PPL adalah sebagai berikut :

- Hambatan dalam menyiapkan administrasi pengajaran

Hambatan dalam menyiapkan administrasi pengajaran yakni disebabkan karena praktikan baru mengenal buku kerja guru sehingga perlupembelajaran serta adaptasi pada saat persiapan dan penggunaannya.

- Hambatan dalam menyiapkan materi pelajaran

Hambatan dalam menyiapkan materi pembelajaran yakni modul yang digunakan berbeda dengan modul sekolah sehingga harus menyesuaikan dengan modul sekolah.

- Hambatan dari siswa

Hambatan yang ditimbulkan dari siswa yakni siswa yang ramai atau membuat ulah di kelas. Selain itu untuk kelas yang proses pembelajaran pada jam-jam terakhir seringkali motivasi untuk belajar kurang dan minta pulang lebih cepat.

- Hambatan dari sekolah

Hambatan dari sekolah secara umum terletak pada minimnya media atau sarana prasarana yang digunakan untuk proses pembelajaran sehingga proses pembelajaran yang dilakukan tidak dapat berlangsung secara maksimal sesuai dengan harapan.

2. Faktor Pendukung Program PPL

- Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) PPL yang sangat profesional dalam bidang pendidikan, serta memiliki keahlian dan mampu membimbing dengan baik, sehingga praktikan merasa sangat terbantu dengan arahan, nasihat, dan masukannya.
- Guru pembimbing yang sangat baik dan bijaksana, sehingga segala kekurangan praktikan pada saat pelaksanaan program dapat diketahui dan dapat sekaligus diberikan solusi dan bimbingan dalam pembelajaran.
- Rekan-rekan PPL SMK N 3 Wonosari yang turut membantu dan selalu member semangat sehingga kegiatan PPL berjalan lancar.

D. Refleksi

Refleksi dari analisis hasil kegiatan PPL adalah dengan melakukan pengupayaan semaksimal mungkin kondisi yang ada baik dalam hal sarana prasarana (media) pembelajaran, ataupun hal-hal lain agar hasil yang dicapai dapat tercapai. Adapun contoh penerapannya sebagai berikut :

a. Dalam menyiapkan administrasi pengajaran

Dalam menyiapkan administrasi pengajaran dilakukan dengan melihat contoh-contoh yang ada yang disesuaikan dengan mata diktat yang diajar kemudian melakukan konsultasi dengan guru pembimbing dari sekolah

kemudian melakukan pelaporan terhadap hasil yang telah dikerjakan untuk kemudian mendapatkan *feedback* guna perbaikan untuk yang akan datang.

b. Dalam menyiapkan materi pelajaran

Materi yang diberikan disiapkan dengan mengacu kepada kompetensi yang terdapat pada kurikulum sehingga buku-buku yang digunakan sesuai dengan standar kompetensi yang telah ditentukan.

c. Dari siswa

Selalu memberikan motivasi agar siswa lebih aktif pada saat proses pembelajaran berlangsung, serta melakukan pendekatan-pendekatan baik secara berkelompok maupun secara individu dilihat dari faktor psikologis siswa sehingga dapat diketahui permasalahan-permasalahan yang menghambat proses pelajaran kemudian dapat diperoleh solusi-solusi untuk permasalahan-permasalahan tersebut.

d. Dari sekolah

Menyangkut sekolah yakni minimnya sarana dan prasarana yang ada hal-hal yang dilakukan adalah memaksimalkan sarana dan prasarana yang ada guna tercapainya hasil pembelajaran.

BAB III

PENUTUP

A. Kesimpulan

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan mata kuliah yang wajib tempuh bagi mahasiswa yang mengambil program kependidikan. Pelaksanaan kegiatan PPL di SMK N 3 Wonosari dimulai pada tanggal 15 Juli-15 September 2016. Sebelum melaksanakan praktik mengajar mahasiswa melakukan persiapan-persiapan agar nantinya siap untuk melaksanakan praktik mengajar yang meliputi pengajaran mikro, pembekalan PPL, dan observasi pembelajaran dikelas.

Dalam pelaksanaan kegiatan PPL mahasiswa dituntut untuk dapat melaksanakan kompetensi-kompetensi profesional sebagai seorang pendidik. PPL juga merupakan wadah dan sarana bagi mahasiswa untuk mengamalkan ilmu yang telah di dapat selama masih dibangku kuliah yang kemudian ditularkan pada siswa yang ada dilokasi PPL serta sebagai sarana menguji kemampuan mengajar yang dimiliki praktikan sebelum terjun langsung dalam bidang yang sesungguhnya. Pada kesempatan ini juga mahasiswa mengalami permasalahan-permasalahan yang nantinya dijadikan sebagai pengalaman yang akan digunakan pada masa yang akan datang dan diharapkan setelah melaksanakan kegiatan PPL ini mahasiswa akan siap sebagai calon pendidik dan menjadi guru yang berkualitas dan berpengalaman dalam menghadapi era persaingan bebas dalam menyiapkan SDM yang berkualitas dan profesional dalam bidangnya.

B. Saran

1. Bagi mahasiswa PPL

- a. Dalam persiapan administrasi mengajar mahasiswa PPL perlu menyiapkan satuan pembelajaran dan rencana pembelajaran jauh-jauh hari sebelum kegiatan PPL dilaksanakan sehingga pada saat pelaksanaan praktik pengajar mahasiswa sudah siap baik metode, media, maupun materi yang akan diajarkan.
- b. Dalam pelaksanaan PPL selalu melakukan konsultasi baik dengan guru pembimbing maupun dengan DPL sebelum maupun setelah melakukan praktik mengajar agar diketahui kelebihan, kekurangan, maupun permasalahan-permasalahan sehingga akan diusahakan perbaikan-perbaikan demi hasil yang diinginkan.

- c. Mahasiswa selalu menjaga sikap dan perilaku sebagai seorang calon guru selama berada di kelas maupun di lingkungan sekolah, agar dapat terjalin interaksi dan kerjasama yang baik dengan pihak yang bersangkutan.
- d. Dalam pelaksanaan kegiatan PPL dilakukan seaktif dan seefisien mungkin agar hasil yang ingin dicapai yakni mendapat pengetahuan dan pengalaman mengajar, serta manajemen pribadi secara baik dan bertanggung jawab dapat tercapai.

2. Bagi Pihak Universitas

- a. Pihak universitas perlu meningkatkan hubungan dengan sekolah-sekolah yang menjadi tempat kegiatan PPL, agar terjalin kerjasama yang baik guna terjalinnya koordinasi serta kerjasama dalam mendukung kegiatan PPL baik yang berkenaan dengan kegiatan administrasi maupun pelaksanaan PPL di lingkungan sekolah.
- b. Dalam persiapan mahasiswa yang akan melakukan PPL perlu ditingkatkan lagi agar pelaksanaan PPL mahasiswa lebih menyiapkan diri dengan persiapan yang lebih baik dan matang.
- c. Pihak universitas perlu melakukan monitoring lebih insentif untuk mengetahui jalannya kegiatan praktik mengajar yang dilakukan oleh mahasiswa, mengetahui kekurangan-kekurangan serta permasalahan-permasalahan yang muncul pada saat pelaksanaan PPL.

3. Bagi Pihak SMK N 3 Wonosari

- a. Pihak sekolah perlu melakukan monitoring lebih intensif pada kegiatan PPL yang berada dibawah bimbingan guru pembimbing sekolah guna mengetahui jalannya kegiatan praktik mengajar yang dilakukan oleh mahasiswa, mengetahui kekurangan-kekurangan serta permasalahan-permasalahan yang muncul pada saat pelaksanaan PPL.
- b. Pihak sekolah lebih terbuka terhadap masukan-masukan yang dikemukakan mahasiswa PPL mengenai hal-hal yang berkenaan dengan kelancaran dan keberhasilan kegiatan PPL.
- c. Pembenahan dan penambahan sarana dan prasarana sekolah perlu ditingkatkan lagi demi terwujudnya proses belajar mengajar yang lebih kondusif, efisien, tercapainya tujuan pembelajaran.

DAFTAR PUSTAKA

LPPMP. 2016. *Panduan PPL 2016 Universitas Negeri Yogyakarta*. Yogyakarta: LPPMP Universitas Negeri Yogyakarta

LPPMP. 2016. *Penduan mengajar mikro 2016 Universitas Negeri Yogyakarta*. Yogyakarta: LPPMP Universitas Negeri Yogyakarta



FORMAT OBSERVASI
KONDISI LEMBAGA

Npma. 4

untuk mahasiswa

NAMA MAHASISWA : Ayu isnindiyah
NO.MAHASISWA : 13511241007
TGL.OBSERVASI :

PUKUL : 08.00-11.00 WIB
TEMPAT OBSERVASI : SMKN 3 Wonosari
FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/PT.Boga

No	Aspek yang diamati	Deskripsi hasil pengamatan	Ket
1.	Observasi fisik		
	a. Keadaan lokasi	SMKN 3 Wonosari terletak ditengah kota Wonosari hanya ± 1 km dari kota yang sangat strategis untuk seluruh angkutan yang beroperasi di Wonosari. Jauh dari kegaduhan seperti pabrik, dan berada ditengah pemukiman penduduk.	
	b. Keadaan gedung	Keadaan gedung di SMKN 3 Wonosari sudah tergolong cukup memadai dan dalam keadaan baik, hanya saja dalam pembelajaran masih melakukan pembongkaran rung teori dan kekurangan ruang praktikum, semua ruang sudah terpakai sesuai fungsi dan kebutuhannya.	
	c. Keadaan sarana/prasarana	Sarana dan prasarana sudah bisa dikatakan cukup lengkap, terdapat LCD proyektor, kipas angin dan CCTV disetiap ruang pembelajaran. Prasarana penunjangpun sudah ada seperti : lapangan bola, kesenian gamelan, marching band, dan unit produksi foto copy.	
	d. Keadaan personalia	Di SMK N 3 Wonosari terdapat 83 guru dengan rincian 75 guru PNS dan 26 Non PNS.	
	e. Keadaan fisik lain/penunjang	Keadaan fisik yang menonjol penggunaannya adalah Lapangan Upacara yang masih multifungsi, seperti untuk olahraga, dan sebagian untuk parkiran.	
	f. Penataan ruang kerja	Desain penempatan ruang kerja yang fleksibel dan sudah diatur perline kerja, terdapat 4 WAKA, yaitu kurikulum, humas, sarpras, dan kesiswaan.	
2.	Observasi tata kerja		
	a. Struktur organisasi tata kerja	Struktur organisasi tata kerja terlampir.	
	b. Program kerja lembaga	Program kerja yang dilakukan di SMKN 3 Wonosari yaitu program kerja tahunan yang selalu ada evaluasi dan dan pengembangan sesuai kebutuhan.	
	c. Pelaksanaan kerja	Pelaksanaan kerja organisasi SMKN 3 Wonosari yang sudah diatur pelaksanaan untuk setiap bagian seperti terlampir di struktur organisasi tata kerja.	
	d. Iklim kerja antar personalia	Iklim kerja yang ada di SMKN 3 Wonosarisudah baik dan saling menunjang antara line kerja, serta suasana antar personalia yang sudah terkesan dekat dan memakai asas kekeluargaan.	
	e. Evaluasi program kerja	Evaluasi program kerja menggunakan mainref atau Management Review yang selalu dilaksanakan di tahun ajaran baru atau akhir	

		tahun pelajaran menjelang tahun pelajaran baru.	
	f. Hasil yang dicapai	Hasil yang dicapai selalu terdapat perbaikan pelayanan, manajemen, dan prasarana yang selalu disesuaikan dengan kebutuhan karyawan atau siswa.	
	g. Program pengembangan	Program pengembangan yang dilakukan di SMKN 3 Wonosari ditangani oleh bagian ISO atau bagian yang menangani tentang pengembangan baik personalia ataupun siswa.	

Koordinator PPL Sekolah/Instansi

Wonosari, Juli 2016
Mahasiswa PPL

Kadarsih, S.Pd.

Ayu Isnindiyah

NIP. 19700315 200501 2008

NIM. 135111241007



**FORMAT OBSERVASI
KONDISI SEKOLAH**

Npma. 2

untuk mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMKN 3 WONOSARI

NAMA MAHASISWA : Ayu isnindiyah

ALAMAT SEKOLAH: Jl.Pramuka No.8, Gunungkidul

NO.MAHASISWA : 13511241007

TGL. OBSERVASI :

FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/PT.Boga

No	Aspek yang diamati	Deskripsi hasil pengamatan	Ket
1	Kondisi fisik sekolah	SMK N 3 Wonosari terletak di jalan Pramuka No.8 Wonosari. Pada tahun ajaran 2012/2013 SMK N 3 Wonosari memiliki 4 kompetensi jurusan yaitu Elektronika Industri, Audio Video, Jasa Boga dan Mekatronika.	
2	Potensi siswa	Pada tahun ajaran 2014/2015, SMK N 3 Wonosari terdiri dari empat jurusan diantaranya audio video, elektronika industri, jasa boga dan mekatronika yang terdiri dari 25 kelas, yang setiap kelasnya terdiri dari rata-rata 30 anak.	
3	Potensi guru	Di SMK N 3 Wonosari terdapat 83 guru dengan rincian 75 guru PNS dan 26 Non PNS.	
4	Potensi karyawan	Untuk tenaga TU sebanyak 22 personil dengan rincian : 12 PNS dan 10 Non PNS, terdapat 1 orang satpam dan 2 orang penjaga malam sekolah.	
5	Fasilitas KBM, media	Keadaan fisik yang menonjol penggunaannya adalah Lapangan Upacara yang masih multifungsi, seperti untuk olahraga, dan sebagian untuk parkir.	
6	Perpustakaan	Perpustakaan sekolah berada dilantai dua disamping ruang guru. Didalamnya terdapat rak-rak tempat menata buku-buku. Buku-buku yang berada di perpustakaan antara lain buku pendukung kegiatan belajar siswa jurusan elektronika dan tata boga. Siswa juga dapat membaca koran maupun majalah. Seorang petugas perpustakaan yang mengurus administrasi sirkulasi peminjaman-pengembalian buku.	
7	Labolatorium	Sudah terdapat labolatorium untuk setiap jurusan yang masih memiliki fungsi bersama untuk beberapa mata pelajaran.	

8	Bimbingan konseling	Bimbingan konseling dilakukan disetiap kelas selama 2 jam pelajaran setiap minggunya yang bertujuan untuk memberi masukan pembelajaran, menanyakan keluhan dan memberi pemecahan pada siswa.	
9	Bimbingan belajar	Bimbingan belajar dilakukan secara terus-menerus selama kegiatan pembelajaran.	
10	Ekstrakurikuler (pramuka, PMI, Basket, drumband dsb)	Terdapat beberapa ekstrakurikuler yang ditawarkan seperti : gamelan, band, sepak bola, bola voly, drum band.	
11	Organisasi dan fasilitas OSIS	Ruang OSIS berlokasi disebelah ruang labolatorium AV. Digunakan untuk rapat kegiatan OSIS dan kesekretariatan OSIS serta pengkoordinasian kegiatan OSIS dengan anggota OSIS.	
12	Organisasi dan Fasilitas UKS	Ruang UKS berada disebelah ruang komputer. Didalamnya terdapat sebuah tempat tidur dan perlengkapannya.	
13	Administrasi (karyawan, sekolah, dinding)	Desain penempatan ruang kerja yang fleksibel dan sudah diatur perline kerja, terdapat 4 WAKA, yaitu kurikulum, humas, sapras, dan kesiswaan.	
14	Karya tulis ilmiah remaja	Sudah banyak yang mengikuti karya tulis ilmiah, ada pula yang sudah sampai tingkat nasional.	
15	Karya tulis ilmiah guru	Karya tulis guru belum terlalu banyak hanya sebatas tingkat kabupaten atau kota.	
16	Koperasi siswa	Koperasi sekolah terletak disebelah selatan ruang OSIS dan disebelah koperasi sekolah terdapat foto copy. Pengurusnya ialah anggota OSIS. Barang yang dijual antara lain barang yang dibutuhkan siswa, antara lain buku, pulpen, dan perlengkapan alat tulis lain.	
17	Tempat ibadah	Mushola digunakan sebagai tempat ibadah guru, karyawan serta para siswa yang beragama muslim.	
18	Kesehatan lingkungan	Lingkungan yang ada di SMKN 3 Wonosari sangat asri.	

Koordinator PPL Sekolah/Instansi

Wonosari, Juli 2016
Mahasiswa PPL

AGUS HARMADI, S.Pd. MBA.
NIP. 19750525 200604 1 015

AYU ISNINDIYAH
NIM. 135111241007



FORMAT OBSERVASI
PEMBELAJARAN / PELATIHAN

Npma. 3

untuk mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMKN 3 WONOSARI
ALAMAT SEKOLAH : Jl.Pramuka No.8, Gunungkidul
TGL. OBSERVASI :

NAMA MAHASISWA : ayu isnindiyah
NO.MAHASISWA : 13511241007
FAK/JUR/PRODI : FT/PT.Boga/PTBB

No	Aspek yang diamati	Deskripsi hasil pengamatan
A	Perangkat pembelajaran :	
	1. Kurikulum	Menggunakan kurikulum 2013
	2. Silabus	Ada
	3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran	ada
B	Proses Pembelajaran	
	1. Membuka pelajaran	Ada
	2. Penyajian materi	1. Penekanan materi dengan suara. 2. Dengan cara mengulangi dan banyak memperlihatkan gambar contoh-contoh dengan materi yang sesuai.
	3. Metode pembelajaran	1. Ceramah 2. Tanya jawab
	4. Penggunaan bahasa	Bahasa Indonesia dan Bahasa Jawa.
	5. Penggunaan waktu	Pembukaan, materi dan penutupan.
	6. Gerak	Senyum, mengacungkan tangan.
	7. Cara memotivasi siswa	Memberikan gambaran-gambaran dalam kehidupan nyata tentang dunia boga.
	8. Teknik bertanya	Mengacungkan jari.
	9. Teknik penguasaan kelas	Keliling kelas, dan meminta siswa untuk fokus melihat kedepan.
	10. Penggunaan media	LCD, whiteboard.
	11. Bentuk dan cara evaluasi	Memberikan pertanyaan
	12. Menutup pelajaran	Ada
C	Perilaku Siswa	
	1. Perilaku siswa didalam kelas	+Aktif bertanya dan menjawab. -Terkadang ramai sendiri.
	2. Perilaku siswa diluar kelas	+Ramah. +Menyapa bila bertemu.

Guru Mapel

Kadarsih, S.Pd.

NIP. 19700315 200501 2008

Wonosari, Juli 2016

Mahasiswa PPL

Ayu Isnindiyah

NIM. 135111241007



FORMAT OBSERVASI
PEMBELAJARAN DI KELAS DAN
OBSERVASI PESERTA DIDIK

Npma. 1

untuk mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMKN 3 WONOSARI
ALAMAT SEKOLAH : Jl.Pramuka No.8, Gunungkidul
TGL. OBSERVASI :

NAMA MAHASISWA : Ayu Isnindiyah
NO.MAHASISWA : 13511241007
FAK/JUR/PRODI : FT/PT.Boga/PTBB

No	Aspek yang diamati	Deskripsi hasil pengamatan
A	Perangkat pembelajaran :	
	1. Kurikulum	Menggunakan kurikulum 2013
	2. Silabus	Ada
	3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran	ada
B	Proses Pembelajaran	
	1. Membuka pelajaran	Ada
	2. Penyajian materi	1. Penekanan materi dengan suara. 2. Dengan cara mengulangi dan banyak memperlihatkan gambar contoh-contoh dengan materi yang sesuai.
	3. Metode pembelajaran	1. Ceramah 2. Tanya jawab
	4. Penggunaan bahasa	Bahasa Indonesia dan Bahasa Jawa.
	5. Penggunaan waktu	Pembukaan, materi dan penutupan.
	6. Gerak	Senyum, mengacungkan tangan.
	7. Cara memotivasi siswa	Memberikan gambaran-gambaran dalam kehidupan nyata tentang dunia boga.
	8. Teknik bertanya	Mengacungkan jari.
	9. Teknik penguasaan kelas	Keliling kelas, dan meminta siswa untuk fokus melihat kedepan.
	10. Penggunaan media	LCD, whiteboard.
	11. Bentuk dan cara evaluasi	Memberikan pertanyaan
	12. Menutup pelajaran	Ada
C	Perilaku Siswa	
	1. Perilaku siswa didalam kelas	+Aktif bertanya dan menjawab. -Terkadang ramai sendiri.
	2. Perilaku siswa diluar kelas	+Ramah. +Menyapa bila bertemu.

Guru Mapel

Kadarsih, S.Pd.

NIP. 19700315 200501 2008

Wonosari, Juli 2016

Mahasiswa PPL

Ayu Isnindiyah

NIM. 135111241007



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

FO2
untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA : SMK N 3 Wonosari
ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA : Jalan Pramuka, Tawarsari, Wonosari,
GURU PEMBIMBING : Kadarshih, S.Pd
Teknik Boga

NAMA MAHASISWA : AyuIsnindiyah
NO. MAHASISWA : 13511241007
FAK/ JUR/ PRODI : FT/PTBB/Pend

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin/18 Juli 2016	- Upacarabendera lapangan upacara SMK N 3 Wonosari - Penerimaan mahasiswa dan koordinasi proker, pembagian jadwal piket dan kegiatan-kegiatan sekolah yang diakukandalam 1 minggu. - Membersihkan ruang yang menjadi posko PPL	- Perkenalاندengan guru-guru - Pembahasan proker	- Tidak ada	- Tidak ada
2	Selasa/19 Juli 2016	- Koordinasi dengan guru pembimbing - Mencaribahan untuk materi pembelajaran - Membuat RPP	- Mengetahui pembagian kelas dan materi yang akan disampaikan	- Tidak ada	- Tidak ada

3	Rabu/20 Juli 2016	- Mendampingi kegiatan <i>character building</i> kelas 12	- Siswamengikuti kegiatan dengan terdiantentang	- Tidak ada	- Tidak ada
4	Kamis/21 Juli 2016	- Mendampingi kegiatan <i>character building</i> untuk kelas 12	- Siswamengikuti kegiatan dengan terdiantentang	- Tidak ada	- Tidak ada
5	Jum'at/22 Juli 2016	- Mencarimateri Konsultasi RPP dengan guru pembimbing - Membuatperengkapan administrasi PPL	- Mengetahuikurangan RPP - Membuatperengkapan administrasi PPL	- Tidak ada	- Tidak ada

DOSENPEMBIMBING :

Mengetahui :

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Yogyakarta,
Mahasiswa,

Dr. Marwanti

NIP.195703131983 2 001

Kadarsih, S.Pd.

NIP. 19700315 200501 2008

Ayu Isnindiyah

NIM. 13511241007



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

FO2

Untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA :SMK N 3 Wonosari

ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA :Jalan Pramuka, Tawarsari, Wonosari,

GURU PEMBIMBING :Kadarsih, S.Pd
Boga

NAMA MAHASISWA :Ayuisindiyah

NO. MAHASISWA :13511241007

FAK/ JUR/ PRODI : FT/PTBB/Pend Teknik

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin/25 Juli 2016	<ul style="list-style-type: none">- Mengajar materi pengolahan usaha boga di kelas XII TB 2 dengan materi potensi usaha boga- Mengajar materi pengolahan bahan makanan kelas X TB 1 dengan teori daging- Koordinasi PPL- Revisi RPP	<ul style="list-style-type: none">- Pembuatan RPP selesai- Menyampaikan pengolahan usaha boga- Menyampaikan materi pengolahan bahan makanan	<ul style="list-style-type: none">- Tidak ada	<ul style="list-style-type: none">- Tidak Ada
2	Selasa/26 Juli 2016	<ul style="list-style-type: none">- Mengajar materi pengolahan bahan makanan kelas X TB 2 dengan materi daging- Mengajar materi pengolahan usaha boga di kelas XII TB 1 dengan materi potensi usaha boga- Mempersiapkan administrasi PPL (RPP dan Materi)	<ul style="list-style-type: none">- Materi selesai dibuat.	<ul style="list-style-type: none">- Tidak ada	<ul style="list-style-type: none">- Tidak ada
3	Rabu/26 Juli 2016	<ul style="list-style-type: none">- Membuat RPP- Mencari materi mengajar- Picket perpustakaan.	<ul style="list-style-type: none">- Pembuatan dan materi pembelajaran.- Pembuatan perlengkapan administrasi	<ul style="list-style-type: none">- RPP- Ada materi yang tidak terdapat dalam	<ul style="list-style-type: none">- Mencari materi di internet.

		PPL	buku. (pengolahanusa haboga)	
4	Kamis/27 Juli 2016	- Mengajarpengolahamakanan Indonesia kelas XI TB 2	- Mengetahuiukuran RPP	- Tidak ada
5	Jum'at/28 Juli 2016	- pike - Mencari bahan ajar	- Mendapat materi pembelajaran pengetahuan bahan makanan	- Tidak ada

DOSENPEMBIMBING :

Mengetahui :
Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing
Mahasiswa,
Yogyakarta,

Dr. Marwanti

Kadarsih, S.Pd.

Ayu Isnindiyah

NIP.195703131983 2 001

NIP. 19700315 200501 2008

NIM. 13511241007



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

FO2

Untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA :SMK N 3 Wonosari
ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA :Jalan Pramuka, Tawarsari, Wonosari,
GURU PEMBIMBING :Kadarsih, S.Pd
Teknik Boga

NAMA MAHASISWA :Ayusnindiyah
NO. MAHASISWA :13511241007
FAK/ JUR/ PRODI : FT/PTBB/Pend

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin/1 Agustus 2016	- mengajar pengolahan usaha boga kelas XII TB 2 dengan materi produk-produk di pasaran - mengajar pengetahuan bahan makanan kelas X TB 1 materi daging dan teknik olah	- pembelajaran lancar berjalan - pembelajaran lancar dan kondusif berjalan	- Tidak Ada	- Tidak Ada
2	Selasa/2 Agustus 2016	- mengajar pengetahuan bahan makanan kelas X TB 2 daging dan teknik olah	- pembelajaran lancar berjalan - memberikan materi pengetahuan bahan makanan secara kondusif	- Tidak ada	- Tidak ada

		- mengajar pengolahan usaha boga kelas XII TB 1 dengan materi produk di pasaran	- di dalam kelas mendampingi siswa kelas XII dalam menjalankan pengolahan usaha boga di sekolah		
3	Rabu/3 Agustus 2016	IZIN RASULIAN DI DUSUN GADUNGSARI, DESA WONOSARI	- Tidak ada	- Tidak ada	- Tidak ada
4	Kamis/4 Agustus 2016	- mengajar pengolahan makanan indonesia kea XI TB 2 salad indonesia berupa gado-gado, pecel, lotek	- Materi selesai dibuat dan disetujui. - materi salad indonesia dan pengolahan nya berjalan lancar	- tidak ada	- Tidak ada
5	Jumat/5 Agustus 2016	- piket - membuat rpp	- pemberian tugas didalam kelas - rpp selesai	- Tidak ada	- tidak ada

DOSENPEMBIMBING :

Mengetahui :
Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Yogyakarta,
Mahasiswa,

Dr. Marwanti

NIP.195703131983 2 001

Kadarasih, S.Pd.

NIP. 19700315 200501 2008

Ayu Isnindiyah

NIM. 13511241007



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

FO2
Untuk mahasiswa

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA :SMK N 3 Wonosari
ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA :Jalan Pramuka, Tawarsari, Wonosari,
GURU PEMBIMBING :Kadarsih, S.Pd
Teknik Boga

NAMA MAHASISWA :Ayusnindiyah
NO. MAHASISWA :13511241007
FAK/ JUR/ PRODI : FT/PTBB/Pend

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin/8 Agustus 2016	- Apel pagi seluruh guru, staff dan siswa SMKN 3 Wonosari. - mengajar pengolahan usaha boga kelas XII TB 2 - mengajar pengetahuan bahan makanan kelas X TB 1	- Pembelajaran dengan materi promosi dan harga jual tersampaikan materi unggas tersampaikan	- Masih banyak siswa yang memperhatikan guru ketika praktikum	- Menegur dan menasihati agar tidak mengulang perbuatannya.
2	Selasa/9 Agustus 2016	- Konsultasi dengan RPP guru pembimbing mengajar	- RPP selesai dibuat dan materi hari jumat disetujui Pembelajaran	- Tidak ada	- Tidak ada

		<ul style="list-style-type: none"> - pengetahuan bahan makanan kelas X TB 2 - mengajar pengolahan usaha boga kelas XII TB 1 	<ul style="list-style-type: none"> - pengetahuan bahan makanan dengan materi unggas tersampaikan - tori pengolahan usaha boga dengan materi promosi dan harga jual tersampaikan 		
3	Rabu/10 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> - Membuat soal ulangan harian - piket 	<ul style="list-style-type: none"> - Soal selesai dibuat dan dikonsultasikan dengan guru pembimbing. 	- tidak ada	- tidak ada
4	Kamis/11 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> - mengajar pengolahan makanan indonesia 	<ul style="list-style-type: none"> - Materi selesai dibuat - praktikum berjalan lancar dengan menu urap, plencing kangkung, dan brambang asem. 	- Tidak ada	- Tidak ada
5	Jumat/12 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> - piket - membuat materi pengetahuan bahan makanan - mencari materi pengolahan usaha boga 	<ul style="list-style-type: none"> - mengisi kelas yang kosong dan menyampaikan tugas - mendapatkan materi pengolahan usaha boga - materi pengetahuan bahan makanan selesai di buat 	- Tidak ada	- Tidak ada

DOSENPEMBIMBING :

Mengetahui :
Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Yogyakarta,
Mahasiswa,

Dr. Marwanti

NIP.195703131983 2 001

Kadarshih, S.Pd.

NIP. 19700315 200501 2008

Ayu Isnindiyah

NIM. 13511241007



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

FO2
Untuk mahasiswa

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA :SMK N 3 Wonosari
ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA :Jalan Pramuka, Tawarsari, Wonosari,
GURU PEMBIMBING :Kadarsih, S.Pd
Teknik Boga

NAMA MAHASISWA :Ayuisnadiyah
NO. MAHASISWA :13511241007
FAK/ JUR/ PRODI : FT/PTBB/Pend

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin/15 Agustus 2016	- Mempersiapkan materi praktik XII TB 2 - mengajar pengolahan usaha boga kelas XII TB 2 - Mengajar pengetahuan bahan makanan kelas X TB 1	- Ulangan selesai dilaksanakan - Praktik ketiga selesai - Mengajar pengetahuan bahan makanan kelas X berjalan lancar dan materi tersampaikan	- Buku tertib kerja masih ada yang belum mengumpulkan	- Meminta siswa untuk mengumpulkan terakhir hari selanjutnya - Menegur siswa agar tidak berisik
2	Selasa/16 Agustus 2016	- Mempersiapkan materi praktik XII TB 1 - Mengajar pengetahuan bahan makanan kelas X TB 2	- materi pengetahuan bahan tersampaikan oleh siswa kelas x praktik pengolahan usaha boga berjalan	- tidak ada	- tidak ada

		- mengajar pengolahan usaha boga kelas XII TB 1	lancar		
3	Rabu/17 Agustus 2016	- Upacara bendera bersama Guru, Staff, dan seluruh siswa SMKN 3 Wonosari di sekolah - Mendampingi pengolahan produk PUB kelas XII TB 1 - Mendampingi menjual produk PUB kelas XII TB 1 di alun-alun kabupaten Gunungkidul.	- upacara berjalan lancar - produk yang buat siswa telah siap di perjualbelikan - siswa menjalankan jual beli dengan lancar	- tidak ada	- tidak ada
4	Kamis/18 agustus 2016	- praktik pengolahan makanan indonesia	- praktik pengolahan makanan indonesia dengan menu (ketoprak, 4tabu gimbal, kupat tahu) berjalan d5an kondusif	- peserta didik masih ragu dalam membuat bumbu maka hasil praktik masih terdapat produk yang kurang sempurna	- memberikan arahan dalam kegiatan praktek
5	Jumat/ 19 agustus 2016	- piket - membuat rpp pengetahuan bahan	- rpp di konsultasikan kepada guru pembimbing	- rpp masih revisi	- memperbaiki rpp revisi

		makanan kelas X - membuat rpp pengolahan usaha boga kelas XII			
--	--	------------------------------------------------------------------------	--	--	--

DOSEN PEMBIMBING :

Mengetahui :
Dosen Pembimbing Lampangan

Guru Pembimbing

Yogyakarta,
Mahasiswa,

Dr. Marwanti

Kadarshih, S.Pd.

Ayu Isnindiyah

NIP. 195703131983 2 001

NIP. 19700315 200501 2008

NIM. 13511241007



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

FO2
Untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA :SMK N 3 Wonosari
ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA :Jalan Pramuka, Tawarsari, Wonosari,
GURU PEMBIMBING :Kadarsih, S.Pd
Teknik Boga

NAMA MAHASISWA :Ayusnindiyah
NO. MAHASISWA :13511241007
FAK/ JUR/ PRODI : FT/PTBB/Pend

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin/22 agustus 2016	- mengajar praktik di kelas XII TB 2 - mengajar pengetahuan bahan makanan kelas XTb 1	- Pratik pengolahan usaha boga dengan menu es dawet, es teler, talam, brownies kukus, risol dan lumpia berjalan lancar - penyampaian materi pada siswa kelas X dengan mata pelajaran pengetahuan bahan makanan berjalan lancar	- tidak ada	- tidak ada
2	Selasa/ 23 agustus 2016	- mengajar pengetahuan bahan makanan kelas XTb 2 - mengajar praktik di	- Pratik pengolahan usaha boga dengan menu es dawet, es teler, talam, brownies kukus, risol dan lumpia berjalan	- Tidakada	- Tidakada

		kelas XII TB 1	lancar		
3	Rabu/24 agustus 2016	- piket	- penyampaian materi pada siswa kelas X dengan mata pelajaran pengetahuan bahan makanan berjalannya lancar	- mendampingi siswa dan pemberian tugas	- tidak ada
4	Kamis/25 agustus 2016	- praktikum pengolahan makanan indonesia	- praktikum pengolahan makanan indonesia dengan menu batagor, siomay, dan emppek berjalannya.	- dalam pembuatan kuah pempek siswa kurang berani memberikan bumbu maka hasilnya kurang maksimal	- mendampingi siswa dalam pembuatan kuah pempek
5	Jumat/26 agustus 2016	- piket membuat bahan ajar siswa pengetahuan bahan makanan kelas X	- bahan ajar atau materi pembelajaran selesai di kerjakan	- tidak ada	- Tidakada

DOSENPEMBIMBING :

Mengetahui :
Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing
Yogyakarta,
Mahasiswa,

Dr. Marwanti

Kadarsih, S.Pd.

Ayu Isnindiyah

NIP.195703131983 2 001

NIP. 19700315 200501 2008

NIM. 13511241007



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

FO2
Untukmahasiswa

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA :SMK N 3 Wonosari
ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA :Jalan Pramuka, Tawarsari, Wonosari,
GURU PEMBIMBING :Kadarsih, S.Pd
Teknik Boga

NAMA MAHASISWA :Ayuisnadiyah
NO. MAHASISWA :13511241007
FAK/ JUR/ PRODI : FT/PTBB/Pend

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin/29 agustus 2016	- mengajar praktik pengolahan usaha boga kelas XII TB2 - pembelajaran pengetahuan bahan makanan X TB 1	- praktik berjalan lancar dan penjualan berjalan lancar sesuai dengan waktu yang di tentukan - materi tersampaikan oleh peserta didik	- Tidakada	Senin/29 agustus 2016
2	Selasa/30 agustus 2016	- pembelajaran pengetahuan bahan makanan X TB 2 - praktik pengolahan usaha boga kelas XII TB1	- praktik berjalan lancar dan penjualan berjalan lancar sesuai dengan waktu yang di tentukan - materi tersampaikan oleh peserta didik	- Tidakada	Selasa/30 agustus 2016
3	Rabu/ 31 agustus 2016	- piket perpustakaan - mencari bahan ajar pengolahan	- hasil bahan ajar tercukupi	- Tidakada	Rabu/ 31 agustus 2016

		makanan indonesia			
4	Kamis/1 september 2016	- mengajar pengolahan makanan indonesia kelas XI TB 2	- praktikum berjalan lancar dan tepat waktu dengan menu asinan dan rujak	- Tidakada	Kamis/ 1 september 2016
5	Jumat/ september 2016	2 - piket	- pendampingan kelas EI dan pemberian kelas	- Tidakada	Jumat/ 2 september 2016

DOSENPEMBIMBING :

Mengetahui :
Dosen Pembimbing Lampungang

Guru Pembimbing
Mahasiswa,
Yogyakarta,

Dr. Marwanti

Kadarsih. S.Pd.

Ayu Isindiyah

NIP. 195703131983 2 001

NIP. 19700315 200501 2008

NIM. 13511241007



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

FO2

Untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA :SMK N 3 Wonosari
ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA :Jalan Pramuka, Tawarsari, Wonosari,
GURU PEMBIMBING :Kadarsih, S.Pd
Teknik Boga

NAMA MAHASISWA :Ayusnindyah
NO. MAHASISWA :13511241007
FAK/ JUR/ PRODI : FT/PTBB/Pend

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin/ 5 september 2016	- mengajar praktik pengolahan usaha boga kelas XII TB2 - pembelajaran pengetahuan bahan makanan X TB 1	- praktik berjalan lancar dan tepat waktu, penjualan siswa sangat diminati warga sekolah - pembelajaran pengetahuan bahan makanan tersampaikan	- Tidakada	- Tidakada
2	Selasa/ 6 september 2016	- pembelajaran pengetahuan bahan makanan X TB 2 - mengajar praktik pengolahan usaha boga kelas XII TB1	- praktik berjalan lancar dan tepat waktu, penjualan siswa sangat diminati warga sekolah dan guru - pembelajaran pengetahuan bahan makanan tersampaikan	- Tidakada	- Tidakada
3	Rabu/ 7 september	- piket perpustakaan	- mendapat materi modul	- Tidakada	- Tidakada

	2016	- mengumpulkan materi modul pengolahan usaha boga	dari beberapa buku		
4	Kamis/ 8 september 2016	- pembelajaran materi pengolahan makanan indonesia kelas XI TB 2	- materi sup tersampaikan oleh siswa	- Tidakada	- Tidakada
5	Jumat, 9 september 2016	- piket - mengumpulkan materi modul pengolahan usaha boga kelas XII	- Materi terkumpul dari beberapa referensi	- Tidakada	- Tidakada
6	Sabtu/10september 20016	- perpisahan ppl	- perpisahan bersama guru dan seluruh siswa smk 3 wonosari berjalan lancar dengan pengisi acara beberapa siswa dari murid smk 3 wonosari	- Tidakada	- Tidakada

DOSENPEMBIMBING :

Mengetahui :
Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Yogyakarta,
Mahasiswa,

Dr. Marwanti


NIP.195703131983 2 001

Kadarasih, S.Pd.

NIP. 19700315 200501 2008

Ayu Isnindiyah

NIM. 13511241007

	SMK NEGERI 3WONOSARI		
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA		
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :
	Semester I	Mengolah dan Menyajikan Hidangan Salad Indonesia	
			Hal. 1 dari 5
			8 x 45 menit

STANDAR KOMPETANSI : Pengolahan Salad Indonesia

KOMPETENSI DASAR : Menyiapkan dan Mengolah Salad dari Bahan Bumbu Kacang

ALOKASI WAKTU : 8 x 45 menit

A. KOMPETENSI INTI

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

B. KOMPETENSI DASAR

3.1 Menganalisis salad Indonesia

4.1 Membuat dan menyajikan salad Indonesia

C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI

3.1.2 Mengidentifikasi tentang macam – macam hidangan sup Indonesia

3.1.3 Menjabarkan tentang teknik pengolahan hidangan sup Indonesia

3.1.3 Menjabarkan tentang bahan dan bumbu dalam pembuatan sup Indonesia

3.1.4 Mengidentifikasi criteria hasil hidangan sup Indonesia


3.1.5 Menentukan alat, bahan dan prosedur pembuatan hidangan sup Indonesia

4.1.1 Mengolah hidangan sup Indonesia

4.1.2 Menyajikan hidangan sup Indonesia

D. TUJUAN PEMBELAJARAN


1. Mampu membuat persiapan praktek pengolahan makanan Indonesia
2. Mampu menyiapkan dan mengolah hidangan Gado-gado, Pecel, Lotek, Ketoprak

	SMK NEGERI 3WONOSARI		
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA		
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :
	Semester I	Mengolah dan Menyajikan Hidangan Salad Indonesia	
			Hal. 2 dari 5
			8 x 45 menit

E. ALAT/ BAHAN

1. Alat :

Panci berfungsi untuk alat merebus sayuran.	
Pisau yaitu peralatan memasak yang digunakan untuk memotong bahan, disebut juga dengan pisau dapur.	
Cutting Board adalah alat yang digunakan sebagai alas dalam memotong bahan-bahan makanan biasanya terbuat dari kayu ataupun palstik.	
Dinner plate yaitu alat yang digunakan untuk tempat menghadirkan makanan.	
Ulekan yaitu alat yang digunakan untuk menghaluskan bumbu dan bahan lainnya.	

	SMK NEGERI 3WONOSARI		
	JOB. SHEET PRAKTIKUMPENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA		
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :
	Semester I	Mengolah dan Menyajikan Hidangan Salad Indonesia	
			Hal. 3dari 5
			8 x 45 menit

2. Bahan :

Bahan pecel

Bahan: -100 gr Kol, iris -1 ikat Bayam, siangi -50 g Tauge - 6 ikat Kacangpanjang, potong	Sambal pecel : - 100 gr kacang tanah, goreng - 2 sdm air asam jawa - 100 ml air panas - 5 buah cabai merah, digoreng - 3 buah cabai rawit, digoreng - 2 lbr daun jeruk - 3 cm kencur - 2 siung bawang putih, goreng - 50 gr gula merah, disisir - Sck garam
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

BahanLotek

Bahan: 1 ikat bayam, siangi 100 gr taoge 1 buah wortel, iris korek api 100 gr kol, iris tipis 2 buah tempe goreng, potong dadu 2 buah bakwan, potong dadu ½ buah mentimun, iris 2 buah ketupat	SambalPecel: - 50 gr kacang tanah, goreng - 1 sdm gula merah - 3 buah cabai rawit - 1 siung bawang putih - 1 cm kencur - 1 lbr daun jeruk - 2 sdm air asam - Sck garam
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

BahanGado-Gado

Bahan: -150 g Kol, iris -1 ikat Bayam, siangi -50 g Tauge -6 btg Kacangpanjang, potong -1 buah Tahuputih, goreng -150 g Tempe, goreng -1 buah Mentimun, potongdadu -2 butir Telur, rebus -5 sdm Bawanggoreng -SckEmpinggoring	Bumbukacang: 2 sdm Minyakgoreng 250 g Kacangtanah 500 ml Santan 2 lbr Daunjeruk 4 sdm Saustomat 2 sdm Kecapmanis Bumbu yang dihaluskan: 2 buah Cabaimerahbesar 5 buah Bawangmerah 3 siung Bawangputih 2 cm Kencur 1 sdt Garam
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Bahan Karedok

Bahan: 5 buah kacang panjang, iris tipis 2 lbr daun kol	Sambalkacang: Kacangtanah 150 gr, goreng Cabai merah 2 buah
----------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------



SMK NEGERI 3WONOSARI

JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA

No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 4 dari 5
Semester I	Mengolah dan Menyajikan Hidangan Salad Indonesia		8 x 45 menit

4 buah	terong bulat kecil, iris	Kencur	4 cm
2 buah	wortel, potong korek api	Gula merah	75 gr
100 gr	taoge	Terasi bakar	1 sdt
1 buah	mentimun, iris	Garam	sck
1 genggan	daun kemangi	Air asam	sck
		Jeruk limau	2 buah
		Air	100 ml


F. KRITERIA HASIL

Pecel		
Rasa	Gurih, pedas	
Warna	Sayuran hijau,	
Tekstur	Tidak over cook	
Aroma	Khas kacang	
Penampilan	Menarik selera	

Lotek		
Rasa	Gurih	
Warna	Hijau , coklat	
Tekstur	Tidak over cook	
Aroma	Khas kacang	
Penampilan	Menarik selera	

Gado-Gado		
Rasa	Gurih, pedas	
Warna	Hijau , coklat kacang	
Tekstur	Tidak over cook	
Aroma	Khaskacang	
Penampilan	Menarik selera	

Karedok		
Rasa	Gurih, pedas	
Tekstur	Tidak over cook	

	SMK NEGERI 3WONOSARI		
	JOB. SHEET PRAKTIKUMPENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA		
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :
	Semester I	Mengolah dan Menyajikan Hidangan Salad Indonesia	
			Hal. 5dari 5
			8 x 45 menit

Aroma	Khas kacang	
Penampilan	Menarik selera	

G. LANGKAH KERJA

Cara membuat:

- a. persiapan alat dan bahan diatas meja
- b. mencuci semua bahan dan peralatan
- c. mengolah bahan makanan
- d. menyajikan makanan salad Indonesia

H. KESELAMATAN KERJA

1. Siswa wajib menaati peraturan di dapur yang telah ditetapkan
2. Pakailah sepatu tumit rendah
3. Gunakan pakaian kerja di dapur yang sesuai dengan fungsinya
4. Gunakan alat yang sesuai dengan fungsinya.

I. INDIKATOR KEBERHASILAN

1. Melalui kegiatan praktek, siswa dapat mengetahui alat dan bahan membuat salad Indonesia yaitu gado – gado, pecel, ketoprak dan lotek
2. Melalui kegiatan praktek, siswa dapat mengetahui cara pengolahan gado – gado, pecel, ketoprak dan lotek

J. BAHAN DISKUSI

1. Teknik pemilihan bahan yang baik.
2. Teknik pengolahan dan penyajian

Wonosari, Agustus2016

Mahasiswa PPL

Guru Mapel


Kadarsih, S.Pd.

NIP. 19700315 200501 2 008

Ayu Isnindiyah

NIM. 135111241007

ValidasiKaprodi	TanggalValidasi

	SMK NEGERI 3WONOSARI		
	JOB. SHEET PRAKTIK PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA		
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :
	Semester I	Mengolah dan Menyajikan Hidangan Salad Indonesia	
			Hal. 1 dari 6
			8 x 45menit

STANDAR KOMPETENSI : Pengolahan Salad Indonesia

KOMPETENSI DASAR : Menyiapkan dan Mengolah Salad dari Bahan Bumbu Kelapa

ALOKASI WAKTU : 8 x 45menit

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar

- 3.1 Menganalisis salad Indonesia
 - 4.1 Membuat dan menyajikan salad Indonesia

C. Indikator Pencapaian Kompetensi


- 3.1.1 Mendeskripsikan pengertian salad Indonesia
- 3.1.2 Mengidentifikasi tentang jenis hidangan salad Indonesia
- 3.1.3 Menjabarkan tentang bahan-bahan yang digunakan dalam pengolahan salad Indonesia
- 3.1.4 Menjabarkan tentang teknik olah salad Indonesia
- 3.1.5 Mengidentifikasi criteria hasil olahan hidangan salad Indonesia
- 4.1.1 Mengolah hidangan salad Indonesia
- 4.1.2 Menyajikan hidangan salad Indonesia

D. Tujuan Pembelajaran

1. Mampu membuat persiapan praktek pengolahan makanan Indonesia
2. Mampu menyiapkan dan mengolah hidangan urapan, plecing kangkung, brambang asem.

E. Alat/ Bahan

1. Alat :

Panci berfungsi untuk alat merebus sayuran.	
---------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------



SMK NEGERI 3WONOSARI

JOB. SHEET PRAKTIK PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA

No. :

Revisi : 00

Tgl. :


Hal. 2 dari 6

Semester I

**Mengolah dan Menyajikan Hidangan Salad
Indonesia**

8 x 45menit

<p>Pisau yaitu peralatan memasak yang digunakan untuk memotong bahan, disebut juga dengan pisau dapur.</p>	
<p>Cutting Board adalah alat yang digunakan sebagai alas dalam memotong bahan-bahan makanan biasanya terbuat dari kayu atau pun plastik.</p>	
<p>Dinner plate yaitu alat yang digunakan untuk tempat menghidangkan makanan.</p>	
<p>Kukusan, digunakan untuk mengukus kelapa parut yang akan digunakan untuk membuat bumbu urap</p>	
<p>Kom, digunakan untuk mencampur kelapa parut dan sayuran yang akan dibuat salad</p>	
<p>Cobek, untuk menghaluskan bumbu yang akan dibuat sebagai saus salad</p>	

	SMK NEGERI 3WONOSARI		
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA		
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :
	Semester I	Mengolah dan Menyajikan Hidangan Salad Indonesia	
		Hal. 3 dari 6	8 x 45 menit

2. Bahan :

Bahan Trancam

Bahan:		Bumbu: Urap Mentahan
-150 gr	Kacang panjang, cuci, iris tipis	Kelapa parut setengah tua 500 gr
-100 gr	Kol, cuci, iris tipis	Daun kemangi 2 sdm
-150 gr	Mentimun muda	Irisan cabai merah 2 sdm
- 100 gr	Taoge segar	Irisan bawang putih 1 sdm
- 50 gr	Petai cina	Irisan kencur 1 sdm
		Garam 1 sdm
		Gula pasir 1 sdm

Bahan Megono


Bahan:		Bumbu urap , (urap merah):	
500 gr	nangka muda, kupas, cincang kecil	500 gr	kelapa parut, setengah tua
100 gr	teri medan	2 lbr	daun salam
50 gr	daun mlinjo	2 lbr	daun jeruk purut
	Minyak secukupnya untuk menggoreng teri medan	1 lbr	daun pisang dan lidi
			Bumbu yang dihaluskan:
		1 sdm	irisan cabai merah
		1 sdm	irisan cabai rawit merah
		1 sdm	irisan bawang putih
		1 sdt	terasi
		1 sdm	garam
		1 sdm	irisan gula merah

Urap Bali

Bahan:		Bumbu, urap sangrai :
200 gr	rumput laut bali, cuci, rebus,	Bahan:
200 gr	taoge segar, cuci, rebus, tiriskan	Kelapa parut 500 gr
200 gr	kacang panjang, cuci, potong	Minyak goreng 2 sdm
100 gr	kacang tanah goreng, untuk taburan	Bumbu yang dihaluskan:
100 gr	irisan tipis mentimun muda, cuci	Irisan bawang putih 1 sdm
		Terasi 1 sdt
		Garam halus 1 sdm
		Irisan cabai rawit merah 2 sdm

Urap Bayam

Bahan:		Bahan:
300 gr	daun bayam segar	Cabai rawit hijau 1 sdm
2 butir	telur ayam	Bawang putih 1 sdm
1 sdm	minyak, untuk mengolesi cetakan	Kencur segar 1 sdm
		Kunyit 1 sdm
		Terasi 1 sdt
		Garam 1 sdm


	SMK NEGERI 3WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIK PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 4 dari 6
	Semester I	Mengolah dan Menyajikan Hidangan Salad Indonesia		8 x 45menit


	Gula pasir Daun pandan Daun salam Daun jeruk	1 sdm
--	-------------------------------------------------------	-------


Brambang Asem


Bahan: Kangkung Taoge Kacang tanah goreng	Bumbu: cabai rawit tomat terasi garam gula pasir air jeruk limau
----------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------


F. Kriteria Hasil


Trancam		
Rasa	Gurih, pedas	
Warna	Sayuran hijau,	
Tekstur	Tidak over cook	
Aroma	Khas kelapa parut	
Penampilan	Menarik selera	


Plecing kangkung		
Rasa	Gurih	
Warna	Hijau , coklat merah	
Tekstur	Tidak over cook	
Aroma	Khas cabai, jeruk limau	
Penampilan	Menarik selera	

Brambang Asem		
Rasa	Gurih, pedas	
Warna	Hijau , coklat	
Tekstur	Tidak over cook	
Aroma	Khas gula jawa	
Penampilan	Menarik selera	

	SMK NEGERI 3WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 5 dari 6
	Semester I	Mengolah dan Menyajikan Hidangan Salad Indonesia		8 x 45 menit

Urapan Bali		
Rasa	Gurih, agak pedas	
Warna	Hijau,	
Tekstur	Tidak over cook	
Aroma	Khas kelapa parut	
Penampilan	Menarik selera	

Urap Bayam		
Rasa	Gurih, agak pedas	
Warna	Hijau, kecoklatan (gelap)	
Tekstur	Tidak over cook	
Aroma	Khas bayam dan urap	
Penampilan	Menarik selera	

Megono		
Rasa	Gurih, pedas	
Warna	Kecoklatan	
Tekstur	Tidak over cook	
Aroma	Khas nangka muda	
Penampilan	Menarik selera	


G. Langkah Kerja

Cara membuat:

- a. persiapan alat dan bahan di atas meja
- b. mencuci semua bahan dan peralatan
- c. mengolah bahan makanan
- d. menyajikan makanan salad Indonesia

H. Keselamatan Kerja

1. Siswa wajib menaati peraturan di dapur yang telah ditetapkan
2. Pakailah sepatu tumit rendah
3. Gunakan pakaian kerja di dapur yang sesuai dengan fungsinya
4. Gunakan alat yang sesuai dengan fungsinya.

	SMK NEGERI 3WONOSARI		
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA		
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :
	Semester I	Mengolah dan Menyajikan Hidangan Salad Indonesia	
		Hal. 6 dari 6	8 x 45 menit

I. Indikator Keberhasilan

1. Melalui kegiatan praktek, siswa dapat mengetahui alat dan bahan membuat salad Indonesia yaitu trancam, megono, urapan bali, urap bayam, plecing kangkung, brambang asem.
2. Melalui kegiatan praktek, siswa dapat mengetahui cara pengolahan trancam, megono, urapn bali, urap bayam, plecing kangkung, brambang asem

J. Bahan Diskusi

1. Teknik pemilihan bahan yang baik.
2. Teknik pengolahan dan penyajian


Guru Mapel

Wonosari, Agustus 2016
Mahasiswa PPL

Kadarsih, S.Pd.
NIP. 19700315 200501 2 008

Ayu Isnindiyah
NIM. 135111241007

Validasi Kaprodi	Tanggal Validasi

	SMK NEGERI 3WONOSARI		
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA		
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :
	Semester I	Mengolah dan Menyajikan Hidangan Salad Indonesia	
			Hal. 1 dari 6
			8 x 45 menit

STANDAR KOMPETENSI : Pengolahan Salad Indonesia

KOMPETENSI DASAR : Menyiapkan dan Mengolah Kupat tahu, Tahu Gimbal dan Ketoprak

ALOKASI WAKTU : 8 x 45 menit

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar

- 3.1 Menganalisis salad Indonesia
- 4.1 Membuat dan menyajikan salad Indonesia

C. Indikator Pencapaian Kompetensi


- 3.1.1 Mendeskripsikan pengertian salad Indonesia
- 3.1.2 Mengidentifikasi tentang jenis hidangan salad Indonesia
- 3.1.3 Menjabarkan tentang bahan-bahan yang digunakan dalam pengolahan salad Indonesia
- 3.1.4 Menjabarkan tentang teknik olah salad Indonesia
- 3.1.5 Mengidentifikasi kriteria hasil olahan hidangan salad Indonesia
- 4.1.1 Mengolah hidangan salad Indonesia
- 4.1.2 Menyajikan hidangan salad Indonesia


D. Tujuan Pembelajaran





1. Mampu membuat persiapan praktek pengolahan makanan Indonesia
2. Mampu menyiapkan dan mengolah hidangan kupat tahu, tahu gimbal dan ketoprak.

E. Alat/ Bahan

1. Alat :

Pisau yaitu peralatan memasak yang digunakan untuk memotong bahan, disebut juga dengan pisau dapur.	
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------

	SMK NEGERI 3WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 2 dari 6
	Semester I	Mengolah dan Menyajikan Hidangan Salad Indonesia		8 x 45 menit

<p>Cutting Board adalah alat yang digunakan sebagai alas dalam memotong bahan-bahan makanan biasanya terbuat dari kayu ataupun palstik.</p>	
<p>Dinner plate yaitu alat yang digunakan untuk tempat menghadirkan makanan.</p>	
<p>Ulekan yaitu alat yang digunakan untuk menghaluskan bumbu dan bahan lainnya.</p>	
<p>Wajan adalah alat untuk menggoreng.</p>	


2. Bahan :

Bahan Ketoprak

<p>Bahan:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Lontong/ ketupat 2bh - Bihun seduh 80 gr - Taoge seduh 50 gr - Tahu putih 2 bh -Bawang putih 2 siung (haluskan) - Garam ½ sdt - Kecap manis 4 sdm - Minyak goreng sck 	<p>Sambal kacang :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kacang tanah 100 gr - Cabai rawit 4bh, rebus - Bawang putih 4 siung - Garam 1 sdt - Gula merah 30 gr - Air sck <p>Bahan Pelengkap:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bawang merah goreng - Telur, rebus - Kerupuk merah - Irisan seledri - Mentimun
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Bahan Kupat Tahu

<p>Bahan:</p> <ul style="list-style-type: none"> Tahu 3bh Ketupat 1bh 	<p>Bumbu :</p> <ul style="list-style-type: none"> Cabai rawit sesuai selera Bawang putih 3 siung
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	SMK NEGERI 3WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 3 dari 6
	Semester I	Mengolah dan Menyajikan Hidangan Salad Indonesia		8 x 45 menit

Tauge	50 gr	Kacang	
Seledri	2 btg	Gula merah	30 gr
Bawang goreng	sck	Petis udang	1 sdm
Kerupuk merah	sck	Kecap manis	1 sdm
Gula merah	30 gr	Cuka	1 sdt
Petis udang	1 sdm	Air	sck
Kecap manis	1 sdm		
Cuka	1 sdt		
Air	sck		


Tahu Gimbal (bumbu kacang)


<p>Bahan :</p> <p>Tahu putih 2bh Tauge 50gr Kol 50 gr Bawang goreng 1 sdm Minyak goreng sck</p> <p>Bahan gimbal udang :</p> <p>Udang kecil 50gr, buang kepalanya Air jeruk nipis 1 sdm Daun bawang 1 sdm Bawang putih 2 siung, haluskan Merica bubuk ¼ sdt Garam ½ sdt Tepung terigu 50 gr Air 50 ml</p>	<p>Bumbu kacang :</p> <p>kacang tanah 50 gr digoreng cabai rawit merah 4 bh bawang putih 1 siung kecap 1 kecap gula merah 1 sdm garam 1 sdt air matang 200 ml</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------


Tahu Gimbal (bumbu petis)


<p>Bahan :</p> <p>Tahu putih 2bh Tauge 50gr Kol 50 gr Bawang goreng 1 sdm Minyak goreng sck</p> <p>Bahan gimbal udang :</p> <p>Udang kecil 50gr, buang kepalanya Air jeruk nipis 1 sdm Daun bawang 1 sdm Bawang putih 2 siung, haluskan Merica bubuk ¼ sdt Garam ½ sdt Tepung terigu 50 gr Air 50 ml</p>	<p>Bumbu petis :</p> <p>Kecap manis 2 sdm Bawang putih 2 siung Petis udang 2 sdm Air 300 ml Minyak goreng 2 sdm Garam Cabai rawit hijau 10bh Gula merah 1 sdm</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------


F. Kriteria Hasil

	SMK NEGERI 3WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUMPENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 4dari 6
	Semester I	Mengolah dan Menyajikan Hidangan Salad Indonesia		8 x 45 menit

Tahu gimbal (bumbu kacang)		
Rasa	Gurih, pedas	
Warna	Coklat kacang, bahan penyusun	
Tekstur	Lembut tahu, tidak over cook sayurannya	
Aroma	Khas bumbu kacang	
Penampilan	Menarik selera	


Tahu gimbal (bumbu petis)		
Rasa	Gurih, pedas, khas petis	
Warna	Bahan penyusun, hitam dari bumbu petisnya	
Tekstur	Sayut tidak over cook, lembut dari tekstur tahu	
Aroma	Khas petis udang dan kecap	
Penampilan	Menarik selera	

Kupat tahu		
Rasa	Pedas, manis kecap	
Warna	Hitam kecap, sesuai bahan penyusun	
Tekstur	Sayur tidak over cook, lembut tahu	
Aroma	Khas kacang	
Penampilan	Menarik selera	

Ketoprak		
Rasa	Gurih, pedas	
Warna	coklat kacang	
Tekstur	Tidak over cook	
Aroma	Khas kacang	
Penampilan	Menarik selera	

G. Langkah Kerja

Cara membuat:

	SMK NEGERI 3WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUMPENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 5dari 6
	Semester I	Mengolah dan Menyajikan Hidangan Salad Indonesia		8 x 45 menit

- a. persiapan alat dan bahan diatas meja
- b. mencuci semua bahan dan peralatan
- c. mengolah bahan makanan
- d. menyajikan makanan salad Indonesia

H. Keselamatan Kerja

1. Mahasiswa wajib menaati peraturan di dapur yang telah ditetapkan
2. Pakailah sepatu tumit rendah
3. Gunakan pakaian kerja di dapur yang sesuai dengan fungsinya
4. Gunakan alat yang sesuai dengan fungsinya.

I. Indikator Keberhasilan

1. Melalui kegiatan praktek, siswa dapat mengetahui alat dan bahan membuat salad Indonesia yaitu kupat tahu, tahu gimbali, dan ketoprak.
2. Melalui kegiatan praktek, siswa dapat mengetahui cara pengolahan kupat tahu, tahu gimbali dan ketoprak.

J. Bahan Diskusi

1. Teknik pemilihan bahan yang baik.
2. Teknik pengolahan dan penyajian


Guru Mapel

Wonosari, Agustus 2016
Mahasiswa PPL

Kadarsih, S.Pd.
NIP. 19700315 200501 2 008

Ayu Isnindiyah
NIM. 135111241007

Validasi Kaprodi	Tanggal Validasi

	SMK NEGERI 3WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM			
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 1 dari 8
Semester I	Pengetahuan Bahan Makanan		3 x 45menit	

A. KOMPETENSI INTI

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

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

B. KOMPETENSI DASAR

3.2 Mendeskripsikan bahan makanan dari unggas hasil olahannya

4.2 Menilai mutu unggas dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan.

C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI

3.2.1 menjelaskan bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya




3.2.2 mengidentifikasi tentang cara menentukan mutu bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya.


3.2.3 menyebutkan pengaruh bagian –bagian unggas dengan teknik olahannya




4.2.1 Menentukan alat, bahan dan prosedur pemeriksaan mutu unggas dan hasil olahannya.

4.2.2 Menerapkan cara memeriksa mutu unggas dan hasil olahannya sesuai dengan prosedur


A. Alat Masak dan Alat Hidang

No	Peralatan	Jumlah	Spesifikasi	Kegunaan
1.	Cobek + muntu 	1	Batu	Menghaluskan bumbu
2.	Kom stainless 	1	Stainless steel	Memarinade bahan
3.	Sendok 	1	Stainless steel	Mencampur bahan

	SMK NEGERI 3WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 2dari 8
	Semester I	Pengetahuan Bahan Makanan		3 x 45menit

4.	<p>Talenan</p> 	1	Plastik	Alas untuk memotong dan mengiris bahan makanan
5.	<p>Pisau</p> 	1	Stainless steel	Memotong dan mengiris sayuran
6.	<p>Wajan</p> 	1	Stainless steel	Menumis bumbu


B. Bahan

Bahan	Jumlah	
Ayam	1 ekor	

3. prosedur pembuatan

1.

Whole Chikcen (AyamUtuh)

Nama	prosedur	hasil
Whole Chikcen (AyamUtuh)	Meliputi semua bagian tubuh ayam tanpa terkecuali. Hanyasaja untuk ayam kampung termasuk leher, kepala, hingga ceker ikut dikemas.	




SMK NEGERI 3WONOSARI

**JOB. SHEET PRAKTIKUM
PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN**


No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 3dari 8
Semester I	Pengetahuan Bahan Makanan		3 x 45menit

--	--	--


1. Halves (SeparuhBagian)

Nama	Prosedur	hasil
Halves (SeparuhBagian)	Ayam dipotong menjadi setengah bagian mulai dari pundek atas hingga ekor menjadi 2 (simetris)	


2. Breast Quarters (Separuh Dada dan sayap)

nama	prosedur	hasil
Breast Quarters (Separuh Dada dan sayap)	Potongan seperempat termasuk dada dan sayap	

3. Split Breast (Dada Terpisah)

Nama	Prosedur	hasil
Split Breast (Dada Terpisah)	Seperempat dada dengan sayap dipotong	

4. Split Breast Without Back (Dada TerpisahTanpaPunggung)

Nama	Prosedur	hasil
Split Breast Without Back (Dada Terpisah Tanpa Punggung)	Seperempat dada dengan sayap dipotong, ditambah dengan bagian punggung dipotong pula	




SMK NEGERI 3WONOSARI


**JOB. SHEET PRAKTIKUM
PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN**

No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 4 dari 8
Semester I	Pengetahuan Bahan Makanan		3 x 45menit


5. Bonneles, Skinless Breast (Dada Ayam Tanpa Kulit dan Tulang)

Nama	prosedur	Hasil
Bonneles, Skinless Breast (Dada Ayam Tanpa Kulit dan Tulang)	Ayam pada bagian dada dengan tanpa kulit serta tulang dada dihilangkan	


6. Piece

Nama	Prosedur	Hasil
Piece (8 Potong bagian)		

7. Whole Chicken Wing (Sayap Utuh Ayam)

Nama	Prosedur	Hasil
Whole Chicken Wing (Sayap Utuh Ayam)	Semua bagian sayap mulai dari pangkal sayap hingga ujung sayap.	

8. Wing Drummettes (Pangkal Sayap)

Nama	Prosedur	Hasil
Wing Drummettes (Pangkal Sayap)	Ini bukan paha melainkan bagian bahu dan siku dari sayap tersebut.	

9. Wing Mid Section With Tip


Nama	Prosedur	hasil
-------------	-----------------	--------------




SMK NEGERI 3WONOSARI

**JOB. SHEET PRAKTIKUM
PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN**


No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 5dari 8
Semester I	Pengetahuan Bahan Makanan		3 x 45menit

Wing Mid Section With Tip (Tengah dan Ujung Sayap)	2 Potong sayap tengah dan ujung sayap	
----------------------------------------------------	---------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------


10. Wing Mid Section


Nama	Prosedur	hasil
Wing Mid Section (Tengah Sayap)	Hanya bagian sayap tengah saja.	

11. Whole Chicken Leg (Paha danBagianAtas)


Nama	Prosedur	hasil
Whole Chicken Leg (Paha danBagianAtas)	Seluruh bagian paha dan bagian atas	

12. Boneless, Chicken Leg


Nama	Prosedur	Hasil
Boneless, Chicken Leg (Paha Tanpa Tulang)	Paha tanpa kulit dan tulang yang sudah dihilangkan.	

	SMK NEGERI 3WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 6dari 8
	Semester I	Pengetahuan Bahan Makanan		3 x 45menit


13. Thigh (Ujung Ekor)

Nama	Prosedur	Hasil
Thigh (Ujung Ekor)	Hanya bagian ujung ekor saja	


14. Boneless, Skinless Thigh (EkorTanpaTulang)

Nama	Prosedur	Hasil
Boneless, Skinless Thigh (EkorTanpaTulang)	Bagian ujung ekor yang sudah dihilangkan kulit dan tulangnya	

15. drumstick


Nama	Prosedur	Hasil
Drumstick (Paha)	Hanya bagian paha saja	

16. Giblets

Nama	Prosedur	Hasil
. Giblets (Jerohan)	Beberapa jerohan seperti ampla, jantung, hati dan leher dikemas menjadi 1 kemasan	

Cara membuat:

- a. persiapan alat dan bahan diatas meja
- b. mencuci semua bahan dan peralatan

	SMK NEGERI 3WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 7dari 8
	Semester I	Pengetahuan Bahan Makanan		3 x 45menit

c. pemotongan bagian unggas

H. KESELAMATAN KERJA

1. Peserta didik wajib menaati peraturan di dapur yang telah ditetapkan
2. Pakailah sepatu tumit rendah
3. Gunakan pakaian kerja di dapur yang sesuai dengan fungsinya
4. Gunakan alat yang sesuai dengan fungsinya.

I. INDIKATOR KEBERHASILAN

1. Melalui kegiatan praktek, siswa dapat mengetahui alat dan bahan dalam pemotongan bagian unggas
2. Melalui kegiatan praktek, siswa dapat mengetahui cara potongan unggas

J. BAHAN DISKUSI


1. Teknik pemilihan bahan yang baik.
2. Teknik pengolahan dan penyajian

Lembar Penilaian Praktik

PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA

Kelompok :
 Kelas :
 Standar Kompetensi :
 Kompetensi Dasar :
 Sub. Kompetensi :
 Masakan :
 Hari/ Tanggal :
 Anggota Kelompok :
 1.
 2.
 3.
 4.

No.	Aspek yang dinilai	Bobot	Nilai							Ket.
			1	2	3	4	5	6	7	
1.	Persiapan alat dan bahan	10								
2.	Penampilan peserta didik	10								
3.	Proses: ketepatan teknik	15								
4.	Hasil:									
	- Rasa	20								
	- Tekstur	15								
	- Penyajian	15								
5.	Inventaris alat	5								
6.	Alokasi waktu	5								
7.	Berkemas	5								
	Jumlah									

	SMK NEGERI 3WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 8dari 8
	Semester I	Pengetahuan Bahan Makanan		3 x 45menit

Wonosari, Agustus 2016

Mengetahui
Guru Pembimbing

Mahasiswa

Kadarsih, S.Pd.
NIP. 19700315 200501 2 008

AyuIsnindiyah
NIM. 135111241007

ValidasiKaprodi	TanggalValidasi

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Sekolah : SMK Negeri 3 Wonosari
Program Keahlian : JasaBoga
PaketKeahlian : JasaBoga
Mata Pelajaran : Pengetahuan bahan makanan
Kelas/Semester : X/1
AlokasiWaktu : 2 x pertemuan (3x 45 menit)

A. KompetensiInti

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

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

B. KompetensiDasar

3.2 menganalisis bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya

4.2 Mengevaluasi mutu unggas dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan

C. IndikatorPencapaianKompetensi

3.2.1 menjelaskan bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya

3.2.2 mengidentifikasi tentang cara menentukan mutu bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya.

3.2.3 menyebutkan pengaruh bagian – bagian unggas dengan teknik olahannya

4.2.1 Menentukan alat, bahan dan prosedur pemeriksaan mutu unggas dan hasil olahannya.

4.2.2 Menerapkan cara memeriksa mutu unggas dan hasil olahannya sesuai dengan prosedur

D. TujuanPembelajaran

1. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menjelaskan tentang mutu bahan makanan yang berasal dari unggas dan hasil olahannya terkait dengan struktur, potongan, komposisi, fungsi ,mutu, proses pembuatan dan pengaruh pengolahan
2. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menjelaskan tentang cara penentuan mutu bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya dengan benar.
3. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menjelaskan hubungan antara pengaruh bagian – bagian unggas dengan teknik olahannya
4. Disediakan peralatan dan bahan peserta didik akan dapat menentukan alat dan bahan yang di pergunakan untuk memeriksa mutu unggas dan hasil olahannya.

5. Disediakan peralatan dan bahan peserta didik akan dapat menerapkan cara memeriksa mutu unggas dan hasil olahannya berdasarkan tugas sesuai prosedur dengan percaya diri

E. Materi Pembelajaran

1. mutu bahan makanan yang berasal dari unggas dan hasil olahannya terkait dengan struktur, potongan, komposisi, fungsi, mutu, proses pembuatan dan pengaruh pengolahan Langkah-langkah pembuatan desain busana kerja
2. cara menentukan mutu bahan makanan dari unggas dan olahannya
3. hubungan antara pengaruh bagian – bagian unggas dengan teknik olahannya

F. Pendekatan, Model dan Metode

- i. Pendekatan Pembelajaran : Saintifik
- ii. Model Pembelajaran : Problem solving Learning
- iii. Metode Pembelajaran : Diskusi, tanya jawab, penugasan

G. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan pertama

Kegiatan	Sintak model pembelajaran discovery learning	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<p>Pendidik</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mengucapkan salam - Mengabsen kehadiran peserta didik - Menginformasikan kompetensi yang harus dicapai oleh peserta didik - Mensosialisasikan sistem penilaian yang akan dilaksanakan - Menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan dicapai - Tanya jawab serta membahas materi bogdasar dikelas X - Menjelaskan cakupan materi tentang mutu bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya - Sebagai apersepsi peserta didik diminta untuk menyebutkan macam-macam olahan unggas. 	10 menit
Kegiatan Inti	Pemberian stimulus	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pendidik meminta peserta didik untuk melihat dan mengamati video yang berkaitan dengan struktur, potongan unggas dan berbagai jenis hasil olah unggas • Peserta didik melihat video yang disajikan oleh pendidik dan mengamati apa saja yang dipaparkan didalamnya. • Peserta didik membaca buku atau 	15 menit

Kegiatan	Sintak model pembelajaran discovery learning	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	<p data-bbox="565 935 727 1010">Identifikasi masalah</p> <p data-bbox="565 1440 789 1516">Mengumpulkan data</p> <p data-bbox="565 1991 829 2024">Pengumpulan data</p> <p data-bbox="565 2198 735 2231">pembuktian</p>	<p data-bbox="873 553 1352 924">artikel berkaitan Mengajukan pertanyaan tentang unggas dan hasil olahannya terkait dengan struktur, potongan, komposisi, fungsi, mutu, proses pembuatan dan pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan bahan makanan, pengaruh bagian unggas dengan teknik pengolahan</p> <p data-bbox="857 978 987 1010">Menanya</p> <ul data-bbox="857 1024 1352 1481" style="list-style-type: none"> • Pendidik menugaskan peserta didik untuk mengidentifikasi kriteria mutu unggas terkait, pengaruh bagian unggas dengan teknik pengolahan. • Secara Individu Peserta didik membuat daftar pertanyaan yang terkait pengaruh bagian unggas dengan teknik pengolahan. • Peserta didik diminta memahami isi dari materi tentang desain busana kerja yang ditayangkan. <p data-bbox="857 1494 1076 1526">Mengumpulkan Informasi/eksperimen</p> <ul data-bbox="857 1588 1352 1978" style="list-style-type: none"> • Peserta didik secara berkelompok menentukan alat, bahan pemeriksaan mutu unggas dan hasil olahannya • Peserta didik melakukan penilaian mutu dan keempukan unggas secara berkelompok serta uji coba pengaruh pengolahan terhadap unggas, serta keempukan unggas dari berbagai bagian-bagian unggas <p data-bbox="857 2005 1092 2037">Mengasosiasikan</p> <ul data-bbox="857 2050 1352 2171" style="list-style-type: none"> • Peserta didik Mendiskusikan tentang fungsi alat dan bahan yang ditentukan. <p data-bbox="857 2185 1149 2217">Mengkomunikasikan</p> <ul data-bbox="857 2231 1352 2438" style="list-style-type: none"> • Peserta didik Mendiskusikan tentang fungsi alat dan bahan yang ditentukan. • Peserta didik Mendiskusikan tentang fungsi alat dan bahan yang 	<p data-bbox="1385 935 1498 967">15 menit</p> <p data-bbox="1385 1440 1498 1473">20 menit</p> <p data-bbox="1385 1991 1498 2024">20 menit</p> <p data-bbox="1385 2158 1498 2190">25 menit</p>

Kegiatan	Sintak model pembelajaran doscovery learning	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
		ditentukan	
Penutup	-	<ul style="list-style-type: none"> - Pendidik dan peserta didik membuat kesimpulan dari materi yang dipelajari - Pendidik melakukan umpan balik untuk mengetahui sejauh mana pemahaman peserta didik dengan memberikan tes tertulis singkat - Pendidik menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya. 	30 menit

Pertemuan kedua

Kegiatan	Sintak model pembelajaran doscovery learning	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<p>Pendidik</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mengucapkan salam - Mengabsen kehadiran pesertadidik - Menginformasikan kompetensi yang harus dicapai oleh pesertadidik - Mensosialisasikan sistem penilaian yang akan dilaksanakan - Menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan dicapai - Tanya jawab serta membahas materi pengetahuan bahan makanan - Menjelaskan cakupan materi tentang mutubahanmakanandariunggasdanhasilolahnyasilolahnya - Sebagai apersepsi peserta didik diminta untuk menyebutkanmacammacamolahanunggas. 	10 menit
Kegiatan Inti	Pemberian stimulus	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pesertadidik dipersilahkan bertanya kepadapesertadidik lain atau pendidik berkaitan dengan mutu bahan makanan unggas dan hasilolahnyasertakemungkinan bagaimana permasalahan dapat diselesaikan • Pesertadidik diminta memahami 	15 menit

Kegiatan	Sintak model pembelajaran discovery learning	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	Pengumpulan data	<p>Mengasosiasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik Mendiskusikan tentang fungsi alat dan bahan yang ditentukan. <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik Mendiskusikan tentang fungsi alat dan bahan yang ditentukan. • Peserta didik Mendiskusikan tentang fungsi alat dan bahan yang ditentukan 	20 menit 25
Penutup	-	<ul style="list-style-type: none"> - Pendidik dan peserta didik membuat kesimpulan dari materi yang dipelajari - Pendidik melakukan umpan balik untuk mengetahui sejauh mana pemahaman peserta didik dengan memberikan tes tertulis singkat - Pendidik menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya. 	30 menit

H. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

1. Instrumen dan Teknik Penilaian

a. Pengetahuan

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
3.2 Menganalisis mutu bahan makanan dari unggas dan hasilnya.	3.2.1 menjabarkan mutu unggas dan hasilnya	Peserta didik mampu mendeskripsikan mutu bahan makanan dan hasilnya.	Essay	1) apa manfaat unggas ayam?
	3.2.2 menjelaskan tentang cara menentukan mutu bahan makanan	Peserta didik dapat menjabarkan tentang cara menentukan mutu bahan		2) sebutkan langkah-langkah penanganan ayam untuk layak

	<p>dari unggas dan hasil olahannya.</p> <p>3.2.3 menyebutkan pengaruh bagian – bagian unggas dengan teknik olahannya</p>	<p>makanan dari unggas dan hasil olahannya</p> <p>Peserta didik dapat Mengaitkan pengaruh bagian – bagian unggas dengan teknik olahannya</p>	<p>dikonsumsi?</p> <p>3) mengapa terjadi perbedaan teknik antara kaldu ayam yang di buat dengan teknik rebus simmering dan teknik rebus boiling?</p> <p>4) Bagaimana cara penanganan unggas ayam yang benar, dan apa yang harus di perhatikan?</p> <p>5) apakah ciri-ciri karkas yang baik untuk di konsumsi?</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Kunci Jawaban Soal:

- 1) manfaat ayam bagi kesehatan sangat tinggi, karena selain berserat, mengandung asam amino essensial yang lengkap dan dalam perbandingan jumlah yang baik juga merupakan bahan makanan yang mengandung protein tinggi, serta vitamin dan mineral. kandungan serat kolestrol, tekanan darah serta mengurangi resiko kanker. selain itu serat-serat unggasnya empuk, mudah dikunyah dan di cerna serta mempunyai potensi rasa yang khas yang umum disukai. makan unggas ayam juga diyakini dapat membantu menurunkan berat badan, mengontrol kadar kolestrol, tekanan darah serta mengurangi resiko kanker.
- 2) penanganan ayam untuk konsumsi
 - setelah ayam di potong, penanganan perlu dilakukan sedini mungkin. sebab, akan mempengaruhi kualitas unggas ayam itu

<p>sendiri. sebelum diolah pilih unggas ayam yang segar dan tidak busuk/ rusak. cuci unggas ayam dengan air bersih yang mengalir. pisahkan unggas dengan jerohan. engolahan, yang utuh dan tidak rusak.</p> <ul style="list-style-type: none"> • unggas segera diolah atau dimasak. jika belum dimasak, simpan dilemari pendingin (kulkus) atau freezer. <p>3) sifat protein dapat mengalami perubahan struktur kimia karena proses pemanasan, penambahan asam, serta diendapkan dengan logam berat. Dari pengamatan ini dapat disimpulkan pemanasan melalui teknik boiling yang terlalu lama pada api yang besar makan terjadi dematurasi yang dapat merubah sifat protein menjadi lebih sukar larut dan makin mengental.</p> <p>4) Langkah-langkah pengolah unggas/ ayam</p> <p style="margin-left: 20px;">a. Kebersihan diri (persinal hygiene)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuci tangan pakai sabun, lalu keringkan tangan. • Menggunakan pakaian kerja lengkap (clemek, tutup kepala, dan sarung tangan). • Hindari kontak langsung dengan unggas ayam. • Jangan bersin kearah unggas. <p style="margin-left: 20px;">b. Kebersihan alat-alat dan tempat pemotongan.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Penjepit unggas, pisau yang bersih dan tidak berkarat. • Gunakan alat yang tidak rusak. • Memotong atau memilah bagian karkas sebaiknya hati-hati pada saat memotong antara bagian dalam hati (empedu) pecah makan akan menyebabkan ayam tersebut mengeluarkan bau busuk yang sangat tajam. <p>5) Unggas masih terlihat utuh dan bersih Warna unggas putih dan agak mengkilat Serat otot berwarna putih agak mengkilat Belum mengalami perubahan warna</p>

Kunci jawaban dan skor:

No	Jawaban	skor	skor
1.	1) manfaat ayam bagi kesehatan sangat tinggi, karena selain berserat, mengandung asam amino essensial yang lengkap dan dalam perbandingan jumlah yang baik juga merupakan bahan makanan yang mengandung protein tinggi, serta vitamin dan mineral. kandungan serat kolestrol,	2	2 : jika menjawab benar dan tepat 1 : jika menjawab bila kurang tepat

	<p>tekanan darah serta mengurangi resiko kanker. selain itu serat-serat unggasnya empuk, mudah dikunyah dan di cerna serta mempunyai potensi rasa yang khas yang umum disukai. makan unggas ayam juga diyakini dapat membantu menurunkan berat badan, mengontrol kadarkolesterol, tekanan darah serta mengurangi resiko kanker.</p>		0 : jika tidak menjawab
2.	<p>penanganan ayam untuk konsumsi</p> <ul style="list-style-type: none"> • setelah ayam di potong, penanganan perlu dilakukan sedini mungkin. sebab, akan memepengaruhi kualitas unggas ayam itu sendiri. sebelum diolah pilih unggas ayam yang segar dan tidak busuk/ rusak. cuci unggas ayam dengan air bersih yang mengalir. pisahkan unggas dengan jerohan. engolahan, yang utuh dan tidak rusak. • unggas segera diolah atau dimasak. jika belum dimasak, simpan dilemari pendingin (kulkus) atau freezer. 	3	3: jika menjawab menyebutkan 2 dan tepat 2 : jika menjawab menyebutkan 1 dengan tepat 1 : jika menjawab namun kurang tepat 0 : jika tidak menjawab
3.	<p>sifat protein dapat mengalami perubahan struktur kimia karena proses pemanasan, penambahan asam, serta diendapkan dengan logam berat. Dari pengamatan ini dapat disimpulkan pemanasan melalui teknik boiling yang terlalu lama pada api yang besar makan terjadi dematurasi yang dapat merubah sifat protein menjadi lebih sukar larut dan makin mengental.</p>	1	1: jika menjawab dengan benar 0 : jika tidak menjawab
4.	<p>6) Langkah-langkah pengolah unggas/ ayam</p> <p>c. Kebersihan diri (persinal hygiene)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuci tangan pakai sabun, lalu keringkan tangan. • Menggunakan pakaian kerja lengkap (clemek, tutup kepala, dan sarung tangan). • Hindari kontak langsung dengan unggas ayam. • Jangan bersin kearah unggas. <p>d. Kebersihan alat-alat dan tempat pemotongan.</p>	3	3 : jika menjawab dan 2 macam menyebutkan dengan benar dan tepat 2 : jika menjawab 1 dengan tepat 0 : jika tidak menjawab

	<ul style="list-style-type: none"> • Penjepit unggas, pisau yang bersih dan tidak berkarat. • Gunakan alat yang tidak rusak. • Memotong atau memilah bagian karkas sebaiknya hati-hati pada saat memotong antara bagian dalam hati (empedu) pecah makan akan menyebabkan ayam tersebut mengeluarkan bau busuk yang sangat tajam. 		
5.	<p>Unggas masih terlihat utuh dan bersih Warna unggas putih dan agak mengkilat Serat otot berwarna putih agak mengkilat Belum mengalami perubahan warna</p>	1	<p>1: jika menjawab dengan benar 0 : jika tidak menjawab</p>

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
4.2 Melakukan pemeriksaan mutu unggas dan hasil olahannya	<p>4.2 Menentukan alat, bahan dan prosedur pemeriksaan mutu unggas dan hasil olahannya</p> <p>4.1.2 Menerapkan cara memeriksa mutu unggas dan hasil olahannya sesuai dengan prosedur</p>	<p>1. Peserta didik dapat Menentukan alat, bahan dan prosedur pemeriksaan mutu unggas dan hasil olahannya</p> <p>2. Menerapkan cara memeriksa mutu unggas dan hasil olahannya sesuai dengan prosedur</p>	Unjuk kerja	Buatlah perencanaan dan lakukan pemeriksaan mutu unggas dan hasil olahannya !

IPK	Kategori			
	90 – 100	80 – 79	70 – 79	60 – 69
4.2.1 Menentukan alat, bahan dan prosedur pemeriksaan mutu unggas dan hasil olahannya	Jika semua alat dan bahan disiapkan sesuai kebutuhan	Jika sebagian alat dan bahan kurang sesuai	Jika alat dan bahan kurang sesuai	Jika alat dan bahan tidak sesuai

IPK	Kategori			
	90 – 100	80 – 79	70 – 79	60 – 69
4.2.2 Menerapkancaram emeriksamutuungg asdanhasilolahnyas esuaidenganprosed ur	Jika prosedur memeriksa hasilnya baik dan sesuai kriteria	Jika prosedur memeriksa hasilnya agak baik tetapi sesuai kriteria	Jika prosedur memeriksa hasilnya kurang baik tetapi sesuai kriteria	Jika prosedur memeriksa hasilnya tidak baik dan tidak sesuai dengan kriteria

Lembar Penilaian

1. Penilaian praktek

Lembar Penilaian Praktek									
Kelompok								
No. ke								
Standar Kompetensi								
Kompetensi Dasar								
Sub Kompetensi								
Materi								
Hari/ tanggal								
Anggota kelompok								
1).....		3).....				
2).....		4).....				
No	Aspek yang Dinilai	Bobot	Nilai Siswa						
			1	2	3	4	5	6	Kes
1.	Persiapan alat dan bahan	10							
2.	Persiapan peserta didik	10							
3.	Proses Keapatan teknik	15							
4.	hasil								
	Baca	20							
	Tekstur	15							
	Ponyolan	15							
5.	Arwertia alat	5							
6.	Arwertia waktu	5							
7.	Berkemah	5							
	Jumlah	100							

Pedoman Penskoran

Nilai = Nilai rerata

Rubrik Penilaian Keterampilan

No	Komponen Penilaian	Kriteria Penilaian	Skor
1	Persiapan - Persiapan alat dan bahan	Peralatan dan bahan disiapkan sesuai kebutuhan dan standar	90 – 100
		Peralatan dan bahan disiapkan sesuai kebutuhan tetapi tidak sesuai standar	80 – 89
		Peralatan dan bahan disiapkan sesuai standar tetapi tidak sesuai kebutuhan	70 – 79
		Peralatan dan bahan disiapkan tidak sesuai kebutuhan dan standar	60 – 69
2	Proses Menentukan alat, bahan dan prosedur pemeriksaan mutu unggas dan hasil olahannya	Penentuan alat dan bahan pemeriksaan mutu unggas dan hasil olahannya sesuai prosedur dan standar	90 – 100
		Penentuan alat dan bahan pemeriksaan mutu unggas dan	80 – 89

No	Komponen Penilaian	Kriteria Penilaian	Skor	
		hasil olahannya sesuai prosedur tidak standar		
		Penentuan alat dan bahan pemeriksaan mutu unggas dan hasil olahannya tidak sesuai prosedur dan standar	70 – 79	
		Penentuan alat dan bahan pemeriksaan mutu unggas dan hasil olahannya tidak sesuai prosedur dan tidak standar	60 – 69	
	- Penerapan pemeriksaan mutu unggas dan olahannya	Pemeriksaan mutu unggas dan olahannya dibuat sesuai rencana dengan kriteria sesuai standar	90 – 100	
		Pemeriksaan mutu unggas dan olahannya dibuat tidak sesuai rencana dengan kriteria sesuai standar	80 – 89	
		Pemeriksaan mutu unggas dan olahannya dibuat sesuai rencana dengan kriteria tidak sesuai standar	70 – 79	
		Pemeriksaan mutu unggas dan olahannya dibuat tidak sesuai rencana dengan kriteria tidak sesuai standar	60 – 69	
	3	Hasil		
		laporan pemeriksaan mutu unggas dan hasil olahannya	laporan pemeriksaan mutu unggas dan hasil olahannya dibuat urut terinci dan sesuai prosedur	90 – 100
			laporan pemeriksaan mutu unggas dan hasil olahannya dibuat tidak urut, terperinci dan sesuai prosedur	80 – 89

2. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

KOMPETENSI DASAR	RENCANA REMEDI	RENCANA PENGAYAAN
3.1 Menganalisis mutu bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya.	<ul style="list-style-type: none"> Menjelaskan ulang materi yang belum paham Mengerjakan ulang No soal yang belum KKM untuk soal penget 	Memberi tugas untuk membuat bagan/gambar bagian – bagian karkas unggas dan fungsinya!
4.1 Melakukan pemeriksaan mutu unggas dan hasil olahannya		

	<p>ahuan Melakukantesulan gpraktiksampaime ncapainilai KKM</p>	
--	----------------------------------------------------------------------------	--

B. Media, Alat, Bahan, dan Sumber Belajar

1. Media : LCD, Powerpoint, Handout
2. Alat : Pensil gambar, alat tulis dan perlengkapannya
3. Bahan : Kertas gambar
4. Sumber Belajar :
 - a. Pengetahuan Bahan Makanan Jilid 2, direktorat pembinaan sekolah menengah kejuruan, Dra. Laksmi Dharmayanti, MM, dkk. 2013
 - b. Modul pembelajaran Pengetahuan bahan Makanan, UNY
 - c. Internet

Guru Mapel

Wonosari, Juli 2016
Mahasiswa PPL

Kadarsih, S.Pd.
NIP. 19700315 200501 2 008

Ayu Isnindiyah
NIM. 135111241007

Validasi Kaprodi	Tanggal Validasi

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Sekolah : SMK Negeri 3 Wonosari
Program Keahlian : Jasa Boga
Paket Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : pengetahuan bahan makanan 2
Kelas/Semester : X/1
Alokasi Waktu : 3 x pertemuan (3 x 45 menit)

A. Kompetensi Inti

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

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

B. Kompetensi Dasar

3.1 Menganalisis bahan makanan dari daging dan hasil olahannya.

4.1 Menilai mutu daging dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

3.1.1 menjelaskan pengertian daging dan hasil olahannya

3.1.2 menerangkan mutu bahan makanan dari daging dan hasil olahannya.

3.1.3 menjabarkan pengaruh bagian – bagian daging dengan teknik olahannya

4.1.1 Menentukan alat, bahan dan prosedur pemeriksaan mutu daging dan hasil olahannya.

4.1.2 Menerapkan cara memeriksa mutu daging dan hasil olahannya sesuai dengan prosedur

D. Tujuan Pembelajaran

1. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menjelaskan tentang mutu bahan makanan yang berasal dari daging dan hasil olahannya terkait dengan struktur, potongan, komposisi, fungsi, mutu, proses pembuatan dan pengaruh pengolahan
2. setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menerangkan tentang cara penentuan mutu bahan makanan dari daging dan hasil olahannya dengan benar.
3. setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menejaskan hubungan antara pengaruh bagian – bagian daging dengan teknik olahannya
4. Disediakan peralatan dan bahan peserta didik akan dapat menentukan alat dan bahan yang di pergunakan untuk memeriksa mutu daging dan hasil olahannya.
5. Disediakan peralatan dan bahan peserta didik akan dapat menerapkan cara

memeriksa mutu daging dan hasil olahannya berdasarkan tugas sesuai prosedur dengan percaya diri

E. Materi Pembelajaran

1. mutu bahan makanan yang berasal dari daging dan hasil olahannya terkait dengan struktur, potongan, komposisi, fungsi, mutu, proses pembuatan dan pengaruh pengolahan Langkah – langkah pembuatan desain busana kerja
2. cara menentukan mutu bahan makanan dari daging dan olahannya
3. hubungan antara pengaruh bagian – bagian daging dengan teknik olahannya

F. Pendekatan, Model dan Metode

1. Pendekatan Pembelajaran : *Saintifik*
2. Model Pembelajaran : *Problem Based Learning*
3. Metode Pembelajaran : Diskusi, tanya jawab, penugasan

G. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan Kesatu

Kegiatan	Sintak model pembelajaran discovery learning	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		Pendidik <ul style="list-style-type: none"> - Mengucapkan salam - Mengabsen kehadiran peserta didik - Menginformasikan kompetensi yang harus dicapai oleh peserta didik - Mensosialisasikan sistem penilaian yang akan dilaksanakan - Menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan dicapai - Tanya jawab serta membahas materi bogadasar dikelas X - Menjelaskan cakupan materi tentang mutubahanmakanandaridaging danhasilolahnya - Sebagai apersepsi peserta didik diminta untuk menyebutkanmacammacamola handaging. 	10 menit
Kegiatan Inti	Pemberian stimulus	Mengamati <ul style="list-style-type: none"> • Pendidik meminta peserta didik untuk melihat dan 	15 menit

Kegiatan	Sintak model pembelajaran discovery learning	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	<p>Identifikasi masalah</p>	<p>mengamati video yang berkaitan dengan struktur, potongan daging sapi dan berbagai jenis hasil olah daging sapi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik melihat video yang disajikan oleh pendidik dan mengamati apa saja yang dipaparkan didalamnya. • Peserta didik membaca buku atau artikel berkaitan Mengajukan pertanyaan tentang daging sapi dan hasil olahannya terkait dengan struktur, potongan, komposisi, fungsi, mutu, proses pembuatan dan pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan bahan makanan, pengaruh bagian daging dengan teknik pengolahan <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pendidik menugaskan peserta didik untuk mengidentifikasi kriteria mutu daging terkait, pengaruh bagian daging dengan teknik pengolahan. • Secara Individu Peserta didik membuat daftar pertanyaan yang terkait pengaruh bagian daging dengan teknik pengolahan. • Pesertadidik dipersilahkan bertanya kepadapesertadidik lain atau pendidik berkaitan dengan mutu bahan makanan daging dan hasilolahnyasertakemungkinan bagaimana permasalahan dapat diselesaikan • Pesertadidik diminta memahami permasalahan 	<p>15 menit</p>

Kegiatan	Sintak model pembelajaran discovery learning	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	<p data-bbox="574 809 781 881">Mengumpulkan data</p> <p data-bbox="574 1481 781 1553">Mengumpulkan data</p> <p data-bbox="574 1736 748 1776">Pembuktian</p>	<p data-bbox="821 599 1227 672">apabila belum jelas bisa menanyakan kepada pendidik</p> <ul data-bbox="821 682 1227 841" style="list-style-type: none"> • Pendidik mengkondisikan peserta didik dalam situasi belajar yang kondusif agar siswa terbiasa untuk bertanya <p data-bbox="821 852 1122 924">Mengumpulkan Informasi/eksperimen</p> <ul data-bbox="821 943 1247 1507" style="list-style-type: none"> • Peserta didik secara berkelompok menentukan alat, bahan pemeriksaan mutu daging dan hasil olahnya • Peserta didik melakukan penilaian mutu dan kemampuan daging secara berkelompok serta uji coba pengaruh pengolahan terhadap daging, serta kemampuan daging dari berbagai bagian-bagian daging <p data-bbox="821 1540 1052 1580">Mengasosiasikan</p> <ul data-bbox="821 1607 1247 1728" style="list-style-type: none"> • Peserta didik Mendiskusikan tentang fungsi alat dan bahan yang ditentukan. <p data-bbox="821 1739 1110 1779">Mengkomunikasikan</p> <ul data-bbox="821 1790 1247 2037" style="list-style-type: none"> • Peserta didik Mendiskusikan tentang fungsi alat dan bahan yang ditentukan. • Peserta didik Mendiskusikan tentang fungsi alat dan bahan yang ditentukan 	<p data-bbox="1271 809 1349 881">20 menit</p> <p data-bbox="1271 1467 1349 1540">20 menit</p> <p data-bbox="1271 1790 1349 1862">25 menit</p>
Penutup	-	<ul data-bbox="821 2050 1247 2419" style="list-style-type: none"> - Pendidik dan peserta didik membuat kesimpulan dari materi yang dipelajari - Pendidik melakukan umpan balik untuk mengetahui sejauh mana pemahaman peserta didik dengan memberikan tes tertulis singkat - Pendidik menyampaikan 	30 menit

Kegiatan	Sintak model pembelajaran discovery learning	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
		rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya.	

Pertemuan kedua

Kegiatan	Sintak model pembelajaran discovery learning	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<p>Pendidik</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mengucapkan salam - Mengabsen kehadiran pesertadidik - Menginformasikan kompetensi yang harus dicapai oleh pesertadidik - Mensosialisasikan sistem penilaian yang akan dilaksanakan - Menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan dicapai - Tanya jawab serta membahas materi bogadasar dikelas X - Menjelaskan cakupan materi tentang mutubahanmakanandaridaging danhasilolahnya - Sebagai apersepsi peserta didik diminta untuk menyebutkanmacammacamola handaging. 	10 menit
Kegiatan Inti	Pemberian stimulus	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pendidik meminta peserta didik untuk melihat dan mengamati video yang berkaitan dengan struktur, potongan daging domba dan berbagai jenis hasil olah daging domba • Peserta didik melihat video yang disajikan oleh pendidik dan mengamati apa saja yang dipaparkan didalamnya. • Peserta didik membaca buku 	15 menit

Kegiatan	Sintak model pembelajaran doscovery learning	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	Pengumpulan data	<p>bahan pemeriksaan mutu daging dan hasil olahannya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik melakukan penilaian mutu dan keempukan daging secara berkelompok serta uji coba pengaruh pengolahan terhadap daging, serta keempukan daging dari berbagai bagian-bagian daging 	20 menit
	Pengumpulan data	<p>Mengasosiasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik Mendiskusikan tentang fungsi alat dan bahan yang ditentukan. <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik Mendiskusikan tentang fungsi alat dan bahan yang ditentukan. • Peserta didik Mendiskusikan tentang fungsi alat dan bahan yang ditentukan 	25 menit
Penutup	-	<ul style="list-style-type: none"> - Pendidik dan peserta didik membuat kesimpulan dari materi yang dipelajari - Pendidik melakukan umpan balik untuk mengetahui sejauh mana pemahaman peserta didik dengan memberikan tes tertulis singkat - Pendidik menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya. 	30 menit

Pertemuan ketiga

Kegiatan	Sintak model pembelajaran doscovery learning	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<p>Pendidik</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mengucapkan salam - Mengabsen kehadiran 	10 menit

Kegiatan	Sintak model pembelajaran discovery learning	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	<p data-bbox="574 1400 769 1473">Pengumpulan data</p> <p data-bbox="574 2072 769 2145">Pengumpulan data</p> <p data-bbox="574 2279 748 2314">Pembuktian</p>	<p data-bbox="837 594 1224 1096">didik membuat daftar pertanyaan yang terkait pengaruh bagian daging dengan teknik pengolahan.</p> <ul data-bbox="821 768 1224 1521" style="list-style-type: none"> <li data-bbox="821 768 1224 1096">• Pesertadidik dipersilahkan bertanya kepadapesertadidik lain atau pendidik berkaitan dengan mutu bahan makanan daging dan hasilolahnyasertakemungkinan bagaimana permasalahan dapat diselesaikan <li data-bbox="821 1104 1224 1306">• Pesertadidik diminta memahami permasalahan apabila belum jelas bisa menanyakan kepada pendidik <li data-bbox="821 1314 1224 1521">• Pendidik mengkondisikan pesertadidik dalam situasi belajar yang kondusif agar siswa terbiasa untuk bertanya <p data-bbox="821 1534 1122 1607">Mengumpulkan Informasi/eksperimen</p> <ul data-bbox="821 1628 1224 2220" style="list-style-type: none"> <li data-bbox="821 1628 1224 1830">• Peserta didik secara berkelompok menentukan alat, bahan pemeriksaan mutu daging dan hasil olahnya <li data-bbox="821 1838 1224 2220">• Peserta didik melakukan penilaian mutu dan keempukan daging secara berkelompok serta uji coba pengaruh pengolahan terhadap daging, serta keempukan daging dari berbagai bagian-bagian daging <p data-bbox="821 2260 1052 2295">Mengasosiasikan</p> <ul data-bbox="821 2327 1224 2408" style="list-style-type: none"> <li data-bbox="821 2327 1224 2408">• Peserta didik Mendiskusikan tentang fungsi alat dan bahan 	<p data-bbox="1252 1314 1370 1349">20 menit</p> <p data-bbox="1252 2072 1370 2107">20 menit</p> <p data-bbox="1252 2241 1370 2276">25 menit</p>

Kegiatan	Sintak model pembelajaran discovery learning	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
		yang ditentukan. Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik Mendiskusikan tentang fungsi alat dan bahan yang ditentukan. • Peserta didik Mendiskusikan tentang fungsi alat dan bahan yang ditentukan 	
Penutup	-	- Pendidik dan peserta didik membuat kesimpulan dari materi yang dipelajari - Pendidik melakukan umpan balik untuk mengetahui sejauh mana pemahaman peserta didik dengan memberikan tes tertulis singkat - Pendidik menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya.	30 menit

H. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

1. Instrumendan Teknik Penilaian

a. Pengetahuan

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
3.1 Menganalisis mutu bahan makanan dari daging dan hasil olahannya.	3.1.1 menjelaskan pengertian daging dan hasil olahannya 3.1.2 menjelaskan mutu bahan makanan dari daging dan hasil olahannya.	Peserta didik mampu mendiskripsikan mutu bahan makanan dari daging dan hasil olahannya. Peserta didik dapat menjabarkan tentang cara menentukan mutu bahan makanan dari daging dan hasil	Essay	1) jelaskan pengertian daging 2) sebutkan jenis-jenis hewan yang pada umumnya dikonsumsi oleh orang indonesia? 3) Apa yang dimaksud

	3.1.3 menjelaskan pengaruh bagian – bagian daging dengan teknik olahannya	olahannya Peserta didik dapat Mengaitkan pengaruh bagian – bagian daging dengan teknik olahannya		masa daging dalam kondisi rigor mortis 4) Daging bagian mana yang dapat dipakai membuat rending, dan apa yang harus dilakukan supaya hasil olahan daging rengangnya empuk?
--	---------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Kunci Jawaban Soal:

- 1) Daging adalah salah satu hasil ternak yang hampir tidak dapat dipisahkan dari kehidupan manusia. selain penganekaragaman sumber pangan, daging dapat menimbulkan kepuasan atau kenikmatan bagi yang memakannya karena kandungan gizi lengkap.
- 2) jenis jenis hewan ternak penghasil daging
 - sapi potong
 - sapi perah jantan
 - kerbau
 - domba
 - kambing
- 3) Hewan yang baru dipotong dagingnya lentur dan lunak, kemudian terjadi perubahan-perubahan sehingga jaringan otot menjadi keras, kaku, dan tidak mudah digerakkan. Keadaan inilah yang disebut dengan rigor mortis. .
- 4) Bagian brisket yang diambil dari karkas sapi bagian dada atau dibawah leher sapi.
daging diberikan dipukul – pukul dengan meat hammer
daging diberikan pengempuk
daging dimasak dalam waktu lama

kunci jawaban

no	Jawaban	skor	Skor
1.	1) Daging adalah salah satu hasil ternak yang hampir tidak dapat dipisahkan dari kehidupan manusia. selain penganekaragaman sumber pangan, daging dapat menimbulkan kepuasan atau kenikmatan bagi yang memakannya karena kandungan gizi lengkap.	3	3 : jika jawaban benar dan tepat 2 : jika jawaban kurang tepat 1 : jika menjawab tidak tepat 0 : jika tidak menjawab
2.	5) jenis jenis hewan ternak penghasil daging <ul style="list-style-type: none">• sapi potong• sapi perah jantan• kerbau	3	3 : jika dapat menjawab 5 dengan tepat 2 : jika menjawab 4/3/2 dengan benar dan jelas 1 : namun kurang tepat 0 : jika tidak menjawab

	<ul style="list-style-type: none"> • domba • unta 		
3.	Hewan yang baru dipotong dagingnya lentur dan lunak, kemudian terjadi perubahan-perubahan sehingga jaringan otot menjadi keras, kaku, dan tidak mudah digerakkan. Keadaan inilah yang disebut dengan rigor mortis. .	2	2 : jika jawaban benar dan tepat 1 : jika jawaban kurang tepat 0 : jika tidak menjawab
4.	1) Bagian brisket yang diambil dari karkas sapi bagian dada atau dibawah leher sapi.daging di berikan dipukul – pukul dengan meat hammer daging di berikan pengempuk daging dimasak dalam waktu lama	2	2: jika menjawab dengan benar 1: jika menjawab kurang tepat 0: jika tidak menjawab

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
4.1 Melakukan pemeriksaan mutu daging dan hasil olahannya	4.1.1 Menentukan alat, bahan dan prosedur pemeriksaan mutu daging dan hasil olahannya 4.1.2 Menerapkan cara memeriksa mutu daging dan hasil olahannya sesuai dengan prosedur	1. Peserta didik dapat Menentukan alat, bahan dan prosedur pemeriksaan mutu daging dan hasil olahannya 2. Menerapkan cara memeriksa mutu daging dan hasil olahannya sesuai dengan	Unjuk kerja	Buatlah perencanaan dan lakukanlah pemeriksaan mutu daging dan hasil olahannya !

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
		prosedur		
IPK	Kategori			
	90 - 100	80 - 79	70 - 79	60 - 69
4.1.1 Menentukan alat, bahan dan prosedur pemeriksaan mutu daging dan hasil olahannya	Jika semua alat dan bahan disiapkan sesuai kebutuhan	Jika sebagian alat dan bahan kurang sesuai	Jika alat dan bahan kurang sesuai	Jika alat dan bahan tidak sesuai
4.1.2 Menerapkan cara memeriksa mutu daging dan hasil olahannya sesuai dengan prosedur	Jika prosedur memeriksa hasilnya baik dan sesuai kriteria	Jika prosedur memeriksa hasilnya agak baik tetapi sesuai kriteria	Jika prosedur memeriksa hasilnya kurang baik tetapi sesuai kriteria	Jika prosedur memeriksa hasilnya tidak baik dan tidak sesuai dengan kriteria

Lembar penilaian

2. penilaian praktik

Lembar Penilaian Praktek									
Kelompok								
Kelas								
Standar Kompetensi								
Kompetensi Dasar								
Sub. Kompetensi								
Materi								
Hari/ tanggal								
AnggotaKelompok :									
	1).....	2).....	3).....	4).....					
	2).....	3).....	4).....						
No	Aspek yang Dinilai	Bobot	Nilai Siswa						Ket
			1	2	3	4	5	6	
1.	Persiapan alat dan bahan	10							
2.	Penampilan peserta didik	10							
3.	Proses: Ketepatan teknik	15							
4.	Hasil:								
	Rasa	20							
	Tekstur	15							
	Penyajian	15							
5.	Inventaris alat	5							
6.	Alokasi waktu	5							
7.	Berkemas	5							
	Jumlah	100							

Pedoman Penskoran

Nilai = Nilai rerata

Rubrik Penilaian Keterampilan

No	Komponen Penilaian	Kriteria Penilaian	Skor
1	Persiapan		
	- Persiapan alat dan bahan	Peralatan dan bahan disiapkan sesuai kebutuhan dan standar	90 - 100
		Peralatan dan bahan disiapkan sesuai kebutuhan tetapi tidak sesuai standar	80 - 89
		Peralatan dan bahan disiapkan sesuai standar tetapi tidak sesuai kebutuhan	70 - 79

No	Komponen Penilaian	Kriteria Penilaian	Skor
		Peralatan dan bahan disiapkan tidak sesuai kebutuhan dan standar	60 – 69
2	Proses		
	Menentukan alat, bahan dan prosedur pemeriksaan mutu daging dan hasil olahannya	Penentuan alat dan bahan pemeriksaan mutu daging dan hasil olahannya sesuai prosedur dan standar	90 – 100
		Penentuan alat dan bahan pemeriksaan mutu daging dan hasil olahannya sesuai prosedur tidak standar	80 – 89
		Penentuan alat dan bahan pemeriksaan mutu daging dan hasil olahannya tidak sesuai prosedur dan standar	70 – 79
		Penentuan alat dan bahan pemeriksaan mutu daging dan hasil olahannya tidak sesuai prosedur dan tidak standar	60 – 69
	- Penerapan pemeriksaan mutu daging dan olahannya	Pemeriksaan mutu daging dan olahannya dibuat sesuai rencana dengan kriteria sesuai standar	90 – 100
		Pemeriksaan mutu daging dan olahannya dibuat tidak sesuai rencana dengan kriteria sesuai standar	80 – 89
		Pemeriksaan mutu daging dan olahannya dibuat sesuai rencana dengan kriteria tidak sesuai standar	70 – 79
		Pemeriksaan mutu daging dan olahannya dibuat tidak sesuai rencana dengan kriteria tidak sesuai standar	60 – 69
3	Hasil		
	Laporan pemeriksaan mutu daging dan hasil olahannya	laporan pemeriksaan mutu daging dan hasil olahannya dibuat urut terperinci dan sesuai prosedur	90 – 100
		laporan pemeriksaan mutu daging dan hasil olahannya dibuat tidak urut, terperinci dan sesuai prosedur	80 – 89

2. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

KOMPETENSI DASAR	RENCANA REMEDI	RENCANA PENGAYAAN
3.1 Menganalisis mutu bahan makanan dari daging dan hasil olahannya.	<ul style="list-style-type: none"> Menjelaskan ulang materi yang belum paham 	Memberi tugas untuk membuat bagan/gambar bagian – bagian karkas sapi dan fungsinya !
4.1 Melakukan pemeriksaan mutu daging dan hasil olahannya	<ul style="list-style-type: none"> Mengerjakan ulang No soal yang belum KKM untuk soal pengetahuan <p>Melakukan tes ulang praktik sampai mencapai nilai KKM</p>	

3. Media, Alat, Bahan, dan Sumber Belajar

1. Media : LCD, Powerpoint, Handout, video, game monopoli
2. Alat : Alat tulis dan perlengkapannya
3. Bahan : buku tulis, kertas folio, monopoli
4. Sumber Belajar :
 - a. Pengetahuan Bahan Makanan Jilid 2, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Dra. Laksmi Dharmayanti, MM, dkk. 2013
 - b. Modul pembelajaran Pengetahuan Bahan Makanan
 - c. Internet

Guru Mapel

Wonosari, Juli 2016

Mahasiswa PPL

Kadarsih, S.Pd.

NIP. 19700315 200501 2 008

Ayu Isnindiyah

NIM. 135111241007

Validasi Kaprodi	Tanggal Validasi

lampiran:

1. Bahan:

- monopoli
- soal-soal
- lembaran kertas hvs / folio
- alat tulis

2. cara pembelajaran dengan media monopoli:

- dalam permainan terdapat 1 arena monopoli, dalam permainan terdapat 2 kelompok yang bermain (dengan anggota kurang lebih 5 orang)
- masing masing anggota berhak untuk bermain agar semua anggota dapat mendapatkan soal yang sudah tersedia.
- dalam arena permainan terdapat (kesempatan & dana umum) bagi anggota yang berhenti di (kesempatan & dana umum) maka anggota berhak mengambil kartu kesempatan/ dana umum dan mengambil soal yang sudah di sediakan, lalu anggota yang mendapatkan soal wajib menjawab hingga selesai pada lembaran kertas.
- bagi anggota terdapat masuk arena (masuk penjara) maka lawan dari peserta yang masuk penjara berhak mendapatkan soal dari kelompok lawan dan wajib di jawab.
- konsekuensi bagi kelompok yang kalah / bangkrut di beri tantangan dari kelompok yang menang.

3. Evaluasi

- Menyocokkan semua hasil jawaban siswa bersama sama dalam diskusi besar (diskusi 1 kelas)
- Memberi nilai dengan hasil jawaban dan keaktifan siswa di kelas.

4. layout



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP PRAKTEK)

Satuan Pendidikan :SMK N 3 Wonosari
Kelas/Semester :XI/1
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan
Indonesia
Materi Pokok :Pengolahan Salad Indonesia
Waktu : 5 x pertemuan (40 × 45 menit)

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar

- 3.1 Menganalisis salad Indonesia
- 4.1 Membuat dan menyajikan salad Indonesia

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

- 3.1.1 Mendeskripsikan pengertian salad Indonesia
- 3.1.2 Mengidentifikasi tentang jenis hidangan salad Indonesia
- 3.1.3 Menjabarkan tentang bahan-bahan yang digunakan dalam pengolahan salad Indonesia
- 3.1.4 Menjabarkan tentang teknik olah salad Indonesia
- 3.1.5 Mengidentifikasi kriteria hasil olahan hidangan salad Indonesia
- 4.1.1 Mengolah hidangan salad Indonesia
- 4.1.2 Menyajikan hidangan salad Indonesia

C. Tujuan Pembelajaran

1. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menjelaskan tentang pengertian hidangan salad Indonesia dengan cermat
2. Setelah berdiskusi dan menggali informasi peserta didik akan dapat mengidentifikasi jenis-jenis salad Indonesia dengan teliti.
3. Setelah berdiskusi dan menggali informasi peserta didik akan dapat menjabarkan tentang bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan hidangan salad Indonesia dengan tekun.
4. Setelah berdiskusi dan menggali informasi peserta didik akan dapat menjabarkan tentang teknik olah hidangan salad Indonesia dengan cermat.

5. Setelah berdiskusi dan menggali informasi peserta didik akan dapat mengidentifikasi kriteria hasil olahan hidangan salad Indonesia dengan percaya diri.
6. Disediakan peralatan dan bahan peserta didik akan dapat mengolah hidangan salad Indonesia dengan percaya diri.
7. Disediakan alat hidang dan bahan hiasan peserta didik akan dapat menyajikan hidangan salad Indonesia dengan penuh kreativitas.

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian hidangan salad Indonesia
2. Jenis hidangan salad Indonesia
3. Bahan pembuatan salad Indonesia
4. Teknik pengolahan salad Indonesia
5. Kriteria hasil pengolahan hidangan salad Indonesia

E. Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : Saintifik
2. Model : Discovery Learning
3. Metode : Diskusi, penugasan, ceramah

F. Media, Alat, Sumber Pembelajaran

1. Media : Video, powerpoint
2. Alat dan Bahan : Spidol, laptop, papan tulis, penghapus, jobsheet, alat dan bahan praktik
3. Sumber belajar :
 - a. Buku siswa/modul
 - 1.) Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia kelas XI, Ni Made Overa Susana, UNY, 2014
 2. Pengolahan Makanan Indonesia, Titin Hera Widi dan Marwanti, UNY, 2011
 - b. Internet :

G. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan 1: 8 x 45 menit

Langkah Pembelajaran	Sintak Model Pembelajaran	Deskripsi	Alokasi Waktu
		<ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik dan pendidik berdoa bersama • Pendidik melakukan presensi • Guru memberikan pertanyaan untuk memastikan kesiapan siswa mengikuti praktek hari ini. Pertanyaan: <ol style="list-style-type: none"> 1. Apakah kalian sudah sarapan pagi ini? 2. Sudah dipelajari resep untuk praktek hari ini? 	10 menit

Kegiatan Inti	Pemberian Stimulus	Mengamati	5 menit
	Identifikasi Masalah	<ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik diberi kesempatan untuk membaca resep salad Indonesia dengan bumbu kacang 	5 menit
	Pengumpulan Data	Menanya <ul style="list-style-type: none"> • Pendidik mengajukan beberapa pertanyaan pembuka: <ol style="list-style-type: none"> 1. Kriteria gado-gado, karedok, lotek dan pecel? 2. Pengolahan salad Indonesia dengan bumbu kacang (gado-gado, karedok, lotek dan pecel) 	180 menit
	Pengumpulan Data	<ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik secara berkelompok membuat tertib kerja hidangan salad Indonesia dengan bumbu kacang 	30 menit
	Pembuktian	Mengumpulkan informasi: Peserta didik secara berkelompok mengidentifikasi resep (bahan, alat, prosedur), mengolah, kriteria hasil hidangan salad Indonesia lotek, gado-gado, karedok dan pecel Mengasosiasikan: <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil praktek mengenai hidangan salad Indonesia hidangan salad Indonesia dengan bumbu kacang (lotek, gado-gado, pecel) • Menyimpulkan hasil analisis praktek salad Indonesia dengan bumbu kacang (lotek, gado-gado, pecel) Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mendapat evaluasi dari pendidik tentang hidangan yang telah dibuat. • Peserta didik diminta untuk membersihkan area kerja atau dapur. • Membuat laporan hasil diskusi dan hasil penilaian praktek hidangan salad Indonesia dengan bumbu kacang 	60 menit
	Generalization	<ul style="list-style-type: none"> • Pendidik mengevaluasi secara umum tentang hidangan salad Indonesia dengan bumbu kacang (lotek, gado-gado, pecel) • Peserta didik menjelaskan tentang resep salad Indonesia yang akan dipraktikkan di pertemuan 	60 menit

		selanjutnya	
Penutup		<ul style="list-style-type: none"> • Penugasan: peserta didik diminta untuk mengumpulkan tugas diskusi • Pendidik menutup kelas 	5 menit

Pertemuan 2 : 8 x 45 menit

Langkah Pembelajaran	Sintak Model Pembelajaran	Deskripsi	Alokasi Waktu
		<ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik dan pendidik berdoa bersama • Pendidik melakukan presensi • Guru memberikan pertanyaan untuk memastikan kesiapan siswa mengikuti praktek hari ini. Pertanyaan: <ol style="list-style-type: none"> 1. Apakah kalian sudah sarapan pagi ini? 2. Sudah dipelajari resep untuk praktek hari ini? 	10 menit
Kegiatan Inti	Pemberian Stimulus	Mengamati	5 menit
	Identifikasi Masalah	<ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik diberi kesempatan untuk membaca resep salad Indonesia yang akan dipraktikkan (urapan, pecing kangkung, brambang asem) 	5 menit
	Pengumpulan Data	Menanya <ul style="list-style-type: none"> • Pendidik mengajukan beberapa pertanyaan pembuka: <ol style="list-style-type: none"> 1. Kriteria urap, brambang asem, dan pecing kangkung 2. Pengolahan urap, brambang asem, dan pecing kangkung • Peserta didik secara berkelompok membuat tertib kerja hidangan salad Indonesia urapan, pecing kangkung, brambang asem. 	180 menit
	Pengumpulan Data	Mengumpulkan informasi: Peserta didik secara berkelompok mengidentifikasi resep (bahan, alat, prosedur), mengolah, kriteria hasil hidangan salad Indonesia urapan, pecing kangkung, brambang asem	30 menit
	Pembuktian	Mengasosiasikan: <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil praktek mengenai hidangan salad Indonesia hidangan urapan, 	60 menit

		<p>plecing kangkung dan brambang asem</p> <ul style="list-style-type: none"> Menyimpulkan hasil analisis praktek <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Peserta didik mendapat evaluasi dari pendidik tentang hidangan yang telah dibuat. Peserta didik diminta untuk membersihkan area kerja atau dapur. Membuat laporan hasil diskusi dan hasil penilaian praktek hidangan salad Indonesia. 	
	Generalization	<ul style="list-style-type: none"> Pendidik mengevaluasi secara umum tentang hidangan salad Indonesia yang sudah dipraktekkan. Peserta didik menjelaskan tentang resep salad Indonesia yang akan dipraktekkan di pertemuan selanjutnya 	60 menit
Penutup		<ul style="list-style-type: none"> Penugasan: peserta didik diminta untuk mengumpulkan tugas diskusi Pendidik menutup kelas 	5 menit
Jumlah			360 menit

Pertemuan 3: 8 x 45 menit

Langkah Pembelajaran	Sintak Model Pembelajaran	Deskripsi	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ul style="list-style-type: none"> Peserta didik dan pendidik berdoa bersama Pendidik melakukan presensi Guru memberikan pertanyaan untuk memastikan kesiapan siswa mengikuti praktek hari ini. Pertanyaan: 1. Sudah dipelajari resep untuk praktek hari ini? 	10 menit

Kegiatan Inti	Pemberian Stimulus	Mengamati	5 menit
	Identifikasi Masalah	<ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik diberi kesempatan untuk membaca resep kupat tahu, tahu gimbal, ketoprak. 	5 menit
	Pengumpulan Data	Menanya <ul style="list-style-type: none"> • Pendidik mengajukan beberapa pertanyaan pembuka: <ol style="list-style-type: none"> 1. Kriteria kupat tahu, tahu gimbal, ketoprak 2. Pengolahan kupat tahu, tahu gimbal, ketoprak • Peserta didik secara berkelompok membuat tertib kerja hidangan salad Indonesia kupat tahu, tahu gimbal, ketoprak 	180 menit
	Pengumpulan Data	Mengumpulkan informasi: Peserta didik secara berkelompok mengidentifikasi resep (bahan, alat, prosedur), mengolah, kriteria hasil hidangan salad Indonesia kupat tahu, tahu gimbal, ketoprak.	30 menit
	Pembuktian	Mengasosiasikan: <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil praktek mengenai hidangan salad Indonesia kupat tahu, tahu gimbal, ketoprak. • Menyimpulkan hasil analisis praktek Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mendapat evaluasi dari pendidik tentang hidangan yang telah dibuat. • Peserta didik diminta untuk membersihkan area kerja atau dapur. • Membuat laporan hasil diskusi dan hasil penilaian praktek hidangan salad Indonesia kupat tahu, tahu gimbal, ketoprak. 	60 menit
	Generalization	<ul style="list-style-type: none"> • Pendidik mengevaluasi secara umum tentang hidangan salad Indonesia, kupat tahu, tahu gimbal, ketoprak. • Peserta didik menjelaskan tentang resep salad Indonesia yang akan dipraktikkan di pertemuan selanjutnya. 	60 menit
Penutup		<ul style="list-style-type: none"> • Penugasan: peserta didik diminta untuk mengumpulkan tugas diskusi • Pendidik menutup kelas 	5 menit

Jumlah	360 menit
---------------	------------------

Pertemuan 4: 8 x 45 menit

Langkah Pembelajaran	Sintak Model Pembelajaran	Deskripsi	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik dan pendidik berdoa bersama • Pendidik melakukan presensi • Guru memberikan pertanyaan untuk memastikan kesiapan siswa mengikuti praktek hari ini. Pertanyaan: 1. Sudah dipelajari resep untuk praktek hari ini? 	10 menit
Kegiatan Inti	Pemberian Stimulus	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik diberi kesempatan untuk membaca resep batagor, siomay, pempek. 	5 menit
	Identifikasi Masalah	<p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pendidik mengajukan beberapa pertanyaan pembuka: 1. Kriteria batagor, siomay, pempek 2. Pengolahan batagor, siomay, pempek 	5 menit
	Pengumpulan Data	<ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik secara berkelompok membuat tertib kerja hidangan salad Indonesia batagor, siomay, pempek 	180 menit
	Pengumpulan Data	<p>Mengumpulkan informasi:</p> <p>Peserta didik secara berkelompok mengidentifikasi resep (bahan, alat, prosedur), mengolah, kriteria hasil hidangan salad Indonesia batagor, siomay, pempek</p>	30 menit
	Pembuktian	<p>Mengasosiasikan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil praktek mengenai hidangan salad Indonesia hidangan batagor, siomay, pempek • Menyimpulkan hasil analisis praktek <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mendapat evaluasi dari pendidik tentang hidangan yang telah dibuat. • Peserta didik diminta untuk 	60 menit

		<p>membersihkan area kerja atau dapur.</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil penilaian praktek hidangan salad Indonesia. 	
	Generalization	<ul style="list-style-type: none"> Pendidik mengevaluasi secara umum tentang hidangan salad Indonesia yaitu batagor, siomay, pempek Peserta didik menjelaskan tentang resep salad Indonesia yang akan dipraktikkan di pertemuan selanjutnya 	60 menit
Penutup		<ul style="list-style-type: none"> Penugasan: peserta didik diminta untuk mengumpulkan tugas diskusi Pendidik menutup kelas 	5 menit
		Jumlah	360 menit

Pertemuan 5 : 8 x 45 menit

Langkah Pembelajaran	Sintak Model Pembelajaran	Deskripsi	Alokasi Waktu
		<ul style="list-style-type: none"> Peserta didik dan pendidik berdoa bersama Pendidik melakukan presensi Guru memberikan pertanyaan untuk memastikan kesiapan siswa mengikuti praktek hari ini. Pertanyaan: <ol style="list-style-type: none"> Apakah kalian sudah sarapan pagi ini? Sudah dipelajari resep untuk praktek hari ini? 	10 menit
Kegiatan Inti	Pemberian Stimulus Identifikasi Masalah	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Peserta didik diberi kesempatan untuk membaca resep rujak dan asinan <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Pendidik mengajukan beberapa pertanyaan pembuka: <ol style="list-style-type: none"> Kriteria rujak, asinan bogor, asinan betawi Pengolahan rujak, asinan bogor, asinan betawi 	5 menit 5 menit
	Pengumpulan Data	<ul style="list-style-type: none"> Peserta didik secara berkelompok membuat tertib kerja hidangan salad Indonesia, rujak, asinan bogor, asinan betawi 	180 menit
	Pengumpulan Data	<p>Mengumpulkan informasi:</p>	30 menit

	Pembuktian	<p>Peserta didik secara berkelompok mengidentifikasi resep (bahan, alat, prosedur), mengolah, kriteria hasil hidangan salad Indonesia rujak, asinan bogor, asinan betawi.</p> <p>Mengasosiasikan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil praktek mengenai hidangan salad Indonesia rujak, asinan bogor, asinan betawi • Menyimpulkan hasil analisis praktek <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mendapat evaluasi dari pendidik tentang hidangan yang telah dibuat yaitu rujak, asinan bogor, asinan betawi • Peserta didik diminta untuk membersihkan area kerja atau dapur. • Membuat laporan hasil diskusi dan hasil penilaian praktek hidangan salad Indonesia yaitu rujak, asinan bogor dan asinan betawi. 	60 menit
	Generalization	<ul style="list-style-type: none"> • Pendidik mengevaluasi secara umum tentang hidangan salad Indonesia yaitu rujak dan asinan • Pendidik membahas secara garis besar materi yang telah dipelajari di KD 3.1 	60 menit
Penutup		<ul style="list-style-type: none"> • Penugasan: peserta didik diminta untuk mengumpulkan tugas diskusi • Pendidik menutup kelas 	5 menit
Jumlah			360 menit

I. PENILAIAN PEMBELAJARAN, REMEDIAL DAN PENGAYAAN

1. Instrumen dan Teknik Penilaian

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Bentuk Penilaian
1	Penilaian Kompetensi Pengetahuan (KI 3)	Tes Tulis	Essay
		Penugasan	Diskusi kelompok
2	Penilaian Kompetensi	Tes Praktik (penilaian)	Daftar cek (skala penilaian/rating)

	Ketrampilan (KI 4)	kinerja)	scale)
--	--------------------	----------	--------

a. Pengetahuan

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
3.1 Menganalisis salad Indonesia	3.1.1 Mendeskripsikan pengertian salad Indonesia	Peserta didik mampu mendeskripsikan hidangan salad Indonesia	Essay	Jelaskan pengertian hidangan salad Indonesia
	3.1.2 Mengklasifikasi jenis salad Indonesia	Peserta didik mampu mengklasifikasikan jenis salad Indonesia	Essay	Sebutkan jenis salad Indonesia, berdasarkan saus yang digunakan sebagai pelengkap!
	3.1.3 Mengetahui bahan-bahan pembuatan salad Indonesia	Peserta didik dapat memahami komponen yang ada pada hidangan salad Indonesia	Essay	Sebutkan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan karedok !
	3.1.4 Mengetahui teknik olah salad Indonesia	Peserta didik dapat menjelaskan teknik olah pada hidangan salad Indonesia	Essay	Jelaskan teknik mengolah sayur dan penyimpanan sayur yang akan digunakan sebagai salad Indonesia!
	3.1.5 Peserta didik dapat menyebutkan jenis-jenis saus pada hidangan salad Indonesia	Peserta didik mampu menjelaskan kriteria salad Indonesia	Essay	Jelaskan kriteria salad Indonesia!

Kunci Jawaban dan Skor :

No	Jawaban	Skor	Skor
1.	Hidangan salad Indonesia adalah suatu hidangan yang memiliki rasa asin, asam, gurih dan segar yang terbuat dari bahan-bahan jenis sayuran, buah-buahan/ bahan lain yang diolah maupun tidak dan berkuah ataupun tidak.	6	6 : menjawab pengertian dengan benar 0 : jika menjawab tidak benar
2.	Salad Indonesia berdasarkan saus: Saus gula merah: rujak, brambang asem Saus kacang : pecel, tahu gimbal, batagor, gado-gado, siamay, karedok Saus kecap : kupat tahu, pempek, Saus Pengacaran: asinan bogor, asinan betawi	6	6 : jika menjawab dengan benar dan lengkap 3: jika menyebutkan saus benar dan contoh masakan tidak lengkap 0 : jika menjawab tidak

	Saus kelapa : urapan bali, trancam, megono		benar
3.	Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat karedok adalah kacang panjang Daun kol, Terong gelatik, wortel, tauge, mentimun, daun kemangi Bumbu: Cabe merah, kencur, kacang goreng, gula merah, terasi bakar, jeruk limau, asam cuka, bawang putih, garam, air asam	6	6 : jika menyebutkan bahan dan bumbu lengkap dan benar 3: jika menyebutkan bahan dan bumbu tidak lengkap 0 : jika menjawab tidak benar
4.	Teknik olah sayur dalam pengolahan salad Indonesia: <ul style="list-style-type: none"> • Sayur dipotong dengan rapi, ukuran harus sesuai dengan jenis masakan • Potong sayuran sedekat mungkin dengan waktu penyajian • Sayuran dimasak terlebih dahulu tekstur harus tetap segar, dan warna tetap bagus. • Sayuran yang dimasak terlebih dahulu harus dikeringkan dengan cermat, didinginkan terlebih dahulu sebelum dicampur dengan saus. 	6	6 : jika menjelaskan teknik olah dengan benar dan lengkap 3: jika menjelaskan teknik olah dengan benar namun kurang lengkap 0 : jika menjawab tidak benar
5.	Kriteria salad Indonesia : <ol style="list-style-type: none"> Terbuat dari macam-macam sayur atau buah, disajikan mentah atau direbus Saus yang digunakan: saus kacang, saus gula, kecap atau kuah cuka Saus disajikan terpisah, disiram di atasnya atau dicampur jadi satu Bahan yang digunakan disajikan dengan cara diiris kasar, diiris tipis atau diserut 	6	6 : jika menjelaskan kriteria dengan lengkap dan benar 4 : jika menjelaskan kriteria dengan benar dan tidak lengkap 2 : jika menjelaskan kriteria kurang lengkap 0: jika menjawab tidak benar
	Jumlah	20	

Penskoran : jumlah skor x 5 = 100

$$20 \times 5 = 100$$

b. Ketrampilan

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Indikator Soal	Jenis soal	Soal
4.1 Membuat dan menyajikan salad Indonesia	4.1.1 Menentukan alat, bahan dan prosedur pembuatan salad Indonesia	1. Peserta didik dapat menentukan alat, bahan dan prosedur pembuatan salad Indonesia	Unjuk kerja	Buatlah perencanaan dan lakukanlah pengolahan dan penyajian salad Indonesia

	4.1.2 Mengolah hidangan salad Indonesia	2. Peserta didik dapat mengolah hidangan salad Indonesia sesuai dengan prosedur		
	4.1.3 Menyajikan hidangan salad Indonesia	3. Peserta didik dapat menyajikan hidangan salad Indonesia		

Skor penilaian keterampilan

No	Aspek yang dinilai	Skor maksimal	Pedoman penskoran	Skor yang diperoleh
1.	Persiapan alat dan bahan	10	10; jika peserta didik mampu menyiapkan alat dan bahan dengan sangat baik 8; jika peserta didik mampu menyiapkan alat dan bahan dengan cukup baik 6; jika peserta didik mampu menyiapkan alat dan bahan dengan sedikit baik 4; jika peserta didik mampu menyiapkan alat dan bahan dengan kurang baik 2; jika peserta didik mampu menyiapkan alat dan bahan dengan tidak baik 0; jika peserta didik tidak mampu menyiapkan alat dan bahan	
2.	Penampilan peserta didik	10	10; jika peserta didik berpenampilan sangat baik 8; jika peserta didik berpenampilan cukup baik 6; jika peserta didik berpenampilan sedikit baik 4; jika peserta didik berpenampilan kurang baik 2; jika peserta didik berpenampilan tidak baik 0; jika peserta didik berpenampilan	

			dengan sangat tidak baik	
3.	Proses ketepatan teknik	15	15; jika peserta didik dapat melakukan ketepatan teknik dengan sangat baik 13; jika peserta didik dapat melakukan ketepatan teknik dengan baik 10; jika peserta didik dapat melakukan ketepatan teknik dengan cukup baik 8; jika peserta didik dapat melakukan ketepatan teknik dengan kurang baik 5; jika peserta didik dapat melakukan ketepatan teknik dengan tidak baik 0; jika peserta didik tidak melakukan ketepatan teknik	
4.	Hasil			
	Aroma	10	10; jika aroma sangat baik 8; jika aroma cukup baik 6; jika aroma sedikit baik 4; jika aroma kurang baik 2; jika aroma tidak baik 0; jika aroma sangat tidak baik	
	Rasa	10	10; jika rasa sangat enak 8; jika rasa cukup enak 6; jika rasa sedikit enak 4; jika rasa kurang enak 2; jika rasa tidak enak 0; jika rasa sangat tidak enak	
	Tekstur	15	15; jika tekstur sangat baik 13; jika tekstur baik 10; jika tekstur cukup baik 8; jika tekstur kurang baik 5; jika tekstur tidak baik 0; jika tekstur sangat tidak baik	
	Warna	15	15; jika warna sangat baik 13; jika warna baik 10; jika warna cukup baik 8; jika warna kurang baik 5; jika warna tidak baik 0; jika warna sangat tidak baik	
5.	Inventaris alat	5	5; jika peserta didik dapat melakukan inventaris alat dengan sangat baik 4; jika peserta didik dapat melakukan inventaris alat dengan baik 3; jika peserta didik dapat melakukan inventaris alat dengan cukup baik 2; jika peserta didik dapat melakukan inventaris alat dengan kurang baik 1; jika peserta didik dapat melakukan	

			inventaris alat dengan tidak baik 0; jika peserta didik tidak melakukan inventaris alat	
6.	Alokasi waktu	5	5; jika peserta didik dapat selesai sebelum batas waktu 4; jika peserta didik dapat selesai tepat waktu 3; jika peserta didik dapat selesai melebihi 10 menit dari batas waktu 2; jika peserta didik dapat selesai melebihi 15 menit dari batas waktu 1; jika peserta didik dapat selesai lebih dari 20 menit 0; jika peserta didik tidak dapat menyelesaikan hingga batas waktu maksimal	
7.	Berkemas	5	5; jika peserta didik dapat berkemas dengan sangat baik 4; jika peserta didik dapat berkemas dengan baik 3; jika peserta didik dapat berkemas dengan cukup baik 2; jika peserta didik dapat berkemas dengan kurang baik 1; jika peserta didik dapat berkemas dengan tidak baik 0; jika peserta didik tidak melakukan berkemas	
	TOTAL	100		

LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK

Kelompok :
 Kelas :
 Standar Kompetensi :
 Kompetensi Dasar :
 Masakan :
 Hari/Tanggal :
 Anggota Kelompok :

- | | | |
|----|----|----|
| 1. | 3. | 5. |
| 2. | 4. | 6. |

No	Aspek yang Dinilai	Bobot	Nilai						
			1	2	3	4	5	6	7
1	Persiapan alat dan bahan	10							
2	Persiapan peserta didik	10							
3	Proses ketepatan teknik	15							
4	Hasil :								
	Rasa	20							
	Tekstur	15							
	Penampilan	15							
5	Inventaris alat	5							
6	Alokasi waktu	5							
7	Berkemas	5							
Jumlah		100							

Evaluasi :

2 Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

Kompetensi dasar	Rencana Remedi	Rencana Pengayaan
3.1 Menganalisis salad Indonesia	<ul style="list-style-type: none"> • Menjelaskan ulang materi yang belum paham • Mengerjakan ulang No Soal yang belum KKM untuk soal pengetahuan 	Memberi tugas untuk membuat bagan/gambar salad Indonesia dari berbagai daerah
4.1 Membuat dan menyajikan hidangan salad Indonesia		

	<ul style="list-style-type: none">• Melakukan tes ulang praktik sampai mencapai nilai KKM	
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Wonosari, September 2016

Guru Mapel

Mahasiswa PPL

Kadarsih, S.Pd.

NIP. 19700315 200501 2008

Ayu Isnindiyah

NIM. 135111241007

ValidasiKaprodi	TanggalValidasi

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Satuan Pendidikan :SMK N 3 Wonosari
Kelas/Semester :XI/1
Mata Pelajaran : P2 Makanan Indonesia
Materi Pokok :Pengolahan Salad Indonesia
Waktu : 8 × 45 menit

A. KOMPETENSI INTI

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

B. KOMPETENSI DASAR

- 3.1 Menganalisis salad Indonesia
- 4.1 Membuat dan menyajikan salad Indonesia

C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI

- 3.1.2 Mengidentifikasi tentang macam-macam hidangan sup Indonesia
- 3.1.3 Menjabarkan tentang teknik pengolahan hidangan sup Indonesia
- 3.1.3 Menjabarkan tentang bahan dan bumbu dalam pembuatan sup Indonesia
- 3.1.4 Mengidentifikasi kriteria hasil hidangan sup Indonesia
- 3.1.5 Menentukan alat, bahan dan prosedur pembuatan hidangan sup Indonesia
- 4.1.1 Mengolah hidangan sup Indonesia
- 4.1.2 Menyajikan hidangan sup Indonesia

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menjelaskan tentang pengertian hidangan salad Indonesia dengan cermat.
2. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat mengidentifikasi tentang macam-macam salad Indonesia dengan teliti.
3. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menjabarkan tentang teknik pengolahan hidangan salad Indonesia dengan tekun
4. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menjabarkan tentang bahan dan bumbu dalam pengolahan hidangan salad Indonesia dengan cermat
5. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menjabarkan tentang kriteria hasil hidangan salad Indonesia dengan percaya diri

6. Disediakan peralatan dan bahan peserta didik akan dapat menentukan alat, bahan dan prosedur yang dipergunakan untuk mengolah salad Indonesia dengan percaya diri.
7. Disediakan peralatan dan bahan peserta didik akan dapat mengolah salad Indonesia sesuai prosedur dengan penuh tanggung jawab.
8. Disediakan peralatan hidangan dan bahan hiasan peserta didik akan dapat menyajikan hidangan salad Indonesia dengan penuh kreatifitas.

D. MATERI PEMBELAJARAN

1. Pengertian hidangan salad Indonesia
2. Jenis hidangan salad Indonesia
3. Bahan pembuatan salad Indonesia
4. Teknik pengolahan salad Indonesia
5. Kriteria hasil pengolahan hidangan salad Indonesia

E. METODE PEMBELAJARAN

1. Pendekatan : Saintifik
2. Model : Discovery Learning
3. Metode : Diskusi, penugasan, ceramah

F. MEDIA, ALAT, SUMBER PEMBELAJARAN

1. Media : Video, powerpoint
2. Alat dan Bahan : Spidol, laptop, papan tulis, penghapus, jobsheet, alat dan bahan praktik
3. Sumber belajar :
 - a. Buku siswa/modul
 - 1.) Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia kelas XI, Ni Made Overa Susana, UNY, 2014
 2. Pengolahan Makanan Indonesia, Titin Hera Widi dan Marwanti, UNY, 2011
 - b. Internet :

G. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan 1 : 8 x 45 menit

Langkah Pembelajaran	Sintak Model Pembelajaran Discovery Learning	Deskripsi	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ul style="list-style-type: none"> • Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa • Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa • Guru memeriksa kehadiran siswa • Guru memberikan pertanyaan untuk memastikan kesiapan siswa mengikuti pembelajaran dan 	20 menit

		<p>memfokuskan konsentrasi.</p> <p>Pertanyaan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 2. Sudah siap untuk belajar hari ini? <ul style="list-style-type: none"> • Guru menjelaskan KI KD yang akan ditempuh dalam pembelajaran 	
Kegiatan Inti	Stimulasi	<p>Mengamati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa mengamati gambar tentang macam-macam salad • Siswa mengamati video pengolahan salad Indonesia, cara pengolahan gado-gado, rujak cingur dan empek-empek 	30 menit
	Identifikasi Masalah	<p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru memberi pertanyaan siswa mengenai salad Indonesia: <ol style="list-style-type: none"> 1. Dari gambar yang kalian amati, apa itu salad Indonesia? 2. Apa saja bahan-bahan yang digunakan untuk membuat salad Indonesia? 3. Apa saja jenis salad Indonesia? 4. Bagaimana cara penyajian dan teknik olah salad Indonesia? 	20 menit
	Pengumpulan Data	<p>Mengumpulkan Informasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru menyampaikan penjelasan mengenai definisi salad Indonesia, komponen salad Indonesia, dan kriteria salad Indonesia serta teknik olahannya. • Guru membagikan lembar kerja berupa contoh gambar salad kemudian peserta didik berkelompok mendiskusikan nama salad, jenis saus, dan bahan apa saja penyusun salad tersebut 	280 menit
	Pengumpulan Data	<p>Mengasosiasi (menalar) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok, mengenai jenis salad Indonesia berdasarkan 	

	Pembuktian	jenis saus sebagai pelengkap nya Mengkomunikasikan : <ul style="list-style-type: none"> • Setelah proses diskusi selesai, masing-masing kelompok menyampaikan hasil diskusinya dan kelompok lain menanggapi dan memberikan tambahan ataupun komentar, guru mengamati dan membimbing jalannya hasil penyampaian diskusi 	
	Generalization	<ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik dan guru menyimpulkan secara umum apa yang sudah dipelajari 	5 menit
Kegiatan Penutup		<ul style="list-style-type: none"> • Penugasan: peserta didik diminta untuk mengumpulkan tugas diskusi • Pendidik menyampaikan sedikit informasi tentang resep yang akan dipraktikkan pada pertemuan selanjutnya • Pendidik menutup kelas 	5 menit
		Jumlah	360 menit

H. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

1. Instrumen dan Teknik Penilaian

a. Pengetahuan

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
3.1 Menganalisis salad Indonesia	3.1.1 Mendeskripsikan pengertian salad Indonesia	Peserta didik mampu mendeskripsikan hidangan salad Indonesia	Essay	Jelaskan pengertian hidangan salad Indonesia
	3.1.2 Mengklasifikasi jenis salad Indonesia	Peserta didik mampu mengklasifikasikan jenis salad Indonesia	Essay	Sebutkan 4 jenis salad Indonesia, berdasarkan saus yang digunakan sebagai pelengkap nya!
	3.1.3 Mengetahui bahan-bahan pembuatan salad Indonesia	Peserta didik dapat memahami komponen yang ada pada hidangan salad Indonesia	Essay	Sebutkan 4 bahan dan bumbu yang digunakan dalam pembuatan karedok !
	3.1.4 Mengetahui teknik olah salad Indonesia	Peserta didik dapat menjelaskan teknik olah pada hidangan	Essay	Jelaskan teknik mengolah sayur dan penyimpanan sayur

		salad Indonesia		yang akan digunakan sebagai salad Indonesia!
	3.1.5 Peserta didik dapat menyebutkan jenis-jenis saus pada hidangan salad Indonesia	Peserta didik mampu menjelaskan kriteria salad Indonesia	Essay	Jelaskan kriteria salad Indonesia!

Kunci Jawaban dan Skor :

No	Jawaban	Skor	Skor
1.	Hidangan salad Indonesia adalah suatu hidangan yang memiliki rasa asin, asam, gurih dan segar yang terbuat dari bahan-bahan jenis sayuran, buah-buahan/ bahan lain yang diolah maupun tidak dan berkuah ataupun tidak.	2	2 : menjawab pengertian dengan benar 0 : jika menjawab tidak benar
2.	Salad Indonesia berdasarkan saus: Saus gula merah: rujak, brambang asem Saus kacang : pecel, tahu gimbal, batagor, gado-gado, siomay, karedok Saus kecap : kupat tahu, pempek, Saus Pengacaran: asinan bogor, asinan betawi Saus kelapa : urapan bali, trancam, megono	4	4 : jika menjawab 4 jenis dengan benar dan lengkap 3: jika menjawab 3 jenis dengan benar dan lengkap 2: jika menjawab 2 jenis dengan benar dan lengkap 1 : jika menjawab 1 jenis dengan benar dan lengkap 0: jika menjawab salah
3.	Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat karedok adalah kacang panjang, daun kol, wortel, tauge, mentimun, daun kemangi Bumbu: Cabe merah, kencur, kacang goreng, gula merah, terasi bakar, jeruk limau, asam cuka, bawang putih, garam, air asam	4	4: jika menyebutkan 4 bahan dan bumbu dengan benar 3: jika menyebutkan 3 macam bahan dan bumbu dengan benar 2: jika menyebutkan 2 macam bahan dan bumbu dengan benar 1: jika menyebutkan 1 macam bahan dan bumbu dengan benar

			0 : jika menjawab tidak benar
4.	<p>Teknik olah sayur dalam pengolahan salad Indonesia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sayur dipotong dengan rapi, ukuran harus sesuai dengan jenis masakan • Potong sayuran sedekat mungkin dengan waktu penyajian • Sayuran dimasak terlebih dahulu tekstur harus tetap segar, dan warna tetap bagus. • Sayuran yang dimasak terlebih dahulu harus dikeringkan dengan cermat, didinginkan terlebih dahulu sebelum dicampur dengan saus. 	6	<p>6 : jika menjelaskan teknik olah dengan benar dan lengkap</p> <p>4: jika menjelaskan teknik olah dengan benar namun kurang lengkap</p> <p>2 : jika menjelaskan teknik olah dengan benar</p> <p>0: jika menjawab tidak benar</p>
5.	<p>Kriteria salad Indonesia :</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Terbuat dari macam-macam sayur atau buah, disajikan mentah atau direbus b. Saus yang digunakan: saus kacang, saus gula, kecap atau kuah cuka c. Saus disajikan terpisah, disiram diatasnya atau dicampur jadi satu d. Bahan ayng digunakan disajikan dengan cara diiris kasar, diiris tipis atau diserut 	4	<p>4 : jika menjelaskan 4 kriteria dengan benar</p> <p>3 : jika menjelaskan 3 kriteria dengan benar</p> <p>2 : jika menjelaskan 2 kriteria dengan benar</p> <p>1 : jika menjawab 1 kriteria dengan benar</p> <p>0 : jika menjawab tidak benar</p>
	Jumlah	20	

Penskoran : skor total x 5 = 100

$$20 \times 5 = 100$$

b. Ketrampilan

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Indikator Soal	Jenis soal	Soal
4.1 Membuat dan menyajikan salad Indonesia	4.1.1 Menentukan alat, bahan dan prosedur pembuatan salad Indonesia	1. Peserta didik dapat menentukan alat, bahan dan prosedur pembuatan salad Indonesia	Unjuk kerja	Buatlah perencanaan dan lakukanlah pengolahan dan penyajian salad Indonesia

	4.1.2 Mengolah hidangan salad Indonesia	2. Peserta didik dapat mengolah hidangan salad Indonesia sesuai dengan prosedur		
	4.1.3 Menyajikan hidangan salad Indonesia	3. Peserta didik dapat menyajikan hidangan salad Indonesia		

Skor penilaian keterampilan

No	Aspek yang dinilai	Skor maksimal	Pedoman penskoran	Skor yang diperoleh
1.	Persiapan alat dan bahan	10	10; jika peserta didik mampu menyiapkan alat dan bahan dengan sangat baik 8; jika peserta didik mampu menyiapkan alat dan bahan dengan cukup baik 6; jika peserta didik mampu menyiapkan alat dan bahan dengan sedikit baik 4; jika peserta didik mampu menyiapkan alat dan bahan dengan kurang baik 2; jika peserta didik mampu menyiapkan alat dan bahan dengan tidak baik 0; jika peserta didik tidak mampu menyiapkan alat dan bahan	
2.	Penampilan peserta didik	10	10; jika peserta didik berpenampilan sangat baik 8; jika peserta didik berpenampilan cukup baik 6; jika peserta didik berpenampilan sedikit baik 4; jika peserta didik berpenampilan kurang baik 2; jika peserta didik berpenampilan tidak baik 0; jika peserta didik berpenampilan	

			dengan sangat tidak baik	
3.	Proses ketepatan teknik	15	15; jika peserta didik dapat melakukan ketepatan teknik dengan sangat baik 13; jika peserta didik dapat melakukan ketepatan teknik dengan baik 10; jika peserta didik dapat melakukan ketepatan teknik dengan cukup baik 8; jika peserta didik dapat melakukan ketepatan teknik dengan kurang baik 5; jika peserta didik dapat melakukan ketepatan teknik dengan tidak baik 0; jika peserta didik tidak melakukan ketepatan teknik	
4.	Hasil			
	Aroma	10	10; jika aroma sangat baik 8; jika aroma cukup baik 6; jika aroma sedikit baik 4; jika aroma kurang baik 2; jika aroma tidak baik 0; jika aroma sangat tidak baik	
	Rasa	10	10; jika rasa sangat baik 8; jika rasa cukup baik 6; jika rasa sedikit baik 4; jika rasa kurang baik 2; jika rasa tidak baik 0; jika rasa sangat tidak baik	
	Tekstur	15	15; jika tekstur sangat baik 13; jika tekstur baik 10; jika tekstur cukup baik 8; jika tekstur kurang baik 5; jika tekstur tidak baik 0; jika tekstur sangat tidak baik	
	Warna	15	15; jika warna sangat baik 13; jika warna baik 10; jika warna cukup baik 8; jika warna kurang baik 5; jika warna tidak baik 0; jika warna sangat tidak baik	
5.	Inventaris alat	5	5; jika peserta didik dapat melakukan inventaris alat dengan sangat baik 4; jika peserta didik dapat melakukan inventaris alat dengan baik 3; jika peserta didik dapat melakukan inventaris alat dengan cukup baik 2; jika peserta didik dapat melakukan inventaris alat dengan kurang baik 1; jika peserta didik dapat melakukan	

			inventaris alat dengan tidak baik 0; jika peserta didik tidak melakukan inventaris alat	
6.	Alokasi waktu	5	5; jika peserta didik dapat selesai sebelum batas waktu 4; jika peserta didik dapat selesai tepat waktu 3; jika peserta didik dapat selesai melebihi 10 menit dari batas waktu 2; jika peserta didik dapat selesai melebihi 15 menit dari batas waktu 1; jika peserta didik dapat selesai lebih dari 20 menit 0; jika peserta didik tidak dapat menyelesaikan hingga batas waktu maksimal	
7.	Berkemas	5	5; jika peserta didik dapat berkemas dengan sangat baik 4; jika peserta didik dapat berkemas dengan baik 3; jika peserta didik dapat berkemas dengan cukup baik 2; jika peserta didik dapat berkemas dengan kurang baik 1; jika peserta didik dapat berkemas dengan tidak baik 0; jika peserta didik tidak melakukan berkemas	
	TOTAL	100		

LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK

Kelompok :
 Kelas :
 Standar Kompetensi :
 Kompetensi Dasar :
 Masakan :
 Hari/Tanggal :
 Anggota Kelompok :

1. 3. 5.
 2. 4. 6.

No	Aspek yang Dinilai	Bobot	Nilai						
			1	2	3	4	5	6	7
1	Persiapan alat dan bahan	10							

2	Persiapanpesrtadidik	10							
3	Proses ketepatan teknik	15							
4	Hasil :								
	Rasa	20							
	Tekstur	15							
	Penampilan	15							
5	Inventarisalat	5							
6	Alokasiwaktu	5							
7	Berkemas	5							
Jumlah		100							

Evaluasi :

3. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

Kompetensi dasar	Rencana Remidi	Rencana Pengayaan
3.1 Menganalisis salad Indonesia	<ul style="list-style-type: none"> Menjelaskan ulang materi yang belum paham Mengerjakan ulang No Soal yang belum KKM untuk soal pengetahuan Melakukan tes ulang praktik sampai mencapai nilai KKM 	Memberi tugas untuk membuat bagan/gambar salad Indonesia dari berbagai daerah
4.1 Membuat dan menyajikan hidangan salad Indonesia		

Wonosari, September 2016

Guru Mapel

Mahasiswa PPL

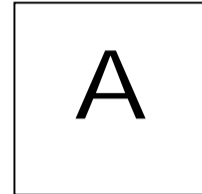
Kadarsih, S.Pd.
NIP. 19700315 200501 2008

Ayu Isnindiyah
NIM. 135111241007

ValidasiKaprod	TanggalValidasi



PEMERINTAH KABUPATEN GUNUNGKIDUL
DINAS PENDIDIKAN PEMUDA DAN OLAH RAGA
SMK NEGERI 3 WONOSARI



Jl. Pramuka, Tawarsari, Wonosari, Gunungkidul Telp (0274)394250 Kodepos 55812

**ULANGAN SEMESTER GASAL
TAHUN PELAJARAN 2015 /2016**

Mata pelajaran: pengetahuan bahan makanan

Kelas/ Program: X/ TB

Waktu

: Menit

II. Jawablah pertanyaan berikut dengan baik dan benar!

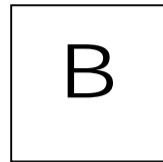
1. apa yang di maksud dengan daging? jelaskan
2. jelaskan ciri-ciri kualitas daging yang baik ?
3. apa yang di maksud dengan rigor mortis?
4. sebutkan struktur daging dan hasil olahannya ? sebutkan
5. apakah sapi glonggongan itu? sebutkan dan jelaskan ciri-ciri sapi glonggongan
6. sebutkan jenis unggas yang dapat di konsumsi?
7. apa manfaat ayam bagi manusia, dan vitamin apa yang terkandung di dalamnya?
8. apa yang di sebut ayam tiren, bagaimana kah ciri-ciri ayam tiren?
9. bagaimana kah bila kita membeli ayam di pasar, apa yang harus kita perhatikan agar kita mendapat ayam dengan kualitas baik.
10. apa yang di maksud dengan ayam organik?



Validator	Tgl. Validasi	Paraf
MGMP		
Kapro/ KGNA		



PEMERINTAH KABUPATEN GUNUNGKIDUL
DINAS PENDIDIKAN PEMUDA DAN OLAHRAGA
SMK NEGERI 3 WONOSARI



Jl. Pramuka, Tawarsari, Wonosari, Gunungkidul Telp (0274)394250 Kodepos 55812

ULANGAN SEMESTER GASAL
TAHUN PELAJARAN 2015 /2016

Mata pelajaran: pengetahuan bahan makanan

Kelas/ Program: X/ TB

Waktu : Menit

II. Jawablah pertanyaan berikut dengan baik dan benar!

1. apa manfaat ayam bagi manusia, dan vitamin apa yang terkandung di dalamnya?
2. apa yang di sebut ayam tiren, bagaimana kah ciri-ciri ayam tiren?
3. bagaimana kah bila kita membeli ayam di pasar, apa yang harus kita perhatikan agar kita mendapat ayam dengan kualitas baik.
4. sebutkan struktur daging dan hasil olahannya ? sebutkan
5. apakah sapi glonggongan itu? sebutkan dan jelaskan ciri-ciri sapi glonggongan
6. sebutkan jenis unggas yang dapat di konsumsi?
7. apa yang di maksud dengan ayam organik?
8. apa yang di maksud dengan daging? jelaskan
9. jelaskan ciri-ciri kualitas daging yang baik ?
10. apa yang di maksud dengan rigor mortis?



Validator	Tgl. Validasi	Paraf
MGMP		
Kapro/ KGNA		



PEMERINTAH KABUPATEN GUNUNGKIDUL
DINAS PENDIDIKAN PEMUDA DAN OLAHRAGA
SMK NEGERI 3 WONOSARI

Jl. Pramuka, Tawarsari, Wonosari, Gunungkidul Telp (0274)394250 Kodepos 55812

ULANGAN HARIAN 1
TAHUN PELAJARAN 2016 /2017

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Masakan
Indonesia
Kelas/ Program : XI / TB
Waktu : 90 Menit

I. Uraian Singkat

1. Karedok merupakan salad khas yang berasal dari...
2. Pelengkap yang khas yang digunakan untuk gado-gado Betawi adalah....
3. Salad yang terdiri dari buah-buahan yang diasinkan dengan cara diacar adalah
....
4. Bahan cair yang digunakan dalam pembuatan saus gado-gado adalah
5. Rujak yang bahannya diserut dan dicampur dengan semua bumbunya adalah.....
6. Kerupuk mie adalah pelengkap dari ...
7. Bumbu khas yang biasa digunakan dalam pembuatan rujak cingur adalah...
8. Jenis salad yang bumbu dan bahannya mentah adalah...
9. Salad Indonesia disajikan sebagai hidangan pendamping dengan berat porsi penyajian...
10. Temperature yang tepat untuk penyajian salad Indonesia khususnya *cold* salad adalah...
11. Sayuran yang direbus dengan topping sambal parutan kelapa adalah...
12. Rujak cingur merupakan makanan yang berasal dari...
13. Makanan khas Betawi yang berisi bihun, tahu, dan disiram saus kacang adalah...
14. Plecing kangkung merupakan hidangan khas dari...
15. Salad Indonesia berasal dari Jawa Tengah terbuat dari daun ketela rambat dan diberi saus kelapa adalah...

II. Essay

1. Jelaskan pengertian salad!
2. Sebutkan 5 contoh salad yang berasal dari Jawa Barat!
3. Sebutkan dan jelaskan 3 fungsi salad Indonesia !
4. Jelaskan klasifikasi salad Indonesia berdasarkan komposisinya!

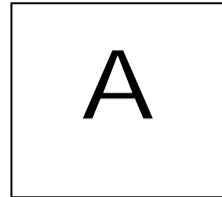
5. Jelaskan kriteria salad Indonesia !
6. Sebutkan temperatur penyajian salad Indonesia (sebagai *cold* salad dan *hot* salad)!
7. Sebutkan dan jelaskan 3 jenis rujak yang kamu ketahui!
8. Jelaskan teknik olah salad sayuran!
9. Sebutkan 3 jenis saus dalam pembuatan salad Indonesia beserta nama masakannya!
10. Sebutkan 5 macam bahan yang digunakan untuk membuat tahu gimbal!



Validator	Tgl. Validasi	Paraf
MGMP		
Kapro/ KGNA		



PEMERINTAH KABUPATEN GUNUNGKIDUL
DINAS PENDIDIKAN PEMUDA DAN OLAHRAGA
SMK NEGERI 3 WONOSARI



Jl.Pramuka, Tawarsari,Wonosari,GunungkidulTelp (0274)394250 Kodepos 55812

ULANGAN SEMESTER GASAL

TAHUN PELAJARAN 2015 /2016

Mata pelajaran:pengolahan usaha boga

Kelas/ Program: XII/ TB

Waktu

: Menit

II. Jawablah pertanyaan berikut dengan baik dan benar!

1. Jelas yang dimaksud dengan pengertian usaha boga menurut pandangan kalian?
2. sebutkan jenis usaha dan jabarkan lah!
3. Membandingkan usaha boga yang bersifat usaha perseorangan min 3.
4. rencanakan usaha boga yang ingin kalian kembangkan?
5. hitung harga jual dari bakmi jawa

bakmi jawa

5 porsi

• BAHAN

bahan	Kebutuhan		Satuanumu		Satuanumu	Hargapenyesuaian
	jumlah	Satuan	jumlah	Satuan		
Mie kuning	500	g	1000	G	5000	
Mie putih	500	g	1000	G	5000	
Telurbebek	5	Buah	5	Buah	10.000	
Ayamjawa	200	g	1000	G	40.000	
Bawangputih	50	g	1000	G	10.000	
Daunbawang	100	g	1000	G	10.000	
TOTAL :						

• KEMASAN

a. tentukan harga jual penyesuaian	e. tentukan biaya keseluruhan	
b. tentukan harga dari kemasan	f. tentukan biaya per biji	
c. tentukan overhead cost nya 10%	g. tentukan keuntungan 20%	
d. tentukan labour cost nya 10%	h. tentukan harga jual	
NAMA BARANG	HARGA UMUM	HARGA PENYESUAIAN
KERTAS MINYAK	23.000/1000 BIJI	
KARET	5000/50 BIJI	



Validator	Tgl. Validasi	Paraf
MGMP		
Kapro/ KGNA		