

LAPORAN INDIVIDU

PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN

LOKASI SMK NEGERI 1 KALASAN

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman

Telp. (0274) 496436



Disusun oleh:

Fella Affrinda

10511241032

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

2013



LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA 2013

SMK N 1 Kalasan

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman

PENGESAHAN

Yang bertandatangan di bawahini, kami pembimbing PPL di SMK Negeri 1 Kalasan, menerangkanbahwamahasiswa di bawahini:

Nama : Fella Affrinda
NIM : 10511241032
Prodi : PendidikanTeknikBoga
Jurusan : PendidikanTeknikBogadanBusana
Fakultas : Teknik

TelahmelaksanakankegiatanPPL di SMK Negeri 1 Kalasansejaktanggal17Juli - 17 September 2013.Seluruhkegiatanterlampirdalamlaporanini.

Yogyakarta,12 September 2013

Mengesahkan,

Dosen PembimbingPPL

Guru Pembimbing PPL

Risqie Auliana, M.Kes

Siti Uswatun Khasanah, S.Pd

NIP. 19670805 199303 2 001

NIP. 19781030 200801 2 009

Mengetahui,

Kepala Sekolah

SMK Negeri 1 Kalasan

Koordinator KKN- PPL

SMK Negeri 1 Kalasan



Drs. Mohammad Efendi, M.M

NIP. 19620704 199003 1 006

Yusuf Supriyanto, S.Pd

NIP. 19710320 199512 1 003



**LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA 2013**

SMK N 1 Kalasan

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kami panjatkan pada Tuhan Yang Maha Esa, yang selalu melimpahkan rahmat, karunia, hidayah, serta petunjuk-Nya, sehingga penyusun dapat menyelesaikan pembuatan laporan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) yang berlokasi di SMK Negeri 1 Kalasandenganbaikdanlancar.

Penyusunan laporan ini bertujuan untuk memberikan informasi serta penjabaran mengenai kegiatan praktik mengajar yang telah dilakukan di lokasi tersebut dalam kurun waktu 2 bulan. Banyak pengalaman menarik yang didapatkan oleh penyusun selama mengikuti kegiatan PPL ini, yang akan dijabarkan dalam laporan ini.

Dalam penyusunan laporan ini, tentu tidak lepas dari partisipasi berbagai pihak yang telah memberikan dukungan, bantuan, nasehat, dan bimbingan yang sangat besar manfaatnya bagi kami. Maka pada kesempatan ini, dengan rendah hati kami menyampaikan terima kasih sedalam-dalamnya kepada:

1. Rektor Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Lembaga Pengabdian Masyarakat dan Lembaga Pengembangan Dan Penjaminan Mutu Pendidikan UNY yang telah memberikan pengarahan dan bantuannya.
3. Bapak Agung Hastomo, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Lapangan yang telah memberikan bimbingan demi kelancaran kegiatan KKN-PPL.
4. IbuRisqieAuliana,M.Kes. selaku Dosen Pembimbing PPL UNY yang senantiasa membimbing dan mengarahkan.
5. BapakDrs. Mohammad Efendi, M.M.selaku Kepala Sekolah SMK Negeri 1 Kalasan.
6. Bapak Yusuf Supriyanto, S.Pd. selaku koordinator KKN-PPL SMK Negeri 1 Kalasan yang selalu member arahan dan bimbingan.
7. Ibu Siti Uswatun Khasanah, S.Pd selaku guru pembimbing PPL yang telah memberikan arahan dan berbagi pengalaman kepada saya.
8. BapakdanIbu gurubeserta karyawan SMK Negeri 1 Kalasan.
9. Kedua orang tua saya, yang senantiasa memberikan dukungan moral dan materi.
10. Siswa-siswi SMK Negeri 1 Kalasanyang sangat baik, ramah, sopan, dan menyenangkan.
11. Rekan-rekan kelompok KKN-PPL SMK Negeri 1Kalasan tercinta.



**LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA 2013**

SMK N 1 Kalasan

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman

12. Semua pihak yang telah memberikan dukungan, saran dan masukan, yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu.

Seperti peribahasa, tiada gading yang tak retak, tiada yang sempurna di dunia ini. Laporan ini, tentu saja masih jauh dari kata sempurna, bila dilihat dari penyusunan maupun hasil akhirnya, laporan ini masih perlu mendapat sumbangsih saran yang berharga. Diharapkan, banyak saran dan kritik yang bersifat membangun diberikan untuk laporan ini agar menjadi lebih baik. Semoga laporan ini dapat bermanfaat serta dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Kalasan, 12 September 2013

Penyusun,

Fella Affrinda

NIM. 10511241032



**LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA 2013
SMK N 1 Kalasan
Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman**

DAFTAR ISI

HalamanJudul.....	i
HalamanPengesahan	ii
Kata Pengantar	iii
Daftar Isi	v
Abstrak	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. AnalisisSituasi	1
B. Perumusan Program danRancanganKegiatan PPL	4
BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL .	7
A. Persiapan.....	7
B. Pelaksanaan PPL	10
C. AnalisisHasilPelaksanaandanRefleksi	12
BAB III PENUTUP	15
A. Kesimpulan	15
B. Saran	16
DaftarPustaka	17
Lampiran	



**LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA 2013
SMK N 1 Kalasan**

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman

ABSTRAK

Program PPL adalah suatu bentuk pendidikan dengan cara memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mempelajari, mengenal, dan menghayati permasalahan lembaga pendidikan baik yang terkait dengan proses pembelajaran maupun kegiatan manajerial kelembagaan. PPL dimaksudkan agar mahasiswa dapat mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh di bangku kuliah guna mengukur seberapa besar kemampuannya dalam memenuhi peran sebagai anggota masyarakat. Pada kelompok PPL di sekolah, mahasiswa diharapkan dapat memberikan bantuan pemikiran, tenaga, dan ilmu pengetahuan dalam merencanakan dan melaksanakan program pengembangan atau pembangunan sekolah. Di sini akan tampak peranan mahasiswa sebagai inovator, mediator, *problem solver*, dan motivator dalam rangka merangsang peningkatan kualitas sekolah baik secara fisik maupun nonfisik.

Pelaksanaan PPL dilakukan pada tanggal 17 Juli 2013 sampai dengan 17 September 2013 bertempat di SMK Negeri 1 Kalasan yang beralamat di Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta, dengan jumlah mahasiswa 22 orang. Setelah dilakukan observasi dan mahasiswa mengamati kondisi yang ada, maka mahasiswa praktikan merencanakan beberapa program yang dilaksanakan selama masa PPL. Adapun program-program yang dilaksanakan berorientasi pada bidang akademik, baik yang sudah direncanakan maupun program yang tidak direncanakan atau insidental.

Pada dasarnya seluruh kegiatan PPL dapat terlaksana dengan baik. Meskipun ada sedikit hambatan dalam pelaksanaannya, namun hambatan tersebut dapat diatasi berkat bantuan dan kerjasama dari seluruh rekan-rekan serta pihak sekolah. Dari pelaksanaan PPL tersebut mahasiswa dapat memperoleh pengalaman dalam hal manajerial di sekolah dan permasalahan yang dihadapi sehingga bermanfaat sebagai bekal untuk menjadi tenaga pendidik yang profesional.



**LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA 2013
SMK N 1 Kalasan
Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman**

**BAB I
PENDAHULUAN**

A. Analisis Situasi

SMK merupakan sekolah menengah kejuruan yang siap mencetak sumber daya manusia yang professional dan siap kerja, walaupun tidak menutup kemungkinan untuk melanjutkan ke jenjang yang lebih tinggi. SMK pada masa era globalisasi sekarang ini merupakan sekolah yang dapat diandalkan dalam menciptakan tamatan-tamatan yang dibutuhkan dalam lingkup nasional maupun internasional. Maka dari itu secara tidak langsung SMK Negeri 1 Kalasan harus dapat menciptakan lulusan yang berkualitas dalam bidangnya. Sehingga para lulusan SMK N 1 Kalasan mampu bersaing dalam era globalisasi seperti sekarang ini.

SMK Negeri 1 Kalasan terletak di dusun Randugunting, Tamanmartani, kecamatan Kalasan, Kabupaten Sleman yang merupakan suatu sekolah menengah kejuruan di bawah naungan Dinas Pendidikan Kabupaten Sleman, dibangun diatas tanah kurang lebih 1,6 hektar dengan batas-batas sebagai berikut:

1. Sebelah Utara : Kantor Purbakala Bogem
2. Sebelah Timur : SMA Negeri 1 Kalasan
3. Sebelah Selatan : dusun Randugunting
4. Sebelah Barat : dusun Bugisan

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilaksanakan pada tanggal 15-18 Februari 2013 di SMK Negeri 1 Kalasan sebelum penerjunan KKN-PPL, maka dapat diperoleh data sebagai berikut:

1. Ruang kepala sekolah
2. Ruang majelis
3. Ruang tata usaha
4. Ruang kantor guru
5. Ruang staff guru
6. Ruang BP
7. Ruang teori sebanyak 21 ruangan
8. Ruang Daskri
9. Pendopo (ruang pameran)
10. Ruang koperasi
11. Ruang perpustakaan
12. Ruang UKS



**LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA 2013**

SMK N 1 Kalasan

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman

13. Ruang OSIS
14. Ruang bengkel yang terdiri dari bengkel keramik, bengkel logam, bengkel kayu, bengkel kulit, bengkel tekstil, akomodasi perhotelan, dan jasa boga.
15. Ruang serbaguna/aula
16. Mushola
17. Kantin
18. Toilet
19. Tempat parkir
20. Pos satpam
21. Lapangan upacara
22. Ruang gudang
23. Ruang ISO
24. Laboratorium computer
25. Ruang musik

Jurusan yang dimiliki oleh SMK Negeri 1 Kalasan terdiri dari tujuh(7) jurusan, yaitu :

1. Jurusan kria logam
2. Jurusan kria keramik
3. Jurusan kria kulit
4. Jurusan kria kayu
5. Jurusan kria tekstil
6. Jurusan akomodasi perhotelan
7. Jurusan jasa boga

Selain observasi yang dilakukan untuk mengetahui kondisi fisik sekolah, observasi juga dilakukan untuk mengetahui bagaimana struktur organisasi di SMK Negeri 1 Kalasan. Struktur organisasi dibentuk untuk memudahkan jalannya kegiatan belajar mengajar dan dibuat sesuai dengan kebutuhan sekolah. Dari hasil observasi didapatkan guru di SMK N 1 Kalasan berjumlah 103 orang, 82 merupakan guru tetap, dan 21 guru tidak tetap. Siswa kelas 1 berjumlah 341 siswa, kelas 2 sebanyak 313 siswa, dan kelas 3 berjumlah 312.

Adapun struktur organisasi di SMK Negeri 1 Kalasan sebagai berikut:

1. Kepala Sekolah



**LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA 2013**

SMK N 1 Kalasan

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman

Kepala sekolah bertanggung jawab sepenuhnya dalam kelancaran kegiatan belajar mengajar (KBM) dan kegiatan sekolah lainnya. Kepala sekolah juga bertanggung jawab penuh atas sekolah yang dipimpinnya.

2. Wakil Kepala Sekolah

Wakil kepala sekolah bertugas membantu kinerja kepala sekolah yang terbagi menjadi beberapa bidang, antara lain:

- a. Wakil kepala sekolah bidang kurikulum
- b. Wakil kepala sekolah bidang kesiswaan
- c. Wakil kepala sekolah bidang sarana dan prasarana
- d. Wakil kepala sekolah bidang humas

3. Pengelola Perpustakaan

Pengelola perpustakaan bertanggung jawab atas kelancaran administrasi perpustakaan.

4. Guru

Guru bertanggung jawab penuh atas kelancaran proses belajar mengajar (KBM). sehingga pelaksanaan kegiatan tersebut dapat berjalan dengan lancar

5. Petugas Bimbingan dan Konseling

Petugas BK bertanggung jawab atas pelayanan terhadap siswa yang membutuhkan bimbingan atau arahan perilaku dan sikap selama berada di lingkungan SMK Negeri 1 Kalasan.

6. Kepala Urusan Tata Usaha

Kepala urusan tata usaha ini bertugas melaksanakan urusan ke tata usahaan sekolah dan mengurus segala administrasi sekolah.

7. Kurikulum

Kurikulum adalah sejumlah pelajaran yang harus ditempuh dalam suatu jenjang pendidikan, sedangkan administrasi kurikulum adalah suatu proses kegiatan yang direncanakan dan diusahakan secara sengaja dalam membina suatu situasi belajar mengajar (*Broad Based Curriculum*) yang artinya kurikulum yang disajikan dengan memberi kemampuan-kemampuan dasar sehingga dapat memperkokoh dan menjadi basis kemampuan lanjutan

8. Administrasi/kepegawaian

Administrasi/kepegawaian adalah segenap penataan yang bersangkutan dengan masalah untuk memperoleh dan mempergunakan tenaga disekolah dengan seefisien mungkin demi tercapainya visi dan misi pendidikan yang diinginkan.



**LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA 2013**

SMK N 1 Kalasan

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman

Selain struktur yang telah disebutkan diatas, adapula struktur organisasi sekolah yang lebih umum dikenal dengan sebutan OSIS. OSIS difungsikan sebagai wadah kegiatan para siswa selama berada di lingkungan sekolah, didalamnya juga terdapat struktur organisasi yang berlangsung selama 1 tahun.

Di SMK N 1 Kalasan juga mempunyai kegiatan ekstrakurikuler bagi siswa-siswinya. Ekstrakurikuler tersebut meliputi: Bola basket, karate, voli, sepakbola, pramuka, pecinta alam, dll. Semua itu menjadi satu kesatuan di dalam SMK N 1 Kalasan.

B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL

Berdasarkan hasil observasi dan analisis situasi yang telah dilaksanakan, target yang ingin dicapai dari pelaksanaan kegiatan PPL adalah sebagai berikut:

1. Terealisasinya Tri Dharma Perguruan Tinggi yaitu pengabdian kepada masyarakat
2. Terciptanya tata lingkungan yang rapi, bersih, dan kondusif untuk proses kegiatan belajar mengajar.
3. Mengurangi hambatan proses pembelajaran dengan menambah, memperbaiki, dan mengoptimalkan pemanfaatan media pembelajaran sekolah yang sudah ada.

Dengan adanya kegiatan PPL ini, maka akan didapatkan beberapa manfaat sebagai berikut:

1. Mahasiswa
 - a. Memperdalam pengertian dan penghayatan mahasiswa tentang proses pendidikan di sekolah atau lembaga pendidikan.
 - b. Memperdalam pengertian dan penghayatan cara berfikir mahasiswa sehingga dapat memahami adanya keterkaitan ilmu dalam mengatasi permasalahan pendidikan yang ada di sekolah.
 - c. Memperoleh pengalaman dalam bidang pembelajaran maupun sosial dalam rangka mengembangkan profesionalismenya dalam bidang pendidikan.
 - d. Memperoleh gambaran kehidupan nyata di sekolah.
 - e. Memperoleh pengalaman dan keterampilan untuk melaksanakan pembelajaran dan kegiatan manajerial di Sekolah Menengah Kejuruan.



**LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA 2013**

SMK N 1 Kalasan

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman

- f. Mengembangkan peran mahasiswa sebagai motivator, inovator, mediator dan problem solver bagi sekolah dan masyarakat pada umumnya.
 - g. Semakin kokohnya rasa solidaritas intern mahasiswa, antar mahasiswa, dan antara mahasiswa dengan sekolah.
2. Sekolah
 - a. Memperoleh kesempatan untuk dapat andil dalam menyiapkan calon guru yang professional.
 - b. Meningkatkan hubungan kemitraan antara S1 Pendidikan Teknik Boga UNY dengan Sekolah Menengah Kejuruan.
 - c. Memperoleh bantuan tenaga, ilmu dan pemikiran dalam rangka penyiapan generasi muda yang handal.
 - d. Mendapat bantuan teknis atas penambahan, pembenahan, perbaikan, serta pengelolaan fasilitas pendukung kegiatan belajar mengajar.
 3. Universitas
 - a. Memperoleh berbagai sumber belajar dan permasalahan yang dialami sekolah maupun mahasiswa sehingga dapat digunakan untuk mengembangkan inovasi dan kualitas pendidikan.
 - b. Memperoleh umpan balik dari sekolah guna pengembangan kurikulum dan IPTEK yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat.
 - c. Terjalin kerjasama yang lebih baik dengan instansi terkait untuk pengembangan Tri Dharma Perguruan Tinggi.

Dengan berbagai hal tersebut, maka dapat dirumuskan program kerja PPL sebagai berikut:

1. Penyusunan silabus dan rencana pelaksanaan pembelajaran

Penyusunan ini dilakukan sebelum proses KBM dimulai dengan tujuan:

- 1) Merencanakan proses pembelajaran
 - 2) Memudahkan saat mengajar
 - 3) Mengkonsep apa yang akan disampaikan
 - 4) Menciptakan kegiatan pembelajaran yang efektif dan efisien
- Sasaran yang dituju adalah guru mata pelajaran yang mengampu.

2. Praktek mengajar di kelas



**LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA 2013**

SMK N 1 Kalasan

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman

Praktek mengajar dikelas merupakan suatu keharusan bagi mahasiswa PPL, karena disinilah mahasiswa dapat mengembangkan kemampuan dan skill sebagai calon pendidik nantinya. Dalam praktek mengajar dikelas mahasiswa diharapkan melaksanakan tatap muka sebanyak 8x.

Tujuan praktek mengajar di kelas adalah

- 1) Mengajar di kelas sesuai dengan bidang masing-masing
- 2) Melatih mahasiswa untuk praktik mengajar secara langsung
3. Evaluasi

Evaluasi pembelajaran digunakan sebagai tolak ukur proses kegiatan pembelajaran di kelas, yang bertujuan untuk mengetahui tingkat kemampuan siswa dalam menerima materi pelajaran yang telah disampaikan oleh mahasiswa praktikan.



**LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA 2013
SMK N 1 Kalasan
Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman**

**BAB II
PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL**

A. Persiapan PPL

Sebelum dilakukannya program PPL maka harus dilakukan persiapan-persiapan yang cukup menunjang untuk terlaksana program PPL tersebut. Persiapan yang dilakukan untuk antara lain:

1. Pendaftaran

Sebelum mahasiswa melakukan PPL, maka langkah awal yang harus dilakukan adalah melakukan pendaftaran.

2. Mengisi daftar lokasi sekolah yang akan dipilih oleh mahasiswa dalam pelaksanaan KKN-PPL melalui system informasi akademik.

3. Pengajaran mikro (*Micro teaching*)

Pengajaran mikro (*micro teaching*) ini dilaksanakan dengan membentuk kelompok mikro yang ditentukan oleh pihak jurusan di setiap fakultas dimana setiap kelompok terdiri kurang lebih 8 orang. Mata kuliah pengajaran mikro ini diperoleh di semester VI. Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang wajib ditempuh oleh setiap mahasiswa yang akan menjalani KKN-PPL khususnya program studi pendidikan. Pemberian mata kuliah ini ditujukan agar mahasiswa dapat memperoleh gambaran dalam bagaimana cara mengajar yang benar dengan melakukan berbagai persiapan yang ada. Mata pelajaran yang dipraktekkan dalam pengajaran mikro adalah Mengolah Makanan Kontinental (MMK) untuk kelas X Jasa Boga.

a. Mempelajari Silabus

Silabus ini memuat tentang :

1) Standar Kompetensi

Standar kemampuan yang harus dikuasai oleh siswa sebagai hasil dari mempelajari materi-materi.

2) Tujuan pembelajaran

Tujuan Pembelajaran berfungsi untuk mengetahui ketercapaian hasil pembelajaran apakah sudah sesuai dengan apa yang telah dirumuskan.

3) Sub Kompetensi



**LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA 2013
SMK N 1 Kalasan**

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman

Sub Kompetensi yaitu kemampuan minimal yang harus dicapai siswa dalam mempelajari mata pelajaran

4) Indikator

Indikator berfungsi untuk mengetahui ketercapaian hasil pembelajaran

5) Materi pokok pembelajaran

Materi pokok pembelajaran ini meliputi sikap, pengetahuan, dan ketrampilan. Materi merupakan uraian singkat tentang bahan yang akan diajarkan yang bersumber dari buku acuan dan buku-buku yang berkaitan dengan pelajaran yang bersangkutan.

6) Kegiatan pembelajaran

Kegiatan pembelajaran yaitu keseluruhan judul sub pokok bahasan / materi yang akan diajarkan

7) Nilai Karakter

Dalam penyampaian materi di setiap indikator memuat nilai-nilai pendidikan karakter yang dapat diterapkan siswa.

8) Penilaian

Penilaian berisi tentang cara guru memberikan nilai, baik itu tertulis, lisan atau praktek.

9) Alokasi Waktu

Alokasi waktu adalah banyaknya waktu yang dibutuhkan dalam penyampaian materi.

10) Sumber belajar

Sumber belajar merupakan sumber buku atau referensi pendukung yang digunakan dalam menyampaikan materi.

4. Pembekalan

Pembekalan PPL merupakan strategi pemberian pemahaman kepada mahasiswa tentang PPL sebelum mereka diterjunkan di lapangan (sekolah, lembaga, atau klub). Kegiatan ini diselenggarakan oleh UPPL (Unit Program Pengalaman Lapangan). Kegiatan ini wajib diikuti oleh seluruh calon peserta PPL.

Pembekalan dilakukan di Gedung KPLT Fakultas Teknik dan wajib diikuti oleh seluruh mahasiswa PPL Pendidikan Teknik Boga dan Busana FT UNY. Dalam pembekalan tersebut ada beberapa materi yang disampaikan:



**LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA 2013**

SMK N 1 Kalasan

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman

- a. Pengembangan kompetensi pendidik dan tenaga kependidikan,
- b. Pemberdayaan masyarakat sekolah lewat KKN-PPL,
- c. Mekanisme pelaksanaan KKN-PPL, dan
- d. Permasalahan-permasalahan dalam pelaksanaan KKN-PPL.

Dengan diadakannya pembekalan mahasiswa bisa mengetahui apa saja yang akan dilakukan disekolah, dan mengetahui apa saja hambatan yang akan dihadapi disekolah sehingga mampu mengatasinya.

5. Penerjunan Mahasiswa KKN-PPL di SMK N 1 Kalasan

Penerjunan mahasiswa KKN-PPL dilaksanakan pada tanggal 2 Juli 2013. Penerjunan ini dihadiri oleh: Dosen pembimbing Lapangan KKN-PPL UNY 2013, Kepala sekolah SMK Negeri 1 Kalasan, Koordinator KKN-PPL 2013 SMK Negeri 1 kalasan, serta 22 Mahasiawa KKN-PPL UNY 2013.

6. Observasi

Observasi dilakukan pada tanggal 15-18 Februari 2013. Observasi ini meliputi kondisi fisik maupun non-fisik sekolah, dan dinamika kehidupan sekolah.

Observasi kondisi fisik meliputi hal-hal sebagai berikut:

- a. Observasi perangkat pembelajaran seperti kalender pendidikan, silabus, rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP), jadwal pelajaran, serta jam mengajar,
- b. Perilaku siswa di dalam dan di luar kelas,
- c. Pelaksanaan proses pembelajaran yang dilakukan oleh guru,
- d. Kegiatan ekstrakurikuler,
- e. Kegiatan harian sekolah, dll.

Sedangkan observasi keadaan fisik sekolah meliputi sarana dan prasarana, media pembelajaran, sarana olahraga, dan lain-lain.

7. Pembimbingan PPL

Pembimbingan dilakukan di sekolah oleh DPL PPL dengan tujuan untuk mengarahkan dan membimbing mahasiswa selama berada di sekolah serta memberi saran atau solusi kepada mahasiswa jika ada kesulitan.

8. Persiapan Sebelum Mengajar

Persiapan/koordinasi sangat penting untuk dilakukan agar sebuah kegiatan dapat berlangsung dengan baik, begitupun dengan kegiatan PPL ini.



LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA 2013

SMK N 1 Kalasan

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman

Mahasiswa banyak melakukan koordinasi dengan sesama mahasiswa, dosen pembimbing, guru pembimbing, ataupun pihak sekolah. Hal ini dilakukan supaya semua kegiatan dapat berjalan dengan baik dan lancar.

Hal lain yang tidak kalah penting sebelum mengajar adalah mahasiswa PPL harus mempersiapkan perangkat pembelajaran yang meliputi silabus dan RPP. RPP digunakan untuk mempermudah pelaksanaan kegiatan pembelajaran, meliputi media, materi, strategi pembelajaran serta skenario pembelajaran yang akan dilaksanakan. Persiapan-persiapan lain yang dilakukan sebelum mengajar di kelas adalah pembuatan dan penyiapan media pembelajaran. Selain itu juga diskusi dengan rekan mahasiswa praktikan, dan diskusi serta konsultasi dengan guru pembimbing mata pelajaran yang dilakukan sebelum dan sesudah mengajar.

Selain membuat rencana pelaksanaan pembelajaran, mahasiswa praktikan juga mempersiapkan media yang akan digunakan dalam proses belajar mengajar di kelas berkaitan dengan materi yang diajarkan. Media yang digunakan dapat berupa media yang sudah tersedia di sekolah, memperbaiki media yang sudah ada, ataupun dapat pula membuat media sendiri.

Diskusi dengan rekan mahasiswa juga diperlukan untuk *sharing* mengenai pembelajaran yang akan dilaksanakan dan atau yang sudah dilaksanakan. Sehingga dengan diskusi tersebut dapat memperbaiki kekurangan yang ada menjadi lebih baik untuk selanjutnya. Selain dengan rekan mahasiswa sesama praktikan, diskusi juga dilakukan dengan guru pembimbing mata pelajaran, yaitu dengan bimbingan dan konsultasi. Hal ini dilakukan agar suasana dan kondisi pembelajaran di kelas dapat diperbaiki dengan adanya saran dari guru pembimbing yang selalu memonitor kegiatan pembelajaran yang dilakukan mahasiswa praktikan.

B. Pelaksanaan PPL

Pelaksanaan PPL merupakan kegiatan praktek mengajar langsung dikelas, dan merupakan kegiatan inti dalam pelaksanaan PPL. Dalam kegiatan PPL mahasiswa diharapkan bisa mengaplikasikan ilmu hasil belajar yang dilakukan selama berada di bangku kuliah.

Selama praktek mengajar mahasiswa harus selalu berkoordinasi dengan guru pembimbing, hal ini dilakukan agar tidak terjadi *mis communication* antara mahasiswa praktikan dengan guru pembimbing. Sebelum dan sesudah pelajaran



**LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA 2013**

SMK N 1 Kalasan

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman

juga harus selalu berkoordinasi supaya guru pembimbing dapat memberi arahan sebelum mengajar dan memberi evaluasi setelah selesai mengajar. Dengan demikian mahasiswa praktikan dapat melaksanakan PPL dengan lebih baik. Materi yang disampaikan praktikan di kelas disesuaikan dengan apa yang diajarkan oleh guru pembimbing. Sebelum mengajar, mahasiswa PPL dianjurkan untuk membuat satuan pembelajaran (SP), rencana pembelajaran, membuat media pembelajaran yang dapat menunjang pembelajaran di kelas. Selain itu mahasiswa juga harus menyiapkan diri dengan materi pelajaran agar proses belajar mengajar berjalan dengan lancar.

Beberapa hal yang berkaitan dengan praktek mengajar antara lain:

1. Melakukan persiapan mengajar baik materi, media maupun mental.
2. Memilih metode yang sesuai dengan materi yang akan diajarkan.
3. Memberikan evaluasi kepada peserta didik, serta evaluasi terhadap proses belajar mengajar.
4. Membuat hasil analisis ulangan harian.

Sebelum mengajar hal yang penting untuk diperhatikan dalam pembuatan rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP). Berikut ini rincian kegiatan belajar mengajar yang tersusun dalam RPP serta dilaksanakan setiap pertemuan meliputi :

1. Pendahuluan
 - a. Menanyakan kehadiran
 - b. Memberikan apersepsi
 - c. Menyampaikan tujuan pembelajaran
2. Kegiatan Inti
 - a. Eksplorasi (menyampaikan pertanyaan pancingan untuk materi yang akan dipelajari)
 - b. Elaborasi (menyampaikan materi inti)
 - c. Konfirmasi (menanyakan kejelasan materi)
3. Penutup
 - a. Memberikan kesimpulan materi
 - b. Memberikan tugas kepada peserta didik
 - c. Evaluasi pembelajaran

Dalam praktek mengajar, praktikan mengampu 3 kelas, yakni kelas X, XI, XII Jasa Boga SMK Negeri 1 Kalasan.



**LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA 2013**

SMK N 1 Kalasan

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman

C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi

Pada umumnya, rencana kegiatan PPL dapat berjalan dan terlaksana dengan baik. Hampir seluruh kegiatan yang direncanakan dapat dikerjakan, meski terkendala dengan banyak hal, terutama saat praktik mengajar di kelas.

Berikut adalah beberapa hal yang dapat diperoleh oleh mahasiswa setelah melakukan kegiatan PPL di sekolah, yaitu:

1. Mahasiswa dapat melakukan perencanaan kegiatan pembelajaran serta membuat dan menyusun rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP).
2. Mahasiswa dapat menentukan tujuan pembelajaran dengan tepat.
3. Mahasiswa dapat menentukan strategi pembelajaran yang tepat untuk mata pelajaran tertentu dan materi tertentu untuk di setiap jenjang kelas.
4. Mahasiswa mampu menentukan media pembelajaran yang tepat digunakan dalam mata pelajaran, materi, dan kelas tertentu.
5. Mahasiswa dapat belajar untuk mengembangkan materi dan sumber pembelajaran.
6. Mahasiswa mampu melakukan evaluasi pembelajaran, baik secara kognitif, afektif, maupun psikomotorik.
7. Mahasiswa dapat mengetahui kondisi riil di dalam kelas, bukan hanya sekadar membayangkannya saja, serta mempraktikkan 9 keterampilan, yaitu keterampilan membuka pelajaran, menutup pelajaran, bertanya, memberi penguatan, mengelola kelas, memimpin diskusi kelompok kecil, memimpin diskusi kelompok besar.
8. Mahasiswa dapat melatih mental dalam mengajar di dalam kelas, di hadapan siswa yang sesungguhnya.
9. Mahasiswa dapat mempraktikkan teori yang didapatkan selama di bangku kuliah dalam suasana kelas yang nyata.
10. Mahasiswa mendapatkan pengalaman dalam hal keterampilan mengajar, seperti pengelolaan tugas rutin, fasilitas belajar, pengelolaan waktu, komunikasi dengan siswa, serta mendemonstrasikan metode mengajar.

Setelah melaksanakan PPL banyak sekali pelajaran yang diperoleh praktikan/mahasiswa. Karena mahasiswa semakin menyadari, bahwa untuk menjadi seorang guru tidaklah cukup hanya dengan memahami materi, namun banyak hal lain yang harus dipersiapkan. Diantaranya adalah kesiapan kegiatan pembelajaran, alat dan bahan, serta mental. Mental sangat penting untuk menjadi seorang guru. Mental tersebut meliputi mental saat di depan kelas, yakni mental



**LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA 2013**

SMK N 1 Kalasan

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman

saat menghadapi siswa yang beraneka ragam kepribadian serta keunikannya. Dimana guru harus bisa menarik perhatian siswa untuk mengikuti pelajaran yang diampunya, dengan demikian siswa dapat memahai apa yang disampaikan atau dijelaskan oleh guru.

Selain keterampilan mengelola kelas, seorang guru juga harus mampu melatih kompetensi sosialnya. Karena dengan memiliki kompetensi sosial yang cukup baik guru akan semakin mudah pula dalam memberikan pengetahuan kepada siswanya.

Menjadi guru memang tidak mudah, namun dengan memiliki niat yang ikhlas dan tulus serta tekad yang bukan segala sesuatu yang dianggap berat atau sulit akan berubah menjadi mudah. Begitu pula dengan kegiatan PPL, meskipun belum sepenuhnya dikatakan berhasil karena mahasiswa juga dalam proses belajar, namun jika kesalahan tersebut dijadikan suatu cambuk atau pijakan untuk menuju yang lebih baik, maka menjadi guru professional yang diharapkanpun akan tercapai.

Berikut adalah beberapa hambatan atau hasil evaluasi yang ditemui dalam proses pelaksanaan PPL di SMK Negeri 1 Kalasan:

1. Ketersediaan waktu yang kurang, hal ini diakibatkan jadwal yang seharusnya 45 menit pada setiap jam pelajaran berubah menjadi 30 menit. Hal ini berakibat pada penyampaian materi kepada siswa yang kurang maksimal dan terkesan terburu-buru.
2. Banyaknya siswa yang gaduh pada saat pelajaran berlangsung, hal ini dikarenakan pada saat perpindahan dari SMP ke SMK banyak sifat yang terbawa dari SMP dan belum dapat menyesuaikan diri.
3. Banyak siswa yang menganggap remeh mahasiswa karena merasa mahasiswa masih muda dan bukan guru kelas mereka. Hal ini membuat mereka acuh tak acuh dengan apa yang disampaikan oleh mahasiswa. Tak jarang mereka juga bersikap terlalu bebas tanpa ada rasa hormat sama sekali.

Berdasarkan dari evaluasi tersebut, maka didapatkan refleksi sebagai berikut:

1. Berusaha untuk menggunakan waktu secara efektif dan efisien. Mahasiswa menghindari kegiatan yang tidak masuk dalam materi,



**LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA 2013**

SMK N 1 Kalasan

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman

menegur siswa yang ramai, serta memberikan penguatan negatif bagi siswa yang gaduh.

2. Membuat aturan tertentu di awal pembelajaran tentang hukuman bagi siswa yang gaduh, serta hadiah bagi siswa yang memperhatikan pelajaran.
3. Mahasiswa berusaha membuat kesan tegas dan tidak santai di luar jam pembelajaran, sehingga siswa tidak terlalu santai. Hal ini masih sulit dilakukan, namun atas bantuan dari guru kelas, siswa menjadi lebih terkondisikan. Guru kelas menyampaikan pada siswanya bahwa mahasiswa itu juga guru yang menularkan ilmu pada siswa, sehingga siswa harus mendengarkan. Guru kelas juga tidak akan mengulang pelajaran yang disampaikan oleh mahasiswa, jadi siswa harus memperhatikan pelajaran tersebut.



**LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA 2013**

SMK N 1 Kalasan

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman

**BAB III
PENUTUP**

A. Kesimpulan

Pelaksanaan PPL di SMK Negeri 1 Kalasanyang berlangsung pada tanggal 17 Juli – 17 September 2013 telah memberikan wawasan dan pengalaman tersendiri bagi mahasiswa. Banyak sekali hal tak terduga yang muncul ketika PPL berlangsung, namun justru hal inilah yang menumbuhkan semangat kebersamaan dan juga menambah pengetahuan serta kedewasaan bagi mahasiswa. Dari seluruh program yang telah tertuang dalam proposal, dapat dirumuskan bahwa program tersebut telah direalisasikan dengan baik oleh praktikan. Bahkan ada beberapa program tambahan yang bersifat insidental baik yang dilaksanakan oleh kelompok kecil ataupun individu. Setelah mengamati hasil pelaksanaan program PPL UNY 2013 di SMK Negeri 1 Kalasan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Praktik Pengalaman Lapangan merupakan wadah bagi mahasiswa untuk dapat terjun langsung didunia pendidikan. Karena, dengan hal tersebut membuat mahasiswa banyak sekali mendapat pengalaman, pengetahuan, serta wawasan yang diyakini dapat berguna bagi mahasiswa ketika memasuki dunia kerja sebagai tenaga pendidik.
2. Praktik Pengalaman Lapangan memberikan pelajaran tersendiri bagi mahasiswa. Karena di dalam pelaksanaan PPL di sekolah, mahasiswa dihadapkan pada 2 kelompok orang yang berbeda usia dengan mahasiswa. Kelompok pertama adalah kelompok guru dan karyawan dengan usia di atas mahasiswa, dan yang kedua adalah kelompok siswa dengan usia dibawah mahasiswa. Dengan posisi seperti ini mahasiswa dituntut agar selalu bisa menyesuaikan diri pada keadaan dan tentunya hal ini menuntut kedewasaan.
3. Keterbatasan waktu merupakan hambatan yang paling besar dalam pelaksanaan PPL. Waktu PPL yang kurang dari 8 minggu (17 Juli–17 September) sangat menyulitkan bagi mahasiswa dalam memenuhi target minimum pembelajaran. Meski tidak mencapai target, diharapkan pengalaman langsung untuk praktik di dalam kelas tersebut sudah cukup untuk menjadi pijakan awal dalam melakukan pembelajaran yang sesungguhnya di dalam kelas yang kelak diampu oleh mahasiswa.



**LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA 2013
SMK N 1 Kalasan
Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman**

B. Saran

Beberapa hal yang perlu diperhatikan berdasarkan hasil dari pengalaman lapangan selama berada di lokasi PPL, antara lain:

1. Saran bagi sekolah

- a. Meningkatkan komunikasi dan koordinasi antara guru dan mahasiswa PPL sehingga dapat tercipta suasana PPL yang lebih kondusif
- b. Mengoptimalkan sarana dan prasarana milik sekolah dalam proses pembelajaran karena selama ini praktikan mengamati hal tersebut belum terlaksana

2. Saran bagi LPPMP

1. Menyampaikan pengumuman secara jelas dan terang. Keterangan yang ingin disampaikan kepada mahasiswa sebaiknya tidak simpang siur, sehingga tidak membingungkan mahasiswa.
2. Mempersiapkan semua kegiatan dengan terencana sehingga kegiatan akan berlangsung baik. Misalkan, pelaksanaan KKN baik di masyarakat maupun di sekolah yang tidak mempertimbangkan waktu yang diberikan dan kurang memperhatikan tempat penerjunan.
3. Melakukan pengecekan secara nyata ke sekolah. Di awal, mahasiswa telah diinfokan bahwa akan ada pengecekan pada mahasiswa secara mendadak untuk mengetahui apakah kegiatan KKN-PPL benar-benar ada atau tidak. Namun, kelompok KKN-PPL di sini tidak pernah dicek sama sekali.

3. Saran bagi mahasiswa

- a. Menjaga nama baik Universitas, kelompok dan pribadi sebagai calon tenaga pendidik.
- b. Rumuskanlah program kerja sebaik mungkin, pertimbangkan waktu, tenaga, biaya serta unsur manfaatnya. Sesuaikan juga dengan potensi sekolah.
- c. Lakukan konsultasi baik dengan DPL PPL atau guru pembimbing semaksimal mungkin, karena hal tersebut berkesinambungan dengan program dan kegiatan yang akan dilaksanakan.

Manfaatkan waktu yang ada dengan sebaik mungkin untuk belajar serta menjadikan pengalaman yang didapatkan di PPL sebagai bekal mengajar di masa depan.



**LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA 2013**

SMK N 1 Kalasan

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman

DAFTAR PUSTAKA

Tim Pembekalan KKN-PPL. 2013. *Panduan Pengajaran Mikro Tahun 2013.*

Yogyakarta: LPPMP Universitas Negeri Yogyakarta.

Tim Pembekalan KKN-PPL. 2013. *Materi Pembekalan Pengajaran Mikro/PPL 1*

Tahun 2013. Yogyakarta: LPPMP Universitas Negeri Yogyakarta.

Tim Pembekalan KKN-PPL.2013. *Panduan PPL Universitas Negeri Yogyakarta*

*Tahun 2013.*Yogyakarta: LPPMP Universitas Negeri Yogyakarta.

LAMPIRAN

VISI DAN MISI
SMK NEGERI 1 KALASAN

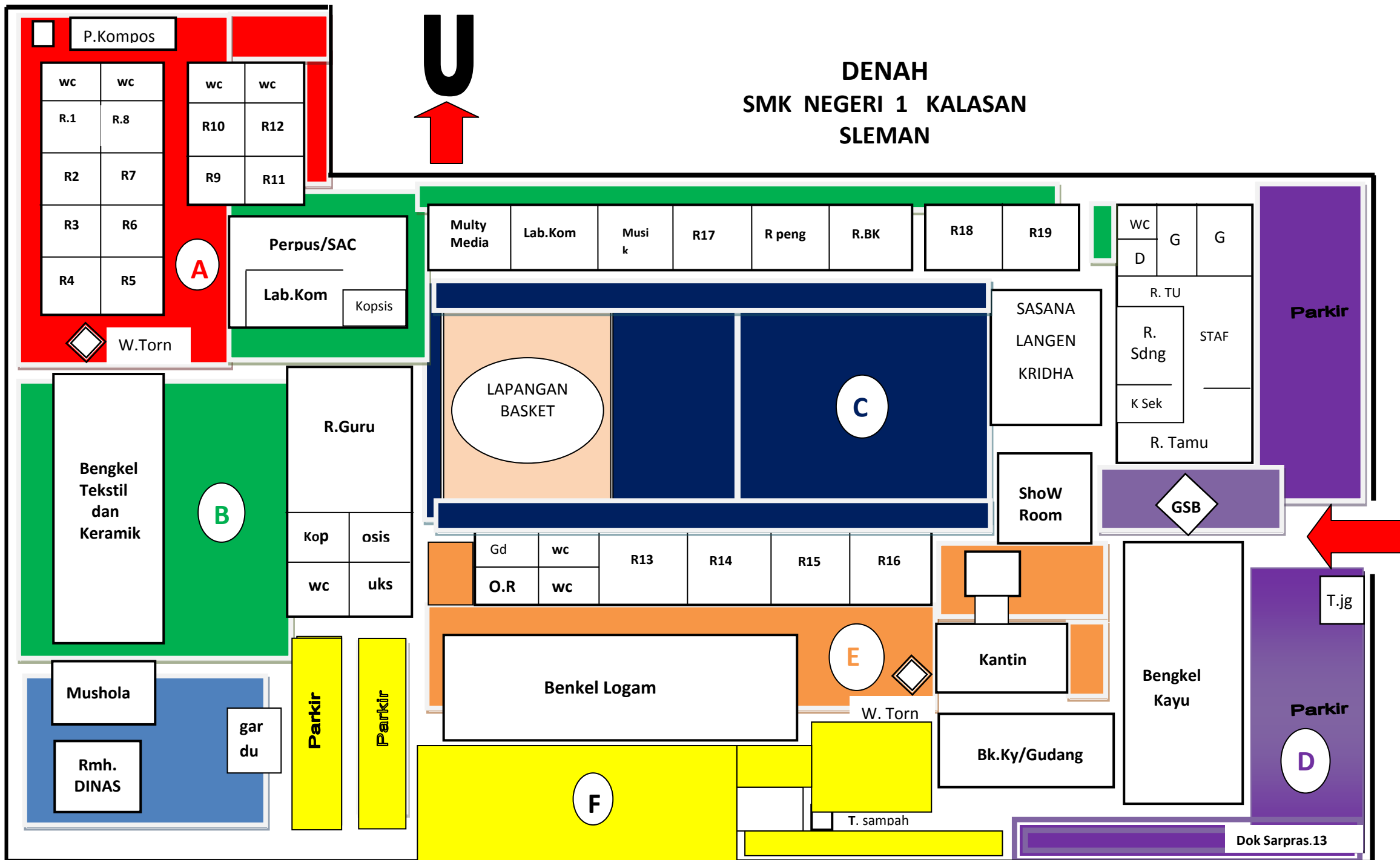
VISI

Terwujudnya tamatan yang taqwa, cerdas, terampil, induktif, dan
berbudi pekerti luhur

MISI

1. Mendidik siswa menjadi tamatan yang berkualitas
2. Membentuk siswa yang mempunyai etos kerja dan mampu menciptakan lapangan kerja
3. Menyiapkan tamatan yang terampil untuk memasuki dunia kerja
4. Menyiapkan tamatan untuk melanjutkan ke jenjang yang lebih tinggi

DENAH SMK NEGERI 1 KALASAN SLEMAN





PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN PEMUDA DAN OLAH RAGA
SMK NEGERI 1 KALASAN
Randugunting, Tamanmartani, Kalasan ☎ 0274 (496436) Sleman 55571

KEBERSIHAN AREAL HIJAU DAN KEBERSIHAN BENGKEL SMKN 1 KALASAN TAHUN 2013/2014

A.PETUGAS

1. **EKO ZAENURI** Block A (WARNA MERAH) dan Bengkel Tekstil
2. **BUDIYONO** Block B (WARNA HIJAU) dan Bengkel Keramik
3. **Sudaryanto** Block C (WARNA BIRU) dan Bengkel Logam
4. **Ngadiyono** Block D (WARNA UNGU) dan Bengkel Kayu dan Selokanya
5. **Triyono** Block E (Warna Coklat) dan Selokanya Bengkel Kulit dan Selokanya
6. **Toni Widodo** R.20 s.d 23 termasuk WC/Km ,Areal Hijau Gedung Utara (BLOCK G) DAN ed OTEL dan Selokanya
7. **Kris Widiyanto** BLOCK F(WARNA KUNING) DAN Lokasi selokanya
8. **Samiyono** Areal Hijau Gedung Utara (BLOCK H) Bengkel Boga, R.23 dan 24

B.URAIAN PEKERJAAN

1. Perawatan meliputi, kerapihan Rumput , tanaman perdu dan pembersihan selokan
2. Pemupukan tanaman , perdu rumput dan tanaman keras
3. Pembesihan /pengepelan dan pembuangan sampah ketempat penampungan
4. Penyiraman air pada tanaman secara berkala jika diperlukan

C.PELAKSANAAN

1. Pembersihan Bengkel Tiap hari setelah jam pelajaran PRODUKTIF
2. Pembersihan areal hijau tiap pagi/menurut keperluan
3. Penyiraman air pada tanaman sesuai kebutuhan tanaman
4. Pemupukan berkala 6 bulan sekali
5. Pembuangan sampah ke TPA (Tempat Pembuangan Akhir) sesuai daya tampung pembuangan sampah sementara



**JADUAL PETUGAS JAGA MALAM
SMKN IKALASAN TAHUN 2013/2014**

No	HARI	WAKTU	NAMA PETUGAS JAGA MALAM	KETERANGAN
1	SENIN	0.700 – 05.00	BUDIYONO,ANDIKA,SUPARDANI,SUWARTO	NO.HP: ●NGADIYONO ●BUDIYONO ●TRIYONO ●RIYANTO ●GANDUNG WAHYONO ●TONI WIDODO ●SUPARDANI ●SUWARTO
2	SELASA	0.700 – 05.00	NGADIYONO, GANDUNG W,RIYANTO,TRIYONO	
3	RABU	0.700 – 05.00	BUDIYONO,ANDIKA,SUPARDANI,SUWARTO	
4	KAMIS	0.700 – 05.00	NGADIYONO,GANDUNG W, RIYANTO,TRIYONO	
5	JUM'AT	0.700 – 05.00	BUDIYONO,ANDIKA,SUPARDANI,SUWARTO	
6	SABTU	0.700 – 05.00	NGADIYONO,GANDUNG W, RIYANTO,TRIYONO	
7	MINGGU	0.700 – 05.00	BUDIYONO,ANDIKA,SUPARDANI,SUWARTO	

Mengetahui :
Kepala Sekolah

Drs.MOHAMMAD EFENDI,MM
Nip.19620704 199003 1 006

Kalasan, 1 Mei 2013
Waka Sarpras

Drs.SATRIO AGUNG WIBOWO
Nip.19611201 199503 1 001



**PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN PEMUDA DAN OLAH RAGA
SMK NEGERI 1 KALASAN**

Randugunting, Tamanmartani, Kalasan ☎ 0274 (496436) Sleman 55571

URAIAN TUGAS JAGA MALAM :

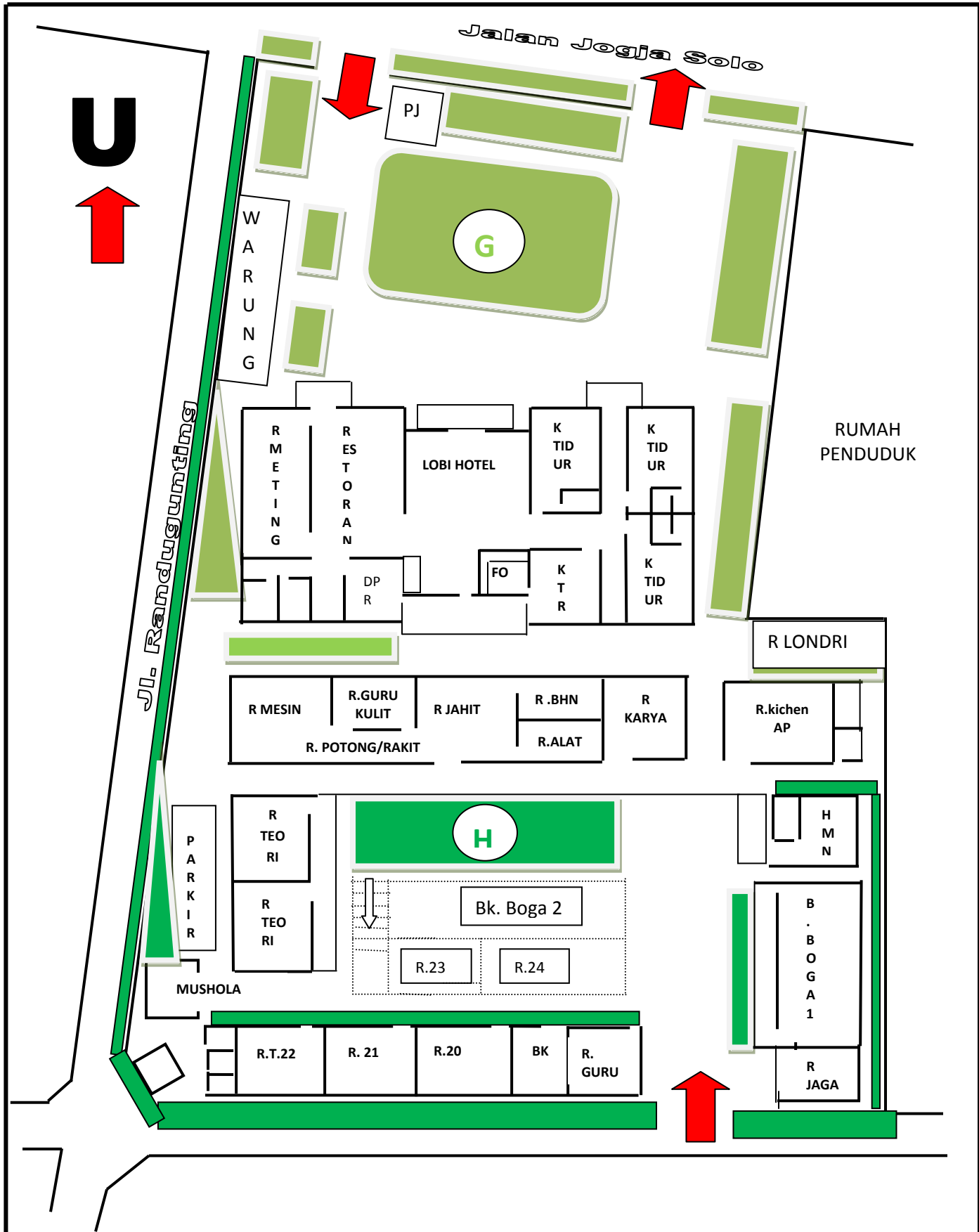
- 1. PETUGAS JAGA MALAM DATANG PUKUL 07.00 WIB SESUAI JADUAL, KEMUDIAN LANGSUNG MENGONTROL KEADAAN SEKITAR SEKOLAH TERUTAMA PADA TEMPAT/ TITIK-TITIK YANG RAWAN TERHADAP PENCURIAN, JIKA PERLU MENCATAT KONDISI SAAT ITU PADA BUKU JAGA MALAM.**
- 2. PETUGAS JAGA MALAM HARUS MENGECEK PERLENGKAPAN JAGA MALAM DAN MEMASTIKAN PERALATAN(BATERAI, PENTUNGAN DAN SEBAGAINYA) BERFUNGSI DENGAN BAIK.**
- 3. PETUGAS JAGA MALAM SECARA BERKALA (2 ATAU 3 JAM SEKALI/MENYESUAIKAN KONDISI KEAMANAN)BERKELILING MENGONTROL TEMPAT/TITIK – TITIK RAWAN SECARA BERGANTIAN, TERUTAMA PADA MENJELANG TENGAH MALAM,DINI HARI DAN MENJELANG PAGI HARI SERTA MELAPORKAN /MENCATAT PADA BUKU JAGA KEADAAN SEKOLAH PADA SAAT ITU.**
- 4. PENJAGA MALAM WAJIB BERKOORDINASI DENGAN TEMAN SEJAWAT, JIKA MELIHAT HAL / KEJADIAN YANG MENCURIGAKAN ,JIKA DIPANDANG PERLU BERKOORDINASI DENGAN KEAMANAN SETEMPAT/ POSEK KALASAN/ MENGHUBUNGI KEPALA SEKOLAH.**
- 5. PENJAGA MALAM YANG OLEH KARENA SESUATU HAL TIDAK DAPAT MELAKSANAKAN TUGASNYA(KARENA SAKIT,SESUATU HAL)HARUS IJIN KEPALA SEKOLAH. DAN TIDAK DIPERKENAKAN MERUBAH JADUAL JAGA MALAM SECARA SEPIHAK.**
- 6. HAL - HAL YANG BELUM DIATUR AKAN DITENTUKAN KEMUDIAN HARI.**

CATATAN :

No.HP. KEPLA SEKOLAH : 081328768674
No.HP.WAKA SARPRAS : 085728048858
No.HP.POLSEK KALASAN : (0274)496110
No.HP.KTU : 0

**KALASAN, 1 MEI 2013
KEPALA SEKOLAH**

**Drs.MUHAMMAD EFENDI,MM
Nip.19620704 199003 1 006**



**DENAH SMKN 1 KALASAN
UNIT UTARA**



Universitas Negeri Yogyakarta

**FORMAT OBSERVASI
PEMBELAJARAN DI KELAS DAN
OBSERVASI PESERTA DIDIK**

Npma. 1

Untuk mahasiswa

NAMA MAHASISWA: Fella Affrinda PUKUL : 08.00 WIB
NIM : 10511241032 TEMPAT PRAKTIK : SMKNegeri 1 Kalasan
TGL. OBSERVASI : 15 Februari 2013 FAK/JURUSAN : FT/Pend. Teknik Boga

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
A	Perangkat Pembelajaran	
	1. Kurikulum tingkat satuan Pendidikan	Memakai
	2. Silabus	Memakai
	3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran	Memakai
B	Proses Pembelajaran	
	1. Membuka pembelajaran	Diawali dengan salam, doa, apersepsi
	2. Penyajian materi	Memberikan contoh karya
	3. Metode pembelajaran	Ceramah, dan demonstrasi
	4. Penggunaan bahasa	Bahasa Indonesia, Bahasa Inggris
	5. Penggunaan waktu	Sesuai dengan jadwal
	6. Gerak	Pendekatan langsung dengan siswa
	7. Cara memotivasi siswa	Demonstrasi karya-karya yang bagus
	8. Teknik Bertanya	Siswa langsung bertanya pada Guru
	9. Teknik penguasaan kelas	Pendekatan dengan masing-masing siswa
	10. Penggunaan media	Langsung demonstrasi di LCD
	11. Bentuk dan cara evaluasi	Membahas sebagian karya yang jadi
	12. Menutup Pelajaran	Evaluasi, Doa
C	Perilaku Siswa	
	1. Perilaku siswa di dalam kelas	Baik dan terkendali
	2. Perilaku siswa di luar kelas	Dapat bersosialisasi dengan lingkungan sekolah

Yogyakarta, 15 Februari 2013

Mengetahui,
Guru pembimbing,

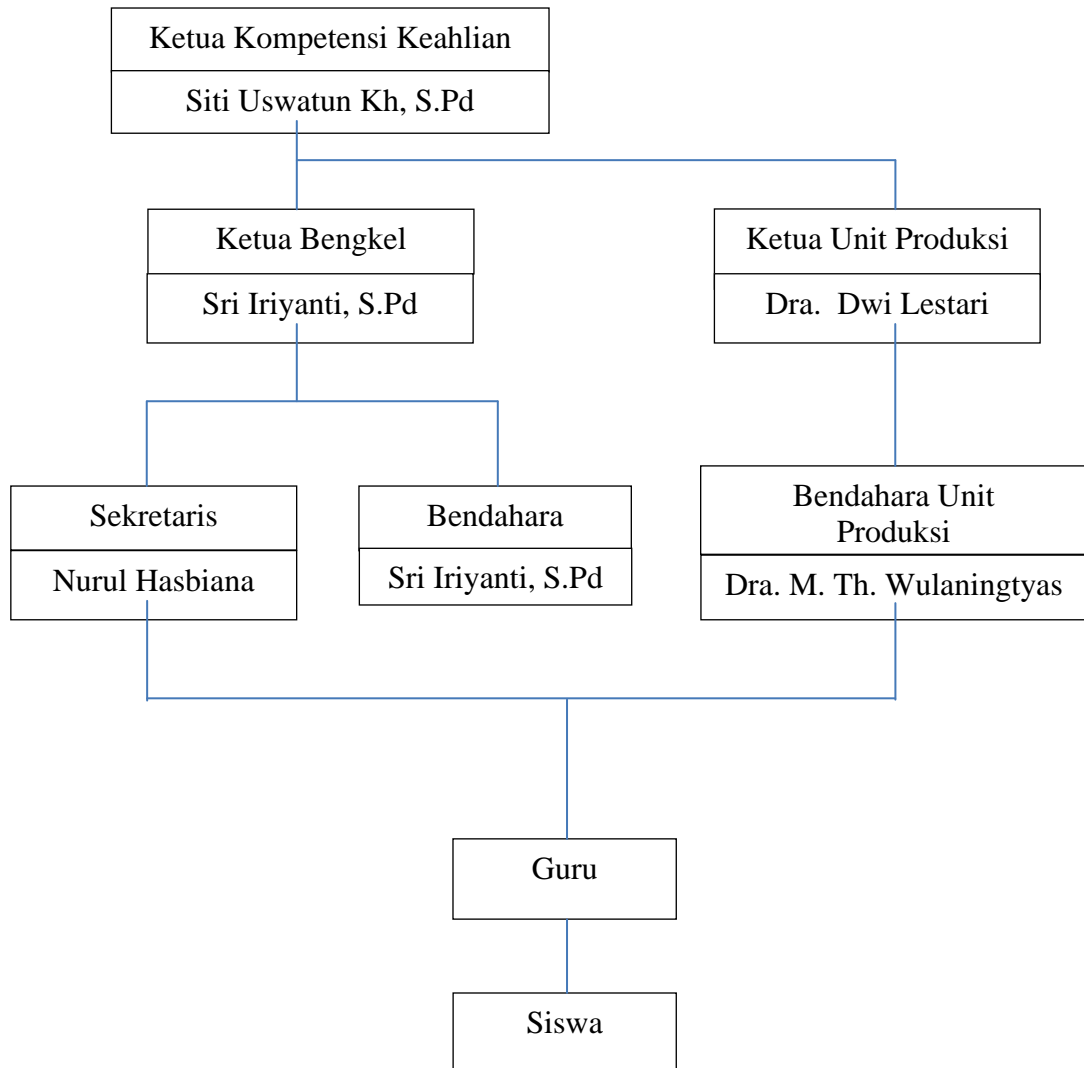
Mahasiswa,

Siti Uswatun Khasanah
NIP.19781030 200801 2 009

Fella Affrinda
NIM. 10511241032

STRUKTUR ORGANISASI KOMPETENSI KEAHLIAN

JASA BOGA 2013/2014



TATA TERTIB BENGKEL
KOMPETENSI KEAHLIAN JASA BOGA

KEHARUSAN

1. a. Siswa datang 10 menit sebelum pelajaran dimulai.
b. Saat praktik siswa wajib menggunakan pakaian praktik lengkap.
2. Siswa wajib mengecek alat sebelum dan sesudah praktik dan mengembalikan alat ke tempat semula.
3. Apabila ada kerusakan pada alat harus melapor kepada guru.
4. Gunakan alat sesuai dengan fungsinya.
5. Isilah Kartu Penggunaan Alat setiap menggunakan alat.
6. Setelah selesai praktik, bengkel harus dalam keadaan bersih.
7. Siswa harus berlaku sopan, tertib serta menjaga ketenangan dan kelancaran dalam bengkel.

LAIN-LAIN

1. Siswa yang meminjam/menghilangkan/merusak peralatan bengkel wajib mengganti.
2. Hal-hal yang belum tercantum dalam tata tertib ini akan ditentukan kemudian.

**SUSUNAN ANGGOTA KKN-PPL UNY 2013
DI SMK NEGERI 1 KALASAN**

Pelindung	: Rektor Universitas Negeri Yogyakarta Dr. Rochmat Wahab, M.A. Kepala SMK Negeri 1 Kalasan Drs. Mohammad Efendi, M. M
Penasehat	: Dosen Pembimbing Lapangan Agung Hastomo, M. Pd Koordinator KKN-PPL SMK N 1 Kalasan Yusuf Supriyanto, S.Pd
Ketua	: Ant. Prasetyo Adi
Wakil Ketua	: Bondan Widantoro
Sekretaris	: Dedy Sartono Miskaningsih
Bendahara	: Afidah Hayati Wigianto
Sie Humas	: Ani Farida Dimas Sopan Sahid S U Christiyana S.
Sie PDD	: Sanuka Toga Dwasa
Anggota	: Athika Ayu Lukito Ningsih Deputty Dewi Dewi Ariani Respati Fella Affrinda Lathifah Dwi Nur Sita Minal Natya Laksita S Muhammad Sehudin M. Ghali Arsadi Nihayati Ulinnuha Zuzun Weningtyas Rahayu

**DASAR KOMPETENSI KEJURUAN DAN KOMPETENSI KEJURUAN
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN**

BIDANG STUDI KEAHLIAN : SENI, KERAJINAN DAN PARIWISATA
PROGRAM STUDI KEAHLIAN : TATA BOGA
KOMPETENSI KEAHLIAN : 1. JASA BOGA (099)
2. PATISERI (100)

A. DASAR KOMPETENSI KEJURUAN

STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
1. Menerapkan keselamatan, kesehatan kerja (K3) dan hygiene sanitasi	1.1 Mendeskripsikan keselamatan, kesehatan kerja (K3), dan hygiene sanitasi 1.2 Melaksanakan prosedur K3 dan hygiene sanitasi 1.3 Melaksanakan prosedur pembersihan area kerja 1.4 Menerapkan konsep lingkungan hidup 1.5 Menerapkan ketentuan pertolongan pertama pada kecelakaan
2. Melakukan komunikasi dalam pelayanan jasa	2.1 Menjelaskan prinsip-prinsip berkomunikasi 2.2 Memilih cara berkomunikasi dengan teman kerja, kolega dan pelanggan 2.3 Melakukan komunikasi dan kerjasama dalam tim atau kelompok 2.4 Melakukan komunikasi dalam lingkungan yang berbeda 2.5 Memberikan pelayanan untuk tamu 2.6 Menjaga standar penampilan personal

STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
3. Melakukan persiapan pengolahan	3.1 Menunjukkan alur kerja persiapan pengolahan 3.2 Mengorganisir persiapan pengolahan 3.3 Melakukan persiapan dasar pengolahan makanan 3.4 Menggunakan metode dasar memasak 3.5 Membuat potongan sayuran 3.6 Membuat <i>garnish</i> dan lipatan daun.

B. KOMPETENSI KEJURUAN

1. Jasa Boga (099)

STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
1. Mengolah makanan kontinental	<ul style="list-style-type: none">1.1 Menjelaskan prinsip pengolahan makanan kontinental1.2 Mengolah <i>stock</i>, <i>soup</i> dan <i>sauce</i>1.3 Mengolah <i>cold</i> dan <i>hot appetizer</i> atau salad1.4 Mengolah <i>sandwich</i> dan hidangan dari sayuran1.5 Mengolah hidangan berbahan terigu1.6 daging dan <i>seafood</i> Mengolah hidangan dari telur, unggas,1.7 Menggunakan peralatan pengolahan makanan
2. Mengolah makanan Indonesia	<ul style="list-style-type: none">2.1 Menjelaskan prinsip pengolahan makanan Indonesia2.2 Mengolah salad (gado-gado, urap, rujak)2.3 Mengolah sup dan soto2.4 Mengolah hidangan nasi dan mie2.5 Mengolah hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang2.6 Mengolah hidangan Indonesia dari unggas, daging dan <i>seafood</i>2.7 Mengoperasikan alat pengolahan makanan
3. Melayani makan dan minum	<ul style="list-style-type: none">3.1 Menjelaskan ruang lingkup pelayanan makanan dan minuman3.2 Mengoperasikan peralatan layanan makanan dan minuman3.3 Menyediakan layanan makanan dan minuman di restoran3.4 Menyediakan <i>room service</i>3.5 Membuat minuman non alkohol

STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
<p>4. Melakukan perencanaan hidangan harian untuk meningkatkan kesehatan</p>	<p>4.1 Menjelaskan aturan makan atau diet 4.2 Mengidentifikasi kebutuhan gizi 4.3 Membuat rencana menu sesuai kebutuhan gizi 4.4 Menghitung kandungan gizi bahan makanan 4.5 Mengevaluasi menu dan makanan yang diolah</p>
<p>5. Melakukan pengolahan makanan untuk kesempatan khusus</p>	<p>5.1 Menjelaskan jenis – jenis kesempatan khusus 5.2 Merencanakan menu kesempatan khusus 5.3 Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan 5.4 Melakukan pengolahan makanan sesuai menu 5.5 Menyajikan makanan menu khusus</p>
<p>6. Melakukan pengelolaan usaha jasa boga</p>	<p>6.1 Menjelaskan sistem usaha jasa boga 6.2 Merencanakan usaha jasa boga berdasarkan menu 6.3 Menghitung kalkulasi harga 6.4 Menyiapkan makanan untuk <i>buffee</i> 6.5 Mengorganisir operasi makanan dalam jumlah besar 6.6 Menyediakan penghubung antara dapur dan area pelayanan.</p>

2. Patiseri (100)

STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
1. Mengolah kue Indonesia	1.1 Mendeskripsikan pengertian kue Indonesia 1.2 Membuat kue Indonesia dari sereal dan macam-macam tepung 1.3 Membuat kue Indonesia dari umbi-umbian dan kacang-kacangan 1.4 Membuat kue Indonesia dari agar-agar 1.5 Membuat kue Indonesia dari adonan beragi 1.6 Menggunakan peralatan untuk mengolah kue Indonesia 1.7 Menata dan menyajikan kue Indonesia
2. Mengolah kue <i>pastry</i> kontinental	2.1 Menguraikan pengertian kue kontinental 2.2 Membuat bahan pengisi dan bahan penutup kue dari <i>butter cream</i> , <i>royal icing</i> dan coklat 2.3 Membuat <i>cake</i> , <i>gateaux</i> , dan <i>torten</i> 2.4 Membuat produk kue patiseri dari adonan cair 2.5 Membuat produk kue patiseri dari adonan padat 2.6 Menggunakan peralatan untuk pengolahan kue kontinental 2.7 Menata dan menyajikan aneka kue, <i>pastry</i> kontinental

STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
3. Menyiapkan coklat dan permen coklat	3.1 Mendeskripsikan coklat dan permen coklat 3.2 Membuat produk dari coklat dan permen coklat 3.3 Melapisi kue <i>pastry</i> dan permen dengan coklat 3.4 Menggunakan peralatan untuk mengolah coklat dan permen coklat 3.5 Menata dan menyajikan produk kue <i>pastry</i> berlapis coklat
4. Membuat produk roti dan kue untuk diet khusus	4.1 Menguraikan pengertian diet khusus 4.2 Membuat produk kue dan saus rendah lemak 4.3 Membuat produk kue dan saus rendah kalori 4.4 Membuat produk kue dan saus rendah gula 4.5 Membuat produk kue dan saus rendah protein 4.6 Menggunakan peralatan untuk mengolah diet khusus 4.7 Menata dan menyajikan produk kue dan saus untuk diet khusus
5. Melakukan pelayanan makanan dan minuman	5.1 Mendeskripsikan pelayanan makanan dan minuman 5.2 Membuat aneka lipatan serbet 5.3 Membuat aneka bentuk rangkaian bunga 5.4 Memberikan layanan makan dan minum 5.5 Melakukan pelayanan room service sesuai prosedur 5.6 Menyajikan minuman non alkohol 5.7 Menggunakan peralatan untuk pelayanan makanan dan minuman

STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
6. Membuat hidangan penutup	6.1 Mendeskripsikan defenisi hidangan penutup 6.2 Membuat hidangan penutup panas dan dingin 6.3 Menggunakan peralatan untuk membuat hidangan penutup 6.4 Menata dan menyajikan aneka hidangan penutup panas dan dingin
7. Melakukan pengelolaan usaha produk patiseri	7.1 Mendeskripsikan pengelolaan usaha produk patiseri 7.2 Merencanakan pengelolan usaha patiseri 7.3 Melakukan penyimpanan barang persedian 7.4 Menyediakan penghubung antara dapur dan area pelayanan di <i>coffe shop</i> 7.5 Mengelola usaha kue dan roti (<i>coffee shop</i>) 7.6 Menggunakan peralatan untuk pengelolaan usaha produk patiseri 7.7 Mengemas bahan makanan yang telah disiapkan.

SILABUS

NAMA SEKOLAH : SMK N 1 KALASAN
MATA PELAJARAN : Dasar Kompetensi Kejuruan
KELAS/SEMESTER : X, XI, XII / 1 s/d 6
STANDAR KOMPETENSI : Mengolah Makanan Kontinental
ALOKASI WAKTU : 490 jam (106 ptt X @ 45 menit)
KKM : 75

KOMPETENSI DASAR	NILAI	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
1.1 Menjelaskan prinsip pengolahan makanan Kontinental	Gemar membaca	1. prinsip pengolahan makanan continental dijelaskan dengan benar kebiasaan menyediakan waktu untuk membaca berbagai bacaan yang memberikan kebajikan bagi dirinya	1. Pengertian makanan continental 2. Perbedaan makanan continental dengan makanan Indonesia	1. Menjelaskan Pengertian makanan continental 2. Menjelaskan Perbedaan makanan continental dengan makanan Indonesia	1. Unjuk kerja 2. Penilaian sikap 3. Tes tertulis	2	13 (26)	-	1. Referensi buku yang relevan 2. Hand out 3. LCD 4. Alat praktek 5. Modul
	Kerja Keras	2. Teknik pengolahan makanan continental dilaksanakan sesuai dengan SOP perilaku yang menunjukkan upaya sungguh-sungguh dalam mengatasi berbagai hambatan belajar dan tugas, serta menyelesaikan tugas sebaik-baiknya.	2. Teknik pengolahan makanan : - Boilling - Poaching - Braising - Stewing - Steaming - Deep frying - Shallow frying - Roasting - Baking - - Grilling	2. Menjelaskan Teknik pengolahan makanan : - Boilling - Poaching - Braising - Stewing - Steaming - Deep frying - Shallow frying - Roasting - Baking - - Grilling	1. Unjuk kerja 2. Tes tertulis				

KOMPETENSI KEAHLIAN:
JASA BOGA

KURIKULUM SMK NEGERI 1 KALASAN

KOMPETENSI DASAR	NILAI	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
	Mandiri	3. Cermat dalam memilih metode pengolahan makanan sikap dan perilaku yang tidak mudah tergantung pada orang lain dalam menyelesaikan tugas-tugas.	3. Teknik pengolahan makanan sesuai menu	3. Melaksanakan teknik pengolahan makanan sesuai menu secara sistematis dan aman 4. Memilih dan menggunakan metode pengolahan secara tepat 5. Mendemonstrasikan metode Memasak	1. Penilaian Sikap				
1.2 Menggunakan peralatan pengolahan makanan	Kreatif	1. Menyeleksi dan menggunakan peralatan dengan tepat sesuai metode pengolahan berpikir dan melakukan sesuatu untuk menghasilkan cara atau hasil baru dari sesuatu yang telah dimiliki	1. Menjelaskan : – Klasifikasi peralatan pengolahan makanan yang digunakan dalam pengolahan makanan kontinental – Keamanan dan keselamatan kerja (K3) dalam pengoperasian peralatan	1. Klasifikasi jenis peralatan pengolahan makanan yang digunakan dalam pengolahan makanan kontinental	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja	2	4 (8)	4 (16)	1. Modul Menggunakan Metode dasar Pengolahan makanan 2. Referensi buku yang relevan
	Tanggung jawab	2. Menggunakan metode peralatan secara hygiene sesuai dengan SOP sikap dan perilaku seseorang untuk melaksanakan tugas dan kewajibannya yang seharusnya dia lakukan terhadap diri sendiri, masyarakat, lingkungan (alam, Sosial dan budaya), negara dan Tuhan Yang Maha Esa.	2. Mendemonstrasikan cara mengoperasikan peralatan 3. Melaksanakan K3 dalam pengoperasian peralatan 4. Membersihkan peralatan pengolahan makanan sesuai SOP	2. Pengoperasian peralatan pengolahan makanan 3. Pembersihan peralatan pengolahan makanan 4. Membersihkan peralatan pengolahan makanan	1. Penilaian sikap				3. Hand out 4. LCD 5. Alat praktek

KOMPETENSI KEAHLIAN:
JASA BOGA

KURIKULUM SMK NEGERI 1 KALASAN

KOMPETENSI DASAR	NILAI	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
1. 3. Mengolah stock, soup dan sauce	Gemar membaca	1. Mengidentifikasi bahan dan penambah rasa sesuai SOP kebiasaan menyediakan waktu untuk membaca berbagai bacaan yang memberikan kebajikan bagi dirinya	1. Bahan penambah rasa: <ul style="list-style-type: none"> - Mire poix - Bouquette garni - Bahan penambah rasa lain 	1. Menjelaskan bahan-bahan penambah rasa: mire poix dan bouquet garni serta bahan lain	1. Tes tertulis 2. penilaian sikap	4	10 (20)	5 (20)	1. Modul Menggunakan Metode dasar Pengolahan makanan 2. Referensi buku yang relevan 3. Hand out 4. LCD 5. Alat praktek
	Jujur	2. Kaldu diolah dan disimpan sesuai dengan prosedur yang benar perilaku yang didasarkan pada upaya menjadikan dirinya sebagai orang yang selalu dapat dipercaya dalam perkataan, tindakan dan pekerjaan	2. Bahan pembuatan kaldu 3. Criteria kaldu yang baik 4. Teknik penyimpanan kaldu 5. Teknik pengolahan kaldu <ul style="list-style-type: none"> - White stock - Brown stock 	2. Menjelaskan bahan pembuatan kaldu, criteria kaldu yang baik dan teknik penyimpanan kaldu, teknik pengolahan kaldu, 3. Mengolah: <ul style="list-style-type: none"> - White chicken stock - White beef stock - Fish stock - Brown stock 	1. Tes tertulis 2. Tes unjuk kerja 3. Produk				

KOMPETENSI KEAHLIAN:
JASA BOGA

KURIKULUM SMK NEGERI 1 KALASAN

KOMPETENSI DASAR	NILAI	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
	Kerja Keras	3. Memproduksi saos panas dan dingin sesuai SOP Meliputi : <ul style="list-style-type: none"> - Reduced saos - Thickened sauces - Hot and cold emulsion saos - Saos dasar dengan - dengan turunanya - Bahan pengental perilaku yang menunjukkan upaya sungguh-sungguh dalam mengatasi berbagai hambatan belajar dan tugas, serta menyelesaikan tugas sebaik-baiknya.	6. Menjelaskan : <ul style="list-style-type: none"> - Bahan pembuatan sauce - Teknik pembuatan sauce : - Reduced saos - Thickened sauces - Hot and cold emulsion - Saos dasar denganturunanya - Bahan pengental - Kriteria hasil 	4. Membuat saos/sauces meliputi : <ul style="list-style-type: none"> - Brown sauce - White sauce - Butter sauce - Glazes - Coullis - Tomato sauce 	1. Tes unjuk kerja 2. Penilaian sikap 3. Produk				
	Tanggung jawab	4. Saos disimpan dengan benar sikap dan perilaku seseorang untuk melaksanakan tugas dan kewajibannya yangseharusnya dia lakukan terhadap diri sendiri, masyarakat, lingkungan (alam, Sosial dan budaya), negara dan Tuhan Yang Maha Esa.	7. Menyimpan sauce	5. Menjelaskan teknik Menyimpan saos	1. Tes tertulis				

KURIKULUM SMK NEGERI 1 KALASAN

KOMPETENSI DASAR	NILAI	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
	Gemar membaca	5. Mengidentifikasi dan mengklasifikasi sup dengan benar kebiasaan menyediakan waktu untuk membaca berbagai bacaan yang memberikan kebajikan bagi dirinya.	8. Pengertian sup 9. Klasifikasi sup 10. Fungsi sup 11. Macam-macam sup dari berbagai negara	2. Menjelaskan : pengertian soup, Klasifikasi soup, fungsi soup, macam-macam soup dari berbagai negara 3. Membuat aneka soup meliputi : – Clear soup – Tickened soup – Cream soup – Puree	1. Tes tertulis 2. Penilaian sikap 3. Unjuk kerja 4. Penilaian praktek				
	Mandiri	6. mengencerkan sup sesuai SOP sikap dan perilaku yang tidak mudah tergantung pada orang lain dalam menyelesaikan tugas-tugas.	12. cara mengencerkan sup sehingga mencapai konsentrasi yang benar	4. Menjelaskan : - bahan penjernih dan pengental soup - mengencerkan sup sesuai standar perusahaan	1. tes tertulis				
1.4 Mengolah cold dan hot Appetizer atau salad	Gemar membaca	1. hidangan appetizer diidentifikasi dengan benar kebiasaan menyediakan waktu untuk membaca berbagai bacaan yang memberikan kebajikan bagi dirinya	1. pengertian appetizer 2. klasifikasi appetizer 3. macam-macam hot and cold appetizer	5. Menjelaskan : - Pengertian appetizer - Klasifikasi appetizer - Macam-macam hot and cold appetizer	1. Tes tertulis	2	5 (10)	4 (16)	1. Modul Menyiapkan hidangan Pembuka dan salad 2. Referensi buku yang relevan 3. Hand out

KOMPETENSI KEAHLIAN:
JASA BOGA

KURIKULUM SMK NEGERI 1 KALASAN

KOMPETENSI DASAR	NILAI	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
	Rasa Ingin Tahu	2. Memilih bahan-bahan untuk cold appetizer dengan tepat (sesuai SOP) sikap dan tindakan yang selalu berupaya untuk mengetahui lebih mendalam dan meluas dari sesuatu yang dipelajarinya, dilihat dan didengar	4. Macam-macam cold appetizer (salad, canape, aspic jelly) 5. Pengertian salad, canapé, aspic jelly 6. Klasifikasi salad, 7. Komposisi salad, canapé, aspic jelly	6. Menjelaskan : - Macam-macam cold appetizer (salad, canape, aspic jelly) - Pengertian salad, canapé, aspic jelly - Klasifikasi salad, - Komposisi salad, canapé, aspic jelly	4. Tes lisan 5. Unjuk kerja				4. LCD 5. Alat praktek
	Disiplin	3. Menyiapkan bumbu dan bahan dengan tepat tindakan yang menunjukkan perilaku tertib dan patuh pada berbagai ketentuan dan peraturan	8. Bahan dan bumbu untuk pembuatan cold appetizer (salad, canapé, aspic jelly)	7. Menjelaskan Teknik memilih bahan untuk cold appetizer	1. Penilaian Sikap 2. Produk				
	Kreatif	4. Menyiapkan saos dan dressing yang sesuai sebagai teman appetizer sesuai dengan SOP berpikir dan melakukan sesuatu untuk menghasilkan cara atau hasil baru dari sesuatu yang telah dimiliki	9. Pengertian dressing 10. Macam-macam dressing untuk cold appetizer	8. Menjelaskan Teknik pembuatan dressing	1. Penilaian sikap 2. Unjuk kerja 3. Produk				

KOMPETENSI KEAHLIAN:
JASA BOGA

KURIKULUM SMK NEGERI 1 KALASAN

KOMPETENSI DASAR	NILAI	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
	Kerja Keras	5. Mengolah hidangan cold appetizer sesuai dengan prosedur yang benar perilaku yang menunjukkan upaya sungguh-sungguh dalam mengatasi berbagai hambatan belajar dan tugas, serta menyelesaikan tugas sebaik-baiknya	11. Macam-macam hidangan cold appetizer	9. Mengolah hidangan cold appetizer	1. Penilaian sikap 2. Unjuk kerja 3. Produk				
	Inovatif	6. Menghias dan menyajikan cold appetizer dan salad dengan rapi pada temperatur yang tepat dengan saus yang tepat. kemampuan untuk menerapkan kreatifitas dalam rangka memecahkan persoalan-persoalan dan peluang untuk meningkatkan dan memperkaya kehidupan	12. Teknik penyajian cold appetizer	10. Menggali Teknik penyajian salad	1. Penilaian sikap 2. Unjuk kerja 3. Produk				
	Rasa Ingin Tahu	7. Memilih bahan-bahan untuk hot appetizer dengan tepat (sesuai SOP) sikap dan tindakan yang selalu berupaya untuk mengetahui lebih mendalam dan meluas dari sesuatu yang dipelajarinya, dilihat dan didengar	13. Macam-macam hot appetizer 14. Klasifikasi hot appetizer, 15. Bahan –bahan untuk hot appetizer	11. Menjelaskan : - Macam-macam hot appetizer - Klasifikasi hot appetizer, - Bahan untuk pembuatan hot appetizer	1. Tes tertulis				

KOMPETENSI KEAHLIAN:
JASA BOGA

KURIKULUM SMK NEGERI 1 KALASAN

KOMPETENSI DASAR	NILAI	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
	Disiplin	8. Menyiapkan bumbu dan bahan hot appetizer dengan tepat tindakan yang menunjukkan perilaku tertib dan patuh pada berbagai ketentuan dan peraturan	16. Bumbu untuk pembuatan hot appetizer	12. Menjelaskan bumbu untuk hot appetizer	1. Tes tertulis				
	Kreatif	9. Menyiapkan saos yang sesuai sebagai teman hot appetizer sesuai dengan SOP berpikir dan melakukan sesuatu untuk menghasilkan cara atau hasil baru dari sesuatu yang telah dimiliki	13. Macam-macam saos untuk hot appetizer	13. Menjelaskan macam-macam saos yang dapat digunakan untuk pendamping hot appetizer	1. Tes tertulis				
	Kerja keras	10. Mengolah hidangan hot appetizer sesuai dengan prosedur yang benar perilaku yang menunjukkan upaya sungguh-sungguh dalam mengatasi berbagai hambatan belajar dan tugas, serta menyelesaikan tugas sebaik-baiknya	14. Macam-macam hidangan hot appetizer	14. Mengolah hidangan hot appetizer	1. Penilaian sikap 2. Unjuk kerja 3. Produk				

KOMPETENSI KEAHLIAN:
JASA BOGA

KURIKULUM SMK NEGERI 1 KALASAN

KOMPETENSI DASAR	NILAI	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
	Inovatif	11. Menghias dan menyajikan hot appetizer dengan rapi pada temperatur yang tepat dengan saus yang tepat. kemampuan untuk menerapkan kreatifitas dalam rangka memecahkan persoalan-persoalan dan peluang untuk meningkatkan dan memperkaya kehidupan	15. Teknik penyajian hot appetizer	15. Menggali Teknik penyajian hot appetizer	1. Penilaian sikap 2. Unjuk kerja 3. Produk				
1.5 Mengolah sandwich dan hidangan dari sayuran	Gemar membaca	1. sandwich diidentifikasi dengan tepat kebiasaan menyediakan waktu untuk membaca berbagai bacaan yang memberikan kebajikan bagi dirinya.	1. Pengertian sandwiches 2. Fungsi sandwiches 3. Macam-macam sandwich 4. Bahan makanan untuk sandwiches 5. Peralatan membuat sandwich 6. Teknik pembuatan sandwich 7. Dekorasi untuk sandwich 8. Teknik penataan sandwich 9. Kriteria hasil yang baik	1. Menjelaskan Pengertian sandwiches 2. Menjelaskan Fungsi sandwiches 3. Menjelaskan Macam-macam sandwich 4. Menjelaskan Bahan makanan untuk sandwiches 5. Menjelaskan Peralatan membuat sandwich 6. Menjelaskan Teknik pembuatan sandwich 7. Menjelaskan Dekorasi untuk sandwich 8. Menjelaskan Teknik penataan sandwich 9. Menjelaskan Kriteria hasil yang baik	1. Penilaian Sikap 2. Tes tertulis	2	4 (8)	2 (8)	1. Modul Menyiapkan Sandwich dan hidangan dari sayuran 2. Referensi buku yang relevan 3. Hand out 4. LCD 5. Alat praktek

KOMPETENSI KEAHLIAN:
JASA BOGA

KURIKULUM SMK NEGERI 1 KALASAN

KOMPETENSI DASAR	NILAI	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
	kreatif	2. Memilih dan Mengkombinasikan bahan-bahan untuk sandwich dengan tepat berpikir dan melakukansesuatu untuk menghasilkan cara atau hasil baru dari sesuatu yang telah dimiliki	10. Macam-macam roti untuk sandwich 11. Bahan isi sandwich 12. Garnish untuk sandwich 13. Pelengkap sandwich	10. Menjelaskan Macam-macam roti untuk sandwich 11. Menjelaskan Bahan isi sandwich 12. Menjelaskan Garnish untuk sandwich 13. Menjelaskan Pelengkap sandwich	1. Penilaian Sikap 2. Tes tertulis				
	Tanggung jawab	3. mengolah dan Menghidangkan sandwich dengan cara dipotong/dibentuk rotinya, dipoles dihias serta diukur porsinya sikap dan perilaku seseorang untuk melaksanakan tugas dan kewajibannya yang seharusnya dia lakukan terhadap diri sendiri, masyarakat, lingkungan (alam, Sosial dan budaya), negara dan Tuhan Yang Maha Esa.	14. Teknik pengolahan sandwich 15. Menyebutkan : – ketepatan suhu dalam penyajian sandwich – peralatan hidang untuk sandwiches	14. Membuat aneka sandwich	1. Penilaian sikap 2. Unjuk kerja 3. Produk				
	mandiri	4. Mengidentifikasi berbagai hidangan sayuran dengan tepat sikap dan perilaku yang tidak mudah tergantung pada orang lain dalam menyelesaikan tugas-tugas.	16. Pengertian hidangan sayuran (side dish) 17. Klasifikasi hidangan sayuran 18. Fungsi hidangan sayuran	15. Menjelaskan Pengertian hidangan sayuran (side dish) 16. Menjelaskan Klasifikasi hidangan sayuran 17. Menjelaskan Fungsi hidangan sayuran 18. Menjelaskan Teknik olah hidangan sayuran	1. Penilaian Sikap				

KOMPETENSI KEAHLIAN:
JASA BOGA

KURIKULUM SMK NEGERI 1 KALASAN

KOMPETENSI DASAR	NILAI	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
	Disiplin	5. mengolah hidangan sayuran sesuai dengan prosedur yang tepat tindakan yang menunjukkan perilaku tertib dan patuh pada berbagai ketentuan dan peraturan.	19. Teknik olah hidangan sayuran 20. Criteria hasil yang baik	19. Mengolah hidangan sayuran (side dish)	1. Penilaian sikap 2. Unjuk kerja 3. Produk				
	Kerja Keras	6. Menyajikan hidangan sayuran secara menarik dan tepat waktu perilaku yang menunjukkan upaya sungguh-sungguh dalam mengatasi berbagai hambatan belajar dan tugas, serta menyelesaikan tugas sebaik-baiknya.	21. Penyajian hidangan sayuran	20. menjelaskan penyajian hidangan sayuran	1. Produk				
1.6 Mengolah hidangan berbahan terigu	Gemar membaca	1. Mengidentifikasi makanan yang menggunakan bahan terigu kebiasaan menyediakan waktu untuk membaca berbagai bacaan yang memberikan kebajikan bagi dirinya	1. Pengertian pasta 2. Klasifikasi pasta 3. Fungsi pasta	1. Menjelaskan pengertian pasta 2. Menjelaskan Klasifikasi pasta 3. Menjelaskan Fungsi pasta dalam menu	1. Tes tertulis	2	6 (12)	-	1. Modul Mengolah stock, sauce dan soup 2. Referensi buku yang relevan 3. Hand out 4. LCD

KOMPETENSI KEAHLIAN:
JASA BOGA

KURIKULUM SMK NEGERI 1 KALASAN

KOMPETENSI DASAR	NILAI	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
	mandiri	2. Memilih bahan makanan yang menggunakan bahan terigu sikap dan perilaku yang tidak mudah tergantung pada orang lain dalam menyelesaikan tugas-tugas.	4. Bahan pembuatan pasta 5. Bumbu yang digunakan	4. Menjelaskan bahan dan bumbu untuk pembuatan hidangan pasta	1. Tes tertulis				5. Alat praktek
	Tanggung jawab	3. Memilih peralatan yang sesuai untuk mengolah makanan yang menggunakan bahan terigu sikap dan perilaku seseorang untuk melaksanakan tugas dan kewajibannya yang seharusnya dia lakukan terhadap diri sendiri, masyarakat, lingkungan (alam, Sosial dan budaya), negara dan Tuhan Yang Maha Esa.	6. cara pengoperasian peralatan	5. Mendemonstrasikan Cara pengopereasian peralatan	1. Unjuk kerja				

KOMPETENSI KEAHLIAN:
JASA BOGA

KURIKULUM SMK NEGERI 1 KALASAN

KOMPETENSI DASAR	NILAI	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
	Kerja Keras	4. Mengolah pasta dan saos yang sesuai dengan makanan yang menggunakan bahan terigu perilaku yang menunjukkan upaya sungguh-sungguh dalam mengatasi berbagai hambatan belajar dan tugas, serta menyelesaikan tugas sebaik-baiknya.	7. Prosedur pembuatan pasta dan saos sesuai SOP	6. Praktek pembuatan pasta dan saos	1. Penilaian sikap 2. Unjuk kerja 3. Produk				
	Kreatif	5. Menyajikan hidangan pasta sesuai dengan prosedur yang benar berpikir dan melakukansesuatu untuk menghasilkan cara atau hasil baru dari sesuatu yang telah dimiliki	8. Teknik penghidangan pasta	7. Penghidangan pasta yang telah diolah	1. Penilaian sikap 2. Unjuk kerja 3. Produk				
1.7 Mengolah hidangan dari telur, unggas, daging dan seafood	Rasa Ingin Tahu	1. Menyiapkan dan menyajikan aneka masakan dari telur sesuai SOP sikap dan tindakan yang selalu berupaya untuk mengetahui lebih mendalam dan meluas dari sesuatu yang dipalejarinya, dilihat dan didengar.	1. Menjelaskan : – Macam-macam masakan telur – Peralatan yang digunakan – Perhitungan kebutuhan bahan makanan – Bumbu dan saos untuk aneka masakan telur – Pengolahan aneka masakan telur	1. Mengidentifikasi bahan makanan telur 2. Menghitung kebutuhan bahan makanan telur 3. Jenis bumbu dan saos untuk hidangan telur	1. Penilaian sikap 2. Produk	2	10 (20)	8 (32)	1. Modul Mengolah hidangan dari daging, unggas, seafood, telur 2. Referensi buku yang relevan 3. Hand out 4. LCD 5. Alat praktek

KOMPETENSI KEAHLIAN:
JASA BOGA

KURIKULUM SMK NEGERI 1 KALASAN

KOMPETENSI DASAR	NILAI	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
	Kreatif	2. Memilih saos dan bumbu yang sesuai dengan jenis masakan dari telur berpikir dan melakukan sesuatu untuk menghasilkan cara atau hasil baru dari sesuatu yang telah dimiliki	2. Kriteria hasil 3. Menyiapkan dan mengolah masakan dari telur	4. Praktek menyiapkan dan mengolah masakan dari telur	1. Produk 2. Penilaian sikap				
	inovatif	3. Menggunakan telur dengan berbagai teknik seperti : membalut, melapisi, mengkilatkan, mengentalkan, mengklarifikasikan, menghias dan menata kemampuan untuk menerapkan kreatifitas dalam rangka memecahkan persoalan-persoalan dan peluang untuk meningkatkan dan memperkaya kehidupan	4. Menyajikan hidangan dari telur 5. Menyimpan hasil masakan telur dengan suhu yang tepat	5. Mengolah masakan dari telur 6. Menata masakan dari telur	1. Produk				
	jujur	4. Melakukan kontrol porsi untuk menghindari kelebihan produksi. perilaku yang didasarkan pada upaya menjadikan dirinya sebagai orang yang selalu dapat dipercaya dalam perkataan, tindakan dan pekerjaan	7. Jumlah bahan sesuai dengan porsi	8. Menghitung kebutuhan bahan sesuai dengan porsi	1. Penilaian sikap 2. Produk				

KOMPETENSI KEAHLIAN:
JASA BOGA

KURIKULUM SMK NEGERI 1 KALASAN

KOMPETENSI DASAR	NILAI	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
	Peduli Lingkungan	5. Mengidentifikasi unggas dengan benar sikap dan tindakan yang selalu berupaya untuk mencegah kerusakan pada lingkungan alam sekitarnya dan mengembangkan upaya-upaya untuk memperbaiki kerusakan alam yang sudah terjadi.	8. Menjelaskan : <ul style="list-style-type: none"> - Pengertian unggas - Teknik pemilihan unggas - Perhitungan kebutuhan bahan 	9. Mengklasifikasi unggas	1. Penilaian sikap 2. Produk				
	Mandiri	6. Memilih unggas sesuai standar kualitas dan porsi sikap dan perilaku yang tidak mudah tergantung pada orang lain dalam menyelesaikan tugas-tugas.	9. Memilih unggas sesuai standar kualitas 10. Menjelaskan : <ul style="list-style-type: none"> - peralatan dan bahan - makanan untuk pengolahan unggas dan binatang buruan - Persiapan pengolahan Makanan 	10. Memilih unggas sesuai dengan standar kualitas 11. Menghitung kebutuhan bahan 12. Menangani unggas dan binatang buruan 13. Menyiapkan bahan untuk hidangan unggas	1. Penilaian sikap 2. unjuk kerja				
	Kerja Keras	7. Mendemonstrasikan teknik penanganan unggas meliputi : bonning, stuffing cutting, rolling dan larding perilaku yang menunjukkan upaya sungguh-sungguh dalam mengatasi berbagai hambatan belajar dan tugas, serta menyelesaikan tugas sebaik-baiknya.	11. Menyiapkan dan mengolah bahan untuk hidangan unggas 12. dan binatang buruan 13. Menyajikan masakan dari unggas & binatang buruan	14. Pengolahan masakan dari unggas dan binatang buruan dengan teknik : bonning, stuffing, cutting, rolling dan larding 15. Menyajikan hidangan dari unggas dan binatang buruan	1. Unjuk kerja				

KOMPETENSI KEAHLIAN:
JASA BOGA

KURIKULUM SMK NEGERI 1 KALASAN

KOMPETENSI DASAR	NILAI	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
	Disiplin	8. Menyiapkan dan mengolah unggas sesuai SOP tindakan yang menunjukkan perilaku tertib dan patuh pada berbagai ketentuan dan peraturan.	14. Pengolahan unggas	16. Praktek mengolah unggas	1. Unjuk kerja				
	Kreatif	9. Menyajikan hidangan dari unggas sesuai SOP berpikir dan melakukan sesuatu untuk menghasilkan cara atau hasil baru dari sesuatu yang telah dimiliki	15. Garnish dan cara penyajian hidangan unggas	17. Menggarnish dan menyajikan hidangan unggas	1. Unjuk kerja				
	Gemar Membaca	10. Potongan daging sapi, babi dan domba diidentifikasi sesuai dengan standar yang berlaku di Indonesia kebiasaan menyediakan waktu untuk membaca berbagai bacaan yang memberikan kebajikan bagi dirinya	15. Karakteristik daging 16. Teknik pemilihan daging 17. Identifikasi jenis-jenis dan potongan daging 18. Teknik penyimpanan daging 19. Menyiapkan macam-macam potongan daging 20. Menangani daging sebelum proses pengolahan 21. Pemanfaatan sisa potongan daging 22. Penyimpan daging pada suhu yang tepat	18. Menjelaskan: - Karakteristik daging - Teknik pemilihan daging - Macam-macam Potongan daging - Teknik penanganan daging - Teknik penyimpanan daging 19. Menyiapkan macam-macam potongan daging 20. Menangani daging sebelum proses pengolahan 21. Menyimpan daging pada suhu yang tepat	2.				

KOMPETENSI KEAHLIAN:
JASA BOGA

KURIKULUM SMK NEGERI 1 KALASAN

KOMPETENSI DASAR	NILAI	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
	Disiplin	11. Daging diolah dan disajikan sesuai standar porsi dan kebutuhan menu tindakan yang menunjukkan perilaku tertib dan patuh pada berbagai ketentuan dan peraturan	23. Pengolahan aneka masakan dari daging 24. Standar porsi dalam penyajian makanan 25. Pengolahan masakan dari daging 26. Aneka masakan daging diolah sesuai dengan standar	22. Menjelaskan: - Pengolahan aneka masakan dari daging - Standar porsi dalam penyajian makanan - Penataan masakan daging 23. Mengolah aneka masakan dari daging					
	Mandiri	12. Bumbu dibuat sesuai dengan jenis potongan dan resep standar sikap dan perilaku yang tidak mudah tergantung pada orang lain dalam menyelesaikan tugas-tugas	27. Pembuatan bumbu masakan daging	24. Membuat bumbu masakan daging					
	inovatif	13. Daging disajikan sesuai dengan prosedur yang tepat kemampuan untuk menerapkan kreatifitas dalam rangka memecahkan persoalan-persoalan dan peluang untuk meningkatkan dan memperkaya kehidupan	28. Teknik penyajian daging	25. Menata dan menyajikan masakan sesuai standar porsi					

KOMPETENSI KEAHLIAN:
JASA BOGA

KURIKULUM SMK NEGERI 1 KALASAN

KOMPETENSI DASAR	NILAI	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
	Gemar Membaca	14. Memilih seafood sesuai musim dan persyaratan untuk item item tertentu <i>kebiasaan menyediakan waktu untuk membaca berbagai bacaan yang memberikan kebajikan bagi dirinya.</i>	29. Menyebutkan : – Jenis-jenis seafood – Persyaratan pemilihan seafood – Teknik penanganan seafood – Aneka potongan ikan – Sistem kendali mutu	26. Mengidentifikasi bahan makanan seafood	1. Penilaian Sikap 2. Produk				1. Modul Mengolah hidangan dari daging, unggas, seafood,te lur 2. Referensi buku yang relevan 3. Hand out 4. LCD 5. Alat praktek
	Rasa Ingin Tahu	15. Memilih berbagai tipe seafood secara teliti dan tepat sikap dan tindakan yang selalu berupaya untuk mengetahui lebih mendalam dan meluas dari sesuatu yang dipelajarinya, dilihat dan didengar	30. Memilih, menangani dan menyimpan seafood 31. Menghitung kebutuhan bahan makanan	27. Memilih bahan makanan Seafood	1. Penilaian Sikap 2. Produk				
	Jujur	16. Menangani seafood secara benar/sehat dan menyimpan pada suhu yang tepat perilaku yang didasarkan pada upaya menjadikan dirinya sebagai orang yang selalu dapat dipercaya dalam perkataan, tindakan dan pekerjaan	32. Penanganan seafood dan penyimpanan seafood	28. Menangani seafood 29. Penyimpanan seafood 30. Macam-macam potongan ikan	1. Penilaian sikap 2. Produk				

KOMPETENSI KEAHLIAN:
JASA BOGA

KURIKULUM SMK NEGERI 1 KALASAN

KOMPETENSI DASAR	NILAI	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
	Tanggung Jawab	17. Mencairkan seafood yang beku secara benar dengan mempertahankan kualitas kebersihan dan gizi sikap dan perilaku seseorang untuk melaksanakan tugas dan kewajibannya yang seharusnya dia lakukan terhadap diri sendiri, masyarakat, lingkungan (alam, Sosial dan budaya), negara dan Tuhan Yang Maha Esa.	33. Mencairkan seafood	31. Menjelaskan pencairan seafood	1. Penilaian sikap 2. Produk				
	Mandiri	18. Melaksanakan kendali mutu dg mencantumkan tanggal dan kode penyimpanan sikap dan perilaku yang tidak mudah tergantung pada orang lain dalam menyelesaikan tugas-tugas.	34. System kendali mutu	32. Menjelaskan Sistem kendali mutu	1.Tes tertulis				
	Peduli Lingkungan	19. Membersihkan seafood sesuai SOP sikap dan tindakan yang selalu berupaya untuk mencegah kerusakan pada lingkungan alam sekitarnya dan mengembangkan upaya-upaya untuk memperbaiki kerusakan alam yang sudah terjadi.	35. Membersihkan seafood	33. Menjelaskan cara-cara membersihkan berbagai macam sea food	1. Unjuk kerja				

KOMPETENSI KEAHLIAN:
JASA BOGA

KURIKULUM SMK NEGERI 1 KALASAN

KOMPETENSI DASAR	NILAI	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
	Inovatif	20. Mengolah seafood dengan berbagai teknik pengolahan sesuai SOP kemampuan untuk menerapkan kreatifitas dalam rangka memecahkan persoalan-persoalan dan peluang untuk meningkatkan dan memperkaya kehidupan	36. Menata hidangan dari seafood	34. Pengolahan masakan dari bahan seafood, meliputi : ikan, udang kerang, cumi dan makanan hasil laut lainnya 35. Penyajian	1. Unjuk kerja				
	kreatif	21. Menyiapkan dan mengolah saos sesuai resep dalam menu berpikir dan melakukan sesuatu untuk menghasilkan cara atau hasil baru dari sesuatu yang telah dimiliki	37. Membuat saos untuk seafood	36. Pembuatan saos untuk Seafood 37. Standar porsi	1. Produk				
	Jujur	22. Melaksanakan kontrol porsi perilaku yang didasarkan pada upaya menjadikan dirinya sebagai orang yang selalu dapat dipercaya dalam perkataan, tindakan dan pekerjaan	38. Melaksanakan kontrol porsi	38. Perhitungan kebutuhan bahan makanan	1. Penilaian sikap				

KOMPETENSI KEAHLIAN:
JASA BOGA

KURIKULUM SMK NEGERI 1 KALASAN

KOMPETENSI DASAR	NILAI	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
1.8 Pengolahan kue dan Roti	Gemar Membaca	1. Mengidentifikasi kue dan roti kebiasaan menyediakan waktu untuk membaca berbagai bacaan yang memberikan kebajikan bagi dirinya.	1. pengertian kue dan roti 2. Klasifikasi kue dan roti 3. Bahan pokok, bahan tambahan dan bahan pengembang	1. Menjelaskan: - pengertian kue dan roti - Klasifikasi kue dan roti - Bahan pokok, bahan tambahan dan bahan pengembang	1. Unjuk kerja	4	12 (24)		1. Modul pengolahan kue dan roti 2. Job sheet cake decoration
	kerja Keras	2. Memilih bahan untuk pengolahan kue dan roti perilaku yang menunjukkan upaya sungguh-sungguh dalam mengatasi berbagai hambatan belajar dan tugas, serta menyelesaikan tugas sebaik-baiknya.	4. Memilih peralatan pengolahan kue dan roti sesuai SOP	2. Peralatan untuk pengolahan kue dan roti	1. Unjuk kerja				
	Mandiri	3. Memilih peralatan untuk pengolahan kue dan roti sikap dan perilaku yang tidak mudah tergantung pada orang lain dalam menyelesaikan tugas-tugas.	5. aneka kue dan roti	3. membuat aneka kue dan roti	1. unjuk kerja 2. produk				
	Kreatif	4. Mengolah dan menghias kue dan roti sesuai SOP berpikir dan melakukan sesuatu untuk menghasilkan cara atau hasil baru dari sesuatu yang telah dimiliki	6. Menghias kue dan roti sesuai SOP	4. menghias kue dan roti	1. unjuk kerja 2. produk				

KOMPETENSI KEAHLIAN:
JASA BOGA

*KOMPETENSI KEAHLIAN:
JASA BOGA*

SILABUS

NAMA SEKOLAH : SMK N I KALASAN
MATA PELAJARAN : Dasar Kompetensi Kejuruan
KELAS/SEMESTER : X / 1, 2
STANDAR KOMPETENSI : Menerapkan Keselamatan, Kesehatan Kerja (K3) dan hygiene sanitasi
ALOKASI WAKTU : 70 jam (35 ptn X @ 45 menit)
KKM : 75

KOMPETENSI DASAR	NILAI	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
1.1 Mendeskripsikan keselamatan kesehatan kerja (k3) dan hygiene sanitasi	Gemar membaca	1. Mengidentifikasi Situasi darurat secara cepat <i>Sikap dan tindakan yang selalu berupaya untuk mengetahui situasi darurat secara cepat</i>	1. Mengidentifikasi keselamatan kerja	Menjelaskan : 1. Pengertian keselamatan kerja	1. Tes tertulis	4	-	-	1. Modul 2. hand out 3. Referensi buku yang relevan
	Disiplin	2. Mengikuti prosedur hygiene di tempat kerja sesuai SOP <i>Membiasakan diri untuk bersikap mengikuti prosedur hygiene di tempat kerja</i>	2. Pengertian hygiene dan ruang lingkupnya 3. Pengertian hygiene perorangan	2. Pengertian hygiene 3. Ruang lingkup hygiene 4. Pengertian hygiene perorangan	1. Unjuk kerja 2. Penilaian Sikap				
	Tanggung jawab	3. Melengkapi penanganan dan penyimpanan seluruh barang sesuai dengan standar perusahaan <i>Sikap dan tindakan yang selalu berupaya untuk melaksanakan prosedur sesuai SOP</i>	4. Pengertian hygiene tempat kerja (dapur) 5. Pengertian hygiene makanan	5. Peraturan dasar hygiene 6. Pengertian sanitasi	1. Penugasan				
1.2 Melaksanakan prosedur K3 dan hygiene sanitasi	Gemar Membaca	1. Mengidentifikasi resiko hygiene <i>Sikap dan tindakan yang selalu berupaya untuk mengetahui resiko hygiene</i>	1. Mengidentifikasi resiko hygiene	1. Menjelaskan pengertian resiko hygiene	1. Tes tertulis	6	-	-	1. Modul 2. hand out 3. Referensi buku yang relevan
	Kreatif	2. Mengambil tindakan untuk meminimalkan menghilangkan resiko dalam ruang lingkup tanggungjawab individu dan sesuai persyaratan hukum perusahaan <i>Sikap dan tindakan yang selalu berupaya untuk menghilangkan resiko dalam bekerja</i>	2. Pentingnya mencegah terjadi resiko kebersihan	2. Pentingnya mencegah terjadi resiko kebersihan	1. Tes tertulis				

KOMPETENSI DASAR	NILAI	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
	Kreatif		3. Kerusakan makanan 4. Faktor penyebab kerusakan makanan, Jenis-jenis makanan ditinjau dari daya tahannya terhadap kerusakan makanan 5. Pencegahan kerusakan makan 6. Mengidentifikasi keracunan makanan 7. Mengidentifikasi penyebab keracunan makanan 8. Mengidentifikasi kerusakan makanan sesuai SOP	9. Menjelaskan pengertian : kerusakan makanan, Faktor penyebab kerusakan makanan, Jenis-jenis makanan ditinjau dari daya tahannya terhadap kerusakan makanan 10. Pencegahan kerusakan makan 11. Mengidentifikasi keracunan makanan 12. Mengidentifikasi penyebab keracunan makanan 13. Mengidentifikasi kerusakan makanan sesuai SOP	1. Tes tertulis				
1.3 Melaksanakan Prosedur pembersihan area kerja	Mandiri	1. Menggunakan bahan kimia yang digunakan untuk membersihkan dan mensanitasi dapur dan peralatan diseleksi dan digunakan dengan tepat <i>Sikap dan tindakan yang selalu berupaya untuk bekerja sesuai SOP</i>	1. Mengklasifikasi bahan-bahan pembersih sesuai dengan kegunaan 2. Pengertian keselamatan dan kesehatan dalam penggunaan	Menjelaskan 1. Aneka bahan pembersih	1. Unjuk kerja 2. Penilaian sikap	6	-	-	1. Modul 2. hand out 3. Referensi buku yang relevan
	Kreatif	2. Merakit dan membongkar peralatan secara aman <i>Membiasakan diri untuk bersikap kreatif dalam memelihara peralatan dengan aman</i>	3. Peralatan dibersihkan sesuai dengan prosedur	2. Faktor yang mempengaruhi efektifitas 3. Teknik pembersihan perabot dan peralatan pengol. Makanan 4. Teknik pemeliharaan peralatan pengolahan dan penghidangan	1. Unjuk kerja 2. Penilaian sikap				

KOMPETENSI DASAR	NILAI	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
	Disiplin	<p>3. Menyimpan bahan kimia dan peralatan diruang penyimpanan secara tepat dan aman <i>Membiasakan diri untuk bersikap mengikuti prosedur</i></p> <p>3. Membersihkan dan mensanitasi peralatan sesuai dengan prosedur tanpa menyebabkan kerusakan <i>Sikap dan tindakan yang selalu berupaya untuk menghilangkan resiko dalam bekerja</i></p>	<p>4. Menggunakan bahan kimia / pembersih secara tepat & aman</p> <p>5. Membersihkan area kerja sesuai dengan prosedur yang ada</p>	<p>5. Cara penyimpanan peralatan dan bahan kimia</p> <p>6. Keselamatan dan kesehatan dalam penggunaan bahan pembersih</p> <p>7. Membersihkan perabot dan peralatan pengolahan</p> <p>8. Menyimpan peralatan dan bahan kimia</p>	<p>1. Unjuk kerja</p> <p>2. Penilaian sikap</p>				
1.4 Menerapkan konsep lingkungan hidup	tanggungjawab	<p>1. Mensortir & membuang limbah sesuai dg peraturan kesehatan dan praktek perusahaan <i>Sikap dan tindakan yang selalu berupaya untuk melaksanakan prosedur sesuai SOP</i></p>	<p>1. Menangani limbah</p> <p>2. Menangani linen</p>	<p>Menjelaskan</p> <p>1. jenis-jenis limbah</p> <p>2. Teknik penanganan limbah</p> <p>3. Jenis-jenis linen</p> <p>4. Teknik penanganan linen</p>	<p>1. Unjuk kerja</p> <p>2. Penilaian Sikap</p>	6	-	-	Modul hand out Referensi buku yang relevan
	disiplin	<p>2. Mensortir dan memindahkan linen secara aman sesuai dg peraturan perusahaan <i>Membiasakan diri untuk bersikap mengikuti prosedur</i></p>	<p>3. Membedakan limbah & linen</p> <p>4. Menangani limbah dan linen</p>	<p>5. Membedakan limbah & linen</p> <p>6. Menangani limbah dan linen</p>	<p>1. Unjuk kerja</p> <p>2. Penilaian sikap</p>				
1.5 Menerapkan ketentuan pertolongan pertama pada kecelakaan	kreatif	<p>1. Mengidentifikasi situasi darurat secara tepat <i>berpikir dan melakukan sesuatu untuk menghasilkan cara atau hasil baru dari sesuatu yang telah dimiliki</i></p>	<p>1. Mengidentifikasi keselamatan kerja</p> <p>2. Menggunakan peralatan keselamatan kerja sesuai dengan standar kerja</p> <p>3. Pengertian kecelakaan kerja</p> <p>4. Jenis-jenis kecelakaan kerja</p>	<p>Menjelaskan :</p> <p>1. Pengertian keselamatan kerja</p> <p>2. Penggunaan peralatan keselamatan kerja</p> <p>3. Fungsi peralatan keselamatan kerja</p> <p>4. Pengertian situasi darurat pada kecelakaan</p>	<p>1. Tes tertulis</p>	13	-	-	Modul hand out Referensi buku yang relevan
	tanggungjawab	<p>2. Mengambil tindakan secara cepat <i>Sikap dan tindakan yang selalu berupaya untuk melaksanakan prosedur sesuai SOP</i></p>	<p>5. Mengidentifikasi kondisi fisik pasien</p>	<p>Menjelaskan :</p> <p>1. Pengertian kecelakaan kerja</p> <p>2. Jenis-jenis kecelakaan kerja</p> <p>3. Identifikasi kondisi fisik pasien</p>	<p>1. Penilaian Sikap</p>				

KOMPETENSI DASAR	NILAI	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
	disiplin	3. Melaksanakan pertolongan pada kecelakaan dengan cepat Membiasakan diri untuk bersikap mengikuti prosedur	6. Melaksanakan Prosedur penanganan P3K sesuai dengan prosedur	1. Prosedur penanganan P3K	Tes tertulis Penilaian skap				
	Kerja keras	4. Mengidentifikasi kondisi fisik pasien secara tepat perilaku yang menunjukkan upaya sungguh-sungguh dalam mengatasi berbagai hambatan belajar dan tugas, serta menyelesaikan tugas sebaik-baiknya.	7. Memonitor kondisi pasien dengan benar 8. Jenis peralatan dan obat-obatan untuk P3K	2. Jenis peralatan & obat-obatan untuk P3K 3. Mengidentifikasi kondisi fisik pasien dengan benar	Tes tertulis Penilaian skap				
	tanggungjawab	5. Memberikan pertolongan pertama utk memulihkan kondisi pasien sesuai standar perusahaan & prosedur P3K Sikap dan tindakan yang selalu berupaya untuk melaksanakan prosedur sesuai SOP							



Universitas Negeri Yogyakarta

MATRIKS PROGRAM KERJA PPL INDIVIDU

	6. Membuat media pembelajaran mata pelajaran HS 7. Konsultasi RPP teori HS dan materi 8. Perbaikan RPP dan materi 9. Konsultasi RPP				3 1 1 1								
	b. Pelaksanaan 1. Melaksanakan KBM 2. Konsultasi pada guru pembimbing					2 1							3
	c. Evaluasi 1. Konsultasi pada guru pembimbing tentang materi yang telah diberikan.						1						1
4.	Membuat soal dan kunci jawaban	3	3			4	4	3					17
5.	Menilai tugas-tugas siswa		1			2	2	3					8
6.	Piket Ruang Guru selatan dan utara		3			10	3						16
7.	Mengolah dan menyajikan makanan untuk tamu dari Thailand							24					24
9.	Pendampingan mengajar					4							4
10.	Merekap semua nilai							8					8
Jumlah													249 jam

Mengetahui,
Kepala Sekolah
SMK Negeri 1 Kalasan

Koordinator KKN-PPL
SMK Negeri 1 Kalasan

Dosen Pembimbing PPL

Drs. Mohammad Effendi, M. M

NIP. 19620704 199003 1 006

Yusuf Supriyanto, S.Pd

NIP. 19710320 199512 1 003

Risqie Auliana, M.Kes

NIP. 19670805 199303 2 001



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN KKN-PPL UNY
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2013

F 02

Untuk Mahasiswa

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA : SMK N 1 Kalasan
ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA : Jl. Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Siti Uswatun Khasanah, S.Pd
NAMA MAHASISWA : Fella Affrinda
NIM : 10511241032
FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/P. Teknik Boga
DOSEN PEMBIMBING : Risqie Auliana, M.Kes

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Kamis, 18 Juli 2013	Membuat RPP mengolah makanan kontinental kelas XII, materi tentang mengolah hidangan dari daging	RPP untuk mata pelajaran mengolah makanan continental	Kekurangan sumber materi untuk bahan ajar	Guru pembimbing memberikan tambahan sumber materi.
2.	Jumat, 19 juli 2013	Membuat hand out tentang mengolah hidangan dari daging	Hand out untuk bahan ajar mengolah hidangan dari daging	-	-
3.	Sabtu, 20 juli 2013	Konsultasi rpp dan hand out	Revisi rpp	Masih ada kesalahan dalam pembuatan RPP	RPP direvisi sesuai dengan saran guru pembimbing
4.	Minggu, 21juli 2013	Membuat media pembelajaran	Media pembelajaran	Membuat media pembelajaran yang menarik	Mencari media pembelajaran di internet
5.	Senin, 22juli 2013	Mengajar mata pelajaran MMK kelas XII KD : Mengolah hidangan dari telur, unggas, daging, dan seafood	-	Mengontrol siswa yang sulit diatur	Memberikan teguran untuk siswa yang sulit diatur
6.	Selasa, 23juli 2013	Membuat RPP dan hand out untuk pelajaran MMK kelas XI	RPP dan Hand Out untuk mata pelajaran MMK	Sumber gambarr untuk materi kurang lengkap	Mencari gambar dan materi di internet



7.	Rabu, 24 juli 2013	Konsultasi RPP, Hand Out dan membuat media pembelajaran	Revisi RPP dan media pembelajaran	Masih ada kesalahan dalam pembuatan RPP	RPP direvisi sesuai dengan saran guru pembimbing.
8.	Kamis, 25 juli 2013	Mengajar mata pelajaran MMK kelas XI tentang hidangan berbahan dasar terigu	-	Siswa merasa cepat bosan dengan materi yang diberikan	Diberikan games, agar siswa tidak bosan
9.	Jumat, 26 juli 2013	Membuat RPP untuk pertemuan kedua kelas XII	RPP untuk pertemuan kedua kelas XII	-	-
10.	Sabtu, 27 juli 2013	Membuat Hand Out untuk pertemuan kedua kelas XII	Hand Out untuk pertemuan kedua kelas XII	Kekurangan gambar untuk hand out	Mencari gambar di internet
11.	Minggu, 28 juli 2013	Membuat media pembelajaran pertemuan kedua kelas XII	Media pembelajaran untuk pertemuan kedua kelas XII	Kekurangan gambar untuk tugas kelompok	Mencari gambar untuk tugas kelompok
12.	Senin, 29 juli 2013	Mengajar kelas XII materi dessert KD : Mengolah Hidangan Dessert	Siswa Dapat Menerima Pelajaran Dengan Baik	Mengatasi siswa yang mudah bosan	Membuat games yang sesuai dengan materi
13.	Selasa, 30 juli 2013	Konsultasi untuk KBM setelah lebaran Membuat jobsheet kelas XI dan XII Konsultasi jobsheet	Jadwal mengajar setelah lebaran Jobsheet kelas XI dan XII	Mengatur jadwal KBM sesuai dengan pertemuan Kekurangan sumber materi untuk membuat jobsheet Masih ada kesalahan penulisan dalam jobsheet	KBM dibagi sesuai dengan jadwal yang benar Guru pembimbing memberikan sumber materi Revisi jobsheet



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN KKN-PPL UNY
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2013

F 02

Untuk Mahasiswa

14.	Sabtu, 17 agustus 2013	Upacara peringatan kemerdekaan	-	-	-
15.	Senin, 19 agustus 2013	Membuat RPP praktek pertama untuk kelas XI	RPP praktek pertama kelas XI	-	-
16.	Selasa, 20 agustus 2013	Merevisi jobsheet untuk mengajar praktek kelas XI	Jobsheet	-	-
17.	Rabu, 21 agustus 2013	Membuat RPP kelas X Konsultasi jobsheet	RPP Jobsheet	- Masih ada penulisan yang salah	- -
18.	Kamis, 22 agustus 2013	Mengajar praktek kelas XI KD : Mengolah hidangan dari terigu Konsultasi RPP kelas X	Peserta didik dapat praktik sesuai prosedur RPP	Adanya miss communication tentang daftar belanja Menggunakan RPP yang lama	Tetap praktek dengan bahan seadanya -
19.	Jumat, 23 agustus 2013	Mengajar kelas X KD : Melaksanakan prosedurnya K3 dan hygiene sanitasi	Peserta didik dapat menerima materi dengan baik	Waktu yang diberikan sangat terbatas	Siswa diberikan tugas kelompok, untuk menghemat waktu
20.	Sabtu, 24 agustus 2013	Membuat RPP praktek kelas XII	RPP praktek pertama kelas XII	-	-
21.	Minggu, 25 agustus 2013	Merevisi jobsheet untuk mengajar praktek kelas XII Konsultasi jobsheet Membuat lembar penilaian praktek	Jobsheet Lembar penilaian	- -	- -



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN KKN-PPL UNY
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2013

F 02

Untuk Mahasiswa

22.	Senin, 26 agustus 2013	Mengajar praktek kelas XII KD : Mengolah hidangan dari telur, unggas, daging, dan seafood	Peserta didik dapat praktik sesuai prosedur	Waktu untuk praktek lebih cepat dari jadwal	Siswa diajak untuk berdiskusi tentang pelajaran MMK
23.	Selasa, 27 agustus 2013	Membuat daftar belanja untuk praktek kedua kelas XI	Daftar belanja	-	-
24.	Rabu, 28 agustus 2013	Membuat lembar penilaian praktek	Lembar penilaian	-	-
25.	Kamis, 29 agustus 2013	Mengajar praktek kedua kelas XI KD : Mengolah hidangan dari terigu	Peserta didik dapat praktik sesuai prosedur	Siswa kurang bisa memahami resep.	Siswa diharuskan membaca resep dan menanyakan apa yang belum jelas
26.	Jumat, 30 agustus 2013	Membuat RPP praktek kedua kelas XII	RPP	-	-
27.	Sabtu, 31 agustus 2013	Konsultasi jobsheet	Jobsheet	Ada perubahan karena praktek hanya maincourse	Koordinasi dengan siswa
28.	Minggu, 1 agustus 2013	Membuat lembar penilaian	Lembar penilaian	-	-
29.	Senin, 2 agustus 2013	Mengajar praktek kedua kelas XII KD : Mengolah hidangan dari telur, unggas, daging, dan seafood	Siswa dapat praktik sesuai dengan prosedur	Waktu yang diberikan sangat terbatas	Selalu mengingatkan tentang manajemen waktu
30.	Selasa, 3 agustus 2013	Mengoreksi lembar tugas siswa kelas XI	Nilai siswa	Masih banya yang belum mengumpulkan tugas	Selalu mengingatkan siswa
31.	Rabu, 4 agustus 2013	Mengoreksi lembar persiapan praktek kelas XII	Nilai siswa	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN KKN-PPL UNY
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2013

F 02

Untuk Mahasiswa

32.	Kamis, 5 agustus 2013	Mengoreksi tugas kelas XII	Nilai siswa	-	-
33.	Jumat, 6 agustus 2013	Merekap nilai praktek kelas XI	Nilai siswa	-	-
34.	Sabtu, 7 agustus 2013	Merekap nilai praktek kelas XII	Nilai siswa	-	-
35.	Selasa, 10 agustus 2013	Membantu menyiapkan makan untuk siswa dari Thailand	Hidangan makan siang dan makan malam	-	-
36.	Rabu, 11 agustus 2013	Membantu menyiapkan makan untuk siswa dari Thailand	Hidangan makan siang dan makan malam	-	-
37.	Kamis, 12 agustus 2013	Membuat laporan PPL	Laporan PPL	-	-
38.	Sabtu, 14 agustus 2013	Membuat laporan PPL	Laporan PPL	-	-
39.	Minggu, 15 agustus 2013	Membuat laporan PPL	Laporan PPL	-	-

Mengetahui,
Dosen Pembimbing Lapangan

Risqie Auliana, M.Kes
NIP. 19670805 199303 2 001

Guru Pembimbing

Siti Uswatun Khasanah, S.Pd
NIP. 19781030 200801 2 009

Mahasiswa

Fella Affrinda
NIM. 10511241032

RPP

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

A. IDENTITAS

1. Nama Sekolah : SMK N 1 Kalasan
2. Mata pelajaran : Mengolah Makanan Kontinental
3. Kelas/ Semester : XII / 1
4. Pertemuan ke : 1
5. Alokasi Waktu : 6 x 30 menit

B. STANDAR KOMPETENSI

Mengolah Makanan Kontinental

C. KOMPETENSI DASAR

Mengolah hidangan dari telur, unggas, daging, dan seafood

D. ALOKASI WAKTU

1 x 6 x 30 menit

E. INDIKATOR

1. Menjelaskan karakteristik daging
2. Menjelaskan teknik pemilihan daging
3. Mengidentifikasi jenis-jenis dan potongan daging
4. Menjelaskan teknik penyimpanan daging
5. Menjelaskan pengolahan aneka masakan dari daging
6. Menjelaskan standar porsi dalam penyajian makanan

Karakter siswa yang diharapkan:

- a. Tekun
- b. Disiplin
- c. Tanggung jawab
- d. Gemar membaca
- e. Tanggung jawab

F. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah dilakukan kegiatan pembelajaran siswa mampu:

1. Siswa dapat menjelaskan karakteristik daging
2. Siswa dapat menjelaskan teknik pemilihan daging
3. Siswa dapat mengidentifikasi jenis-jenis dan potongan daging
4. Siswa dapat menjelaskan teknik penyimpanan daging
5. Siswa dapat menjelaskan pengolahan aneka masakan dari daging
6. Siswa dapat menjelaskan standar porsi dalam penyajian makanan

G. PENDIDIKAN BUDAYA DAN KARAKTER BANGSA

1. Gemar membaca (kebiasaan menyediakan waktu untuk membaca berbagai bacaan yang diberikan)
2. Kreatif (berpikir dan melakukan sesuatu untuk menghasilkan cara atau hasil baru dari sesuatu yang telah dimiliki)
3. Bekerja keras (perilaku yang menunjukkan upaya sungguh-sungguh dalam mengatasi berbagai hambatan belajar dan tugas, serta menyelesaikan tugas dengan sebaik-baiknya)

H. MATERI PEMBELAJARAN

1. Daging sapi (beef)

2. Teknik pemilihan dan penyimpanan daging
3. Jenis-jenis dan potongan daging
4. Aneka masakan dari daging
5. Standar porsi dalam penyajian makanan

I. METODE PEMBELAJARAN

1. Ceramah
2. Diskusi
3. Penugasan

J. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN

PERTEMUAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENGORGANISASIAN	
		PESERTA	WAKTU
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengucapkan salam 2. Membuka PBM , Berdoa 3. Memeriksa kebersihan dan kerapian kelas 4. Mengecek kehadiran siswa 5. Menyampaikan informasi yang akan dipelajari: SK: Mengolah Makanan Kontinental KD: Mengolah hidangan dari telur, unggas, daging, dan seafood <p>Indikator:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Menjelaskan karakteristik daging b. Menjelaskan teknik pemilihan daging c. Mengidentifikasi jenis-jenis dan potongan daging d. Menjelaskan teknik penyimpanan daging e. Menjelaskan pengolahan aneka masakan dari daging f. Menjelaskan standar porsi dalam penyajian makanan <p>Tujuan pembelajaran:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa dapat menjelaskan karakteristik daging b. Siswa dapat menjelaskan teknik pemilihan daging c. Siswa dapat mengidentifikasi jenis-jenis dan potongan daging d. Siswa dapat menjelaskan teknik penyimpanan daging e. Siswa dapat menjelaskan pengolahan aneka masakan dari daging f. Siswa dapat menjelaskan 	Kelas	100 menit

	<p>standar porsi dalam penyajian makanan</p> <p>6. Apersepsi :</p> <p>a. Menanyakan hal yang berkaitan dengan mengolah hidangan daging sesuai dengan pengetahuan siswa.</p> <p>7. Motivasi :</p> <p>a. Menyampaikan manfaat mempelajari hal yang berkaitan dengan mengolah hidangan daging</p>		
Kegiatan Inti	<p>1. Eksplorasi</p> <p>a. Guru memberikan pertanyaan: Apakah yang kalian ketahui tentang daging?</p> <p>b. Siswa mencermati dan menjelaskan pengetahuannya tentang materi mengolah hidangan daging</p> <p>c. Siswa mencermati modul uraian Kompetensi mengolah hidangan dari telur, unggas, daging, dan seafood</p>	<p>Kelas</p> <p>Individu</p> <p>Individu</p>	100 menit
	<p>2. Elaborasi</p> <p>a. Siswa mengelompok, satu kelompok 3-4 anak.</p> <p>b. Masing-masing kelompok mendapatkan materi yang berbeda tentang mengolah hidangan daging</p> <p>c. Masing-masing kelompok ditugaskan untuk berdiskusi tentang materi mengolah hidangan daging</p> <p>d. Siswa mempresentasikan hasil diskusi ditanggapi kelompok lain</p>	<p>Kelompok</p> <p>Kelompok</p> <p>Kelompok</p> <p>Kelompok</p>	
	<p>3. Konfirmasi</p> <p>a. Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan jika konsep yang diperoleh siswa sudah benar</p> <p>b. Guru memberi solusi terhadap konsep pemahaman yang salah yang diperoleh dari diskusi siswa</p> <p>c. Guru memberikan acuan dari berbagai sumber, agar siswa</p>	<p>Kelas</p> <p>Kelas</p> <p>Kelas</p>	

	<p>dapat mengecek hasil eksplorasi dan elaborasi, antara lain Buku : <i>Pengelolaan Makanan</i> Karangan : Suwanti Mochantoyo Buku : <i>Pengetahuan dan Pengolahan Makanan</i> Karangan : Mag. Wolfgang Kraml Buku : <i>Pengolahan Hidangan Kontinental</i> Karangan : Sutriyati Purwanti</p> <p>d. Guru bersama siswa menyimpulkan materi pembelajaran yang telah disampaikan</p> <p>e. Guru memberikan apresiasi/ reward kepada siswa atas hasil diskusi yang diperoleh.</p>	Kelas	
Kegiatan Penutup	<ol style="list-style-type: none"> Siswa mengerjakan latihan soal (terlampir) Guru dan siswa membahas latihan soal Menyampaikan kegiatan yang akan datang Memberikan motivasi kepada siswa untuk belajar di rumah <p>Salam penutup</p>	<p>Individu</p> <p>Kelas</p> <p>Kelas</p> <p>Kelas</p>	10 menit

K. ALAT DAN SUMBER BELAJAR

Media:

- Power Point
- Gambar macam-macam potongan daging

Sumber Belajar:

Mochantoyo, S. dkk.1999. *Pengelolaan Makanan* . Bandung: Angkasa.
Kraml Wolfgang. *Pengetahuan dan Pengolahan Makanan*. Jakarta: Vais.
Purwanti Sutriyati, dkk.2006. *Pengolahan Hidangan Kontinental*. Yogyakarta: UNY Press

L. PENILAIAN

- Jenis Penilaian : Tes/ Non Tes
- Bentuk Tes : Tertulis/ Lisan
- Bentuk Soal : Essay
- Naskah Soal Tugas :
 - Carilah hal-hal yang kalian ketahui tentang karkas sapi ?
- Naskah soal evaluasi:
 - Sebutkan macam-macam golongan *meat* atau daging!
 - Sebutkan dan jelaskan hal-hal yang harus diperhatikan dalam memilih daging yang baik!
 - Sebutkan macam-macam karkas sapi!
- Penilaian Hasil Belajar:

a. Penilaian pada proses pembelajaran

Indikator Penilaian dan Skor				
Sikap selama proses pembelajaran	Kerjasama dalam kelompok	Keaktifan dalam kelompok	Partisipasi dalam menanggapi pertanyaan dalam kelompok lain	Jumlah
(Skor Max 25)	(Skor Max 25)	(Skor Max 25)	(Skor Max 25)	(Total Skor 100)

Penilaian:

$$\text{Nilai Proses} = \frac{\text{Jumlah}}{\text{Total}} \times 10$$

b. Penilaian hasil belajar

Total Skor:

Jawablah pertanyaan berikut !

Indikator Pencapaian Kompetensi	Penilaian				
	Teknik Penilaian (Tes/Non Tes)	Bentuk Instrumen (tertulis/ Lisan)	Instrumen/ Soal	Kunci jawaban	Skor max
1. Menjelaskan karakteristik daging 2. Menjelaskan teknik pemilihan daging 3. Mengidentifikasi jenis-jenis dan potongan daging 4. Menjelaskan teknik penyimpanan daging 5. Menjelaskan pengolahan aneka masakan dari daging 6. Menjelaskan standar porsi dalam penyajian makanan	Tes	Tertulis	Sebutkan macam-macam golongan <i>meat</i> atau daging!	Yang termasuk golongan <i>meat</i> adalah : a. Beef : daging sapi b. Veat : daging sapi muda c. Lamb : daging domba/ kambing muda d. Mutton : daging domba/ kambing e. Pork : daging babi	20

			Sebutkan dan jelaskan hal-hal yang harus diperhatikan dalam memilih daging yang baik!	<p>a. Warna : Pilih daging yang masih berwarna merah cerah.</p> <p>b. Tekstur : Tekstur daging yang masih segar terasa masih kenyal. Tekanlah sedikit bagian daging untuk mengetahui teksturnya. Jika tekstur daging kembali seperti semula setelah ditekan, atau kenyal, berarti daging masih segar.</p> <p>c. Aroma : Daging yang masih segar memiliki aroma yang segar, atau yang biasa disebut bau daging.</p> <p>d. Cairan : Ketika membeli daging, jika cairan berwarna merah mirip darah mengalir keluar dari daging cairan ini bukanlah darah, melainkan jus atau sari dari daging tersebut.</p>	30
			Sebutkan macam-macam karkas sapi!	Chuck, Rib, Short loin, sirloin, tenderloin, top sirloin, round, buttom sirloin, brisket, plate, flank, shank	30
			Sebutkan macam-macam cara memotong daging.	Chateaubriand, Tournedo, Fillet Mignon, "T" Bone Steak, Entrecote, Chop, & Cutlet	20
Jumlah					100

Penilaian:

$$\text{Nilai Proses} = \frac{\text{Jumlah}}{\text{Total}} \times 100$$

Nilai Akhir:

$$\text{Nilai} = \dots \% \text{ NP} + \dots \% \text{ NHB}$$

NP : Penilaian Proses

NHB : Penilaian Hasil Belajar

Kalasan, 12 Juli 2013

Guru Pembimbing PPL

Mahasiswa

Siti Uswatun Khasanah, S.Pd

Fella Affrinda

NIP. 19781030 200801 2 009

NIM. 10511241032

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

A. IDENTITAS

1. Nama Sekolah : SMK N 1 Kalasan
2. Mata pelajaran : Mengolah Makanan Kontinental
3. Kelas/ Semester : XII / 1
4. Pertemuan ke : 2
5. Alokasi Waktu : 6 x 30 menit

B. STANDAR KOMPETENSI

Mengolah Makanan Kontinental

C. KOMPETENSI DASAR

Mengolah Hidangan Dessert

D. ALOKASI WAKTU

1 x 6 x 30 menit

E. INDIKATOR

1. Menjelaskan pengertian dessert
2. Mengklasifikasikan macam-macam dessert
3. Mengklasifikasikan berbagai hidangan dessert
4. Mengklasifikasikan macam-macam sauce dessert
5. Menjelaskan teknik penyajian dan garnish dessert

Karakter siswa yang diharapkan:

- a. Tekun
- b. Disiplin
- c. Tanggung jawab
- d. Gemar membaca
- e. Tanggung jawab

F. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah dilakukan kegiatan pembelajaran siswa mampu:

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian dessert
2. Siswa dapat mengklasifikasikan macam-macam dessert
3. Siswa dapat mengklasifikasikan berbagai hidangan dessert
4. Siswa dapat mengklasifikasikan macam-macam sauce dessert
5. Siswa dapat menjelaskan teknik penyajian dan garnish dessert

G. PENDIDIKAN BUDAYA DAN KARAKTER BANGSA

1. Gemar membaca (kebiasaan menyediakan waktu untuk membaca berbagai bacaan yang diberikan)
2. Kreatif (berpikir dan melakukan sesuatu untuk menghasilkan cara atau hasil baru dari sesuatu yang telah dimiliki)
3. Bekerja keras (perilaku yang menunjukkan upaya sungguh-sungguh dalam mengatasi berbagai hambatan belajar dan tugas, serta menyelesaikan tugas dengan sebaik-baiknya)

H. MATERI PEMBELAJARAN

1. Pengertian dessert
2. Macam-macam dessert
3. Klasifikasikan hidangan dessert

4. Macam-macam sauce dessert
5. Teknik penyajian dan garnish dessert

I. METODE PEMBELAJARAN

1. Ceramah
2. Diskusi
3. Penugasan
4. Games

J. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN

PERTEMUAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENGORGANISASIAN	
		PESERTA	WAKTU
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengucapkan salam 2. Membuka PBM , Berdoa 3. Memeriksa kebersihan dan kerapian kelas 4. Mengecek kehadiran siswa 5. Menyampaikan informasi yang akan dipelajari: SK: Mengolah Makanan Kontinental KD: Mengolah Hidangan Dessert <p>Indikator:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Menjelaskan pengertian dessert b. Mengklasifikasikan macam-macam dessert c. Mengklasifikasikan berbagai hidangan dessert d. Mengklasifikasikan macam-macam sauce dessert e. Menjelaskan teknik penyajian dan garnish dessert <p>Tujuan pembelajaran:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa dapat menjelaskan pengertian dessert b. Siswa dapat mengklasifikasikan macam-macam dessert c. Siswa dapat mengklasifikasikan berbagai hidangan dessert d. Siswa dapat mengklasifikasikan macam-macam sauce dessert e. Siswa dapat menjelaskan teknik penyajian dan garnish dessert <ol style="list-style-type: none"> 6. Apersepsi : <ol style="list-style-type: none"> a. Menanyakan hal yang 	Kelas	80 menit

	<p>berkaitan dengan mengolah hidangan dessert sesuai dengan pengetahuan siswa.</p> <p>7. Motivasi :</p> <p>a. Menyampaikan manfaat mempelajari hal yang berkaitan dengan mengolah hidangan dessert.</p>		
Kegiatan Inti	<p>1. Eksplorasi</p> <p>a. Guru memberikan soal pre test tentang dessert</p> <p>b. Guru menyampaikan materi tentang dessert</p> <p>c. Siswa mencermati dan menjelaskan pengetahuannya tentang materi mengolah hidangan dessert</p> <p>d. Siswa mencermati modul uraian Kompetensi mengolah hidangan dessert</p>	<p>Individu</p> <p>Individu</p> <p>Individu</p> <p>Individu</p>	80 menit
	<p>2. Elaborasi</p> <p>a. Siswa mengelompok, satu kelompok 3-4 anak.</p> <p>b. Masing-masing kelompok mendapatkan tema yang berbeda untuk macam-macam dessert.</p> <p>c. Masing-masing kelompok ditugaskan untuk berdiskusi tentang design sketsa garnish dessert</p> <p>d. Siswa mempresentasikan hasil kerja kelompok ditanggapi kelompok lain</p>	<p>Kelompok</p> <p>Kelompok</p> <p>Kelompok</p> <p>Kelompok</p>	
	<p>3. Konfirmasi</p> <p>a. Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan jika konsep yang diperoleh siswa sudah benar</p> <p>b. Guru memberi solusi terhadap konsep pemahaman yang salah yang diperoleh dari diskusi siswa</p> <p>c. Guru memberikan acuan dari berbagai sumber, agar siswa dapat mengecek hasil eksplorasi dan elaborasi, antara lain Buku : Pengolahan Hidangan Kontinental</p>	<p>Kelas</p> <p>Kelas</p> <p>Kelas</p>	

	Karangan : Sutriyati Purwanti d. Guru bersama siswa menyimpulkan materi pembelajaran yang telah disampaikan e. Guru memberikan apresiasi/ reward kepada siswa atas hasil diskusi yang diperoleh.	Kelas Kelas	
Kegiatan Penutup	1. Siswa mengerjakan latihan soal (terlampir) 2. Menyampaikan kegiatan yang akan datang 3. Memberikan motivasi kepada siswa untuk belajar di rumah Salam penutup	Individu Kelas Kelas	20 menit

K. ALAT DAN SUMBER BELAJAR

Media:

1. Power Point
2. Hand out
3. LCD
4. Papan tulis

Sumber Belajar:

Purwanti Sutriyati, dkk.2006. *Pengolahan Hidangan Kontinental*. Yogyakarta: UNY Press

L. PENILAIAN

1. Jenis Penilaian : Tes/ Non Tes
2. Bentuk Tes : Tertulis/ Lisan
3. Bentuk Soal : Essay
4. Naskah Soal Tugas :
 - a. Carilah contoh gambar-gambar dessert dengan keterangannya (jenis dessert, jenis klasifikasi, jenis sauce, dan macam garnish yang digunakan) ?
5. Naskah soal evaluasi:
 - a. Apa yang kalian ketahui tentang dessert?
 - b. Apa fungsi hidangan dessert dalam suatu giliran hidangan?
 - c. Sebutkan klasifikasi hidangan dessert!
 - d. Sebutkan macam-macam sauce dessert!
 - e. Sebutkan macam-macam garnish yang digunakan untuk dessert!
6. Penilaian Hasil Belajar:
 - a. Penilaian pada proses pembelajaran

Indikator Penilaian dan Skor				
Sikap selama proses pembelajaran	Kerjasama dalam kelompok	Keaktifan dalam kelompok	Partisipasi dalam menanggapi pertanyaan dalam kelompok lain	Jumlah
(Skor Max 25)	(Skor Max 25)	(Skor Max 25)	(Skor Max 25)	(Total Skor 100)

Penilaian:

$$\text{Nilai Proses} = \frac{\text{Jumlah}}{\text{Total}} \times 10$$

b. Penilaian hasil belajar

Total Skor:

Jawablah pertanyaan berikut !

Indikator Pencapaian Kompetensi	Teknik Penilaian (Tes/Non tes)	Bentuk Instrumen (Tertulis/ Lisan)	Instrument / Soal	Kunci jawaban	Skor max
1. Menjelaskan pengertian dessert 2. Mengklasifikasi macam-macam dessert 3. Mengklasifikasi berbagai hidangan dessert 4. Mengklasifikasi macam-macam sauce dessert 5. Menjelaskan teknik penyajian dan garnish dessert	Tes	Tertulis	Apa yang kalian ketahui tentang dessert?	<i>Dessert</i> adalah hidangan yang disajikan setelah hidangan utama (<i>maincourse</i>) sebagai hidangan penutup atau biasa disebut dengan istilah pencuci mulut.	20
			Apa fungsi hidangan dessert dalam suatu giliran hidangan?	Fungsi <i>dessert</i> dalam giliran hidangan (<i>course</i>) adalah sebagai hidangan yang menyegarkan setelah menyantap hidangan utama (<i>maincourse</i>) yang terkadang mempunyai aroma atau rasa yang amis.	20
			Sebutkan klasifikasi hidangan dessert!	a. <i>Fruits</i> (buah-buahan) b. <i>Pudding</i> c. <i>Cake</i> d. <i>Choux paste</i> e. <i>Pie</i> f. <i>Ice cream</i> g. <i>Coupe</i> h. <i>Sundaes</i> i. <i>Peach Melba</i> j. <i>Split</i> k. <i>Baked Alaska</i>	25

				l. <i>Sherbets</i> m. <i>Parfait</i> n. <i>Milk shake</i> o. <i>Mousses</i> p. <i>Soufflé</i> q. <i>Crepes/ pancake</i>	
			Sebutkan macam-macam sauce dessert!	1.) <i>Custard sauce</i> 2.) <i>Fruit puree</i> 3.) <i>Syrup</i>	10
			Sebutkan macam-macam garnish yang digunakan untuk dessert!	1. <i>Garnish</i> yang dapat dikonsumsi : - <i>Cream (butter cream dan whipped cream)</i> - <i>Fresh fruit</i> (buah segar, manisan buah, syrup buah, <i>sauce</i> buah) - Kacang-kacangan (almond, kacang mete) - Coklat dekor (coklat blok yang dibentuk) - <i>Biscuit (crushed</i> atau utuh) - Daun <i>mint</i> - <i>Sauce</i> atau syrup 2. <i>Garnish</i> yang tidak dapat dikonsumsi : - Bunga (anggrek, mawar) - Daun (nanas, mint) - Tusuk gigi hias - Pipet hias	25
Jumlah					100

Penilaian:

$$\text{Nilai Proses} = \frac{\text{Jumlah}}{\text{Total}} \times 100$$

Nilai Akhir:

$$\text{Nilai} = \dots \% \text{ NP} + \dots \% \text{ NHB}$$

NP : Penilaian Proses

NHB : Penilaian Hasil Belajar

Kalasan, 26 Juli 2013

Guru Pembimbing PPL

Mahasiswa

Siti Uswatun Khasanah, S.Pd

Fella Affrinda

NIP. 19781030 200801 2 009

NIM. 10511241032

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

A. IDENTITAS

1. Nama Sekolah : SMK N 1 Kalasan
2. Mata pelajaran : Keselamatan, Kesehatan, Kerja dan Hygiene Sanitasi
3. Kelas/ Semester : XII / 1
4. Pertemuan ke : 2
5. Alokasi Waktu : 2 x 45 menit

B. STANDAR KOMPETENSI

Menerapkan Keselamatan, Kesehatan Kerja (K3) dan hygiene sanitasi

C. KOMPETENSI DASAR

Melaksanakan prosedurnya K3 dan hygiene sanitasi

D. ALOKASI WAKTU

1 x 2 x 45 menit

E. INDIKATOR

1. Menjelaskan resiko hygiene
2. Menjelaskan pentingnya mencegah resiko kebersihan
3. Menjelaskan kerusakan makanan
4. Menjelaskan faktor penyebab kerusakan makanan
5. Menjelaskan pencegahan kerusakan makanan

Karakter siswa yang diharapkan:

- a. Tekun
- b. Disiplin
- c. Tanggung jawab
- d. Gemar membaca
- e. Tanggung jawab

F. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah dilakukan kegiatan pembelajaran siswa mampu:

1. Siswa dapat menjelaskan resiko hygiene
2. Siswa dapat menjelaskan pentingnya mencegah resiko kebersihan
3. Siswa dapat menjelaskan kerusakan makanan
4. Siswa dapat menjelaskan faktor penyebab kerusakan makanan
5. Siswa dapat menjelaskan pencegahan kerusakan makanan

G. PENDIDIKAN BUDAYA DAN KARAKTER BANGSA

1. Gemar membaca (kebiasaan menyediakan waktu untuk membaca berbagai bacaan yang diberikan)
2. Kreatif (berpikir dan melakukan sesuatu untuk menghasilkan cara atau hasil baru dari sesuatu yang telah dimiliki)
3. Bekerja keras (perilaku yang menunjukkan upaya sungguh-sungguh dalam mengatasi berbagai hambatan belajar dan tugas, serta menyelesaikan tugas dengan sebaik-baiknya)

H. MATERI PEMBELAJARAN

1. Menjelaskan resiko hygiene
2. Menjelaskan pentingnya mencegah resiko kebersihan
3. Menjelaskan kerusakan makanan

4. Menjelaskan faktor penyebab kerusakan makanan
5. Menjelaskan pencegahan kerusakan makanan

I. METODE PEMBELAJARAN

1. Ceramah
2. Diskusi
3. Penugasan

J. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN

PERTEMUAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENGORGANISASIAN	
		PESERTA	WAKTU
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengucapkan salam 2. Membuka PBM , Berdoa 3. Memeriksa kebersihan dan kerapian kelas 4. Mengecek kehadiran siswa 5. Menyampaikan informasi yang akan dipelajari: SK: Menerapkan Keselamatan, Kesehatan Kerja (K3) dan hygiene sanitasi KD: Melaksanakan prosedurnya K3 dan hygiene sanitasi Indikator: a. Menjelaskan resiko hygiene b. Menjelaskan pentingnya mencegah resiko kebersihan c. Menjelaskan kerusakan makanan d. Menjelaskan faktor penyebab kerusakan makanan e. Menjelaskan pencegahan kerusakan makanan Tujuan pembelajaran: a. Siswa dapat menjelaskan resiko hygiene b. Siswa dapat menjelaskan pentingnya mencegah resiko kebersihan c. Siswa dapat menjelaskan kerusakan makanan d. Siswa dapat menjelaskan faktor penyebab kerusakan makanan e. Siswa dapat menjelaskan pencegahan kerusakan makanan 6. Apersepsi : a. Menanyakan hal yang berkaitan dengan 	Kelas	10 menit

	Melaksanakan prosedurnya K3 dan hygiene sanitasi 7. Motivasi : a. Menyampaikan manfaat mempelajari hal yang berkaitan dengan Melaksanakan prosedurnya K3 dan hygiene sanitasi		
Kegiatan Inti	1. Eksplorasi a. Guru memberikan pertanyaan: Apakah kalian masih ingat apa itu hygiene dan sanitasi? b. Siswa mencermati dan menjelaskan pengetahuannya tentang materi melaksanakan prosedur K3 dan hygiene sanitasi. c. Siswa mencermati materi prosedurnya K3 dan hygiene sanitasi.	Kelas Individu Individu	75 menit
	2. Elaborasi a. Siswa mengelompok, satu kelompok 5-6 anak. b. Masing-masing anggota kelompok mengamati proses kerja di dapur jasa boga, personal hygiene, area kerja, dan pengolahan bahan. c. Masing-masing kelompok ditugaskan untuk berdiskusi tentang hasil pengamatan. d. Setiap kelompok menyimpulkan hasil pengamatan berdasarkan diskusi.	Kelompok Individu Kelompok Kelompok	25 menit
	3. Konfirmasi a. Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan jika konsep yang diperoleh siswa sudah benar b. Guru memberikan acuan dari berbagai sumber, agar siswa dapat mengecek hasil eksplorasi dan elaborasi, antara lain Buku : Bahan Ajar Patiseri Karangan: Siti Hamidah Buku: Restoran Jilid 1 Karangan: Prihastuti Ekawatiningsih c. Guru memberi solusi terhadap	Kelas Kelas Kelas	15 menit

	<p>pengamatan yang dilakukan oleh siswa.</p> <p>d. Guru bersama siswa menyimpulkan materi pembelajaran yang telah disampaikan.</p>	Kelas	
Kegiatan Penutup	<p>1. Siswa menceritakan hasil pengamatan.</p> <p>2. Menyampaikan kegiatan yang akan datang</p> <p>3. Memberikan motivasi kepada siswa untuk belajar di rumah</p> <p>Salam penutup</p>	<p>Individu</p> <p>Kelas</p> <p>Kelas</p>	20 menit

K. ALAT DAN SUMBER BELAJAR

Media:

1. Power Point
2. Hand out
3. LCD
4. Papan tulis

Sumber Belajar:

Hamidah Siti, dkk. 2009. *Bahan Ajar Patiseri*. Yogyakarta: UNY Press

Ekawatiningsih Prihastuti, dkk. 2006. *Restoran*. Yogyakarta: UNY Press

L. PENILAIAN

1. Jenis Penilaian : Tugas
2. Bentuk Tes : Tertulis/ Lisan
3. Bentuk Soal : Essay
4. Naskah Soal Tugas :
Amatilah proses kerja di dapur jasa boga, personal hygiene, area kerja, dan pengolahan bahan!
5. Penilaian Hasil Belajar:
 - a. Penilaian pada proses pembelajaran

Indikator Penilaian dan Skor				
Sikap selama proses pembelajaran	Kerjasama dalam kelompok	Keaktifan dalam kelompok	Partisipasi dalam menanggapi hasil pengamatan dalam kelompok lain	Jumlah
(Skor Max 25)	(Skor Max 25)	(Skor Max 25)	(Skor Max 25)	(Total Skor 100)

Penilaian:

$$\text{Nilai Proses} = \frac{\text{Jumlah}}{\text{Total}} \times 10$$

- b. Penilaian hasil belajar
Total Skor:

Kalasan, 19 Agustus 2013

Guru Pembimbing PPL

Mahasiswa

Siti Uswatun Khasanah, S.Pd

Fella Affrinda

NIP. 19781030 200801 2 009

NIM. 10511241032

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

A. IDENTITAS

1. Nama Sekolah : SMK N 1 Kalasan
2. Mata pelajaran : Mengolah Makanan Kontinental
3. Kelas/ Semester : XI / 1
4. Pertemuan ke : 1
5. Alokasi Waktu : 6 x 30 menit

B. STANDAR KOMPETENSI

Mengolah Makanan Kontinental

C. KOMPETENSI DASAR

Mengolah Hidangan Berbahan Terigu

D. ALOKASI WAKTU

1 x 6 x 30 menit

E. INDIKATOR

1. Menjelaskan pengertian pasta
2. Mengklasifikasikan jenis pasta
3. Menjelaskan fungsi pasta
4. Menjelaskan bahan pembuatan pasta
5. Menjelaskan bumbu yang digunakan

Karakter siswa yang diharapkan:

- a. Tekun
- b. Disiplin
- c. Tanggung jawab
- d. Gemar membaca
- e. Tanggung jawab

F. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah dilakukan kegiatan pembelajaran siswa mampu:

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian pasta
2. Siswa dapat mengklasifikasikan jenis pasta
3. Siswa dapat menjelaskan fungsi pasta
4. Siswa dapat menjelaskan bahan pembuatan pasta
5. Siswa dapat menjelaskan bumbu yang digunakan

G. PENDIDIKAN BUDAYA DAN KARAKTER BANGSA

1. Gemar membaca (kebiasaan menyediakan waktu untuk membaca berbagai bacaan yang diberikan)
2. Kreatif (berpikir dan melakukan sesuatu untuk menghasilkan cara atau hasil baru dari sesuatu yang telah dimiliki)
3. Bekerja keras (perilaku yang menunjukkan upaya sungguh-sungguh dalam mengatasi berbagai hambatan belajar dan tugas, serta menyelesaikan tugas dengan sebaik-baiknya)

H. MATERI PEMBELAJARAN

1. Pengertian pasta
2. Jenis-jenis pasta
3. Fungsi pasta dan bahan pembuatan pasta

4. Teknik pengolahan pasta
5. Teknik penyimpanan pasta
6. Cara penyajian pasta
7. Bumbu yang digunakan dalam pembuatan pasta

I. METODE PEMBELAJARAN

1. Ceramah
2. Diskusi
3. Penugasan
4. Games

J. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN

PERTEMUAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENGORGANISASIAN	
		PESERTA	WAKTU
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengucapkan salam 2. Membuka PBM , Berdoa 3. Memeriksa kebersihan dan kerapian kelas 4. Mengecek kehadiran siswa 5. Menyampaikan informasi yang akan dipelajari: SK: Mengolah Makanan Kontinental KD: Mengolah Hidangan Berbahan Terigu <p>Indikator:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Menjelaskan pengertian pasta b. Mengklasifikasikan jenis pasta c. Menjelaskan fungsi pasta d. Menjelaskan bahan pembuatan pasta e. Menjelaskan bumbu yang digunakan <p>Tujuan pembelajaran:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa dapat menjelaskan pengertian pasta b. Siswa dapat mengklasifikasikan jenis pasta c. Siswa dapat menjelaskan fungsi pasta d. Siswa dapat menjelaskan bahan pembuatan pasta e. Siswa dapat menjelaskan bumbu yang digunakan <ol style="list-style-type: none"> 6. Apersepsi : <ol style="list-style-type: none"> a. Menanyakan hal yang berkaitan dengan mengolah hidangan berbahan terigu 	Kelas	80 menit

	<p>sesuai dengan pengetahuan siswa.</p> <p>7. Motivasi :</p> <p>a. Menyampaikan manfaat mempelajari hal yang berkaitan dengan mengolah hidangan berbahan terigu.</p>		
Kegiatan Inti	<p>1. Eksplorasi</p> <p>a. Guru memberikan pertanyaan: Apakah yang kalian ketahui tentang pasta?</p> <p>b. Siswa mencermati dan menjelaskan pengetahuannya tentang materi mengolah hidangan berbahan terigu.</p> <p>c. Siswa mencermati modul uraian Kompetensi mengolah hidangan berbahan terigu</p>	<p>Kelas</p> <p>Individu</p> <p>Individu</p>	80 menit
	<p>2. Elaborasi</p> <p>a. Siswa memperhatikan video pembelajaran tentang pasta yang diputar.</p> <p>b. Siswa mendiskusikan hasil pengamatan dengan kelompok masing-masing</p> <p>c. Masing-masing kelompok mempresentasikan hasil diskusi.</p>	<p>Individu</p> <p>Kelompok</p> <p>Kelompok</p>	
	<p>3. Konfirmasi</p> <p>a. Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan jika konsep yang diperoleh siswa sudah benar</p> <p>b. Guru memberi solusi terhadap konsep pemahaman yang salah yang diperoleh dari diskusi siswa</p> <p>c. Guru memberikan acuan dari berbagai sumber, agar siswa dapat mengecek hasil eksplorasi dan elaborasi, antara lain Buku : Pengolahan Hidangan Kontinental Karangan : Sutriyati Purwanti http://id.wikipedia.org/wiki/Pasta ta diakses pada tanggal 22 Juli 2013</p> <p>d. Guru bersama siswa menyimpulkan materi</p>	<p>Kelas</p> <p>Kelas</p> <p>Kelas</p> <p>Kelas</p> <p>Kelas</p>	

	pembelajaran yang telah disampaikan e. Guru memberikan apresiasi/ reward kepada siswa atas hasil diskusi yang diperoleh.		
Kegiatan Penutup	1. Siswa mengerjakan latihan soal (terlampir) 2. Menyampaikan kegiatan yang akan datang 3. Memberikan motivasi kepada siswa untuk belajar di rumah Salam penutup	Individu Kelas Kelas	20 menit

K. ALAT DAN SUMBER BELAJAR

Media:

1. Power Point
2. Hand out
3. LCD
4. Papan tulis

Sumber Belajar:

Purwanti Sutriyati, dkk.2006. *Pengolahan Hidangan Kontinental*. Yogyakarta: UNY Press

<http://id.wikipedia.org/wiki/Pasta> diakses pada tanggal 22 Juli 2013

L. PENILAIAN

1. Jenis Penilaian : Tes/ tugas
2. Bentuk Tes : Tertulis/ Lisan
3. Bentuk Soal : Essay
4. Naskah Soal Tugas :
 - a. Carilah sejarah tentang pasta!
5. Naskah soal evaluasi:
 - a. Sebutkan dan jelaskan macam-macam jenis pasta!
 - b. Sebutkan kategori pasta dan jenisnya!
 - c. Jelaskan teknik merebus pasta yang baik dan benar!
 - d. Jelaskan tentang teknik penyimpanan pasta!
 - e. Sebutkan macam-macam bumbu yang digunakan dalam hidangan pasta!
(min 5)
6. Penilaian Hasil Belajar:
 - a. Penilaian pada proses pembelajaran

Indikator Penilaian dan Skor				
Sikap selama proses pembelajaran	Kerjasama dalam kelompok	Keaktifan dalam kelompok	Partisipasi dalam menanggapi pertanyaan dalam kelompok lain	Jumlah
(Skor Max 25)	(Skor Max 25)	(Skor Max 25)	(Skor Max 25)	(Total Skor 100)

Penilaian:

$$\text{Nilai Proses} = \frac{\text{Jumlah}}{\text{Total}} \times 10$$

b. Penilaian hasil belajar

Total Skor:

Jawablah pertanyaan berikut !

Indikator Pencapaian Kompetensi	Teknik Penilaian (Tes/non Tes)	Bentuk Instrumen (tertulis/lisan)	Instrumen/ Soal	Kunci jawaban	Skor max
1. Menjelaskan pengertian pasta 2. Mengklasifikasikan jenis pasta 3. Menjelaskan fungsi pasta 4. Menjelaskan bahan pembuatan pasta 5. Menjelaskan bumbu yang digunakan	Tes	Tertulis	Sebutkan dan jelaskan macam-macam jenis pasta!	Pasta berdasarkan teksturnya dapat di golongkan menjadi 2 yaitu pasta basah (fresh pasta) dan pasta kering (dried pasta). Yang termasuk dalam pasta basah seperti <i>egg noodle</i> dan <i>dumpling</i> (bola bola kecil pasta) sedangkan pasta kering mempunyai banyak bentuk dan variasinya.	10
			Sebutkan kategori pasta dan jenisnya!	Kategori pasta dibagi menjadi 6 macam, yaitu (1) Pasta Lunga/Long Pasta, jenis pasta; dari Spaghetti, Spaghettoni, Vermicelli. (2) Fettuce/Ribbons jenis pasta; Fettucine, Lasagna, Tagliatelle. (3) Tubi (Tubes) jenis pasta; Penne, Ziti, Macaroni, Elbow macaroni. (4) Forme Speciali (special shapes) jenis pasta; Fusilli, Farfalle, Conchiglie. (5) Pasta Ripiena (Stuffed Pasta) jenis pasta; Ravioli, Tortellini. (6) Pasta Per Minestrie jenis pasta; Ditallini	20
			Jelaskan teknik merebus pasta yang baik dan benar!	a. Didihkan air, kemudian masukkan pasta secara bersamaan. Selama proses perebusan suhu tidak boleh diturunkan. Aduk pasta terus dengan menggunakan garpu besar atau dengan sendok	20

				<p>kayu besar untuk mencegah pasta lengket pada panci. Tingkat kematangan pada dried pasta berbeda dengan fresh pasta. Pada dried pasta membutuhkan waktu yang agak lama dan tekstur yang paling baik jika digigit masih terasa renyah.</p>	
			<p>Jelaskan tentang teknik penyimpanan pasta!</p>	<p>a. Dried Pasta : Teknik penyimpanan pasta yang benar adalah meletakkan pasta dalam wadah atau tempat yang dingin tetapi tidak lembab maka pasta akan bertahan lebih dari 1 tahun. Penyimpanan pasta minimal 1 bulan membutuhkan waktu merebus yang lebih lama dibandingkan yang belum lama disimpan.</p> <p>b. Pasta dapat disimpan dalam kondisi telah direbus dengan menaruh dalam wadah plastik tertutup kemudian simpan dalam refrigerator. Untuk jenis pasta seperti lasagna dapat disimpan dengan cara dibekukan. Untuk menghangatkan kembali pasta yang telah dingin dapat dilakukan dalam 2 cara, yaitu cara pertama dengan menggunakan microwave, caranya masukkan pasta dalam wadah tahan panas kedalam microwave dengan suhu tinggi selama 1-3 menit. Cara kedua dengan memasukkan pasta dalam colander kemudian disiram dengan air panas. Pasta beku sebelum dipanaskan harus diletakkan pada suhu ruang atau sehari sebelumnya dipindah dalam refrigerator agar gumpalan es-nya meleleh (thawing)</p>	25
			<p>Sebutkan macam-macam</p>	<p>Pasta Aglio e olio, pasta olio e peperoncino, pasta pomodoro, pasta carbonara,</p>	25

			bumbu yang digunakan dalam hidangan pasta! (min 5)	pasta Bolognese, pasta al pesto, pasta al pesto ala jenovese, pasta marinara, pasta all 'amatriciana, pasta arrabiata, pasta gorgonzola, pasta puttanesca, pasta al nero di seppa, pasta alla norma, pasta napoletana, lasagna, cannelloni.	
Jumlah					100

Penilaian:

$$\text{Nilai Proses} = \frac{\text{Jumlah}}{\text{Total}} \times 100$$

Nilai Akhir:

$$\text{Nilai} = \dots \% \text{ NP} + \dots \% \text{ NHB}$$

NP : Penilaian Proses

NHB : Penilaian Hasil Belajar

Kalasan, 23 Juli 2013

Guru Pembimbing PPL

Mahasiswa

Siti Uswatun Khasanah, S.Pd

Fella Affrinda

NIP. 19781030 200801 2 009

NIM. 10511241032

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

A. IDENTITAS

1. Nama Sekolah : SMK N 1 Kalasan
2. Mata pelajaran : Mengolah Makanan Kontinental
3. Kelas/ Semester : XII / 1
4. Pertemuan ke : 3
5. Alokasi Waktu : 6 x 45 menit

B. STANDAR KOMPETENSI

Mengolah Makanan Kontinental

C. KOMPETENSI DASAR

Mengolah Hidangan dari Telur, Unggas, Daging, dan Seafood

D. ALOKASI WAKTU

1 x 6 x 45 menit

E. PENDIDIKAN KARAKTER BUDAYA BANGSA

Nilai-nilai yang ditanamkan untuk memperkuat karakter budaya bangsa adalah

- a. Kerjasama
- b. Tanggung jawab
- c. Displin

F. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI

- a. Menyebutkan alat dan bahan pembuatan hidangan maincourse daging sapi, appetizer, dan dessert.
- b. Menguasai teknik pembuatan hidangan maincourse daging sapi, appetizer, dan dessert.

G. TUJUAN PEMBELAJARAN

- a. Siswa dapat menyebutkan alat dan bahan dalam pembuatan maincourse hidangan daging sapi, appetizer, dan dessert.
- b. Siswa dapat mempraktikan pembuatan hidangan maincourse daging sapi, appetizer, dan dessert.

H. MATERI POKOK PEMBELAJARAN

- a. Alat dan bahan dalam pengolahan hidangan maincourse daging sapi, appetizer, dan dessert.
- c. Proses pengolahan hidangan maincourse daging sapi, appetizer, dan dessert.

I. PENDEKATAN DAN METODE PEMBELAJARAN

1. Pendekatan : PAIKEM
2. Metode : Praktik

3. Media : Bahan Praktik

J. KEGIATAN PEMBELAJARAN

No	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
1.	Kegiatan Pendahuluan	10 menit
	a. Pembukaan dengan mengucapkan salam b. Berdoa untuk memulai kegiatan c. Mengabsen siswa d. Apersepsi : bertanya kepada siswa tentang hidangan daging sapi yang pernah dipelajari, untuk membawa pikiran siswa kepada materi pokok	
No	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
2.	Kegiatan Inti	130 menit
	Eksplorasi: d. Menjelaskan alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan hidangan maincourse daging sapi, appetizer, dan dessert. e. Menjelaskan tahapan pembuatan hidangan maincourse daging sapi, appetizer, dan dessert. Elaborasi: f. Tiap kelompok mempraktikkan pembuatan aneka hidangan maincourse daging sapi, appetizer, dan dessert. Konfirmasi: a. Guru mengevaluasi hasil praktik siswa	
3	Kegiatan Penutup a. Penilaian b. Penutupan dengan salam	10menit

K. SUMBER BELAJAR

Hamidah, Siti. 2009. *Job Sheet Pengolahan Makanan Kontinental*. Yogyakarta. PTBB UNY.

L. PENILAIAN

Teknik Penilaian :

- a. Kriteria hasil praktik
- b. Sistematika laporan praktik

Kalasan, 29 Juli 2013

Guru Pembimbing PPL

Mahasiswa

Siti Uswatun Khasanah, S.Pd

NIP. 19781030 200801 2 009

Fella Affrinda

NIM. 10511241032

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

A. IDENTITAS

1. Nama Sekolah : SMK N 1 Kalasan
2. Mata pelajaran : Mengolah Makanan Kontinental
3. Kelas/ Semester : XII / 1
4. Pertemuan ke : 4
5. Alokasi Waktu : 6 x 45 menit

B. STANDAR KOMPETENSI

Mengolah Makanan Kontinental

C. KOMPETENSI DASAR

Mengolah Hidangan dari Telur, Unggas, Daging, dan Seafood

D. ALOKASI WAKTU

1 x 6 x 45 menit

E. PENDIDIKAN KARAKTER BUDAYA BANGSA

Nilai-nilai yang ditanamkan untuk memperkuat karakter budaya bangsa adalah

- a. Kerjasama
- b. Tanggung jawab
- c. Displin

F. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI

- a. Menyebutkan alat dan bahan pembuatan hidangan maincourse daging sapi dan pendampingnya.
- b. Menguasai teknik pembuatan hidangan maincourse daging sapi dan pendampingnya

G. TUJUAN PEMBELAJARAN

- a. Siswa dapat menyebutkan alat dan bahan dalam pembuatan maincourse hidangan daging sapi dan pendampingnya
- b. Siswa dapat mempraktikkan pembuatan hidangan maincourse daging sapi beserta pendampingnya

H. MATERI POKOK PEMBELAJARAN

- a. Alat dan bahan dalam pengolahan hidangan maincourse daging sapi dan pendampingnya
- b. Proses pengolahan hidangan maincourse daging sapi dan pendampingnya

I. PENDEKATAN DAN METODE PEMBELAJARAN

1. Pendekatan : PAIKEM
2. Metode : Praktik
3. Media : Bahan Praktik

J. KEGIATAN PEMBELAJARAN

No	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
1.	Kegiatan Pendahuluan	10 menit
	<ol style="list-style-type: none">a. Pembukaan dengan mengucapkan salamb. Berdoa untuk memulai kegiatanc. Mengabsen siswad. Apersepsi : bertanya kepada siswa tentang hidangan daging sapi yang pernah dipelajari, untuk membawa pikiran siswa kepada materi pokok.	
No	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
2.	Kegiatan Inti	130 menit
	<p>Eksplorasi:</p> <ol style="list-style-type: none">c. Menjelaskan alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan hidangan maincourse daging sapi dan pendampingnyad. Menjelaskan tahapan pembuatan hidangan maincourse daging sapi dan pendampingnya. <p>Elaborasi:</p> <ol style="list-style-type: none">e. Tiap kelompok mempraktikkan pembuatan hidangan maincourse daging sapi beserta pendampingnya.	

	Konfirmasi: a. Guru mengevaluasi hasil praktik siswa	
3	Kegiatan Penutup a. Penilaian b. Penutupan dengan salam	10 menit

K. SUMBER BELAJAR

Purwanti Sutriyanti. 2007. *Job Sheet Pengolahan Makanan Kontinental*. Yogyakarta. PTBB UNY.

L. PENILAIAN

Teknik Penilaian :

- a. Kriteria hasil praktik
- b. Sistematika laporan praktik

Kalasan, 28 Agustus 2013

Guru Pembimbing PPL

Mahasiswa

Siti Uswatun Khasanah, S.Pd

NIP. 19781030 200801 2 009

Fella Affrinda

NIM. 10511241032

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

A. IDENTITAS

1. Nama Sekolah : SMK N 1 Kalasan
2. Mata pelajaran : Mengolah Makanan Kontinental
3. Kelas/ Semester : XII / 1
4. Pertemuan ke : 2
5. Alokasi Waktu : 6 x 45 menit

B. STANDAR KOMPETENSI

Mengolah Makanan Kontinental

C. KOMPETENSI DASAR

Mengolah Hidangan Berbahan Terigu

D. ALOKASI WAKTU

1 x 6 x 45 menit

E. PENDIDIKAN KARAKTER BUDAYA BANGSA

Nilai-nilai yang ditanamkan untuk memperkuat karakter budaya bangsa adalah

- a. Kerjasama
- b. Tanggung jawab
- c. Displin

F. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI

- a. Menyebutkan alat dan bahan pembuatan hidangan pasta
- b. Menguasai teknik pembuatan hidangan pasta

G. Tujuan Pembelajaran

- a. Siswa dapat menyebutkan alat dan bahan dalam pembuatan hidangan pasta
- b. Siswa dapat mempraktikan pembuatan hidangan pasta

H. Materi Pokok Pembelajaran

- a. Alat dan bahan dalam pengolahan hidangan pasta
- b. Proses pengolahan pasta

I. Pendekatan dan Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : PAIKEM
2. Metode : Praktik
3. Media : Bahan Praktik

J. Kegiatan Pembelajaran

No	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
1.	Kegiatan Pendahuluan	10 menit
	a. Pembukaan dengan mengucapkan salam b. Berdoa untuk memulai kegiatan c. Mengabsen siswa d. Apersepsi : bertanya kepada siswa tentang pasta yang pernah dipelajari, untuk membawa pikiran siswa kepada materi pokok	
No	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
2.	Kegiatan Inti	130 menit
	Eksplorasi: a. Menjelaskan alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan hidangan pasta b. Menjelaskan tahapan pembuatan hidangan pasta Elaborasi: c. Tiap kelompok mempraktikkan pembuatan aneka hidangan pasta Konfirmasi: d. Guru mengevaluasi hasil praktik siswa	
3	Kegiatan Penutup a. Penilaian b. Penutupan dengan salam	10menit

K. Sumber Belajar

Hamidah, Siti. 2009. *Job Sheet Pengolahan Makanan Kontinental*. Yogyakarta. PTBB UNY.

L. Penilaian

Teknik Penilaian :

- a. Kriteria hasil praktik
- b. Sistematika laporan praktik

Guru Pembimbing PPL

Siti Uswatun Khasanah, S.Pd

NIP. 19781030 200801 2 009

Kalasan, 29 Juli 2013

Mahasiswa

Fella Affrinda

NIM. 10511241032

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

A. IDENTITAS

1. Nama Sekolah : SMK N 1 Kalasan
2. Mata pelajaran : Mengolah Makanan Kontinental
3. Kelas/ Semester : XI / 1
4. Pertemuan ke : 2
5. Alokasi Waktu : 6 x 45 menit

B. STANDAR KOMPETENSI

Mengolah Makanan Kontinental

C. KOMPETENSI DASAR

Mengolah Hidangan Berbahan Terigu

D. ALOKASI WAKTU

1 x 6 x 45 menit

E. PENDIDIKAN KARAKTER BUDAYA BANGSA

Nilai-nilai yang ditanamkan untuk memperkuat karakter budaya bangsa adalah

- a. Kerjasama
- b. Tanggung jawab
- c. Displin

F. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI

- a. Menyebutkan alat dan bahan pembuatan hidangan pasta
- b. Menguasai teknik pembuatan hidangan pasta

G. Tujuan Pembelajaran

- a. Siswa dapat menyebutkan alat dan bahan dalam pembuatan hidangan pasta
- b. Siswa dapat mempraktikan pembuatan hidangan pasta

H. Materi Pokok Pembelajaran

- a. Alat dan bahan dalam pengolahan hidangan pasta
- b. Proses pengolahan pasta

I. Pendekatan dan Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : PAIKEM
2. Metode : Praktik
3. Media : Bahan Praktik

J. Kegiatan Pembelajaran

No	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
1.	Kegiatan Pendahuluan	10 menit
	a. Pembukaan dengan mengucapkan salam b. Berdoa untuk memulai kegiatan c. Mengabsen siswa d. Apersepsi : bertanya kepada siswa tentang pasta yang pernah dipelajari, untuk membawa pikiran siswa kepada materi pokok	
No	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
2.	Kegiatan Inti	130 menit
	Eksplorasi: a. Menjelaskan alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan hidangan pasta b. Menjelaskan tahapan pembuatan hidangan pasta Elaborasi: c. Tiap kelompok mempraktikkan pembuatan aneka hidangan pasta Konfirmasi: d. Guru mengevaluasi hasil praktik siswa	
3	Kegiatan Penutup a. Penilaian b. Penutupan dengan salam	10 menit

K. Sumber Belajar

Hamidah, Siti. 2009. *Job Sheet Pengolahan Makanan Kontinental*. Yogyakarta. PTBB UNY.

L. Penilaian

Teknik Penilaian :

- a. Kriteria hasil praktik
- b. Sistematika laporan praktik

Guru Pembimbing PPL

Siti Uswatun Khasanah, S.Pd

NIP. 19781030 200801 2 009

Kalasan, 29 Juli 2013

Mahasiswa

Fella Affrinda

NIM. 10511241032

Hand Out

	SMK NEGERI 1 KALASAN		
	<i>HAND OUT</i> Mengolah Makanan Kontinental		
	Tgl. 22 Juli 2013		Hal 1 dari 8
	Semester I	Mengolah hidangan dari telur, unggas, daging, dan seafood.	180 menit

A. Pengertian Daging

Daging merupakan hal yang sangat pokok, baik penggunaannya maupun zat-zat vitamin- vitamin yang terdapat di dalamnya. Salah memilih, membersihkan, dan menyimpan akan berakibat buruk terhadap bahan baku tersebut. Demikian pula salah memasak dan menyajikan tidak akan didapati rasa seperti yang diinginkan.

Ditinjau dari segi pengolahan atau kuliner, maka pengertian "*meat*", yaitu semua daging yang diambil dari hewan berkaki 4 yang dipelihara khusus untuk mendapat dagingnya.

Yang termasuk golongan *meat* adalah ;

- a. Beef : daging sapi
- b. Veat : daging sapi muda
- c. Lamb : daging domba/ kambing muda
- d. Mutton : daging domba/ kambing
- e. Pork : daging babi

B. Pemilihan daging yang baik

Beef atau daging sapi diambil dari sapi pedaging yang sudah berumur lebih dari satu tahun.

Berikut ini adalah hal-hal yang harus diperhatikan adalah sebagai berikut :

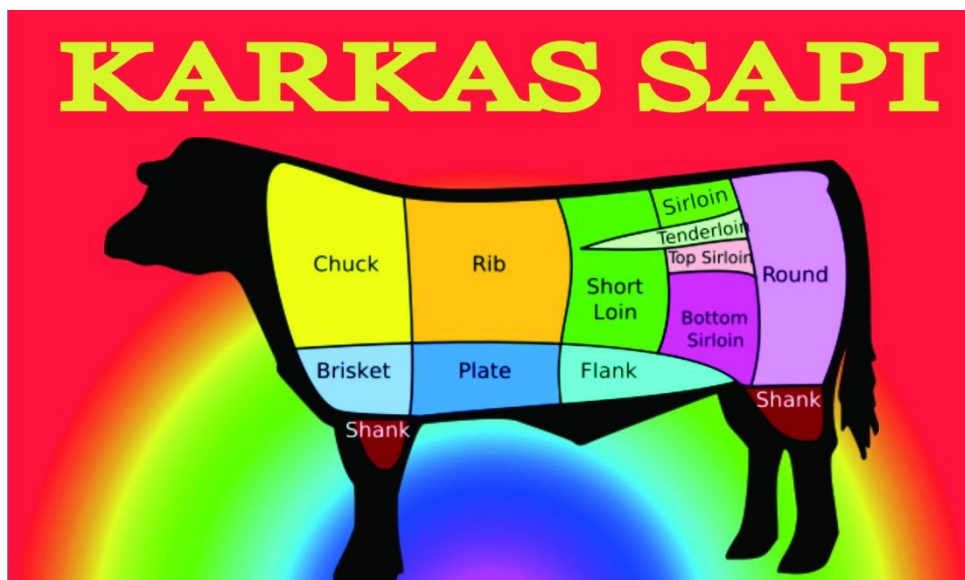
Warna : Pilih daging yang masih berwarna merah cerah.

Tekstur : Tekstur daging yang masih segar terasa masih kenyal. Tekanlah sedikit bagian daging untuk mengetahui teksturnya. Jika tekstur daging kembali seperti semula setelah ditekan, atau kenyal, berarti daging masih segar.

Aroma : Daging yang masih segar memiliki aroma yang segar, atau yang biasa disebut bau daging.

Cairan : Ketika membeli daging, jika cairan berwarna merah mirip darah mengalir keluar dari daging cairan ini bukanlah darah, melainkan jus atau sari dari daging tersebut.

C. Jenis-jenis dan potongan daging



D. Teknik Penyimpanan daging

1. Menyimpan Daging Segar :
 - a.) Jika daging tidak langsung dimasak, simpan di lemari es di bagian paling dingin bersuhu minus1-5°C.
 - b.) Apabila kotor, jangan dicuci dengan air yang belum jelas kebersihannya. Cukup potong bagian yang kotor lalu singkirkan. Air kotor hanya akan menimbulkan bakteri pada daging. Selain itu, vitamin B dalam daging merah mudah larut dalam air, sehingga berkurang ketika dicuci.
 - c.) Simpan daging dalam wadah, tutup rapat dengan plastik kedap udara.
 - d.) Daging disimpan terpisah, jangan dicampur dengan daging yang sudah diolah atau dimasak.

- e.) Simpan daging mentah atau segar dalam satu lapisan saja, jangan bertumpuk karena jika disimpan lama, akan menempel dan susah dipisahkan.
- f.) Apabila prosedur penyimpanan dilakukan dengan benar, maka daging segar dapat disimpan selama tiga hari.

2. Menyimpan Daging Beku

- a.) Sebelum disimpan, bungkus rapat dengan plastik kedap udara.
- b.) Simpan dalam lemari es dengan suhu ideal-18°C
- c.) Jangan disimpan secara bertumpuk dan jangan terlalu banyak.
- d.) Apabila ingin mengolahnya, biarkan daging mencair dalam kulkas dengan suhu menjadi -1° sampai +4°C
- e.) Apabila mencairkannya di luar kulkas, hasil olahan daging akan terasa keras saat dimakan, karena ada proses pemaksaan saat pencarian yang menyebabkan kegurihan berkurang serta masuknya bakteri.
- f.) Setelah daging mencair, langsung dimasak, jangan dibekukan lagi karena daging sudah terkontaminasi udara dari luar pendingin.
- g.) Jika semua prosedur dilakukan dengan benar, daging beku dapat disimpan selama enam bulan.

E. Cara Memotong Daging

1. Chateaubriand

- a.) Potong atau pisahkan bagian kepala *fillet* dari bagian tengah.
- b.) *Trimming* kepala *fillet*. Urat-urat serta lemak yang berlebihan dipotong. Lemak dalam jumlah tertentu tetap diperlukan melekat pada steak karena dapat memberikan aroma serta kelembaban.
- c.) Timbang, 1 porsi : 200-250 gr

2. Tournedo

- a.) *Skinning, fillet* yang mempunyai lapisan urat yang berwarna putih seperti lemak. Lapisan ini dipisahkan dari *fillet* sebelum *fillet* dipotong menjadi tournedo, cara memisahkan kulit ini dengan jalan menusukkan *filleting knife* diantara daging dan kulit, pisau digerakkan kearah kepala dan usahakan tidak ada daging yang melekat pada kulit fillet.
- b.) Timbang sesuai dengan porsi 180-200gr
- c.) Tournedo yang dipotong diletakkan berdiri kemudian dipukul-pukul pelan-pelan dengan “*cutle bat*” sehingga *fillet* bertambah pendek dengan menampang bertambah lebar. *Tournedo* diikat dengan benang untuk menjaga agar bentuk *tournedo* tetap bulat saat dimasak.

3. Fillet Mignon

- a.) Potong bagian ekor *fillet* melintang menjadi potongan yang sama berat, panjangnya sekitar 30-50cm.
- b.) *Flatter, Flattern Mignon* juga digepengkan seperti tournedo dengan menggunakan *cutle bat*.

4. “T” Bone Steak

- a.) Letakkan *short loin* pada *chopping board*, bagian lemak menghadap keatas, bagian tulang punggung menghadap ke arah badan.
- b.) *Trimming* pecahan-pecahan tulang atau daging yang masih bergantung pada tulang belakang.
- c.) *Trimming* daging *flank*. Ukur lebar daging sekitar 16 cm dari tulang belakang. Sisa daging pada bekas *flank* dipotong sejajar dengan arah tulang belakang.
- d.) Periksa lapisan lemak yang melekat pada daging. Lemak masih dapat melekat pada daging setebal 1-1,5cm, selebihnya lemak dipotong.

- e.) Potong salah satu ujung dengan rata untuk memudahkan pemotongan berikutnya.
- f.) Potong *short loin* yang bersih menjadi porsi yang ditentukan, dengan perkiraan berat yang pasti.
- g.) Timbang kembali "*T*" *bone steak* untuk mengetahui kelebihan dan kekurangan berat.
- h.) Bila tebal *steak* lebih dari 2,5 cm, *steak* perlu digepengkan hingga mencapai tebal 2-2,5cm.

5. Entrecote

- a.) Letakkan *sirloin* diatas *chopping board* dengan bagian lemak menghadap kebawah.
- b.) Potong urat urat tebal yang berwarna kuning yang melekat pada tulang punggung
- c.) Potong urat-urat tipis yang melekat pada daging, lapisan urat ini dipotong satupersatu hingga bersih
- d.) Ukur lebar *sirloin* kira-kira 16cm dari bekas tulang belakang. Daging selebihnya dipotong sejajar dengan arah bekas tulang belakang
- e.) Potong salah satu ujung dengan rata, selanjutnya *sirloin steak* dipotong melintang mulai dari bagian ujung yang telah dipotong rata.

6. Chop

- a.) Letakkan *loin* pada *chopping board* dengan bagian tulang mengarah pada badan.
- b.) Bersihkan daging atau pecahan tulang yang masih bergelantungan pada tulang belakang.

- c.) Potong bagian tepi yang berlebihan supaya tampak rapi.
 - d.) Potong (*trim*) bagian lemak yang berlebihan. Tebal lapisan lemak yang melekat pada *chop* adalah 1-2cm.
 - e.) Potong bagian sisi yang paling tebal, dengan potongan yang lurus dan rata. Dari bagian ini akan dimulai proses *portioning*.
 - f.) Potong chop dengan berat proses *portioning*.
 - g.) Potong *chop* dengan berat antara 180-250 gr
7. Cutlet
- a.) Letakkan *rib* pada *chopping board* dengan tulang mengarah ke badan.
 - b.) Potong (*trim*) bagian tepi yang berlebihan.
 - c.) Potong bagian daging atau pecahan tulang yang masih bergelantungan atau melekat pada tulang belakang.
 - d.) Potong bagian tepi yang berkelebihan
 - e.) Potong salah satu ujung untuk *portioning*
 - f.) Pada *cutlet* dengan potongan diantara tulang rusuk, sehingga masing-masing *cutlet* mempunyai 1 tulang rusuk, satu *cutlet* mempunyai berat 180-250gr.
 - g.) Gepengkan *cutlet* hingga ketebalannya 1,5-2cm.

F. Pengolahan Aneka Masakan Dari Daging.

- a. *Caesar Style Braised Steak* : Dibuat dari fillet steak yang diolah dengan teknik *braise* dalam *warcestershire* dan *anchovy sauce*. Disajikan diatas *garlic bread*.

- b. *Fillet Steak with Mustard Caper Sauce*: steak yang diolah *pan fried* (pilihan rare 5', medium 7', dan well done 10'). Siram dengan saus yang dibuat dari *dry vermouth*, luncang, *double cream*, mustard, garam, merica hitam.
- c. *Meat Loaf*: cincangan daging tanpa lemak ditambah *breadcrumbs*, susu, telur, bawang bombay, garam, merica, aduk jadi satu, masukkan dalam cetakan, panggang kira-kira 1,5 jam. Variasi *Meat Loaf* : *German Meat Loaf*, *Pineapple Meat Loaf*, *Curry Meat Loaf*.
- d. *Hamburgers*: daging cincang yang dibumbui, diolah dengan cara digoreng atau dioven, disajikan dalam roti dengan beberapa topping (tomat, ketimun, bawang, bombay, saus tomat).
- e. *Beef Stew* : daging (chuck) *simmer* dalam stock yang diaromai oleh bawang bombay, bawang putih, kentang, wortel, dan kacang-kacangan.
- f. *Beef with Soured Cream and Mushroom*: *blande steak* dipotong-potong, braise sampai empuk, tambahkan mushroom. Disajikan diatas mie, siram dengan *sourcream sauce*.

G. Standar porsi daging sapi dalam penyajian makanan

1. Sifat *main course*

Hidangan *main course* mempunyai sifat :


- Mengenyangkan
- Banyak kalori dan serat
- Bervariasi

2. Porsi *main course*

Porsi bahan utama *main course* untuk masing-masing jenis bahan berbeda-beda, tergantung pada jenis menu yang akan disajikan apakah porsi untuk menu *Table d'hote* atau menu *Ala Carte*.

Tabel berikut merupakan penuntun untuk porsi masing-masing bahan utama *main course*.

No	Item	Fixed Menu	Ala Carte
1.	<i>Chateaubriand</i>	200 gr	250 gr
2.	<i>Tournedos</i>	180 gr	200 gr
3.	<i>Fillet Steak</i>	180 gr	200 gr
4.	<i>Fillet Mignon (each pieces)</i>	30 gr	50 gr
5.	<i>Rump Steak</i>	180 gr	200 gr
6.	<i>Sirloin Steak minutes</i>	150 gr	200 gr
7.	<i>Sirloin Steak</i>	150 gr	200 gr
8.	<i>Sirloin Steak Double</i>	300 gr	400 gr
9.	<i>"T" Bone Steak</i>	200 gr	300 gr
10.	<i>Fillet Stew</i>	120 gr	150 gr
11.	<i>Boiled Beef</i>	150 gr	250 gr
12.	<i>Braised Beef</i>	150 gr	180 gr
13.	<i>Roast Beef</i>	120 gr	200 gr

	SMK NEGERI 1 KALASAN		
	<i>HAND OUT</i> Mengolah Makanan Kontinental		
	Tgl. 22 Juli 2013		Hal 1 dari 11
	Semester I	Mengolah hidangan berbahan terigu	180 menit

A. Pengertian Pasta

Nama pasta berasal dari bahasa Itali "*Paste*", disebut paste karena terbuat dari adonan tepung gandum dan air. Tepung gandum durum sangat dianjurkan dipakai sebagai bahan utama pembuatan pasta karena diantara tepung gandum yang lain, durum mempunyai keunikan pada kandungan proteinnya. Adonan yang dihasilkan sangat tegar dan liat. Pasta yang dihasilkan juga tidak mudah ambyar.

Kualitas pasta sangat ditentukan oleh jenis tepung gandum durum yang digunakan, pasta yang menggunakan semolina akan mempunyai kualitas tinggi karena semolina mengandung protein tinggi yang merupakan inti dari bagian gandum durum. Semolina mengandung 2 protein yaitu gliadin dan glutenin. Kedua protein ini sangat menentukan hasil pasta yang tahan banting, tegar, dan lentur. Gliadin adalah protein yang larut dalam air dan membentuk massa yang encer dengan larutan garam. Sedangkan glutenin adalah protein yang tidak larut dalam air. Perpaduan antara gliadin dengan glutenin menghasilkan pasta dengan permukaan yang halus, liat dan kompak serta hasil pasta yang direbus sangat kenyal dan tidak berlendir.

Bahan dasar yang digunakan untuk membuat pasta selain tepung gandum durum adalah semua bahan pangan yang termasuk pada golongan biji-bijian seperti jangung, gandum, dan padi. Noodle dapat menggunakan bahan dasar

selain gandum seperti pada mie bihun yang terbuat dari tepung beras dan mie soon terbuat dari tepung jagung.

Pasta dibagi menjadi 2 jenis, yaitu pasta kering dan pasta basah. Pasta yang biasanya dijual di dalam kemasan adalah dalam bentuk kering. Pasta kering dibuat di pabrik dengan menggunakan mesin ekstrusi yang mendorong keluar adonan pasta melalui lubang-lubang saringan. Bentuk-bentuk pasta yang lain diperoleh dengan menggiling adonan pasta menjadi lembaran yang kemudian dipotong-potong atau dicetak. Pasta segar memerlukan waktu masak yang singkat, namun pasta segar tidak tahan lama disimpan karena memiliki kadar air yang tinggi. Pasta kering bisa tahan lama disimpan hingga 3 tahun atau lebih karena hanya memiliki kandungan air sebanyak 10%.

B. Jenis-jenis Pasta

Nama komersil dari jenis pasta di pengaruhi oleh bentuk, variasi dan daerah. Terkadang dengan nama yang samatetapi mempunyai bentuk yang berbeda pada daerah yang berbeda, sebaliknya dengan bentuk yang sama mempunyai nama yang berbeda.

Pasta berdasarkan teksturnya dapat di golongan menjadi 2 yaitu pasta basah (fresh pasta) dan pasta kering (dried pasta). Yang termasuk dalam pasta basah seperti *egg noodle* dan dumpling (bola bola kecil pasta) sedangkan pasta kering mempunyai banyak bentuk dan variasinya. Berdasarkan pengelompokan bentuknya, pasta dapat dikategorikan menjadi 6 yaitu Pasta Lunga (Long pasta), Fettucce (Ribbons), Tubi (Tubes), Forme Speciali (Special shapes), Pasta Ripiena (Stuffed Pasta), dan pasta perMinestrie (Soup Pasta). Masing-masing pasta mempunyai spesifikasi, jenis, dan nama tersendiri. Secara lebih jelas dapat dilihat pada tabel.

TABEL 1.1 Jenis-jenis pasta dan spesifikasinya

Kategori pasta	Jenis pasta	Spesifikasi
1. Pasta Lunga (Long pasta)	➤ Spaghetti	Silinder panjang seperti pipa
	➤ Spaghettoni	Spaghetti kecil dan panjang
	➤ Vermicelli	Silinder panjang seperti lidi
2. Fettucce	➤ Fettucine	Pita mie panjang
	➤ Lasagna	Bentuk lembaran
	➤ Tagliatelli	Pita mie bergelombang
3. Tubi (Tubes)	➤ Penne	Silinder pendek dengan kedua ujung di potong serong
	➤ Ziti	Silinder panjang
	➤ Macaroni	Silinder panjang
	➤ Elbow Macaroni	Silinder lengkung
4. Forme Speciali (Special shapes)	➤ Fusilli	Pita berbentuk spiral
	➤ Farfalle	Bentuk dasi kupu-kupu
	➤ Conchiglie	Pasta kerang
5. Pasta Rapiena (Stuffed Pasta)	➤ Ravioli	Pasta isi berbentuk segiempat atau segitiga
	➤ Tortellini	Pasta isi berbentuk setengah lingkaran
6. Pasta per Minetrie (Soup Pasta)	➤ Ditallini	Bentuk seperti tabung dengan panjang ± 1 cm

C. Teknik Pengolahan Pasta

a. Fresh Pasta

Fresh pasta dalam pengolahan lebih sulit dibandingkan dengan pengolahan dried pasta. Pada fresh pasta lama memasaknya lebih cepat dan sangat mudah menjadi lunak/lembek (overcooking). Pengaruh overcooking pada fresh pasta akan membuat fresh pasta menjadi seperti bubur. Tekstur yang benar pada fresh pasta adalah halus dan lembut di mulut. Berbeda dengan dumpling yang diolah dengan cara merebus adonan dumpling yang telah dibentuk bola-bola kedalam air mendidih yang telah diberi garam. Jika bola-bola yang tenggelam telah mengapung berarti dumpling sudah matang.

b. Dried Pasta

Komponen-komponen yang perlu diperhatikan sebelum pengolahan pasta adalah menggunakan panci yang lebar dan besar agar suhu panas dalam panci tidak berubah dan cukup ruang untuk mengaduk pasta dalam air. Selama proses perebusan pasta akan mengeluarkan pati sehingga membutuhkan air yang cukup banyak agar pati yang telah keluar tidak melekat kembali pada pasta. Perbandingan air dan pasta yang dibutuhkan adalah 10:1 yaitu 1 liter air untuk tiap 100gr pasta kering. Dalam air rebusan pasta perlu ditambahkan 10 gr garam per 1 liter air, serta sedikit minyak agar pasta tidak saling melekat. Teknik merebus pasta dapat dilihat pada prosedur dibawah ini.

- 1.) Didihkan air, kemudian masukkan pasta secara bersamaan. Selama proses perebusan suhu tidak boleh diturunkan. Aduk pasta terus dengan menggunakan garpu besar atau dengan sendok kayu besar untuk mencegah pasta lengket pada panci.
- 2.) Tingkat kematangan pada dried pasta berbeda dengan fresh pasta. Pada dried pasta membutuhkan waktu yang agak lama dan tekstur yang paling baik jika digigit masih terasa renyah atau dalam bahasa italia disebut dengan istilah *al dente*.

Waktu yang digunakan untuk mengukur lama perebusan pasta minimal 4 menit, tetapi ini bukan merupakan patokan yang pasti karena lama perebusan sangat ditentukan oleh bentuk pasta, tebal tipis pasta, usia penyimpanan, dan kategori fresh pasta atau dried pasta.

Dried pasta yang telah direbus akan mempunyai volume 2 kali lipat dari dried pasta. Contoh 100 gr macaroni kering menjadi 250 gr.

Pada dasarnya untuk mendapatkan tekstur pasta yang renyah adalah menghentikan suhu panas dalam pasta agar setelah ditiriskan proses tersebut tidak berlangsung sehingga pasta tidak menjadi lunak selama ditiriskan. Proses tersebut dapat dilakukan dalam 3 cara :

1.) Meniriskan pasta

Teknik ini melarang pasta dibilas dengan air dingin karena pati yang menempel pada pasta akan hilang, padahal pati tersebut membantu pasta melekat pada saus. Dengan teknik ini pati yang menempel banyak sehingga pasta yang dihasilkan warnanya agak kusam tidak jernih.

2.) Memasukkan satu gelas air dingin dalam air rebusan pasta. Teknik ini pati yang menempel pada pasta lebih sedikit dibandingkan pada teknik yang pertama.

3.) Meniriskan pasta dan dibilas air dingin

Apabila menggunakan teknik ini setelah ditiriskan kemudian disiram dengan air dingin, secepatnya pasta dimasukkan kembali dalam panci dan dicampur dengan sauce agar sauce dapat melekat pada pasta. Teknik seperti ini khusus digunakan untuk lasagna (agar tiap lembaran dengan mudah dipisahkan) dan jenis salad pasta dingin teknik ini untuk mencegah agar pasta tidak membentuk lapisan tipis dari pati yang nantinya akan membuat pasta menjadi kusam pada waktu dingin.

D. Teknik Penyimpanan Pasta

a. Dried Pasta

Dried pasta mempunyai daya simpan yang lebih lama jika dibandingkan dengan fresh pasta. Teknik penyimpanan pasta yang benar adalah meletakkan pasta dalam wadah atau tempat yang dingin tetapi tidak lembab maka pasta akan bertahan lebih dari 1 tahun. Penyimpanan pasta minimal 1 bulan membutuhkan waktu merebus yang lebih lama dibandingkan yang belum lama disimpan.

b. Fresh Pasta Dan Pasta Yang Telah Direbus

Pasta dapat disimpan dalam kondisi telah direbus dengan menaruh dalam wadah plastic tertutup kemudian simpan dalam refrigerator. Untuk jenis pasta seperti lasagna dapat disimpan dengan cara dibekukan. Untuk menghangatkan kembali pasta yang telah dingin dapat dilakukan dalam 2 cara, yaitu cara pertama dengan menggunakan microwave, caranya masukkan pasta dalam wadah tahan panas kedalam microwave dengan suhu tinggi selama 1-3 menit. Cara kedua dengan memasukkan pasta dalam colander kemudian disiram dengan air panas. Pasta beku sebelum dipanaskan harus diletakkan pada suhu ruang atau sehari sebelumnya dipindah dalam refrigerator agar gumpalan es-nya meleleh (thawing)

E. Cara Penyajian Pasta

Jaman dahulu pasta tidak pernah menjadi ratu diatas meja makan karena dalam penyajiannya pasta tidak pernah disertai dengan alat untuk menyantap pasta, karena alat yang digunakan adalah tangan sehingga menimbulkan kesan sangat jorok. Kemudian mendekati tahun 1700 salah seorang pengurus raja Ferdinand II yang bernama Genarro Spadaccini mempunyai ide yang sangat brilliant agar pasta dapat tampil pada acara perjamuan resmi dengan menggunakan garpu sebagai alat untuk menyantap pasta sehingga lebih praktis.

Setelah pasta mulai dapat diterima sebagai hidangan pada perjamuan makan secara resmi, maka pasta berkembang menjadi bahan dasar dalam hidangan appetizer, soup, main course, main dish, dan one dish meal bahkan dessertpun dapat menggunakan pasta.

Seiring dengan perkembangan zaman pasta yang dulunya hanya dihidangkan dengan menambahkan olive oil, dan keju parut mulai diperkenalkan pasta dengan disertai dengan sauce, jenis sauce dasar yang paling sering digunakan adalah tomato sauce dan cheese sauce. Tapi pada dasarnya tiap-tiap jenis pasta mempunyai karakteristik sauce yang berbeda-beda. Jenis pasta seperti pita,

spaghetini, dan angel hair dilengkapi saus dengan tingkat kekentalan yang encer dan bening. Bentuk pasta yang lebih tebal seperti fettucine menggunakan saus kental, dan jenis pasta yang mempunyai rongga atau berlubang seperti pipa menggunakan saus yang sangat kental. Sauce dasar yang paling sering digunakan sebagai pelengkap pada hidangan pasta adalah tomato sauce, white sauce, (cheese sauce), dan meat sauce. Dari ketiga dasar sauce tersebut dapat dikembangkan lagi menjadi beberapa turunan sauce dengan menambahkan bahan panagn lain seperti ikan, telur, bahan nabati, ayam cincang, dan sea food.

Perbedaan dalam penyajian pasta terletak pada porsi. Sesuai dengan jenis hidangan 450 gr pasta kering dapat dihidangkan menjadi 6 porsi appetizer atau 4 maincourse.

F. Bumbu Yang Digunakan Dalam Pembuatan Pasta

1. Pasta Aglio e olio: spaghetti dimasak dengan Garlic and Oil, paling mudah dibuat dan populer.

Pasta Olio e peperoncino: mirip dengan Aglio e olio, hanya ditambah peperoncino.



2. Pasta Pomodoro: dimasak hanya dengan fresh tomato, bisa juga ditambah daun basil dan menjadi Pasta pomodoro e basilico.



3. Pasta Carbonara: saus berbahan dasar egg, cheese, butter, olive oil, cream, bacon/ pancetta.



4. Pasta Bolognese/ Ragu: saus berbahan dasar ground beef, tomato, onion, spices, cream, carrots, celery.



5. Pasta al Pesto : fresh basil, pine nut, parmesan, garlic, oil.

Pasta al Pesto ala Genovese : saus pesto penyajiannya ditambah potato dan string bean.



6. Pasta Marinara : berbahan dasar Tomatoes, Garlic, Onion, Basil,dapat divariasi dengan Olives, Capers,Seafood.



7. Pasta all'amatriciana: berbahan dasar Tomatoes, bacon/ guanciale, cheese dan dapat divarisaikan dengan onion/ garlic.



8. Pasta Arrabiatta: berbahan dasar Tomatoes, garlic, Chili/ peperencino, oil.



9. Pasta Gorgonzola: berbahan dasar Gorgonzola, cream, milk.



10. Pasta Puttanesca: berbahan dasar Tomatoes, olive, anchovies, capers, garlic.



11. Pasta al nero di seppia: berbahan dasar squid dan sausnya, white wine, oil.



12. Pasta alla Norma: berbahan dasar Tomatoes, Riccota, eggplant, garlic, oil.

Pasta Napolitana: berbahan dasar fresh tomatoes atau sama dengan pasta pomodoro.



13. Lasagna: baked pasta yang bisa berisikan sauce bolognese, pesto, vegetarian, etc.



14. Cannelloni : rolled pasta sheet biasanya stuffed dengan riccota, spinach, daging dan biasanya dengan sauce tomato atau bechamel. *Tips* : Waiter yang baik harus selalu menawarkan lagi kepada tamu apakah ingin menambahkan taburan parmesan/ Cheese diatas pasta mereka. Spoon and Fork adalah standard untuk spaghetti dan beberapa jenis pasta decorativ, fork and knife untuk stuffed pasta atau lasagna.



	SMK NEGERI 1 KALASAN		
	HAND OUT		
	Mengolah Makanan Kontinental		
	Tgl.		Hal 1 dari 12
Semester I	Mengolah Hidangan Dessert	180menit	

A. Pengertian Dessert

Dessert adalah hidangan yang disajikan setelah hidangan utama (*main course*) sebagai hidangan penutup atau biasa disebut dengan istilah pencuci mulut. *Dessert* biasanya mempunyai rasa manis dan menyegarkan, terkadang ada yang berasa asin atau kombinasinya. Fungsi *dessert* dalam giliran hidangan (*courses*) adalah sebagai hidangan yang menyegarkan setelah menyantap hidangan utama (*main course*) yang terkadang mempunyai aroma atau rasa yang amis serta menghilangkan rasa enak.

Pada awalnya hidangan *dessert* yang disajikan berupa buah-biahan yang segar tanpa proses pengolahan. Seiring dengan perkembangan zaman, hidangan *dessert* mulai bervariasi dengan mengambil 1 dasar (*basic*) dari beberapa hidangan seperti cake, pie, *ice cream* dan sebagainya yang dipadukan dengan *sauce*, buah, sirup, *cream* atau perpaduan antara bahan dasar, sehingga menciptakan hidangan *dessert* yang lezat dan menarik.

Jenis hidangan yang digunakan sebagai *dessert* dapat dihidangkan secara tersendiri diluar dan susunan menu. Seperti untuk hidangan teman *tea*, sebagai *snack*, *petit four*, hantaran, dan lain sebagainya.

A. Macam-macam Dessert

Secara garis besar *dessert* dapat dikategorikan menjadi 2 yaitu *cold dessert* dan *hot dessert*. Penggolongan ini berdasarkan pada perbedaan suhu, baik pada proses pengolahan maupun suhu penyajiannya.

1. Cold dessert

Adalah *dessert* yang disajikan pada suhu dingin. Walaupun disajikan pada suhu dingin tidak menutup kemungkinan proses pengolahannya melalui proses pemanasan sebelum disajikan secara dingin, dengan memasukkan kedalam almari pendingin Penyajian *dessert* dalam suhu dingin harus benar-benar disajikan pada suhu dingin tak terkecuali alat hidangnya.

Contoh : *Ice Cream*, *Pudding*, *Mousses*, *Fruit Pie*, *Cake* dan lain sebagainya.

2. Hot dessert

Adalah *dessert* yang disajikan pada temperatur panas atau hangat. Sesuai dengan namanya *hot dessert* maka proses akhirnya harus dipanaskan terlebih

dahulu. Penyajian *hot dessert* harus benar-benar panas atau hangat termasuk alat hidang yang dipergunakan harus dipanaskan dahulu, Contoh : *Banana Flambe, Apple Pie, Souffles*

C. Klasifikasi hidangan dessert

Dessert dalam perkembangannya juga dipengaruhi oleh perkembangan zaman yang merubah pola hidup masyarakat menjadi masyarakat modern dan glamour. Kondisi seperti ini menantang para juru masak untuk menemukan, menciptakan dan membuat dessert yang variatif, kreatif, menarik dan lezat. Untuk dapat menciptakan inovasi baru seorang juru masak harus menguasai ilmu tentang bahan dasar, teknik olah, dan jenis-jenis hidangan yang dapat disajikan sebagai dessert. Berikut beberapa jenis hidangan yang dapat diklasifikasikan sebagai hidangan yang dapat disajikan untuk dessert.

a. *Fruits* (buah-buahan)

Buah merupakan salah satu bahan pangan yang sangat fleksibel digunakan sebagai bahan dalam pembuatan hidangan dessert. Buah dihidangkan dalam bentuk segar atau melalui proses pengolahan. Jika disajikan secara segar dapat berupa buah iris (*fruit slice*) yang disusun secara sederhana. penyusunan *fruit slice* harus memperhatikan kriteria berikut : tanpa banyak menggunakan peralatan dan bersentuhan dengan tangan. Sedangkan buah yang melalui proses pengolahan seperti *punch, juice, fruit cocktail*, salad atau sebagai bahan utama untuk membuat *sauce* sebagai pendamping *dessert*. Selain itu buah juga dapat digunakan sebagai *filling* atau *topping* pada hidangan lain. Buah segar dapat disajikan dengan cara disiram sirup gula atau *cream*.

b. *Pudding*

Pudding dapat diartikan sebagai hidangan penutup yang mempunyai rasa manis terbuat dari agar-agar. Tetapi ada jenis pudding yang bukan terbuat dari agar-agar, yaitu dari telur dan atau tepung pati. Di Indonesia sering disebut dengan istilah Podeng. Perbedaan antara pudding dengan podeng, pudding disajikan dingin karena proses pembekuannya harus melalui almari pendingin sedangkan podeng proses pembekuannya melalui pemanasan.

Agar

lebih jelas lagi pudding dikategorikan menjadi 4 yaitu :

1) *Pudding* agar-agar

Pudding agar-agar terbuat dari agar-agar dan disajikan dingin karena harus dibekukan terlebih dahulu dalam almari es.

Kuncinya agar dalam pembuatan *pudding* ini tidak mengalami kegagalan agar-agar harus direbus hingga mendidih betel. Jika menginginkan hasil *pudding* jernih perebusan dilakukan secara perlahan menggunakan api rendah hingga mendidih pelan. Variasi *pudding* agar-agar diperoleh dari penambahan bahan-bahan seperti susu, telur, pewarna, pengaroma, dan buah-buahan.

Teknik pencetakan *pudding* sangat menentukan hasil jadi *pudding*. Teknik pencetakan yang sering digunakan adalah lapis (*pudding* pelangi), Mozaik (*pudding* mozaik), dan *pudding* warna-wami dalam *pudding* jernih (*pudding* kaca). Hal yang perlu diperhatikan pada saat pencetakan *pudding* adalah timing (waktu), artinya waktu yang tepat untuk menuangkan *pudding* pada cetakan. Apalagi jenis *pudding* lapis, waktu untuk melapis harus diperhatikan kapan harus menuang *pudding* diatas lapisan yang agak beku.

Pudding yang ditambah dengan putih telur yang dikocok hingga kaku akan menghasilkan *pudding* dengan tekstur yang lembut seperti busa yang dalam istilah asingnya disebut "*Bavarois*". Kesulitan yang sering membuat *bavarois* dikatakan gagal adalah adanya lapisan busa dan *pudding* jika telah membeku. Lapisan tersebut dapat saja terjadi jika pada saat pengadukan tidak homogen atau pada saat memasukkan adonan agar-agar dalam putih telur kocok sudah dalam suhu dingin. Variasi yang diperoleh dapat ditambahkan caramel, juice buah, atau essence. Contoh : *Pineapple Bavarois*, *Bavarois Hopyes*, *orange bavarois*.

Penambahan kuning telur dalam *pudding* menghasilkan *pudding* yang mempunyai tekstur lembut dan penuh gizi. Teknik mencampur kuning telur sama dengan teknik yang digunakan pada proses pembuatan *Vanilla Sauce*.
Contoh : *Black Forest Pudding*

Puding dapat divariasikan dengan menggunakan buah. Buah yang digunakan dapat berupa buah segar (dapat *diblanch* terlebih dahulu), buah siap saji, *juice* buah atau puree buah

2). *Starch Thickened*

Starch Thickened dapat disebut dengan istilah *Bodied Puddings*, karena *Starch Thickening* menggunakan bahan pati jagung yang membutuhkan proses perebusan agar dapat mematangkan pati dan membuat pati menjadi kental. Bahan-bahan dalam pembuatan *Starch thickened* adalah susu, gula, essence, dan bahan pengental. Cara penyajiannya dapat

dicetak dalam cetakan bear atau cetakan *single portion*. Contoh : *cornstarch pudding, blanch mange*.

3.) *Baked puddings*

Baked pudding yang menggunakan teknik olah *bake* (panggang) atau lebih tepatnya adalah *au bain marie* dengan bantuan oven. Teknik *au bain marie* dalam pembuatan *pudding* ini sangat penting karena akan membentuk tekstur yang lembut, lembab dan halus, jika hanya dipanggang saja akan membuat *pudding* menjadi kering dan berkerak. Contoh *Bread pudding, Creme Caramel*

3). *Steamed Pudding*

Pudding ini menggunakan teknik kukus. Tekstur *pudding* ini sangat berat dan penuh dengan *Filling* (isi) dan disajikan hangat, oleh karena itu bagi bangsa Eropa, *pudding* jenis ini hanya dibuat dan dihidangkan pada musim dingin saja.

c. *Cake*

Cake yang dihidangkan sebagai *dessert* adalah semua jenis cake tetapi harus memperhatikan porsi yang ditentukan dan cara penyajiannya. Dalam penyajian cake sebagai *dessert* dapat ditambahkan *sauce, syrup, ice cream, cream*, buah-buahan sebagai pelengkap atau garnish. Penambahan bahan pelengkap hams disesuaikan dengan tekstur dan citarasa cake sehingga rasa yang ditimbulkan menciptakan citarasa yang lezat. Contoh : *Black forest with strawberry sauce, Brownies with chocolate sauce, Fruit cake*.

d. *Choux paste*

Choux paste adalah jenis *pastry* dari adonan *liquid* yang dibentuk dengan bantuan spet dan dipanggang - pada suhu tinggi sehingga dapat mengembang secara maksimal. *Choux Paste* dihidangkan dengan diberi *filling* terlebih dahulu yaitu vla (*Pastry Cream*), atau *butter ceam* dengan penambahan rasa atau buah-buahan. Contoh *Eclair, Profitroll*.

e. *Pie*

Pie berasal dari adonan *sugar dough* yang ditipiskan dan dicetak seperti mangkuk. *Filling* yang digunakan adalah *pastry cream*, buah-buahan, dan adonan sponge. *Pie* juga disajikan dalam suhu dingin maupun panas. Contoh *Fruit pie* (dingin), *Congrest tart* (*pie* diisi dengan adonan sponge), *Hot apple pie* (panas)

f. *Ice ceam*

Ice cream adalah produk yang banyak digemai oleh semua golongan usia. *Ice ceam* merupakan jenis hidangan yang mempunyai banyak vaiasi.

Dapat dihidangkan tanpa pendamping atau dipadukan dengan satu atau lebih pendamping. Jenis pendamping yang bisa dipadukan dengan *ice cream* adalah *cream*, *biscuit*, buah-buahan (segar, siap saji, puree, dan manisan), meringue, cake, sirup, dan coklat. Variasi dari *ice cream* diantaranya :

a.) *Coupe*

Coupe adalah *ice cream* atau *shorbet* yang divariasi dengan buah segar atau buah siap saji dan dilengkapi dengan sirup sebagai *topping* dan *garnish*

Contoh : *coupe st Jaquese*, *Coupe Romanoff*

b.) *Sundaes*

Sundaes awalnya adalah *ice cream* yang di atasnya disiam dengan coklat *sauce* tetapi karena harga coklat semakin mahal pada waktu itu maka hanya pada hari minggu (*Sunday*) saja *ice cream* ini disajikan maka muncul nama *Sunday* atau *sundaes*

c.) *Peach Melba*

Menggunakan *ice cream vanilla* dan diberi *topping peach* (segar, *poached*, dan siap saji) yang dipotong setengah bagian dan disiram dengan *Melba Sauce*. *Melba Sauce* terbuat dari *puree* manisan *Raspbery* dan *digarnish* dengan potongan almond. Jika *ice cream* disiram dengan coklat *sauce* dan *digarnish* dengan almond panggang yang diiris disebut *Peach Belle Helena*.

d.) *Split*

Menggunakan pisang ambon (dikupas dan dibelah menjadi 2 atau 4 bagian) atau nanas (potong *ring slice*) yang diletakkan dalam *split dish* dan di atasnya diberi 2 atau 3 *scoop ice cream* dengan 3 rasa (vanilla, coklat, dan strawberry). Bagian atasnya dapat diberi sirup, *whipped cream* dan manisan ceri atau potongan strawberry, kiwi dan buah lainnya. Contoh *Banan split*, *pineapple split*

e.) *Baked Alaska*

Baked Alaska merupakan kombinasi yang sangat bagus antara cake, *ice cream* dengan *meringue*. Yang menjadi keistimewaan dari *baked Alaska* adalah disajikan panas setelah keluar dari oven untuk memberi warna *golden brown* pada permukaan *meringue* menggunakan teknik salamander sehingga *ice cream* yang ada di dalamnya tidak meleleh.

f.) *Sherbets*

Sherbets pada dasarnya hampir sama dengan *ice cream* hanya

perbedaannya terletak pada bahan yang digunakan yaitu es, dan susu ditambah dengan *juice* atau *water*, terkadang dapat ditambah putih telur yang dikacau. *Sherbet*. mempunyai kandungan lemak yang sangat rendah dibandingkan dengan *ice cream*. Sebagian orang menganggap *sherbet* mempunyai rasa yang sangat manis dan teksturnya tidak lembut. *Sherbets* dapat dijadikan sebagai alternatif bahan selain *ice cream*.

g.) *Parfait*

Parfaits dibentuk dari *sundaes* yang dilapis-lapis hingga tinggi dengan 3 *scoop* kombinasi rasa *ice cream*. Penataannya buah diletakkan paling dasar, tambahan *ice cream*, buah, *ice cream* dengan beds rasa, buah dan lapisan paling atas harus *ice cream*. Lapisan *parfaits* dapat dikombinasi dengan *sauce*, minuman alkohol, *coffe*, *crushed cookies*. Bagian atas dibeber *whipped cream* dan irisan buah, cerry

h.) *Milk Shake*

Milk shake dibuat dari *ice cream* yang dicampur dengan susu murni menggunakan *shaker* atau blender. Variasi rasa dapat ditambahkan *juice* buah atau coklat. Contoh : *Strawberry milk shake*, *chocolate milk shake*.

7.) *Mousses*

Mousses merupakan *dessert* yang mempunyai tekstur yang lembut, halus seperti busa yang terbuat dari putih telur, *whipped cream*, dan pengaroma seperti coklat blok, puree buah, kadang dapat ditambahkan dengan gelatine agar teksturnya lebih padat. Contoh : *Strawberry Mousses*, *Chocolate Mousses*

8.) *Souffle*

Hidangan yang ringan diperoleh dari kocokan putih telur yang kemudian dipanggang menggunakan cetakan khusus untuk *souff* yang biasanya terbuat dari bahan keramik atau porslen atau piringan tahan panas. Telur yang digunakan putih telur atau kuning telur atau keduanya. Dalam proses pemanggangan *soufflé* akan mengembang tinggi melebihi cetakan tetapi pada waktu keluar dari oven akan mengempis karena kerangka yang terbentuk dari telur tidak kokoh seperti pada *sponge* yang terbentuk karena menggunakan tepung sebagai pembentuk kerangka.

9.) *Crepes/pancake*

Crepes adalah adonan dadar yang berbentuk cair (*liquid*) yang terbuat dari telur dan tepung terigu yang kemudian didadar dengan menggunakan wajan dadar (*pan Frying*). *Crepe* dapat digunakan sebagai bahan untuk membuat ***appetizer*** atau *dessert*, yang membedakan adalah rasa crepe. Untuk *crepe* yang akan digunakan sebagai *appetizer* dibuat gurih dengan penambahan garam

dan *filling* yang menyertainya juga berasa asin atau gurih. Sedangkan *crepe* yang dipakai untuk *dessert* perlu ditambah dengan gula pasir dalam adonannya dengan *filling* yang berasa manis. *Filling* yang dapat menyertai *crepe* untuk *dessert* adalah *pastry cream*, *fresh fruit* atau buah olahan (*puree* buah atau buah siap saji). Contoh *Crepe suzette*, *Devil Pancake*.

D. Sauce Dessert

Sauce ternyata tidak hanya digunakan sebagai pendamping *appetizer* dan *main course*, *dessert* juga dapat menggunakan *sauce* sebagai pendampingnya. *Sauce* yang digunakan dalam *dessert* mempunyai rasa manis dan menggunakan bahan pengental dan *puree* buah atau tepung maizena atau tepung pati yang lainnya. Fungsi *sauce* dalam hidangan *dessert* adalah sebagai penambah citarasa dan *ganish*. *Sauce dessert* dapat digolongkan menjadi 3 yaitu :

1. Custard Sauce

Custard Sauce atau *creme Anglaise* atau *Vanilla Sauce* adalah dasar dalam persiapan hidangan *dessert*. *Custard sauce* terbuat dari susu, gula, dan kuning telur yang diadukaduk diatas api sangat rendah sampai kental dan bening serta dapat mengalir.

2. Fruit puree

Fruit puree diperoleh dari buah segar atau buah yang telah diolah kemudian diberi gula dan ditambahkan *flavour* (pengaroma) atau rempah-rempah.

3. Syrup

Syrup diperoleh dari gula pasir yang direbus dengan air atau *juice* buah ditambah dengan pengaroma. *Chocolate Sauce* dan *Caramel sauce* termasuk dalam kategori *syrup* karena tanpa menggunakan bahan pengental.

E. Penyajian dan Garnish Dessert

Hidangan dessert dalam penyajiannya mempunyai standar tersendiri tiap-tiap jenis hidangan. Standar itu dapat berupa alat hidang atau jenis *ganish*. *Garnish* yang digunakan untuk menghias *dessert* menggunakan bahan yang spesifik. Jika dilihat dari rasa dan tekstur hidangan *dessert* yang rata-rata mempunyai rasa manis dan lembut *ganish* yang digunakan tentunya mempunyai rasa dan tekstur yang tidak jauh dari hidangan utamanya. Dalam menentukan *garnish* yang akan digunakan ada 2 karakter bahan yang harus diperhatikan yaitu:

1. Ganish yang dapat dikonsumsi

- a) Cream (butter cream dan Whipped cream)*
- b) Fresh fruit* (buah segar, manisan buah, *syrup* buah, *sauce* buah)
- c) Kacang-kacangan (almond, kacang mete)*

- d) . Coklat dekor (coklat blok yang dibentuk)
- e) *Biscuit* (*crushed* atau utuh)
- f) Daun mint
- g) *Sauce* atau syup

2. *Ganish* yang tidak dapat dikonsumsi

- a) Bunga (Anggrek, mawar)
- b) Daun (nanas, mint)
- c) Tusuk gigi hias
- d) Pipet hias

Khusus *garnish* yang berasal dari bunga dan daun yang menjadi perhatian adalah pada waktu pemilihan jenis daun dan bunga. Syarat-syarat memilih *garnish* dan bunga dan daun adalah :

- a) Bunga dan daun tidak tergolong yang beracun
- b) Tidak menimbulkan aroma bungan dan daun yang menyengat sehingga mengalahkan aroma hidangan.
- c) Tidak mengeluarkan getah yang berlebihan
- d) Pilih daun yang tidak mempunyai bulu halus sehingga tidak mudahrontok

Penempatan *garnish* adalah sesuatu yang susah-susah gampang. Susahnya adalah menyelaraskan rasa, warn, tekstur antara *garnish* dengan hidangan yang akan dihias. Dikatakan mudah jika mengetahui tekniknya. *Dessert* yang mempunyai tekstur yang sangat lembut menggunakan bahan yang lembut pula seperti *whipped cream* sedangkan yang mempunyai tekstur agak keras menggunakan *butter cream*. *Ganish* yang tidak dapat dikonsumsi seperti bunga dan daun peletakkannya tidak langsung mengenai makanan, biasanya untuk menghias bibir gelas. Agar lebih jelas dalam menentukan jenis *garnish* yang cocok untuk suatu hidangan tertentu dapat dilihat pada tabel.

TABEL.1 Penggunaan *garnish* dalam *dessert*


Jenis <i>dessert</i>	Alat hidang	<i>Garnish</i>
<i>Fruit</i>	<i>Dessert plate</i>	- Syrup - <i>Toothpick</i> hias - Bentuk potongan buah - Susunan buah - Daun mint
Pudding	Compote dish (small bowl)	- <i>Whipped cream</i> - <i>Cherry</i> - <i>Sauce</i>

<i>Cake</i>	<i>Dessert plate</i>	- <i>Butter ceam</i> - Manisan buah(cherry) - <i>Sauce</i> - Gula halus -Coklat dekor - Daun mint
<i>Pie</i>	<i>Dessert plate</i>	- Manisan buah - <i>Sauce</i> - Daun mint
<i>Choux paste</i>	<i>Dessert plate</i>	- <i>Sauce</i> - Coklat décor - Manisan buah
<i>Ice cream</i>	<i>Ice cream dish</i>	- <i>Whipped cream</i> - Manisan buah
<i>Parfaits</i>	<i>Slender glass</i>	- Syrup
<i>Coupe</i>	<i>Champagne glass</i>	- Astor
<i>Peach melba</i>	<i>Cocktail glass</i>	- Coklat dekor -Daun mint
<i>Shorbet</i>	<i>Shorbet glass</i>	
<i>Banana</i>	<i>Spill glass</i>	
<i>Mousse</i>	<i>Red wine</i>	- Manisan buah - <i>Whipped cream</i> - Coklat bubuk
<i>Punch</i>	<i>Punch glass</i>	- Bunga - Daun
<i>Milk shake</i>	<i>Juice glass</i>	- Sedotan hias - Daun mint - Cherry
<i>Crepe</i>	<i>Dessert plate</i>	- Manisan buah - <i>Sauce</i>

Penggunaan *garnish* dalam suatu hidangan maksimal terdiri dari 3 *item garnish* yang mempunyai tekstur dan warna yang berbeda.

F. Porsi *Dessert*

Porsi *dessert* dalam satu set giliran hidangan yang sesuai dengan standar internasional adalah sekitar antara 100-120 gr.

	SMK NEGERI 1 KALASAN		
	<i>HAND OUT</i>		
	Keselamatan, Kesehatan, Kerja dan Hygiene Sanitasi		
	Tgl.		Hal 1 dari 10
Semester I	Melaksanakan prosedurnya K3 dan hygiene sanitasi	90 menit	

A. MENGIDENTIFIKASI RESIKO HYGIENE

Hygiene, merupakan ruang lingkup hygiene meliputi tiga hal yakni personal hygiene, kebersihan tempat kerja/sanitasi lingkungan, dan kebersihan bahan pangan/food hygiene.

1. Personal hygiene, meliputi :

- a) Kebersihan tubuh
- b) Kebersihan baju kerja
- c) Pencegahan penyakit
- d) Kebersihan pribadi di tempat kerja

Tujuan hygiene personil dalam pengolahan makanan adalah untuk memberikan pengertian dasar kepada para pengelola makanan mengapa kebersihan didalam penanganan dan pengolahan makanan sangat penting, bagaimana dan mengapa keracunan dan kerusakan makanan terjadi dan bagaimana cara yang termudah dan yang paling efektif untuk mencegah hal tersebut.

Tenaga kerja yang telah dilatih sanitasi dan hygiene dapat meningkatkan konsumen karena konsumen merasa mendapat kenyamanan. Berbagai program dapat dilatihkan kepada tenaga kerja yaitu menjaga dan merawat kebersihan diri sendiri yang meliputi kebersihan rambut, kuku, kulit, dan pakaian. Selain itu program yang berkaitan dengan peralatan dan berbagai fasilitas dijaga agar selalu bersih sehingga dapat menaikkan daya pakai alat, menjaga dinding, lantai, langit-langit dari kerusakan. Selanjutnya pengetahuan tentang bagaimana menangani makanan, teknik penyimpanan yang dapat menurunkan kerusakan makanan.

Semua tenaga kerja harus ditanamkan tanggung jawab untuk menghindarkan tercemarnya makanan dengan cara menjaga kebersihan diri sendiri dari kebiasaan yang tidak baik. Seperti memegang rambut dan hidung di tempat pengolahan, merokok di tempat pengolahan, bersin di tempat pengolahan, hendaklah mengenakan perhiasan seperlunya, mencuci tangan dengan sabun setiap akan memegang makanan.

Cara-cara menjaga kebersihan personal *hygiene*

- 1.) Mandi secara teratur
 - 2.) Menyikat gigi
 - 3.) Berpakaian bersih
 - 4.) Membiasakan membersihkan lubang hidung
 - 5.) Membuang kotoran pada tempatnya
 - 6.) Kulit harus di jaga kebersihannya
 - 7.) Tangan tidak boleh kotor
 - 8.) Jangan meludah sembarangan
 - 9.) Menyisir rambut
2. Hygiene tempat kerja/sanitasi lingkungan, meliputi :
- a) Membersihkan tempat kerja dengan desinfektan; dapur dan ruangannya, mesin dan peralatannya,
 - b) Pembasmian serangga
 - c) Pembuangan sampah
3. Kebersihan bahan pangan/food hygiene :
- a) Memilih bahan pangan dengan baik
 - b) Menyimpan bahan pangan dengan benar
 - c) Menangani bahan dengan cepat dan hygiene

B. MENJAGA KEBERSIHAN ALAT KERJA, TEMPAT KERJA, LIMBAH DAN LINEN

Upaya untuk mendapatkan hasil masakan yang bersih dan sehat ada beberapa hal yang perlu mendapat perhatian adalah kebersihan alat-alat yang digunakan baik alat untuk persiapan, pengolahan, maupun alat untuk penyajian. Disamping faktor lain seperti bahan makanan, orang yang memasak maupun lingkungan kerja. Apabila kurang berhati-hati dalam menjaga kebersihan, maka penyakit akan mudah masuk dalam tubuh. dan sekarang ini banyak penyakit yang disebabkan karena keracunan makanan, seperti pepatah mengatakan "Bersih Pangkal Sehat" artinya untuk mencapai derajat kesehatan yang baik maka diperlukan upaya kebersihan yang baik pula.

Sebelum kita membersihkan area kerja dan peralatan maka kita harus mengetahuinya terlebih dahulu.

1. Alat kerja

Tujuan dari membersihkan dan memelihara peralatan adalah :

- a) Agar peralatan yang kotor menjadi bersih kembali dari sisa makanan dan debu.
- b) Menjauhkan diri dari sumber penyakit
- c) Menghemat biaya.
- d) Peralatan menjadi lebih tahan lama masa pakainya.

Agar dapat membersihkan dan merawat peralatan dengan benar maka, harus terlebih dahulu mengetahui sifat dari masing-masing bahan. sehingga langsung dibahas tentang cara membersihkan dan memelihara peralatan. Peralatan dapur dikelompokkan berdasarkan pada bahan dasar yang dipergunakan untuk membuat peralatan.

Macam-Macam Peralatan

- a) Alat yang dibuat dari besi

Besi banyak digunakan untuk membuat wajan. Karena besi mudah berkarat maka perlu dibersihkan dengan air sabun, garam halus, sabut gosok. Untuk jenis besi yang berlapis tergantung dari jenis lapisannya, besi berlapis email dibersihkan dengan air sabun, serbuk vim, sabut halus. Besi berlapis Teflon dibersihkan dengan air sabun dan busa halus. Untuk lapisan teflon jangan sekali-kali menggunakan abu gosok dan sabut yang kasar karena lapisan teflon akan mengelupas dan rusak. Untuk menghilangkan bau dan sisa lemak sebaiknya disiram dengan air panas, kemudian dilap dan dikeringkan.

- b) Alat dari timah

Saringan dan sejenisnya sering terbuat dari bahan timah. Dalam merawat diperlukan cara yang teliti, terutama sisa makanan yang melekat. Untuk mencuci sebaiknya tidak menggunakan sabun, karena soda akan merusak alat dari bahan timah. Jadi cukup menggunakan vim atau abu gosok halus dengan sabut kemudian dibilas dan disiram dengan air panas dan dikeringkan.

- c) Alat dari tembaga

Alat yang dibuat dari tembaga sangat baik dan mahal. Kelemahannya adalah apabila tidak dibersihkan dengan baik akan terlihat kotor dan tidak

menarik. Untuk membersihkannya diperlukan campuran tepung, cuka, serta serbuk perak lalu dicuci air panas dan dikeringkan.

d) Alat dari aluminium

Aluminium dibersihkan dengan air sabun, serbuk gosok halus atau vim, busa, dibilas sampai bersih lalu dikeringkan.

e) Stainless steel

Peralatan dari bahan stainless steel sangat baik digunakan. Harganya cukup mahal, namun banyak disukai karena pemeliharaannya mudah. Alat ini dibersihkan dengan air sabun, busa atau spon, dibilas sampai bersih lalu dikeringkan atau dilap.

f) Alat dari bahan kuningan

Peralatan dari kuningan yang langsung berhubungan dengan makanan sebaiknya dicuci dengan menggunakan air jeruk nipis, asam, belimbing wuluh, serbuk bata halus, dibilas dan disiram dengan air panas lalu dikeringkan.

g) Alat dari tanah liat

Alat dari tanah liat dibersihkan dengan menggunakan sabun, abu gosok dan dibilas dengan air bersih lalu dikeringkan.

h) Alat dari bambu dan kayu

Peralatan dari kayu dibersihkan atau dicuci dengan air sabun, serbuk atau abu gosok, sabun ataupun sikat, dibilas dan dikeringkan agar tidak berjamur.

i) Alat dari bahan batu

Alat dari batu dibersihkan dengan abu gosok atau vim, sikat dan dibilas sampai bersih, lalu dikeringkan.

j) Alat dari bahan plastik dan melamine

Alat ini dibersihkan dengan sabun biasa atau sabun cair, busa lalu dibilas sampai bersih dan dikeringkan.

k) Alat dari bahan kaca, keramik, porselin

Alat ini dibersihkan dengan air sabun, vim, sabun hijau atau spon lalu dibilas dan dikeringkan.

2. Area Kerja

Beberapa langkah yang harus dilakukan dalam membersihkan area kerja adalah sebagai berikut:

a.) Membersihkan debu (*dusting & damp dusting*)

Setiap ruangan baik ruangan yang terbuka maupun ruangan tertutup beserta perabotannya dapat terkena debu setiap saat. Untuk menjaga kebersihan ruangan atau peralatannya maka perlu diadakan pembersihan. Teknik pembersihan untuk membersihkan debu adalah:

1.) *Dusting*

Dusting berasal dari kata *dust* yang berarti debu. *Dusting* berarti membersihkan atau menghilangkan debu. *Dusting* sebaiknya dilakukan sesering mungkin untuk menghindari debu menjadi lengket. Adapun alat pembersih yang diperlukan adalah:

- Lap lembut (*soft cloth*), digunakan untuk menghindari agar permukaan benda yang dibersihkan tidak rusak atau lecet. Cara penggunaannya dengan menggosokkan lap tersebut di atas permukaan yang berdebu.
- Ember (*bucket*), dipakai untuk mencuci lap supaya bersih dan dapat digunakan kembali.
- Bahan pembersih lain tidak diperlukan, tetapi air dan sabun cuci diperlukan untuk mencuci lap sebelum disimpan untuk digunakan kembali.

2.) *Damp dusting*

Damp berarti lembab. Alat yang digunakan untuk teknik *damp dusting* adalah kain lap yang lembab, yaitu kain basah yang telah diperas airnya. Sehingga dapat diartikan bahwa *damp dusting* adalah membersihkan kotoran atau debu yang sudah melekat dengan menggunakan lap lembab.

Kelebihan *damp dusting* adalah:

- a) Lebih higienis, karena debu dan kotoran melekat pada lap dengan baik.
- b) Dapat menghilangkan kotoran yang sudah melekat.

Alat pembersih yang diperlukan:

- *Container*/ember
- Lap katun (*cotton cloth*)

Bahan pembersih yang diperlukan adalah air bersih. Bahan tambahan lain adalah sabun cuci, digunakan untuk mencuci lap sebelum disimpan. Teknik ini jangan terlalu sering dilakukan pada *furniture* yang terbuat dari kayu berpolitur atau bahan lain yang menyerap air karena air yang masuk ke dalam pori-pori kayu akan menyebabkan pelapukan.

2. Menyapu

Dalam istilah perhotelan teknik pekerjaan menyapu dikenal dengan istilah “*sweeping*”. Teknik ini diterapkan untuk membersihkan lantai. Teknik ini sangat efektif untuk membersihkan kotoran yang belum melekat/lengket pada semua jenis lantai kecuali karpet dan permadani.

Alat pembersih yang diperlukan

- Sapu (*broom*)
- Sodo (*dustpan*)
- Tempat sampah (*waste basket*)

3. Mengepel

Mengepel adalah membersihkan kotoran dengan lap lembab yang terdapat pada lantai. Sebelum mengepel, harus dilakukan teknik menyapu terlebih dahulu.

Alat pembersih yang dibutuhkan:

- Tangkai pel
- Ember
- Lap pel

Bahan pembersih

- Air
- Pembersih lantai

4. Membersihkan kaca

Alat pembersih yang digunakan untuk membersihkan kaca adalah:

- Penggosok kaca (*glass wiper*)
- Botol semprotan (*bottle sprayer*)
- Lap katun (*cotton cloth/cleaning rag*)

Bahan pembersih

- Air
- Spiritus atau amoniak
- Produk baru lainnya

5. Menyikat lantai

Menyikat lantai atau *brushing floor*, karena alat yang digunakan adalah sikat.

Alat pembersih yang diperlukan adalah:

- Sikat lantai
- Ember
- Sapu air
- Tangkai pel
- Kain pel

- Sodo (*dust pan*)

Bahan pembersih:

- Air
- Sabun cair
- Bubuk pembersih

6. Penggudangan/penyimpanan alat

- Cuci semua alat pembersih
- Simpan dalam kondisi kering.

3. Menangani Limbah dan Linen

1. Menangani dan mengatur pembuangan limbah bahan kimia secara aman.

- Bacalah isi tata cara pelaksanaan
- Pastikan wadahnya tidak bocor dan rusak
- Yakinkan wadahnya diberi label yang benar
- Gunakan alat pelindung seperti masker, sarung tangan bila diperlukan
- Jangan mencampur bahan kimia
- Jangan mencampur limbah kimia.

2. Semua sampah harus dibuang tepat pada waktunya demi kesehatan umum.

3. Semua tempat limbah harus anti bocor dan kokoh.

4. Tempat limbah harus dipelihara dan ditangani dalam kondisi yang aman.

5. Sebelum tempat sampah penuh, gantilah dengan yang baru.

6. Pembuangan limbah sampah padat.

7. Setiap pembuangan sampah yang bukan cair atau gas jangan dibuang begitu saja ke sistem pipa.

8. Sampah

Suatu campuran kertas, karton, plastik, pembuangan kain *linen*, kotak kayu, perabotan yang rusak, kaleng-kaleng, botol-botol, kaca-kaca dan sampah umum, tidak termasuk limbah bekas makanan dan sampah lain yang telah ditetapkan.

9. Sampah makanan

Termasuk sampah dari dapur, café, toko dan termasuk potongan-potongan kertas, plastik, pelapis wadah makanan padat dan cair. Tidak termasuk karton-karton dan kotak-kotak kayu, semuanya ini bagian dari sampah. 10. Membasuh Sampah cair yang meliputi sampah dari persiapan pembuatan makanan, dapat juga termasuk yang mengandung lemak tetapi tidak dalam bentuk padat.

10. Kotoran di jalanan

Menyapu kotoran yang melekat, daun, isi keranjang sampah

11. Sisa yang masih ada (Residu)

Hasil pembakaran termasuk abu, kaleng-kaleng dan botol-botol.

12. Abu yang beterbangan (*Fly Ash*)

Abu kertas padat, abu arang, debu, *shoot* atau partikel lain. Pembakaran benda padat yang menghasilkan produk bakar.

C. MACAM-MACAM BAHAN PANGAN

Secara umum bahan pangan dibagi dalam 4 kelompok besar yaitu :

- 1) Bahan makanan hewani: bahan makanan hewani berasal dari daging, unggas, ikandan telur, susu dan produknya.
- 2) Bahan makanan nabati, Bahan pangan nabati terdapat pada kacang-kacangan, dan produknya, biji-bijian, padi-padian, sayur-sayuran.
- 3) Bahan aditif makanan
- 4) Bumbu dan rempah

Keracunan makanan dapat disebabkan oleh beberapa hal, yaitu :

1. Bahan kimia

- a. Arsenic, kadang-kadang terbentuk pada buah dan sayur-sayuran sesudah buah dan sayuran tersebut diobati dengan semprotan khusus selama pertumbuhan
- b. Zine/seng, makanan yang mengandung asam jika penyimpanannya dimasak dengan menggunakan panci yang terbuat dari seng akan sangat berbahaya karena reaksi zat kimia yang ditimbulkannya.
- c. Beberapa macam tumbuhan seperti jamur

2. Bakteri

Penularan bakteri pada makanan umumnya disebabkan oleh racun makanan. Bakteri merupakan organism yang sangat kecil dan bersel satu yang mudah hidup dimana-mana, tetapi bakteri hanya dapat dibawa mengenai makanan melalui perantara, seperti manusia itu sendiri, pergantian udara, serangga, dll.

Keadaan/ kemungkinan-kemungkinan untuk berkembangbiaknya bakteri :

- a.) Jenis makanan yang baik
- b.) Suhu yang cocok
- c.) Kelembaban yang cukup
- d.) Waktu yang cukup

Jenis makanan yang tahan akan racun ;

1. Makanan yang disterilkan

Makanan yang diawetkan dalam kaleng, logam.

2. Pengawetan makanan

Dengan mempertinggi kadar gula, garam, atau cuka.

Makanan yang ditumbuhi bakteri, antara lain :

1. Kaldu, saus, gravy, soup, jelly, saus manis, daging, dan hasil olahannya, telur dan hasil olahannya, susu dan hasil olahannya.
2. Semua makanan yang ditangani pemanasan kembali.

Makanan yang memerlukan perhatian khusus ;

1. Daging unggas :

Jika produk daging membutuhkan pemanasan kembali, maka harus dipanaskan di atas suhu 150°F (650°C) dan sebelum dipakai hendaknya juga dipanaskan dalam suhu yang sama.

2. Telur :

Telur bebek lebih mudah terkena bakteri penyebab keracunan makanan dari pada telur ayam, oleh sebab itu harus langsung dimasak atau segera digunakan dan jika didinginkan jangan terlalu lama menyimpannya.

3. Produk susu :

Hidangan yang menggunakan susu seperti custard, pudding, dsb. Sebaiknya segera dihabiskan pada saat itu juga. Jika ingin disimpan, tempatkan dalam refrigerator dan sesudah itu langsung dihabiskan.


4. Cream sintesis

Jika dibiarkan dalam keadaan hangat untuk waktu yang cukup lama, maka bakteri penyebab keracunan makanan dapat berkembang biak. Oleh sebab itu harus disimpan dalam refrigerator.

D. PENCEGAHAN KERACUNAN MAKANAN

Orang yang menangani makanan harus dapat mencegah penyebaran dan pengembangbiakan bakteri dari satu tempat ke tempat lain. Ini berarti sumber bakteri harus dilenyapkan dan diperkecil kondisi bagi pengembangbiakan seperti waktu dan kelembabab. Oleh sebab itu perlu standar kesehatan yang tinggi bagi setiap orang, tempat, dan cara penanganan makanan.

Jobsheet

	SMK NEGERI 1 KALASAN	
	<i>JOBSHEET</i> Mengolah Makanan Kontinental	
	Tgl. 22 Juli 2013	Hal 1 dari 2
	Semester I	Mengolah hidangan dari telur, unggas, daging, dan seafood
		270menit

1. Standar Kompetensi:

Mengolah Makanan Kontinental

2. Kompetensi Dasar:

Mengolah hidangan dari telur, unggas, daging, dan seafood

3. Dasar Teori:

Daging merupakan hal yang sangat pokok, baik penggunaannya maupun zat-zat vitamin-vitamin yang terdapat di dalamnya. Salah memilih, membersihkan, dan menyimpan akan berakibat buruk terhadap bahan baku tersebut. Demikian pula salah memasak dan menyajikan tidak akan didapati rasa seperti yang diinginkan.

Ditinjau dari segi pengolahan atau kuliner, maka pengertian "*meat*", yaitu semua daging yang diambil dari hewan berkaki 4 yang dipelihara khusus untuk mendapat dagingnya.

Yang termasuk golongan *meat* adalah ;

- a. Beef : daging sapi
- b. Veat : daging sapi muda
- c. Lamb : daging domba/ kambing muda
- d. Mutton : daging domba/ kambing
- e. Pork : daging babi

4. Alat/ Bahan:

Alat: panci, sauce pan, wooden spatula.

Bahan: Lulur sapi, bawang merah, jamur/ mushroom, demiglace, cream, peterseli, minyak sayur, salt, pepper, paprika

5. Keselamatan Kerja:

- a. Gunakan pakaian kerja di dapur
- b. Pakailah sepatu hak rendah
- c. Patuhi tata tertib di dapur

6. Langkah Kerja:

- a. Melakukan persiapan dasar: menyiapkan alat dan bahan
- b. Mengolah hidangan beef
- c. Menyajikan
- d. Membersihkan area kerja

7. Resep Hidangan Beef

Tabel 1. FILLET OF BEEF STROGANOFT

No	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1	Lulur sapi	2 kg	Fillet
2	Bawang merah	100 gr	Chopped
3	Jamur/ mushroom	200 gr	Slice
4	Demiglase	0,5 liter	
5	Cream	1 dl	
6	Peterseli	10 gr	Chopped
7	Minyak sayur	1 dl	
8	Gherkin		Jullienne
9	Salt, pepper		
10	Paprika powder		
Cara membuat :			
<ol style="list-style-type: none">1. Potong daging melintang/strip (panjang 4cm) saute dengan minyak panas, hingga ½ matang, bumbu dengan garam, merica, paprika, dan angkat dari penggorengan.2. Bawang dan jamur di sauté pada penggorengan tadi, tambahkan demiglase dan gherkin aduk sampai rata kemudian masukkan daging ½ matang kedalamnya.3. Angkat dari api, tuangkan cream dan siap untuk dihidangkan dengan chopped parsley di atasnya.			
Catatan :			
Hasil bersih → 10 porsi			

	SMK NEGERI 1 KALASAN		
	<i>JOBSHEET</i> Mengolah Makanan Kontinental		
	Tgl. 28 Agustus 2013		Hal 1 dari 3
	Semester I	Mengolah Hidangan dari Telur, Unggas, Daging, dan Seafood	270 menit

1. Standar Kompetensi:

Mengolah Makanan Kontinental

2. Kompetensi Dasar:

Mengolah Hidangan dari Telur, Unggas, Daging, dan Seafood

3. Dasar Teori:

Daging merupakan hal yang sangat pokok, baik penggunaannya maupun zat-zat vitamin- vitamin yang terdapat di dalamnya. Salah memilih, membersihkan, dan menyimpan akan berakibat buruk terhadap bahan baku tersebut. Demikian pula salah memasak dan menyajikan tidak akan didapati rasa seperti yang diinginkan.

Ditinjau dari segi pengolahan atau kuliner, maka pengertian "*meat*", yaitu semua daging yang diambil dari hewan berkaki 4 yang dipelihara khusus untuk mendapat dagingnya.

Yang termasuk golongan *meat* adalah ;

- Beef : daging sapi
- Veat : daging sapi muda
- Lamb : daging domba/ kambing muda
- Mutton : daging domba/ kambing
- Pork : daging babi

4. Alat/ Bahan:

Alat: panci, sauce pan, wooden spatula, oven, pinggan tahan panas, ballon wisk.

Bahan: sirloin, garam, lada bubuk, mustard, mentega, jamur, shallots, tepung terigu, white stock, krim, jus lime, L & P sauce, kentang, brokoli, wortel, susu cair, telur, keju parmesan.

5. Keselamatan Kerja:

- a. Gunakan pakaian kerja di dapur
- b. Pakailah sepatu hak rendah
- c. Patuhi tata tertib di dapur

6. Langkah Kerja:

- a. Melakukan persiapan dasar: menyiapkan alat dan bahan
- b. Mengolah hidangan beef
- c. Menyajikan
- d. Membersihkan area kerja

7. Resep Hidangan Beef

Tabel 1. SIRLOIN STEAK WITH MUSHROOM SAUCE

No	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1	Daging sirloin	200 gr	
2	Garam	½ sdt	
3	Lada bubuk	¼ sdt	
4	Mustard	1 sdm	
5	Mentega	2 sdm	
6	Mushroom sauce :		
	- Jamur	50 gr	Slice
	- Shallots	2 btr	Chopped
	- Tepung terigu	20 gr	
	- White stock	200 cc	
	- Krim	50 cc	
	- Garam	1 sdt	
	- Lada	¼ sdt	
	- Jus lime	2 sdm	
	- L & P sauce	1 sdm	
Cara membuat :			
1. Marinade daging sampai 30 menit, sauté dengan mentega sampai matang.			
2. Masukkan shallots dalam jus lime, tumis sampai harum			
3. Tambahkan tepung terigu aduk sampai kecoklatan			
4. Tuangkan white stock, krim, garam, lada setelah kental tambahkan L & P sauce			
5. Sajikan diatas steak dengan buttered carrot, brokoli, dan potatoes Ala Douphinoise.			
Catatan :			
Hasil bersih → 1 porsi			

TABEL II. POTATOES ALA DOUPHINOISE

No	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1	Kentang	40 gr	Slice agak tebal
2	Susu cair	30 cc	
3	Telur	15 gr	
4	Garam	Sck	
5	Lada	Sck	
6	Keju parmesan	2 ½ gr	
7	mentega	3 gr	
<p>Cara membuat :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Susun kentang dalam pinggan tahan panas yang diolesi mentega, sisihkan. 2. Kocok susu, telur, garam, lada, sampai tercampur, tuang diatas kentang 3. Taburkan keju parmesan dan mentega, panggang hingga matang. 			
<p>Catatan :</p> <p>Hasil bersih → 1 porsi</p>			

	SMK NEGERI 1 KALASAN		
	<i>JOBSHEET</i> Mengolah Makanan Kontinental		
	Tgl. 22 Juli 2013		Hal 1 dari 6
	Semester I	Mengolah hidangan Berbahan Terigu	270 menit

1. Standar Kompetensi:

Mengolah Makanan Kontinental

2. Kompetensi Dasar:

Mengolah hidangan berbahan terigu

3. Dasar Teori:

Nama pasta berasal dari bahasa Itali "*Paste*", disebut paste karena terbuat dari adonan tepung gandum dan air. Pasta dibagi menjadi 2 jenis, yaitu pasta kering dan pasta basah. Kategori pasta dibagi menjadi 6 macam, yaitu (1) Pasta Lunga/Long Pasta, jenis pasta; dari Spaghetti, Spaghetini, Vermicelli. (2) Fettuce/Ribbons jenis pasta; Fettucine, Lasagna, Tagliatelle. (3) Tubi (Tubes) jenis pasta; Penne, Ziti, Macaroni, Elbow macaroni. (4) Forme Speciali (special shapes) jenis pasta; Fusilli, Farfalle, Conchiglie. (5) Pasta Ripiena (Stuffed Pasta) jenis pasta; Ravioli, Tortellini. (6) Pasta Per Minestrie jenis pasta; Ditallini

4. Alat/ Bahan:

Alat: panci, sauce pan, wooden spatula, strainer.

Bahan: Pasta, Tomatto pasta, tomatto sauce, garlic, onion, butter/ mentega, minyak/ salad oil, garam, lada, daging cincang, keju, telur, kuning telur, smokked beef, cream, paprika powder, bay leaf, batang seledri, oregano, basil, petterseli, bubuk cabai, keju parmesan.

5. Keselamatan Kerja:

- a. Gunakan pakaian kerja di dapur
- b. Pakailah sepatu hak rendah
- c. Patuhi tata tertib di dapur

6. Langkah Kerja:

- a. Melakukan persiapan dasar: menyiapkan alat dan bahan
- b. Mengolah hidangan pasta
- c. Menyajikan
- d. Membersihkan area kerja

7. Resep Hidangan Pasta

Tabel 1. SPAGHETTI BOLOGNAISE

No	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1	Spaghetti	100 gr	
2	Minyak/salad oil	4 sdm	
3	Garam/salt	Sck	
4	Keju/cheese	10 gr	Grated
5	Bolognaise sauce :		
	- Daging cincang	150 bh	
	- Onion	½ bh	Chopped
	- Tomato paste	½ sdm	
	- Tomatto	1 bh	Concase
	- Demiglance	200 cc	
	- Garlic	2 siung	Chopped
	- Mentega/butter	25 gr	
	- Bay leaf	Sck	Chopped
	- Batang seledri	Sck	
	- Oregano, basil	Sck	
Cara membuat :			
1. Rebus spaghetti dalam air mendidih yang diberi garam dan salad oil sampai matang			
2. Tiriskan, siram dengan air dingin, tambahkan salad oil, agar tidak saling lengket			
3. Bolognaise sauce:			
• Sauté onion, garlic, dan batang seledri dalam sauce pan.			
• Tambahkan daging cincang, aduk sampai berubah warna, masukkan demiglance			
• Bumbui dengan bay leaf, oregano dan basil, masukkan tomato pasta			
• Simmer, siap untuk dihidangkan sebagai saus spaghetti			
Catatan :			
Spaghetti dapat disajikan dalam 2 cara:			
1. Spaghetti dicampur dengan sauce bolognaise, taburi dengan keju parut.			
2. Spaghetti disiram dengan saus taburi dengan keju			

Tabel II. SPAGHETTI CARBONARA

No	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1	Mentega/butter	50 gr	Grated
2	Telur/egg	2 btr	
3	Egg yolk	2 btr	
4	Keju/ cheese	100 gr	
5	Air/water	1 dl	
6	Garam,lada	1 sdt	
7	Spaghetti	450 gr	Potong 1cmx4cm
8	Smoked beef	8 lbr	
9	Paprika powder	1 sdt	
10	Cream	115 g	
Cara membuat :			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Kocok lembut mentega dan telur, sampai agak putih 2. Rebus spaghetti dalam air yang diberi garam dan salad oil sampai matang 3. Kocok telur dan keju 4. Goreng smokked beef, buang sebagian minyak bekas menggoreng smokked beef, masukkan paprika powder dan cream, jaga suhu tetap hangat sambil menunggu spaghetti matang. 5. Jika spaghetti telah masak, tiriskan, letakkan dalam bowl, masukkan mentega, adonan smoked beef, dan adonan telur, aduk rata (telur akan matang karena suhu panas, dan juga bahan lainnya) 6. Bubuhi garam, lada, siap dihidangkan. 			

Tabel III. LASAGNA WITH MUSHROOM

No	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1	Lasagna	100 gr	
2	Tomatto sauce :		
	- Tomatto councase	200 gr	Chopped
	- Peterseli	1 sdt	
	- Bay leaf	2 lbr	Chopped
	- Garlic	2 siung	
	- Tomat pasta	2 sdm	
	- Daging cincang	100 gr	Slice
3	- Jamur kancing	100 gr	Slice
	- Sosis	3 bh	
	- Oregano & thyme	1 sdt	
	- Garam, lada	Sck	
	- Gula pasir	1 sdm	
	- Telur	2 btr	
4	Cheese sauce		
5	Keju		Grated
<p>Cara membuat</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tomatto sauce : <ul style="list-style-type: none"> • Rebus tomatto councase dengan bay leaf, thyme, garlic sampai hancur, saring • Tambahkan tomatto pasta, daging, garam, lada, dan gula pasir. Aduk rata • Masukkan oregano, sosis, dan jamur kancing masak sampai matang, angkat. • Setelah dingin masukkan telur, aduk rata. 2. Penyelesaian : <ul style="list-style-type: none"> • Oles pinggan tahan panas dengan mentega • Susun lasagna, saus tomat, lasagna, saus tomat, lakukan sampai adonan habis • Terakhir tutup dengan saus keju taburi keju parut • Panggang selama 30 menit dengan suhu 160°C 3. Hidangkan dengan pelengkap simple salad atau cole slow. 			

Tabel IV. LASAGNA ROLL

No	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1	Lasagna	8 lbr	Rebus
2	Smooked beef	8 lbr	
3	Bahan Isi :		
	- Daging ayam	200 gr	Giling
	- Telur	4 btr	
	- Keju parmesan	1 sdm	
	- Peterseli	1 sdm	Chopped
	- Garam, lada		
4	Tomatto Sauce :		
	- Tomatto councase	300 gr	Chopped
	- Peterseli	1 sdt	
	- Bayleaf	2 lbr	
	- Garlic	2 siung	Chopped
	- Tomato pasta	2 sdm	
	- Daging cincang	100 gr	
	- Jamur kancing	100 gr	Slice
	- Sosis	3 bh	Slice
	- Oregano & thyme	1 sdt	
	- Garam dan lada	1 sdm	
	- Gula pasir	2 btr	
	- Telur	50 gr	
	- Keju parut		Grated
Cara membuat :			
4. Tomatto sauce :			
- Rebus tomatto councase dengan bayleaf, thyme, garlic sampai hancur, saring			
- Tambahkan tomatto pasta, daging, garam, lada, dan gula pasir. Aduk rata			
- Masukkan oregano, sosis, dan jamur kancing masak sampai matang, angkat.			
- Setelah dingin masukkan telur, aduk rata.			
5. Ambil 1 lembar lasagna lalu lapisi dengan 1 lembar smooked beef, beri isi ratakan, gulung, lakukan sampai adonan habis.			
6. Tata diatas pinggan tahan panas yang telah dioles mentega			
7. Siram dengan saus tomat dan taburi dengan keju parut			
8. Oven selama 30 menit dengan suhu 160°C			
9. Hidangkan dengan pelengkap simple salad atau cole slow.			

Tabel V. ZITY WITH SPICY CHILLI SAUCE

No	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1	Tomatto Councase	1 bh	
	Olive oil	2 sdm	
	Onion	2 bh	Chooped
	Garlic	1 siung	Chooped
	Daging cincang	100 gr	
	Bubuk cabe	2 sdm	
	Leek	4 lbr	Chooped
	Keju parmesan	½ cup	
	Zity/ macaroni	200 gr	Rebus
	Garam, lada		
<p>Cara membuat :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sauté onion, garlic, tambahkan daging cincang 2. Masukkan tomatto councase, cabe bubuk, loncang, keju, simmer. 3. Letakkan macaroni diatas dinner plate tuang sauce pada permukaan zity lalu taburi dengan keju parut. 4. Oven sebentar 			

	SMK NEGERI 1 KALASAN		
	<i>JOBSHEET</i> Mengolah Makanan Kontinental		
	Tgl. 22 Juli 2013		Hal 1 dari 2
	Semester I	Mengolah Hidangan Berbahan Terigu	270menit

1. Standar Kompetensi:

Mengolah Makanan Kontinental

2. Kompetensi Dasar:

Mengolah Hidangan Berbahan Terigu

3. Alat/ Bahan:

Alat: panci, sauce pan, wooden spatula.

Bahan: Lulur sapi, bawang merah, jamur/ mushroom, demiglace, cream, peterseli, minyak sayur, salt, pepper, paprika

4. Keselamatan Kerja:

- a. Gunakan pakaian kerja di dapur
- b. Pakailah sepatu hak rendah
- c. Patuhi tata tertib di dapur

5. Langkah Kerja:

- a. Melakukan persiapan dasar: menyiapkan alat dan bahan
- b. Mengolah hidangan pasta
- c. Menyajikan
- d. Membersihkan area kerja

6. Resep Hidangan Appetizer

Tabel 1. NICOISE SALAD

No	Nama Bahan	Banyaknya
1	Bawang bombay	150 gr
2	buncis	250 gr
3	kentang	250 gr
4	Tomat	200 gr
5	Sarden/ tuna	100 gr
6	Bawang putih	5 gr
7	Anchovy	5 gr
8	Vinegar/ cuka	½ dl
9	Minyak salad	1 dl
10	Parsley	10 gr
11	Daun selada	50 gr
12	Telur rebus	2 btr
13	Garam & lada	-

Cara membuat :

- Kupas bawang Bombay:
 - 125 gram dicincang / chooped
 - 25 gr diiris tipis untuk garnish
- Buncis dicuci bersih dan dibersihkan dari seratnya, potong 3 cm dan direbus hingga matang.
- Ikan sardine/tuna dipotong kubus 1 cm.
- Tomat dibersihkan, rendam dengan air panas sebentar, dipotong membujur/wedges setebal 2 cm.
- Garlic dan anchovy masing-masing dicincang/ chopped
- Cuka dan minyak salad dicampur dan dikocok sampai menyatu
- Campurkan bawang Bombay, buncis, ikan sardine, kentang, tomat aduk semuanya dengan hati-hati agar tidak hancur
- Bumbui dengan garam dan merica
- Tuangkan campuran minyak dan cuka, aduk lagi perlahan-lahan
- Letakkan daun selada diatas piring salad dan taruhlah Nicoise salad diatasnya, hias dengan irisan telur rebus, onion ring, dan chopped.

Catatan :

Hasil bersih → 10 porsi

Porsi → 60-80 gr

Tabel. II CHEF'S SALAD

No	Nama Bahan	Banyaknya
1	Dada ayam	200 gr
2	Daging asap	100 gr
3	Lettuce	1 buah
4	Red cabbage	1 buah
5	Keju	100 gr
6	Telur ayam	4 btr
7	Tomatto	25 gr
8	Radish	25 gr
9	Wortel	50 g
10	Green pepper	1 buah
11	Thousand island	

Cara membuat :

1. Susun salad mulai dari sayuran, kemudian dada ayam, daging asap, keju, dan tomat, telur disusun sesuai arah mata angin, terakhir green pepper diatasnya.
2. Simpan dalam chiller sebelum dihidangkan
3. Hidangan salad dengan thousand island

Catatan :

Hasil bersih → 6 porsi

Porsi → 60-80 gr

SOUP

Tabel III. FRENCH ONION SOUP

No	Nama Bahan	Banyaknya
1	Bawang bombay	1 kg
2	Butter	30 gr
3	Tomatto paste	50 gr
4	Paprika powder	10 gr
5	Kaldu	2 ½ lt
6	French bread	100 gr

Cara membuat :

1. Bawang Bombay dipotong tipis
2. French bread diiris miring, olesi dengan mentega dan ditaburi keju parut kemudian dipanggang.
3. Panaskan mentega dalam sauce pan
4. Masukkan bawang Bombay, aduk merata hingga berwarna coklat
5. Tambahkan tomatto paste dan paprika
6. Tuangkan kaldu dan aduk hingga biarkan diatas api kecil ±40 menit
7. Beri garam, merica
8. Hidangkan panas dengan French bread

Catatan :

Hasil bersih → 10 porsi

Tabel IV. CREAM OF TOMATTO SOUP

No	Nama Bahan	Banyaknya
1	Butter	30 gr
2	Bawang Bombay	100 gr
3	Tomatto paste	100 gr
4	Tomat	500 gr
5	Kaldu ayam	2 ½ dl
6	Tepung beras	100 gr
7	Susu	2 dl
8	Cream	100 gr
9	Croutons	-
10	Garam, merica	

Cara membuat :

1. Potong tomat kasar-kasar da bawang Bombay diiris tipis-tipis
2. Panaskan butter, dan sauté irisan bawang Bombay
3. Tuangkan kaldu, tomat, tomatto paste dan aduk merata
4. Tuangkan kaldu ayam dan simmer
5. Campurkan tepung dengan susu hingga rata dan tuangkan dalam soup sambil diaduk dan dibumbui garam, lada.
6. Saring dan panaskan kembali/ simmer tomatto soup, periksa rasa
7. Hidangkan panas setelah diberi cream, garnish dengan croutons

Catatan :

Hasil bersih → 10 porsi

DESSERT

Tabel V. ORANGE BAVAROIS

No	Nama Bahan	Banyaknya
1	Agar-agar bubuk	1 bks
2	Putih telur	4 btr
3	Gula pasir	200 gr
4	Air + sari jeruk	½ gls
5	Jeruk peras	500 gr
6	Essense jeruk	
7	Cherry (red/green)	

Cara membuat :

1. Jerangkan air dan sari jeruk, masukkan agar-agar, aduk hingga mendidih
2. Oles cetakan dengan mentega. Hias dengan potongan cherry
3. Masukkan agar-agar pada kocokan putih telur sambil diaduk kuat
4. Masukkan dalam cetakan pudding, dinginkan
5. Sajikan dengan vanilla sauce

Catatan :

Hasil bersih → 10 porsi

Tabel VI. PINEAPPLE BAVAROIS

No	Nama Bahan	Banyaknya
1	Agar-agar bubuk	1 bks
2	Putih telur	4 btr
3	Gula pasir	400 gr
4	Air + sari nanas	400 cc
5	Nanas	1 buah

Cara membuat :

1. Jerangkan air dan sari nanas (nanas ditambah 400cc air), masukkan agar-agar, aduk hingga mendidih.
2. Oles cetakan dengan mentega. Hias dengan potongan cherry dan nanas yang telah diblancing
3. Masukkan agar-agar pada kocokan putih telur sambil diaduk kuat
4. Masukkan dalam cetakan pudding, dinginkan
5. Sajikan dengan vanilla sauce

Catatan :

Hasil bersih → 10 porsi

Pengolahan Makanan Kontinental

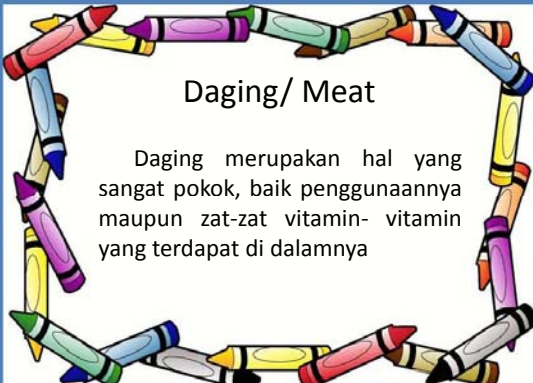
DAGING SAPI / BEEF

Fella Afrinda
Universitas Negeri Yogyakarta



Daging/ Meat

Daging merupakan hal yang sangat pokok, baik penggunaannya maupun zat-zat vitamin- vitamin yang terdapat di dalamnya




Yang termasuk golongan *meat* :

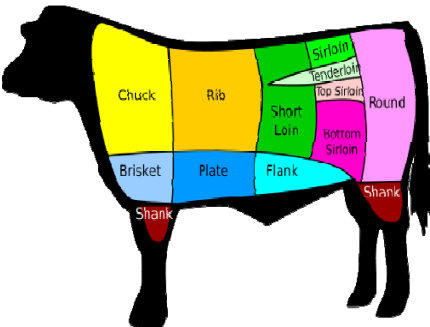
- Beef : daging sapi
- Veat : daging sapi muda
- Lamb : daging domba/ kambing muda
- Mutton : daging domba/ kambing
- Pork : daging babi

Pemilihan daging yang baik

- Keempukan atau kelunakan
- Kandungan lemak atau marbling
- Warna
- Rasa dan Aroma
- Kelembaban



Jenis-jenis dan potongan daging



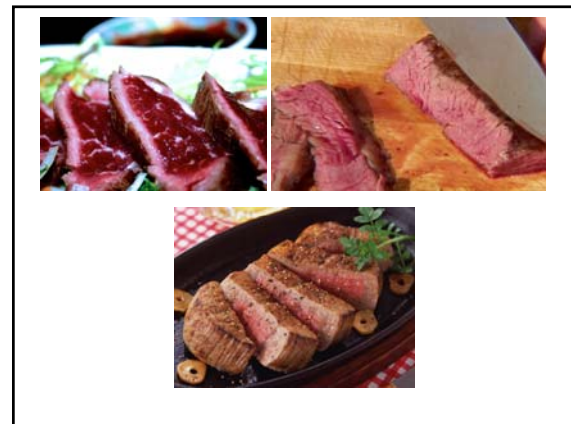
Teknik memotong daging

Bagian belakang sapi :

- *Butt* (bagian paha)
- *Rump* (bagian lurus)
- *Loin* (bagian lurus)

Bagian depan sapi :

- *Ribs* (bagian iga)
- *Chuck and blade* (bagian leher, bagian lengan)
- *Brisket and shin* (bagian dada, bagian kaki)



Potongan dan penggunaannya.

But (daging paha) :

- *Top side*
- *Silver side*
- *Out side*

→ Braised beef

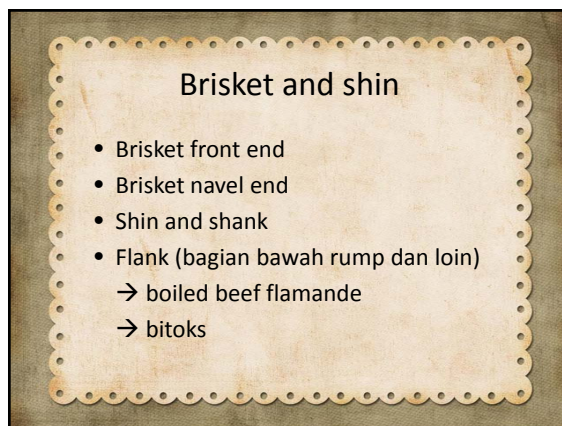
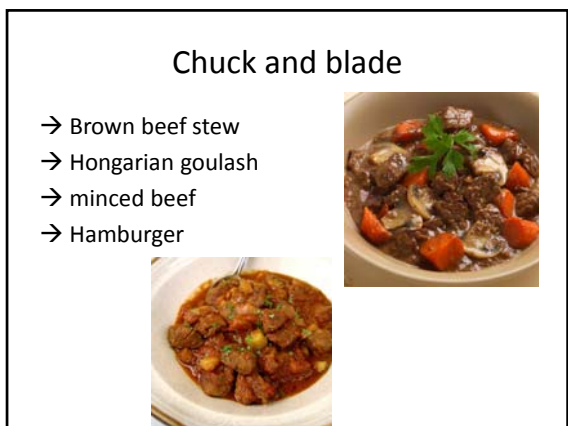


→ Corned beef

Rump (daging bagian lurus) :

- *Rump short cut*
- *Rump steak*

→ Beef steak





Cara memotong daging

CHATEAUBRIAND

1. Potong atau pisahkan bagian kepala *fillet* dari bagian tengah.
2. *Trimming* kepala *fillet*. Urat-urat serta lemak yang berlebihan dipotong. Lemak dalam jumlah tertentu tetap diperlukan melekat pada steak karena dapat memberikan aroma serta kelembaban.
3. Timbang, 1 porsi : 200-250 gr



TOURNEDO

1. *Skimming*, *fillet* yang mempunyai lapisan urat yang berwarna putih seperti lemak. Lapisan ini dipisahkan dari *fillet* sebelum *fillet* dipotong menjadi *tournedo*, cara memisahkan kulit ini dengan jalan menusukkan *filleting knife* diantara daging dan kulit, pisau digerakkan kearah kepala dan usahakan tidak ada daging yang melekat pada kulit *fillet*.
2. Timbang sesuai dengan porsi 180-200gr
3. *Tournedo* yang dipotong diletakkan berdiri kemudian dipukul-pukul pelan-pelan dengan "*cutle bat*" sehingga *fillet* bertambah pendek dengan menampang bertambah lebar. *Tournedo* diikat dengan benang untuk menjaga agar bentuk *tournedo* tetap bulat saat dimasak.

FILLET MIGNON

1. Potong bagian ekor *fillet* melintang menjadi potongan yang sama berat, panjangnya sekitar 30-50cm.
2. *Flatter*, *Flattern Mignon* juga digepengkan seperti *tournedo* dengan menggunakan *cutle bat*.

"T" Bone Steak

1. Letakkan *short loin* pada *chopping board*, bagian lemak menghadap keatas, bagian tulang punggung menghadap ke arah badan.
2. *Trimming* pecahan-pecahan tulang atau daging yang masih bergantung pada tulang belakang.
3. *Trimming* daging *flank*. Ukur lebar daging sekitar 16 cm dari tulang belakang. Sisa daging pada bekas *flank* dipotong sejajar dengan arah tulang belakang.
4. Periksa lapisan lemak yang melekat pada daging. Lemak masih dapat melekat pada daging setebal 1-1,5cm, selebihnya lemak dipotong.

The University of Southern Mississippi

5. Potong salah satu ujung dengan rata untuk memudahkan pemotongan berikutnya.
6. Potong *short loin* yang bersih menjadi porsi yang ditentukan, dengan perkiraan berat yang pasti.
7. Timbang kembali "*T*" *bone steak* untuk mengetahui kelebihan dan kekurangan berat.
8. Bila tebal *steak* lebih dari 2,5 cm, steak perlu digepengkan hingga mencapai tebal 2-2,5cm.

ENTRECOTE

1. Letakkan *sirloin* diatas *chopping board* dengan bagian lemak menghadap kebawah.
2. Potong urat urat tebal yang berwarna kuning yang melekat pada tulang punggung
3. Potong urat-urat tipis yang melekat pada daging, lapisan urat ini dipotong satupersatu hingga bersih
4. Ukur lebar *sirloin* kira-kira 16cm dari bekas tulang belakang. Daging selebihnya dipotong sejajar dengan arah bekas tulang belakang
5. Potong salah satu ujung dengan rata, selanjutnya *sirloin steak* dipotong melintang mulai dari bagian ujung yang telah dipotong rata.

CHOP

1. Letakkan *loin* pada *chopping board* dengan bagian tulang mengarah pada badan.
2. Bersihkan daging atau pecahan tulang yang masih bergelantungan pada tulang belakang.
3. Potong bagian tepi yang berlebihan supaya tampak rapi.

4. Potong (*trim*) bagian lemak yang berlebihan. Tebal lapisan lemak yang melekat pada *chop* adalah 1-2cm.
5. Potong bagian sisi yang paling tebal, dengan potongan yang lurus dan rata. Dari bagian ini akan dimulai proses *portioning*.
6. Potong *chop* dengan berat proses *portioning*.
7. Potong *chop* dengan berat antara 180-250 gr

CUTLET

1. Letakkan *rib* pada *chopping board* dengan tulang mengarah ke badan.
2. Potong (*trim*) bagian tepi yang berlebihan.
3. Potong bagian daging atau pecahan tulang yang masih bergelantungan atau melekat pada tulang belakang.

4. Potong bagian tepi yang berkelebihan
5. Potong salah satu ujung untuk *portioning*
6. Pada *cutlet* dengan potongan diantara tulang rusuk, sehingga masing-masing *cutlet* mempunyai 1 tulang rusuk, satu *cutlet* mempunyai berat 180-250gr.
7. Gepengkan *cutlet* hingga ketebalannya 1,5-2cm.





DESSERT

Fella Affrinda
10511241032
FT UNY

APA ITU DESSERT?

Dessert adalah hidangan yang disajikan setelah hidangan utama (*main course*) sebagai hidangan penutup atau biasa disebut dengan istilah pencuci mulut.

FUNGSI DESSERT

Fungsi *dessert* dalam giliran hidangan (*courses*) adalah sebagai hidangan yang menyegarkan setelah menyantap hidangan utama (*main course*) yang terkadang mempunyai aroma atau rasa yang amis serta menghilangkan rasa enak.

- ## MACAM-MACAM DESSERT
1. *Cold dessert*
 2. *Hot dessert*

COLD DESSERT

Cold Dessert adalah *dessert* yang disajikan pada suhu dingin. Walaupun disajikan pada suhu dingin tidak menutup kemungkinan proses pengolahannya melalui proses pemanasan sebelum disajikan secara dingin, dengan memasukkan kedalam almari pendingin.

CONTOH COLD DESSERT

Ice Cream	Pudding
	

HOT DESSERT

Hot Dessert adalah *dessert* yang disajikan pada temperatur panas atau hangat. Sesuai dengan namanya *hot dessert* maka proses akhirnya harus dipanaskan terlebih dahulu.

Klasifikasi hidangan dessert

1. Fruit
2. Pudding
3. Cake
4. Choux paste
5. Pie
6. Ice cream
7. Mousses
8. Souffle
9. Crepe/ pancake



a. Fruit

Buah merupakan salah satu bahan pangan yang sangat fleksibel digunakan sebagai bahan dalam pembuatan hidangan dessert. Buah dihidangkan dalam bentuk segar atau melalui proses pengolahan. Jika disajikan secara segar dapat berupa buah iris (*fruit slice*) yang disusun secara sederhana.

Sedangkan buah yang melalui proses pengolahan seperti *punch*, *juice*, *fruit cocktail*, salad atau sebagai bahan utama untuk membuat *sauce* sebagai pendamping *dessert*. Selain itu buah juga dapat digunakan sebagai *filling* atau *topping* pada hidangan lain. Buah segar dapat disajikan dengan cara disiram sirup gula atau *cream*.

b. Pudding

Pudding dapat diartikan sebagai hidangan penutup yang mempunyai rasa manis terbuat dari agar-agar. Tetapi ada jenis pudding yang bukan terbuat dari agar-agar, yaitu dari telur dan atau tepung pati.

Pudding dikategorikan menjadi 4 :

- *Pudding* agar-agar

Pudding agar-agar terbuat dari agar-agar dan disajikan dingin karena harus dibekukan terlebih dahulu dalam almari es. Teknik pencetakan *pudding* sangat menentukan hasil jadi *pudding*. Teknik pencetakan yang sering digunakan adalah lapis (*pudding* pelangi), Mozaik (*pudding* mozaik), dan *pudding* warna-warni dalam *pudding* jernih (*pudding* kaca).

pudding yang ditambah dengan putih telur yang dikocok hingga kaku akan menghasilkan *pudding* dengan tekstur yang lembut seperti busa yang dalam istilah asingnya disebut "*Bavarois*". Contoh: *Pineapple Bavarois*, *Bavarois Hopyes*, *orange bavarois*.

Penambahan kuning telur dalam *pudding* menghasilkan *pudding* yang mempunyai tekstur lembut dan penuh gizi. Contoh: *Vanilla Sauce*. Contoh : *Black Forest Pudding*

- *Starch Thickened*

Starch Thickened dapat disebut dengan istilah *Bodied Puddings*, karena *Starch Thickening* menggunakan bahan pati jagung yang membutuhkan proses perebusan agar dapat mematangkan pati dan membuat pati menjadi kental. Cara penyajiannya dapat dicetak dalam cetakan bear atau cetakan *single portion*. Contoh : *cornstarch pudding*, *blanch mange*.

- *Baked pudding*

Baked pudding yang menggunakan teknik olah *bake* (panggang) atau lebih tepatnya adalah *au bain marie* dengan bantuan oven.

Contoh *Bread pudding*, *Creme Caramel*

- *Cake*

Cake yang dihidangkan sebagai *dessert* adalah semua jenis cake tetapi harus memperhatikan porsi yang ditentukan dan cara penyajiannya. Dalam penyajian cake sebagai *dessert* dapat ditambahkan *sauce*, *syrup*, *ice cream*, *cream*, buah-buahan sebagai pelengkap atau garnish.

Contoh : *Black forest with strawberry sauce*, *Brownies with chocolate sauce*, *Fruit cake*.

- *Choux paste*

Choux paste adalah jenis *pastry* dari adonan *liquid* yang dibentuk dengan bantuan spet dan dipanggang - pada suhu tinggi sehingga dapat mengembang secara maksimal. *Choux Paste* dihidangkan dengan diberi *filling* terlebih dahulu yaitu vla (*Pastry Cream*), atau *butter ceam* dengan penambahan rasa atau buah-buahan. Contoh *Eclair*, *Profittroll*.

- *Pie*

Pie berasal dari adonan *sugar dough* yang ditipiskan dan dicetak seperti mangkuk. *Filling* yang digunakan adalah *pastry cream*, buah-buahan, dan adonan *sponge*. *Pie* juga disajikan dalam suhu dingin maupun panas. Contoh *Fruit pie* (dingin), *Congrest tart* (*pie* diisi dengan adonan *sponge*), *Hot apple pie* (panas)

- *Ice ceam*

Ice cream merupakan jenis hidangan yang mempunyai banyak variasi. Dapat dihidangkan tanpa pendamping atau dipadukan dengan satu atau lebih pendamping. Jenis pendamping yang bisa dipadukan dengan *ice cream* adalah *cream*, *biscuit*, buah-buahan (segar, siap saji, puree, dan manisan), meringue, cake, syrup, dan coklat.

Variasi ice cream :

- COUPE
- SUNDAES
- PEACH MELBA
- SPLIT
- BAKED ALASKA
- SHERBETS
- PARFAIT
- MILK SHAKE

- Mousses

Mousses merupakan *dessert* yang mempunyai tekstur yang lembut, halus seperti busa yang terbuat dari putih telur, *whipped cream*, dan pengaroma seperti coklat blok, puree buah, kadang dapat ditmbah dengan gelatine agar teksturnya lebih padat.

Contoh : *Strawberry Mousses*, *Chocolate Mousses*

- Souffle

Hidangan yang ringan diperoleh dari kocokan putih telur yang kemudian dipanggang menggunakan cetakan khusus untuk *soup* yang biasanya terbuat dari bahan keramik atau porslen atau piringan tahan panas.

- Crepes

Crepes adalah adonan dadar yang berbentuk cair (*liquid*) yang terbuat dari telur dan tepung terigu yang kemudian didadar dengan menggunakan wajan dadar (*pan Frying*). *Crepe* dapat digunakan sebagai bahan untuk membuat *appetizer* atau *dessert*, yang membedakan adalah rasa *crepe*. *Filling* yang dapat menyertai *crepe* untuk *dessert* adalah *pastry cream*, *fresh fruit* atau buah olahan (puree buah atau buah siap saji). Contoh *Crepe suzette*, *Devil Pancake*.

Sauce Dessert

- *Custard Sauce*
- *Fruit puree*
- *Syrup*

Garnish Dessert

1. *Garnish* yang dapat dikonsumsi
 - *Cream* (*butter cream* dan *Whipped cream*)
 - *Fresh fruit* (buah segar, manisan buah, sirup buah, *sauce* buah)
 - Kacang-kacangan (almond, kacang mete)
 - Coklat dekor (coklat blok yang dibentuk)
 - *Biscuit* (*crushed* atau utuh)
 - Daun mint
 - *Sauce* atau sirup
2. *Garnish* yang tidak dapat dikonsumsi
 - Bunga (Angrek, mawar)
 - Daun (nanas, mint)
 - Tusuk gigi hias
 - Pipet hias

Keselamatan, Kesehatan, Kerja
dan Hygiene Sanitasi

Fella Affrinda
Universitas Negeri Yogyakarta



Mengidentifikasi resiko hygiene

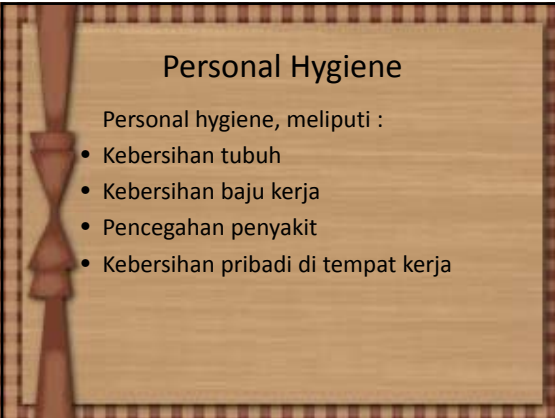
- Hygiene, merupakan ruang lingkup hygiene meliputi tiga hal yakni personal hygiene, kebersihan tempat kerja/sanitasi lingkungan, dan kebersihan bahan pangan/food hygiene.




Personal Hygiene

Personal hygiene, meliputi :

- Kebersihan tubuh
- Kebersihan baju kerja
- Pencegahan penyakit
- Kebersihan pribadi di tempat kerja




Tujuan hygiene personil dalam pengolahan makanan adalah untuk memberikan pengertian dasar kepada para pengelola makanan mengapa kebersihan didalam penanganan dan pengolahan makanan sangat penting, bagaimana dan mengapa keracunan dan kerusakan makanan terjadi dan bagaimana cara yang termudah dan yang paling efektif untuk mencegah hal tersebut.



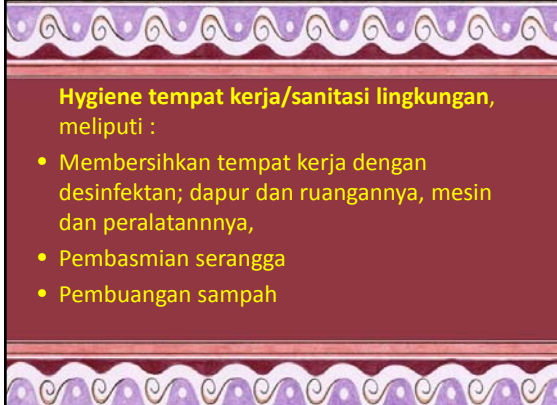
Cara-cara menjaga kebersihan personal hygiene

- Mandi secara teratur
- Menyikat gigi
- Berpakaian bersih
- Membiasakan membersihkan lubang hidung
- Membuang kotoran pada tempatnya
- Kulit harus di jaga kebersihannya
- Tangan tidak boleh kotor
- Jangan meludah sembarangan
- Menyisir rambut



Hygiene tempat kerja/sanitasi lingkungan, meliputi :

- Membersihkan tempat kerja dengan desinfektan; dapur dan ruangnya, mesin dan peralatannya,
- Pembasmian serangga
- Pembuangan sampah



Kebersihan bahan pangan/food hygiene :

- Memilih bahan pangan dengan baik
- Menyimpan bahan pangan dengan benar
- Menangani bahan dengan cepat dan hygiene

Menjaga kebersihan alat kerja, tempat kerja, dan limbah & linen

• Alat kerja

Tujuan dari membersihkan dan memelihara peralatan adalah :

- a) Agar peralatan yang kotor menjadi bersih kembali dari sisa makanan dan debu.
- b) Menjauhkan diri dari sumber penyakit
- c) Menghemat biaya.
- d) Peralatan menjadi lebih tahan lama masa pakainya.

Macam-Macam Peralatan

• Alat yang dibuat dari besi

Besi banyak digunakan untuk membuat wajan. Karena besi mudah berkarat maka perlu dibersihkan dengan air sabun, garam halus, sabut gosok. Untuk jenis besi yang berlapis tergantung dari jenis lapisannya, besi berlapis email dibersihkan dengan air sabun, serbuk vim, sabut halus. Besi berlapis Teflon dibersihkan dengan air sabun dan busa halus. Untuk lapisan teflon jangan sekali-kali menggunakan abu gosok dan sabut yang kasar karena lapisan teflon akan mengelupas dan rusak. Untuk menghilangkan bau dan sisa lemak sebaiknya disiram dengan air panas, kemudian dilap dan dikeringkan.

• Alat dari timah

Saringan dan sejenisnya sering terbuat dari bahan timah. Dalam merawat diperlukan cara yang teliti, terutama sisa makanan yang melekat. Untuk mencuci sebaiknya tidak menggunakan sabun, karena soda akan merusak alat dari bahan timah. Jadi cukup menggunakan vim atau abu gosok halus dengan sabut kemudia dibilas dan disiram dengan air panas dan dikeringkan.

Alat dari tembaga

Alat yang dibuat dari tembaga sangat baik dan mahal. Kelemahannya adalah apabila tidak dibersihkan dengan baik akan terlihat kotor dan tidak menarik. Untuk membersihkannya diperlukan campuran tepung, cuka, serta serbuk perak lalu dicuci air panas dan dikeringkan.

• Alat dari aluminium


Aluminium dibersihkan dengan air sabun, serbuk gosok halus atau vim, busa, dibilas sampai bersih lalu dikeringkan.

• Stainless steel

Peralatan dari bahan stainless steel sangat baik digunakan. Harganya cukup mahal, namun banyak disukai karena pemeliharannya mudah. Alat ini dibersihkan dengan air sabun, busa atau spon, dibilas sampai bersih lalu dikeringkan atau dilap.


- Alat dari bahan kuningan
Peralatan dari kuningan yang langsung berhubungan dengan makanan sebaiknya dicuci dengan menggunakan air jeruk nipis, asam, belimbing wuluh, serbuk bata halus, dibilas dan disiram dengan air panas lalu dikeringkan.
- Alat dari tanah liat
Alat dari tanah liat dibersihkan dengan menggunakan sabut, abu gosok dan dibilas dengan air bersih lalu dikeringkan .
- Alat dari bambu dan kayu
Peralatan dari kayu dibersihkan atau dicuci dengan air sabun, serbuk atau abu gosok, sabut ataupun sikat, dibilas dan dikeringkan agar tidak berjamur.

- Alat dari bahan batu
Alat dari batu dibersihkan dengan abu gosok atau vim, sikat dan dibilas sampai bersih, lalu dikeringkan.
- Alat dari bahan plastik dan melanine
Alat ini dibersihkan dengan sabun biasa atau sabun cair, busa lalu dibilas sampai bersih dan dikeringkan.
- Alat dari bahan kaca, keramik, porselin
Alat ini dibersihkan dengan air sabun, vim, sabut hijau atau spon lalu dibilas dan dikeringkan.



AREA KERJA

- Membersihkan debu (*dusting & damp dusting*). Setiap ruangan baik ruangan yang terbuka maupun ruang tertutup beserta perabotannya dapat terkena debu setiap saat. Untuk menjaga kebersihan ruangan atau peralatannya maka perlu diadakan pembersihan.



Teknik pembersihan untuk membersihkan debu adalah:

Dusting

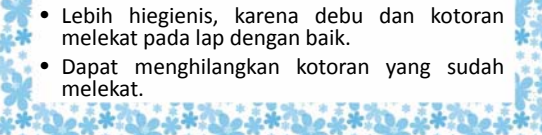
Dusting berasal dari kata *dust* yang berarti debu. *Dusting* berarti membersihkan atau menghilangkan debu. *Dusting* sebaiknya dilakukan sesering mungkin untuk menghindari debu menjadi lengket. Adapun alat pembersih yang diperlukan adalah:

- Lap lembut (*soft cloth*), digunakan untuk menghindari agar permukaan benda yang dibersihkan tidak rusak atau lecet. Cara penggunaannya dengan menggosokkan lap tersebut diatas permukaan yang berdebu.
- Ember (*bucket*), dipakai untuk mencuci lap supaya bersih dan dapat digunakan kembali.
- Bahan pembersih lain tidak diperlukan, tetapi air dan sabun cuci diperlukan untuk mencuci lap sebelum disimpan untuk digunakan kembali.

Damp dusting

Damp berarti lembab. Alat yang digunakan untuk teknik *damp dusting* adalah kain lap yang lembab, yaitu kain basah yang telah diperas airnya. sehingga dapat diartikan bahwa *damp dusting* adalah membersihkan kotoran atau debu yang sudah melekat dengan menggunakan lap lembab.

- Kelebihan *damp dusting* adalah:
- Lebih higienis, karena debu dan kotoran melekat pada lap dengan baik.
- Dapat menghilangkan kotoran yang sudah melekat.



- Menyapu
- Mengepel
- Membersihkan kaca
- Menyikat lantai



Macam-macam Bahan Pangan

Secara umum bahan pangan dibagi dalam 4 kelompok besar yaitu :

- Bahan makanan hewani: bahan makanan hewani berasal dari daging, unggas, ikandan telur, susu dan produknya.
- Bahan makanan nabati, Bahan pangan nabati terdapat pada kacang-kacangan, dan produknya, biji-bijian, padi-padian, sayur-sayuran.
- Bahan aditif makanan
- Bumbu dan rempah



Keracunan makanan dapat disebabkan oleh beberapa hal, yaitu :

- Bahan kimia
 - Arsenic, kadang-kadang terbentuk pada buah dan sayur-sayuran sesudah buah dan sayuran tersebut diobati dengan semprotan khusus selama pertumbuhan
 - Zine/seng, makanan yang mengandung asam jika penyimpanannya dimasak dengan menggunakan panci yang terbuat dari seng akan sangat berbahaya karena reaksi zat kimia yang ditimbulkannya.
 - Beberapa macam tumbuhan seperti jamur

• Bakteri

Penularan bakteri pada makanan umumnya disebabkan oleh racun makanan. Bakteri merupakan organism yang sangat kecil dan bersel satu yang mudah hidup dimana-mana, tetapi bakteri hanya dapat dibawa mengenai makanan melalui perantara, seperti manusia itu sendiri, pergantian udara, serangga, dll.

Keadaan/ kemungkinan-kemungkinan untuk berkembangbiaknya bakteri :

- Jenis makanan yang baik
- Suhu yang cocok
- Kelembaban yang cukup
- Waktu yang cukup

Jenis makanan yang tahan akan racun :

- Makanan yang disterilkan
- Makanan yang diawetkan dalam kaleng, logam.
- Pengawetan makanan
- Dengan mempertinggi kadar gula, garam, atau cuka.

Makanan yang ditumbuhi bakteri, antara lain :

- Kaldu, saus, gravy, soup, jelly, saus manis, daging, dan hasil olahannya, telur dan hasil olahannya, susu dan hasil olahannya.
- Semua makanan yang ditangani pemanasan kembali.

Makanan yang memerlukan perhatian khusus ;

- Daging unggas :

Jika produk daging membutuhkan pemanasan kembali, maka harus dipanaskan di atas suhu 150°F (650°C) dan sebelum dipakai hendaknya juga dipanaskan dalam suhu yang sama.

- Telur : Telur bebek lebih mudah terkena bakteri penyebab keracunan makanan dari pada telur ayam, oleh sebab itu harus langsung dimasak atau segera digunakan dan jika didinginkan jangan terlalu lama menyimpannya.
- Produk susu : Hidangan yang menggunakan susu seperti custard, pudding, dsb. Sebaiknya segera dihabiskan pada saat itu juga. Jika ingin disimpan, tempatkan dalam refrigerator dan sesudah itu langsung dihabiskan.

- Cream sintesis

Jika dibiarkan dalam keadaan hangat untuk waktu yang cukup lama, maka bakteri penyebab keracunan makanan dapat berkembang biak. Oleh sebab itu harus disimpan dalam refrigerator.

Pencegahan Keracunan Makanan

Orang yang menangani makanan harus dapat mencegah penyebaran dan pengembangbiakkan bakteri dari satu tempat ke tempat lain. Ini berarti sumber bakteri harus dilenyapkan dan diperkecil kondisi bagi pengembangbiakkan seperti waktu dan kelembabab. Oleh sebab itu perlu standar kesehatan yang tinggi bagi setiap orang, tempat, dan cara penanganan makanan.





APA ITU PASTA?

Nama pasta berasal dari bahasa Itali "Pasta", disebut pasta karena terbuat dari adonan tepung gandum dan air. Tepung yang digunakan adalah tepung gandum durum. Adonan yang dihasilkan sangat tegar dan liat. Pasta yang dihasilkan juga tidak mudah ambyar.

SEJARAH PASTA

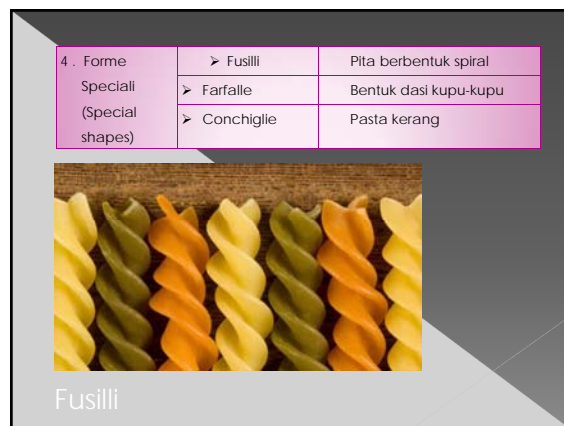
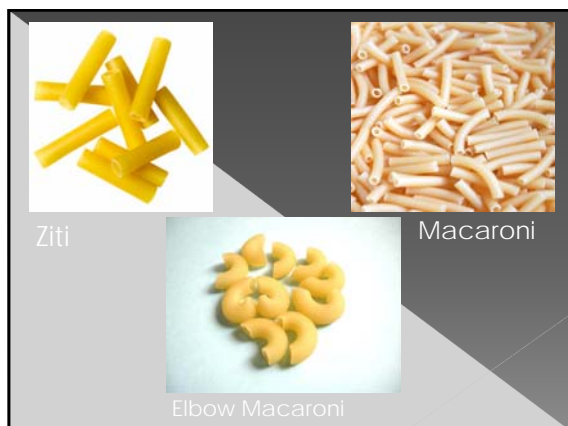
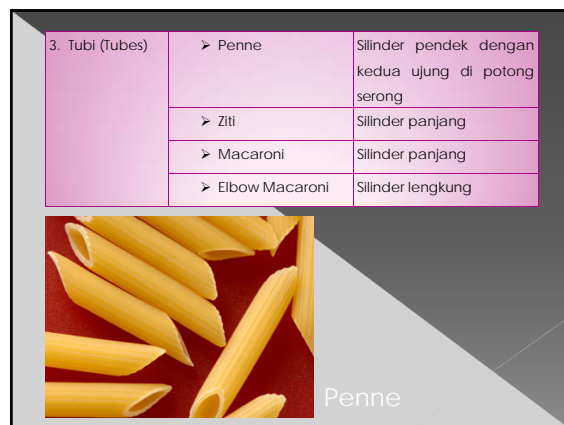
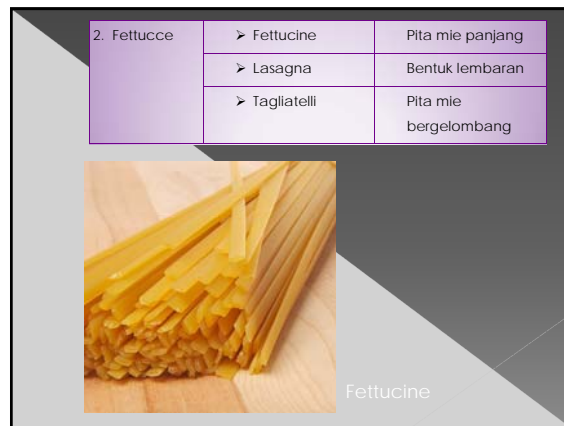
Macam pasta

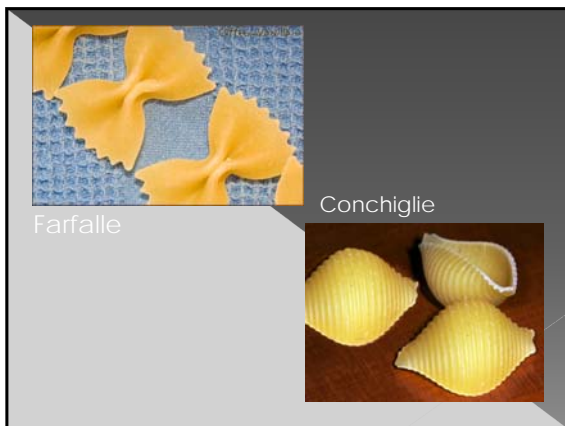
Pasta berdasarkan teksturnya dapat di golongkan menjadi 2 yaitu pasta basah (fresh pasta) dan pasta kering (dried pasta). Yang termasuk dalam pasta basah seperti *egg noodle* dan dumpling (bola bola kecil pasta) sedangkan pasta kering mempunyai banyak bentuk dan variasinya.

- JENIS-JENIS PASTA**
- **Pasta Lunga/Long Pasta :**
Spaghetti, Spaghettini, Vermicelli.
 - **Fettuce/Ribbons :**
Fettucine, Lasagna, Tagliatelle.
 - **Tubi (Tubes) :**
Penne, Ziti, Macaroni, Elbow macaroni.
 - **Forme Speciali (special shapes) :**
Fusilli, Farfalle, Conchiglie.
 - **Pasta Ripiena (Stuffed Pasta) :**
Ravioli, Tortellini.
 - **Pasta Per Minestrine :**
Ditalini

Spesifikasi Jenis-jenis pasta

Kategori pasta	Jenis pasta	Spesifikasi
1. Pasta Lunga (Long pasta)	➤ Spaghetti	Silinder panjang seperti pipa
	➤ Spaghettini	Spaghetti kecil dan panjang
	➤ Vermicelli	Silinder panjang seperti lidi





5. Pasta Rapiena (Stuffed Pasta)	➢ Ravioli	Pasta isi berbentuk segiempat atau segitiga
	➢ Tortellini	Pasta isi berbentuk setengah lingkaran



SAUS PASTA
saus adalah cairan atau bahan 1/2

MACAM-MACAM SAUS PASTA

-
-
-
-
-



6. **Pasta Marinara** : berbahan dasar Tomatoes, Garlic, Onion, Basil, dapat divariasi dengan Olives, Capers, Seafood.
7. **Pasta all'amatriciana** : berbahan dasar Tomatoes, bacon/ guanciale, cheese dan dapat divariasikan dengan onion/ garlic.
8. **Pasta Arrabiatta** : berbahan dasar Tomatoes, garlic, Chili/ peperoncino, oil.
9. **Pasta Puttanesca** : berbahan dasar Tomatoes, olive, anchovies, capers, garlic.
10. **Pasta al nero di seppia** : berbahan dasar squid dan sausnya, white wine, oil.

Pasta
MarinaraPasta
all'amatricianaPasta
all'amatricianaPasta al nero di
seppia

Pasta Puttanesca

Teknik merebus pasta

1. Didihkan air, kemudian masukkan pasta secara bersamaan. Selama proses perebusan suhu tidak boleh diturunkan. Aduk pasta terus dengan menggunakan garpu besar atau dengan sendok kayu besar untuk mencegah pasta lengket pada panci.
2. Tingkat kematangan pada dried pasta berbeda dengan fresh pasta. Pada dried pasta membutuhkan waktu yang agak lama dan tekstur yang paling baik jika digigit masih terasa renyah atau dalam bahasa Italia disebut dengan istilah al dente.

Teknik menyimpan Pasta

Dried Pasta : Teknik penyimpanan pasta yang benar adalah meletakkan pasta dalam wadah atau tempat yang dingin tetapi tidak lembab maka pasta akan bertahan lebih dari 1 tahun. Penyimpanan pasta minimal 1 bulan membutuhkan waktu merebus yang lebih lama dibandingkan yang belum lama disimpan.

Pasta dapat disimpan dalam kondisi telah direbus dengan menaruh dalam wadah plastik tertutup kemudian simpan dalam refrigerator. Untuk jenis pasta seperti lasagna dapat disimpan dengan cara dibekukan. Untuk menghangatkan kembali pasta yang telah dingin dapat dilakukan dalam 2 cara, yaitu cara pertama dengan menggunakan microwave, caranya masukkan pasta dalam wadah tahan panas kedalam microwave dengan suhu tinggi selama 1-3 menit. Cara kedua dengan memasukkan pasta dalam colander kemudian disiram dengan air panas. Pasta beku sebelum dipanaskan harus diletakkan pada suhu ruang atau sehari sebelumnya dipindah dalam refrigerator agar gumpalan es-nya meleleh (thawing)

NILAI

Nilai Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental

KD : Mengolah hidangan dari telur, unggas, daging, dan seafood

Kelas : XII Jasa Boga

No.	NAMA SISWA	NILAI
1	Akhmad Hidayat	78
2	Alexander Pieter Yuliawan	80
3	Aprilia Dwi Novita Sari	75
4	Arisa Yudhistira	62
5	Barni Martila	65
6	Damar Cahyadi	93
7	Dela Agista Sari	73
8	Denok Arum Safitri	65
9	Dessy Putri Sicha M	63
10	Deviana Noor Fathonah	81
11	Dhian Wahyu Putri	-
12	Dita Sintya Dewi	80
13	Eka Susilawati	70
14	Endah Nur Pratiwi	83
15	Etika Fatmaningrum	73
16	Ika Susilawati	68
17	Ilham Nur Sodik	65
18	Indah Wardati	55
19	Istikhomah Noor Khasanah	77
20	Mega Sulistiana P	60
21	Novia Saraswati	81
22	Novianto Saputro	75
23	Nuke Lista Retno Fitriana	73
24	Nurhayati Romadhoni	68
25	Oktavia Putri Hidayah	93
26	Reni Tria Arfiana	68
27	Rikma Nurmalasari	78
28	Roni Hermawan	90
29	Tri Susanti	80
30	Umi Fathonah	73
31	Yuli Yanti Purnomo	68

Nilai Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental

KD : Mengolah hidangan dessert

Kelas : XI Jasa Boga

Kelompok 1	
Nama kelompok	NILAI
Aprilia Dwi Novita Sari	7,5
Barni Martila	
Arisa Yudhistira	
Oktavia Putri Hidayah	
Rikma Nurmalasari	
Kelompok 2	
Nama kelompok	NILAI
Alexander Pieter Yuliawan	8
Istikhomah Noor Khasanah	
Novianto Saputro	
Nurhayati Romadhoni	
Tri Susanti	
Yuli Yanti Purnomo	
Kelompok 3	
Nama kelompok	NILAI
Damar Cahyadi	8,5
Dita Sintya Dewi	
Ika Susilawati	
Nuke Lista Retno Fitriana	
Roni Hermawan	
Kelompok 4	
Deviana Noor Fathonah	8
Endah Nur Pratiwi	
Dela Agista Sari	
Denok Arum Safitri	
Dhian Wahyu Putri	
Kelompok 5	
Dessy Putri Sicha M	7
Eka Susilawati	
Ilham Nur Sodiq	
Indah Wardati	
Reni Tria Arfiana	
Kelompok 6	
Akhmad Hidayat	8
Etika Fatmaningrum	
Mega Sulistiana P	
Novia Saraswati	
Umi Fathonah	

Nilai Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental

KD : Mengolah Hidangan Berbahan Terigu

Kelas : XI Jasa Boga

No	NAMA SISWA	Soal 1 (10)	Soal 2 (20)	Soal 3 (20)	Soal 4 (25)	Soal 5 (25)	TOTAL	NILAI
1	Ani Susanti	5	20	15	10	5	55	5.5
2	Anna Fatmala	5	10	15	10	25	65	6.5
3	Asri Lestari	10	15	10	5	10	50	5
4	Badai Pamungkas	-	-	-	-	-	-	-
5	Cidy Davena Hamakawa	5	20	20	15	5	65	6.5
6	Decha Ariani	10	20	20	15	0	65	6.5
7	Desi Setyarini	5	20	20	15	5	65	6.5
8	Desmi Purwanti	10	20	20	25	5	80	8
9	Dewi Agustina	5	15	10	10	5	45	4.5
10	Dwijanti Istiqomah	10	20	20	25	25	100	10
11	Fajar Dwi Suswanti	5	20	20	25	5	75	7.5
12	Findriana Oktavianingrum	5	20	20	10	25	80	8
13	Herman Subagyo	-	-	-	-	-	-	-
14	Ika Prastikawati	10	20	20	15	15	80	8
15	Indah Saraswati	5	0	20	15	5	45	4.5
16	Kori Handayani	10	20	15	17	25	87	8.7
17	Kukuh Tri Widati	10	20	15	15	25	85	8.5
18	Lika Alvionita	10	20	20	25	5	80	8
19	Marlinda	10	20	20	15	25	90	9
20	Maulani Nurjati	5	5	15	10	5	40	4
21	Meila Ardhita Cahyani	5	15	10	10	5	45	4.5
22	Melati Tlatarsari	-	-	-	-	-	-	-
23	Miftah Arin Pradina	10	20	20	5	0	55	5.5

24	Nilawati Devi	10	20	20	25	5	80	8
25	Novia Nur Qomariah	5	20	10	20	5	60	6
26	Novitasari	5	20	20	25	5	75	7.5
27	Nur Dayanti	7	20	20	5	25	77	7.7
28	Rina Nurhidayati	10	20	20	15	25	90	9
29	Rista Yuni Ruwanti	-	-	-	-	-	-	-
30	Sinta Fajar Nur Khasanah	7	20	20	5	25	77	7.7
31	Siti Nuryati	5	10	15	15	25	70	7
32	Sofia Veronika Ningrum	10	20	20	10	25	85	8.5
33	Wisnu Kuncoro	-	-	-	-	-	-	-

Kelompok 19	Nama Masakan	Persiapan (10)	Proses (30)	Penampilan (20)	Tekstur (20)	Rasa (20)	Total
Della Agista Sari	Fillet Of Beef Stroganoft	10	28	16	16	16,5	86,5
Dita Sintya Dewi		10	28	16	16	16,5	86,5
Endah Nur Pratiwi		10	29	16	16	16,5	87,5
Umi Fathonah		10	28	16	16	16,5	86,5
Kelompok 2	Nama Masakan	Persiapan (10)	Proses (20)	Penampilan (20)	Tekstur (20)	Rasa (20)	Total
Barni Martila	Fillet Of Beef Stroganoft	8	28	16	16	16,5	84,5
Dhian Wahyu P		8	28	16	16	16,5	84,5
Nurhayati Romadhani		8	28	16	16	16,5	84,5
Kelompok 3	Nama Masakan	Persiapan	Proses	Penampilan	Tekstur	Rasa	Total
Denok Arum Safitri	Fillet Of Beef Stroganoft	9,5	27	16	16,5	16	85
Etika Fatmaningrum		9,5	28	16	16,5	16	86
Reni Tria Arfiana		9,5	28	16	16,5	16	86
Kelompok 4	Nama Masakan	Persiapan	Proses	Penampilan	Tekstur	Rasa	Total
Mega	Fillet Of Beef Stroganoft	6	28	15,5	16	16	81,5
Yulianti		6	28	15,5	16	16	81,5
Indah		6	28	15,5	16	16	81,5
Kelompok 5	Nama Masakan	Persiapan	Proses	Penampilan	Tekstur	Rasa	Total
Aprillia Dwi Novitasari	Fillet Of Beef Stroganoft	9	28	16,5	16	15	84,5
Ika Susilawati		9	28	16,5	16	15	84,5
Rony Hermawan		9	29	16,5	16	15	85,5
Kelompok 6	Nama Masakan	Persiapan	Proses	Penampilan	Tekstur	Rasa	Total
Alexander Pieter.Y	Fillet Of Beef Stroganoft	7,5	29	15,5	16	15	83
Arissa Yudhistira		7,5	29	15,5	16	15	83
Dessy Putri S.M		7,5	29	15,5	16	15	83
Kelompok 7	Nama Masakan	Persiapan	Proses	Penampilan	Tekstur	Rasa	Total
Novia Saraswati	Fillet Of Beef Stroganoft	10	29	16	16	16	87
Rikma Nurmala		10	29	16	16	16	87
Tri Susanti		10	29	16	16	16	87

Kelompok 8	Nama Masakan	Persiapan	Proses	Penampilan	Tekstur	Rasa	Total
Yayat	Fillet Of Beef	6	28	16	15,5	16	81,5
Noviyanto Saputro	Stroganoft	5	28	16	15,5	16	80,5
Kelompok 9	Nama Masakan	Persiapan	Proses	Penampilan	Tekstur	Rasa	Total
Damar Cahyadi	Fillet Of Beef	8	28	16	16,5	16	84,5
Istikhomah Noor F	Stroganoft	8	29	16	16,5	16	85,5
Oktavia Putri .H		8	29	16	16,5	16	85,5
Kelompok 10	Nama Masakan	Persiapan	Proses	Penampilan	Tekstur	Rasa	Total
Deviana Noor .F	Fillet Of Beef	8,5	29	16	16,5	16	86
Eka Susilawati	Stroganoft	8,5	29	16	16,5	16	86
Nuke Lista. R		8,5	29	16	16,5	16	86

Kelompok 19	Nama Masakan	Persiapan (10)	Proses (30)	Penampilan (20)	Tekstur (20)	Rasa (20)	Total
Della Agista Sari	Sirloin Steak With Mushroom Sauce	8	28	16,5	17	16	85,5
Dita Sintya Dewi		8	28	16,5	17	16	85,5
Endah Nur Pratiwi		8	29	16,5	17	16	86,5
Umi Fathonah		8	28	16,5	17	16	85,5
Kelompok 2	Nama Masakan	Persiapan (10)	Proses (20)	Penampilan (20)	Tekstur (20)	Rasa (20)	Total
Barni Martila	Sirloin Steak With Mushroom Sauce	8	28	16	17	16,5	85,5
Dhian Wahyu P		8	28	16	17	16,5	85,5
Nurhayati Romadhani		8	28	16	17	16,5	85,5
Kelompok 3	Nama Masakan	Persiapan	Proses	Penampilan	Tekstur	Rasa	Total
Denok Arum Safitri	Sirloin Steak With Mushroom Sauce	10	25	15,5	16,5	16,5	83,5
Etika Fatmaningrum		10	28	15,5	16,5	16,5	86,5
Reni Tria Arfiana		10	28	15,5	16,5	16,5	86,5
Kelompok 4	Nama Masakan	Persiapan	Proses	Penampilan	Tekstur	Rasa	Total
Mega	Sirloin Steak With Mushroom Sauce	8,5	28	16	16,5	17	86
Yulianti		8,5	28	16	16,5	17	86
Indah		8,5	28	16	16,5	17	86
Kelompok 5	Nama Masakan	Persiapan	Proses	Penampilan	Tekstur	Rasa	Total
Aprillia Dwi Novitasari	Sirloin Steak With Mushroom Sauce	7,5	28	15,5	16,5	16	83,5
Ika Susilawati		7,5	28	15,5	16,5	16	83,5
Rony Hermawan		7,5	29	15,5	16,5	16	83,5
Kelompok 6	Nama Masakan	Persiapan	Proses	Penampilan	Tekstur	Rasa	Total
Alexander Pieter.Y	Sirloin Steak With Mushroom Sauce	8,5	29	16	16,5	16	86
Arissa Yudhistira		8,5	28	16	16,5	16	85
Dessy Putri S.M		8,5	29	16	16,5	16	86
Kelompok 7	Nama Masakan	Persiapan	Proses	Penampilan	Tekstur	Rasa	Total
Novia Saraswati	Sirloin Steak With Mushroom Sauce	8,5	29	15	15,5	15	83
Rikma Nurmala		8,5	29	15	15,5	15	83
Tri Susanti		8,5	29	15	15,5	15	83

Kelompok 8	Nama Masakan	Persiapan	Proses	Penampilan	Tekstur	Rasa	Total
Yayat	Sirloin Steak	-	28	16	17	16,5	77,5
Noviyanto Saputro	With Mushroom Sauce	-	28	16	17	16,5	77,5
Kelompok 9	Nama Masakan	Persiapan	Proses	Penampilan	Tekstur	Rasa	Total
Damar Cahyadi	Sirloin Steak	-	29	15,5	16	16	76,5
Istikhomah Noor F	With Mushroom	-	29	15,5	16	16	76,5
Oktavia Putri .H	Sauce	-	29	15,5	16	16	76,5
Kelompok 10	Nama Masakan	Persiapan	Proses	Penampilan	Tekstur	Rasa	Total
Deviana Noor .F	Sirloin Steak	8,5	29	16,5	16	16,5	86,5
Eka Susilawati	With Mushroom	8,5	29	16,5	16	16,5	86,5
Nuke Lista. R	Sauce	8,5	29	16,5	16	16,5	86,5

Nilai Mata Pelajaran Hygiene Sanitasi

KD : Melaksanakan prosedurnya K3 dan hygiene sanitasi (Survey HS Saat Dapur Dipakai)

Kelas : X Jasa Boga

Kelompok 1	
Nama kelompok	NILAI
Bagas Amar Afdholi	9
Rizallulhak	
Isnawan	
Yazid Raihan M	
Ardhi Jaya Kusuma	
Kelompok 2	
Nama kelompok	NILAI
Desi Sara Widiati	8,5
Efvi Nur Rahmawati	
Indri Agesti	
Vina Viskawati	
Murti Widyastuti	
Kelompok 3	
Nama kelompok	NILAI
Dewi Fathonah	8
Aulia Nur R	
Endah Budi Astuti	
Nunung Ayu Melindawati	
Sefti Andriyani	
Ulfa Aprillia Putri	
Kelompok 4	
Anita Dwi Nuryani	7,8
Dea Puspitasari	
Desy Caessar	
Septi Indah Rahayu	
Veronica Agata	
Ardiansyah Putra	
Kelompok 5	
Alexandra Nirmala Sekar Putri	7,5
Fadhila Maharani	
\Maria Tutik W	
Siti Nurul Halimah	
Krismonika Lubis	
Kelompok 6	
Afifah Riskiandari	7,5
Devi Cindy Adam	
Eko Sri Cahyono	
Puspasari	
Woro setyo Rini	
Yani Aji Trisakti	

Kelompok 1	Nama Masakan	Persiapan (10)	Proses (30)	Penampilan (20)	Tekstur (20)	Rasa (20)	Total
Siti Nuryati	Spaghetti Bolognese	-	28	15,7	16,25	15,5	75,45
Desi Setia Rini		-	28	15,7	16,25	15,5	75,45
Fajar Dwi Suswanti		-	27	15,7	16,25	15,5	74,45
Ani Susanti		-	29	15,7	16,25	15,5	76,45
Kelompok 2	Nama Masakan	Persiapan (10)	Proses (20)	Penampilan (20)	Tekstur (20)	Rasa (20)	Total
Meila Ardhita Cahyani	Spaghetti Bolognese	-	28	15,7	15,25	15	73,95
Kukuh Tri Widati		-	27	15,7	15,25	15	72,95
Nilawati Devi		-	28	15,7	15,25	15	73,95
Kelompok 3	Nama Masakan	Persiapan	Proses	Penampilan	Tekstur	Rasa	Total
Nur Dayanti	Spaghetti Carbonara	-	27	15,5	14,5	15,25	72,25
Miftah Arin Pradina		-	28	15,5	14,5	15,25	73,25
Melati Tlatarsari		-	27	15,5	14,5	15,25	72,25
Kelompok 4	Nama Masakan	Persiapan	Proses	Penampilan	Tekstur	Rasa	Total
Dewi Agustina	Spaghetti Carbonara	-	28	15	14,5	14	71,5
Indah Saraswati		-	28	15	14,5	14	71,5
Asri Lestari		7,5	28	15	14,5	14	79
Kelompok 5	Nama Masakan	Persiapan	Proses	Penampilan	Tekstur	Rasa	Total
Maulani Nurjati	Spaghetti With Mushroom	7	27	14,5	14	14,5	77
Kori Handayani		-	28	14,5	14	14,5	71
Anna Fatmala		-	28	14,5	14	14,5	71
Kelompok 6	Nama Masakan	Persiapan	Proses	Penampilan	Tekstur	Rasa	Total
Lika Alvionita	Spaghetti With Mushroom	-	28	14,5	14,5	14	71
Wisnu Kuncoro		-	27	14,5	14,5	14	70
Sofia Veronica Ningrum		-	28	14,5	14,5	14	71
Novia Nur Qomariah		-	29	14,5	14,5	14	72
Kelompok 7	Nama Masakan	Persiapan	Proses	Penampilan	Tekstur	Rasa	Total
Rina Nur Hidayati	Lasagna Roll	-	28	15	14,5	14,5	72
Herman Subagyo		-	26	15	14,5	14,5	70
Dwiyanti Istiqomah		-	28	15	14,5	14,5	72

Kelompok 8	Nama Masakan	Persiapan	Proses	Penampilan	Tekstur	Rasa	Total
Findriana Oktavianingrum	Lasagna Roll	-	28	15	15	15	73
Novitasari		-	28	15	15	15	73
Cindy Davena Hamakawa		7,5	29	15	15	15	81,5
Kelompok 9	Nama Masakan	Persiapan	Proses	Penampilan	Tekstur	Rasa	Total
Decha Ariani	Ziti With Spicy Chilli Sauce	-	28	15	14,25	14,25	71
Ika Prastikawati		8	29	15	14,25	14,25	80
Sinta Fajar Nur Khasanah		8	28	15	14,25	14,25	79
Rista Yuni Ruwanti		-	28	15	14,25	14,25	71
Kelompok 10	Nama Masakan	Persiapan	Proses	Penampilan	Tekstur	Rasa	Total
Marlinda	Ziti With Spicy Chilli Sauce	-	28	15	14,5	15	72,5
Badai Pamungkas		-	28	15	14,5	15	72,5
Desmi Purwanti		-	28	15	14,5	15	72,5

Kelompok 1	Nama Masakan	Persiapan (10)	Proses (30)	Penampilan (20)	Tekstur (20)	Rasa (20)	Total
Siti Nuryati	Lasagna With Mushroom	-	28	16	16,5	16,5	77
Desi Setia Rini		-	28	16	16,5	16,5	77
Fajar Dwi Suswanti		-	28	16	16,5	16,5	77
Ani Susanti		-	29	16	16,5	16,5	78
Kelompok 2	Nama Masakan	Persiapan (10)	Proses (20)	Penampilan (20)	Tekstur (20)	Rasa (20)	Total
Meila Ardhita Cahyani	Lasagna With Mushroom	-	28	17,5	15	15,5	76
Kukuh Tri Widati		-	27	17,5	15	15,5	75
Nilawati Devi		-	28	17,5	15	15,5	76
Kelompok 3	Nama Masakan	Persiapan	Proses	Penampilan	Tekstur	Rasa	Total
Nur Dayanti	Zity With Spicy Sauce	-	27	16	16	17	76
Miftah Arin Pradina		-	28	16	16	17	77
Melati Tlatarsari		-	27	16	16	17	76
Kelompok 4	Nama Masakan	Persiapan	Proses	Penampilan	Tekstur	Rasa	Total
Dewi Agustina	Zity With Spicy Sauce	-	28	16	15,5	17	76,5
Indah Saraswati		-	28	16	15,5	17	76,5
Asri Lestari		8,5	28	16	15,5	17	85
Kelompok 5	Nama Masakan	Persiapan	Proses	Penampilan	Tekstur	Rasa	Total
Maulani Nurjati	Spaghetti Bolognese	7	29	16	15	16	83
Kori Handayani		-	28	16	15	16	75
Anna Fatmala		-	28	16	15	16	75
Kelompok 6	Nama Masakan	Persiapan	Proses	Penampilan	Tekstur	Rasa	Total
Lika Alvionita	Spaghetti Bolognese	-	28	15	15,5	16	74,5
Wisnu Kuncoro		-	27	15	15,5	16	73,5
Sofia Veronica Ningrum		-	28	15	15,5	16	74,5
Novia Nur Qomariah		-	29	15	15,5	16	75,5
Kelompok 7	Nama Masakan	Persiapan	Proses	Penampilan	Tekstur	Rasa	Total
Rina Nur Hidayati	Spaghetti Carbonara	-	28	15	16	16	75
Herman Subagyo		-	26	15	16	16	73
Dwiyanti Istiqomah		-	28	15	16	16	75

Kelompok 8	Nama Masakan	Persiapan	Proses	Penampilan	Tekstur	Rasa	Total
Findriana Oktavianingrum	Spaghetti Carbonara	-	28	16	16	17	77
Novitasari		-	28	16	16	17	77
Cindy Davena Hamakawa		7,5	29	16	16	17	85,5
Kelompok 9	Nama Masakan	Persiapan	Proses	Penampilan	Tekstur	Rasa	Total
Decha Ariani	Lasagna Roll	-	28	16	16	16	76
Ika Prastikawati		9	29	16	16	16	86
Sinta Fajar Nur Khasanah		9	28	16	16	16	85
Rista Yuni Ruwanti		-	28	16	16	16	76
Kelompok 10	Nama Masakan	Persiapan	Proses	Penampilan	Tekstur	Rasa	Total
Marlinda	Lasagna Roll	-	28	16	15,5	15	74,5
Badai Pamungkas		-	28	16	15,5	15	74,5
Desmi Purwanti		-	28	16	15,5	15	74,5

DOKUMENTASI



