

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

**Jl. Pramuka No. 8 Wonosari Gunungkidul Yogyakarta**



**Disusun Oleh :**  
**Jajang Supriatna**  
**NIM : 13511241008**

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

**2016**

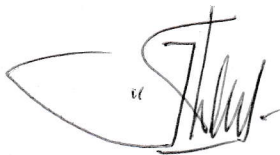
## HALAMAN PENGESAHAN

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 : Jajang Supriatna  
NIM : 13511241008  
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



Dr. Marwanti M.Pd  
NIP. 195703131983 2 001

Wonosari, 15 September 2016  
Guru Pembimbing



Sri Mulyanti, S.Pd.T.  
NIP. 19791002 200801 2 003

Mengetahui,

Kepala Sekolah  
SMK N 3 Wonosari



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

Koordinator PPL  
SMK N 3 Wonosari



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. Dr. 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 dan XII TB 1.

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..... 24

            a. Praktik Mengajar Terbimbing..... 24

            b. Pemberian *feedback* oleh Guru Pembimbing..... 27

            c. Bimbingan dengan DPL PPL..... 27

            d. Penyusunan Laporan PPL.....27

    C. Analisis Hasil Pelaksanaan

        1. Faktor Penghambat PPL.....27

        2. Faktor Pendukung PPL.....28

    D. Refleksi .....28

BAB III. PENUTUP.....30

    A. Kesimpulan.....31

    B. Saran .....31

Daftar Pustaka.....32

Lampiran.....33

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

**Jajang Supriatna**  
**13511241008**

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 teknik informatika dan pendidikan sejarah.

Selama kegiatan PPL, praktikan melakukan praktik mengajar mandiri dan terbimbing di dua kelas, yaitu kelas X TB 1 dan XII TB 1. Dari keseluruhan praktik mengajar praktikan melakukan praktik mengajar sebanyak 16 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 1000 orang yang terbagi menjadi tiga kelas, yaitu kelas X, XI, dan XII. Kelas X terdiri dari 353 orang, kelas XI terdiri dari 343 orang dan kelas XII terdiri dari 304 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. hai 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. gunungkidul tingkat SLTA putrid	2003	DPRD Gunungkidul
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 rangka	2005	Pemda kab. Gunungkidul

		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

- Laboratorium Komputer
  - Perpustakaan
  - UKS
  - BP/BK
  - Lapangan Olahraga
  - Mushola
  - Kantin
  - Koperasi Sekolah
  - UPJ (Usaha Produksi dan Jasa)
  - dll.

a. Ruang Kelas

Pada tahun ajaran baru 2016/2017, 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. Ruang 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. Ruang Guru atau *Teacher's 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. Mushola 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 3Wonosari 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 Pendidik	Mata Pelajaran
1.	Dra. Susiyanti., M.Pd.	BP/BK
2.	Edi Siswantoro, S.Pd. M.Pd.I.	Fisika
3.	Suyadi, S. Pd.	Bahasa Indonesia
4.	Drs. Ghozali	BP/BK
5.	Bawa Widiyanta, S.Pd.	Penjaskes
6.	Erna Miyatun, S.Pd., M.Pd.	Matematika
7.	Ir. EMI SUSANTI	Fisika
8.	Siska Narulita, S.S.	Fisika

9.	Drs. Paulus Agus Pratomo	Bahasa Indonesia
10.	Anjar Widawati, S.Pd.	Bahasa Inggris
11.	Supiyati, S.Pd.	BP/BK
12.	Agus Mugiyana, S. Pd.	BP/BK
13.	Sumarjono, S.Pd.	Produktif
14.	Mardiyo, S.Pd.	Produktif
15.	Rr. Yuana Dewayanti, S.Pd.	Sejarah Indonesia
16.	Djarti Yulianah, S.Pd.	Bahasa Indonesia
17.	Lilik Isdiyati, S.Ag.	Pend. Agama Islam
18.	Markidin Parikesit, S.Pd.	Produktif
19.	Cipto Adiningsih, S.Pd.	Bahasa Indonesia
20.	M. Ridwan Hanafi, S.Pd., M.Eng.	Produktif
21.	Heru Winarto, S.Pd.	Produktif
22.	Artatiningsih, S.Pd.	Bahasa Inggris
23.	Sri Wahyuni Widayati, S.Pd.	Bahasa Inggris
24.	Kadarsih, S.Pd.	Produktif
25.	Sri Winartini, S.Pd.	Kimia
26.	Umi Salamah Sri Nurhayati, S.Pd.	Matematika
27.	Sisdarini, S.Pd.	Matematika
28.	M. Adriyanto Kurniawan, S.T.	Produktif
29.	Dra. Aloeysia Rini Widiastuti	Prakarya dan KWU
30.	Eni Suryani, S.Pd.	PKn
31.	M. Juwaini Sholikhin, S.Pd.	Produktif
32.	Haris Suryono, S.Pd.	Produktif
33.	Arif Masyhudi, S.Pd.Kor.	Penjaskes
34.	Agung Nugroho, S.Pd.Kor., MBA.	Penjaskes
35.	Agus Harmadi, S.Pd., MBA.	Produktif
36.	Rubiyono, S.Pd	Produktif
37.	Dra. Nurhasanah	BP/BK
38.	Jumakir, S. Pd.	Produktif
39.	Wulan Ida Rohiningsih, S.Pd.	PKn
40.	Setyo Prapto, S.Pd.T.	Produktif
41.	Endang Triningsih, S.Si.	Matematika
42.	Rustina Anjar Rokhani, S.Pd.	Produktif
43.	Sumargono, S.Pd	Produktif
44.	Arif Rustianto, S.Pd.T.	Produktif
45.	Wiryatun, S.Pd.T.	Produktif
46.	Cahyaningsih, SP	IPA
47.	Istirahyuni, S.Pd.	Bahasa Inggris
48.	Sri Mulyanti, S.Pd.T.	Produktif
49.	Wara Kawuri, S.Pd.	BP/BK
50.	Tatik Kusumajati, S.Pd.	Kimia
51.	Modesta H., S.Pd.T.	Produktif
52.	Delta Pembriyanto, S.T.	Produktif
53.	Aprilina Wulandaru, S.T.	KKPI
54.	Eka Rustiana, S.Pd.T.	Produktif
55.	Catur Wardani, A.Md.	Produktif
56.	Siti Mu'tamirah S., S.Pd.T.	Produktif
57.	Amin Prihatin, S.Pd.T.	Produktif
58.	Dafid Andi Hartono, S.T.	Produktif
59.	Heri Listyawan, S.Pd.	Produktif



60.	Brian Giri Wiguna	Produktif
61.	Nodya Hartoko, S.ST.	Produktif
62.	Rochana S., S.Pd.T.	Produktif
63.	Umi Hamidah, S.Pd.I.	Pend. Agama Islam
64.	Eko Supriati, S.PAK.	Pend. Agama Kristen
65.	Tri Darminto, S.Ma.	Pend. Agama Katolik
66.	Sugeng Riyanto, S.Pd.B.	Pend. Agama Buddha
67.	Drs. Kaliman	PKn, Bahasa Jawa
68.	Laura Rengganis, S.Pd.	Seni Budaya
69	Dian Pertamawati, S.Pd.	Bahasa Inggris
70	Erlina Istiningsih, S.Pd.	Prakarya dan KWU
71	Mei Lia Dasaningtyas, S.Pd.	Prakarya dan KWU
72	Ridwan Hasani, S.Pd.I.	Pend. Agama Islam
73	Dewi Puji Lestari, S.Pd.I.	Matematika
74	Yuli Trisnawati, S.Pd.	Bahasa Indonesia
75	Nofi Andari, S.Pd.	Bahasa Jawa
76	Ani Amin Lestari, S.Pd.	Seni Budaya
77	Vincentia Marisa P., S.Pd.	Sejarah Indonesia
78	Sarwono, S.Pd.	Pend. Agama Islam

**B. NAMA PEGAWAI SMKN 3 WONOSARI**

No	Nama Karyawan
1.	Supriyadi, S.Pd.
2.	Sumana
3.	Suharno
4.	Tri Istini
5.	Surahman
6.	Isnaini Khasanah
7.	Suratno
8.	Agus Harjanto
9.	Teguh Satmaka
10.	Panji Iqsan Fahmitoro
11.	Tugiyati
12.	Sukata
13.	Slamet Riyadi
14.	Alip Yanuri
15.	Ervina
16.	Noor Cahyo Wijayanto
17.	Ch. Ermawati
18.	Sinta Puspitasari
19.	Asrori
20.	Subarja
21.	Anto Widodo

C. Rekapitulasi Jumlah Peserta Didik Tahun Pelajaran 2016/2017

Program Keahlian	Jml. Kelas	Kelas X		Kelas XI		Kelas XII		Jumlah		Total
		L	P	L	P	L	P	L	P	
Teknik Audio Video	11	44	84	36	89	21	71	101	244	345
Teknik Elektronika Industri	12	86	43	68	57	77	44	231	144	375
Teknik Mekatronika	3	28	4	29	3	22	6	79	13	92
Teknik Tata Boga	6	3	61	3	58	5	58	11	177	188
Jumlah	32	161	192	136	207	125	179	422	578	1000

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 2013tersebut dengan pendekatan :*BBC (Broad Based Curriculum), CBT (Competency Based Training), Master Learning, danPBT (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 progran 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	15September 2016	DPL Pamong	
10	Evaluasi dengan ketua kelompok	8September2016	Tim & Mahasiswa	
11	Evaluasi dengan DPL dan workshop dilanjutkan penyerahan nilai	14September2016	DPL	
13	Penyusunan laporan akhir	13September2016	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.Tdimana 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 pembelajarn dilakukan pada tanggal 24 Juni 2016 didapur jurusan tata boga.

Sebelum kegiatan pelaksanaan peraktik 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](http://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 Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja serta Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia :

No.	Hari / Tanggal	Kelas	Jam Pelajaran
1.	Senin, 25 Juli 2016	XII TB 1	3-8
2.	Jumat, 29 Juli 2016	X TB 1	1-2
3.	Senin, 1 Agustus 2016	XII TB1	3-8
4.	Jumat, 5 Agustus 2016	XTB1	1-2
5.	Senin, 8 Agustus 2016	XIITB1	3-8
6.	Jumat, 12 Agustus 2016	X TB 1	1-2
7.	Senin, 15 Agustus 2016	XIITB1	3-8
8.	Jumat, 19 Agustus 2016	X TB 1	1-2
9.	Sabtu, 20 Agustus 2016	XII TB2	3-8
10.	Senin, 22 Agustus 2016	XIITB1	3-8
11.	Jumat, 26 Agustus 2016	XTB1	1-2
12.	Senin, 29 Agustus 2016	XIITB1	3-8
13.	Jumat, 2 September 2016	X TB 1	1-2
14.	Senin, 5 September 2016	XII TB 1	3-8
15.	Jumat, 9 September 2016	X TB 1	1-2
16.	Sabtu, 10 September 2016	XII TB 2	3-8

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 3Wonosari sama dengan media yang ada di sekolahan lain yaitu papan tulis (*white broad*)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 pendiskripsikan 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 professional 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 professional 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 dikelas maupun dilingkungan 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



Universitas Negeri Yogyakarta

MATRIKS PROGRAM PPL/MAGANG III UNY  
TAHUN : 2016

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK NEGERI 3 WONOSARI

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : JL. PRAMUKA, TAWARSARI, WONOSARI, GUNUNGKIDUL

No	Program/Kegiatan PPL/Magang III	Jumlah jam per Minggu									Jml Jam
		Sebelum PPL	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	
1	Observasi Sekolah										
	a. Persiapan	18									18
	b. Pelaksanaan		30								30
	c. Evaluasi & Tindak Lanjut			24							24
2	PPDB SMK 3 Wonosari										
	a. Persiapan	12									12
	b. Pelaksanaan	16									16
	c. Evaluasi & Tindak Lanjut		6								6
3	Pelaksanaan PPL										
	a. Persiapan	40									40
	b. Pelaksanaan		34	34	34	34	34	34	34	34	272
	c. Evaluasi & Tindak Lanjut		2	2	2	2	2	2	2	2	16
4	Banerisasi Sekolah*										
	a. Persiapan			8							8
	b. Pelaksanaan					8	8	8			24
	c. Evaluasi & Tindak Lanjut								4	4	8
5	Penghijauan Sekolah*										
	a. Persiapan				6	6	6				18
	b. Pelaksanaan							6	6		12
	c. Evaluasi & Tindak Lanjut									6	6
6	Perpisahan										
	a. Persiapan			4	4	4	4	4	4		24
	b. Pelaksanaan									8	8
	c. Evaluasi & Tindak Lanjut									8	8
	Jumlah Jam										550

\*Dalam tahap perencanaan dan perundingan

Yogyakarta, 10 Agustus 2016

Mengetahui / Menyetujui,



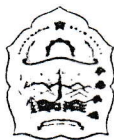
Dra. SITIYANTI, M. Pd.

Dosen Pembimbing Lapangan

Dr. FATCHUL ARIFIN, S.T., M.T.

Yang membuat,

BIMO ANGGORO



**PEMERINTAH KABUPATEN GUNUNGKIDUL  
DINAS PENDIDIKAN PEMUDA DAN OLARAGA  
SMK NEGERI 3 WONOSARI**

Jalan Pramuka, Tawarsari, Wonosari, Gunungkidul 55812 Telp. (0274) 394250, Fax. (0274)394438  
Email: smkn3wne@yahoo.com Website: www.smkn3wonosari-gk.scb.id

**SURAT KETERANGAN**

No. 070 / 359

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Dra. Susiyanti, M.Pd.  
NIP : 19640219 199003 2 005  
Jabatan : Kepala Sekolah

Menerangkan bahwa mahasiswa tersebut dibawah ini:

No.	Nama Mahasiswa	NIM	Program Studi
1.	Ali Abdul Wahid Wafi	12502241025	Pendidikan Teknik Informatika
2.	Rachmattika Sari Purnami	13406244005	Pendidikan Sejarah
3.	Ezha Citra Widya Candra	13406244010	Pendidikan Sejarah
4.	Alfian Tri Atmawan	13502241001	Pendidikan Teknik Elektronika
5.	Iskandar	13502241002	Pendidikan Teknik Elektronika
6.	Edwin Hidayat	13502241017	Pendidikan Teknik Elektronika
7.	Reza Doni Marsono	13502241018	Pendidikan Teknik Elektronika
8.	Suranto	13502241019	Pendidikan Teknik Elektronika
9.	Aditya Dimas Daniel	13502241030	Pendidikan Teknik Elektronika
10.	Ayu Isnindiyah	13511241007	Pendidikan Teknik Boga
11.	Jajang Supriatna	13511241008	Pendidikan Teknik Boga
12.	Aisyah Kuncoro Putri	13511241021	Pendidikan Teknik Boga
13.	Rizki Surya Permana	13518241008	Pendidikan Teknik Mekatronika
14.	Bimo Anggoro	13518241023	Pendidikan Teknik Mekatronika
15.	Putri Surgana	15511247013	Pendidikan Teknik Boga
16.	Kaprianti	15511247016	Pendidikan Teknik Boga
17.	Wahyu Sinurattri	15511247010	Pendidikan Teknik Boga

Telah melaksanakan kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 3 Wonosari Kabupaten Gunungkidul mulai tanggal 15 Juli 2016 sampai dengan 10 September 2016.

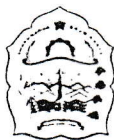
Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenar-benarnya untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Gunungkidul,  
Kepala SMKN 3 Wonosari

Dra. Susiyanti,  
NIP 19640219 199003 2 005







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

Jalan Pramuka, Tawarsari, Wonosari, Gunungkidul 55812 Telp. (0274) 394250, Fax. (0274) 394438  
Email: smkn3wne@yahoo.com Website: www.smkn3wonosari-gk.sch.id

**SURAT KETERANGAN**

No. 070 / 359

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Dra. Susiyanti, M.Pd.  
NIP : 19640219 199003 2 005  
Jabatan : Kepala Sekolah

Menerangkan bahwa mahasiswa tersebut dibawah ini:

No.	Nama Mahasiswa	NIM	Program Studi
1.	Ali Abdul Wahid Wafi	12502241025	Pendidikan Teknik Informatika
2.	Rachmattika Sari Purnami	13406244005	Pendidikan Sejarah
3.	Ezha Citra Widya Candra	13406244010	Pendidikan Sejarah
4.	Alfian Tri Atmawan	13502241001	Pendidikan Teknik Elektronika
5.	Iskandar	13502241002	Pendidikan Teknik Elektronika
6.	Edwin Hidayat	13502241017	Pendidikan Teknik Elektronika
7.	Reza Doni Marsono	13502241018	Pendidikan Teknik Elektronika
8.	Suranto	13502241019	Pendidikan Teknik Elektronika
9.	Aditya Dimas Daniel	13502241030	Pendidikan Teknik Elektronika
10.	Ayu Isnindiyah	13511241007	Pendidikan Teknik Boga
11.	Jajang Supriatna	13511241008	Pendidikan Teknik Boga
12.	Aisyah Kuncoro Putri	13511241021	Pendidikan Teknik Boga
13.	Rizki Surya Permana	13518241008	Pendidikan Teknik Mekatronika
14.	Bimo Anggoro	13518241023	Pendidikan Teknik Mekatronika
15.	Putri Surgana	15511247013	Pendidikan Teknik Boga
16.	Kaprianti	15511247016	Pendidikan Teknik Boga
17.	Wahyu Sinurattri	15511247010	Pendidikan Teknik Boga

Telah melaksanakan kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 3 Wonosari Kabupaten Gunungkidul mulai tanggal 15 Juli 2016 sampai dengan 10 September 2016.

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenar-benarnya untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Gunungkidul,  
Kepala SMKN 3 Wonosari

Dra. Susiyanti,  
NIP 19640219 199003 2 005





FORMAT OBSERVASI  
PEMBELAJARAN DIKELAS DAN  
OBSERVASI PESERTA DIDIK

Npma. 1  
untuk mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMKN 3 WONOSARI  
ALAMAT SEKOLAH : Jl.Pramuka No.8, Gunungkidul  
TGL. OBSERVASI :  
NAMA MAHASISWA : Jajang Supriatna  
NO.MAHASISWA : 13511241008  
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

SRI MULYANTI, S.Pd.T  
NIP. 19791002 200801 2 003

Wonosari, Juli 2016  
Mahasiswa PPL

JAJANG SUPRIATNA  
NIM. 135111241008



FORMAT OBSERVASI

KONDISI LEMBAGA

Npma. 4

untuk mahasiswa

NAMA MAHASISWA : Jajang Supriatna      PUKUL : 08.00-11.00 WIB

NO.MAHASISWA : 13511241008      TEMPAT OBSERVASI : SMKN 3 Wonosari

TGL.OBSERVASI :      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 parkir.	
	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

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

IAJANG SUPRIATNA  
NIM. 135111241008





FORMAT OBSERVASI  
KONDISI SEKOLAH

Npma. 2  
untuk mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMKN 3 WONOSARI                      NAMA MAHASISWA : Jajang Supriatna  
ALAMAT SEKOLAH : Jl.Pramuka No.8, NO.MAHASISWA : 13511241008  
Gunungkidul  
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 gruru. 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 selam kegiatan pembelajaran.	
10	Ekstrakulikuler (pramuka, PMI, Basket, drumband dsb)	Terdapat beberapa ekstrakulikuler 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

IAJANG SUPRIATNA  
NIM. 135111241008



FORMAT OBSERVASI  
PEMBELAJARAN / PELATIHAN

Npma. 3  
untuk mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMKN 3 WONOSARI  
ALAMAT SEKOLAH : Jl.Pramuka No.8, Gunungkidul  
TGL. OBSERVASI :  
NAMA MAHASISWA : Jajang Supriatna  
NO.MAHASISWA : 13511241008  
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

SRI MULYANTI, S.Pd.T  
NIP. 19791002 200801 2 003

Wonosari, Juli 2016  
Mahasiswa PPL

JAJANG SUPRIATNA  
NIM. 135111241008



### LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA : SMK N 3 Wonosari

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

GURU PEMBIMBING : Sri Mulyanti, S.Pd.T

NAMA MAHASISWA : Jajang Supriatna

NO. MAHASISWA : 13511241008

FAK/ JUR/ PRODI : FT/PTBB/Pendidikan Teknik Boga

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin/18 Juli 2016	<div><div>- Upacara bendera di lapangan upacara SMK N 3 Wonosari</div><div>- Penerimaan mahasiswa PPL dan koordinasi proker, pembagian jadwal piket dan kegiatan-kegiatan sekolah yang dilakukan dalam 1 minggu.</div><div>- Membersihkan ruang yang menjadi posko PPL</div></div>	<div><div>- Perkenalan dengan guru-guru</div><div>- Pembahasan proker</div></div>	<div><div>- Tidak ada</div></div>	<div><div>- Tidak ada</div></div>
2	Selasa/19 Juli 2016	<div><div>- Koordinasi dengan guru pembimbing</div><div>- Mencari bahan untuk materi pembelajaran</div><div>- Membuat RPP</div></div>	<div><div>- Mengetahui pembagian kelas dan materi yang akan disampaikan</div></div>	<div><div>- Tidak ada</div></div>	<div><div>- Tidak ada</div></div>
3	Rabu/20 Juli 2016	<div><div>- Mendampingi kegiatan <i>character building</i> kelas 12</div></div>	<div><div>- Siswa mengikuti kegiatan dengan tertib dan tenang</div></div>	<div><div>- Tidak ada</div></div>	<div><div>- Tidak ada</div></div>

4	Kamis/21 Juli 2016	- Mendampingi kegiatan <i>character building</i> untuk kelas 12	- Siswa mengikuti kegiatan dengan tertib dan tenang	- Tidakada	- Tidakada
5	Jum'at/22 Juli 2016	- Mencarimateri - Konsultasi RPP dengan guru pembimbing - Membuat perlengkapan administrasi PPL	- Mengetahui kekurangan RPP - Pembuatan perlengkapan administrasi PPL	- Tidakada	- Tidakada

Mengetahui :

Yogyakarta, September 2016

Dosen Pembimbing Lampangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa,

Dr. Marwanti, M.Pd

NIP. 195703131983 2 001

Sri Mulyanti S.Pd.T

NIP. 19791002 200801 2 003

Jajang Supriatna

NIM. 13511241008



## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA : SMK N 3 Wonosari

NAMA MAHASISWA : Jajang Supriatna

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

NO. MAHASISWA : 13511241008

GURU PEMBIMBING : Sri Mulyanti, S.Pd.T

FAK/ JUR/ PRODI : FT/PTBB/Pendidikan Teknik Boga

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin/25 Juli 2016	<ul style="list-style-type: none"><li>- Mengajar materi Pengolahan dan Penyajian masakan Indonesia di Kelas XII TB 1 Materi daging.</li><li>- Koordinasi PPL</li><li>- Revisi RPP</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pembuatan RPP selesai</li><li>- Menyampaikan materi pengetahuan daging..</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Belum ada modul sehingga hanya menyampaikan materi dari RPP yang telah saya siapakan saja..</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tidak Ada</li></ul>
2	Selasa/26 Juli 2016	<ul style="list-style-type: none"><li>- Piket perpustakaan</li><li>- Mempersiapkan administrasi PPL (RPP dan Materi)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Materi selesai dibuat.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tidak ada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tidak ada</li></ul>
3	Rabu/26 Juli 2016	<ul style="list-style-type: none"><li>- Membuat RPP</li><li>- Mencari materi dan membuat PPT sanitasi Hygiene dan K3.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pembuatan RPP dan materi pembelajaran.</li><li>- Pembuatan perlengkapan administrasi</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Ada materi yang tidak terdapat dalam buku.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Mencari materi di internet.</li></ul>

			PPL		
4	Kamis/27 Juli 2016	- Konsultasi materi dan RPP untuk mengajar hari jumat bersama guru pembimbing.	- Mengetahui kekurangan RPP	- Tidak ada	- Tidak ada.
5	Jum'at/28 Juli 2016	- Mengajar X TB 1 Sanitasi Hygiene dan K3 materi Hygiene dan sanitasi, ruang lingkup dan personal Hygiene.  - Ijin KRS	- Memberikan materi seputar Sanitasi dan Hygiene dan ruang lingkup materi.	- Masih banyak siswa yang agak ramai	- Memberikan pengarahan agar tidak ramai.

Mengetahui :

Yogyakarta, 12 September 2016

Dosen Pembimbing Lampangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa,

Dr. Marwanti, M.Pd

Sri Mulyanti S.Pd.T

Jajang Supriatna

NIP. 195703131983 2 001

NIP. 19791002 200801 2 003

NIM. 13511241008



## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA : SMK N 3 Wonosari

NAMA MAHASISWA : Jajang Supriatna

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

NO. MAHASISWA : 13511241008

GURU PEMBIMBING : Sri Mulyanti, S.Pd.T

FAK/ JUR/ PRODI : FT/PTBB/Pendidikan Teknik Boga

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin/1 Agustus 2016	- Mempersiapkan bahan ajar praktikum - Piket Perpustakaan	- Pembuatan RPP selesai - Mendatapeminjamanbuku	- Tidak Ada	- Tidak Ada
2	Selasa/2 Agustus 2016	- Piket perpustakaan - Persiapan administrasi PPL	- Mendata peminjaman buku	- Tidak ada	- Tidak ada
3	Rabu/3 Agustus 2016	IZIN RASULAN DI DUSUN GADUNGSARI, DESA WONOSARI	- Tidak ada	- Tidak ada	- Tidak ada
4	Kamis/4 Agustus 2016	- Konsultasi RPP dengan guru pembimbing - Membuat persiapan materi untuk hari jumat.	- Materi selesai dibuat dan disetujui.	- .tidak ada	- Tidak ada



5	Jum'at/5 Agustus 2016	- Mengajar kelas X TB 1 mata pelajaran Santasi Hygiene dan K3	- Pembelajaran materi Sanitasi Hygiene dan ruang lingkupnya telah selesai	- Masih ada siswa yang tidak mencatat	- .menyuruh siswa untuk mencatat
---	-----------------------	---	---	---------------------------------------	----------------------------------

Mengetahui :

Dosen Pembimbing Lampangan

Guru Pembimbing

Yogyakarta, 12 September 2016

Mahasiswa,

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

Sri Mulyanti S.Pd.T  
NIP. 19791002 200801 2 003

Jajang Supriatna  
NIM. 13511241008



## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA : SMK N 3 Wonosari

NAMA MAHASISWA : Jajang Supriatna

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

NO. MAHASISWA : 13511241008

GURU PEMBIMBING : Sri Mulyanti, S.Pd.T

FAK/ JUR/ PRODI : FT/PTBB/Pendidikan Teknik Boga

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin/8 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"><li>- Apel pagi seluruh guru, staff dan siswa SMKN 3 Wonosari.</li><li>- Mengajar XII TB 1 mata pelajaran Pengolahan dan penyajian masakan Indonesia materi pengolahan daging.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pembelajaran praktik kedua selesai dan diakhiri dengan evaluasi.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Masih banyak siswa yang agak berisik ketika praktikum</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Menegur agar tiddak terlalu berisik.</li></ul>
2	Selasa/9 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"><li>- Konsultasi RPP dengan gruru pembimbing</li><li>- Konsultasi materi untuk hari jumat</li><li>- Mendampingi mengajar sanitasi X TB 2</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- RPP selesai dibuat dan materi hari jumat disetujui</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tidak ada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tidak ada</li></ul>
3	Rabu/10 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"><li>- Membuat soal ulangan harian Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Soal selesai dibuat dan dikonsultasikan.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Soal harian masih ada yang direvisi</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Revisi kembali soal ulangan yang dibuat.</li></ul>

4	Kamis/11 Agustus 2016	- Mempersiapkan materi pembelajaran sanitasi untuk hari jumat	- Materi selesai dibuat	- Tidak ada	- Tidak ada
5	Jumat/ 12 Agustus 2016	- Mengajar materi mikroorganisme kelas X TB 1 - Mendampingi kelas X TB 1 tugas matematika. - Validasi soal ulangan harian Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia	- Soal selesai di revisi	- Tidak ada	- Tidak ada

Mengetahui :

Yogyakarta, September 2016

Dosen Pembimbing Lampangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa,

Dr. Marwanti, M.Pd

Sri Mulyanti S.Pd.T

Jajang Supriatna

NIP. 195703131983 2 001

NIP. 19791002 200801 2 003

NIM. 13511241008



## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA : SMK N 3 Wonosari

NAMA MAHASISWA : Jajang Supriatna

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

NO. MAHASISWA : 13511241008

GURU PEMBIMBING : Sri Mulyanti, S.Pd.T

FAK/ JUR/ PRODI : FT/PTBB/Pendidikan Teknik Boga

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin/15 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"><li>- Mempersiapkan materi praktik XII TB 1</li><li>- Mengajar praktik XII TB 1 Pengolahan dan penyajian Masakan Indonesia</li><li>- Memeriksa buku laporan tertib kerja praktik kelas XII TB 1</li><li>- Ulangan harian Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia kelas XII TB 1</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Ulangan selesai dilaksanakan</li><li>- Praktik ketiga selesai</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Buku tertib kerja masih ada yang belum mengumpulkan</li><li>- Masih banyak siswa yang berisik ketika praktikum</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Meminta siswa untuk mengumpulkan terakhir hari selanjutnya</li><li>- Menegur siswa agar tidak berisik</li></ul>

2	Selasa/16 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Piket perpustakaan</li> <li>- Membantu mempersiapkan konsumsi drumband SMKN 3 Wonosari dalam rangka peringatan HUT Kemerdekaan Indonesia</li> <li>- Mendampingi mengajar sanitasi Hygiene dan K3 kelas X TB 2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Konsumsi untuk drumband telah dipersiapkan</li> <li>- Materi mata pelajaran Sanitasi Hygiene tersampaikan kepada siswa</li> </ul>	- Tidak ada	- Tidak ada
3	Rabu/17 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Upacara bendera bersama Guru, Staff, dan seluruh siswa SMKN 3 Wonosari di sekolah</li> <li>- Mendampingi pengolahan produk PUB kelas XII TB 1</li> <li>- Mendampingi menjual produk PUB kelas XII TB 1 di alun-alun kabupaten Gunungkidul.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pembagian waktu dan jobdesk kelompok dilaksanakan untuk persiapan jualan PUB.</li> <li>- Penjualan produk PUB di alun-alun habis terjual.</li> </ul>	- Tidak ada	- Tidak ada
4	Kamis/18 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Piket receptionist</li> <li>- Persiapan materi untuk hari jumat</li> <li>- Konsultasi guru pembimbing</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Receptionist dijaga bersama satu orang mahasiswa PPL UNY dan satu orang guru SMKN 3 Wonosari.</li> <li>- Materi untuk hari umat direvisi dan</li> </ul>	- Tidak ada	- Tidak ada

		perihal RPP dan materi yang akan disampaikan hari jumat	disetujui.		
5	Jumat/19 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mengajar kelas X TB 1 mata pelajaran Sanitasi Hygiene dan K3 materi mikroorganisme kedua.</li> <li>- Mengikuti pelatihan memasak bersama guru boga dan salah satu chef dari ICA.</li> <li>- Berkemas bahan-bahan yang telah digunakan pelatihan dan membersihkan area dapur.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Materi mikroorganisme kedua selesai disampaikan kepada siswa.</li> <li>- Masakan hasil pelatihan selesai dibuat dan dikonsumsi bersama untuk mengetahui rasa dari masakannya.</li> <li>- Dapur rapih dari barang dan bahan yang telah selesai digunakan pelatihan.</li> </ul>	- Tidak ada	- Tidak ada

Mengetahui :

Yogyakarta, 12 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa,

Dr. Marwanti, M.Pd

Sri Mulyanti S.Pd.T

Jajang Supriatna

NIP. 195703131983 2 001

NIP. 19791002 200801 2 003

NIM. 13511241008



## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA : SMK N 3 Wonosari

NAMA MAHASISWA : Jajang Supriatna

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

NO. MAHASISWA : 13511241008

GURU PEMBIMBING : Sri Mulyanti, S.Pd.T

FAK/ JUR/ PRODI : FT/PTBB/Pendidikan Teknik Boga

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin/22 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"><li>- Mengajar kelas XII TB 1 materi pengetahuan unggas.</li><li>- Memberi tugas diskusi kelompok mengenai identifikasi teknik pengolahan pada unggas.</li><li>- Memberikan game cerdas cermat mengenai materi unggas yang telah disampaikan.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Materi unggas selesai disampaikan kepada siswa.</li><li>- Tugas kelompok dipersentasikan dan selesai dikumpulkan.</li><li>- Siswa antusias dengan game yang diberikan dan skor masing-masing kelompok telah diakumulasikan.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tidak ada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tidak ada</li></ul>

2	Selasa/23 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Piket perpustakaan</li> <li>- Konsultasi RPP dengan guru pembimbing</li> <li>- Konsultasi format laporan PPL dengan guru pembimbing</li> <li>- Mendampingi evaluasi materi PUB XII TB 1.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- RPP untuk 8 pertemuan mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Msakan Indonesia telah dikonsultasikan.</li> <li>- RPP mata pelajaran Sanitasi Hygiene dan K3 telah selesai dan dikonsultasikan.</li> <li>- Format lampiran laoran PPL dikonsultasikan dengan guru pembimbing.</li> </ul>	- Tidak ada	- Tidak ada
3	Rabu/24 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Piket receptionist</li> <li>- Memberikan tugas kelas XII AV2 mata pelajaran bahasa inggrsis</li> <li>- Memberikan tugas matematika kelas X AV4</li> <li>- Memberika tugas matematika kelas XII EI1</li> <li>- Mendampingi kelas XII TB1 tugas mata pelajaran sejarah</li> <li>- Memberikan tugas bahasa Inggris kelas X AV4 EI 1</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tugas semua disampaikan kepada seluruh kelas yang mendapatkan tugasnya.</li> <li>- Tugas kelompok sejarah belum selesai semua.</li> </ul>	- Informasi dari internet ditemukan tetapi kurang lengkap.	- Melanjutkan kembali tugas kelompok dirumah dan dibawa di pertemuan selanjutnya.



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Memberikan tugas matematika kelas X EI2</li> <li>- Memberikan tugas T.CAE kelas XII MT</li> </ul>			
4	Kamis/25 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mendampingi mengajar praktikum kelas XI TB 1 mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia.</li> <li>- Mendampingi evaluasi dikelas perihal praktik Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia kelas XI TB 1.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Praktikum berjalan lancar dan tepat waktu.</li> <li>- Seluruh siswa mengikuti jalannya evaluasi dan dapat mengetahui kesalahan dan kebenaran langkah kerja ketika praktikum.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Masih ada siswa yang kesusahan ketika pembuatan kulit siomay.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Membantu dan memberiakan pelatihan kepada siswa yang belum bisa.</li> </ul>
5	Jumat/26 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ulangan harian kelas X TB 1 mata pelajaran sanitasi dan K3 bab 1 dan 2.</li> <li>- Uji coba kembali praktek pembuatan pempek.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ulangan harian berjalan lancar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tidak ada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tidak ada</li> </ul>

DOSEN PEMBIMBING

Mengetahui :

Dosen Pembimbing Lampangan

Guru Pembimbing

Yogyakarta, 12 September 2016

Mahasiswa,

Dr. Marwanti, M.Pd

NIP. 195703131983 2 001

Sri Mulyanti S.Pd.T

NIP. 19791002 200801 2 003

Jajang Supriatna

NIM. 13511241008



## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA : SMK N 3 Wonosari

NAMA MAHASISWA : Jajang Supriatna

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

NO. MAHASISWA : 13511241008

GURU PEMBIMBING : Sri Mulyanti, S.Pd.T

FAK/ JUR/ PRODI : FT/PTBB/Pendidikan Teknik Boga

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin/29 Agustus 2016	- Mengajar praktik Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia kelas XII TB 1 hasil olahan dari unggas.	- Praktikum unggas pertama selesai dilaksanakan.	- Masih banyak siswa yang ramai ketika praktik di dapur.	- Memperingatkan supaya suasana tidak gaduh dan ramai.
2	Selasa/30 Agustus 2016	- Piket perpustakaan dan persiapan administrasi untuk hari jumat. - Menemani mengajar Sanitasi Hygiene kelas X TB 2.	- Materi selesai dibuat dan dikonsultasikan.	- Tidak ada	- Tidak ada
3	Rabu/31 Agustus 2016	- Piket receptionist - Memberikan tugas dari guru ke kelas yang diberikan tugas.	- Tugas disampaikan dan dikumpulkan di meja kerja guru mapel terkait.	- Tidak ada	- Tidak ada

4	Kamis/1 September 2016	- Piket receptionist - Memeriksa buku tertib kerja kelas XII TB 1.	- Tugas dikumpulkan dan selesai diperiksa.	- Masih ada siswa yang belum mengumpulkan buku tertib kerja.	- Memperingatkan untuk memberi deadline untuk pengumpulan laporan.
5	Jumat/2 September 2016.	- Mengajar kelas X TB 1 mata pelajaran Sanitasi Hygiene materi kerusakan Makanan dengan memberikan tugas siswa untuk merangkum materi yang akan dipelajari.	- Rangkuman dikumpulkan untuk diperiksa dan akhirnya selesai untuk diperiksa.	- Masih ada 3 siswa yang belum mengumpulkan rangkuman.	- Memberikan waktu di hari senin untuk mengumpulkan tugasnya.

Mengetahui :

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Yogyakarta, 12 September 2016

Mahasiswa,

Dr. Marwanti, M.Pd

NIP. 195703131983 2 001

Sri Mulyanti S.Pd.T

NIP. 19791002 200801 2 003

Jajang Supriatna

NIM. 13511241008



## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA : SMK N 3 Wonosari

NAMA MAHASISWA : Jajang Supriatna

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

NO. MAHASISWA : 13511241008

GURU PEMBIMBING : Sri Mulyanti, S.Pd.T

FAK/ JUR/ PRODI : FT/PTBB/Pendidikan Teknik Boga

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin/5 September 2016	- Mengajar kelas XII TB 1 mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia praktik makanan olahan unggas kedua.	- Praktikum unggas kedua selesai dilaksanakan.	- Masih ada siswa yang gaduh ketika praktikum sedang berjalan.	- Memperingatkan kepada siswa terkait untuk tidak gaduh.
2	Selasa/6 September 2016	- Sakit	-	-	-
3	Rabu/7 September 2016	- Piket receptionist. - Konsultasi modul Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia kelas XII.	- Ada beberapa tugas yang disampaikan kepada kelas-kelas yang ditipkan tugas terkait.	- Masih ada beberapa materi modul yang harus diperbaiki.	- Direvisi kembali modul yang masih kurang benar.

4	Kamis/8 September 2016	- Ijin proker KKN	-	-	-
5	Jumat/9 September 2016	- Mengajar kelas X TB 1 mata pelajaran Sanitasi Hygiene dan K3 materi kerusakan makanan.	- Materi kerusakan makanan selesai disampaikan. - Mengumpulkan buku rangkuman 3 siswa yang belum diperiksa.	- Tidak ada	- Tidak ada
6	Sabtu/10 September 2016	- Mengajar mata pelajaran praktik Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia kelas XII TB 2 materi olahan unggas. - Perpisahan dan pentas seni PPL UNY 2016.	- Praktek berjalan lancar dan tepat waktu. - Seluruh siswa mengikuti jalannya acara.	- Tidak ada	- Tidak ada

Mengetahui :

Yogyakarta, 12 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa,

Dr. Marwanti, M.Pd

Sri Mulyanti S.Pd.T

Jajang Supriatna

NIP. 195703131983 2 001

NIP. 19791002 200801 2 003

NIM. 13511241008





# KARTU BIMBINGAN PPL/MAGANG III DI SEKOLAH/ LEMBAGA

## PUSAT PENGEMBANGAN PPL DAN PKL

LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN (LPPMP) UNY  
TAHUN 2016

# F04

UNTUK MAHASISWA

Nama Sekolah/ Lembaga : SMKN 3 Wonosari  
Alamat Sekolah/ Lembaga : Jln Pramuka, Tawarsari, Wonosari Fax./ Telp. Sekolah/Lembaga :  
Nama DPL PPL/ Magang III : Dr. Matwanti M.Pd  
Prodi / Fakultas DPL PPL/ Magang III : Pt Boga / FT  
Jumlah Mahasiswa PPL/ Magang III : 6 orang

No	Tgl. Kehadiran	Jml Mhs	Materi Bimbingan	Keterangan	Tanda Tangan DPL PPL/ Magang III
1	29 Juli 2016		Persiapan mengajar		
2	12 Agustus 2016		Monitoring mengajar teori		
3	26 Agustus 2016		Monitoring mengajar praktek		
4	10 September 2016		Diskusi dan evaluasi PPL		

### PERHATIAN:

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

Mengetahui,  
Kepala Sekolah / Lembaga



Dr. Sugianti, M.Pd

NIP 19640219 199003 2 005

Wonosari 10 September 2016  
Mhs PPL/ Magang III Prodi Boga

Jajang Supriatna

NIM. 13511 241 008







**DAFTAR HADIR TAHUN PELAJARAN 2016/2017**  
**SMK NEGERI 3 WONOSARI**  
**SEMESTER : GASAL**  
**Kelas : XII TB 1**

Terbitan : A  
 No.Dokumen : F751WKS1/1  
 Revisi Ke : 00  
 Tgl. Berlaku : 18-8-2009

Keahlian : Tata Boga  
 Kompetensi Keahlian : Jasa Boga

Presensi Kehadiran dan Tanggal PBM		JML																						Ket
		S	I	A	TL																			
NIS	Nama Siswa	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
143707	AMELIA ESTEFANY AYUNINGTYAS	25/01/08	08/08	15/08	22/08	29/08	05/09																	
143708	ANGELA DWI AYU PRASETYAWATI																							
143709	ANISA NOVI YANI																							
143710	APRILIANI USNUL KHOTIMAH																							
143711	CHRISTIAN TIRTO NUGRAHA																							
143712	DELA PUTRI LESTARI																							
143713	DESTY EKA YUNANTI																							
143714	DIAN RAHMAMAWATI																							
143715	DINI KHOERULHAQ																							
143716	DWI CAHYANINGRUM																							
143717	ELIN ROSITA LARASATI																							
143718	EVASAVITRI																							
143719	IRA RAHMAMAWATI																							
143720	IRMA ANDRIYANINGSIH																							
143721	LABAIKA PUTRI PERTIWI																							
143722	MARIA MAGDALENA RATIH WIDI ASTUTI																							
143723	MEGA ASIH UTARI																							
143724	NOFI HARTANTI																							
143725	NOVEGA FRANSISCA DEVI																							
143726	NOVITASARI																							
143727	RAHMATIKA SAFARA SETYARINI																							
143728	RAIHAN FIRDHA YULIANINGRUM																							
143729	REFDINAL DIAZ DILARAMA																							
143730	RENI RIANITA																							
143731	RETA KUMALATIKA																							
143732	RIDHA WIDI ASTUTI																							
143733	RISTANDI DENDY PURWANTO																							
143734	SENNIA DWI KHRISMONIKA																							
143735	SHINTA KADI																							
143736	TIA WAHYU NINGTIYAS																							
143737	TRIA WULANDARI																							
143738	TUTUT WULANDARI																							

Terbitan	: A
No.Dokumen	: F/751/WKS1/ 24
Revisi ke	: 00
Tgl. Berlaku	: 18 -08 – 2009

## PROGRAM SEMESTER GASAL

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia

Kelas / Paket Keahlian : XII / Jasa Boga

Tahun Pelajaran : 2016/2017

No	KOMPETENSI DASAR	JAM	JULI					AGUSTUS					SEPTEMBER					OKTOBER					NOVEMBER					DESEMBER				
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4		1	2	3	4	5
1	3.1. Menilai hidangan lauk pauk masakan Indonesia dari daging	24																														
	4.1. Membuat dan menyajikan hidangan lauk pauk masakan Indonesia dari daging						6	6	6	4																						
	Ulangan harian 1, remedial								2																							
2	3.2. Menilai hidangan lauk pauk masakan Indonesia dari unggas	24																														
	4.2. Membuat dan menyajikan hidangan lauk pauk masakan Indonesia dari unggas									6		6	6	4																		
	Ulangan harian 2, remedial														2																	
z	UTS	30														4																

[illegible]

Guru Pembimbing

SRI MULYANTI S.Pd.T  
NIP. 19791002 200801 2 003

PROGRAM SEMESTER GENAP

Mata Pelajaran :  
Kelas / Kompetensi Keahlian :  
Tahun Pelajaran : 2014/2015

No	STANDAR KOMPETENSI /KOMPETENSI DASAR	JAM	JANUARI					FEBRUARI					MARET					APRIL					MEI					JUNI				
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
1																																
2																																
3																																

Guru Pembimbing

Wonosari,

September 2016

Mahasiswa PPL

SRI MULYANTI S.Pd.T

NIP. 19791002 200801 2 003

JAJANG SUPRIATNA

NIM. 13511241008

## KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR

<b>PROGRAM KEAHLIAN</b>	<b>: TATA BOGA</b>
<b>PAKET KEAHLIAN</b>	<b>: JASA BOGA</b>
<b>MAPEL</b>	<b>: PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA</b>
<b>KELAS</b>	<b>: XII TB</b>
<b>SEMESTER/TAPEL</b>	<b>: GASAL/2016-2017</b>

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya	1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja

<p>3. Memahami, menerapkan , menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah</p>	<p>3.1. Menilai hidangan lauk pauk masakan Indonesia dari daging</p> <p>3.2. Menilai hidangan lauk pauk masakan Indonesia dari unggas</p> <p>3.3. Menilai hidangan lauk pauk masakan Indonesia dari ikan dan sea food</p> <p>3.4. Menilai hidangan lauk pauk masakan Indonesia dari protein nabati</p> <p>3.5. Membedakan hidangan sayur Indonesia</p>
<p>4. Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung</p>	<p>4.1. Membuat dan menyajikan hidangan lauk pauk masakan Indonesia dari daging</p> <p>4.2. Membuat dan menyajikan hidangan lauk pauk masakan Indonesia dari unggas</p> <p>4.3. Membuat dan menyajikan hidangan lauk pauk masakan Indonesia dari ikan dan sea food</p> <p>4.4. Membuat dan menyajikan hidangan lauk pauk masakan Indonesia dari protein nabati</p> <p>4.5. Mengolah dan menyajikan hidangan sayur Indonesia</p>

Guru Mapel

Wonosari, September 2016

Mahasiswa PPL

SRI MULYANTI, S.Pd.T

JAJANG SUPRIATNA

NIP. 19791002 200801 2 003

NIM. 135111241008

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMKN 3 Wonosari  
Kelas / Semester : XII /1  
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan  
Indonesia  
Materi Pokok : Pengetahuan Tentang Daging  
Alokasi Waktu : 4 x 6 x 45 menit

A.	Kompetensi Inti	
	KD 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 phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
	KD 4	Mengolah,menyaji,dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung
B.	Kompetensi Dasar dan Indikator	
	KD KI-3 Pengetahuan	
	3.1.	Menganalisis lauk pauk masakan indonesia <i>Indikator.</i> 3.1.1 Dapat mendefinisikan pengertian daging. 3.1.2 Dapat menyebutkan teknik pengolahan hidangan dari daging. 3.1.3 Dapat menyebutkan macam-macam hidangan dari daging. 3.1.4 Dapat menjelaskan komponen-komponen yang ada pada hidangan daging.

	KD KI-4	
	4.1.	<p>Membuat dan menyajikan lauk pauk masakan Indonesia dari daging.</p> <p><i>Indikator.</i></p> <p>4.1.1 Dapat memilih bahan pembuatan hidangan lauk pauk dari daging</p> <p>4.1.2 Dapat mengetahui teknik pembuatan dan pengolahan lauk pauk dari daging</p> <p>4.1.3 Dapat mengolah dan menyajikan lauk pauk masakan Indonesia dari daging.</p>
C	Tujuan Pembelajaran	
	1.	Setelah berdiskusi dan menggali informasi siswa dapat mendefinisikan pengertian daging dengan cermat.
	2.	Setelah berdiskusi dan menggali informasi siswa dapat menyebutkan teknik pengolahan hidangan dari daging dengan teliti.
	3.	Setelah berdiskusi dan menggali informasi siswa dapat menyebutkan macam-macam hidangan dari daging dengan tekun.
	4.	Setelah berdiskusi dan menggali informasi siswa dapat menyebutkan komponen-komponen yang ada pada hidangan daging dengan cermat.
	5.	Setelah berdiskusi dan menggali informasi siswa dapat memilih bahan pembuatan hidangan lauk-pauk dari daging.
	6.	Setelah berdiskusi dan menggali informasi siswa dapat mengetahui teknik pembuatan dan pengolahan lauk-pauk dari daging.
	7.	Setelah berdiskusi dan menggali informasi siswa dapat mengolah dan menyajikan lauk-pauk masakan Indonesia dari daging.
D	Materi pembelajaran	
	1.	Pengertian hidangan daging.
	2.	Teknik pengolahan hidangan dari daging.
	3.	Jenis hidangan daging.
	4.	Kebutuhan alat dan bahan pengolahan hidangan daging.
	5.	Kriteria hasil dan penyimpanan hidangan daging.



E	Metode Pembelajaran	
	1.	Pendekatan Scientific (Ilmiah)
	2.	Praktik kelas
	3.	Metode: <i>Discovery Learning</i>
F	Media, alat, dan sumber belajar.	
	<p>Media : Handout, Powerpoint, Video, Jobsheet, alat dan bahan praktik.</p> <p>Sumber :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengetahuan dan pengalaman 2 bahan ajar SMK keahlian tata boga.</li> <li>2. Modul PPL UNY 2015. Ni Made Overa Susana. Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia.</li> <li>3. Internet : zonamakan.blogspot.co.id. diakses Senin, 25 Juli 2016 Pukul: 22.30 WIB. <a href="http://www.masakandapurku.com">www.masakandapurku.com</a>. Diakses Senin, 25 Juli 2016 Pukul 22.47 WIB.</li> <li>4. Jobsheet masakan Indonesia 2014. Titin Hera Wididkk, UNY.</li> </ol>	

#### Langkah-Langkah Kegiatan Pembelajaran:

##### 1. Pertemuan 1 : 6 X 45 Menit

Langkah Pembelajaran	Sintak Model Pembelajaran	Deskripsi	Alokasi Waktu
Kegiatan Pendahuluan		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik dan guru berdoa bersama.</li> <li>2. Guru melakukan presensi</li> <li>3. Sebagai apersepsi untuk menuju ke materi hidangan daging Indonesia</li> <li>4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran, KI, KD, dan aspek-aspek penilaian yang akan dilakukan</li> <li>5. Peserta didik membentuk kelompok</li> </ol>	5 menit

		5-6 orang	
Kegiatan Inti	Pemberian stimulus	<p>Mengamati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik secara berkelompok mengamati bahan, alat, dan prosedur pengolahan hidangan sayuran</li> </ul>	15 menit
	Identifikasi masalah	<p>Menanya:</p> <p>Mengajukan pertanyaan tentang</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengertian daging.</li> <li>2. Jenis hidangan daging.</li> <li>3. Teknik pengolahan hidangan dari daging.</li> <li>4. Kebutuhan alat dan bahan pengolahan hidangan daging.</li> <li>5. Kriteria hasil dan penyimpanan dan penyimpanan hidangan daging.</li> </ol>	15 menit
	Pengumpulan data	<p>Mengumpulkan informasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang hidangan dari daging.</li> </ul>	90 menit
	Pengumpulan data	<p>Mengasosiasikan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok dan tugas kelompok mengenai hidangan daging berdasarkan teknik olahannya.</li> <li>• Menyimpulkan hasil analisis data.</li> </ul>	20 menit
	Pembuktian	<p>Mengkomunikasikan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyampaikan Hasil diskusi mengenai pengelompokan hidangan daging berdasarkan teknik olahannya.</li> </ul>	25 menit
	Generalization	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik dan guru menyimpulkan secara umum apa yang sudah dipelajari.</li> <li>• Guru memberikan penguatan</li> </ul>	5 menit
Kegiatan penutup		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penugasan: peserta didik diminta untuk mengumpulkan tugas diskusi.</li> <li>• Guru menyampaikan sedikit informasi tentang materi yang akan dipelajari pada pertemuan selanjutnya serta memberikan</li> </ul>	5 menit

		<p>penjelasan mengenai praktikum pertemuan selanjutnya.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru menutup kelas</li> </ul>	
--	--	--	--

## 2. Pertemuan 2 : 6 X 45 Menit

Langkah Pembelajaran	Sintak Model Pembelajaran	Deskripsi	Alokasi Waktu
Kegiatan Pendahuluan		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik dan guru berdoa bersama.</li> <li>2. Guru melakukan presensi</li> <li>3. Sebagai apersepsi untuk menuju ke materi hidangan daging Indonesia</li> <li>4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran, KI, KD, dan aspek-aspek penilaian yang akan dilakukan</li> </ol>	5 menit
Kegiatan Inti	Stimulasi	<p>Mengamati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati bahan dan alat yang digunakan untuk melaksanakan praktikum hidangan dari daging.</li> </ul>	15 menit
	Identifikasi masalah	<p>Menanya:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Mengajukan pertanyaan tentang <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Kriteria hasil pengolahan hidangan daging.</li> <li>2) Pengolahan hidangan daging.</li> </ol> </li> <li>b. Peserta didik secara berkelompok membuat tertib kerja hidangan daging.</li> </ol>	15 menit

	Pengumpulan data	<p>Mengumpulkan informasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik secara berkelompok mengidentifikasi resep ( bahan, alat, prosedur), mengolah, kriteria hasil hidangan daging Indonesia yang dibuat.</li> </ul>	90 menit
	Pengumpulan data	<p>Mengasosiasikan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah, dan menganalisis data hasil hasil praktek mengenai hidangan daging.</li> <li>• Menyimpulkan hasil analisis praktek.</li> </ul>	20 menit
	Pembuktian	<p>Mengkomunikasikan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi dan hasil penilaian praktek hidangan daging.</li> </ul>	25 menit
	Generalization	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik dan guru menyimpulkan secara umum apa yang sudah dipelajari</li> <li>• Guru memberikan penguatan</li> </ul>	5 menit
Kegiatan penutup		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru menyampaikan sedikit informasi tentang materi yang akan dipelajari pada pertemuan selanjutnya</li> <li>• Guru menutup kelas</li> </ul>	5 menit

3. Pertemuan 3 : 6 X 45 menit

Langkah Pembelajaran	Sintak Model Pembelajaran	Deskripsi	Alokasi Waktu
Kegiatan Pendahuluan		5. Peserta didik dan guru berdoa bersama. 6. Guru melakukan presensi 7. Sebagai apersepsi untuk menuju ke materi hidangan daging Indonesia	5 menit
Kegiatan Inti	Stimulasi	Mengamati: <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati bahan dan alat yang digunakan untuk melaksanakan praktikum hidangan dari daging.</li> </ul>	15 menit
	Identifikasi masalah	Menanya: <ul style="list-style-type: none"> <li>c. Mengajukan pertanyaan tentang               <ul style="list-style-type: none"> <li>3) Kriteria hasil pengolahan hidangan daging.</li> <li>4) Pengolahan hidangan daging.</li> </ul> </li> <li>d. Peserta didik secara berkelompok membuat tertib kerja hidangan daging.</li> </ul>	15 menit
	Pengumpulan data	Mengumpulkan informasi: <ul style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik secara berkelompok mengidentifikasi resep ( bahan, alat, prosedur), mengolah, kriteria hasil hidangan daging Indonesia yang dibuat.</li> </ul>	90 menit
	Pengumpulan data	Mengasosiasikan: <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah, dan menganalisis data hasil hasil praktek mengenai hidangan daging.</li> <li>Menyimpulkan hasil analisis praktek.</li> </ul>	20 menit
	Pembuktian	Mengkomunikasikan: <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi dan hasil penilaian praktek hidangan daging.</li> </ul>	25 menit
	Generalization	<ul style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik dan guru menyimpulkan secara umum apa</li> </ul>	5 menit

		<p>yang sudah dipelajari</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru memberikan penguatan</li> </ul>	
Kegiatan penutup		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru menyampaikan sedikit informasi tentang materi yang akan dipelajari pada pertemuan selanjutnya</li> <li>• Guru menutup kelas</li> </ul>	5 menit

#### 4. Pertemuan 4 : 6 X 45 Menit

Langkah Pembelajaran	Sintak Model Pembelajaran	Deskripsi	Alokasi Waktu
Kegiatan Pendahuluan		<p>8. Peserta didik dan guru berdoa bersama.</p> <p>9. Guru melakukan presensi</p> <p>10. Sebagai apersepsi untuk menuju ke materi hidangan daging Indonesia</p>	5 menit
Kegiatan Inti	Stimulasi	<p>Mengamati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati bahan dan alat yang digunakan untuk melaksanakan praktikum hidangan dari daging.</li> </ul>	15 menit
	Identifikasi masalah	<p>Menanya:</p> <p>e. Mengajukan pertanyaan tentang</p> <p>5) Kriteria hasil pengolahan hidangan daging.</p> <p>6) Pengolahan hidangan daging.</p> <p>f. Peserta didik secara berkelompok membuat tertib kerja hidangan daging.</p>	15 menit
	Pengumpulan data	<p>Mengumpulkan informasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik secara berkelompok mengidentifikasi resep ( bahan, alat, prosedur), mengolah, kriteria hasil hidangan daging Indonesia yang dibuat.</li> </ul>	90 menit
	Pengumpulan	Mengasosiasikan:	20 menit

	data	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah, dan menganalisis data hasil hasil praktek mengenai hidangan daging.</li> <li>• Menyimpulkan hasil analisis praktek.</li> </ul>	
	Pembuktian	Mengkomunikasikan: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi dan hasil penilaian praktek hidangan daging.</li> </ul>	25 menit
	Generalization	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik dan guru menyimpulkan secara umum apa yang sudah dipelajari</li> <li>• Guru memberikan penguatan</li> </ul>	5 menit
Kegiatan penutup		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru menyampaikan sedikit informasi tentang materi yang akan dipelajari pada pertemuan selanjutnya</li> <li>• Guru menutup kelas</li> </ul>	5 menit

### **Penilaian proses dan hasil belajar:**

#### **1. Teknik dan bentuk penilaian.**

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Bentuk Penilaian
A	Penilaian Kompetensi Pengetahuan (KI 3)	Tes Tulis	Jawaban singkat, uraian
		Penugasan	Pekerjaan Rumah
B	Penilaian Kompetensi Ketrampilan (KI 4)	Tes Praktik(penilaian kinerja)	Daftar cek(skala penilaian/rating scale)
		Penilaian portofolio	Daftar cek(skala penilaian/rating scale)

## a. Penilaian Pengetahuan

### 1) Tes Tertulis isian dan uraian

Buatlah kelompok masing-masing 5-6 anggota, kemudian masing-masing anggota kelompok diminta menggali informasi tentang :

1. Pengertian daging.
2. Teknik pengolahan hidangan dari daging.
3. Jenis hidangan daging.

Kunci jawaban dan skor

No	Jawaban	Skor	Skor
1.	Daging merupakan bahan yang sangat pokok, baik penggunaannya maupun zat-zat dan vitamin-vitamin yang terdapat di dalamnya, ditinjau dari segi pengolahan atau kuliner maka pengertian “ <i>meat</i> ” yaitu semua daging yang diambil dari hewan berkaki 4 (empat) yang dipelihara khusus untuk mendapatkan dagingnya	4	4: jika menjawab 2 dengan benar 2; jika menjawab 1 dengan benar 0:jika menjawab tidak benar
2.	Teknik pengolahan hidangan dari daging : 1. Ditumis (Saute) Menumis adalah teknik pengolahan yang dimana menggunakan sedikit minyak. 2. Dibakar (Grill) Adalah mengolah bahan makanan dengan cara membakar menggunakan bara api. 3. Dipanggang (Roasting) Adalah teknik mengolah bahan makanan dengan cara memanggang bahan makanan dengan menggunakan oven.	3	3: jika menjawab 3 jenis dengan benar 2: jika menjawab 2 jenis dengan benar 1; jika menjawab 1 jenis dengan benar 0:jika menjawab tidak benar
3	Jenis hidangan dari daging: 1. Rawon atau nasi rawon (karena selalu disajikan dengan <u>nasi</u> ) adalah menu berupa sup daging dengan <u>bumbu</u> khas karena mengandung <u>kluwek</u> . 2. Krengsengan adalah masakan yang biasanya terbuat dari daging yang dipotong kecil (2X2 cm), yang diberi bumbu tumisan <u>bawang merah</u> , <u>bawang putih</u> , <u>ketumbar</u> , <u>merica</u> , <u>pala</u> , (dihaluskan terlebih dahulu) ditambah dengan <u>kecap manis</u> pada waktu memasak,	3	3: jika menjawab 3 jenis dengan benar 2: jika menjawab 2 jenis dengan benar 1; jika menjawab 1 jenis dengan benar 0:jika menjawab tidak benar



	sehingga tidak banyak berkuah dan berwarna coklat tua. 3. Rendang atau randang adalah masakan <u>daging</u> bercita rasa pedas yang menggunakan campuran dari berbagai bumbu dan <u>rempah-rempah</u> . Masakan ini dihasilkan dari proses memasak yang dipanaskan berulang-ulang dengan santan kelapa.		
		10	

### Keterampilan

Kompetensi Dasar	Indicator	Indicator soal	Jenis soal	Soal
4.1. Membuat dan menyajikan hidangan lauk pauk masakan Indonesia dari daging.	4.1.1. Dapat memilih bahan pembuatan hidangan lauk pauk dari daging.	1. Peserta didik dapat menentukan alat, bahan dan prosedur pembuatan lauk-pauk masakan Indonesia dari daging.	Unjuk kerja	Buatlah perencanaan dan lakukanlah pengolahan dan penyajian lauk-pauk masakan Indonesia dari Daging !
	4.1.2. Dapat mengetahui teknik pembuatan dan pengolahan lauk pauk dari daging.	2. Peserta didik dapat mengolah lauk pauk masakan Indonesia dari daging sesuai dengan prosedur.		
	4.1.3. Dapat mengolah dan menyajikan lauk pauk masakan Indonesia dari daging.	3. Peserta didik dapat menyajikan lauk pauk masakan Indonesia dari daging sesuai dengan prosedur.		

Skor Penilaian Keterampilan:

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Indikator Soal	Jenis soal	Soal
4.1.4. Menentukan alat, bahan dan prosedur pembuatan lauk pauk masakan Indonesia dari daging.	Siswa dapat menyiapkan bahan-bahan makanan dan alat sesuai kebutuhan menu, bersih siap digunakan dan tertata rapi.	Siswa dapat menyiapkan bahan-bahan makanan dan alat sesuai kebutuhan menu, bersih siap digunakan.	Siswa dapat menyiapkan bahan-bahan makanan sesuai kebutuhan menu.	Siswa dapat menyiapkan bahan-bahan makanan dan alat yang disiapkan tidak sesuai kebutuhan menu.
4.1.5. Mengolah lauk pauk masakan Indonesia dari daging.	Jika prosedur pengolahan hasilnya baik dan sesuai kriteria.	Jika prosedur pengolahan hasilnya agak baik tetapi sesuai kriteria.	Jika prosedur pengolahan hasilnya kurang baik tetapi sesuai kriteria.	Jika prosedur pengolahan hasilnya tidak baik dan tidak sesuai dengan kriteria.
4.1.6. Menyajikan lauk pauk masakan Indonesia dari daging.	Menyiapkan hidangan daging yang menarik, bersih dan rapi sesuai standar.	Menyajikan hidangan daging yang menarik, bersih dan rapi.	Menyajikan hidangan daging yang menarik.	Tidak dapat menyajikan hidangan yang menarik, bersih dan rapi

Skor penilaian keterampilan

No	Aspek yang dinilai	Skor maksimal	Pedoman penskoran	Skor yang diperoleh
1.	<b>Persiapan alat dan bahan</b>	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.	<b>Penampilan peserta didik</b>	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.	<b>Proses ketepatan teknik</b>	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.	<b>Hasil</b>			
	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.	<b>Inventaris alat</b>	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.	<b>Alokasi waktu</b>	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.	<b>Berkemas</b>	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	
	<b>TOTAL</b>	<b>100</b>		

## 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							

**Skor maksimal: 10**

**Nilai maksimal ; 10 x 10 = 100**

## 2 Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

Kompetensi dasar	Rencana Remidi	Rencana Pengayaan
3.1.Menganalisis lauk pauk masakan indonesia	<ul style="list-style-type: none"><li>• Menjelaskan ulang materi yang belum paham</li><li>• Mengerjakan ulang No Soal yang belum KKM untuk soal pengetahuan</li><li>• Melakukan tes ulang praktik sampai mencapai nilai KKM</li></ul>	Memberi tugas untuk membuat bagan/gambar makanan Indonesia yang telah dipraktikan.

Guru Mapel

Wonosari, September 2016

Mahasiswa PPL

SRI MULYANTI, S.Pd.T

NIP. 19791002 200801 2 003

JAJANG SUPRIATNA

NIM. 135111241008

ValidasiKaprodi	TanggalValidasi

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMKN 3 Wonosari  
Kelas / Semester : XII /1  
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan  
Indonesia  
Materi Pokok : Pengetahuan Tentang Unggas  
Alokasi Waktu : 4 x 6 x 45 menit

A	Kompetensi Inti
	<p>KD 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 phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah</p> <p>KD 4 : Mengolah,menyaji,dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung</p>
B	Kompetensi Dasar dan Indikator
	<p><b><i>KD KI – 3 (Pengetahuan)</i></b></p> <p><b><i>3.1</i></b> Menganlisis lauk pauk masakan Indonesia dari unggas</p> <p><b><i>Indikator:</i></b></p> <p>3.1.1 Dapat mendefinisikan pengertian unggas.</p> <p>3.1.2 Dapat menjelaskan pengertian masakan Indonesia dari unggas</p> <p>3.1.3 Dapat menyebutkan klasifikasi unggas</p> <p>3.1.4 Dapat menjelaskan cara penyimpanan unggas yang baik dan benar</p> <p>3.1.5 Dapat mengidentifikasi macam-macam resep masakan Indonesia dari unggas.</p> <p>3.1.6 Siswa dapat menyebutkan jenis potongan unggas</p>
C.	Tujuan Pembelajaran
	<p>1. Setelah berdiskusi dan mebggali informasi, siswa dapat mendefinisikan pengertian unggas secara cermat.</p> <p>2. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, siswa dapat menjelaskan pengertian masakan Indonesia dari unggas secara teliti.</p> <p>3. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, siswa dapat menyebutkan klasifikasi ungags secara tekun.</p> <p>4. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, siswa dapat menjelaskan cara penyimpanan unggas yang baik dan benar.</p>

	<div>5. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, siswa dapat mengidentifikasi macam-macam resep masakan Indonesia dari unggas secara teliti.</div> <div>6. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, siswa dapat menyebutkan jenis potongan unggas secara tepat.</div>
D	Materi Pembelajaran
	<div>1. Pengertian unggas</div> <div>2. Klasifikasi jenis unggas</div> <div>3. Macam-macam hidangan Indonesia dari unggas</div> <div>4. Jenis-jenis potongan unggas.</div>
E.	Metode Pembelajaran
	<div>1. Pendekatan <i>Scientific</i> (Ilmiah)</div> <div>2. Model : <i>Discovery Learning</i></div> <div>3. Metode: Diskusi, penugasan, presentasi, ceramah.</div>
F	Media, Alat dan Sumber Pembelajaran
	<div>1. Media : gambar, internet, modul</div> <div>2. Alat/bahan : LCD, Laptop.</div> <div>3. Sumber :<div><div>a. Ekawatiningsih Prihastuti, dkk. 2008. Restoran Jilid 1. Jakarta. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.</div><div>b. Buku pengetahuan bahan pangan 2, bahan ajar SMKN 3 Wonosari.</div><div>c. Internet :<div>Pengetahuan tentang unggas, jenis-jenis unggas, dan macam-macam potongan unggas.</div></div></div></div>

Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan 1 : 6 x 45 Menit

Kegiatan	Sintak model pembelajaran	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<div>1. Mengucapkan salam</div> <div>2. Mengabsen kehadiran peserta didik</div> <div>3. Menginformasikan kompetensi yang harus dicapai oleh peserta didik.</div> <div>4. Mensosialisasikan sistem penilaian yang akan dilaksanakan</div>	10 menit



		<div>5. Menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan dicapai</div> <div>6. Tanya jawab serta membahas materi unggas</div> <div>7. Menjelaskan cakupan materi tentang unggas</div> <div>8. Sebagai apersepsi peserta didik diminta untuk menyebutkan macam-macam masakan Indonesia dari bahan unggas</div>	
Inti	<div>Pemberian Stimulus</div> <div>Identifikasi masalah</div> <div>Pengumpulan data</div> <div>Pembuktian</div>	<div><b>Mengamati</b><ul style="list-style-type: none"><li>• Peserta didik secara berkelompok mengamati gambar/foto berbagai jenis unggas dan video tentang potongan unggas.</li><li>• Peserta didik secara individu mengerjakan post test.</li></ul></div> <div><b>Menanya</b><ul style="list-style-type: none"><li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian unggas, jenis-jenis unggas, resep hidangan dari unggas, cara penyimpanan unggas, serta jenis-jenis potongan pada unggas.</li></ul></div> <div><b>Mengumpulkan</b><ul style="list-style-type: none"><li>• Peserta didik dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li></ul></div> <div><b>Mengasosiasi (menalar)</b><ul style="list-style-type: none"><li>• Mengolah dan menganalisis hasil diskusi</li><li>• Menyimpulkan hasil diskusi</li></ul></div>	<div>15 menit</div> <div>30 menit</div> <div>45 menit</div> <div>25 menit</div> <div>30 menit</div>

		<b>Mengkomunikasikan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Peserta didik mempresentasikan hasil diskusi dan dibimbing bila menemukan kesulitan</li></ul>	
Penutup	Generalization	<ul style="list-style-type: none"><li>• Peserta didik menyimpulkan dan merangkum secara singkat tentang materi hidangan lauk pauk Indonesia dari unggas</li><li>• Selanjutnya peserta didik dimotivasi untuk mengembangkan pemahaman tentang lauk pauk Indonesia dari unggas.</li><li>• Peserta didik diberi tugas untuk mengidentifikasi macam-macam resep masakan Indonesia dari unggas beserta referensi dari berbagai sumber.</li><li>• Peserta didik diminta membuat laporan praktik sebelum melakukan praktik mengolah masakan Indonesia dari unggas.</li></ul>	25 menit

2. Pertemuan 2 : 6 x 45 Menit

Langkah Pembelajaran	Sintak Model Pembelajaran	Deskripsi	Alokasi Waktu
Kegiatan Pendahuluan		1. Peserta didik dan guru berdoa bersama. 2. Guru melakukan presensi 3. Sebagai apersepsi untuk menuju ke materi hidangan unggas Indonesia	5 menit
Kegiatan Inti	Stimulasi	Mengamati: <ul style="list-style-type: none"><li>• Mengamati bahan dan alat yang digunakan untuk melaksanakan praktikum hidangan dari unggas.</li></ul>	15 menit
	Identifikasi masalah	Menanya: a. Mengajukan pertanyaan tentang 1) Kriteria hasil pengolahan	15 menit

		hidangan unggas. 2) Pengolahan hidangan unggas. b. Peserta didik secara berkelompok membuat tertib kerja hidangan unggas.	
	Pengumpulan data	Mengumpulkan informasi: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik secara berkelompok mengidentifikasi resep ( bahan, alat, prosedur), mengolah, kriteria hasil hidangan unggas Indonesia yang dibuat.</li> </ul>	90 menit
	Pengumpulan data	Mengasosiasikan: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah, dan menganalisis data hasil hasil praktek mengenai hidangan unggas.</li> <li>• Menyimpulkan hasil analisis praktek.</li> </ul>	20 menit
	Pembuktian	Mengkomunikasikan: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi dan hasil penilaian praktek hidangan unggas.</li> </ul>	25 menit
	Generalization	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik dan guru menyimpulkan secara umum apa yang sudah dipelajari</li> <li>• Guru memberikan penguatan</li> </ul>	5 menit
Kegiatan penutup		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru menyampaikan sedikit informasi tentang materi yang akan dipelajari pada pertemuan selanjutnya</li> <li>• Guru menutup kelas</li> </ul>	5 menit

2. Pertemuan 3 : 6 x 45 Menit

Langkah Pembelajaran	Sintak Model Pembelajaran	Deskripsi	Alokasi Waktu
Kegiatan Pendahuluan		4. Peserta didik dan guru berdoa bersama. 5. Guru melakukan presensi 6. Sebagai apersepsi untuk menuju ke materi hidangan daging Indonesia	5 menit
Kegiatan Inti	Stimulasi	Mengamati: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati bahan dan alat yang digunakan untuk melaksanakan praktikum hidangan dari daging.</li> </ul>	15 menit
	Identifikasi masalah	Menanya: c. Mengajukan pertanyaan tentang	15 menit

		1) Kriteria hasil pengolahan hidangan daging. 2) Pengolahan hidangan daging. d. Peserta didik secara berkelompok membuat tertib kerja hidangan daging.	
	Pengumpulan data	Mengumpulkan informasi: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik secara berkelompok mengidentifikasi resep ( bahan, alat, prosedur), mengolah, kriteria hasil hidangan daging Indonesia yang dibuat.</li> </ul>	90 menit
	Pengumpulan data	Mengasosiasikan: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah, dan menganalisis data hasil hasil praktek mengenai hidangan daging.</li> <li>• Menyimpulkan hasil analisis praktek.</li> </ul>	20 menit
	Pembuktian	Mengkomunikasikan: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi dan hasil penilaian praktek hidangan daging.</li> </ul>	25 menit
	Generalization	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik dan guru menyimpulkan secara umum apa yang sudah dipelajari</li> <li>• Guru memberikan penguatan</li> </ul>	5 menit
Kegiatan penutup		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru menyampaikan sedikit informasi tentang materi yang akan dipelajari pada pertemuan selanjutnya</li> <li>• Guru menutup kelas</li> </ul>	5 menit

3. Pertemuan 4 : 6 x 45 Menit

Langkah Pembelajaran	Sintak Model Pembelajaran	Deskripsi	Alokasi Waktu
Kegiatan Pendahuluan		7. Peserta didik dan guru berdoa bersama. 8. Guru melakukan presensi 9. Sebagai apersepsi untuk menuju ke materi hidangan daging Indonesia	5 menit
Kegiatan Inti	Stimulasi	Mengamati: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati bahan dan alat yang digunakan untuk melaksanakan praktikum hidangan dari daging.</li> </ul>	15 menit

	Identifikasi masalah	Menanya: e. Mengajukan pertanyaan tentang 1) Kriteria hasil pengolahan hidangan daging. 2) Pengolahan hidangan daging. f. Peserta didik secara berkelompok membuat tertib kerja hidangan daging.	15 menit
	Pengumpulan data	Mengumpulkan informasi: <ul style="list-style-type: none"><li>• Peserta didik secara berkelompok mengidentifikasi resep ( bahan, alat, prosedur), mengolah, kriteria hasil hidangan daging Indonesia yang dibuat.</li></ul>	90 menit
	Pengumpulan data	Mengasosiasikan: <ul style="list-style-type: none"><li>• Mengolah, dan menganalisis data hasil hasil praktek mengenai hidangan daging.</li><li>• Menyimpulkan hasil analisis praktek.</li></ul>	20 menit
	Pembuktian	Mengkomunikasikan: <ul style="list-style-type: none"><li>• Membuat laporan hasil diskusi dan hasil penilaian praktek hidangan daging.</li></ul>	25 menit
	Generalization	<ul style="list-style-type: none"><li>• Peserta didik dan guru menyimpulkan secara umum apa yang sudah dipelajari</li><li>• Guru memberikan penguatan</li></ul>	5 menit
Kegiatan penutup		<ul style="list-style-type: none"><li>• Guru menyampaikan sedikit informasi tentang materi yang akan dipelajari pada pertemuan selanjutnya</li><li>• Guru menutup kelas</li></ul>	5 menit

**Penilaian proses dan hasil belajar:**

**1. Teknik dan bentuk penilaian.**

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Bentuk Penilaian
A	Penilaian Kompetensi Pengetahuan (KI 3)	Tes Tulis	Jawaban singkat, uraian
		Penugasan	Pekerjaan Rumah
B	Penilaian Kompetensi Ketrampilan (KI 4)	Tes Praktik(penilaian kinerja)	Daftar cek(skala penilaian/rating scale)
		Penilaian portofolio	Daftar cek(skala penilaian/rating scale)

a. Keterampilan

Kompetensi Dasar	Indicator	Indicator soal	Jenis soal	Soal
4.1. Membuat dan menyajikan hidangan lauk pauk masakan Indonesia dari unggas.	4.1.1. Dapat memilih bahan pembuatan hidangan lauk pauk dari unggas.	1. Peserta didik dapat menentukan alat, bahan dan prosedur pembuatan lauk-pauk masakan Indonesia dari unggas.	Unjuk kerja	Buatlah perencanaan dan lakukanlah pengolahan dan penyajian lauk-pauk masakan Indonesia dari Unggas !
	4.1.2. Dapat mengetahui teknik pembuatan dan pengolahan lauk pauk dari unggas.	2. Peserta didik dapat mengolah lauk pauk masakan Indonesia dari unggas sesuai dengan prosedur.		
	4.1.3. Dapat mengolah dan menyajikan lauk pauk masakan Indonesia dari unggas.	3. Peserta didik dapat dapat menyajikan lauk pauk masakan Indonesia dari unggas sesuai dengan prosedur.		

Skor Penilaian Keterampilan:

Kompetensi dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Indikator Soal	Jenis soal	Soal
4.1.4. Menentukan alat, bahan dan prosedur pembuatan lauk pauk masakan Indonesia dari	Siswa dapat menyiapkan bahan-bahan makanan dan alat sesuai	Siswa dapat menyiapkan bahan-bahan makanan dan alat sesuai	Siswa dapat menyiapkan bahan-bahan makanan sesuai kebutuhan menu.	Siswa dapat menyiapkan bahan-bahan makanan dan alat yang disiapkan

unggas.	kebutuhan menu, bersih siap digunakan dan tertata rapi.	kebutuhan menu, bersih siap digunakan.		tidak sesuai kebutuhan menu.
4.1.5. Mengolah lauk pauk masakan Indonesia dari unggas.	Jika prosedur pengolahan hasilnya baik dan sesuai kriteria.	Jika prosedur pengolahan hasilnya agak baik tetapi sesuai kriteria.	Jika prosedur pengolahan hasilnya kurang baik tetapi sesuai kriteria.	Jika prosedur pengolahan hasilnya tidak baik dan tidak sesuai dengan kriteria.
4.1.6. Menyajikan lauk pauk masakan Indonesia dari unggas.	Menyiapkan hidangan unggas yang menarik, bersih dan rapi sesuai standar.	Menyajikan hidangan unggas yang menarik, bersih dan rapi.	Menyajikan hidangan unggas yang menarik.	Tidak dapat menyajikan hidangan yang menarik, bersih dan rapi

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.	<b>Hasil</b>			
	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.	<b>Inventaris alat</b>	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.	<b>Alokasi waktu</b>	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.	<b>Berkemas</b>	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	
	<b>TOTAL</b>	<b>100</b>		

**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 pesrta 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							

**Skor maksimal: 10**

**Nilai maksimal ; 10 x 10 = 100**

2 Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

Kompetensi dasar	Rencana Remidi	Rencana Pengayaan
3.1 Menganalisis lauk pauk masakan indonesia	<ul style="list-style-type: none"><li>Menjelaskan ulang materi yang belum paham</li><li>Mengerjakan ulang No Soal yang belum KKM untuk soal pengetahuan</li><li>Melakukan tes ulang praktik sampai mencapai nilai KKM</li></ul>	Memberi tugas untuk membuat bagan/gambar makanan Indonesia yang telah dipraktikan.


Guru Mapel

Wonosari, September 2016  
Mahasiswa PPL

SRI MULYANTI, S.Pd.T  
NIP. 19791002 200801 2 003

JAJANG SUPRIATNA  
NIM. 135111241008

ValidasiKaprodi	TanggalValidasi

	<b>SMK NEGERI 3 WONOSARI</b>			
	<b>JOB. SHEET PRAKTIKUM</b> PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 1 dari 10
	Semester I	<b>Masakan Indonesia dari unggas</b>		6 x 45 menit

**A. Kompetensi Dasar**

1. Menganalisis lauk pauk masakan indonesia dari unggas.
2. Membuat lauk pauk masakan Indonesia dari unggas.


**B. Tujuan**


1. Siswa dapat menyiapkan bahan untuk membuat lauk pauk masakan Indonesia dari unggas yang digoreng.
2. Siswa dapat mengolah hidangan lauk pauk masakan Indonesia dari unggas yang digoreng.
3. Siswa dapat memahami dan mempraktekkan teknik membuat dan menata hidangan lauk pauk masakan Indonesia dari unggas yang digoreng.
4. Siswa dapat mengontrol kebutuhan porsi dalam hidangan lauk pauk masakan Indonesia dari unggas..
5. Siswa dapat menjelaskan hidangan lauk pauk masakan Indonesia dari unggas yang telah dipraktikkan.







**C. Petunjuk K3**


- a. Menggunakan perlengkapan praktikum: baju kerja, kerpus (sanggul cepol), celemek, dan serbet (2 buah)
- b. Menggunakan sepatu berhak pendek dan tidak licin
- c. Tidak menggunakan perhiasan

**D. Alat Masak dan Alat Hidang**

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

	<b>SMK NEGERI 3 WONOSARI</b>			
	<b>JOB. SHEET PRAKTIKUM</b> PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 2 dari 10
	Semester I	<b>Masakan Indonesia dari unggas</b>		6 x 45 menit

				
4.	Sendok 	1	Stainless steel	Mencampur bahan
5.	Talenan 	1	Plastik	Alas untuk memotong dan mengiris bahan makanan
6.	Pisau 	1	Stainless steel	Memotong dan mengiris sayuran
8.	Wajan 	1	Stainless steel	Menuhis bumbu
9.		1	Alumunium	Memanggang sate

	<b>SMK NEGERI 3 WONOSARI</b>			
	<b>JOB. SHEET PRAKTIKUM</b> PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 3 dari 10
	Semester I	<b>Masakan Indonesia dari unggas</b>		6 x 45 menit

**Resep Ayam Goreng Kalasan :**

**Bahan Utama :**


- Daging ayam : 1 ekor. Sebaiknya ayam kampung betina dewasa.
- Santan kental : dari 1 butir kelapa tua.
- Jeruk nipis : 2 buah.
- Minyak Goreng : secukupnya.

**Bahan bumbu :**

- Bawang putih : 6 siung
- Bawang merah : 3 siung
- Cabe merah : ± ¼ kg, sebaiknya buang bijinya.
- Lengkuas : ± 2 cm.
- Daun salam : 4 hingga lembar
- Gula merah : ± 1 sendok teh irisan gula merah.
- Garam : ± ½ sendok teh ( secukupnya ).

**Cara membuat masakan ayam goreng kalasan**

- Potong daging ayam menjadi 8 atau 10 bagian. Kemudian cuci dan siram dengan air jeruk nipis + sedikit garam. Remas remas dan diamkan sekitar 5 hingga 10 menit.
- Cuci daging ayam kembali hingga bersih.
- Haluskan dengan di uleg ( bawang putih + bawang merah + cabe tanpa biji + gula merah ), kemudian masukkan lengkuas dan memarkan.
- Di sarankan untuk menggaris garis daging ayam supaya bumbunya meresap hingga ke dalam.
- Ambil panci teflon atau wajan, kemudia rebus daging ayam dengan air secukupnya hingga daging ayam setengah matang.
- Ambil air rebusan dan sisakan sedikit. Air rebusan ( kaldu ) jangan di buang.
- Selanjutnya masukkan santan kental dan bumbu halus, aduk aduk supaya merata. Kecilkan nyala api kompor. Awas santan jangan sampai pecah.
- Masukkan daun salam + gula merah iris+ garam + penyedap rasa ( royco rasa ayam ).
- Setelah bumbu meresap dan air santan tinggal sedikit, angkat.
- Goreng dengan minyak banyak, dan jangan hangus.

	<b>SMK NEGERI 3 WONOSARI</b>			
	<b>JOB. SHEET PRAKTIKUM</b> PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 4 dari 10
	Semester I	<b>Masakan Indonesia dari unggas</b>		6 x 45 menit

- Ulangi hingga semua daging ayam di goreng semua.
- Selesai dan siap di sajikan.

No	Kriteria hasil	Ayam goreng kalasan
1	Rasa	Gurih
2	Warna	Kering kecoklatan
3	Aroma	Harum ayam dan kremes
4	Tekstur	Kering dan renyah kremes


### Resep ayam goreng rambutan

1. **250 gram** ayam cincang
2. **1 buah** wortel, serut halus
3. **1 batang** daun bawang, iris halus
4. **1 butir** telur, kocok lepas
5. **1/2 sdt** merica bubuk
6. **1 sdt** garam
7. **1/4 sdt** gula pasir
8. Bihun mentah, tumbuk kasar
9. Minyak untuk menggoreng

#### Langkah

1. Campur ayam cincang, wortel serut, daun bawang iris, dan telur aduk rata
2. Bumbui gula pasir, garam dan merica bubuk, aduk rata
3. Bentuk bulat lalu gulingkan di bihun yang sudah ditumbuk kasar
4. Panaskan minyak, goreng sampai kecoklatan dan matang

No	Kriteria hasil	Ayam goreng kalasan
1	Rasa	Gurih
2	Warna	Kuning keemasan
3	Aroma	Harum ayam goreng
4	Tekstur	Kering dan renyah

	<b>SMK NEGERI 3 WONOSARI</b>			
	<b>JOB. SHEET PRAKTIKUM</b> PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 5 dari 10
	Semester I	<b>Masakan Indonesia dari unggas</b>		6 x 45 menit

### Resep Ayam Serundeng

#### Bahan-bahan

##### Bahan:

- 1 ekor ayam kampung, bersihkan, potong 8 bagian
- 500 ml air kelapa muda
- 300 gr kelapa parut
- Minyak goreng secukupnya


##### Bumbu halus:

- 6 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 1 sdm ketumbar
- 2 sdm gula merah iris
- 1 sdm garam
- 2 lembar daun salam
- 3 cm lengkuas, memarkan
- 2 sdm air asam

#### Cara membuat

1. Campurkan semua bumbu dan bahan kecuali ayam dan minyak goreng, masak hingga mendidih dan bumbu tercampur rata.
2. Masukkan potongan ayam, kecilkan api dan ungkep sampai ayam matang dan bumbu meresap. Angkat, tiriskan. Sisihkan bumbunya.
3. Panaskan minyak, goreng ayam hingga kuning keemasan. Angkat, tiriskan.
4. Tumis sisa bumbu di atas wajan anti lengket hingga menjadi serundeng. Angkat. Sajikan sebagai pelengkap ayam goreng.

No	Kriteria hasil	Ayam goreng kalasan
1	Rasa	Gurih ayam
2	Warna	Kuning keemasan
3	Aroma	Harum ayam goreng
4	Tekstur	Kering dan renyah sedikit manis dari serundeng

	<b>SMK NEGERI 3 WONOSARI</b>			
	<b>JOB. SHEET PRAKTIKUM</b> PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 6 dari 10
	Semester I	<b>Masakan Indonesia dari unggas</b>		6 x 45 menit

**Resep Nasu palekko**

**Bahan-bahan:**


- o 1 ekor bebek muda, bersihkan lalu potong kecil-kecil
- o 2 sdt garam
- o 1 buah jeruk nipis
- o ½ sdt kaldu ayam bubuk
- o 200 ml air asam jawa
- o 300 ml air
- o 5 sdm minyak goreng
- o 10 siung bawang merah yang sudah dihaluskan
- o 30siung cabe rawit hijau yang sudah dihaluskan
- o 1 sdt kunyit bubuk

**Cara Membuat Nasu Palekko:**

1. Ambil bebek muda yang sudah dipotong-potong kemudia lumuri dengan air jeruk nipis dan 1 sdt garam. Diamkan bebek selama sekitar 10 menit agar bumbu meresap. Setelah 10 menit berlalu, cuci daging bebek di bawah air yang mengalir kemudian tiriskan.
2. Baluri bebek dengan 100 ml air asam jawa, 1/4 sdt kaldu ayam bubuk dan juga garam yang tersisa. Remas-remas daging bebek kemudian diamkan kembali selama sekitar 10 menit.
3. Siapkan wajan dan tuang minyak goreng. Masukkan ayam serta bumbu perendam. Aduk hingga rata dan terus masak sampai daging ayam berubah warna. Tuangkan air dan kemudian masak sampai daging ayam benar-benar empuk.
4. Tuangkan sisa air asam jawa, bawang merah, cabe rawit hijau, kunyit bubuk, sisa kaldu ayam bubuk dan kemudian aduk sampai merata. Masak terus hingga air menyusut.
5. Saat daging ayam matang merata dan kuah menyusut, matikan api. Angkat masakan dari wajan.
6. Siapkan mangkuk saji dan Nasu Palekko Ayam siap disantap.

No	Kriteriahasil	Bebek Nassu Palekko
1	Rasa	Pedas gurih
2	Warna	Kehijauan
3	Aroma	Khas cabai hijau
4	Tekstur	Daging empuk



	<b>SMK NEGERI 3 WONOSARI</b>			
	<b>JOB. SHEET PRAKTIKUM</b> PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 7 dari 10
	Semester I	<b>Masakan Indonesia dari unggas</b>		6 x 45 menit

### Bebek Bumbu Cabai Hijau

**Bahan-bahan/bumbu-bumbu :**


- 1 ekor bebek, dipotong 4 bagian
- 1 sendok teh air jeruk nipis
- 2 lembar daun jeruk
- 1 batang serai, dimemarkan
- 1 lembar daun salam
- 500 ml air
- minyak untuk menggoreng
- 4 buah cabai hijau besar, dihaluskan
- 8 buah cabai hijau keriting, dihaluskan
- 3 siung bawang putih, dihaluskan
- 3 butir bawang merah, dihaluskan
- 2 buah tomat hijau, dihaluskan
- 1/2 sendok teh garam
- 1/2 sendok teh gula pasir
- 1/4 sendok teh merica bubuk
- 1/4 sendok teh kaldu ayam bubuk
- 100 ml minyak untuk menumis

**Bahan Lalapan:**

ketimun , tomat merah , kemangi, daun poh-pohan

**Bahan Sambal:**

- 10 buah cabai merah keriting
- 2 buah cabai rawit merah
- 3 siung bawang putih
- 4 butir bawang merah
- 1 buah tomat merah
- 1 sendok teh terasi
- 1/4 sendok teh garam
- 1/2 sendok teh gula merah

	<b>SMK NEGERI 3 WONOSARI</b>			
	<b>JOB. SHEET PRAKTIKUM</b> PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 8 dari 10
	Semester I	<b>Masakan Indonesia dari unggas</b>		6 x 45 menit

**Cara Pengolahan :**

1. Lumuri bebek dengan air jeruk nipis. Diamkan 15 menit.
2. Masak bebek di dalam air bersama daun jeruk, serai, daun salam, dan bumbu halus sampai matang dan meresap.
3. Goreng bebek dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang sampai matang dan kuning keemasan.
4. Panaskan minyak. Tumis bumbu cabai hijau yang sudah dihaluskan sampai harum. Masukkan bebek. Aduk rata.
5. Bubuhi garam, merica bubuk, gula pasir, dan kaldu ayam. Aduk sampai bebek terbalut bumbu.
6. Sambal, goreng cabai merah, cabai rawit, bawang putih, bawang merah, terasi, dan tomat sampai layu.
7. Ulek sampai halus bersama garam dan gula merah.
8. Sajikan bersama lalapan dan sambal tomat

**Kriteria Hasil**

No	Kriteria hasil	Bebej Hijau
1	Rasa	Pedas gurih
2	Warna	Kehijauan
3	Aroma	Khas cabai hijau
4	Tekstur	Daging empuk


**Resep Bebek Sambel Pencit**

**Bahan Resep Bebek Sinjay :**

- 1 ekor bebek, potong 4 bagian
- 1 sdm cuka
- ½ sdm garam
- 500 ml minyak goreng
- 1 lbr daun salam
- 1 btg serai memarkan
- 200 cc air

**Bumbu Bebek Sinjay (dihaluskan) :**

- 1 sdt ketumbar
- 2 cm jahe

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 9 dari 10
	Semester I	Masakan Indonesia dari unggas		6 x 45 menit

- ½ sdm garam
- 3 buah kemiri
- 3 siung bawang putih

**Cara Membuat**

- rendam bebek dalam garam dan cuka selama 15 menit. Cuci bersih dan tiriskan
- rebus bebek bersama bumbu halus, daun salam dan serai hingga bebek lunak
- angkat, dan goreng bebek beserta bumbunya hingga kecoklatan.
- saring minyaknya
- Bebek sinjay siap dihidangkan ditambah sambal pencit pedas

**Cara Membuat Sambal Pencit**


**Bahan:**

- Cabe Rawit Merah 30 buah
- 1/2 potong mangga muda (pencit)
- Garam secukupnya (sesuai selera)
- Minyak Goreng Panas Secukupnya

**Cara Membuat**

- Cabe Rawit diulek dan ditambahkna garam secukupnya
- Pencit mangga diserut
- Serutan mangga masukkan dalam cabe yang sudah diulek dan aduk rata
- Siramkan minyak goreng panas secukupnya
- Sambal Pencit Super Pedas siap dinikmati bersama Bebek Sinjay
- Bisa ditambahkan potongan atau irisan mentimun sebagai pelengkap

No	Kriteriahasil	Bebek Goreng Sambal Mangga Muda
1	Rasa	Pedas gurih
2	Warna	Kuning dan merah
3	Aroma	Khas mangga muda
4	Tekstur	Daging bebek empuk, sambal berair sedikit

	<b>SMK NEGERI 3 WONOSARI</b>			
	<b>JOB. SHEET PRAKTIKUM</b> PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 10 dari 10
	Semester I	<b>Masakan Indonesia dari unggas</b>		6 x 45 menit

E. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik / metode penilaian : Tes untuk kerja
2. Bentuk instrument penilaian : Praktik
3. Instrumen penilaian :

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									

Wonosari, Juli 2016

Mengetahui

Guru Pembimbing

Mahasiswa

SRI MULYANTI, S.Pd.T

NIP. 19791002 200801 2 003

JAJANG SUPRIATNA

13511241008

# **PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MASAKAN INDONESIA “DAGING”**

Oleh :

Jajang Supriatna

---





# LAUK-PAUK

---

Lauk pauk adalah suatu hidangan yang merupakan pelengkap nasi yang dapat berasal dari bahan hewani dan produknya, tumbuh-tumbuhan, atau kombinasi bahan hewan dan tumbuhan yang biasanya dimasak dengan bumbu tertentu.



# PENGERTIAN DAGING

---

Menurut Departemen Perdagangan RI Tahun 2007:

Daging adalah urat daging (otot) yang melekat pada kerangka kecuali urat daging pada bibir, hidung dan telinga yang berasal dari hewan yang sehat saat dipotong.



# KLASIFIKASI DAGING:

---

1. Beef (daging sapi)
2. Veal (daging sapi muda)
3. Lamb & Mutton (daging kambing/domba)
4. Pork (daging babi)

# 1. BEEF (SAPI)

Sapi yang menghasilkan daging biasanya dipelihara hanya untuk dipotong, kecuali negara-negara yang membutuhkan sapi untuk digunakan tenaganya. Sapi ini akan dipotong apabila tenaganya tidak diperlukan lagi, tetapi hasil dari daging sapi ini seringkali didapat daging yang kurang empuk



# CIRI-CIRI DAGING SAPI :

---

1. Apabila ditekan dengan jari kembali dengan cepat.
2. Apabila daging dikoyak dengan tangan, daging kukuh/sulit dikoyak.
3. Dengan cara meraba daging yang digiling/dihaluskan diantara dua jari, bila terasa lembut maka daging mempunyai mutu yang baik.



## 2. VEAL (SAPI MUDA)

Daging sapi muda yang digunakan untuk pengolahan diperoleh dari daging sapi muda yang berumur sampai dengan 3 bulan dan masih minum susu dari induknya. Dalam pengolahan, penggunaan *veal* hampir sama dengan daging sapi dewasa, hanya dagingnya lebih lunak.



# CIRI-CIRI DAGING YANG BAIK :

- ✘ Warna daging merah cerah dan lembab
- ✘ Tekstur daging lembut dan serat-serat daging halus
- ✘ Warna lemak pada daging putih

### 3. LAMB DAN MUTTON (DOMBA)

*Lamb* adalah kambing/domba muda yang berumur sampai 1 tahun. *Mutton* adalah daging yang dipotong dari kambing/domba yang sudah dewasa dengan umur 1-2 tahun.





# CIRI-CIRI DAGINGNYA:

- ✗ Dagingnya berwarna merah tua, serat-seratnya halus
- ✗ Lemaknya berwarna putih dan agak keras.
- ✗ Kambingnya yang muda tulangnya berpori-pori.
- ✗ Dagingnya melekat pada tulang

## 4. PORK (BABI)

Daging babi banyak mengandung lemak, warna dagingnya cenderung berwarna merah keputihan. Dalam pengolahan daging babi biasanya dimasak matang (*well done*)





# CIRI-CIRI DAGINGNYA:

---

- ✘ Warna daging merah muda dan cerah
- ✘ Tekstur daging lembut dingin, serat-serat daging halus
- ✘ Warna lemak pada daging babi putih bersih



**JENIS MAKANAN HASIL OLAHAN DAGING YANG  
DIPANGGANG**

# SATE

---

- ✖ Adalah hidangan lauk pauk yang terbuat dari bahan nabati dan hewani
- ✖ Dipotong selebar 1-2 cm, lalu di tusuk dengan tusuk sate yang terbuat dari bambu, kemudian dibakar menggunakan bara api.
- ✖ Di hidangkan bersama saus (sambal kecap, saus bumbu kacang atau bumbu pedas)
- ✖ Di sajikan dengan Lontong, Ketupat atau Nasi.



# PENYEBAB KEGAGALAN DAN CARA MENGATASINYA

Masalah	Penyebab	Solusi
Sate menjadi keras dan alot	Potongan daging terlalu tebal dan lama di panggang	Potongan janan terlalu tebal 1-2 cm saja.
Warna sate gosong	Sate tidak di bolak – balik saat memanggang	Saat memanggang sering di bolak balik dan tambahkan sedikit olesan minyak

# SATE KARANG SAYUR TEMPE



- ✕ Asal Daerah : Kota Gede Yogyakarta
- ✕ Daging yang digunakan : Daging Sapi
- ✕ Pelengkap : Lontong, sayur tempe, bawang merah iris

# SATE MARANGGI



- ✘ Asal Daerah : Purwakarta, Jawa Barat
- ✘ Daging yang digunakan : Daging Sapi
- ✘ Pelengkap : sambal tomat iris dan kecap



# SATE TEGAL



- ✖ Asal Daerah : Tegal, Jawa Tengah
- ✖ Daging yang digunakan : Daging Kambing
- ✖ Pelengkap : cabai rawit, bawang merah iris, tomat potong dadu dan kecap

# SATE PADANG



- ✕ Asal Daerah : Padang, Sumatra Barat
- ✕ Bumbu : Bumbu Kuning
- ✕ Daging yang di gunakan : lidah sapi dan jeroan
- ✕ Pelengkap : potongan ketupat dan bawang merah goreng



# SATE KAMBING DAUN PEPAYA



- ✕ Daging yang digunakan : Daging Kambing
- ✕ Pelengkap : saus kacang dan bawang goreng

# IGA BAKAR MADU



- ✗ Bahan yang di gunakan : Iga Sapi
- ✗ Pelengkap : nasi, sambal, jeruk nipis, tomat, timun, selada





# PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MASAKAN INDONESIA “UNGGAS”

JAJANG SUPRIATNA

# CAKUPAN MATERI

1. Pengertian Unggas
2. Jenis-jenis Unggas
3. Klasifikasi unggas
4. Jenis-jenis potongan unggas

# Pengertian unggas

Unggas secara umum dapat diartikan sebagai ternak bersayap yang termasuk kedalam golongan kelas aves. Didalam undang-undang pokok kehewanan yang dimaksud unggas adalah ternak bersayap yang lazim dipelihara oleh masyarakat.





# Jenis-jenis Unggas

1. Ayam kampung
2. Ayam ras pedaging
3. Ayam Cull/ayam afkir
4. Itik
5. Burung



# 1. Ayam kampung

Ayam ini dikenal sebagai ayam buras (bukan ras) atau ayam lokal. Misalnya ayam sumatera, ayam kedu, dan ayam nunukan. Ayam ini umumnya disusahkan sebagai ayam dwiguna yaitu sebagai penghasil daging juga sebagai penghasil telur.





## 2. Ayam ras (pedaging)

Ayam pedaging adalah ayam yang berumur dibawah dibawah 8 minggu dimana dagingnya (empuk dan gurih) dengan bobot 1,3 – 2,0 kg. Menurut asalnya ayam broiler dibedakan berdasarkan umur menjadi 3 jenis yaitu :

- a. Cornish, berumur 5-7 minggu
- b. Fryer, berumur 9-10 minggu.
- c. Roaster, berumur 12-20 minggu.



### 3. Ayam cull/afkir

Biasanya berasal dari jenis ayam petelur yang sudah afkir. Ayam tua atau ayam afkir ini merupakan ayam petelur yang sudah tidak produktif lagi sehingga perlu diafkir. Ayam jenis ini umumnya sudah dianggap tidak produktif lagi setelah berumur 70 minggu atau lebih.



## 4. Itik

Itik dianggap sebagai penghasil daging kedua sesudah ayam. Ciri fisik ternak itik adalah bentuk tubuhnya langsing dengan langkah tegap. Jenis itik ada bermacam-macam diantaranya :

- a. Bebek jawa, bebek liar warna bulu merah atau cokelat.
- b. Bebek alaibio, berasal dari hulu sungai utara dan kalimantan selatan.
- c. Bebek bali, dipakai untuk upacara “sugihan” upacara nyepi dimasyarakat Bali.
- d. Bebek manila (mentok),



## 5. Bebek

**Bebek** adalah hewan yang telah didomestikasi (dipelihara) guna diambil daging, telur bahkan bulunya.





## 6. Kalkun

Kalkun dikenal kenal dengan nama ayam Belanda, karena kemungkinan besar masuknya ke Indonesia dibawa para pedagang dari Eropa dan terutama dikonsumsi oleh kalangan atas, yakni bangsa Belanda. Dalam kelas aya, kalkun termasuk yang berubah paling besar. Dengan bentuknya yang melebihi ukuran ayam pada umumnya,



## 7. Burung puyuh

Puyuh merupakan jenis burung yang tidak dapat terbang, ukuran tubuh relatif kecil, dan berkaki pendek.



# Tahap memperoleh Karkas Unggas:

1. Pemeriksaan ayam hidup
2. Penyembelihan
3. Penuntasan darah
4. Penyeduhan
5. Pencabutan bulu
6. Dressing

# Komponen karkas:

1. Otot
2. Lemak
3. Tulang
4. Kulit



# Mutu unggas:

- Penampakan

Warna normal breast meat dalam kondisi mentah adalah pink pucat, sedangkan paha dan lengan memiliki warna merah gelap.

- Tekstur

Ketika hewan telah mati, darah akan berhenti bersirkulasi, sehingga tidak ada suply oksigen dan nutrisi pada otot. tanpa keduanya, otot akan berusaha memenuhi kebutuhan energinya dan akan menjadi keras, yang sering disebut dengan rigor mortis

- Flavor (Aroma atau rasa)

Flavor adalah salah satu atribut mutu yang paling mudah digunakan

# Untuk memilih karkas :

- Keadaan tubuh [ayam](#)

Bentuk [karkas](#) yang baik harus padat, paha, betis, sayap dan dada berdaging tebal.

- Keadaan Kulit

Kulit harus utuh tidak terlihat memar, warna kulit putih kekuning-kuningan.

- Perlemakan

Lemak menyebar dibawah kulit menutupi semua bagian [karkas](#).

- Keadaan tulang

Tidak ada tulang yang patah atau persendian yang lepas.

## Hal yang harus diperhatikan ketika memilih daging unggas (ayam)

- Warna daging : putih kekuningan.
- Warna lemak : putih kekuningan dan merata di bawah kulit.
- Bau : segar dan tidak berbau asing/abnormal.
- Kekenyalan : harus elastis (bila ditekan jari, akan kembali seperti semula).
- Tidak ada tanda-tanda memar, atau tanda lain yang mencurigakan.

## Klasifikasi ayam :

- Poussen. [Ayam](#) yang berumur 4 – 6 minggu dan gunanya untuk kroasting dan grilling.
- Pou pet de grain. Jenis burung yang berumur 3 – 4 bulan dan berlemak, digunakan untuk roasting, grilling dan sebagai casserde dish.
- Pouted rein. Jenis boiler yang dagingnya masih empuk dan biasanya dibakar dalam oven,digunakan untuk roasting, grilling, saute,cosserole dish, supreme, dan pie.
- Pouparde. [Ayam](#) yang sudah besar, digunakan untuk roasting, boilling, dan galantine.
- Chupon. Ayam pedaging dan mengandung banyak lemak, digunakan untuk roasting.

# Teknik Pengolahan ayam :

- Boiling
- Roasting
- Poaching
- Grilling
- Braising
- Sauteing
- Frying : Shallow Frying and Deep Fat Frying

# Macam-macam potongan unggas:

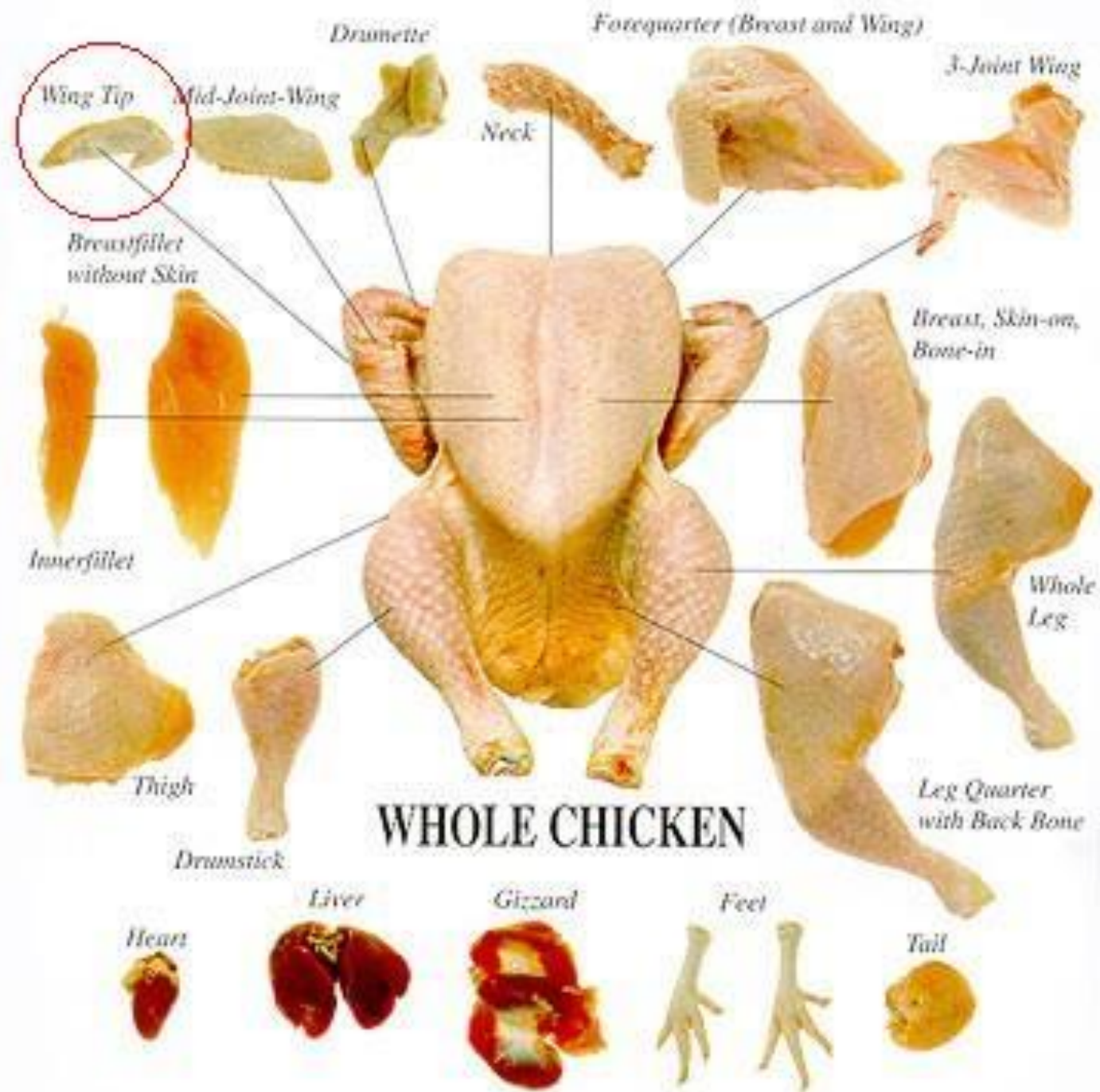
- Paha bawah (drumstik)
- Paha atas (thigh)
- Dada (breast)
- Sayap atas (winglet)
- Sayap (wing)
- Punggung dan brutu (caracass)



# Bagian-bagian tubuh ayam:

- Kepala
- Leher
- Paha
- Sayap (winglet)
- Lutut
- Anus
- Cakar
- Tempolok





# Tujuan pemotongan ayam :

- Membuat potongan yang tepat.
- Mengurangi trimming atau serpihan daging yang mungkin masih melekat pada tulang.
- Mempercepat proses pemotongan.

# OLAHAN DAGING AYAM





# OLAHAN DAGING ITIK



# OLAHAN DAGING BEBEK





# OLAHAN PUYUH



# OLAHAN KALKUN





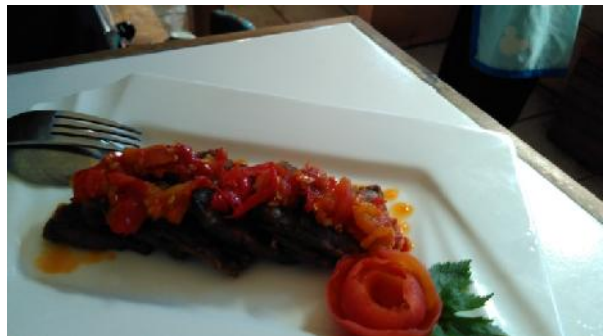


Dokumentasi hasil praktikum Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia dari daging oleh kelas XII Tata Boga 1.





Dokumentasi hasil praktik pengolahan daging minggu kedua oleh kelas XII TB 1.



Dokumentasi hasil praktek minggu ketiga kelas XII TB 1 masih makanan olahan daging,

## Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

### 1. Instrumen dan teknik penilaian

#### a. Pengetahuan

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator Pencapaian Kompetensi</b>	<b>Indikator</b>	<b>Jenis Soal</b>	<b>Soal</b>
3.1.Menganalisis hidangan lauk pauk masakan Indonesia dari daging.	3.1.1 Dapat mendefinisikan pengertian daging.	Siswa dapat mendefinisikan pengertian daging.	Essay	Jelaskan apa yang dimaksud dengan daging?
	3.1.2 Dapat menyebutkan teknik pengolahan hidangan dari daging.	Siswa dapat menyebutkan teknik pengolahan hidangan dari daging.	Essay	Sebutkan dan jelaskan 3 teknik pengolahan daging sapi beserta contoh masakannya!
	3.1.3 Dapat menyebutkan macam-macam hidangan dari daging.	Siswa dapat menyebutkan macam-macam hidangan dari daging.	Essay	Sebutkan asal masakan olahan daging dibawah ini: (Skor 30) a. Sate maranggi b.Sate karang sayur asem c.Daging asam padeh
	3.1.4 Dapat menjelaskan komponen-komponen yang ada pada hidangan daging.	Siswa dapat menyebutkan komponen-komponen yang ada pada hidangan daging.	Essay	Sebutkan minimal 4 rempah yang digunakan dalam pembuatan gulai!



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: XII / TB Waktu : 60 Menit

A. Soal Pilihan Ganda :

1. Hal-hal yang mempengaruhi keras/ lunaknya daging, *kecuali*....
  - a. Umur hewan yang dipotong
  - b. Cara hidup sehari-hari hewan yang dipotong
  - c. Pisau yang digunakan ketika memotong
  - d. Bagian hewan yang dipotong
  - e. Jenis kelamin hewan yang dipotong
2. Daging adalah urat daging (otot) yang melekat pada kerangka kecuali urat daging pada bibir, hidung dan telinga yang berasal dari hewan sehat yang dipotong adalah pengertian daging menurut...
  - a. Badan POM Republik Indonesia
  - b. Departemen Perdagangan Indonesia Tahun 2007
  - c. Peraturan Pemerintah No. 22 Tahun 2007
  - d. Menteri Perindustrian Republik Indonesia
  - e. Soeparno tahun 1994
3. Kualitas daging yang masih segar biasanya ditandai oleh...
  - a. Warnanya merah dan segar
  - b. Apabila ditekan permukaannya tidak kembali
  - c. Mengeluarkan banyak air ketika ditekan
  - d. Baunya tidak segar
  - e. Rasanya enak ketika diolah
4. Daging adalah urat daging (otot) yang melekat pada kerangka kecuali bagian...
  - a. Bibir, ekor, telinga
  - b. Bibir, hidung, telinga
  - c. Ekor, telinga, hidung
  - d. Telinga, kerongkongan, bibir
  - e. Bibir, telinga, kulit
5. Dibawah ini yang tidak termasuk kriteria hasil olahan lauk pauk “Daging asam padeh” adalah...
  - a. Rasa : Pedas Gurih
  - b. Warna : kemerahan
  - c. Aroma : khas cabe
  - d. Tekstur : daging empuk
  - e. Garnish : menggunakan sayuran warna hijau
6. Yang tidak tergolong kedalam kategori daging “meat” adalah...
  - a. Veal
  - b. Cock

- c. Pork
- d. Lamb
- e. Mutton
- 7. Sate karang sayur tempe adalah salah satu hidangan sate yang berasal dari daerah...
  - a. Tegal
  - b. Madura
  - c. Purwakarta
  - d. Kotagede
  - e. Padang
- 8. Salah satu masalah ketika membuat sate adalah warnanya menjadi gosong, solusi dari permasalahan seperti ini adalah dengan cara...
  - a. Mengoleskan air ketika memanggang sate
  - b. Membolak-balik dan mengoleskan sedikit minyak
  - c. Dipanggang setengah matang
  - d. Daging dipanggang sambil tidak dikipasi
  - e. Daging direbus terlebih dahulu dan hanya dipanaskan ketika dipanggang.
- 9. Sate padang adalah salah satu jenis hidangan sate yang menggunakan bahan...
  - a. Cuncur sapi
  - b. Ekor sapi
  - c. Lemak sapi
  - d. Jerohan sapi
  - e. Kulit sapi
- 10. Menurut Soeparno (1994) Daging dapat diperoleh dari hewan ternak bumi Indonesia, kecuali...
  - a. Sapi potong
  - b. Menjangan
  - c. Sapi perah
  - d. Domba
  - e. Kambing

B. Soal uraian :

- 1. Jelaskan apa yang dimaksud dengan daging? (Skor 20)
- 2. Sebutkan dan jelaskan 3 teknik pengolahan daging sapi beserta contoh masakannya! (Skor 60)
- 3. Sebutkan asal masakan olahan daging dibawah ini: (Skor 30)
  - a. Sate maranggi
  - b. Sate karang sayur asem
  - c. Daging asam padeh
- 4. Sebutkan minimal 4 rempah yang digunakan dalam pembuatan gulai! (Skor 40)



Validator	Tgl. Validasi	Paraf
MGMP		
Kapro/ KGNA		



# DAFTAR NILAI KETRAMPILAN (KI. 4)

Makanan Indonesia

Semester : Gasal

Tahun Pelajaran : 2016/2017

Kelas: XII TB 1

NAMA PESERTA DIDIK	KD. 1.				KD. 2.				KD. 3.				KD. 4.				KD. 5.			
	Prak tik	Pro jek	Pro duk	Porto polio	NA KD	Prak tik	Pro jek	Pro duk	Porto polio	NA KD	Prak tik	Pro jek	Pro duk	Porto polio	NA KD	Prak tik	Pro jek	Pro duk	Porto polio	NA KD
ESTEFANY AYUNINGTYAS	84	85	83	85		86														
DWI AYU PRASETYAWATI	84	85	84	85		87														
OVYANI	84	85	83	85		86														
NI USNUL KHOTIMAH	83	87	83	84		87														
AN TIRTO NUGRAHA	83	87	83	84		87														
ITRI LESTARI	84	88	83	85		87														
KA YUNANTI	83	87	83	84		87														
HMAWATI	86	85	83	85		84														
DERULHAQ	86	85	83	85		84														
HYANINGRUM	83	85	83	84		87														
SITA LARASATI	84	85	83	85		86														
ITRI	86	85	83	85		84														
MAWATI	84	85	84	85		87														
NDRIYANINGSIH	84	85	84	85		87														
PUTRI PERTIWI	86	85	83	85		84														
MAGDALENA RATIH WIDI ASTUTI	83	87	83	84		87														
SIH UTARI	84	85	84	85		87														
IRTANTI	84	85	84	85		87														
A FRANSISCA DEVI	84	85	84	85		87														
SARI	84	88	83	85		87														
TIKA SAFARA SETYARINI	84	88	83	85		87														
FIRDIHA YULIANINGRUM	84	88	83	85		87														
AL DIAZ DILARAMA	84	85	84	85		87														
ANITA	84	85	84	85		87														
IMALATIKA	84	88	83	85		87														
WIDIASTUTI	84	88	83	85		87														
DI DENDY PURWANTO	84	85	83	85		86														
DWI KHRISMONIKA	84	85	83	85		86														
KADI	84	85	84	85		87														
HYU NINGTYAS	86	85	83	85		84														
ULANDARI	86	85	83	85		84														
WULANDARI	84	85	84	85		87														

Wonosari, .....  
Guru Mata pelajaran

P1 P2 P3 R  
Kapro/KGNA



# DAFTAR NILAI PENGETAHUAN (KI. 3)

Makanan Indonesia		NAMA PESERTA DIDIK	Semester : Gasal					Tahun Pelajaran : 2016/2017					Kelas: XII TB 1						
			KD. ...					KD. ...					KD. ...						
			Tes Tulis	Obser vasi	Tu gas	NA KD	Tes Tulis	Obser vasi	Tu gas	NA KD	Tes Tulis	Obser vasi	Tu gas	NA KD	Tes Tulis	Obser vasi	Tu gas	NA KD	Ket.
		A ESTEFANY AYUNINGTYAS	86	81	82														Rentang nilai : 1 - 100
		A DWI AYU PRASETYAWATI	82	81	83														
		NOVI YANI	76	80	82														
		ANI USNUL KHOTIMAH	96	83	83														
		ANIAN TIRTO NUGRAHA	72	81	-														
		PUTRI LESTARI	90	81	85														
		EKA YUNANTI	92	80	-														
		RAHMAWATI	86	82	82														
		HOERULHAQ	80	82	83														
		AHYANINGRUM	88	83	85														
		OSITA LARASATI	84	80	82														
		VITRI	84	80	82														
		IHMAWATI	96	81	83														
		ANDRIYANINGSIH	90	80	82														
		EKA PUTRI PERTIWI	90	80	82														
		A MAGDALENA RATIH WIDI ASTUTI	88	81	83														
		ASIH UTARI	76	82	82														
		HARTANTI	96	81	83														
		GA FRANSISCA DEVI	88	81	82														
		ASARI	80	81	85														
		ATATIKA SAFARA SETYARINI	76	80	82														
		N FIRDHA YULIANINGRUM	88	80	82														
		NAL DIAZ DILARAMA	76	80	-														
		IANITA	84	81	82														
		KUMALATIKA	82	81	85														
		WIDIASTUTI	72	80	83														
		NDI DENDY PURWANTO	84	84	-														
		A DWI KHRISMONIKA	96	83	83														
		A KADI	76	81	81														
		AHYU NINGTYAS	88	81	82														
		WULANDARI	84	81	81														
		T WULANDARI	92	81	85														

Catatan: 4 siswa tidak mengumpulkan  
bertib kerja untuk tugas !

Wonosari, .....  
Guru Mata pelajaran

Kapro/KGNA



No. dokumen : F/751/WKS1/10  
 Revisi ke : 00  
 Tgl. Berlaku : 18-08-2009

## ANALISIS KETUNTASAN BELAJAR

KELAS/ SEMESTER : XII / gasal

MATA PELAJARAN : PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA

NO	STANDART KOMPETENSI/ KOMPETENSI DASAR	TANGGAL PENILAIAN	JENIS PENILAIAN	JUMLAH SISWA	JUMLAH SISWA				PROSENTASE DAYA SERAP
					A	B	C	D	
1	Hidangan lauk pauk masakan Indonesia dari daging	15 Agustus 2016	UTAMA	32	6	19	7		100%
			Perbaikan1						
			Perbaikan2						
			Pengayaan						
2	Hidangan lauk pauk masakan Indonesia dari unggas		UTAMA						
			Perbaikan1						
			Perbaikan2						
			Pengayaan						
3	Hidangan lauk pauk masakan Indonesia dari ikan dan seafood		UTAMA						
			Perbaikan1						
			Perbaikan2						
			Pengayaan						
4	Hidangan lauk pauk masakan Indonesia dari protein nabati		UTAMA						
			Perbaikan1						
			Perbaikan2						
			Pengayaan						

Wonosari, September 2016

Mahasiswa PPL

IAJANG SUPRIATNA  
 NIM. 13511241008

Guru Mapel

SRI MULYANTI, S.Pd.T  
 NIP. 19791002 200801 2 003

Validasi Kaprodi	Tanggal Validasi

# AGENDA KEGIATAN MENGAJAR

SMK NEGERI 3 WONOSARI

Program Keahlian : TATA BOGA

Kelas : X TB 1

Paket Keahlian : JASA BOGA

Semester : GANJIL

Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene dan K3

Tahun pelajaran : 2016/2017

No	Hari/ Tanggal	Jam ke	Jam Masuk	Jam Keluar	Uraian Singkat : SK / KD	Siswa Hadir	Siswa T.Hadir	Paraf Siswa
1.	Jum'at, 29 Juli 2016	1-2	07.00	08.20	Materi 1: peranan, ruang- lingkup dan menerapkan prosedur hygiene dan sanitasi bidang makanan	32	-	
2.	Jum'at, 5 Agustus 2016	1-2	07.00	08.20	Materi 2: peranan, ruang lingkup dan menerapkan prosedur hygiene dan sanitasi bidang makanan	32	-	
3.	Jum'at 12 Agustus 2016	1-2	07.00	08.20	Materi 1: mikroorganisme jenis, struktur dan perkembangbiakan.	32	-	
4.	Jum'at 19 Agustus 2016	1-2	07.00	08.20	Materi 2: mikroorganisme, jenis, struktur dan perkembangbiakan.	32	-	
5.	Jum'at 26 Agustus 2016	1-2	07.00	08.20	ulangan harian 1 KD 3.1 dan KD 3.2.	32	-	
6.	Jum'at 2 september 2016	1-2	07.00	08.20	Materi 1: resiko hygiene terkait kerusakan makanan	32	-	
7.	Jum'at, 9 september 2016.	1-2	07.00	08.20	Materi 2: resiko hygiene terkait kerusakan makanan.	32	-	

Wonosari, September 2016

Tgl.Koreksi	Paraf

Guru Mapel

Mahasiswa PPL

SRI MULYANTI, S.Pd.T

JAJANG SUPRIATNA

NIP. 19791002 200801 2 003

NIM. 135111241008

Terbitan	: A
No.Dokumen	: F/751/WKS1/ 24
Revisi ke	: 00
Tgl. Berlaku	: 18 -08 – 2009

## PROGRAM SEMESTER GASAL

Mata Pelajaran : Sanitasi Hygiene dan K3

Kelas / Paket Keahlian :X / Jasa Boga

Tahun Pelajaran : 2016/2017

No	KOMPETENSI DASAR	JAM	JULI					AGUSTUS					SEPTEMBER					OKTOBER					NOVEMBER					DESEMBER				
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
1	3.1. Mendeskripsikan peranan, ruang lingkup dan menerapkan prosedur hygiene dan sanitasi bidang makanan.  4.1. Menilai penerapan prosedur hygiene dan sanitasi makanan.						2	2																								
2	3.2. Menganalisis jenis-jenis, struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme dibidang makanan.  4.2. Melakukan penanganan makanan untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan.								2	2																						
	Ulangan harian 1, remedial									2																						
3	3.3. Menganalisis resiko hygiene terkait kerusakan makanan.  4.3. Menilai kerusakan makanan.										2	2																				

[illegible]

	Ulangan harian 4, remedial.																								2					
	Jumlah					2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					

Guru Pembimbing

Wonosari,      Juli 2014  
Mahasiswa PPL

SRI MULYANTI S.Pd.T  
NIP. 19791002 200801 2 003

JAJANG SUPRIATNA  
NIM. 13511241008

## KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR

PROGRAM KEAHLIAN : TATA BOGA  
 PAKET KEAHLIAN : JASA BOGA  
 SATUAN PENDIDIKAN : SMK NEGERI 3 WONOSARI  
 MATA PELAJARAN : SANITASI, HYGIENE DAN KESELAMATAN KERJA  
 BIDANG MAKANAN

### KELAS X

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya	1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, hygiene dan keselamatan kerja 2.2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja.
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	3.1. Mendeskripsikan peranan, ruang lingkup dan menerapkan prosedur hygiene dan sanitasi bidang makanan. 3.2. Menganalisis jenis-jenis, struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme di bidang makanan. 3.3. Menganalisis resiko hygiene terkait kerusakan makanan 3.4. Menganalisis resiko hygiene terkait keracunan makanan di tempat kerja. 3.5. Memahami bakteri penyebab keracunan makanan. 3.6. Menerapkan personal hygiene bidang makanan.

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
	3.7. Menerapkan peraturan hygiene dapur. 3.8. Menentukan kesadahan air. 3.9. Memahami bahan pengotor, bahan pembersih, dan bahan saniter. 3.10. Menganalisis pembersihan dan sanitasi peralatan dan ruang. 3.11. Membedakan sampah 3.12. Mendeskripsikan keselamatan dan kecelakaan kerja 3.13. Memahami api dan kebakaran 3.14. Memahami alat pelindung kerja 3.15. Memahami kesehatan kerja 3.16. Memahami penyakit akibat kerja
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	4.1. Menilai penerapan prosedur hygiene dan sanitasi makanan 4.2. Melakukan penanganan makanan untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan 4.3. Menilai kerusakan makanan 4.4. Mengevaluasi kasus keracunan makanan 4.5. Menyimpulkan bakteri yang menjadi penyebab terjadinya keracunan makanan 4.6. Mengevaluasi penerapan personal hygiene saat mengolah dan melayani makan 4.7. Mengevaluasi penerapan hygiene dapur melalui pengamatan atau data 4.8. Melakukan proses pengurangan kesadahan air. 4.9. Merencanakan kebutuhan bahan pembersih dan bahan saniter. 4.10. Membersihkan dan mensanitasi peralatan dan ruang kerja. 4.11. Melakukan penanganan sampah. 4.12. Melakukan identifikasi resiko bahaya untuk mengurangi kecelakaan kerja dan memberi pertolongan pertama pada kecelakaan. 4.13. Menangani kebakaran. 4.14. Menggunakan alat pelindung diri saat melakukan pekerjaan. 4.15. Mengecek kesehatan lingkungan kerja. 4.16. Mengevaluasi kasus penyakit akibat kerja.



# RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan	: SMKN 3 WONOSARI
Mata Pelajaran	: K3 SANITASI HYGIENE
Kelas/ Semester	: X / GANJIL
Materi Pokok	: <i>Personal Hygiene</i> , Hygiene Dapur, Hygiene Makanan Minuman
Alokasi Waktu	: 2x 45 menit (2 x pertemuan )

## A. Kompetensi Inti

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 phenomena 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. Mendeskripsikan peranan, ruang lingkup dan menerapkan prosedur *hygiene* dan sanitasi bidang makanan.
- 4.1. Menilai penerapan prosedur *hygiene* dan sanitasi makanan

## C. Indikator Pencapaian Kompetensi

- 3.1.1 Mendeskripsikan pengertian sanitasi *hygiene*
- 3.1.2 Menyebutkan ruang lingkup sanitasi *hygiene*
- 3.1.3 Menjabarkan prosedur *hygiene* dan sanitasi bidang makanan
- 4.1.1 Menilai *hygiene* dan sanitasi di area dapur
- 4.1.2 Menilai *personal hygiene* antar teman

## D. Tujuan Pembelajaran

1. Setelah berdiskusi dan menggali informasi peserta didik mampu mendeskripsikan pengertian sanitasi *hygiene* dengan cermat
2. Setelah berdiskusi dan menggali informasi peserta didik mampu menyebutkan ruang lingkup sanitasi *hygiene* dengan teliti
3. Setelah berdiskusi dan menggali informasi peserta didik menjabarkan prosedur *hygiene* sanitasi bidang makanan.
4. Disediakan area dapur, peralatan dan komponennya peserta didik mampu menilai sanitasi *hygiene* dapur
5. Dengan mengamati teman sebayanya peserta didik mampu menilai sanitasi *hygiene* antar teman

## E. Materi Pembelajaran

1. Pengertian sanitasi *hygiene*
2. Ruang lingkup sanitasi *hygiene*
3. Prosedur penerapan sanitasi *hygiene* bidang makanan

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ul style="list-style-type: none"> <li>Pendidik mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar peserta didik</li> <li>Pendidik menunjuk salah satu peserta didik untuk memimpin doa.</li> <li>Pendidik memeriksa kehadiran peserta didik .</li> <li>Pendidik memberikan motivasi kepada peserta didik</li> <li>Pendidik memastikan kesiapan peserta didik untuk mengikuti pembelajaran dengan bertanya:               <ol style="list-style-type: none"> <li>Bagaimana kabarnya hari ini?</li> <li>Sudah siapkah mengikuti pelajaran hari ini?</li> </ol> </li> <li>Pendidik menyampaikan tujuan pembelajaran</li> </ul>	10 menit
Inti	Pemberian Stimulus	<b>Mengamati</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Peserta mengamati power point yang ditampilkan mengenai gambar-gambar kebersihan diri , kaitannya dengan sanitasi <i>hygiene</i></li> </ul>	20 menit
	Identifikasi Masalah	<b>Menanya</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pendidik menggali pengetahuan peserta didik mengenai sanitasi <i>hygiene</i> dengan mengajukan beberapa pertanyaan pembuka:               <ol style="list-style-type: none"> <li>Pengertian <i>hygiene</i></li> <li>Pengertian sanitasi</li> <li>Ruang lingkup sanitasi <i>hygiene</i>, <i>personal hygiene</i>, <i>hygiene</i> tempat kerja dan <i>hygiene</i> sanitasi makanan</li> </ol> </li> </ul>	10menit
	Pengumpulan Data	<b>Mengumpulkan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik diminta untuk mengumpulkan informasi dari buku, modul atau bisa pengalaman teman sebaya sebanyak-banyaknya tentang sanitasi <i>hygiene</i> dan ruang lingkungnya</li> <li>Peserta didik mendapat tugas untuk menilai <i>hygiene</i> sanitasi antar teman</li> </ul>	20 menit
	Pengumpulan Data	<b>Mengasosiasi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Dengan menanya, menalar peserta didik menemukan penjelasan tentang sanitasi</li> </ul>	20 menit

	Pembuktian	<b>Mengkomunikasikan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Setelah pengumpulan informasi selesai perwakilan setiap siswa untuk membacakan hasil diskusi mengenai sanitasi <i>hygiene</i> dan ruang lingkup beserta tugas menilai <i>hygiene</i> sanitasi antar teman dikumpulkan.</li> </ul>	10menit
	Generalization	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pendidik mengevaluasi secara umum tentang materi sanitasi <i>hygiene</i></li> <li>Pendidik menjelaskan tentang materi selanjutnya yaitu prosedur <i>hygiene</i> sanitasi bidang makanan</li> </ul>	5 menit
Penutup		<ul style="list-style-type: none"> <li>Pendidik bersama siswa menyimpulkan pelajaran.</li> <li>Pendidik menyampaikan materi untuk minggu depan</li> <li>Pendidik menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa.</li> </ul>	5 menit
<b>Jumlah</b>			<b>90 menit</b>

## Pertemuan 2 : 90 menit

Kegiatan	Sintak Discovery Learning	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar peserta didik</li> <li>Menunjuk salah satu peserta didik untuk memimpin doa.</li> <li>Memeriksa kehadiran peserta didik.</li> <li>Memberikan motivasi kepada peserta didik</li> <li>Memastikan kesiapan peserta didik untuk mengikuti pembelajaran dengan bertanya:               <ol style="list-style-type: none"> <li>Bagaimana kabarnya hari ini?</li> <li>Sudah siapkah mengikuti pelajaran hari ini?</li> </ol> </li> <li>Menyampaikan tujuan pembelajaran</li> </ul>	10 menit
Inti	Pemberian Stimulus	<b>Mengamati</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Peserta mengamati gambar yang ditampilkan mengenai makanan</li> </ul>	20 menit
	Identifikasi Masalah	<b>Menanya</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menggali pengetahuan siswa mengenai cara menjaga makanan agar tetap terjaga <i>hygiene</i> sanitasinya, mengajukan beberapa pertanyaan pembuka:               <ol style="list-style-type: none"> <li>Prosedur penanganan makanan agar tetap bersih</li> <li>Bagaimana seorang pekerja di bidang makanan memperlakukan makanan agar tetap <i>hygiene</i>?</li> </ol> </li> </ul>	10menit
	Pengumpulan Data	<b>Mengumpulkan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik diminta untuk</li> </ul>	20 menit

	Pengumpulan Data	<p>prosedur <i>hygiene</i> sanitasi makanan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menunjukkan gambar tentang <i>hygiene</i> makanan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi (menalar)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Dengan menanya, menalar peserta didik menemukan penjelasan tentang prosedur <i>hygiene</i> sanitasi makanan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Setelah pengumpulan informasi selesai perwakilan setiap peserta didik untuk membacakan hasil dari diskusi.</li> </ul>	<p>20 menit</p> <p>7 menit</p>
	Generalization	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pendidik bersama peserta didik menyimpulkan pelajaran tentang prosedur <i>hygiene</i> sanitasi makanan</li> </ul>	3 menit
Penutup		<ul style="list-style-type: none"> <li>Pendidik menyampaikan sedikit materi yang akan dipelajari untuk minggu depan</li> <li>Menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa.</li> </ul>	5menit
<b>Jumlah</b>			<b>90 menit</b>

## G. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

### 1. Instrumen dan Teknik Penilaian

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	BentukPenilaian
1	Penilaian Kompetensi Pengetahuan (KI 3)	Tes Tulis	Essay
		Penugasan	Diskusi kelompok
2	Penilaian Kompetensi Ketrampilan (KI 4)	Menilai <i>personal hygiene</i> antar teman	Tabel soal <i>personal hygiene</i>

## I. Penilaian Hasil Belajar

### 1. Teknik penilaian : Pengamatan, tes tertulis

No	Aspek yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Pengetahuan Dapat memahami <i>personal hygiene</i>	Pengamatan (observasi)	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2.	Ketrampilan Dapat menilai <i>personal hygiene</i> antar teman	Pengamatan	Saat diskusi

#### a. Pengetahuan

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
3.1 Mendeskripsikan peranan, ruang lingkup dan	3.1.1Mendeskripsikan pengertian sanitasi <i>hygiene</i>	Peserta didik mampu mendeskripsikan	Essay	Jelaskan pengertian <i>hygiene</i>

4.1 Menilai penerapan prosedur <i>hygiene</i> dan sanitasi makanan	bidang makanan.			
	3.1.2 Menyebutkan ruang lingkup sanitasi hygiene	Peserta didik mampu menyebutkan ruang lingkup sanitasi hygiene	Essay	Sebutkan ruang lingkup hygiene sanitasi!
	3.1.3 Menjabarkan prosedur hygiene dan sanitasi bidang makanan	Peserta didik mampu menjelaskan prosedur sanitasi hygiene makanan.	Essay	Jabarkan mengenai syarat sanitasi hygiene makanan!
	4.1.1 Menilai hygiene dan sanitasi di area dapur	Peserta didik mampu menilai hygiene sanitasi di area dapur	Tabel Pengamatan	
	4.1.2 Menilai personal hygiene antar teman	Peserta didik mampu menilai personal hygiene antar teman	Diskusi	

## b. Ketrampilan

Tabel 1 :

- Secara individu, Anda diminta untuk mengamati teman sebangku anda. Apakah sudah memenuhi beberapa persyaratan personal *hygiene*? Catat hasilnya.
- Secara berkelompok diminta untuk mengamati ruang dapur. Apakah memenuhi beberapa persyaratan *hygiene* tempat kerja? Catat hasilnya

### Lembar pengamatan personal *hygiene*

No	Yang diamati	Penjelasan
1	Kebersihan tubuh	
	Rambut	
	Tangan kuku	
	Gigi	
	Mulut	
	Kaki	
	Hidung	
	Telinga	
	Mata	
	Kumis	
	Jenggot	
2	Kebersihan pakaian	
	Kerudung	
	Baju	

### Kunci Jawaban dan Penskoran

No	Jawaban	Skor	Kriteria
1.	<i>Hygiene</i> adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu dan lingkungannya	2	2: jika menjawab pengertian dengan benar 0: jika menjawab salah
2.	Ruang lingkup <i>hygiene</i> : a. <i>Hygiene</i> personal b. <i>Hygiene</i> di tempat kerja c. <i>Hygiene</i> makanan	3	3: jika menyebutkan 3 ruang lingkup dengan benar 2: jika menyebutkan 2 ruang lingkup dengan benar 1: jika menyebutkan 1 ruang lingkup dengan benar 0: jika menjawab tidak benar
3.	Syarat <i>hygiene</i> makanan : <ul style="list-style-type: none"> <li>Menjaga kebersihan alat makan,</li> <li>penyimpanan bahan makanan (penyimpanan basah dan kering),</li> <li>Pengolahan bahan makanan,</li> <li>penyimpanan makanan matang,</li> <li>proses pemindahan makanan, dan proses penyajian makanan</li> </ul>	5	5: jika menjawab 5 syarat <i>hygiene</i> makanan dengan benar 4: jika menjawab 4 syarat <i>hygiene</i> makanan dengan benar 3: jika menjawab 3 syarat <i>hygiene</i> makanan dengan benar 2: jika menjawab 2 syarat <i>hygiene</i> makanan dengan benar 1: jika menjawab 1 syarat <i>hygiene</i> makanan dengan benar 0: jika menjawab tidak benar
Jumlah Skor		10	

**Penskoran = jumlah skor x 10 = skor total**  
**10 x 10 = 100**

IPK	Kategori			
	90-100	80-79	70-79	60-69
4.1.1. Memberikan	Sangat baik	Sangat baik	Sangat baik	Sangat baik

area dapur	dapur yang memenuhi syarat hygiene dengan tepat dan benar, sesuai prosedur	dapur yang memenuhi syarat hygiene sanitasi dengan tepat dan sesuai prosedur	dapur yang memenuhi syarat hygiene sanitasi dengan benar	dapur yang memenuhi syarat hygiene sanitasi
4.1.2 Menilai <i>personal hygiene</i> antar teman	Siswa dapat mengamati dan dapat menilaidengan benar sesuai prosedur jika sesuai dengan kriteria syarat <i>personal hygiene</i>	Siswa dapat mengamati dan dapat menilaidengan benar jika sesuai dengan kriteria syarat <i>personal hygiene</i>	Siswa dapat mengamati dan dapat menilai jika sesuai dengan kriteria syarat <i>personal hygiene</i>	Siswa dapat mengamati dan dapat menilai <i>personal hygiene</i> antar teman

**a. Remedial dan Pengayaan**

1. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

Kompetensi dasar	Rencana Remidi	Rencana Pengayaan
3.1 Mendeskripsikan peranan, ruang lingkup dan menerapkan prosedur hygiene dan sanitasi bidang makanan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menjelaskan ulang materi yang belum paham</li> <li>Mengerjakan ulang No Soal yang belum KKM untuk soal pengetahuan</li> <li>Melakukan penilaian ulang</li> </ul>	Memberi tugas untuk melakukan observasi mengenai sanitasi hygiene di lingkungan tempat tinggal. Apakah sudah terpenuhi sanitasi hygiene di daerah tempat tinggalnya
4.1 Menilai penerapan prosedur <i>hygiene</i> dan sanitasi makanan		

Wonosari, Agustus2016

Guru Mapel

Mahasiswa PPL

SRI MULYANTI, S.Pd.T

JAJANG SUPRIATNA

NIP. 19791002 200801 2 003

NIM. 13511241008

Validasi Kaprodi	Tanggal Validasi



## **RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN(RPP 1)**

Satuan Pendidikan : SMKN 3 WONOSARI  
Mata Pelajaran : K3 SANITASI HYGIENE  
Kelas/ Semester : X / GANJIL  
Materi Pokok : Mikroorganisme  
Alokasi Waktu : 2x 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 phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI 4 : Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

### **B. Kompetensi Dasar**

- 3.2 Menganalisis jenis-jenis , struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme di bidang makanan.
- 4.2 Melakukan penanganan makanan untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan

### **C. Indikator Pencapaian Kompetensi**

- 3.2.1 Mampu menjelaskan pengertian mikroorganisme.
- 3.2.2 Mampu menjelaskan perkembangbiakan mikroorganisme dalam bidang makanan
- 3.2.3 Mampu menganalisis perbedaan jenis mikroorganisme di bidang makanan
- 4.2.1 Melakukan penanganan makanan untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan.
- 4.2.2 Mampu membedakan jenis mikroorganisme yang merugikan dan jenis mikroorganisme yang menguntungkan

### **D. Tujuan Pembelajaran**

1. Setelah berdiskusi dan menggali informasi peserta didik dapat menjelaskan jenis mikroorganisme dengan teliti
2. Setelah berdiskusi dan menggali informasi peserta didik dapat menjelaskan perkembangbiakan mikroorganisme dalam bidang makanan dengan cermat
3. Setelah berdiskusi dan menggali informasi peserta didik dapat menganalisa

perbedaan jenis mikroorganisme dalam bidang makanan dengan tekun

4. Disediakan contoh bahan dan makanan peserta didik dapat melakukan penanganan makanan untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan dengan penuh tanggung jawab
5. Disediakan contoh produk makanan peserta didik mampu membedakan jenis mikroorganisme yang merugikan dan jenis mikroorganisme yang menguntungkan

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

1. Pengertian mikroorganisme
2. Jenis mikroorganisme
3. Struktur mikroorganisme
4. Jenis mikroorganisme yang merugikan manusia dan organisme yang bisa dimanfaatkan dalam bidang makanan

#### **F. Metode Pembelajaran**

Pendekatan Scientific (Ilmiah)

Model : Mix and Match

Metode : Discovery Learning, Diskusi, Ceramah, Presentasi

#### **G. Media, Alat Dan Sumber Pembelajaran**

1. Media : Modul dan power point
2. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor
3. Sumber Belajar

a. Buku : 1. Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja Bidang Makanan 1, Bahan Ajar Kurikulum 2013 SMK Program Keahlian Tata Boga

#### **H. Langkah-Langkah Kegiatan Pembelajaran**

<b>Kegiatan</b>	<b>SINTAK DISCOVERY LEARNING</b>	<b>Deskripsi Kegiatan</b>	<b>Alokasi Waktu</b>
Pendahuluan		<ul style="list-style-type: none"><li>• Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa.</li><li>• Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa.</li><li>• Guru memeriksa kehadiran siswa.</li><li>• Guru memberikan motivasi kepada siswa</li><li>• Guru memastikan kesiapan siswa untuk mengikuti pembelajaran dengan bertanya: 1. Bagaimana kabarnya hari ini? 2. Sudah siapkah mengikuti pelajaran</li></ul>	10 menit

		<p>hari ini?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Guru menyampaikan tujuan pembelajaran</li> </ul>	
Inti	Pemberian Stimulus	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Peserta mengamati power point yang ditampilkan mengenai resiko mikroorganisme</li> </ul>	20 menit
	Identifikasi Masalah	<p><b>Menanya</b></p> <p>Guru menggali pengetahuan siswa mengenai mikroorganisme dengan mengajukan beberapa pertanyaan pembuka:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Apa itu mikroorganisme? Apakah pernah menjumpai mikroorganisme dalam kehidupan sehari-hari?</li> </ul>	10 menit
	Pengumpulan Data	<p><b>Mengumpulkan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Siswa diminta untuk mengumpulkan informasi dari buku, modul atau bisa pengalaman teman sebaya sebanyak-banyaknya tentang mikroorganisme</li> </ul>	20 menit
	Proses Data	<p><b>Mengasosiasi (menalar)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Dengan menanya, menalar peserta didik menemukan penjelasan tentang kerusakan makanan</li> </ul>	20 menit
	Verifikasi	<p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Setelah pengumpulan informasi selesai perwakilan setiap siswa untuk membacakan hasilnya</li> </ul>	10menit
Penutup		<ul style="list-style-type: none"> <li>Guru bersama siswa menyimpulkan pelajaran.</li> <li>Guru menyampaikan materi untuk minggu depan</li> <li>Guru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa.</li> </ul>	4 menit
<b>Jumlah</b>			<b>90 menit</b>

**Pertemuan 2 : 90 menit**

Kegiatan	Sintak Discovery Learning	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa.</li> <li>Menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa.</li> <li>Memeriksa kehadiran siswa.</li> </ul>	10 menit

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Memberikan motivasi kepada siswa</li> <li>• Memastikan kesiapan siswa untuk mengikuti pembelajaran dengan bertanya:               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bagaimana kabarnya hari ini?</li> <li>2. Sudah siapkah mengikuti pelajaran hari ini?</li> </ol> </li> <li>• Menyampaikan tujuan pembelajaran</li> </ul>	
Inti	Pemberian Stimulus	<b>Mengamati</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta mengamati gambar yang ditampilkan mengenai kerusakan makanan</li> </ul>	20 menit
	Identifikasi Masalah	<b>Menanya</b> Menggali pengetahuan siswa mengenai kerusakan makanan dengan mengajukan beberapa pertanyaan pembuka: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apa jenis kerusakan makanan pada video tersebut?</li> <li>• Apakah pernah menjumpai kerusakan makanan seperti contoh video tersebut?</li> </ul>	10 menit
	Pengumpulan Data	<b>Mengumpulkan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa diminta untuk mengumpulkan informasi dari buku, internet, modul atau bisa pengalaman teman sebaya sebanyak-banyaknya tentang kerusakan makanan</li> <li>• Menunjukkan gambar kerusakan makanan kemudian siswa memberikan komentar jenis kerusakan makanan apa pada gambar tersebut?</li> </ul>	20 menit
	Pengumpulan Data	<b>Mengasosiasi (menalar)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dengan menanya, menalar peserta didik menemukan penjelasan tentang jenis kerusakan makanan dan mampu menilai kerusakan makanan</li> </ul>	20 menit
	Pembuktian	<b>Mengkomunikasikan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Setelah pengumpulan informasi selesai perwakilan setiap siswa untuk membacakan hasil dari diskusi.</li> </ul>	10menit
	Generalization	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik dan guru menyimpulkan secara umum apa yang sudah dipelajari</li> </ul>	5 menit
Penutup		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pendidik bersama peserta didik menyimpulkan pelajaran.</li> <li>• Pendidik menyampaikan materi untuk minggu depan</li> <li>• Menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa.</li> </ul>	5menit

<b>Jumlah</b>	<b>90 menit</b>
---------------	-----------------

## H. Penilaian Hasil Belajar

### 1. Instrumen dan Teknik Penilaian

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Pengetahuan : Dapat mengetahui jenis mikroorganisme, struktur dan perkembangbiakannya	Tes tertulis	Mengerjakan soal
2.	Ketrampilan : Dapat membedakan contoh mikroorganisme yang merugikan dan menguntungkan, contoh organisme yang bisa dimanfaatkan dalam bidang makanan	Tes tulis	Mengerjakan soal

### Pengetahuan

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Indikator soal	Jenis soal
3.2 Menganalisis jenis-jenis , struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme di bidang makanan.	3.2.1 Mendeskripsikan pengertian mikroorganisme.	Peserta didik mampu mendeskripsikan pengertian mikroorganisme.	Essay
	3.2.2 Menjabarkan perkembangbiakan mikroorganisme dalam bidang makanan	Peserta didik mampu menjabarkan perkembangbiakan mikroorganisme dalam bidang makanan	Essay
	3.2.3 Menjabarkan faktor-faktor yang mempengaruhi perkembangan mikroorganisme	Peserta didik mampu menjabarkan faktor yang mempengaruhi perkembangbiakan mikroorganisme	Essay

### 1. Instrumen

#### A. Essay

Jawablah uraian di bawah ini :

1. Jelaskan pengertian mikroorganisme, dan sebutkan jenisnya!
2. Sebutkan faktor-faktor yang dapat mempengaruhi perkembangbiakan mikroorganisme?
3. Sebutkan jenis mikroorganisme yang bisa dimanfaatkan dalam makanan dan berikan contoh makanan serta bakteri yang berperan di dalamnya!
4. Apakah mikroorganisme itu berguna dalam bidang boga?berikan alasannya!
5. Contoh kasus: Hari ini Widhi berencana untuk membuat masakan dari sayuran, tetapi ternyata Ibu Widhi datang dari luar kota dan membawa makanan, agar sayur dan bahan-

bahan yang sudah disiapkan Widhi tidak basi dan terkena mikroorganisme. Apa yang sebaiknya dilakukan Widhi?

2. Berikut akan diberikan contoh nama bahan pangan, kemudian carilah pasangannya bakteri yang berperan dalam proses pembuatan bahan pangan tersebut?

Tempe	Rhizopus oligosporus
Yoghurt	Lactobacilus Bulgaricus
Keju Swiss	Propioni Bacterium
Mentega	Streptococcus lactis
Tape ketan	Saccharomices cereviceae
Oncom	Neurospora sitophyla
Kecap	Aspergillus orizae
Tape singkong	Sacharomices elipsoides
Susu asam	Lactobacillus casei
Keju	Panicillium Requiforti

**Kunci Jawaban dan Skor**

No	Jawaban	Skor	Skor
1.	<p>Mikroorganisme adalah mikroorganisme merupakan organisme yang sangat kecil biasanya bersel satu, yang tidak dapat dilihat tanpa menggunakan mikroskop</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• jenis-jenis mikroorganisme : jamur, bakteri, protozoa, ragi, kapang, parasit, dan virus</li> </ul>	2	<p>2: Jika menjawab pengertian mikroorganisme dengan benar</p> <p>0 : jika menjawab tidak benar</p>
2.	<p>6 faktor perkembangbiakan mikroorganisme: makanan, Kelembaban dan Tekanan Osmotik, suhu, Kadar Asam dan Basa/Alkali (pH), oksigen, waktu</p>	6	<p>6: jika menjawab 6 faktor dengan benar</p> <p>5:jika enjawab 5 faktor dengna benar</p> <p>4: jika menjawab 4 faktor dengan benar</p> <p>3: jika menjawab 3 faktor dengan benar</p> <p>2:jika menjawab 2 faktor dengan benar</p> <p>1:jika menjawab 1 faktor dengan benar</p>

			0: jika menjawab tidak benar
3.	<p>Jenis bakteri yang bisa dimanfaatkan dalam bahan pangan adalah: bakteri dan jamur</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contohnya : dalam pembuatan tempe berperan mikroorganisme jenis jamur, yang berperan adalah jamur <i>Rhizopus oligosporus</i>, <i>rhizopus orizae</i>, dan dalam pembuatan yogurt berperan bakteri jenis <i>lactobacillus bulgaricus</i>, <i>streptococcus thermophilus</i></li> </ul>	4	<p>4: jika menyebutkan 2 jenis bakteri dan 2 jenis produk dengan benar</p> <p>3: jika menyebutkan 2 jenis bakteri dan 1 produk dengan benar.</p> <p>Jika menyebutkan 1 jenis bakteri dan 2 produk</p> <p>2: jika menyebutkan 1 jenis bakteri dan 1 produk dengan benar.</p> <p>1: jika menyebutkan 1 jenis bakteri atau 1 contoh produk makanan dengan benar</p> <p>0: jika menjawab tidak benar</p>
4.	Mikroorganisme itu berperan dalam bidang boga, dan sangat berguna contohnya dalam pembuatan yoghurt, keju dan susu membutuhkan bakteri, dalam pembuatan tempe, oncom, kecap membutuhkan jamur.	4	<p>4: jika menjawab alasan dan contoh dengan tepat</p> <p>2: jika menjawab alasan dengan tepat tapi contohnya yang salah</p> <p>2: jika menjawab contoh dengan benar dan alasan kurang tepat</p> <p>0: jika jawaban tidak tepat</p>
5.	Agar bahan-bahan yang sudah dibeli Widhi tidak terkena mikroorganisme dan cepat membusuk sebaiknya Widhi menyimpan sayur dan bahan basah di lemari pendingin, tetapi hal seperti ini tidak akan membuat awet bahan makanan dalam jangka waktu yang lama, jadi harus segera diberikan perlakuan terhadap bahan makanan tersebut, perlakuan disini maksudnya adalah bahan tidak boleh lebih dari 2 hari disimpan di lemari pendingin agar tidak mengalami kerusakan.	4	<p>4 : jika menjawab dengan tepat disertai argumen yang tepat</p> <p>2: jika menjawab dengan tepat dan argumen kurang sesuai</p> <p>0: jika jawaban dan argumen tidak tepat</p>
	Jumlah skor	20	

**Skor total : jumlah skor x 5 = 100**

$$20 \times 5 = 100$$



**b. Ketrampilan :**

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator Pencapaian Kompetensi</b>	<b>Indikator Soal</b>	<b>Jenis soal</b>	<b>Soal</b>
4.2 Melakukan penanganan makanan untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan	4.2.1 Melakukan penanganan makanan untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan.	Peserta didik mampu melakukan penanganan makanan untuk mencegah perkembangan mikroorganisme yang merugikan	Diskusi kelompok	Diskusikan dengan kelompok kalian, hal-hal apa saja yang perlu kalian lakukan agar makanan tidak mudah terkena mikroorganisme yang merugikan! Amatilah lingkungan di sekitar tempat tinggalmu, kemudian: 1. Catat produk makanan yang memanfaatkan mikroorganisme dalam pengolahannya! 2. Catat contoh kerusakan makanan yang kamu temui, kemudian analisis jenis mikroorganismenya!
	4.2.2 Mampu membedakan jenis mikroorganisme yang merugikan dan jenis mikroorganisme yang menguntungkan	Peserta didik mampu membedakan jenis mikroorganisme yang merugikan dan menguntungkan	Diskusi kelompok (Pekerjaan Rumah)	

**Skor penilaian ketrampilan : Nilai =  $\frac{\text{skor yang dicapai}}{\text{skor maksimal}} \times 100$**

<b>IPK</b>	<b>Kategori</b>			
	<b>90-100</b>	<b>80-79</b>	<b>70-79</b>	<b>60-69</b>
4.2.1 Melakukan penanganan makanan untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme	Siswa dapat menjelaskan dan mempraktikan dalam keseharian cara untuk	Siswa dapat menjelaskan dan mempraktikan dalam keseharian cara untuk	Siswa dapat menjelaskan dan mempraktikan dalam keseharian cara untuk	Siswa dapat menjelaskan dalam keseharian cara untuk menangani makanan agar

yang merugikan.	menangani makanan agar terhindar dari mikroorganisme dengan tepat dan benar sesuai prosedur	menangani makanan agar terhindar dari mikroorganisme dengan tepat dan benar	menangani makanan agar terhindar dari mikroorganisme dengan tepat	terhindar dari mikroorganisme dengan tepat dan benar sesuai prosedur
4.2.3 Membedakan jenis mikroorganisme yang merugikan dan jenis mikroorganisme yang menguntungkan	Jika mampu melakukan pengamatan dan mampu menjabarkan jenis-jenis mikroorganisme yang merugikan dan menguntungkan dengan tepat dan benar dalam kehidupan sehari-hari	Jika mampu melakukan pengamatan dan mampu menjabarkan jenis-jenis mikroorganisme yang merugikan dan menguntungkan dengan tepat	Jika mampu melakukan pengamatan dan mampu menjabarkan jenis-jenis mikroorganisme yang merugikan dan menguntungkan dengan tepat	Jika mampu menjabarkan jenis mikroorganisme yang merugikan dan menguntungkan dengan tepat dan benar dalam kehidupan sehari-hari

**a. Remedial dan Pengayaan**

**1. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan**

Kompetensi dasar	Rencana Remedi	Rencana Pengayaan
3.2 Menganalisis jenis-jenis, struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme di bidang makanan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menjelaskan ulang materi yang belum paham</li> <li>Mengerjakan ulang No Soal yang belum KKM untuk soal pengetahuan</li> </ul>	Memberi tugas untuk melakukan observasi mengenai penanganan bahan makanan disekitar lingkungan tempat tinggal dan menjabarkan jenis mikroorganisme yang merugikan dan menguntungkan berdasarkan bahan makanan yang ditemui
4.2 Melakukan penanganan makanan untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan penilaian ulang jenis mikroorganisme yang berperan dalam pengolahan makanan</li> </ul>	

Wonosari, Agustus 2016  
Mahasiswa PPL

Guru Mapel

SRI MULYANTI, S.Pd.T  
NIP. 19791002 200801 2 003

JAJANG SUPRIATNA  
NIM. 13511241008







## **RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**

Satuan Pendidikan : SMKN 3 WONOSARI  
Mata Pelajaran : K3 SANITASI HYGIENE  
Kelas/ Semester : X / GANJIL  
Materi Pokok : Resiko Hygiene (Kerusakan Makanan)  
Alokasi Waktu : 2x 45 menit (2 JP)

### **A. Kompetensi Inti**

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 phenomena 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**

KD 3.3 :Menganalisisresiko hygiene terkaitkerusakanmakanan

KD 4.3 : Menilai kerusakan makanan

### **C. Indikator Pencapaian Kompetensi**

- 3.3.1 Memahami pengertian kerusakan makanan
- 3.3.2 Menyebutkan tanda-tanda kerusakan pada bahan makanan
- 3.3.3 Menjelaskan jenis kerusakan pada makanan
- 3.3.4 Menganalisa kerusakan pada makanan
- 3.3.5 Menjabarkan tentang upaya pencegahan kerusakan makanan
- 4.3.1 Menilai kerusakan pada bahan makanan
- 4.3.2 Menganalisa jenis kerusakan pada bahan makanan

### **D. Tujuan Pembelajaran**

1. Setelah berdiskusi dan menggali informasi peserta didik mampu menjelaskan hal-hal terkait resiko hygiene
2. Setelah berdiskusi dan menggali informasi peserta didik mampu memahami pengertian kerusakan makanan
3. Setelah berdiskusi dan menggali informasi peserta didik mampu menyebutkan tanda-tanda kerusakan pada bahan makanan
4. Setelah berdiskusi dan menggali informasi peserta didik mampu menjelaskan jenis kerusakan pada makanan
5. Setelah berdiskusi dan menggali informasi peserta didik mampu menjabarkan

tentang upaya pencegahan kerusakan makanan

6. Disediakan peralatan dan bahan peserta didik mampu menilai kerusakan pada bahan makanan
7. Disediakan contoh bahan makanan peserta didik menganalisa jenis kerusakan pada bahan makanan

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

1. Pengertian resiko *hygiene*
2. Hal-hal yang menjadi kaitannya dengan resiko *hygiene*
3. Pengertian kerusakan makanan
4. Jenis kerusakan makanan
5. Ciri-ciri kerusakan makanan
6. Cara pencegahan kerusakan makanan
7. Hubungan kerusakan makanan dengan perkembangan usaha

#### **F. Metode Pembelajaran**

1. Pendekatan *Scientific* (Ilmiah)
2. Model : *Discovery Learning*
3. Metode: Diskusi, inkuiri, penugasan, presentasi, ceramah.

#### **G. Media, Alat, Sumber Pembelajaran**

Media : Handout dan power point

Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor

Sumber Belajar : Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan. 2013. Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja Bidang Makanan 1. Jakarta. TIM

#### **H. Langkah Pembelajaran**

##### **Pertemuan 1 : 45 menit**

<b>Kegiatan</b>	<b>SINTAK DISCOVERY LEARNING</b>	<b>Deskripsi Kegiatan</b>	<b>Alokasi Waktu</b>
Pendahuluan		<ul style="list-style-type: none"><li>• Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa.</li><li>• Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa.</li><li>• Guru memeriksa kehadiran siswa.</li><li>• Guru memberikan motivasi kepada siswa</li><li>• Guru memastikan siapakah siswa untuk mengikuti pembelajaran dengan bertanya:<ol style="list-style-type: none"><li>1. Bagaimana kabarnya hari ini?</li><li>2. Sudah siapakah mengikuti pelajaran hari ini?</li></ol></li></ul>	10 menit



		<ul style="list-style-type: none"> <li>Guru menyampaikan tujuan pembelajaran</li> </ul>	
Inti	Pemberian Stimulus	<b>Mengamati</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Peserta mengamati power point yang ditampilkan mengenai resiko <i>hygiene</i>, kaitannya dengan kerusakan makanan</li> </ul>	20 menit
	Identifikasi Masalah	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Menanya</b> Guru menggali pengetahuan siswa mengenai kerusakan makanan dengan mengajukan beberapa pertanyaan pembuka:</li> <li>Apakah kerusakan makanan?</li> <li>Apakah pernah jumpai makanan rusak?</li> </ul>	10 menit
	Pengumpulan Data	<b>Mengumpulkan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Siswa diminta untuk mengumpulkan informasi dari buku, internet, modul atau bisanya pengalaman teman sebayanya banyak-banyaknya tentang kerusakan makanan</li> </ul>	20 menit
	Proses Data	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guru meminta siswa maju ke depan kelas untuk menampilkan undian yang telah diambil berupa contoh kerusakan makanan dan di golongan berdasarkan jenisnya</li> </ul> <b>Mengasosiasi (menalar)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Dengan menanya, menalar peserta didik menemukan penjelasan tentang kerusakan makanan</li> </ul>	20 menit
	Verifikasi	<b>Mengkomunikasikan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Setelah pengumpulan informasi selesai perwakilan setiap siswa untuk membacakan hasilnya</li> </ul>	10 menit
Penutup		<ul style="list-style-type: none"> <li>Guru bersama siswa menyimpulkan pelajaran.</li> <li>Guru menyampaikan materi untuk minggu depan</li> <li>Guru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa.</li> </ul>	5 menit
<b>Jumlah</b>			<b>90 menit</b>

#### Pertemuan 2 : 90 menit

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengucapkan salam pembuka dan</li> </ul>	10 menit

		<p>menanyakan kabar siswa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa.</li> <li>• Memeriksa kehadiran siswa.</li> <li>• Memberikan motivasi kepada siswa</li> <li>• Memastikan kesiapan siswa untuk mengikuti pembelajaran dengan bertanya:             <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bagaimana kabarnya hari ini?</li> <li>2. Sudah siapkah mengikuti pelajaran hari ini?</li> </ol> </li> <li>• Menyampaikan tujuan pembelajaran</li> </ul>	
Inti	Pemberian Stimulus	<b>Mengamati</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta mengamati gambar yang ditampilkan mengenai kerusakan makanan</li> </ul>	20 menit
	Identifikasi Masalah	<b>Menanya</b> <p>Menggali pengetahuan siswa mengenai kerusakan makanan dengan mengajukan beberapa pertanyaan pembuka:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apa jenis kerusakan makanan pada video tersebut?</li> <li>• Apakah pernah jumpai kerusakan makanan seperti contoh video tersebut?</li> </ul>	10 menit
	Pengumpulan Data	<b>Mengumpulkan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa diminta untuk mengumpulkan informasi dari buku, internet, modul atau bisanya pengalaman teman sebayanya banyak-banyaknya tentang kerusakan makanan</li> <li>• Menunjukkan gambar kerusakan makanan kemudian siswa memberikan komentar jenis kerusakan makanan apa pada gambar tersebut?</li> </ul>	20 menit
	Proses Data	<b>Mengasosiasi (menalar)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dengan menanya, menalar peserta didik menemukan penjelasan tentang jenis kerusakan makanan dan mampu menilai kerusakan makanan</li> </ul>	20 menit
	Verifikasi	<b>Mengkomunikasikan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Setelah pengumpulan informasi selesai perwakilan setiap siswa untuk membacakan hasil dari diskusi.</li> </ul>	10 menit
Penutup		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pendidik bersama peserta didik menyimpulkan pelajaran.</li> <li>• Pendidik menyampaikan materi untuk minggu depan</li> <li>• Menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa.</li> </ul>	5 menit

<b>Jumlah</b>	<b>90 menit</b>
---------------	-----------------

## G. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

### 1. Instrumen dan Teknik Penilaian

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Bentuk Penilaian
1	Penilaian Kompetensi i Pengetahuan (KI 3)	Tes Tulis	Essay
		Penugasan	Diskusikeompok
2	Penilaian Kompetensi i Keterampilan (KI 4)	Menilai jenis kerusakan makanan melalui gambar kerusakan makanan	Tabel soal jenis kerusakan makanan

#### a. Pengetahuan

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
3.3 Menganalisis resiko hygiene terkait kerusakan makanan	3.3.1 Mendeskripsikan pengertian kerusakan makanan	Peserta didik mampu mendeskripsikan pengertian kerusakan makanan	Essay	Jelaskan pengertian kerusakan makanan!
	3.3.2 Menjabarkan tanda-tanda kerusakan pada makanan	Peserta didik mampu menjabarkan tanda-tanda kerusakan pada makanan	Essay	Sebutkan 4 tanda-kerusakan pada daging!
	3.3.3 Menjelaskan jenis kerusakan pada makanan	Peserta didik dapat menjelaskan jenis kerusakan pada makanan	Uraian	1. Jenis kerusakan makanan oleh pertumbuhan mikroorganisme disebut.... 2. Kerusakan makanan dan bahan makanan akibat organisme seperti serangga, tikus, dan hama disebut....
	3.3.4 Menganalisis kerusakan pada makanan	Peserta didik dapat menganalisa kerusakan pada	Uraian	1. Buah semangka yang retak, memar dan remuk akibat




		makanan		pengangkutan makanan yang dilakukan kurang hati-hati, merupakan contoh kerusakan makanan.....
	3.3.5 Menjabarkan tentang pencegahan kerusakan makanan	Peserta didik dapat menjelaskan tentang cara yang harus dilakukan untuk menghindari kerusakan makanan	Uraian	Pengaturan suhu untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme dapat dilakukan melalui pendinginan, pembekuan, dan pemanasan.

Kunci Jawaban dan Skor:

No	Jawaban	Skor	Skor
1.	Kerusakan makanan adalah kondisi dimana jika dikonsumsi dapat menimbulkan penyakit, karena beberapa faktor diantaranya mikroorganisme, standar mutu makanan yang mengalami penurunan, dan mengalami penyimpangan fisik yang melewati batas standar mutu.	2	2: jika menjawab dengan benar 0: jika menjawab salah
2.	Tanda-tanda kerusakan daging diantaranya: i. Perubahan warna menjadi kehijauan ii. Pembentukan lendir iii. Akumulasi gas dan cairan asam iv. Bau amonia	4	4:jika menjawab 4 tanda kerusakan 2: jika menjawab 2 tanda kerusakan 0: jika menjawab salah
3.	Jenis kerusakan yang disebabkan oleh mikroorganisme disebut kerusakan mikrobiologis	1	1: jika menjawab benar 0: jika menjawab salah
4.	Buah semangka yang retak, memar dan remuk akibat pengangkutan makanan yang dilakukan kurang hati-hati, merupakan contoh kerusakan mekanis,	1	1: jika menjawab benar 0: jika menjawab salah
5.	Kerusakan makanan dan bahan makanan akibat organisme seperti serangga, tikus, dan hama disebut kerusakan biologis	1	1: jika menjawab benar 0: jika menjawab salah
6.	Pengaturan suhu untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme dapat dilakukan melalui pendinginan, pembekuan, dan pemanasan.	1	1 : jika menjawab benar 0: jika menjawab salah
	<b>Jumlah skor</b>	10	

**Skor total : jumlah skor x 10 = 100**

### Ketrampilan

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Indikator Soal	Jenis soal	Soal
4.3 Menilai kerusakan makanan	4.3.1 Mampu menilai kerusakan pada makanan	Pesertadidik dapatmenila ikerusakanp adamakanan	Pengamatan	Amatilah bahan makanan yang ada di tempat tinggalmu, kemudian catat Apakah makanan tersebut masih layak dikonsumsi atau sudah mengalami kerusakan makanan? Tuliskan keadaan makanan tersebut!
	4.3.2 Mampu menganalisa jenis kerusakan pada bahan makanan	Pesertadidik dapatmenga nalisajenisk erusakanpad amakanna	Diskusi kelompok	<p>1. Identifikasikan jenis kerusakan makanan dibawah ini:</p> <p>a.</p>  <p>b.</p>  <p>c.</p> 

$$\text{Skor penilaian ketrampilan :Nilai} = \frac{\text{skor yang dicapai}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

IPK	Kategori			
	90-100	80-79	70-79	60-69
4.3.1 Mampu menilai kerusakan pada makanan	Siswa dapat menyiapkan peralatan dan bahan sesuai dengan prosedur dan mampu menjabarkan kriteria makanan yang diamati dengan benar dan jelas	Siswa dapat menyiapkan peralatan dan bahan sesuai dengan prosedur dan mampu menjabarkan kriteria makanan yang diamati	Siswa dapat menyiapkan peralatan dan bahan sesuai kebutuhan dan mampu menjabarkan kriteria makanan yang diamati dengan benar	Siswa dapat menyiapkan peralatan dan bahan dan mampu menjabarkan kriteria makanan yang diamati
4.3.2 Mampu menganalisa kerusakan makanan	Jika sesuai dengan kriteria makanan rusak dan menjawab jenis kerusakan makan dengan tepat	Jika sesuai dengan kriteria makanan rusak dan menjawab jenis kerusakan makan dengan tepat	Jika menjawab jenis kerusakan makanan dengan tepat	Jika sesuai dengan kriteria makanan rusak dan menjawab jenis kerusakan makan dengan tidak tepat

#### **b. Remedial dan Pengayaan**

##### **2. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan**

Kompetensi dasar	Rencana Remidi	Rencana Pengayaan
3.1 Menganalisis resiko hygiene terkait kerusakan makanan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menjelaskan ulang materi yang belum paham</li> <li>Mengerjakan ulang No Soal yang belum KKM untuk soal pengetahuan</li> <li>Melakukan penilaian ulang jenis kerusakan makanan</li> </ul>	Memberi tugas untuk melakukan observasi mengenai jenis kerusakan makanan disekitar lingkungan tempat tinggal dan menilai jenis kerusakan makanan.
4.1 Menilai kerusakan makanan		

Wonosari, Agustus 2016

Guru Mapel

Mahasiswa PPL

SRI MULYANTI, S.Pd.T  
NIP. 19791002 200801 2 003

JAJANG SUPRIATNA  
NIM. 13511241008





# Hygiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja

Jajang Supriatna



# Pengertian Hygiene

Hygiene adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan pada usaha kesehatan perseorangan atau manusia beserta lingkungan tempat orang tersebut berada (Widyati, 2002), seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan (Depkes RI, 2004)

# Pengertian Sanitasi

Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subyeknya. Misalnya menyediakan air yang bersih untuk keperluan mencuci tangan, menyediakan tempat sampah untuk mewadahi sampah agar tidak dibuang sembarangan (Depkes RI, 2004).

# Ruang lingkup Sanitasi Hygiene :

1. Personal Hygiene
2. Hygiene sanitasi tempat kerja (Dapur)
3. Hygiene Sanitasi makanan dan minuman

# 1. Personal Hygiene

*Personal Hygiene* berasal dari bahasa Yunani yaitu, *personal* yang artinya perorangan dan *hygiene* yang berarti sehat. Kebersihan perorangan adalah suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis (Tarwoto, Wartonah 2006:78).

# Pentingnya personal hygiene

Kebersihan pribadi atau perorangan diperlukan untuk semua orang terlebih untuk penanganan makanan karena kesehatan dan keselamatan banyak orang ada ditangan pengelola makanan.

# **Praktik-Praktik Personal Hygiene :**



# 1. Mandi



## 2. Kebersihan Rambut



### 3. Kebersihan Gigi dan Mulut

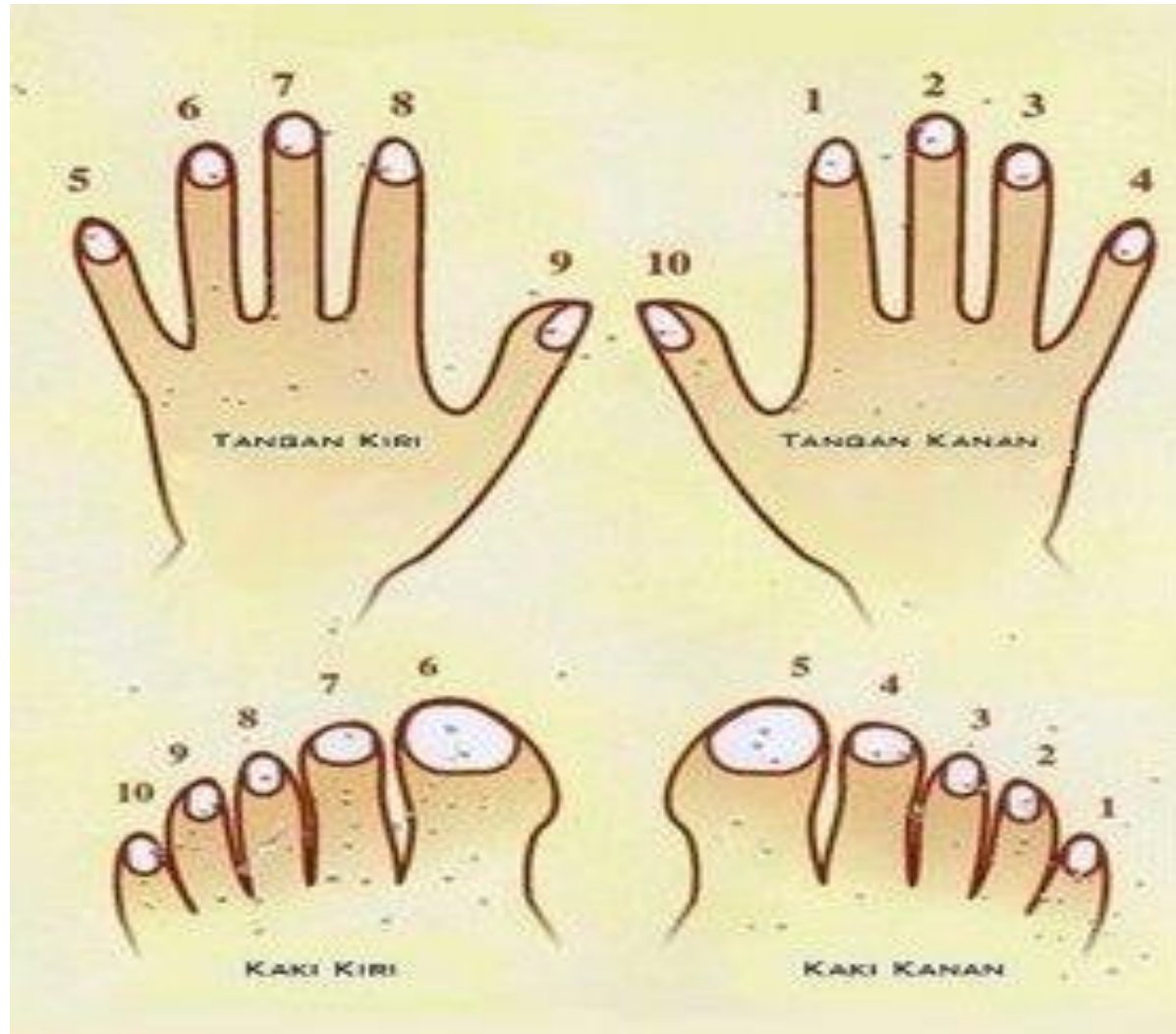


## 4. Kebersihan Tangan





## 5. Kebersihan Kuku



## 6. Jangan memakai perhiasan berlebihan



## 7. Footwear dan kebersihan kaki



# Penerapan personal hygiene





## KEBERSIHAN DIRI

Rambut harus  
ditutup dengan  
scraft atau topi

membiasakan perilaku bersih.  
jangan bersin, batuk,  
merokok atau meludah  
di hadapan makanan

Tangan harus  
dibersihkan sebelum  
menyentuh  
makanan

pastikan memakai  
pakaian dan  
apron yang bersih

Balut luka  
dengan  
plester

Jangan menyediakan  
makanan jika  
sedang sakit



## 2. Hygiene tempat kerja

*Hygiene* di tempat kerja (dapur) adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan di tempat kerja, misal dengan lingkungan dapur yang bersih, peralatan yang mudah dibersihkan dan tidak berkarat, adanya tempat sampah yang memadai

# Area Dapur

- Dapur harus cukup ventilasinya agar asap dapat keluar dengan leluasa.
- Bersihkan ventilasi, pintu dan jendela secara teratur, agar selalu dalam keadaan bersih.
- Lantai harus selalu dibersihkan dan tidak boleh licin
- Dinding bersih dan berwarna cerah
- Platfon cukup tinggi, bersih dan dilengkapi dengan cerobong asap
- Memiliki saluran air yang cukup, tidak mudah tersumbat dan mudah dibersihkan
- Penerangan cukup terang dan mampu menerangi setiap sudut dapur





# Peralatan Dapur

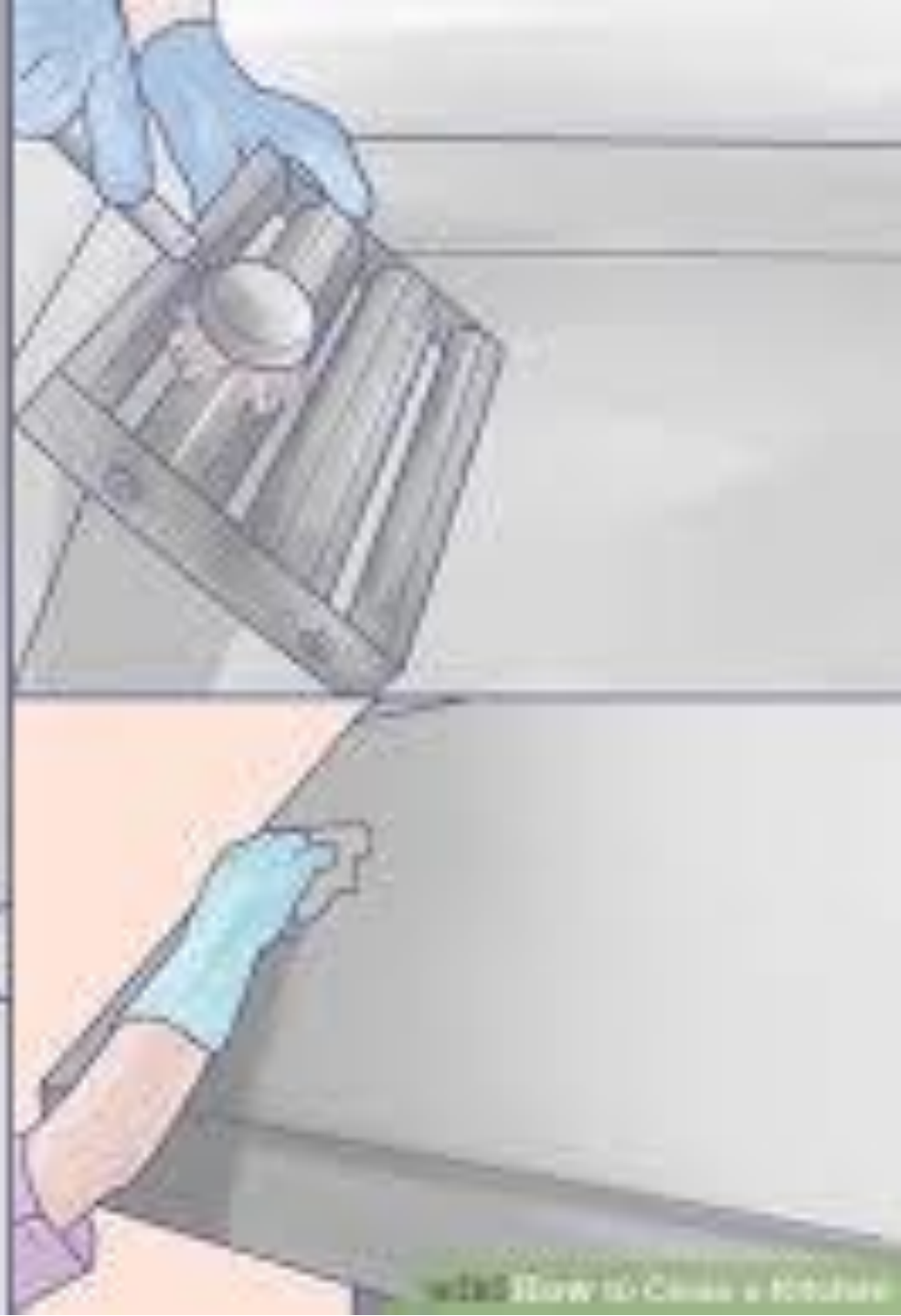
- Peralatan harus terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan, mudah kering sendiri dan tidak berkarat
- Lapisan permukaan alat tidak mudah larut dalam asam/basa atau garam yang basa digunakan dalam makanan
- Tidak boleh menggunakan peralatan yang terbuat dari timah hitam, tembaga, antimony, cadmium, seng
- Tutup wadah harus menutup sempurna











### 3. Hygiene makanan dan Minuman

Upaya kesehatan dalam memelihara dan melindungi kebersihan makanan, melalui pengendalian faktor lingkungan dari makanan yang dapat atau mungkin dpt menimbulkan penyakit dan atau gangguan kesehatan.

Apakah pernah menemukan makanan seperti ini?



# Tugas :

Berilah penilaian/ komentar anda mengenai gambar berikut ini :



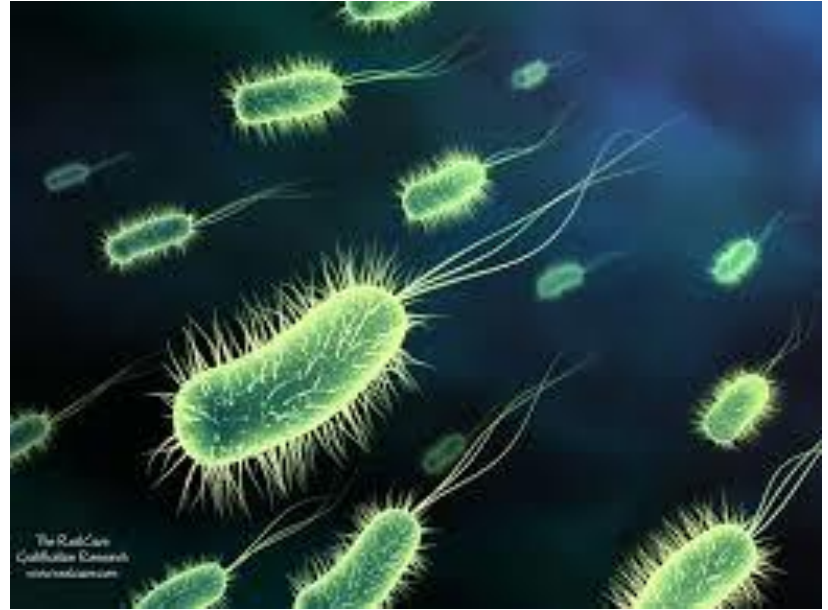
Terimakasih:

# **MIKROORGANISME**

JAJANG SUPRIATNA



# Pengertian Mikroorganisme



Mikroorganisme adalah organisme atau jasad hidup yang sangat kecil dan tidak dapat dilihat tanpa menggunakan mikroskop.



# Klasifikasi Mikroorganisme

1. Protozoa
2. Virus
3. Jamur
4. Bakteri
5. Ragi
6. Parasit
7. kapang



# 1. Protozoa



Protozoa adalah organisme seluler yang bersifat eukariotik dengan tidak memiliki dinding sel dan heterotrof serta dapat bergerak (motil).

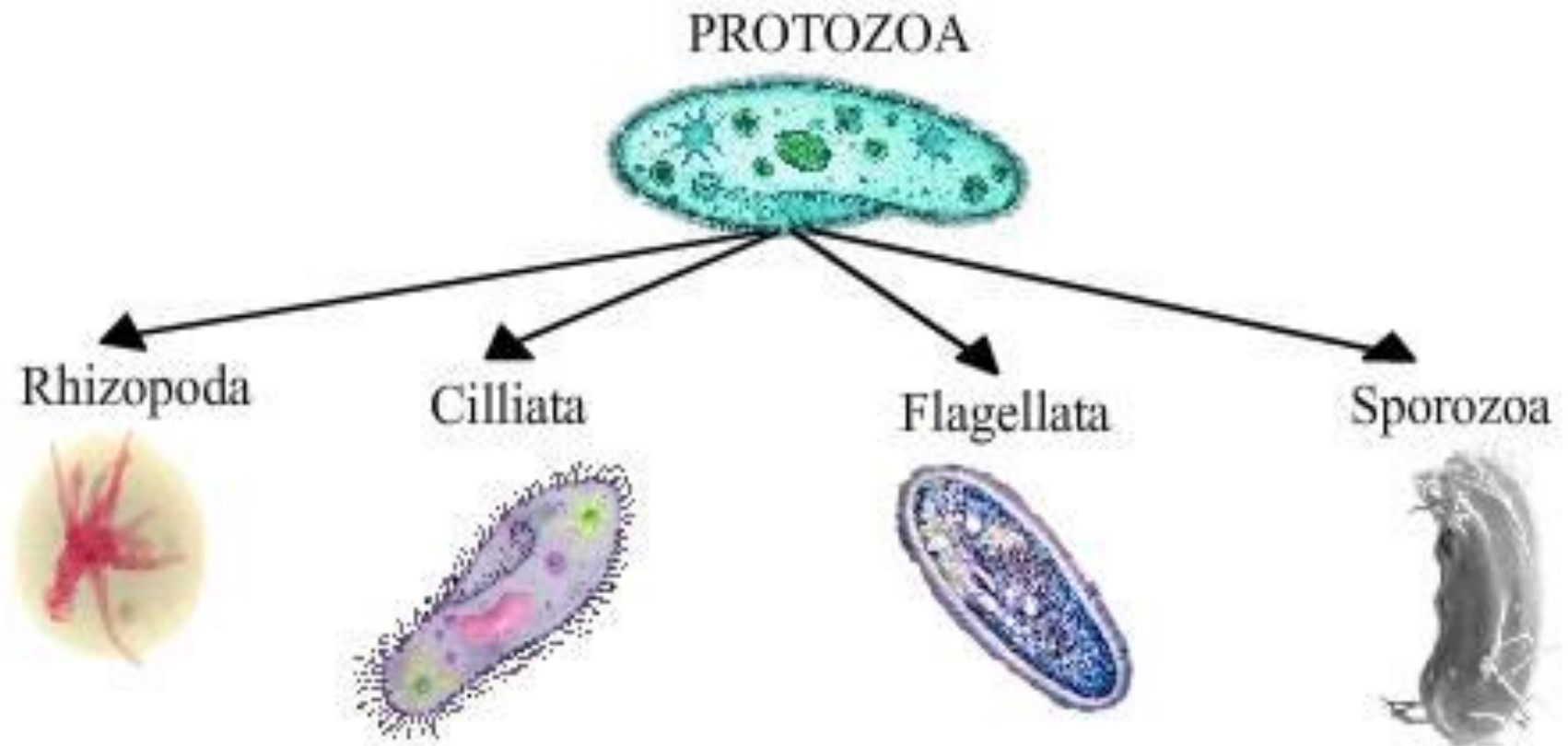
# Ciri-ciri protozoa :

- Organisme uniseluler (bersel satu )
- Bersifat eukariotik (memiliki inti sel yang terbungkus oleh membran)
- Tidak memiliki dinding sel
- Heterotrof (umumnya tidak dapat membuat makanan sendiri)
- Hidup dengan sendiri (soliter) atau berkelompok (koloni)
- Hidup bebas secara parasit, bebas, dan sporofit
- Memiliki alat gerak yang berupa silia, flagela dan pseudopodia
- Memiliki ukuran tubuh sekitar 100-300 mikron

# Klasifikasi Protozoa:

- **Ciliata (Ciliophora/Infusoria)**, jenis protozoa yang bergerak dengan menggunakan silia (rambut getar).
- **Rhizopoda (Sarcodina)**, jenis protozoa yang bergerak dengan pseudopodia (kaki semu)
- **Sporozoa (Apicomplexa)**, jenis protozoa yang tidak memiliki alat gerak.
- **Flagellata (Mastigophora)**, jenis protozoa yang bergerak dengan flagela (bulu cambuk).

# Gambar klasifikasi Protozoa:



## 2. Virus



Virus adalah parasit berukuran mikroskopik yang menginfeksi sel organisme biologis. Virus hanya dapat bereproduksi di dalam material hidup dengan menginvasi dan memanfaatkan sel makhluk hidup.

# Ciri-ciri virus

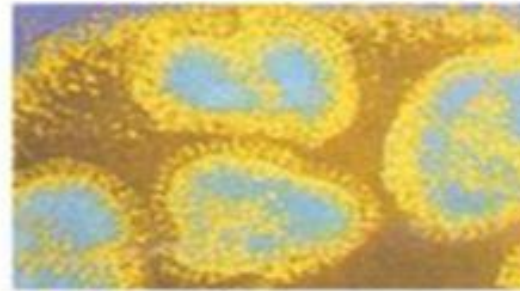
- Berukuran ultra mikroskopis
- Parasit sejati
- Berbentuk bulat, oval, batang, huruf T.
- Kapsid tersusun dari protein yang berisi DNA atau RNA saja.
- Aktivitasnya harus di sel makhluk hidup.



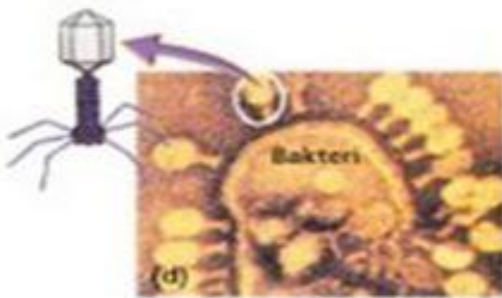
# Bentuk-bentuk Virus :



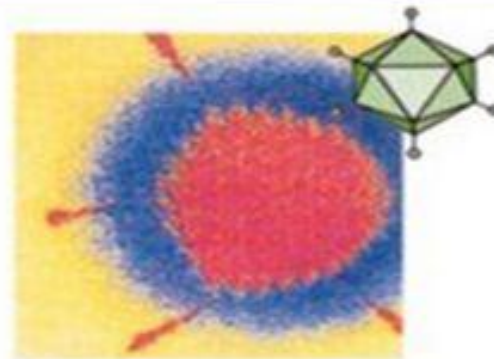
Batang



Bulat



Seperti huruf T



Polihidris

## **Virus mempunyai bentuk yang bervariasi antara lain :**

1. Bentuk bulat : virus HIV, virus ebola, virus influenza.
2. Bentuk oval : pada virus rabies
3. Bentuk batang : pada TMV (Tobacco Mosaic Virus)
4. Bentuk polihidris : pada Adeno virus (penyebab penyakit demam)
5. Bentuk huruf T : pada bacteriophage (menyerang bakteri E coli)

# Struktur Virus



Brain inflammation



Virus transmitted by  
infected saliva  
through bite  
or wound



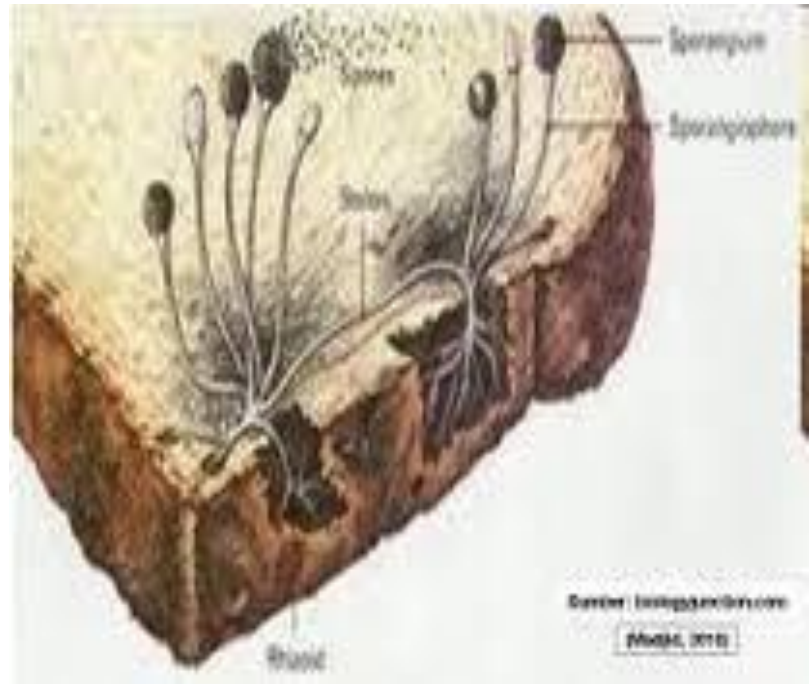
ADAM





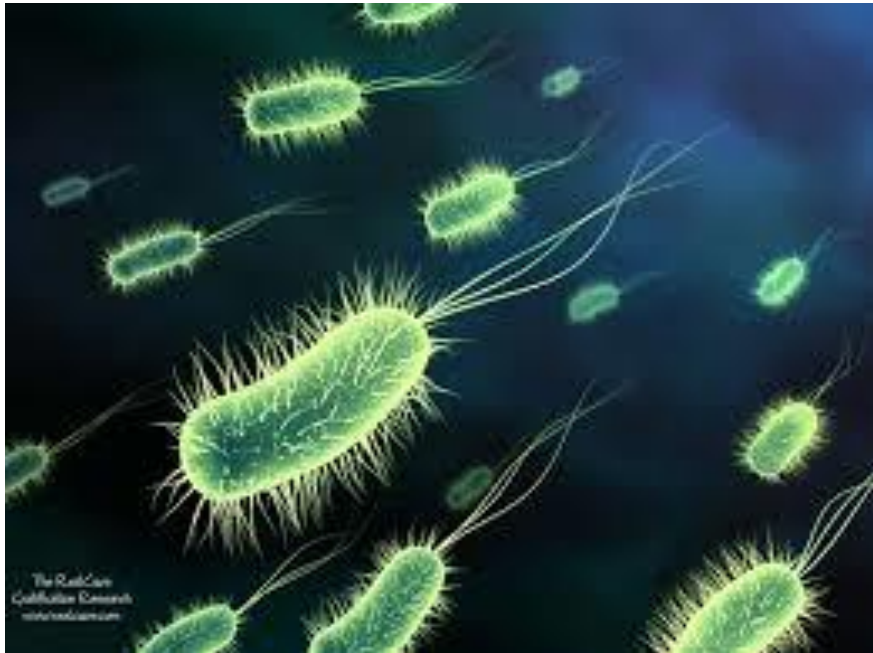
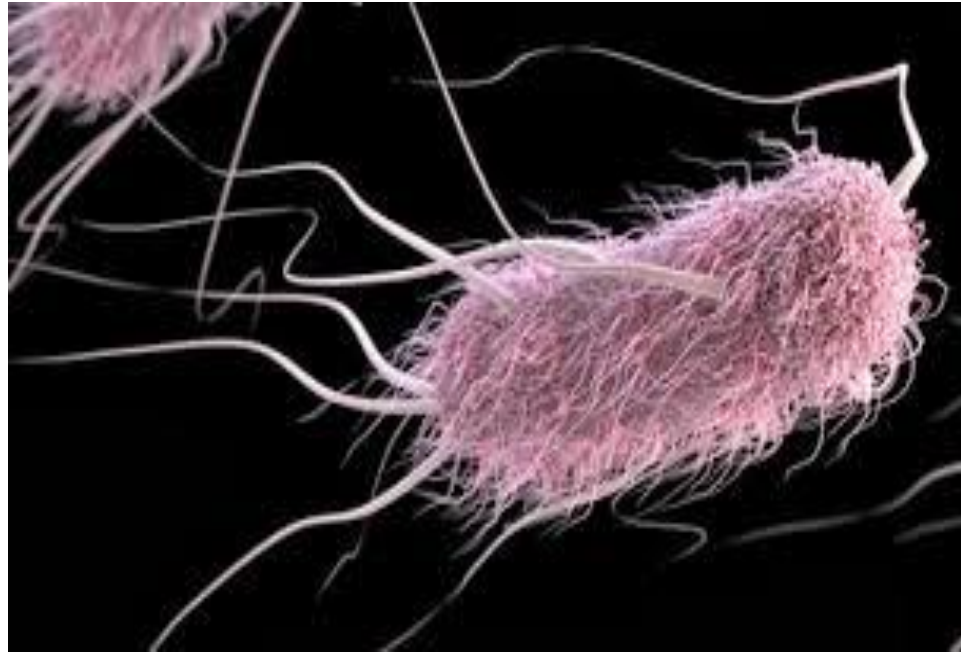
# 3. Jamur

Jamur disebut juga dengan fungi. Jamur pada umumnya adalah jasad yang berbentuk benang, multiseluler, tidak berkhlorofil. Peranan jamur dalam alam sangat besar, ada yang merugikan, berbahaya dan ada yang menguntungkan.



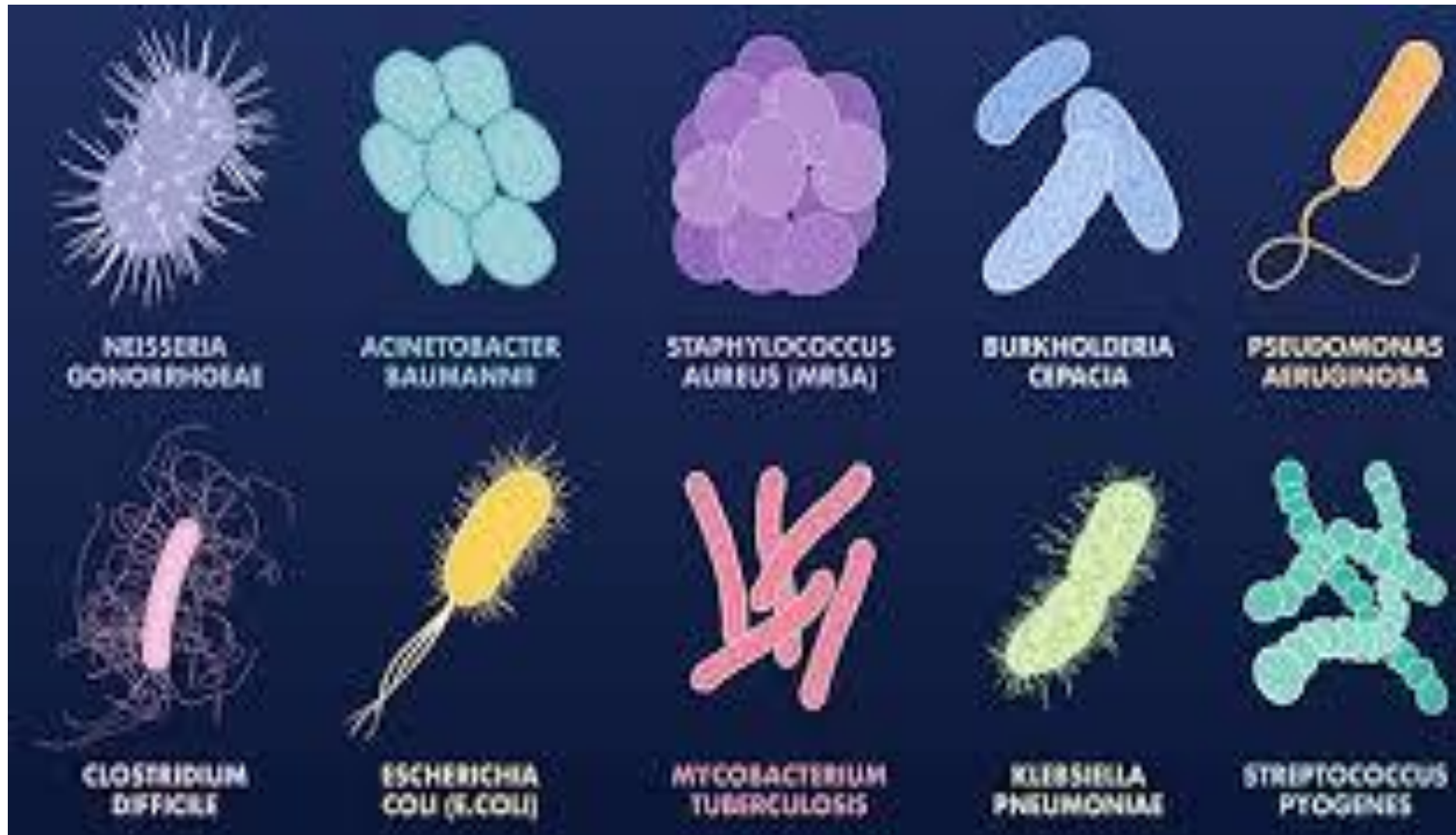
## 4. Bakteri

Bakteri biasanya menyebabkan penyakit pada manusia. Dalam perkembangannya bakteri membutuhkan makanan, udara yang lembab, dan pada temperatur yang tepat. Dalam kehidupan manusia bakteri ada yang menguntungkan namun ada pula yang merugikan





# Bentuk-bentuk Bakteri:



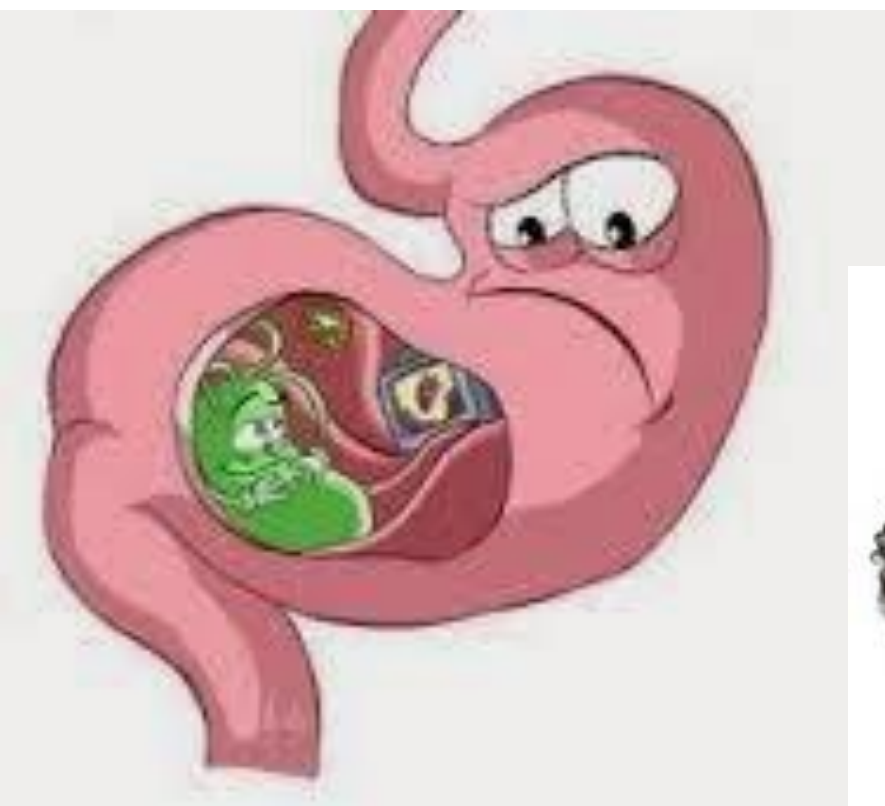
# Bakteri yang menguntungkan:

Nama Produk/Makanan	Bahan Baku	Jenis Bakteri yang Berperan
Yakult	Susu	<i>Lactobacillus casei</i>
Yoghurt	Susu	<i>Lactobacillus bulgaricus</i>
Nata de coco	Sari air kelapa	<i>Acetobacter xylinum</i>
Mentega	Susu	<i>Streptococcuslactis</i>
Asam cuka	Alkohol	<i>Acetobacter</i>
Terasi	Ikan	<i>Loctobacillus sp.</i>
Asinan buah-buahan	Buah-buahan	<i>Loctobacillus sp.</i>
Asam butirat	-	<i>Clostridium bitricum</i>
Asam propionat	-	<i>Propioni bactericum</i>



# Bakteri yang merugikan :

Nama Bakteri	Penyakit	Tempat Infeksi
<i>Clostridium tetani</i>	Tetanus	Otot
<i>Diplococcus pneumonia</i>	Pneumonia (paru)	Paru
<i>lebsiella pneumoniae</i>		Paru-paru
<i>Mycobacterium tuberculosis</i>	TBC	Paru
<i>Mycobacterium leprae</i>	Lepra	Kulit
<i>Salmonella typhosa</i>	Tipus	Usus halus
<i>Shigella dysentriae</i>	Disentri	Kelenjar darah
<i>Staphylococcus aureus</i>		Pencernaan
<i>Vibrio comma</i>	Kolera	Usus halus



Tonic phase



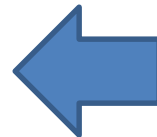
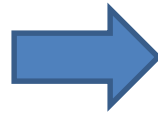
Clonic phase



## 5. Ragi

Ragi atau sering disebut *yeast* atau *khamir* dapat menimbulkan *keuntungan* sekaligus dapat menyebabkan kerusakan pada makanan. Ragi biasanya bereaksi jika ada karbondioksida. Beberapa jenis ragi penyebab kerusakan antara lain *Torulla*, *Rhodotorulla* dan *Hansenulla* yang dapat mengakibatkan perubahan warna. Ragi juga ada yang menguntungkan, biasanya digunakan dalam pembuatan minuman alcohol dan pembuatan roti.









2012-JustTry&Taste



2012-JustTry&Taste



## 6. Parasit

Parasit adalah hewan renik yang dapat menurunkan produktivitas yang ditumpanginya. Parasit dapat menyerang manusia dan hewan yang ditumpanginya.

# Penggolongan Parasit:

## 1. Ektoparasit (Ektozoa)

Yaitu parasite yang hidup diluar tubuh hospes atau liang-liang kulit yang masih mempunyai hubungan dengan dunia luar. Misalnya: nyamuk dan lalat.

## 2. Endoparasit (Entozoa)

Yaitu parasite yang hidup didalam tubuh hospes. Misal didalam darah, rongga tubuh, usus.

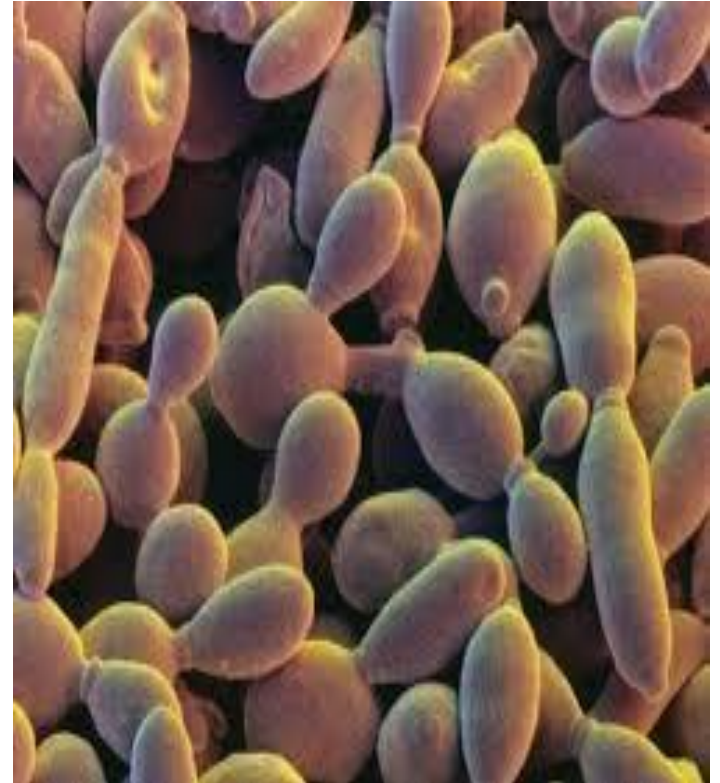
# Hewan-hewan Parasit





# 7. Kapang

Kapang adalah mikroskopik fungi bersel banyak, tetapi tidak memiliki klorofil, sehingga tidak bisa membuat makanan sendiri atau kapang biasanya tumbuh pada permukaan makanan yang sudah basi





# Contoh pemanfaatan kapang:

PRODUK	BAHAN	JENIS KAPANG
Tempe	Kedele	<i>Rhizopus oligosporus</i> <i>Rhizopus oryzae</i>
Oncom hitam	Bungkil kacang tanah	<i>Neurospora sitophia</i>
Oncom merah	Ampas tahu	<i>Rhizopus oligosporus</i> <i>Rhizopus oryzae</i>
Kecap	Kedele	<i>Aspergillus oryzae</i>
Tauco	Kedele	<i>Aspergillus oryzae</i>
Ragi tape	Tepung	<i>Rhizopus, Aspergillus</i>
Keju biru	Susu	<i>Penicilium roqueforti</i>
Kejun camembert	Susu	<i>Penicilium camemberti</i>



# Pemanfaatan Kapang



# Perkembangbiakan Mikroorganisme

# protozoa

- Protozoa berkembang biak dengan cara aseksual dan seksual
  1. **pembelahan mitosis (biner)**, yaitu pembelahan yang diawali dengan pembelahan inti dan diikuti pembelahan sitoplasma, kemudian menghasilkan 2 sel baru
  2. Konjugasi Peleburan inti sel pada organisme yang belum jelas alat kelaminnya.

Pada *Paramecium* mikronukleus yang sudah dipertukarkan akan melebur dengan makronukleus, proses ini disebut **singami**.

# virus

- Ada dua macam cara virus menginfeksi bakteri, yaitu secara *litikan dan* secara *lisogeni*.
- *Pada infeksi secara litik, virus akan menghancurkan sel induk* setelah berhasil melakukan reproduksi,
- sedangkan pada infeksi secara lisogenik, virus tidak menghancurkan sel bakteri tetapi virus berintegrasi dengan DNA sel bakteri, sehingga jika bakteri membelah atau berkembang biak virus pun ikut membelah.

# Jamur

- a. Jamur uniseluler berkembang biak dengan cara seksual dan dengan cara aseksual. Pada perkembangbiakannya yang secara seksual jamur membentuk tunas, sedangkan secara aseksual jamur membentuk spora askus.
- b. Jamur multiseluler berkembangbiak dengan cara aseksual, yaitu dengan cara memutuskan benang hifa, fragmentasi, membentuk spora aseksual yaitu zoospora, endospora dan konidia. Sedangkan perkembangbiakan secara seksual melalui peleburan antara inti jantan dan inti betina sehingga terbentuk spora askus atau spora basidium.

# bakteri

- Bakteri umumnya melakukan reproduksi atau berkembang biak secara asexual (vegetatif = tak kawin) dengan membelah diri. Pembelahan sel pada bakteri adalah pembelahan biner yaitu setiap sel membelah menjadi dua. Reproduksi bakteri secara seksual yaitu dengan pertukaran materi genetik dengan bakteri lainnya. Pertukaran materi genetik disebut rekombinasi genetik atau rekombinasi DNA.

# Ragi

Ragi melakukan proses perkembangbiakan dengan cara :

a. Pembelahan

b. Budding (tunas)

- Pertunasan yaitu suatu proses penonjolan protoplasma keluar dari dinding sel seperti pembentukan tunas, pembesaran, dan akhirnya pelepasan diri menjadi sebuah sel khamir baru

c. Pembelahan tunas

- Mula-mula timbul suatu gelembung kecil dari permukaan sel induk. Gelembung ini secara bertahap membesar, dan setelah mencapai ukuran yang sama dengan induknya terjadi pengerutan yang melepaskan tunas dari induknya.
- d. Sporuilasi : spora aseksual, spora seksual Batas aktivitas air khamir terendah untuk pertumbuhan berkisar antara 0,88- 0,94



# Parasit

- Jenis mikroorganisme parasite pada umumnya tumbuh dari telur-telurnya akan menetas dalam jangka waktu 1 minggu kemudian tumbuh jadi larva. Apabila menetas pada tempat yang cocok, maka parasit ini akan merugikan inang yang ditumpanginya. Karena parasite akan mengambil sari makanan dari inangnya yang dibutuhkan untuk tumbuh. Oleh karena itu inangnya akan kehilangan gizinya. Hingga akhirnya parasite berkembangbiak pada habitat tersebut dengan bertelur hingga inang yang ditumpanginya mati karena kehabisan nutrisi.

# kapang

- Kapang berkembangbiak dengan spora yang dihasilkan dari *hyfa*. *Spora yang dihasilkan oleh kapang ada 2 jenis yaitu yang dihasilkan secara seksual dan asexual.*

# RESIKO HYGIENE



## KERUSAKAN BAHAN PANGAN

Jajang Supriatna

# RESIKO HYGIENE??



- Resiko atau kemungkinan kejadian yang akan timbul akibat tidak dilaksanakannya prosedur (tata cara) hygiene secara konsisten (tetap dan berkelanjutan) dan ketat.

# Resiko Hygiene, meliputi:



- Aspek ekonomi
- Penyebaran Penyakit
- Kerusakan dan Pembusukan Makanan
- Keracunan Makanan



# Kerusakan Bahan Pangan



# Makanan Rusak, apabila:



- Jika dikonsumsi menyebabkan penyakit
- Mengandung mikroorganisme patogen dan beresiko menyebabkan penyakit
- Mengalami penurunan mutu dan kualitas
- Mengalami penyimpangan fisik (warna, tekstur, citarasa, bentuk)





# Kerusakan Bahan Pangan



Contoh kerusakan ***browning***



***Browning*** ini diinginkan



# KERUSAKAN BIOLOGIS



- Disebabkan oleh organisme seperti tikus, serangga dan hama yang merusak bahan makanan, biasanya kerusakan ini kemudian akan diikuti oleh kerusakan mikrobiologis.

# Kerusakan Kimia



Adanya reaksi kimia yang terjadi pada makanan, misal pada lemak, karbohidrat, protein, sehingga menimbulkan perubahan bau seperti tengik, bau asam, bau busuk (reaksi browning pada makanan)

# Kerusakan Fisik



- Akibat perlakuan fisik, seperti pengeringan, pendinginan, pencahayaan.
- Contoh:
  1. Pengerasan tekstur makanan
  2. Gosong akibat pembakaran lama dan suhu tinggi
  3. Pelunakan tekstur makanan

# KERUSAKAN MEKANIS



- Akibat benturan, gesekan, bantingan saat pengepakan dan pengangkutan makanan yang dilakukan dalam keadaan kurang berhati-hati, makanan menjadi memar, remuk, pecah belah, retak, pecah.
- Pemicu kerusakan mikrobiologis/ kimia

# Kerusakan Mikrobiologis



- Disebabkan oleh reaksi metabolisme bahan makanan/enzym-enzym yang terdapat pada makanan terjadi proses autolisis
- Proses biokimia, dipengaruhi oleh suhu
- Contoh : daging buah menjadi lunak/empuk

# KERUSAKAN MIKROBIOLOGIS



❖ Kerusakan makanan disebabkan oleh pertumbuhan mikroorganisme, seperti bakteri, ragi, kapang.

❖ melalui proses hidrolisis,  
degradasi makro molekul → mikro molekul

terjadi kerusakan kimia

Makanan mengalami perubahan bau dan cita rasa



# Jenis-jenis kerusakan bahan pangan



## Kerusakan Mikrobiologi

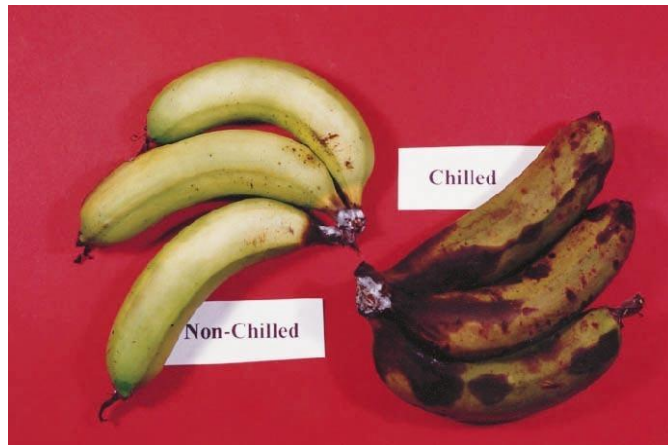


## Kerusakan Mekanis





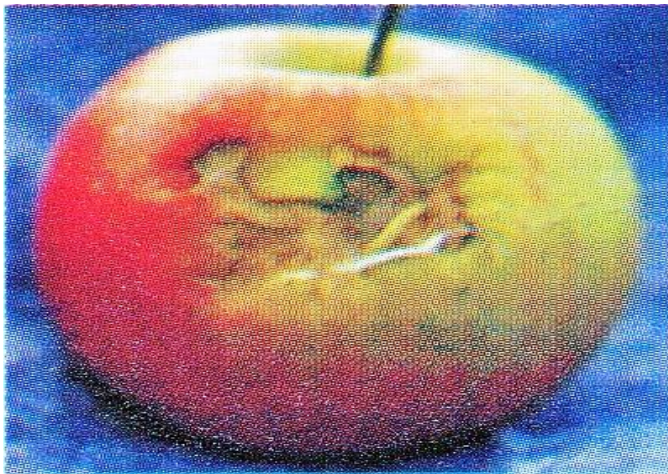
## Kerusakan Fisik dan Kimia



*Chilling injury*



## Kerusakan Biologis







# Faktor utama penyebab kerusakan pangan

## 1. Bakteri, Kapang dan Khamir

Mikroba perusak bahan pangan banyak ditemukan dimana saja :  
Tanah, air, udara, di atas kulit ternak dan didalam usus

Hidup secara berkoloni

### Bacterial Shapes



Spirilla



Bacilli



Cocci

### Bentuk-Bentuk Bakteri Basil



Monobasil



Diplobasil



Streptobasil

### Bentuk-Bentuk Bakteri Kokus



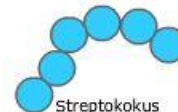
Monokokus



Diplokokus



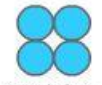
Staphylococcus



Streptokokus



Sarkina



Tetrakokus

### Bentuk-Bentuk Bakteri Spirilia



Spiral



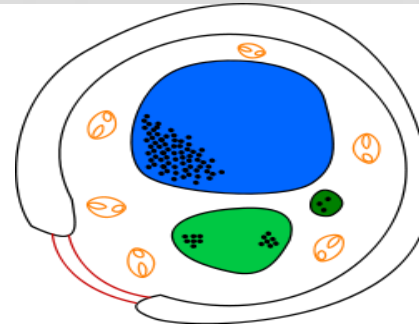
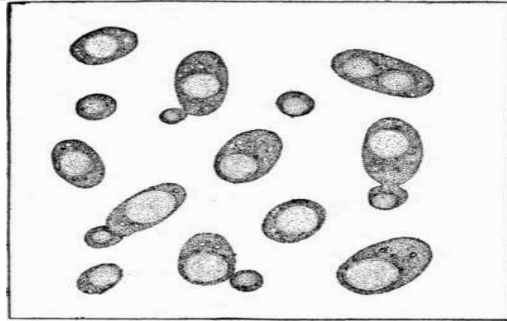
Vibrio



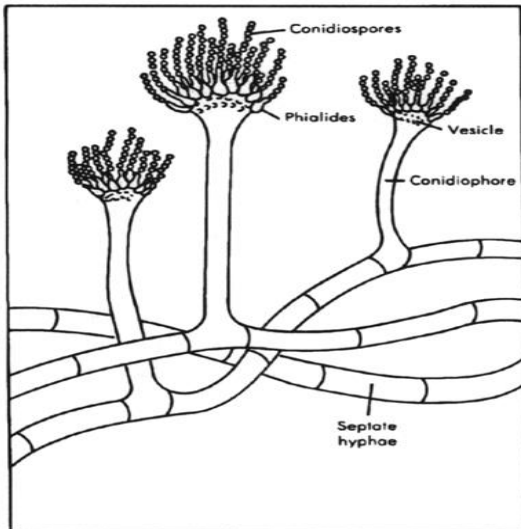
Spiroseta



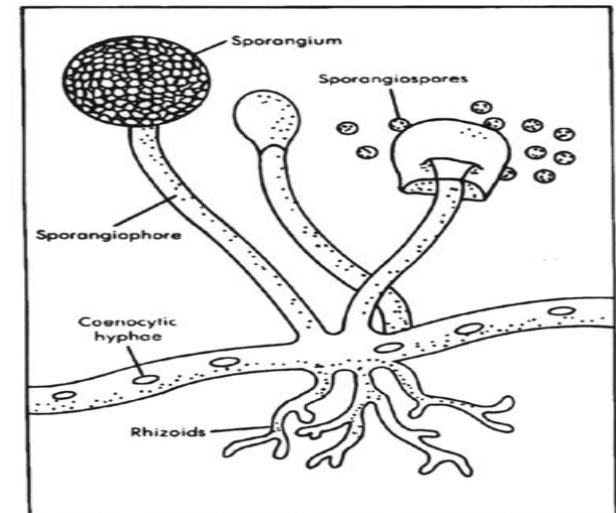
# Khamir



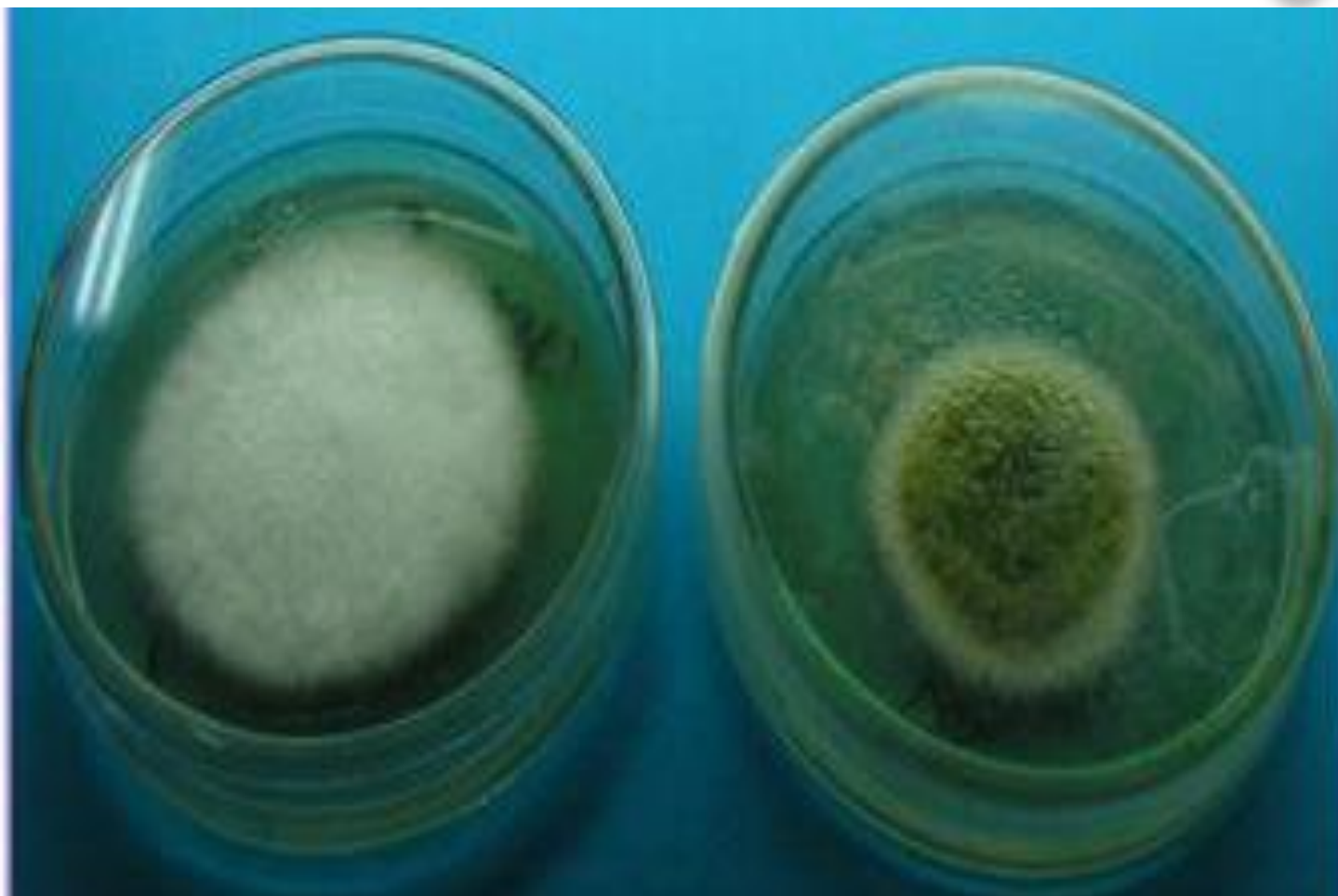
## Kapang



*Aspergillus sp.*



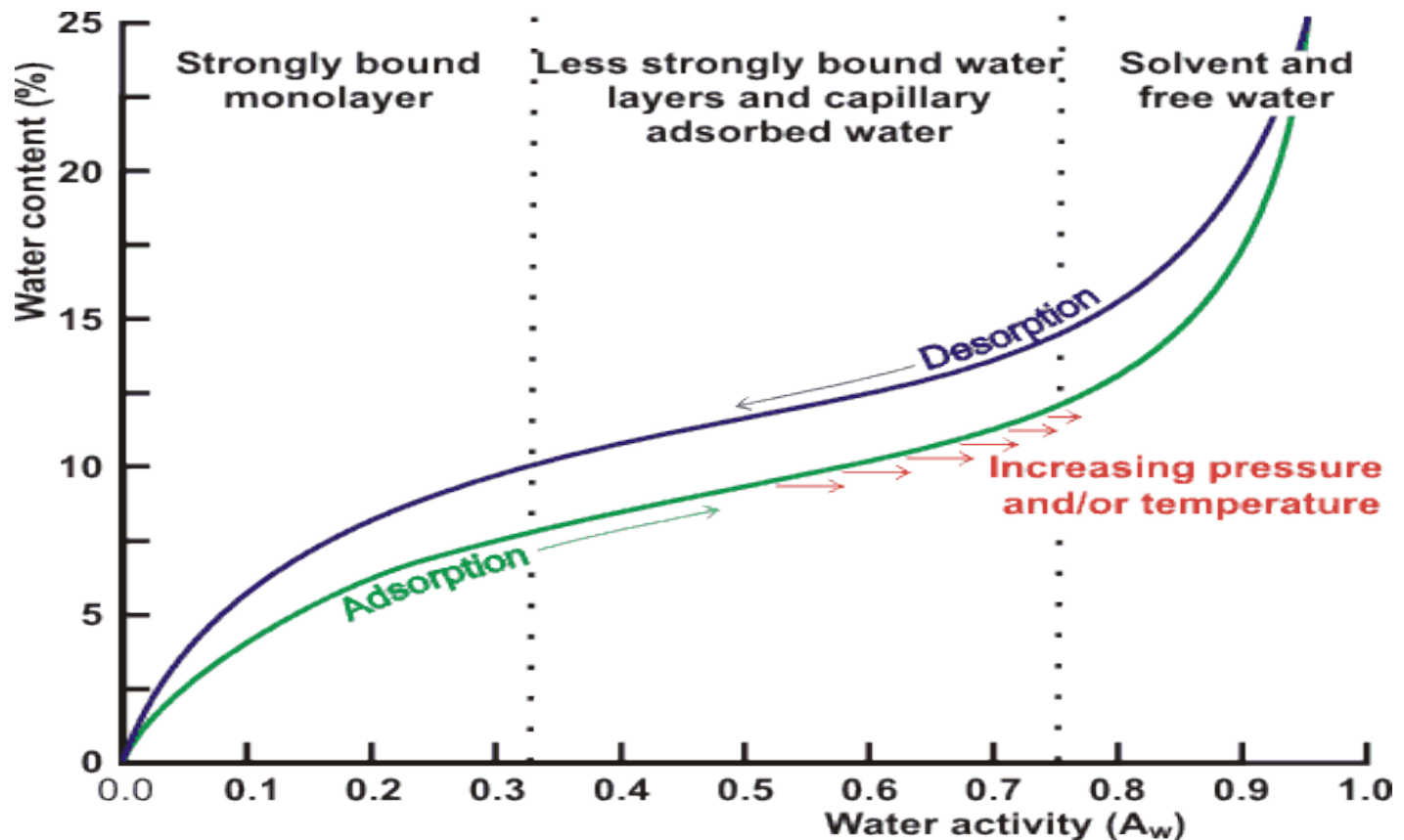
*Rhizopus sp.*





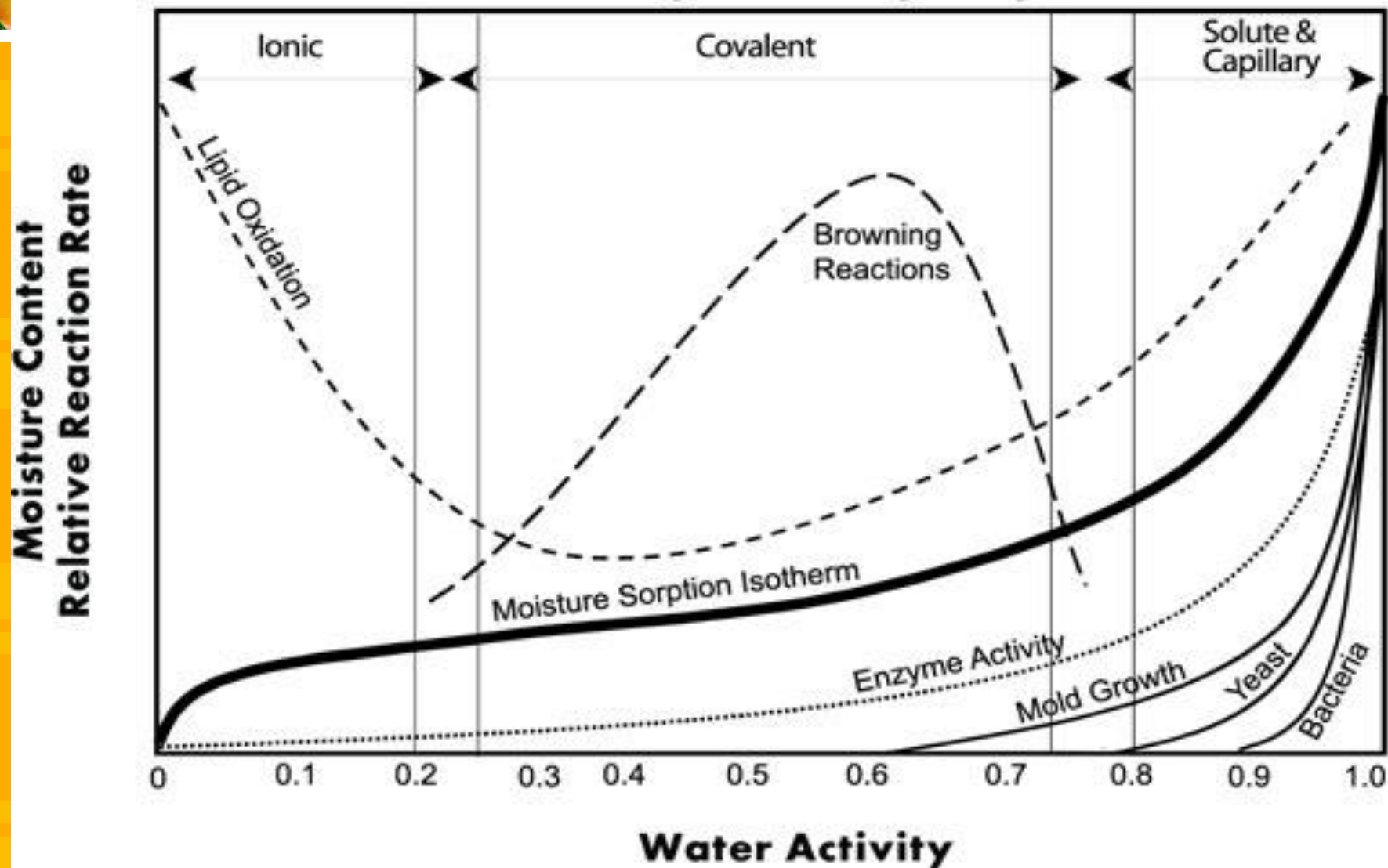
## 2. Aktivitas air

Air dalam substrat yang dapat digunakan untuk pertumbuhan mikroba dinyatakan dengan istilah *water activity* ( $a_w$ )



**Figure 1**

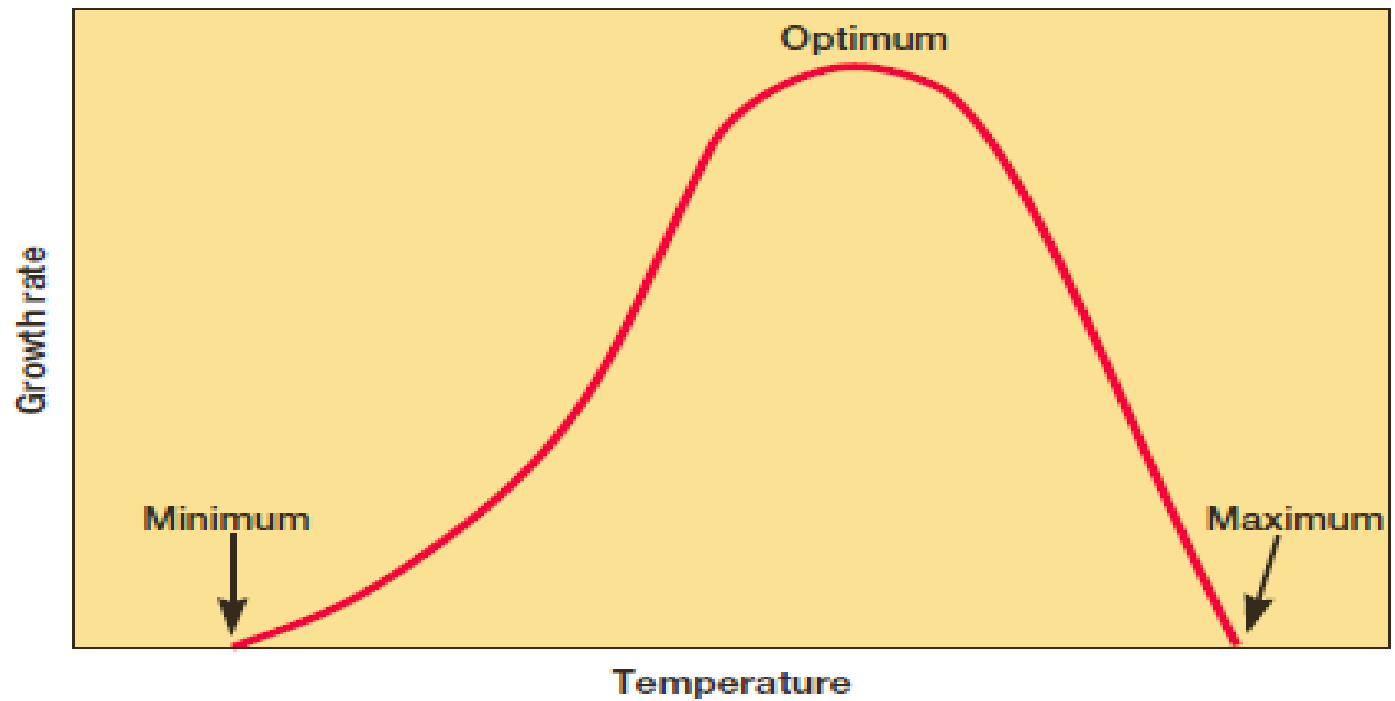
## Water Activity - Stability Diagram



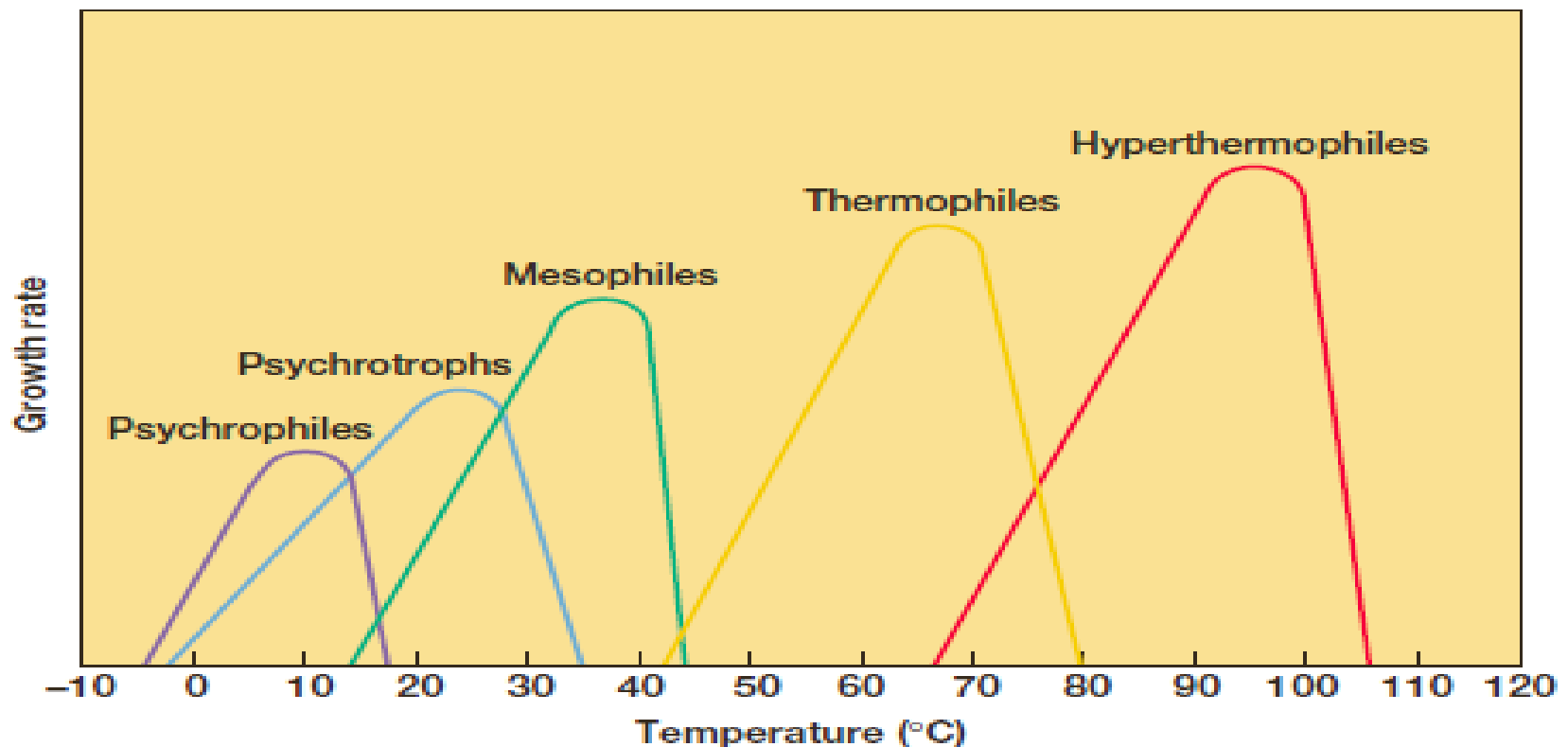




### 3. Suhu (T)



**Figure 6.12** Temperature and Growth. The effect of temperature on growth rate.



**Figure 6.13 Temperature Ranges for Microbial Growth.** Microorganisms can be placed in different classes based on their temperature ranges for growth. They are ranked in order of increasing growth temperature range as psychrophiles, psychrotrophs, mesophiles, thermophiles, and hyperthermophiles. Representative ranges and optima for these five types are illustrated here.



#### 4. Konsentrasi Ion Hidrogen (pH)

Sebagian besar bakteri tumbuh pada pH mendekati netral, tetapi ada beberapa bakteri yang menyukai kondisi asam atau basa.

Kapang dapat tumbuh pada pH 2-8,5

Khamir: 4.0 – 4.5 → tidak tumbuh dengan baik pada kondisi basa

#### 5. Oksigen

Berdasarkan proses respirasinya mikroba dibagi 4:

Bakteri aerob, anaerob, fakultatif dan mikroaerofilik

#### 6. Enzim

Enzim pada bahan pangan dapat berasal dari metabolit mikroba dan dari bahan pangan itu sendiri.

Enzim bisa dinaktifkan dengan panas, bahan kimia, radiasi atau perlakuan Lainnya sehingga aktivitasnya terhambat atau tidak memiliki aktivitas Enzimatis sama sekali

Keaktifan maksimum enzim pH 4-8 atau sekitar 6



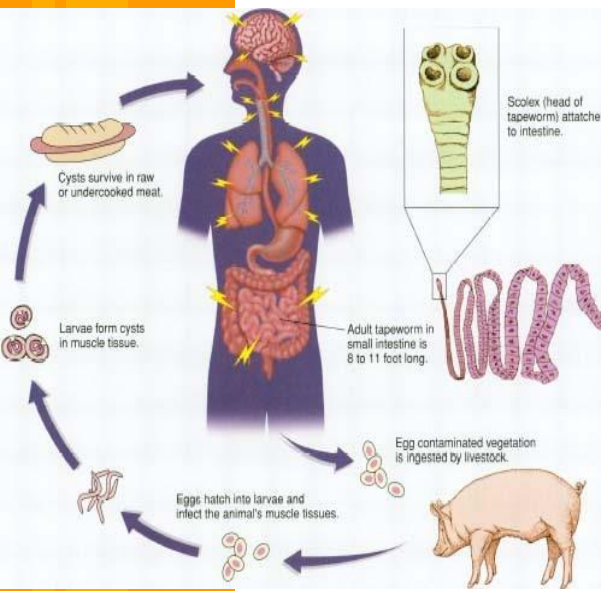
## 7. Serangga, Parasit dan Tikus



**Serangga** melukai permukaan bahan → mendorong kontaminasi bakteri Kapang, dan khamir

Pada bijian dan buah kering, serangga dicegah dengan fumigasi dengan Beberapa zat kimia seperti metil bromida, etilen oksida, propilen oksida

Etilen dan propilen tidak boleh digunakan pada bahan pangan yang punya Kadar air tinggi → kemungkinan membentuk racun.



Parasit yang sering ditemukan pada daging adalah cacing pita (*Trichinosis nematode*)





## 8. Pemanasan dan Pendinginan

Pemanasan → denaturasi protein, pemecahan emulsi, kerusakan vitamin  
degradasi lemak atau minyak

Pembekuan yang dilakukan terhadap buah dan sayur → thawing  
Tekstur menjadi lunak → kontaminasi mikroba

## 9. Sinar (Cahaya)

- Merusak vitamin terutama riboflavin, vitamin A dan vitamin C
- Susu flavornya akan berubah krn oksidasi lemak

## 10. Waktu

Semua faktor diatas dikendalikan oleh waktu

# TANDA KERUSAKAN BAHAN MAKANAN



1. Daging
  - Warna kehijauan
  - Berlendir
  - Akumulasi gas dan cairan asam
  - Bau amonia
2. Ikan
  - Perubahan bau
  - Pembentukan lendir
  - Perubahan warna dan bau
3. Susu / produk susu
  - Rasa menjadi asam
  - Penggumpalan pada susu
  - Pembentukan busa
4. Sayuran dan buah
  - Berubah warna, tekstur, dan bau



# Thank You!



**L/O/G/O**





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

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

---

**ULANGAN HARIAN 1**  
**TAHUN PELAJARAN 2016 /2017**

Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja  
Kelas/ Program : XI / TB 1  
Waktu : 60 Menit

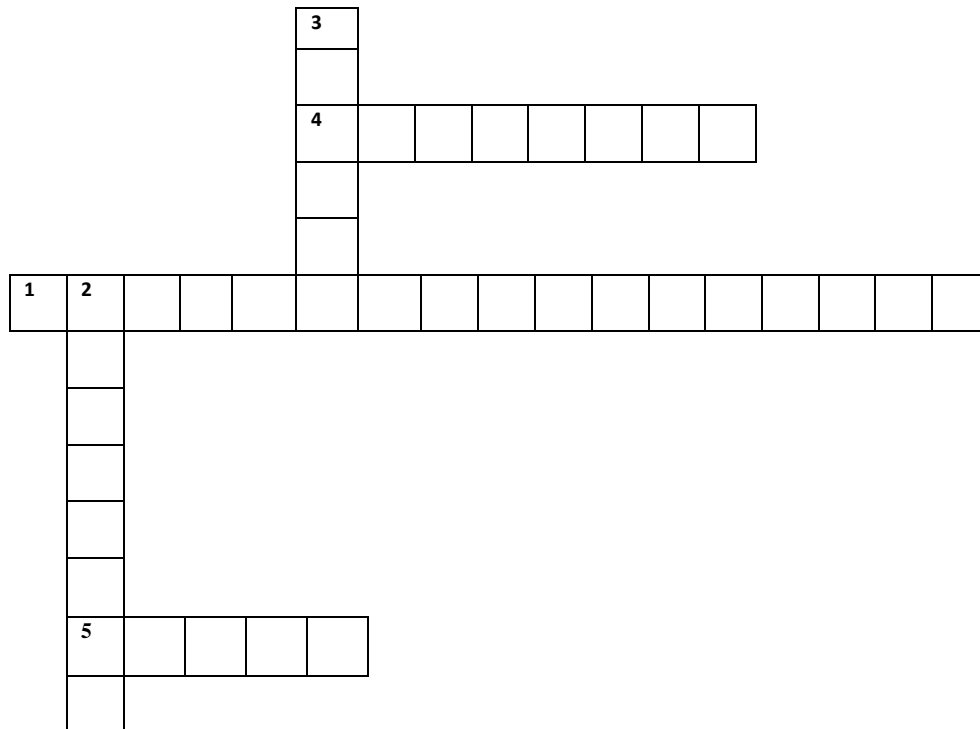
**A. Soal Pilihan Ganda :**

1. Upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu dan lingkungannya disebut dengan ...
  - a. Sanitasi
  - b. *Hygiene*
  - c. Kesehatan kerja
  - d. Keselamatan kerja
2. Menghindari makanan terkontaminasi bakteri, merupakan peranan hygiene dalam bidang....
  - a. makanan
  - b. tempat kerja
  - c. *personal hygiene*
  - d. lingkungan
3. Berikut merupakan ruang lingkup sanitasi, *hygiene* dan K3 adalah....
  - a. *Hygiene* kendaraan
  - b. *Hygiene* lingkungan
  - c. *Hygiene* tempat kerja (dapur)
  - d. *Hygiene* tempat tinggal
4. Persyaratan yang harus dipenuhi suatu dapur / tempat penyiapan makanan agar tercapai tujuan untuk menghasilkan makanan yang aman dan sehat untuk dikonsumsi. Merupakan pengertian dari ....
  - a. *hygiene* dapur
  - b. *hygiene* lingkungan
  - c. *personal hygiene*
  - d. *hygiene* makanan
5. Berikut yang termasuk ruang lingkup tempat kerja adalah....
  - a. menjaga kebersihan dan standarisasi ventilasi, lantai, dinding, cerobong asap, saluran air, penerangan, pintu dan jendela.

- b. tersedia dua jenis tempat sampah, meja dapur untuk kerja terbuat dari bahan yang licin, tidak mudah rusak, mudah dibersihkan, pengaturan barang di dapur ditata sedemikian rupa.
  - c. Fasilitas-fasilitas di dapur : toilet, tempat mencuci tangan, tempat cuci
  - d. Menjaga kebersihan tubuh: menjaga kebersihan kulit, kuku, rambut, gigi, mulut, jenggot, kumis, mata, hidung, telinga, dan anggota tubuh lainnya
6. Menjaga kebersihan kuku, kebersihan gigi dan mulut, kebersihan rambut, merupakan contoh dari praktik....
- a. *hygiene* tempat kerja
  - b. *hygiene* makanan
  - c. *personal hygiene*
  - d. *hygiene* lingkungan
7. Dalam penanganan makanan kita tidak diperbolehkan untuk....
- a. Memberi label tanggal masuk makanan untuk rotasi makanan
  - b. Memeriksa makanan dari adanya kapang.
  - c. Membersihkan refrigerator secara teratur
  - d. Menyimpan makanan pada refrigerator dalam keadaan panas.
8. a) Mencegah makanan menjadi kering  
 b) Mencegah makanan dari kontaminasi dan kehilangan flavor  
 c) Melindungi makanan lain dari kontaminasi dan menyerap flavor
- Hal diatas merupakan dampak positif dalam penyimpanan makanan beku yang disimpan dalam keadaan....
- a. Panas
  - b. Tertutup rapat
  - c. Cair
  - d. Mentah
9. Organisme yang sangat kecil biasanya bersel satu, tidak dapat dilihat tanpa menggunakan mikroskop, merupakan pengertian dari....
- a. Ragi
  - b. Fungi
  - c. Mikroorganisme
  - d. Kapang
10. Bersel satu, hidup sendiri atau berkoloni, hidup saprofit dan parasit, merupakan ciri-ciri dari.....

- a. Kapang
  - b. Virus
  - c. Ragi
  - d. Protozoa
11. Berdasarkan bentuk dan perannya, mikroorganisme diklasifikasikan atas....
- a. bakteri, ragi, jamur, virus
  - b. Jamur, protozoa, virus, ragi, kapang, bakteri, parasit
  - c. Bakteri, virus, protozoa, parasit
  - d. Kapang, jamur, ragi,
12. Mikroorganisme tidak dapat dilihat dengan mikroskop, hidup sebagai parasit dalam sel makhluk hidup, adalah pengertian dari....
- a. Kapang
  - b. Bakteri
  - c. Ragi
  - d. Virus
13. Mikroorganisme yang berperan dalam dunia pangan, ikut membantu dalam proses pembuatan suatu makanan adalah.....
- a. Kapang, ragi
  - b. Virus, protozoa
  - c. Ragi, parasit
  - d. Kapang, virus
14. Berikut ini merupakan faktor yang mempengaruhi perkembangbiakan mikroorganisme, antara lain....
- a. Cuaca
  - b. Oksigen
  - c. Suhu
  - d. Makanan
15. *Rhizopus oligosporus* merupakan jenis kapang yang berperan dalam pembuatan....
- a. Kecap
  - b. Susu
  - c. Tauco

**B. Isilah teka-teki silang di bawah ini dengan jawaban yang benar !**



**Mendatar:**

1. Jenis kapang yang berperan dalam proses pembuatan tauco....?
5. Organisme tempat parasit menempel, makan dan bertempat tinggal disebut....?
4. Mikroorganisme yang pada umumnya hidup di air, dan menimbulkan warna kehijauan pada permukaan air ....?

**Menurun:**

2. Sifat mikroorganisme, tumbuh pada sel yang telah mati disebut....?
3. Mikroskopik yang menyebabkan warna kebiru-biruan pada roti adalah....?

### C. Essay

1. Jelaskan apa yang dimaksud dengan sanitasi *hygiene*!
2. Jelaskan 3 ruang lingkup *personal hygiene*!
3. Jelaskan 3 ruang lingkup yang harus ada dalam *hygiene* tempat kerja (dapur)!
4. Jelaskan pengertian mikroorganisme dan sebutkan 7 jenis mikroorganisme!
5. Sebutkan 5 jenis kapang yang berperan dalam pembuatan makanan serta tuliskan nama produknya!



Validator	Tgl. Validasi	Paraf
MGMP		
Kapro/ KGNA		





Mapel : Sanitasi, Hygiene dan K3

Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

- 1. Instrumen dan teknik penilaian
  - a. Pengetahuan

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Indikator	Jenis Soal	Soal
3.1.Mendeskripsikan peranan,ruang lingkup dan menerapkan prosedur hygiene dan sanitasi bidang makanan.	3.1.1 Mampu menjelaskan pengertian personal hygiene dan hygiene tempat kerja.	1. Siswa dapat mendefinisikan pengertian sanitasi, hygiene, beserta ruang lingkup sanitasi, hygiene dan K3	Essay	1. Jelaskan apa yang dimaksud dengan hygiene sanitasi?
	3.1.2 Mampu mendeskripsikan berbagai persyaratan personal hygiene dan hygiene tempat kerja	1. Siswa dapat menyebutkan persyaratan personal hygiene dan hygiene tempat kerja	Essay	1. Sebutkan 3 persyaratan personal hygiene! 2. Sebutkan 3 persyaratan hygiene tempat kerja!
	3.2.1 Mampu menjelaskan pengertian mikroorganisme.	1. Peserta didik dapat menjelaskan pengertian mikroorganisme dan jenis mikroorganisme	Essay	1. Jelaskan pengertian mikroorganisme dan sebutkan 7 jenis mikroorganisme yang telah kalian pelajari!
	3.2.2 Mampu menjelaskan perkembangbia kan	1. Peserta didik dapat menjelaskan perkembangbia kan		1. Sebutkan 5 jenis kapang yang berperan dalam pembuatan makanan serta tuliskan nama
	3.2Menganalisis jenis-jenis ,struktur& perkembangbiakan mikroorganisme di bidang makanan			

	mikroorganisme dalam bidang makanan	mikroorganisme dalam bidang makanan		produknya!
--	---	---	--	------------

Kunci jawaban dan Skor:

No	Jawaban	Skor	Skor
1.	Hygiene adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan pada usaha kesehatan perseorangan atau manusia beserta lingkungan tempat orang tersebut berada. Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subyeknya.	6	6: jika menjawab pengertian sanitasi, hygiene dengan benar 3; jika menjawab pengertian salah satu dengan benar 0:jika menjawab tidak benar
2.	Persyaratan personal hygiene: a. Menjaga kebersihan tubuh: menjaga kebersihan kulit, kuku, rambut, gigi, mulut, jenggot, kumis, mata, hidung, telinga, dan anggota tubuh lainnya b. Menjaga kebersihan pakaian : menjaga kebersihan seragam yang meliputi topi ( <i>hat</i> ), kaku ( <i>necktie</i> ), baju kemeja, celemek ( <i>apron</i> ), celana panjang, sepatu bertumit rendah c. Menjaga kesehatan jasmani : tidur dan istirahat yang cukup, makan dan minum secara teratur, olah raga teratur, udara lingkungan yang segar, dan menghindari rasa cemas.	6	6: jika menjawab 3 persyaratan personal hygiene dengan benar 4: jika menjawab 2 persyaratan personal hygiene dengan benar 2; jika menjawab 1 persyaratan personal hygiene dengan benar 0:jika menjawab tidak benar
3.	Syarat <i>hygiene</i> di tempat kerja : a. Area Dapur : menjaga kebersihan dan standarisasi ventilasi, lantai, dinding, cerobong asap, saluran air, penerangan, pintu dan jendela. Peralatan Dapur yang aman dan mudah dibersihkan b. Perabot Kerja di Dapur : tersedia dua jenis tempat sampah, meja dapur untuk kerja terbuat dari bahan yang licin, tidak mudah rusak, mudah dibersihkan, pengaturan barang di dapur ditata sedemikian rupa c. Fasilitas-fasilitas di Dapur : toilet, tempat mencuci tangan, tempat cuci	6	6: jika menjawab 3 persyaratan hygiene tempat kerja dengan benar 4: jika menjawab 2 persyaratan hygiene tempat kerja dengan benar 2; jika menjawab 1 persyaratan hygiene tempat kerja dengan

	<i>d. peralatan memenuhi standar hygiene</i>		benar 0:jika menjawab tidak benar
4.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mikroorganisme adalah: Mikroorganisme: makhluk-makhluk kecil dan tidak bisa dilihat dengan mata biasa, dia akan terlihat jelas apabila menggunakan mikrosko</li><li>• Jenis mikroorganisme:<ol style="list-style-type: none"><li>1. Protozoa</li><li>2. Virus</li><li>3. Bakteri</li><li>4. Parasit</li></ol></li><li>• Mikroskopik fungi:<ol style="list-style-type: none"><li>1. Jamur</li><li>2. Kapang</li><li>3. Ragi</li></ol></li></ul>	6	6:jika menjawab pengertian mikroorganisme dan jenis mikroorganisme dengan benar. 4:jika menjawab pengertian mikroorganisme dengan benar dan menjawab 5 jenis mikroorganisme 3; jika menjawab pengertian dengan benar dan menyebutkan 3 atau 4 jenis mikroorganisme dengan benar 2: jika menjawab pengertian dengan benar dan jenis salah 0:jika menjawab tidak benar

# DAFTAR NILAI PENGETAHUAN (KI. 3)

Aspek hygiene dan k3

Semester : Gasal

Tahun Pelajaran : 2016/2017

Kelas: X TB 1

NAMA PESERTA DIDIK	KD. ...				KD. ...				KD. ...				KD. ...				Ket.
	Tes Tulis	Obser vasi	Tu gas	NA KD	Tes Tulis	Obser vasi	Tu gas	NA KD	Tes Tulis	Obser vasi	Tu gas	NA KD	Tes Tulis	Obser vasi	Tu gas	NA KD	
SAHYANINGRUM	70	80	82														Rentang nilai : 1 - 100
GA GALUH ANDINI	88	80	82														
RI LESTARI	80	80	82														
VIA RACHMAWATI	82	80	83														
BRINA	84	83	82														
U YULIANA	84	80	81														
ANTI	82	80	81														
YANINGSIH	72	80	82														
AGILIA RETNO TRIANTIKA	85	80	83														
ATI	88	80	83														
PARWATI	92	82	83														
YAWATI	72	80	83														
AYU MANJANI	86	80	80														
NOVIASARI	76	80	83														
NTI AMALIAH	76	80	82														
A TRI IRMAYANI	66	80	82														
AD RIZKY HENDRAYA	78	85	82														
HAIRANI FIRDAUS	66	80	81														
UR HALISA	78	80	81														
VIKA DEWI	76	80	80														
AN LESTARI	76	82	80														
ANI	72	80	83														
STIYANINGSIH	92	80	82														
MALIA PUTRI	90	80	81														
O KRISTANTO	82	80	—														
NI WIRAYATI	80	83	82														
R ARNISA DESTIAMBADA	84	80	83														
I KUSUMA WARDANI	70	80	83														
RASATI	76	80	80														
SAPUTRI	74	80	81														
WAHYU NINGSIH	76	80	80														
PUTRI PRATAMA	76	80	83														

No. dokumen : F/751/WKS1/10  
 Revisi ke : 00  
 Tgl. Berlaku : 18-08-2009

## ANALISIS KETUNTASAN BELAJAR

KELAS/ SEMESTER : X/ gasal

ELAJARAN : SANITASI HYGIENE DAN K3

STANDART KOMPETENSI/ KOMPETENSI DASAR	TANGGAL PENILAIAN	JENIS PENILAIAN	JUMLAH SISWA	JUMLAH SISWA				PROSENTASE DAYA SERAP
				A	B	C	D	
4.1. Menilai penerapan prosedur <i>hygiene</i> dan sanitasi makanan	26 Agustus 2016	UTAMA	32 orang	2	11	15	4	87.5%
	2 September 2016	Perbaikan1 Perbaikan2 Pengayaan	4 orang			4		
4.2. Melakukan penanganan makanan untuk mencegah mikroorganisme yang merugikan	26 Agustus 2016	UTAMA	32 orang	2	11	15	4	87.5%
	2 September 2016	Perbaikan1 Perbaikan2 Pengayaan UTAMA	4 orang			4		
4.3. Menilai kerusakan makanan		Perbaikan1 Perbaikan2 Pengayaan UTAMA						
		Perbaikan1 Perbaikan2 Pengayaan UTAMA						
		Perbaikan1 Perbaikan2 Pengayaan						



**PROGRAM DAN PELAKSANAAN PERBAIKAN  
TAHUN PELAJARAN 2016/ 2017**

sanitasi Hygiene dan K3  
uang lingkup sanitasi dan mikroorganisme

**Kelas**

Semester :

[illegible]


Wonosari, September 2016  
Mahasiswa PPL

Guru Mapel



SRI MULYANTI, S.Pd.T  
NIP. 19791002 200801 2 003

JAJANG SUPRIATNA  
NIM. 13511241008

prodi	Tanggal Validasi
	25-16



Kegiatan pembelajaran dikelas mata pelajaran Sanitasi Hygiene dan Keselamatan kerja kelas X Tata Boga 1.