

**LAPORAN INDIVIDU**

**PRAKTIK LAPANGAN TERBIMBING (PLT)  
LOKASI SMK NEGERI 1 PANDAK  
(Kadekrowo, Gilangharjo, Pandak, Bantul, DIY)**

**Disusun Sebagai Tugas Akhir Pelaksanaan  
Praktik Lapangan Terbimbing (PLT)**



**Disusun oleh:**

**Ahmad Syarifudin Zuhri**

**14511241032**

**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 :

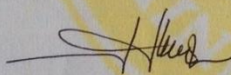
**Nama** : Ahmad Syarifudin Zuhri  
**NIM** : 14511241032  
**Prodi** : Pendidikan Teknik Boga  
**Fakultas** : Teknik

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

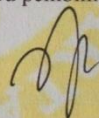
Dosen Pembimbing Lapangan (DPL)

Guru pembimbing,



Dra. Yuriani M.Pd

NIP. 19540206 198203 2 001



Amrinarsih, STP

NIP. 19770809 200501 2 009

Mengetahui,

Kepala Sekolah

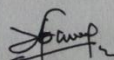
Koordinator PLT

SMK Negeri 1 Pandak



Drs. Bambang Susila

NIP. 19590320 198603 1 007



Yulia Suhartini, S.Pd

NIP. 19700405 193303 2 015

## **KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur kami panjatkan ke hadirat Allah SWT atas segala limpahan rahmat serta hidayah dan inayah-Nya sehingga kegiatan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) UNY tahun 2017 berjalan dengan lancar dan telah menghasilkan berbagai hal yang diharapkan bermanfaat. Laporan ini disusun bertujuan untuk memenuhi salah satu tugas mata kuliah Praktik Lapangan Terbimbing (PLT), sebagai bukti tertulis tentang pelaksanaan program PPL di SMK Negeri 1 Pandak yang telah dilaksanakan selama rentang bulan September hingga November. Penyusunan laporan ini tidak lepas dari kerjasama dan bantuan dari berbagai pihak yang ikut mendukung dan mensukseskan program program Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) yang telah direncanakan. Oleh karena itu perkenankanlah penulis memberikan penghargaan dan mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Prof. Dr. Sutrisna Wibawa, M.Pd, selaku Rektor Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Ibu Dra. Yuriani, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) PLT yang telah menerjukkan, menarik dan mengevaluasi proses pelaksanaan kegiatan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) kepada penulis.
3. Bapak Drs. Bambang Susila yang telah memberikan izin kepada kami untuk melaksanakan kegiatan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT).
4. Ibu Amrinarsih, STP, selaku guru pembimbing yang telah membimbing, membantu, mengarahkan penulis dengan penuh kesabaran dan ketabahan selama melakukan kegiatan PPL di SMK Negeri 1 Pandak.
5. Ibu Yulia Suhartini, S.Pd selaku Koordinator kegiatan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) di SMK Negeri 1 Pandak atas kesabaran, kasih sayang, dan bimbingan kepada penulis.
6. Bapak/ Ibu guru dan karyawan/ karyawan, serta siswa-siswi SMK Negeri 1 Pandak yang dengan ikhlas telah berkenan membantu pelaksanaan kegiatan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) dan telah menjadikan kami bagian dari keluarga besar SMK Negeri 1 Pandak.

7. Bapak, ibu, dan keluarga tercinta yang telah memberikan dukungan dan doa dengan penuh keikhlas selama penulis melaksanakan kegiatan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) UNY 2017, baik secara moril maupun materil.
8. Rekan-rekan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) baik dari UNY maupun rekan mahasiswa dari STIQ serta segenap pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah banyak membantu penulis dalam melaksanakan tugas piket. Penulis menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam pelaksanaan program kegiatan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) serta penyusunan laporan ini. Maka penulis menghaturkan permohonan maaf atas segala kekurangan dan kesalahan yang dilakukan. Saran dan kritik selalu penulis harapkan dari para pembaca sebagai perbaikan untuk waktu yang akan datang. Semoga apa yang telah penulis lakukan dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Yogyakarta, 20 November 2017

Penulis,

Ahmad Syarifudin Zuhri

NIM. 13511241032

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR LAMPIRAN.....	vi
ABSTRAK.....	1
BAB I PENDAHULUAN	
A. Analisis Situasi.....	4
1. Sejarah SMKN 1 Pandak.....	5
2. Kondisi Sekolah.....	6
3. Potensi Siswa, Guru, dan Karyawan.....	9
4. Media Pembelajaran.....	9
5. Kegiatan Ekstrakurikuler.....	9
6. Fasilitas dan Media KBM.....	10
7. Perpustakaan Sekolah.....	11
8. Bimbingan Konseling.....	11
9. Unit Kesehatan Sekolah.....	12
10. Tempat Ibadah.....	12
B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PLT.....	12
BAB II ISI	
A. Persiapan.....	14
B. Pelaksanaan PLT.....	18
C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi.....	27
BAB III PENUTUP	
A. Kesimpulan.....	29
B. Saran.....	29
DAFTAR PUSTAKA.....	31
LAMPIRAN.....	32

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lmapiran 1 Matriks Program Kerja
- Lmapiran 2 Laporan Catatan Harian
- Lmapiran 3 Lembar Surat Terima Hasil Kerja
- Lmapiran 4 Lembar Observasi
- Lmapiran 5 Kalender Akademik
- Lmapiran 6 Silabus
- Lmapiran 7 Jadwal Mengajar
- Lmapiran 8 Jadwal Pelajaran
- Lmapiran 9 RPP
- Lmapiran 10 Soal Ulangan
- Lmapiran 11 Penilaian
- Lmapiran 12 Materi Pelajaran

**LAPORAN PRAKTIK LAPANGAN TERBIMBING (PLT)  
SMK NEGERI 1 PANDAK BANTUL**

**Abstrak**

**Ahmad Syarifudin Zuhri**

**14511241032**

Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) merupakan salah satu upaya yang dilakukan oleh Universitas Negeri Yogyakarta sebagai suatu wahana pembentukan calon guru atau tenaga kependidikan yang profesional. Kegiatan ini bertujuan untuk (1) memberikan pengalaman kepada mahasiswa dalam bidang pembelajaran dan manajerial di sekolah atau lembaga, dalam rangka melatih dan mengembangkan kompetensi keguruan atau kependidikan. (2) memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mengenal, mempelajari, dan menghayati permasalahan sekolah atau lembaga, baik yang terkait atau dengan proses pembelajaran maupun kegiatan manajerial kelembagaan. (3) meningkatkan kemampuan mahasiswa untuk menerapkan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang telah dikuasai secara interdisipliner ke dalam kehidupan nyata di sekolah, atau lembaga pendidikan. (4) memacu pengembangan sekolah atau lembaga dengan cara menumbuhkan motivasi atas dasar kekuatan sendiri. (5) meningkatkan hubungan kemitraan antara UNY dengan pemerintah daerah, sekolah atau lembaga pendidikan terkait. Pelaksanaan kegiatan PLT dilakukan secara bertahap yaitu dimulai dari observasi hingga pelaksanaan PLT yang terbagi beberapa tahapan yaitu persiapan, pelaksanaan, analisis hasil, dan kesimpulan. Dalam praktik mengajar (PLT) praktikan mengampu 2 mata pelajaran yaitu Dasar Proses Pengolahan Hasil Pertanian dan Perikanan untuk kelas X TPHP 1 dan Pengolahan Hasil hewani untuk kelas XI TPHP 1 dan XI TPHP 2. Alokasi waktu jam pelajaran dalam satu minggu adalah 15 jam (@ 45 menit) yang terbagi dalam 2 x pertemuan (3 jam pelajaran di hari senin dan 2 jam pelajaran di hari sabtu) untuk mata pelajaran Dasar Proses Pengolahan Hasil Pertanian dan Perikanan serta 2 x pertemuan (5 jam pelajaran hari rabu dan 5 jam pelajaran hari kamis) untuk mata pelajaran Pengolahan Hasil Hewani. Hasil kegiatan ini adalah terlaksananya program kerja PLT yang telah direncanakan. Kesimpulan dari kegiatan PLT ini adalah (1) PLT

adalah suatu sarana bagi mahasiswa Universitas Negeri Yogyakarta untuk dapat menerapkan langsung ilmu yang telah diperoleh di bangku kuliah dengan program studi atau konsentrasi masing- masing. (2) PLT adalah sarana untuk menimba ilmu dan pengalaman yang tidak diperoleh di bangku kuliah. Dengan terjun ke lapangan maka kita akan berhadapan langsung kepada masalah yang berkaitan dengan proses belajar mengajar di sekolah, baik itu mengenai manajemen pendidikan dan akan menuju proses pencarian jati diri mahasiswa yang melaksanakan PLT tersebut. (3) PLT akan menjadikan mahasiswa untuk dapat mendalami proses belajar mengajar secara langsung, menumbuhkan rasa tanggung jawab, dan profesionalisme yang tinggi sebagai calon pendidik dan pengajar. (4) PLT menjadikan mahasiswa lebih mengetahui kedudukan, fungsi, peran, tugas, dan tanggung jawab sekolah secara nyata. Semua itu mempunyai tujuan yang sama meskipun mempunyai bidang kerja atau gerak yang berbeda. Tujuan yang dimaksud adalah berhasilnya proses belajar mengajar yang ditentukan sebelumnya. (5) Keberhasilan proses belajar mengajar tergantung kepada unsur utama yaitu guru dan murid yang ditunjang dengan sarana dan prasarana pendukung.

**Kata kunci : *Kegiatan Praktek Pengalaman Lapangan. Program Praktek Pengalaman Lapangan, Pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan.***



## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) merupakan salah satu kegiatan perkuliahan yang wajib ditempuh bagi mahasiswa yang sedang mengambil jenjang Strata Satu (S.I). Universitas Negeri Yogyakarta (UNY) yang merupakan salah satu perguruan tinggi negeri dan merupakan metamorphosis dari IKIP Yogyakarta juga mewajibkan mahasiswanya untuk melaksanakan program PLT.

Program PLT dilakukan sebagai salah satu wujud pengabdian terhadap pendidikan nasional. Sesuai dengan visi dan misi UNY, bahwa produktivitas tenaga kependidikan, khususnya calon guru, baik dalam segi kualitas, maupun kuantitas tetap menjadi perhatian utama Universitas. Hal ini dapat ditunjukkan dengan adanya beberapa usaha pembaruan, peningkatan dalam bidang keguruan seperti: Pengajaran Mikro (micro teaching), Kuliah Kerja Nyata (KKN), dan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) di sekolah, yang diarahkan untuk mendukung terwujudnya tenaga kependidikan yang profesional.

Program PLT bertujuan untuk melatih mahasiswa menetapkan pengetahuan dan kemampuan yang telah dimiliki dalam suatu proses pembelajaran sesuai bidang studinya masing-masing sehingga mahasiswa mendapatkan pengalaman faktual yang dapat digunakan sebagai dasar untuk mengembangkan diri sebagai calon tenaga kependidikan yang sadar akan tugas dan tanggung jawabnya sebagai tenaga kependidikan dalam dunia pendidikan. Program PLT merupakan proses untuk menyiapkan guru sesuai program yang berkaitan dengan bidang pengajaran dan pemberdayaan potensi yang dimiliki sekolah tersebut.

Pada saat inilah Program PLT ditantang untuk mampu mengembangkan ilmu ketrampilan dan pengetahuannya. Sebelum pelaksanaan kegiatan PLT, tim PLT perlu mempersiapkan serta menyusun program secara baik untuk memperlancar praktik mengajar, yaitu administrasi guru yang meliputi:

- a. Kontrak pembelajaran,
- b. Analisis hasil evaluasi, RPP, silabus, dll. Untuk membuat Rencana Pelaksanaan Pembelajaran perlu diadakannya observasi kelas

dankonsultasi kepada guru pembimbing. Semua itu untuk mendapatkan hasil yang maksimal dan pelaksanaannya dapat berjalan dengan baik dan lancar.

#### **A. Analisis Situasi**

SMK N 1 Pandak terletak di daerah Kadekrowo, Gilangharjo, Pandak, Bantul. Sekolah ini memiliki 19 ruang teori, 17 Laboratorium, 2 ruang serelia, 2 ruang tanaman, ruang guru, ruang kepala sekolah, ruang staf, ruang TU, ruang Komputer, gudang, ruang Unit Kesehatan Sekolah, ruang AVA, Masjid, Ruang BK, Ruang OSIS, kantin, tempat parkir dan koperasi siswa. Keadaan lingkungan SMK N 1 Pandak sudah kondusif untuk proses KBM. Visi dari SMK N 1 Pandak pembentukan institusi yang beriman dan bertaqwa, beraqlak mulia, cerdas, berkepribadian, trampil serta mandiri. Misi dari SMK N 1 Pandak adalah :

1. Melaksanakan kegiatan keagamaan secara rutin bagi seluruh warga sekolah sesuai dengan agama dan kepercayaan yang dianutnya.
2. Mengoptimalkan kegiatan pembelajaran yang berbasis pada siswa (Student Centered).
3. Melaksanakan kegiatan pembelajaran yang berorientasi pada pembentukan karakter.
4. Melaksanakan kegiatan pembelajaran yang berorientasi pada teaching factory.
5. Membentuk jiwa wirausaha pada pesrta didik.

Motto dari SMK N 1 Pandak :

“UBET GUMREGET”

U : Usaha (kemauan dan kemampuan untuk memperbaiki diri)

B : Bijak (kemampuan menciptakan keadaan yang kondusif)

E : Etika (akhlak yang baik)

T : Taqwa (sifat patuh terhadap agama dan keyakinan)

G : Gigi (semangat dalam belajar, bekerja, dan beramal)

U : Unggul (kemampuan dalam penguasaan IPTEK)

M : Mandiri (kemampuan dalam penyelesaian tugas)  
R : Responsif (kepekaan terhadap stimulant yang ada)  
E : Efektif (kemampuan bekerja secara cepat, tepat dan akurat)  
G : Gairah (etos kerja yang tinggi)  
E : Efisiensi (kemampuan perencanaan dan pengelolaan anggaran)  
T : Teladan (sikap ngarso sung tulodho, ing madya mangun karsa, tut wuri handayani)

### **1. Sejarah SMK N 1 Pandak Bantul**

SMKN 1 Pandak merupakan SMK Negeri yang menjadi salah satu lokasi tempat PLT di UNY. Secara administratif SMKN 1 Pandak terletak di wilayah Kadekrowo, Gilangharjo, Pandak, Bantul. Sekolah ini berdiri dengan izin dari pemerintah/Dep P dan K tanggal 1 Agustus 1965 dengan nama STM Pertanian jurusan proses hasil pertanian, berkantor di Gedriyan / Timur Stasiun kereta api bantul dengan kepala sekolah Bapak Martoyo tahun 1965 – 1971 Para guru berasal dari STM Jetis Yogyakarta, STM Jebugan. Letak gedung sekolah terletak di kompleks STM Bantul, setelah Bapak Martoyo purna digantikan oleh Bapak Samani B.Sc pada tahun 1971 – 1973 setelah itu digantikan oleh Bapak Drs. Daldiri Atmonegoro dari Yogyakarta 1973 – 1976. Di gantikan oleh Bapak Susanto SH dengan wakasek Bapak Fx. Hardiyoko dimasa itu ada program pengembangan sekolah pertanian dan beliau berhasil mengembangkan lahan baru berupa tanah atau sawah didusun kadekrowo, Gilangharjo, Pandak seluas hamper 11 Ha. Dengan program penataan guru dalam negeri maupun luar negeri. Tepatnya pada bulan Juli tahun 1994 bangunan sekolah pertanian pindah dari Jebugan ke Kadekrowo dan nama sekolah berubah ke nama semula yaitu STM Pertanian. Tahun 1996 Bapak Susanto digantikan oleh Bapak Drs. Bambang Sartono dengan wakil kepala sekolah Bapak Sukri Ahyadi waka kurikulum Bapak Yuwono Mardi Siswoyo. Pada saat itu nama sekolah berubah menjadi SMK N 1

Pandak. Pada tahun 1994 SMK N 1 Pandak memiliki jurusan PHP dan Usaha Tani Terpadu (UTT). Kemudian tahun berikutnya UTT berubah menjadi Jurusan tanaman dan ternak, dengan Unggulan kelas wirausaha atau juragan. Pada tahun 2003 Bapak Kepala sekolah diganti oleh Bapak Ir. Rakhmat Sulistyobudi yang semula mengampu Agribisnis di sekolah ini. Pada tahun 2005 ada program Reengineering maka dibukak jurusan Tata Busana. Tahun 2007 kepala sekolah digantikan oleh Ibu retno Yanuar Dwi Aryani yang mulanya adalah guru Peternakan. Dimasa itu dilakukan pembangunan fisik untuk keamanan sekolah berupa pagar lingkungan dan ruang kelas baru didepan perpustakaan. Mulai adanya program untuk meningkatkan mutu SMK N 1 Pandak melalui proses penerapan ISO 2000:2001 mulai bulan September 2012 Kepala seklah diganti oleh Bapak Drs. Suyut M.Pd pada masa kepemimpinan ini masim memiliki PR yang tertunda yaitu proses penerapan ISO 2000:2001. Sebagai waka Kurikulum yaitu Bapak Maman Lesmana MT. sedangkan Waka Kesiswaan Bapak Endi Nur Nawanta, M.Or. Waka Sarpras Bapak Slamet Haryadi dan waka Humas Bapak Danu Suprpta S.Pd. Setelah bapak Suyut kepala sekolah diganti oleh Bapak Drs. Bambang Susila pada tahun 2014 dengan Waka Kurikulum yaitu Ibu Yulia Suhartini, S.Pd.

## **2. Kondisi Sekolah**

SMK N 1 Pandak yang beralamat di Kadekrowo, Gilangharjo, Pandak Bantul ini terletak di tempat yang strategis karena memiliki suasana yang tenang dan nyaman sehingga kegiatan belajar mengajar dapat berjalan secara kondusif. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa PPL UNY, maka diperoleh analisis situasi SMK N 1 Pandak sebagai berikut:

### **a. Kondisi Fisik Sekolah**

Kondisi Fisik Sekolah dapat dikatakan cukup baik, ini terlihat dari tata letak ruang, bangunan dan kebersihan lingkungan

yang cukup terjaga. Adapun gedung dan fasilitas sekolah adalah sebagai berikut :

- 1) Ruang Kepala Sekolah
- 2) Ruang Waka
- 3) Ruang Tata Usaha
- 4) Ruang Guru
- 5) Ruang OSIS
- 6) Ruang Teori
- 7) Ruang Lab. Bahasa
- 8) Ruang Lab. Komputer
- 9) Ruang Lab. IPA (Fisika, Kimia dan Biologi)
- 10) Ruang Sereal
- 11) Gardu Satpam
- 12) Laboratorium TPHP, Busana, Tanaman dan Ternak

Peralatan yang tersedia sudah lengkap dan dapat menunjang Untuk mendukung kegiatan praktikum. Untuk luas ruangan, beberap alaboratorium tersebut sudah cukup luas sehingga siswa lebih leluasadalam melaksanakan kegiatan praktikum. Adapun ruang penunjang lainnya seperti :

- 1) Ruang AVA (ruang rapat)
- 2) Kantin Sekolah
- 3) Perpustakaan
- 4) UKS
- 5) Bimbingan dan Penyuluhan
- 6) Rumah Jaga
- 7) KM/ WC siswa (6 toilet)
- 8) KM/ WC guru (4 toilet)
- 9) KM/ WC kepala sekolah
- 10) Ruang Ibadah
- 11) Gudang
- 12) Koperasi Siswa
- 13) Sanggar busana

- 14) Lapangan basket
- 15) Lapangan Lompat jauh
- 16) Lapangan volley
- 17) Tempat parkir siswa
- 18) Tempat parkir guru

Secara keseluruhan, sarana dan prasarana diatas kondisinya cukup baik dan menunjang terselenggaranya kegiatan pembelajaran yang kondusif. Walaupun ada beberapa fasilitas yang perlu sedikit dilakukan perbaikan, baik pengecatan dan penataan ruang. SMK N 1 Pandak terletak di daerah rawa pegunungan dengan kondisi tanah yang sudah jenuh sehingga mudah banjir jika terjadi hujan keran aliran air dari gunung turun ke rawa. Luas gedung yaitu 11 Ha yang terdiri dari 7 Ha luas tanah dan 4 Ha luas bangunan. Secara keseluruhan bangunan dan lingkungan sekolah terlihat bersih. Jumlah tempat sampah juga telah memadai. Tempat parkir kendaraan sudah tertata dengan baik. Lingkungan sekolah pun sudah memiliki taman yang terawat. Adapula beberapa tanaman obat yang ditanam disekitar lingkungan sekolah yang mencerminkan bidang keahlian sekolah yaitu pertanian. Untuk kebersihan kamar mandi belum terawat dengan baik dan kurang diperhatikan bagi seluruh warga sekolah walaupun selalu dibersihkan oleh petugas kebersihan.

**c. Kondisi non Fisik Sekolah**

SMK N 1 PANDAK ini memiliki beberapa prestasi dibidang akademik maupun non akademik. SMK N 1 Pandak juga memiliki staff pengajar yang berkualitas. SMK ini mempunyai staff pengajar berjumlah 78 orang yang terdiri dari 56 guru tetap dan 14 guru tidak tetap yang bergelar S1 dan S2 serta 8 guru tambah jam. Karyawan yang berada di SMK N 1 Pandak ini berjumlah 25 orang yang terdiri dari 8 PNS dan 17 karyawan tidak tetap. Kegiatan Belajar Mengajar di

SMK N 1 Pandak ini berlangsung mulai pukul 07.15 - 14.45 untuk hari senin – sabtu kecuali hari jumat. Untuk hari jumat sampai pukul 12.00.berikut pembagian waktu jam pelajaran di SMK N 1 Pandak untuk hari senin-sabtu :

Kegiatan	Waktu
Mata pelajaran 1	07.15 – 08.00
Mata pelajaran 2	08.00 – 08.45
Mata pelajaran 3	08.45 – 09.30
Mata pelajaran 4	09.30 - 10.15
Istirahat	10.15 – 10.30
Mata pelajaran 5	10.30 – 11.15
Mata pelajaran 6	11.15 - 12.00
Istirahat	12.00 - 12.30
Mata pelajaran 7	12.30 – 13.15
Mata pelajaran 8	13.15 – 14.00
Mata pelajaran 9	14.00 – 14.45

Sedangkan untuk hari jumat pembagian waktu adalah :

Kegiatan	Waktu
Mata pelajaran 1	07.15 – 08.00
Mata pelajaran 2	08.00 – 08.45
Mata pelajaran 3	08.45 – 09.30
Mata pelajaran 4	09.30 - 10.15
Istirahat	10.15 – 10.30
Mata pelajaran 5	10.30 – 11.15
Mata pelajaran 6	11.15 - 12.00

### 3. Potensi Siswa, Guru dan Karyawan

#### a. Potensi siswa

SMK N 1 Pandak terdiri dari 6 program keahlian, diantaranya yaitu Tata Busana (TB), Teknologi Pengolahan

Hasil Pertanian (TPHP), Agribisnis Tanaman Pangan dan Holtikultura (ATPH), Agribisnis Pertanian dan Kultur Jaringan (APKJ), Agribisnis Ternak Unggas (ATU) DAN Agribisnis Ternak Ruminansia (ATR). Siswa-siswi SMK N 1 Pandak cukup cekatan dalam mengikuti kegiatan belajar mengajar di dalam kelas maupun dalam kegiatan praktikum bahkan dalam kegiatan ekstrakurikuler.

b. Potensi guru

SMK N 1 Pandak mempunyai 78 staff guru mengajar dengan keahlian yang berkualitas dalam bidang mereka masing-masing. Beberapa guru pernah mengajukan Karya Ilmiah Guru (KIG) dan lolos seleksi. Dari segi pendidikan guru SMK N 1 pandak memiliki potensi untuk dapat mengembangkan siswa dan sekolah.

c. Potensi karyawan

SMK N 1 Pandak mempunyai karyawan yang ditempatkan pada TataUsaha, Petugas Perpustakaan, Petugas BK, karyawan cafetaria, karyawanUnit Produksi, Satpam, dan tenaga kebersihan Sekolah.

#### **4. Media Pembelajaran**

Media yang tersedia antara lain *white board*, LCD, alat-alat peraga dan media laboratorium IPA, media audio-visual, media komputer, serta alat alat kesenian berupa alat musik.

#### **5. Kegiatan Ekstrakurikuler**

SMK Negeri 1 Pandak memiliki kegiatan Ekstrakurikuler sebagai wahana penyaluran dan pengembangan minat dan bakat siswa siswanya. Kegiatan Ekstrakurikuler tersebut secara struktural berada di bawah koordinasi sekolah. Kegiatan ekstrakurikuler yang dilaksanakan di sekolah ini antarlain :

a. Pramuka



- b. PMR (Palang Merah Remaja)
- c. KIR (Karya Ilmiah Remaja)
- d. Olah Raga Dan Seni
  - 1) Bola Basket
  - 2) Volley Ball
  - 3) Vokal
  - 4) Tari
- e. *English Club*
  - 1) Bola Basket
  - 2) Volley Ball
  - 3) Vokal
  - 4) Tari
- f. Ekstra kejuruan (busana, berupa modeling) BTA (Baca Tulis Al Quran)

## **6. Fasilitas dan Media KBM**

Fasilitas dan media KBM yang tersedia di SMK N 1 Pandak diantaranya perpustakaan, laboratorium, masjid, alat-alat olahraga, lapangan olahraga (basket, voli dan lain-lain). Laboratorium terdiri dari laboratorium Komputer dan laboratorium IPA. Ruang praktik terdiri ruang praktik busana, dan ruang praktik pengolahan hasil pertanian, ruang praktik peternakan, ruang praktik pertanian. Laboratorium komputer digunakan untuk memberikan keterampilan computer kepada siswa yaitu dengan memberikan mata pelajaran TIK (Teknologi Informasi dan Komunikasi) pada siswa kelas X, XI dan XII. Layanan internet juga tersedia di sekolah ini, sehingga para siswa dapat mengetahui informasi yang lebih luas. Laboratorium bahasa digunakan sebagai media pembelajaran bahasa Perpustakaan, yang menyediakan buku-buku penunjang kegiatan pembelajaran siswa, di kelola oleh petugas perpustakaan. Siswa dapat meminjam buku maksimal 1 minggu dan jika melebihi akan dikenakan denda. Dengan adanya fasilitas

ini siswa dapat menambah referensi pengetahuan mereka. Media pembelajaran yang tersedia di SMK N 1 Pandak juga bermacam-macam sesuai dengan mata pelajarannya. Tiap-tiap kelas memiliki papan tulis berupa *whiteboard*. Selain itu, di beberapa kelas juga terdapat layar proyektor untuk pembelajaran yang menggunakan *powerpoint*. Dengan adanya beberapamedia tersebut, maka kegiatan pembelajaran dapat terlaksana dengan baik dan lancar. Alat-alat olah raga yang tersedia juga sudah lengkap (misalnya bola voli, bola basket dan bola sepak, cakram dan lain lain). Lapangan olahraga yang dimiliki lapangan basket, lapangan voli, dan lapangan untuk lompat jauh. Tempat ibadah berupa masjid yang digunakan untuk sholat bagi yang muslim dan untuk kegiatan keagamaan ROHIS. Sedangkan kegiatan pendalaman iman Kristen dan Katolik dilaksanakan setiap hari jumat setelah pembelajaran selesai diruang teori.

## **7. Perpustakaan Sekolah**

Perpustakaan SMK N 1 Pandak memiliki buku-buku yang bervariasi, namun sebagian buku masih kurang. Sistem pelayanan di Perpustakaan SMK N 1 Pandak yaitu siswa meminjam buku dengan jangka waktu peminjaman satu minggu dan apabila terjadi keterlambatan akan dikenakan denda. Untuk buku paket, sistem peminjaman dapat dilakukan peminjaman langsung ketika pembelajaran akan berlangsung.

## **8. Bimbingan Konseling**

Bimbingan dan Konseling di SMK N 1 Pandak melaksanakan layanan dengan melakukan pembelajaran di kelas. Selain di kelas, layanan dapat berupa layanan informasi, orientasi, aplikasi data, konseling individual, bimbingan kelompok, konferensi kasus, alih tangan kasus, kolaborasi dengan orang tua, guru maupun pihak sekolah yang lain serta beberapa administrasi

bimbingan dan konseling. Layanan diberikan untuk membantu permasalahan siswa baik masalah pribadi, sosial, belajar maupun karir. Guru pembimbing membantu permasalahan siswa dengan sebaik mungkin sesuai dengan tingkat professional bimbingan dan konseling. Dalam menyelesaikan masalah siswa, selain melakukan analisis data guru pembimbing juga melakukan analisis dengan cara lain misalnya wawancara, observasi dan kerjasama pihak lain yang terkait.

### **9. Unit Kesehatan Sekolah**

SMK N 1 Pandak terdapat 1 ruangan UKS yang di dalamnya terdapat fasilitas obat-obatan yang dapat digunakan bagi siswa yang membutuhkan. Kondisi UKS terlihat kurang baik karena fasilitas yang tersedia kurang terawat seperti AC yang dibiarkan tidak dirawat serta kelengkapan obat yang kurang memadai. Selain itu tidak ada tenaga medis yang menangani siswa yang sedang sakit

### **10. Tempat Ibadah**

Masjid digunakan selain sebagai tempat ibadah juga digunakan sebagai tempat pembelajaran mata pelajaran Agama Islam dan kegiatan-kegiatan seperti pengajian dan ROHIS.

## **B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PLT**

Kegiatan PLT UNY dilaksanakan selama 2 bulan terhitung mulai tanggal 15 September – 15 November 2017

### **Program PLT**

Adapun program kegiatan PLT meliputi :

#### **a. Persiapan Mengajar**

Persiapan mengajar diantaranya meliputi :

- 1) Penyusunan RPP yang dikonsultasikan dengan guru pembimbing.
- 2) Menyiapkan media yang akan digunakan saat praktik mengajar.
- 3) Menyiapkan bahan ajar sebagai acuan materi.

b. Kegiatan Praktik Mengajar

Praktik mengajar diantaranya meliputi :

- 1) Membuka pelajaran
- 2) Kegiatan inti
- 3) Menutup pelajaran

c. Evaluasi Pembelajaran

Yaitu proses sistematis untuk mengetahui efektivitas dan efisiensi suatu kegiatan pembelajaran. Prinsip dari evaluasi pembelajaran antara lain :

- 1) Menggunakan berbagai bentuk penilaian, seperti pertanyaan lisan,
- 2) tugas rumah, tugas individu, tugas kelompok dan pengukuran hasil kerja
- 3) Bentuk instrument dapat dipilih diantaranya adalah pilihan ganda, uraian objektif dan lain sebagainya.

## **BAB II**

### **PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL**

#### **A. Persiapan**

##### **1. Persiapan Program dan Kegiatan PLT**

Persiapan sangat diperlukan oleh mahasiswa sebelum diterjunkan secara langsung ke sekolah untuk melaksanakan praktik PLT. Sebelum penerjunan PLT secara langsung ke sekolah, maka sebelumnya mahasiswa melakukan persiapan, yang meliputi kegiatan observasi kondisi sekolah, observasi kelas, pengajaran mikro, pembekalan PLT, dan persiapan mengajar. Pelaksanaan PLT memerlukan persiapan-persiapan agar pelaksanaannya dapat berjalan dengan lancar. Oleh sebab itu diperlukan persiapan-persiapan sebagai berikut:

###### **a. Pengajaran Mikro / *Micro Teaching* (PLT 1)**

*Micro Teaching*/ pengajaran *mikro* merupakan pengajaran yang dilaksanakan dengan membagi mahasiswa ke dalam kelompok-kelompok kecil. Pengajaran ini bertujuan untuk melatih mahasiswa dalam melakukan kegiatan pembelajaran sebelum terjun ke lapangan secara langsung di sekolah. Kegiatan ini merupakan mata kuliah wajib lulus dengan nilai minimal B+ bagi mahasiswa semester VI untuk persiapan pelaksanaan PLT dan berlangsung selama satu semester sebelum PLT dilaksanakan. Pada kegiatan ini mahasiswa dilatih dalam ketrampilan mengajar, membuka pelajaran, apersepsi, menyampaikan materi pelajaran, memberi pertanyaan kepada siswa, pengelolaan kelas, menutup pelajaran dan ketrampilan-ketrampilan lainnya. Pada kuliah ini juga diberikan gambaran keadaan yang ada di sekolah sebenarnya. Dalam pelaksanaan perkuliahan, mahasiswa diberikan materi tentang bagaimana mengajar yang baik dengan disertai praktik untuk mengajar dengan peserta yang diajar adalah teman sekelompok

atau peer teaching. Keterampilan yang diajarkan dan dituntut untuk dimiliki dalam pelaksanaan mata kuliah ini berupa ketrampilan-ketrampilan yang berhubungan dengan persiapan menjadi calon guru atau pendidik. Dosen pembimbing micro teaching yaitu ibu Dra. Yuriani, M.Pd. Guru memberikan masukan, baik berupa kritik maupun saran setiap kali praktikan selesai praktik mengajar. Berbagai macam metode dan media pembelajaran dicoba dalam kegiatan ini, sehingga praktikan memahami media yang sesuai untuk setiap materi. Dengan demikian, pengajaran mikro bertujuan untuk membekali mahasiswa agar lebih siap dalam melaksanakan PLT, baik segi materi maupun penyampaian atau metode mengajarnya. Pengajaran mikro juga sebagai syarat bagi mahasiswa untuk dapat mengikuti PLT yaitu harus lulus dalam mata kuliah *micro teaching*.

b. Pembekalan

Kegiatan pembekalan merupakan salah satu persiapan yang diselenggarakan oleh lembaga UNY, dilaksanakan sebelum mahasiswa terjun ke lokasi PLT. Dalam kegiatan pembekalan, DPL memberikan arahan kepada mahasiswa mengenai hal-hal yang berhubungan dengan pelaksanaan kegiatan PLT di SMK N 1 Pandak, teknik pelaksanaan PLT dan teknik untuk menghadapi sekaligus mengatasi permasalahan yang mungkin akan terjadi selama pelaksanaan PLT, serta tentang mekanisme penyusunan laporan.

c. Observasi

Sebelum praktikan melaksanakan kegiatan PLT, mahasiswa diberi kesempatan untuk melakukan pengamatan atau observasi. Observasi yang dilakukan pada masa pra- PLT wajib dilaksanakan. Selain itu juga terdapat observasi ketika pelaksanaan. Observasi tersebut dimaksudkan agar mahasiswa dapat merancang program

PLT sesuai dengan situasi dan kondisi di lapangan Observasi dibagi menjadi dua macam, yaitu:

#### 1) Observasi Lingkungan Sekolah

Observasi lingkungan sekolah dilaksanakan pada tanggal 4 Maret 2017. Tujuan observasi adalah untuk mengetahui kondisi sekolah secara mendalam agar mahasiswa dapat menyesuaikan diri pada pelaksanaan PPL di sekolah. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam observasi itu adalah lingkungan fisik sekolah, sarana prasarana sekolah, dan kegiatan belajar mengajar secara umum.

#### 2) Observasi Pembelajaran di Kelas

Observasi pembelajaran di kelas bertujuan agar mahasiswa dapat secara langsung melihat dan mengamati proses belajar dalam kelas. Observasi kelas dilaksanakan tanggal 4 Maret 2017 di kelas X TPHP 1 (praktik), 11 Maret 2017 di kelas X TPHP 1 (teori), 18 Maret di kelas X TPHP 2 (teori) dan pada tanggal 25 Maret 2017 di kelas X TPHP 3 (teori). Berdasarkan observasi yang telah dilakukan tersebut, mahasiswa mendapat masukan tentang cara guru mengajar dan metode yang akan digunakan. Selain itu, sikap siswa dalam menerima pelajaran juga dapat memberi gambaran bagaimana metode yang tepat untuk diaplikasikan pada saat praktik mengajar. Adapun hal-hal yang perlu diobservasikan yaitu :

- a) Perangkat Pembelajaran
- b) Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan
- c) Silabus
- d) Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)
- e) Proses pembelajaran
- f) Membuka pelajaran
- g) Penyajian materi
- h) Metode pembelajaran

- i) Alokasi waktu
- j) Penggunaan bahasa
- k) Gerak tubuh
- l) Cara memotivasi siswa
- m) Teknik bertanya
- n) Teknik penguasaan kelas
- o) Penggunaan media belajar
- p) Bentuk dan cara evaluasi
- q) Menutup pelajaran
- r) Perilaku siswa disalam kelas
- s) Perilaku siswa diluar kelas

Hasil kegiatan observasi pra PLT yang dilakukan di kelas XI TPHP 1, 2, 3 (mata pelajaran yang sama) yang berkaitan dengan kegiatan belajar mengajar :

- a) Guru mengawali pembelajaran yaitu dengan mengkondisikan kelas siap belajar. Menghentikan kegiatan siswa yang dirasa tidak perlu dalam proses pembelajaran. Membuka pelajaran dengan memotivasi dan mengutarakan apa yang akan dipelajari atau dibahas pada pertemuan hari ini.
- b) Interaksi guru dan siswa dengan teknik diskusi serta Tanya jawab
- c) Cara guru memantau kesiapan siswa dengan memberikan pertanyaan tentang materi minggu lalu,
- d) Cara guru menutup pelajaran dengan mengutarakan apa yang akan dipelajari minggu depan dan mengingatkan peralatan apa yang akan digunakan untuk mendukung materi minggu depan
- e) Perilaku siswa tenang dan terkadang memberikan komentar apabila terjadi kejadian yang mengganggu proses KBM seperti ketika ada teman yang telat masuk kelas,
- f) Gerakan yang dilakukan cukup bervariasi untuk menunjukkan cara mengkondisikan kelas Dalam pelaksanaan KBM, terbagi



atas dua bagian yaitu praktik mengajar terbimbing dan praktik mengajar mandiri. Dalam praktik mengajar terbimbing mahasiswa dibimbing dalam proses persiapan dan pembuatan materi, sedangkan praktik mengajar mandiri mahasiswa diberi kesempatan untuk mengelola kelas pada saat proses KBM berlangsung namun demikian pengawasan serta pembimbingan dari guru pembimbing tetap dilakukan.

#### d. Persiapan Mengajar

Persiapan mengajar sangat diperlukan sebelum dan sesudah mengajar. Melalui persiapan yang matang, mahasiswa PLT diharapkan dapat memenuhi target yang ingin dicapai. Persiapan yang dilakukan untuk mengajar antara lain:

- 1) Menentukan dan mempelajari materi yang akan disiapkan.
- 2) Menentukan metode belajar yang tepat.
- 3) Menyusun materi pelajaran.
- 4) Membuat RPP, jobshet, handout.
- 5) Konsultasi persiapan mengajar kepada guru pembimbing yang dilaksanakan sebelum proses mengajar.

## **B. Pelaksanaan PLT**

### 1. Praktek Mengajar

#### a) Pelaksanaan Praktek mengajar

Praktik mengajar yang dimulai dari tanggal 15 September – 15 November 2017 telah terlaksana diantaranya adalah sebagai berikut :

- 1) Observasi kelas dan kegiatan pembelajaran Dalam kegiatan dilaksanakan pada tanggal 4,11,18, dan 25 Maret 2017. Observasi pembelajaran kelas merupakan kegiatan pengamatan terhadap karakteristik dalam proses belajar mengajar di kelas tersebut. Observasi secara umum

dilaksanakan 1 kali pra PLT berupa observasi kelas teori dan praktek.

- 2) Pembuatan RPP, jobsheet, handout serta lembar penilaian  
Setelah melaksanakan observasi kelas, maka praktikan kemudian menyusun RPP materi yang akan diajarkan. Penyusunan RPP bertujuan agar dalam proses pembelajaran terencana dengan baik. Sedangkan materi yang akan disampaikan dibuat dalam bentuk handout. Kompetensi yang diajarkan adalah Menghias Busana dan Dasar Pola 1. Proses penyusunan RPP yaitu membuat rancangan proses pembelajaran di kelas, sedangkan proses penyusunan handout dan jobsheet yaitu mencari materi, Menyusun materi yang telah diperoleh kemudian dikonsultasikan dengan guru pembimbing.
- 3) Praktik mengajar meliputi : Praktik mengajar merupakan tujuan utama dari kegiatan PLT ini, dimana setiap mahasiswa yang melaksanakan PLT harus mampu menjadi seorang guru. Mulai dari persiapan RPP, media pembelajaran, evaluasi yang digunakan serta administrasi guru dengan memberi nilai. Administrasi guru tersebut meliputi penyusunan RPP, Handout, jobsheet dan media pembelajaran. Sebelum mengajar praktikan harus membuat RPP sebagai persiapan untuk menunjang pencapaian proses KBM agar dalam penyampaian materi dapat lebih terarah dan terorganisir dengan baik.
- 4) Praktik mengajar teori dan praktek Dalam kegiatan ini praktikan mengajar dengan jadwal sebagai berikut :
  - a. Praktek mengajar 1

Hari, tanggal	: Senin, 2 Oktober 2017
Kelas	: X TPHP 1
Materi Pokok	: Teknik Kimiawi (Sulfitasi)
Waktu	: 3 x 45 Menit

b. Praktek mengajar 2

Hari, tanggal : Sabtu, 7 Oktober 2017  
Kelas : X TPHP 1  
Materi Pokok : Teknik Kimiawi  
(Melanjutkan Sulfitasi)  
Waktu : 2 x 45 Menit

c. Praktek mengajar 3

Hari, tanggal : Senin, 9 Oktober 2017  
Kelas : X TPHP 1  
Materi Pokok : Teknik Kimiawi  
(Karbonatasi)  
Waktu : 3 x 45 Menit

d. Praktek mengajar 4

Hari, tanggal : Sabtu, 14 Oktober 2017  
Kelas : X TPHP 1  
Materi Pokok : Teknik Kimiawi  
(melanjutkan Karbonatasi)  
Waktu : 2 x 45 Menit

e. Praktek mengajar 5

Hari, tanggal : Senin, 16 Oktober 2017  
Kelas : X TPHP 1  
Materi Pokok : Teknik Kimiawi (Hidrolisis)  
Waktu : 3 x 45 Menit

f. Praktek mengajar 6

Hari, tanggal : Rabu, 18 Oktober 2017  
Kelas : XI TPHP 2  
Materi Pokok : Pengolahan Hasil Hewani

(Pempek Kapal Selam dan Pempek Lenjer)

Waktu : 5 x 45 Menit

g. Praktek mengajar 7

Hari, tanggal : Kamis, 19 Oktober 2017

Kelas : XI TPHP 1

Materi Pokok : Pengolahan Hasil Hewani

(Pempek Kapal Selam dan Pempek Lenjer)

Waktu : 5 x 45 Menit

h. Praktek mengajar 8

Hari, tanggal : Sabtu, 21 Oktober 2017

Kelas : X TPHP 1

Materi Pokok : Teknik Kimiawi

(melanjutkan Hidrolisis)

Waktu : 2 x 45 Menit

i. Praktek mengajar 9

Hari, tanggal : Senin, 23 Oktober 2017

Kelas : X TPHP 1

Materi Pokok : Teknik Kimiawi

(Netralisasi)

Waktu : 3 x 45 Menit

j. Praktek mengajar 10

Hari, tanggal : Rabu, 25 Oktober 2017

Kelas : XI TPHP 2

Materi Pokok : Pengolahan Hasil Hewani

(Otak- otak Kukus dan Otak- otak Panggang)

Waktu : 5 x 45 Menit

k. Praktek mengajar 11

Hari, tanggal : Kamis, 26 Oktober 2017  
Kelas : XI TPHP 1  
Materi Pokok : Pengolahan Hasil Hewani  
(Otak- otak Kukus dan Otak- otak Panggang)  
Waktu : 5 x 45 Menit

l. Praktek mengajar 12

Hari, tanggal : Sabtu, 28 Oktober 2017  
Kelas : X TPHP 1  
Materi Pokok : Teknik Kimiawi  
(Melanjutkan Netralisasi)  
Waktu : 2 x 45 Menit

m. Praktek mengajar 13

Hari, tanggal : Senin, 30 Oktober 2017  
Kelas : X TPHP 1  
Materi Pokok : Teknik Kimiawi  
(Koagulasi)  
Waktu : 3 x 45 Menit

n. Praktek mengajar 14

Hari, tanggal : Rabu, 1 November 2017  
Kelas : XI TPHP 2  
Materi Pokok : Pengolahan Hasil Hewani  
(Bandeng Presto)  
Waktu : 5 x 45 Menit

o. Praktek mengajar 15

Hari, tanggal : Kamis, 2 November 2017  
Kelas : XI TPHP 1  
Materi Pokok : Pengolahan Hasil Hewani  
(Bandeng Presto)

- Waktu : 5 x 45 Menit
- p. Praktek mengajar 16  
Hari, tanggal : Sabtu, 4 Oktober 2017  
Kelas : X TPHP 1  
Materi Pokok : Teknik Kimiawi  
(Melanjutkan Koagulasi)  
Waktu : 2 x 45 Menit
- q. Praktek mengajar 17  
Hari, tanggal : Senin, 6 Oktober 2017  
Kelas : X TPHP 1  
Materi Pokok : Teknik Kimiawi (Refining)  
Waktu : 3 x 45 Menit
- r. Praktek mengajar 18  
Hari, tanggal : Rabu, 8 November 2017  
Kelas : XI TPHP 2  
Materi Pokok : Pengolahan Hasil Hewani  
(Kerupuk Ikan)  
Waktu : 5 x 45 Menit
- s. Praktek mengajar 19  
Hari, tanggal : Kamis, 9 November 2017  
Kelas : XI TPHP 1  
Materi Pokok : Pengolahan Hasil Hewani  
(Kerupuk Ikan)  
Waktu : 5 x 45 Menit
- t. Praktek mengajar 20  
Hari, tanggal : Sabtu, 11 Oktober 2017  
Kelas : X TPHP 1

Materi Pokok : Teknik Kimiawi  
(Melanjutkan Refining)

Waktu : 2 x 45 Menit

u. Praktek mengajar 21

Hari, tanggal : Senin, 13 Oktober 2017

Kelas : X TPHP 1

Materi Pokok : Ujian Teknik Kimiawi

Waktu : 3 x 45 Menit

Proses Kegiatan mengajar dimuai dengan salam, absensi, apersepsi, penyampaian materi, evaluasi, dan ditutup dengan salam. Apersepsi diawal bertujuan agar siswa tertarik mendengarkan dan mempelajari ateri yang akan disampaikan serta mengulas sedikit tentang materi minggu lalu, sedangkan dibagian akhir pelajaran ditutup dengan evaluasi dan materi yang akan disampaikan.

Metode yang digunakan adalah penyampaian materi dengan menggunakan metode diskusi juga diterapkan pada proses pembelajaran yaitu denga handout, jobshet, materi juga disampaikan menggunakan media LCD serta papan tulis.

Untuk mengetahui seberapa jauh siswa dapat memahami materi yang telah disampaikan, maka diperlukan adanya evaluasi. Evaluasi yang digunakan yaitu dengan memberikan ujian tertulis , lisan dan hasil praktik yang diperoleh. Cara tersebut dirasa cukup tepat untuk materi yang diberikan.

b) Metode

Metode mengajar adalah cara untuk mempermudah siswa mencapai tujuan belajar atau prestasi belajar. Metode mengajar

bersifat procedural dan merupakan rencana menyeluruh yang berhubungan dengan penyajian materi pelajaran. Masing masing metode mengajar mempunyai kebaikan dan keburukan, sehingga metode mengajar yang dipilih memainkan peranan utama dalam meningkatkan prestasi belajar siswa. Metode mengajar yang dipilih disesuaikan dengan tujuan belajar dan materi pelajaran yang akan diajarkan. Metode yang digunakan selama kegiatan praktek mengajar adalah penyampaian materi dengan menggunakan metode ceramah, diskusi, identifikasi dan presentasi.

c) Media Pembelajaran

Media yang dimiliki sekolah ini sederhana atau sama dengan media yang digunakan pada sekolah lain pada umumnya, yaitu papan tulis (*whiteboard*). Dengan kondisi yang semacam ini, praktikan harus berupaya untuk membuat media dan alternative agar siswa mampu memahami materi yang disampaikan. Media yang digunakan praktikan untuk memperlancar kegiatan pembelajaran yaitu dengan membuat materi ajar berupa power point yang berisi materi serta gambar dan video yang menunjang pelajaran.

d) Evaluasi Pembelajaran

Evaluasi adalah proses penimbangan yang diberikan kepada nilai materi ataupun metode tertentu untuk tujuan atau maksud tertentu pula. Sedangkan penilaian adalah proses pengumpulan dan pengolahan informasi untuk mengukur pencapaian hasil belajar peserta didik. Evaluasi dapat dibagi menjadi dua yaitu secara kuantitatif maupun kualitatif. Evaluasi pembelajaran yang digunakan dalam mata pelajaran Teknik-teknik Pemanenan Bahan Hasil Pertanian yaitu dengan memberikan tugas individu, tugas kelompok, Tanya jawab saat presentasi, latihan soal dan test tertulis (Ulangan Harian), dan keaktifan siswa selama KBM berlangsung. Untuk mengetahui seberapa



jauh daya serap siswa terhadap materi yang diberikan mahasiswa PPL memberikan tes kepada siswa. Tes ini meliputi :

1) Proses, dilakukan selama KBM berlangsung. Tes ini berupa Tanya jawab kepada siswa mengenai materi yang sedang dibahas.

2) Apersepsi, dilakukan pada awal pelajaran kira-kira selama 10 menit. Tes ini dilakukan secara lisan berupa tanya jawab mengenai materi minggu kemarin. Tes ini memiliki tujuan untuk mengetahui sejauh mana siswa dapat memahami materi yang telah diberikan.

3) Tes formatif, dilakukan setelah selesai materi satu pokok bahasan. Tes ini disajikan dalam bentuk tes praktek.ketrampilan individual. Nilai tes siswa kelas X TPHP 3, kelas XI TPHP 2 SMK N 1 Pandak selama mahasiswa PPL melakukan kegiatan belajar mengajar dapat dilihat pada lampiran

e) Bimbingan PLT

Proses bimbingan laporan dilakukan sebelum praktik mengajar, yaitu dengan konsultasi RPP, Handout, media serta perangkat pembelajaran yang lain. Setelah itu memperbaiki atau merevisi hasil yang telah dikonsultasikan tersebut untuk selanjutnya RPP itu akan diberikan kembali kepada guru prmbimbing untuk dinilai.

f) Penyusunan laporan

Penyusunan laporan ini dilakukan dengan cara konsultasi dengan dosen pembimbing yang menyelaraskan antara hasil praktik sehingga tersusun laporan dengan maksimal dan

berkualitas. Adapun hasil laporan berisi tentang jadwal kegiatan mengajar, perangkat pembelajaran yang diterapkan, administrasi guru, dan lain sebagainya.

## 2. Pelaksanaan Praktik Persekolahan

Praktik persekolahan merupakan aktivitas lain selain praktik KBM di dalam kelas yang secara tidak langsung membantu pelaksanaan KBM. Kegiatan praktik persekolahan ini bertujuan untuk memberikan pengalaman dan pengetahuan bagi seorang guru di luar jam mengajar. Kegiatan tersebut meliputi:

### a) Piket *Lobby*

Piket *lobby* ini dilakukan oleh setiap mahasiswa PPL sesuai dengan jadwal yang telah disepakati, dan di waktu tidak ada jadwal mengajar di kelas. Tugas piket *lobby* antara lain :

- 1) Melaksanakan administrasi terkait surat izin mengikuti/ tidak mengikuti pelajaran bagi siswa SMK N 1 Pandak,
- 2) Menggantikan guru untuk menyampaikan tugas, ketika guru yang bersangkutan berhalangan hadir,
- 3) Mengkoordinasikan kejadian selama proses belajar mengajar kepada koordinator piket

### b) Piket Perpustakaan

Piket perpustakaan ini dilakukan oleh setiap mahasiswa PPL sesuai dengan jadwal yang telah disepakati, dan di waktu tidak ada jadwal mengajar di kelas. Tugas piket perpustakaan antara lain:

- 1) Membantu petugas perpustakaan untuk melakukan proses inventarisasi buku-buku baru
- 2) Membantu petugas perpustakaan untuk melayani siswa kalau ada peminjaman buku ataupun pengembalian buku.

### c) Piket T.U/ Administrasi

Piket T.U dilakukan oleh setiap mahasiswa PPL sesuai dengan jadwal yang telah disepakati, dan di waktu tidak ada jadwal mengajar di kelas. Tugas piket T.U antara lain :

- 1) Membantu membuat surat seperti surat tugas, surat undangan, dll.
- 2) Membantu administrasi siswa seperti pengelompokan ijazah dst.
- 3) Melayani keperluan guru seperti lembar presensi, dst.

d) Upacara

Setiap mahasiswa PLT mengikuti upacara di hari Senin dan peringatan hari Nasional seperti hari Pahlawan dan Sumpah Pemuda. Mahasiswa menjadi salah satu peserta upacara, dan kegiatan ini juga dapat meningkatkan rasa kebersamaan diantara mahasiswa PLT dengan semua warga sekolah khususnya di warga SMK N 1 Pandak.

e) Pembuatan laporan PPL

Mahasiswa harus melengkapi administrasi berupa laporan pelaksanaan PPL sebagai salah satu syarat untuk kelulusan mata kuliah PPL. Pembuatan laporan ini sudah dimulai sejak akhir bulan Agustus sampai bulan September di minggu pertama. Laporan PPL ini terdiri dari 3 babb yang membahas mengenai persiapan, pelaksanaan dan evaluasi. Selain itu juga dilengkapi beberapa lampiran seperti RPP, Silabus, Laporan dana, Laporan mingguan, Matrik Program Kerja, dll.

f) Penerjunan dan Penarikan

Kegiatan PPL ini diawali dengan penerjunan ke lokasi PPL (dalam hal ini di SMK N 1 Pandak) dan diakhiri dengan penarikan yang dilakukan pada tanggal 13 November 2017.

## C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi

### 1. Analisis Hasil

Selama pelaksanaan PPL dengan menjalani profesi sebagai guru, memberikan banyak pengalaman dan gambaran yang jelas bahwa profesi guru bukan hanya menuntut penguasaan materi dan metode pembelajaran saja, tetapi juga menuntut kemampuan mengatur waktu, mengelola kelas, berinteraksi dengan warga sekolah, dan mempersiapkan segala administrasi guru. Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 15 September – 15 November 2017. Praktikan telah mengajar sebanyak 21 kali. Jadwal mengajar praktikan sebanyak 15 jam pelajaran dengan 1 minggu.

Selama praktik mengajar di kelas, praktikan tidak mengalami hambatan yang sulit, hanya diawal pertemuan praktikan dalam proses pembelajaran masih belum sesuai dengan RPP. Setelah melakukan konsultasi dengan guru pembimbing, praktikan mendapatkan arahan tentang cara melaksanakan kegiatan pembelajaran agar sesuai dengan RPP. Praktikan juga berkonsultasi mengenai metode yang akan diterapkan pada pertemuan selanjutnya. Metode dapat berjalan dengan baik apabila praktikan bisa menguasai kelas. Konsultasi memberikan manfaat bagi praktikan dalam praktik mengajar agar kelemahan selama mengajar dapat diperbaiki. Sehingga pada pertemuan selanjutnya praktikan dapat mengajar lebih baik. Selain itu ada beberapa hambatan lain yang muncul dalam kegiatan PLT. Adapun hambatan yang muncul dalam pelaksanaan kegiatan PPL adalah sebagai berikut:

- a. Hambatan saat menyiapkan administrasi pengajaran
- b. Hambatan saat menyiapkan materi pelajaran
- c. Hambatan dari siswa
- d. Hambatan dari sekolah

### 2. Refleksi

Dari hasil pelaksanaan PLT di SMK N 1 Pandak mulai dari persiapan, pelaksanaan memperoleh beberapa hasil pengalaman sebagai berikut :

- g) PLT menambah bekal serta pengalaman yang sangat bermanfaat kepada mahasiswa calon pendidik di masa yang akan datang .
- h) Di sekolah mahasiswa memperoleh gambaran nyata mengenai dunia pendidikan yang sebelumnya hanya diketahui dari teori-teori di bangku kuliah.
- i) Selama kegiatan PLT, mahasiswa dapat langsung menerapkan segala ilmu pengetahuan dan ketrampilan yang diperoleh di bangku kuliah.
- j) Dengan kegiatan PLT ini praktikan juga memperoleh tambahan ilmu mengenai akhlak perilaku serta ucapan yang baik sebagai contoh anak didik di sekolah

## **BAB III**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Pelaksanaan kegiatan PLT Universitas Negeri Yogyakarta 2017 dimulai tanggal 15 September 2017 sampai dengan 15 November 2017 berlokasi di SMK N 1 Pandak. Program ini dilaksanakan dengan cara menerjunkan mahasiswa dibawah supervisi Perguruan Tinggi untuk melaksanakan pengabdian ilmu. Sebelum melaksanakan PLT mahasiswa melakukan persiapan-persiapan agar nantinya siap untuk melaksanakan PLT yang meliputi pembekalan PLT (Pengajaran Mikro) dan observasi sekolah : Berdasarkan hasil dan pembahasan pelaksanaan program kerja PPL di SMK N 1 Pandak dapat disimpulkan bahwa :

1. PLT adalah suatu sarana bagi mahasiswa Universitas Negeri Yogyakarta untuk dapat menerapkan langsung ilmu yang telah diperoleh bangku kuliah dengan program studi atau konsentrasi masing-masing
2. PLT adalah sarana untuk menimba ilmu dan pengalaman yang tidak diperoleh di bangku kuliah.
3. PLT akan menjadikan mahasiswa untuk dapat memperluas wawasan tentang sebagai tenaga pendidik, kegiatan persekolahan dan kegiatan lain yang menunjang kelancaran proses belajar mengajar di sekolah serta menumbuhkan rasa tanggungjawab dan profesionalisme yang tinggi sebagai calon pendidik dan pengajar.
4. PLT menjadikan mahasiswa lebih mengetahui kedudukan, fungsi, peran, tugas dan tanggung jawab sekolah secara nyata. Menerapkan pengetahuan dan ketrampilan dalam kegiatan belajar mengajar pada situasi yang sebenarnya. Semua itu mempunyai tujuan yang sama meskipun mempunyai bidang kerja atau gerak yang berbeda. Tujuan yang dimaksud adalah berhasilnya proses belajar mengajar yang ditentukan sebelumnya.
5. Keberhasilan proses belajar mengajar tergantung kepala unsur utama yaitu guru dan murid yang ditunjang dengan sarana dan prasarana pendukung.

#### **B. Saran**

1. Bagi Pihak Sekolah
  - a. Sekolah perlu mengembangkan dan meningkatkan pemanfaatan potensi baik berupa ide maupun tenaga mahasiswa PPL secara optimal dan terkoordinasi dengan baik.
  - b. Peran aktif dan partisipasi dalam program PPL perlu ditingkatkan.
  - c. Perhatian sekolah terhadap mahasiswa PPKL perlu ditingkatkan.
  - d. Perlunya kesinambungan program PPL di sekolah dalam upaya peningkatan kualitas mahasiswa sebagai calon tenaga pendidik.
  
2. Bagi LPPMP UNY
  - a. Perlu adanya sosialisasi program PLT yang lebih mendalam kepada sekolah atau lembaga yang dijadikan lokasi penempatan PLT
  - b. Perlu adanya sosialisasi program PLT yang lebih mendalam kepada mahasiswa PPL yang dijadikan lokasi penempatan PLT
  - c. Perlu peningkatan mekanisme dan cara kerja yang sistematis, efektif dan produktif dalam program ini
  
3. Bagi Mahasiswa PLT
  - a. Saat melaksanakan observasi kelas harus lebih bersungguh-sungguh dan lebih teliti agar penyusunan program dapat direncanakan secara matang.
  - b. Membina kebersamaan dan kekompakan dengan warga sekolah sehingga dapat bekerja sama dengan baik.
  - c. Persiapan dalam mengajar perlu ditingkatkan untuk mempersiapkan diri agar ketika mengajar dapat berjalan dengan baik dan lebih terperinci.
  - d. Mahasiswa PLT diharapkan untuk dapat memahami karakter dan kemampuan dari peserta didik.
  - e. Ketika melaksanakan evaluasi kegiatan harus lebih terperinci, bukan hanya membahas permasalahan tetapi juga dapat memberikan solusi dari permasalahan yang dihadapi.

## DAFTAR PUSTAKA

Tim Penyusun Panduan PLT. 2017. *Panduan PLT*. Yogyakarta.

Tim Pembekalan PLT UNY. 2017. *Materi Pembekalan PLT 2017*. Yogyakarta.

Tim Penyusun Panduan Pengajaran Mikro. 2017. *Panduan Pengajaran Mikro*. Yogyakarta.





Universitas negeri  
Yogyakarta

Npma.2

FORMAT OBSERVASI  
KONDISI SEKOLAH

Untuk Mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 1 Pandak  
ALAMAT SEKOLAH : Gilangharjo, Pandak, Bantul, DIY  
NAMA MAHASISWA : Ahmad Syarifudin Zuhri  
NOMOR MAHASISWA : 14511241032  
FAK/JUR/PRODI : FT/ PTBB/ 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 representative untuk diadakannya kegiatan belajar mengajar.	Baik
2	Potensi siswa	Penghargaan bidang akademik dan non akademik telah berhasil diraih oleh siswa SMK Negeri 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 SMK Negeri 1 Pandak lulusan sarjana.	Baik

		S1 dan S2 (Berpotensi sesuai dengan bidangnya).	
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 baik namun media yang digunakan di SMK Negeri 1 Pandak masih belum memadai karena di dalam kelas tidak terapat LCD Proyektor sehingga dalam penggunaan LCD Proyektor perlu meminjam dari gudang	Cukup
6	Perpustakaan	Koleksi buku cukup memadai dalam menunjang proses belajar siswa SMK Negeri 1 Pandak. Ruang perpustakaan rapih dan bersih, tersedia papan struktur organisasi perpustakaan, tersedia buku kunjungan perpustakaan, tersedia TV, kipas angin, tersedia kursi dan meja.	Baik
7	Laboratorium	Ada, Laboratorium IPA, Laboratorium Komputer, Laboratorium TPHP, Laboratorium Ternak, dan Laboratorium tanaman	Baik
8	Bimbingan konseling	Tersedia ruang bimbingan konseling, kondisi ruangan bersih, tersedia papa	Baik

		nmekanisme administrasi BP/BK SMK Negeri 1 Pandak, dan tersedia informasi proses pemberian layanan terhadap siswa. Kinerja sudah baik dan berjalan lancar.	
9	Ekstrakurikuler	Banyak pilihan, Basket, volly, Remaja Masjid, TONTI (PeletonInti), Pencaksilat, PMR.	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 Ilmiah Remaja	Ada kegiatan karya tulis ilmiah remaja, tetapi perlu memaksimalkan kembali kegiatan karya tulis ilmiah remaja.	Baik
14	Karya Ilmiah Oleh Guru	Ada namun masih terkendala waktu dan kesempatan yang diperoleh sedikit	Baik
15	Koperasi siswa	Ada, dikelola oleh siswa yang menjadi pengurus koperasi,	Baik

		peralatan yang dijual merupakan peralatan sekolah dan alat tulis	
16	Tempat ibadah	Ada, masjid sekolah, kondisinya luas, bersih, rapi, dan ada tempat wudu untuk digunakan ibadah para guru dan siswa SMK Negeri 1 Pandak, masjid sekolah setiap jum'at digunakan untuk shalat jum'at bersama, tersedia papan pengumuman masjid, Al-quran, sajadah, sarung, mukena, dan mimbar khotib. Masjid sekolah dijadikan tempat KBM mata pelajaran agama islam.	Baik
18	Kesehatan lingkungan	Sudah bersih rapi, tersedia tanaman toga disetiap halaman sekolah, tersedia poster tentang kesehatan disekitar kama rmandidan tiap sudut sudah ada tempat sampah.	Baik
19	Lain-lain : ◆ Fasilitas Hotspot ◆ Keamanan	Ada untuk para guru dan siswa SMK Negeri 1 Pandak. Ada petugas (satpam) yang menjaga lingkungan sekolah selama kegiatan sekolah berlangsung.	Baik

Pihak yang Menerima  
Guru Pembimbing Lapangan

**Yulia Suhartini, S.Pd**  
NIP. 19770705 199303 2 005

Yogyakarta, Oktober 2017

Pihak yang Menyerahkan  
Mahasiswa PLT

**Ahmad Syarifudin Zuhri**  
NIM. 14511241032

**JADWAL MENGAJAR PLT  
SMK NEGERI 1 PANDAK  
SEMESTER SATU TAHUN PELAJARAN 2017/2018**

Nama : Ahmad Syarifudin Zuhri

Mata Pelajaran : Dasar Proses Pengolahan Hasil Pertanian ( X TPHP 1)  
Pengolahan Hasil hewani ( XI. TPHP 1 DAN XI TPHP 2)

*Jam mengajar per minggu 15 Jam*

Jam	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jum'at	Sabtu
1			XI. TPHP 2	XI. TPHP 1		
2			XI. TPHP 2	XI. TPHP 1		
3			XI. TPHP 2	XI. TPHP 1		
4	X. TPHP 1		XI. TPHP 2	XI. TPHP 1		
5	X. TPHP 1		XI. TPHP 2	XI. TPHP 1		X. TPHP 1
6	X. TPHP 1					X. TPHP 1
7						
8						
9						



**TIM PLT UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**  
**LOKASI SMK NEGERI 1 PANDAK**  
**TAHUN 2017**

Sekretariat ; Gilangharjo, Pandak, Bantul  
Telp. (0274) 6994381

---

**SURAT SERAH TERIMA HASIL KERJA**  
**PLT UNY 2017**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini selaku mahasiswa PLT UNY 2017:

Nama : Ahmad Syarifudin Zuhri  
Prodi : Pendidikan Teknik Boga  
NIM : 13511241032

Telah menyerahkan kepada Guru Pembimbing PPL SMK Negeri 1 Pandak, yaitu :

Nama : Amrinarsih, STP  
NIP : 19770809 200501 2 009


Barang atau hasil kerja program individu PLT UNY 2017 mahasiswa program studi Pendidikan Teknik Boga berupa RPP mata pelajaran Dasar Proses Pengolahan Hasil Pertanian X TPHP 1 dan mata pelajaran Pengolahan Hasil Hewani kelas XI TPHP 1 dan 2 yang selanjutnya dapat dipergunakan sebagaimana mestinya guna mendukung kelancaran kegiatan pembelajaran di SMK Negeri 1 Pandak.

Pihak yang Menerima  
Guru Pembimbing Lapangan

Yogyakarta, Oktober 2017  
Pihak yang Menyerahkan  
Mahasiswa PLT

**Amrinarsih, STP**  
NIP. 19770809 200501 2 009

**Ahmad Syarifudin Zuhri**  
NIM. 14511241032

	PEMERINTAH KABUPATEN BANTUL DINAS PENDIDIKAN <b>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 1</b> <b>Kadakrowo, Gilangharjo, Pandak, Bantul, Daerah</b> <b>Istimewa Yogyakarta. 0878-3846-6396</b> <b>Website : <a href="http://smkn1pandak.sch.id">smkn1pandak.sch.id</a></b>	
	RPP	
RPP No. 01	Dasar Proses pengolahan Hasil Pertanian dan Perikanan	Waktu: 225 menit (2x Pertemuan)

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

Sekolah : SMK Negeri 1 Pandak  
 Mata pelajaran : Dasar Proses pengolahan Hasil Pertanian dan Perikanan  
 Kelas/Semester : X / I  
 Materi Pokok : Sulfitasi  
 Alokasi Waktu : 2 x Pertemuan ( @ 5 x 45 Menit )

#### **A. 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.

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

- 3.5 Menerapkan prinsip teknik kimiawi (C2)



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

- 3.5.1 Menjelaskan definisi Sulfitasi
- 3.5.2 Menyebutkan tujuan dan fungsi Sulfitasi
- 3.5.3 Menyebutkan faktor-faktor yang berpengaruh terhadap proses Sulfitasi
- 3.5.4 Menjelaskan metode Sulfitasi
- 3.5.5 Menjelaskan alur proses Sulfitasi
- 3.5.6 Menjelaskan prinsip dasar Sulfitasi

### **D. Tujuan Pembelajaran**

**Melalui kegiatan pembelajaran metode ceramah, peserta didik dapat**

- 1. Menjelaskan definisi Sulfitasi
- 2. Menyebutkan tujuan dan fungsi Sulfitasi
- 3. Menyebutkan faktor-faktor yang berpengaruh terhadap proses Sulfitasi
- 4. Menjelaskan metode Sulfitasi
- 5. Menjelaskan alur proses Sulfitasi
- 6. Menjelaskan prinsip dasar Sulfitasi

### **E. Materi Pembelajaran (Ringkasan Materi)**

- 1. Pengertian Sulfitasi
- 2. Tujuan Sulfitasi
- 3. Fungsi Sulfitasi
- 4. Faktor-faktor yang berpengaruh terhadap proses Sulfitasi
- 5. Metode Sulfitasi
- 6. Alur proses Sulfitasi
- 7. Prinsip dasar Sulfitasi

## F. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Metode Pembelajaran : Inquiry	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru mengucapkan salam pada siswa.</li> <li>2. Guru meminta pada siswa untuk mengecek kebersihan kelas .</li> <li>3. Guru meminta salah satu dari siswa untuk memimpin berdoa sesuai dengan agama dan keyakinan masing-masing.</li> <li>4. Guru mengabsen kehadiran siswa</li> <li>5. Sebagai appersepsi, guru mengajukan pertanyaan materi yang sudah dipelajari .</li> <li>6. Selanjutnya guru menyampaikan tujuan pembelajaran, siswa menyimak dan mencatatnya.</li> <li>7. Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan penjelasan tentang kegiatan yang akan dilakukan siswa untuk menyelesaikan permasalahan atau tugas pada pertemuan ini.</li> </ol>	10 menit
Inti	Orientasi masalah  Pengumpulan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Mengamati</b> Siswa mengamati Power point tentang Teknik Kimiawi</li> <li>2. <b>Menanya</b> Mengajukan pertanyaan mengenai Teknik Kimiawi</li> </ol>	90 menit

Kegiatan	Metode Pembelajaran : Inquiry	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	<p>data dan verifikasi</p> <p>Pengorganisasian dan formulasi eksplanasi</p> <p>Analisis proses inquiry</p>	<p><b>3. Mengumpulkan Data</b> Mencatat materi serta pertanyaan tentang teknik kimiawi</p> <p><b>4. Mengasosiasi</b> Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan</p> <p><b>5. Mengkomunikasikan</b> a) Membuat laporan hasil pertanyaan b) Mempresentasikan laporan hasil pertanyaan</p>	
Penutup		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru bersama-sama dengan siswa membuat rangkuman atau kesimpulan hasil diskusi.</li> <li>2. Guru memberi umpan balik terhadap proses dan hasil pembelajaran.</li> <li>3. Guru menyampaikan kegiatan tindak lanjut dalam bentuk tugas kelompok, pada pertemuan berikutnya.</li> <li>4. Guru menutup pelajaran dengan mengucapkan salam.</li> </ol>	35 menit

## **G. Media**

1. Media : Power Point
2. Alat dan Bahan : LCD, Laptop dan Hand Out
3. Sumber Belajar : Buku Dasar Poses Pengolahan Hasil Pertanian

## **H. Penilaian Hasil Belajar**

1. Jenis/ Teknik
  - a) Pengetahuan
  - b) Sikap
  - c) Keaktifan
  - d) Proses
2. Bentuk Instrumen dan Instrumen Penilaian
  - a) Bentuk Instrumen
    - 1) Tes tertulis dan tidak tertulis
    - 2) Pengukuran sikap
    - 3) Pengukuran unjuk kerja/ keaktifan
    - 4) Portofolio
  - b) Instrumen penilaian
    - 1) Soal pilihan ganda, essay dan mencocokkan
    - 2) Lembar dan rubrik penilaian sikap
    - 3) Lembar dan rubrik penilaian unjuk kerja/ keaktifan
    - 4) Lembar penilaian proses
3. Pedoman penskoran
  1. Sikap  
0-100
  2. Pengetahuan  
0-100
  3. Keaktifan  
0-100
  4. Proses  
0-100

Yogyakarta, Oktober 2017

Pihak yang Menerima  
Guru Pembimbing Lapangan


Pihak yang Menyerahkan  
Mahasiswa PLT

**Amrinarsih, STP**

NIP. 19770809 200501 2 009

**Ahmad Syarifudin Zuhri**

NIM. 14511241032

	PEMERINTAH KABUPATEN BANTUL DINAS PENDIDIKAN <b>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 1</b> <b>Kadakrowo, Gilangharjo, Pandak, Bantul, Daerah</b> <b>Istimewa Yogyakarta. 0878-3846-6396</b> Website : <a href="http://smkn1pandak.sch.id">smkn1pandak.sch.id</a>	
	RPP	
RPP No. 02	Dasar Proses pengolahan Hasil Pertanian dan Perikanan	Waktu: 225 menit (2x Pertemuan)

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN  
(RPP)**

Sekolah : SMK Negeri 1 Pandak  
 Mata pelajaran : Dasar Proses pengolahan Hasil Pertanian dan Perikanan  
 Kelas/Semester : X / I  
 Materi Pokok : Karbonatasi  
 Alokasi Waktu : 2 x Pertemuan ( @ 5 x 45 Menit )

**A. 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.

**B. Kompetensi Dasar**

3.5 Menerapkan prinsip teknik kimiawi (C2)

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

- 3.5.1 Menjelaskan definisi Karbonatasi
- 3.5.2 Menyebutkan tujuan dan fungsi Karbonatasi
- 3.5.3 Menyebutkan faktor-faktor yang berpengaruh terhadap proses Karbonatasi
- 3.5.4 Menjelaskan metode Karbonatasi
- 3.5.5 Menjelaskan alur proses Karbonatasi
- 3.5.6 Menjelaskan prinsip dasar Karbonatasi

### **D. Tujuan Pembelajaran**

**Melalui kegiatan pembelajaran metode ceramah, peserta didik dapat**

1. Menjelaskan definisi Karbonatasi
2. Menyebutkan tujuan dan fungsi Karbonatasi
3. Menyebutkan faktor-faktor yang berpengaruh terhadap proses Karbonatasi
4. Menjelaskan metode Karbonatasi
5. Menjelaskan alur proses Karbonatasi
6. Menjelaskan prinsip dasar Karbonatasi

### **E. Materi Pembelajaran (Ringkasan Materi)**

- a. Pengertian Karbonatasi
- b. Tujuan Karbonatasi
- c. Fungsi Karbonatasi
- d. Faktor-faktor yang berpengaruh terhadap proses Karbonatasi
- e. Metode Karbonatasi
- f. Alur proses Karbonatasi
- g. Prinsip dasar Karbonatasi

### **F. Kegiatan Pembelajaran**

Kegiatan	Metode Pembelajaran : Inquiry	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<p>8. Guru mengucapkan salam pada siswa.</p> <p>9. Guru meminta pada siswa untuk mengecek kebersihan kelas .</p> <p>10. Guru meminta salah satu dari siswa untuk memimpin berdoa sesuai dengan agama dan keyakinan masing-masing.</p> <p>11. Guru mengabsen kehadiran siswa</p> <p>12. Sebagai appersepsi, guru mengajukan pertanyaan materi yang sudah dipelajari .</p> <p>13. Selanjutnya guru menyampaikan tujuan pembelajaran, siswa menyimak dan mencatatnya.</p> <p>14. Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan penjelasan tentang kegiatan yang akan dilakukan siswa untuk menyelesaikan permasalahan atau tugas pada pertemuan ini.</p>	10 menit
Inti	Orientasi masalah          Pengumpulan data dan	<p><b>1. Mengamati</b> Siswa mengamati Power point tentang Teknik Kimiawi</p> <p><b>2. Menanya</b> Mengajukan pertanyaan mengenai Teknik Kimiawi</p> <p><b>3. Mengumpulkan Data</b></p>	90 menit



Kegiatan	Metode Pembelajaran : Inquiry	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	<p>verifikasi</p> <p>Pengorganisasian dan formulasi eksplanasi</p> <p>Analisis proses inquiry</p>	<p>Mencatat materi serta pertanyaan tentang teknik kimiawi</p> <p><b>4. Mengasosiasi</b> Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan</p> <p><b>5. Mengkomunikasikan</b> c) Membuat laporan hasil pertanyaan d) Mempresentasikan laporan hasil pertanyaan</p>	
Penutup		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru bersama-sama dengan siswa membuat rangkuman atau kesimpulan hasil diskusi.</li> <li>2. Guru memberi umpan balik terhadap proses dan hasil pembelajaran.</li> <li>3. Guru menyampaikan kegiatan tindak lanjut dalam bentuk tugas kelompok, pada pertemuan berikutnya.</li> <li>4. Guru menutup pelajaran dengan mengucapkan salam.</li> </ol>	35 menit

## G. Media

1. Media : Power Point

2. Alat dan Bahan : LCD, Laptop dan Hand Out
3. Sumber Belajar : Buku Dasar Poses Pengolahan Hasil Pertanian

## **H. Penilaian Hasil Belajar**

1. Jenis/ Teknik
  - a) Pengetahuan
  - b) Sikap
  - c) Keaktifan
  - d) Proses
2. Bentuk Instrumen dan Instrumen Penilaian
  - a. Bentuk Instrumen
    - Tes tertulis dan tidak tertulis
    - Pengukuran sikap
    - Pengukuran unjuk kerja/ keaktifan
    - Portofolio
  - b. Instrumen penilaian
    1. Soal pilihan ganda, essay dan mencocokkan
    2. Lembar dan rubrik penilaian sikap
    3. Lembar dan rubrik penilaian unjuk kerja/ keaktifan
    4. Lembar penilaian proses
4. Pedoman penskoran
  5. Sikap  
0-100
  6. Pengetahuan  
0-100
  7. Keaktifan  
0-100
  8. Proses  
0-100

Yogyakarta, Oktober 2017

Pihak yang Menerima  
Guru Pembimbing Lapangan


Pihak yang Menyerahkan  
Mahasiswa PLT

**Amrinarsih, STP**

NIP. 19770809 200501 2 009

**Ahmad Syarifudin Zuhri**

NIM. 14511241032

	PEMERINTAH KABUPATEN BANTUL DINAS PENDIDIKAN <b>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 1</b> <b>Kadakrowo, Gilangharjo, Pandak, Bantul, Daerah</b> <b>Istimewa Yogyakarta. 0878-3846-6396</b> Website : <a href="http://smkn1pandak.sch.id">smkn1pandak.sch.id</a>	
	RPP	
RPP No. 03	Dasar Proses pengolahan Hasil Pertanian dan Perikanan	Waktu: 225 menit (2x Pertemuan)

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN  
(RPP)**

Sekolah : SMK Negeri 1 Pandak  
 Mata pelajaran : Dasar Proses pengolahan Hasil Pertanian  
 dan Perikanan  
 Kelas/Semester : X / I  
 Materi Pokok : Hidrolisis  
 Alokasi Waktu : 2 x Pertemuan ( @ 5 x 45 Menit )

**A. 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.

**B. Kompetensi Dasar**

3.5 Menerapkan prinsip teknik kimiawi (C2)

**C. Indikator Pencapaian Kompetensi**

3.5.1 Menjelaskan definisi Hidrolisis

3.5.2 Menyebutkan tujuan dan fungsi Hidrolisis

3.5.3 Menyebutkan faktor-faktor yang berpengaruh terhadap proses Hidrolisis

3.5.4 Menjelaskan metode Hidrolisis

3.5.5 Menjelaskan alur proses Hidrolisis

3.5.6 Menjelaskan prinsip dasar Hidrolisis

**D. Tujuan Pembelajaran**

**Melalui kegiatan pembelajaran metode ceramah, peserta didik dapat**

Menjelaskan definisi Hidrolisis

Menyebutkan tujuan dan fungsi Hidrolisis

Menyebutkan faktor-faktor yang berpengaruh terhadap proses Hidrolisis

Menjelaskan metode Hidrolisis

Menjelaskan alur proses Hidrolisis

Menjelaskan prinsip dasar Hidrolisis

**E. Materi Pembelajaran (Ringkasan Materi)**

Pengertian Hidrolisis

Tujuan Hidrolisis

Fungsi Hidrolisis

Faktor-faktor yang berpengaruh terhadap proses Hidrolisis

Metode Hidrolisis

Alur proses Hidrolisis

Prinsip dasar Hidrolisis

## F. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Metode Pembelajaran : Inquiry	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		15. Guru mengucapkan salam pada siswa. 16. Guru meminta pada siswa untuk mengecek kebersihan kelas . 17. Guru meminta salah satu dari siswa untuk memimpin berdoa sesuai dengan agama dan keyakinan masing-masing. 18. Guru mengabsen kehadiran siswa 19. Sebagai appersepsi, guru mengajukan pertanyaan materi yang sudah dipelajari . 20. Selanjutnya guru menyampaikan tujuan pembelajaran, siswa menyimak dan mencatatnya. 21. Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan penjelasan tentang kegiatan yang akan dilakukan siswa untuk menyelesaikan permasalahan atau tugas pada pertemuan ini.	10 menit
Inti	Orientasi masalah  Pengumpulan	<b>1. Mengamati</b> Siswa mengamati Power point tentang Teknik Kimiawi <b>2. Menanya</b> Mengajukan pertanyaan mengenai Teknik Kimiawi	90 menit

Kegiatan	Metode Pembelajaran : Inquiry	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	<p>data dan verifikasi</p> <p>Pengorganisasian dan formulasi eksplanasi</p> <p>Analisis proses inquiry</p>	<p><b>3. Mengumpulkan Data</b> Mencatat materi serta pertanyaan tentang teknik kimiawi</p> <p><b>4. Mengasosiasi</b> Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan</p> <p><b>5. Mengkomunikasikan</b> e) Membuat laporan hasil pertanyaan f) Mempresentasikan laporan hasil pertanyaan</p>	
Penutup		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru bersama-sama dengan siswa membuat rangkuman atau kesimpulan hasil diskusi.</li> <li>2. Guru memberi umpan balik terhadap proses dan hasil pembelajaran.</li> <li>3. Guru menyampaikan kegiatan tindak lanjut dalam bentuk tugas kelompok, pada pertemuan berikutnya.</li> <li>4. Guru menutup pelajaran dengan mengucapkan salam.</li> </ol>	35 menit

## **G. Media**

Media : Power Point

Alat dan Bahan : LCD, Laptop dan Hand Out

Sumber Belajar : Buku Dasar Poses Pengolahan Hasil Pertanian

## **H. Penilaian Hasil Belajar**

Jenis/ Teknik

Pengetahuan

Sikap

Keaktifan

Proses

Bentuk Instrumen dan Instrumen Penilaian

### a. Bentuk Instrumen

Tes tertulis dan tidak tertulis

Pengukuran sikap

Pengukuran unjuk kerja/ keaktifan

Portofolio

### b. Instrumen penilaian

1. Soal pilihan ganda, essay dan mencocokkan
2. Lembar dan rubrik penilaian sikap
3. Lembar dan rubrik penilaian unjuk kerja/ keaktifan
4. Lembar penilaian proses

Pedoman penskoran

Sikap

0-100

Pengetahuan

0-100

Keaktifan

0-100



Proses  
0-100


Pihak yang Menerima  
Guru Pembimbing Lapangan

**Amrinarsih, STP**  
NIP. 19770809 200501 2 009

Yogyakarta, Oktober 2017

Pihak yang Menyerahkan  
Mahasiswa PLT

**Ahmad Syarifudin Zuhri**  
NIM. 14511241032

	PEMERINTAH KABUPATEN BANTUL DINAS PENDIDIKAN <b>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 1</b> <b>Kadakrowo, Gilangharjo, Pandak, Bantul, Daerah</b> <b>Istimewa Yogyakarta. 0878-3846-6396</b> Website : <a href="http://smkn1pandak.sch.id">smkn1pandak.sch.id</a>	
	RPP	
RPP No. 04	Dasar Proses pengolahan Hasil Pertanian dan Perikanan	Waktu: 225 menit (2x Pertemuan)

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN  
(RPP)**

Sekolah : SMK Negeri 1 Pandak  
 Mata pelajaran : Dasar Proses pengolahan Hasil Pertanian  
 dan Perikanan  
 Kelas/Semester : X / I  
 Materi Pokok : Netralisasi  
 Alokasi Waktu : 2 x Pertemuan ( @ 5 x 45 Menit )

**A. 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.

**B. Kompetensi Dasar**

3.5 Menerapkan prinsip teknik kimiawi (C2)

**C. Indikator Pencapaian Kompetensi**

- 3.5.1 Menjelaskan definisi Netralisasi
- 3.5.2 Menyebutkan tujuan dan fungsi Netralisasi
- 3.5.3 Menyebutkan faktor-faktor yang berpengaruh terhadap proses Netralisasi
- 3.5.4 Menjelaskan metode Netralisasi
- 3.5.5 Menjelaskan alur proses Netralisasi
- 3.5.6 Menjelaskan prinsip dasar Netralisasi

**D. Tujuan Pembelajaran**

**Melalui kegiatan pembelajaran metode ceramah, peserta didik dapat**

- Menjelaskan definisi Netralisasi
- Menyebutkan tujuan dan fungsi Netralisasi
- Menyebutkan faktor-faktor yang berpengaruh terhadap proses Netralisasi
- Menjelaskan metode Netralisasi
- Menjelaskan alur proses Netralisasi
- Menjelaskan prinsip dasar Netralisasi

**E. Materi Pembelajaran (Ringkasan Materi)**

- Pengertian Netralisasi
- Tujuan Netralisasi
- Fungsi Netralisasi
- Faktor-faktor yang berpengaruh terhadap proses Netralisasi
- Metode Netralisasi
- Alur proses Netralisasi
- Prinsip dasar Netralisasi

## F. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Metode Pembelajaran : Inquiry	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		22. Guru mengucapkan salam pada siswa. 23. Guru meminta pada siswa untuk mengecek kebersihan kelas . 24. Guru meminta salah satu dari siswa untuk memimpin berdoa sesuai dengan agama dan keyakinan masing-masing. 25. Guru mengabsen kehadiran siswa 26. Sebagai appersepsi, guru mengajukan pertanyaan materi yang sudah dipelajari . 27. Selanjutnya guru menyampaikan tujuan pembelajaran, siswa menyimak dan mencatatnya. 28. Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan penjelasan tentang kegiatan yang akan dilakukan siswa untuk menyelesaikan permasalahan atau tugas pada pertemuan ini.	10 menit
Inti	Orientasi masalah  Pengumpulan	<b>1. Mengamati</b> Siswa mengamati Power point tentang Teknik Kimiawi <b>2. Menanya</b> Mengajukan pertanyaan mengenai Teknik Kimiawi	90 menit

Kegiatan	Metode Pembelajaran : Inquiry	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	<p>data dan verifikasi</p> <p>Pengorganisasian dan formulasi eksplanasi</p> <p>Analisis proses inquiry</p>	<p><b>3. Mengumpulkan Data</b> Mencatat materi serta pertanyaan tentang teknik kimiawi</p> <p><b>4. Mengasosiasi</b> Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan</p> <p><b>5. Mengkomunikasikan</b> g) Membuat laporan hasil pertanyaan h) Mempresentasikan laporan hasil pertanyaan</p>	
Penutup		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru bersama-sama dengan siswa membuat rangkuman atau kesimpulan hasil diskusi.</li> <li>2. Guru memberi umpan balik terhadap proses dan hasil pembelajaran.</li> <li>3. Guru menyampaikan kegiatan tindak lanjut dalam bentuk tugas kelompok, pada pertemuan berikutnya.</li> <li>4. Guru menutup pelajaran dengan mengucapkan salam.</li> </ol>	35 menit

## **G. Media**

Media : Power Point

Alat dan Bahan : LCD, Laptop dan Hand Out

Sumber Belajar : Buku Dasar Poses Pengolahan Hasil Pertanian

## **H. Penilaian Hasil Belajar**

Jenis/ Teknik

Pengetahuan

Sikap

Keaktifan

Proses

Bentuk Instrumen dan Instrumen Penilaian

### a. Bentuk Instrumen

Tes tertulis dan tidak tertulis

Pengukuran sikap

Pengukuran unjuk kerja/ keaktifan

Portofolio

### b. Instrumen penilaian

Soal pilihan ganda, essay dan mencocokkan

Lembar dan rubrik penilaian sikap

Lembar dan rubrik penilaian unjuk kerja/ keaktifan

Lembar penilaian proses

Pedoman penskoran

Sikap

0-100

Pengetahuan

0-100

Keaktifan

0-100

Proses

0-100


Pihak yang Menerima  
Guru Pembimbing Lapangan

**Amrinarsih, STP**  
NIP. 19770809 200501 2 009

Yogyakarta, Oktober 2017

Pihak yang Menyerahkan  
Mahasiswa PLT

**Ahmad Syarifudin Zuhri**  
NIM. 14511241032

	PEMERINTAH KABUPATEN BANTUL DINAS PENDIDIKAN <b>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 1</b> <b>Kadakrowo, Gilangharjo, Pandak, Bantul, Daerah</b> <b>Istimewa Yogyakarta. 0878-3846-6396</b> Website : <a href="http://smkn1pandak.sch.id">smkn1pandak.sch.id</a>	
	RPP	
RPP No. 05	Dasar Proses pengolahan Hasil Pertanian dan Perikanan	Waktu: 225 menit (2x Pertemuan)

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN  
(RPP)**

Sekolah : SMK Negeri 1 Pandak  
 Mata pelajaran : Dasar Proses pengolahan Hasil Pertanian  
 dan Perikanan  
 Kelas/Semester : X / I  
 Materi Pokok : Koagulasi  
 Alokasi Waktu : 2 x Pertemuan ( @ 5 x 45 Menit )

**A. 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.

**B. Kompetensi Dasar**

3.5 Menerapkan prinsip teknik kimiawi (C2)



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

3.5.1 Menjelaskan definisi Koagulasi

3.5.2 Menyebutkan tujuan dan fungsi Koagulasi

3.5.3 Menyebutkan faktor-faktor yang berpengaruh terhadap proses Koagulasi

3.5.4 Menjelaskan metode Koagulasi

3.5.5 Menjelaskan alur proses Koagulasi

3.5.6 Menjelaskan prinsip dasar Koagulasi

### **D. Tujuan Pembelajaran**

**Melalui kegiatan pembelajaran metode ceramah, peserta didik dapat**

Menjelaskan definisi Koagulasi

Menyebutkan tujuan dan fungsi Koagulasi

Menyebutkan faktor-faktor yang berpengaruh terhadap proses Koagulasi

Menjelaskan metode Koagulasi

Menjelaskan alur proses Koagulasi

Menjelaskan prinsip dasar Koagulasi

### **E. Materi Pembelajaran (Ringkasan Materi)**

Pengertian Koagulasi

Tujuan Koagulasi

Fungsi Koagulasi

Faktor-faktor yang berpengaruh terhadap proses Koagulasi

Metode Koagulasi

Alur proses Koagulasi

Prinsip dasar Koagulasi

## F. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Metode Pembelajaran : Inquiry	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		29. Guru mengucapkan salam pada siswa. 30. Guru meminta pada siswa untuk mengecek kebersihan kelas . 31. Guru meminta salah satu dari siswa untuk memimpin berdoa sesuai dengan agama dan keyakinan masing-masing. 32. Guru mengabsen kehadiran siswa 33. Sebagai appersepsi, guru mengajukan pertanyaan materi yang sudah dipelajari . 34. Selanjutnya guru menyampaikan tujuan pembelajaran, siswa menyimak dan mencatatnya. 35. Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan penjelasan tentang kegiatan yang akan dilakukan siswa untuk menyelesaikan permasalahan atau tugas pada pertemuan ini.	10 menit
Inti	Orientasi masalah  Pengumpulan	<b>1. Mengamati</b> Siswa mengamati Power point tentang Teknik Kimiawi <b>2. Menanya</b> Mengajukan pertanyaan mengenai Teknik Kimiawi	90 menit

Kegiatan	Metode Pembelajaran : Inquiry	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	<p>data dan verifikasi</p> <p>Pengorganisasian dan formulasi eksplanasi</p> <p>Analisis proses inquiry</p>	<p><b>3. Mengumpulkan Data</b> Mencatat materi serta pertanyaan tentang teknik kimiawi</p> <p><b>4. Mengasosiasi</b> Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan</p> <p><b>5. Mengkomunikasikan</b> i) Membuat laporan hasil pertanyaan j) Mempresentasikan laporan hasil pertanyaan</p>	
Penutup		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru bersama-sama dengan siswa membuat rangkuman atau kesimpulan hasil diskusi.</li> <li>2. Guru memberi umpan balik terhadap proses dan hasil pembelajaran.</li> <li>3. Guru menyampaikan kegiatan tindak lanjut dalam bentuk tugas kelompok, pada pertemuan berikutnya.</li> <li>4. Guru menutup pelajaran dengan mengucapkan salam.</li> </ol>	35 menit

## **G. Media**

Media : Power Point

Alat dan Bahan : LCD, Laptop dan Hand Out

Sumber Belajar : Buku Dasar Poses Pengolahan Hasil Pertanian

## **H. Penilaian Hasil Belajar**

Jenis/ Teknik

Pengetahuan

Sikap

Keaktifan

Proses

Bentuk Instrumen dan Instrumen Penilaian

### a. Bentuk Instrumen

Tes tertulis dan tidak tertulis

Pengukuran sikap

Pengukuran unjuk kerja/ keaktifan

Portofolio

### b. Instrumen penilaian

Soal pilihan ganda, essay dan mencocokkan

Lembar dan rubrik penilaian sikap

Lembar dan rubrik penilaian unjuk kerja/ keaktifan

Lembar penilaian proses

Pedoman penskoran

Sikap

0-100

Pengetahuan

0-100

Keaktifan

0-100

Proses

0-100

Yogyakarta, Oktober 2017

Pihak yang Menerima  
Guru Pembimbing Lapangan


Pihak yang Menyerahkan  
Mahasiswa PLT

**Amrinarsih, STP**

NIP. 19770809 200501 2 009

**Ahmad Syarifudin Zuhri**

NIM. 14511241032

	PEMERINTAH KABUPATEN BANTUL DINAS PENDIDIKAN <b>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 1</b> <b>Kadakrowo, Gilangharjo, Pandak, Bantul, Daerah</b> <b>Istimewa Yogyakarta. 0878-3846-6396</b> Website : <a href="http://smkn1pandak.sch.id">smkn1pandak.sch.id</a>	
	RPP	
RPP No. 06	Dasar Proses pengolahan Hasil Pertanian dan Perikanan	Waktu: 225 menit (2x Pertemuan)

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN  
(RPP)**

Sekolah : SMK Negeri 1 Pandak  
 Mata pelajaran : Dasar Proses pengolahan Hasil Pertanian  
 dan Perikanan  
 Kelas/Semester : X / I  
 Materi Pokok : Refining  
 Alokasi Waktu : 2 x Pertemuan ( @ 5 x 45 Menit )

**A. 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.

**B. Kompetensi Dasar**

3.5 Menerapkan prinsip teknik kimiawi (C2)

**C. Indikator Pencapaian Kompetensi**

- 3.5.1 Menjelaskan definisi Refining
- 3.5.2 Menyebutkan tujuan dan fungsi Refining
- 3.5.3 Menyebutkan faktor-faktor yang berpengaruh terhadap proses Refining
- 3.5.4 Menjelaskan metode Refining
- 3.5.5 Menjelaskan alur proses Refining
- 3.5.6 Menjelaskan prinsip dasar Refining

**D. Tujuan Pembelajaran**

**Melalui kegiatan pembelajaran metode ceramah, peserta didik dapat**

- Menjelaskan definisi Refining
- Menyebutkan tujuan dan fungsi Refining
- Menyebutkan faktor-faktor yang berpengaruh terhadap proses Refining
- Menjelaskan metode Refining
- Menjelaskan alur proses Refining
- Menjelaskan prinsip dasar Refining

**E. Materi Pembelajaran (Ringkasan Materi)**

- Pengertian Refining
- Tujuan Refining
- Fungsi Refining
- Faktor-faktor yang berpengaruh terhadap proses Refining
- Metode Refining
- Alur proses Refining
- Prinsip dasar Refining

**F. Kegiatan Pembelajaran**

<b>Kegiatan</b>	<b>Metode Pembelajaran : Inquiry</b>	<b>Deskripsi Kegiatan</b>	<b>Alokasi Waktu</b>
Pendahuluan		36. Guru mengucapkan salam pada	10





Kegiatan	Metode Pembelajaran : Inquiry	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	<p>Pengorganisasian dan formulasi eksplanasi</p> <p>Analisis proses inquiry</p>	<p>pertanyaan tentang teknik kimiawi</p> <p><b>4. Mengasosiasi</b> Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan</p> <p><b>5. Mengkomunikasikan</b> k) Membuat laporan hasil pertanyaan l) Mempresentasikan laporan hasil pertanyaan</p>	
Penutup		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru bersama-sama dengan siswa membuat rangkuman atau kesimpulan hasil diskusi.</li> <li>2. Guru memberi umpan balik terhadap proses dan hasil pembelajaran.</li> <li>3. Guru menyampaikan kegiatan tindak lanjut dalam bentuk tugas kelompok, pada pertemuan berikutnya.</li> <li>4. Guru menutup pelajaran dengan mengucapkan salam.</li> </ol>	35 menit

## G. Media

Media : Power Point

Alat dan Bahan : LCD, Laptop dan Hand Out

Sumber Belajar : Buku Dasar Poses Pengolahan Hasil Pertanian

## **H. Penilaian Hasil Belajar**

Jenis/ Teknik

Pengetahuan

Sikap

Keaktifan

Proses

Bentuk Instrumen dan Instrumen Penilaian

a. Bentuk Instrumen

Tes tertulis dan tidak tertulis

Pengukuran sikap

Pengukuran unjuk kerja/ keaktifan

Portofolio

b. Instrumen penilaian

Soal pilihan ganda, essay dan mencocokkan

Lembar dan rubrik penilaian sikap

Lembar dan rubrik penilaian unjuk kerja/ keaktifan

Lembar penilaian proses

Pedoman penskoran

Sikap

0-100

Pengetahuan

0-100

Keaktifan

0-100

Proses

0-100

Yogyakarta, Oktober 2017

Pihak yang Menerima  
Guru Pembimbing Lapangan


Pihak yang Menyerahkan  
Mahasiswa PLT

**Amrinarsih, STP**

NIP. 19770809 200501 2 009

**Ahmad Syarifudin Zuhri**

NIM. 14511241032

	PEMERINTAH KABUPATEN BANTUL DINAS PENDIDIKAN <b>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 1</b> <b>Kadakrowo, Gilangharjo, Pandak, Bantul, Daerah</b> <b>Istimewa Yogyakarta. 0878-3846-6396</b> Website : <a href="http://smkn1pandak.sch.id">smkn1pandak.sch.id</a>	
	RPP	
RPP No. 07	Pengolahan hasil Hewani	Waktu: 225 menit (1x Pertemuan)

### RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Sekolah : SMK Negeri 1 Pandak  
 Mata pelajaran : Pengolahan hasil Hewani  
 Kelas/Semester : XI / I  
 Materi Pokok : Membuat produk dari hasil hewani  
 Alokasi Waktu : 1 x Pertemuan ( @ 5 x 45 Menit )

#### A. Kompetensi Inti (KI)

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

#### B. Kompetensi Dasar

- 4.2 Membuat aneka olahan dari hasil Hewani

#### C. Indikator Pencapaian Kompetensi

- 4.2.1 Menjelaskan bahan dasar hewani
- 4.2.2 Menjelaskan produk olahan hasil hewani

4.2.3 membuat olahan hasil hewani : Otak- otak kukus dan otak- otak panggang

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

**Melalui kegiatan pembelajaran ini, peserta didik dapat**

7. Menjelaskan bahan dasar hewani
8. Menjelaskan produk olahan hasil hewani
9. Mempraktikan pembuatan Otak- otak kukus dan otak- otak panggang

#### **E. Materi Pembelajaran (Ringkasan Materi)**

8. Bahan dasar hewani
9. Produk olahan hasil hewani
10. Resep Otak- otak kukus dan otak- otak panggang

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

Pendekatan Pembelajaran : Scientific

Model Pembelajaran : Project Based Learning

Metode Pembelajaran : Demo

#### **G. Kegiatan Pembelajaran**

<b>Kegiatan</b>	<b>Deskripsi Kegiatan</b>	<b>Alokasi Waktu</b>
<b>Pendahuluan</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Guru mengucapkan salam pada siswa.</li><li>2. Guru meminta pada siswa untuk mengecek kebersihan kelas .</li><li>3. Guru meminta salah satu dari siswa untuk memimpin berdoa sesuai dengan agama dan keyakinan masing-masing.</li><li>4. Guru mengabsen kehadiran siswa</li><li>5. Sebagai appersepsi, guru mengajukan pertanyaan materi yang sudah dipelajari .</li></ol>	20 menit

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	<p>6. Selanjutnya guru menyampaikan tujuan pembelajaran, siswa menyimak.</p> <p>7. Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan penjelasan tentang kegiatan yang akan dilakukan siswa untuk menyelesaikan permasalahan atau tugas pada pertemuan ini.</p> <p>8. Guru membagi kelompok menjadi 4 kelompok yang terdiri dari 8 siswa per kelompok</p> <p>9. Menyiapkan kelas agar lebih kondusif.</p> <p>10. Motivasi Guru memotivasi siswa untuk lebih semangat belajar terutama tentang pembelajaran produk hasil hewani</p> <p>11. Apersepsi Guru menanyai siswa tentang persiapan diri, untuk kegiatan praktik tentang pembuatan pempek.</p>	
<b>Kegiatan Inti</b>	<p><b>1. Mengamati</b></p> <p>a. Peserta didik mendengarkan penjelasan guru tentang resep pembuatan Otak- otak kukus dan otak- otak panggang.</p> <p><b>2. Menanya</b></p> <p>a. Mengajukan pertanyaan mengenai pembuatan Otak- otak kukus dan otak- otak panggang.</p> <p><b>3. Mengumpulkan Data:</b></p> <p>a. Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber</p>	175 menit

<b>Kegiatan</b>	<b>Deskripsi Kegiatan</b>	<b>Alokasi Waktu</b>
	<p>informasi.</p> <p><b>4. Mengasosiasi</b></p> <p>a. Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan.</p> <p>b. Menyimpulkan data hasil diskusi terkait dengan jawaban pertanyaan.</p> <p><b>5. Mengkomunikasikan</b></p> <p>a. Peserta didik membuat laporan hasil diskusi.</p> <p>b. Peserta didik mempresentasikan laporan hasil diskusi tentang materi pembuatan Otak-otak kukus dan otak-otak panggang.</p>	
<b>Penutup</b>	<p><b>1. Refleksi</b></p> <p>a. Guru memberikan saran dan masukan yang dapat memperbaiki perencanaan praktek serta pelaksanaan dalam pengelolaannya pada praktek pertemuan berikutnya.</p> <p>b. Siswa mengkomunikasikan kembali perencanaannya pada hal yang masih dirasa kurang sesuai dengan yang seharusnya.</p> <p>2. Membersihkan ruangan, membersihkan peralatan (Berkemas)</p> <p>3. Berdoa dan salam.</p>	30 menit

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

1. Jenis/teknik penilaian
  - Penilaian teori/tertulis/uraian.
2. Bentuk instrumen dan instrumen
  - Lembar penilaian teori/tertulis/uraian.
3. Pedoman penskoran

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	Sikap a. Disiplin dalam mengikuti pembelajaran Produk Hasil Hewani b. Terlibat aktif dalam pembelajaran teori Produk Hasil Hewani. c. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok.	Pengamatan	Selama pembelajaran, saat diskusi, presentasi dan selama praktek.
2	Pengetahuan Pembuatan Otak- otak kukus dan otak- otak panggang.	Tes tertulis/penugasan	Penyelesaian tugas kelompok

### 1. Kisi – kisi Penilaian Aspek Sikap

Kompetensi Dasar	Aspek yang dinilai	Sub aspek yang dinilai	Bentuk Instrumen
2.1. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional	Disiplin	Masuk kelas tepat waktu	Lembar <i>rating scale</i>
	Aktif	Memberikan tanggapan ketika guru mengajak berinteraksi saat pembelajaran	Lembar <i>rating scale</i>
2.2. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam	Bekerjasama	Bekerjasama dalam menyelesaikan tugas kelompok	Lembar <i>rating scale</i>



membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja			
--	--	--	--

## 2. Rubrik Penilaian Aspek Sikap

No	Sub aspek yang dinilai	Kriteria	Skor	Keterangan
1.	Masuk kelas tepat waktu	a. Masuk kelas 5 menit sebelum pelajaran dimulai	4	Sangat disiplin
		b. Masuk kelas tepat pelajaran dimulai	3	Disiplin
		c. Masuk kelas 5 menit setelah pelajaran dimulai	2	Kurang disiplin
		d. Masuk kelas 10 menit setelah pelajaran dimulai	1	Tidak disiplin
2.	Memberikan tanggapan ketika guru mengajak berinteraksi saat pembelajaran	a. Selalu memberikan tanggapan ketika guru mengajak berinteraksi	4	Sangat aktif
		b. Beberapa kali memberikan tanggapan ketika guru mengajak berinteraksi	3	Aktif
		c. Kadang – kadang memberikan tanggapan ketika guru mengajak berinteraksi	2	Kurang aktif
		d. Tidak pernah memberikan tanggapan ketika guru mengajak berinteraksi	1	Tidak aktif
3.	Bekerjasama dalam menyelesaikan tugas kelompok	a. Selalu menghormati keputusan kelompok dan turut andil memberikan saran	4	Sangat dapat bekerjasama

				ma
		b. Beberapa kali menghormati keputusan kelompok dan turut andil memberikan saran	3	Dapat bekerjasama
		c. Kadang – kadang menghormati keputusan kelompok dan turut andil memberikan saran	2	Kurang dapat bekerjasama
		d. Tidak pernah menghormati keputusan kelompok dan turut andil memberikan saran	1	Tidak dapat bekerjasama
<b>Skor maksimal</b>			<b>12</b>	

### FORMAT PENILAIAN DISKUSI

#### Pengolahan Hasil Hewani

No.	Aspek yang dinilai	Nilai			
		Kurang (Skor < 60)	Cukup (Skor 60-75)	Baik (Skor 76-85)	Amat Baik (Skor 86-100)
1.	Ketertiban				
2.	Semangat belajar/ Antusias				
3.	Inisiatif				
4.	Kemampuan berbicara/oral				
5.	Sikap menghargai				
Jumlah SKOR Afektif					

**Pedoman penilaian:**

$$\text{NILAI} = \frac{\text{skor yang diperoleh}}{3} \times 4$$

**4. Soal Evaluasi**

1. Sebutkan hasil hewani yang dapat kita olah?
2. Sebutkan contoh produk olahan hasil hewani?

**5. Remidi dan Pengayaan**

**a. Remidi**

Siswa mengerjakan ulang post tes pembuatan Otak- otak kukus dan otak- otak panggang.

**b. Pengayaan**

- Membuat varian macam Otak- otak kukus dan otak- otak panggang.
- Menganalisis bahan-bahan yang bisa digunakan pembuatan Otak- otak kukus dan otak- otak panggang.

**Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran**

1. Media

- a. Power Point
- b. bahan dalam pembuatan Otak- otak kukus dan otak- otak panggang.

2. Alat

- a. LCD
- b. White board
- c. Peralatan praktik

3. Sumber Pembelajaran

- a. Job Sheet  
Pembuatan Otak- otak kukus dan otak- otak panggang.

Yogyakarta, Oktober 2017

Pihak yang Menerima  
Guru Pembimbing Lapangan


Pihak yang Menyerahkan  
Mahasiswa PLT

**Amrinarsih, STP**

NIP. 19770809 200501 2 009

**Ahmad Syarifudin Zuhri**

NIM. 14511241032

	PEMERINTAH KABUPATEN BANTUL DINAS PENDIDIKAN <b>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 1</b> <b>Kadakrowo, Gilangharjo, Pandak, Bantul, Daerah</b> <b>Istimewa Yogyakarta. 0878-3846-6396</b> Website : <a href="http://smkn1pandak.sch.id">smkn1pandak.sch.id</a>	
	RPP	
RPP No.08	Pengolahan hasil Hewani	Waktu: 225 menit (1x Pertemuan)

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

Sekolah : SMK Negeri 1 Pandak  
 Mata pelajaran : Pengolahan hasil Hewani  
 Kelas/Semester : XI / I  
 Materi Pokok : Membuat produk dari hasil hewani  
 Alokasi Waktu : 1 x Pertemuan ( @ 5 x 45 Menit )

**A. Kompetensi Inti (KI)**

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

**B. Kompetensi Dasar**

4.3 Membuat aneka olahan dari hasil Hewani

**C. Indikator Pencapaian Kompetensi**

4.3.1 Menjelaskan bahan dasar hewani

4.3.2 Menjelaskan produk olahan hasil hewani

4.3.3 membuat olahan hasil hewani : Pempek Kapal selam dan pempek Lenjer

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

**Melalui kegiatan pembelajaran ini, peserta didik dapat**

Menjelaskan bahan dasar hewani

Menjelaskan produk olahan hasil hewani

Mempraktikan pembuatan pempek kapal selam dan pempek lenjer

#### **E. Materi Pembelajaran (Ringkasan Materi)**

Bahan dasar hewani

Produk olahan hasil hewani

Resep pempek kapal selam dan pempek lenjer

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

Pendekatan Pembelajaran : Scientific

Model Pembelajaran : Project Based Learning

Metode Pembelajaran : Demo

#### **G. Kegiatan Pembelajaran**

<b>Kegiatan</b>	<b>Deskripsi Kegiatan</b>	<b>Alokasi Waktu</b>
<b>Pendahuluan</b>	12. Guru mengucapkan salam pada siswa. 13. Guru meminta pada siswa untuk mengecek kebersihan kelas . 14. Guru meminta salah satu dari siswa untuk memimpin berdoa sesuai dengan agama dan keyakinan masing-masing. 15. Guru mengabsen kehadiran siswa 16. Sebagai appersepsi, guru mengajukan	20 menit

<b>Kegiatan</b>	<b>Deskripsi Kegiatan</b>	<b>Alokasi Waktu</b>
	<p>pertanyaan materi yang sudah dipelajari .</p> <p>17. Selanjutnya guru menyampaikan tujuan pembelajaran, siswa menyimak.</p> <p>18. Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan penjelasan tentang kegiatan yang akan dilakukan siswa untuk menyelesaikan permasalahan atau tugas pada pertemuan ini.</p> <p>19. Guru membagi kelompok menjadi 4 kelompok yang terdiri dari 8 siswa per kelompok</p> <p>20. Menyiapkan kelas agar lebih kondusif.</p> <p>21. Motivasi Guru memotivasi siswa untuk lebih semangat belajar terutama tentang pembelajaran produk hasil hewani</p> <p>22. Apersepsi Guru menanyai siswa tentang persiapan diri, untuk kegiatan praktik tentang pembuatan pempek.</p>	
<b>Kegiatan Inti</b>	<p><b>6. Mengamati</b></p> <p>b. Peserta didik mendengarkan penjelasan guru tentang resep pembuatan pempek.</p> <p><b>7. Menanya</b></p> <p>b. Mengajukan pertanyaan mengenai pembuatan pempek.</p> <p><b>8. Mengumpulkan Data:</b></p> <p>b. Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai</p>	175 menit

<b>Kegiatan</b>	<b>Deskripsi Kegiatan</b>	<b>Alokasi Waktu</b>
	<p>sumber informasi.</p> <p><b>9. Mengasosiasi</b></p> <p>c. Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan.</p> <p>d. Menyimpulkan data hasil diskusi terkait dengan jawaban pertanyaan.</p> <p><b>10. Mengkomunikasikan</b></p> <p>c. Peserta didik membuat laporan hasil diskusi.</p> <p>d. Peserta didik mempresentasikan laporan hasil diskusi tentang materi pembuatan pempek</p>	
<b>Penutup</b>	<p><b>4. Refleksi</b></p> <p>c. Guru memberikan saran dan masukan yang dapat memperbaiki perencanaan praktek serta pelaksanaan dalam pengelolaannya pada praktek pertemuan berikutnya.</p> <p>d. Siswa mengkomunikasikan kembali perencanaannya pada hal yang masih dirasa kurang sesuai dengan yang seharusnya.</p> <p>5. Membersihkan ruangan, membersihkan peralatan (Berkemas)</p> <p>6. Berdoa dan salam.</p>	30 menit

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

Jenis/teknik penilaian

- Penilaian teori/tertulis/uraian.

Bentuk instrumen dan instrumen



-Lembar penilaian teori/tertulis/uraian.

Pedoman penskoran

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	Sikap d. Disiplin dalam mengikuti pembelajaran Produk Hasil Hewani e. Terlibat aktif dalam pembelajaran teori Produk Hasil Hewani. f. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok.	Pengamatan	Selama pembelajaran, saat diskusi, presentasi dan selama praktek.
2	Pengetahuan Pembuatan pempek kapal selam dan pempek lenjer.	Tes tertulis/penugasan	Penyelesaian tugas kelompok

### 3. Kisi – kisi Penilaian Aspek Sikap

Kompetensi Dasar	Aspek yang dinilai	Sub aspek yang dinilai	Bentuk Instrumen
2.2.Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong)	Disiplin	Masuk kelas tepat waktu	Lembar <i>rating scale</i>
	Aktif	Memberikan tanggapan ketika guru mengajak berinteraksi saat pembelajaran	Lembar <i>rating scale</i>

dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional				
2.2. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja	Bekerjasama	Bekerjasama menyelesaikan kelompok	dalam tugas	Lembar <i>rating scale</i>

#### 4. Rubrik Penilaian Aspek Sikap

No	Sub aspek yang dinilai	Kriteria	Skor	Keterangan
1.	Masuk kelas tepat waktu	e. Masuk kelas 5 menit sebelum pelajaran dimulai	4	Sangat disiplin
		f. Masuk kelas tepat pelajaran dimulai	3	Disiplin
		g. Masuk kelas 5 menit setelah pelajaran dimulai	2	Kurang disiplin
		h. Masuk kelas 10 menit setelah pelajaran dimulai	1	Tidak disiplin
2.	Memberikan tanggapan ketika guru mengajak berinteraksi saat pembelajaran	e. Selalu memberikan tanggapan ketika guru mengajak berinteraksi	4	Sangat aktif
		f. Beberapa kali memberikan tanggapan ketika guru mengajak berinteraksi	3	Aktif
		g. Kadang – kadang memberikan tanggapan ketika	2	Kurang aktif

		guru mengajak berinteraksi		
		h. Tidak pernah memberikan tanggapan ketika guru mengajak berinteraksi	1	Tidak aktif
3.	Bekerjasama dalam menyelesaikan tugas kelompok	e. Selalu menghormati keputusan kelompok dan turut andil memberikan saran	4	Sangat dapat bekerjasama
		f. Beberapa kali menghormati keputusan kelompok dan turut andil memberikan saran	3	Dapat bekerjasama
		g. Kadang – kadang menghormati keputusan kelompok dan turut andil memberikan saran	2	Kurang dapat bekerjasama
		h. Tidak pernah menghormati keputusan kelompok dan turut andil memberikan saran	1	Tidak dapat bekerjasama
<b>Skor maksimal</b>			<b>12</b>	

### FORMAT PENILAIAN DISKUSI

#### Pengolahan Hasil Hewani

No.	Aspek yang dinilai	Nilai			
		Kurang (Skor < 60)	Cukup (Skor 60-75)	Baik (Skor 76-85)	Amat Baik (Skor 86-100)
1.	Ketertiban				
2.	Semangat belajar/ Antusias				

3.	Inisiatif				
4.	Kemampuan berbicara/oral				
5.	Sikap menghargai				
Jumlah SKOR Afektif					

**Pedoman penilaian:**

$$\text{NILAI} = \frac{\text{skor yang diperoleh}}{3} \times 4$$

**6. Soal Evaluasi**

- A. Sebutkan hasil hewani yang dapat kita olah?
- B. Sebutkan contoh produk olahan hasil hewani?

**7. Remidi dan Pengayaan**

**a. Remidi**

Siswa mengerjakan ulang post tes pembuatan pempek.

**b. Pengayaan**

- Membuat varian macam pempek.
- Menganalisis bahan-bahan yang bisa digunakan pembuatan pempek.

**Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran**

a. Media

Power Point

bahan dalam pembuatan pempek

b. Alat

LCD

White board

Peralatan praktik

3. Sumber Pembelajaran

Job Sheet

Pembuatan Pempek

Yogyakarta, Oktober 2017

Pihak yang Menerima  
Guru Pembimbing Lapangan


Pihak yang Menyerahkan  
Mahasiswa PLT

**Amrinarsih, STP**

NIP. 19770809 200501 2 009

**Ahmad Syarifudin Zuhri**

NIM. 14511241032

	<p style="text-align: center;">PEMERINTAH KABUPATEN BANTUL DINAS PENDIDIKAN <b>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 1</b> <b>Kadakrowo, Gilangharjo, Pandak, Bantul, Daerah</b> <b>Istimewa Yogyakarta. 0878-3846-6396</b> Website : <a href="http://smkn1pandak.sch.id">smkn1pandak.sch.id</a></p>	
	RPP	
RPP No.09	Pengolahan hasil Hewani	Waktu: 225 menit (1x Pertemuan)

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN  
(RPP)**

Sekolah : SMK Negeri 1 Pandak  
Mata pelajaran : Pengolahan hasil Hewani  
Kelas/Semester : XI / I  
Materi Pokok : Membuat produk dari hasil hewani  
Alokasi Waktu : 1 x Pertemuan ( @ 5 x 45 Menit )

**A. Kompetensi Inti (KI)**

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

**B. Kompetensi Dasar**

4.4 Membuat aneka olahan dari hasil Hewani

**C. Indikator Pencapaian Kompetensi**

4.4.1 Menjelaskan bahan dasar hewani

4.4.2 Menjelaskan produk olahan hasil hewani

4.4.3 membuat olahan hasil hewani : Kerupuk Ikan Tenggiri

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

**Melalui kegiatan pembelajaran ini, peserta didik dapat**

Menjelaskan bahan dasar hewani

Menjelaskan produk olahan hasil hewani

Mempraktikan pembuatan Kerupuk Ikan Tenggiri

#### **E. Materi Pembelajaran (Ringkasan Materi)**

Bahan dasar hewani

Produk olahan hasil hewani

Resep Bandeng Presto

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

Pendekatan Pembelajaran : Scientific

Model Pembelajaran : Project Based Learning

Metode Pembelajaran : Demo

#### **G. Kegiatan Pembelajaran**

<b>Kegiatan</b>	<b>Deskripsi Kegiatan</b>	<b>Alokasi Waktu</b>
<b>Pendahuluan</b>	23. Guru mengucapkan salam pada siswa. 24. Guru meminta pada siswa untuk mengecek kebersihan kelas . 25. Guru meminta salah satu dari siswa untuk memimpin berdoa sesuai dengan agama dan keyakinan masing-masing. 26. Guru mengabsen kehadiran siswa 27. Sebagai appersepsi, guru mengajukan pertanyaan materi yang sudah dipelajari .	20 menit

<b>Kegiatan</b>	<b>Deskripsi Kegiatan</b>	<b>Alokasi Waktu</b>
	<p>28. Selanjutnya guru menyampaikan tujuan pembelajaran, siswa menyimak.</p> <p>29. Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan penjelasan tentang kegiatan yang akan dilakukan siswa untuk menyelesaikan permasalahan atau tugas pada pertemuan ini.</p> <p>30. Guru membagi kelompok menjadi 4 kelompok yang terdiri dari 8 siswa per kelompok</p> <p>31. Menyiapkan kelas agar lebih kondusif.</p> <p>32. Motivasi Guru memotivasi siswa untuk lebih semangat belajar terutama tentang pembelajaran produk hasil hewani</p> <p>33. Apersepsi Guru menanyai siswa tentang persiapan diri, untuk kegiatan praktik tentang pembuatan Kerupuk Ikan Tenggiri.</p>	
<b>Kegiatan Inti</b>	<p><b>11. Mengamati</b></p> <p>c. Peserta didik mendengarkan penjelasan guru tentang resep pembuatan Kerupuk Ikan Tenggiri.</p> <p><b>12. Menanya</b></p> <p>c. Mengajukan pertanyaan mengenai pembuatan Kerupuk Ikan Tenggiri.</p> <p><b>13. Mengumpulkan Data:</b></p> <p>c. Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi.</p>	175 menit



Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	<p><b>14. Mengasosiasi</b></p> <p>e. Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan.</p> <p>f. Menyimpulkan data hasil diskusi terkait dengan jawaban pertanyaan.</p> <p><b>15. Mengkomunikasikan</b></p> <p>e. Peserta didik membuat laporan hasil diskusi.</p> <p>f. Peserta didik mempresentasikan laporan hasil diskusi tentang materi pembuatan Kerupuk Ikan Tenggiri.</p>	
<b>Penutup</b>	<p><b>7. Refleksi</b></p> <p>e. Guru memberikan saran dan masukan yang dapat memperbaiki perencanaan praktek serta pelaksanaan dalam pengelolaannya pada praktek pertemuan berikutnya.</p> <p>f. Siswa mengkomunikasikan kembali perencanaannya pada hal yang masih dirasa kurang sesuai dengan yang seharusnya.</p> <p>8. Membersihkan ruangan, membersihkan peralatan (Berkemas)</p> <p>9. Berdoa dan salam.</p>	30 menit

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

Jenis/teknik penilaian

- Penilaian teori/tertulis/uraian.

Bentuk instrumen dan instrumen

-Lembar penilaian teori/tertulis/uraian.

Pedoman penskoran

No	Aspek yang dinilai	Teknik	Waktu
----	--------------------	--------	-------

		<b>Penilaian</b>	<b>Penilaian</b>
1	Sikap g. Disiplin dalam mengikuti pembelajaran Produk Hasil Hewani h. Terlibat aktif dalam pembelajaran teori Produk Hasil Hewani. i. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok.	Pengamatan	Selama pembelajaran, saat diskusi, presentasi dan selama praktek.
2	Pengetahuan Pembuatan Kerupuk Ikan Tenggiri..	Tes tertulis/penugasan	Penyelesaian tugas kelompok

### 5. Kisi – kisi Penilaian Aspek Sikap

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Aspek yang dinilai</b>	<b>Sub aspek yang dinilai</b>	<b>Bentuk Instrumen</b>
2.3. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional	Disiplin	Masuk kelas tepat waktu	Lembar <i>rating scale</i>
	Aktif	Memberikan tanggapan ketika guru mengajak berinteraksi saat pembelajaran	Lembar <i>rating scale</i>
2.2. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab	Bekerjasama	Bekerjasama dalam menyelesaikan tugas kelompok	Lembar <i>rating scale</i>

dalam implementasi sikap kerja			
--------------------------------	--	--	--

## 6. Rubrik Penilaian Aspek Sikap

No	Sub aspek yang dinilai	Kriteria	Skor	Keterangan
1.	Masuk kelas tepat waktu	i. Masuk kelas 5 menit sebelum pelajaran dimulai	4	Sangat disiplin
		j. Masuk kelas tepat pelajaran dimulai	3	Disiplin
		k. Masuk kelas 5 menit setelah pelajaran dimulai	2	Kurang disiplin
		l. Masuk kelas 10 menit setelah pelajaran dimulai	1	Tidak disiplin
2.	Memberikan tanggapan ketika guru mengajak berinteraksi saat pembelajaran	i. Selalu memberikan tanggapan ketika guru mengajak berinteraksi	4	Sangat aktif
		j. Beberapa kali memberikan tanggapan ketika guru mengajak berinteraksi	3	Aktif
		k. Kadang – kadang memberikan tanggapan ketika guru mengajak berinteraksi	2	Kurang aktif
		l. Tidak pernah memberikan tanggapan ketika guru mengajak berinteraksi	1	Tidak aktif
3.	Bekerjasama dalam menyelesaikan tugas kelompok	i. Selalu menghormati keputusan kelompok dan turut andil memberikan saran	4	Sangat dapat bekerjasama
		j. Beberapa kali menghormati keputusan kelompok dan	3	Dapat bekerjasama

		turut andil memberikan saran		a
		k. Kadang – kadang menghormati keputusan kelompok dan turut andil memberikan saran	2	Kurang dapat bekerjasama
		l. Tidak pernah menghormati keputusan kelompok dan turut andil memberikan saran	1	Tidak dapat bekerjasama
<b>Skor maksimal</b>			<b>12</b>	

### FORMAT PENILAIAN DISKUSI

#### Pengolahan Hasil Hewani

No.	Aspek yang dinilai	Nilai			
		Kurang (Skor < 60)	Cukup (Skor 60-75)	Baik (Skor 76-85)	Amat Baik (Skor 86-100)
1.	Ketertiban				
2.	Semangat belajar/ Antusias				
3.	Inisiatif				
4.	Kemampuan berbicara/oral				
5.	Sikap menghargai				
Jumlah SKOR Afektif					

#### Pedoman penilaian:

$$\text{NILAI} = \frac{\text{skor yang diperoleh}}{3} \times 4$$

#### 8. Soal Evaluasi

3. Sebutkan hasil hewani yang dapat kita olah?

4. Sebutkan contoh produk olahan hasil hewani?

## 9. Remidi dan Pengayaan

### a. Remidi

Siswa mengerjakan ulang post tes pembuatan Kerupuk Ikan Tenggiri.

### b. Pengayaan

- Membuat varian macam Kerupuk Ikan Tenggiri.
- Menganalisis bahan-bahan yang bisa digunakan pembuatan Kerupuk Ikan Tenggiri.

## Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

### 3. Media

Power Point

bahan dalam pembuatan Kerupuk Ikan Tenggiri.

### 4. Alat

LCD

White board

Peralatan praktik

### 3. Sumber Pembelajaran

Job Sheet

Pembuatan Kerupuk Ikan Tenggiri..

Yogyakarta, Oktober 2017

Pihak yang Menerima  
Guru Pembimbing Lapangan


Pihak yang Menyerahkan  
Mahasiswa PLT

**Amrinarsih, STP**

NIP. 19770809 200501 2 009

**Ahmad Syarifudin Zuhri**

NIM. 14511241032

	PEMERINTAH KABUPATEN BANTUL DINAS PENDIDIKAN <b>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 1</b> <b>Kadakrowo, Gilangharjo, Pandak, Bantul, Daerah</b> <b>Istimewa Yogyakarta. 0878-3846-6396</b> Website : <a href="http://smkn1pandak.sch.id">smkn1pandak.sch.id</a>	
	RPP	
RPP No.10	Pengolahan hasil Hewani	Waktu: 225 menit (1x Pertemuan)

### RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Sekolah : SMK Negeri 1 Pandak  
 Mata pelajaran : Pengolahan hasil Hewani  
 Kelas/Semester : XI / I  
 Materi Pokok : Membuat produk dari hasil hewani  
 Alokasi Waktu : 1 x Pertemuan ( @ 5 x 45 Menit )

#### A. Kompetensi Inti (KI)

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

#### B. Kompetensi Dasar

4.5 Membuat aneka olahan dari hasil Hewani

#### C. Indikator Pencapaian Kompetensi

4.5.1 Menjelaskan bahan dasar hewani

4.5.2 Menjelaskan produk olahan hasil hewani

4.5.3 membuat olahan hasil hewani : Kerupuk Ikan Tenggiri

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

**Melalui kegiatan pembelajaran ini, peserta didik dapat**

Menjelaskan bahan dasar hewani

Menjelaskan produk olahan hasil hewani

Mempraktikan pembuatan Bandeng Presto

#### **E. Materi Pembelajaran (Ringkasan Materi)**

Bahan dasar hewani

Produk olahan hasil hewani

Resep Bandeng Presto

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

Pendekatan Pembelajaran : Scientific

Model Pembelajaran : Project Based Learning

Metode Pembelajaran : Demo

#### **G. Kegiatan Pembelajaran**

<b>Kegiatan</b>	<b>Deskripsi Kegiatan</b>	<b>Alokasi Waktu</b>
<b>Pendahuluan</b>	34. Guru mengucapkan salam pada siswa. 35. Guru meminta pada siswa untuk mengecek kebersihan kelas . 36. Guru meminta salah satu dari siswa untuk memimpin berdoa sesuai dengan agama dan keyakinan masing-masing. 37. Guru mengabsen kehadiran siswa 38. Sebagai appersepsi, guru mengajukan pertanyaan materi yang sudah dipelajari . 39. Selanjutnya guru menyampaikan tujuan	20 menit



<b>Kegiatan</b>	<b>Deskripsi Kegiatan</b>	<b>Alokasi Waktu</b>
	<p>pembelajaran, siswa menyimak.</p> <p>40. Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan penjelasan tentang kegiatan yang akan dilakukan siswa untuk menyelesaikan permasalahan atau tugas pada pertemuan ini.</p> <p>41. Guru membagi kelompok menjadi 4 kelompok yang terdiri dari 8 siswa per kelompok</p> <p>42. Menyiapkan kelas agar lebih kondusif.</p> <p>43. Motivasi Guru memotivasi siswa untuk lebih semangat belajar terutama tentang pembelajaran produk hasil hewani</p> <p>44. Apersepsi Guru menyanyai siswa tentang persiapan diri, untuk kegiatan praktik tentang pembuatan Bandeng Presto</p>	
<b>Kegiatan Inti</b>	<p><b>16. Mengamati</b></p> <p>d. Peserta didik mendengarkan penjelasan guru tentang resep pembuatan Bandeng Presto</p> <p><b>17. Menanya</b></p> <p>d. Mengajukan pertanyaan mengenai pembuatan Bandeng Presto.</p> <p><b>18. Mengumpulkan Data:</b></p> <p>d. Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi.</p>	175 menit

<b>Kegiatan</b>	<b>Deskripsi Kegiatan</b>	<b>Alokasi Waktu</b>
	<p><b>19. Mengasosiasi</b></p> <p>g. Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan.</p> <p>h. Menyimpulkan data hasil diskusi terkait dengan jawaban pertanyaan.</p> <p><b>20. Mengkomunikasikan</b></p> <p>g. Peserta didik membuat laporan hasil diskusi.</p> <p>h. Peserta didik mempresentasikan laporan hasil diskusi tentang materi pembuatan Bandeng Presto.</p>	
<b>Penutup</b>	<p><b>10. Refleksi</b></p> <p>g. Guru memberikan saran dan masukan yang dapat memperbaiki perencanaan praktek serta pelaksanaan dalam pengelolaannya pada praktek pertemuan berikutnya.</p> <p>h. Siswa mengkomunikasikan kembali perencanaannya pada hal yang masih dirasa kurang sesuai dengan yang seharusnya.</p> <p>11. Membersihkan ruangan, membersihkan peralatan (Berkemas)</p> <p>12. Berdoa dan salam.</p>	30 menit

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

Jenis/teknik penilaian

- Penilaian teori/tertulis/uraian.

Bentuk instrumen dan instrumen

Lembar penilaian teori/tertulis/uraian.

Pedoman penskoran

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	Sikap j. Disiplin dalam mengikuti pembelajaran Produk Hasil Hewani k. Terlibat aktif dalam pembelajaran teori Produk Hasil Hewani. l. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok.	Pengamatan	Selama pembelajaran, saat diskusi, presentasi dan selama praktek.
2	Pengetahuan Pembuatan Bandeng Presto.	Tes tertulis/penugasan	Penyelesaian tugas kelompok

## 7. Kisi – kisi Penilaian Aspek Sikap

Kompetensi Dasar	Aspek yang dinilai	Sub aspek yang dinilai	Bentuk Instrumen
2.4. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional	Disiplin	Masuk kelas tepat waktu	Lembar <i>rating scale</i>
	Aktif	Memberikan tanggapan ketika guru mengajak berinteraksi saat pembelajaran	Lembar <i>rating scale</i>
2.2. Menunjukkan perilaku cinta damai	Bekerjasama	Bekerjasama dalam menyelesaikan tugas	Lembar <i>rating scale</i>

dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja		kelompok	
--	--	----------	--

### 8. Rubrik Penilaian Aspek Sikap

No	Sub aspek yang dinilai	Kriteria	Skor	Keterangan
1.	Masuk kelas tepat waktu	m. Masuk kelas 5 menit sebelum pelajaran dimulai	4	Sangat disiplin
		n. Masuk kelas tepat pelajaran dimulai	3	Disiplin
		o. Masuk kelas 5 menit setelah pelajaran dimulai	2	Kurang disiplin
		p. Masuk kelas 10 menit setelah pelajaran dimulai	1	Tidak disiplin
2.	Memberikan tanggapan ketika guru mengajak berinteraksi saat pembelajaran	m. Selalu memberikan tanggapan ketika guru mengajak berinteraksi	4	Sangat aktif
		n. Beberapa kali memberikan tanggapan ketika guru mengajak berinteraksi	3	Aktif
		o. Kadang – kadang memberikan tanggapan ketika guru mengajak berinteraksi	2	Kurang aktif
		p. Tidak pernah memberikan tanggapan ketika guru mengajak berinteraksi	1	Tidak aktif
3.	Bekerjasama dalam menyelesaikan	m. Selalu menghormati keputusan kelompok dan	4	Sangat dapat

	tugas kelompok	turut andil memberikan saran		bekerjasma
		n. Beberapa kali menghormati keputusan kelompok dan turut andil memberikan saran	3	Dapat bekerjasma
		o. Kadang – kadang menghormati keputusan kelompok dan turut andil memberikan saran	2	Kurang dapat bekerjasma
		p. Tidak pernah menghormati keputusan kelompok dan turut andil memberikan saran	1	Tidak dapat bekerjasma
<b>Skor maksimal</b>			<b>12</b>	

### FORMAT PENILAIAN DISKUSI

#### Pengolahan Hasil Hewani

No.	Aspek yang dinilai	Nilai			
		Kurang (Skor < 60)	Cukup (Skor 60-75)	Baik (Skor 76-85)	Amat Baik (Skor 86-100)
1.	Ketertiban				
2.	Semangat belajar/ Antusias				
3.	Inisiatif				
4.	Kemampuan berbicara/oral				
5.	Sikap menghargai				
Jumlah SKOR Afektif					

**Pedoman penilaian:**

$$\text{NILAI} = \frac{\text{skor yang diperoleh}}{3} \times 4$$

### Soal Evaluasi

- A. Sebutkan hasil hewani yang dapat kita olah?
- B. Sebutkan contoh produk olahan hasil hewani?

### Remidi dan Pengayaan

#### a. Remidi

Siswa mengerjakan ulang post tes pembuatan Bandeng Presto .

#### b. Pengayaan

- Membuat varian macam Bandeng Presto.
- Menganalisis bahan-bahan yang bisa digunakan pembuatan Bandeng Presto.

#### c. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

Media

Power Point

bahan dalam pembuatan Bandeng Presto.

Alat

LCD

White board

Peralatan praktik

Sumber Pembelajaran

Job Sheet

Pembuatan Bandeng Presto.

Yogyakarta, Oktober 2017

Pihak yang Menerima  
Guru Pembimbing Lapangan


Pihak yang Menyerahkan  
Mahasiswa PLT

**Amrinarsih, STP**

NIP. 19770809 200501 2 009

**Ahmad Syarifudin Zuhri**

NIM. 14511241032

	PEMERINTAH KABUPATEN BANTUL DINAS PENDIDIKAN <b>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 1</b> <b>Kadakrowo, Gilangharjo, Pandak, Bantul, Daerah</b> <b>Istimewa Yogyakarta. 0878-3846-6396</b> Website : <a href="http://smkn1pandak.sch.id">smkn1pandak.sch.id</a>	
	UJIAN TERTULIS	
SOAL No.1 B	Dasar Proses pengolahan Hasil Pertanian dan Perikanan	Waktu: 60 menit (1x Pertemuan)

Jawablah soal- soal dibawah ini dengan baik dan benar!

A. Soal Pilihan Ganda

1. Proses pembelahan ikatan kimia dengan penambahan air merupakan pengertian dari?
  - a. Koagulasi
  - b. Netralisasi
  - c. Hidrolisis
  - d. Sulfitasi
  - e. Refining
  
2. Pada pembuatan Dangke bahan yang berperan sebagai koagulan adalah?
  - a. Getah
  - b. Asam cuka
  - c. Getah pepaya
  - d. Batu tahu
  - e. Latek
  
3. Untuk mengilangkan kotoran serta bahan lain yang ada didalam minyak maka harus dilakukan proses kimiawi seperti?
  - a. Koagulasi



- b. Hidrolisis
  - c. Sulfitasi
  - d. Refining
  - e. Netralisasi
4. Agar mutu minyak sawit baik, maka kadar asam lemak bebas harus berapa?
- a. <1%
  - b. =1%
  - c. >1%
  - d. 1-2%
  - e. >2%
5. Sulfitasi adalah poses pemurnian?
- a. Minyak sawit
  - b. Gula
  - c. Minyak bumi
  - d. Air
  - e. Semua benar
6. Karbonatasi akan terjadi apabila gas ..... terlarut sempurna dalam air
- a. NaCL
  - b. NaOH
  - c. H<sub>2</sub>O
  - d. O<sub>2</sub>
  - e. CO<sub>2</sub>
7. Sebutkan faktor yang dapat menyebabkan proses koagulasi! (min 5)
- a.
  - b.
  - c.
  - d.

e.

B. Soal Isian

1. Dalam minyak sawit, Asam lemak bebas sangat merugikan karena?
2. Faktor yang berpengaruh terhadap hilangnya gas karbonatasi pada minuman coca- cola adalah?
3. Apakah pati tapioka bisa digunakan sebagai bahan pembuat glukosa?

C. Soal Mencocokkan

1. Sulfitasi



a.

2. Karbonatasi



b.

3. Netralisasi



c.

4. Hidrolisis



d.

5. Refining




e.

6. Koagulasi



f.

	<p>PEMERINTAH KABUPATEN BANTUL</p> <p>DINAS PENDIDIKAN</p> <p><b>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 1</b></p> <p><b>Kadakrowo, Gilangharjo, Pandak, Bantul, Daerah</b></p> <p><b>Istimewa Yogyakarta. 0878-3846-6396</b></p> <p>Website : <a href="http://smkn1pandak.sch.id">smkn1pandak.sch.id</a></p>	
	<p>UJIAN TERTULIS</p>	
<p>SOAL No.1 A</p>	<p>Dasar Proses pengolahan Hasil Pertanian dan Perikanan</p>	<p>Waktu: 60 menit (1x Pertemuan)</p>

Jawablah soal- soal dibawah ini dengan baik dan benar!

A. Soal Pilihan Ganda

1. Proses netralisasi pada minyak dengan metode destilasi uap maka akan mereduksi asam lemak bebas sebesar?
  - a. 0,01%- 0,03%
  - b. 0,1%- 1%
  - c. 0,1%-0,3%
  - d. 1%-3%
  - e. 0,01%- 0,1%
  
2. Tujuan proses pemucatan pada teknik refining bertujuan untuk, kecuali?
  - a. Mengurangi aroma
  - b. Menghilangkan senyawa bersulfur
  - c. Menghilangkan logam berat
  - d. Mengurangi zat baik
  - e. Mengurangi peroksida
  
3. Suhu panas yang menyebabkan koagulasi protein berkisar antara?
  - a. 36 -73 °C
  - b. 38- 75 °C
  - c. 35 - 75 °C

- d. 36 - 75 °C
- e. 38 - 73 °C

4. Hidrolisis dengan bantuan enzim bertujuan untuk?

- a. Mendapatkan produk sakarin
- b. Mengkonversi pati menjadi glukosa
- c. Agar produk yang dihasilkan murni glukosa
- d. Memberikan warna biru
- e. Semua benar

5. Tujuan sulfitasi adalah, kecuali?

- a. Menyeap zat warna
- b. Menyerap koloid
- c. Menurunkan kadar kapur
- d. Meningkatkan kadar kapur
- e. Semua benar

6. Tahap penting dalam proses pembuatan minuman berkarbonatasi ialah?

- a. pH
- b. suhu tinggi
- c. tekanan tinggi
- d. asam
- e. bahan dasar

B. Soal Isian

7. buah kelapa sawit berwarna kuning oranye karena mengandung?

8. Sebutkan contoh bahan koagulan! (min 3)

- a.
- b.
- c.

9. Kenapa ketika ingin mengkonsumsi coca cola harus dalam keadaan dingin dan tidak boleh panas?

10. Nama istilah zat pemanis buatan ialah?

### C. Soal Mencocokkan

11. Sulfitasi



a.

12. Karbonatasi



b.

13. Netralisasi



c.

14. Hidrolisis



d.

15. Refining




e.

16. Koagulasi



f.

	<p style="text-align: center;">PEMERINTAH KABUPATEN BANTUL DINAS PENDIDIKAN <b>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 1</b> <b>Kadakrowo, Gilangharjo, Pandak, Bantul, Daerah</b> <b>Istimewa Yogyakarta. 0878-3846-6396</b> Website : <a href="http://smkn1pandak.sch.id">smkn1pandak.sch.id</a></p>	
	JOB SHEET	
JOB SHEET No.	Pengolahan hasil Hewani	Waktu: 225 menit (1x Pertemuan)

### A. Kompetensi Inti

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

### B. Kompetensi Dasar

- 4.6 Membuat aneka olahan dari hasil Hewani

### C. Sub Topik

11. Bahan dasar hewani
12. Produk olahan hasil hewani
13. Resep pempek kapal selam dan pempek lenjer

### D. Kegiatan Inti

#### 1. Bahan

##### A. Bahan utama

1. 500 gram daging ikan Tenggiri
2. 200 ml air es ( untuk menghaluskan daging ikan)
3. 2 sendok teh garam halus
4. 2 buah kuning telur



5. 500 gram tepung tapioka/ tepung sagu ( memasukkan tepung harus sedikit demi sedikit, jangan sekaligus)

#### B. Bahan Biang

1. 100 gram tepung terigu
2. 200 ml air
3. 1 sendok teh garam halus
4. 1 sendok teh gula pasir
5. ½ sendok teh penyedap rasa ( bila suka)
6. 5 siung bawang putih ( haluskan)

#### C. Bahan Kuah Cuko

1. 250 gram Gula Aren/ gula merah yang berwarna hitam (disisir)
2. 500 ml air
3. 50 gram asam jawa
4. 10 buah cabai rawit (tingkatkan sesusi selera pedas masing-masing, haluskan)
5. 10 siung bawang putih (Haluskan)
6. 2 sendok teh garam halus
7. 2 sendok teh gula pasir

## 2. Alat yang diperlukan

- a. Food procesor
- b. Kom
- c. Panci
- d. Spatula
- e. Saringan
- f. Tray
- g. Sendok
- h. Sendok sayur
- i. Telenan
- j. Pisau

### **3. Keselamatan Kerja**

- a. Menggunakan perlengkapan praktikum: jas masak, rambut disanggul cepol, celemek, dan serbet (2 buah).
- b. Menggunakan sepatu berhak pendek dan tidak licin.
- c. Tidak menggunakan perhiasan.
- d. Bekerja sesuai dengan SOP yang telah ditentukan.
- e. Tidak mengaktifkan handphone selama praktikum berlangsung.
- f. Menggunakan alat sesuai dengan buku manualnya.
- g. Memperhatikan lingkungan kerja.

### **4. Langkah Kerja:**

#### **A. Biang**

1. Masukkan semua bahan dalam panci, aduk sampai rata.
2. Nyalakan kompor, masak adonan sampai tepung masak. Selama proses pemasakan harus selalu di aduk agar tidak gosong, hasil akhir adonan akan menjadi kenyal. Dinginkan

#### **B. Pempek**

1. Potong- potong daging, Haluskan daging ikan menggunakan food procesor/ penggiling daging/ blender dengan tambahan air es. Sisihkan
2. Dalam baskom masukkan daging ikan halus bersama garam, aduk rata.
3. Tambahkan kuning telur dan biang tadi, campur hingga semua rata
4. Terakhir masukkan tepung tapioka/ tepung sagu sedikit demi sedikit sampai adonan rata dan kalis.
5. Adonan dasar pempek sudah siap digunakan.
6. Bisa dibuat pempek kapal selam dengan cara mengambil segenggam adonan lalu bentuk mangkok dan isi dengan telur lalu tutup dan rebus.

7. Bisa dibuat pempek lenjer dengan cara ambil segenggam adonan lalu dibuat lenjeran berbentuk tabung, lalu rebus.
8. Rebus semua pempek dalam air yang sudah mendidih dan sudah ditambahkan sedikit minyak. Rebus sampai adonan mengapung dan matang.
9. Goreng pempek dan sajikan bersama kuah cuko dan irisan timun.

#### C. Kuah Cuko

1. Rebus gula aren/ merah dengan air. Masak sampai semua gula larut lalu saring untuk membuang kotoran.
2. Haluskan cabai rawit dan bawang putih.
3. Rebus kembali air gula, tambahkan bawang dan cabai yang telah dihaluskan. Rebus hingga mendidih dan agak kental.
4. Tambahkan garam dan gula pasir, matikan api. Kuah cuko siap dinikmati

## LEMBARAN KERJA SISWA (HAND OUT)

Nama Sekolah	: SMKN 1 Pandak
Mata Pelajaran	: Boga Dasar
Kelas/Semester	: X / 1
Materi Pembelajaran	: Proses Kimiawi Pangan
Alokasi waktu	: 3 x 45 menit

### I. Kompetensi Dasar

3.5 Menerapkan prinsip teknik kimiawi (C2)

### II. Indikator

3.5.1 Menjelaskan definisi Koagulasi

3.5.2 Menyebutkan tujuan dan fungsi Koagulasi

3.5.3 Menyebutkan faktor-faktor yang berpengaruh terhadap proses Koagulasi

3.5.4 Menjelaskan metode Koagulasi

3.5.5 Menjelaskan alur proses Koagulasi

3.5.6 Menjelaskan prinsip dasar Koagulasi

### III. Materi Belajar

#### 1. Pengertian

Koagulasi adalah proses perubahan cairan atau larutan menjadi gumpalan-gumpalan lunak baik secara seluruhan ataupun hanya sebagian. Atau dengan kata lain, koagulasi adalah proses penggumpalan suatu cairan atau larutan sehingga terbentuk padatan lunak ataupun keras seperti gel. Dalam kamus besar bahasa Indonesia (KBBI) definisi koagulasi adalah suatu kata yang berhubungan dengan keadaan atau perihal menjadi keras atau padat, baik secara keseluruhan ataupun sebagian cairan sebagai akibat dari perubahan kimiawi. *Contoh koagulasi* yang paling mudah adalah mengeraskan telur saat di panaskan, menggumpalnya darah saat mengalir

keluar dari tubuh, pengerasan yang terjadi pada protoplasma, menggumpalnya susu yang basi, dll.

## 2. Tujuan dan Fungsi

Koagulasi bertujuan untuk merubah dari zat cair menjadi zat padat

## 3. Faktor

Dalam kuliner, koagulasi yang terkenal dan merupakan contoh paling mudah adalah pengerasan yang terjadi pada telur saat di rebus ataupun di goreng. Koagulasi tidak terjadi dengan sendirinya. Tetapi ada faktor-faktor yang menyebabkan koagulasi itu terjadi. Beberapa faktor yang dapat menyebabkan proses koagulasi antara lain adalah:

### a. Bahan dasar

Bahan dasar yang banyak mengandung protein globuler akan menghasilkan gumpalan yang lebih banyak dibanding bahan yang mengandung protein serabut (fibrosa). Bahan yang banyak mengandung protein globuler adalah kedele, kacang hijau, susu, latek (karet)

### b. Suhu

Panas menyebabkan koagulasi protein dengan suhu efektif 38-75°C. Di samping itu suhu juga membantu kecepatan reaksi koagulan dengan ikatan amino dan ikatan karboksil. Semakin tinggi suhu akan semakin cepat proses penggumpalan oleh koagulan. santan yang di panaskan.

### c. pH

Beberapa faktor dapat mempengaruhi koagulasi tetapi protein sangat mudah terkoagulasi pada pH titik isolistrik, pH titik isolistrik susu terjadi pada kisaran 4,5-4,7.

### d. Koagulan

Bahan penggumpal kimia (koagulan) berpengaruh pada tingkat kekerasan (tekstur) gumpalan. Golongan magnesium akan menghasilkan gumpalan yang lebih keras dibanding golongan

kalsium. Bila menggunakan batu tahu ( $\text{CaSO}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$ ), sebaiknya batu tahu dipanaskan lebih dahulu agar memudahkan penghancuran. Agar tidak berpengaruh pada rasa, sebaiknya batu tahu dibuat larutan yang jenuh kemudian diendapkan dan yang digunakan hanya airnya saja. Air laut jarang digunakan sebagai penggumpal karena memberi efek rasa yang kurang disenangi. sebenarnya tidak bertindak sebagai koagulan, tetapi dengan adanya panas, GDL dapat membantu mengubah bentuk aktif ke tidak aktif. GDL digunakan untuk membuat tahu lunak. contohnya pada pembuatan tahu

**e. Pengadukan**

Pengadukan merupakan operasi yang mutlak pada proses koagulasi – flokulasi. Pengadukan cepat berperan penting dalam pencampuran koagulan dan destabilisasi partikel. Pengadukan lambat berperan dalam upaya penggabungan flok.

Pengadukan akan berpengaruh pada proses penggumpalan. Penggumpalan yang lemah menunjukkan bahwa koagulan belum cukup tercampur antara koagulan dengan protein. Sebaliknya pengadukan yang terlalu keras akan merusak agregat dari gumpalan yang terjadi. Pengadukan yang terlalu keras menyebabkan koagulasi tidak terbentuk dengan baik. Pengadukan yang baik adalah dengan menyilang perlahan-lahan pada bagian atas susu kedele kurang lebih lima kali, sehingga tidak merusak agregat.

**f. Aktivitas mikroba atau enzim,**

**Mikroba**

Pentingnya mikroba dalam proses penggumpalan protein adalah karena beberapa jenis mikroba menghasilkan suatu enzim yang dapat menyebabkan penggumpalan. Selain itu, mikroba menghasilkan asam laktat dari laktosa sehingga diperoleh kondisi pH yang diinginkan dan diperlukan saat proses penggumpalan seperti pada proses pembuatan keju. Proses pembentukan curd

(gumpalan) pemisahan ataupun pelepasan *whey* (cairan) dari *curd*, pembentukan tekstur keju dan pengerasan *curd* di akhir proses secara signifikan dipengaruhi oleh pH. Fungsi lain dari mikroba adalah menghasilkan residu karbohidrat yang bersama dengan penurunan kelembapan akan mempertahankan stabilitas mikroba keju. Sifat proteolitik dan residu metabolisme mikroba akan berperan atau paling tidak sangat esensial dalam pembentukan aroma dan rasa selama proses pemeraman. Mikroba yang digunakan untuk menggumpalkan protein didominasi oleh kelompok grup *Streptococcus* seperti *Streptococcus lactis*, *S. cremoris*, *S. diacetylactis* dan *Leuconostoc cremoris*. Selain itu, mikroba jenis lain yang sering digunakan adalah mikroba termofil (tahan panas) seperti *Lactobacilli* dan *S. thermophilus*. Mikroba umumnya digunakan sebagai starter untuk menggumpalkan protein.

Enzim adalah suatu protein yang bertindak sebagai katalisator reaksi biologi (biokatalisator). Pemanfaatan enzim saat ini berkembang pesat terutama pada industri pengolahan pangan misalnya penggunaan enzim rennet untuk menggumpalkan susu pada proses pembuatan keju. Suhu dan pH merupakan faktor yang mempengaruhi aktivitas enzim rennet mikrobia. Oleh karena itu, perlu dikaji penggunaan enzim amobil dengan matriks alginate terhadap lingkungan suhu dan pH yang berbeda sehingga diperoleh kondisi yang optimum bagi enzim amobil untuk melaksanakan reaksi katalitik. Proses koagulasi susu dengan penambahan enzim rennet mikrobia pada saat pembuatan keju memiliki suhu optimum sekitar 30 – 40<sup>0</sup>C, sedangkan pada suhu 15<sup>0</sup>C tidak akan terjadi koagulasi susu dan bila suhu 60<sup>0</sup>C enzim rennet mikrobia menjadi inaktif (Winarno, 1983). Menurut Radiati dan Fardiaz (1991) enzim rennet stabil dalam menggumpalkan susu pada pH 4 – 6.

#### Pembekuan

contohnya pada susu yang basi, dll.

**g. Asam**

Proses koagulasi protein dapat terjadi karena penambahan asam. Pada proses pembuatan yogurt, susu yang didalamnya terkandung bahan protein dalam bentuk laktosa dan kasein difermentasi dengan penambahan bakteri dari spesies *Lactobacillus*. Dalam proses fermentasi tersebut, susu kemudian mengalami koagulasi karena berubahnya sifat susu menjadi asam yang disebabkan oleh dihasilkannya asam laktat oleh bakteri yang ditambahkan. Perubahan tersebut mengakibatkan susu teragulasi yang membuat teksturnya menjadi kental sehingga terbentuk curd atau *yoghurt*.

**h. Garam**

Garam berfungsi dalam membantu pengeluaran protein (*whay*) dari koagulan, pengaturan kadar air dan keasaman keju (sebagai contoh dari adanya koagulasi), pembentukan cita rasa keju (Foster et.al., 1961). Prescott dan Dunn, 1982 mengatakan bahwa jumlah penambahan garam juga berpengaruh pada cita rasa, tekstur, penampakan, jumlah asam laktat, dan menghambat pertumbuhan bakteri pembusuk. Bila tidak dilakukan penggaraman, maka keju akan lunak, teksturnya tidak elastis, dan pematangan tidak normal. Apabila penggaraman diberikan terlalu banyak maka akan membuat keju menjadi keras dan proses pematangannya berjalan lambat. Penggaraman dapat menyebabkan produksi asam terhambat, sehingga pH keju setelah penggaraman tidak akan turun lagi.

**4. Metode**

*Metode Koagulasi ada 3 yakni*

- a. Pemanasan. Pada proses ini terjadi proses pemanasan dengan suhu tertentu sehingga protein menggumpal. Contohnya pada pemanasan santan, perebusan telur*



b. *Penambahan bahan Koagulan. Bahan yang ditambahkan dengan koagulan serta diaduk secara terus menerus sehingga akan menggumpal. Contohnya pada pembuatan tahu*

c. *Aktivitas mikrobial*

beberapa jenis mikroba menghasilkan suatu enzim yang dapat menyebabkan penggumpalan. Contohnya dalam pembuatan keju.

## 5. Alur proses

Perlakuan Pendahuluan > pencampuran bahan dan Koagulan > Pemisahan Gumpalan > Pencetakan > Pengemasan

## 6. Prinsip dasar

### **Prinsip Koagulasi dengan Bahan Kimia**

Protein dapat dipisahkan dari molekul lain berdasarkan ukuran, kelarutan, muatan dan afinitas ikatan. Itulah sebabnya orang dapat memisahkan protein dari bahan hasil pertanian dengan cara menghancurkan biji-bijian yang mengandung protein. Protein kedele dapat dipisahkan untuk membuat susu kedele atau untuk membuat tahu. Untuk memisahkan protein kedele dari komponen lain biasanya dilakukan penghancuran dan penambahan air untuk melarutkan protein. Protein terlarut kemudian disaring untuk memisahkan protein yang larut dari komponen lain (komponen yang tidak terlarut). Hasil pemisahan protein kedele tersebut disebut susu kedele. Untuk membuat tahu, susu kedele yang merupakan protein globular harus dilakukan koagulasi. Prinsip koagulasi adalah mengubah sifat protein dari sifat larut menjadi tidak larut dengan cara menambahkan bahan kimia, enzim atau pemanasan. Kebanyakan protein hanya dapat stabil pada pH dan suhu tertentu. Jika suhu dan pH berubah melewati batas yang telah ditentukan, protein akan mengalami denaturasi. Denaturasi adalah perubahan yang terjadi dalam susunan ruang atau rantai polipeptida dalam molekul protein akibat pengaruh suhu, bahan kimia atau enzim. Pada protein globular denaturasi dapat jelas terlihat dari berkurangnya daya larut atau terjadinya penggumpalan (koagulasi).

Ada dua macam denaturasi yaitu:

- (1) Pengembangan rantai polipeptida, dan
- (2) Pemecahan protein menjadi unit yang lebih kecil tanpa pengembangan molekul. Terjadinya kedua jenis denaturasi tersebut tergantung pada keadaan molekul. Pertama terjadi pada ikatan polipeptida, dan yang kedua terjadi pada bagian-bagian molekul yang tergabung ikatan sekunder.

Ikatan-ikatan yang dipengaruhi oleh proses denaturasi yaitu:

- (1) Ikatan hidrogen
- (2) Ikatan hidrofobik dari "Micelle" (misal ikatan pada leusin, valin dan lain-lain yang membantu Micelle)
- (3) Ikatan ionik diantara gugus yang bermuatan positif dan negatif
- (4) Ikatan intra molekuler seperti yang terdapat pada gugus disulfide dalam sistein.

Di dalam pengolahan tahu banyak bahan kimia yang dapat digunakan, baik yang berupa asam maupun garam. Seperti telah disebutkan di depan, bahwa adanya gugus amino dan karboksil bebas pada mata rantai molekul protein, menyebabkan protein mempunyai banyak muatan (polielektrolit) dan bersifat amfoter (dapat bereaksi asam atau basa). Daya reaksi berbagai jenis protein terhadap asam atau basa tidak sama tergantung dari jumlah dan letak gugus amino dan karboksil dalam molekul. Dalam larutan asam (pH rendah) gugus amino bereaksi dengan  $H^+$ , sehingga protein bermuatan positif, sebaliknya dalam suasana basa (pH tinggi) protein akan bereaksi dengan asam atau bermuatan negatif. Pada pH tertentu yang disebut titik isolistrik/isoelektrik adalah muatan gugus amino dan karboksil bebas akan saling menetralkan sehingga molekul bermuatan nol. Koagulasi paling cepat terjadi pada titik isolistrik ini dan prinsip ini digunakan dalam pengolahan dengan cara koagulasi. pH isolistrik untuk protein antara 4,5 sampai 4,7. Disamping asam atau basa bahan kimia lain yang dapat digunakan untuk koagulasi adalah garam. Bila protein ditambahkan garam, daya larut protein akan berkurang. Akibat peristiwa ini protein akan terkoagulasi. Peristiwa koagulasi dengan garam sering disebut peristiwa "salting out". Garam yang diberikan dalam proses

"salting out" adalah garam netral yang berkonsentrasi tinggi sehingga protein mengendap.

#### 7. Mekanisme

Koagulasi berawal dari pemanasan yang dapat menyebabkan pemutusan ikatan hidrogen yang menopang struktur sekunder dan tersier suatu protein sehingga menyebabkan sisi hidrofobik dari gugus samping polipeptida akan terbuka. Hal ini menyebabkan kelarutan protein semakin turun dan akhirnya mengendap dan menggumpal. Pada saat inilah terjadi proses koagulasi (Winarno, 2006).

Tahapan koagulasi protein :

- a. Denaturasi protein : Perubahan utama pada struktur 3 dimensi
- b. Flokulasi / curding : Perubahan struktur protein sekunder, penggumpalan protein yang mengendap berada di dalam keadaan terpisah – pisah
- c. Gelasi/ koagulasi: Gumpalan – gumpalan protein sudah membentuk massa homogen seperti gel.

**DOKUMENTASI FOTO**



**PIKET TU**



**UPACARA**



**PERIAPAN UTS**



**PERSIAPAN UTS**



**PENERJUNAN**



**OBSERVASI**



X. TPHP 1



XI. TPHP 1



XI. TPHP 2



PENARIKAN



KUNJUNGAN DPL



HASIL PRAKTIK



HASIL PRAKTIK

KEGIATAN PRAKTIK





KEGIATAN PRAKTIK



ACARA SEKOLAH



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN**

**UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**CATATAN HARIAN PLT**

**TAHUN:2017**

NAMA MAHASISWA : AHMAD SYARIFUDIN ZUHRI NAMA SEKOLAH : SMKN 1 PANDAK  
NO. MAHASISWA : 14511241032 ALAMAT SEKOLAH : KADEKROWO, GILANGHARJO  
FAK/JUR/PR.STUDI : TEKNIK/PTBB/PENDIDIKAN TEKNIK BOGA PANDAK,BANTUL

No.	Hari, Tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
1	Jum'at 15 September 2017	07.15-11.15	Penyerahan	Penyerahan 11 mahasiswa PLT UNY beserta DPL kepada SMK Negeri 1 Pandak yang dihadiri oleh 8 mahasiswa PLT UNY, DPL, Kepala sekolah SMK N 1 Pandak, beserta 2 guru SMK N 1 Pandak.	
2	Sabtu 16 September	06.45-07.15	Piket 3 S	Piket 3 S ( Senyum sapa dan salam) di depan gerbang SMKN1 Pandak untuk menyambut para	

	2017			siswa. Kegiatan ini diikuti oleh 3 guru piket serta 4 mahasiswa.	
		07.15-14.15	Piket Perpustakaan	Piket perpustakaan ini dilaksanakan di perpustakaan SMKN1 Pandak dengan kegiatan seperti mencatat buku yang akan di pinjam dan akan dikembalikan oleh siswa serta menyusun buku di rak lalu melabeli buku yang baru.	
3	senin 18 September 2017	06.45-07.15	Piket 3 S	Piket 3 S ( Senyum sapa dan salam) di depan gerbang SMKN1 Pandak untuk menyambut para siswa. Kegiatan ini diikuti oleh 3 guru piket serta 4 mahasiswa.	
		07.15-14.15	Piket Perpustakaan	Piket perpustakaan ini dilaksanakan di perpustakaan SMKN1 Pandak dengan kegiatan seperti mencatat buku yang akan di pinjam dan akan dikembalikan oleh siswa serta menyusun buku di rak lalu melabeli buku yang baru.	
4	senin 19 September 2017	06.45-07.15	Piket 3 S	Piket 3 S ( Senyum sapa dan salam) di depan gerbang SMKN1 Pandak untuk menyambut para siswa. Kegiatan ini diikuti oleh 3 guru piket serta 4	



				mahasiswa.	
		07.15-14.15	Piket Perpustakaan	Piket perpustakaan ini dilaksanakan di perpustakaan SMKN1 Pandak dengan kegiatan seperti mencatat buku yang akan di pinjam dan akan dikembalikan oleh siswa serta menyusun buku di rak lalu melabeli buku yang baru.	
5	Selasa 20 September 2017	06.45-07.15	Piket 3 S	Piket 3 S ( Senyum sapa dan salam) di depan gerbang SMKN1 Pandak untuk menyambut para siswa. Kegiatan ini diikuti oleh 3 guru piket serta 4 mahasiswa.	
		07.15-10.15	Observasi kondisi dan proses pembelajaran	Observasi ini dilaksanakan selama 4 jam pelajaran dengan mata pelajaran Dasar Proses Pengolahan hasil Pertanian	
		10.15-14.15	Piket Perpustakaan	Piket perpustakaan ini dilaksanakan di perpustakaan SMKN1 Pandak dengan kegiatan seperti mencatat buku yang akan di pinjam dan akan dikembalikan oleh siswa serta menyusun buku di rak lalu melabeli buku yang baru.	
6	Jum'at 22	06.45-07.15	Piket 3 S	Piket 3 S ( Senyum sapa dan salam) di depan	

	September 2017			gerbang SMKN1 Pandak untuk menyambut para siswa. Kegiatan ini diikuti oleh 3 guru piket serta 4 mahasiswa.	
		07.15-14.15	Piket Perpustakaan	Piket perpustakaan ini dilaksanakan di perpustakaan SMKN1 Pandak dengan kegiatan seperti mencatat buku yang akan di pinjam dan akan dikembalikan oleh siswa serta menyusun buku di rak lalu melabeli buku yang baru.	
7	Sabtu 23 September 2017	06.45-07.15	Piket 3 S	Piket 3 S ( Senyum sapa dan salam) di depan gerbang SMKN1 Pandak untuk menyambut para siswa. Kegiatan ini diikuti oleh 3 guru piket serta 4 mahasiswa.	
		07.15-14.15	Piket Perpustakaan	Piket perpustakaan ini dilaksanakan di perpustakaan SMKN1 Pandak dengan kegiatan seperti mencatat buku yang akan di pinjam dan akan dikembalikan oleh siswa serta menyusun buku di rak lalu melabeli buku yang baru.	
8	Senin 25 September	06.45-07.15	Piket 3 S	Piket 3 S ( Senyum sapa dan salam) di depan gerbang SMKN1 Pandak untuk menyambut para	

	2017			siswa. Kegiatan ini diikuti oleh 3 guru piket serta 4 mahasiswa.	
		07.15-14.15	Piket Perpustakaan	Piket perpustakaan ini dilaksanakan di perpustakaan SMKN1 Pandak dengan kegiatan seperti mencatat buku yang akan di pinjam dan akan dikembalikan oleh siswa serta menyusun buku di rak lalu melabeli buku yang baru.	
9	Selasa 26 September 2017	06.45-07.15	Piket 3 S	Piket 3 S ( Senyum sapa dan salam) di depan gerbang SMKN1 Pandak untuk menyambut para siswa. Kegiatan ini diikuti oleh 3 guru piket serta 4 mahasiswa.	
		07.15-14.15	Piket Perpustakaan	Piket perpustakaan ini dilaksanakan di perpustakaan SMKN1 Pandak dengan kegiatan seperti mencatat buku yang akan di pinjam dan akan dikembalikan oleh siswa serta menyusun buku di rak lalu melabeli buku yang baru.	
10	Rabu 27 September 2017	06.45-07.15	Piket 3 S	Piket 3 S ( Senyum sapa dan salam) di depan gerbang SMKN1 Pandak untuk menyambut para siswa. Kegiatan ini diikuti oleh 3 guru piket serta 4	

				mahasiswa.	
		07.15-14.15	Piket Perpustakaan	Piket perpustakaan ini dilaksanakan di perpustakaan SMKN1 Pandak dengan kegiatan seperti mencatat buku yang akan di pinjam dan akan dikembalikan oleh siswa serta menyusun buku di rak lalu melabeli buku yang baru.	
11	Kamis 28 September 2017	06.45-07.15	Piket 3 S	Piket 3 S ( Senyum sapa dan salam) di depan gerbang SMKN1 Pandak untuk menyambut para siswa. Kegiatan ini diikuti oleh 3 guru piket serta 4 mahasiswa.	
		07.15-14.15	Piket TU	Piket TU berisi kegiatan seperti mempersiapkan kertas jawaban untuk UTS, memberi Cap Sekolah ke Kertas Jawaban, Menyusun Soal sesuai Jadwal UTS. Kegiatan ini diikuti oleh seluruh mahasiswa PLT UNY berjumlah 11 orang.	
12	Jumat 29 September 2017	06.45-07.15	Piket 3 S	Piket 3 S ( Senyum sapa dan salam) di depan gerbang SMKN1 Pandak untuk menyambut para siswa. Kegiatan ini diikuti oleh 3 guru piket serta 4 mahasiswa.	

		07.15-14.15	Piket TU	Piket TU berisi kegiatan seperti mempersiapkan kertas jawaban untuk UTS, memberi Cap Sekolah ke Kertas Jawaban, Menyusun Soal sesuai Jadwal UTS. Kegiatan ini diikuti oleh seluruh mahasiswa PLT UNY berjumlah 11 orang.	
13	Sabtu 30 September 2017	06.45-07.15	Piket 3 S	Piket 3 S ( Senyum sapa dan salam) di depan gerbang SMKN1 Pandak untuk menyambut para siswa. Kegiatan ini diikuti oleh 3 guru piket serta 4 mahasiswa.	
		07.15-08.00	Konsultasi Guru Pembimbing	Kegiatan ini bertujuan untuk bimbingan tentang poroses belajar mengajar hari esok, mulai dari materi pelajaran, RPP, serta media yang akan digunakan.	
		08.00-14.15	Piket TU	Piket TU berisi kegiatan seperti mempersiapkan kertas jawaban untuk UTS, memberi Cap Sekolah ke Kertas Jawaban, Menyusun Soal sesuai Jadwal UTS. Kegiatan ini diikuti oleh seluruh mahasiswa PLT UNY berjumlah 11 orang.	
14	Senin 2	06.45-07.15	Piket 3 S	Piket 3 S ( Senyum sapa dan salam) di depan	

	Oktober 2017			gerbang SMKN1 Pandak untuk menyambut para siswa. Kegiatan ini diikuti oleh 3 guru piket serta 4 mahasiswa.	
		07.15-08.00	Membantu Administrasi guru	Kegiatan ini diikuti oleh 1 mahasiswa PLT UNY bertugas untuk membantu administrasi guru pembimbing/	
		09.00-12.00	Praktik Mengajar	Kegiatan praktik mengajar 3 Jam Pelajaran Mata pelajaran Dasar Proses Pengolahan Hasil pertanian di kelas X TPHP 1.	
		12.00-13.30	Mengawas Ujian Semester	Mengawas Ujian Semester kelas X ATU	
		13.30-14.15	Mengikuti acara sekolah	Kegiatan ini diikuti oleh 11 mahasiswa PLT UNY serta seluruh guru SMKN1 dalam rangka penutupan acara pelatihan guru Pertanian.	
15	Selasa 3 Oktober 2017	06.45-07.15	Piket 3 S	Piket 3 S ( Senyum sapa dan salam) di depan gerbang SMKN1 Pandak untuk menyambut para siswa. Kegiatan ini diikuti oleh 3 guru piket serta 4 mahasiswa.	

		07.15-10.15	Membuat Banner Jurusan	Kegiatan ini diikuti oleh 11 mahasiswa PLT dengan kegiatan mendesain banner untuk Jurusan	
		10.15-12.15	Mengawas Ujian Semester	Mengawas Ujian Semester kelas X ATR	
16	Rabu 4 Oktober 2017	06.45-07.15	Piket 3 S	Piket 3 S ( Senyum sapa dan salam) di depan gerbang SMKN1 Pandak untuk menyambut para siswa. Kegiatan ini diikuti oleh 3 guru piket serta 4 mahasiswa.	
		07.15-10.15	Mengawas Ujian Semester	Mengawas Ujian Semester kelas X AHP	
17	Kamis 5 Oktober 2017	06.45-07.15	Piket 3 S	Piket 3 S ( Senyum sapa dan salam) di depan gerbang SMKN1 Pandak untuk menyambut para siswa. Kegiatan ini diikuti oleh 3 guru piket serta 4 mahasiswa.	
		07.15-10.15	Mengawas Ujian Semester	Mengawas Ujian Semester kelas XI ATU	
18	Jumat 6 Oktober 2017	06.45-07.15	Piket 3 S	Piket 3 S ( Senyum sapa dan salam) di depan gerbang SMKN1 Pandak untuk menyambut para	

				siswa. Kegiatan ini diikuti oleh 3 guru piket serta 4 mahasiswa.	
		07.15-10.15	Mengawas Ujian Semester	Mengawas Ujian Semester kelas XI ATR	
19	Sabtu 7 Oktober 2017	06.45-07.15	Piket 3 S	Piket 3 S ( Senyum sapa dan salam) di depan gerbang SMKN1 Pandak untuk menyambut para siswa. Kegiatan ini diikuti oleh 3 guru piket serta 4 mahasiswa.	
		07.15-10.15	Mengawas Ujian Semester	Mengawas Ujian Semester kelas XI AHP	
		10.30-12.00	Praktik Mengajar	Kegiatan praktik mengajar 2 Jam Pelajaran Mata pelajaran Dasar Proses Pengolahan Hasil pertanian di kelas X TPHP 1	
20	Senin 9 Oktober 2017	06.45-07.15	Piket 3 S	Piket 3 S ( Senyum sapa dan salam) di depan gerbang SMKN1 Pandak untuk menyambut para siswa. Kegiatan ini diikuti oleh 3 guru piket serta 4 mahasiswa.	
		09.00-12.00	Praktik Mengajar	Kegiatan praktik mengajar 3 Jam Pelajaran Mata	



				pelajaran Dasar Proses Pengolahan Hasil pertanian di kelas X TPHP 1.	
		12.00-14.15	Mengawas Ujian Semester	Mengawas Ujian Semester kelas XII AHP	
21	Selasa 10 Oktober 2017	06.45-07.15	Piket 3 S	Piket 3 S ( Senyum sapa dan salam) di depan gerbang SMKN1 Pandak untuk menyambut para siswa. Kegiatan ini diikuti oleh 3 guru piket serta 4 mahasiswa.	
		07.15-08.00	Konsultasi Guru Pembimbing	Kegiatan ini bertujuan untuk bimbingan tentang poroses belajar mengajar hari esok, mulai dari materi pelajaran, RPP, serta media yang akan digunakan.	
		08.00-14.15	Piket Loby	Kegiatan ini diikuti oleh 3/ lebih mahasiswa PLT UNY serta guru piket loby. Pekerjaan yang dilakukan adalah memberi izin masuk serta keluar siswa, mengantarkan tamu serta mengantarkan tugas ke kelas jika ada guru yang berhalangan hadir.	
22	Rabu 11	06.45-07.15	Piket 3 S	Piket 3 S ( Senyum sapa dan salam) di depan	

	Oktober 2017			gerbang SMKN1 Pandak untuk menyambut para siswa. Kegiatan ini diikuti oleh 3 guru piket serta 4 mahasiswa.	
		07.15-11.15	Praktik Mengajar	Kegiatan praktik mengajar 5 Jam Pelajaran Mata pelajaran Pengolahan Hasil Hewani di kelas XI TPHP 2.	
		11.15-14.15	Piket Loby	Kegiatan ini diikuti oleh 3/ lebih mahasiswa PLT UNY serta guru piket loby. Pekerjaan yang dilakukan adalah memberi izin masuk serta keluar siswa, mengantarkan tamu serta mengantarkan tugas ke kelas jika ada guru yang berhalangan hadir.	
23	Kamis 12 Oktober 2017	06.45-07.15	Piket 3 S	Piket 3 S ( Senyum sapa dan salam) di depan gerbang SMKN1 Pandak untuk menyambut para siswa. Kegiatan ini diikuti oleh 3 guru piket serta 4 mahasiswa.	
		07.15-11.15	Praktik Mengajar	Kegiatan praktik mengajar 5 Jam Pelajaran Mata pelajaran Pengolahan Hasil Hewani di kelas XI TPHP 1.	

		11.15-14.15	Piket Loby	Kegiatan ini diikuti oleh 3/ lebih mahasiswa PLT UNY serta guru piket loby. Pekerjaan yang dilakukan adalah memberi izin masuk serta keluar siswa, mengantarkan tamu serta mengantarkan tugas ke kelas jika ada guru yang berhalangan hadir.	
24	Jumat 13 Oktober 2017	06.45-07.15	Piket 3 S	Piket 3 S ( Senyum sapa dan salam) di depan gerbang SMKN1 Pandak untuk menyambut para siswa. Kegiatan ini diikuti oleh 3 guru piket serta 4 mahasiswa.	
		07.15-11.45	Piket Loby	Kegiatan ini diikuti oleh 3/ lebih mahasiswa PLT UNY serta guru piket loby. Pekerjaan yang dilakukan adalah memberi izin masuk serta keluar siswa, mengantarkan tamu serta mengantarkan tugas ke kelas jika ada guru yang berhalangan hadir.	
25	Sabtu 14 Oktober 2017	06.45-07.15	Piket 3 S	Piket 3 S ( Senyum sapa dan salam) di depan gerbang SMKN1 Pandak untuk menyambut para siswa. Kegiatan ini diikuti oleh 3 guru piket serta 4	

				mahasiswa.	
		07.15-10.15	Piket Loby	Kegiatan ini diikuti oleh 3/ lebih mahasiswa PLT UNY serta guru piket loby. Pekerjaan yang dilakukan adalah memberi izin masuk serta keluar siswa, mengantarkan tamu serta mengantarkan tugas ke kelas jika ada guru yang berhalangan hadir.	
		10.30-12.00	Praktik Mengajar	Kegiatan praktik mengajar 2 Jam Pelajaran Mata pelajaran Dasar Proses Pengolahan Hasil pertanian di kelas X TPHP 1	
26	Senin 16 Oktober 2017	06.45-07.15	Piket 3 S	Piket 3 S ( Senyum sapa dan salam) di depan gerbang SMKN1 Pandak untuk menyambut para siswa. Kegiatan ini diikuti oleh 3 guru piket serta 4 mahasiswa.	
		09.00-12.00	Praktik Mengajar	Kegiatan praktik mengajar 3 Jam Pelajaran Mata pelajaran Dasar Proses Pengolahan Hasil pertanian di kelas X TPHP 1.	
		12.00-14.15	Mengawas Ujian Semester	Mengawas Ujian Semester kelas X TPHP 1	

27	Selasa 17 Oktober 2017	06.45-07.15	Piket 3 S	Piket 3 S ( Senyum sapa dan salam) di depan gerbang SMKN1 Pandak untuk menyambut para siswa. Kegiatan ini diikuti oleh 3 guru piket serta 4 mahasiswa.	
		07.15-08.00	Konsultasi Guru Pembimbing	Kegiatan ini bertujuan untuk bimbingan tentang poroses belajar mengajar hari esok, mulai dari materi pelajaran, RPP, serta media yang akan digunakan.	
		08.00-11.45	Piket Loby	Kegiatan ini diikuti oleh 3/ lebih mahasiswa PLT UNY serta guru piket loby. Pekerjaan yang dilakukan adalah memberi izin masuk serta keluar siswa, mengantarkan tamu serta mengantarkan tugas ke kelas jika ada guru yang berhalangan hadir.	
28	Rabu 18 Oktober 2017	06.45-07.15	Piket 3 S	Piket 3 S ( Senyum sapa dan salam) di depan gerbang SMKN1 Pandak untuk menyambut para siswa. Kegiatan ini diikuti oleh 3 guru piket serta 4 mahasiswa.	
		07.15-11.15	Praktik Mengajar	Kegiatan praktik mengajar 5 Jam Pelajaran Mata	

				pelajaran Pengolahan Hasil Hewani di kelas XI TPHP 2.	
		11.15-14.15	Piket Loby	Kegiatan ini diikuti oleh 3/ lebih mahasiswa PLT UNY serta guru piket loby. Pekerjaan yang dilakukan adalah memberi izin masuk serta keluar siswa, mengantarkan tamu serta mengantarkan tugas ke kelas jika ada guru yang berhalangan hadir.	
29	Kamis 19 Oktober 2017	06.45-07.15	Piket 3 S	Piket 3 S ( Senyum sapa dan salam) di depan gerbang SMKN1 Pandak untuk menyambut para siswa. Kegiatan ini diikuti oleh 3 guru piket serta 4 mahasiswa.	
		07.15-11.15	Praktik Mengajar	Kegiatan praktik mengajar 5 Jam Pelajaran Mata pelajaran Pengolahan Hasil Hewani di kelas XI TPHP 1.	
		11.15-14.15	Piket Loby	Kegiatan ini diikuti oleh 3/ lebih mahasiswa PLT UNY serta guru piket loby. Pekerjaan yang dilakukan adalah memberi izin masuk serta keluar siswa, mengantarkan tamu serta mengantarkan	

				tugas ke kelas jika ada guru yang berhalangan hadir.	
		14.15-14.30	Mengikuti Acara Sekolah	Kamis Pahing yang diikuti oleh seluruh anggota keluarga SMKN1 Pandak tanpa terkecuali.	
30	Jumat 20 Oktober 2017	06.45-07.15	Piket 3 S	Piket 3 S ( Senyum sapa dan salam) di depan gerbang SMKN1 Pandak untuk menyambut para siswa. Kegiatan ini diikuti oleh 3 guru piket serta 4 mahasiswa.	
		07.15-08.00	Konsultasi Guru Pembimbing	Kegiatan ini bertujuan untuk bimbingan tentang poroses belajar mengajar hari esok, mulai dari materi pelajaran, RPP, serta media yang akan digunakan.	
		08.00-11.45	Piket Loby	Kegiatan ini diikuti oleh 3/ lebih mahasiswa PLT UNY serta guru piket loby. Pekerjaan yang dilakukan adalah memberi izin masuk serta keluar siswa, mengantarkan tamu serta mengantarkan tugas ke kelas jika ada guru yang berhalangan hadir.	
31	Sabtu 21	06.45-07.15	Piket 3 S	Piket 3 S ( Senyum sapa dan salam) di depan	

	Oktober 2017			gerbang SMKN1 Pandak untuk menyambut para siswa. Kegiatan ini diikuti oleh 3 guru piket serta 4 mahasiswa.	
		07.15-10.15	Piket Loby	Kegiatan ini diikuti oleh 3/ lebih mahasiswa PLT UNY serta guru piket loby. Pekerjaan yang dilakukan adalah memberi izin masuk serta keluar siswa, mengantarkan tamu serta mengantarkan tugas ke kelas jika ada guru yang berhalangan hadir.	
		10.30-12.00	Praktik Mengajar	Kegiatan praktik mengajar 2 Jam Pelajaran Mata pelajaran Dasar Proses Pengolahan Hasil pertanian di kelas X TPHP 1	
32	Senin 23 Oktober 2017	06.45-07.15	Piket 3 S	Piket 3 S ( Senyum sapa dan salam) di depan gerbang SMKN1 Pandak untuk menyambut para siswa. Kegiatan ini diikuti oleh 3 guru piket serta 4 mahasiswa.	
		09.00-12.00	Praktik Mengajar	Kegiatan praktik mengajar 3 Jam Pelajaran Mata pelajaran Dasar Proses Pengolahan Hasil pertanian di kelas X TPHP 1.	



		12.00-14.15	Piket Loby	Kegiatan ini diikuti oleh 3/ lebih mahasiswa PLT UNY serta guru piket loby. Pekerjaan yang dilakukan adalah memberi izin masuk serta keluar siswa, mengantarkan tamu serta mengantarkan tugas ke kelas jika ada guru yang berhalangan hadir.	
33	Selasa 24 Oktober 2017	06.45-07.15	Piket 3 S	Piket 3 S ( Senyum sapa dan salam) di depan gerbang SMKN1 Pandak untuk menyambut para siswa. Kegiatan ini diikuti oleh 3 guru piket serta 4 mahasiswa.	
		07.15-08.00	Konsultasi Guru Pembimbing	Kegiatan ini bertujuan untuk bimbingan tentang poroses belajar mengajar hari esok, mulai dari materi pelajaran, RPP, serta media yang akan digunakan.	
		08.00-11.45	Piket Loby	Kegiatan ini diikuti oleh 3/ lebih mahasiswa PLT UNY serta guru piket loby. Pekerjaan yang dilakukan adalah memberi izin masuk serta keluar siswa, mengantarkan tamu serta mengantarkan tugas ke kelas jika ada guru yang berhalangan	

				hadir.	
34	Rabu 25 Oktober 2017	06.45-07.15	Piket 3 S	Piket 3 S ( Senyum sapa dan salam) di depan gerbang SMKN1 Pandak untuk menyambut para siswa. Kegiatan ini diikuti oleh 3 guru piket serta 4 mahasiswa.	
		07.15-11.15	Praktik Mengajar	Kegiatan praktik mengajar 5 Jam Pelajaran Mata pelajaran Pengolahan Hasil Hewani di kelas XI TPHP 2.	
		11.15-14.15	Piket Loby	Kegiatan ini diikuti oleh 3/ lebih mahasiswa PLT UNY serta guru piket loby. Pekerjaan yang dilakukan adalah memberi izin masuk serta keluar siswa, mengantarkan tamu serta mengantarkan tugas ke kelas jika ada guru yang berhalangan hadir.	
35	Kamis 26 Oktober 2017	06.45-07.15	Piket 3 S	Piket 3 S ( Senyum sapa dan salam) di depan gerbang SMKN1 Pandak untuk menyambut para siswa. Kegiatan ini diikuti oleh 3 guru piket serta 4 mahasiswa.	
		07.15-11.15	Praktik Mengajar	Kegiatan praktik mengajar 5 Jam Pelajaran Mata	

				pelajaran Pengolahan Hasil Hewani di kelas XI TPHP 1.	
		11.15-14.15	Konsultasi DPL	Kegiatan ini bertujuan untuk Evaluasi tentang poroses belajar mengajar, mulai dari materi pelajaran, RPP, serta media yang akan digunakan.	
36	Jumat 27 Oktober 2017	06.45-07.15	Piket 3 S	Piket 3 S ( Senyum sapa dan salam) di depan gerbang SMKN1 Pandak untuk menyambut para siswa. Kegiatan ini diikuti oleh 3 guru piket serta 4 mahasiswa.	
		07.15-11.45	Piket Loby	Kegiatan ini diikuti oleh 3/ lebih mahasiswa PLT UNY serta guru piket loby. Pekerjaan yang dilakukan adalah memberi izin masuk serta keluar siswa, mengantarkan tamu serta mengantarkan tugas ke kelas jika ada guru yang berhalangan hadir.	
37	Sabtu 28 Oktober 2017	06.45-07.15	Piket 3 S	Piket 3 S ( Senyum sapa dan salam) di depan gerbang SMKN1 Pandak untuk menyambut para siswa. Kegiatan ini diikuti oleh 3 guru piket serta 4 mahasiswa.	

		07.15-10.15	Piket Loby	Kegiatan ini diikuti oleh 3/ lebih mahasiswa PLT UNY serta guru piket loby. Pekerjaan yang dilakukan adalah memberi izin masuk serta keluar siswa, mengantarkan tamu serta mengantarkan tugas ke kelas jika ada guru yang berhalangan hadir.	
		10.30-12.00	Praktik Mengajar	Kegiatan praktik mengajar 2 Jam Pelajaran Mata pelajaran Dasar Proses Pengolahan Hasil pertanian di kelas X TPHP 1	
		12.00-14.00	Mengikuti Acara Sekolah	Kegiatan Pengajian rutin guru SMKN1 Pandak di rumah rumah guru SMKN1 Pandak secara bergilir tiap buannya.	
38	Senin 30 Oktober 2017	06.45-07.15	Piket 3 S	Piket 3 S ( Senyum sapa dan salam) di depan gerbang SMKN1 Pandak untuk menyambut para siswa. Kegiatan ini diikuti oleh 3 guru piket serta 4 mahasiswa.	
		09.00-12.00	Praktik Mengajar	Kegiatan praktik mengajar 3 Jam Pelajaran Mata pelajaran Dasar Proses Pengolahan Hasil pertanian di kelas X TPHP 1.	

		12.00-14.15	Piket Loby	Kegiatan ini diikuti oleh 3/ lebih mahasiswa PLT UNY serta guru piket loby. Pekerjaan yang dilakukan adalah memberi izin masuk serta keluar siswa, mengantarkan tamu serta mengantarkan tugas ke kelas jika ada guru yang berhalangan hadir.	
39	Selasa 31 Oktober 2017	06.45-07.15	Piket 3 S	Piket 3 S ( Senyum sapa dan salam) di depan gerbang SMKN1 Pandak untuk menyambut para siswa. Kegiatan ini diikuti oleh 3 guru piket serta 4 mahasiswa.	
		07.15-08.00	Konsultasi Guru Pembimbing	Kegiatan ini bertujuan untuk bimbingan tentang poroses belajar mengajar hari esok, mulai dari materi pelajaran, RPP, serta media yang akan digunakan.	
		08.00-11.45	Piket Loby	Kegiatan ini diikuti oleh 3/ lebih mahasiswa PLT UNY serta guru piket loby. Pekerjaan yang dilakukan adalah memberi izin masuk serta keluar siswa, mengantarkan tamu serta mengantarkan tugas ke kelas jika ada guru yang berhalangan	

				hadir.	
40	Rabu 1 November 2017	06.45-07.15	Piket 3 S	Piket 3 S ( Senyum sapa dan salam) di depan gerbang SMKN1 Pandak untuk menyambut para siswa. Kegiatan ini diikuti oleh 3 guru piket serta 4 mahasiswa.	
		07.15-11.15	Praktik Mengajar	Kegiatan praktik mengajar 5 Jam Pelajaran Mata pelajaran Pengolahan Hasil Hewani di kelas XI TPHP 2.	
		11.15-14.15	Piket Loby	Kegiatan ini diikuti oleh 3/ lebih mahasiswa PLT UNY serta guru piket loby. Pekerjaan yang dilakukan adalah memberi izin masuk serta keluar siswa, mengantarkan tamu serta mengantarkan tugas ke kelas jika ada guru yang berhalangan hadir.	
41	Kamis 2 November 2017	06.45-07.15	Piket 3 S	Piket 3 S ( Senyum sapa dan salam) di depan gerbang SMKN1 Pandak untuk menyambut para siswa. Kegiatan ini diikuti oleh 3 guru piket serta 4 mahasiswa.	
		07.15-11.15	Praktik Mengajar	Kegiatan praktik mengajar 5 Jam Pelajaran Mata	

				pelajaran Pengolahan Hasil Hewani di kelas XI TPHP 1.	
		11.15-14.15	Piket Loby	Kegiatan ini diikuti oleh 3/ lebih mahasiswa PLT UNY serta guru piket loby. Pekerjaan yang dilakukan adalah memberi izin masuk serta keluar siswa, mengantarkan tamu serta mengantarkan tugas ke kelas jika ada guru yang berhalangan hadir.	
42	Jumat 3 November 2017	06.45-07.15	Piket 3 S	Piket 3 S ( Senyum sapa dan salam) di depan gerbang SMKN1 Pandak untuk menyambut para siswa. Kegiatan ini diikuti oleh 3 guru piket serta 4 mahasiswa.	
		07.15-08.00	Konsultasi Guru Pembimbing	Kegiatan ini bertujuan untuk bimbingan tentang poroses belajar mengajar hari esok, mulai dari materi pelajaran, RPP, serta media yang akan digunakan.	
		08.00-11.45	Piket Loby	Kegiatan ini diikuti oleh 3/ lebih mahasiswa PLT UNY serta guru piket loby. Pekerjaan yang dilakukan adalah memberi izin masuk serta keluar	

				siswa, mengantarkan tamu serta mengantarkan tugas ke kelas jika ada guru yang berhalangan hadir.	
43	Sabtu 4 November 2017	06.45-07.15	Piket 3 S	Piket 3 S ( Senyum sapa dan salam) di depan gerbang SMKN1 Pandak untuk menyambut para siswa. Kegiatan ini diikuti oleh 3 guru piket serta 4 mahasiswa.	
		07.15-10.15	Piket Loby	Kegiatan ini diikuti oleh 3/ lebih mahasiswa PLT UNY serta guru piket loby. Pekerjaan yang dilakukan adalah memberi izin masuk serta keluar siswa, mengantarkan tamu serta mengantarkan tugas ke kelas jika ada guru yang berhalangan hadir.	
		10.30-12.00	Praktik Mengajar	Kegiatan praktik mengajar 2 Jam Pelajaran Mata pelajaran Dasar Proses Pengolahan Hasil pertanian di kelas X TPHP 1	
44	Senin 6 November 2017	06.45-07.15	Piket 3 S	Piket 3 S ( Senyum sapa dan salam) di depan gerbang SMKN1 Pandak untuk menyambut para siswa. Kegiatan ini diikuti oleh 3 guru piket serta 4	



				mahasiswa.	
		09.00-12.00	Praktik Mengajar	Kegiatan praktik mengajar 3 Jam Pelajaran Mata pelajaran Dasar Proses Pengolahan Hasil pertanian di kelas X TPHP 1.	
		12.00-14.15	Piket Loby	Kegiatan ini diikuti oleh 3/ lebih mahasiswa PLT UNY serta guru piket loby. Pekerjaan yang dilakukan adalah memberi izin masuk serta keluar siswa, mengantarkan tamu serta mengantarkan tugas ke kelas jika ada guru yang berhalangan hadir.	
45	Selasa 7 November 2017	06.45-07.15	Piket 3 S	Piket 3 S ( Senyum sapa dan salam) di depan gerbang SMKN1 Pandak untuk menyambut para siswa. Kegiatan ini diikuti oleh 3 guru piket serta 4 mahasiswa.	
		07.15-08.00	Konsultasi Guru Pembimbing	Kegiatan ini bertujuan untuk bimbingan tentang poroses belajar mengajar hari esok, mulai dari materi pelajaran, RPP, serta media yang akan digunakan.	
		08.00-11.45	Piket Loby	Kegiatan ini diikuti oleh 3/ lebih mahasiswa PLT	

				UNY serta guru piket loby. Pekerjaan yang dilakukan adalah memberi izin masuk serta keluar siswa, mengantarkan tamu serta mengantarkan tugas ke kelas jika ada guru yang berhalangan hadir.	
46	Rabu 8 November 2017	06.45-07.15	Piket 3 S	Piket 3 S ( Senyum sapa dan salam) di depan gerbang SMKN1 Pandak untuk menyambut para siswa. Kegiatan ini diikuti oleh 3 guru piket serta 4 mahasiswa.	
		07.15-11.15	Praktik Mengajar	Kegiatan praktik mengajar 5 Jam Pelajaran Mata pelajaran Pengolahan Hasil Hewani di kelas XI TPHP 2.	
		11.15-14.15	Piket Loby	Kegiatan ini diikuti oleh 3/ lebih mahasiswa PLT UNY serta guru piket loby. Pekerjaan yang dilakukan adalah memberi izin masuk serta keluar siswa, mengantarkan tamu serta mengantarkan tugas ke kelas jika ada guru yang berhalangan hadir.	
47	Kamis 9	06.45-07.15	Piket 3 S	Piket 3 S ( Senyum sapa dan salam) di depan	

	November 2017			gerbang SMKN1 Pandak untuk menyambut para siswa. Kegiatan ini diikuti oleh 3 guru piket serta 4 mahasiswa.	
		07.15-11.15	Praktik Mengajar	Kegiatan praktik mengajar 5 Jam Pelajaran Mata pelajaran Pengolahan Hasil Hewani di kelas XI TPHP 1.	
		11.15-14.15	Piket Loby	Kegiatan ini diikuti oleh 3/ lebih mahasiswa PLT UNY serta guru piket loby. Pekerjaan yang dilakukan adalah memberi izin masuk serta keluar siswa, mengantarkan tamu serta mengantarkan tugas ke kelas jika ada guru yang berhalangan hadir.	
48	Jumat 10 November 2017	06.45-07.15	Piket 3 S	Piket 3 S ( Senyum sapa dan salam) di depan gerbang SMKN1 Pandak untuk menyambut para siswa. Kegiatan ini diikuti oleh 3 guru piket serta 4 mahasiswa.	
		07.15-08.00	Konsultasi Guru Pembimbing	Kegiatan ini bertujuan untuk bimbingan tentang poroses belajar mengajar hari esok, mulai dari materi pelajaran, RPP, serta media yang akan	

				digunakan.	
		08.00-11.45	Piket Loby	Kegiatan ini diikuti oleh 3/ lebih mahasiswa PLT UNY serta guru piket loby. Pekerjaan yang dilakukan adalah memberi izin masuk serta keluar siswa, mengantarkan tamu serta mengantarkan tugas ke kelas jika ada guru yang berhalangan hadir.	
49	Sabtu 11 November 2017	06.45-07.15	Piket 3 S	Piket 3 S ( Senyum sapa dan salam) di depan gerbang SMKN1 Pandak untuk menyambut para siswa. Kegiatan ini diikuti oleh 3 guru piket serta 4 mahasiswa.	
		09.00-12.00	Praktik Mengajar	Kegiatan praktik mengajar 3 Jam Pelajaran Mata pelajaran Dasar Proses Pengolahan Hasil pertanian di kelas X TPHP 1.	
		12.00-14.15	Piket Loby	Kegiatan ini diikuti oleh 3/ lebih mahasiswa PLT UNY serta guru piket loby. Pekerjaan yang dilakukan adalah memberi izin masuk serta keluar siswa, mengantarkan tamu serta mengantarkan tugas ke kelas jika ada guru yang berhalangan	

				hadir.	
50	Senin 13 November 2017	06.45-07.15	Piket 3 S	Piket 3 S ( Senyum sapa dan salam) di depan gerbang SMKN1 Pandak untuk menyambut para siswa. Kegiatan ini diikuti oleh 3 guru piket serta 4 mahasiswa.	
		07.15-10.00	Pembuatan Matrik PLT	Pembuatan matrik yang diikuti oleh 11 mahasiswa PLT di Basecamp.	
		10.00-12.00	Penyusunan Laporn PLT	Penyusunan Laporan matrik yang diikuti oleh 11 mahasiswa PLT di Basecamp.	
		12.00-15.00	Penarikan PLT	Penarikan Mahasiswa PLT UNY yang diikuti oleh 11 Masiswa PLT UNY, 11 Guru Pembimbing, Penanggung jawab PLT UNY, Kajor Boga dan Busana. Acara ini berjalan sukses serta secara resmi mahasiwa ditarik dari SMKN1 Pandak	
51	Selasa 14 November 2017	06.45-07.15	Piket 3 S	Piket 3 S ( Senyum sapa dan salam) di depan gerbang SMKN1 Pandak untuk menyambut para siswa. Kegiatan ini diikuti oleh 3 guru piket serta 4 mahasiswa.	

		07.15-13.15	Penyusunan Laporan PLT	Penyusunan Laporan matrik yang diikuti oleh 11 mahasiswa PLT di Basecamp.	
52	Rabu 15 November 2017	06.45-07.15	Piket 3 S	Piket 3 S ( Senyum sapa dan salam) di depan gerbang SMKN1 Pandak untuk menyambut para siswa. Kegiatan ini diikuti oleh 3 guru piket serta 4 mahasiswa.	
		07.15-13.15	Penyusunan Laporan PLT	Penyusunan Laporan matrik yang diikuti oleh 11 mahasiswa PLT di Basecamp.	

DAFTAR NILAI

X. TPHP 1

SMKN 1 PANDAK

NO	NAMA	PENGETAHUAN	60%	SIKAP	20%	KEAKTIFAN	20%	TOTAL
1	Aliya Khasanah	70	42	78	15.6	80	16	73.6
2	Amelia febry A	60	36	78	15.6	83	16.6	68.2
3	Anis Uswatun Hasanah	79	47.4	80	16	85	17	80.7
4	Annisa Nurul Aini	64	38.4	78	15.6	85	17	71
5	Dita Wijayanti	79	47.4	78	15.6	85	17	80.3
6	Dwi Rahmawati	90	54	80	16	86	17.2	87.2
7	Eka Sariyanti	62	37.2	80	16	85	17	70.2
8	Erin Damayanti	71	42.6	78	15.6	87	17.4	75.6
9	Hanin Oktaviani	94	56.4	80	16	85	17	89.4
10	Hendra Pratama	44	26.4	78	15.6	87	17.4	59.4
11	Ika Reni Yulianti	76	45.6	80	16	85	17	78.6
12	Kelik Kristanto	83	49.8	78	15.6	87	17.4	82.8
13	Kristina	60	36	78	15.6	85	17	69.6

14	Linda Apriliani	86	<b>51.6</b>	78	<b>15.6</b>	83	<b>16.6</b>	<b>83.8</b>
15	Lisa Nmetia indya A	85	<b>51</b>	80	<b>16</b>	83	<b>16.6</b>	<b>83.6</b>
16	Mega Ardila	78	<b>46.8</b>	80	<b>16</b>	87	<b>17.4</b>	<b>80.2</b>
17	Metia Cahyaningtyas	74	<b>44.4</b>	78	<b>15.6</b>	85	<b>17</b>	<b>78</b>
18	Mutiara Fatimah	93	<b>55.8</b>	80	<b>16</b>	85	<b>17</b>	<b>88.8</b>
19	Novi Ika Prasetyani	64	<b>38.4</b>	78	<b>15.6</b>	85	<b>17</b>	<b>71</b>
20	Nuraini Casmita	82	<b>49.2</b>	80	<b>16</b>	87	<b>17.4</b>	<b>82,6</b>
21	Oki Tiyasna	65	<b>39</b>	78	<b>15.6</b>	85	<b>17</b>	<b>71.6</b>
22	Pipin Hidayati	56	<b>33.6</b>	80	<b>16</b>	85	<b>17</b>	<b>66.6</b>
23	Ratna Novia Sari	89	<b>53.4</b>	78	<b>15.6</b>	85	<b>17</b>	<b>86</b>
24	Rina Vanesa	78	<b>46.8</b>	80	<b>16</b>	85	<b>17</b>	<b>79.8</b>
25	Rizka Ayu Lupita	79	<b>47.4</b>	78	<b>15.6</b>	87	<b>17.4</b>	<b>80.4</b>
26	Syahrul			78	<b>15.6</b>	85	<b>17</b>	<b>32.6</b>
27	Santi Utami	60	<b>36</b>	78	<b>15.6</b>	85	<b>17</b>	<b>68.6</b>
28	Siska Rokhana	89	<b>53.4</b>	80	<b>16</b>	87	<b>17.4</b>	<b>86.8</b>



29	Sri Setyowati	92	<b>55.2</b>	80	<b>16</b>	85	<b>17</b>	<b>88.2</b>
30	Tisya Imanata	79	<b>47.4</b>	80	<b>16</b>	85	<b>17</b>	<b>80.4</b>
31	Tri Ningsih	79	<b>47.4</b>	81	<b>16.2</b>	85	<b>17</b>	<b>80.6</b>
32	Wahyu Cahyo	90	<b>54</b>	80	<b>16</b>	85	<b>17</b>	<b>87</b>

DAFTAR NILAI  
 XI. TPHP 1  
 SMKN 1 PANDAK

N O	NAMA	Keter ampil al	Ketera mpilan 2	Ketera mpilan 3	Ketera mpilan 4	Rerata	<b>60%</b>	SIKA P	<b>20%</b>	Aktif	20%	<b>TOT AL</b>
1	Dian nurpangesti	86	85	85	85	85.3	<b>51.2</b>	85	<b>17</b>	85	17	<b>85.2</b>
2	Dimas nugroho	86	85	85	85	85.3	<b>51.2</b>	86	<b>17.2</b>	85	17	<b>85.4</b>
3	Bella aviana	86	85	85	85	85.3	<b>51.2</b>	85	<b>17</b>	80	16	<b>84.2</b>
4	Iswatun umaroh	86	85	85	85	85.3	<b>51.2</b>	85	<b>17</b>	85	17	<b>85.2</b>
5	Siti nurjanah	86	85	85	85	85.3	<b>51.2</b>	86	<b>17.2</b>	86	17.2	<b>85.6</b>
6	Wahyu oktaviana	86	85	85	85	85.3	<b>51.2</b>	80	<b>16</b>	80	16	<b>83.2</b>

7	Siti nurkhasanah	85	86	84	79	83.5	<b>50.1</b>	85	<b>17</b>	85	17	<b>84.1</b>
8	Rifan edi saputra	85	86	84	79	83.5	<b>50.1</b>	80	<b>16</b>	85	16	<b>82.1</b>
9	Erika sekar tiara wati	85	86	84	79	83.5	<b>50.1</b>	81	<b>16.2</b>	80	16	<b>82.3</b>
1 0	Nerisa ferantyani	85	86	84	79	83.5	<b>50.1</b>	81	<b>16.2</b>	81	16.2	<b>82.5</b>
1 1	Inda herawati	85	86	84	79	83.5	<b>50.1</b>	85	<b>17</b>	85	17	<b>84.1</b>
1 2	Purwanti	85	86	84	79	83.5	<b>50.1</b>	80	<b>16</b>	80	16	<b>82.1</b>
1 3	Andre pradana	85	86	84	79	83.5	<b>50.1</b>	81	<b>16.2</b>	85	17	<b>83.3</b>
1 4	Ageng junranta	85	83	86	79	83.3	<b>50</b>	80	<b>16</b>	80	16	<b>82</b>
1 5	Ardhianty dewi	85	83	86	79	83.3	<b>50</b>	81	<b>16.2</b>	80	16	<b>82.2</b>

1 6	Dea erlina	85	83	86	79	83.3	<b>50</b>	81	<b>16.2</b>	81	16.2	<b>82.4</b>
1 7	Fitri wahyuni	85	83	86	79	83.3	<b>50</b>	80	<b>16</b>	81	16.2	<b>82.2</b>
1 8	Ratih purwaningsih	85	83	86	79	83.3	<b>50</b>	85	<b>17</b>	85	17	<b>84</b>
1 9	Ririn romaningsih	85	83	86	79	83.3	<b>50</b>	82	<b>16.4</b>	80	16	<b>82.4</b>
2 0	Dava akbar prasetyo	85	83	86	79	83.3	<b>50</b>	80	<b>16</b>	85	17	<b>83</b>
2 1	Aisyah kuswanti	85	86	84	79	83.5	<b>50.1</b>	80	<b>16</b>	80	16	<b>82.1</b>
2 2	Ana nurrohmah	85	86	84	79	83.5	<b>50.1</b>	81	<b>16.2</b>	80	16	<b>82.3</b>
2 3	Aref munandas	85	86	84	79	83.5	<b>50.1</b>	80	<b>16</b>	85	17	<b>83.1</b>
2 4	Ayuni saraswati	85	86	84	79	83.5	<b>50.1</b>	80	<b>16</b>	81	16.2	<b>82.3</b>

2 5	Melani nurhayati	85	86	84	79	83.5	<b>50.1</b>	82	<b>16.4</b>	80	16	<b>82.5</b>
2 6	Dwi larasati	85	86	84	79	83.5	<b>50.1</b>	81	<b>16.2</b>	82	16.4	<b>82.7</b>
2 7	Rivan adhi shafira	85	86	84	79	83.5	<b>50.1</b>	80	<b>16</b>	85	17	<b>83.1</b>

DAFTAR NILAI  
 XI. TPHP 2  
 SMKN 1 PANDAK

N O	NAMA	Keter ampil a1	Keter ampil an2	Keter ampil an3	Keter ampil an4	Rer ata	<b>60%</b>	SIK AP	<b>20%</b>	Aktif	<b>20%</b>	<b>TOTAL</b>
1	Aprilia dwi larasati	85	82	85	86	84.5	<b>50.7</b>	83	<b>16.6</b>	85	<b>17</b>	<b>84.3</b>
2	Deviani	85	82	85	86	84.5	<b>50.7</b>	80	<b>16</b>	85	<b>17</b>	<b>83.7</b>
3	Devi rahmaningrum	85	82	85	86	84.5	<b>50.7</b>	80	<b>16</b>	85	<b>17</b>	<b>83.7</b>
4	Devi wahyu yulianti	85	82	85	86	84.5	<b>50.7</b>	75	<b>15</b>	85	<b>17</b>	<b>82.7</b>
5	Nanda hani k	85	82	85	86	84.5	<b>50.7</b>	85	<b>17</b>	85	<b>17</b>	<b>84.7</b>
6	Nuranini kartika sari	85	82	85	86	84.5	<b>50.7</b>	80	<b>16</b>	85	<b>17</b>	<b>83.7</b>

7	Anggi nur pamunkas	85	82	84	81	83	<b>49.8</b>	75	<b>15</b>	85	<b>17</b>	<b>81.8</b>
8	Danis eka listiyani	85	82	84	81	83	<b>49.8</b>	83	<b>16.6</b>	80	<b>16</b>	<b>82.4</b>
9	Endah rysmini	85	82	84	81	83	<b>49.8</b>	80	<b>16</b>	85	<b>17</b>	<b>82.8</b>
1 0	Erni widya a	85	82	84	81	83	<b>49.8</b>	80	<b>16</b>	85	<b>17</b>	<b>82.8</b>
1 1	Retu suniati	85	82	84	81	83	<b>49.8</b>	75	<b>15</b>	85	<b>17</b>	<b>81.8</b>
1 2	Tatik pujiana s	85	82	84	81	83	<b>49.8</b>	80	<b>16</b>	85	<b>17</b>	<b>82.8</b>
1 3	Apri ambar wati	82	84	83	85	83.5	<b>50.1</b>	80	<b>16</b>	85	<b>17</b>	<b>83.1</b>
1 4	Astutiana	82	84	83	85	83.5	<b>50.1</b>	83	<b>16.6</b>	85	<b>17</b>	<b>83.7</b>
1 5	Fatimah	82	84	83	85	83.5	<b>50.1</b>	85	<b>17</b>	85	<b>17</b>	<b>84.1</b>

1 6	Novaika amalia	82	84	83	85	83.5	<b>50.1</b>	85	<b>17</b>	85	<b>17</b>	<b>84.1</b>
1 7	Rinda puspita	82	84	83	85	83.5	<b>50.1</b>	75	<b>15</b>	80	<b>16</b>	<b>81.1</b>
1 8	Dwi febriana	82	84	83	85	83.5	<b>50.1</b>	75	<b>15</b>	85	<b>17</b>	<b>82.1</b>
1 9	Ani solekha	80	84	85	79	82	<b>49.2</b>	75	<b>15</b>	80	<b>16</b>	<b>80.2</b>
2 0	Feby putri u	80	84	85	79	82	<b>49.2</b>	85	<b>17</b>	85	<b>17</b>	<b>83.2</b>
2 1	Rina dwi agustina	80	84	85	79	82	<b>49.2</b>	80	<b>16</b>	85	<b>17</b>	<b>82.2</b>
2 2	Tarti widayanti	80	84	85	79	82	<b>49.2</b>	83	<b>16.6</b>	85	<b>17</b>	<b>82.6</b>
2 3	Ummi khasanah	80	84	85	79	82	<b>49.2</b>	80	<b>16</b>	85	<b>17</b>	<b>82.2</b>
2 4	Yunia pratiwi	80	84	85	79	82	<b>49.2</b>	81	<b>16.2</b>	85	<b>17</b>	<b>82.4</b>





## 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	
3.1 Memahami	• Menjelaskan definisi pengecilan	Teknik konversi bahan	<b>Mengamati</b> Melihat dan	Disiplin/ Menggunakan	<b>75</b>	<b>Tugas</b> Menyele	2 JP	3 JP		• Fellow, 2000,

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Karakter/Adiwiyata	KKM	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
							TM	PS	PI	
teknik konversi bahan (C2)	<p>ukuran, pencampuran, emulsifikasi, dan ekstraksi (C1)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menyebutkan tujuan dan fungsi pengecilan ukuran, pencampuran, emulsifikasi, dan ekstraksi (C1)</li> <li>Menyebutkan macam-macam metode pengecilan ukuran, pencampuran, emulsifikasi, dan ekstraksi (C1)</li> <li>Menyebutkan peralatan pengecilan ukuran, pencampuran, emulsifikasi, dan ekstraksi (C1)</li> <li>Menjelaskan faktor-faktor yang</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pengecilan ukuran</li> <li>Pencampuran</li> <li>Emulsifikasi</li> <li>Ekstraksi (Definisi, tujuan dan fungsi, macam-macam metode konversi bahan, faktor yang mempengaruhi, macam-macam alat proses konversi bahan)</li> </ul>	<p>menyimak tentang teknik konversi bahan yang dilakukan di industri sekitar sekolah, di sekolah, di rumah atau dari sumber lainnya.</p> <p><b>Menanya</b> Mengajukan pertanyaan tentang definisi, tujuan dan fungsi, macam-macam metode konversi bahan, faktor yang mempengaruhi (pengecilan ukuran, pencampuran, emulsifikasi, ekstraksi).</p>	limbah dari proses ekstraksi untuk pupuk/pakan ternak		<p>saikan tugas yang telah diberikan .</p> <p><b>Observasi</b> Ceklist lembar pengamatan kegiatan diskusi, praktik dan presentasi kelompok</p> <p><b>Portofolio</b> o • Hasil</p>				<p><i>Food Processing.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Referensi lain yang berkaitan dengan materi konversi bahan yang dapat diperoleh dari internet, jurnal, buku, sumber lainnya .</li> </ul>



Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Karakter/Adiwiyata	KKM	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
							TM	PS	PI	
			<b>Mengkomunikasikan</b> Menyampaikan hasil pengamatan, kesimpulan berdasarkan hasil analisis secara lisan, tertulis, atau media lainnya.							
3.2. Menerapkan teknik pengendalian mutu bahan hasil pertanian (C3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menjelaskan kriteria mutu bahan hasil pertanian (C1)</li> <li>Menjelaskan prinsip dan teknik pengendalian mutu bahan hasil pertanian (C1)</li> <li>Mendiskusikan teknik dan metode pengendalian mutu bahan hasil</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kriteria mutu bahan hasil pertanian</li> <li>Prinsip mutu, teknik dan metode pengendalian mutu bahan hasil pertanian</li> </ul>	<b>Mengamati</b> Mengamati prinsip mutu, teknik dan metode pengendalian mutu bahan hasil pertanian  <b>Menanya</b> Mengajukan pertanyaan tentang prinsip,	disiplin	75	<b>Tugas</b> Menyelesaikan tugas yang telah diberikan .  <b>Observasi</b> Ceklist lembar pengamatan	5 JP	5 JP		Buku atau referensi yang terkait dengan topik.



Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Karakter/Adiwiyata	KKM	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
							TM	PS	PI	
			<b>Mengkomunikasikan</b> Mengkomunikasikan hasil eksplorasi, eksperimen dan pengamatan secara lisan dalam presentasi dan tertulis dalam laporan			Tes tertulis bentuk uraian dan/atau pilihan ganda				
3.3.Menganalisis teknik pengendalian mutu bahan hasil pertanian	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menjelaskan proses pengendalian mutu bahan hasil pertanian (C2)</li> <li>Menganalisis teknik pengendalian mutu yang digunakan dalam tiap tahapan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kriteria mutu bahan hasil pertanian</li> <li>Teknik dan metode pengendalian mutu bahan</li> </ul>	<b>Mengamati</b> Mengamati proses pengendalian mutu pada penanganan beberapa bahan	cermat	75	Tugas Menyelesaikan tugas yang telah diberikan .	5 JP	5 JP		Buku atau referensi yang terkait dengan topik.





Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Karakter/Adiwiyata	KKM	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
							TM	PS	PI	
			<p>hasil pengamatan dan eksperimen.</p> <p><b>Mengkomunikasikan</b> Mengkomunikasikan hasil pengamatan dan eksperimen secara lisan dalam presentasi dan tertulis dalam laporan</p>			<p>ok</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laporan praktik</li> </ul> <p><b>Tes</b> Tes tertulis bentuk uraian dan/atau pilihan ganda</p>				
3.4.Mengevaluasi teknik pengendalian mutu bahan hasil	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menjelaskan proses pengendalian mutu bahan hasil pertanian (C2)</li> <li>Menilai ketepatan teknik pengendalian mutu yang digunakan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kriteria mutu bahan hasil pertanian</li> <li>Teknik dan metode pengendalian</li> </ul>	<p><b>Mengamati</b> Mengamati proses pengendalian mutu pada penanganan beberapa bahan</p>	cermat		<p><b>Tugas</b> Menyelesaikan tugas yang telah diberikan</p>	5 JP	5 JP		Buku atau referensi yang terkait dengan



Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Karakter/Adiwiyata	KKM	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
							TM	PS	PI	
			teknik dan melakukan penilaian terhadap hasilnya  <b>Mengasosiasi</b> Menganalisis hasil pengamatan dan eksperimen.  <b>Mengkomunikasikan</b> Mengkomunikasikan hasil pengamatan dan eksperimen secara lisan dan tertulis			kelompok • Laporan praktik  <b>Tes</b> Tes tertulis bentuk uraian dan/atau pilihan ganda				
3.5Memahami	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menjelaskan definisi sulfitasi,</li> </ul>	Teknik kimiawi dalam proses	<b>Mengamati</b> Melihat dan	disiplin	<b>75</b>	<b>Tugas</b> Menyele	5	5		<ul style="list-style-type: none"> <li>Fellow, 2000,</li> </ul>

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



Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Karakter/Adiwiyata	KKM	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
							TM	PS	PI	
	<p>hasil praktik sulfitasi, karbonatasi, netralisasi, hidrolisis, refining, dan koagulasi (C2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mempresentasikan secara lisan hasil praktik sulfitasi, karbonatasi, netralisasi, hidrolisis, refining, dan koagulasi (C2)</li> </ul>		<p>mengamati dan eksperimen teknik kimiawi dalam pengolahan dari hasil kegiatan pengamatan, diskusi, eksperimen.</p> <p><b>Mengkomunikasikan</b> Menyampaikan hasil pengamatan, kesimpulan berdasarkan hasil analisis secara lisan, tertulis, atau media lainnya.</p>							

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"> <li>Menjelaskan definisi penggorengan, pengukusan, pengasapan, pemanggangan, irradiasi, dan pemanasan vakum (C1)</li> <li>Menyebutkan tujuan dan fungsi penggorengan, pengukusan, pengasapan, pemanggangan, irradiasi, dan pemanasan vakum (C1)</li> <li>Menjelaskan teknik/metode penggorengan, pengukusan, pengasapan, pemanggangan, irradiasi, dan pemanasan vakum</li> </ul>	Penggunaan media penghantar panas dalam proses pengolahan <ul style="list-style-type: none"> <li>Penggorengan dan pengukusan</li> <li>Pengasapan</li> <li>Pemanggangan/baking, irradiasi dan pemanasan vakum</li> </ul> (Definisi, prinsip dasar, tujuan dan fungsi, teknik/metode, faktor yang mempengaruhi, kerusakan akibat penggunaan media penghantar panas, macam-macam alat penggunaan media penghantar panas,	<b>Mengamati</b> Melihat dan menyimak tentang peralatan media penghantar panas dalam proses yang dilakukan di industri sekitar sekolah, di sekolah, di rumah atau dari sumber lainnya.  <b>Menanya</b> Mengajukan pertanyaan tentang definisi, prinsip dasar, tujuan dan fungsi, teknik/metode, faktor yang mempengaruhi, kerusakan akibat	disiplin	75	<b>Tugas</b> Menyelesaikan tugas yang telah diberikan.  <b>Observasi</b> Ceklist lembar pengamatan kegiatan praktik dan presentasi kelompok  <b>Portofolio</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Hasil</li> </ul>	5 JP	15 JP		<ul style="list-style-type: none"> <li>Fellow, 2000, Food Processing.</li> <li>Referensi lain yang berkaitan dengan materi penggunaan media penghantar panas dalam proses pengolahan yang dapat diperoleh dari</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Karakter/Adiwiyata	KKM	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
							TM	PS	PI	
	<p>(C2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menyebutkan faktor-faktor yang berpengaruh terhadap proses penggorengan, pengukusan, pengasapan, pemanggangan, irradiasi, dan pemanasan vakum (C2)</li> <li>Menjelaskan kerusakan akibat proses penggorengan, pengukusan, pengasapan, pemanggangan, irradiasi, dan pemanasan vakum (C2)</li> <li>Menyebutkan peralatan yang dipakai pada proses penggorengan,</li> </ul>	<p>proses penggunaan media penghantar panas dalam pengolahan)</p>	<p>penggunaan media penghantar panas, macam-macam alat penggunaan media penghantar panas, proses penggunaan media penghantar panas dalam pengolahan</p> <p><b>Eksperimen</b> Melakukan praktik penggorengan/pengukusan/pengasapan/pemanggangan/irradiasi/pemanasan vakum dalam pengolahan</p>			<p>pengamatan atau tugas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bahan presentasi kelompok</li> <li>Laporan praktik</li> </ul> <p><b>Tes</b> Tes tertulis bentuk uraian dan/atau pilihan ganda</p>				<p>internet, jurnal, buku, sumber lainnya.</p>



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

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Karakter/Adiwiyata	KKM	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
							TM	PS	PI	
			berdasarkan analisis secara lisan atau tertulis							



Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Karakter/Adiwiyata	KKM	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
							TM	PS	PI	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mempresentasikan secara lisan hasil praktik penggorengan, pengukusan, pengasapan, pemanggangan, irradiasi, dan pemanasan vakum (C2)</li> </ul>									
3.7.Menera	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menjelaskan</li> </ul>	Cara memproduksi	<b>Mengamati</b>	disiplin	75	<b>Tugas</b>	5	5		<ul style="list-style-type: none"> <li>Peratur</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Karakter/Adiwiyata	KKM	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
							TM	PS	PI	
<p>pengetahuan cara produksi pangan yang baik (GMP) (C3)</p>	<p>pengertian produksi pangan yang baik.(GMP)(C1)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menjelaskan prinsip produksi pangan yang baik.(C1)</li> <li>Mengidentifikasi macam-macam persyaratan GMP (C1)</li> <li>Menjelaskan persyaratan hygiene pribadi (C1)</li> <li>Menjelaskan syarat-syarat pekerja saat menjalankan aktivitas tugas</li> <li>Menerapkan GMP (C3)</li> <li>Menjelaskan penanganan pasca panen dan pengolahan hasil</li> </ul>	<p>pangan yang baik ( GMP ) meliputi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pengertian dan prinsip cara produksi pangan yang baik</li> <li>Identifikasi persyaratan (GMP) terkait dengan kerjaan sendiri</li> <li>Hygiene pribadi dan kelakuan untuk memenuhi persyaratan GMP</li> <li>Persyaratan GMP saat menjalankan aktivitas tugas</li> <li>Dokumentasi penerapan GMP</li> <li>Penanganan pasca panen dan</li> </ul>	<p>Mencari informasi penerapan cara produksi pangan yang baik (GMP) melalui media buku pembelajaran (buku,media cetak, media elektronik, dan sejenisnya</p> <p><b>Menanya</b> Mengajukan pertanyaan untuk mempertajam pemahaman penerapan cara produksi pangan yang baik</p>			<p>Membuat makalah mengenai GMP di industry pengolahan hasil pertanian dan perikanan</p> <p><b>Observasi</b> Mengamati keaktifan siswa selama proses pembelajaran</p>	JP	JP		<p>an badan POM nomor HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012 tentang produksi pangan yang baik</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Buku : GMP Cara pengolahan pangan yang baik Winarno ,F.G. dan Surono (2002))</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Karakter/Adiwiyata	KKM	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
							TM	PS	PI	
	tanaman organik yang baik (C1)	pengolahan hasil tanaman organik yang baik ( Good Handling dan Manufacturing Praktices )	(GMP)  <b>Mengeksplorasi/experiment</b> Praktik mengumpulkan data berdasarkan standard cara produksi pangan yang baik (GMP) di industry pengolahan/unit produksi  <b>Mengasosiasi</b> Menganalisis hasil pengumpulan data dan praktek serta membuat kesimpulan			aran  <b>Portofolio</b> Mendata semua hasil pengumpulan tugas yang dilakukan siswa  <b>Test</b> Tes tertulis bentuk uraian dan atau pilihan ganda yang				• Referensi lain yang terkait dengan topik:

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Karakter/Adiwiyata	KKM	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
							TM	PS	PI	
			<b>Mengkomunikasikan</b> Menyampaikan atau mempresentasikan hasil praktek keteman sekelasnya			dipertajam				
4.7 Melaksanakan cara produksi yang baik (GMP) (P2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan praktik produksi pangan yang baik (P2)</li> <li>Mengamati hasil praktik produksi pangan (P2)</li> <li>Mendiskusikan hasil penerapan GMP (C2)</li> <li>Mempresentasikan secara lisan hasil praktik penerapan GMP (C2)</li> </ul>									
3.8.Memahami titik kritis pengolahan hasil pertanian (C2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menjelaskan pengertian dan prinsip HACCP (C1)</li> <li>Menjelaskan bahaya yang potensial pada setiap tahapan pengolahan(C2)</li> </ul>	HACCPi meliputi : <ul style="list-style-type: none"> <li>Pengertian dan prinsip HACCP</li> <li>Penerapan HACCP dalam pembentukan TIM diskripsi produk,identifikasi rencana</li> </ul>	<b>Mengamati</b> Mencari informasi penerapan analisi bahaya dan titik kritis (HACCP) dalam pengolahan hasil pertanian dan	cermat	75	<b>Tugas</b> Membuat makalah HACCP di industry	5 JP			<ul style="list-style-type: none"> <li>:Buku HACCP karangan F.G.Winarno</li> </ul>





Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Karakter/Adiwiyata	KKM	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
							TM	PS	PI	
		<p>kendali kritis (TKK) dan penentuan batas batas kritis (critical limits) pada tiap tdk</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Penyusunan system pemantauan untuk setiap TKK dan penetapan tindakan perbaikan</li> <li>• Penetapan prosedur verifikasi</li> </ul>	<p>ada di industry pengolahan/unit produksi</p> <p><b>Mengasosiasi</b> Menganalisis hasil pengumpulan data dan praktek serta membuat kesimpulan</p> <p><b>Mengkomunikasikan</b> Menyampaikan atau mempresentasikan hasil praktek keteman sekelasnya</p>			<p>hasil pengumpulan tugas yang dilakukan siswa</p> <p><b>Test</b> Tes tertulis bentuk uraian dan atau pilihan ganda</p>				<p>critical control poin (HACCP) serta pedoman penerapannya )</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Referensi yang terkait dengan topic</li> </ul>
3.9.Menganalisis titik kritis pengola	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menjelaskan tahapan proses pengolahan hasil pertanian (C2)</li> <li>• Mendiskusikan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tahapan proses pengolahan hasil pertanian</li> <li>• Potensi bahaya</li> </ul>	<b>Mengamati</b> Mengamati tahapan proses pengolahan hasil pertanian	cermat	75	<b>Tugas</b> Menyelesaikan tugas yang	5 JP			<ul style="list-style-type: none"> <li>• :Buku HACC P karang</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Karakter/Adiwiyata	KKM	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
							TM	PS	PI	
<p>hasil pertanian (C4)</p>	<p>potensi bahaya pada setiap tahapan proses pengolahan (C2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menganalisis tahapan proses pengolahan yang merupakan titik kritis pada pengolahan hasil pertanian(C4)</li> </ul>	<p>pada proses pengolahan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Prosedur penetapan titik kritis pada pengolahan hasil pertanian</li> </ul>	<p><b>Menanya</b> Mengajukan pertanyaan tentang potensi bahaya pada setiap tahapan proses pengolahan dan prosedur penetapan titik kritis</p> <p><b>Mengeksplorasi/eksperimen</b> Mencari data dan mendiskusikan tentang potensi bahaya pada setiap tahapan proses dan prosedur penetapan titik kritis</p>			<p>telah diberikan</p> <p><b>Observasi</b> Ceklist lembar pengamatan kegiatan observasi dan presentasi kelompok</p> <p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Hasil pengamatan atau tugas</li> <li>Bahan</li> </ul>				<p>an F.G.Winarno</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>SNI ISO 22000 sistem keamanan pangan</li> <li>SN O1/485 2/1998. Sistem Analisis Bahaya dan Pengendalian titik kritis</li> </ul>



Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Karakter/Adiwiyata	KKM	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
							TM	PS	PI	
kritis pengolahan hasil pertanian (P2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menunjukkan titik kritis pada pengolahan hasil pertanian yang diamati berdasarkan prosedur penentuan titik kritis(P2)</li> <li>• Mendiskusikan hasil pengamatan titik kritis (C2)</li> <li>• Mempresentasikan secara lisan hasil pengamatan titik kritis (C2)</li> </ul>									
3.10.Mengevaluasi pengolahan hasil pertanian (C5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menjelaskan tahapan proses pengolahan hasil pertanian beserta potensi bahayanya (C2)</li> <li>• Mengevaluasi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tahapan proses pengolahan hasil pertanian</li> <li>• Potensi bahaya pada proses pengolahan</li> </ul>	<p><b>Mengamati</b> Mengamati tahapan proses pengolahan hasil pertanian</p> <p><b>Menanya</b> Mengajukan pertanyaan titik</p>	cermat	•	<b>Tugas</b> Menyelesaikan tugas yang telah diberikan	5 JP			<ul style="list-style-type: none"> <li>• :Buku HACCP karangan F.G.Wi</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Karakter/Adiwiyata	KKM	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
							TM	PS	PI	
	tahapan proses pengolahan untuk menurunkan potensi bahaya dan menetapkan batas kritis beserta cara pengontrolannya(C5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prosedur penetapan titik kritis pada pengolahan hasil pertanian</li> <li>• Penentuan batas kritis dan metode pengontrolannya</li> </ul>	<p>kritis dan batas kritis beserta metode kontrolnya</p> <p><b>Mengeksplorasi/eksperimen</b> Mencari data dan mendiskusikan tentang potensi bahaya pada setiap tahapan proses, titik kritis dan batas kritis beserta metode kontrolnya</p> <p><b>Mengasosiasi</b> Menganalisis hasil pengumpulan data serta</p>			<p><b>Observasi</b> Ceklist lembar pengamatan kegiatan obserbasi dan presentasi kelompok</p> <p><b>Portofolio</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hasil pengamatan atau tugas</li> <li>• Bahan presentasi kelompok</li> </ul> </p>				<p>narno</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• SNI ISO 22000 sistem keamanan pangan</li> <li>• SN O1/485 2/1998. Sistem Analisis Bahaya dan Pengendalian titik kritis /Hazard</li> </ul>



Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Karakter/Adiwiyata	KKM	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
							TM	PS	PI	
	paling besar atau memperbaiki system pengontrolan pada tahapan tersebut (P3)									
3.11.Menerapkan prinsip penggunaan BTM (C3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menjelaskan definisi BTM(C1)</li> <li>Memahami peraturan pemerintah tentang BTM (C1)</li> <li>Menjelaskan tujuan penggunaan BTM (C1)</li> <li>Menyebutkan jenis-jenis BTM (C1)</li> <li>Menjelaskan fungsi masing-masing jenis BTM (C1)</li> <li>Menjelaskan mekanisme kerja masing-masing jenis BTM (C2)</li> </ul>	BTM <ul style="list-style-type: none"> <li>Pengawet</li> <li>Pewarna</li> <li>Pemanis buatan</li> <li>Penyedap rasa dan aroma/ penguat rasa/pengatur keasaman</li> <li>anti kempal/ antioksidan/ pemutih dan pematang tepung/ pengemulsi /pemantap dan pengental/ pengeras/</li> </ul>	<b>Mengamati</b> Melihat dan menyimak tentang penggunaan BTM dalam proses yang dilakukan di industri sekitar sekolah, di sekolah, di rumah atau dari sumber lainnya.  <b>Menanya</b> Mengajukan pertanyaan tentang definisi BTM, tujuan	Disiplin/ Menggunakan bahan tambahan makanan yang alami	75	<b>Tugas</b> Menyelesaikan tugas yang telah diberikan .  <b>Observasi</b> Ceklist lembar pengamatan kegiatan praktik dan presentas	5 JP	5 JP		<ul style="list-style-type: none"> <li>Buku BTM</li> <li>Referensi yang berkaitan dengan materi BTM yang dapat diperoleh dari internet , jurnal, buku, sumber lainnya</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Karakter/Adiwiyata	KKM	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
							TM	PS	PI	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menjelaskan kelebihan dan kelemahan penggunaan masing-masing jenis BTM (C1)</li> <li>Menghitung dosis penggunaan masing-masing jenis BTM (C2)</li> <li>Menjelaskan alur proses penggunaan BTM pada produk-produk tertentu (C1)</li> </ul>	sekuestran (Definisi BTM, tujuan penggunaan BTM, jenis BTM, Fungsi masing-masing jenis BTM, mekanisme kerja masing-masing BTM, keuntungan dan kerugian masing-masing BTM, penghitungan dosis penggunaan masing-masing BTM, penggunaan BTM)	penggunaan BTM, jenis BTM, Fungsi masing-masing jenis BTM, mekanisme kerja masing-masing BTM, keuntungan dan kerugian masing-masing BTM, penghitungan dosis penggunaan masing-masing BTM, penggunaan BTM (pengawet, pewarna, pemanis buatan, penyedap rasa dan aroma, penguata rasa, pengatur			i kelompok  <b>Portofolio</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Hasil pengamatan atau tugas</li> <li>Bahan presentasi kelompok</li> <li>Laporan praktik</li> </ul> <b>Tes</b> Tes tertulis bentuk uraian dan/atau				



Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Karakter/Adiwiyata	KKM	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
							TM	PS	PI	
			keasaman, anti kempal, antioksidan, pemutih dan pematang tepung, pengemulsi, pemantap dan pengental, pengeras, sekuestran)			pilihan ganda				
4.11.Melaksanakan prinsip penggunaan BTM (P3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan praktik penggunaan BTM (P3)</li> <li>• Mengamati hasil praktik penggunaan BTM (P2)</li> <li>• Mendiskusikan hasil praktik penggunaan BTM (C2)</li> <li>• Mempresentasikan secara lisan hasil praktik penggunaan BTM (C2)</li> </ul>		<p><b>Mengeksplorasi / Eksperimen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan praktik penggunaan BTM pengawet/pewarna/ pemanis buatan/ penyedap rasa dan aroma/penguat rasa/ pengatur keasaman/ anti</li> </ul>							

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Karakter/Adiwiyata	KKM	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
							TM	PS	PI	
			<p>kempal/antioksidan/pemutih dan pematang tepung/pengepulsi/pemantap dan pengental/pengeras/sekuestran</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dalam pengolahan secara berkelompok.</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b> Mengolah informasi yang telah dikumpulkan dari kegiatan mengamati dan eksperimen BTM dari hasil kegiatan pengamatan, diskusi,</p>							

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Karakter/Adiwiyata	KKM	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
							TM	PS	PI	
			eksperimen.  <b>Mengkomunikasikan</b> Menyampaikan hasil pengamatan, kesimpulan berdasarkan hasil analisis secara lisan, tertulis, atau media lainnya.							
3.12.Menganalisis penggunaan BTM (C4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menjelaskan ciri-ciri penggunaan BTM pada produk (C2)</li> <li>Menjelaskan metode pemeriksaan penggunaan BTM pada produk (C2)</li> <li>Menganalisis penggunaan BTM pada produk (C4)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ciri-ciri penggunaan BTM pada produk</li> <li>Metode pemeriksaan penggunaan BTM pada produk</li> </ul>	<b>Mengamati</b> Mengamati ciri-ciri penggunaan BTM pada produk makanan  <b>Menanya</b> Mengajukan pertanyaan tentang metode/prosedur pemeriksaan	cermat	75	<b>Tugas</b> Menyelesaikan tugas yang telah diberikan  <b>Observasi</b> Ceklist	5 JP	5 JP		<ul style="list-style-type: none"> <li>Buku BTM</li> <li>Referensi yang berkaitan dengan materi BTM yang dapat</li> </ul>



Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Karakter/Adiwiyata	KKM	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
							TM	PS	PI	
			atau mempresentasikan hasil analisis			Tes Tes tertulis bentuk uraian dan/atau pilihan ganda				
3.13 Mengevaluasi penggunaan BTM (C4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menjelaskan keefektifan penggunaan BTM pada produk (C2)</li> <li>Menghitung dosis penggunaan BTM pada produk (C2)</li> <li>Menjelaskan potensi bahaya penggunaan BTM yang tidak tepat (C2)</li> <li>Mengevaluasi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Karakteristik dan keefektifan penggunaan BTM</li> <li>Dosis penggunaan BTM pada produk</li> <li>Potensi bahaya penggunaan BTM yang tidak tepat</li> <li>Prosedur</li> </ul>	<p><b>Mengamati</b> Mengamati penggunaan BTM pada produk makanan</p> <p><b>Menanya</b> Mengajukan pertanyaan tentang jenis dan dosis BTM yang digunakan pada produk</p>	cermat	75	<p><b>Tugas</b> Menyelesaikan tugas yang telah diberikan</p> <p><b>Observasi</b> Ceklist lembar pengam</p>		5 JP		<ul style="list-style-type: none"> <li>Peraturan BPOM tentang penggunaan BTM</li> <li>Buku BTM</li> <li>Referensi yang berkaitan</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Karakter/Adiwiyata	KKM	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
							TM	PS	PI	
	penggunaan BTM pada produk (C4)	evaluasi penggunaan BTM pada prosuk	<p><b>Mengeksplorasi/eksperimen</b> Mencari data dan melakukan praktik untuk menentukan jenis dan dosis BTM yang digunakan</p> <p><b>Mengasosiasi</b> Menganalisis hasil pengumpulan data dan praktik serta membuat kesimpulan</p> <p><b>Mengkomunikasikan</b> Menyampaikan atau mempresentasikan hasil analisis</p>			<p>tan kegiatan praktik dan presentasi kelompok</p> <p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hasil pengamatan atau tugas</li> <li>• Bahan presentasi kelompok</li> <li>• Laporan praktik</li> </ul> <p><b>Tes</b></p>				dengan materi BTM 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	
						Tes tertulis bentuk uraian dan/atau pilihan ganda				
4.13Memperbaiki penggunaan BTM (P3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menunjukkan penggunaan BTM yang tidak tepat (P2)</li> <li>• Memperbaiki jenis atau dosis penggunaan BTM pada produk makanan (P3)</li> </ul>									
3.14.Memahami dasar pengawetan (C2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menjelaskan definisi pengawetan (C1)</li> <li>• Menjelaskan macam-macam</li> </ul>	Dasar pengawetan <ul style="list-style-type: none"> <li>• Penggulaan</li> <li>• Penggaraman</li> <li>• Pengasaman</li> </ul>	<b>Mengamati</b> Melihat dan menyimak tentang dasar pengawetan	cermat	75	<b>Tugas</b> Menyelesaikan tugas yang	5 JP			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Buku dasar-dasar pengawetan</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Karakter/Adiwiyata	KKM	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
							TM	PS	PI	
	<p>pengawetan (menggunakan gula, garam, asam)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menjelaskan prinsip dasar pengawetan (menggunakan gula, garam, asam) (C2)</li> <li>• Menjelaskan proses dasar pengawetan (penggulaan, penggaraman, pengasaman) (C1)</li> <li>• Menjelaskan tujuan dan fungsi pengawetan (C1)</li> <li>• Menjelaskan mekanisme mekanisme pengawetan (C2)</li> <li>• Menjelaskan teknik/metode pengawetan (C1)</li> <li>• Menjelaskan faktor-faktor yang mempengaruhi</li> </ul>	<p>(Definisi, tujuan dan fungsi, prinsip dasar pengawetan, mekanisme pengawetan, teknik/ metode pengawetan, faktor yang mempengaruhi pengawetan, kerusakan akibat proses pengawetan, kriteria proses pengawetan yang baik, proses dasar pengawetan)</p>	<p>yang dilakukan di industri sekitar sekolah, di sekolah, di rumah atau dari sumber lainnya.</p> <p><b>Menanya</b> Mengajukan pertanyaan tentang definisi, tujuan dan fungsi, prinsip dasar pengawetan, mekanisme pengawetan, teknik/ metode pengawetan, faktor yang mempengaruhi pengawetan, kerusakan akibat proses pengawetan,</p>			<p>telah diberikan .</p> <p><b>Observasi</b> Ceklist lembar pengamatan kegiatan presentasi kelompok</p> <p><b>Portofolio</b> • Hasil pengamatan atau tugas • Bahan present</p>				<ul style="list-style-type: none"> <li>• Referensi yang berkaitan dengan materi dasar pengawetan yang dapat diperoleh dari internet, jurnal, buku, sumber lainnya .</li> </ul>



Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Karakter/Adiwiyata	KKM	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
							TM	PS	PI	
	<p>pengawetan (C1)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menjelaskan kerusakan akibat proses pengawetan (C1)</li> <li>• Menjelaskan kriteria pengawetan yang baik (C1)</li> </ul>		<p>kriteria proses pengawetan yang baik, proses dasar pengawetan (penggulaan, penggaraman, pengasaman)</p>			<p>asi kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis bentuk uraian dan/atau pilihan ganda</p>				
4.14. Menunjukkan dasar pengawetan (P2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati proses pengolahan bahan hasil pertanian (P2)</li> <li>• Menunjukkan dasar pengawetan yang dilakukan pada proses tersebut (P2)</li> </ul>		<p><b>Eksperimen</b> Melakukan pengumpulan data tentang penggulaan, penggaraman, pengasaman, dalam pengolahan secara berkelompok.</p> <p><b>Mengasosiasi</b> Mengolah informasi yang telah dikumpulkan</p>							

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Karakter/Adiwiyata	KKM	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
							TM	PS	PI	
			<p>dari kegiatan mengamati dan mengumpulkan data dasar pengawetan dari hasil kegiatan pengamatan, diskusi,</p> <p><b>Mengkomunikasikan</b> Menyampaikan hasil pengamatan, kesimpulan berdasarkan hasil analisis secara lisan, tertulis</p>							
3.15. Menerapkan pengawetan (C3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menjelaskan metode dan prosedur pengawetan (C2)</li> <li>Menjelaskan bahan dan peralatan yang digunakan untuk</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Metode dan prosedur pengawetan</li> <li>Bahan dan peralatan untuk proses pengawetan</li> </ul>	<b>Mengamati</b> Melihat dan menyimak tentang dasar pengawetan yang dilakukan di industri	disiplin	75	<b>Tugas</b> Menyelesaikan tugas yang telah diberikan	5 JP	10 JP		<ul style="list-style-type: none"> <li>Buku dasar-dasar pengawetan</li> <li>Referensi</li> </ul>



Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Karakter/Adiwiyata	KKM	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
							TM	PS	PI	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mempresentasikan secara lisan hasil praktik pengawetan (C2)</li> </ul>		<p>proses dasar pengawetan (penggulaan, penggaraman, pengasaman)</p> <p><b>Eksperimen</b> Melakukan praktik penggulaan, penggaraman, pengasaman, dalam pengolahan secara berkelompok.</p> <p><b>Mengasosiasi</b> Mengolah informasi yang telah dikumpulkan dari kegiatan mengamati dan eksperimen dasar</p>			<p>kelompok</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laporan praktik</li> </ul> <p><b>Tes</b> Tes tertulis bentuk uraian dan/atau pilihan ganda</p>				

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Karakter/Adiwiyata	KKM	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
							TM	PS	PI	
			<p>pengawetan dari hasil kegiatan pengamatan, diskusi, eksperimen.</p> <p><b>Mengkomunikasikan</b> Menyampaikan hasil pengamatan, kesimpulan berdasarkan hasil analisis secara lisan, tertulis, atau media lainnya.</p>							
3.16.Menerapkan prinsip pengoperasian peralatan pengolahan (C3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menjelaskan fungsi dan prinsip kerja peralatan pengolahan (peralatan preparasi, peralatan utama, dan peralatan pendukung) (C2)</li> </ul>	Pengoperasian peralatan pengolahan: <ul style="list-style-type: none"> <li>Fungsi dan prinsip kerja peralatan pengolahan</li> <li>Pengoperasian</li> </ul>	<p><b>Mengamati</b> Melihat dan menyimak tentang peralatan pengolahan yang digunakan di industri sekitar sekolah,</p>	disiplin	75	Tugas Menyelesaikan tugas yang telah diberikan .		10 JP		<ul style="list-style-type: none"> <li>Buku peralatan pengolahan</li> <li>Referensi yang</li> </ul>



Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Karakter/Adiwiyata	KKM	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
							TM	PS	PI	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mendiskusikan hasil pengoperasian peralatan pengolahan (C2)</li> <li>Mempresentasikan secara lisan hasil praktik peralatan pengolahan (C2)</li> </ul>		<p>mengamati dan eksperimen pengoperasian alat dalam pengolahan dari hasil kegiatan pengamatan, diskusi, eksperimen.</p> <p><b>Mengkomunikasikan</b> Menyampaikan hasil pengamatan, kesimpulan berdasarkan hasil analisis secara lisan, tertulis, atau media lainnya.</p>			<p>ok</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laporan praktik</li> </ul> <p><b>Tes</b> Tes tertulis bentuk uraian dan/atau pilihan ganda</p>				
3.17 Menerapkan prinsip	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menjelaskan prinsip pengemasan (C1)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pengemasan (Prinsip pengemasan,</li> </ul>	<p><b>Mengamati</b> Melihat dan menyimak</p>	Disiplin/ Menggunakan	75	<p><b>Tugas</b> Menyelesaikan</p>	5 JP	5 JP		<ul style="list-style-type: none"> <li>Buku Pengemasan</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Karakter/Adiwiyata	KKM	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
							TM	PS	PI	
pengemasan (C3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menjelaskan syarat dan fungsi pengemas (C1)</li> <li>Menjelaskan jenis dan sifat berbagai bahan kemasan (C1)</li> <li>Menjelaskan teknik pengemasan (C1)</li> <li>Menjelaskan kriteria mengemas yang baik (C1)</li> <li>Menjelaskan prinsip pelabelan (C1)</li> <li>Menjelaskan syarat dan fungsi pelabelan (C1)</li> <li>Menjelaskan perancangan identitas dan informasi produk dalam kemasan (C1)</li> </ul>	<p>syarat dan fungsi pengemas, jenis dan sifat berbagai bahan kemasan, teknik pengemasan, kriteria mengemas yang baik)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pelabelan (Prinsip pelabelan, syarat dan fungsi pelabelan, perancangan identitas dan informasi produk dalam kemasan/<i>labeling</i>)</li> </ul>	<p>tentang bahan pengemas dan teknik pengemasan yang dilakukan di industri sekitar sekolah, di sekolah, di rumah atau dari sumber lainnya.</p> <p><b>Menanya</b> Mengajukan pertanyaan tentang prinsip pengemasan, syarat dan fungsi pengemas, jenis dan sifat berbagai bahan kemasan, teknik pengemasan,</p>	bahan pengemas alami		<p>tugas yang telah diberikan .</p> <p><b>Observasi</b> Ceklist lembar pengamatan kegiatan praktik dan presentasi kelompok</p> <p><b>Portofolio</b> • Hasil pengamatan</p>				<ul style="list-style-type: none"> <li>Referensi yang berkaitan dengan materi pengemasan yang dapat diperoleh dari internet, jurnal, buku, sumber lainnya .</li> </ul>



Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Karakter/Adiwiyata	KKM	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
							TM	PS	PI	
4.17 Melaksanakan pengemasan (P2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan praktik pengemasan dan pelabelan (P2)</li> <li>Mengamati hasil praktik pengemasan dan pelabelan (P2)</li> <li>Mendiskusikan hasil praktik pengemasan dan pelabelan (C2)</li> <li>Mempresentasikan secara lisan hasil praktik pengemasan dan pelabelan (C2)</li> </ul>		<p>kriteria mengemas yang baik serta prinsip pelabelan, syarat dan fungsi pelabelan, perancangan identitas dan informasi produk dalam kemasan/<i>labeling</i>.</p> <p><b>Eksperimen</b> Melakukan praktik pengemasan dan pelabelan bahan hasil pertanian dan perikanan serta produk olahannya secara berkelompok.</p>			<p>atau tugas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bahan presentasi kelompok</li> <li>Laporan praktik</li> </ul> <p><b>Tes</b> Tes tertulis bentuk uraian dan/atau pilihan ganda</p>				

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Karakter/Adiwiyata	KKM	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
							TM	PS	PI	
			<p><b>Mengasosiasi</b> Mengolah informasi yang telah dikumpulkan dari kegiatan mengamati dan eksperimen pengemasan dan pelabelan dari hasil kegiatan pengamatan, diskusi, eksperimen.</p> <p><b>Mengkomunikasikan</b> Menyampaikan hasil pengamatan, kesimpulan berdasarkan hasil analisis secara lisan, tertulis, atau media lainnya.</p>							



Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Karakter/Adiwiyata	KKM	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
							TM	PS	PI	
	(P3) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan praktik sanitasi (P3)</li> <li>• Mengamati hasil praktik sanitasi (P2)</li> <li>• Mendiskusikan hasil praktik sanitasi (C2)</li> <li>• Mempresentasikan hasil praktik sanitasi (C2)</li> </ul>		mengumpulkan data sanitasi ruang produksi, sarana dan bahan pesanitasi yang digunakan serta melakukan proses sanitasi  <b>Mengasosiasi</b> Menganalisis hasil pengumpulan data dan praktek serta membuat kesimpulan  <b>Mengakomodasikan</b> Menyampaikan atau mempresentasikan hasil praktek keteman sekelasnya			proses pembelajaran  <b>Portofolio</b> Mendata semua hasil pengumpulan tugas yang dilakukan siswa  <b>Test</b> Tes tertulis bentuk uraian dan atau				<ul style="list-style-type: none"> <li>• D. Suharyanto dan Martono, Sanitasi industri, Departemen P&amp;Kn, Jakarta, 1983</li> </ul>





# KALENDER PENDIDIKAN SMK NEGERI 1 PANDAK TAHUN PELAJARAN 2017/2018



F/TS/MAKA 01/4

Juli 2017

HARI	JULI 2017					AGUSTUS 2017					SEPTEMBER 2017					OKTOBER 2017					NOVEMBER 2017					DESEMBER 2017																			
MINGGU	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
SENIN		3	10	17	24	31	7	14	21	28		4	11	18	25			2	9	16	23	30			6	13	20	27						8	15	22	29		5	12	19	26			
SELASA		4	11	18	25	1	8	15	22	29		5	12	19	26			3	10	17	24	31			7	14	21	28						9	16	23	30		6	13	20	27			
RABU		5	12	19	26	2	9	16	23	30		6	13	20	27			4	11	18	25		1	8	15	22	29						10	17	24	31		7	14	21	28				
KAMIS		6	13	20	27	3	10	17	24	31		7	14	21	28			5	12	19	26		2	9	16	23	30						11	18	25	31		8	15	22	29				
JUMAT		7	14	21	28	4	11	18	25		8	15	22	29	1		6	13	20	27		3	10	17	24						12	19	26	31		9	16	23	30						
SABTU	1	8	15	22	29	5	12	19	26		2	9	16	23	30			7	14	21	28		4	11	18	25						13	20	27	31		10	17	24	30					

HARI	JANUARI 2018					FEBRUARI 2018					MARET 2018					APRIL 2018					MEI 2018					JUNI 2018																			
MINGGU	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
SENIN	1	8	15	22	29		5	12	19	26			5	12	19			9	16	23	30			7	14	21						8	15	22	29		6	13	20	27					
SELASA	2	9	16	23	30		6	13	20	27			6	13	20			10	17	24			8	15	22						9	16	23	30		7	14	21	28						
RABU	3	10	17	24	31		7	14	21	28			7	14	21			11	18	25			9	16	23						10	17	24	31		8	15	22	29						
KAMIS	4	11	18	25	1	8	15	22			1	8	15	22			12	19	26			3	10	17	24						11	18	25	31		9	16	23	30						
JUMAT	5	12	19	26	2	9	16	23			2	9	16	23			6	13	20	27			4	11	18	25						12	19	26	31		10	17	24	30					
SABTU	6	13	20	27	3	10	17	24			3	10	17	24			7	14	21	28			5	12	19	26						13	20	27	31		11	18	25	30					

HARI	Juli 2018			
MINGGU	1	8	15	22
SENIN	2	9	16	23
SELASA	3	10	17	24
RABU	4	11	18	25
KAMIS	5	12	19	26
JUMAT	6	13	20	27
SABTU	7	14	21	28

- : PASPATAJAS
- : Pensirotas
- : Ujian Sekolah Tertulis
- : Penerimaan LHB
- : Libur Ramadhan
- : Prakerin ( 26 Des sd 25 Maret
- : Hardiknas
- : Libur Idul Fitri
- : HUT SMK N 1 Pandak
- : Libur Umum
- : Libur Semester
- : PTS
- : (Hari Guru Nasional)
- : UNBK Utama
- : Ujian Sekolah Praktik
- : UNBK Susulan
- : UKK/UPK

Hari Belajar Efektif Semester I = 120 hari hari belajar efektif (HBE) (setara 20 minggu efektif)

Hari Belajar Efektif Semester II = 104 hari hari belajar efektif (HBE) (setara 18 minggu efektif)

Pandak, 17 Juli 2017

Kepala Sekolah,



Drs. BAMBANG SUSILA

NIP. 19590320 196603 1007

**Keterangan :**

4 s.d 15 Juli 2017	: Libur liburan leluhur	13 s.d 15 Desember 2017	: Pensirotas	2 s.d 5 April 2018	: UNBK SMK ( Utama )
11 s.d 16 Juli 2017	: Hari libur Idul Fitri 1437 H TN 2016	16 Desember 2017	: Penerimaan Laporan Hasil Belajar (LHB)	16 s.d 18 April 2018	: UNBK SMK ( Susulan )
17 Juli 2017	: Hari-hari pertama masuk sekolah	18 s.d 30 Desember 2017	: Libur Semester	1 Mei 2018	: Libur Hari Buruh Nasional tahun 2018
17 Agustus 2016	: HUT Kemerdekaan RI	25 Desember 2017	: Hari Natal 2016	2 Mei 2017	: Hari Pendidikan Nasional tahun 2016
1 September 2017	: Hari Raya Idul Adha 1438 H	26 Desember s.d 25 Maret 2018	: Prakerin	28 Mei s.d 5 Juni 2018	: PAK/ Utangan Kewajiban Kedis
21 September 2017	: Tahun Baru Hijriyah 1439 H	1 Januari 2018	: Tahun Baru 2018	6 s.d 8 Juni 2018	: Pensirotas
2 s.d 7 Oktober 2017	: PTS	29 Januari s.d 3 Februari 2018	: Ujian Praktik Sekolah (Adaptif, Nonadaptif)	11 s.d 25 Juni 2018	: Libur Semester
20 s.d 30 September 2017	: Ujian Sekolah Praktik	12 s.d 17 Februari 2018	: UKK/UPK	3 s.d 8 Mei 2016 dan 20 s.d 25 Maret	: Ujian Tengah Semester
25 November 2017	: Hari Guru Nasional	19 s.d 24 Maret 2018	: PTS	10 Des s.d 16 Maret 2017	: Prakerin
2 s.d 8 Desember 2017	: PAK				

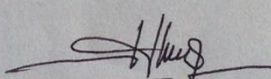


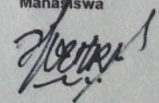
MATRIKS PROGRAM KERJA INDIVIDU PLT UNY  
TAHUN 2017/2018

Nama Sekolah : SMK N 1 Pandak  
 Alamat Sekolah : Kadekrowo Gilangharjo Pandak Bantul Yogyakarta  
 Guru Pembimbing : Amrinarsih, S.TP  
 Nama Mahasiswa : Ahmad Syarifudin Zuhri  
 Nomor Mahasiswa : 14511241032  
 Fak/Jurusan/Profil : Teknik/PTBB/PT Boga  
 Dosen Pembimbing : Dra. Yuriani, M.Pd

No	Program/Kegiatan PLT	MARET				SEPTEMBER										OKTOBER										NOVEMBER										Jml Jam																				
		I		II		I		II		III		IV		V		VI		VII		VIII		IX		X																																
		4	6	7	8	15	16	18	19	20	21	22	23	25	26	27	28	29	30	2	3	4	5	6	7	9	10	11	12	13	14	16	17	18	19		20	31	23	24	25	26	27	28	30	31	1	2	3	4	6	7	8	9	10	11
1	Observasi	3	3	3	3																																																	12		
2	Penyerahan					4																																												4						
3	Observasi kondisi dan proses pembelajaran								3																																									3						
4	Mengikuti Acara Sekolah												2								1												2																	5						
5	Mempersiapkan Materi											1				1				1				1				1				1				1				1				1				1				1		11		
6	Penyusunan RPP											1				1				1				1				1				1				1				1				1				1		11						
7	Mempersiapkan Alat Evaluasi											1				1				1				1				1				1				1				1				1				1		7						
8	Praktik Mengajar											3				2	3			5	5			2	3			5	5			2	3			5	5			2	3			5	5			2	3			5	5	83		
9	Mempelajari Administrasi Sekolah																																																	0						
	a. Program 3 S					1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	48						
	b. Piket KBM(Loby)																																																	103						
	c. Piket TU											6	6	6																																				18						
	d. Piket Perpustakaan					6	6	6		6	6	6	6																																					48						
	e. Piket BK																																																	0						
10	Membantu Administrasi Guru											1																																						1						
11	Pembuatan Banner Struktur Pengurus Jurusan											3																																						3						
12	Mengawas Ujian Tengah Semester											2	2	2	2	2	2																																	12						
13	Konsultasi dengan DPL dan Guru Pembimbing											1												1				1				1				1				3				1				1				1		11		
14	Pembuatan Matrik PLT																																																	3						
15	Penyusunan Laporan PLT																																																	2						
16	Penarikan PLT																																																	14						
	JUMLAH JAM																																																	2						
																																																		370						

Mengetahui/Menyetujui,  
 Kepala Sekolah/Lembaga/Klub\*  
  
 Dra. Bambang Susila  
 NIP. 19590320 198603 1 007

Dosen Pembimbing Lapangan  
  
 Dra. Yuriani, M.Pd  
 NIP. 19640206 198203 2 001

Yogyakarta, November 2017  
 Mahasiswa  
  
 Ahmad Syarifudin Zuhri  
 NIM. 14511241032

Catatan:  
 1) Matrik ini harus sudah jadi dan disyahkan setelah 1 minggu penerjutan  
 2) coret yang tidak perlu