

**LAPORAN INDIVIDU  
PRAKTIK LAPANGAN TERBIMBING (PLT)  
SEMESTER TUJUH TAHUN 2017/2018  
15 SEPTEMBER - 15 NOVEMBER 2017**

**DI SMK NEGERI 4 SURAKARTA  
JALAN LAKSAMANA UDARA ADI SUCIPTO NO. 40,  
LAWEYAN, KOTA SURAKARTA, JAWA TENGAH**

Disusun dan Diajukan Guna Memenuhi Persyaratan  
dalam Mata Kuliah Praktik Pengalaman Lapangan Dosen  
Pembimbing Lapangan : Wika Rinawati, M.Pd



**Disusun Oleh :**

**VINCENTIA IKA DEWI AMBARSARI  
14511241049**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA  
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
2017**

## HALAMAN PENGESAHAN

Yang bertanda tangan di bawah ini mahasiswa Universitas Negeri Yogyakarta menyatakan bahwa mulai tanggal 15 September 2016 s.d. 15 November 2017 telah melaksanakan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) Semester Tujuh Tahun Ajaran 2017/2018 di SMK Negeri 4 Surakarta, Kota Surakarta.

Nama : Vincentia Ika Dewi Ambarsari  
NIM : 1451241049  
Jurusan / Prodi : PTBB / Pendidikan Teknik Boga  
Fakultas : Fakultas Teknik

Sebagai pertanggungjawaban telah menulis dan menyusun laporan PPL Semester Khusus Tahun Ajaran 2016/2017 di SMK Negeri 4 Surakarta, Kota Surakarta.

Surakarta, 15 November 2017

Mengetahui dan Menyetujui,

Guru Pembimbing Lapangan

Mahasiswa PPL

Yulia Rahmawati, S.Pd  
NIP. 19710712 199802 2 005

Vincentia Ika Dewi Ambarsari  
NIM. 14511241049

Koordinator PLT Sekolah

Dosen Pembimbing Lapangan

Koes Wardiyanti, S.Pd, M.M  
NIP. 19800609 200312 2 002

Wika Rinawati, M.Pd  
NIP. 19760424 200112 2 002

Kepala Sekolah  
SMK Negeri 4 Surakarta



Drs. Sunyono, M.Si  
NIP. 19630329 199512 1 003

## KATA PENGANTAR

**Puji syukur penulis ucapkan Kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, atas segala pemberiannya dan karunia-Nya hingga kita tidak akan bisa sedikit pun menghitung atas karunia-Nya hingga kita tidak bisa sedikit pun menghitung atas karunia-Nya yang sangat besar ini.**

**Puji syukur, penulis telah menyelesaikan laporan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) yang dimulai dari tanggal 15 September 2017 sampai dengan 15 November 2017 dengan baik dan lancar. Laporan ini disusun sebagai bentuk pertanggungjawaban atas tugas dan kegiatan yang telah dilaksanakan dalam program PPL 2016 di SMK Negeri 4 Surakarta kurang lebih dua bulan.**

**Dalam kegaitan PLT ini penulis menyadari bahwa penulis tidak akan berljalan lancar tanpa ada bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:**

1. Bapak Dr. Widarto, M.Pd , selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta, yang telah memberikan izin untuk melaksanakan Praktik Lapangan Terbimbing (PPL).
2. Wika Rinawati, M.Pd selaku Koordinator Dosen pembimbing PLT dan DPL PLT Jurusan Teknik Boga Fakultas Teknik di SMK Negeri 4 Surakarta, terimakasih sudah memberi bimbingan selama kami melaksanakan kegiatan PPL.
3. Drs. Suyono, M.Si selaku Kepala Sekolah SMK Negeri 4 Surakarta yang telah memberikan izin untuk pelaksanaan kegiatan PLT di SMK Negeri 4 Surakarta.
4. Koes Wardiyanti, S.Pd, M.M selaku koordinator PLT di SMK Negeri 4 Surakarta.
5. Yulia Rahmawati, S.Pd selaku guru pembimbing PLT, terimakasih atas bimbingannya selama melaksanakan kegaitan PPL di SMK Negeri 4 Surakarta.
6. Semua Bapak dan Ibu guru serta karyawan SMK Negeri 4 Surakarta yang telah menerima kami dengan baik.
7. Bapak dan Ibu saya, yang selalu memberikan dukungan baik itu moral dan materi, serta selalu memberikan motivasi agar PLT di SMK Negeri 4 Surakarta dapat terlaksanakan dengan baik dan lancar.
8. Rekan-rekan seperjuangan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) di SMK Negeri 4 Surakarta dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta, terimakasih atas kerjasamanya selama ini.
9. Semua Pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu oleh penulis, yang telah memberikan doa, motivasi, dan bantuan dalam melaksanakan PLT SMK Negeri 4 Surakarta

**Dalam penyusunan laporan ini, penulis sadar bahwa laporan ini jauh dari sempurna. Untuk itu penulis membuka hati untuk menerima kritik dan saran dari pembaca demi sempurnanya laporan ini.**

**Akhir kata, harapan penulis semoga laporan ini menjadi salah satu wahana timbal balik ilmu bagi para pembaca dengan penulis dan sebaliknya, berguna bagi masyarakat, serta mudah-mudahan ridho Tuhan Yang Maha Esa tercurah kepada kita semua, Amin.**

**Surakarta, 9 November 2017**

**Penulis**

Vincentia Ika Dewi Ambarsari

**NIM. 14511241049**

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI .....	iv
DAFTAR LAMPIRAN .....	v
ABSTRAK .....	vi
<b>BAB 1 PENDAHULUAN</b>	
A. Analisis Situasi Sekolah	
1. Sejarah Sekolah .....	2
2. Visi, Misi, dan Tujuan Sekolah .....	3
3. Letak Geografis .....	4
4. Kondisi Fisik Sekolah .....	4
5. Potensi Siswa, Guru, dan Karyawan .....	6
6. Media Pembelajaran .....	7
7. Kegiatan Kesiswaan .....	8
8. Fasilitas dan Media KBM .....	7
9. Perpustakaan Sekolah .....	9
10. Bimbingan Konseling .....	10
11. Unit Kesehatan Sekolah .....	10
B. Rumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL	
1. Persiapan Mengajar .....	11
2. Melaksanakan Praktik Mengajar di Kelas .....	11
3. Evaluasi .....	11
4. Membuat Inovasi dan Motivasi Pembelajaran di Kelas .....	12
5. Menyusun Laporan PPL .....	12
<b>BAB 2 KEGIATAN PPL</b>	
A. Persiapan PPL	
1. Tujuan Kegiatan PPL .....	13
2. Persiapan Kegiatan PPL .....	13
B. Pelaksanaan PPL	
1. Praktik Mengajar .....	20
2. Praktik Persekolahan .....	23
C. Analisis Hasil Pelaksanaan	
1. Hasil Praktik Mengajar .....	24
2. Hambatan Dalam Melaksanakan PPL .....	24
3. Solusi .....	25
<b>BAB 3 KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Kesimpulan .....	26
B. Saran .....	26
DAFTAR PUSTAKA .....	29

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. Jadwal Jurusan Boga

Lampiran 2. Matriks

Lampiran 3. Silabus

Lampiran 4. Kompetensi Isi dan Kompetensi Dasar

Lampiran 5. Rancangan Proses Pembelajaran

**ABSTRAK**

**LAPORAN PRAKTIK LAPANGAN TERBIMBING**

**DI SMK NEGERI 4 SURAKARTA**

**Oleh :**

**Vincentia Ika Dewi Ambarsari**

**14511241049**

Sebagai salah satu universitas dengan latar belakang pendidikan, Universitas Negeri Yogyakarta memiliki tugas sebagai pencetak tenaga kependidikan yang handal dan profesional untuk dunia pendidikan. Melalui program-program mata kuliah kependidikan yang dilaksanakan baik praktik, teori maupun lapangan diharapkan mampu memberi bekal pengetahuan dan ketrampilan kepada para mahasiswa tentang proses belajar mengajar. Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) merupakan salah satu mata kuliah yang wajib ditempuh oleh setiap mahasiswa S1. Tujuan utama dari kegiatan PLT ini adalah untuk melatih mahasiswa dalam menerapkan kemampuan dan pengetahuan yang dimiliki dalam suatu proses pembelajaran, sehingga mahasiswa memiliki pengalaman yang nyata dan dapat dipakai sebagai bekal untuk mengembangkan potensi. SMK Negeri 4 Surakarta merupakan salah satu yang dijadikan lokasi PLT UNY pada tahun 2017 ini. Secara umum sekolah ini mempunyai fasilitas yang cukup memadai, namun masih perlu diperbaiki dan ditingkatkan agar dapat mendukung kelancaran seluruh aktifitas belajar mengajar di sekolah.

Kegiatan PLT ini dilaksanakan pada tanggal 15 September – 15 November 2017. Kegiatan praktik mengajar yang dimulai dengan pengajaran mikro, bimbingan dengan guru pembimbing, observasi kelas, pembekalan, pembuatan persiapan mengajar sampai pada tahap pelaksanaan yang meliputi praktik mengajar terbimbing, evaluasi dan penilaian. Sedangkan mata pelajaran yang diampu oleh praktikan adalah Tata Hidang kelas XI dengan alokasi waktu setiap minggu sebanyak 10 jam. Penulis mata pelajaran ini dijadwalkan pada hari Senin dan Rabu dimulai pada jam ke 6-10 untuk hari Senin, jam 1-5 untuk hari Rabu. Selain itu praktikan juga melakukan pendampingan mengajar mata pelajaran Kue Indonesia setiap hari Kamis dimulai pada jam 1-5. Dalam pelaksanaan PLT, mahasiswa dituntut untuk mengajar setidaknya empat kali pertemuan. Hanya saja pada kesempatan kali ini bersamaan dengan kegiatan On The Job Training untuk kelas XI, dimana seharusnya Penulis mengampu mata pelajaran pokok sebanyak 4 kali pertemuan selama seminggu, maka Penulis hanya mengampu 2 kali pertemuan pada mata pelajaran pokok yang diampu dan 1 kali pertemuan pada mata pelajaran pendampingan setiap minggunya.. Hasil yang diperoleh dari kegiatan PLT ini adalah pengalaman nyata baik dalam bentuk pengalaman mengajar maupun pengalaman administrasi guru. Secara keseluruhan program kerja PLT terlaksana dengan baik, meskipun masih ada kekurangan. Harapannya, semua pengalaman ini semoga dapat meningkatkan kompetensi mahasiswa sebagai calon tenaga pendidik.

**Kata Kunci:** *PLT UNY 2017, SMK N 4 SURAKARTA*

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) merupakan kegiatan yang tidak dapat dipisahkan dari program perkuliahan dan keharusan bagi setiap mahasiswa yang menempuh jenjang Strata Satu (S.I) Kependidikan pada lembaga Perguruan Tinggi. Universitas Negeri Yogyakarta (UNY) yang merupakan salah satu perguruan tinggi dan merupakan metamorphosis dari IKIP Yogyakarta juga mewajibkan mahasiswanya untuk melaksanakan program PLT.

Program PLT dilakukan sebagai wujud pengabdian kepada masyarakat dan juga sebagai 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*), dan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) di sekolah, yang diarahkan untuk mendukung terwujudnya tenaga kependidikan yang profesional.

Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) bertujuan untuk melatih mahasiswa untuk 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 akademis dalam dunia pendidikan.

Kegiatan PLT merupakan wawasan untuk memproses menjadi calon- calon guru masa depan. Berproses untuk menyiapkan program yang berkaitan dengan bidang pengajaran dan pemberdayaan potensi yang dimiliki sekolah tersebut. Disinilah PLT ditantang untuk mampu mengembangkan ilmu dan pengetahuannya. Sebelum pelaksanaan, tim PLT perlu mempersiapkan menyusun program secara matang untuk memperlancar praktik mengajar, yaitu administrasi guru yang meliputi Kontrak pembelajaran, analisis hasil evaluasi, RPP, silabi, dll. Untuk membuat Rencana Pelaksanaan Pembelajaran perlu di adakannya observasi kelas dan konsultasi kepada guru pembimbing. Semua itu untuk mendapatkan hasil yang maksimal dan pelaksanaannya dapat berjalan dengan baik dan lancar.

## **A. Analisis Situasi Sekolah**

### **1. Sejarah SMK Negeri 4 Surakarta**

Pada awal pendiriannya, nama resmi yang dipakai sekolah ini adalah SKKA (Sekolah Kesejahteraan Keluarga Atas) Negeri Surakarta. Di tahun pertama berdiri, jurusan yang dibuka hanya jurusan Kerajinan Batik. Fasilitas yang tersedia pada waktu itu belum selengkap seperti sekarang ini. Peralatan mengajar didapat dari hasil pinjaman dari departemen. Gedung yang digunakan pun meminjam gedung milik PNP Gula (Semula digunakan SKKP Negeri Surakarta) di Jalan Lombok 5 Banjarsari Surakarta.

Baru pada tahun 1967, di bawah kepemimpinan Bapak Soekanto S, BA dengan didukung personalia yang ada, SKKA berangsur-angsur membenahi diri menjadi lebih maju dari sebelumnya. Di tahun ini dibuka 3 (tiga) jurusan baru yaitu Tatalaksana Makanan dan Rumah Tangga, Tatalaksana Pakaian dan membimbing dan Merawat Anak.

Pada tahun 1971, SKKA memindahkan tempat kegiatan belajar mengajar ke gedung baru di Manahan Jalan Laks. Adisucipto NO 40 Surakarta. Gedung inilah yang sampai saat ini digunakan sebagai tempat penyelenggaraan proses belajar mengajar.

Dari tahun 1972 sampai dengan 1976 proses pemekaran SKKA relative masih Nampak kemajuannya. Empat jurusan yang ditawarkan semakin meningkat, baik kuantitas maupun kualitas. Satu hal yang perlu diketahui, bahwa berdasarkan Surat Mendikbud RI No 0290/0/76 tanggal 9 Desember 1976 penggantian nama SKKA menjadi SMKK (Sekolah Menengah Kesejahteraan Keluarga). Dengan penggantian nama ini, sekaligus ada perubahan jurusan, yaitu :

- a. Jurusan Tatalaksana Makanan menjadi Tatalaksana Boga
- b. Jurusan Tatalaksana Pakaian menjadi Tatalaksana Busana
- c. Jurusan Membimbing dan Merawat Anak menjadi Tatalaksana Rumah Tangga.

Sedangkan Jurusan Kerajinan Batik sudah tidak dibuka lagi. Menjelang usia 20 tahun, SMKK, bersamaan dengan turunnya keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan tertanggal 22 Oktober 1983 Nomor 0461/U/1983 tentang perbaikan kurikulum Pendidikan Dasar dan Menengah di lingkungan Departemen pendidikan dan Kebudayaan. Dengan turunnya kebijakan ini kurikulum semua jenis Sekolah menengah Tingkat Atas mengalami perbaikan pula.

Akhirnya lahirlah kurikulum 1984, yang di dalamnya antara lain terkandung mengenai sistem kredit. Dalam proses itu situasi dan kondisi di SMKK pun mengalami perubahan pula, antara lain sebagai berikut : Semua jurusan : Tatalaksana Boga, Tatalaksana Busana dan Tatalaksana Rumah Tangga menjadi Rumpun Boga dan Rumpun Busana. Dari rumpun Boga SMKK Negeri Surakarta baru memiliki Program Studi Busana Batik, dan mulai tahun ajaran 1992/1993 dibuka Rumpun Kecantikan Program Studi Tata Kecantikan.

Perkembangan berikutnya pada tahun 1998/1999 dibuka Program Keahlian Akomodasi Perhotelan. Pada masa itu berkat kerjasama antara BKK dan PJTKI banyak disalurkan lulusan SMK Negeri 4 Surakarta ke berbagai dunia usaha dan industry baik dalam maupun di luar negeri. Adapun Kepala Sekolah yang pernah memimpin sampai saat ini adalah :

Ibu. Soenarjo	Tahun 1964 – 1965
Bp. Soekamto	Tahun 1965 – 1987
Ibu. Moehartati Moelyadi	Tahun 1987 – 1993
Ibu. Siti Koemaryatoen	Tahun 1993 – 1998
Bp. Moechtingudin, BSc	Tahun 1998 – 2002
Bp. Drs. Rakhmat	Mei – Juli 2002
Ibu. Dra. Agnes Sri	Tahun 2002 – 2006
Bp. Drs. Sugiyarto, M.Pd	Tahun 2006 – 2012
Bp. Suratno, S.Pd., M.Pd	Tahun 2012 – 2015
Bp. Drs. Suyono,	Tahun 2015 - sekarang

## 2. Visi, Misi, dan Tujuan Sekolah SMK Negeri 4 Surakarta

### a. Visi Sekolah

- 1) Mewujudkan SMK yang berkualitas, bernuansa industry dan berbudaya lingkungan.

### b. Misi Sekolah

- 1) Menyiapkan lulusan yang siap kerja, cerdas, kompetitif, dan berkepribadian luhur
- 2) Mengembangkan potensi sekolah yang berwawasan lingkungan dan benuansa industry
- 3) Menyiapkan wirausahaan yang handal
- 4) Mengembangkan semangat keunggulan dan kompetisi yang positif
- 5) Meningkatkan pengalaman ajaran agama yang dianut dan buaya bangsa sebagai sumber kearifan dalam bertindak

- 6) Menerapkan nilai budaya dan karakter bangsa, kejujuran, kedisiplinan, dan kerjasama

**c. Tujuan Sekolah**

- 1) Menghasilkan tamatan yang cerdas, terampil, dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, serta berkhlak mulia
- 2) Membekali peserta didik untuk mengembangkan kepribadian akademik dan dasar-dasar keahlian yang kuat dan benar, melalui pembelajaran Normatif, Adaptif, dan Produktif
- 3) Menyiapkan peserta didik untuk memasuki dunia kerja yang professional dan berwawasan wirausaha untuk memasuki dunia kerja
- 4) Memberikan pengalaman yang sesungguhnya agar peserta didik menguasai keahlian produktif berstandar budaya industry yang berorientasi kepada standar mutu, nilai-nilai ekonomi seta membentuk etos kerja yang tinggi, produktif dan kompetitif
- 5) Mewujudkan sekolah menjadi SMK berwawasan lingkungan dan berstandar Internasional

**3. Letak Geografis**

SMK Negeri 4 Surakarta yang beralamat di Jalan Laksamana Udara Adi Sucipto No 40 Surakarta ini terletak di tempat yang strategis karena berada di pinggi jalan raya, sehingga mudah dijangkau dengan alat transportasi umum baik dari kota maupun luar kota. Selain itu, SMK Negeri 4 Surakarta memiliki suasana yang tenang dan nyaman sehingga kegiatan belajar mengajar dapat berjalan secara kondusif.

**4. Kondisi Fisik Sekolah**

Kondisi fisik sekolah dapat dikatakan baik, ini terlihat dari tata letak ruang, abngunan, dan kebersihan lingkungan yang sanagat terjaga serta penghijauan taman yang ada disekolah SMK Negeri 4 Surakarta. Luas Sekolah: 10.185 m<sup>2</sup>. Guna menunjang pendidikan dan pelatihan sekolah mempunyai fasilitas antara lain:

- |                         |                        |
|-------------------------|------------------------|
| a. Ruang Kepala Sekolah | k. Laboratorium Boga,  |
| b. Ruang Waka           | Busana, Kecantika, dan |
| c. Ruang Tata Usaha     | Perhotelan             |
| d. Ruang Guru           |                        |
| e. Ruang OSIS           |                        |
| f. Ruang Bahasa         |                        |
| g. Ruang Lab. Komputer  |                        |
| h. Ruang Lab. IPA       |                        |
| i. Gardu Satpam         |                        |
| j. Menara Air           |                        |

Peralatan yang tersedia sudah lengkap dan sangat menunjang untuk mendukung kegiatan praktikum. Untuk luas ruangan beberapa laboratorium tersebut sudah cukup luas sehingga siswa lebih leluasa dalam melaksanakan kegiatan praktikum. Adapun petugas yang menjadi penanggungjawaban laboratorium di SMK Negeri 4 Surakarta adalah, sebagai berikut:

- a. Ruang Laboratorium Keahlian Perhotelan
  - 1) Ruang Laundry
  - 2) Ruang Hotel
  - 3) Ruang Instruktur Akomodasi Perhotelan
- b. Ruang Laboratorium Keahlian Jasa Boga
  - 1) Ruang Praktik Boga 1
  - 2) Ruang Praktik Boga 2
  - 3) Ruang Praktik Boga 3
  - 4) Ruang Praktik Boga 4
  - 5) Ruang Praktik Patiseri
  - 6) Ruang UP Boga
  - 7) Ruang Tata Hidang
  - 8) Ruang Instruktur Boga
- c. Ruang Laboratorium Keahlian Busana
  - 1) Ruang Praktik Busana 1
  - 2) Ruang Praktik Busana 2
  - 3) Ruang Praktik Busana 3
  - 4) Ruang Praktik Busana 4
  - 5) Ruang Sanggar Busana
  - 6) Gudang Busana
  - 7) Ruang Instruktur Busana
- d. Ruang Laboratorium Keahlian Tata Kecantikan
  - 1) Ruang Praktik Kecantikan Kulit
  - 2) Ruang Praktik Kecantikan Rambut
  - 3) Ruang Instruktur Kecantikan
- e. UKS
- f. Bimbingan dan Penyuluhan
- g. Rumah Penjaga Sekolah

- h. KM/ WC Siswa
- i. KM/ WC Guru
- j. KM/ WC Kepala Sekolah
- k. KM/ WC Karyawan/ TU
- l. Ruang Ibadah
- m. Gudang
- n. Koperasi Siswa
- o. Sangga Busana
- p. Lapangan Olahraga
- q. Tempat Parkir

Secara keseluruhan, sarana dan prasarana diatas kondisinya cukup baik dan menunjang terselenggaranya kegiatan belajar mengajar yang kondusif. Walaupun ada beberapa fasilitas yang perlu sedikit dilakukan perbaikan, baik pengecatan dan pentaaan ulang ruangan.

#### **5. Potensi Siswa, Guru, dan Karyawan**

Potensi yang dimiliki oleh SMK Negeri 4 Surakarta yaitu sekolah ini merupakan satu-satunya sekolah SMK yang memiliki pelajaran *entrepreneur*. Hal tersebut didukung oleh beberapa faktor dari dalam sekolah sendiri meliputi potensi sekolah, potensi guru, potensi siswa, dan potensi karyawan.

##### **a. Potensi Sekolah**

SMK Negeri 4 Surakarta cukup bergensi diantara SMK di Surakarta, karena SMK Negeri 4 Surakarta adalah sekolah berbasis RSBI (Rintisan Sekolah Berbasis Internasional). Selain itu SMK Negeri 4 Surakarta merupakan SMK tertua di Kota Surakarta. SMK Negeri 4 Surakarta mempunyai program-program yang bertujuan untuk meningkatkan potensi sekolah baik dari guru maupun siswanya. Selai itu SMK Negeri 4 Surakarta juga mempunyai usaha antara lain, Unit Produksi Boga dan Busana, Laundry, Salon, dan lain-lain. Dengan adanya beberapa usahan tersebut diharapkan dapat meningkatkan pendapatan sekolah dan terutama dapat memberikan pembelajaran berbasis *teaching factory* bagi siswa SMK Negeri 4 Surakarta.

b. Potensi Siswa

SMK Negeri 4 Surakarta terdiri dari 36 kelas terdiri atas 12 kelas jasa boga, 12 kelas busana, 6 kelas kecantikan rambut dan kulit, 6 kelas perhotelan. Siswa-siswa SMK Negeri 4 Surakarta cukup aktif baik dalam mengikuti kegiatan belajar mengajar di dalam kelas maupun kegiatan di luar jam belajar yaitu ekstrakurikuler. SMK Negeri 4 Surakarta memiliki siswa yang mayoritas adalah perempuan. Meskipun begitu laki-laki juga ada pada program keahlian Akomodasi Perhotelan, Tata Boga, dan beberapa orang di Busana. Dilihat dari bidang prestasi, SMK Negeri 4 Surakarta cukup memiliki banyak prestasi. Sebagian besar prestasi diraih dalam kegiatan Lomba Kompetensi Siswa tingkat daerah maupun tingkat nasional.

c. Potensi Guru

Guru dan pegawai di SMK Negeri 4 Surakarta berjumlah 90 orang yang terdiri dari 2 guru pengajar bergelar S2, 70 guru pengajar bergelar S1, 4 guru pengajar bergelar D3 serta 17 tenaga administrasi. Guru disetiap jurusan telah memenuhi jumlah yang diharapkan dan 99% guru mengajar sesuai dengan bidang kompetensinya. Keseluruhan guru terbagi dalam lima bagian, yakni guru normative, adaptif, produktif, BK, serta tenaga pengajar.

d. Potensi Karyawan

SMK Negeri 4 Surakarta mempunyai karyawan yang terdiri dari karyawan tetap belum PNS dan karyawan PNS yang memiliki keahlian di bidangnya masing-masing. Adapun karyawan yang ditempatkan sesuai bidangnya yaitu Tata Usaha, Petugas Perpustakaan, Petugas BK, karyawan, karyawan Uni Produksi, Satpam, dan Pemelihara Sekolah

## 6. Media Pembelajaran

Media dan sarana pembelajaran yang digunakan di SMK Negeri 4 Surakarta cukup memadai dan mendukung proses belajar mengajar. Media dan sarana yang ada di SMK Negeri 4 Surakarta meliputi *white board*, LCD, alat-alat peraga dan media laboratorium IPA, media audio-visual, media computer, serta alat-alat kesenian berupa alat musik

## 7. Kegiatan Kesiswaan

Dalam proses pembelajaran selain mendapatkan pelajaran akademik siswa juga mendapatkan pengembangan potensi Non-akademik Kegiatan ekstrakurikuler di SMK Negeri 4 Surakarta ini sebagai wahan penyaluran dan pengembangan minat dan bakat bagi siswa-siswanya. Beberapa ekstrakurikuler dibentuk untuk mengembangkan potensi siswa, terdapat beberapa ekstrakurikuler yang terdapat di SMK Negeri 4 Surakarta. Kegiatan ekstrakurikuler tersebut secara structural berada dibawah koordinasi sekolah. Salah satunya adalah kegiatan pramuka yang wajib diikuti oleh kelas 1 setiap hari jumat siang, dan beberapa ekstrakurikuler yang bisa diikuti siswa adalah :

- a. PMR (Palang Merah Remaja)
- b. KIR (Karya Ilmiah Remaja)
- c. Olah Raga dan Seni
  - 1) Bola Basket
  - 2) *Volley Ball*
  - 3) Vocal
  - 4) Tari
- d. *English Club*
- e. Ekstra Kejuruan (Boga, Busana, Kecantikan)
- f. Keagamaan (Rohis)

Semua kegiatan ini dimaksudkan agar siswa SMK Negeri 4 Surakarta tidak hanya unggul dalam bidang akademik namun siswa juga unggul di bidang Non-akademik melalui potensi yang dimilikinya.

## 8. Fasilitas dan Media KBM

Fasilitas dan media KBM yang tersedia di SMK Negeri 4 Surakarta diantaranya perpustakaan, laboratorium, masjid, alat-alat olahrgaa, lapangan olahraga (basket, voli, dan lain-lain). Laboratorium terdiri dari laboratorium IPA, laboratorium bahasa dan laobratorium computer. Ruang praktik terdiri dari ruang praktik boga, ruang praktik busana, ruang praktik kecantikan, dan ruang praktik akomodasi perhotelan.

Laboratorium bahasa digunakan sebagai media pembelajaran bahasa. Laboratorium computer 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.

Perpustakaan yang menyediakan buku-buku penunjang kegiatan pembelajaran siswa, di kelola oleh seorang petugas. 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 Negeri 4 Surakarta 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 media *powerpoint*. Dengan adanya beberapa media tersebut, maka kegiatan pembelajaran dikelas dapat terlaksanakan dengan baik dan lancar.

Alat-alat olah raga yang tersedia juga sudah lengkap, misalnya bola voli, bola sepak, bola basket, cakram, dan lain-lain. Lapangan olahraga yang dimiliki oleh SMK Negeri 4 Surakarta berupa 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 di ruang teori.

## **9. Perpustakaan sekolah**

Perpustakaan SMK Negeri 4 Surakarta dikelola oleh seorang staff perpustakaan. Perpustakaan memiliki buku-buku yang bervariasi, namun sebagian buku masih ada yang kurang. Buku tersebut terdiri atas kamus Bahasa Inggris, Bahasa Indonesia, Buku Jurusan, dll.

Sistem pelayanan di perpustakaan SMK Negeri 4 Surakarta yaitu siswa meminjam buku dengan jangka waktu meminjam satu minggu dan apabila terjadi keterlambatan akan dikenakan denda Rp 100,00 per harinya. Untuk buku paket, sistem peminjaman dapat dilakukan peminjaman langsung ketika pembelajaran akan berlangsung.

## 10. Bimbingan Konseling

Bimbingan dan Konseling di SMK Negeri 4 Surakarta melaksanakan layanan dengan melakukan pembelajaran di kelas. Selain di kelas, layanan dapat berupa layanan informasi, orientasi, aplikasi data, konseling individual, bimbingan kelompok, konferensi kasus, ahli tangan kasus, *home visi*, kolaborasi dengan orang tua, guru, maupun pihak sekolah yang lain serta beberapa administrasi bimbingan dan konseling.

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

## 11. Unit Kesehatan Sekolah

SMK Negeri 4 Surakarta terdapat satu ruang UKS yang didalamnya terdapat fasilitas obat-obatan dan satu dokter jaga yang dapat dimanfaatkan bagi siswa yang membutuhkan. Kondisi UKS terlihat sudah baik karena kelengkapan obat yang memadai serta kebersihan ruangan yang terawat dengan diberlakukannya alas kaki dilepas

### B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PLT

Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) merupakan langkah strategis untuk mengembangkan empat kompetensi dasar sebagai seorang pendidik menuju era tenaga kependidikan yang professional. Untuk mencapai aspek tersebut maka PLT dijadikan bagian dari mata kuliah pendidikan yang berbobot 3 SKS. Mata kuliah ini wajib ditempuh oleh mahasiswa yang mengikuti prodi kependidikan. Tujuan mata kuliah ini adalah memberikan pelatihan dan wawasan pengembangan kompetensi siswa, maka dalam pelaksanaannya di sekolah siswa dibantu oleh guru pembimbing agar siswa bisa membangun kemandirian, ketrampilan dan tanggung jawab.

Rancangan kegiatan PLT disusun setelah mahasiswa melakukan observasi di sekolah dan di kelas sebelum PLT dilaksanakan, dari observasi tersebut akan didapat tentang kegiatan guru, siswa dikelas dan lingkungan sekolah tempat akan dilaksanakan praktik pengalaman lapangan agar siswa siap dalam kegiatan PLT 15 September – 15 November 2017. Dibawah ini akan dijelaskan langkah kegiatan PLT :

### **1. Persiapan Mengajar**

Dalam persiapan mengajar ini meliputi pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), Job Sheet, Bahan ajar ( *Power point*), video pembelajaran. Selain itu disaat mengajar juga perlu menyiapkan alat atau media yang digunakan saat memberikan pelajaran.

### **2. Melaksanakan praktik mengajar di kelas.**

Kegiatan praktik mengajar yang dimulai bersamaan dengan tahun ajaran 2017/2018. Setiap mahasiswa mengampu mata pelajaran sesuai dengan prodi dan jurusan di universitas masing-masing, dan dalam praktiknya kegiatan mengajar dilakukan sebanyak minimal 3 kali mengajar terbimbing atau dipandu dengan guru pembimbing dan 3 kali mengajar mandiri. Kegiatan PLT dilaksanakan sesuai dengan mata pelajaran yang diampu oleh guru pembimbing dari awal hingga kegiatan PLT di SMK N 4 Surakarta selesai.

Pada umumnya kegiatan mengajar dikelas dilaksanakan secara terbimbing langsung oleh guru pembimbing, namun tidak menutup kemungkinan dalam kegiatan PLT siswa diminta tolong untuk mengampu mata pelajaran diluar dari mata pelajaran yang diampu. Kegiatan ini membantu siswa dalam berlatih mental dan kesiapan siswa PLT dalam menghadapi masalah yang ada.

Materi ajar yang diberikan oleh siswa PLT ini mengikuti materi yang terdapat di silabus dan dalam pelaksanaannya harus sesuai dengan rancangan pelaksanaan pembelajaran (RPP) agar proses belajar mengajar berjalan dengan lancar.

### **3. Evaluasi**

#### **a. Evaluasi hasil belajar siswa**

Evaluasi hasil belajar diberikan kepada siswa bertujuan untuk mengetahui tingkat keberhasilan siswa dalam penguasaan materi dan selain itu juga membantu guru sebagai tolak ukur cara menyampaikan materi yang diberikan mampu diterima oleh siswa.

b. Evaluasi praktik mengajar

Evaluasi prakti mengajar dilakukan oleh guru pembimbing. Hal ini dimaksud untuk mengetahui seberapa besar kekurangan dan kelebihan dalam pelaksanaan kegiatan belajar mengajar, sehingga siswa PLT dapat mengajar dikelas lebih baik lagi.

**4. Membuat inovasi dan motivasi pembelajaran di kelas.**

Membuat suatu inovasi dan motivasi dalam kegiatan belajar dan mengajar siswa ini bertujuan untuk menarik perhatian siswa dalam kelas. Dalam proses pembelajaran memberikan materi dengan cara menyisipkan motivasi dan inovasi dari pengalaman diri sendiri atau orang lain yang akan memberikan suasana pembelajaran yang berbeda dan tidak seperti umumnya guru ketika memberikan materi di kurikulum 13 ini. Dalam pemeberian motivasi ini akan membantu siswa untuk memacu dirinya dalam mencapai cita-cita dan arahan kedepan setelah lulus dari sekolah.

**5. Menyusun laporan PLT**

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

a. Penyusunan Laporan

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

b. Evaluasi

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

## **BAB II**

### **KEGIATAN PPL**

#### **A. Persiapan PLT**

##### **1. Tujuan Kegiatan PLT**

- a. Menyiapkan dan menghasilkan calon guru atau tenaga kependidikan yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan, dan keterampilan professional.
- b. Mengintegrasikan dan mengimplementasikan ilmu yang telah dikuasainya kedalam praktik keguruan dan atau praktik kependidikan.
- c. Memberikan kesempatan pada mahasiswa untuk menghayati dan memahami permasalahan sekolah yang terkait dengan proses pembelajaran.
- d. Mengkaji dan mengembangkan praktik keguruan dan praktik kependidikan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT).

##### **2. Persiapan Kegiatan PPL**

Sebagai persiapan melaksanakan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) baik yang dipersiapkan berupa persiapan fisik maupun mental untuk dapat mengatasi permasalahan yang akan muncul selanjutnya, maka PLT membuat berbagai program persiapan sebagai bekal mahasiswa dalam melaksanakan PLT. Program-program tersebut juga berperan untuk meningkatkan kompetensi calon tenaga pendidik terutama guru, seperti kompetensi profesionalisme, pedagogik, sosial dan kepribadian. Di bawah ini merupakan persiapan yang dilaksanakan.

###### **a. Pengajaran Mikro**

*Micro Teaching*/pengajaran mikro merupakan pengajaran yang dilaksanakan dengan membagi mahasiswa ke dalam kelompok-kelompok kecil. Kegiatan ini dimana setiap mahasiswa berlatih menagajr di kampus dan dalam kegiatannya mahasiswa dilatih dalam membuat rancangan proses pembelajaran (RPP) kemudian dipraktikkan dengan materi sesuai yang dibuat pada RPP tersebut. Pelaksanaan *microteaching* dilakukan dalam kelompok kecil dengan anggota mahasiswa sebanyak 10-15 orang. Dalam kegiatannya pengajaran mikro dipandu dan diarahkan oleh guru dosen mikro,

dan sebagai pesertanya adalah teman sendiri. Setiap mahasiswa dilatih mengisi kelas sebagai pendidik yang menerangkan materi dan dicontoh oleh siswa. Pelajaran mikro tersebut menggambarkan kompetensi yang harus dimiliki oleh guru yang profesional. Oleh karena itu para guru harus mendapatkan bekal cara mengisi kelas dengan baik dan disamping itu guru juga bisa menguasai keadaan kelas yang sedang diajar. Latihan mikro ini merupakan pembentukan kemampuan mengajar (*teaching skill*) baik mengajar secara teoritis ataupun mengajar secara praktik.

Program ini dilaksanakan dengan dimasukkan dalam mata kuliah yang wajib tempuh bagi mahasiswa yang mengambil jurusan keguruan dan akan melakukan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT). Mata kuliah *Microteaching* diberikan pada semester VI dengan syarat mahasiswa harus lulus dan minimal mendapat nilai B agar bisa melanjutkan PLT di sekolah.

Dalam pelaksanaan perkuliahan, mahasiswa diberikan materi tentang bagaimana cara mengajar yang baik sesuai dengan kurikulum yang berlaku dan keterampilan yang diajarkan di perkuliahan diharapkan untuk dimiliki dalam pelaksanaan mata kuliah ini. Keterampilan tersebut berupa keterampilan-keterampilan yang berhubungan dengan persiapan menjadi seorang calon guru atau pendidik. Harapan dalam melaksanakan pengajaran mikro adalah agar siswa ketika melaksanakan pelatihan praktik mengajar bisa berjalan dengan lancar dan tidak lagi mengalami kecanggungan saat memberikan materi kepada siswa dikelas.

#### b. Pembekalan PLT

Kegiatan pembekalan merupakan salah satu persiapan yang diselenggarakan oleh lembaga UNY, yang dilaksanakan dalam bentuk pembekalan PLT yang dilaksanakan di KPLT FT UNY pada tanggal 11 September 2017 oleh Dosen Pembimbing PLT UNY. Pembekalan PLT dilaksanakan sebelum mahasiswa terjun langsung ke sekolah. Pembekalan diberikan guna memberi wawasan kepada mahasiswa tentang tata cara mengajar dan aspek apa saja yang harus dipenuhi ketika melaksanakan PLT. Aspek tersebut berupa jam praktik mengajar

sebanyak empat kali mengajar secara terbimbing dan empat kali mengajar secara mandiri kemudian ada juga aspek yang menyangkut dengan kurikulum dan profesionalisme guru serta pendidikan karakter sehingga mahasiswa memiliki rasa percaya diri yang tinggi dan siap saat diterjunkan.

c. Observasi

Sebelum praktikum 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 2 Maret, 8 Maret, dan 20 Maret dan 7 Agustus 2017. Tujuan observasi adalah untuk mengetahui kondisi sekolah secara mendalam agar mahasiswa dapat menyesuaikan diri pada pelaksanaan PLT di sekolah tersebut. Hal-hala 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 kegiatan belajar mengajar dalam kelas. Observasi kelas dilaksanakan pada tanggal 8 Maret 2017 di kelas X Boga. 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 memberikan gambaran bagaimana metode yang tepat untuk diaplikasikan pada saat praktik mengajar.

Hasil dari observasi kelas ini menjadi acuan atau gambaran untuk menentukan dan menyiapkan strategi pembelajaran yang akan diberikan saat kegiatan PPL berlangsung. Dalam proses

observasi mahasiswa mendapati kegiatan belajar mengajar dikelas sebagai berikut.

- a) Membuka pelajaran
  1. Membuka pelajaran dengan salam dan doa
  2. Presensi daftar hadir siswa
  3. Meresume materi yang telah diberikan sebelumnya
  4. Menjelaskan sekilas mengenai materi yang akan diberikan
  5. Memberi acuan atau motivasi terhadap siswa
- b) Pokok pelajaran
  1. Menyampaikan materi pembelajaran
  2. Menyakan mengenai materi yang diberikan
  3. Mencatat mengenai materi yang diberikan
  4. Menggali kemampuan siswa dalam menangkap pelajaran
- c) Menutup pelajaran
  1. Mengevaluasi materi yang telah disampaikan
  2. Memberikan kesimpulan dari materi yang disampaikan
  3. Menutup pelajaran dengan doa dan kemudian baris sebelum dibubarkan

Aspek-aspek yang diamati selama observasi di kelas meliputi :

- a) Perangkat Pembelajaran
  1. Silabus
  2. Satuan pembelajaran.
  3. Rencana pembelajaran.
- b) Proses Pembelajaran
  1. Membuka pelajaran
  2. Penyajian materi
  3. Metode pembelajaran
  4. Penggunaan bahasa
  5. Penggunaan waktu
  6. Gerak
  7. Cara memotivasi siswa
  8. Teknik bertanya
  9. Teknik penguasaan kelas
  10. Penggunaan media

11. Bentuk dan cara evaluasi
12. Menutup pembelajaran
- c) Perilaku Siswa
  1. Perilaku siswa di dalam kelas
  2. Perilaku siswa di luar kelas
- d) Media dan alat yang digunakan
  1. LCD / proyektor
  2. *Training object*

Setelah melaksanakan observasi, mahasiswa diharapkan agar dapat :

- 1) Perangkat pembelajaran apa saja yang perlu disiapkan.
- 2) Mengetahui kegiatan pembelajaran yang berlangsung sehingga dapat merumuskan rencana pembelajaran yang tepat.
- 3) Mengetahui bentuk evaluasi.
- 4) Mengetahui sarana dan prasarana serta fasilitas yang tersedia untuk mendukung kegiatan belajar mengajar.
- 5) Mengetahui perilaku siswa di dalam dan di luar kelas.

Observasi kelas yang dilakukan oleh mahasiswa adalah pengumpulan informasi tentang hasil observasi di dalam kelas untuk selanjutnya menjadi pertimbangan dalam menyiapkan perangkat pembelajaran dan materi. Tidak hanya sampai di situ, setelah observasi kelas mahasiswa melakukan diskusi dan konsultasi dengan guru pembimbing mengenai rancangan kegiatan belajar mengajar, termasuk jadwal mengajar, RPP, materi, dan lain sebagainya.

d. Pembuatan Persiapan Mengajar

Dari hasil observasi kelas, mahasiswa diwajibkan membuat RPP berdasarkan silabus dan program semester sebagai acuan mengajar. Penyesuaian materi di RPP dan tugas untuk evaluasi sesuai dengan jam efektif dan jadwal yang telah dibuat sehingga ketika PLT selesai, guru pengampu dapat meneruskan pelajaran tanpa mengurangi substansi yang ada.

e. Bimbingan dengan Guru

Bimbingan dengan guru pembimbing dilakukan sebelum dan setelah mengajar. Sebelum mengajar mahasiswa akan dibimbing oleh

guru mengajar dalam proses pembuatan RPP dan materi yang sesuai untuk disampaikan pada waktu mengajar. Bimbingan dengan guru ini juga bermaksud untuk mendekatkan hubungan antara mahasiswa PLT dengan guru pamong. Bimbingan setelah mengajar dimaksudkan untuk mengevaluasi cara mengajar mahasiswa PLT. Hal ini agar mahasiswa dapat memperbaiki kekurangan-kekurangan selama proses kegiatan belajar mengajar sehingga selanjutnya dalam mengajar mahasiswa menjadi lebih baik. Selain menyiapkan RPP dan materi mahasiswa juga menyiapkan kelengkapan administrasi seperti daftar hadir siswa dan lembar penilaian.

f. Penguasaan materi

Materi yang akan disampaikan pada siswa harus sesuai dengan kurikulum yang digunakan. Mahasiswa harus menguasai materi dan menggunakan berbagai macam bahan ajar, selain itu juga mencari banyak referensi agar dapat mengembangkan materi sehingga pengetahuan yang didapat semakin berkembang. Materi harus tersusun dengan baik dan jelas agar penyampaian materi dapat diterima dan mudah dipahami.

g. Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Penyusunan RPP dilaksanakan sebelum praktik mengajar, sehingga praktikan dapat mempersiapkan materi, media, dan metode yang akan digunakan. Dalam penyusunan RPP, mahasiswa juga perlu untuk menyusun RPP cadangan karena tidak selamanya situasi dan kondisi akan sama seperti yang telah direncanakan, sehingga ketika RPP yang telah disusun tidak dapat dilaksanakan maka mahasiswa masih tetap dapat melaksanakan kegiatan mengajar.

Sesuai dengan kesepakatan bersama dengan guru pembimbing mata pelajaran, praktikan diberi kesempatan untuk melakukan praktik mengajar di kelas XI Boga 1, Boga 2, Boga 3, Boga 4. Hanya saja karena bersamaan dengan pelaksanaan program on the job training, maka praktikan melakukan praktik mengajar di kelas XI boga 2 dan XI Boga 4. Sesuai dengan kurikulum yang berlaku di SMK Negeri 4 Surakarta, maka kurikulum yang digunakan dalam proses pembelajaran adalah kurikulum 2013. Mata pelajaran yang diberikan

oleh guru pembimbing kepada praktikan yaitu Tata Hidang, tetapi disamping itu praktikan mendapat kesempatan untuk mendampingi pembelajaran Kue Indonesia.

#### h. Pembuatan media pembelajaran

Media pembelajaran merupakan faktor pendukung yang penting untuk keberhasilan proses pengajaran. Media pengajaran adalah suatu alat yang digunakan sebagai media dalam menyampaikan materi kepada siswa agar mudah dipahami oleh siswa. Media ini selalu dibuat sebelum mahasiswa mengajr agar penyampaian materi tidak membosankan. Media dibuat berdasarkan metode yang akan digunakan selama proses kegiatan belajar mengajar, sehingga media benar-benar efektif dan mencapai tujuan pembelajaran.

#### i. Pembuatan alat evaluasi

Alat evaluasi ini berfungsi untuk mengukur seberapa jauh siswa dapat memahami materi yang telah disampaikan. Alat evaluasi berupa latihan dan penguasaan bagi siswa, baik secara individu maupun kelompok.

### **B. Pelaksanaan PLT**

Setelah mahasiswa melakukan persiapan PLT dengan mengikuti pembelajaran mikro, observasi di kelas, pembekalan PLT dan menyiapkan rancangan pembelajaran beserta materi untuk melaksanakan praktik mengajar teori maupun praktik. Materi yang sudah didapat selama mengikuti kuliah dari semester satu sampai semester enam akan diajarkan kepada para murid ketika mengajar. RPP dan materi yang telah dibuat menjadi panduan sebagai bahan ajar, kemudian pembelajaran mikro yang telah dilakukan di kampus dijadikan sebagai acuan tata cara mengajar dan cara menghadapi situasi kelas. Selain itu wawasan mengenai pendidikan karakter saat pembekalan PLT juga harus diimplementasikan.

Praktik mengajar di jurusan boga SMK Negeri 4 Surakarta dilaksanakan dalam bentuk team teaching yang dimana praktikan mengajar dengan berkerjasama dengan guru pengampu sehingga kegiatan mengajar dilaksanakan secara bergantian. Sehingga mahasiswa membuat kesepakatan mengenai jadwal mengajar dengan guru pembimbing. Dalam pelaksanaannya mahasiswa melaksanakan praktik mengajar terbimbing dan mengajar mandiri. Mengajar terbimbing adalah mahasiswa mengajar dengan didampingi oleh guru pembimbing yang akan menilai langsung cara

membawakan materi dan memberikan masukan tentang cara mengajar dan cara menguasai kelas agar praktik PPL kedepannya bisa berjalan lebih baik. Mengajar mandiri adalah mahasiswa yang mulai mengisi kelas dan belajar mengkondisikan kelas secara mandiri dengan ketrampilan dan masukan yang telah diberikan oleh guru pembimbing.

### **1. Praktik Mengajar**

Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) di sekolah praktikan melaksanakan praktik mengajar di SMK Negeri 4 Surakarta kompetensi keahlian Tata Hidang kelas XI dan dibimbing langsung oleh ibu Yulia Rahmawati, S.Pd. Pada mata pelajaran ini mendapat kesempatan mengajar 17 kali pertemuan. Pada pelajaran Tata Hidang kelas XI setiap pertemuannya yaitu 5 jam. Sebelum melakukan praktik mengajar mahasiswa PLT berdiskusi dengan guru pembimbing untuk menentukan jadwal dan materi apa saja yang akan diajarkan.

Rancangan Proses Pembelajaran (RPP) yang telah dibuat sebelumnya digunakan sebagai panduan dalam kegiatan mengajar. Dalam RPP tersebut telah dijadwalkan alokasi waktu dan materi yang diberikan kepada siswa sehingga kegiatan mengajar terlaksana dengan baik. Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam kegiatan praktik mengajar adalah sebagai berikut :

- a. Membuat rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP).
- b. Menyiapkan materi yang akan disampaikan dalam kegiatan praktik mengajar dengan mengacu pada RPP yang telah dibuat.
- c. Menyiapkan alat dan media yang akan digunakan untuk mengajar sesuai dengan alat dan media yang telah dicantumkan di RPP.
- d. Menyiapkan diri sendiri sehingga ketika sedang melaksanakan praktik mengajar praktikan bisa menjelaskan dan menguasai kelas dengan baik dan lancar.

Kegiatan praktik mengajar dilaksanakan pada tanggal 15 September–15 November 2017 di SMK Negeri 4 Surakarta. Total pertemuan di kelas adalah sebanyak 17 kali . Selama 17 kali mengajar praktikan memiliki kesempatan untuk mengeksplorasi menentukan model belajar yang sesuai untuk siswa kelas XI jurusan tata boga di SMK

Negeri 4 Surakarta. Beberapa model belajar yang telah didapat ketika mahasiswa PPL melaksanakan pembelajaran mikro dan kemudian diterapkan oleh praktikan saat melaksanakan kegiatan praktik mengajar adalah :

a. Metode Ceramah

Metode ceramah digunakan oleh praktikan di kelas untuk menjelaskan beberapa materi yang diajarkan. Metode ceramah disini bertujuan untuk menjelaskan beberapa hal baru dalam boga yang baru siswa ketahui. Selain itu ceramah juga bermanfaat untuk memotivasi siswa agar siswa lebih giat belajar guna mencapai cita-citanya.

b. Metode Tanya Jawab

Metode Tanya jawab ini digunakan oleh mahasiswa praktikan dan dikombinasikan dengan metode ceramah. Dari metode Tanya jawab ini mahasiswa praktikan secara tidak langsung akan membangkitkan keaktifan siswa dikelas. Selain itu metode Tanya jawab ini juga akan menarik perhatian siswa kepada praktikan mengenai pertanyaan-pertanyaan yang diberikan. Dari metode Tanya jawab mahasiswa praktikan akan mengetahui seberapa besar tingkat pengetahuan, keaktifan, kreatifitas dan respon siswa di kelas.

c. Metode Demonstrasi

Metode demonstrasi bertujuan untuk memberikan pemahaman lebih mendalam mengenai materi yang diberikan. Dalam proses belajar mengajar metode demonstrasi akan lebih menarik perhatian karena siswa akan melihat benda atau alat secara langsung. Dari langkah demonstrasi maka daya ingat siswa juga akan lebih baik karena siswa tidak hanya belajar dengan cara mendengarkan penjelasan guru, namun siswa belajar dengan melihat dan menirukan langkah-langkah yang diberikan kepada siswa.

d. Metode Praktik

Metode praktik dilaksanakan oleh siswa dengan acuan materi yang telah diberikan oleh guru sebagai dasar teori dan job sheet atau lembar kerja. Metode praktik akan melatih siswa agar bisa bekerja secara mandiri sesuai SOP (*standar operational proceduer*) yang sudah tertera

di job sheet. Didalam metode praktik siswa akan berlatih untuk menyelesaikan masalah yang sedang dihadapi saat praktik.

e. Diskusi

Metode diskusi antar siswa mengenai materi yang telah disampaikan bermanfaat untuk melatih tingkat partisipasi dan keaktifan di kelas. Selain itu, siswa berkesempatan untuk saling bertukar ilmu dengan temannya dan dapat berbagi pengetahuan sehingga pengetahuan siswa semakin luas.

Pelaksanaan PLT yang dilakukan adalah Praktik Mengajar Terbimbing dan Praktik Mengajar Mandiri. Praktik Mengajar Terbimbing artinya mahasiswa dalam pelaksanaan pembelajaran didampingi dan dibimbing untuk memberikan materi dan pengelolaan kelas. Sedangkan Praktik Mengajar Mandiri artinya mahasiswa mulai praktik secara mandiri dimana guru tidak sepenuhnya membimbing seperti dalam Praktik Mengajar Terbimbing.

a. Praktik Mengajar Terbimbing

Guru Pembimbing

- 1) Memantau proses kegiatan belajar mengajar yang berlangsung pada saat mahasiswa praktik mengajar terbimbing.
- 2) Memberikan masukan dan *feedback* kepada mahasiswa, memberikan tips dan trik bagaimana menguasai kelas. Dilakukan setelah selesai kegiatan belajar mengajar.
- 3) Membantu menjelaskan materi saat proses pembelajaran jika diperlukan.

Mahasiswa

- 1) Mempersiapkan RPP, materi yang akan diajarkan, dan media pembelajaran serta soal evaluasi.
- 2) Menyampaikan materi sesuai dengan RPP kepada siswa selama proses kegiatan belajar mengajar.
- 3) Melaporkan hasil kegiatan belajar mengajar kepada guru pembimbing.
- 4) Melakukan evaluasi pembelajaran

## b) Praktik Mengajar Mandiri

### Guru Pembimbing

- 1) Memantau proses kegiatan belajar mengajar yang berlangsung (memastikan proses kegiatan belajar mengajar berjalan sesuai dengan RPP).
- 2) Memberikan masukan dan *feedback* kepada mahasiswa mengenai metode pembelajaran dan teknik penguasaan kelas.

### Mahasiswa PLT

- 1) Menyiapkan RPP dan bahan ajar sesuai dengan materi yang diampu, media pembelajaran, dan soal evaluasi.
- 2) Menyampaikan materi sesuai dengan RPP kepada siswa selama proses kegiatan belajar mengajar.
- 3) Melaporkan hasil kegiatan belajar mengajar kepada guru pembimbing.
- 4) Melakukan evaluasi pembelajaran.

## 2. Praktik Persekolahan

Pelaksanaan praktik lapangan terbimbing (PLT) yang dilakukan oleh praktikan di SMK Negeri 4 Surakarta tidak hanya melakukan kegiatan belajar dan mengajar dikelas, namun juga melaksanakan kegiatan lain yang mendukung kegiatan PLT di sekolah. Kegiatan tersebut diantaranya adalah :

- a. Piket ruang guru, mahasiswa bergantian untuk melaksanakan piket diruang guru.
- b. Membantu kegiatan yang bersifat untuk pengembangan laboratorium ataupun kegiatan yang berhubungan dengan jurusan boga.

Dengan adanya kegiatan praktik PLT diluar mengajar maka praktikan akan mengetahui kinerja guru di sekolah dan praktikan juga akan melaksanakannya sebagai latihan menjadi guru kedepannya.

## C. Analisis Hasil Pelaksanaan

Berdasarkan praktik mengajar yang telah dilakukan dari tanggal 15 September - 15 November 2017 maka praktikan akan mendapati adanya hasil praktik mengajar, hambatan dalam melaksanakan praktik mengajar, serta solusi untuk menghadapi

hambatan yang ditemui ketika melaksanakan praktik mengajar. Hasil dari pelaksanaan PPL meliputi:

### **1. Hasil Praktik Mengajar**

Hasil praktik mengajar yang telah dilaksanakan dari praktik mengajar terbimbing dan mengajar mandiri adalah :

- a. Jumlah tatap muka sebanyak 27 kali tatap muka.
- b. Mengajar kelas X jurusan boga.
- c. Mata pelajaran yang diajar adalah Tata Hidang kelas X setiap hari Senin, Rabu dan Kamis.
- d. Praktikan menyiapkan RPP, materi ajar, alat dan bahan yang akan digunakan untuk melaksanakan kegiatan mengajar dikelas.
- e. Model mengajar yang dilaksanakan adalah metode mengajar ceramah, tanya jawab, praktik, dan diskusi.
- f. Pengambilan nilai dilakukan dengan cara memberikan siswa evaluasi mengenai materi yang telah diajarkan.
- g. Setelah mengajar praktikan memberikan kesimpulan mengenai materi yang telah diajarkan.

### **2. Hambatan dalam Melaksanakan PLT**

Selama pelaksanaan PLT, mahasiswa praktikan menemui beberapa hambatan. Hambatan yang ditemui sebagai berikut :

- a. Praktikan terkadang kurang berani untuk menegur siswa yang gaduh dikelas saat praktikum karena praktikan masih belajar dan khawatir bila melanggar dari kode etik guru.
- b. PLT merupakan pengalaman pertama bagi praktikan maka dari itu praktikan membutuhkan waktu lebih lama untuk menemukan cara agar bisa menarik perhatian dari siswa.
- c. Sikap siswa yang kurang mendukung pelaksanaan kegiatan belajar mengajar secara optimal (ada siswa yang tidak memperhatikan pelajaran).
- d. Beberapa siswa tidak bisa kondusif saat kegiatan belajar mengajar sehingga mengganggu siswa yang lainnya.
- e. Kesiapan siswa kurang untuk melaksanakan praktikum, dikarenakan jadwal kegiatan belajar mengajar diantara jam istirahat.

### 3. Solusi

- a. Sebaiknya guru pembimbing memberi arahan tata cara untuk membuat kelas yang gaduh menjadi kondusif. Sehingga praktikan tidak melakukan kesalahan saat menegur siswa dikelas.
- b. Dalam proses mengajar guru pembimbing sebaiknya memberikan solusi atau tata cara mengajar yang baik kepada mahasiswa PLT.
- c. Untuk menghadapi siswa yang tidak memperhatikan pelajaran atau berbicara sendiri, diberikan pertanyaan kepada siswa tersebut sebagai motivasi atau menyuruh siswa tersebut membacakan materi yang disampaikan.
- d. Penggunaan media pembelajaran yang lebih menarik untuk memacu minat siswa mengikuti materi ajar yang bersangkutan.
- e. Diberikan motivasi untuk belajar giat disela-sela proses belajar mengajar demi mencapai cita-cita dan keinginan mereka.

Secara keseluruhan program PLT dapat dilaksanakan dengan baik dan memenuhi target yang diharapkan. Mahasiswa PLT sudah cukup mendapatkan latihan menjadi guru yang baik dari awal melaksanakan persiapan hingga proses belajar berlangsung. Pelatihan dan pembekalan yang cukup merupakan salah satu kunci utama dalam melaksanakan kegiatan praktik pengalaman lapangan (PPL).

Manfaat yang dapat diambil dari kegiatan PLT antara lain :

- a. Mahasiswa dapat mengerti langkah-langkah yang harus dilakukan sebelum melaksanakan kegiatan belajar mengajar.
- b. Mahasiswa dapat merasakan dan mengenal cara menjadi seorang pendidik yang sebenarnya dan dapat berusaha untuk membentuk sikap profesional berdasarkan masukan yang telah diberikan oleh guru pembimbing.
- c. Mahasiswa PLT mengetahui dan melaksanakan kegiatan lain dari guru selain mengajar seperti administrasi guru dan kegiatan lain yang bertujuan untuk menambah wawasan praktikan.

### **BAB III**

#### **KESIMPULAN DAN SARAN**

##### **A. Kesimpulan**

Setelah melaksanakan kegiatan praktik lapangan terbimbing (PLT) di SMK Negeri 4 Surakarta yang dilaksanakan mulai tanggal 15 Juli 2016 sampai dengan 26 September 2016, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Pengalaman Lapangan Terbimbing (PLT) merupakan kegiatan yang nantinya menjadi bekal yang dapat digunakan ketika praktikan menjadi seorang pendidik.
2. Melatih praktikan untuk melatih dalam penerapan ilmu pengetahuan dan ketrampilan yang telah didapat semasa di perkuliahan.
3. Mahasiswa akan lebih mengerti apa saja kegiatan guru di sekolah dan apa saja yang perlu disiapkan dalam melaksanakan kegiatan belajar dan mengajar.
4. Mahasiswa sebagai calon tenaga kependidikan dalam kaitannya dengan kompetensi professional dituntut memiliki kompetensi lain seperti : *personality* dan *sociality* dan program PLT ini memberikan kontribusi yang nyata.
5. Hambatan yang ada didalam kelas saat melaksanakan KBM adalah kesuliatan mahasiswa praktikan dalam menyeragamkan pemahaman siswa tentang materi yang diberikan, selain itu mahasiswa praktikan juga kurang bisa mengkondisikan suasana kelas saat kegiatan belajar mengajar berlangsung.
6. Proses dan hasil kegiatan PPL tidak terlepas dari kerjasam antara berbagai pihak, yaitu mahasiswa, sekolah, guru pembimbing dan siswa.

##### **B. Saran**

Demi menunjang keberhasilan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) pada masa yang akan datang, ada beberapa hal yang perlu mendapat perhatian sehubungan dengan pelaksanaan PLT adalah sebagai berikut:

###### **1. Untuk SMK Negeri 4 Surakarta**

- a. Agar lebih meningkatkan hubungan baik dengan pihak UNY maupun mahasiswa PLT yang telah terjalin selama ini sehingga akan menimbulkan hubungan baik yang saling menguntungkan.

- b. Meningkatkan kepedulian sekolah terhadap PLT dan terhadap program PLT yang telah disepakati yang sekiranya bermanfaat sebaiknya ditindak lanjuti oleh pihak sekolah.
- c. Peningkatan komunikasi dan koordinasi antara pihak sekolah dengan mahasiswa PLT agar tercipta suasana yang kondusif dalam pelaksanaan PLT.
- d. Selama pelaksanaan PLT, sebaiknya pihak sekolah selalu memantau program PLT mahasiswa. Sehingga apabila ada kesalahan mahasiswa PLT segera diberi arahan tata cara mengajar yang benar.
- e. Perlunya peningkatan penggunaan media pembelajaran yang sudah ada di sekolah dan penggunaan variasi metode pembelajaran sehingga dapat menarik siswa untuk giat belajar.

## **2. Untuk Universitas Negeri Yogyakarta**

- a. Pembekalan dari UPPL sebaiknya dilakukan sebelum mahasiswa membuat proposal dan perumusan PLT agar mahasiswa mendapatkan bekal yang memadai dalam perumusan program PLT dan pelaksanaannya. Serta peningkatan kerja sama dan komunikasi yang harmonis antara Universitas dengan pihak sekolah.
- b. Pihak UPPL sebagai lembaga koordinator PLT yang menangani secara langsung kegiatan PLT diharapkan mampu melakukan sosialisasi secara efektif dan terperinci, sehingga program-program dapat berjalan sesuai dengan harapan UPPL dan mahasiswa.
- c. Sebaiknya dalam pelajaran mikro mahasiswa juga ditekankan pada tata cara penguasaan kelas.
- d. Bimbingan dan dukungan moril dari dosen pembimbing tetap dipertahankan dan lebih ditingkatkan agar mahasiswa praktikan dapat menjalankan tugas mengajarnya dengan percaya diri yang besar.

## **3. Untuk Mahasiswa**

- a. Perumusan program PLT harus sebaik mungkin, lebih baik lagi jika dalam perumusan program dikonsultasikan dengan pihak sekolah atau dengan guru pembimbing. Hal yang penting adalah program yang dilakukan dapat bermanfaat dan sesuai dengan kebutuhan sekolah.
- b. Dalam perumusan program hours dipertimbangkan secara matang. Pertimbangkan faktor manfaat, waktu, dana, SDM dengan sebaik-

baiknya. Setiap program kerja yang telah disusun dan direncanakan sebaiknya dapat dilaksanakan tanpa terkecuali.

- c. Konsultasi dengan Dosen Pembimbing Lapangan atau dengan Koordinator PLT jika ada permasalahan yang belum dapat diselesaikan.
- d. Dalam pelaksanaan kegiatan praktik mengajar, mahasiswa sebaiknya benar-benar memahami tugasnya, meliputi penyusunan perangkat mengajar, penyusunan materi, dan media pembelajaran. Rasa kesetiakawanan, solidaritas, dan kekompakan dalam satu tim hendaknya dijaga sampai kegiatan PLT berakhir.
- e. Dalam penyampaian materi pembelajaran mahasiswa sebaiknya menggunakan metode yang dapat menarik perhatian dari siswa.
- f. Dalam proses evaluasi suatu kegiatan tidak hanya membahas permasalahan yang timbul dalam kegiatan yang terkait saja. Namun perlu juga diberikan suatu solusi atas permasalahan yang terjadi.

**DAFTAR PUSTAKA**

UPPL. 2016. *Panduan PPL 2016*. Yogyakarta: UPPL Universitas Negeri Yogyakarta.

UPPL. 2017. *Materi Pembekalan PPL 2016*. Yogyakarta: UPPL Universitas Negeri Yogyakarta.

UPPL. 2016. *Panduan Pengajaran Mikro 2016*. Yogyakarta: UPPL Universitas Negeri Yogyakarta,

**JADWAL PEMBELAJARAN JURUSAN TATA BOGA SMKN 4 SURAKARTA**

Hari	Jam ke									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>SENIN</b>	✓ BODAS ZAHRA ✓ TATAHID VINCENT ✓ BODAS LINTANG	✓ BODAS ZAHRA ✓ PUJB ANISA ✓ TATAHID VINCENT ✓ BODAS LINTANG	✓ BODAS ZAHRA ✓ PUJB ANISA ✓ TATAHID VINCENT ✓ BODAS LINTANG	✓ BODAS ZAHRA ✓ PUJB ANISA ✓ TATAHID VINCENT ✓ BODAS LINTANG	✓ BODAS ZAHRA ✓ PUJB ANISA ✓ TATAHID VINCENT ✓ BODAS LINTANG	✓ PMI3 OLIN ✓ PBM ZAHRA ✓ PMI3 ANISA ✓ TATAHID VINCENT	✓ PMI3 OLIN ✓ PBM ZAHRA ✓ PMI3 ANISA ✓ TATAHID VINCENT	✓ PBM ZAHRA ✓ TATAHID VINCENT	TATAHID VINCENT	TATAHID VINCENT
<b>SELASA</b>	✓ KONTI ANISA	✓ KONTI ANISA	✓ KONTI ANISA	✓ PARIWISAT A LULU ✓ KONTI ANISA	✓ PARIWISAT A LULU ✓ KONTI ANISA	✓ PMI3 OLIN ✓ KONTI ANISA	✓ PMI3 OLIN ✓ KONTI ANISA	✓ PMI3 OLIN	✓ PMI3 OLIN	✓ PMI3 OLIN
<b>RABU</b>	✓ PBM ZAHRA ✓ PUJB ANISA ✓ TATAHID VINCENT	✓ PBM ZAHRA ✓ PUJB ANISA ✓ TATAHID VINCENT	✓ PBM ZAHRA ✓ PUJB ANISA ✓ KONTI LULU ✓ KONTI OLIN ✓ TATAHID VINCENT	✓ PBM ZAHRA ✓ PUJB ANISA ✓ KONTI LULU ✓ KONTI OLIN ✓ TATAHID VINCENT	✓ PBM ZAHRA ✓ PUJB ANISA ✓ KONTI LULU ✓ KONTI OLIN ✓ TATAHID VINCENT	✓ PBM ZAHRA ✓ PUJB ANISA ✓ KONTI LULU ✓ KONTI OLIN ✓ TATAHID VINCENT	✓ KONTI LULU ✓ KONTI OLIN ✓ TATAHID VINCENT	✓ TATAHID VINCENT	✓ TATAHID VINCENT	✓ TATAHID VINCENT
<b>KAMIS</b>	✓ BODAS LINTANG ✓ PMI3 OLIN ✓ PUJB ANISA ✓ KUEIND ZAHRA ✓ KUEIND VINCENT	✓ BODAS LINTANG ✓ PMI3 OLIN ✓ PUJB ANISA ✓ KUEIND ZAHRA ✓ KUEIND VINCENT	✓ BODAS LINTANG ✓ PMI3 OLIN ✓ PUJB ANISA ✓ KUEIND ZAHRA ✓ KUEIND VINCENT	✓ BODAS LINTANG ✓ PMI3 OLIN ✓ PUJB ANISA ✓ KUEIND ZAHRA ✓ KUEIND VINCENT	✓ BODAS LINTANG ✓ PMI3 OLIN ✓ PUJB ANISA ✓ KUEIND ZAHRA ✓ KUEIND VINCENT	✓ PUJB ANISA				
<b>JUMAT</b>	✓ PUJB ANISA	PUJB ANISA	✓ CAKE LULU ✓ CAKE OLIN ✓ CAKE LINTANG ✓ PUJB ANISA	✓ CAKE LULU ✓ CAKE OLIN ✓ CAKE LINTANG ✓ PUJB ANISA	✓ CAKE LULU ✓ CAKE OLIN ✓ CAKE LINTANG ✓ PUJB ANISA	✓ CAKE LULU ✓ CAKE OLIN ✓ PUJB ANISA	✓ CAKE LULU ✓ CAKE OLIN ✓ CAKE LINTANG ✓ PUJB ANISA			

## JADWAL PIKET MAHASISWA PLT

### SMKN 4 SURAKARTA

HARI	JAM KE	PIKET
SENIN	1-5	1. UDKHULUU MA'RUUFI 2. ECY
	6-10	1. ANISA N F 2. ECY
SELASA	1-5	1. ROSITA CAROLIN 2. INTAN
	6-10	1. UDKHULUU MA'RUUFI 2. INTAN
RABU	1-5	1. LINTANG RASTITI 2. JATI
	6-10	1. ROSITA CAROLIN 2. JATI
KAMIS	1-5	1. VINCENT IKA 2. BAGUS
	6-10	1. ANISA N F 2. BAGUS
JUMAT	1-5	1. AMATULLAH N ZAHRA 2. HASNA
	6-10	1. VINCENT IKA 2. HASNA



B. Kegiatan Non Mengajar																																		
1	Membantu Kegiatan Guru	R																			2	2	4											
		P																			2	10	5	15	32									
2	Upacara Bendera																																	
	Upacara Hari Senin	R																			1	1	1	1	1	1	1	7						
		P																			3	2	2	2	2	2	9							
	Upacara Hari Pahlawan	R																									1							
		P																									1							
4	Piket																										2	2						
	Piket Unit Produksi	R																			1	1	1	1	1	1	1	7						
		P																				5	2	2	2	5		16						
	Piket Ruang Guru	R																			4	4	4	4	4	4	4	28						
		P																			10	7	7	7	10	7	14	62						
5	Jumat Bersih dan Religi	R																			1	1	1	1	1	1	1	7						
		P																			2	2	2	2	2	2	2	14						
		R																																
		P																																
Jumlah Jam		R	4	0	4	0															0	2	39	26	28	25	24	25	22	0	0	0	199	
		P	7	0	0	0															0	0	58	60	57	65	50	42	81	0	54	0	0	420

Mengetahui/Menyetujui,



Dosen Pembimbing Lapangan

*Wika Rinawati*  
 Wika Rinawati, M.Pd  
 NIP. 19760424 200112 2 002

Yang membuat,

*Vincentia Ika Dewi Ambarsari*  
 Vincentia Ika Dewi Ambarsari  
 NIM. 14511241049

## SILABUS MATA PELAJARAN

Nama Sekolah	:	
Bidang Keahlian	:	Kuliner
Kompetensi Keahlian	:	Tata Boga
Mata Pelajaran	:	Tata Hidang
Durasi (waktu)	:	252 JP
KI-3 (Pengetahuan)	:	Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup kerja Tata Boga pada tingkat teknis, spesifik, detil, dan kompleks, berkenaan dengan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam konteks pengembangan potensi diri sebagai bagian dari keluarga, sekolah, dunia kerja, warga masyarakat nasional, regional, dan internasional.
KI-4 (Keterampilan)	:	<p>Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja Tata Boga. Menampilkan kinerja di bawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja.</p> <p>Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung</p> <p>Menunjukkan keterampilan mempersepsi, kesiapan, meniru, membiasakan, gerak mahir, menjadikan gerak alami dalam ranah konkret terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.</p>

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator Pencapaian Kompetensi</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Alokasi Waktu (JP)</b>	<b>Kegiatan Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>
1	2	3	4	5	6
<p>3.1 Menganalisis menu</p> <p>4.1 Membuat perencanaan menu (<i>menu planning</i>)</p>	<p>3.1.1 Menjelaskan pengertian menu</p> <p>3.1.2 Menjelaskan fungsi menu</p> <p>3.1.3 Mengklasifikasi macam-macam menu</p> <p>3.1.4 Menjelaskan giliran menu</p> <p>3.1.5 Menentukan prinsip-prinsip penyusunan menu</p> <p>3.1.6 Menganalisis komposisi menu</p> <p>4.1.1 Melakukan identifikasi menu berdasarkan tuntutan konsumen</p> <p>4.1.2 Membuat perencanaan susunan menu sesuai dengan tuntutan konsumen dan prinsip-prinsip penyusunan menu</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menu</li> <li>• Perencanaan menu</li> </ul>	14	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang menu</li> <li>• Mengumpulkan data tentang menu.</li> <li>• Membuat perencanaan menu</li> <li>• Menganalisis menu</li> <li>• Mengolah data tentang menu.</li> <li>• Mengomunikasikan tentang menu</li> </ul>	<p>Pengetahuan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tes Tertulis</li> <li>• Penugasan</li> </ul> <p>Keterampilan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tertulis</li> <li>• Portofolio</li> </ul>

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator Pencapaian Kompetensi</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Alokasi Waktu (JP)</b>	<b>Kegiatan Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>
1	2	3	4	5	6
<p>3.2 Memahami perabot di restoran.</p> <p>4.2 Melakukan pengelompokan perabot di restoran</p>	<p>3.2.1 Menjelaskan pengertian perabot di restoran</p> <p>3.2.2 Menjelaskan fungsi perabot di restoran</p> <p>3.2.3 Mengklasifikasi macam-macam perabot di restoran</p> <p>4.2.1 Melakukan pengelompokan perabot di restoran berdasarkan fungsi</p> <p>4.2.2 Melakukan pengelompokan perabot di restoran berdasarkan jenis</p>	Perabot di Restoran	14	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang perabot di Restoran</li> <li>• Mengumpulkan data tentang perabot di Restoran</li> <li>• Melakukan pengelompokan perabot di restoran</li> <li>• Mengolah data tentang perabot di Restoran.</li> <li>• Mengomunikasikan tentang perabot di Restoran</li> </ul>	<p>Pengetahuan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tes Tertulis</li> <li>• Penugasan</li> </ul> <p>Keterampilan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tertulis</li> </ul>

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator Pencapaian Kompetensi</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Alokasi Waktu (JP)</b>	<b>Kegiatan Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>
1	2	3	4	5	6
<p>3.3 Menganalisis peralatan makan dan minum serta alat hidang.</p> <p>4.3 Melakukan pemilihan alat makan dan minum serta alat hidang</p>	<p>3.3.1 Menjelaskan peralatan makan dan minum serta alat hidang</p> <p>3.3.2 Menjelaskan fungsi peralatan makan dan minum serta alat hidang</p> <p>3.3.3 Mengklasifikasi peralatan makan dan minum serta alat hidang</p> <p>3.3.4 Menentukan peralatan makan dan minum serta alat hidang</p> <p>3.3.5 Menganalisis peralatan makan dan minum serta alat hidang</p> <p>4.3.1 Melakukan identifikasi alat makan dan minum serta alat hidang sesuai dengan jenisnya</p> <p>4.3.2 Memilih alat makan dan minum serta alat hidang sesuai dengan fungsinya</p>	<p>Peralatan makan dan minum serta alat hidang</p>	<p>21</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang peralatan makan dan minum serta alat hidang</li> <li>• Mengumpulkan data tentang peralatan makan dan minum serta alat hidang</li> <li>• Mempraktikkan pemilihan alat makan dan minum serta alat hidang</li> <li>• Menganalisis peralatan makan dan minum serta alat hidang</li> <li>• Mengolah data tentang peralatan makan dan minum serta alat hidang.</li> <li>• Mengomunikasikan tentang peralatan makan dan minum serta alat hidang</li> </ul>	<p>Pengetahuan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tes Tertulis</li> <li>• Penugasan</li> </ul> <p>Keterampilan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tertulis</li> </ul>

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator Pencapaian Kompetensi</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Alokasi Waktu (JP)</b>	<b>Kegiatan Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>
1	2	3	4	5	6
<p>3.4 Menganalisis lenan di restoran</p> <p>4.4 Melakukan pengelompokkan lenan di restoran</p>	<p>3.4.1 Menjelaskan lenan di restoran</p> <p>3.4.2 Menjelaskan fungsi lenan di restoran</p> <p>3.4.3 Mengklasifikasi jenis lenan di restoran</p> <p>3.4.4 Menganalisis lenan di restoran</p> <p>4.4.1 Melakukan pengelompokkan lenan di restoran sesuai dengan jenisnya</p> <p>4.4.2 Melakukan pengelompokkan lenan di restoran sesuai dengan fungsinya</p>	Lenan di Restoran	7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang lenan di Restoran</li> <li>• Mengumpulkan data tentang lenan di Restoran</li> <li>• Mempraktikkan pengelompokkan lenan</li> <li>• Menganalisis lenan di restoran</li> <li>• Mengolah data tentang lenan di Restoran</li> <li>• Mengomunikasikan tentang lenan di Restoran</li> </ul>	<p>Pengetahuan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tes Tertulis</li> <li>• Penugasan</li> </ul> <p>Keterampilan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tes Tertulis</li> </ul>
3.5 Menerapkan pembuatan lipatan serbet	<p>3.5.1 Menjelaskan lipatan serbet</p> <p>3.5.2 Menjelaskan fungsi lipatan serbet</p> <p>3.5.3 Mengklasifikasi jenis lipatan serbet</p> <p>3.5.4 Menentukan bahan untuk pembuatan lipatan serbet</p> <p>3.5.5 Menentukan teknik</p>	Lipatan serbet	14	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang pembuatan lipatan serbet</li> <li>• Mengumpulkan data tentang pembuatan lipatan serbet</li> <li>• Mempraktikkan</li> </ul>	<p>Pengetahuan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tes Tertulis</li> <li>• Penugasan</li> </ul> <p>Keterampilan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Penilaian Unjuk Kerja</li> </ul>

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator Pencapaian Kompetensi</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Alokasi Waktu (JP)</b>	<b>Kegiatan Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>
1	2	3	4	5	6
4.5 Membuat lipatan serbet	<p>pembuatan lipatan serbet</p> <p>4.5.1 Menyiapkan bahan untuk membuat lipatan serbet sesuai dengan jenis lipatan serbet yang akan dibuat</p> <p>4.5.2 Menyiapkan alat untuk membuat lipatan serbet sesuai dengan jenis lipatan serbet yang akan dibuat</p> <p>4.5.3 Membuat lipatan serbet sesuai dengan teknik pembuatan lipatan serbet dan kriteria hasil lipatan serbet</p>			<p>pembuatan lipatan serbet</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah data tentang pembuatan lipatan serbet.</li> <li>• Mengomunikasikan tentang pembuatan lipatan serbet</li> </ul>	
3.6 Menerapkan jumlah dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum	<p>3.6.1 Menjelaskan jumlah dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum</p> <p>3.6.2 Menentukan jumlah dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum</p> <p>4.6.1 Melakukan</p>	Jumlah dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum	14	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang jumlah dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum</li> <li>• Mengumpulkan data tentang jumlah dan</li> </ul>	<p>Pengetahuan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tes Tertulis</li> <li>• Penugasan</li> </ul> <p>Keterampilan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tertulis</li> </ul>

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator Pencapaian Kompetensi</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Alokasi Waktu (JP)</b>	<b>Kegiatan Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>
1	2	3	4	5	6
4.6 Membuat ketentuan jumlah dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum	<p>identifikasi jenis dan kapasitas layanan di restoran</p> <p>4.6.2 Membuat ketentuan jumlah dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum sesuai dengan kebutuhan di restoran</p>			<p>persyaratan petugas pelayanan makan dan minum</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Latihan menentukan jumlah dan persyaratan petugas pelayanan sesuai kasus</li> <li>• Mengolah data tentang jumlah dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum.</li> <li>• Mengomunikasikan tentang jumlah dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum</li> </ul>	
3.7 Menganalisis penataan meja ( <i>table set up</i> )	<p>3.7.1 Menjelaskan pengertian penataan meja (<i>table set up</i>)</p> <p>3.7.2 Menjelaskan fungsi penataan meja (<i>table set up</i>)</p> <p>3.7.3 Mengklasifikasi macam-macam penataan meja (<i>table set up</i>)</p> <p>3.7.4 Menentukan penataan meja (<i>table set up</i>)</p> <p>3.7.5 Menganalisis jenis</p>	Penataan meja ( <i>table set up</i> )	21	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang penataan meja (<i>table set up</i>)</li> <li>• Mengumpulkan data tentang penataan meja (<i>table set up</i>)</li> <li>• Mempraktikkan penataan meja (<i>table set up</i>)</li> <li>• Menganalisis penataan meja (<i>table set up</i>)</li> </ul>	<p>Pengetahuan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tes Tertulis</li> <li>• Penugasan</li> </ul> <p>Keterampilan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Penilaian Unjuk Kerja</li> </ul>

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator Pencapaian Kompetensi</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Alokasi Waktu (JP)</b>	<b>Kegiatan Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>
1	2	3	4	5	6
4.7 Menata meja ( <i>Table set-Up</i> )	<p>penataan meja (<i>table set up</i>) berdasarkan menu dan jenis pelayanan</p> <p>4.7.1 Menyiapkan alat untuk penataan meja (<i>table set up</i>) sesuai dengan jenis penataan</p> <p>4.7.2 Menyiapkan bahan untuk menata meja (<i>table set up</i>) sesuai dengan jenis penataan</p> <p>4.7.3 Menata meja (<i>Table set-Up</i>) sesuai jenis layanan dan menu</p>			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah data tentang penataan meja (<i>table set up</i>).</li> <li>• Mengomunikasikan tentang penataan meja (<i>table set up</i>)</li> </ul>	
3.8 Mengevaluasi layanan makan dan minum	<p>3.8.1 Menjelaskan layanan makan dan minum</p> <p>3.8.2 Menjelaskan fungsi layanan makan dan minum</p> <p>3.8.3 Mengklasifikasi jenis layanan makan dan minum</p> <p>3.8.4 Menentukan prosedur layanan makan dan minum</p> <p>3.8.5 Menetapkan</p>	Layanan makan dan minum	28	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang layanan makan dan minum</li> <li>• Mengumpulkan data tentang layanan makan dan minum</li> <li>• Mempraktikkan pelayanan makan dan minum</li> <li>• Mengevaluasi layanan</li> </ul>	<p>Pengetahuan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tes Tertulis</li> <li>• Penugasan</li> </ul> <p>Keterampilan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Penilaian Unjuk Kerja</li> </ul>

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator Pencapaian Kompetensi</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Alokasi Waktu (JP)</b>	<b>Kegiatan Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>
1	2	3	4	5	6
4.8 Melayani makan dan minum	<p>layanan makan dan minum</p> <p>3.8.6 Mengevaluasi layanan makan dan minum terkait kepuasan pelanggan</p> <p>4.8.1 Menyiapkan alat untuk melayani makan dan minum sesuai dengan jenis layanan</p> <p>4.8.2 Menyiapkan bahan untuk melayani makan dan minum sesuai dengan jenis layanan</p> <p>4.8.3 Melayani makan dan minum sesuai dengan prosedur</p>			<p>makan dan minum</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah data tentang layanan makan dan minum.</li> <li>• Mengomunikasikan tentang layanan makan dan minum</li> </ul>	
3.9 Menerapkan pembuatan minuman panas	<p>3.9.1 Menjelaskan teknik pembuatan minuman panas</p> <p>3.9.2 Menjelaskan fungsi pembuatan minuman panas</p> <p>3.9.3 Menjelaskan prosedur pembuatan minuman panas</p> <p>3.9.4 Menentukan alat</p>	Pembuatan minuman panas	21	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang pembuatan minuman panas</li> <li>• Mengumpulkan data tentang pembuatan minuman panas</li> <li>• Mempraktikkan pembuatan minuman</li> </ul>	<p>Pengetahuan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tes Tertulis</li> <li>• Penugasan</li> </ul> <p>Keterampilan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Penilaian Unjuk Kerja</li> <li>• Penilaian produk</li> </ul>

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator Pencapaian Kompetensi</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Alokasi Waktu (JP)</b>	<b>Kegiatan Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>
1	2	3	4	5	6
4.9 Membuat minuman panas	<p>dan bahan pembuatan minuman panas</p> <p>4.9.1 Menyiapkan bahan untuk pembuatan minuman panas sesuai dengan jenis minuman panas yang akan dibuat</p> <p>4.9.2 Menyiapkan alat untuk pembuatan minuman panas sesuai dengan jenis minuman panas yang akan dibuat</p> <p>4.9.3 Membuat minuman panas sesuai dengan prosedur, hygiene makanan, kriteria hasil</p> <p>4.9.4 Menyajikan minuman panas sesuai teknik penyajian, suhu penyajian, standar porsi, dan hygiene makanan</p>			<p>panas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah data tentang pembuatan minuman panas</li> <li>• Mengomunikasikan tentang pembuatan minuman panas</li> </ul>	
3.10 Menerapkan pembuatan	3.10.1 Menjelaskan teknik pembuatan	Minuman dingin ( <i>Mocktail</i> )	28	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati untuk</li> </ul>	Pengetahuan:

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator Pencapaian Kompetensi</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Alokasi Waktu (JP)</b>	<b>Kegiatan Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>
1	2	3	4	5	6
<p>minuman dingin (<i>Mocktail</i>)</p> <p>4.10 Membuat minuman dingin (<i>Mocktail</i>)</p>	<p>minuman dingin (<i>Mocktail</i>)</p> <p>3.10.2 Menjelaskan fungsi minuman dingin (<i>Mocktail</i>)</p> <p>3.10.3 Menjelaskan pembuatan minuman dingin (<i>Mocktail</i>)</p> <p>3.10.4 Menentukan prosedur pembuatan minuman dingin (<i>Mocktail</i>)</p> <p>4.10.1 Menyiapkan bahan untuk pembuatan minuman dingin (<i>Mocktail</i>) sesuai dengan jenis minuman dingin (<i>Mocktail</i>) yang akan dibuat</p> <p>4.10.2 Menyiapkan alat untuk pembuatan minuman dingin (<i>Mocktail</i>) sesuai dengan jenis minuman dingin</p>			<p>mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang pembuatan minuman dingin (<i>Mocktail</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengumpulkan data tentang pembuatan minuman dingin (<i>Mocktail</i>)</li> <li>• Mempraktikkan pembuatan minuman dingin</li> <li>• Mengolah data tentang pembuatan minuman dingin (<i>Mocktail</i>).</li> <li>• Mengomunikasikan tentang pembuatan minuman dingin (<i>Mocktail</i>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tes Tertulis</li> <li>• Penugasan</li> </ul> <p>Keterampilan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Penilaian Unjuk Kerja</li> </ul>

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator Pencapaian Kompetensi</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Alokasi Waktu (JP)</b>	<b>Kegiatan Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>
1	2	3	4	5	6
	( <i>Mocktail</i> ) yang akan dibuat 4.10.3 Membuat minuman dingin ( <i>Mocktail</i> ) sesuai dengan prosedur				
3.11 Menerapkan panggilan telepon  4.11 Menerima panggilan telepon	3.11.1 Menjelaskan fungsi panggilan telepon 3.11.2 Menentukan prosedur penerimaan panggilan telepon 4.11.1 Menyiapkan perlengkapan untuk penerimaan panggilan telepon sesuai dengan jenis panggilan 4.11.2 Menerima panggilan telepon sesuai dengan prosedur	Panggilan telepon	14	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang panggilan telepon</li> <li>• Mengumpulkan data tentang panggilan telepon</li> <li>• Mempraktikkan penerimaan panggilan telepon</li> <li>• Mengolah data tentang panggilan telepon.</li> <li>• Mengomunikasikan tentang panggilan telepon</li> </ul>	Pengetahuan: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tes Tertulis</li> <li>• Penugasan</li> </ul> Keterampilan: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Penilaian Unjuk Kerja</li> </ul>

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator Pencapaian Kompetensi</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Alokasi Waktu (JP)</b>	<b>Kegiatan Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>
1	2	3	4	5	6
<p>3.12 Menerapkan taking order (<i>Order Taker</i>) untuk layanan kamar tamu (<i>Room Service</i>)</p> <p>4.12 Melakukan taking order (<i>Order Taker</i>) untuk layanan kamar tamu (<i>Room Service</i>).</p>	<p>3.12.1 Menjelaskan taking order (<i>Order Taker</i>) untuk layanan kamar tamu (<i>Room Service</i>)</p> <p>3.12.2 Menjelaskan fungsi taking order (<i>Order Taker</i>) untuk layanan kamar tamu (<i>Room Service</i>)</p> <p>3.12.3 Menentukan prosedur taking order (<i>Order Taker</i>) untuk layanan kamar tamu (<i>Room Service</i>)</p> <p>4.12.1 Menyiapkan perlengkapan untuk melakukan taking order (<i>Order Taker</i>) untuk layanan kamar tamu (<i>Room Service</i>) sesuai prosedur</p> <p>4.12.2 Melakukan taking order (<i>Order Taker</i>) untuk layanan kamar tamu (<i>Room Service</i>) sesuai dengan</p>	<p>Taking order (<i>Order Taker</i>) untuk layanan kamar tamu (<i>Room Service</i>)</p>	14	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang taking order (<i>Order Taker</i>) untuk layanan kamar tamu (<i>Room Service</i>)</li> <li>Mengumpulkan data tentang taking order (<i>Order Taker</i>) untuk layanan kamar tamu (<i>Room Service</i>)</li> <li>Mempraktikkan taking order (<i>Order Taker</i>) untuk layanan kamar tamu (<i>Room Service</i>)</li> <li>Mengolah data tentang taking order (<i>Order Taker</i>) untuk layanan kamar tamu (<i>Room Service</i>).</li> <li>Mengomunikasikan tentang taking order (<i>Order Taker</i>) untuk layanan kamar tamu (<i>Room Service</i>)</li> </ul>	<p>Pengetahuan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tes Tertulis</li> <li>Penugasan</li> </ul> <p>Keterampilan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Penilaian Unjuk Kerja</li> </ul>

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator Pencapaian Kompetensi</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Alokasi Waktu (JP)</b>	<b>Kegiatan Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>
1	2	3	4	5	6
	prosedur				
3.13 Mengevaluasi layanan makan dan minum di kamar tamu ( <i>Room Service</i> )	<p>3.13.1 Menjelaskan layanan makan dan minum di kamar tamu (<i>Room Service</i>)</p> <p>3.13.2 Menjelaskan fungsi layanan makan dan minum di kamar tamu (<i>Room Service</i>)</p> <p>3.13.3 Mengklasifikasi jenis layanan makan dan minum di kamar tamu (<i>Room Service</i>)</p> <p>3.13.4 Menentukan prosedur layanan makan dan minum di kamar tamu (<i>Room Service</i>)</p> <p>3.13.5 Mengevaluasi layanan makan dan minum di kamar tamu (<i>Room</i></p>	Layanan makan dan minum di kamar tamu ( <i>Room Service</i> )	28	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang layanan makan dan minum di kamar tamu (<i>Room Service</i>)</li> <li>• Mengumpulkan data tentang layanan makan dan minum di kamar tamu (<i>Room Service</i>)</li> <li>• Mempraktikkan pelayanan makanan dan minuman di kamar tamu (<i>room service</i>)</li> <li>• Mengevaluasi layanan makanan dan minuman di kamar tamu (<i>room service</i>)</li> <li>• Mengolah data tentang layanan makan dan minum di</li> </ul>	<p>Pengetahuan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tes Tertulis</li> <li>• Penugasan</li> </ul> <p>Keterampilan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Penilaian Unjuk Kerja</li> </ul>

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator Pencapaian Kompetensi</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Alokasi Waktu (JP)</b>	<b>Kegiatan Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>
1	2	3	4	5	6
4.13 Melakukan pelayanan makanan dan minuman di kamar tamu ( <i>Room Service</i> )	<p><i>Service</i>) terkait kepuasan pelanggan</p> <p>4.13.1 Menyiapkan alat untuk layanan makan dan minum di kamar tamu (<i>Room Service</i>)</p> <p>4.13.2 Menyiapkan bahan untuk layanan makan dan minum di kamar tamu (<i>Room Service</i>)</p> <p>4.13.3 Melayani makan dan minum sesuai dengan prosedur</p>			<p>kamar tamu (<i>Room Service</i>).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengomunikasikan tentang layanan makan dan minum di kamar tamu (<i>Room Service</i>)</li> </ul>	
3.14 Menerapkan administrasi layanan makan dan minum	<p>3.14.1 Menjelaskan fungsi administrasi layanan makan dan minum</p> <p>3.14.2 Menjelaskan jenis-jenis dokumen administrasi layanan makan dan minum</p> <p>3.14.3 Menentukan prosedur pembuatan administrasi</p>	administrasi layanan makan dan minum	14	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang administrasi layanan makan dan minum</li> <li>Mengumpulkan data tentang administrasi layanan makan dan minum</li> <li>Mempraktikkan pembuatan administrasi layanan</li> </ul>	<p>Pengetahuan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tes Tertulis</li> <li>Penugasan</li> </ul> <p>Keterampilan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tertulis</li> </ul>

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator Pencapaian Kompetensi</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Alokasi Waktu (JP)</b>	<b>Kegiatan Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>
1	2	3	4	5	6
4.14 Membuat administrasi layanan makan dan minum	<p>layanan makan dan minum</p> <p>4.14.1 Menyiapkan perlengkapan untuk pembuatan administrasi layanan makan dan minum</p> <p>4.14.2 Membuat administrasi layanan makan dan minum sesuai dengan prosedur</p>			<p>makan dan minum</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah data tentang pembuatan administrasi layanan makan dan minum.</li> <li>• Mengomunikasikan tentang pembuatan administrasi layanan makan dan minum</li> </ul>	

**KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN/MADRASAH ALIYAH KEJURUAN**

---

Bidang Keahlian	: PARIWISATA
Program Keahlian	: KULINER
Kompetensi Keahlian	: TATA BOGA (3 Tahun)

---

Tujuan kurikulum mencakup empat aspek kompetensi, yaitu (1) aspek kompetensi sikap spiritual, (2) sikap sosial, (3) pengetahuan, dan (4) keterampilan. Aspek-aspek kompetensi tersebut dicapai melalui proses pembelajaran intrakurikuler, kokurikuler, dan ekstrakurikuler.

Rumusan kompetensi sikap spiritual yaitu, “Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya”. Sedangkan rumusan kompetensi sikap sosial yaitu, “Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, santun, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), bertanggung-jawab, responsif, dan proaktif melalui keteladanan, pemberian nasihat, penguatan, pembiasaan, dan pengkondisian secara berkesinambungan serta menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia”. Kedua kompetensi tersebut dicapai melalui pembelajaran tidak langsung (*indirect teaching*) yaitu keteladanan, pembiasaan, dan budaya sekolah, dengan memperhatikan karakteristik mata pelajaran serta kebutuhan dan kondisi peserta didik.

Penumbuhan dan pengembangan kompetensi sikap dilakukan sepanjang proses pembelajaran berlangsung, dan dapat digunakan sebagai pertimbangan guru dalam mengembangkan karakter peserta didik lebih lanjut.

<b>KOMPETENSI INTI 3 (PENGETAHUAN)</b>	<b>KOMPETENSI INTI 4 (KETERAMPILAN)</b>
<p><b>3. Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi</b> tentang <b>pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif</b> sesuai dengan bidang dan lingkup kerja Tata Boga pada tingkat teknis, spesifik, detil, dan kompleks, berkenaan dengan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam konteks</p>	<p>4. Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja Tata Boga. Menampilkan kinerja di bawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja.</p> <p>Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif</p>

<p>pengembangan potensi diri sebagai bagian dari keluarga, sekolah, dunia kerja, warga masyarakat nasional, regional, dan internasional.</p>	<p>dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.</p> <p>Menunjukkan keterampilan mempersepsi, kesiapan, meniru, membiasakan, gerak mahir, menjadikan gerak alami dalam ranah konkret terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.</p>
--	--

### MATA PELAJARAN KELOMPOK C 3

MATA PELAJARAN: TATA HIDANG

<b>KOMPETENSI DASAR</b>	<b>KOMPETENSI DASAR</b>	<b>WAKTU</b>	<b>UNIT KOMPETENSI</b>	<b>SKEMA SERTIFIKASI</b>
3.1. Menganalisis menu	4.1 Membuat perencanaan menu (menu planning)	14	PMM.UBO2.007.01 Mengembangkan menu	Cook
3.2. Memahami perabot di restoran.	4.2 Melakukan pengelompokan perabot di restoran	14		
3.3. Menganalisis peralatan makan dan minum serta alat hidang.	4.3 Melakukan pemilihan alat makan dan minum serta alat hidang	21		
3.4. Menganalisis lenan di restoran.	4.4 Melakukan pengelompokan lenan di restoran	7		
3.5. Menerapkan pembuatan lipatan serbet	4.5 Membuat lipatan serbet	14	PMM.UBO2.023.01 Mengorganisir operasi layanan makanan	Captain waiter
3.6. Menerapkan jumlah dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum	4.6 Membuat ketentuan jumlah dan persyaratan petugas	14		

KOMPETENSI DASAR	KOMPETENSI DASAR	WAKTU	UNIT KOMPETENSI	SKEMA SERTIFIKASI
	pelayanan makan dan minum			
3.7. Menganalisis penataan meja ( <i>table set up</i> )	4.7 Menata meja ( <i>Table set-Up</i> )	21	PMM.MI02.005.01 Menyajikan makanan dan minuman	Bartender
3.8. Mengevaluasi layanan makan dan minum	4.8 Melayani makan dan minum	28		
3.9. Menerapkan pembuatan minuman panas	4.9 Membuat minuman panas	21		
3.10. Menerapkan pembuatan minuman dingin ( <i>Mocktail</i> )	4.10 Membuat minuman dingin ( <i>Mocktail</i> )	28		
3.11. Menerapkan panggilan telepon	4.11 Menerima panggilan telepon	14	PMM.APO3.008.01 Berkomunikasi di telepon	Waiter/ Pastry cook/ Baker/ Captain baker/ Cook
3.12. Menerapkan taking order ( <i>Order Taker</i> ) untuk layanan kamar tamu ( <i>Room Service</i> )	4.12 Melakukan taking order ( <i>Order Taker</i> ) untuk layanan kamar tamu ( <i>Room Service</i> ).	14		
3.13. Mengevaluasi layanan makan dan minum di kamar tamu ( <i>Room Service</i> ).	4.13 Melakukan pelayanan makanan dan minuman di kamar tamu ( <i>Room Service</i> ).	28		
3.14. Menerapkan administrasi layanan makan dan minum	4.14 Membuat administrasi layanan makan dan minum	14		
JUMLAH JAM PELAJARAN		252		

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

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 4 Surakarta
Kelas/Semester	: XI BOGA/Ganjil
Mata Pelajaran	: Tata Hidang
Materi Pokok	: Minuman dingin ( <i>Mocktail</i> )
Alokasi Waktu	: 5 x 45 menit

### **A. KOMPETENSI INTI:**

- KI 3. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa inginnya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
- KI 4. Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

### **B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR**

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional
- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja
- 3.10 Menerapkan pembuatan minuman dingin (*Mocktail*)
  - 3.10.1 Menjelaskan teknik pembuatan minuman dingin (*Mocktail*)
  - 3.10.2 Menjelaskan fungsi minuman dingin (*Mocktail*)
  - 3.10.3 Menjelaskan pembuatan minuman dingin (*Mocktail*)
  - 3.10.4 Menentukan prosedur pembuatan minuman dingin (*Mocktail*)

### **C. TUJUAN PEMBELAJARAN**

- 1 Siswa dapat menjelaskan pengertian minuman non alkohol dengan benar dan santun.
- 2 Siswa dapat menjelaskan fungsi minuman dengan benar dan ramah.
- 3 Siswa dapat mengenali macam-macam minuman non alkohol dengan benar dan santun.
- 4 Siswa dapat menentukan alat-alat dalam pembuatan minuman non alkohol dengan benar dan bertanggung jawab.
- 5 Siswa dapat menjelaskan teknik-teknik dasar yang diterapkan dalam pembuatan minuman non alkohol.

- 6 Siswa dapat menjelaskan garnish dan cara menyajikan hidangan minuman non alkohol yang baik, benar dan ramah.

#### D. MATERI PEMBELAJARAN

1. Pengertian minuman.
2. Fungsi minuman.
3. Pengertian minuman non alkohol.
4. Macam-macam minuman non alkohol.
5. Alat-alat dalam pembuatan minuman non alkohol.
6. Garnish dan cara menyajikan hidangan minuman non alkohol.

#### D. METODE PEMBELAJARAN

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

#### E. ALAT/ MEDIA/ SUMBER PEMBELAJARAN

1. Alat : LCD dan white board
2. Media : Power point, gambar dan video minuman non alkohol
3. Sumber Belajar :
  - a. Anonim. 1999. *Step by Step, Fantastic Cocktails an Mixed Drinks*. Periplus. Jakarta
  - b. Asti Kleinteuber. 1997. *Seri Etiket Table Manner Etiket Makan*. Primamedia Pustaka. Jakarta
  - c. Chris Ashton. 1997. *Pengetahuan Praktis Istilah Food and Beverage Internasional*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
  - d. Dicky Sarwadi. 1997. *Bartending Minuman Internasional dan Permasalahannya*. Liberti. Yogyakarta
  - e. Alcaecar Muhamad Ikrar. 2012. *Klasifikasi Minuman dan Fungsi serta Jenisnya*. [Jejakikrar.blogspot.co.id/2012/06/klasifikasi-minuman-dan-fungsi-serta.html?l=1](http://Jejakikrar.blogspot.co.id/2012/06/klasifikasi-minuman-dan-fungsi-serta.html?l=1)

#### F. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Model Pembelajaran : Discovery Learning	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa, menyanyikan lagu Indonesia Raya dan memberi salam</li> <li>2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan)</li> <li>3. Memantau kehadiran dengan</li> </ol>	15 menit

		<p>mempresensi peserta didik</p> <p>4. Memotifasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran</p> <p>5. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai</p> <p>6. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.</p>	
Inti	Stimulation	<p><b>1. Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Siswa mengamati gambar, buku panduan, power point dan video minuman non alkohol yang disampaikan guru.</li> </ul> <p><b>2. Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Siswa menanyakan tentang gambar, buku panduan, power point dan video minuman non alkohol yang disampaikan.</li> <li>- Guru menanggapi dan menjelaskan isi tentang gambar, buku panduan, power point dan video minuman non alkohol yang disampaikan.</li> </ul>	190 menit
	Problem Statement	<p><b>3. Mengumpulkan data/informasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Siswa mendiskusikan tentang pengertian, fungsi, macam-macam jenis, alat dan bahan, cara penyajian minuman non alkohol.</li> </ul>	
	Data Processing	<p><b>4. Mengasosiasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Guru memandu setiap kelompok dalam mengerjakan tugas.</li> <li>- Masing-masing siswa membahas materi yang sudah ditentukan.</li> </ul>	
	Verifikasi	<p><b>5. Mengomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Guru memberi evaluasi tentang pembahasan materi yang sudah disampaikan.</li> </ul>	

	Generalization	- Siswa menyampaikan materi yang mereka pelajari dan membuat catatan pribadi.	
Penutup		i. Guru melakukan peninjauan hasil belajar siswa dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan. ii. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya iii. Menutup pelajaran dengan salam	20 menit

### G. PENILAIAN HASIL BELAJAR

Jenis/ Teknik Penilaian :

NO.	ASPEK	JENIS/TEKNIK	INSTRUMEN
1.	Sikap	Non tes : • Observasi • Jurnal	• Observasi • Form jurnal
2.	Pengetahuan	Tes • Tertulis	• Soal tes tertulis

Guru Mata Pelajaran

Surakarta, 15 September 2017  
Mahasiswa PLT

**Yulia Rahmawati, S.Pd**  
NIP. 19710712 199802 2 005

**Vincentia Ika Dewi Ambarsari**  
NIM. 14511241049

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

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 4 Surakarta
Kelas/Semester	: XI BOGA/Ganjil
Mata Pelajaran	: Tata Hidang
Materi Pokok	: Minuman dingin ( <i>Mocktail</i> )
Alokasi Waktu	: 5 x 45 menit

### **A. KOMPETENSI INTI:**

- KI 3. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa inginnya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
- KI 4. Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

### **B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR**

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional
- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja
- 3.3 Membedakan berbagai minuman non alkohol
- 4.10 Membuat minuman dingin (*Mocktail*)
  - 4.10.1 Membuat perencanaan resep hidangan minuman non alkohol.
  - 4.10.2 Memilih bahan untuk membuat hidangan minuman non alkohol.
  - 4.10.3 Menentukan alat untuk membuat hidangan minuman non alkohol.
  - 4.10.4 Membuat minuman non alkohol.
  - 4.10.5 Menyajikan hidangan minuman non alkohol sesuai perencanaan.

### **C. TUJUAN PEMBELAJARAN**

- 1 Siswa dapat membuat perencanaan menu hidangan minuman non alkohol dengan rapi dan tepat waktu.
- 2 Siswa dapat membuat minuman non alkohol dengan baik, bertanggung jawab dan berkerjasama.
- 3 Siswa dapat memilih alat-alat yang akan digunakan untuk membuat hidangan minuman non alkohol dengan tepat dan rapi

- 4 Siswa dapat memilih bahan untuk membuat hidangan minuman non alkohol dengan baik dan bersih.
- 5 Menyajikan hidangan minuman non alkohol sesuai kriteria dengan benar dan baik.

#### D. MATERI PEMBELAJARAN

1. Kriteria hasil hidangan minuman non alkohol.
2. Cara menyajikan hidangan minuman non alkohol.
3. Membuat perencanaan menu hidangan minuman non alkohol.
4. Memilih bahan untuk membuat hidangan minuman non alkohol.
5. Menentukan alat untuk membuat hidangan minuman non alkohol.
6. Menyajikan hidangan minuman non alkohol sesuai kriteria.

#### D. METODE PEMBELAJARAN

1. Pendekatan pembelajran : Saintifik
2. Metode Pembelajaran : Demonstrasi, praktek
3. Model pembelajaran : Problem based learning

#### E. ALAT/ MEDIA/ SUMBER PEMBELAJARAN

1. Alat : LCD dan white board
2. Media : Power point, gambar dan video minuman non alkohol
3. Sumber Belajar :
  - a. Anonim. 1999. *Step by Step, Fantastic Cocktails an Mixed Drinks*. Periplus. Jakarta
  - b. Asti Kleinteuber. 1997. *Seri Etiket Table Manner Etiket Makan*. Primamedia Pustaka. Jakarta
  - c. Chris Ashton. 1997. *Pengetahuan Praktis Istilah Food and Beverage Internasional*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
  - d. Dicky Sarwadi. 1997. *Bartending Minuman Internasional dan Permasalahannya*. Liberti. Yogyakarta
  - e. Alcaecar Muhamad Ikrar. 2012. *Klasifikasi Minuman dan Fungsi serta Jenisnya*. [Jejakikrar.blogspot.co.id/2012/06/klasifikasi-minuman-dan-fungsi-serta.html?m=1](http://Jejakikrar.blogspot.co.id/2012/06/klasifikasi-minuman-dan-fungsi-serta.html?m=1)

#### F. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Model Pembelajaran : Problem based learning	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa, menyanyikan lagu Indonesia Raya dan memberi salam</li> <li>2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan</li> </ol>	15 menit

		<p>alat serta buku yang diperlukan)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Memantau kehadiran dengan mempresensi peserta didik</li> <li>4. Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran</li> <li>5. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai</li> <li>6. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.</li> </ol>	
Inti	Essential question	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Mengamati :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mengamati bahan dan alat yang akan digunakan.</li> </ul> </li> <li><b>2. Menanya :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Siswa bertanya tentang tentang teknik tertentu agar minuman non alkohol dapat disajikan lebih menarik dan baik.</li> </ul> </li> </ol>	<b>190 menit</b>
	Mengorganisasikan kegiatan pembelajaran	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>3. Mengumpulkan Data</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Siswa mulai merancang teknik penyajian dan melakukan persiapan</li> </ul> </li> </ol>	
	Membimbing, penyelidikan mandiri	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>4. Mengasosiasikan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Siswa membuat minuman non alkohol dan melakukan atraksi basic juggling.(Pelaksanaan)</li> </ul> </li> </ol>	
	Mengembangkan dan menyajikan karya Analisis dan Evaluasi	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>5. Mengomunikasikan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Siswa menyajiakan resep dan presentasi minuman non alkohol yang dibuat.</li> <li>- Menganalisis dan mengevaluasi hasil praktek setiap siswa.</li> </ul> </li> </ol>	
Penutup		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru melakukan peninjauan hasil belajar siswa dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan.</li> <li>1. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya.</li> <li>2. Menutup pelajaran dengan salam</li> </ol>	20 menit

## G. PENILAIAN HASIL BELAJAR

Jenis/ Teknik Penilaian :

NO.	ASPEK	JENIS/TEKNIK	INSTRUMEN
1.	Sikap	Non tes : <ul style="list-style-type: none"><li>• Observasi</li><li>• Jurnal</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Observasi</li><li>• Form jurnal</li></ul>
2.	Ketrampilan	Non Tes <ul style="list-style-type: none"><li>• Unjuk kerja</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lembar Persiapan</li><li>• Praktik</li></ul>

Guru Mata Pelajaran

Surakarta, 9 Oktober 2017  
Mahasiswa PLT

**Yulia Rahmawati, S.Pd**  
NIP. 19710712 199802 2 005

**Vincentia Ika Dewi Ambarsari**  
NIM. 14511241049

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

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 4 Surakarta
Kelas/Semester	: XI BOGA/Ganjil
Mata Pelajaran	: Tata Hidang
Materi Pokok	: Layanan makan dan minum di kamar tamu ( <i>Room Service</i> )
Alokasi Waktu	: 5 x 45 menit

### **A. KOMPETENSI INTI:**

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

KI 4. Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

### **B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR**

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional
- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja
- 3.13 Mengevaluasi layanan makan dan minum di kamar tamu (*Room Service*)
  - 3.13.1 Menjelaskan pengertian room service
  - 3.13.2 Menjelaskan fungsi room service
  - 3.13.3 Menjelaskan susunan petugas room service
  - 3.13.4 Menjelaskan tugas pokok room service
  - 3.13.5 Menjelaskan peralatan room service
  - 3.13.6 Menjelaskan jenis dan cara pengambilan pesanan room service
  - 3.13.7 Menjelaskan tata cara room service

### **C. TUJUAN PEMBELAJARAN**

- 1 Siswa dapat menjelaskan pengertian room service dengan benar dan santun.
- 2 Siswa dapat menjelaskan fungsi room service dengan benar dan ramah.
- 3 Siswa dapat menjelaskan susunan petugas room service dengan benar dan santun.
- 4 Siswa dapat mengenali tugas pokok room service dengan benar dan bertanggung jawab.

- 5 Siswa dapat menjelaskan peralatan room service dengan tepat dan ramah.
- 6 Siswa dapat menjelaskan jenis dan cara pengambilan pesanan room service dengan benar dan santun.
- 7 Siswa dapat menjelaskan tata cara room service dengan lengkap dan tepat.

#### **D. MATERI PEMBELAJARAN**

1. Pengertian room service
2. Fungsi room service.
3. Susunan petugas room service.
4. Tugas pokok room service.
5. Peralatan room service.
6. Pengambilan pesanan room service.
7. Tata cara room service.

#### **D. METODE PEMBELAJARAN**

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

#### **E. ALAT/ MEDIA/ SUMBER PEMBELAJARAN**

1. Alat : LCD dan white board
2. Media : Power point, gambar dan video room service.
3. Sumber Belajar : Waryono. 2010. Penataan dan Pelayanan Makanan. Kementrian Pendidikan Nasional. Padang

#### **F. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN**

##### **Pertemuan 1**

<b>Kegiatan</b>	<b>Model Pembelajaran : Discovery Learning</b>	<b>Deskripsi Kegiatan</b>	<b>Alokasi Waktu</b>
Pendahuluan		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa, menyanyikan lagu Indonesia Raya dan memberi salam</li> <li>2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan)</li> <li>3. Memantau kehadiran dengan mempresensi peserta didik</li> <li>4. Memotifasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran</li> <li>5. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran</li> </ol>	15 menit

		yang hendak dicapai 6. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.	
Inti	Stimulation	<b>1. Menanya</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Siswa mengamati gambar, buku panduan, power point dan video room service yang disampaikan guru.</li> </ul> <b>2. Mengamati</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Siswa menanyakan tentang gambar, buku panduan, power point dan video room service yang disampaikan guru.</li> <li>- Guru menanggapi dan menjelaskan isi tentang gambar, buku panduan, power point dan video room service yang disampaikan guru.</li> </ul>	190 menit
	Problem Statement	<b>3. Mengumpulkan data/informasi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Siswa mendiskusikan tentang pengertian, fungsi, tugas pokok, pengambilan pesanan, alat dan tata cara room service.</li> </ul>	
	Data Processing	<b>4. Mengasosiasikan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Guru memandu setiap siswa dalam mengerjakan tugas.</li> <li>- Masing-masing siswa membahas materi yang sudah ditentukan.</li> </ul>	
	Verifikasi	<b>5. Mengomunikasikan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Guru memberi evaluasi tentang pembahasan materi yang sudah disampaikan.</li> </ul>	
	Generalization	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Siswa membuat catatan pribadi tentang materi yang disampaikan.</li> </ul>	
Penutup		i. Guru melakukan peninjauan hasil belajar siswa dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan.	20 menit

		i. Menyampaikan rencana pembelajaran berikutnya	rencana pertemuan
		ii. Menutup pelajaran dengan salam	

## G. PENILAIAN HASIL BELAJAR

Jenis/ Teknik Penilaian :

NO.	ASPEK	JENIS/TEKNIK	INSTRUMEN
1.	Sikap	Non tes : • Observasi • Jurnal	• Observasi • Form jurnal
2.	Pengetahuan	Tes • Tertulis Non Tes • Penugasan	• Soal tes tertulis • Lembar tugas • Lembar penilaian tugas

Guru Mata Pelajaran

Surakarta, 23 September 2017  
Mahasiswa PLT

**Yulia Rahmawati, S.Pd**  
NIP. 19710712 199802 2 005

**Vincentia Ika Dewi Ambarsari**  
NIM. 14511241049

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

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 4 Surakarta
Kelas/Semester	: XI BOGA/Ganjil
Mata Pelajaran	: Tata Hidang
Materi Pokok	: Layanan makan dan minum
Alokasi Waktu	: 5 x 45 menit

### **A. KOMPETENSI INTI:**

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

KI 4. Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

### **B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR**

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional
- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja
- 3.8 Mengevaluasi layanan makan dan minum
  - 3.8.1 Menjelaskan layanan makan dan minum
  - 3.8.2 Menjelaskan fungsi layanan makan dan minum
  - 3.8.3 Mengklasifikasi jenis layanan makan dan minum
  - 3.8.4 Menentukan prosedur layanan makan dan minum
  - 3.8.5 Menetapkan layanan makan dan minum
  - 3.8.6 Mengevaluasi layanan makan dan minum terkait kepuasan pelanggan

### **C. TUJUAN PEMBELAJARAN**

- 1 Siswa dapat menjelaskan pengertian layanan makan dan minum.
- 2 Siswa dapat menjelaskan fungsi layanan makan dan minum dengan tepat dan santun.
- 3 Siswa dapat mengklasifikasi jenis layanan makan dan minum dengan tepat dan rapi.
- 4 Siswa dapat menentukan prosedur layanan makan dan minum dengan rapi dan benar.
- 5 Siswa dapat menetapkan layanan makan dan minum dengan tepat.
- 6 Siswa dapat mengevaluasi layanan makan dan minum terkait kepuasan pelanggan dengan rapi dan tepat.

#### D. MATERI PEMBELAJARAN

1. Pengertian layanan makan dan minum.
2. Fungsi layanan makan dan minum.
3. Jenis layanan makan dan minum.
4. Prosedur layanan makan dan minum.

#### D. METODE PEMBELAJARAN

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

#### E. ALAT/ MEDIA/ SUMBER PEMBELAJARAN

1. Alat : LCD dan white board
2. Media : Power point, gambar dan video layanan makan dan minum.
3. Sumber Belajar :
  1. Waryono. 2010. Penataan dan Pelayanan Makanan. Kementrian Pendidikan Nasional. Padang
  2. Anonim. 2017. Sistem Pelayanan Amerika. Yogyakarta

#### F. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Model Pembelajaran : Discovery Learning	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ol style="list-style-type: none"><li>1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa, menyanyikan lagu Indonesia Raya dan memberi salam</li><li>2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan)</li><li>3. Memantau kehadiran dengan mempresensi peserta didik</li><li>4. Memotifasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran</li><li>5. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai</li><li>6. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.</li></ol>	15 menit

Inti	Stimulation	<b>1. Menanya</b> - Siswa mengamati gambar, buku panduan dan power point serta video layanan makan dan minum yang disampaikan guru. <b>2. Mengamati</b> - Siswa menanyakan tentang gambar, buku panduan dan power point serta video yang disampaikan. - Guru menanggapi dan menjelaskan isi tentang gambar, buku panduan dan power point serta video yang disampaikan.	190 menit
	Problem Statement	<b>3. Mengumpulkan data/informasi</b> - Siswa mendiskusikan tentang pengertian, fungsi, macam-macam jenis dan prosedur layanan makan dan minum.	
	Data Processing	<b>4. Mengasosiasikan</b> - Guru memandu setiap kelompok dalam mengerjakan tugas. - Masing-masing siswa membahas materi yang sudah ditentukan.	
	Verifikasi	<b>5. Mengomunikasikan</b> - Guru memberi evaluasi tentang pembahasan materi yang sudah disampaikan.	
	Generalization	- Siswa menyampaikan materi yang mereka pelajari dan membuat catatan pribadi.	
Penutup		i. Guru melakukan peninjauan hasil belajar siswa dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan. ii. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya iii. Menutup pelajaran dengan salam	20 menit

## G. PENILAIAN HASIL BELAJAR

Jenis/ Teknik Penilaian :

NO.	ASPEK	JENIS/TEKNIK	INSTRUMEN
1.	Sikap	Non tes : <ul style="list-style-type: none"><li>• Observasi</li><li>• Jurnal</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Observasi</li><li>• Form jurnal</li></ul>
2.	Pengetahuan	Tes <ul style="list-style-type: none"><li>• Tertulis</li></ul> Non Tes <ul style="list-style-type: none"><li>• Penugasan</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Soal tes tertulis</li><li>• Lembar tugas</li><li>• Lembar penilaian tugas</li></ul>

Guru Mata Pelajaran

Surakarta, 1 Oktober 2017  
Mahasiswa PLT

**Yulia Rahmawati, S.Pd**  
NIP. 19710712 199802 2 005

**Vincentia Ika Dewi Ambarsari**  
NIM. 14511241049

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

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 4 Surakarta
Kelas/Semester	: XI BOGA/Ganjil
Mata Pelajaran	: Tata Hidang
Materi Pokok	: Layanan makan dan minum
Alokasi Waktu	: 5 x 45 menit

### **A. KOMPETENSI INTI:**

- KI 3. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa inginnya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
- KI 4. Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

### **B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR**

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional
- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja
- 4.8 Melayani makan dan minum
  - 4.8.1 Menyiapkan alat untuk melayani makan dan minum sesuai dengan jenis layanan
  - 4.8.2 Menyiapkan bahan untuk melayani makan dan minum sesuai dengan jenis layanan
  - 4.8.3 Melayani makan dan minum sesuai dengan prosedur

### **C. TUJUAN PEMBELAJARAN**

- 1 Siswa dapat menyiapkan alat untuk melayani makan dan minum dengan benar dan rapi.
- 2 Siswa dapat menyiapkan bahan untuk melayani makan dan minum dengan tepat dan bersih.
- 3 Siswa dapat melayani makan dan minum sesuai dengan prosedur dengan rapi dan santun.

#### D. MATERI PEMBELAJARAN

1. Alat layanan makan dan minum.
2. Bahan layanan makan dan minum.
3. Prosedur layanan makan dan minum.

#### D. METODE PEMBELAJARAN

1. Pendekatan pembelajran : Saintifik
2. Metode Pembelajaran : tanya jawab, demonstrasi, praktek
3. Model pembelajaran : Problem based learning

#### E. ALAT/ MEDIA/ SUMBER PEMBELAJARAN

1. Alat : LCD dan white board
2. Media : Power point, gambar dan video layanan makan dan minum.
3. Sumber Belajar :
  1. Waryono. 2010. Penataan dan Pelayanan Makanan. Kementrian Pendidikan Nasional. Padang
  2. Anonim. 2017. Sistem Pelayanan Amerika. Yogyakarta

#### E. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

<b>Kegiatan</b>	<b>Model Pembelajaran : Problem based learning</b>	<b>Deskripsi Kegiatan</b>	<b>Alokasi Waktu</b>
Pendahuluan		<ol style="list-style-type: none"><li>1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa, menyanyikan lagu Indonesia Raya dan memberi salam</li><li>2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan)</li><li>3. Memantau kehadiran dengan mempresensi peserta didik</li><li>4. Memotifasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran</li><li>5. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai</li><li>6. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.</li></ol>	15 menit

Inti	Essential question	<b>1. Mengamati :</b> - Mengamati bahan dan alat yang akan digunakan. <b>2. Menanya :</b> - Siswa bertanya tentang tentang teknik tertentu untuk pelayanan makan dan minum.	<b>190 menit</b>
	Mengorganisasikan kegiatan pembelajaran	<b>3. Mengumpulkan Data</b> - Siswa mulai merancang teknik pelayanan.	
	Membimbing, penyelidikan mandiri	<b>4. Mengasosiasikan</b> - Siswa melakukan pelayanan makan dan minum .(Pelaksanaan)	
	Mengembangkan dan menyajikan karya Analisis dan Evaluasi	<b>5. Mengomunikasikan</b> - Siswa menyajiakn makan dan minum kepada tamu - Menganalisis dan mengevaluasi hasil presentasi setiap kelompok	
Penutup		1. Guru melakukan penjajagan hasil belajar siswa dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan. 1. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya. 2. Menutup pelajaran dengan salam	20 menit

## G. PENILAIAN HASIL BELAJAR

Jenis/ Teknik Penilaian :

NO.	ASPEK	JENIS/TEKNIK	INSTRUMEN
1.	Sikap	Non tes : <ul style="list-style-type: none"><li>• Observasi</li><li>• Jurnal</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Observasi</li><li>• Form jurnal</li></ul>
3.	Ketrampilan	Non Tes <ul style="list-style-type: none"><li>• Unjuk kerja</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lembar Persiapan</li><li>• Praktik</li></ul>

Guru Mata Pelajaran

Surakarta, 15 Oktober 2017  
Mahasiswa PLT

**Yulia Rahmawati, S.Pd**  
NIP. 19710712 199802 2 005

**Vincentia Ika Dewi Ambarsari**  
NIM. 14511241049



**SMK NEGERI 4 SURAKARTA**  
**Jl. Adi Sucipto No.40, Kerten, Laweyan, Kota Surakarta, Jawa**  
**Tengah 57143, Indonesia**

***HAND OUT***

**Hand Out No.1**

**MINUMAN DINGIN**

**Waktu: 5x45menit**

**A. Standar Kompetensi**

Minuman dingin (*Mocktail*)

**B. Kompetensi Dasar**

Menerapkan pembuatan minuman dingin (*Mocktail*)

**C. Sub Topik**

1. Pengertian minuman.
2. Fungsi minuman.
3. Pengertian minuman non alkohol.
4. Macam-macam minuman non alkohol.
5. Teknik pembuatan minuman non alkohol.
6. Alat-alat dalam pembuatan minuman non alkohol.
7. Garnish dan cara menyajikan hidangan minuman non alkohol.

**D. Tujuan Pembelajaran**

Setelah selesai pembelajaran diharapkan:

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian minuman non alkohol dengan benar dan santun.
2. Siswa dapat menjelaskan fungsi minuman dengan benar dan ramah.
3. Siswa dapat mengenali macam-macam minuman non alkohol dengan benar dan santun.
4. Siswa dapat menentukan alat-alat dalam pembuatan minuman non alkohol dengan benar dan bertanggung jawab.
5. Siswa dapat menjelaskan teknik-teknik dasar yang diterapkan dalam pembuatan minuman non alkohol.
6. Siswa dapat menjelaskan garnish dan cara menyajikan hidangan minuman non alkohol yang baik, benar dan ramah.

**E. Uraian Materi**

1. Pengertian Minuman Campuran

Minuman campuran (*mixed drink*) adalah suatu minuman yang merupakan hasil campuran dari sekurang-kurangnya dua jenis minuman yang berbeda, ada yang beralkohol dan ada yang tidak beralkohol.

2. Pengertian Mocktail

*Mocktail* atau *Virgin Cocktail* merupakan jenis minuman campur dari beberapa *juice* buah tanpa penambahan alkohol. Selain itu juga ada pendapat yang menyatakan *mocktail* adalah sari buah atau jus buah yang dicampur dengan berbagai macam minuman bersoda ringan.

3. Jenis-jenis Minuman Non Alkohol

a. **Mineral water**

*Mineral water* atau air mineral adalah air yang murni dengan kandungan mineral yang tinggi.

1) **Natural mineral water** (air mineral murni)

Berasal dari sumber mata air pegunungan atau air tanah dalam bumi yang mempunyai sifat tidak berasa, tidak berwarna, tidak berbau, dan tidak mengandung bahan-bahan kimia.

2) **Artificial mineral water** (air mineral buatan)

Minuman ringan yang berasal dari campuran antara bahan-bahan mineral ke dalam air tawar dan ditambah dengan gas *carbon dioxide*.

b. **Refreshing drinks (minuman menyegarkan)**

*Refreshing drinks* adalah minuman yang dicampur dengan soda/air tawar. Yang termasuk dalam *refreshing drinks* adalah *squashes* dan *syrup*. *Squashes* adalah minuman yang berbentuk cairan atau bubuk yang diperoleh dari buah-buahan. Sedangkan *syrup* adalah hasil larutan gula dengan air atau sari buah.

c. **Tall drinks (minuman santai)**

*Tall drink* banyak dikembangkan menjadi minuman-minuman spesial yang menjadi unggulan di restoran. Jenis minuman ini seperti *milk shake*, *strawberry float*, *cola float*, es soda gembira, *vanilla blue*, dan macam-macam *ice cream*.

d. **Stimulant (minuman perangsang)**

*Stimulant (Analeptics)* atau minuman perangsang menghasilkan berbagai macam efek dengan meningkatkan aktivitas sistem saraf pusat dan *perifer*.

e. **Nourishing (minuman bergizi)**

Jenis minuman yang mengandung zat-zat makanan atau bergizi.

4. Teknik Pencampuran

Beberapa teknik pencampuran yang sering dipakai atau sering dijumpai adalah:

- a. *Building*, teknik mencampur minuman yang paling *basic* dan mudah dilakukan. Tanpa harus melibatkan banyak peralatan dan alat bantu. *Bulding* bisa langsung dilakukan di dalam *-serving glass*. Semua bahan ditambahkan satu demi satu ke dalam *cocktail glass*. Masukkan terlebih dahulu es ke dalam *cocktail glass*, kemudian masukkan beberapa campuran juice
- b. *Shaking*, teknik mencampur yang bertujuan agar semua bahan tercampur dengan merata dan setiap karakter dari masing-masing bahan spirits atau *flavoring/coloring* bisa keluar dengan sempurna. Teknik *Shaking* dengan menempatkan bahan-bahan di shaker *cocktail* lalu *shake* dengan es dan dikocok keras sebelum disaring ke dalam gelas
- c. *Boiling*, teknik mencampur yang jarang dipakai di bar karena teknik ini membutuhkan persiapan yang panjang dan rumit. Biasanya dipakai untuk menyerap aroma yang sulit didapatkan bila hanya memakai *mixing* teknik yang lain. *Flavoring agent* yang biasa di pake adalah *Clove*, *Cinnamon* ,dll.
- d. *Stirring*, teknik mencampur minuman untuk mendapatkan minuman yang dibuat agar tetap jernih, bersih, dan dingin tanpa ada tambahan cairan dari *ice* yang mencair seperti ketika memakai teknik *shaking* untuk mencampur minuman. Bahan ditempatkan dalam gelas bar,

masukkan es dan diaduk dengan cepat selama beberapa saat kemudian disaring sajikan dingin dan dihias

- e. *Blending*, dianggap sebagai salah satu teknik pencampuran minuman paling sempurna. Beberapa *cocktails/mocktail* seperti *Frozen drinks* akan sangat bagus jika menggunakan teknik ini. Teknik ini biasanya digunakan untuk minuman yang bahannya memakai *fresh fruit, cream, nuts, atau ice cream*. Bahan ditempatkan di blender atau vitamiser dengan es dan 'pure' blender dengan kecepatan tinggi
- f. *Layering*, teknik pencampuran yang memerlukan ketelitian dan kesabaran tingkat tinggi. *Layering* mirip dengan 'build' yaitu semua bahan ditempatkan dalam gelas saji satu demi satu, tetapi tanpa menggunakan es. *Layering* dipakai dengan tujuan untuk membuat minuman dengan efek pelangi yaitu antara satu warna dengan warna yang lain terpisah dengan jelas.
- g. *Muddling*, teknik pencampuran minuman yang melibatkan *fresh fruits, herb, vegetables* untuk di tumbuk dan mengambil *juices* dan *flavours*, kemudian dicampur dengan sirup.

## 5. Garnish

Garnish dapat diartikan sebagai dekorasi daripada suatu minuman untuk membuat minuman supaya lebih menarik, bagus dipandang sehingga menarik perhatian tamu dan ingin untuk mencicipinya, seperti contohnya adalah: *cherry, olive, Cocktail onion, Sliced fruit (lime, orange, papaya, banana, water melon)*, dan *Fruit peel (lime, orange)*.

### a. *The top layer of glass/sprinkle*

Lapisan atau taburan merupakan hiasan akhir dari minuman. Hiasan ini termasuk dalam hiasan yang sangat sederhana dan cepat dalam menyiapkannya.

### b. Frosting

Frosting adalah proses melapisi bibir gelas dengan bahan-bahan seperti gula castor, garam bubuk, bubuk pala, bubuk kopi, bubuk coklat atau kelapas parut. Tujuan dari frosting adalah untuk memperindah cocktail dan memberikan rasa pada minuman.

## c. Kesimpulan

Minuman campuran merupakan minuman hasil pencampuran dua jenis minuman berbeda baik beralkohol maupun tidak beralkohol. Mocktail adalah minuman campuran dari beberapa jenis jus yang tidak beralkohol. Teknik pencampuran minuman yang sering digunakan ada 7 macam yaitu building, shaking, boiling, stirring, blending, layering dan muddling.

## d. Tugas

Buatlah resep minuman campuran (mocktail) dengan menggunakan minimal 2 teknik pencampuran minuman yang sudah dipelajari!

## e. Daftar Pustaka

Anonim. 1999. *Step by Step, Fantastic Cocktails and Mixed Drinks*. Periplus. Jakarta

Asti Kleinteuber. 1997. *Seri Etiket Table Manner Etiket Makan*. Primamedia Pustaka. Jakarta

- Chris Ashton.1997. *Pengetahuan Praktis Istilah Food and Beverage Internasional*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Dicky Sarwadi. 1997. *Bartending Minuman Internasional dan Permasalahannya*.Liberti. Yogyakarta
- Alcaecar Muhamad Ikrar. 2012. *Klasifikasi Minuman dan Fungsi serta Jenisnya*.[Jejakikrar.blogspot.co.id/2012/06/klasifikasi-minuman-dan-fungsi-serta.html?m=1](http://Jejakikrar.blogspot.co.id/2012/06/klasifikasi-minuman-dan-fungsi-serta.html?m=1)

	<p><b>SMK NEGERI 4 SURAKARTA</b>  <b>Jl. Adi Sucipto No.40, Kerten, Laweyan, Kota Surakarta, Jawa</b>  <b>Tengah 57143, Indonesia</b></p>	
<p><b><i>JOB SHEET</i></b></p>		
<p><b>Hand Out No.1</b></p>	<p><b>MINUMAN DINGIN</b></p>	<p><b>Waktu: 5x45 menit</b></p>

A. Hari, Tanggal :

B. Acara Praktik

Membuat minuman dingin (moctail)

C. Tujuan

1. Siswa dapat membuat perencanaan menu hidangan minuman non alkohol dengan rapi dan tepat waktu.
2. Siswa dapat membuat minuman non alkohol dengan baik, bertanggung jawab dan berkerja sama.
3. Siswa dapat memilih alat-alat yang akan digunakan untuk membuat hidangan minuman non alkohol dengan tepat dan rapi
4. Siswa dapat memilih bahan untuk membuat hidangan minuman non alkohol dengan baik dan bersih.
5. Menyajikan hidangan minuman non alkohol sesuai kriteria dengan benar dan baik.

D. Bahan dan alat

Bahan : bahan-bahan untuk membuat minuman non alkohol

Alat : alat hidang, blender, muddler, shaker, strainer, longbar spoon, tray, dan alat-alat lain untuk membuat minuman non alkohol.

E. Langkah Kerja

1. Melakukan persiapan alat dan bahan.
2. Mempersiapkan resep yang akan dibuat.
3. Mempresentasikan prosedur pembuatan minuman non alkohol.
4. Melakukan atraksi juggling dasar.
5. Penilaian hasil kerja.
6. Membersihkan alat dan ruang.

## F. Referensi

1. Ekawatiningsih Prihastuti. 2008. *Restoran Jilid 3*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta
2. Anonim. 1999. *Step by Step, Fantastic Cocktails an Mixed Drinks*. Periplus. Jakarta
3. Asti Kleinteuber. 1997. *Seri Etiket Table Manner Etiket Makan*. Primamedia Pustaka.Jakarta
4. Chris Ashton.1997. *Pengetahuan Praktis Istilah Food and Beverage Internasional*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
5. Dicky Sarwadi. 1997. *Bartending Minuman Internasional dan Permasalahannya*.Liberti. Yogyakarta
6. Alcaecar Muhamad Ikrar. 2012. Klasifikasi Minuman dan Fungsi serta Jenisnya.[Jejakikrar.blogspot.co.id/2012/06/klasifikasi-minuman-dan-fungsi-serta.html?m=1](http://Jejakikrar.blogspot.co.id/2012/06/klasifikasi-minuman-dan-fungsi-serta.html?m=1)