

**LAPORAN INDIVIDU**  
**KEGIATAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY**  
**DI SMK N 3 WONOSARI**  
**Jl. Pramuka No. 8 Wonosari Gunungkidul Yogyakarta**



**Disusun Oleh :**  
**Wahyu Sinurattri**  
**NIM : 15511247010**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA**  
**JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA**  
**FAKULTAS TEKNIK**  
**UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**  
**2016**

## HALAMAN PENGESAHAN

Menerangkan dengan sesungguhnya bahwa mahasiswa di bawah ini :

Nama : **Wahyu Sinurattri**  
 NIM : **15511247010**  
 Program Studi : **Pendidikan Teknik Boga**  
 Fakultas : **Teknik**

Telah melaksanakan kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SNK Negeri 3 Wonosari dari tanggal 15 Juli-15 September 2016, hasil kegiatan tercakup dalam naskah laporan ini.

Yogyakarta, 25 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan PPL

Guru Pembimbing




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

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

Mengetahui,



Kepala SMK Negeri 3 Wonosari

Koordinator PPL

Dr. Susiyanti M. Pd  
 NIP. 19640219 199003 2 005



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

## KATA PENGANTAR

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

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

1. Kedua orang tua yang selalu memberi semangat, motivasi maupun bantuan baik dalam bentuk materi dan non materi.
2. Prof. Dr. Rachmat Wahab, MA, selaku Rektor UNY yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan program PPL.
3. Prof. Wawan S Suherman, M.Pd., selaku kepala LPPMP UNY yang telah memberi bimbingan kepada mahasiswa terkait prosedur PPL.
4. Dr. Widarto, M.Pd, selaku Dekan Fakultas Teknik UNY.
5. Dra. Marwanti M.Pd. selaku Dosen Pembimbing Lapangan yang telah memberikan waktu dan tenaga untuk membimbing dan mengarahkan dalam pelaksanaan kegiatan PPL.
6. Dra. Susiyanti, M.Pd. selaku Kepala Sekolah yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan dalam pelaksanaan kegiatan PPL sampai penyusunan laporan.
7. Agus Harmadi, S.Pd., MBA. selaku koordinator PPL di sekolah yang memberikan bantuannya dalam 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 2 dan XI 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. Karena 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 .....   | 14  |
| BAB II. PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL..... | 18  |
| A. Persiapan  |     |
| 1. Pengajaran Mikro.....                                | 18  |
| 2. Pembekalan PPL.....                                  | 18  |
| 3. Observari pembelajaran Kelas .....                   | 19  |
| B. Pelaksanaan PPL                                      |     |
| 1. Pelaksanaan praktik mengajar.....                    | 19  |
| a. Praktik Mengajar Terbimbing.....                     | 20  |
| b. Pemberian <i>feedback</i> oleh Guru Pembimbing.....  | 22  |
| c. Bimbingan dengan DPL PPL.....                        | 22  |
| d. Penyusunan Laporan PPL.....                          | 22  |
| C. Analisis Hasil Pelaksanaan                           |     |
| 1. Faktor Penghambat PPL.....                           | 22  |
| 2. Faktor Pendukung PPL.....                            | 23  |
| D. Refleksi .....                                       | 23  |
| BAB III. PENUTUP.....                                   | 25  |
| A. Kesimpulan.....                                      | 25  |
| B. Saran .....  | 25  |
| Daftar Pustaka.....                                     | 26  |
| Lampiran.....   | vii |

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1: Matriks Program Kerja PPL

Lampiran 2: Laporan Mingguan

Lampiran 3: Perangkat Pembelajaran

Lampiran 4: Dokumentasi

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

**Wahyu Sinurattri**  
**15511247010**

Universitas Negeri Yogyakarta (UNY) merupakan universitas yang mengutamakan kemajuan dalam sector pendidikan. Di mana dalam pengembangannya masih tetap mempertahankan dan terus mengembangkan salah satu fungsinya yaitu untuk mempersiapkan serta menghasilkan guru atau tenaga kependidikan lainnya yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan dan ketrampilan sehingga menjadi tenaga pendidik profesional. Demi terwujudnya generasi pendidik yang profesional UNY memberikan bekal berupa pengetahuan dan ketrampilan dalam dunia kependidikan salah satunya dengan dilaksanakannya serangkaian matakuliah yang salah satunya adalah Praktik Pengalaman Lapangan (PPL). Hal itu bertujuan untuk melatih mahasiswa agar memiliki pengalaman tentang proses belajar mengajar.

PPL Universitas Negeri Yogyakarta semester khusus 2016 yang berlokasi di SMK Negeri 3 Wonosari telah dilaksanakan oleh mahasiswa pada tanggal 15 Juli sampai dengan 15 September 2016. PPL merupakan salah satu matakuliah yang wajib diambil oleh Mahasiswa UNY. Kegiatan PPL yang dilakukan meliputi tahap persiapan, praktek mengajar, dan analisis hasil. Beberapa persiapan PPL yang dilakukan antara lain kegiatan konsultasi dengan guru mengenai kondisi dan potensi siswa, fasilitas pendukung dalam Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) berlangsung dan melakukan pengamatan secara langsung. Dalam hal ini sebelum melakukan PPL, mahasiswa mengadakan observasi terhadap kegiatan pembelajaran yang ada di SMK Negeri 3 Wonosari.

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

Kata kunci: *PPL, SMK Negeri 3 Wonosari, praktikan*

## **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. Profil Sekolah**

#### **a. Visi, Misi, dan Tujuan Sekolah**

SMKN 3 Wonosari memiliki visi sebagai berikut:

Terwujudnya SMK yang menghasilkan sumber daya manusia yang kompetitif berlandaskan imtaq.

Sedangkan misi SMKN 3 Wonosari adalah sebagai berikut:

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

Tujuan SMKN 3 Wonosari yaitu:

- 1) Meningkatkan keimanan dan ketaqwaan peserta didik kepada Tuhan Yang Maha Esa.
- 2) Menumbuhkan karakter siswa agar mampu mengembangkan diri untuk hidup mandiri.
- 3) Mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi warga negara yang berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, demokratis, dan bertanggungjawab.
- 4) Mengembangkan potensi peserta didik agar memiliki wawasan kebangsaan, memahami dan menghargai keanekaragaman budaya bangsa Indonesia.
- 5) Mengembangkan potensi peserta didik agar memiliki kepedulian terhadap lingkungan dan masyarakatnya.
- 6) Memberikan ketrampilan pada peserta didik sesuai bakat dan kemampuan agar terampil, terdidik, dan profesional yang mampu bersaing di pasar global.

- 7) Mengembangkan peserta didik agar mampu mengikuti perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi serta berwawasan lingkungan.

**b. 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 78 orang          |
| Karyawan                      | : terdiri dari 22 orang          |

**3. Kondisi Sekolah**

Sekolah terletak di kawasan Kota Wonosari, yang memiliki lokasi sangat strategis karena mudah terjangkau baik menggunakan transportasi umum maupun kendaraan pribadi. Guna menunjang pendidikan dan pelatihan, sekolah mempunyai fasilitas antara lain:

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

a. Ruang Kelas

Pada tahun ajaran baru 2016/2017, SMKN 3 Wonosari terdiri dari empat kompetensi keahlian, diantaranya Audio Video, Elektronika Industri, Mekatronika dan Tata Boga yang terdiri dari 32 kelas, yang setiap kelasnya terdapat 29-32 siswa.

b. Laboratorium

Di SMKN 3 Wonosari terdapat laboratorium yang memiliki kondisi yang berbeda-beda dalam perawatannya. Terdapat laboratorium bahasa, komputer dan fisika/ kimia/ IPA untuk menunjang mata kegiatan pembelajaran pada mata pelajaran terkait.

c. Bengkel

Letak bengkel tersebar menyesuaikan dengan blok bangunan masing-masing kompetensi keahlian.

d. Ruang Tata Usaha atau *Administrative Staff Room*

Ruang tata usaha (TU) terletak di sebelah kiri resepsionis. Ruang TU digunakan untuk kegiatan administrasi sekolah yang terdiri dari keuangan dan pengadaan kegiatan pembelajaran yang ditangani dengan baik.

e. Ruang Kepala Sekolah atau *Principal Room*

Ruang kepala sekolah terletak tepat di sebelah kanan ruangan wakil kepala sekolah.

f. Ruang UKS atau *Health Room*

Ruang UKS berada sebelah selatan ruang komputer. Di dalamnya terdapat tempat tidur dan perlengkapan. Ruang UKS ini difungsikan untuk tempat pemberian pertolongan kepada siswa yang membutuhkan dan tempat meletakkan perlengkapan P3K.

g. Ruang Guru atau *Teacher Room*

Ruang guru terletak di sebelah barat resepsionis. Ruang guru ditujukan untuk guru-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.

h. Ruang Bimbingan Konseling

Ruang BK terletak di antara dua ruang kelas di halaman depan sekolah (blok C) yang memberikan kesan bahwa BK memiliki kedekatan dengan para siswa.

i. Perpustakaan

Perpustakaan sekolah berada di lantai 2 di atas bengkel Elektronika Industri. Di dalamnya terdapat rak-rak tempat menata buku-buku. Buku-buku yang terdapat di perpustakaan antara lain buku pendukung kegiatan belajar siswa. Juga terdapat koran maupun majalah sebagai bahan bacaan siswa maupun guru/karyawan. Perpustakaan dikoordinasi oleh seorang petugas perpustakaan yang mengurus administrasi sirkulasi peminjaman-pengembalian buku.

j. Musholla

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

k. Koperasi sekolah

Koperasi sekolah terletak di timur (pintu gerbang belakang). Barang yang dijual antara lain barang yang dibutuhkan siswa, seperti alat tulis, bahan pelajaran, alat kerja, dan sebagainya.

l. Ruang OSIS

Ruang OSIS berlokasi di sebelah utara ruang Laboratorium Audio Video. Digunakan untuk rapat kegiatan OSIS dan kesekretariatan OSIS serta pengkoordinasian kegiatan OSIS dengan anggota OSIS. Ruang OSIS juga digunakan sebagai peletakan barang-barang ekstrakurikuler *band* dan *drumband*.

- m. Tempat Parkir
- Terdapat duatitik lokasi parker, titik pertama terletak dekat gerbang masuk sekolah dan bersampingan dengan pos satpam. Titik kedua dekat dengan gerbang belakang.
- n. Sarana Olahraga
- Untuk mendukung proses belajar mengajar pelajaran olahraga, SMK Negeri 3Wonosari mempunyai satu lapangan terpadu.

4. Bidang Akademis

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

Tabel 1. Jadwal KBM Hari Senin

| Mata Pelajaran      | Waktu       |
|---------------------|-------------|
| Upacara             | 07.00-08.00 |
| Mata Pelajaran ke-1 | 08.00-08.40 |
| Mata Pelajaran ke-2 | 08.40-09.20 |
| Mata Pelajaran ke-3 | 09.20-10.00 |
| Mata Pelajaran ke-4 | 10.00-10.40 |
| Istirahat           | 10.40-10.55 |
| Mata Pelajaran ke-5 | 10.55-11.35 |
| Mata Pelajaran ke-6 | 11.35-12.10 |
| Istirahat 2         | 12.10-12.25 |
| Mata Pelajaran ke-7 | 12.25-13.05 |
| Mata Pelajaran ke-8 | 13.05-13.30 |

Kegiatan belajar mengajar di SMKN 3 Wonosari berlangsung mulai pukul 07.00-15.00 WIB untuk hari Selasa dan Rabu. Pembagian waktu belajar untuk hari Selasa dan Rabu adalah sebagai berikut:

Tabel 2. Jadwal KBM Hari Selasa dan Rabu

| Mata Pelajaran       | Waktu       |
|----------------------|-------------|
| Mata Pelajaran ke-1  | 07.00-07.45 |
| Mata Pelajaran ke-2  | 07.45-08.30 |
| Mata Pelajaran ke-3  | 08.30-09.15 |
| Mata Pelajaran ke-4  | 09.15-10.00 |
| Istirahat 1          | 10.00-10.15 |
| Mata Pelajaran ke-5  | 10.15-11.00 |
| Mata Pelajaran ke-6  | 11.00-11.45 |
| Istirahat 2          | 11.45-12.00 |
| Mata Pelajaran ke-7  | 12.00-12.45 |
| Mata Pelajaran ke-8  | 12.45-13.30 |
| Mata Pelajaran ke-9  | 13.30-14.15 |
| Mata Pelajaran ke-10 | 14.15-15.00 |

Kegiatan belajar mengajar di SMKN 3 Wonosari berlangsung mulai pukul 07.00-14.00 WIB untuk hari Kamis. Pembagian waktu belajar untuk hari Kamis adalah sebagai berikut:

**Tabel 3.** Jadwal KBM Hari Kamis

| Mata Pelajaran                 | Waktu       |
|--------------------------------|-------------|
| Gerakan Literasi Sekolah (GLS) | 07.00-07.30 |
| Mata Pelajaran ke-1            | 07.30-08.15 |
| Mata Pelajaran ke-2            | 08.15-09.00 |
| Mata Pelajaran ke-3            | 09.00-09.45 |
| Mata Pelajaran ke-4            | 09.45-10.30 |
| Istirahat 1                    | 10.30-10.45 |
| Mata Pelajaran ke-5            | 10.45-11.30 |
| Mata Pelajaran ke-6            | 11.30-12.15 |
| Istirahat 2                    | 12.15-12.30 |
| Mata Pelajaran ke-7            | 12.30-13.15 |
| Mata Pelajaran ke-8            | 13.15-14.00 |

Kegiatan belajar mengajar di SMKN 3 Wonosari berlangsung mulai pukul 07.00-11.15 WIB untuk hari Jumat. Pembagian waktu belajar untuk hari Jumat adalah sebagai berikut:

**Tabel 4.** Jadwal KBM Hari Jumat

| Mata Pelajaran      | Waktu       |
|---------------------|-------------|
| Mata Pelajaran ke-1 | 07.00-07.40 |
| Mata Pelajaran ke-2 | 07.40-08.20 |
| Mata Pelajaran ke-3 | 08.20-09.00 |
| Mata Pelajaran ke-4 | 09.00-09.40 |
| Istirahat 1         | 09.40-09.55 |
| Mata Pelajaran ke-5 | 09.55-10.35 |
| Mata Pelajaran ke-6 | 10.35-11.15 |

Kegiatan belajar mengajar di SMKN 3 Wonosari berlangsung mulai pukul 07.00-15.00 WIB untuk hari Sabtu. Pembagian waktu belajar untuk hari Sabtu adalah sebagai berikut:

**Tabel 5.** Jadwal KBM Hari Sabtu

| Mata Pelajaran      | Waktu       |
|---------------------|-------------|
| Mata Pelajaran ke-1 | 07.00-07.45 |
| Mata Pelajaran ke-2 | 07.45-08.30 |
| Mata Pelajaran ke-3 | 08.30-09.15 |
| Mata Pelajaran ke-4 | 09.15-10.00 |
| Istirahat 1         | 10.00-10.15 |

|                      |             |
|----------------------|-------------|
| Mata Pelajaran ke-5  | 10.15-11.00 |
| Mata Pelajaran ke-6  | 11.00-11.45 |
| Istirahat 2          | 11.45-12.00 |
| Mata Pelajaran ke-7  | 12.00-12.45 |
| Mata Pelajaran ke-8  | 12.45-13.30 |
| Mata Pelajaran ke-9  | 13.30-14.15 |
| Mata Pelajaran ke-10 | 14.15-15.00 |

Kelengkapan perangkat pembelajaran yang meliputi silabus dan RPP disusun dengan baik. Dalam penyusunan RPP, guru telah menggunakan format penyusunan RPP yang sesuai dengan ketentuan, yakni terdapat standar kompetensi (SK), kompetensi dasar (KD), indikator, materi ajar dan bahan ajar, metode, strategi, serta cara penilaian dan nilai kriteria ketuntasan minimal (KKM). Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa guru benar-benar mempersiapkan proses pembelajaran dengan matang.

Selain dari perangkat pembelajaran, hal lain yang dapat diamati yaitu mengenai proses pembelajaran yang dilakukan. Guru 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 namun 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 kompetensi dasar selesai. hal yang perlu ditingkatkan oleh praktikan untuk kegiatan berikutnya yaitu pemanfaatan penggunaan media dan metode pembelajaran yang lebih bervariasi 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 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.

**5. Kondisi Media dan Sarana Pembelajaran**

Fasilitas kelas lengkap dan memadai untuk melaksanakan KBM dengan baik. Fasilitas KBM berupa proyektor, layar proyektor, papan tulis *whiteboard* spidol, penghapus, meja dan kursi guru, serta meja dan kursi siswa telah ada di setiap kelas.

Perpustakaan sekolah memiliki kelengkapan buku dan inventaris yang memadai. Buku-buku yang terdapat pada perpustakaan terdiri dari buku pelajaran, buku bacaan fiksi seperti novel, buku referensi, kitab suci, serta koran dan majalah.

SMKN 3 Wonosari memiliki fasilitas pendukung pembelajaran daring berupa e-learning. Namun sangat disayangkan karena fasilitas tersebut belum difungsikan secara maksimal oleh civitas akademika SMKN 3 Wonosari. Hal tersebut dapat dilihat dari minimnya konten e-learning dan penggunaanya sebagai sarana pendukung kegiatan belajar mengajar.

6. Kegiatan Kesiswaan

Untuk menunjang minat, bakat, dan potensi siswa, terdapat beberapa ekstrakurikuler yang ditawarkan, seperti: pelatihan peleton inti, gamelan, *band*, sepak bola, bola voli, dan *drumband*. Ada pula OSIS sebagai koordinator siswa dan pramuka sebagai sarana pelatihan karakter bagi siswa.

7. Potensi Guru dan Karyawan

SMK Negeri 3 Wonosari mempunyai tenaga pendidik yang 90% dari mereka telah mengikuti program sertifikasi guru. Artinya hampir keseluruhan guru pada sekolah tersebut termasuk guru profesional serta 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. Data Pendidik dan Mata Pelajaran

Tabel 6. Data Pendidik dan Mata Pelajaran yang Diampu

| 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. MT     | 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, MBA              | 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, S.Pd.       | 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, A.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   |

Tabel 7. Data Jumlah Pendidik

| No | Status Kepegawaian | Jumlah Pendidik |    |        | Pendidikan |    |         |
|----|--------------------|-----------------|----|--------|------------|----|---------|
|    |                    | L               | P  | Jumlah | S2         | S1 | Diploma |
| 1. | Guru PNS           | 25              | 33 | 58     | 7          | 50 | 1       |
| 2. | Guru PNS Depag     | 1               | 1  | 2      | -          | 2  |         |
| 3. | Guru Tidak Tetap   | 8               | 10 | 18     | 1          | 17 |         |
|    | Jumlah             | 34              | 44 | 78     | 8          | 69 | 1       |

b. Data Karyawan

Tabel 8. Data Karyawan 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           |

**Tabel 9.** Data Jumlah Karyawan

| No | Status  | Jumlah Karyawan |   |        | Pendidikan |         |     |     |
|----|---------|-----------------|---|--------|------------|---------|-----|-----|
|    |         | L               | P | Jumlah | S1         | Diploma | SMA | SMP |
| 1. | PNS     | 10              | 2 | 12     | 2          | -       | 9   | 1   |
| 2. | Non-PNS | 8               | 2 | 10     | -          | 1       | 9   | -   |
|    | Jumlah  | 18              | 4 | 22     | 2          | 1       | 18  | 1   |

Bimbingan dan konseling di SMKN 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; danDrs. Ghozali. Kegiatan bimbingan dan konseling antara lain memberi masukan terkait pembelajaran, membantu siswa dalam mengatasi permasalahan yang dihadapinya, dan menertibkan siswa yang tidak patuh terhadap peraturan sekolah.

Interaksi sosial antar personalia berjalan dengan baik. Mereka saling menghormati, memahami, dan menghargaisehingga dapat menghasilkan kerja yang optimal.Interaksi guru dan siswa berjalan dengan baik. Terdapat hubungan yang saangat 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.

**8. Potensi Siswa**

Jumlah siswa SMKN 3 Wonosari pada tahun ajaran 2016/2017 adalah 1000 orang yang terbagi menjadi tiga kelas, yaitu kelas X, XI, dan XII. Kelas X terdiri dari 353 siswa, kelas XI terdiri dari 343siswa, dan kelas XII terdiri dari 304 orang.

Interaksi sosial antar siswa berjalan dengan baik. Hal ini terlihat ketika ada salah satu teman yang sedang sakit atau ijin dalam kegiatan pembelajaran, maka mereka akan membantu siswa tersebut dalam melalukan aktivitas di sekolah. Meskipun dalam satu kelas terdapat *gap*atau kelompok-kelompok siswa namun tidak menghalangi mereka untuk saling bekerja sama.

**Tabel 10.** Data Jumlah Siswa Tahun Pelajaran 2016/2017

| Program Keahlian          | nl. 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   |
| knik Elektronika Industri | 12        | 86      | 43 | 68       | 57 | 77        | 44 | 231    | 144 | 375   |
| Teknik Mekatronika        | 3         | 28      | 4  | 29       | 3  | 22        | 6  | 79     | 13  | 92    |

|                |    |    |    |    |     |    |    |     |     |      |
|----------------|----|----|----|----|-----|----|----|-----|-----|------|
| knik Tata Boga | 6  | 3  | 61 | 3  | 58  | 5  | 58 | 11  | 77  | 188  |
| Jumlah         | 32 | 61 | 92 | 36 | 207 | 25 | 79 | 422 | 578 | 1000 |

**B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL**

Praktik Pengalaman Lapangan merupakan kegiatan yang penting bagi mahasiswa sebagai calon guru, karena dengan adanya kegiatan ini mahasiswa bisa mendapatkan pengalaman yang nyata mengenai kondisi di sekolah, terutama selama proses belajar mengajar sehingga dapat menjadi bekal di masa depan. Rangkaian kegiatan PPL dimulai sejak mahasiswa dibekali di kampus sampai dengan mahasiswa ditarik dari tempat PPL. Berdasarkan analisis situasi tersebut maka dapat dirumuskan rancangan program kerja yang akan dilaksanakan selama PPL berlangsung. Rumusan program-program tersebut tentunya bertujuan untuk kemajuan berbagai pihak, di antaranya mahasiswa PPL, Universitas Negeri Yogyakarta, maupun SMKN 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 pembelajaranaudio video dan elektronikasebagai sarana pembelajaran dalam rangka peningkatan mutu dan kualitas pembelajaran.
2. Pengembangan metode pembelajaran yang bervariasi dalam rangka penerapan metode baru untuk keberhasilan tujuan pembelajaran audio video dan elektronika.
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. Pendayagunaan potensi yang dimiliki oleh siswa-siswi SMKN 3 Wonosari yang bertujuan untuk meningkatkan kemampuan dalam berkompetisi pada pelajaran audio video dan elektronika.
5. Kebutuhan siswa serta sarana dan prasarana yang ada.
6. Biaya, waktu, tenaga, kemampuan, serta kesempatan yang ada.
7. Pertimbangan dan kesepakatan bersama antara mahasiswa PPL dengan pihak sekolah.
8. Tujuan PPL UNY

Berdasarkan pertimbangan di atas, maka dirancang kegiatan PPL yang akan dilaksanakan. Adapun selama masa pelaksanaan PPL, praktikan melaksanakan kegiatan PPL yang meliputi kegiatan pra PPL dan pelaksanaan PPL dengan rincian sebagai berikut:

1. Tahap persiapan

Pada tahap persiapan, pihak kampus dalam hal ini UPPL mendata daftar sekolah yang akan dijadikan tempat PPL. Setelah itu dilakukan penempatan mahasiswa pada lokasi PPL yang sudah ada.

2. Tahap latihan mengajar di kampus

Pada tahapan ini, mahasiswa mengikuti kuliah *micro teaching* guna mendapat bimbingan mengenai bagaimana cara mengajar yang baik. Mahasiswa dibimbing langsung oleh dosen pembimbing dan sesekali dosen pembimbing mendatangkan guru dari sekolah untuk menilai penampilan mahasiswa secara langsung dalam praktik mengajar.

3. Tahap observasi

Pada tahap ini, mahasiswa melakukan observasi secara langsung ke sekolah untuk mendapatkan gambaran mengenai kondisi lingkungan di sekolah serta kondisi di dalam kelas saat proses belajar mengajar berlangsung. Tahapan ini penting karena akan menjadi pertimbangan bagi mahasiswa untuk merumuskan program kerja dan strategi yang akan dipilih dalam pelaksanaan PPL.

4. Tahap pembekalan

Sebelum diterjunkan di sekolah, mahasiswa mendapat pembekalan dari pihak kampus. Materi dalam pembekalan meliputi cara menjadi guru yang baik, pendidikan karakter, serta metode-metode yang digunakan dalam proses pembelajaran. Materi tambahan juga disampaikan dalam pembekalan guna memberi tambahan wawasan kepada mahasiswa. Materi tambahan itu mengenai Kurikulum 2013 dan kompetensi pengajar.

5. Tahap pelaksanaan

Dalam tahap ini, mahasiswa diterjunkan langsung ke sekolah untuk melaksanakan seluruh program PPL yang telah dirumuskan. Waktu pelaksanaan PPL sekitar dua bulan waktu efektif. Pelaksanaan PPL di SMK Negeri 3 Wonosari meliputi kegiatan sebagai berikut:

a. Pembuatan perangkat pembelajaran

Kegiatan pembuatan perangkat pembelajaran meliputi: pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) dengan mengacu pada silabus yang sudah ada, pembuatan media pembelajaran, pembuatan modul, pembuatan soal ujian, serta daftar nilai dan daftar hadir.

b. Latihan mengajar terbimbing

Latihan mengajar terbimbing merupakan latihan mengajar yang bertujuan untuk mengenalkan mahasiswa kepada proses belajar mengajar di dalam kelas dengan arahan dan bimbingan dari guru pembimbing. Pelaksanaan latihan mengajar terbimbing diawali dengan konsultasi mengenai materi yang akan diajarkan, kemudian dilanjutkan dengan pengembangan materi, metode dan media pembelajaran, pembuatan *jobsheet*, modul, pelaksanaan kegiatan belajar mengajar, serta penilaian hasil belajar.

c. Latihan mengajar mandiri

Latihan mengajar mandiri merupakan praktik mengajar yang dilakukan oleh mahasiswa secara mandiri tanpa didampingi oleh guru pembimbing. Dalam latihan belajar mandiri, mahasiswa harus menerapkan ilmu yang sudah didapat dari kampus maupun dari hasil latihan mengajar terbimbing. Mahasiswa bertanggung jawab sepenuhnya terhadap kelas yang diajar. Dengan

adanya latihan mengajar mandiri, mahasiswa mendapat kesempatan untuk mengembangkan metode mengajar sesuai kondisi kelas agar materi yang disampaikan dapat dipahami oleh siswa. Di akhir praktik latihan mengajar mandiri, guru pembimbing memberikan penilaian kepada mahasiswa sebagai bahan evaluasi.

d. Praktik persekolahan

Praktik persekolahan merupakan kegiatan penunjang yang dilakukan oleh mahasiswa praktikan di luar praktik mengajar baik latihan mengajar terbimbing maupun latihan mengajar mandiri. Bentuk dari praktik kegiatan ini bermacam-macam, seperti: piket bersama guru, piket perpustakaan meliputi membantu administrasi perpustakaan dan inventarisasi, pelayananan di bagian resepsionis, pengaturan barisan sebelum upacara bendera dimulai, dan sebagainya.

Dengan adanya kegiatan praktik persekolahan, mahasiswa praktikan tidak hanya melakukan praktik mengajar saja, tapi juga melakukan kegiatan di luar mengajar yang ada di sekolah sehingga dapat menjadi bekal untuk ke depan, yakni mahasiswa dapat merasakan bagaimana menjadi guru yang sepenuhnya.

6. Tahap akhir

Pada tahap akhir pelaksanaan PPL, mahasiswa praktikan melakukan kegiatan berikut:

a. Penyusunan laporan

Setelah melaksanakan PPL, mahasiswa praktikan diwajibkan untuk menyusun laporan berdasarkan hasil pelaksanaan yang telah dilakukan. Laporan yang disusun dibuat secara individu. Laporan yang disusun memuat informasi mengenai pelaksanaan kegiatan PPL mulai dari tahap awal hingga akhir. Laporan ini akan menjadi pertimbangan dalam penilaian hasil pelaksanaan PPL yang akan dinilai oleh DPL dan koordinator sekolah.

b. Evaluasi

Evaluasi bertujuan untuk menilai hasil kinerja dari pelaksanaan PPL yang dilakukan oleh mahasiswa praktikan dan mencakup semua aspek, baik penguasaan kemampuan profesional, personal, dan interpersonal serta masukan untuk pelaksanaan kegiatan di masa yang akan datang. Format penilaian mengikuti format yang dikeluarkan oleh UPPL. Beberapa komponen penilaian meliputi perencanaan pembelajaran, proses pembelajaran, hubungan interpersonal dan laporan PPL.

## **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 jurusannya yaitu Sri Mulyanti S.Pd. Dimana guru pembimbing lapangan disesuaikan dengan prodi masing-masing praktikan.

##### **3. Observasi Pembelajaran Kelas**

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

Sebelum kegiatan pelaksanaan praktik mengajar di kelas dilaksanakan, maka terlebih dahulu praktikan membuat persiapan mengajar dengan materi pelajaran yang telah ditentukan oleh guru pembimbing seperti persiapan silabus, penyusunan RPP,

penyusunan modul, metode yang digunakan, media, serta persiapan-persiapan yang lain yang berhubungan dengan pelaksanaan PPL.

## **B. Pelaksanaan PPL**

### **1. Pelaksanaan Praktik Mengajar**

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

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

Selanjutnya mahasiswa yang bersangkutan wajib menyerahkan:

- Surat keterangan dari dokter spesialis kandungan, yang menerangkan usia dan kondisi kehamilan.
- Surat keterangan dari suami yang menyatakan mengizinkan untuk melaksanakan PPL serta bertanggungjawab terhadap risiko yang mungkin terjadi.

Selain syarat-syarat yang di atas, ada satu syarat mutlak yang harus dilakukan oleh mahasiswa, yaitu melakukan pendaftaran. Pembayaran pendaftaran dilakukan di bank yang telah ditunjukkan dan bekerjasama dengan UNY. Setelah melakukan registrasi, mahasiswa mendaftarkan sebagai calon peserta PPL melalui internet dengan alamat: [www.lppmp.uny.ac.id](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 Selasa, 26 Juli sampai dengan dengan Kamis, 8 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 |
|-----|---------------------------|---------|---------------|
|     | Selasa 26 Juli 2016       | X TB 2  | 9-10          |
|     | Kamis, 28 2016            | XI TB 1 | 1-8           |
|     | Selasa, 2 Agustus 2016    | X TB 2  | 9-10          |
|     | Kamis, 4 Agustus 2016     | XI TB 1 | 1-8           |
|     | Selasa, 9 Agustus 2016    | X TB 2  | 9-10          |
|     | Kamis, 11 Agustus 2016    | XI TB 1 | 1-8           |
|     | Selasa, 16 Agustus 2016   | X TB 2  | 9-10          |
|     | Kamis, 18 Agustus 2016    | XI TB 1 | 1-8           |
|     | Selasa 23 Agustus 2016    | X TB 2  | 9-10          |
|     | Kamis, 25 Agustus 2016    | XI TB 1 | 1-8           |
|     | Selasa, 30 Agustus 2016   | X TB 2  | 9-10          |
|     | Kamis, 1 September 2016   | XI TB 1 | 1-8           |
|     | Selasa, 6 September 2016  | X TB 2  | 9-10          |
|     | Kamis, 8 September 2016   | XI TB 1 | 1-8           |
|     | Selasa, 13 September 2016 | X TB 2  | 9-10          |

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 perlu pembelajaran 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 pembelajan.
- Rekan-rekan PPL SMK N 3 Wonosari yang turut membantu dan selalu memberi semangat sehingga kegiatan PPL berjalan lancar.

## D. Refleksi

Refleksi dari analis 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 prilaku 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

**LAMPIRAN 1**

**MATRIKS PROGRAM**

**KERJA&LEMBAR**

**OBSERVASI**



F01

KELOMPOK MAHASISWA

## MATRIKS INDIVIDU PROGRAM PPL/MAGANG III UNY TAHUN 2016

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA  
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA

: SMKN 3 WONOSARI  
:Jln. Pramuka No. 8 Tawarsari, Wonosari Kab.  
Gunungkidul

| NO | Program/Kegiatan PPL                       | Jumlah Jam per Minggu |    |     |    |    |    |     |      | Jumlah Jam |
|----|--|-----------------------|----|-----|----|----|----|-----|------|------------|
|    |  | I                     | II | III | IV | V  | VI | VII | VIII |            |
| 1  | OBSERVASI LANJUT PEMBELAJARAN DIKELAS      |                       |    |     |    |    |    |     |      |            |
|    | A. PERSIAPAN                               | 1                     |    |     |    |    |    |     |      | 1          |
|    | B. PELAKSANAAN                             | 8                     |    |     |    |    |    |     |      | 8          |
|    | C. EVALUASI DAN TINDAK LANJUT              | 1                     |    |     |    |    |    |     |      | 1          |
| 2  | PEMBUATAN RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN |                       |    |     |    |    |    |     |      | 0          |
|    | A. PERSIAPAN                               | 2                     | 2  | 1   | 1  | 1  | 1  | 1   |      | 9          |
|    | B. PELAKSANAAN                             | 2                     | 2  | 2   | 2  | 2  | 2  | 2   |      | 14         |
|    | C. EVALUASI DAN TINDAK LANJUT              | 1                     | 1  | 1   | 1  | 1  | 1  | 1   |      | 7          |
| 3  | PEMBUATAN MODUL PEMBELAJARAN               |                       |    |     |    |    |    |     |      | 0          |
|    | A. PERSIAPAN                               |                       |    |     | 1  | 1  | 1  | 1   |      | 4          |
|    | B. PELAKSANAAN                             |                       |    |     | 1  | 1  | 1  | 1   |      | 4          |
|    | C. EVALUASI DAN TINDAK LANJUT              |                       |    |     | 1  | 1  | 1  | 1   |      | 4          |
| 4  | PEMBUATAN JOBSHEET                         |                       |    |     |    |    |    |     |      | 0          |
|    | A. PERSIAPAN                               | 1                     | 1  | 1   | 1  | 1  | 1  | 1   |      | 7          |
|    | B. PELAKSANAAN                             | 2                     | 2  | 2   | 2  | 2  | 2  | 2   |      | 14         |
|    | C. EVALUASI DAN TINDAK LANJUT              | 1                     | 1  | 1   | 1  | 1  | 1  | 1   |      | 7          |
| 5  | PEMBELAJARAN TERBIMBING                    |                       |    |     |    |    |    |     |      | 0          |
|    | A. PERSIAPAN                               | 2                     | 2  | 2   | 2  | 2  | 2  | 2   |      | 14         |
|    | B. PELAKSANAAN                             | 12                    | 12 | 10  | 10 | 10 | 10 | 12  |      | 76         |
|    | C. EVALUASI DAN TINDAK LANJUT              | 1                     | 1  | 1   | 1  | 1  | 1  | 1   |      | 7          |
| 6  | PENYUSUNAN INSTRUMEN EVALUASI              |                       |    |     |    |    |    |     |      | 0          |
|    | A. PERSIAPAN                               |                       |    | 1   |    |    |    | 1   |      | 2          |
|    | B. PELAKSANAAN                             |                       |    | 2   |    |    |    | 2   |      | 4          |
|    | C. EVALUASI DAN TINDAK LANJUT              |                       |    | 1   |    |    |    | 1   |      | 2          |
| 7  | PIKET PERPUSTAKAAN                         | 2                     | 2  | 4   | 4  | 4  | 4  | 2   |      | 22         |
| 8  | PIKET RECEPTIONIST                         |                       | 13 | 13  | 13 | 13 | 13 | 13  |      | 78         |
| 9  | EVALUASI PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN       | 2                     | 2  | 2   | 2  | 2  | 2  | 2   |      | 14         |
| 10 | PROGRAM KERJA INSIDENTAL                   | 14                    |    | 3   | 6  |    |    |     |      | 23         |
| 11 | PERPISAHAN PPL                             |                       |    |     |    |    |    |     | 6    | 6          |
|    | JUMLAH                                     | 52                    | 29 | 47  | 50 | 44 | 44 | 42  | 6    | 328        |

Mengetahui/Menyetujui,

Kepala Sekolah

Dosen Pembimbing Lapangan

Mahasiswa



Dra. Susiyanti M.Pd

Dr. Marwanti M.Pd

Wahyu Sinurattri

NIP. 19640219 199003 2 005

NIP.195703131983 2 001

NIM 15511247010



**FORMAT OBSERVASI**  
**PEMBELAJARAN DIKELAS DAN**  
**OBSERVASI PESERTA DIDIK**

NAMA MAHASISWA : Wahyu Sinurattri      PUKUL : 08.00-11.00 WIB  
NO.MAHASISWA : 15511247010      TEMPAT OBSERVASI : SMKN 3 Wonosari  
TGL.OBSERVASI : 18 Juli 2016      FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/PT.Boga

| No | Aspek yang diamati                | Deskripsi hasil pengamatan   | Ket |
|----|-----------------------------------|--|-----|
|    | Observasi fisik                   |  |     |
|    | a. Keadaan lokasi                 | SMKN 3 Wonosari terletak ditengah kota Wonosari hanya $\pm$ 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.  |     |
|    | 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 Wonosari sudah 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

WAHYU SINURATTRI  
NIM. 15511247010





**FORMAT OBSERVASI  
PEMBELAJARAN DIKELAS DAN  
OBSERVASI PESERTA DIDIK**

NAMA SEKOLAH : SMKN 3 WONOSARI  
ALAMATSEKOLAH :Jl.Pramuka No.8, Gunungkidul  
TGL. OBSERVASI : 18 Juli 2016

NAMA MAHASISWA : Wahyu Sinurattri  
NO.MAHASISWA : 15511247010  
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.<br>2. Dengan cara mengulangi dan banyak memperlihatkan gambar contoh-contoh dengan materi yang sesuai. |
|    | 3. Metode pembelajaran              | 1. Ceramah<br>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.<br>-Terkadang ramai sendiri.   |
|    | 2. Perilaku siswa diluar kelas      | +Ramah.<br>+Menyapa bila bertemu.  |

Guru Mapel

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

Wonosari, Juli 2016

Mahasiswa PPL

WAHYU SINURATTRI  
NIM.15511247010



Universitas Negeri Yogyakarta

**FORMAT OBSERVASI  
PEMBELAJARAN DIKELAS DAN  
OBSERVASI PESERTA DIDIK**

NAMA MAHASISW : Wahyu Sinurattri

PUKUL : 08.00-11.00 WIB

NO.MAHASISWA : 15511247010

TEMPAT OBSERVASI : SMKN 3 Wonosari

TGL.OBSERVASI : 18 Juli 2016

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

| No | Aspek yang diamati                | Deskripsi hasil pengamatan   | Keterangan |
|----|-----------------------------------|--|------------|
| 1. | Observasi fisik                   |  |            |
|    | a. Keadaan lokasi                 | SMKN 3 Wonosari terletak ditengah kota Wonosari hanya $\pm$ 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.  |            |
|    | 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 Wonosari sudah 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

WAHYU SINURATTRI  
NIM. 155112 47010

# LAMPIRAN 2

## LAPORAN MINGGUAN



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA

:SMK N 3 Wonosari

NAMA MAHASISWA : Wahyu Sinurattiri

ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA

:Jalan Pramuka, Tawarsari, Wonosari,

NO. MAHASISWA

:1511247010

GURU PEMBIMBING

:Sri Mulyanti, S.Pd. T

FAK/ JUR/ PRODI

:FT/PTBB/Pend. 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</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> |
|    | 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> |
|    | 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> |
|    | Kamis, 21 Juli 2016  | <div><div>- Mendampingi kegiatan <i>character building</i> untuk 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> |

|  |                      |  |   |            |            |
|--|----------------------|--|---|------------|------------|
|  | Jum'at, 22 Juli 2016 | - Mencari materi<br>- Konsultasi RPP dengan guru pembimbing<br>- Membuat perlengkapan administrasi PPL | - Mengetahui RPP<br>- Pembuatan perlengkapan administrasi PPL | - Tidakada | - Tidakada |
|--|----------------------|--|---|------------|------------|

Mengetahui :

Yogyakarta, September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa,

Dra. Marwanti, M.Pd

NIP. 195703131983 2 001

Sri Mulyanti S.Pd.T

NIP. 19791002 200801 2 003

Wahyu Simuratri

NIM. 15511247010



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA  
ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA  
GURU PEMBIMBING

:SMK N 3 Wonosari  
:Jalan Pramuka, Tawarsari, Wonosari  
:Sri Mulyanti, S.Pd.T

NAMA MAHASISWA  
NO. MAHASISWA  
FAK/ JUR/ PRODI

: Wahyu Simuratri  
: 15511247010  
: FT/PTBB/Pend. Teknik Boga

| No | Hari/<br>Tanggal       | Materi Kegiatan   | Hasil   | Hambatan   | Solusi   |
|----|------------------------|---|---|--|--|
| 1  | Senin/25 Juli<br>2016  | - Pendampingan mengajar materi Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia di Kelas XII TB 1 Materi daging.<br>- Koordinasi PPL, Konsultasi RPP                      | - Pembuatan RPP masih harus teliti<br>- Proses belajar mengajar di kelas XI TB 1 berjalan lancar dan menyenangkan.                    | - Siswa sangat aktif sehingga sedikit mengalami kecapotan saat pendampingan.                   | - Tidak Ada  |
| 2  | Selasa/26 Juli<br>2016 | - Konsultasi pemantapan RPP Sanitasi Hygiene kelas X TB 2<br>- Mengajar mapel Sanitasi Hygiene dan K3 di X TB 2   | - Materi selesai dibuat.<br>- KBM terlaksana dan materi tersampaikan  | - Siswa masih kesulitan memahami materi  | - Cara menyampaikan materi harus lebih detail lagi dan jangan terlalu cepat  |
| 3  | Rabu/27 Juli<br>2016   | - Membuat RPP<br>- Mencari materi dan membuat PPT mapel Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia<br>- Konsultasi materi dan RPP untuk mengajar hari kamis 28 Juli | - Pembuatan RPP dan materi pembelajaran.<br>- Pembuatan perlengkapan administrasi PPL.<br>- Mengetahui kekurangan RPP<br>- Revisi RPP | - Ada materi yang tidak terdapat dalam buku.   | - Mencari materi di internet.  |
| 4  | Kamis/28 Juli<br>2016  | - Mengajar XI TB 1 Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia teori salad Indonesia   | - Memberi materi tentang salad Indonesia,   | - Siswa agak ramai tetapi sangat antusias untuk menjawab pertanyaan dan mengikuti pembelajaran | - Memanfaatkan sikap siswa yang tidak bisa diam dengan cara game dan diskusi |

|   |                     |  |   |  |  |
|---|---------------------|--|---|--|--|
| 5 | Jum'at/29 Juli 2016 | - Membantu piket receptionist<br>- Pendampingan mengajar mapel Sanitasi Hygiene dan K3 di X TB 1 | - Mendata mapel yang kosong dan bertugas mendampingi kelas yang mendapatkan tugas dari bapak/ibu guru | - Piket berjalan lancar, tugas dikumpulkan di meja guru masing2 mapel yang kosong.<br>- Pelaksanaan pembelajaran di X TB 1 berjalan lancar namun murid masih mengalami kendala dalam hal memahami materi | - Menanyakan pelajaran dengan lebih santai dan mendalam agar siswa faham tentang materi yang disampaikan |
|---|---------------------|--|---|--|--|

Mengetahui:

Yogyakarta, 12 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa,

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

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

Wahyu Sinuratri  
NIM. 15111247010





LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA : SMK N 3 Wonosari

ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA : Jalan Pramuka, Tawarsari, Wonosari

GURU PEMBIMBING : Sri Mulyanti, S.Pd.T

NAMA MAHASISWA : Wahyu Sinuratri

NO. MAHASISWA : 15511247010

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

| No | Hari/Tanggal         | Materi Kegiatan   | Hasil   | Hambatan  | Solusi   |
|----|----------------------|---|---|---|--|
| 1  | Senin/1 Agustus 2016 | - Mempersiapkan bahan ajar praktikum kamis 4 Agustus<br>- Piket Perpustakaan<br>- Konsultasi RPP                        | - Pembuatan RPP selesai<br>- Mendata peninjaman buku  | Tidak ada   | - Tidak Ada  |
| 2  | Selasa/2Agustus 2016 | - Piket perpustakaan<br>- Mengajar sanitasi hygiene di kelas X TB 2   | - Mendata peninjaman buku   | - Tidak ada   | - Tidak ada  |
| 3  | Rabu/3 Agustus 2016  | Izin Mengikuti Kirab Rasulan Di Padukuhan Tawarsari, Wonsari  | - Tidak ada   | - Tidak ada   | - Tidak ada  |
| 4  | Kamis/4 Agustus 2016 | - Mengajar XI TB 1 mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia, membuat salad Pecel, Gado-Gado dan Lotek. | - Pembelajaran praktik pertama selesai , praktik berjalan lancar dan diakhiri dengan evaluasi dan teori untuk resep yang akan dipraktekkan minggu depan | - Siswa masih berisik, terlalu banyak bertanya soal resep, pembagian <i>jobdesk</i> antar anggota kelompok belum jelas. | - Menegur siswa yang berisik,<br>- Untuk praktek di minggu yang akan datang siswa harus membagi <i>jobdesk</i> yang jelas antar anggota kelompok |

|                  |                          |   |  |           |           |
|------------------|--------------------------|---|--|-----------|-----------|
| M<br>e<br>n<br>s | Jum'at/5<br>Agustus 2016 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Piket di bagian informasi</li> <li>- Membantu guru piket membagi tugas di kelas yang kosong</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Piket bagian informasi dilaksanakan oleh 3guru piket dan 2 orang mahasiswa ppl, kegiatan berjalan lancar dan kelas yang kosong mendapatkan tugas untuk mengerjakan soal-soal</li> </ul> | Tidak ada | Tidak ada |
|------------------|--------------------------|---|--|-----------|-----------|

Mengetahui :

Yogyakarta, 12 September 2016

Dosen Pembimbing Lampangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa,

Dra. Marwanti, M.Pd

NIP. 195703131983 2 001

Sri Mulyanti S.Pd.T

NIP. 19791002 200801 2 003

Wahyu Simuratri

NIM. 15511247010



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA : SMK N 3 Wonosari

NAMA MAHASISWA : Wahyu Simuratri

ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA: Jalan Pramuka, Tawarsari, Wonosari

NO. MAHASISWA : 15511247010

GURU PEMBIMBING : Sri Mulyanti, S.Pd.T

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

| No | Hari/Tanggal          | Materi Kegiatan   | Hasil  | Hambatan   | Solusi  |
|----|-----------------------|---|--|--|---|
| 1  | Senin/8 Agustus 2016  | <div><div>-</div><div>-</div><div>-</div></div> Apel pagi seluruh guru, staff dan siswa SMKN 3 Wonosari.<br>Konsultasi materi untuk selasa 9 Agustus<br>Menilai buku tertib kerja kelas XI TB 1       | <div><div>-</div><div>-</div></div> Menilai buku tertib kerja praktikum salad 4 Agustus 2016, kelas XI TB 1  | <div><div>-</div><div>-</div></div> Masih banyak kesalahan dalam penyusunan tertib kerja<br>Masih ada siswa yang belum mengumpulkan tertib kerja | <div><div>-</div><div>-</div></div> Menjelaskan kepada siswa tentang penulisan tertib kerja yang benar<br>Menegur siswa yang belum mengerjakan tertib kerja |
| 2  | Selasa/9 Agustus 2016 | <div><div>-</div><div>-</div><div>-</div><div>-</div></div> Konsultasi RPP dengan guru pembimbing<br>Konsultasi resep untuk praktek hari Kamis 11 Agustus<br>Mengajar materi sanitasi haygiene dan K3 | <div><div>-</div><div>-</div><div>-</div></div> RPP selesai dibuat dan materi hari jumat disetujui<br>Resep disetujui dan tinggal membagi ke siswa | <div><div>-</div><div>-</div></div> Masih ada siswa yang tidak memperhatikan<br>Masih ada siswa yang tidak mau mencatat                          | <div><div>-</div><div>-</div></div> Menegur siswa yang malas mencatat<br>Mengajar dengan game agar siswa lebih tertarik                                     |
| 3  | Rabu/10 Agustus 2016  | <div><div>-</div><div>-</div></div> Piket <i>receptionist</i> , Mendampingi kelas AV tugas Matematika   | <div><div>-</div><div>-</div></div> Kegiatan di <i>receptionist</i> berjalan lancar<br>Tugas mencatat materi                                       | <div><div>-</div></div> Siswa belum faham materi matematika  | <div><div>-</div></div> M menjelaskan materi matematika tentang Persamaan Linier Dua  |

|   |                        |   |  |  |                                    |
|---|------------------------|---|--|--|------------------------------------|
|   |                        | - Pendampingan bon bahan dan bon alat untuk praktek hari kamis                          | - Matematika terlaksana<br>- Bon bahan dan bon alat terlaksana   |  | Variabel                           |
| 4 | Kamis/11 Agustus 2016  | - Mengajar di XI TB 1 praktikum pengolahan urapan, plecing kangkung, brambang asem      | - Praktikum berjalan lancar dan diikuti oleh peserta didik kelas XI TB 1   | - Ada peserta didik yang tidak mengikuti praktikum karena izin mengikuti lomba | - Mengganti praktikum di lain hari |
| 5 | Jumat/ 12 Agustus 2016 | - Piket di bagian informasi<br>- Membantu guru piket membagi tugas di kelas yang kosong | - Piket bagian informasi dilaksanakan oleh 3guru piket dan 2 orang mahasiswa ppl, kegiatan berjalan lancar dan kelas yang kosong mendapatkan tugas untuk mengerjakan soal-soal | - Tidak ada  | - Tidak ada                        |

Mengetahui :

Yogyakarta, September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa,

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

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

Wahyu Simuratri  
NIM. 15511247010



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA

:SMK N 3 Wonosari

NAMA MAHASISWA :

Wahyu Simuratri

ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA

:Jalan Pramuka, Tawarsari, Wonosari,

NO. MAHASISWA

: 15511247010

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  | <div><div>- Konsultasi materi untuk mengajar sanitasi hygiene Selasa 9 Agustus</div><div>- Menilai buku tertib kerja kelas XI TB 1</div><div>- Konsultasi RPP untuk praktikum hari Kamis.</div></div> | <div><div>- Menilai buku tertib kerja praktikum selesai.</div><div>- RPP selesai dibuat, revisi RPP</div></div>       | <div><div>- Masih ada siswa yang belum mengumpulkan tertib kerja</div></div> | <div><div>- Menegur siswa yang belum mengerjakan tertib kerja</div></div> |
| 2  | Selasa/16 Agustus 2016 | <div><div>- Konsultasi resep untuk praktek hari Kamis 11 Agustus</div><div>- Mengajar materi sanitasi haygiene dan K3</div></div>   | <div><div>- Resep disetujui dan tinggal membagi ke siswa</div></div>  | <div><div>- Listrik sering mati</div></div>                                  | <div><div>- Mengisi pelajaran dengan kuis / tanya jawab</div></div>       |
| 3  | Rabu/17 Agustus 2016   | <div><div>- Piket <i>receptionist</i>,</div><div>- Pendampingan bon bahan dan bon alat untuk praktek hari Kamis</div></div>   | <div><div>- Kegiatan di <i>receptionist</i> berjalan lancar</div><div>- Bon bahan dan bon alat terlaksana</div></div> | <div><div>Tidak ada</div></div>  | <div><div>Tidak ada</div></div>   |

|    |                        |  |  |   |   |
|----|------------------------|--|--|---|---|
| 4  | Kamis/18 Agustus 2016  | - Mengajar di XI TB 1 praktikum pengolahan kupat tahu, tahu gimbal, ketoprak | - Praktikum berjalan lancar dan diikuti oleh peserta didik kelas XI TB 1 | Peserta didik kurang percaya diri dalam membumbui masakan | engevaluasi hasil praktik dan memberikan pengarahan untuk percaya diri dalam memasak. |
| 5. | Jumat/ 19 Agustus 2016 | - Piket bagian perpustakaan  | - Membantu administrasi peninjaman buku                                  | - Tidak ada   | - Tidak ada   |

Mengetahui :

Yogyakarta, 19 September 2016

Dosen Pembimbing Lampangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa,

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

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

Wahyu Simuratri  
NIM. 15511247010



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA : SMK N 3 Wonosari

ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA: Jalan Pramuka, Tawarsari, Wonosari

GURU PEMBIMBING : Sri Mulyanti, S.Pd.T

NAMA MAHASISWA : Wahyu Sinuratrri

NO. MAHASISWA : 15511247010

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

| No | Hari/Tanggal           | Materi Kegiatan  | Hasil   | Hambatan   | Solusi  |
|----|------------------------|--|---|--|---|
| 1  | Senin/22 Agustus 2016  | <div><div>- Konsultasi materi untuk mengajar sanitasi hygiene Selasa</div><div>- Menilai buku tertib kerja kelas XI TB I</div><div>- Konsultasi RPP untuk praktikum hari Kamis</div></div> | <div><div>- Menilai buku tertib kerja praktikum selesai.</div><div>- RPP selesai dibuat, revisi RPP</div></div>       | <div><div>- Masih ada siswa yang belum mengumpulkan tertib kerja</div></div> | <div><div>- Menegur siswa yang belum mengerjakan tertib kerja</div></div> |
| 2  | Selasa/23 Agustus 2016 | <div><div>- Konsultasi resep untuk praktek hari Kamis 11 Agustus</div><div>- Mengajar materi sanitasi hygiene dan K3</div></div>   | <div><div>- Resep disetujui dan tinggal membagi ke siswa</div></div>  | <div><div>Tidak ada</div></div>  | <div><div>Tidak ada</div></div>   |
| 3. | Rabu/24 Agustus 2016   | <div><div>- Piket <i>receptionist</i>,</div><div>- Pendampingan bon bahan dan bon alat untuk praktek hari Kamis</div></div>  | <div><div>- Kegiatan di <i>receptionist</i> berjalan lancar</div><div>- Bon bahan dan bon alat terlaksana</div></div> | <div><div>Tidak ada</div></div>  | <div><div>Tidak ada</div></div>   |

|             |                       |  |  |   |  |
|-------------|-----------------------|--|--|---|--|
| 4. Men      | Kamis/25 Agustus 2016 | - Mengajar di XI TB 1 praktikum pengolahan pempek, siomay, batagor | - Praktikum berjalan lancar dan diikuti oleh peserta didik kelas XI TB 1 | Peserta didik kurang percaya diri dalam membumbui masakan | Mengevaluasi hasil praktik dan memberikan pengarahan untuk percaya diri dalam memasak. |
| 5. Mengeset | Jumat/26 Agustus 2016 | - Piket perpustakaan   | - Bertugas membantu administrasi peminjaman buku                         | Tidak ada   | Tidak ada  |

t

ahMengetahui :  
Yogyakarta, 12 September 2016

Dosen Pembimbing Lampangan  
Guru Pembimbing  
Mahasiswa,

Dra. Marwanti, M.Pd  
NIP. 195703131983 2 001  
Sri Mulyanti S.Pd.T  
NIP. 19791002 200801 2 003  
Wahyu Sinurattri  
NIM. 15511247010





LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA : SMK N 3 Wonosari

NAMA MAHASISWA : Wahyu Sinuratri

ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA: Jalan Pramuka, Tawarsari, Wonosari

NO. MAHASISWA : 15511247010

GURU PEMBIMBING : Sri Mulyanti, S.Pd.T

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

| No | Hari/Tanggal           | Materi Kegiatan  | Hasil   | Hambatan   | Solusi  |
|----|------------------------|--|---|--|---|
| 1  | Senin/29 Agustus 2016  | <div><div>- Konsultasi materi untuk mengajar sanitasi hygiene selasa</div><div>- Menilai buku tertib kerja kelas XI TB 1</div><div>- Konsultasi RPP untuk praktikum hari kamis</div></div> | <div><div>- Menilai buku tertib kerja praktikum selesai.</div><div>- RPP selesai dibuat, revisi RPP</div></div>       | <div><div>- Masih ada siswa yang belum mengumpulkan tertib kerja</div></div> | <div><div>- Menegur siswa yang belum mengerjakan tertib kerja</div></div> |
| 2  | Selasa/30 Agustus 2016 | <div><div>- Konsultasi resep untuk praktek hari Kamis 11 Agustus</div><div>- Mengajar materi sanitasi <i>hygiene</i> dan K3</div></div>  | <div><div>- Resep disetujui dan tinggal membagi ke siswa</div></div>  | <div><div>Tidak ada</div></div>  | <div><div>Tidak ada</div></div>   |
| 3  | Rabu/31 Agustus 2016   | <div><div>- Piket <i>receptionist</i>,</div><div>- Pendampingan bon bahan dan bon alat untuk praktek hari Kamis</div></div>  | <div><div>- Kegiatan di <i>receptionist</i> berjalan lancar</div><div>- Bon bahan dan bon alat terlaksana</div></div> | <div><div>Tidak ada</div></div>  | <div><div>Tidak ada</div></div>   |

|   |                               |   |  |   |  |
|---|-------------------------------|---|--|---|--|
| 4 | Kamis/1<br>September<br>2016  | - Mengajar di XI TB 1 praktikum pengolahan aneka rujak dan asinan | - Praktikum berjalan lancar dan diikuti oleh peserta didik kelas XI TB 1 | Peserta didik kurang percaya diri dalam membumbui masakan | Mengevaluasi hasil praktik dan memberikan pengarahan untuk percaya diri dalam memasak. |
| 5 | Jumat/2<br>September<br>2016. | - Piket perpustakaan  | - Bertugas membantu administrasi peninjaman buku                         | Tidak ada   | Tidak ada  |

Mengetahui :

Yogyakarta, 12 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa,

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

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

Wahyu Sinurattri  
NIM. 13511241008



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA : SMK N 3 Wonosari

NAMA MAHASISWA : Wahyu Sinurattri

ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA: Jalan Pramuka, Tawarsari, Wonosari

NO. MAHASISWA : 15511247010

GURU PEMBIMBING : Sri Mulyanti, S.Pd.T

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

| No | Hari/Tanggal     | Materi Kegiatan  | Hasil  | Hamabatan  | Solusi  |
|----|------------------|--|--|--|---|
| 1  | Senin/5<br>2016  | - Konsultasi materi untuk mengajar sanitasi hygiene hari selasa<br>- Menilai buku tertib kerja kelas XI TB 1<br>- Konsultasi RPP untuk praktikum hari karnis | - Menilai buku tertib kerja praktikum selesai.<br>- RPP selesai dibuat, revisi RPP | - Masih ada siswa yang belum mengumpulkan tertib kerja | - Menegur siswa yang belum mengerjakan tertib kerja |
| 2  | Selasa/6<br>2016 | - Mengajar materi sanitasi <i>hygiene</i> dan K3   | - Resep disetujui dan tinggal membagi ke siswa                                     | - Tidak ada  | - Tidak ada   |
| 3  | Rabu/7<br>2016   | - Piket <i>receptionist</i> ,<br>- Pendampingan bon bahan dan bon alat untuk praktek hari Karnis   | - Kegiatan di <i>receptionist</i><br>- Bon bahan dan bon alat terlaksana           | - Tidak ada  | - Tidak ada   |

|   |                  |           |  |  |   |  |
|---|------------------|-----------|--|--|---|--|
| 4 | Kamis/8<br>2016  | September | - Mengajar di XI TB 1 praktikum pengolahan pempek, siomay, batagor | - Praktikum berjalan lancar dan diikuti oleh peserta didik kelas XI TB 1   | - Peserta didik kurang percaya diri dalam membumbui masakan | - Mengevaluasi hasil praktik dan memberikan pengarahan untuk percaya diri dalam memasak. |
| 5 | Jumat/9<br>2016  | September | - Piket perpustakaan<br>- Mempersiapkan perpisahan PPL 2016        | - Bertugas membantu administrasi peminjaman buku   | - Tidak ada   | - Tidak ada  |
| 6 | Sabtu/10<br>2016 | September | - Serangkaian acara perpisahan PPL 2016                            | - Perpisahan berjalan lancar, diikuti oleh Kepala Sekolah, karyawan dan staf, mahasiswa PPL dan peserta didik SMK N 3 Wonosari | - Tidak ada   | - Tidak ada  |

Mengetahui

Yogyakarta, 12 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa,

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

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

Wahyu Sinurattri  
NIM. 1551



|              |                |
|--------------|----------------|
| Terbitan     | : A            |
| No.Dokumen   | : F/751/WKS1/3 |
| Revisi ke    | : 00           |
| Tgl. Berlaku | : 18-08-2009   |

**AGENDA KEGIATAN MENGAJAR**  
**SMK NEGERI 3 WONOSARI**

|   |                                 |             |
|---|---------------------------------|-------------|
| Prorgram Keahlian : Tata Boga                               | Kelas                           | : XI TB 1   |
| Semester : Ganjil   | Kompetensi Keahlian : Jasa Boga |             |
| Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia | Tapel                           | : 2016/2017 |

| No | Hari/<br>Tanggal | Jam<br>Ke | Jam<br>Masuk | Jam<br>Keluar | Uraian Singkat :<br>SK / KD   | Siswa<br>Hadir | Siswa<br>T. Hadir | TTD<br>Siswa |
|----|------------------|-----------|--------------|---------------|---|----------------|-------------------|--------------|
| 1. | Kamis/ 28-7-16   | 1-8       | 07.00        | 13.30         | Teori KD 3.1 Menganalisis hidangan salad Indoesia                                       | 32             | -                 |              |
| 2. | Kamis/ 4-8-16    | 1-8       | 07.00        | 13.30         | Praktik 1: Pengolahan dan Penyajian Lotek, Gado-gado, Pecel                             | 32             | -                 |              |
| 3. | Kamis/ 11-8-16   | 1-8       | 07.00        | 13.30         | Praktik 2: Pengolahan dan penyajian macam-macam urapan, plecing kangkung, brambang asem | 29             | 3                 |              |
| 4. | Kamis/ 18-8-16   | 1-8       | 07.00        | 13.30         | Praktik 3: Pengolahan dan penyajian tahu kupat, tahu gimbal dan ketoprak                | 32             | -                 |              |
| 5. | Kamis/ 25-8-16   | 1-8       | 07.00        | 13.30         | Praktik 4: Pengolahan dan penyajian pempek, siomay, batagor                             | 32             | -                 |              |
| 6. | Kamis/ 1-9-16    | 1-8       | 07.00        | 13.30         | Praktik 5: Pengolahan dan penyajian asinan bogor, asinan betawi dan macam-macam rujak   | 32             | -                 |              |
| 7. | Kamis/ 8-9-16    | 1-8       | 07.00        | 13.30         | Teori KD 3.2: Menganalisis hidangan sup Indonesia                                       | 30             | 2                 |              |

|                 |       |
|-----------------|-------|
| Tgl.<br>Koreksi | Paraf |
|                 |       |

Wonosari,   September 2016

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL


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

WAHYU SINURATTRI  
NIM. 15511247010

**KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR**  
**MATA PELAJARAN : PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA**

**KELAS XI**

| KOMPETENSI INTI   | KOMPETENSI DASAR   |
|---|--|
| 1. <b>Menghayati</b> dan <b>mengamalkan</b> 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<br>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional<br>2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja |
| 3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah                                     | 3.1. Menganalisis salad Indonesia<br>3.2. Menganalisis hidangan sup Indonesia<br>3.3. Menganalisis soto Indonesia<br>3.4. Membedakan hidangan dari nasi<br>3.5. Mendeskripsikan hidangan dari mie<br>3.6. Menganalisis makanan sepinggan   |
| 4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung  | 4.1. Membuat dan menyajikan salad Indonesia<br>4.2. Membuat dan menyajikan sup Indonesia<br>4.3. Membuat dan menyajikan soto Indonesia<br>4.4. Membuat dan menyajikan hidangan dari nasi<br>4.5. Membuat dan menyajikan hidangan mie<br>4.6. Membuat dan menyajikan makanan sepinggan  |

|   |   |   |        |              |
|---|---|---|--------|--------------|
|  | <b>SMK NEGERI 3WONOSARI</b>   |   |        |              |
|   | <b>JOB. SHEET PRAKTIKUMPENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA</b> |   |        |              |
|   | No. :   | Revisi : 00   | Tgl. : | Hal. 1dari 5 |
|   | Semester I  | <b>Mengolah dan Menyajikan Hidangan Salad Indonesia</b> |        | 8 x 45 menit |

STANDAR KOMPETANSI

: Pengolahan Salad Indonesia

KOMPETENSI DASAR

: Menyiapkan dan Mengolah Salad dari Bahan Bumbu Kacang

ALOKASI WAKTU

: 8 × 45menit

A. KOMPETENSI INTI

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

B. KOMPETENSI DASAR

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


C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI

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

D. TUJUAN PEMBELAJARAN

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




|   |   |   |        |              |
|---|---|---|--------|--------------|
|  | <b>SMK NEGERI 3WONOSARI</b>   |   |        |              |
|   | <b>JOB. SHEET PRAKTIKUMPENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA</b> |   |        |              |
|   | No. :   | Revisi : 00   | Tgl. : | Hal. 2dari 5 |
|   | Semester I  | <b>Mengolah dan Menyajikan Hidangan Salad Indonesia</b> |        | 8 x 45 menit |

E. ALAT/ BAHAN

1. Alat :

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

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

2. Bahan :

**Bahan pecel**

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

**Bahan Lotek**


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

**Bahan Gado-Gado**

|               |                        |                               |
|---------------|------------------------|-------------------------------|
| <b>Bahan:</b> |                        | <b>Bumbu kacang:</b>          |
| -150 g        | Kol, iris              | 2 sdm Minyak goreng           |
| -1 ikat       | Bayam, siangi          | 250 g Kacang tanah            |
| -50 g         | Tauge                  | 500 ml Santan                 |
| -6 btg        | Kacang panjang, potong | 2 lmbr Daun jeruk             |
| -1 buah       | Tahu putih, goreng     | 4 sdm Saus tomat              |
| -150 g        | Tempe, goreng          | 2 sdm Kecap manis             |
| -1 buah       | Mentimun, potong dadu  | <b>Bumbu yang dihaluskan:</b> |
| -2 butir      | Telur, rebus           | 2 buah Cabai merah besar      |
| -5 sdm        | Bawang goreng          | 5 buah Bawang merah           |
| -Sck          | Emping goreng          | 3 siung Bawangputih           |
|               |                        | 2 cm Kencur                   |
|               |                        | 1 sdt Garam                   |


**Bahan Karedok**


|               |                            |                             |
|---------------|----------------------------|-----------------------------|
| <b>Bahan:</b> |                            | <b>Sambal kacang:</b>       |
| 5 buah        | kacang panjang, iris tipis | Kacang tanah 150 gr, goreng |
| 2 lbr         | daun kol                   | Cabai merah 2 buah          |


|   |   |   |        |              |
|---|---|---|--------|--------------|
|  | <b>SMK NEGERI 3WONOSARI</b>   |   |        |              |
|   | <b>JOB. SHEET PRAKTIKUMPENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA</b> |   |        |              |
|   | No. :   | Revisi : 00   | Tgl. : | Hal. 4dari 5 |
|   | Semester I  | <b>Mengolah dan Menyajikan Hidangan Salad Indonesia</b> |        | 8 x 45 menit |


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


#### F. KRITERIA HASIL

| <b>Pecel</b> |                 |   |
|--------------|-----------------|---|
| Rasa         | Gurih, pedas    |  |
| Warna        | Sayuran hijau,  |   |
| Tekstur      | Tidak over cook |   |
| Aroma        | Khas kacang     |   |
| Penampilan   | Menarik selera  |   |

| <b>Lotek</b> |                 |   |
|--------------|-----------------|---|
| Rasa         | Gurih           |  |
| Warna        | Hijau , coklat  |   |
| Tekstur      | Tidak over cook |   |
| Aroma        | Khas kacang     |   |
| Penampilan   | Menarik selera  |   |

| <b>Gado-Gado</b> |                       |   |
|------------------|-----------------------|---|
| Rasa             | Gurih, pedas          |  |
| Warna            | Hijau , coklat kacang |   |
| Tekstur          | Tidak over cook       |   |
| Aroma            | Khas kacang           |   |
| Penampilan       | Menarik selera        |   |

| <b>Karedok</b> |                      |   |
|----------------|----------------------|---|
| Rasa           | Gurih, pedas         |  |
| Warna          | Hijau, coklat kacang |   |
| Tekstur        | Tidak over cook      |   |

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

|            |                |  |
|------------|----------------|--|
| Aroma      | Khas kacang    |  |
| Penampilan | Menarik selera |  |

G. LANGKAH KERJA

- Cara membuat:
- a. persiapan alat dan bahan diatas meja
  - b. mencuci semua bahan dan peralatan
  - c. mengolah bahan makanan
  - d. menyajikanan makanan salad Indonesia

H. KESELAMATAN KERJA

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

I. INDIKATOR KEBERHASILAN

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

J. BAHAN DISKUSI

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

Guru Mapel


Wonosari, Agustus2016

Mahasiswa PPL

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

WAHYU SINNURATTRI  
NIM. 15511247010

|                 |                 |
|-----------------|-----------------|
| ValidasiKaprodi | TanggalValidasi |
|                 |                 |

|   |   |   |        |              |
|---|---|---|--------|--------------|
|  | <b>SMK NEGERI 3WONOSARI</b>   |   |        |              |
|   | <b>JOB. SHEET PRAKTIKUMPENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA</b> |   |        |              |
|   | No. :   | Revisi : 00   | Tgl. : | Hal. 1dari 6 |
|   | Semester I  | <b>Mengolah dan Menyajikan Hidangan Salad Indonesia</b> |        | 8 x 45menit  |

STANDAR KOMPETENSI

: Pengolahan Salad Indonesia

KOMPETENSI DASAR

: Menyiapkan dan Mengolah Salad dari Bahan Bumbu Kelapa

ALOKASI WAKTU

: 8 × 45 menit

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

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

- B. Kompetensi Dasar
- 3.1 Menganalisis salad Indonesia

4.1 Membuat dan menyajikan salad Indonesia

- C. Indikator Pencapaian Kompetensi
- 3.1.1 Mendeskripsikan pengertian salad Indonesia

3.1.2 Mengidentifikasi tentang jenis hidangan salad Indonesia

3.1.3 Menjabarkan tentang bahan-bahan yang digunakan dalam pengolahan salad Indonesia

3.1.4 Menjabarkan tentang teknik olah salad Indonesia

3.1.5 Mengidentifikasi kriteria hasil olahan hidangan salad Indonesia


4.1.1 Mengolahhidangan salad Indonesia


4.1.2 Menyajikan hidangan salad Indonesia







- D. Tujuan Pembelajaran
1. Mampu membuat persiapan praktek pengolahan makanan Indonesia

2. Mampu menyiapkan dan mengolah hidangan urapan, plecing kangkung, brambang asem.

E. Alat/ Bahan

1. Alat :
- |   |  |
|---|--|
| Panci berfungsi untuk alat merebus sayuran. |  |
|---|--|

|   |   |   |        |              |
|---|---|---|--------|--------------|
|  | <b>SMK NEGERI 3WONOSARI</b>   |   |        |              |
|   | <b>JOB. SHEET PRAKTIKUMPENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA</b> |   |        |              |
|   | No. :   | Revisi : 00   | Tgl. : | Hal. 2dari 6 |
|   | Semester I  | <b>Mengolah dan Menyajikan Hidangan Salad Indonesia</b> |        | 8 x 45menit  |

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

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

2. Bahan :

**BahanTrancam**

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

**BahanMegono**

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

**Urapan Bali**

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

**Urap Bayam**

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




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

|  |   |       |
|--|---|-------|
|  | Gula pasir<br>Daun pandan<br>Daun salam<br>Daun jeruk | 1 sdm |
|--|---|-------|


**Brambang Asem**

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


**F. KriteriaHasil**


| Trancam    |                   |   |
|------------|-------------------|---|
| Rasa       | Gurih, pedas      |  |
| Warna      | Sayuranhijau,     |   |
| Tekstur    | Tidak over cook   |   |
| Aroma      | Khas kelapa parut |   |
| Penampilan | Menarikselera     |   |


| Plecing kangkung |                       |   |
|------------------|-----------------------|---|
| Rasa             | Gurih                 |  |
| Warna            | Hijau , coklat merah  |   |
| Tekstur          | Tidak over cook       |   |
| Aroma            | Khascabai, jeruklimau |   |
| Penampilan       | Menarikselera         |   |


| Brambang Asem |                 |   |
|---------------|-----------------|---|
| Rasa          | Gurih, pedas    |  |
| Warna         | Hijau , coklat  |   |
| Tekstur       | Tidak over cook |   |
| Aroma         | Khasgula jawa   |   |
| Penampilan    | Menarikselera   |   |



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

| <b>Urapan Bali</b> |                   |   |
|--------------------|-------------------|---|
| Rasa               | Gurih, agak pedas |  |
| Warna              | Hijau,            |   |
| Tekstur            | Tidak over cook   |   |
| Aroma              | Khaskelapa parut  |   |
| Penampilan         | Menarikselera     |   |

| <b>Urap Bayam</b> |                           |   |
|-------------------|---------------------------|---|
| Rasa              | Gurih, agak pedas         |  |
| Warna             | Hijau, kecoklatan (gelap) |   |
| Tekstur           | Tidak over cook           |   |
| Aroma             | Khasbayam dan urap        |   |
| Penampilan        | Menarikselera             |   |
|                   |                           |   |

| <b>Megono</b> |                 |   |
|---------------|-----------------|---|
| Rasa          | Gurih, pedas    |  |
| Warna         | Kecoklatan      |   |
| Tekstur       | Tidak over cook |   |
| Aroma         | Khasangka muda  |   |
| Penampilan    | Menarikselera   |   |
|               |                 |   |


## G. Langkah Kerja

Cara membuat:

- persiapan alat dan bahandiatas meja
- mencuci semua bahan danperalatan
- mengolah bahan makanan
- menyajikanan makanan salad Indonesia

## H. Keselamatan Kerja

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

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

### **I. Indikator Keberhasilan**

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

### **J. Bahan Diskusi**

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


Guru Mapel

Wonosari, Agustus 2016  
Mahasiswa PPL

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

WAHYU SINNURATTRI  
NIM. 15511247010

| Validasi Kaprodi | Tanggal Validasi |
|------------------|------------------|
|                  |                  |

|   |   |   |        |              |
|---|---|---|--------|--------------|
|  | <b>SMK NEGERI 3WONOSARI</b>   |   |        |              |
|   | <b>JOB. SHEET PRAKTIKUMPENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA</b> |   |        |              |
|   | No. :   | Revisi : 00   | Tgl. : | Hal. 1dari 6 |
|   | Semester I  | <b>Mengolah dan Menyajikan Hidangan Salad Indonesia</b> |        | 8 x 45 menit |

**STANDAR KOMPETENSI : Pengolahan Salad Indonesia**

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

**ALOKASI WAKTU : 8 ×45menit**

#### **A. Kompetensi Inti**

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

- Menganalisis salad Indonesia
- Membuat dan menyajikan salad Indonesia

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


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


#### **D. Tujuan Pembelajaran**





- Mampu membuat persiapan praktek pengolahan makanan indonesia
- Mampu menyiapkan dan mengolah hidangan kupat thu, tahu gimbal dan ketoprak.

#### **E. Alat/ Bahan**

- Alat :

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

|   |   |   |        |              |
|---|---|---|--------|--------------|
|  | <b>SMK NEGERI 3WONOSARI</b>   |   |        |              |
|   | <b>JOB. SHEET PRAKTIKUMPENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA</b> |   |        |              |
|   | No. :   | Revisi : 00   | Tgl. : | Hal. 2dari 6 |
|   | Semester I  | <b>Mengolah dan Menyajikan Hidangan Salad Indonesia</b> |        | 8 x 45 menit |

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


2. Bahan :

### **Bahan Ketoprak**

|  |  |
|--|--|
| <b>Bahan:</b><br>-Lontong/ ketupat 2bh<br>- Bihun seduh 80 gr<br>- Taoge seduh 50 gr<br>- Tahu putih 2 bh<br>-Bawang putih 2 siung (haluskan)<br>- Garam ½ sdt<br>- Kecap manis 4 sdm<br>- Minyak goreng sck | <b>Sambal kacang :</b><br>- Kacang tanah 100 gr<br>- Cabai rawit 4bh, rebus<br>- Bawang putih 4 siung<br>- Garam 1 sdt<br>- Gula merah 30 gr<br>- Air sck<br><br><b>Bahan Pelengkap:</b><br>- Bawang merah goreng<br>- Telur, rebus<br>- Kerupuk merah<br>- Irisan seledri<br>- Mentimun |
|--|--|

### **Bahan Kupat Tahu**

|  |   |
|--|---|
| <b>Bahan:</b><br>Tahu 3bh<br>Ketupat 1bh | <b>Bumbu :</b><br>Cabai rawit sesuai selera<br>Bawang putih 3 siung |
|--|---|

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

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


#### **Tahu Gimbal (bumbu kacang)**


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


#### **Tahu Gimbal ( bumbu petis )**


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


#### **F. Kriteria Hasil**

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

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


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

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

| <b>Ketoprak</b> |                 |   |
|-----------------|-----------------|---|
| Rasa            | Gurih, pedas    |  |
| Warna           | coklat kacang   |   |
| Tekstur         | Tidak over cook |   |
| Aroma           | Khas kacang     |   |
| Penampilan      | Menarik selera  |   |

## G. Langkah Kerja

Cara membuat:

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

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

**H. Keselamatan Kerja**

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

**I. Indikator Keberhasilan**

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

**J. Bahan Diskusi**

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

Guru Mapel

Wonosari, Agustus 2016  
Mahasiswa PPL


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

WAHYU SINNURATTRI  
NIM. 15511247010

|                     |                  |
|---------------------|------------------|
| Validasi<br>Kaprodi | Tanggal Validasi |
|                     |                  |





|   |   |   |        |              |
|---|---|---|--------|--------------|
|  | SMK NEGERI 3WONOSARI  |   |        |              |
|   | JOB. SHEET PRAKTIKUMPENGOLAHAN DAN<br>PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA |   |        |              |
|   | No. :   | Revisi : 00   | Tgl. : | Hal. 1dari 5 |
|   | Semester I  | Mengolah dan Menyajikan Hidangan Salad<br>Indonesia |        | 6 x 45 menit |

**STANDAR KOMPETENSI**  
**KOMPETENSI DASAR**  
**ALOKASI WAKTU**

: **Pengolahan Salad Indonesia**  
: **Menyiapkan dan Mengolah Pempek, Siomay dan Batagor**  
: **8 ×45menit**

A. KOMPETENSI INTI

3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab 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, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. KOMPETENSI DASAR

- 3.1 Menganalisis salad Indonesia  
4.1 Membuat dan menyajikan salad Indonesia

C. INDIKATORPENCAPAIAN KOMPETENSI

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







D. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Mampu membuat persiapan praktek pengolahan makanan indonesia  
2. Mampu menyiapkan dan mengolah hidangan pempek, siomay dan batagor

|  |   |   |        |              |
|--|---|---|--------|--------------|
|  | SMK NEGERI 3WONOSARI  |   |        |              |
|  | JOB. SHEET PRAKTIKUMPENGOLAHAN DAN<br>PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA |   |        |              |
|  | No. :   | Revisi : 00   | Tgl. : | Hal. 2dari 5 |
|  | Semester I  | Mengolah dan Menyajikan Hidangan Salad<br>Indonesia |        | 6 x 45 menit |

E. ALAT/ BAHAN

1. Alat :

|  |  |
|--|--|
| Pisau yaitu peralatan memasak yang digunakan untuk memotong bahan, disebut juga dengan pisau dapur.                                  |    |
| Cutting Board adalah alat yang digunakan sebagai alas dalam memotong bahan-bahan makanan biasanya terbuat dari kayu ataupun palstik. |  |
| Dinner plate yaitu alat yang digunakan untuk tempat menghidangkan makanan.   |  |
| Ulekan yaitu alat yang digunakan untuk menghaluskan bumbu dan bahan lainnya.   |  |
| Wajan adalah alat untuk menggoreng.  |  |
| Kom, digunakan untuk mencampur kelapa parut dan sayuran yang akan dibuat salad   |  |

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

|  |  |
|--|--|
| <p>Kukusan, digunakan untuk mengukus kelapa parut yang akan digunakan untuk membuat bumbu urap</p> |  |
|--|--|

2. Bahan :

Siomay


|         |                                   |
|---------|-----------------------------------|
| Bahan:  |                                   |
| 250 gr  | daging ikan tengiri               |
| 1bh     | bawang merah, haluskan            |
| 1 siung | bawang putih, haluskan            |
| 1 sdt   | lada halus                        |
| 1,5 sdm | gula pasir                        |
| 1,5 sdt | garam                             |
| 1sdm    | minyak wijen                      |
| 1,5     | butir telur                       |
| 200 gr  | labu siam (parut kasar, tiriskan) |
| 225 gr  | sagu tani                         |
| 1 bh    | pare                              |


Pempek

|             |                         |               |            |
|-------------|-------------------------|---------------|------------|
| Bahan :     |                         | <b>Cuko :</b> |            |
| 250 gr      | ikan tengiri (haluskan) | 200 gr        | gula merah |
| 350-400 gr  | tepung sagu tani        | 5 bh          | cabe rawit |
| 50 gr       | tepung terigu           | 1 sdt         | ebi        |
| 125 ml      | air                     | 1 sdm         | asam jawa  |
| 1 sdm       | bawang putih halus      | 1 sdm         | cuka       |
| 1 btr       | telur                   |               |            |
| Garam       | sck                     |               |            |
| Kaldu bubuk | sck                     |               |            |

|   |   |   |        |              |
|---|---|---|--------|--------------|
|  | <b>SMK NEGERI 3WONOSARI</b>   |   |        |              |
|   | <b>JOB. SHEET PRAKTIKUMPENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA</b> |   |        |              |
|   | No. :   | Revisi : 00   | Tgl. : | Hal. 4dari 5 |
|   | Semester I  | <b>Mengolah dan Menyajikan Hidangan Salad Indonesia</b> |        | 6 x 45 menit |


F. KRITERIA HASIL

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

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

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

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

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

G. LANGKAH KERJA

- Cara membuat:
- a. persiapan alat dan bahan diatas meja
  - b. mencuci semua bahan dan peralatan
  - c. mengolah bahan makanan
  - d. menyajikanan makanan salad Indonesia

H. KESELAMATAN KERJA

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

I. INDIKATOR KEBERHASILAN

- 1. Melalui kegiatan praktek, siswa dapat mengetahui alat dan bahan membuat salad Indonesia yaitu pempek, siomay, batagor
- 2. Melalui kegiatan praktek, siswa dapat mengetahui cara pengolahan pempek, siomay, batagor.

J. BAHAN DISKUSI

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

Guru Mapel

Wonosari, Agustus 2016

Mahasiswa PPL

SRI MULYANTI, S.Pd.T

NIP. 19791002 200801 2 003

WAHYU SINNURATTRI

NIM. 15511247010

| Validasi Kaprodi | Tanggal Validasi |
|------------------|------------------|
|                  |                  |

## **RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN**

### **(RPP PRAKTEK)**

Satuan Pendidikan :SMK N 3 Wonosari

Kelas/Semester :XI/1

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia

Materi Pokok :Pengolahan Salad Indonesia

Waktu : 5 x pertemuan (40 × 45 menit )

#### **A. Kompetensi Inti**

3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab 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, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

#### **B. Kompetensi Dasar**

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

#### **C. IndikatorPencapaian Kompetensi**

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

### **C. Tujuan Pembelajaran**

1. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menjelaskan tentang pengertian hidangan salad Indonesia dengan cermat
2. Setelah berdiskusi dan menggali informasi peserta didik akan dapat mengidentifikasi jenis-jenis salad Indonesia dengan teliti.
3. Setelah berdiskusi dan menggali informasi peserta didik akan dapat menjabarkan tentang bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan hidangan salad Indonesia dengan tekun.
4. Setelah berdiskusi dan menggali informasi peserta didik akan dapat menjabarkan tentang teknik olah hidangan salad Indonesia dengan cermat.
5. Setelah berdiskusi dan menggali informasi peserta didik akan dapat mengidentifikasi kriteria hasil olahan hidangan salad Indonesia dengan percaya diri.
6. Disediakan peralatan dan bahan peserta didik akan dapat mengolah hidangan salad Indonesia dengan percaya diri.
7. Disediakan alat hidang dan bahan hiasan peserta didik akan dapat menyajikan hidangan salad Indonesia dengan penuh kreativitas.

### **D. Materi Pembelajaran**

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

### **E. Metode Pembelajaran**

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

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

1. Media : Video, powerpoint
2. Alat dan Bahan : Spidol, laptop, papan tulis, penghapus, jobsheet, alat dan bahan praktik

3. Sumber belajar :

a. Buku siswa/modul

1.) Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia kelas XI, Ni Made Overa Susana, UNY, 2014

2. Pengolahan Makanan Indonesia, Titin Hera Widi dan Marwanti, UNY, 2011

b. Internet :

G. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan 1: 8 x 45 menit

| Langkah Pembelajaran | Sintak Model Pembelajaran | Deskripsi  | Alokasi Waktu |
|----------------------|---------------------------|--|---------------|
|                      |                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik dan pendidik berdoa bersama</li> <li>• Pendidik melakukan presensi</li> <li>• Guru memberikan pertanyaan untuk memastikan kesiapan siswa mengikuti praktek hari ini.</li> </ul> Pertanyaan: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apakah kalian sudah sarapan pagi ini?</li> <li>2. Sudah dipelajari resep untuk praktek hari ini?</li> </ol>   | 10 menit      |
| Kegiatan Inti        | Pemberian Stimulus        | <b>Mengamati</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik diberi kesempatan untuk membaca resep salad Indonesia dengan bumbu kacang</li> </ul>   | 5 menit       |
|                      | Identifikasi Masalah      | <b>Menanya</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pendidik mengajukan beberapa pertanyaan pembuka:               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kriteria gado-gado, karedok, lotek dan pecel?</li> <li>2. Pengolahan salad Indonesia dengan bumbu kacang (gado-gado, karedok, lotek dan pecel)</li> </ol> </li> <li>• Peserta didik secara berkelompok membuat tertib kerja hidangan salad Indonesia dengan bumbu kacang</li> </ul> | 5 menit       |



|         |                  |  |           |
|---------|------------------|--|-----------|
|         | Pengumpulan Data | <b>Mengumpulkan informasi:</b><br>Peserta didik secara berkelompok mengidentifikasi resep (bahan, alat, prosedur), mengolah, kriteria hasil hidangan salad Indonesia lotek, gado-gado, karedok dan pecel   | 180 menit |
|         | Pengumpulan Data | <b>Mengasosiasikan:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil praktek mengenai hidangan salad Indonesia hidangan salad Indonesia dengan bumbu kacang (lotek, gado-gado, pecel)</li> <li>Menyimpulkan hasil analisis praktek salad Indonesia dengan bumbu kacang (lotek, gado-gado, pecel)</li> </ul>           | 30 menit  |
|         | Pembuktian       | <b>Mengkomunikasikan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik mendapat evaluasi dari pendidik tentang hidangan yang telah dibuat.</li> <li>Peseta didik diminta untuk membersihkan area kerja atau dapur.</li> <li>Membuat laporan hasil diskusi dan hasil penilaian praktek hidangan salad Indonesia dengan bumbu kacang</li> </ul> | 60 menit  |
|         | Generalization   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pendidik mengevaluasi secara umum tentang hidangan salad Indonesia dengan bumbu kacang (lotek, gado-gado, pecel)</li> <li>Peserta didik menjelaskan tentang resep salad Indonesia yang akan dipraktekkan di pertemuan selanjutnya</li> </ul>  | 60 menit  |
| Penutup |                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Penugasan: peserta didik diminta untuk mengumpulkan tugas diskusi</li> <li>Pendidik menutup kelas</li> </ul>  | 5 menit   |

**Pertemuan 2 : 8 x 45 menit**

| Langkah Pembelajaran | Sintak Model Pembelajaran | Deskripsi   | Alokasi Waktu |
|----------------------|---------------------------|---|---------------|
|                      |                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik dan pendidik berdoa bersama</li> </ul> | 10 menit      |

|               |                      |  |           |
|---------------|----------------------|--|-----------|
|               |                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pendidik melakukan presensi</li> <li>• Guru memberikan pertanyaan untuk memastikan kesiapan siswa mengikuti praktek hari ini.</li> </ul> <p>Pertanyaan:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apakah kalian sudah sarapan pagi ini?</li> <li>2. Sudah dipelajari resep untuk praktek hari ini?</li> </ol>   |           |
| Kegiatan Inti | Pemberian Stimulus   | <b>Mengamati</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik diberi kesempatan untuk membaca resep salad Indonesia yang akan dipraktikkan (urapan, plecing kangkung, brambang asem)</li> </ul>  | 5 menit   |
|               | Identifikasi Masalah | <b>Menanya</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pendidik mengajukan beberapa pertanyaan pembuka: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kriteria urap, brambang asem, dan plecing kangkung</li> <li>2. Pengolahan urap, brambang asem, dan plecing kangkung</li> </ol> </li> <li>• Peserta didik secara berkelompok membuat tertib kerja hidangan salad Indonesia urapan, plecing kangkung, brambang asem.</li> </ul> | 5 menit   |
|               | Pengumpulan Data     | <b>Mengumpulkan informasi:</b><br>Peserta didik secara berkelompok mengidentifikasi resep (bahan, alat, prosedur), mengolah, kriteria hasil hidangan salad Indonesia urapan, plecing kangkung, brambang asem   | 180 menit |
|               | Pengumpulan Data     | <b>Mengasosiasikan:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil praktek mengenai hidangan salad Indonesia hidangan urapan, plecing kangkung dan brambang asem</li> <li>• Menyimpulkan hasil analisis praktek</li> </ul>  | 30 menit  |
|               | Pembuktian           | <b>Mengkomunikasikan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik mendapat evaluasi dari pendidik tentang hidangan yang telah dibuat.</li> <li>• Peserta didik diminta untuk</li> </ul>  | 60 menit  |

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

**Pertemuan 3: 8 x 45 menit**

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

|               |                      |   |           |
|---------------|----------------------|---|-----------|
| Kegiatan Inti | Pemberian Stimulus   | <b>Mengamati</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Peserta didik diberi kesempatan untuk membaca resep kupat tahu, tahu gimbal, ketoprak.</li></ul>   | 5 menit   |
|               | Identifikasi Masalah | <b>Menanya</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Pendidik mengajukan beberapa pertanyaan pembuka:<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kriteria kupat tahu, tahu gimbal, ketoprak</li><li>2. Pengolahan kupat tahu, tahu gimbal, ketoprak</li></ol></li><li>• Peserta didik secara berkelompok membuat tertib kerja hidangan salad Indonesia kupat tahu, tahu gimbal, ketoprak</li></ul> | 5 menit   |
|               | Pengumpulan Data     | <b>Mengumpulkan informasi:</b> <p>Peserta didik secara berkelompok mengidentifikasi resep (bahan, alat, prosedur), mengolah, kriteria hasil hidangan salad Indonesia kupat tahu, tahu gimbal, ketoprak.</p>   | 180 menit |
|               | Pengumpulan Data     | <b>Mengasosiasikan:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Mengolah dan menganalisis data hasil praktek mengenai hidangan salad Indonesia kupat tahu, tahu gimbal, ketoprak.</li><li>• Menyimpulkan hasil analisis praktek</li></ul>   | 30 menit  |
|               | Pembuktian           | <b>Mengkomunikasikan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Peserta didik mendapat evaluasi dari pendidik tentang hidangan yang telah dibuat.</li><li>• Peserta didik diminta untuk membersihkan area kerja atau dapur.</li><li>• Membuat laporan hasil diskusi dan hasil penilaian praktek hidangan salad Indonesia kupat tahu, tahu gimbal, ketoprak.</li></ul>                            | 60 menit  |
|               | Generalization       | <ul style="list-style-type: none"><li>• Pendidik mengevaluasi secara umum tentang hidangan salad Indonesia, kupat tahu, tahu gimbal, ketoprak.</li><li>• Peserta didik menjelaskan tentang resep salad Indonesia yang akan dipraktikkan di pertemuan selanjutnya.</li></ul>   | 60 menit  |
| Penutup       |                      | <ul style="list-style-type: none"><li>• Penugasan: peserta didik diminta untuk mengumpulkan tugas diskusi</li><li>• Pendidik menutup kelas</li></ul>  | 5 menit   |
| Jumlah        |                      |   | 360 menit |

Pertemuan 4: 8 x 45 menit

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

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

**Pertemuan 5 : 8 x 45 menit**

| Langkah Pembelajaran | Sintak Model Pembelajaran                  | Deskripsi   | Alokasi Waktu          |
|----------------------|--|---|------------------------|
|                      |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik dan pendidik berdoa bersama</li> <li>• Pendidik melakukan presensi</li> <li>• Guru memberikan pertanyaan untuk memastikan kesiapan siswa mengikuti praktek hari ini.<br/>Pertanyaan:               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apakah kalian sudah sarapan pagi ini?</li> <li>2. Sudah dipelajari resep untuk praktek hari ini?</li> </ol> </li> </ul> | 10 menit               |
| Kegiatan Inti        | Pemberian Stimulus<br>Identifikasi Masalah | <b>Mengamati</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik diberi kesempatan untuk membaca resep rujak dan asinan</li> </ul> <b>Menanya</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pendidik mengajukan beberapa pertanyaan pembuka:               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kriteria rujak, asinan bogor, asinan betawi</li> </ol> </li> </ul>   | 5 menit<br><br>5 menit |

|               |                  |  |                  |
|---------------|------------------|--|------------------|
|               | Pengumpulan Data | <p>2. Pengolahan rujak, asinan bogor, asinan betawi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik secara berkelompok membuat tertib kerja hidangan salad Indonesia, rujak, asinan bogor, asinan betawi</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan informasi:</b><br/>Peserta didik secara berkelompok mengidentifikasi resep (bahan, alat, prosedur), mengolah, kriteria hasil hidangan salad Indonesia rujak, asinan bogor, asinan betawi.</p>                                    | 180 menit        |
|               | Pengumpulan Data | <p><b>Mengasosiasikan:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil praktek mengenai hidangan salad Indonesia rujak, asinan bogor, asinan betawi</li> </ul>   | 30 menit         |
|               | Pembuktian       | <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyimpulkan hasil analisis praktek</li> <li>• Peserta didik mendapat evaluasi dari pendidik tentang hidangan yang telah dibuat yaitu rujak, asinan bogor, asinan betawi</li> <li>• Peserta didik diminta untuk membersihkan area kerja atau dapur.</li> <li>• Membuat laporan hasil diskusi dan hasil penilaian praktek hidangan salad Indonesia yaitu rujak, asinan bogor dan asinan betawi.</li> </ul> | 60 menit         |
|               | Generalization   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pendidik mengevaluasi secara umum tentang hidangan salad Indonesia yaitu rujak dan asinan</li> <li>• Pendidik membahas secara garis besar materi yang telah dipelajari di KD 3.1</li> </ul>   | 60 menit         |
| Penutup       |                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Penugasan: peserta didik diminta untuk mengumpulkan tugas diskusi</li> <li>• Pendidik menutup kelas</li> </ul>  | 5 menit          |
| <b>Jumlah</b> |                  |  | <b>360 menit</b> |

I. PENILAIAN PEMBELAJARAN, REMEDIAL DAN PENGAYAAN

1. Instrumen dan Teknik Penilaian

| No | Aspek yang dinilai                       | Teknik Penilaian               | Bentuk Penilaian                         |
|----|--|--------------------------------|--|
| 1  | Penilaian Kompetensi Pengetahuan (KI 3)  | Tes Tulis                      | Essay                                    |
|    |  | Penugasan                      | Diskusi kelompok                         |
| 2  | Penilaian Kompetensi Keterampilan (KI 4) | Tes Praktik(penilaian kinerja) | Daftar cek(skala penilaian/rating scale) |

a. Pengetahuan

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



|  |  |  |       |                                    |
|--|--|--|-------|------------------------------------|
|  |  |  |       | Indonesia!                         |
|  | 3.1.5 Peserta didik dapat menyebutkan jenis-jenis saus pada hidangan salad Indonesia | Peserta didik mampu menjelaskan kriteria salad Indonesia | Essay | Jelaskan kriteria salad Indonesia! |

Kunci Jawaban dan Skor :

| No | Jawaban   | Skor | Skor   |
|----|---|------|--|
| 1. | Hidangan salad Indonesia adalah suatu hidangan yang memiliki rasa asin, asam, gurih dan segar yang terbuat dari bahan-bahan jenis sayuran, buah-buahan/ bahan lain yang diolah maupun tidak dan berkuah ataupun tidak.  | 6    | 6 : menjawab pengertian dengan benar<br>0 : jika menjawab tidak benar  |
| 2. | Salad Indonesia berdasarkan saus:<br>Saus gula merah: rujak, brambang asem<br>Saus kacang : pecel, tahu gimbal, batagor, gado-gado, siomay, karedok<br>Saus kecap : kupat tahu, pempek,<br>Saus Pengacaran: asinan bogor, asinan betawi<br>Saus kelapa : urapan bali, trancam, megono | 6    | 6 : jika menjawab dengan benar dan lengkap<br>3: jika menyebutkan saus benar dan contoh masakan tidak lengkap<br>0 : jika menjawab tidak benar |
| 3. | Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat karedok adalah kacang panjang Daun kol, Terong gelatik, wortel, tauge, mentimun, daun kemangi<br><b>Bumbu:</b><br>Cabe merah, kencur, kacang goreng, gula merah, terasi bakar, jeruk limau, asam cuka, bawang putih, garam, air asam         | 6    | 6 : jika menyebutkan bahan dan bumbu lengkap dan benar<br>3: jika menyebutkan bahan dan bumbu tidak lengkap<br>0 : jika menjawab tidak benar   |
| 4. | Teknik olah sayur dalam pengolahan salad Indonesia:   | 6    | 6 : jika menjelaskan teknik olah dengan benar dan  |

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

**Penskoran : jumlah skor x 5 = 100**

**20 x 5 = 100**

**b. Ketrampilan**

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

|  |   |  |  |  |
|--|---|--|--|--|
|  |   | salad<br>Indonesia   |  |  |
|  | 4.1.2 Mengolah hidangan salad Indonesia   | 2. Peserta didik dapat megolah hidangan salad Indonesia sesuai dengan prosedur |  |  |
|  | 4.1.3 Menyajikan hidangan salad Indonesia | 3. Peserta didik dapat menyajikan hidangan salad Indonesia                     |  |  |

Skor penilaian keterampilan

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

|    |                                |    |   |  |
|----|--------------------------------|----|---|--|
|    |                                |    | 6; jika peserta didik berpenampilan sedikit baik<br>4; jika peserta didik berpenampilan kurang baik<br>2; jika peserta didik berpenampilan tidak baik<br>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<br>13; jika peserta didik dapat melakukan ketepatan teknik dengan baik<br>10; jika peserta didik dapat melakukan ketepatan teknik dengan cukup baik<br>8; jika peserta didik dapat melakukan ketepatan teknik dengan kurang baik<br>5; jika peserta didik dapat melakukan ketepatan teknik dengan tidak baik<br>0; jika peserta didik tidak melakukan ketepatan teknik |  |
| 4. | <b>Hasil</b>                   |    |   |  |
|    | Aroma                          | 10 | 10; jika aroma sangat baik<br>8; jika aroma cukup baik<br>6; jika aroma sedikit baik<br>4; jika aroma kurang baik<br>2; jika aroma tidak baik<br>0; jika aroma sangat tidak baik  |  |
|    | Rasa                           | 10 | 10; jika rasa sangat baik<br>8; jika rasa cukup baik<br>6; jika rasa sedikit baik<br>4; jika rasa kurang baik<br>2; jika rasa tidak baik<br>0; jika rasa sangat tidak baik  |  |
|    | Tekstur                        | 15 | 15; jika tekstur sangat baik<br>13; jika tekstur baik<br>10; jika tekstur cukup baik<br>8; jika tekstur kurang baik<br>5; jika tekstur tidak baik<br>0; jika tekstur sangat tidak baik  |  |
|    | Warna                          | 15 | 15; jika warna sangat baik<br>13; jika warna baik<br>10; jika warna cukup baik<br>8; jika warna kurang baik<br>5; jika warna tidak baik<br>0; jika warna sangat tidak baik  |  |

|    |                        |            |  |  |
|----|------------------------|------------|--|--|
| 5. | <b>Inventaris alat</b> | 5          | 5; jika peserta didik dapat melakukan inventaris alat dengan sangat baik<br>4; jika peserta didik dapat melakukan inventaris alat dengan baik<br>3; jika peserta didik dapat melakukan inventaris alat dengan cukup baik<br>2; jika peserta didik dapat melakukan inventaris alat dengan kurang baik<br>1; jika peserta didik dapat melakukan inventaris alat dengan tidak baik<br>0; jika peserta didik tidak melakukan inventaris alat |  |
| 6. | <b>Alokasi waktu</b>   | 5          | 5; jika peserta didik dapat selesai sebelum batas waktu<br>4; jika peserta didik dapat selesai tepat waktu<br>3; jika peserta didik dapat selesai melebihi 10 menit dari batas waktu<br>2; jika peserta didik dapat selesai melebihi 15 menit dari batas waktu<br>1; jika peserta didik dapat selesai lebih dari 20 menit<br>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<br>4; jika peserta didik dapat berkemas dengan baik<br>3; jika peserta didik dapat berkemas dengan cukup baik<br>2; jika peserta didik dapat berkemas dengan kurang baik<br>1; jika peserta didik dapat berkemas dengan tidak baik<br>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      | Persiapanalatdanbahan   | 10    |       |   |   |   |   |   |   |
| 2      | Persiapanpesrtadidik    | 10    |       |   |   |   |   |   |   |
| 3      | Proses ketepatan teknik | 15    |       |   |   |   |   |   |   |
| 4      | Hasil :                 |       |       |   |   |   |   |   |   |
|        | Rasa                    | 20    |       |   |   |   |   |   |   |
|        | Tekstur                 | 15    |       |   |   |   |   |   |   |
|        | Penampilan              | 15    |       |   |   |   |   |   |   |
| 5      | Inventarisalat          | 5     |       |   |   |   |   |   |   |
| 6      | Alokasiwaktu            | 5     |       |   |   |   |   |   |   |
| 7      | Berkemas                | 5     |       |   |   |   |   |   |   |
| Jumlah |                         | 100   |       |   |   |   |   |   |   |

Evaluasi :

2 Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

| Kompetensi dasar                                    | Rencana Remidi  | Rencana Pengayaan   |
|---|---|---|
| 3.1 Menganalisis salad 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></ul> | Memberi tugas untuk membuat bagan/gambar salad Indonesia dari berbagai daerah |
| 4.1 Membuat dan menyajikan hidangan salad Indonesia |   |   |

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

Wonosari, September 2016

Guru Mapel

Mahasiswa PPL

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

WAHYU SINURATTRI  
NIM 15511247010

| ValidasiKaprodi | TanggalValidasi |
|-----------------|-----------------|
|                 |                 |

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

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

### **A. KOMPETENSI INTI**

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

### **B. KOMPETENSI DASAR**

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

### **C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI**

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



### **C. TUJUAN PEMBELAJARAN**

1. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menjelaskan tentang pengertian hidangan salad Indonesia dengan cermat.
2. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat mengidentifikasi tentang macam-macam salad Indonesia dengan teliti.
3. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menjabarkan tentang teknik pengolahan hidangan salad Indonesia dengan tekun
4. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menjabarkan tentang bahan dan bumbu dalam pengolahan hidangan salad Indonesia dengan cermat
5. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menjabarkan tentang kriteria hasil hidangan salad Indonesia dengan percaya diri
6. Disediakan peralatan dan bahan peserta didik akan dapat menentukan alat, bahan dan prosedur yang dipergunakan untuk mengolah salad Indonesia dengan percaya diri.
7. Disediakan peralatan dan bahan peserta didik akan dapat mengolah salad Indonesia sesuai prosedur dengan penuh tanggung jawab.
8. Disediakan peralatan hidangan dan bahan hiasan peserta didik akan dapat menyajikan hidangan salad Indonesia dengan penuh kreatifitas.

### **D. MATERI PEMBELAJARAN**

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

### **E. METODE PEMBELAJARAN**

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

### **F. MEDIA, ALAT, SUMBER PEMBELAJARAN**

1. Media : Video, powerpoint
2. Alat dan Bahan : Spidol, laptop, papan tulis, penghapus, jobsheet, alat dan bahan praktik

3. Sumber belajar :

a. Buku siswa/modul

1.) Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia kelas XI, Ni Made Overa Susana, UNY, 2014

2. Pengolahan Makanan Indonesia, Titin Hera Widi dan Marwanti, UNY, 2011

b. Internet :

G. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan 1 : 8 x 45 menit

| Langkah Pembelajaran | Sintak Model Pembelajaran<br>Discovery Learning | Deskripsi   | Alokasi Waktu |
|----------------------|---|---|---------------|
| 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 pertanyaan untuk memastikan kesiapan siswa mengikuti pembelajaran dan memfokuskan konsentasi.</li> </ul> Pertanyaan: <ol style="list-style-type: none"> <li></li> <li>Sudah siap untuk belajar hari ini?</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>Guru menjelaskan KI KD yang akan ditempuh dalam pembelajaran</li> </ul> | 20 menit      |
| Kegiatan Inti        | Stimulasi                                       | <b>Mengamati:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Siswa mengamati gambar tentang</li> </ul>  | 30 menit      |

|  |                      |   |           |
|--|----------------------|---|-----------|
|  | Identifikasi Masalah | <p>macam-macam salad</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Siswa mengamati video pengolaha salad Indonesia, cara pengolahan gado-gado, rujak cingur dan empek-empek</li></ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Guru memberi pertanyaan siswa mengenai salad Indonesia:<ol style="list-style-type: none"><li>Dari gambar yang kalian amati, apa itu salad Indonesia?</li><li>Apa saja bahan-bahan yang digunakan untuk membuat salad Indonesia?</li><li>Apa saja jenis salad Indonesia?</li><li>Bagaimana cara penyajian dan teknik olah salad Indonesia?</li></ol></li></ul> | 20 menit  |
|  | Pengumpulan Data     | <p><b>Mengumpulkan Informasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Guru menyampaikan penjelasan mengenai definisi salad Indonesia, komponen salad Indonesia, dan kriteria salad Indonesia serta teknik olahnya.</li><li>Guru membagikan lembar kerja berupa contoh gambar salad kemudian peserta didik berkelompok mendiskusikan nama salad, jenis saus, dan bahan apa saja penyusun salad tersebut</li></ul>   | 280 menit |
|  | Pengumpulan          | <p><b>Mengasosiasi (menalar) :</b></p>  |           |

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

**H. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan**

1. Instrumen dan Teknik Penilaian

a. Pengetahuan

| Kompetensi Dasar                 | Indikator Pencapaian Kompetensi  | Indikator Soal   | Jenis Soal | Soal  |
|----------------------------------|--|--|------------|---|
| 3.1 Menganalisis salad Indonesia | 3.1.1 Mendeskripsikan pengertian salad Indonesia                                     | Peserta didik mampu mendeskripsikan hidangan salad Indonesia                 | Essay      | Jelaskan pengertian hidangan salad Indonesia  |
|                                  | 3.1.2 Mengklasifikasi kan jenis salad Indonesia                                      | Peserta didik mampu mengklasifikasikan jenis salad Indonesia                 | Essay      | Sebutkan 4 jenis salad Indonesia, berdasarkan saus yang digunakan sebagai pelengkap nya!          |
|                                  | 3.1.3 Mengetahui bahan-bahan pembuatan salad Indonesia                               | Peserta didik dapat memahami komponen yang ada pada hidangan salad Indonesia | Essay      | Sebutkan 4 bahan dan bumbu yang digunakan dalam pembuatan karedok !                               |
|                                  | 3.1.4 Mengetahui teknik olah salad Indonesia   | Peserta didik dapat menjelaskan teknik olah pada hidangan salad Indonesia    | Essay      | Jelaskan teknik mengolah sayur dan penyimpanan sayur yang akan digunakan sebagai salad Indonesia! |
|                                  | 3.1.5 Peserta didik dapat menyebutkan jenis-jenis saus pada hidangan salad Indonesia | Peserta didik mampu menjelaskan kriteria salad Indonesia                     | Essay      | Jelaskan kriteria salad Indonesia!  |

Kunci Jawaban dan Skor :

|    |         |      |      |
|----|---------|------|------|
| No | Jawaban | Skor | Skor |
|----|---------|------|------|

|    |   |   |   |
|----|---|---|---|
| 1. | Hidangan salad Indonesia adalah suatu hidangan yang memiliki rasa asin, asam, gurih dan segar yang terbuat dari bahan-bahan jenis sayuran, buah-buahan/ bahan lain yang diolah maupun tidak dan berkuah ataupun tidak.  | 2 | 2 : menjawab pengertian dengan benar<br>0 : jika menjawab tidak benar   |
| 2. | Salad Indonesia berdasarkan saus:<br>Saus gula merah: rujak, brambang asem<br>Saus kacang : pecel, tahu gimbal, batagor, gado-gado, siomay, karedok<br>Saus kecap : kupat tahu, pempek,<br>Saus Pengacaran: asinan bogor, asinan betawi<br>Saus kelapa : urapan bali, trancam, megono | 4 | 4 : jika menjawab 4 jenis dengan benar dan lengkap<br>3: jika menjawab 3 jenis dengan benar dan lengkap<br>2: jika menjawab 2 jenis dengan benar dan lenkap<br>1 : jika menjawab 1 jenis dengan benar dan lengkap<br>0: jika menjawab salah                             |
| 3. | Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat karedok adalah kacang panjang, daun kol, wortel, tauge, mentimun, daun kemangi<br><b>Bumbu:</b><br>Cabe merah, kencur, kacang goreng, gula merah, terasi bakar, jeruk limau, asam cuka, bawang putih, garam, air asam                        | 4 | 4: jika menyebutkan 4 bahan dan bumbu dengan benar<br>3: jika menyebutkan 3 macam bahan dan bumbu dengan benar<br>2: jika menyebutkan 2 macam bahan dan bumbu dengan benar<br>1: jika menyebutkan 1 macam bahan dan bumbu dengan benar<br>0 : jika menjawab tidak benar |

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

**Penskoran : skor total x 5 = 100**

$$20 \times 5 = 100$$

b. Ketrampilan

| Kompetensi Dasar |  | Indikator Pencapaian Kompetensi                                     | Indikator Soal   | Jenis soal  | Soal  |
|------------------|--|---|--|-------------|---|
| 4.1              | Membuat dan menyajikan salad Indonesia | 4.1.1 Menentukan alat, bahan dan prosedur pembuatan salad Indonesia | 1. Peserta didik dapat menentukan alat, bahan dan prosedur pembuatan salad Indonesia | Unjuk kerja | Buatlah perencanaan dan lakukanlah pengolahan dan penyajian salad Indonesia |
|                  |  | 4.1.2 Mengolah hidangan salad Indonesia                             | 2. Peserta didik dapat mengolah hidangan salad Indonesia sesuai dengan prosedur      |             |   |
|                  |  | 4.1.3 Menyajikan hidangan salad Indonesia                           | 3. Peserta didik dapat menyajikan hidangan salad Indonesia                           |             |   |

**Skor penilaian keterampilan**

| No | Aspek yang dinilai       | Skor maksimal | Pedoman penskoran   | Skor yang diperoleh |
|----|--------------------------|---------------|---|---------------------|
| 1. | Persiapan alat dan bahan | 10            | 10; jika peserta didik mampu menyiapkan alat dan bahan dengan sangat baik<br>8; jika peserta didik mampu menyiapkan alat dan bahan dengan cukup baik<br>6; jika peserta didik mampu menyiapkan alat dan bahan dengan sedikit baik |                     |



|    |                                 |    |   |  |
|----|---------------------------------|----|---|--|
|    |                                 |    | 4; jika peserta didik mampu menyiapkan alat dan bahan dengan kurang baik<br>2; jika peserta didik mampu menyiapkan alat dan bahan dengan tidak baik<br>0; jika peserta didik tidak mampu menyiapkan alat dan bahan  |  |
| 2. | <b>Penampilan peserta didik</b> | 10 | 10; jika peserta didik berpenampilan sangat baik<br>8; jika peserta didik berpenampilan cukup baik<br>6; jika peserta didik berpenampilan sedikit baik<br>4; jika peserta didik berpenampilan kurang baik<br>2; jika peserta didik berpenampilan tidak baik<br>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<br>13; jika peserta didik dapat melakukan ketepatan teknik dengan baik<br>10; jika peserta didik dapat melakukan ketepatan teknik dengan cukup baik<br>8; jika peserta didik dapat melakukan ketepatan teknik dengan kurang baik<br>5; jika peserta didik dapat melakukan ketepatan teknik dengan tidak baik<br>0; jika peserta didik tidak melakukan ketepatan teknik |  |
| 4. | <b>Hasil</b>                    |    |   |  |
|    | Aroma                           | 10 | 10; jika aroma sangat baik<br>8; jika aroma cukup baik<br>6; jika aroma sedikit baik<br>4; jika aroma kurang baik<br>2; jika aroma tidak baik<br>0; jika aroma sangat tidak baik  |  |
|    | Rasa                            | 10 | 10; jika rasa sangat baik<br>8; jika rasa cukup baik<br>6; jika rasa sedikit baik<br>4; jika rasa kurang baik<br>2; jika rasa tidak baik<br>0; jika rasa sangat tidak baik  |  |

|    |                        |    |  |  |
|----|------------------------|----|--|--|
|    | Tekstur                | 15 | 15; jika tekstur sangat baik<br>13; jika tekstur baik<br>10; jika tekstur cukup baik<br>8; jika tekstur kurang baik<br>5; jika tekstur tidak baik<br>0; jika tekstur sangat tidak baik   |  |
|    | Warna                  | 15 | 15; jika warna sangat baik<br>13; jika warna baik<br>10; jika warna cukup baik<br>8; jika warna kurang baik<br>5; jika warna tidak baik<br>0; jika warna sangat tidak baik   |  |
| 5. | <b>Inventaris alat</b> | 5  | 5; jika peserta didik dapat melakukan inventaris alat dengan sangat baik<br>4; jika peserta didik dapat melakukan inventaris alat dengan baik<br>3; jika peserta didik dapat melakukan inventaris alat dengan cukup baik<br>2; jika peserta didik dapat melakukan inventaris alat dengan kurang baik<br>1; jika peserta didik dapat melakukan inventaris alat dengan tidak baik<br>0; jika peserta didik tidak melakukan inventaris alat |  |
| 6. | <b>Alokasi waktu</b>   | 5  | 5; jika peserta didik dapat selesai sebelum batas waktu<br>4; jika peserta didik dapat selesai tepat waktu<br>3; jika peserta didik dapat selesai melebihi 10 menit dari batas waktu<br>2; jika peserta didik dapat selesai melebihi 15 menit dari batas waktu<br>1; jika peserta didik dapat selesai lebih dari 20 menit<br>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<br>4; jika peserta didik dapat berkemas dengan baik<br>3; jika peserta didik dapat berkemas dengan cukup baik<br>2; jika peserta didik dapat berkemas  |  |

|  |              |            |  |  |
|--|--------------|------------|--|--|
|  |              |            | dengan kurang baik<br>1; jika peserta didik dapat berkemas<br>dengan tidak baik<br>0; jika peserta didik tidak melakukan<br>berkemas |  |
|  | <b>TOTAL</b> | <b>100</b> |  |  |

**LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK**

Kelompok
:

Kelas
:

StandarKompetensi
:

KompetensiDasar :

Masakan
:

Hari/Tanggal
:

AnggotaKelompok
:

1.

3.

5.

2.

4.

6.

| No     | Aspek yang Dinilai      | Bobot | Nilai |   |   |   |   |   |   |
|--------|-------------------------|-------|-------|---|---|---|---|---|---|
|        |                         |       | 1     | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1      | Persiapanalatdanbahan   | 10    |       |   |   |   |   |   |   |
| 2      | Persiapanpesrtadidik    | 10    |       |   |   |   |   |   |   |
| 3      | Proses ketepatan teknik | 15    |       |   |   |   |   |   |   |
| 4      | Hasil :                 |       |       |   |   |   |   |   |   |
|        | Rasa                    | 20    |       |   |   |   |   |   |   |
|        | Tekstur                 | 15    |       |   |   |   |   |   |   |
|        | Penampilan              | 15    |       |   |   |   |   |   |   |
| 5      | Inventarisalat          | 5     |       |   |   |   |   |   |   |
| 6      | Alokasiwaktu            | 5     |       |   |   |   |   |   |   |
| 7      | Berkemas                | 5     |       |   |   |   |   |   |   |
| Jumlah |                         | 100   |       |   |   |   |   |   |   |

Evaluasi :

3. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

| Kompetensi dasar                                    | Rencana Remidi  | Rencana Pengayaan   |
|---|---|---|
| 3.1 Menganalisis salad Indonesia                    | <ul style="list-style-type: none"><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 salad Indonesia dari berbagai daerah |
| 4.1 Membuat dan menyajikan hidangan salad Indonesia |   |   |

Wonosari, September 2016

Guru Mapel

Mahasiswa PPL

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

WAHYU SINURATTRI  
NIM 15511247010

|                 |                 |
|-----------------|-----------------|
| ValidasiKaprodi | TanggalValidasi |
|                 |                 |

a.

LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK

Kelompok : .....  
Kelas : .....  
Standar Kompetensi : .....  
Kompetensi Dasar : .....  
Masakan : .....  
Hari/Tanggal : .....  
Anggota Kelompok : .....  
1. 4.  
2. 5.  
3. 6.

| No     | Aspek yang Dinilai      | Bobot | Nilai |   |   |   |   |   |   |
|--------|-------------------------|-------|-------|---|---|---|---|---|---|
|        |                         |       | 1     | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1      | Persiapanalatdanbahan   | 10    |       |   |   |   |   |   |   |
| 2      | Persiapanpesrtadidik    | 10    |       |   |   |   |   |   |   |
| 3      | Proses ketepatan teknik | 15    |       |   |   |   |   |   |   |
| 4      | Hasil :                 |       |       |   |   |   |   |   |   |
|        | Rasa                    | 20    |       |   |   |   |   |   |   |
|        | Tekstur                 | 15    |       |   |   |   |   |   |   |
|        | Penampilan              | 15    |       |   |   |   |   |   |   |
| 5      | Inventarisalat          | 5     |       |   |   |   |   |   |   |
| 6      | Alokasiwaktu            | 5     |       |   |   |   |   |   |   |
| 7      | Berkemas                | 5     |       |   |   |   |   |   |   |
| Jumlah |                         | 100   |       |   |   |   |   |   |   |



## **RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN**

### **(RPP TEORI)**

Satuan Pendidikan : SMK N 3 Wonosari

Kelas/Semester : XI/1

Mata Pelajaran : P2 Makanan Indonesia

Materi Pokok : Pengolahan Salad Indonesia

Waktu : 8 × 45 menit

#### **A. Kompetensi Inti**

3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab 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, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

#### **B. Kompetensi Dasar**

KD 3.2 Menganalisis hidangan sup Indonesia

KD 4.2 Membuat dan menyajikan sup Indonesia

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

- 3.2.1 Menjelaskan tentang pengertian hidangan sup Indonesia
- 3.2.2 Mengidentifikasi tentang macam-macam hidangan sup Indonesia
- 3.2.3 Menjabarkan tentang teknik pengolahan hidangan sup Indonesia
- 3.2.4 Menjabarkan tentang bahan dan bumbu dalam pembuatan sup Indonesia
- 3.2.5 Mengidentifikasi kriteria hasil hidangan sup Indonesia
- 3.2.6 Menentukan alat, bahan dan prosedur pembuatan hidangan sup Indonesia
- 4.2.2 Mengolah hidangan sup Indonesia
- 4.2.3 Menyajikan hidangan sup Indonesia

#### **D. Tujuan Pembelajaran**

1. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menjelaskan tentang pengertian hidangan sup Indonesia dengan cermat.
2. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat mengidentifikasi tentang macam-macam sup Indonesia dengan teliti.



3. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menjabarkan tentang teknik pengolahan hidangan sup Indonesia dengan tekun
4. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menjabarkan tentang bahan dan bumbu dalam pengolahan hidangan sup Indonesia dengan cermat
5. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menjabarkan tentang kriteria hasil hidangan sup Indonesia dengan percaya diri
6. Disediakan peralatan dan bahan peserta didik akan dapat menentukan alat, bahan dan prosedur yang dipergunakan untuk mengolah sup Indonesia dengan percaya diri.
7. Disediakan peralatan dan bahan peserta didik akan dapat mengolah sup Indonesia sesuai prosedur dengan penuh tanggung jawab.
8. Disediakan peralatan hidangan dan bahan hiasan peserta didik akan dapat menyajikan hidangan sup Indonesia dengan penuh kreatifitas.

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

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

#### **F. Pendekatan, Model dan Metode**

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

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

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

#### **H. Kegiatan Pembelajaran**

| Langkah Pembelajaran | Sintak Model Pembelajaran Discovery Learning   | Deskripsi  | Alokasi Waktu   |
|----------------------|--|--|---|
| Pendahuluan          |  | Pendidik: <ul style="list-style-type: none"><li>• Mengucapkan salam</li><li>• Memimpin doa</li><li>• Memeriksa kehadiran peserta didik</li><li>• Guru menjelaskan KI KD yang akan ditempuh oleh peserta didik</li><li>• Menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan dicapai</li><li>• Tanya jawab dan membahas materi tentang hidangan sup Indonesia</li><li>• Sebagai apersepsi peserta didik diminta untuk menyebutkan macam-macam sup Indonesia</li></ul>  | 20 menit  |
| Kegiatan Inti        | Pemberian Stimulus   | Mengamati <ul style="list-style-type: none"><li>• Siswa mengamati gambar dan tentang pengolahan macam-macam sup Indonesia</li></ul>  | 10 menit  |
|                      | Identifikasi Masalah<br><br>Identifikasi Masalah<br><br><br>Pengumpulan Data<br><br><br>Pembuktian | Menanya <ul style="list-style-type: none"><li>• Guru memberi pertanyaan siswa mengenai sup Indonesia dari gambar yang sudah ditayangkan</li><li>• Guru membagikan lembar kerja berupa contoh gambar sup kemudian peserta didik berkelompok mendiskusikan nama sup dan bahan penyusunnya</li></ul> Mengasosiasi (menalar) <ul style="list-style-type: none"><li>• Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok, mengenai hidangan sup</li><li>• Menyimpulkan hasil analisis data</li></ul> Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"><li>• Setelah proses diskusi selesai, masing-masing kelompok menyampaikan hasil diskusinya dan kelompok lain menanggapi dan memberikan tambahan ataupun komentar, guru mengamati dan membimbing jalannya hasil penyampaian diskusi</li></ul> | 10 menit<br><br><br><br>240 menit<br><br><br>60 menit |

|               |                |  |                  |
|---------------|----------------|--|------------------|
|               | Generalization | Peserta didik dan guru menyimpulkan secara umum apa yang sudah dipelajari  | 5 menit          |
| Penutup       |                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Penugasan: peserta didik diminta untuk mengumpulkan tugas diskusi</li> <li>• Pendidik menyampaikan sedikit informasi tentang</li> </ul> | 5 menit          |
| <b>Jumlah</b> |                |  | <b>360 menit</b> |

**I. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan**

**1. Instrumen dan Teknik Penilaian**

**a. Pengetahuan**

| Kompetensi Dasar                        | Indikator Pencapaian Kompetensi   | Indikator Soal   | Jenis Soal | Soal   |
|---|---|--|------------|--|
| 3.2 Menganalisis hidangan sup Indonesia | 3.2.1 Menjelaskan tentang pengertian hidangan sup Indonesia             | Peserta didik mampu menjelaskan tentang pengertian hidangan sup Indonesia              | Essay      | Jelaskan pengertian hidangan sup Indonesia !   |
|   | 3.2.2 Mengidentifikasi tentang macam-macam hidangan sup Indonesia       | Peserta didik dapat mengidentifikasi tentang macam-macam sup Indonesia                 | Essay      | Identifikasikan 3 jenis sup Indonesia!   |
|   | 3.2.3 Menjabarkan tentang teknik pengolahan hidangan sup Indonesia      | Peserta didik mampu menjabarkan tentang teknik pengolahan sup Indonesia                | Essay      | Sebutkan dan jelaskan 3 teknik olah sup Indonesia!                                     |
|   | 3.2.4 Menjabarkan tentang bahan dan bumbu dalam pembuatan sup Indonesia | Peserta didik dapat menjabarkan tentang bahan dan bumbu dalam pengolahan sup Indonesia | Essay      | Jabarkan 4 jenis bahan dan bumbu apa saja yang dipakai dalam pengolahan sup Indonesia! |
|   | 3.2.5 Mengidentifikasi kriteria hasil hidangan sup Indonesia            | Peserta didik dapat mengidentifikasi kriteria hasil pengolahan sup Indonesia           | Essay      | Identifikasikan kriteria hidangan sup Indonesia  |

Kunci Jawaban dan Skor :

| No | Jawaban  | Skor | Skor  |
|----|--|------|---|
| 1. | Hidangan sup Indonesia adalah makanan cair yang terbuat dari kaldu (sapi, ayam, ikan, ) dan ditambah dengan bahan pengaroma (bumbu, rempah) serta isian baik sayuran, daging.  | 2    | 2 : Jika menjawab 1 dengan benar<br>0: jika menjawab tidak benar  |
| 2. | <p>Macam-macam hidangan sup Indonesia:</p> <p>a. Sup matahari: sup matahari asli kota Solo, dinamakan sup matahari karena bentuknya menyerupai matahari ataupun bunga matahari, biasa disajikan saat perayaan pesta pernikahan, semua bahan isi dibungkus dengan telur dadar</p> <p>b. Sup ayam: terbuat dari daging ayam yang direbus dengan berbagai bahan lain, sup plaing sederhana terbuat dari kaldu, potongan daging ayam dan beberapa sayuran, kentang, wortel, seledri, macaroni, kubis, bunga kol, kapri dan bawang merah goreng.</p> <p>c. Tekwan, berasal dari Palembang, mirip dengan bakso. Bahan dasar: tengiri, sagu bentuk bulat tidak beraturan, kuahnya kuah udang, pelengkap:soon,jamur kuping, bengkuang,sedap malam, irisan daun bawang dan seledri, taburn bawang merah goreng</p> <p>d. Sup konro: Sup iga sapi tradisi Bugis dan Makassar, sup iga sapi atau daging sapi dengan rempah kluwek dan ketumbar , biasa disajikan dengan ketupat, sekarang sup konro tidak hanya disajikan berkuah tetapi juga ada yang bakar.</p> <p>e. Sup buntut, terbuat dari potongan ekor sapi yang dibumbui kemudian dibakar atau digoreng dan dimasukkan kedalam kuah kaldu sapi yang agak bening bersama irisan kentang, wortel, tomat daun bawang, seledri dan taburan bawang goreng.</p> <p>f. Kimlo, nama lain masakan sup dalam masakan Cina, bahan antara lain bakso ikan, bunga sedap malam, jamur kuping, rasa kuah segar dan khas</p> | 6    | 6: jika menjawab 6 jenis dengan benar<br>4: jika menjawab 4 jenis dengan benar<br>2: jika menjawab 2 jenis dengan benar<br>0: jika menjawab tidak benar             |
| 3. | <p>Teknik olah sup Indonesia:</p> <p>a. Direbus (boiling) mematangkan bahan makanan dalam cairan (air,kaldu,santan,susu)dengan temperatur besar</p> <p>b. Dibakar (grill) mengolah bahan makanan dengan cara membakar menggunakan bara api.</p> <p>c. Ditumis (sautee) teknik olah dengan menggunakan sedikit minyak</p>   | 3    | 3: jika menjawab 3 teknik olah dengan benar<br>2: jika menjawab 2 teknik olah dengan benar<br>1: jika menjawab 1 teknik olah dengan benar<br>0: jika menjawab salah |
| 4. | <p>Bahan dan bumbu dalam pembuatan sup Indonesia: bahan utama: kaldu/ stock</p> <p>Bahan isian:</p> <p>- nabati:sayur sayuran: wortel, buncis, tomat,</p>  | 4    | 4: jika menjawab bahan dan bumbu dengan lengkap<br>2: jika menjawab 2jenis bahan dan bumbu dengan   |

|    |   |    |   |
|----|---|----|---|
|    | jamur<br>- Sereal: kacang merah, jagung<br>- Isian hewani: daging ayam, telur, daging sapi, sosis, udang<br>- Bumbu: lada, garam, daun bawang, seledri.   |    | benar<br>0: jika menjawab dengan salah  |
| 5. | Kriteria hasil hidangan sup Indonesia:<br>- Sup jernih dan tidak ada gumpalan<br>- Sup tidak berlemak<br>- Kaya dari segi rasa, aroma dan penampilan<br>- Temperatur harus sesuai dengan jenis sup (panas/dingin) | 4  | 4: jika menjawab 4 kriteria dengan benar<br>2: jika menjawab 2 kriteria dengan benar<br>0: jika menjawab dengan salah |
|    | Jumlah Skor   | 20 |   |

Penskoran: jumlah skor x 5 = 100  
20   5 = 100

b. Keterampilan

| Kompetensi Dasar                         | Indikator Pencapaian Kompetensi                                     | Indikator Soal   | Jenis soal  | Soal  |
|--|---|--|-------------|---|
| 4.2 Membuat dan menyajikan sup Indonesia | 4.2.1 Menentukan alat, bahan dan prosedur pembuatan salad Indonesia | 1. Peserta didik dapat menentukan alat, bahan dan prosedur pengolahan hidangan sup Indonesia | Unjuk kerja | Buatlah perencanaan dan lakukanlah pengolahan dan penyajian salad Indonesia |
|  | 4.2.2 Mengolah hidangan sup Indonesia                               | 2. Peserta didik dapat mengolah hidangan sup Indonesia sesuai dengan prosedur                |             |   |
|  | 4.2.3 Menyajikan hidangan sup Indonesia                             | 3. Peserta didik dapat menyajikan hidangan sup Indonesia                                     |             |   |

Skor penilaian keterampilan

| No | Aspek yang dinilai       | Skor maksimal | Pedoman penskoran  | Skor yang diperoleh |
|----|--------------------------|---------------|--|---------------------|
| 1. | Persiapan alat dan bahan | 10            | 10; jika peserta didik mampu menyiapkan alat dan bahan dengan sangat baik<br>8; jika peserta didik mampu menyiapkan alat dan bahan dengan cukup baik<br>6; jika peserta didik mampu menyiapkan alat dan bahan dengan sedikit baik<br>4; jika peserta didik mampu |                     |

|    |                                 |    |  |  |
|----|---------------------------------|----|--|--|
|    |                                 |    | <p>menyiapkan alat dan bahan dengan kurang baik</p> <p>2; jika peserta didik mampu menyiapkan alat dan bahan dengan tidak baik</p> <p>0; jika peserta didik tidak mampu menyiapkan alat dan bahan</p>  |  |
| 2. | <b>Penampilan peserta didik</b> | 10 | <p>10; jika peserta didik berpenampilan sangat baik</p> <p>8; jika peserta didik berpenampilan cukup baik</p> <p>6; jika peserta didik berpenampilan sedikit baik</p> <p>4; jika peserta didik berpenampilan kurang baik</p> <p>2; jika peserta didik berpenampilan tidak baik</p> <p>0; jika peserta didik berpenampilan dengan sangat tidak baik</p>   |  |
| 3. | <b>Proses ketepatan teknik</b>  | 15 | <p>15; jika peserta didik dapat melakukan ketepatan teknik dengan sangat baik</p> <p>13; jika peserta didik dapat melakukan ketepatan teknik dengan baik</p> <p>10; jika peserta didik dapat melakukan ketepatan teknik dengan cukup baik</p> <p>8; jika peserta didik dapat melakukan ketepatan teknik dengan kurang baik</p> <p>5; jika peserta didik dapat melakukan ketepatan teknik dengan tidak baik</p> <p>0; jika peserta didik tidak melakukan ketepatan teknik</p> |  |
| 4. | <b>Hasil</b>                    |    |  |  |
|    | Aroma                           | 10 | <p>10; jika aroma sangat baik</p> <p>8; jika aroma cukup baik</p> <p>6; jika aroma sedikit baik</p> <p>4; jika aroma kurang baik</p> <p>2; jika aroma tidak baik</p> <p>0; jika aroma sangat tidak baik</p>  |  |
|    | Rasa                            | 10 | <p>10; jika rasa sangat baik</p> <p>8; jika rasa cukup baik</p> <p>6; jika rasa sedikit baik</p> <p>4; jika rasa kurang baik</p> <p>2; jika rasa tidak baik</p> <p>0; jika rasa sangat tidak baik</p>  |  |
|    | Tekstur                         | 15 | <p>15; jika tekstur sangat baik</p> <p>13; jika tekstur baik</p> <p>10; jika tekstur cukup baik</p> <p>8; jika tekstur kurang baik</p> <p>5; jika tekstur tidak baik</p> <p>0; jika tekstur sangat tidak baik</p>  |  |

|    |                        |            |  |  |
|----|------------------------|------------|--|--|
|    | Warna                  | 15         | 15; jika warna sangat baik<br>13; jika warna baik<br>10; jika warna cukup baik<br>8; jika warna kurang baik<br>5; jika warna tidak baik<br>0; jika warna sangat tidak baik   |  |
| 5. | <b>Inventaris alat</b> | 5          | 5; jika peserta didik dapat melakukan inventaris alat dengan sangat baik<br>4; jika peserta didik dapat melakukan inventaris alat dengan baik<br>3; jika peserta didik dapat melakukan inventaris alat dengan cukup baik<br>2; jika peserta didik dapat melakukan inventaris alat dengan kurang baik<br>1; jika peserta didik dapat melakukan inventaris alat dengan tidak baik<br>0; jika peserta didik tidak melakukan inventaris alat |  |
| 6. | <b>Alokasi waktu</b>   | 5          | 5; jika peserta didik dapat selesai sebelum batas waktu<br>4; jika peserta didik dapat selesai tepat waktu<br>3; jika peserta didik dapat selesai melebihi 10 menit dari batas waktu<br>2; jika peserta didik dapat selesai melebihi 15 menit dari batas waktu<br>1; jika peserta didik dapat selesai lebih dari 20 menit<br>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<br>4; jika peserta didik dapat berkemas dengan baik<br>3; jika peserta didik dapat berkemas dengan cukup baik<br>2; jika peserta didik dapat berkemas dengan kurang baik<br>1; jika peserta didik dapat berkemas dengan tidak baik<br>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   |       |   |   |   |   |   |   |

Evaluasi :



2 Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

| Kompetensi dasar                                    | Rencana Remidi  | Rencana Pengayaan   |
|---|---|---|
| 3.1 Menganalisis salad 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 salad Indonesia dari berbagai daerah |
| 4.1 Membuat dan menyajikan hidangan salad Indonesia |   |   |

Wonosari, September 2016

Guru Mapel

Mahasiswa PPL

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

WAHYU SINURATTRI  
15511247010

|                  |                  |
|------------------|------------------|
| Validasi Kaprodi | Tanggal Validasi |
|                  |                  |



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

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

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

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

**I. Uraian Singkat**

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

**II. Essay**

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

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



| Validator      | Tgl. Validasi | Paraf |
|----------------|---------------|-------|
| MGMP           |               |       |
| Kapro/<br>KGNA |               |       |

Terbitan : A  
No.Dokumen : F/751/WKS1/3  
Revisi ke : 00  
Tgl. Berlaku : 18-08-2009

AGENDA KEGIATAN MENGAJAR  
SMK NEGERI 3 WONOSARI

Prorgram Keahlian : Tata  
Semester : Ganjil  
Mata Pelajaran : Sanitasi Hygiene dan K3

Kelas : XI TB 1  
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga  
Tahun Pelajaran : 2016/2017

| No | Hari/<br>Tanggal   | Jam<br>Ke | Jam<br>Masuk | Jam<br>Keluar | Uraian Singkat :<br>SK / KD   | Siswa<br>Hadir | Siswa<br>T. Hadir | TTD<br>Siswa |
|----|--------------------|-----------|--------------|---------------|---|----------------|-------------------|--------------|
| 1. | Selasa/<br>26-7-16 | 9-10      | 13.30        | 15.00         | Materi KD 3.1 Peranan,<br>ruang lingkup,dan penerapan<br>prosedur hygiene&sanitasi<br>bidang makanan. | 32             | -                 |              |
| 2. | Selasa/<br>2-8-16  | 9-10      | 13.30        | 15.00         |   | 32             | -                 |              |
| 3. | Selasa/<br>9-8-16  | 9-10      | 13.30        | 15.00         |   | 32             | -                 |              |
| 4. | Selasa/<br>16/8/16 | 9-10      | 13.30        | 15.00         |   | 32             | -                 |              |
| 5. | Selasa/<br>23/8/16 | 9-10      | 13.30        | 15.00         |   | 32             | -                 |              |
| 6. | Selasa/<br>30/8/16 | 9-10      | 13.30        | 15.00         |   | 32             | -                 |              |
| 7. | Selasa/<br>6/9/16  | 9-10      | 13.30        | 15.00         |   | 32             | -                 |              |

Wonosari,   September 2016

|       |              |
|-------|--------------|
| Parat | Tgl.validasi |
|       |              |

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

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

WAHYU SINURATTRI  
NIM. 15511247010

## KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR

**BIDANG KEAHLIAN : PARIWISATA**  
**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, <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja<br>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<br>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 phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah   | 3.1. Mendeskripsikan peranan, ruang lingkup dan menerapkan prosedur <i>hygiene</i> dan sanitasi bidang makanan.<br>3.2. Menganalisis jenis-jenis, struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme di bidang makanan.<br>3.3. Menganalisis resiko <i>hygiene</i> terkait kerusakan makanan<br>3.4. Menganalisis resiko <i>hygiene</i> terkait keracunan makanan di tempat kerja.<br>3.5. Memahami bakteri penyebab keracunan makanan.<br>3.6. Menerapkan personal <i>hygiene</i> bidang makanan.<br>3.7. menerapkan peraturan <i>hygiene</i> dapur.<br>3.8. Menentukan kesadahan air.<br>3.9. Memahami bahan pengotor, bahan pembersih, dan bahan saniter.<br>3.10. Menganalisis pembersihan dan sanitasi peralatan dan ruang.<br>3.11. Membedakan sampah |

| KOMPETENSI INTI   | KOMPETENSI DASAR   |
|---|--|
|   | 3.12. Mendeskripsikan keselamatan dan kecelakaan kerja<br>3.13. Memahami api dan kebakaran<br>3.14. Memahami alat pelindung kerja<br>3.15. Memahami kesehatan kerja<br>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 <i>hygiene</i> dan sanitasi makanan<br>4.2. Melakukan penanganan makanan untuk mencegah berkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan<br>4.3. Menilai kerusakan makanan<br>4.4. Mengevaluasi kasus keracunan makanan<br>4.5. Menyimpulkan bakteri yang menjadi penyebab terjadinya keracunan makanan<br>4.6. Mengevaluasi penerapan personal <i>hygiene</i> saat mengolah dan melayani makan<br>4.7. Mengevaluasi penerapan <i>hygiene</i> dapur melalui pengamatan atau data<br>4.8. Melakukan proses pengurangan kesadahan air.<br>4.9. Merencanakan kebutuhan bahan pembersih dan bahan saniter.<br>4.10. Membersihkan dan mensanitasi peralatan dan ruang kerja.<br>4.11. Melakukan penanganan sampah.<br>4.12. Melakukan identifikasi resiko bahaya untuk mengurangi kecelakaan kerja dan memberi pertolongan pertama pada kecelakaan.<br>4.13. Menangani kebakaran.<br>4.14. Menggunakan alat pelindung diri saat melakukan pekerjaan.<br>4.15. Mengecek kesehatan lingkungan kerja.<br>4.16. Mengevaluasi kasus penyakit akibat kerja. |

Wonosari, Januari 2016

|           |      |       |
|-----------|------|-------|
| Validator | Tgl. | Paraf |
| KP/KGNA   |      |       |

Guru Mapel

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



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

|                   |  |
|-------------------|--|
| Satuan Pendidikan | : SMKN 3 WONOSARI  |
| Mata Pelajaran    | : K3 SANITASI HYGIENE                                      |
| Kelas/ Semester   | : X / GANJIL   |
| Materi Pokok      | : Personal Hygiene, 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**

- 3.3.1 Mendeskripsikan pengertian sanitasi *hygiene*
- 3.3.2 Menjelaskan ruang lingkup sanitasi hygiene
- 3.3.3 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 menjelaskan 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

### **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

SumberBelajar :

a. Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan. 2013. Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja Bidang Makanan 1. Jakarta. TIM

H. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan 1

| Kegiatan    | SINTAK<br>DISCOVERY<br>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 hygiene</li> </ul>   | 20 menit      |
|             | IdentifikasiMasalah             | <b>Menanya</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pendidik menggali pengetahuan peserta didik mengenai sanitasi hygiene dengan mengajukan beberapa pertanyaan pembuka:               <ol style="list-style-type: none"> <li>Pengertian hygiene</li> <li>Pengertian sanitasi</li> <li>Ruang lingkup sanitasi hygiene, personal hygiene, hygiene tempat kerja dan hygiene 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 hygiene dan ruang lingkupnya</li> <li>Peserta didik mendapat tugas untuk menilai hygiene 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 hygiene dan ruang lingkupnya dan mampu menilai hygiene sanitasi antar teman</li> </ul>  | 20 menit      |
|             | Pembuktian                      | <b>Mengkomunikasikan</b><br>Setelah pengumpulan informasi selesai perwakilan setiap siswa untuk membacakan hasil diskusi mengenai sanitasi hygiene dan   | 10menit       |

|               |                |  |                 |
|---------------|----------------|--|-----------------|
|               |                | ruang lingkup beserta tugas menilai hygiene sanitasi antar teman dikumpulkan.  |                 |
|               | Generalization | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pendidik mengevaluasi secara umum tentang materi sanitasy hygiene</li> <li>• Pendidik menjelaskan tentang materi selanjutnya yaitu prosedur hygiene 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<br>Discovery<br>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>1. Bagaimana kabarnya hari ini?</li> <li>2. Sudah siapkah mengikuti pelajaran hari ini?</li> </ol> </li> <li>• Menyampaikan tujuan pembelajaran</li> </ul> | 10 menit      |
| Inti        | Pemberian Stimulus              | <b>Mengamati</b>  | 20 menit      |
|             | IdentifikasiMasalah             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta mengamati gambar yang ditampilkan mengenai makanan</li> </ul> <b>Menanya</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menggali pengetahuan siswa mengenai cara menjaga makanan agar tetap terjaga hygiene sanitasinya, mengajukan beberapa pertanyaan pembuka:               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prosedur penanganan makanan agar tetap bersih</li> <li>2. Bagaimana seorang pekerja di bidang makanan memperlakukan makanan agar tetap hygiene?</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 prosedur hygiene sanitasi makanan</li> <li>• Menunjukkan gambar tentang hygiene makanan</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 prosedur</li> </ul>   | 20 menit      |

|               |                |   |                 |
|---------------|----------------|---|-----------------|
|               |                | hygiene sanitasi makanan<br><b>Mengkomunikasikan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Setelah pengumpulan informasi selesai perwakilan setiap peserta didik untuk membacakan hasil dari diskusi.</li> </ul> | 7 menit         |
|               | Generalization | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pendidik bersama peserta didik menyimpulkan pelajaran tentang prosedur hygiene 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 personal hygiene antar teman | Tabel soal personal hygiene |

I. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik penilaian : Pengamatan, tes tertulis

| No | Aspek yang Dinilai   | Teknik Penilaian       | Waktu Penilaian                      |
|----|--|------------------------|--------------------------------------|
| 1. | Pengetahuan<br>Dapat memahami personal <i>hygiene</i>            | Pengamatan (observasi) | Selama pembelajaran dan saat diskusi |
| 2. | Ketrampilan<br>Dapat menilai personal <i>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 menerapkan prosedur hygiene dan sanitasi bidang makanan. | 3.1.1 Mendeskripsikan pengertian sanitasi <i>hygiene</i> | Peserta didik mampu mendeskripsikan pengertian sanitasi hygiene | Essay      | Jelaskan pengertian hygiene sanitasi !    |
|   | 3.1.2 Menyebutkan ruang lingkup sanitasi hygiene         | Peserta didik mampu menyebutkan ruang                           | Essay      | Sebutkan ruang lingkup hygiene sanitasi ! |

|  |  |  |       |  |
|--|--|--|-------|--|
| 4.1 Menilai penerapan prosedur <i>hygiene</i> dan sanitasi makanan |  | lingkup sanitasi hygiene   |       |  |
|  | 3.1.1 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         |       |  |
|  | 4.1.2 Menilai personal hygiene antar teman                     | Peserta didik mampu menilai personal hygiene antar teman           |       |  |

b. Ketrampilan

Tabel 1 :

- Secara individu, Anda diminta untuk mengamati teman sebangku anda. Apakah sudah memenuhi beberapa persyaratan personal *hygiene*? Catat hasilnya.
- 2. 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                 |            |
|    | Rok                  |            |
|    | Sepatu dan kaos kaki |            |

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<br>0 : jika menjawab salah   |
| 2. | Ruang lingkup <i>hygiene</i> :<br>a. <i>Hygiene</i> personal<br>b. <i>Hygiene</i> di tempat kerja<br>c. <i>Hygiene</i> makanan   | 3    | 3:jika menyebutkan 3 ruang lingkup dengan benar<br>2:jika menyebutkan 2 ruang lingkup dengan benar<br>1: jika menyebutkan 1 ruang lingkup dengan benar<br>0: jika menjawab salah  |
| 3. | c. Syarat <i>hygiene</i> makanan :<br>Menjaga kebersihan alat makan, penyimpanan bahan makanan (penyimpanan basah dan kering), dalam pengolahan bahan makanan, penyimpanan makanan matang, proses pemindahan makanan, dan proses penyajian makanan | 5    | 5: jika menjawab 5 syarat <i>hygiene</i> makanan dengan benar<br>4: jika menjawab 4 syarat <i>hygiene</i> makanan dengan benar<br>3: jika menjawab 3 syarat <i>hygiene</i> makanan dengan benar<br>2: jika menjawab 2 syarat <i>hygiene</i> makanan dengan benar<br>1: jika menjawab 1 syarat <i>hygiene</i> makanan dengan benar<br>0: jika menjawab salah |

| IPK   | Kategori  |  |  |   |
|---|---|--|--|---|
|   | 90-100  | 80-89  | 70-79  | 60-69   |
| 4.1.1 Menilai <i>hygiene</i> dan sanitasi di area dapur | Sisws dapat mengamati dan menilai area dapur yang memenuhi syarat <i>hygiene</i> dengan tepat dan benar, sesuai prosedur        | Siswa dapat mengamati dan menilai area dapur yang memenuhi syarat <i>hygiene</i> sanitasi dengan tepat dan sesuai prosedur | Siswa dapat mengamati dan menilai area dapur yang memenuhi syarat <i>hygiene</i> sanitasi dengan benar | Siswa dapat mengamati dan menilai area dapur yang memenuhi syarat <i>hygiene</i> sanitasi |
| 4.1.2 Menilai <i>personal hygiene</i> antar teman       | Siswa dapat mengamati dan dapat menilai dengan benar sesuai prosedur jika sesuai dengan kriteria syarat <i>personal hygiene</i> | Siswa dapat mengamati dan dapat menilai dengan 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               |

c. Remedial dan Pengayaan

1. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

| Kompetensi Dasar  | Rencana Remidi   | Rencana Pengayaan   |
|---|--|---|
| 3.1 Mendeskripsikan peranan, ruang lingkup dan menerapkan prosedur <i>hygiene</i> dan sanitasi bidang makanan | <ul style="list-style-type: none"><li>Menjelaskan ulang materi yang belum paham</li><li>Mengerjakan ulang nomor soal yang belum KKM untuk soal pengetahuan</li><li>Melakukan penilaian ulang</li></ul> | Memberi tugas untuk melakukan observasi mengenai sanitasi <i>hygiene</i> di lingkungan tempat tinggal. Apakah sudah terpenuhi sanitasi <i>hygiene</i> di tempat tinggalnya? |
| 4.1 Menilai penerapan prosedur <i>hygiene</i> dan sanitasi makanan  |  |   |

Guru Mapel

Wonosari, Agustus 2016  
Mahasiswa PPL

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

WAHYU SINURATTRI  
NIM. 125111241010

| 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

| Kegiatan    | SINTAK<br>DISCOVERY<br>LEARNING | Deskripsi Kegiatan   | Alokasi<br>Waktu |
|-------------|---------------------------------|--|------------------|
| 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:<ol style="list-style-type: none"><li>1. Bagaimana kabarnya hari ini?</li><li>2. Sudah siapkah mengikuti pelajaran</li></ol></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 mikroorganisme</li> </ul>  | 20 menit        |
|               | Identifikasi Masalah | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Menanya</b><br/>Guru menggali pengetahuan siswa mengenai mikroorganisme dengan mengajukan beberapa pertanyaan pembuka:</li> </ul>   | 10menit         |
|               | Pengumpulan Data     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Apa itu mikroorganisme?<br/>Apakah pernah menjumpai mikroorganisme dalam kehidupan sehari-hari?</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Siswa diminta untuk mengumpulkan informasi dari buku, modul atau pengalaman teman sebaya sebanyak-banyaknya tentang mikroorganisme</li> </ul> | 20 menit        |
|               | Pengumpulan 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        |
|               | Pembuktian           | <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<br>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 mikroorganisme</li> </ul>  | 20 menit |
|         | Identifikasi Masalah | <b>Menanya</b><br>Menggali pengetahuan siswa mengenai mikroorganisme dengan mengajukan beberapa pertanyaan pembuka: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apa jenis mikroorganisme pada gambar tersebut?</li> </ul>  | 10menit  |
|         | Pengumpulan Data     | <b>Mengumpulkan Informasi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswadimintauntuk mengumpulkan informasi dari buku, internet, modul atau bias pengalaman teman sebaya sebanyak-banyaknya tentang mikroorganisme dan jenisnya</li> <li>• Menunjukkan gambar kerusakan makanan, tentang contoh penyakit, tentang produk makanan fermentasi kemudian siswa memberikan komentar jenis mikroorganisme apa yang berperan?</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 mikroorganisme dan mampu menjabarkan perkembangannya dan sifat mikroorganisme ada yang merugikan atau menguntungkan</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> </ul>   | 5menit   |

|               |  |  |                 |
|---------------|--|--|-----------------|
|               |  | • Menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa. |                 |
| <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 :<br>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 Mendeskrisikan pengertian mikroorganisme.                               | Peserta didik mampu mendeskripsikam 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. | Mikroorganisme merupakan organisme yang sangat kecil biasanya bersel satu, yang tidak dapat dilihat tanpa menggunakan mikroskop <ul style="list-style-type: none"> <li>jenis-jenis mikroorganisme : jamur, bakteri, protozoa, ragi, kapang, parasit, dan virus</li> </ul> | 2    | 2: Jika menjawab pengertian mikroorganisme dengan benar<br>0 : jika menjawab tidak benar  |
| 2. | 6 faktor perkembangbiakan mikroorganisme: makanan, Kelembaban dan Tekanan Osmotik, suhu, Kadar Asam dan Basa/Alkali (pH), oksigen, waktu  | 6    | 6: jika menjawab 6 faktor dengan benar<br>5:jika enjawab 5 faktor dengna benar<br>4: jika menjawab 4 faktor dengan benar<br>3: jika menjawab 3 faktor dengan benar<br>2:jika menjawab 2 faktor dengan benar |

|    |  |    |   |
|----|--|----|---|
|    |  |    | 1: jika menjawab 1 faktor dengan benar<br>0: jika menjawab tidak benar  |
| 3. | Jenis bakteri yang bias dimanfaatkan dalam bahan pangan adalah: bakteri dan jamur <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  | 4: jika menyebutkan 2 jenis bakteri dan 2 jenis produk dengan benar<br>3: jika menyebutkan 2 jenis bakteri dan 1 produk dengan benar.<br>Jika menyebutkan 1 jenis bakteri dan 2 produk<br>2: jika menyebutkan 1 jenis bakteri dan 1 produk dengan benar.<br>1: jika menyebutkan 1 jenis bakteri atau 1 contoh produk makanan dengan benar<br>0: jika menjawab tidak benar |
| 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  | 4: jika menjawab alasan dan contoh dengan tepat<br>2: jika menjawab alasan dengan tepat tapi contohnya yang salah<br>2: jika menjawab contoh dengan benar dan alasan kurang tepat<br>0: jika jawaban tidak tepat  |
| 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  | 4 : jika menjawab dengan tepat disertai argumen yang tepat<br>2: jika menjawab dengan tepat dan argumen kurang sesuai<br>0: jika jawaban dan argumen tidak tepat  |
|    | Jumlah skor  | 20 |   |

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

$$20 \times 5 = 100$$

**b. Ketrampilan :**

| Kompetensi Dasar   | Indikator Pencapaian Kompetensi  | Indikator Soal   | Jenis soal                         | Soal   |
|--|--|--|------------------------------------|--|
| 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!  |
|  | 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) | Amatilah lingkungan di sekitar tempat tinggalmu, kemudian:<br>1. Catat produk makanan yang memanfaatkan mikroorganisme dalam pengolahannya!<br>2. Catat contoh kerusakan makanan yang kamu temui, kemudian analisis jenis mikroorganismenya! |

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

| IPK   | Kategori                                       |  |  |   |
|---|--|--|--|---|
|   | 90-100   | 80-79  | 70-79  | 60-69   |
| 4.2.1 Melakukan penanganan makanan untuk mencegah | Siswa dapat menjelaskan dan mempraktikan dalam | Siswa dapat menjelaskan dan mempraktikan dalam | Siswa dapat menjelaskan dan mempraktikan dalam | Siswa dapat menjelaskan dalam keseharian cara |

|  |  |  |  |   |
|--|--|--|--|---|
| perkembangan mikroorganisme yang merugikan.  | keseharian cara untuk menangani makanan agar terhindar dari mikroorganisme dengan tepat dan benar sesuai prosedur  | keseharian cara untuk menangani makanan agar terhindar dari mikroorganisme dengan tepat dan benar                              | keseharian cara untuk menangani makanan agar terhindar dari mikroorganisme dengan tepat  | untuk menangani makanan agar 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 Remidi  | Rencana Pengayaan   |
|--|---|---|
| 3.2 Menganalisis jenis-jenis struktur dan perkembangan 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> <li>Melakukan penilaian ulang jenis mikroorganisme yang berperan dalam pengolahan makanan</li> </ul> | Memberi tugas untuk melakukan observasi mengenai penanganan bahan makanan di sekitar lingkungan tempat tinggal dan menjabarkan jenis mikroorganisme yang merugikan dan menguntungkan berdasarkan bahan makanan yang ditemui |
| 4.2 Melakukan penanganan makanan untuk mencegah perkembangan mikroorganisme yang merugikan |   |   |

Wonosari, Agustus 2016  
Guru Mapel

Mahasiswa PPL

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

WAHYU SINURATTRI  
NIM. 15511247010

## **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 dengan teliti
2. Setelah berdiskusi dan menggali informasi peserta didik mampu memahami pengertian kerusakan makanan dengan cermat
3. Setelah berdiskusi dan menggali informasi peserta didik mampu menyebutkan tanda-tanda kerusakan pada bahan makanan dengan percaya diri
4. Setelah berdiskusi dan menggali informasi peserta didik mampu menjelaskan jenis kerusakan pada makanan dengan tekun
5. Setelah berdiskusi dan menggali informasi peserta didik mampu menjabarkan



- tentang upaya pencegahan kerusakan makanan dengan tanggung jawab
6. Disediakan peralatan dan bahan peserta didik mampu menilai kerusakan pada bahan makanan dengan teliti
  7. Disediakan contoh bahan makanan peserta didik menganalisa jenis kerusakan pada bahan makanan dengan cermat

#### 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

| Kegiatan    | SINTAK<br>DISCOVERY<br>LEARNING | Deskripsi Kegiatan  | Alokasi Waktu |
|-------------|---------------------------------|---|---------------|
| 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 memastikanesiapansiswauntukmengikuti pembelajaran dengan bertanya:               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bagaimanakabarnyahariini?</li> <li>2. Sudahsiapkahmengikutipelajaranharii ni?</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><br/>Guru menggali pengetahuan siswa mengenai kerusakan makanan dengan mengajukan beberapa pertanyaan pembuka:</li> </ul>   | 10menit         |
|               | Pengumpulan Data     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Apa itu kerusakan makanan?</li> <li>Apakah pernah menjumpai makanan rusak?</li> </ul> <b>Mengumpulkan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Siswa diminta untuk mengumpulkan informasi dari buku, internet, modul atau bias pengalaman teman sebaya sebanyak-banyaknya tentang kerusakan makanan</li> <li>Guru meminta siswa maju ke depan kelas untuk menempelkan undian yang telah diambil berupa contoh kerusakan makanan dan di golongan berdasarkan jenisnya</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 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 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>   | 5 menit         |
| <b>Jumlah</b> |                      |  | <b>90 menit</b> |

**Pertemuan 2 : 90 menit**

| Kegiatan    | SINTAK<br>DISCOVERY<br>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 dan 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 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 bias 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 |
|         | 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                      | TeknikPenilaian  | BentukPenilaian                    |
|----|---|--|------------------------------------|
| 1  | Penilaian Kompetensi Pengetahuan (KI 3) | Tes Tulis  | Essay                              |
|    |   | Penugasan  | Diskusi kelompok                   |
| 2  | Penilaian Kompetensi Ketrampilan (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 Mendeskripsi kan 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....<br>2. Kerusakan makanan dan bahan makanan akibat organisme seperti serangga, tikus, dan hama disebut.... |
|   | 3.3.4 Menganalisis kerusakan pada                    | Peserta didik dapat menganalisa                                    | Uraian     | 1. Buah semangka yang retak, memar dan  |




|  |  |   |        |   |
|--|--|---|--------|---|
|  | makanan  | kerusakan pada makanan  |        | remuk akibat 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 berkembangbiakan 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<br>0: jika menjawab salah   |
| 2. | Tanda-tanda kerusakan daging diantaranya:<br>i. Perubahan warna menjadi kehijauan<br>ii. Pembentukan lendir<br>iii. Akumulasi gas dan cairan asam<br>iv. Bau amonia  | 4    | 4:jika menjawab 4 tanda kerusakan<br>2: jika menjawab 2 tanda kerusakan<br>0: jika menjawab salah |
| 3. | Jenis kerusakan yang disebabkan oleh mikroorganisme disebut kerusakan mikrobiologis  | 1    | 1: jika menjawab benar<br>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<br>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<br>0: jika menjawab salah  |
| 6. | Pengaturan suhu untuk mencegah berkembangbiakan mikroorganisme dapat dilakukan melalui pendinginan, pembekuan, dan pemanasan.  | 1    | 1 : jika menjawab benar<br>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                 | Peserta didik dapat menilai kerusakan pada makanan           | 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 | Peserta didik dapat menganalisa jenis kerusakan pada makanan | Diskusi kelompok | <div>1. Identifikasikan jenis kerusakan makanan dibawah ini:</div> <div>a.</div> <div></div> <div>b.</div> <div></div> <div>c.</div> <div></div> |

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

| 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, Agustus2016

Guru Mapel

Mahasiswa PPL

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

WAHYU SINURATTRI  
NIM.15511247010



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

Jl.Pramuka, Tawarsari,Wonosari,GunungkidulTelp (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 !**

[illegible]

**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/<br>KGNA |               |       |

DOKUMENTASI











**Ulangan Harian Sanitasi Hygiene**



**Piket di Informasi**



**Ulangan Harian PMI**



**Proses Pembelajaran**



**Siswi XI TB 1**



**Perpisahan PPL**