

LAPORAN

**PRAKTIK LAPANGAN TERBIMBING
(PLT)**

SMK NEGERI 1 PANDAK BANTUL
Kadekrowo, Gilangharjo, Pandak, Bantul Yogyakarta



DISUSUN OLEH:

DEA RIANDA
NIM 14511241019

**PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

2017

LEMBAR PENGESAHAN

Pengesahan Laporan Kegiatan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) Universitas Negeri Yogyakarta di SMK Negeri 1 Pandak, Bantul. Yang bertanda tangan dibawah ini, Kepala Sekolah, Koordinator Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) SMK Negeri 1 Pandak, Guru pembimbing, dan Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) PLT UNY menyatakan bahwa mahasiswa dibawah ini :

Nama : Dea Rianda
NIM : 14511241019
Prodi : Pendidikan Teknik Boga
Fakultas : Teknik

Telah melaksanakan kegiatan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) di SMK Negeri 1 Pandak pada tanggal 15 September – 15 November 2017. Hasil kegiatan tercakup dalam naskah laporan ini.

Yogyakarta, 15 November 2017

Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) Guru pembimbing,



Dra. Yuriani M.Pd

NIP. 19540206 198203 2 001



Ir. Nurani Yuni Hastiwi

NIP. 19640624 199702 2 001

Mengetahui,

Kepala Sekolah

SMK Negeri 1 Pandak



Drs. Bambang Susila

NIP. 19590320 198603 1 007

Koordinator PLT



Yulia Suhartini, S.Pd

NIP. 19700405 193303 2 015

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah puji syukur atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan segala nikmat dan anugerah kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan praktik industri di PT Mirota Indah Indonesia selama bulan Juli sampai September 2016. Semoga dengan telah terlaksananya praktik industri tersebut, penulis dapat mengambil ilmu yang bermanfaat, yang bisa digunakan dalam proses pembelajaran yang akan penulis hadapi nantinya. Dari praktik industri ini, penulis mendapatkan pengetahuan baru tentang produksi produk patiseri.

Penulis menyadari bahwa dalam pelaksanaan Praktik Industri maupun penyusunan laporan tentu tidak lepas dari dukungan berbagai pihak, untuk itu penulis menyampaikan terima kasih atas dukungan maupun perhatian dalam pelaksanaan maupun saat penyusunan laporan Praktik Industri kepada:

1. Ibu Ir. Nurani Yuni Hastiwi selaku guru pembimbing yang telah membimbing dan membagi ilmunya kepada penulis selama PLT di SMK N 1 Pandak
2. Dra. Yuriani, M.Pd. selaku dosen pembimbing yang senantiasa membimbing dan memantau pelaksanaan PLT
3. Drs. Bambang Susila selaku kepala SMK N 1 Pandak
4. Sutriyati Purwanti, M.Si selaku koordinator PLT yang sudah memberikan banyak arahan kepada mahasiswa PPL UNY di SMK N 1 Pandak
5. Guru serta karyawan di SMK N 1 Pandak yang telah menyambut dengan ramah
6. Rekan – rekan PLT UNY di SMK N 1 Pandak yang telah bekerja sama selama kegiatan PLT berlangsung
7. Seluruh siswa-siswi program keahlian TPHP SMK N 1 Pandak
8. Orang tua yang selalu mendoakan kebaikan untuk penulis
9. Semua pihak yang telah membantu pelaksanaan PLT UNY yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

Penulis menyadari Laporan Praktik Lapangan Terbimbing ini masih jauh dari kata sempurna, banyak terdapat kekeliruan baik dari penulisan maupun dari segi bahasa dan kata kata yang di pakai. Oleh sebab itu penulis membutuhkan kritik dan saran yang sifatnya membangun apabila menemukan kesalahan atau kekurangan dalam laporan ini, demi kelancaran dan kesempurnaan laporan ini.

Terima kasih banyak atas segala bentuk bantuan yang diberikan, semoga Allah SWT membalas dengan berlipat ganda. Amin.

Yogyakarta, 15 November 2017

Penulis

ABSTRAK
LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN DI
SMK NEGERI 1 PANDAK

Oleh
Dea Rianda
NIM 14511241019

SMK Negeri 1 Pandak merupakan salah satu sekolah kejuruan yang berada di kabupaten Bantul Yogyakarta. SMK Negeri 1 Pandak beralamat di Kadekrowo, Gilangharjo, Pandak, Bantul Yogyakarta. Dengan fasilitas yang cukup memadai untuk mendukung pelaksanaan proses belajar mengajar, sekolah ini menjadi salah satu sekolah dengan alat laboratorium TPHP terlengkap di Yogyakarta. Sekolah ini salah satu tempat yang ditawarkan sebagai tempat untuk menempuh mata kuliah Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) Yang dilaksanakan pada tanggal 15 September 2017 sampai dengan 15 November 2017.

Rencana kegiatan tertuang dalam matrik program kerja dengan jumlah total jam terlaksana adalah 290 jam dengan rincian 161 jam mengajar, 106 jam non mengajar dan 23 jam tambahan. Kegiatan mengajar meliputi persiapan mengajar (administrasi), mengumpulkan materi, membuat RPP, praktik mengajar, konsultasi dengan guru pembimbing, dan mengoreksi tugas siswa. Kegiatan non mengajar meliputi konsultasi dengan DPL PPL, piket sekolah, apel/upacara bendera, dan menyusun laporan PPL. Kegiatan tambahan meliputi pelepasan dan penarikan PPL dari sekolah, serta kegiatan-kegiatan observasi. Evaluasi pembelajaran yang dilakukan di kelas X TPHP 3 diperoleh nilai afektif dan psikomotorik 100% memenuhi KKM. Sedangkan untuk nilai kognitif 93,75% memenuhi KKM. Selain itu dilakukan juga evaluasi pembelajaran di kelas XII TPHP 2 dengan hasil 100% memenuhi KKM.

Praktek Lapangan Terbimbing (PLT) digunakan sebagai sarana pembelajaran guna menambah ilmu pengetahuan dan pengalaman bekerja di lapangan, pelatihan diri untuk bekerjasama dalam kelompok, serta bertambahnya hubungan baik antara SMK Negeri 1 Pandak, Mahasiswa, maupun Universitas Negeri Yogyakarta

Kata kunci : SMK Negeri 1 Pandak, PLT, penilaian, KKM

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR LAMPIRAN.....	iv
ABSTRAK.....	v
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Analisis Situasi.....	1
B. Perumusan Program & Rancangan Kegiatan PPL	7
BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL.....	9
A. Persiapan	9
B. Pelaksanaan PPL	13
C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi.....	19
BAB III PENUTUP	22
A. Kesimpulan.....	22
B. Saran	22
DAFTAR PUSTAKA	23
LAMPIRAN	

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Matriks Program Individu
- Lampiran 2. Catatan Harian
- Lampiran 3. Observasi Pembelajaran
- Lampiran 4. Observasi Kondisi Sekolah
- Lampiran 5. Kalender Akademik
- Lampiran 6. Jadwal Mengajar Guru
- Lampiran 7. Silabus
- Lampiran 8. RPP
- Lampiran 9. Tugas dan Ujian Siswa
- Lampiran 10. Penilaian dan Rubrik
- Lampiran 11. Nilai Siswa
- Lampiran 12. Daftar Hadir Siswa

BAB I

PENDAHULUAN

Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) merupakan salah satu mata kuliah wajib yang harus ditempuh oleh seluruh mahasiswa UNY yang mengambil jurusan kependidikan, dalam pelaksanaannya mahasiswa melaksanakan tugas-tugas kependidikan tenaga pendidik dalam hal ini guru yang meliputi kegiatan praktik mengajar atau kegiatan kependidikan lainnya. Hal tersebut dilaksanakan dalam rangka memberikan pengalaman nyata kepada mahasiswa agar dapat mempersiapkan diri dengan sebaik-baiknya sebelum terjun ke dunia kependidikan sepenuhnya.

Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) diharapkan dapat menjadi bekal bagi mahasiswa dan sebagai pembentukan tenaga kependidikan profesional yang siap memasuki dunia pendidikan atau calon guru yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan, dan keterampilan profesional.

Kegiatan PLT meliputi pra PLT, proses PLT, dan pasca PLT. Kegiatan pra PLT meliputi menjalin mitra untuk PLT yang dilakukan oleh LPPMP (Lembaga Pengembangan dan Penjaminan Mutu Pendidikan), pendaftaran, dan pengelompokan PLT. Adapun pendaftaran PLT dilakukan secara online dan dilakukan pengelompokan PLT.

Kegiatan pra PLT yang lain yaitu pembekalan PLT yang berguna untuk mempersiapkan mental mahasiswa dan memberikan beberapa pengarahan sebagai bekal PLT nantinya, penyerahan mahasiswa PLT ke sekolah yang bersangkutan dan observasi PLT ke lokasi PLT. Observasi yang dilakukan meliputi observasi sarana prasarana, kondisi sekolah, proses pembelajaran di kelas, observasi peserta didik, dan observasi lingkungan sekolah. Pada program PLT tahun 2016, penulis melaksanakan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) di SMK Negeri 1 Pandak Yogyakarta.

A. Analisis Situasi

1. Observasi

Sebelum melakukan kegiatan PLT, praktikan telah melakukan kegiatan pendahuluan berupa observasi di sekolah untuk mengetahui dan mengenal kondisi sekolah. Beberapa aspek yang diamati saat observasi adalah sebagai berikut.

- 1) Kondisi fisik sekolah
- 2) Kondisi non fisik sekolah

Dari proses observasi didapatkan berbagai informasi tentang SMK Negeri 1 Pandak sebagai dasar acuan atau konsep awal untuk melakukan kegiatan Praktik Lapangan Terbimbing di SMK Negeri 1 Pandak.

2. Letak Geografis

SMK Negeri 1 Pandak beralamat di Dusun Kadekrowo, Gilangharjo, Pandak, Bantul. Selengkapnya, SMK Negeri 1 Pandak secara geografis berbatasan dengan Dusun Kadekrowo di bagian utara, berbatasan dengan Dusun Bongsren di bagian timur, Dusun Jaten di bagian barat dan Dusun Gunting, dan Dusun Karanggedhe di bagian selatan.

3. Sejarah Sekolah

SMK Negeri 1 Pandak didirikan oleh Pemerintah/Departemen Pendidikan dan Kebudayaan pada tanggal 1 Agustus 1965 dengan nama STM Pertanian Jurusan Prosesing Hasil Pertanian. Kantor sekolah berada di Gedriyan Timur Stasiun K.A. Bantul. Dahulunya kegiatan belajar mengajar berada di rumah-rumah penduduk dan di STN Jebugan pada waktu sore hari dengan Kepala Sekolah Bapak Martoyo (1965-1971).

Para pendidik berasal dari STM Jetis Yogyakarta, dan STN Jebugan. Letak gedung sekolah berada di kompleks STN Bantul. Setelah Bapak Maryoto berhenti menjabat sebagai Kepala Sekolah kemudian digantikan oleh Bapak Samani, B. Sc. (1971-1973). Bapak Samani, B. Sc. Meninggal dunia dan kemudian digantikan oleh Bapak Drs. Daldiri Atmonegoro dari Yogyakarta (1973-1976).

Pembelajaran di STN Jebugan dan bagian timur jalan (sekarang SMP 4) digabung dengan SMP 1 Bantul. Pada masa itu, sekolah ini membuka jurusan baru yaitu mesin dan bangunan. Bapak Drs. Daldiri Atmonegoro pindah menjadi pengawas, maka jabatan Kepala Sekolah diduduki oleh Drs. Wakijan yang semula adalah guru di STM Pertanian itu sendiri. Pada saat itu, sekolah mendapat gedung atau tempat sekolah di Timur jalan yang sebelumnya bekas gedung SMP 4 Bantul.

Drs. Wakijan menjabat sebagai Kepala Sekolah dari tahun 1976-1986 sebelum akhirnya dipindah jabatan menjadi pengawas. Pada saat itu terjadi perubahan nama yang semula STM Pertanian menjadi SMT Pertanian pada tahun 1983. Tahun (1986-1989), jabatan Kepala Sekolah digantikan oleh Bapak Tohari, BE yang sebelumnya menjabat sebagai Kepala Sekolah di STM Sleman. Dimasa itu, banyak program penataran bagi guru ke IPB Bogor, Jakarta, P3G Pertanian Cianjur. Tahun 1989 Bapak Tohari, BE purna dan

digantikan oleh Bapak Susanto, SH yang menjabat sebagai Wakasek sekaligus guru.

Bapak Susanto, SH., menjabat dari tahun (1989-1996) kemudian pindah menjadi Kepala Sekolah SMPN di Lempuyangan Yogyakarta. Di masa itu, sekolah berhasil menemukan lahan untuk dijadikan gedung sekolah yang lebih luas yaitu di Kadekrowo dengan luas 11 ha dan program penataran guru dalam negeri maupun luar negeri. Kemudian, pada tahun 1994 pindah dari Jebugan ke Kadekrowo dan nama sekolah berubah dari STM Pertanian menjadi SMK Negeri 1 Pandak.

Pada tahun 1996 terjadi pergantian jabatan Kepala Sekolah kepada Drs. Bambang Sartono yang semula guru STM Negeri Sedayu. Selain berpindah tempat, SMK Negeri 1 Pandak juga menambah jurusan baru yaitu PHP, UTT, dan Ternak. UTT berubah nama menjadi tanaman dengan unggulan kelas Wirausaha/Jurangan. Tahun 2000, Drs. Bambang Sartono dipindah tugaskan menjadi Kasubdin Dikmenjur, kemudian jabatan Kepala Sekolah SMK Negeri 1 Pandak diduduki oleh Ir. Rakhmat Sulistyobudi yang semula adalah guru di SMK N 1 Pandak. Pada tahun 2005 SMK Negeri 1 Pandak kembali membuka 1 jurusan baru, yaitu Tata Busana.

Tahun 2007, Kepala Sekolah SMK Negeri 1 Pandak dijabat oleh Ir. Retno Dwi Aryani; dikarenakan Ir. Rakhmat Sulistyobudi dipindah tugaskan menjadi pengawas. Dimasa ini, SMK N 1 Pandak giat dilakukan pembangunan fisik untuk keamanan sekolah, ruang kelas, dan peningkatan prestasi peserta didik. Serta meningkatkan mutu SMK N 1 Pandak sampai masa jabatannya berakhir. Kemudian, setelah tahun 2007 digantikan oleh Drs. Bambang Susilo dimana pada tahun ajaran 2016/2017 ini menjadi Kepala Sekolah SMK N 1 Pandak sampai masa jabatan berakhir.

4. Profil Sekolah

a. Visi, Misi, dan Motto

Visi SMK Negeri 1 Pandak adalah terwujudnya lembaga diklat yang menghasilkan lulusan yang bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, profesional, mandiri dan berkompetensi di dunia kerja nasional atau internasional

Misi yang dilakukan untuk meraih visi tersebut adalah sebagai berikut:

- a. Meningkatkan kualitas Sumber Daya Manusia melalui pendidikan dan pelatihan
- b. Mengoptimalkan kegiatan diklat berkompetensi wirausaha yang berstandar nasional dan internasional

- c. Menjadikan sekolah sebagai sumber informasi dan memberikan pelayanan prima kepada masyarakat
- d. Memantapkan kegiatan unit produksi yang berbasis keunggulan lokal

Dengan Motto “UBET GUMREGET” sebagai motivasi untuk mencapai misi yang ingin di capai yaitu Usaha, Bijak, Etika, Taqwa, Gigih, Unggul, Mandiri, Responsif, Efektif, Gairah, Efisiensi, Teladan

b. Kondisi Fisik Sekolah

Berdasarkan observasi yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa kondisi fisik gedung SMK Negeri 1 Pandak baik. Hal ini dapat dilihat dari kondisi gedung yang terus diperbaiki dan beberapa fasilitas yang mendukung proses belajar. Kondisi lingkungan sekolah asri, bersih dan nyaman.

SMK Negeri 1 Pandak memiliki luas 12 hektar yang terdiri dari 4 hektar untuk gedung, dan 8 hektar untuk fasilitas yang lain yang terdiri dari 6 kelas jurusan TPHP, 6 kelas jurusan peternakan, 7 kelas jurusan pertanian, dan 6 kelas jurusan busana butik.

a. Ruang Belajar

Pada tahun ajaran baru 2016/2017, SMK Negeri 1 Pandak terdiri dari beberapa jurusan, yaitu Agribisnis Tanaman Pangan dan Holtikultura (ATPH), Agribisnis Pertanian dan Kultur Jaringan (APKJ), Agribisnis Ternak Unggas (ATU), Agribisnis Ternak Ruminansia (ATR), Agribisnis Teknologi Hasil Pertanian (TPHP), dan Busana Butik (BB). Gedung SMK Negeri 1 Pandak terbagi oleh jalan, sehingga terdapat bagian gedung disebelah utara yang didominasi oleh ruang praktikum. Selain ruang praktikum adapun lahan praktek siswa yang meliputi lahan praktek pertanian dan kandang praktek peternakan. Sedangkan sebelah selatan merupakan gedung yang digunakan untuk kelas teori.

Tabel 1. Data Ruang Belajar SMK Negeri 1 Pandak

No.	Jenis Ruangan	Jumlah	Kondisi
1	Ruang kelas	30	Baik
2	Perpustakaan	1	Baik
3	Laboratorium	3	Baik
4	Laboratorium Komputer	1	Baik
5	Laboratorium TPHP	3	Baik
6	Laboratorium ATPH	1	Baik
7	Laboratorium Tata Busana	4	Baik
8	Laboratorium APKJ	1	Baik
9	Laboratorium ATU	1	Baik

10	Laboratorium ATR	1	Baik
11	Laboratorium KKPI	1	Baik
12	Laboratorium Mesin	1	Baik

b. Ruang Kantor

Tabel 2. Data Ruang Kantor SMK Negeri 1 Pandak

No.	Jenis Ruangan	Jumlah	Kondisi
1	Kepala Sekolah	1	Baik
2	Guru	1	Baik
3	Tata Usaha	1	Baik
4	Loby	1	Baik

c. Ruang Penunjang

Tabel 3. Data Ruang Penunjang SMK Negeri 1 Pandak

No.	Jenis Ruangan	Jumlah	Kondisi
1	Gudang	1	Baik
2	Rumah Hijau	1	Baik
3	KM Guru	2	Baik
4	KM Siswa	4	Baik
5	BK	1	Baik
6	UKS	1	Baik
7	OSIS	1	Baik
8	Masjid	1	Baik
9	Koperasi	1	Baik
10	Kantin	3	Baik
11	Tempat Parkir	5	Baik
12	Pos Satpam	1	Baik

d. Lapangan

Tabel 4. Data Sarana Luar Ruangan SMK Negeri 1 Pandak

No.	Jenis Lapangan	Jumlah	Kondisi
1	Lapangan Voli	1	Baik
2	Lapangan Basket	1	Baik

c. Keadaan Non Fisik

Kegiatan belajar mengajar di SMK Negeri 1 Pandak umumnya dilaksanakan mulai pukul 07.15 – 14.45 WIB. Kegiatan belajar mengajar berlangsung dari hari Senin sampai Sabtu. Jadwal kegiatan belajar mengajar tersebut antara hari Senin – Kamis berbeda dengan kegiatan belajar mengajar di hari Jumat dan Sabtu. Berikut tabel pembagian jadwal kegiatan belajar mengajar di SMK N 1 Pandak:

Tabel 5. Jadwal Kegiatan Belajar Mengajar SMK Negeri 1 Pandak

Kegiatan Jam Ke	Senin s/d Kamis	Jumat	Sabtu
1	07.15-08.00	07.15-08.00	07.15-08.00
2	08.00-08.45	08.00-08.45	08.00-08.45
3	08.45-09.30	08.45-09.30	08.45-09.30
4	09.30-10.15	09.30-10.15	09.30-10.15
Istirahat	10.15-10.30	10.15-10.30	10.15-10.30
5	10.30-11.15	10.30-11.15	10.30-11.15
6	11.15-12.00	11.15-12.00	11.15-12.00
Istirahat	12.00-12.30		12.00-12.30
7	12.30-13.15		12.30-13.15
8	13.15-14.00		13.15-14.00
9	14.00-14.45		

5. Guru dan Pegawai

Jumlah tenaga pengajar atau guru dan karyawan SMK Negeri 1 Pandak adalah sebagai berikut:

Tabel 3. Data Ruang Penunjang SMK Negeri 1 Pandak

Jabatan	Status		Total
	PNS	Non PNS	
Guru	68	16	84
Karyawan	8	17	25
Total	76	33	109

6. Kondisi dan Potensi Siswa

Mayoritas siswa di SMK Negeri 1 Pandak yang mengambil jurusan TPHP dan BB adalah siswa perempuan, sementara mayoritas siswa laki-laki

mengambil jurusan ATU dan ATR. Sementara untuk jurusan APKJ dan ATPH jumlah laki-laki dan perempuan relative seimbang. Domisili siswa mayoritas dari kabupaten Bantul, beberapa dari kabupaten Kulon Progo, dan ada juga yang berasal dari daerah lain.

Terkait dengan penerimaan siswa baru dilakukan melalui tahap penyeleksian nilai, kemudian diadakan wawancara dengan calon siswa baru serta wali murid. Wawancara tersebut terkait dengan apa saja yang melatarbelakangi mereka untuk memilih SMK negeri 1 Pandak sebagai sekolah pilihan. Prestasi siswa SMK Negeri 1 Pandak juga tergolong baik, terlihat dari rutinnnya siswa SMK Negeri 1 Pandak mengikuti perlombaan akademik maupun non akademik di berbagai tingkat perlombaan.

Selain itu, beberapa siswa juga terlihat dapat meraih prestasi dari berbagai perlombaan, terlihat dari berbagai penghargaan yang dipamerkan.

B. Perumusan Program & Rancangan Kegiatan PLT

Dalam merumuskan program kerja, praktikan menyesuaikan dengan keadaan yang dibutuhkan oleh sekolah. Namun, tidak semua permasalahan yang ada dimasukkan ke dalam program kerja. Program kerja PLT ini disusun berdasarkan kebutuhan sekolah, keadaan siswa, dan pertimbangan kepala sekolah, guru pembimbing, dan DPL PLT.

1. Bimbingan dengan guru pembimbing

Program ini ditujukan bagi praktikan selama kegiatan PLT di SMK Negeri 1 Pandak. Kegiatan bimbingan dilakukan sewaktu-waktu ketika praktikan membutuhkan bimbingan dengan guru pembimbing, begitu pula ketika guru pembimbing akan membimbing praktikan.

2. Pembuatan perangkat mengajar

Program ini bertujuan agar praktikan bisa melakukan kegiatan mengajar secara terstruktur dan rapi. Perangkat mengajar ini antara lain RPP, daftar penilaian, daftar keaktifan siswa, soal ulangan beserta kelengkapannya (kunci jawaban, analisis instruksional, dan kisi-kisi soal ulangan).

3. Pembuatan media pembelajaran

Program ini bertujuan untuk menambah media pembelajaran Dasar Proses Pengolahan Hasil Pertanian dan Perikanan di kelas X TPHP 3 SMK Negeri 1 Pandak. Media pembelajaran ini berupa gambar-gambar, mind map, power point.

4. Praktek mengajar

Kegiatan ini dilaksanakan mulai 15 September hingga 15 November 2017. Dengan sasaran siswa program keahlian TPHP kelas X dan kelas XII.

Bertujuan untuk mengintegrasikan dan mengimplementasikan ilmu yang telah dikuasai berdasarkan keadaan belajar mengajar yang sesungguhnya.

Praktek mengajar yang dilakukan meliputi:

- a. Praktek mengajar terbimbing, merupakan praktek mengajar yang dilakukan praktikan dengan mendapat pengarahan dalam membuat perangkat pembelajaran, persiapan sebelum mengajar, evaluasi belajar, dan administrasi yang harus dibuat selama kegiatan mengajar. Kegiatan mengajar terbimbing diawali dengan kegiatan konsultasi dengan guru pembimbing.
- b. Praktek mengajar mandiri, merupakan kegiatan mengajar yang dilakukan praktikan dengan pemantauan dari guru pembimbing. Pelaksanaan praktek mengajar di SMK N 1 Pandak.

5. Penyusunan evaluasi belajar

Program ini bertujuan untuk mengetahui hasil belajar dari siswa. Kegiatan ini meliputi persiapan evaluasi pembelajaran yang meliputi pembuatan soal ulangan harian, kisi-kisi soal ulangan harian, kuis, dan tugas rumah. Ulangan harian dilakukan pada setiap akhir bab. Sedangkan tugas rumah diberikan sesuai dengan materi yang akan diberikan tugas rumah.

Tahap yang selanjutnya adalah analisis hasil berupa koreksi ulangan harian, dan tugas rumah. Apabila masih ada nilai yang belum mencapai ketuntasan maka diadakan program remedi.

6. Penyusunan laporan PLT

Praktikan yang telah selesai melaksanakan kegiatan PLT harus membuat laporan yang disusun sebagai bukti pertanggungjawaban praktikan selama kegiatan PLT dilakukan.

7. Penarikan mahasiswa PLT

Penarikan mahasiswa dari lokasi PLT SMK N 1 Pandak dilaksanakan pada tanggal 15 November 2017 yang juga menandai berakhirnya tugas mengajar yang harus dilaksanakan oleh mahasiswa PLT Universitas Negeri Yogyakarta.

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL

A. Persiapan

Tahap persiapan yang dilakukan pratikan sebelum melaksanakan kegiatan PLT baik bersifat terstruktur maupun mandiri. Persiapan fisik maupun mental dimaksudkan untuk memberi gambaran tentang bagaimana kondisi praktek di lapangan dan permasalahan yang mungkin muncul pada waktu pelaksanaan PLT.

1. Pembekalan

Pembekalan pelaksanaan PLT dilaksanakan beberapa kali sebelum penerjunan PLT sebagai dasar pengetahuan mahasiswa dalam menghadapi kegiatan penerjunan di lapangan maupun lembaga-lembaga pendidikan dan sekolah. Pemberian bekal kepada mahasiswa PLT adalah berupa latihan mengajar dalam bentuk pengajaran mikro dan pemberian strategi belajar mengajar, serta rangkaian pedoman dalam pelaksanaan PLT sampai penyusunan laporan.

2. Observasi

Observasi merupakan kegiatan yang bertujuan untuk mengetahui kondisi sekolah untuk mempersiapkan kegiatan PLT. Observasi dilakukan sejak lokasi PLT ditetapkan dan diserahkan oleh DPL Pamong untuk melaksanakan observasi di sekolah pada bulan maret 2017.

Hal – hal yang diobservasi meliputi:

- a. Keadaan guru yang mengajar
 - 1) Pemberian motivasi kepada siswa sangat baik; 2) Penyampaian materi jelas; 3) Perangkat pembelajaran / administrasi pembelajaran lengkap; 4) Pengelolaan waktu belajar mengajar efektif. 5) Penyampaian materi baik; 6) Media pembelajaran yang digunakan menggunakan sistem student center; 7) Kedudukan guru tidak hanya sebagai pengajar tetapi juga sebagai pendidik, pembimbing.
- b. Perangkat pembelajaran
 - 1) Proses pembelajaran belum menerapkan kurikulum 2013 dan KTSP;
 - 2) Silabus pembelajaran mengacu pada kurikulum 2013 dan KTSP; 3) RPP atau Rencana Pelaksanaan Pembelajaran sesuai dengan silabus, RPP disiapkan sesuai dengan kompetensi yang akan diajarkan.
- c. Proses pembelajaran
 - 1) Pada saat membuka pelajaran guru mengucapkan salam pembuka dan dilanjutkan dengan berdoa. Setelah selesai guru lalu melakukan

presensi siswa; 2) Metode pembelajaran yang digunakan yaitu guru masih mendominasi pembelajaran; 3) Penggunaan bahasa yang digunakan guru saat proses pembelajaran menggunakan Bahasa Indonesia dan Bahasa Jawa; 4) Guru menerangkan kepada siswa diselingi dengan sedikit guyonan agar siswa tidak tegang dan bisa melaksanakan pembelajaran dengan santai tapi serius; 5) Cara memotivasi siswa, guru aktif membimbing setiap siswa dan memberikan stimulus untuk memancing keaktifan siswa dalam bertanya; 6) Teknik bertanya yang dilakukan guru yaitu pertanyaan dari siswa dilemparkan ke siswa yang lainnya sebelum guru meluruskan jawabannya; 7) Teknik penguasaan kelas yang diterapkan dengan mengatur semua jalannya proses diskusi siswa dan presentasi; 8) Penggunaan media yang digunakan adalah dengan modul materi, demonstrasi langsung, slide presentasi tentang materi yang diajarkan dan proyektor; 9) Bentuk dan cara evaluasi yang dilakukan guru dengan memberikan pertanyaan secara lisan kepada siswa; 10) Pada saat menutup pelajaran guru menyampaikan beberapa kesimpulan dari materi yang telah didiskusikan siswa.

d. Perilaku siswa

1) Perilaku siswa di dalam kelas sebagian besar dapat terkendali, namun ada beberapa siswa yang tidak memperhatikan apa yang diajarkan oleh guru; 2) Perilaku siswa saat praktik dapat dikondisikan dengan baik. Seluruh siswa patuh kepada guru dan praktik sesuai job yang ada; 3) Perilaku siswa di luar kelas cukup ramah dan sopan terhadap orang lain. Mereka cenderung berkumpul dengan teman 1 kelas.

3. Micro Teaching

Dalam kegiatan micro teaching, mahasiswa yang akan diterjunkan ke lokasi PLT telah dibekali latihan-latihan mengajar. Latihan mengajar ini didesain seperti kenyataan yang ada di sekolah yang akan ditemui mahasiswa kelak. Micro teaching ini merupakan tahap awal sebagai calon guru agar bisa berlatih cara mengajar di kelas berupa kegiatan membuka kelas, menerangkan materi, menutup kelas, refleksi, mengelola siswa, membuat media pembelajaran, dan lain-lain.

Materi yang disampaikan ketika micro teaching terbatas, dalam artian mahasiswa hanya tampil kurang lebih selama 15 menit sehingga mahasiswa perlu memilih materi yang tepat agar bisa disampaikan dengan baik ketika latihan mengajar.

Micro teaching dilaksanakan pada saat semester enam dengan tujuan mahasiswa sudah memiliki bekal lebih dalam mengajar sehingga sudah siap menjalankan PLT. Jadi micro teaching ini merupakan mata kuliah wajib lulus agar mahasiswa bisa melaksanakan kegiatan PLT. Tujuan pengajaran mikro

- a. Memahami dasar-dasar pengajaran mikro / magang II
- b. Melatih mahasiswa menyusun Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP).
- c. Membentuk dan meningkatkan kompetensi dasar mengajar terbatas.
- d. Membentuk dan meningkatkan kompetensi dasar mengajar terpadu dan untuh.
- e. Membentuk kompetensi kepribadian.
- f. Membentuk kompetensi sosial Kegiatan Praktek

Praktek pengajaran mikro meliputi :

- a. Latihan menyusun RPP
- b. Latihan penguasaan kompetensi dasar mengajar terbatas
- c. Latihan penguasaan kompetensi dasar mengajar secara individu
- d. Latihan penguasaan kompetensi kepribadian dan social

Praktek pengajaran mikro melatih mahasiswa agar memiliki profil dan penampilan yang mencerminkan penguasaan empat kompetensi, yakni: pedagogik, kepribadian, profesional, dan sosial. Banyaknya latihan atau praktek bagi setiap mahasiswa minimal 8 (delapan) kali dengan memperhatikan tingkat kualitas pencapaian kompetensi yang dikuasai mahasiswa.

Pengajaran mikro dilakukan secara berkelompok dengan jumlah 10 siswa pada masing-masing kelompok yang dibimbing oleh 1 dosen. Masing-masing mahasiswa mendapatkan kesempatan untuk mengajar didepan teman kelompok dan dosen pengampu mikro. Dalam pengajaran mikro mengajar dilakukan dalam durasi 10 menit untuk RPP teori dan 15 menit untuk RPP praktik. Kompetensi yang dinilai adalah pengetahuan, keterampilan dan sikap.

Selain kegiatan pembelajaran mikro dilakukan juga *peer teaching*. Dalam kegiatan *peer teaching* dilakukan dalam kelas yang lebih besar karena menggabungkan 3 kelompok mikro dan 3 orang dosen pembimbing. Selain itu juga didatangkan seorang guru SMK yang bertujuan untuk memberikan gambaran terkait kegiatan belajar mengajar yang akan dilakukan di SMK nantinya.

4. Persiapan Mengajar

Sebelum melaksanakan praktek mengajar, mahasiswa terlebih dahulu mempersiapkan Silabus dan membuat Rencana Pelaksanaan Pembelajaran

(RPP). Komponen Silabus meliputi: 1) Kompetensi dasar; 2) Materi pokok. 3) Pembelajaran; 4) Penilaian; 5) Alokasi waktu; 6) Sumber belajar.

Komponen RPP meliputi: 1) Kompetensi Inti; 2) Kompetensi Dasar; 3) Indikator; 4) Tujuan pembelajaran; 5) Materi pembelajaran; 6) Metode pembelajaran; 7) Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran; 8) Langkah-langkah pembelajaran; 9) Lembar penilaian; 10) Rubrik penilaian

5. Penetapan Guru Pembimbing

Penetapan guru pembimbing di seleksi oleh Waka Kurikulum yaitu Ibu Yulia Suhartini, S.Pd. Dalam kesempatan ini guru pembimbing yang ditetapkan adalah ibu Ir, Nurani Yuni Hastiwi sehingga mata pelajaran yang diampu menyesuaikan dengan mata pelajaran yang diampu oleh guru pembimbing yaitu Dasar Proses Pengolahan Hasil Pertanian dan Perikanan kelas X dan Mengelola Usaha kelas XII.

6. Persiapan Mengajar

Mahasiswa PLT harus mempersiapkan administrasi dan persiapan materi, serta media yang akan digunakan untuk mengajar agar proses pembelajaran dapat berjalan dengan baik dan lancar sesuai dengan rencana. Persiapan persiapan tersebut antara lain :

a. Pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran.

Penyusunan RPP Dasar Proses Pengolahan Hasil Pertanian dan Perikanan kelas X. Digunakan dalam pelaksanaan kegiatan belajar mengajar oleh penulis pada siswa kelas X program keahlian TPHP kelas X TPHP 3.

Penyusunan RPP Mengelola Usaha kelas XII. Digunakan dalam pelaksanaan kegiatan belajar mengajar oleh penulis pada siswa kelas XII program keahlian TPHP kelas XII TPHP 2.

b. Membuat Materi Ajar dan Mempelajari Materi

Materi ajar menyesuaikan RPP yang akan digunakan untuk mengajar. Selain itu mempelajari buku teks bahan ajar yang sudah dimiliki guru untuk mengajar materi praktik. Materi bersumber dari buku rujukan guru maupun dari sumber lain di internet.

c. Membuat Media Pembelajaran

Media pembelajaran dibuat untuk mempermudah praktikan dalam menyampaikan materi Dasar Proses Pengolahan Hasil Pertanian dan Perikanan. Media yang digunakan dalam proses mengajar adalah presentasi powerpoint dan papan tulis.

B. Pelaksanaan PLT

1. Kegiatan Praktek Mengajar

Praktek mengajar merupakan pokok dalam pelaksanaan PLT. Praktikan terlibat langsung dalam proses pelaksanaan belajar mengajar di kelas dengan tujuan agar mempunyai pengalaman mengajar secara langsung.

Praktikan diberi kesempatan mengajar minimal 8 kali pertemuan. Dengan batas minimal mengajar tersebut, dirasa cukup bagi praktikan untuk dapat belajar mengajar dan belajar kompak dalam Tim melalui kegiatan PLT karena mahasiswa yang satu dengan mahasiswa yang lainnya harus bekerjasama dan saling membantu. Praktek mengajar yang dilaksanakan oleh masing-masing mahasiswa PLT sesuai dengan jadwal yang telah ditentukan oleh guru pembimbing masing-masing.

a. Kegiatan Praktek Mengajar

Kegiatan praktek mengajar pada dasarnya merupakan wahana latihan mengajar sekaligus sarana membentuk kepribadian guru atau pendidik. Dalam kegiatan mengajar ini mahasiswa praktikan diharapkan dapat menggunakan keterampilan dan kemampuan yang telah diterima untuk menyampaikan materi. Kegiatan yang dilakukan dalam praktek mengajar adalah:

1) Kegiatan sebelum mengajar

Sebelum mengajar mahasiswa praktikan harus melakukan persiapan awal yaitu:

- a) Mempelajari bahan yang akan diajarkan.
- b) Menentukan metode yang paling tepat untuk bahan yang akan disampaikan.
- c) Mempersiapkan media dan metode yang akan digunakan
- d) Mempersiapkan perangkat pembelajaran (RPP, buku pegangan materi yang akan diajarkan, referensi yang dapat menunjang materi yang akan disampaikan).

2) Kegiatan selama mengajar

- a) Membuka pelajaran
 1. Salam pembuka
 2. Menyiapkan kelas
 3. Presensi
 4. Memberikan motivasi
 5. Apersepsi
- b) Pokok pembelajaran
 1. Menyampaikan materi

2. Memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya (diskusi aktif dua arah)
3. Menjawab pertanyaan siswa
4. Memotivasi siswa untuk aktif di kelas

c) Menutup pelajaran

1. Membuat kesimpulan
2. Penugasan materi
3. Memberi tugas dan evaluasi
4. Salam penutup

b. Jadwal Mengajar

Selama Pelaksanaan PLT, praktikan diberi kesempatan untuk mengajar mata pelajaran Dasar Proses Pengolahan Hasil Pertanian dan Perikanan kelas X dan mata pelajaran Mengelola Usaha kelas XII TPHP sesuai dengan jurusan yang relevan dengan ilmu yang praktikan pelajari.

Jadwal kegiatan mengajar praktikan sebagai berikut:

1) Praktek Mengajar ke-1

Hari, Tanggal : Selasa, 03 Oktober 2017

Kelas : X TPHP 3

Standar Kompetensi : Teknik kimiawi

Kompetensi Dasar : Memahami prinsip sulfitasi dan karbonatasi

Sifat Diklat : Teori

Waktu : 2 x 45 menit

2) Praktek Mengajar ke-2

Hari, Tanggal : Rabu, 04 Oktober 2017

Kelas : XII TPHP 2

Standar Kompetensi : Mengelola usaha pengolahan hasil pertanian

Kompetensi Dasar : Mengumpulkan berbagai data/informasi bisnis, mengidentifikasi faktor faktor produksi dan distribusi, merencanakan

usaha, memasarkan produk, dan menganalisis keberhasilan usaha

Sifat Diklat : Praktik

Waktu : 5 x 45 menit

3) Praktek Mengajar ke-3

Hari, Tanggal : Jumat, 06 Oktober 2017

Kelas : X TPHP 3

Standar Kompetensi : Teknik kimiawi

Kompetensi Dasar : Memahami prinsip netralisasi

Sifat Diklat : Teori

Waktu : 3 x 45 menit

4) Praktek Mengajar ke-4

Hari, Tanggal : Selasa, 10 Oktober 2017

Kelas : X TPHP 3

Standar Kompetensi : Teknik kimiawi

Kompetensi Dasar : Memahami prinsip refining dan hidrolisis

Sifat Diklat : Teori

Waktu : 2 x 45 menit

5) Praktek Mengajar ke-5

Hari, Tanggal : Rabu, 04 Oktober 2017

Kelas : XII TPHP 2

Standar Kompetensi : Mengelola usaha pengolahan hasil pertanian

Kompetensi Dasar : Mengumpulkan berbagai data/informasi bisnis, mengidentifikasi faktor faktor produksi dan distribusi, merencanakan

usaha, memasarkan produk, dan menganalisis keberhasilan usaha

Sifat Diklat : Praktik

Waktu : 5 x 45 menit

6) Praktek Mengajar ke-6

Hari, Tanggal : Jumat, 13 Oktober 2017

Kelas : X TPHP 3

Standar Kompetensi : Teknik kimiawi

Kompetensi Dasar : Memahami prinsip koagulasi

Sifat Diklat : Teori

Waktu : 3 x 45 menit

7) Praktek Mengajar ke-7

Hari, Tanggal : Selasa, 17 Oktober 2017

Kelas : X TPHP 3

Standar Kompetensi : Teknik kimiawi

Kompetensi Dasar : Memahami prinsip sulfitasi, karbonatasi, netralisasi, refining, hidrolisis, dan koagulasi

Sifat Diklat : Ulangan harian

Waktu : 2 x 45 menit

8) Praktek Mengajar ke-8

Hari, Tanggal : Rabu, 18 Oktober 2017

Kelas : XII TPHP 2

Standar Kompetensi : Mengelola usaha pengolahan hasil pertanian

Kompetensi Dasar : Mengumpulkan berbagai data/informasi bisnis, mengidentifikasi faktor faktor produksi dan distribusi, merencanakan

usaha, memasarkan produk, dan menganalisis keberhasilan usaha

Sifat Diklat : Praktik

Waktu : 5 x 45 menit

9) Praktek Mengajar ke-9

Hari, Tanggal : Jumat, 20 Oktober 2017

Kelas : X TPHP 3

Standar Kompetensi : Teknik kimiawi

Kompetensi Dasar : Memahami prinsip sulfitasi, karbonatasi, netralisasi, refining, hidrolisis, dan koagulasi

Sifat Diklat : Remidi hasil ulangan harian

Waktu : 3 x 45 menit

10) Praktek Mengajar ke-10

Hari, Tanggal : Selasa, 24 Oktober 2017

Kelas : X TPHP 3

Standar Kompetensi : Media penghantar panas

Kompetensi Dasar : Memahami prinsip penggorengan

Sifat Diklat : Teori

Waktu : 2 x 45 menit

11) Praktek Mengajar ke-11

Hari, Tanggal : Rabu, 25 Oktober 2017

Kelas : XII TPHP 2

Standar Kompetensi : Mengelola usaha pengolahan hasil pertanian

Kompetensi Dasar : Mengumpulkan berbagai data/informasi bisnis, mengidentifikasi faktor faktor produksi dan distribusi, merencanakan

usaha, memasarkan produk, dan menganalisis keberhasilan usaha

Sifat Diklat : Praktik

Waktu : 5 x 45 menit

12) Praktek Mengajar ke-12

Hari, Tanggal : Jumat, 27 Oktober 2017

Kelas : X TPHP 3

Standar Kompetensi : Media penghantar panas

Kompetensi Dasar : Memahami pengukusan

Sifat Diklat : Teori

Waktu : 3 x 45 menit

13) Praktek Mengajar ke-13

Hari, Tanggal : Selasa, 24 Oktober 2017

Kelas : X TPHP 3

Standar Kompetensi : Media penghantar panas

Kompetensi Dasar : Memahami prinsip pengasapan

Sifat Diklat : Teori

Waktu : 2 x 45 menit

14) Praktek Mengajar ke-14

Hari, Tanggal : Rabu, 25 Oktober 2017

Kelas : XII TPHP 2

Standar Kompetensi : Mengelola usaha pengolahan hasil pertanian

Kompetensi Dasar : Mengumpulkan berbagai data/informasi bisnis, mengidentifikasi faktor faktor produksi dan distribusi, merencanakan

usaha, memasarkan produk, dan menganalisis keberhasilan usaha

Sifat Diklat : Praktik

Waktu : 5 x 45 menit

15) Praktek Mengajar ke-15

Hari, Tanggal : Jumat, 27 Oktober 2017

Kelas : X TPHP 3

Standar Kompetensi : Media penghantar panas

Kompetensi Dasar : Memahami prinsip pengasapan

Sifat Diklat : Teori

Waktu : 3 x 45 menit

16) Praktek Mengajar ke-16

Hari, Tanggal : Rabu, 25 Oktober 2017

Kelas : XII TPHP 2

Standar Kompetensi : Mengelola usaha pengolahan hasil pertanian

Kompetensi Dasar : Mengumpulkan berbagai data/informasi bisnis, mengidentifikasi faktor faktor produksi dan distribusi, merencanakan usaha, memasarkan produk, dan menganalisis keberhasilan usaha

Sifat Diklat : Praktik

Waktu : 5 x 45 menit

c. Metode dan Media Pembelajaran

Metode pembelajaran yang digunakan yaitu dengan menerapkan metode penyampaian materi melalui metode ceramah, dengan teknik tanya jawab, presentasi, dan metode diskusi.

Dalam pemberian materi diupayakan kondisi siswa dalam keadaan tenang dan kondusif agar memudahkan semua siswa dalam mencerna

pelajaran yang disampaikan. Media yang digunakan yaitu papan tulis, dan video. Penggunaan media tersebut, dilakukan oleh praktikan agar dalam penyampaian materi pelajaran kepada siswa menjadi lebih mudah dan jelas sehingga peserta didik akan lebih mudah dalam memahaminya.

d. Evaluasi dan Bimbingan

Evaluasi pembelajaran kali ini dilakukan untuk mengukur keberhasilan belajar siswa, bagi siswa yang belum memenuhi KKM maka akan diadakan remedial. Praktikan melakukan evaluasi dengan memberikan soal-soal.

Guru pembimbing juga melakukan evaluasi kepada praktikan terhadap kekurangan atau kesalahan dalam melaksanakan proses kegiatan belajar mengajar. Oleh karena itu umpan balik dan bimbingan dari guru pembimbing sangat dibutuhkan guna perbaikan pratikan. Sehubungan dengan hal tersebut di atas, guru pembimbing dalam hal ini selalu memberi masukan-masukan dan evaluasi pada pratikan agar kiranya mahasiswa praktikan dapat mengetahui kesalahan dan kekurangannya sehingga dengan begitu harapannya mahasiswa pratikan dapat lebih baik dalam megajar.

e. Penyusunan Laporan

Penyusunan laporan dilakukan dengan cara konsultasi kepada guru pembimbing yang menyelaraskan hasil praktek sehingga tersusun laporan yang sesuai. Hasil laporan berisi jadwal kegiatan mengajar, perangkat pembelajaran, matriks hasil kerja PLT, absensi peserta didik, lembar penilaian, dan sebagainya.

C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi

1. Analisis Hasil

Kegiatan PLT yang telah dilaksanakan mahasiswa sesuai dengan program yang telah dirumuskan dengan dibimbing oleh guru pembimbing dari pihak SMK N 1 Pandak. Guru pembimbing memantau praktikan selama kegiatan mengajar di kelas. Hal yang diperhatikan tidak hanya cara mengajar, namun juga meliputi daya dukung yang lain yaitu, media pembelajaran, RPP, dan evaluasi belajar. Siswa dan siswi SMK Negeri 1 Pandak juga bersikap terbuka ketika proses pembelajaran. Mereka terlihat lebih antusias ketika praktikan mengajar menggunakan metode dan media yang berbeda.

Kegiatan PLT memberikan banyak sekali manfaat bagi praktikan. Melalui PLT, praktikan mendapatkan pengalaman dapat mengajar selayaknya seorang guru dan mendorong praktikan untuk bersikap selayaknya guru yang professional dan patut digunakan sebagai contoh bagi siswa. Selain itu

praktikan juga mempelajari kegiatan guru diluar jam mengajar. Dan pengalaman berharga bagi praktikan dapat menjadi bagian dari warga sekolah SMK Negeri 1 Pandak

a. Hambatan PLT

- 1) Dalam penyusunan RPP mata pelajaran Dasar proses produksi pengolahan hasil pertanian dan perikanan kelas X, yaitu dalam pelaksanaan praktik. Contoh kongkretnya dimana dalam silabus disebutkan bahwa siswa melakukan praktik setelah diberikan teori namun kegiatan praktik tidak dilakukan. Hal ini dikarenakan banyaknya materi yang harus dijelaskan namun tidak sesuai dengan waktu yang tersedia.
- 2) Motivasi siswa dalam mengikuti pelajaran yang berbeda-beda, ada siswa yang aktif dan ada siswa yang pasif. Sehingga dalam menjelaskan praktikan perlu melakukan tindakan yang berbeda.
- 3) Siswa yang kurang disiplin dalam menyelesaikan tugas yang diberikan sehingga waktu yang telah direncanakan dapat berubah dan mempengaruhi kegiatan belajar lainnya.
- 4) Administrasi mengajar terutama pada bagian analisis nilai masih kurang dipahami oleh praktikan sehingga penyelesaiannya membutuhkan waktu yang lama.

b. Solusi untuk Mengatasi Hambatan – Hambatan dalam Pelaksanaan PLT
Dari hambatan yang muncul mahasiswa memberikan solusi sebagai berikut.

- 1) Konsultasi dengan guru pembimbing tentang langkah-langkah dalam penyusunan RPP untuk kelancaran kegiatan pembelajaran.
- 2) Mahasiswa PLT harus bisa menguasai kelas sehingga semua siswa dapat memperoleh ilmu dan manfaat dari kegiatan belajar.
- 3) Melakukan diskusi dan koordinasi antara mahasiswa, teknisi, dan guru mengenai teknis pelaksanaan praktik instalasi tenaga.
- 4) Memberikan sikap tegas dan mengingatkan siswa agar senantiasa disiplin dan tidak menyepelkan sesuatu
- 5) Bertanya kepada guru pembimbing dalam pembuatan administrasi guru agar proses persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi dapat berjalan dengan lancar.

2. Refleksi

Berdasarkan pelaksanaan dan pengalaman praktik mengajar di kelas dapat disampaikan beberapa hal sebagai berikut:

- a. Konsultasi dengan guru pembimbing secara rutin sangat diperlukan sebagai persiapan mahasiswa PLT dalam mengajar. Dengan arahan dan bimbingan guru pembimbing secara intensif serta cerita pengalaman guru pembimbing membuat mahasiswa PLT tambah wawasan dalam proses pendidikan, sehingga menjadi lebih baik dalam mengajar.
- b. Di saat melakukan proses pembelajaran memberi gambaran tentang materi yang dijelaskan atau alat yang dijelaskan akan memberikan kemudahan bagi siswa untuk dapat memahami.
- c. Setiap melakukan tatap muka dikelas perlu memberi motivasi dan manfaat pembelajaran pada setiap siswa. Hal ini akan membuat para siswa menjadi semangat mengikuti pembelajaran dikelas. Dan apabila siswa tahu manfaat dari ilmu yang didapat, maka siswa akan lebih memperhatikan dalam proses belajar mengajar.
- d. Memberikan evaluasi baik secara lisan maupun tertulis dapat menjadi umpan balik dari peserta didik untuk mengetahui seberapa banyak materi yang telah disampaikan dapat diserap oleh peserta didik.

BAB III

PENUTUP

A. KESIMPULAN

Program PLT yang ada telah dilaksanakan dengan baik dan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Observasi sekolah sebelum PLT sangat penting agar mahasiswa PLT dapat mengetahui budaya yang ada di sekolah serta kondisi sekolah yang menunjang pada saat pembelajaran.
2. Kegiatan PLT memberikan gambaran yang nyata tentang kondisi sekolah dan proses pembelajaran secara riil.
3. Kegiatan pembelajaran dilaksanakan secara terbimbing maupun mandiri, dan dilaksanakan pada mata diklat Instalasi Tenaga Listrik
4. Mahasiswa PLT dapat merasakan secara langsung kebijakan pemerintah melalui dinas pendidikan ketika melaksanakan PLT. Diantaranya adalah kebijakan pemerintah yang berkaitan dengan kurikulum.
5. Penilaian oleh siswa terhadap mahasiswa PLT dilakukan menggunakan angket dan dievaluasi menggunakan penilaian empiris.

B. SARAN

Berdasarkan pengalaman selama menjalankan PLT di SMK Negeri 1 Pandak, maka penulis mengharapkan ada beberapa hal yang perlu diperhatikan oleh pihak yang bersangkutan, antara lain:

- a. Bagi Mahasiswa
 1. Hendaknya sebelum mahasiswa praktikan melaksanakan PLT jauh-jauh waktu dapat mempersiapkan diri dalam bidang pengetahuan teori/praktek, keterampilan, mental dan moral sehingga mahasiswa dapat melaksanakan PLT dengan baik dan tanpa hambatan yang berarti.
 2. Hendaknya mahasiswa praktikan senantiasa mematuhi segala tata tertib yang berlaku pada sekolah tempat pelaksanaan PLT dengan memiliki disiplin dan rasa tanggung jawab yang tinggi.
 3. Hendaknya mahasiswa praktikan dapat memanfaatkan waktu selama melaksanakan PLT dengan maksimal untuk memperoleh pengetahuan dan pengalaman yang sebanyak-banyaknya baik dalam bidang pengajaran maupun dalam bidang manajemen pendidikan.
 4. Hendaknya mahasiswa menaati segala prosedur administrasi agar segala urusan dengan sekolah dan universitas dapat berjalan dengan lancar.

- b. Bagi Pihak SMK Negeri 1 Pandak
 - 1. Mengembangkan sarana dan prasarana yang digunakan dalam kegiatan belajar mengajar sehingga dapat lebih mendukung terciptanya proses pembelajaran yang menarik dan berkualitas.
 - 2. Meningkatkan kinerja dan menumbuhkan kedisiplinan serta manajemen sekolah dengan baik khususnya dalam bidang pendidikan, ilmu pengetahuan dan teknologi.
- c. Bagi Pihak Universitas Negeri Yogyakarta
 - 1. Perlunya sosialisasi yang lebih efektif kepada semua pihak yang bersangkutan dengan PLT untuk menciptakan komunikasi yang lebih baik selama program berlangsung.
 - 2. Pelaksanaan pembekalan hendaknya disampaikan jauh-jauh hari sehingga mahasiswa bisa lebih matang dalam persiapan untuk pelaksanaan PLT.

LAMPIRAN

Lampiran 2. Catatan Harian

	LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
	CATATAN HARIAN PLT

TAHUN:2017

NAMA MAHASISWA	: DEA RIANDA	NAMA SEKOLAH	: SMK N 1 PANDAK
NO. MAHASISWA	: 14511241019	ALAMAT SEKOLAH	: GILANGHARJO, KADEKROWO,
FAK/JUR/PR.STUDI	: TEKNIK/ PTBB/ PEND. TEKNIK		PANDAK BANTUL
	BOGA		

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
1.	Jumat, 15 September 2017	09.00 – 11.00	Penyerahan PPL	Mahasiswa dan dosen pamung diterima di sekolah. Kegiatan ini dihadiri oleh perwakilan sekolah, dosen pamong, dan 9 orang mahasiswa.	

		11.00 – 12.00	Konsultasi dengan guru pembimbing	Praktikan berkonsultasi dengan guru pembimbing terkait jadwal, mata pelajaran, materi, dan kelas yang akan diajar.	
		12.00 – 03.00	Penyusunan matriks program	Membuat rencana kegiatan berupa matriks selama PLT yaitu selama 10 minggu.	
2.	Sabtu, 16 September 2017	07.00 – 08.00	Piket gerbang	Menyambut siswa yang datang ke sekolah sambil memberi salam dan senyuman.	
		08.00 – 11.00	Observasi pembelajaran	Mengamati kegiatan belajar mengajar di kelas.	
3.	Senin, 18 September 2017	07.00 – 08.00	Upacara bendera	Mengikuti upacara bendera.	
		09.00 – 11.00	Konsultasi dengan guru pembimbing	Praktikan berkonsultasi dengan guru pembimbing terkait jadwal, mata pelajaran, materi, dan kelas yang akan diajar.	
4.	Selasa, 19 September 2017	07.00 – 08.00	Piket gerbang	Menyambut siswa yang datang ke sekolah sambil memberi salam dan senyuman.	

		08.00 – 12.00	Piket loby	Mendata siswa yang terlambat, sakit, izin meninggalkan KBM dan mengisi kelas yang gurunya berhalangan untuk hadir.	
5.	Rabu, 20 September 2017	07.00 – 08.00	Piket gerbang	Menyambut siswa yang datang ke sekolah sambil memberi salam dan senyuman.	
		08.00 – 10.00	Piket loby	Mendata siswa yang terlambat, sakit, izin meninggalkan KBM dan mengisi kelas yang gurunya berhalangan untuk hadir.	
6.	Kamis, 21 September 2017	07.00 – 08.00	Piket gerbang	Menyambut siswa yang datang ke sekolah sambil memberi salam dan senyuman.	
		08.00 – 11.00	Observasi pembelajaran	Mengamati kegiatan belajar mengajar di kelas.	
7.	Jumat, 22 September 2017	07.00 – 08.00	Piket gerbang	Menyambut siswa yang datang ke sekolah sambil memberi salam dan senyuman.	

		08.00 – 10.00	Piket loby	Mendata siswa yang terlambat, sakit, izin meninggalkan KBM dan mengisi kelas yang gurunya berhalangan untuk hadir.	
8.	Sabtu, 23 September 2017	09.00 – 11.00	Membantu administrasi sekolah	Membantu menyiapkan berkas UTS	
		12.00 – 14.00	Membuat laporan PLT	Membuat laporan PLT	
9.	Senin, 25 September 2017	07.00 – 08.00	Upacara bendera	Mengikuti upacara bendera.	
		10.00 – 12.00	Mempersiapkan materi dan media	Mencari materi dan membuat PPT	
10.	Selasa, 26 September 2017	07.00 – 11.00	Piket loby	Mendata siswa yang terlambat, sakit, izin meninggalkan KBM dan mengisi kelas yang gurunya berhalangan untuk hadir.	
		11.00 – 12.00	Konsultasi dengan guru pembimbing	Praktikan berkonsultasi dengan guru pembimbing terkait jadwal, mata pelajaran, materi, dan kelas yang akan diajar.	

11.	Rabu, 27 September 2017	12.00 – 14.00	Membuat laporan PLT	Membuat laporan PLT	
12.	Kamis, 28 September 2017	07.00 – 08.00	Piket gerbang	Menyambut siswa yang datang ke sekolah sambil memberi salam dan senyuman.	
		08.00 – 10.00	Membuat laporan PLT	Membuat laporan PLT	
13.	Jumat, 29 September 2017	07.00 – 12.00	Mengikuti acara sekolah	Mengikuti acara penarikan mahasiswa PPL dari Institut An Nur	
		12.00 – 14.00	Membuat laporan PLT	Membuat laporan PLT	
14.	Sabtu, 30 September 2017	08.00 – 11.00	Observasi pembelajaran	Mengamati kegiatan belajar mengajar di kelas.	
		12.00 – 14.00	Mempersiapkan materi dan media	Mencari materi dan membuat PPT	
15.	Senin, 2 Oktober 2017	07.00 – 09.00	Membuat RPP	Membuat RPP Das Pro kelas X	

		09.00 – 10.00	Mempersiapkan materi dan media	Mencari materi dan membuat PPT	
		10.00 – 12.00	Mengawas UTS	Memberikan lembar soal dan lembar jawaban, mengawasi siswa, menerima hasil kerja siswa	
		12.00 – 14.00	Membuat laporan PLT	Membuat laporan PLT	
16.	Selasa, 3 Oktober 2017	07.00 – 11.00	Piket loby	Mendata siswa yang terlambat, sakit, izin meninggalkan KBM dan mengisi kelas yang gurunya berhalangan untuk hadir.	
		12.00 – 14.00	Praktik mengajar	Mengajar Das Pro di kelas X TPHP 3	
		14.00 – 16.00	Membuat RPP	Membuat RPP Mengelola usaha kelas XII	
17.	Rabu, 4 Oktober 2017	07.00 – 12.00	Praktik mengajar	Mengajar mengelola usaha kelas XII TPHP 2	
		12.00 – 14.00	Piket loby	Mendata siswa yang terlambat, sakit, izin meninggalkan KBM dan mengisi kelas yang gurunya berhalangan untuk hadir.	

		14.00 – 16.00	Mempersiapkan materi dan media	Mencari materi dan membuat PPT	
18.	Kamis, 5 Oktober 2017	07.00 – 08.00	Piket gerbang	Menyambut siswa yang datang ke sekolah sambil memberi salam dan senyuman.	
		08.00 – 10.00			
		10.00 – 12.00	Konsultasi dengan guru pembimbing	Praktikan berkonsultasi dengan guru pembimbing terkait jadwal, mata pelajaran, materi, dan kelas yang akan diajar.	
		12.00 – 14.00	Membuat RPP	Membuat RPP Das Pro kelas X	
19.	Jumat, 6 Oktober 2017	07.00 – 09.00	Piket loby	Mendata siswa yang terlambat, sakit, izin meninggalkan KBM dan mengisi kelas yang gurunya berhalangan untuk hadir.	
		09.00 – 12.00	Praktik mengajar	Mengajar Das Pro di kelas X TPHP 3	

20.	Sabtu, 7 Oktober 2017	07.00 – 09.00	Mempersiapkan materi dan media	Mencari materi dan membuat PPT	
		10.00 – 12.00	Konsultasi dengan guru pembimbing	Praktikan berkonsultasi dengan guru pembimbing terkait jadwal, mata pelajaran, materi, dan kelas yang akan diajar.	
		12.00 – 13.00	Mengoreksi tugas siswa	Mengoreksi tugas 32 siswa	
21.	Senin, 9 Oktober 2017	07.00 – 09.00	Membuat RPP	Membuat RPP Das Pro kelas X	
		09.00 – 10.00	Mempersiapkan materi dan media	Mencari materi dan membuat PPT	
		12.00 – 13.00	Mengoreksi tugas siswa	Mengoreksi tugas 32 siswa	
22.	Selasa, 10 Oktober 2017	07.00 – 11.00	Piket loby	Mendata siswa yang terlambat, sakit, izin meninggalkan KBM dan mengisi kelas yang gurunya berhalangan untuk hadir.	
		12.00 – 14.00	Praktik mengajar	Mengajar Das Pro di kelas X TPHP 3	

		14.00 – 16.00	Membuat RPP	Membuat RPP Mengelola usaha kelas XII	
23.	Rabu, 11 Oktober 2017	07.00 – 12.00	Praktik mengajar	Mengajar mengelola usaha kelas XII TPHP 2	
		12.00 – 14.00	Piket loby	Mendata siswa yang terlambat, sakit, izin meninggalkan KBM dan mengisi kelas yang gurunya berhalangan untuk hadir.	
		14.00 – 16.00	Mempersiapkan materi dan media	Mencari materi dan membuat PPT	
24.	Kamis, 12 Oktober 2017	07.00 – 08.00	Piket gerbang	Menyambut siswa yang datang ke sekolah sambil memberi salam dan senyuman.	
		08.00 – 10.00	Piket loby	Mendata siswa yang terlambat, sakit, izin meninggalkan KBM dan mengisi kelas yang gurunya berhalangan untuk hadir.	

		10.00 – 12.00	Konsultasi dengan guru pembimbing	Praktikan berkonsultasi dengan guru pembimbing terkait jadwal, mata pelajaran, materi, dan kelas yang akan diajar.	
		12.00 – 14.00	Membuat RPP	Membuat RPP Das Pro kelas X	
25	Jumat, 13 Oktober 2017	07.00 – 09.00	Konsultasi dengan guru pembimbing	Praktikan berkonsultasi dengan guru pembimbing terkait jadwal, mata pelajaran, materi, dan kelas yang akan diajar.	
		09.00 – 12.00	Praktik mengajar	Mengajar Das Pro di kelas X TPHP 3	
26.	Sabtu, 14 Oktober 2017	07.00 – 09.00	Mempersiapkan materi dan media	Mencari materi dan membuat PPT	
		12.00 – 13.00	Mengoreksi tugas siswa	Mengoreksi tugas 32 siswa	
27.	Senin, 16 Oktober 2017	07.00 – 09.00	Membuat RPP	Membuat RPP Das Pro kelas X	

		09.00 – 10.00	Mempersiapkan materi dan media	Mencari materi dan membuat PPT	
28.	Selasa, 17 Oktober 2017	07.00 – 11.00	Piket loby	Mendata siswa yang terlambat, sakit, izin meninggalkan KBM dan mengisi kelas yang gurunya berhalangan untuk hadir.	
		12.00 – 14.00	Praktik mengajar	Mengajar Das Pro di kelas X TPHP 3	
		14.00 – 16.00	Membuat RPP	Membuat RPP Mengelola usaha kelas XII	
29.	Rabu, 18 Oktober 2017	07.00 – 12.00	Praktik mengajar	Mengajar mengelola usaha kelas XII TPHP 2	
		12.00 – 14.00	Piket loby	Mendata siswa yang terlambat, sakit, izin meninggalkan KBM dan mengisi kelas yang gurunya berhalangan untuk hadir.	
		14.00 – 16.00	Mempersiapkan materi dan media	Mencari materi dan membuat PPT	
30.	Kamis, 19 Oktober 2017	07.00 – 08.00	Piket gerbang	Menyambut siswa yang datang ke sekolah sambil memberi salam dan senyuman.	

		08.00 – 10.00	Piket loby	Mendata siswa yang terlambat, sakit, izin meninggalkan KBM dan mengisi kelas yang gurunya berhalangan untuk hadir.	
		10.00 – 12.00	Konsultasi dengan guru pembimbing	Praktikan berkonsultasi dengan guru pembimbing terkait jadwal, mata pelajaran, materi, dan kelas yang akan diajar.	
		12.00 – 14.00	Membuat RPP	Membuat RPP Das Pro kelas X	
31.	Jumat, 20 Oktober 2017	07.00 – 09.00	Konsultasi dengan guru pembimbing	Praktikan berkonsultasi dengan guru pembimbing terkait jadwal, mata pelajaran, materi, dan kelas yang akan diajar.	
		09.00 – 12.00	Praktik mengajar	Mengajar Das Pro di kelas X TPHP 3	
32.	Sabtu, 21 Oktober 2017	07.00 – 09.00	Mempersiapkan materi dan media	Mencari materi dan membuat PPT	

		09.00 – 10.00	Mengoreksi tugas siswa	Mengoreksi tugas 32 siswa	
		12.00 – 14.00	Membuat laporan PLT	Membuat laporan PLT	
33.	Senin, 23 Oktober 2017	07.00 – 09.00	Membuat RPP	Membuat RPP Das Pro kelas X	
		09.00 – 10.00	Mempersiapkan materi dan media	Mencari materi dan membuat PPT	
		10.00 – 11.00	Mengoreksi tugas siswa	Mengoreksi tugas 32 siswa	
34.	Selasa, 24 Oktober 2017	07.00 – 11.00	Piket loby	Mendata siswa yang terlambat, sakit, izin meninggalkan KBM dan mengisi kelas yang gurunya berhalangan untuk hadir.	
		12.00 – 14.00	Praktik mengajar	Mengajar Das Pro di kelas X TPHP 3	
		14.00 – 16.00	Membuat RPP	Membuat RPP Mengelola usaha kelas XII	

35.	Rabu, 25 Oktober 2017	07.00 – 12.00	Praktik mengajar	Mengajar mengelola usaha kelas XII TPHP 2	
		12.00 – 14.00	Piket loby	Mendata siswa yang terlambat, sakit, izin meninggalkan KBM dan mengisi kelas yang gurunya berhalangan untuk hadir.	
		14.00 – 16.00	Mempersiapkan materi dan media	Mencari materi dan membuat PPT	
36.	Kamis, 26 Oktober 2017	07.00 – 08.00	Piket gerbang	Menyambut siswa yang datang ke sekolah sambil memberi salam dan senyuman.	
		08.00 – 10.00	Piket loby	Mendata siswa yang terlambat, sakit, izin meninggalkan KBM dan mengisi kelas yang gurunya berhalangan untuk hadir.	
		10.00 – 12.00	Konsultasi dengan guru pembimbing	Praktikan berkonsultasi dengan guru pembimbing terkait jadwal, mata pelajaran, materi, dan kelas yang akan diajar.	

		12.00 – 14.00	Membuat RPP	Membuat RPP Das Pro kelas X	
37.	Jumat, 27 Oktober 2017	07.00 – 09.00	Konsultasi dengan guru pembimbing	Praktikan berkonsultasi dengan guru pembimbing terkait jadwal, mata pelajaran, materi, dan kelas yang akan diajar.	
		09.00 – 12.00	Praktik mengajar	Mengajar Das Pro di kelas X TPHP 3	
38.	Sabtu, 28 Oktober 2017	07.00 – 09.00	Mempersiapkan materi dan media	Mencari materi dan membuat PPT	
		09.00 – 10.00	Mengoreksi tugas siswa	Mengoreksi tugas 32 siswa	
		12.00 – 14.00	Membuat laporan PLT	Membuat laporan PLT	
39.	Senin, 30 Oktober 2017	07.00 – 09.00	Membuat RPP	Membuat RPP Das Pro kelas X	
		09.00 – 10.00	Mempersiapkan materi dan media	Mencari materi dan membuat PPT	

		10.00 – 11.00	Mengoreksi tugas siswa	Mengoreksi tugas 32 siswa	
40.	Selasa, 31 Oktober 2017	07.00 – 11.00	Piket loby	Mendata siswa yang terlambat, sakit, izin meninggalkan KBM dan mengisi kelas yang gurunya berhalangan untuk hadir.	
		12.00 – 14.00	Praktik mengajar	Mengajar Das Pro di kelas X TPHP 3	
		14.00 – 16.00	Membuat RPP	Membuat RPP Mengelola usaha kelas XII	
41.	Rabu, 1 November 2017	07.00 – 12.00	Praktik mengajar	Mengajar mengelola usaha kelas XII TPHP 2	
		14.00 – 16.00	Mempersiapkan materi dan media	Mencari materi dan membuat PPT	
42.	Kamis, 2 November 2017	07.00 – 08.00	Piket gerbang	Menyambut siswa yang datang ke sekolah sambil memberi salam dan senyuman.	
		08.00 – 10.00	Membuat RPP	Membuat RPP Das Pro kelas X	

		10.00 – 12.00	Konsultasi dengan guru pembimbing	Praktikan berkonsultasi dengan guru pembimbing terkait jadwal, mata pelajaran, materi, dan kelas yang akan diajar.	
43.	Jumat, 3 November 2017	07.00 – 09.00	Mengikuti acara sekolah	Membantu acara senam sekolah	
		09.00 – 12.00	Praktik mengajar	Mengajar Das Pro di kelas X TPHP 3	
44.	Sabtu, 4 November 2017	12.00 – 14.00	Membuat laporan PLT	Membuat laporan PLT	
45.	Senin, 6 November 2017	10.00 – 11.00	Mengoreksi tugas siswa	Mengoreksi tugas 32 siswa	
46.	Selasa, 7 November 2017	07.00 – 11.00	Piket loby	Mendata siswa yang terlambat, sakit, izin meninggalkan KBM dan mengisi kelas yang gurunya berhalangan untuk hadir.	
		12.00 – 14.00	Mengisi kelas	Mengajar Das Pro di kelas X TPHP 3	

47.	Rabu, 8 November 2017	07.00 – 12.00	Praktik mengajar	Mengajar mengelola usaha kelas XII TPHP 2	
48.	Kamis, 9 November 2017	07.00 – 08.00	Piket gerbang	Menyambut siswa yang datang ke sekolah sambil memberi salam dan senyuman.	
		08.00 – 11.00	Mengisi kelas	Mengajar kelas XII TPHP 2	
		11.00 – 13.00	Konsultasi dengan guru pembimbing	Praktikan berkonsultasi dengan guru pembimbing terkait jadwal, mata pelajaran, materi, dan kelas yang akan diajar.	
49.	Jumat, 10 November 2017	07.00 – 09.00	Konsultasi dengan guru pembimbing	Praktikan berkonsultasi dengan guru pembimbing terkait jadwal, mata pelajaran, materi, dan kelas yang akan diajar.	
		09.00 – 12.00	Mengisi kelas	Mengajar kelas X TPHP 3	
50.	Sabtu, 11 November 2017	12.00 – 14.00	Membuat laporan PLT	Membuat laporan PLT	
51.	Senin, 12 November 2017	12.00 – 14.00	Membuat laporan PLT	Membuat laporan PLT	
52.	Selasa, 13 November 2017	12.00 – 14.00	Membuat laporan PLT	Membuat laporan PLT	

53.	Rabu, 14 November 2017	12.00 – 14.00	Membuat laporan PLT	Membuat laporan PLT	
-----	---------------------------	---------------	---------------------	---------------------	--

Lampiran 3. Observasi Pembelajaran



PEMERINTAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA, DAN OLAH RAGA
SMK NEGERI 1 PANDAK

Kadekrowo, Gilangharjo, Pandak, Bantul, 55761, Telp/Fax 6994381

OBSERVASI PEMBELAJARAN

Nama Mahasiswa : Dea Rianda

NO. Mahasiswa : 14511241019

Fak/ Prodi : FT / Pendidikan Teknik Boga

Tempat PPL : SMK N 1 Pandak

No.	Aspek Yang Diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
1.	A. Perangkat Pembelajaran	
	1. Kurikulum 2013 dan KTSP	Silabus dan RPP yang dibuat oleh guru sudah mengacu pada Kurikulum 2013 dan KTSP
	2. Silabus	Silabus yang dibuat oleh guru lengkap dan sudah mencantumkan pendidikan karakter.
	3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)	RPP yang dibuat oleh guru lengkap dan sudah mencantumkan pendidikan karakter. Pada kegiatan inti sudah mencakup eksplorasi, elaborasi dan konfirmasi.
2.	B. Proses Pembelajaran	

1. Membuka pelajaran	<p>1. Membuka pelajaran diawali dengan berdoa, menanyakan kehadiran siswa dan apresepsi.</p> <p>2. Membuka pelajaran sudah cukup bagus dengan memberikan motivasi kepada siswa sehingga siswa lebih antusias untuk belajar.</p> <p>3. Apresepsi tentang materi pembelajaran sudah baik</p> <p>4. Menyampaikan tujuan pembelajaran kegiatan membuka pelajaran.</p>
2. Berdoa	<p>1. Menyiapkan siswa</p> <p>2. Berdoa bersama yang dipimpin oleh</p>
	salah satu siswa.
3. Penyajian materi	<p>1. Penyajian materi sesuai dengan RPP</p> <p>2. Penyajian materi sesuai dengan buku guru</p> <p>3. Penyajian materi terlihat baik, hal ini terlihat ketika pembelajaran guru sudah terlihat menguasai materi pembelajaran.</p> <p>4. Ditanyakan kepada peserta didik apakah sudah mengerti apa yang diajari</p> <p>5. Peserta didik diberi kesempatan untuk bertanya dan berdiskusi mengenai pelajaran diajarkan</p>
4. Metode pembelajaran	Ceramah, tanya jawab, praktik, dan Presentasi
5. Penggunaan bahasa	Penggunaan bahasa saat pembelajaran yaitu menggunakan bahasa indonesia.

6. Penggunaan waktu	Penggunaan waktu efektif sesuai dengan waktu yang dibuat pada RPP
7. Gerak	Guru tidak hanya diam ditempat tetapi berpindah mengawasi setiap siswa. Dan langsung mendatangi siswa yang kurang paham dan kurang perhatian terhadap guru
8. Cara memotivasi siwa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memotivasi siswa dengan 2. Perkataan baik dan memancing siswa untuk menjawab pertanyaan tentang materi yang di ajarkan. 3. Guru memotivasi dengan cara memberi semangat kepada siswanya karena bisa menjawab pertanyaan guru. 4. Guru memberikan motivasi dengan cara memberikan kata penguat (motivasi) agar siswa berani dalam bertanya
4. Teknik bertanya	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru bertanya kepada siswa secara umum maupun menunjuk salah satu siswa tentang materi yang sedang dibahas. 2. Guru memancing siwa agar bertanya mengenai apa yang dipelajarinya
5. Tekhnik penguasaan kelas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru sudah baik, selalu ada penegasan yang baik yang diberikan kepada peserta didik dan kadang-kadang diselingi dengan cerita. 2. Guru tidak hanya duduk tetapi berpindah tempat memantau siswa

	6. Penggunaan media	Guru menggunakan media papan tulis untuk menjelaskan materi yang diajarkan
	7. Bentuk dan cara evaluasi	Guru melakukan evaluasi tidak hanya saat akhir pembelajaran melainkan saat kegiatan atau proses pembelajaran berlangsung.
	8. Menutup pelajaran	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ketika menutup pembelajaran guru melakukan evaluasi dan menyampaikan 2. kesimpulan dari materi yang disampaikan selama proses pembelajaran. 3. Guru memberi tugas untuk mempelajari materi yang akan dipelajari minggu depan 4. Melakukan pendinginan dan menutup pembelajaran dengan berdo'a bersama.
3.	C. Perilaku siswa	
	1. Perilaku peserta di didalam ruangan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa selalu menyimak memperhatikan apa yang disampaikan oleh guru, siswa merespon setiap perintah yang diberikan guru. 2. Ada siswa yang aktif bertanya dan menjawab, namun ada juga yang cenderung pasif
	2. Perilaku peserta di luar ruangan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Perilaku siswa diluar kelas cukup sopan, selalu menyapa guru, menjabat tangan dan menghormati orang lain 2. Ada beberapa siswa yang kurang sopan perilaku dan perkataannya
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Ada beberapa siswa yang berpakaian kurang rapi, menggunakan jaket, dan tidak menggunakan seragam

		2. Ada beberapa siswa perempuan yang menggunakan make up berlebihan
--	--	---

Yogyakarta, 15 November 2017

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Ir. Nurani Yuni Hastiwi
NIP. 19640624 199702 2 001

Dea Rianda
NIM. 14511241019

Lampiran 4. Observasi Sekolah



OBSERVASI KONDISI SEKOLAH SMK N 1 PANDAK

PPL Universitas Negeri Yogyakarta

Nama Sekolah : SMK Negeri 1 Pandak
Alamat Sekolah : Kadekrowo, Gilangharjo, Pandak, Bantul
Nama Mahasiswa : Dea Rianda
Nomor Mahasiswa : 14511241019
Fakultas/Prodi : FT/Pendidikan Teknik Boga

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan	Keterangan
1	Kondisi fisik sekolah	Kondisi gedung sekolah, kondisi lapangan sekolah, kondisi ruang kelas, kondisi halaman sekolah, dan lain-lain, sudah cukup representatif untuk diadakannya kegiatan belajar mengajar.	Baik
2	Potensi siswa	Penghargaan bidang akademik dan non akademik telah berhasil diraih oleh siswa SMK N 1 Pandak, hal ini dapat dilihat dari perolehan piala yang dipersembahkan siswa kepada pihak sekolah, dan ekstrakurikuler siswa sangat diperhatikan oleh pihak sekolah.	Baik
3	Potensi guru	Sebagian besar guru baik PNS maupun belum di SMK N 1 Pandak lulusan S1 dan S2 yang berpotensi sesuai dengan bidangnya	Baik
4	Potensi karyawan	Memiliki kinerja yang baik, ramah, sudah sesuai dengan bidang masing-masing. Lebih dari setengah karyawan sekolah sudah S1.	Baik
5	Fasilitas KBM, media	Fasilitas KBM dan media yang ada di SMK N 1 Pandak masih kurang, terlihat dari belum tersedianya LCD di masing-masing kelas.	Kurang baik

6	Perpustakaan	Koleksi buku cukup memadai dalam menunjang proses belajar siswa SMK N 1 Pandak.	Baik
		Ruang perpustakaan rapih dan bersih, tersedia papan struktur organisasi perpustakaan, tersedia buku kunjungan	
		perpustakaan, tersedia TV, kipas angin, tersedia kursi dan meja.	
7	Laboratorium	Ada, Laboratorium IPA, Laboratorium Komputer, dan Ruang Prktek pada masingmasing jurusan.	Baik
8	Bimbingan konseling	Tersedia ruang bimbingan konseling, kondisi ruangan bersih, tersedia papan mekanisme administrasi BP/BK SMK N 1 Pandak dan tersedia informasi proses pemberian layanan terhadap siswa. Kinerja sudah baik dan berjalan lancar.	Baik
9	Ekstrakurikuler	Banyak pilihan Rohis, Olahraga, Pramuka, Fashion show, dll	Baik
10	Organisasi dan fasilitas OSIS	Cukup banyak meraih prestasi namun fasilitas yang di berikan sekolah kepada OSIS kurang lengkap	Baik
11	Organisasi dan fasilitas UKS	Ada, dikoordinasi oleh guru sekolah, ruangan UKS tertata rapi, obat-obatan sudah cukup lengkap, tetapi penjaga UKS belum ada.	Baik
12	Administrasi (karyawan,sekolah,dinding)	Lengkap dan tertata rapi	Baik

13	Karya Tulis	Ada kegiatan karya tulis, tetapi perlu memaksimalkan kembali.	Kurang baik
14	Karya Ilmiah Oleh Guru	Ada namun masih terkendala waktu dan kesempatan yang diperoleh sedikit	Baik
15	Kantin siswa	Ada, dikelola oleh siswa.	Baik
16	Tempat ibadah	Ada, masjid sekolah, kondisinya luas, bersih, rapi, dan ada tempat wudu untuk digunakan ibadah para guru dan siswa SMK N 1 Pandak,	Baik
		tersedia, Al-quran, sajadah, sarung, mukena, dan meja untuk KBM. Masjid sekolah dijadikan tempat KBM mata pelajaran agama islam.	
17	Kesehatan lingkungan	Sudah bersih rapi, tersedia tanaman toga disetiap halaman sekolah, tersedia poster tentang kesehatan disekitar kamar mandi dan tiap sudut sudah ada tempat sampah.	Baik
18	Lain-lain : <ul style="list-style-type: none"> • Fasilitas Hotspot • Keamanan 	Ada untuk para guru dan siswa SMK N 1 Pandak. Ada petugas (satpam) yang menjaga lingkungan sekolah selama kegiatan sekolah berlangsung.	Baik

Yogyakarta, 15 November 2017

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Ir. Nurani Yuni Hastiwi
NIP. 19640624 199702 2 001

Dea Rianda
NIM. 14511241019



**PEMERINTAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA, DAN OLAHRAGA
SMK NEGERI 1 PANDAK**
Kadekrowo, Gilangharjo, Pandak, Bantul, 55761, Telp/Fax 6994381

JADWAL MENGAJAR

Hari	Jam Pelajaran Ke-												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Senin		Men gelola Usaha						Mengelola Usaha					
Selasa							Daspro						
Rabu	Men gelola Usaha												
Kamis							Pengolahan Herbal						
Jumat				Daspro									
Sabtu													

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa

Ir. NURANI YUNI HASTIWI
NIP 19640624 199702 2 001

DEA RIANDA
NIM 14511241019

Lampiran 7. Silabus

SILABUS MATA PELAJARAN DASAR PROSES PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 1 Pandak

Kelas : X

Kompetensi Inti :

KI 3 : Memahami, menganalisis dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah

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

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Karakter/Adiwiyata	KKM	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
							TM	PS	PI	
3.5Memahami prinsip teknik kimiawi (C2)	<ul style="list-style-type: none"> Menjelaskan definisi sulfitasi, karbonatasi, netralisasi, hidrolisis, refining, dan koagulasi (C1) Menyebutkan tujuan dan fungsi sulfitasi, karbonatasi, netralisasi, hidrolisis, refining, dan koagulasi (C2) Menyebutkan faktor-faktor yang berpengaruh terhadap proses sulfitasi, karbonatasi, netralisasi, hidrolisis, refining, dan koagulasi (C1) 	Teknik kimiawi dalam proses pengolahan <ul style="list-style-type: none"> Sulfitasi dan karbonatasi Netralisasi dan hidrolisis Pemurnian/refining dan koagulasi (Definisi teknik kimiawi dalam pengolahan, tujuan dan fungsi teknik kimiawi dalam pengolahan, faktor yang mempengaruhi	Mengamati Melihat dan menyimak tentang peralatan teknik kimiawi dalam proses pengolahan yang dilakukan di industri sekitar sekolah, di sekolah, di rumah atau dari sumber lainnya. Menanya Mengajukan pertanyaan definisi teknik kimiawi dalam	disiplin	75	Tugas Menyelesaikan tugas yang telah diberikan. Observasi Ceklist lembar pengamatan kegiatan praktik dan presentasi kelompok Portofolio	5	5		<ul style="list-style-type: none"> Fellow, 2000, <i>Food Processing</i>. Referensi lain yang berkaitan dengan materi konversi bahan yang dapat diperoleh

KOMPETENSI KEAHLIAN:
 TEKNOLOGI PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Karakter/Adiwiyata	KKM	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
							TM	PS	PI	
	<ul style="list-style-type: none"> Menjelaskan metode sulfitasi, karbonatasi, netralisasi, hidrolisis, refining, dan koagulasi (C1) Menjelaskan alur proses sulfitasi, karbonatasi, netralisasi, hidrolisis, refining, dan koagulasi pada produk-produk tertentu (C1) 	teknik kimiawi dalam pengolahan, teknik/metode teknik kimiawi dalam pengolahan, kriteria teknik kimiawi dalam pengolahan,)	<p>pengolahan, tujuan dan fungsi teknik kimiawi dalam pengolahan, faktor yang mempengaruhi teknik kimiawi dalam pengolahan, , teknik/metode teknik kimiawi dalam pengolahan)</p> <p>Eksperimen Melakukan praktik sulfitasi/karbonatasi/netralisasi/hidrolisis/pemurnian/koagulasi dalam pengolahan secara berkelompok</p> <p>Mengasosiasi Mengolah informasi yang telah dikumpulkan dari kegiatan mengamati dan eksperimen teknik kimiawi dalam pengolahan dari hasil kegiatan pengamatan, diskusi, eksperimen.</p> <p>Mengkomunikasikan</p>			<ul style="list-style-type: none"> Hasil pengamatan atau tugas Bahan presentasi kelompok Laporan praktik <p>Tes Tes tertulis bentuk uraian dan/atau pilihan ganda</p>				dari internet, jurnal, buku, sumber lainnya.

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Karakter/Adiwiyata	KKM	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
							TM	PS	PI	
			Menyampaikan hasil pengamatan, kesimpulan berdasarkan hasil analisis secara lisan, tertulis, atau media lainnya.							

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Karakter/Adiwiyata	KKM	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
							TM	PS	PI	
3.6 Menerapkan penggunaan media penghantar panas (C3)	<ul style="list-style-type: none"> Menjelaskan definisi penggorengan, pengukusan, pengasapan, pemanggangan, irradiasi, dan pemanasan vakum (C1) Menyebutkan tujuan dan fungsi penggorengan, pengukusan, pengasapan, pemanggangan, irradiasi, dan pemanasan vakum (C1) Menjelaskan teknik/metode penggorengan, pengukusan, pengasapan, pemanggangan, irradiasi, dan pemanasan vakum (C2) Menyebutkan faktor-faktor yang berpengaruh terhadap proses penggorengan, pengukusan, pengasapan, pemanggangan, irradiasi, dan pemanasan vakum (C2) Menjelaskan kerusakan akibat proses penggorengan, pengukusan, pengasapan, pemanggangan, irradiasi, 	Penggunaan media penghantar panas dalam proses pengolahan <ul style="list-style-type: none"> Penggorengan dan pengukusan Pengasapan Pemanggangan/ baking, irradiasi dan pemanasan vakum (Definisi, prinsip dasar, tujuan dan fungsi, teknik/metode, faktor yang mempengaruhi, kerusakan akibat penggunaan media penghantar panas, macam-macam alat penggunaan media penghantar panas, proses penggunaan media penghantar panas dalam pengolahan)	Mengamati Melihat dan menyimak tentang peralatan media penghantar panas dalam proses yang dilakukan di industri sekitar sekolah, di sekolah, di rumah atau dari sumber lainnya. Menanya Mengajukan pertanyaan tentang definisi, prinsip dasar, tujuan dan fungsi, teknik/metode, faktor yang mempengaruhi, kerusakan akibat penggunaan media penghantar panas, macam-macam alat penggunaan media penghantar panas, proses penggunaan media penghantar panas dalam pengolahan Eksperimen Melakukan praktik penggorengan/	disiplin	75	Tugas Menyelesaikan tugas yang telah diberikan. Observasi Ceklist lembar pengamatan kegiatan praktik dan presentasi kelompok Portofolio <ul style="list-style-type: none"> Hasil pengamatan atau tugas Bahan presentasi kelompok Laporan praktik Tes Tes tertulis bentuk uraian dan/atau pilihan ganda	5 JP	15 JP		<ul style="list-style-type: none"> Fellow, 2000, Food Processing. Referensi lain yang berkaitan dengan materi penggunaan media penghantar panas dalam proses pengolahan yang dapat diperoleh dari internet, jurnal, buku, sumber lainnya.

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Karakter/Adiwiyata	KKM	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
							TM	PS	PI	
	<p>dan pemanasan vakum (C2)</p> <ul style="list-style-type: none"> Menyebutkan peralatan yang dipakai pada proses penggorengan, pengukusan, pengasapan, pemanggangan, irradiasi, dan pemanasan vakum (C1) Menjelaskan alur proses penggorengan, pengukusan, pengasapan, pemanggangan, irradiasi, dan pemanasan vakum produk-produk tertentu (C2) 		<p>pengukusan/pengasapan/ pemanggangan/irradiasi/ pemanasan vakum dalam pengolahan secara berkelompok</p> <p>Mengasosiasi Mengolah informasi yang telah dikumpulkan dari kegiatan mengamati dan eksperimen media penghantar panas dalam pengolahan dari hasil kegiatan pengamatan, diskusi, eksperimen.</p> <p>Mengkomunikasikan Menyampaikan hasil pengamatan, kesimpulan berdasarkan analisis secara lisan atau tertulis</p>							

TM : Tatap Muka

KOMPETENSI KEAHLIAN:
TEKNOLOGI PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN

PS : Praktik di Sekolah (2 jam praktik di sekolah setara dengan 1 jam Tatap Muka)
PI : Praktik di Industri (4 jam praktik di DU/DI setara dengan 1 jam Tatap Muka)

Lampiran 8. RPP

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Sekolah : SMK N 1 PANDAK
 Program Keahlian : AGRIBISNIS PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN
 Paket Keahlian : TPHP
 Mata Pelajaran : DASAR PROSES PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN
 Kelas/Semester : X / Gasal
 Alokasi Waktu : 3 X 45 menit

A. Kompetensi Inti

- KI 1 Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
 KI 2 Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong-royong, kerja sama, toleran, damai), santun, responsif dan proaktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
 KI 3 Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
 KI 4 Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. Kompetensi Dasar

- 3.5 Memahami prinsip teknik kimiawi (C2)

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Menjelaskan definisi sulfitasi, karbonatasi (C1)
2. Menyebutkan tujuan dan fungsi sulfitasi, karbonatasi (C2)
3. Menyebutkan faktor-faktor yang berpengaruh terhadap proses sulfitasi, karbonatasi (C1)
4. Menjelaskan metode sulfitasi, karbonatasi (C1)
5. Menjelaskan alur proses sulfitasi, karbonatasi (C1)

D. Tujuan Pembelajaran

1. Setelah berdiskusi dan menggali informasi peserta didik mampu Menjelaskan definisi sulfitasi, karbonatasi (C1)
2. Setelah berdiskusi dan menggali informasi peserta didik mampu Menyebutkan tujuan dan fungsi sulfitasi, karbonatasi (C2)

KOMPETENSI KEAHLIAN:
 TEKNOLOGI PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN

3. Setelah berdiskusi dan menggali informasi peserta didik mampu Menyebutkan faktor-faktor yang berpengaruh terhadap proses sulfitasi, karbonatasi (C1)
4. Setelah berdiskusi dan menggali informasi peserta didik mampu Menjelaskan metode sulfitasi, karbonatasi (C1)
5. Setelah berdiskusi dan menggali informasi peserta didik mampu Menjelaskan alur proses sulfitasi, karbonatasi (C1)

E. Materi Pembelajaran

Teknik Kimiawi

1. Proses sulfitasi
2. Proses karbonatasi

F. Pendekatan, Model dan Metode

1. Pendekatan Pembelajaran : Scientific
2. Metode Pembelajaran : Ceramah, Diskusi
3. Model Pembelajaran : Problem Based Learning

G. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<p>Kegiatan Awal</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salam pembuka • Mengabsen siswa • Menjelaskan tujuan pembelajaran, ruang lingkup materi dan model penilaian untuk afektif, kognitif dan psikomotorik • Memberikan apersepsi memberikan contoh jenis bahan makanan dan minuman yang dibuat dengan proses kimiawi yang berbeda beda 	15 mnt
Kegiatan Inti	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mengamati beberapa produk gula pasir dan minuman bersoda <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik menggali informasi tentang sulfitasi dan karbonatasi di internet <p>Mengumpulkan Informasi/eksperimen</p>	110 mnt

KOMPETENSI KEAHLIAN:
TEKNOLOGI PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	<ul style="list-style-type: none"> Siswa mendiskusikan hasil pencarian dengan kelompoknya kemudian membuat pertanyaan pertanyaan tentang permasalahan yang belum terjawab di kelompoknya <p>Mengasosiasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Peserta didik mendiskusikan dengan kelompok yang lain kemudian menganalisa jawaban dari pertanyaan untuk kemudian membuat kesimpulan sementara <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Peserta didik mencatat hasil diskusi Peserta didik membuat laporan hasil diskusi 	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> Membantu siswa untuk membuat simpulan pembelajaran Menutup pelajaran 	10 mnt
Total		135 mnt

H. Media, Alat, Bahan, dan Sumber Belajar

1. Media : LCD, Papan tulis

2. Sumber Belajar :

Buku

Dasar Proses Pengolahan Hasil Pertanian dan Perikanan oleh Direktorat Pembinaan SMK. Jakarta, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan

Penelitian

Proses Pembuatan Gula Dari Tebu Pada Pabrik Gula oleh Budi Santoso, Fakultas Teknik Industri Universitas Gunadarma

Proses Produksi Minuman Berkarbonasi di PT. Coca Cola Bottling oleh Pitri Nuraeni

Bantul, Oktober 2017

Mengetahui,

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa

Ir. NURANI YUNI HASTIWI
NIP 19640624 199702 2 001

DEA RIANDA
NIM 14511241019

KOMPETENSI KEAHLIAN:
TEKNOLOGI PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Sekolah : SMK N 1 PANDAK
 Program Keahlian : AGRIBISNIS PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN
 Paket Keahlian : TPHP
 Mata Pelajaran : DASAR PROSES PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN
 Kelas/Semester : X / Gasal
 Alokasi Waktu : 2 X 45 menit

A. Kompetensi Inti

- KI 1 Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
 KI 2 Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong-royong, kerja sama, toleran, damai), santun, responsif dan proaktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
 KI 3 Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
 KI 4 Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. Kompetensi Dasar

3.6 Memahami prinsip teknik kimiawi (C2)

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Menjelaskan definisi netralisasi (C1)
2. Menyebutkan tujuan dan fungsi netralisasi (C2)
3. Menyebutkan faktor-faktor yang berpengaruh terhadap proses netralisasi (C1)
4. Menjelaskan metode netralisasi (C1)
5. Menjelaskan alur proses netralisasi pada produk-produk tertentu (C1)

D. Tujuan Pembelajaran

1. Setelah berdiskusi dan menggai informasi peserta didik mampu menjelaskan definisi netralisasi (C1)
2. Setelah berdiskusi dan menggai informasi peserta didik mampu menyebutkan tujuan dan fungsi netralisasi (C2)

KOMPETENSI KEAHLIAN:
 TEKNOLOGI PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN

3. Setelah berdiskusi dan menggali informasi peserta didik mampu menyebutkan faktor-faktor yang berpengaruh terhadap proses netralisasi (C1)
4. Setelah berdiskusi dan menggali informasi peserta didik mampu menjelaskan metode netralisasi (C1)
5. Setelah berdiskusi dan menggali informasi peserta didik mampu menjelaskan alur proses netralisasi (C1)

E. Materi Pembelajaran

Teknik Kimiawi

1. Proses netralisasi

F. Pendekatan, Model dan Metode

1. Pendekatan Pembelajaran : Scientific
2. Metode Pembelajaran : Ceramah, Diskusi, Penugasan
3. Model Pembelajaran : Problem based learning

G. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	Kegiatan Awal <ul style="list-style-type: none"> • Salam pembuka • Mengabsen siswa • Menjelaskan tujuan pembelajaran, ruang lingkup materi dan model penilaian untuk afektif, kognitif dan psikomotorik • Memberikan apersepsi memberikan contoh jenis makanan yang dibuat dengan tambahan bahan kimia yang berbeda-beda 	10 mnt
Kegiatan Inti	Mengamati <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mengamati beberapa produk minyak Menanya <ul style="list-style-type: none"> • Siswa mengamati perbedaan tampilan minyak • siswa menggali informasi tentang teknik netralisasi • siswa membaca buku atau mengambil informasi dari sumber lainnya untuk mendapatkan informasi tentang teknik netralisasi Mengumpulkan Informasi/eksperimen <ul style="list-style-type: none"> • Siswa mendiskusikan hasil pencarian dg kelompoknya 	75 mnt

KOMPETENSI KEAHLIAN:
TEKNOLOGI PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	kemudian membuat pertanyaan pertanyaan tentang permasalahan yang belum terjawab di kelompoknya Mengasosiasikan <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mendiskusikan dengan kelompok yang lain kemudian menganalisa jawaban dari pertanyaan untuk kemudian membuat kesimpulan sementara Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mencatat hasil diskusi • Peserta didik membuat laporan hasil diskusi 	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu siswa untuk membuat simpulan pembelajaran • Menutup pelajaran 	5 mnt
Total		90 mnt

H. Media, Alat, Bahan, dan Sumber Belajar

3. Media : LCD, Papan tulis

4. Alat : -

5. Bahan : -

6. Sumber Belajar :

Buku

Dasar Proses Pengolahan Hasil Pertanian dan Perikanan oleh Direktorat Pembinaan SMK. Jakarta, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan

Bantul, Oktober 2017

Mengetahui,

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa

Ir. NURANI YUNI HASTIWI
NIP 19640624 199702 2 001

DEA RIANDA
NIM 14511241019

KOMPETENSI KEAHLIAN:
TEKNOLOGI PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Sekolah : SMK N 1 PANDAK
 Program Keahlian : AGRIBISNIS PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN
 Paket Keahlian : TPHP
 Mata Pelajaran : DASAR PROSES PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN
 Kelas/Semester : X / Gasal
 Alokasi Waktu : 3 X 45 menit

A. Kompetensi Inti

- KI 1 Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
 KI 2 Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong-royong, kerja sama, toleran, damai), santun, responsif dan proaktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
 KI 3 Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
 KI 4 Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pemegangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. Kompetensi Dasar

3.7 Memahami prinsip teknik kimiawi (C2)

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Menjelaskan definisi refining, dan hidrolisis (C1)
2. Menyebutkan tujuan dan fungsi refining, dan hidrolisis (C2)
3. Menyebutkan faktor-faktor yang berpengaruh terhadap proses refining, dan hidrolisis (C1)
4. Menjelaskan metode refining, dan hidrolisis (C1)
5. Menjelaskan alur proses refining, dan hidrolisis (C1)

D. Tujuan Pembelajaran

1. Setelah berdiskusi dan menggali informasi peserta didik mampu Menjelaskan definisi refining, dan hidrolisis (C1)
2. Setelah berdiskusi dan menggali informasi peserta didik mampu Menyebutkan tujuan dan fungsi refining, dan hidrolisis (C2)
3. Setelah berdiskusi dan menggali informasi peserta didik mampu Menyebutkan faktor-faktor yang berpengaruh terhadap proses refining, dan hidrolisis (C1)

KOMPETENSI KEAHLIAN:
 TEKNOLOGI PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN

4. Setelah berdiskusi dan menggali informasi peserta didik mampu Menjelaskan metode refining, dan hidrolisis (C1)
5. Setelah berdiskusi dan menggali informasi peserta didik mampu Menjelaskan alur proses refining, dan hidrolisis (C1)

E. Materi Pembelajaran

Teknik Kimiawi

2. Proses refining/ pemurnian
3. Proses hidrolisis

F. Pendekatan, Model dan Metode

1. Pendekatan Pembelajaran : Scientific
2. Metode Pembelajaran : Ceramah, Diskusi, Penugasan
3. Model Pembelajaran : Problem based learning

G. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	Kegiatan Awal <ul style="list-style-type: none"> • Salam pembuka • Mengabsen siswa • Menjelaskan tujuan pembelajaran, ruang lingkup materi dan model penilaian untuk afektif, kognitif dan psikomotorik • Memberikan apersepsi memberikan contoh jenis bahan makanan dan minuman yang dibuat dengan proses kimiawi yang berbeda beda 	15 mnt
Kegiatan Inti	Mengamati <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mengamati beberapa produk minyak dan sirup gula Menanya <ul style="list-style-type: none"> • Siswa mengamati perbedaan warna dan bentuk minyak dan sirup gula • siswa menggali informasi tentang teknik refining, dan hidrolisis • siswa membaca buku atau mengambil informasi dari sumber lainnya untuk mendapatkan informasi tentang 	110 mnt

KOMPETENSI KEAHLIAN:
TEKNOLOGI PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	teknik refining, dan hidrolisis Mengumpulkan Informasi/eksperimen <ul style="list-style-type: none"> • Siswa mendiskusikan hasil pencarian dengan kelompoknya kemudian membuat pertanyaan pertanyaan tentang permasalahan yang belum terjawab di kelompoknya Mengasosiasikan <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mendiskusikan dengan kelompok yang lain kemudian menganalisa jawaban dari pertanyaan untuk kemudian membuat kesimpulan sementara Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mencatat hasil diskusi • Peserta didik membuat laporan hasil diskusi 	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu siswa untuk membuat simpulan pembelajaran • Menutup pelajaran 	10 mnt
Total		135 mnt

H. Media, Alat, Bahan, dan Sumber Belajar

7. Media : LCD, Papan tulis

8. Alat : -

9. Bahan : -

10. Sumber Belajar :

Buku

Dasar Proses Pengolahan Hasil Pertanian dan Perikanan oleh Direktorat Pembinaan SMK. Jakarta, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan

Bantul, Oktober 2017

Mengetahui,

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa

Ir. NURANI YUNI HASTIWI
NIP 19640624 199702 2 001

DEA RIANDA
NIM 14511241019

KOMPETENSI KEAHLIAN:
TEKNOLOGI PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Sekolah : SMK N 1 PANDAK
 Program Keahlian : AGRIBISNIS PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN
 Paket Keahlian : TPHP
 Mata Pelajaran : DASAR PROSES PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN
 Kelas/Semester : X / Gasal
 Alokasi Waktu : 2 X 45 menit

A. Kompetensi Inti

- KI 1 Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
 KI 2 Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong-royong, kerja sama, toleran, damai), santun, responsif dan proaktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
 KI 3 Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
 KI 4 Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pemegangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. Kompetensi Dasar

3.8 Memahami prinsip teknik kimiawi (C2)

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Menjelaskan definisi koagulasi (C1)
2. Menyebutkan tujuan dan fungsi koagulasi (C2)
3. Menyebutkan faktor-faktor yang berpengaruh terhadap proses koagulasi (C1)
4. Menjelaskan metode koagulasi (C1)
5. Menjelaskan alur proses koagulasi (C1)

D. Tujuan Pembelajaran

1. Setelah berdiskusi dan menggali informasi peserta didik mampu Menjelaskan definisi koagulasi (C1)
2. Setelah berdiskusi dan menggali informasi peserta didik mampu Menyebutkan tujuan dan koagulasi (C2)

KOMPETENSI KEAHLIAN:
 TEKNOLOGI PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN

3. Setelah berdiskusi dan menggali informasi peserta didik mampu Menyebutkan faktor-faktor yang berpengaruh terhadap proses koagulasi (C1)
4. Setelah berdiskusi dan menggali informasi peserta didik mampu Menjelaskan metode koagulasi (C1)
5. Setelah berdiskusi dan menggali informasi peserta didik mampu Menjelaskan alur proses koagulasi (C1)

E. Materi Pembelajaran

Teknik Kimiawi

4. Proses koagulasi/ penggumpalan

F. Pendekatan, Model dan Metode

1. Pendekatan Pembelajaran : scientific
2. Metode Pembelajaran : ceramah, diskusi, Penugasan
3. Model Pembelajaran : Problem based learning

G. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	Kegiatan Awal <ul style="list-style-type: none"> • Salam pembuka • Mengabsen siswa • Menjelaskan tujuan pembelajaran, ruang lingkup materi dan model penilaian untuk afektif, kognitif dan psikomotorik • Memberikan apersepsi memberikan contoh jenis bahan makanan dan minuman yang dibuat dengan proses kimiawi yang berbeda beda 	5 mnt
Kegiatan Inti	Mengamati <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mengamati beberapa produk tahu dan keju Menanya <ul style="list-style-type: none"> • Siswa mengamati perbedaan beberapa produk tahu • Siswa untuk menggali informasi tentang teknik koagulasi • Siswa membaca buku atau mengambil informasi dari sumber lainnya untuk mendapatkan informasi tentang teknik koagulasi 	75 mnt

KOMPETENSI KEAHLIAN:
TEKNOLOGI PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	<p>Mengumpulkan Informasi/eksperimen</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa mendiskusikan hasil pencarian dg kelompoknya kemudian membuat pertanyaan pertanyaan tentang permasalahan yang belum terjawab di kelompoknya <p>Mengasosiasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Peserta didik mendiskusikan dengan kelompok yang lain kemudian menganalisa jawaban dari pertanyaan untuk kemudian membuat kesimpulan sementara <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Peserta didik mencatat hasil diskusi Peserta didik membuat laporan hasil diskusi 	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> Membantu siswa untuk membuat simpulan pembelajaran Menutup pelajaran 	5 mnt
Total		90 mnt

H. Media, Alat, Bahan, dan Sumber Belajar

11. Media : LCD, Papan tulis
12. Alat : -
13. Bahan : Video pembuatan tahu nigari
14. Sumber Belajar :

Buku

Dasar Proses Pengolahan Hasil Pertanian dan Perikanan oleh Direktorat Pembinaan SMK. Jakarta, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan

Bantul, Oktober 2017

Mengetahui,

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa

Ir. NURANI YUNI HASTIWI
NIP 19640624 199702 2 001

DEA RIANDA
NIM 14511241019

KOMPETENSI KEAHLIAN:
TEKNOLOGI PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Sekolah : SMK N 1 PANDAK
 Program Keahlian : AGRIBISNIS PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN
 Paket Keahlian : TPHP
 Mata Pelajaran : DASAR PROSES PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN
 Kelas/Semester : X / Gasal
 Alokasi Waktu : 3 X 45 menit

A. Kompetensi Inti

- KI 1 Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
 KI 2 Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong-royong, kerja sama, toleran, damai), santun, responsif dan proaktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
 KI 3 Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
 KI 4 Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pemegangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. Kompetensi Dasar

3.6 Menerapkan penggunaan media penghantar panas (C3)

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Menjelaskan definisi penggorengan (C1)
2. Menyebutkan tujuan dan fungsi penggorengan (C2)
3. Menyebutkan teknik penggorengan (C1)
4. Menjelaskan kerusakan akibat penggorengan (C1)
5. Menyebutkan alat yang digunakan untuk proses penggorengan (C1)
6. Menjelaskan alur proses penggorengan (C1)

D. Tujuan Pembelajaran

1. Setelah berdiskusi dan menggai informasi peserta didik mampu menjelaskan definisi penggorengan (C1)
2. Setelah berdiskusi dan menggai informasi peserta didik mampu menyebutkan tujuan dan fungsi penggorengan (C2)
3. Setelah berdiskusi dan menggai informasi peserta didik mampu menyebutkan teknik penggorengan (C1)

KOMPETENSI KEAHLIAN:
 TEKNOLOGI PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN

4. Setelah berdiskusi dan menggai informasi peserta didik mampu menyebutkan kerusakan akibat penggorengan (C1)
5. Setelah berdiskusi dan menggai informasi peserta didik mampu menjelaskan alat yang digunakan pada proses penggorengan (C1)
6. Setelah berdiskusi dan menggai informasi peserta didik mampu menjelaskan alur proses penggorengan (C1)

E. Materi Pembelajaran

Media Penghantar Panas

1. Proses penggorengan

F. Pendekatan, Model dan Metode

1. Pendekatan Pembelajaran : Scientific
2. Metode Pembelajaran : Ceramah, Diskusi, penugasan
3. Model Pembelajaran : Problem Based Learning

G. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	Kegiatan Awal <ul style="list-style-type: none"> • Salam pembuka • Mengabsen siswa • Menjelaskan tujuan pembelajaran, ruang lingkup materi dan model penilaian untuk afektif, kognitif dan psikomotorik • Memberikan apersepsi memberikan contoh jenis bahan makanan dan minuman yang dibuat dengan media penghantar panas yang berbeda 	15 mnt
Kegiatan Inti	Mengamati <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mengamati beberapa produk makanan yang digoreng Menanya <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik membaca buku atau mengambil informasi dari sumber lainnya untuk mendapatkan informasi tentang teknik penggorengan 	110 mnt

KOMPETENSI KEAHLIAN:
TEKNOLOGI PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	<p>Mengumpulkan Informasi/eksperimen</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa mendiskusikan hasil pencarian dengan kelompoknya kemudian membuat pertanyaan pertanyaan tentang permasalahan yang belum terjawab di kelompoknya <p>Mengasosiasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Peserta didik mendiskusikan dengan kelompok yang lain kemudian menganalisa jawaban dari pertanyaan untuk kemudian membuat kesimpulan sementara <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Peserta didik mencatat hasil diskusi Peserta didik membuat laporan hasil diskusi 	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> Membantu siswa untuk membuat simpulan pembelajaran Menutup pelajaran 	10 mnt
Total		135 mnt

H. Media, Alat, Bahan, dan Sumber Belajar

15. Media : LCD, Papan tulis

16. Alat : -

17. Bahan : -

18. Sumber Belajar :

Buku

Dasar Proses Pengolahan Hasil Pertanian dan Perikanan oleh Direktorat Pembinaan SMK. Jakarta, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan

Bantul, Oktober 2017

Mengetahui,

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa

Ir. NURANI YUNI HASTIWI
NIP 19640624 199702 2 001

DEA RIANDA
NIM 14511241019

KOMPETENSI KEAHLIAN:
TEKNOLOGI PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Sekolah : SMK N 1 PANDAK
 Program Keahlian : AGRIBISNIS PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN
 Paket Keahlian : TPHP
 Mata Pelajaran : DASAR PROSES PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN
 Kelas/Semester : X / Gasal
 Alokasi Waktu : 2 X 45 menit

A. Kompetensi Inti

- KI 1 Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
 KI 2 Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong-royong, kerja sama, toleran, damai), santun, responsif dan proaktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
 KI 3 Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
 KI 4 Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pemegangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. Kompetensi Dasar

3.6 Menerapkan penggunaan media penghantar panas (C3)

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Menjelaskan definisi pengasapan (C1)
2. Menyebutkan tujuan dan fungsi pengasapan (C2)
3. Menyebutkan teknik pengasapan (C1)
4. Menjelaskan kerusakan akibat pengasapan (C1)
5. Menyebutkan alat yang digunakan untuk proses pengasapan (C1)
6. Menjelaskan alur proses pengasapan (C1)

D. Tujuan Pembelajaran

1. Setelah berdiskusi dan menggali informasi peserta didik mampu menjelaskan definisi pengasapan (C1)
2. Setelah berdiskusi dan menggali informasi peserta didik mampu menyebutkan tujuan dan fungsi pengasapan (C2)

KOMPETENSI KEAHLIAN:
 TEKNOLOGI PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN

3. Setelah berdiskusi dan menggali informasi peserta didik mampu menyebutkan teknik pengasapan (C1)
4. Setelah berdiskusi dan menggali informasi peserta didik mampu menyebutkan kerusakan akibat pengasapan (C1)
5. Setelah berdiskusi dan menggali informasi peserta didik mampu menjelaskan alat yang digunakan pada proses pengasapan (C1)
6. Setelah berdiskusi dan menggali informasi peserta didik mampu menjelaskan alur proses pengasapan (C1)

E. Materi Pembelajaran

Media Penghantar Panas

1. Proses pengasapan

F. Pendekatan, Model dan Metode

1. Pendekatan Pembelajaran : Scientific
2. Metode Pembelajaran : Ceramah, Diskusi, Penugasan
3. Model Pembelajaran : Problem based learning

G. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<p>Kegiatan Awal</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salam pembuka • Mengabsen siswa • Menjelaskan tujuan pembelajaran, ruang lingkup materi dan model penilaian untuk afektif, kognitif dan psikomotorik • Memberikan apersepsi memberikan contoh jenis bahan makanan dan minuman yang dibuat dengan media penghantar panas yang berbeda 	10 mnt
Kegiatan Inti	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mengamati beberapa produk makanan yang diasap <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa menggali informasi terkait pengasapan di buku atau di internet. <p>Mengumpulkan Informasi/eksperimen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa mendiskusikan hasil pencarian dg kelompoknya 	75 mnt

KOMPETENSI KEAHLIAN:
TEKNOLOGI PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	kemudian membuat pertanyaan pertanyaan tentang permasalahan yang belum terjawab di kelompoknya Mengasosiasikan <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mendiskusikan dengan kelompok yang lain kemudian menganalisa jawaban dari pertanyaan untuk kemudian membuat kesimpulan sementara Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mencatat hasil diskusi • Peserta didik membuat laporan hasil diskusi 	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu siswa untuk membuat simpulan pembelajaran • Menutup pelajaran 	5 mnt
Total		90 mnt

H. Media, Alat, Bahan, dan Sumber Belajar

19. Media : LCD, Papan tulis

20. Alat : -

21. Bahan : -

22. Sumber Belajar :

Buku

Dasar Proses Pengolahan Hasil Pertanian dan Perikanan oleh Direktorat Pembinaan SMK. Jakarta, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan

Bantul, Oktober 2017

Mengetahui,

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa

Ir. NURANI YUNI HASTIWI
NIP 19640624 199702 2 001

DEA RIANDA
NIM 14511241019

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

KOMPETENSI KEAHLIAN:
TEKNOLOGI PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN

(RPP)

Sekolah : SMK N 1 PANDAK
 Program Keahlian : AGRIBISNIS PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN
 Paket Keahlian : TPHP
 Mata Pelajaran : DASAR PROSES PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN
 Kelas/Semester : X / Gasal
 Alokasi Waktu : 3 X 45 menit

A. Kompetensi Inti

- KI 1 Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
 KI 2 Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong-royong, kerja sama, toleran, damai), santun, responsif dan proaktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
 KI 3 Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
 KI 4 Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pemngembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. Kompetensi Dasar

- 3.6 Menerapkan penggunaan media penghantar panas (C3)

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Menjelaskan definisi pengukusan (C1)
2. Menyebutkan tujuan dan fungsi pengukusan (C2)
3. Menyebutkan teknik pengukusan (C1)
4. Menjelaskan kerusakan akibat pengukusan (C1)
5. Menyebutkan alat yang digunakan untuk proses pengukusan (C1)
6. Menjelaskan alur proses pengukusan (C1)

D. Tujuan Pembelajaran

1. Setelah berdiskusi dan menggai informasi peserta didik mampu menjelaskan definisi pengukusan (C1)

KOMPETENSI KEAHLIAN:
 TEKNOLOGI PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN

2. Setelah berdiskusi dan menggai informasi peserta didik mampu menyebutkan tujuan dan fungsi pengukusan (C2)
3. Setelah berdiskusi dan menggai informasi peserta didik mampu menyebutkan teknik pengukusan (C1)
4. Setelah berdiskusi dan menggai informasi peserta didik mampu menyebutkan kerusakan akibat pengukusan (C1)
5. Setelah berdiskusi dan menggai informasi peserta didik mampu menjelaskan alat yang digunakan pada proses pengukusan (C1)
6. Setelah berdiskusi dan menggai informasi peserta didik mampu menjelaskan alur proses pengukusan (C1)

E. Materi Pembelajaran

Media Penghantar Panas

1. Proses pengukusan

F. Pendekatan, Model dan Metode

1. Pendekatan Pembelajaran : Scientific
2. Metode Pembelajaran : Ceramah, Diskusi, penugasan
3. Model Pembelajaran : Problem Based Learning

G. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	Kegiatan Awal <ul style="list-style-type: none"> • Salam pembuka • Mengabsen siswa • Menjelaskan tujuan pembelajaran, ruang lingkup materi dan model penilaian untuk afektif, kognitif dan psikomotorik • Memberikan apersepsi memberikan contoh jenis bahan makanan dan minuman yang dibuat dengan media penghantar panas yang berbeda 	15 mnt
Kegiatan Inti	Mengamati <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mengamati beberapa produk makanan yang dikukus Menanya	110 mnt

KOMPETENSI KEAHLIAN:
TEKNOLOGI PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	<ul style="list-style-type: none"> • Siswa mengamati perbedaan warna dan tekstur bolu kukus, arem-arem, bandeng presto • Siswa menggali informasi tentang teknik pengukusan • Peserta didik membaca buku atau mengambil informasi dari sumber lainnya untuk mendapatkan informasi tentang teknik pengukusan <p>Mengumpulkan Informasi/eksperimen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa mendiskusikan hasil pencarian dengan kelompoknya kemudian membuat pertanyaan pertanyaan tentang permasalahan yang belum terjawab di kelompoknya <p>Mengasosiasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mendiskusikan dengan kelompok yang lain kemudian menganalisa jawaban dari pertanyaan untuk kemudian membuat kesimpulan sementara <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mencatat hasil diskusi • Peserta didik membuat laporan hasil diskusi 	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu siswa untuk membuat simpulan pembelajaran • Menutup pelajaran 	10 mnt
Total		135 mnt

H. Media, Alat, Bahan, dan Sumber Belajar

23. Media : LCD, Papan tulis

24. Alat : -

25. Bahan : -

26. Sumber Belajar :

Buku

Dasar Proses Pengolahan Hasil Pertanian dan Perikanan oleh Direktorat Pembinaan SMK. Jakarta, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan

KOMPETENSI KEAHLIAN:
TEKNOLOGI PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN

Bantul, Oktober 2017

Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa

Ir. NURANI YUNI HASTIWI
NIP 19640624 199702 2 001

DEA RIANDA
NIM 14511241019

KOMPETENSI KEAHLIAN:
TEKNOLOGI PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN

Lampiran 9. Tugas Siswa dan Ulangan Harian

Tugas Kelas X TPHP 3

Nama kelompok = - Bella Yuni Astuti
 - Andriyani
 - Isti Nur Hibah
 - Rizki Lestari

1. Apa produk yang dibuat dalam video ?
 2. Sebutkan proses yang dilakukan dalam pembuatan tahu dalam video ?
 3. Jelaskan bahan tambahan apa yang digunakan pada pembuatan tahu dalam video ?
 4. Sebutkan 3 inovasi yang dapat dibuat menggunakan bahan dasar tahu.

Jawab :

1. Tahu 20

2. - Proses pembuatan tahu
 1. Kedelai direndam
 2. Kedelai digiling
 3. Hasil gilingan dimasak
 4. Setelah matang, kemudian disaring menggunakan kain saring
 5. ~~campuran~~ Campuran tahu dimasukkan ke dalam cetakan.
 6. Lalu ditekan menggunakan alat sehingga menjadi padat
 7. Pembekuan dilakukan di dalam air.

3. Nagari ~~campuran~~ campuran yang mengandung (sutan garam) 20

4. - Sert
 - Pati besar
 - Pedang

Nama Anggota Kelompok : Dina Septiana Putri
 Kopyon Tri Lestari
 Ika Kusnani
 Winarsih

Kelas : 8 ATP 3
 Mata : ~~ATPP~~ ATPP 01.2

1. Produk yang dibuat dalam video adalah tahu, donat, dan keju. 20

2. Proses-proses yang dilakukan dalam pembuatan tahu dan pembuatan video :
 - mencuci kedelai
 - kedelai digiling
 - gilingan kedelai dipanaskan dan dididuk
 - menyaring sari kedelai
 - dicetak
 - dikemas

3. Bahan tambahan pada pembuatan tahu :
 - Nagari 20

4. Inovasi produk yang dapat dibuat menggunakan bahan tahu :
 - susu kedelai
 - keju
 - Donat 10

KOMPETENSI KEAHLIAN:
 TEKNOLOGI PENGOLAHAN HASIL
 PERTANIAN

Nama anggota kelompok : Della Yuni Anandi
 Ika Kurniani
 Tri Permadihoni
 Wibawati
 Kelas : X AHP 3
 Mapel : APHP 1
 Alur Proses pengalasan pada video :
A) Pengalasan Dingin :
 - Daging diberi garam dan gula sampai rata dicampur bagian daging.
 - Daging didiamkan selama semalam.
 - Berikan cakra yg terdapat pd daging.
 - Masukkan daging kedalam alat pengalasan.
 - Taruh serutan kayu pd alat pengalasan.
 - Nyalakan lilin kecil pd alat pengalasan.
 - Tunggu sampai keluar asap.
 - Masukkan kedalam alat pengalasan.
 - Tunggu kira-kira 1-2 jam.
 - Keluarkan daging dari alat pengalasan.
B) Pengalasan Panas
 - Daging ikan dicuci hingga bersih.
 - Daging ikan di sobek, kemudian di hunk dengan potongan bambu.
 - Masukkan sate keada alat pengalasan.
 - Nyalakan api, tunggu sampai keluar asap.
 - Kemudian satean daging ikan yg telah dipusuti, ditaruh di alat

No. _____
 Date: _____
 Nama • Kelompok : Delli Dwi Astuti
 2) Rizkiawati
 3) Lathifah Fumawati
 Sebutkan alur proses pengalasan pada video
 a. Pengalasan dingin.
 b. Pengalasan Panas.
 a) Alur proses pengalasan dingin :
 → Ikan salmon diberi garam
 → dan menambahkan gula
 → dan dibungkusnya juga diberi garam dan gula.
 → lalu dimasukkan dimasak pengalasan dan menambahkan kayu.
 → dan menggunakan serutan kayu untuk melakukan pengalasan
 → lalu serutan kayu dibungkusnya diberi api kecil / lilin kecil
 → lalu satean seret, dan seret diberi serutan kayu.
 → kemudian serutan kayu yg dibungkusnya diberi lilin mulai berasap.
 → lalu serutan kayu dan lilin kecil dimasukkan kedalam mesin pengalasan dan ditutup juga dikeluarkan.
 → hasilnya belum sampai matang, hanya setengah matang.
 b) Alur proses pengalasan panas :
 → Ikan tenggali.
 → Pengalasan menggunakan sate kelapa dan
 → Ikan tenggali dicuci dan dibersihkan dan ditusuk, lalu ditusuk satu persatu.
 → lalu tempat pengalasan diberi api.
 → lalu ikan yg sudah siap dikempatkan dikempat pengalasan yg sudah diberi api.
 → lalu hasilnya berupa warna kehitaman dan tidak hujam.

KOMPETENSI KEAHLIAN:
 TEKNOLOGI PENGOLAHAN HASIL
 PERTANIAN

Ulangan harian kelas X TPHP 3

nama : Fauzan Adhina
no : 01
kelas : X AM 5

(8)

2) a) NaOH ✓ b) H_2O c) Elemen lain
 3) H_2SO_4 ✓ d) Protein

3) a) koagulasi atau pengumpulan, tujuannya menghasilkan produk dengan kandungan protein yang tinggi. ✓
 b) Demutasi atau rening, tujuannya menghasilkan minyak dengan warna yang putih

No	Produk	Proses
1	Minyak	Demutasi dan rening ✓
2	Tahu	Koagulasi / pengumpulan ✓
3	Gula pasir	Sulfikasi ✓
4	Minuman bersoda	Karbonatasi ✓
5	Gula cair	Hidrolisis ✓

4) a) Suhu / temperatur ✓ b) H_2O c) H_2 d) Keagungan
 7) bahan / zat yg ditambahkan (zat kimia) ✓ d) Amalgam

5) Sulfikasi adalah proses penghilangan bahan dengan menambahkan zat kimia yaitu zat kapur dan SO_2 zat kapur sebagai pemutih sedangkan SO_2 sebagai bahan pempori. \times → Pengambilan asam

6) a) Karbonatasi adalah proses penambahan bahan dengan zat kimia yaitu CO_2 yg bertujuan menghasilkan minuman dengan sensasi segar dan praktis di dalamnya minuman bersoda.

nama : Fauzan Adhina
Kelas : X AM 5

ATPHP E-2
(78)

1) Jelaskan proses dari :
 a. Karbonatasi
 b. Hidrolisis

2) Sebutkan bahan kimia yg ditambahkan pada proses karbonatasi

3) Sebutkan tujuan dari :
 a) koagulasi
 b) demutasi / rening

4) Sebutkan faktor yg mempengaruhi proses koagulasi

5) Jelaskan alas proses sulfikasi

6) Sebutkan proses yg tepat untuk membuat produk dibawah ini :

No	Produk	Proses
1	Minyak	Demutasi / rening ✓
2	Tahu	Koagulasi / pengumpulan ✓
3	Gula pasir	Sulfikasi ✓
4	Minuman bersoda	Karbonatasi ✓
5	Gula cair	Hidrolisis \times (Hidrolisis)

AWABAN:

1) ✓ Karbonatasi adalah proses penambahan minuman kempa menggunakan etanol, dan dengan penambahan gas CO_2 .
 ✓ Hidrolisis adalah pemecahan reaksi H_2O ke dalam senyawa dengan perubahan kandungan asam dan basa.

2) Bahan kimia yg ditambahkan pada proses karbonatasi:
 - Asam dan basa
 - Natrium karbonat $\{ \text{NaOH, amoniak dan amoniak, } \text{CO}_2 \}$
 - Lactone

3) Tujuan dari :
 a) koagulasi, untuk mengendapkan suatu protein, agar suatu bahan mudah
 b) demutasi / rening, untuk menghilangkan minyak lemak dan zat ditambahkan.

4) Faktor yg mempengaruhi proses koagulasi:
 - Suhu / temperatur
 - Bahan kimia yg ditambahkan

5) Jelaskan alas proses sulfikasi
 - Tujuan dari sulfikasi: { bahan dasar, H_2O , koagulasi } (No 5 ditanyakan)!

KOMPETENSI KEAHLIAN:
 TEKNOLOGI PENGOLAHAN HASIL
 PERTANIAN

Tugas kelas XII TPHP 2

25-10-2017 Nama: Halina
Kelas: XII TPHP 2
No: 08

Camilan mocop

Bahan:
200 gr tepung mocop
1 sdm gula pasir
1 butir telur
25 gr margarin
5 sdm susu bubuk
1 sdm baking powder
1 ltr air

Alat:
1 butir telur
1/4 sdm SP
40 gr gula pasir
1 kuning telur
200 gr tepung mocop
Widura 100

Cara:
1/ Jarak gula, telur, margarin, sampai konyong tercampur rata
2/ masukkan tepung mocop ke dalam adonan
3/ Uleni hingga jadi adonan kalis
4/ Diamkan adonan 30 menit
5/ Panggang dalam oven selama 20 menit
6/ Uleni kembali adonan setelah selesai dipanggang sehingga matang
7/ Angkat kue jika sudah berwarna merah

Cara:
1/ Miu 3 bahan utama (telur, gula pasir, SP) sampai mengembang 100% kira-kira 5 menit
2/ Tuang kuning telur ke dalam adonan hingga rata
3/ Dipek adonan menjadi 2 part adonan
4/ Beri pasta atau gula, rebus, kukus hingga matang

1/ Cara membuat Topping Mocop

Bahan: Singkong
Alat: pisau, pengalir, mesin penggilingan

Cara:
a. Kupas kulit singkong
b. Cuci singkong sampai bersih (kupas ketan)
c. Potong-potong singkong setipis mungkin
d. Rendam singkong 2 hari 2 malam, ganti-ganti air selama 24 jam sekali / 12 jam, mengkilatkan permukaan tepung kapok, pindahkan keping dan keringkan
e. Angkat singkong dari rendaman dan jemur hingga kering
f. Haluskan singkong (giling)
g. Ayak hingga halus untuk menghaluskan
h. Siftkan tepung dengan saringan halus
i. Jemur lagi
j. Tepung mocop siap digunakan

Diagram:
Singkong
↓
Penggilingan
↓
Penyeleksi
↓
Hidranisasi
↓
Pencampuran
↓
Panggang
↓
Penggilingan
↓
Pencampuran
↓
Pengeringan
↓
Mocop

2. * FORM KEBIASAAN *
* KACTENWEGEL *

Bahan:
Tepung mocop 250 gr
Gula pasir 250 gr
Margarin 50 gr
Telur 2 butir
Taler 200 ml
Santan (kental manis) 1 sdm
Baking powder 1 sdm
Garam 1/2 sdm

Cara:
1. Campur semua bahan ke dalam wadah yang rata
2. Campur telur + gula + margarin + baking powder + garam
3. Tepung mocop dan masukkan ke dalam
4. Sediakan mangkuk adonan dengan menggunakan 1/2 bagian adonan ke dalam mangkuk
5. Masukkan adonan ke dalam mangkuk yang rata
6. Sediakan mangkuk adonan dengan menggunakan 1/2 bagian adonan ke dalam mangkuk
7. Jemur lagi
8. Tepung mocop siap digunakan

Bahan:
Tepung mocop 250 gr
Tepung kacang 50 gr
Kopi bubuk 100 gr
Margarin 250 gr
Kuning telur 2 butir
Kuning telur 1 butir (dipan)
Kopi bubuk 1 sdm

Cara:
1. Masukkan tepung (ke dalam mangkuk) ke dalam mangkuk yang rata
2. Masukkan kacang ke dalam mangkuk yang rata
3. Masukkan kopi bubuk ke dalam mangkuk yang rata
4. Masukkan margarin ke dalam mangkuk yang rata
5. Masukkan kuning telur ke dalam mangkuk yang rata
6. Masukkan baking powder ke dalam mangkuk yang rata
7. Masukkan garam ke dalam mangkuk yang rata
8. Masukkan adonan ke dalam mangkuk yang rata
9. Masukkan adonan ke dalam mangkuk yang rata
10. Masukkan adonan ke dalam mangkuk yang rata
11. Masukkan adonan ke dalam mangkuk yang rata
12. Masukkan adonan ke dalam mangkuk yang rata

KOMPETENSI KEAHLIAN:
TEKNOLOGI PENGOLAHAN HASIL
PERTANIAN

Lampiran 10. Rubrik Penilaian

I. Penilaian Pembelajaran

1. Instrumen dan Rubrik Penilaian

a. Pengetahuan

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
3.5 Memahami prinsip teknik kimiawi (C2)	Menjelaskan definisi sulfitasi, karbonatasi, netralisasai, hidrolisis, pemurnian dan koagulasi (C1) Menyebutkan tujuan dan fungsi sulfitasi, karbonatasi, netralisasai, hidrolisis, pemurnian dan koagulasi (C2) Menyebutkan faktor-faktor yang berpengaruh terhadap proses sulfitasi, karbonatasi, netralisasai, hidrolisis, pemurnian dan koagulasi (C1) Menjelaskan metode sulfitasi, karbonatasi, netralisasai, hidrolisis,	Peserta didik mampu menjelaskan definisi karbonatasi dan hidrolisis (C1) Peserta didik mampu menyebutkan tujuan dan fungsi netralisasai (C1) Peserta didik mampu menyebutkan faktor-faktor yang berpengaruh terhadap proses pemurnian dan koagulasi (C1) Peserta didik mampu menjelaskan metode	Tes tulis	1. Jelaskan definisi dari: a. Karbonatasi b. Hidrolisis 2. Sebutkan bahan kimia yang digunakan pada proses netralisasi (min 3) ! 3. Sebutkan tujuan dari: a. Koagulasi b. Pemurnian 4. Sebutkan faktor yang mempengaruhi proses koagulasi! 5. Jelaskan alur proses sulfitasi pada pembuatan gula pasir ! 6. Sebutkan proses kimiawi yang tepat untuk membuat produk dibawah ini: a. Minyak

KOMPETENSI KEAHLIAN:
TEKNOLOGI PENGOLAHAN HASIL
PERTANIAN

	<p>pemurnian dan koagulasi (C1)</p> <p>Menjelaskan alur proses sulfitasi, karbonatasi, netralisasi, hidrolisis, pemurnian dan koagulasi (C1)</p> <p>Menyebutkan teknik kimiawi yang digunakan dalam produk makanan(C1)</p>	<p>koagulasi (C1)</p> <p>Peserta didik mampu menjelaskan alur proses sulfitasi (C1)</p> <p>Peserta didik mampu menyebutkan teknik kimiawi yang digunakan pada pembuatan minyak, tahu, gula pasir, minuman bersoda, dan gula cair (C1)</p>	<p>b. Tahu</p> <p>c. Gula pasir</p> <p>d. Minuman bersoda</p> <p>e. Gula cair</p>
<p>Kunci Jawaban Soal:</p> <p>1. Definisi dari:</p> <p>a. Karbonatasi adalah proses pembuatan minuman tanpa kandungan alkohol dengan penambahan zat kimiawi karbondioksida CO₂</p> <p>b. Hidrolisis adalah mekanisme reaksi penguraian suatu senyawa oleh air atau asam dan basa.</p> <p>2. Kaustik soda (NaOH), natrium karbonat (Na₂CO₃), etanol amin dan ammonia).</p>		<p>1. Skor 15 jika menjawab poin a dan b dengan benar Skor 7 jika menjawab poin a dengan benar Skor 7 jika menjawab b dengan benar Skor 0 jika tidak menjawab dengan benar</p> <p>2. Skor 10 jika menjawab 3 dengan benar Skor 7 jika menjawab 2 dengan benar Skor 3 jika menjawab 1 dengan benar Skor 0 jika tidak menjawab dengan benar</p> <p>3. Skor 15 jika menjawab poin a dan b dengan benar Skor 7 jika menjawab poin a dengan</p>	

KOMPETENSI KEAHLIAN:
TEKNOLOGI PENGOLAHAN HASIL
PERTANIAN

<p>3. Tujuan dari:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Koagulasi bertujuan untuk menggumpalkan protein pada bahan makanan yang mengandung protein sehingga menghasilkan produk olahan baru b. Pemurnian dengan cara pemucatan bertujuan menghilangkan zat-zat warna dalam minyak dengan penambahan absorben agent atau dengan reaksi-reaksi kimia. <p>4. Faktor yang mempengaruhi koagulasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Bahan dasar 2) Suhu 3) pH 4) Koagulan 5) Pengadukan <p>5. Proses sulfitasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Sebelum proses sulfitasi, didahului dengan penambahan asam fosfat pada nira mentah 2) Penambahan gas SO₂ hingga pH 6,5 pada suhu 70-80°C. 3) Nira mentah yang sudah tersulfitasi dipompa ke Heater untuk dipanaskan pada suhu 105-110°C. 4) Nira mentah kemudian di pompa menuju Prefloc tower, untuk menghilangkan gas SO₂ dan gas sisa reaksi yang masih terlarut dalam nira. Pada Prefloc tower ditambahkan flocculant. <p>6. Teknik kimiawi yang dilakukan untuk menghasilkan produk:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Netralisasi dan refining/ pemurnian b. Koagulasi/ penggumpalan c. Sulfitasi d. Karbonatasi e. Hidrolisis 	<p>benar</p> <p>Skor 7 jika menjawab b dengan benar Skor 0 jika tidak menjawab dengan benar</p> <p>4. Skor 10 jika menjawab 3 dengan benar Skor 7 jika menjawab 2 dengan benar Skor 3 jika menjawab 1 dengan benar Skor 0 jika tidak menjawab dengan benar</p> <p>5. Skor 25 jika menjawab 4 proses dengan benar Skor 20 jika menjawab 3 proses dengan benar Skor 15 jika menjawab 2 proses dengan benar Skor 10 jika menjawab 1 proses dengan benar Skor 0 jika tidak menjawab dengan benar</p> <p>6. Skor 25 jika menjawab 5 proses dengan benar Skor 20 jika menjawab 4 proses dengan benar Skor 15 jika menjawab 3 proses dengan benar Skor 10 jika menjawab 2 proses dengan benar Skor 5 jika menjawab 1 proses dengan benar Skor 0 jika tidak menjawab dengan benar</p>
---	---

KOMPETENSI KEAHLIAN:
TEKNOLOGI PENGOLAHAN HASIL
PERTANIAN



**PEMERINTAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA, DAN OLAHRAGA
SMK NEGERI 1 PANDAK**

Kadekrowo, Gilangharjo, Pandak, Bantul, 55761, Telp/Fax 6994381

**DAFTAR NILAI SISWA KELAS X TPHP 3
TAHUN PELAJARAN 2017**

Mata Pelajaran : Dasar Proses Pengolahan Hasil Pertanian dan Perikanan

No.	NAMA SISWA	Afektif							Kognitif		Psikomotor		Ulangan	Nilai
		1	2	3	4	5	6	7	Kelompok	Tugas	Proses	Hasil		
1	ANDRIYANI	80	80	80	80	80	80	80	100	80	75	80	75	80.75
2	ANISA PRASTIWI	90	80	80	90	90	90	90	75	85	80	80	75	79.21
3	ASRIYANTI	90	80	90	80	80	80	80	85	80	75	80	75	78.79
4	DELLA YUNI ASTUTI	90	80	90	80	80	90	90	100	80	80	80	80	83.57
5	DESI YULIANA	80	90	90	80	80	80	80	70	80	75	80	75	76.54
6	DIVA SEPTIYANA PUTRI	90	90	80	80	80	70	70	90	80	80	75	75	79.25
7	DWI NURHAYATI	80	80	80	90	90	80	80	85	80	75	80	75	78.79
8	ELLI DWI ASTUTI	80	90	90	90	90	90	80	90	85	75	80	85	83.71
9	ERINA AGUSTIN	80	80	80	80	80	90	80	95	80	75	80	75	80.14
10	ERLIANA DIAN SAFITRI	90	70	80	80	90	80	90	95	85	75	80	75	81.04
11	ERMI WAHYUNINGSIH	80	80	80	80	80	80	80	90	85	75	80	75	80.00
12	EVRIILIA DWI PANGESTI	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	75	78.50
13	FAUZAN ADHIMA	90	90	80	90	90	90	90	70	80	75	80	81	78.91
14	HENI WIDYA NINGRUM	80	80	90	90	90	90	90	75	80	75	75	75	76.96
15	IKA KUSTIYANI	80	80	80	80	80	80	80	90	75	80	80	75	79.25
16	IRNAWATI	80	80	80	90	90	90	90	90	85	80	80	75	81.32

17	ISTI NUR HIBAH	90	90	80	90	90	90	80	100	80	75	80	80	82.96
18	KHOFIFAH TRI LESTARI	80	80	90	90	90	80	90	90	85	75	80	75	80.57
19	LATIFAH KURNIAWATI	80	80	90	90	80	80	80	90	85	80	80	75	81.04
20	LISA WIDYA ASTUTI	80	80	80	90	80	80	80	85	80	75	80	75	78.64
21	MUHAMMAD OSAMA A.	80	70	80	80	80	70	80	85	80	75	75	75	77.46
22	NOVI SETYANINGSIH	80	80	80	80	80	80	80	70	75	75	80	75	75.50
23	OSALIANA SARI	75	75	75	75	75	75	75	75	80	75	75	75	75.75
24	PUTRI SETYANINGRUM	80	80	80	90	80	80	80	85	85	80	80	75	80.14
25	RINDI YULIYANA	80	80	80	80	80	80	80	95	80	75	80	75	80.00
26	RINI LESTARI	80	80	80	80	80	80	80	100	80	75	80	80	82.25
27	SRI NUR JANNAH	80	80	80	80	80	80	80	85	80	75	80	75	78.50
28	TIKA NUR AINI	80	80	80	80	80	80	80	70	80	75	80	75	76.25
29	TONI SETIYAWAN	80	80	80	90	90	90	80	70	80	75	80	75	76.68
30	TRI ROMADHONI	75	75	75	75	75	75	75	70	75	75	80	75	75.00
31	WINARSIH	80	80	80	80	80	80	80	90	75	75	80	75	78.50
32	WULAN NDARI	75	75	75	75	75	75	75	85	80	75	80	75	78.00

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa

Ir. NURANI YUNI HASTIWI
NIP 19640624 199702 2 001

DEA RIANDA
NIM 14511241019

Lampiran 12



PEMERINTAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA, DAN OLAH RAGA
SMK NEGERI 1 PANDAK
 Kadekrowo, Gilangharjo, Pandak, Bantul, 55761, Telp/Fax 6994381

DAFTAR HADIR SISWA KELAS X11 TPHP 2
TAHUN PELAJARAN 2017
Mata Pelajaran : Mengelola Usaha

No.	NAMA SISWA	Pertemuan ke				
		1	2	3	4	5
1	ANGGI ISTIQOMAH	√	√	√	√	√
2	ARUM FITRI WULANDARI	√	√	√	√	√
3	ASNAFIYAH	√	√	√	√	√
4	DEVI LESTARI	√	√	√	√	√
5	DITA NURYANI	√	√	√	√	√
6	ENJANG WAHYUTI	√	√	√	√	√
7	FAHRUNISA NUR LATIFAH	√	√	√	√	√
8	HERLINA	√	√	√	√	√
9	JUWAN WIDI PANGESTUTI	√	√	√	√	√
10	KARTINI	√	√	√	√	√
11	LAILY DHIYA' MALIKHAH	√	√	√	√	√
12	LATIFAH NUR RIVKI	√	√	√	√	√
13	MIA LESTARI FATMAWATI	√	√	√	√	√
14	MIFTAHUL JANNAH	√	√	√	√	√
15	NEFI YULIYANTI	√	√	√	√	√
16	NOVITA LESTARI	√	√	√	√	√
17	SRI DUWI ASTUTI	√	√	√	√	√
18	TITIS PRISTIAWATI	√	√	√	√	√
19	TRI RAHAYU	√	√	√	√	√
20	USWATUN KHASANAH	√	√	√	√	√

KOMPETENSI KEAHLIAN:
 TEKNOLOGI PENGOLAHAN HASIL
 PERTANIAN

Lampiran 12



**PEMERINTAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA, DAN OLAH RAGA
SMK NEGERI 1 PANDAK**

Kadekrowo, Gilangharjo, Pandak, Bantul, 55761, Telp/Fax 6994381

**DAFTAR HADIR SISWA KELAS X TPHP 3
Mata Pelajaran : Dasar Proses Pengolahan Hasil Pertanian dan Perikanan**

No.	NAMA SISWA	Pertemuan ke							
		1	2	3	4	5	6	7	8
1	ANDRIYANI	√	√	√	√	√	√	√	√
2	ANISA PRASTIWI	√	√	i	√	√	√	√	√
3	ASRIYANTI	√	√	√	√	√	√	√	√
4	DELLA YUNI ASTUTI	√	√	i	√	√	√	√	√
5	DESI YULIANA	√	√	√	√	√	√	√	√
6	DIVA SEPTIYANA PUTRI	√	√	√	√	√	√	√	√
7	DWI NURHAYATI	√	√	√	√	√	s	√	√
8	ELLI DWI ASTUTI	√	√	√	√	√	√	√	√
9	ERINA AGUSTIN	√	√	√	√	√	√	√	√
10	ERLIANA DIAN SAFITRI	√	√	√	√	√	√	√	√
11	ERMI WAHYUNINGSIH	√	√	√	√	√	√	√	√
12	EVRIILIA DWI PANGESTI	√	√	√	√	√	√	√	√
13	FAUZAN ADHIMA	√	√	√	√	√	√	√	√
14	HENI WIDYA NINGRUM	√	√	√	√	√	√	√	√
15	IKA KUSTIYANI	√	√	√	√	√	√	√	√
16	IRNAWATI	√	√	√	√	√	√	√	√
17	ISTI NUR HIBAH	√	√	√	√	√	√	√	√
18	KHOFIFAH TRI LESTARI	√	√	√	√	√	√	√	√
19	LATIFAH KURNIAWATI	√	√	√	√	√	√	√	√
20	LISA WIDYA ASTUTI	√	√	√	√	√	√	√	√
21	MUHAMMAD OSAMA A.	√	√	√	√	√	√	√	√
22	NOVI SETYANINGSIH	√	√	√	√	√	√	√	√
23	OSALIANA SARI	√	√	√	√	√	√	√	√
24	PUTRI SETYANINGRUM	S	√	√	√	√	i	√	√
25	RINDI YULIYANA	√	√	√	√	√	√	√	√
26	RINI LESTARI	√	√	√	√	√	√	√	√
27	SRI NUR JANNAH	√	√	√	√	√	√	√	√
28	TIKA NUR AINI	√	√	√	√	√	√	√	√
29	TONI SETIYAWAN	√	√	i	√	√	√	√	√
30	TRI ROMADHONI	√	√	√	√	√	√	√	√
31	WINARSIH	√	√	√	√	√	√	√	√
32	WULAN NDARI	√	√	√	√	√	√	√	√

KOMPETENSI KEAHLIAN:
TEKNOLOGI PENGOLAHAN HASIL
PERTANIAN

Lampiran 13. Dokumentasi



Gambar 1. Mengajar dikelas



Gambar 2. Membantu administrasi sekolah



Gambar 3. Siswa kelas X TPHP 3P

KOMPETENSI KEAHLIAN:
TEKNOLOGI PENGOLAHAN HASIL
PERTANIAN