

**LAPORAN INDIVIDU
PRAKTIK LAPANGAN TERBIMBING (PLT)
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 Lapangan Terbimbing
Dosen Pembimbing Lapangan : Wika Rinawati, M.Pd



Disusun Oleh :
LINTANG RASTITI
14511241058

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

HALAMAN PENGESAHAN

Yang bertanda tangan dibawah ini mahasiswa Universitas Negeri Yogyakarta menyatakan bahwa mulai tanggal 15 september 2017 s.d. 15 november 2017 telah melaksanakan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) Tahun Ajaran 2017/2018 di SMK Negeri 4 Surakarta, Kota Surakarta.

Nama : Lintang Rastiti
NIM : 14511241058
Jurusan / Prodi : PTBB/ Pendidikan Teknik Boga
Fakultas : Fakultas Teknik

Sebagai pertanggung jawaban telah menulis dan menyusun laporan PLT Tahun Ajaran 2017/2018 di SMK Negeri 4 Surakarta, Kota Surakarta.

Surakarta, 15 November 2017

Mengetahui dan Menyetujui,

Guru Pembimbing Lapangan

Mahasiswa PLT


Dra. Kurniasih

NIP. 196804162005012010


Koordinator PLT Sekolah


Lintang Rastiti

NIM. 14511241058

Dosen Pembimbing Lapangan


Koes Wardiyanti, S.Pd., M.M
NIP. 19600609 200312 2 002


Wika Rinawati, M.Pd
NIP. 19760424 200112 2002

Kepala Sekolah
SMK Negeri 4 Surakarta




Drs. Suyono, M.Si
NIP. 19630329 199512 1003

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 berjalan dengan baik dan lancar. Laporan ini disusun sebagai bentuk pertanggungjawaban atas tugas dan kegiatan yang telah dilaksanakan dalam program PLT 2017 di SMK Negeri 4 Surakarta selama kurang lebih dua bulan.

Dalam kegiatan PLT ini penulis menyadari bahwa penulis tidak akan berjalan 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 (PLT).
2. Wika Rinawati, M.Pd selaku Koordinator Dosen pembimbing PPL dan DPL PPL Jurusan Teknik Boga Fakultas Teknik di SMK Negeri 4 Surakarta, terimakasih sudah memberi bimbingan selama kami melaksanakan kegiatan PLT.
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.Pd selaku koordinator PPL di SMK Negeri 4 Surakarta.
5. Dra. Kurniasih selaku guru pembimbing PLT, terimakasih atas bimbingannya selama melaksanakan kegiatan 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 Allah SWT tercurah kepada kita semua, Amin.

Surakarta, 15 November 2017

Penulis

Lintang Rastiti
NIM. 1451124158

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR LAMPIRAN	vii
ABSTRAK	viii
BAB 1 PENDAHULUAN	
A. Analisis Situasi Sekolah	
1. Sejarah Sekolah	1
2. Vis, 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	7
8. Fasilitas dan Media KBM	7
9. Perpustakaan Sekolah	8
10. Bimbingan Konseling	9
11. Unit Kesehatan Sekolah	9
B. Rumusan Program dan Rancangan Kegiatan PLT	
1. Persiapan Mengajar	10
2. Melaksanakan Praktik Mengajar di Kelas	10
3. Evaluasi	10
4. Membuat Inovasi dan Motivasi Pembelajaran di Kelas	10
5. Menyusun Laporan PLT	11
BAB 2 KEGIATAN PLT	
A. Persiapan PLT	
1. Tujuan Kegiatan PLT	12
2. Persiapan Kegiatan PLT	12
B. Pelaksanaan PPL	
1. Praktik Mengajar	18
2. Praktik Persekolahan	20
C. Analisis Hasil Pelaksanaan	
1. Hasil Praktik Mengajar	21
2. Hambatan Dalam Melaksanakan PLT	21
3. Solusi	22

BAB 3 KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	23
B. Saran	23
DAFTAR PUSTAKA	38

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
- Lampiran 6. Laporan Mingguan
- Lampiran 7. Kartu Bimbingan
- Lampiran 8. Dokumentasi Mengajar

ABSTRAK

LAPORAN PRAKTIK LAPANGAN TERBIMBING

DI SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Oleh :

Lintang Rastiti

14511241058

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 PPL 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 Boga Dasar kelas X dengan alokasi waktu setiap minggu sebanyak 10 jam. Penulis, mata pelajaran ini dijadwalkan pada hari Senin dan Kamis pada jam ke 1 - 5 selain mata pelajaran Boga Dasar, Praktikan juga mengajar mata pelajaran lain yaitu Pengolahan Pastry dan Bakery setiap hari Kamis jam ke 6 - 10 dan juga mata pelajaran Persiapan Pengolahan Masakan Indonesia (P2MI) setiap hari Jumat jam ke 1 - 9. Dalam pelaksanaan PLT, mahasiswa dituntut untuk mengajar setidaknya empat kali pertemuan. 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*

DAFTAR PUSTAKA

- UPPL. 2016. *Panduan PPL 2016*. Yogyakarta: UPPL Universitas Negeri Yogyakarta.
- UPPL. 2016. *Materi Pembekalan PPL 2016*. Yogyakarta: UPPL Universitas Negeri Yogyakarta.
- UPPL. 2016. *Panduan Pengajaran Mikro 2016*. Yogyakarta: UPPL Universitas Negeri Yogyakarta,

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 Soekamto 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 turunya 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 turunya kebijakan ini kurikulum semua jenis Sekolah Menengah Tingkat Atas mengalami perbaikan pula.

Akhirnya lahir 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. Soekanto	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

Visi Sekolah

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

Misi Sekolah

- a. Menyiapkan lulusan yang siap kerja, cerdas, kompetitif, dan berkepribadian luhur
- b. Mengembangkan potensi sekolah yang berwawasan lingkungan dan benuansa industry
- c. Menyiapkan wirausahaan yang handal
- d. Mengembangkan semangat keunggulan dan kompetisi yang positif

- e. Meningkatkan pengalaman ajaran agama yang dianut dan buaya bangsa sebagai sumber kearifan dalam bertindak
- f. Menerapkan nilai budaya dan karakter bangsa, kejujuran, kedisiplinan, dan kerjasama

Tujuan Sekolah

- a. Menghasilkan tamatan yang cerdas, terampil, dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, serta berkahlak mulia
- b. Membekali peserta didik untuk mengembangkan kepribadian akademik dan dasar-dasar keahlian yang kuat dan benar, melalui pembelajaran Normatif, Adaptif, dan Produktif
- c. Menyiapkan peserta didik untuk memasuki dunia kerja yang professional dan berwawasan wirausaha untuk memasuki dunia kerja
- d. 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
- e. 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 m². Guna menunjang pendidikan dan pelatihan sekolah mempunyai fasilitas antara lain:

- a. Ruang Kepala Sekolah
- b. Ruang Waka
- c. Ruang Tata Usaha

- d. Ruang Guru
- e. Ruang OSIS
- f. Ruang Bahasa
- g. Ruang Lab. Komputer
- h. Ruang Lab. IPA
- i. Gardu Satpam
- j. Menara Air
- k. Laboratorium Boga, Busana, Kecantika, dan Perhotelan

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 Patiseri
 - 5) Ruang UP Boga
 - 6) Ruang Tata Hidang
 - 7) 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. Selain 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 olahraga, lapangan olahraga (basket, voli, dan lain-lain). Laboratorium terdiri dari laboratorium IPA, laboratorium bahasa dan laboratorium 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 di kelas 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 profesional 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 Kegaitan PLT

Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) merupakan langkah strategis untuk mengembangkan empat kompetensi dasar sebagai seorang pendidik menuju era tenaga kependidikan yang profesional. 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. Materi yang diberikan meliputi program mengajar teori dan praktik di kelas maupun di laboratorium boga. 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 baru 2017/2018. Setiap mahasiswa mengampu mata pelajaran sesuai dengan prodi dan jurusan di universitas masing-masing, dan dalam praktiknya kegiatan mengajar dilakukan sebanyak minimal 4 kali mengajar terbimbing atau dipandu dengan guru pembimbing dan 4 kali mengajar mandiri. Kegiatan PLT dilaksanakan sesuai dengan mata pelajaran yang diampu oleh guru pembimbing dari awal hingga kegiatan PPL di SMK N 4 Surakarta selesai.

Pada umumnya kegiatan mengajar dikelas dilaksanakan secara terbimbing langsung oleh guru pembimbing, namun tidak menutup kemungkinan dalam kegiatan PPL 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, sehingga siswa dalam proses belajar tidak hanya berusaha untuk memperoleh nilai yang baik namun semangat belajar juga perlu ditanamkan agar semangat belajar siswa menjadi naik.

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 PLT

A. Persiapan PLT

1. Tujuan Kegiatan PLT

- a) Menyiapkan dan menghasilkan calon guru atau tenaga kependidikan yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan, dan keterampilan profesional.
- 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 Pengalaman Lapangan.

2. Persiapan Kegiatan PLT

Sebagai persiapan melaksanakan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) baik yang dipersiapkan berupa persiapan fisik maupun mental untuk dapat mengatasi permasalahan yang akan muncul selanjutnya, maka PPL 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 mengajar 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 PPL 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 1 Maret, 5 Maret, dan 4 Juni 2016. Tujuan observasi adalah untuk mengetahui kondisi sekolah secara mendalam agar mahasiswa dapat menyesuaikan diri pada pelaksanaan PLT di sekolah tersebut. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam observasi itu adalah lingkungan fisik sekolah, sarana prasarana sekolah, dan kegiatan belajar mengajar secara umum.

2) Observasi Pembelajaran di Kelas

Observasi pembelajaran di kelas bertujuan agar mahasiswa dapat secara langsung melihat dan mengamati proses kegiatan belajar mengajar dalam kelas. Observasi kelas dilaksanakan pada tanggal 5 Maret 2016 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 memberik 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 PLT 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 :

- 1) Perangkat Pembelajaran
 - a) Silabus.
 - b) Satuan pembelajaran.
 - c) Rencana pembelajaran.
- 2) Proses Pembelajaran
 - a) Membuka pelajaran
 - b) Penyajian materi
 - c) Metode pembelajaran
 - d) Penggunaan bahasa
 - e) Penggunaan waktu
 - f) Gerak
 - g) Cara memotivasi siswa
 - h) Teknik bertanya
 - i) Teknik penguasaan kelas
 - j) Penggunaan media
 - k) Bentuk dan cara evaluasi
 - l) Menutup pembelajaran
- 3) Perilaku Siswa
 - a) Perilaku siswa di dalam kelas
 - b) Perilaku siswa di luar kelas
- 4) Media dan alat yang digunakan
 - a) LCD / proyektor
 - b) *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 PPL dengan guru pamong. Bimbingan setelah mengajar dimaksudkan untuk mengevaluasi cara mengajar mahasiswa PPL. 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 XII 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 Roti, Kue Diet Khusus dan Kue Teknik Fusion.

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 mengajar 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, pembekalan PLT, observasi di kelas 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 Boga Dasar dan dibimbing langsung oleh ibu Dra. Kurniasih. Pada mata pelajaran ini mendapat kesempatan mengajar 8 kali pertemuan. Pada pelajaran Boga Dasar 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 8 kali. Selama 8 kali mengajar praktikan memiliki kesempatan untuk mengeksplorasi menentukan model belajar yang sesuai untuk siswa kelas X jurusan boga di SMK Negeri 4 Surakarta. Beberapa model belajar yang telah didapat ketika mahasiswa PLT 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

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 :

- 1) Piket ruang guru, mahasiswa bergantian untuk melaksanakan piket diruang guru.
- 2) Membantu kegiatan yang bersifat untuk pengembangan laboratorium ataupun kegiatan yang berhubungan dengan jurusan boga.
- 3) Membantu mempersiapkan dan melaksanakan kegiatan LKS tingkat Porvisi Jawa Tengah di SMK Negeri 4 Surakarta yang bertempat sebagai tuan rumah.

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 8 kali tatap muka.
- b) Mengajar kelas X jurusan boga.
- c) Mata pelajaran yang diajar adalah Boga Dasar setiap hari Senin 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) PPL 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 lapangan terbimbing (PLT). 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 September - 15 November 2017, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Praktik 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 kesulitan 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 PLT tidak terlepas dari kerjasama 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

- 1) Pembekalan dari UPLT 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.
- 2) Pihak UPLT 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 UPLT dan mahasiswa.
- 3) Sebaiknya dalam pelajaran mikro mahasiswa juga ditekankan pada tata cara penguasaan kelas.
- 4) 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

- 1) 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.
- 2) 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.
- 3) Konsultasi dengan Dosen Pembimbing Lapangan atau dengan Koordinator PLT jika ada permasalahan yang belum dapat diselesaikan.

- 4) 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.
- 5) Dalam penyampaian materi pembelajaran mahasiswa sebaiknya menggunakan metode yang dapat menarik perhatian dari siswa.
- 6) Dalam proses evaluasi suatu kegiatan tidak hanya membahas permasalahan yang timbul dalam kegiatan yang terkait saja. Namun perlu juga diberikan suatu solusi atas

- humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> • Peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak) • Pengoperasian Peralatan pengolahan makanan (pesawat memasak) 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati Alat – alat memasak dan pesawat memasak <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, macam – macam peralatan, fungsi, cara penyiapan, ,cara menggunakan, cara perawatan dan apakah ada hubungan antara peralatan dengan jumlah dan jenis makanan yang akan diolah <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber • Melakukan praktik mengoperasikan macam – macam peralatan pengolahan makanan dan mencatat langkah dan temuan saat praktik pengoperasian peralatan sebagai sumber data guna menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data terkait dengan diskusi dan hasil penggunaan peralatan pengolahan makanan • Menyimpulkan data hasil diskusi dan hasil penggunaan peralatan pengolahan makanan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik penggunaan peralatan • Mempresentasikan laporan hasil praktik mengoperasikan peralatan persiapan pengolahan dan macam - macam pesawat memasak 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Mengoperasikan pesawat memasak</p>
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan			
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah			
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja			
3.1. Membedakan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)			
4.1. Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (pesawat memasak)			
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<p>Penanganan dasar pengolahan makanan (pembuatan air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, tehnik memarut kelapa , tehnik menangani kelapa muda agar mudah diparut ,tehnik membuat santan kental dan cair)</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Video /film/gambar atau membaca buku tentang berbagai penanganan dasar pengolahan makanan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis penanganan dasar,, bahan dan alat yang digunakan, teknik pembuatan , cara penanganan dasar dan cara penyimpanan hasil penanganan dasar, serta apakah ada hubungan antara penanganan dasar dengan produk /kue Indonesia <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p>
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan			
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab,			

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian
<p>peduli,santun,ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujudimplementasi sikap kerja</p> <p>3.2. Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan</p> <p>4.2. Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan</p>		<p>menggunakan berbagai sumber</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan dan mencatat langkah dan temuan saat praktik berlangsung sebagai sumber data guna menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data terkait dengan diskusi dan hasil praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan Menyimpulkan data hasil diskusi dan hasil praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan paktik penanganan dasar pengolahan makanan Mempresentasikan laporan diskusi dan hasil praktik terkait dengan jawaban pertanyaan 	<p>Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan</p>
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur,disiplin,tanggung jawab, peduli,santun,ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujudimplementasi sikap kerja</p> <p>3.3. Menganalisis potongan bahan makanan</p> <p>4.3. Membuat potongan bahan makanan</p>	<p>Potongan bahan makanan</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar atau membaca buku tentang potongan bahan makanan nabati dan hewani <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, ciri-ciri potongan, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, teknik pembuatan, kriteria hasil potongan, penyimpanan potongan bahan makanan, serta apakah ada hubungan antara potongan bahan makanan dan jenis makanan yang akan diolah <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek membuat potongan bahan makanan nabati dan hewani sesuai standar dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Membuat potongan bahan makanan</p>
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan</p>	<p>Tehnik pengolahan makanan</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar atau membaca buku tentang teknik pengolahan makanan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian
<p>pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.4. Menentukan teknik pengolahan makanan</p> <p>4.4. Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan</p>		<p>pengertian, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara melakukan berbagai teknik pengolahan, dan apakah ada perbedaan teknik pengolahan diantara berbagai negara</p> <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek melakukan berbagai teknik pengolahan dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 	<p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan</p>
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.5. Menganalisis <i>garnish</i> makanan dan minuman berdasarkan jenis dan karakteristiknya</p> <p>4.5. Membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman</p>	<p>Garnish makanan dan minuman</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar atau membaca buku tentang teknik pengolahan makanan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara membuat, cara penyimpanan garnish makanan dan minuman dan apakah ada perbedaan antara garnish makanan dan minuman <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek membuat garnish makanan dan minuman dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Menganalisis hasil praktik membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman secara berkelompok Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman</p>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.6. Menentukan jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk alas hidangan dari lipatan daun</p> <p>4.6. Membuat alas hidangan dari lipatan daun</p>	<p>Alas hidangan dari lipatan daun</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Video /film/gambar/foto atau membaca buku tentang alas hidangan dari lipatan daun <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara membuat, cara penyimpanan alas hidangan dari lipatan daun serta apakah ada jenis daun lain yang dapat digunakan sebagai alas hidangan <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan praktek membuat alas hidangan dari lipatan daun dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan • Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat alas hidangan dari lipatan daun</p>
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran</p>	<p>Wadah hidangan dari sayuran dan buah</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Video /film/gambar/foto atau membaca buku tentang wadah hidangan dari sayuran dan buah <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara membuat, cara penyimpanan wadah hidangan dari sayuran dan buah serta apakah ada hubungan antara wadah hidangan dengan jenis hidangan yang akan disajikan <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan praktek membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi :</p>	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah</p>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian			
sehari –hari sebagai wujudimplementasi sikap kerja		<ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 				
3.7. Menentukan jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk wadah dari sayuran dan buah						
3.7. Membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah						
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<p>Bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar atau membaca buku tentang bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, teknik pembuatan, kriteria hasil , penyimpanan bumbu dasar dan turunannya, serta apakah ada jenis makanan yang hanya menggunakan bumbu dasar atau bumbu turunannya atau menggunakan bumbu dasar dan turunannya <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia dan mencatat semua hal yang ditemukan saat membuat bumbu dasar sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Melakukan analisis secara berkelompok hasil praktik membuat bumbu dasar dan turunannya Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dan hasil praktik yang ditemukan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi dan hasil analisis untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi , hasil praktik dan hasil analisis praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia</p>			
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan						
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah						
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujudimplementasi sikap kerja						
3.8. Menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia						
4.8. Membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia						
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<p>Sambal pada makanan Indonesia</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengertian sambal Klasifikasi sambal Macam – macam sambal Tehnik pembuatan sambal 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar atau membaca buku tentang sambal pada masakan Indonesia <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, teknik pembuatan, kriteria hasil , penyimpanan sambal, serta apakah ada perbedaan jenis sambal di setiap daerah di Indonesia 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p>			
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam						

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian
<p>pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>	<ul style="list-style-type: none"> Bahan – bahan sambal pada masakan Indonesia Alat – alat yang digunakan untuk membuat sambal Persiapan pembuatan sambal Teknik pembuatan macam – macam sambal Langkah – langkah pembuatan macam – macam sambal Kiat – kiat membuat macam – macam sambal 	<p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek membuat sambal pada masakan Indonesia dan mencatat semua hal yang ditemukan saat membuat bumbu dasar sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Melakukan analisis secara berkelompok hasil praktik membuat sambal pada masakan Indonesia Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dan hasil praktik <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi dan hasil analisis untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi, hasil praktik dan hasil analisis praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 	<p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Membuat sambal pada masakan Indonesia</p>
3.9. Menganalisis berbagai sambal pada masakan Indonesia			
4.9. Membuat sambal pada masakan Indonesia			

KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR

MATA PELAJARAN BOGA DASAR

KELAS X

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
1. Menghayati dan bersyukur ajaran agama yang dianutnya	1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar mengolah makanan dan kue sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa	<p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran menyiapkan, menerapkan teknik pengolahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p>

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
dalam pergaulan dunia	
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah	3.1. Membedakan peralatan pengolah makanan (alat masak dan pesawat masak) 3.2. Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan 3.3. Menganalisis potongan bahan makanan 3.4. Menentukan teknik pengolahan makanan 3.5. Menganalisis <i>garnish</i> makanan dan minuman berdasarkan jenis dan karakteristiknya 3.6. Mendeskripsikan jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk alas dari lipatan daun. 3.7. Mendeskripsikan jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk wadah dari sayuran dan buah. 3.8. Menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia secara organoleptik 3.9. Menganalisis berbagai sambal pada makanan Indonesia secara organoleptik
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung	4.1. Mengoperasikan peralatan pengolah makanan (pesawat masak) 4.2. Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan 4.3. Membuat potongan bahan makanan 4.4. Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan 4.5. Membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman 4.6. Membuat alas hidangan dari lipatan daun 4.7. Membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah 4.8. Membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia 4.9. Membuat sambal pada masakan Indonesia



**PEMERINTAH KOTA SURAKARTA
DINAS PENDIDIKAN PEMUDA DAN OLAH RAGA**

1. SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Jl. Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840
SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com



F/751/WKS 1/21a

9 Juli 2015

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 4 Surakarta
 Kelas/Semester : X BOGA / Gasal
 Mata Pelajaran : Boga Dasar

Materi Pokok	: 3.1 Membedakan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak) 3.2 Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (pesawat masak)
Pertemuan ke	: 1 sd 2
Alokasi Waktu	: 2 x pertemuan (@ 5 x 45 Menit)

A. Kompetensi Inti

KI.3 Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya 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

3.1 Membedakan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak)

4.1 Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (pesawat memasak)

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

3.1 Membedakan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak)

3.1.1 Menjelaskan pengertian alat masak

3.1.2 Menjelaskan pengertian pesawat masak

3.1.3 Membedakan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak)

3.1.4 Merawat peralatan pengolahan makanan dengan baik (ramah lingkungan)

4.1 Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (pesawat memasak)

4.1 Praktek mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (kompor)

4.2 Praktek mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (ayam bumbu bali)

4.3 Praktek pembuatan ayam bumbu bali

4.4 Membersihkan area kerja dengan baik (membuang sampah paada tempatnya)

D. Tujuan Pembelajaran

1. Dengan diberikan materi tentang peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak) , siswa mampu menjelaskan kembali pengertian tentang peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak).

2. Dengan diberikan materi tentang peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak), siswa mampu membedakan antara alat masak dan pesawat masak.

3. Dengan diberikan materi tentang peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak), siswa mampu merawat peralatan pengolahan makanan dengan baik (ramah lingkungan).

4. Dengan diberikan materi tentang peralatan makanan (alat masak dan pesawat masak), siswa dapat mengoperasikan pesawat masak (kompor) dalam pembuatan ayam bumbu bali.

5. Dengan diberikan materi tentang peralatan makanan (alat masak dan pesawat masak), siswa dapat membuat ayam bumbu bali.

E. Materi Pembelajaran

1. Alat masak dan pesawat masak

2. Macam-macam alat masak dan pesawat masak
3. Perbedaan alat masak dan pesawat masak
4. Cara merawat peralatan pengolahan makanan
5. Cara menggunakan kompor dan panci (langseng/kukusan)
6. Ayam bumbu bali
7. Carang gesing

F. Pendekatan, Model dan Metode

1. Pendekatan Pembelajaran : *Saintifik*
2. Model Pembelajaran : *Discovery* dan *Project Based Learning (PBL)*
3. Metode Pembelajaran : Ceramah, diskusi, tanya jawab, penugasan

F. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan Ke-1 :

Kegiatan	Model Pembelajaran : Discovery	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu
A. Pendahuluan		<ol style="list-style-type: none"> 1. Menyampaikan salam 2. Menanyakan menanyakan kesiapan siswa dalam mengikuti pembelajaran 3. Menanyakan kehadiran peserta didik 4. Menyampaikan informasi cakupan materi pembelajaran yang akan dilaksanakan 5. Menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan dicapai 	10'
B. Kegiatan Inti		<p>Mengamati (45)</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Guru memberi materi tentang alat masak dan pesawat masak menggunakan media <i>handout</i> dan video pembelajaran 7. Siswa Menggali informasi dari penjelasan guru dan menganalisis materi melalui <i>handout</i> dan video pembelajaran yang ditayangkan <p>Menanya (15)</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. Memberi kesempatan kepada siswa untuk bertanya tentang macam-macam alat masak dan pesawat masak serta perbedaan antara alat masak dan pesawat masak 9. Menanyakan materi yang belum dimengerti <p>Mengasosiasi (150)</p>	250'

		<p>10. Siswa melakukan diskusi terkait dengan yang sudah dijelaskan secara berkelompok</p> <p>11. Guru mengawasi dan menilai pelaksanaan KBM dengan rasa tanggungjawab</p> <p>Mengkomunikasikan (40)</p> <p>12. siswa mempresentasikan hasil diskusi di depan kelas</p>	
Penutup		<p>13. Melakukan refleksi dengan menanyakan materi yang telah dipelajari. Selanjutnya guru memotivasi peserta didik untuk mengembangkan pemahaman terhadap materi yang sudah dipelajari</p> <p>14. Membimbing peserta didik untuk membuat kesimpulan</p> <p>15. Menyampaikan gambaran materi untuk pertemuan berikutnya</p> <p>16. Guru mengakhiri kegiatan pembelajaran dengan mengucapkan salam</p>	10'

Pertemuan ke- 2:

Kegiatan	Model Pembelajaran : PBL	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu
A. Pendahuluan		<ol style="list-style-type: none"> 1. Menyampaikan salam 2. Menanyakan kesiapan siswa dalam mengikuti pembelajaran 3. Menanyakan kehadiran peserta didik 4. Menyampaikan informasi cakupan materi pembelajaran yang akan dilaksanakan 5. Menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan dicapai 	10'
B. Kegiatan Inti	<p>Orientasi Masalah</p> <p>Pengumpulan data dan verifikasi</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik membaca resep ayam bumbu bali dan carang gesing 2. Menanya <ul style="list-style-type: none"> • Siswa bertanya tentang ayam bumbu bali dan carang gesing yang belum dipahami. 	

	Pengorganisasian dan formulasi eksplanasi Analisis proses inquiry	3. Mengumpulkan informasi/eksperimen <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik dibagi menjadi 8 kelompok, setiap kelompok beranggotakan 4 orang • Setiap kelompok membuat ayam bumbu bali dan carang gesing 4. Mengasosiasikan/mengolah informasi <ul style="list-style-type: none"> • Masing-masingkelompok mengolah ayam bumbu bali • Siswa membuat ayam bumbu bali dan carang gesing dalam kelompok masing-masing 5. Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> • Siswa mempresentasikan hasil praktik ayam bumbu bali dan carang gesing secara bergantian. 	250'
C. Penutup		1. Guru memberikan evaluasi dari hasil menyajikan makanan dan presentasi hasil makanan untuk masing-masing kelompok 2. Guru memberikan penguatan dari hasil pembelajaran. 3. Guru bersama-sama dengan siswa membuat rangkuman atau kesimpulan hasil praktik. 4. Guru memberi umpan balik terhadap proses dan hasil pembelajaran 5. Menutup pelajaran dengan salam	10'

G. MEDIA, ALAT DAN SUMBER PEMBELAJARAN

1. Media : *handout, Jobsheet*, video pembelajaran, PPT
2. Alat : LCD proyektor dan laptop
3. Sumber Belajar : Prihastuti Ekawatiningsih,dkk, (2008). *Restoran*. Klaten. PT. Macanan Jaya Cemerlang

H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

1. Teknik Penilaian : Penilaian dilakukan selama dan setelah kegiatan pembelajaran
2. Instrumen : Instrumen penilaian Pengetahua dan Ketrampilan *terlampir*
3. Rancangan Penilaian :

a. PENILAIAN PENGETAHUAN (KOGNITIF)

- 1) Tes Tertulis

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Indikator Soal	Jenis Soal	Butir Soal
3.1 Membedakan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak)	3.1.1 Menjelaskan pengertian alat masak 3.1.2 Menjelaskan pengertian pesawat masak 3.1.3 Membedakan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak)	1. Siswa dapat menjelaskan pengertian alat masak 2. Siswa dapat menjelaskan pengertian pesawat 3. Siswa dapat membedakan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak)	Tes Tertulis	1. Apa yang dimaksud dengan alat masak ? 2. Sebutkan 5 contoh alat masak ! 3. Apa yang dimaksud dengan pesawat masak ? 4. Sebutkan 3 contoh pesawat masak ! 5. Sebutkan perbedaan alat masak dan pesawat masak !

Kunci Jawaban Soal:

1. Alat masak adalah alat-alat yang digunakan saat proses pengolahan bahan makanan dari bahan mentah sampai bahan tersebut akan dimasak, atau alat-alat yang digunakan untuk mengolah bahan makanan dan alat tersebut tidak digunakan diatas kompor.

KRITERIA PENILAIAN/ RUBRIK PENILAIAN

Jawaban menyebutkan empat unsur pokok dari jawaban sesuai kunci jawaban	10
Jawaban menyebutkan dua sampai tiga unsur pokok dari jawaban sesuai kunci jawaban	8
Jawaban menyebutkan satu unsur pokok dari jawaban yang sesuai kunci jawaban	5
Jawaban tidak sesuai kunci jawaban	2
Tidak ada jawaban	0

- 2.a. cutting board
 b. pisau
 c. baskom
 d. gelas ukur
 e.

KRITERIA PENILAIAN/ RUBRIK PENILAIAN

Jawaban menyebutkan 5 contoh dari jawaban maka nilai	10
Jawaban menyebutkan 4 contoh dari jawaban maka nilai	8
Jawaban menyebutkan 3 contoh dari jawaban maka nilai	6
Jawaban menyebutkan 2 contoh dari jawaban maka nilai	4

Jawaban menyebutkan 1 contoh dari jawaban maka nilai	2
--	----------

3. Pesawat masak adalah alat-alat yang digunakan untuk memasak bahan makanan yang sudah dipersiapkan atau alat yang digunakan diatas kompor.

KRITERIA PENILAIAN/ RUBRIK PENILAIAN

Jawaban menyebutkan empat unsur pokok dari jawaban sesuai kunci jawaban	10
Jawaban menyebutkan dua sampai tiga unsur pokok dari jawaban sesuai kunci jawaban	8
Jawaban menyebutkan satu unsur pokok dari jawaban yang sesuai kunci jawaban	5
Jawaban tidak sesuai kunci jawaban	2
Tidak ada jawaban	0

- 4.a. kompor f. wajan
 b. oven g. panci
 c. microwave
 d. salamander
 e. grill

KRITERIA PENILAIAN/ RUBRIK PENILAIAN

Jawaban menyebutkan 5 contoh dari jawaban maka nilai	10
Jawaban menyebutkan 4 contoh dari jawaban maka nilai	8
Jawaban menyebutkan 3 contoh dari jawaban maka nilai	6
Jawaban menyebutkan 2 contoh dari jawaban maka nilai	4
Jawaban menyebutkan 1 contoh dari jawaban maka nilai	2

5. Perbedaan alat masak dan pesawat masak

Alat masak : digunakan pada saat proses memasak tetapi tidak digunakan diatas api, contohnya : baskom, cutting board, gelas ukur, spatula, dll.

Pesawat masak : digunakan pada saat memasak dan digunakan diatas api, contohnya : wajan, panci, langsung atau dandang, dll.

KRITERIA PENILAIAN/ RUBRIK PENILAIAN

Jawaban menyebutkan empat unsur pokok dari jawaban sesuai kunci jawaban	10
Jawaban menyebutkan dua sampai tiga unsur pokok dari jawaban sesuai kunci jawaban	8
Jawaban menyebutkan satu unsur pokok dari jawaban yang sesuai kunci jawaban	5
Jawaban tidak sesuai kunci jawaban	2
Tidak ada jawaban	0

Pengolahan Nilai

No. Soal	Skor Penilaian	Nilai
1	10	Nilai perolehan KD pengetahuan : Skor Maksimal = 50 Nilai maksimal = 50 x 2 = 100
2	10	
3	10	

4	10	
5	10	
Jumlah	50	

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

Mata Pelajaran : Boga Dasar
 Kelas/Semester : X / Gasal
 Tahun Pelajaran : 2017/2018
 Waktu Pengamatan :

NO	NAMA SISWA	Komponen/Sub komponen yang dinilai						NILAI AKHIR
		Persiapan alat	Persiapan bahan	Proses	Hasil	Sikap kerja	Waktu	
1.								
2.								
3.								

1. **KRITERIA PENILAIAN**
2. **TES PRAKTIK/ UNJUK KERJA**

No.	2.	3. INDIKATOR	
I	5.	6. 3	
I.	Persiapan Kerja		
	1.1 Menyiapkan peralatan	Lengkap sesuai	4
		Peralatan kurang 2 macam	3
		Peralatan kurang 3 macam	2
		Peralatan kurang 4 macam	1
		Tidak melakukan persiapan alat	0
	1.2 Menyiapkan Bahan	Lengkap sesuai	4
		Bahan kurang 1	3
		Bahan kurang 2	2
		Bahan kurang 3	1
		Tidak melakukan persiapan bahan	0
II	Proses (Sistematika dan Cara Kerja)		
		Teknik penggunaan alat benar, penanganan bahan benar sistematika benar dan menerapkan K3 selama bekerja	4
		Satu indikator tidak terpenuhi	3
		Dua indikator tidak terpenuhi	2
		Tiga indikator tidak terpenuhi	1
		Tidak melakukan seluruh kriteria yang ditentukan	0
III	Hasil Kerja		
		Sangat Baik	4
		Baik	3
		Cukup Baik	2

No.	2.	3. INDIKATOR	
1	5.	6. 3	
		Kurang Baik	1
		Tidak Baik	0
IV	Sikap Kerja		
	4.1 Penggunaan alat	Semua kriteria persyaratan terpenuhi	4
		Satu persyaratan tidak terpenuhi	3
		Dua persyaratan tidak terpenuhi	2
		Lebih dari dua persyaratan tidak terpenuhi	1
		Tidak sesuai dengan persyaratan	0
	4.2 Keselamatan kerja	Semua kriteria persyaratan terpenuhi	4
		Satu persyaratan tidak terpenuhi	3
		Dua persyaratan tidak terpenuhi	2
		Lebih dari dua persyaratan tidak terpenuhi	1
		Tidak sesuai dengan persyaratan	0
V	Waktu		
	5.1 Waktu penyelesaian	25% lebih cepat	4
		15% lebih cepat	3
		Tepat Waktu	2
		Tidak selesai tepat waktu	1
		Tidak selesai	0

Mengetahui
Guru Pembimbing,

Surakarta , 3 Oktober 2017
Mahasiswa PLT,

Dra. Kurniasih
NIP. 196804162005012010

Lintang Rastiti
NIM. 14511241058



**PEMERINTAH KOTA SURAKARTA
DINAS PENDIDIKAN PEMUDA DAN OLAH RAGA**

2. SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Jl. Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840
SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com



I. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan Ke-3 :

Kegiatan	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu
C. Pendahuluan	12. Menyampaikan salam 13. Menanyakan menanyakan kesiapan siswa dalam mengikuti pembelajaran 14. Menanyakan kehadiran peserta didik 15. Menyampaikan informasi cakupan materi pembelajaran yang akan dilaksanakan 16. Menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan dicapai	10
D. Kegiatan Inti	Mengamati (45) 17. Guru memberi materi tentang penanganan dasar pengolahan makanan menggunakan media <i>handout</i> dan video pembelajaran 18. Siswa Menggali informasi dari penjelasan guru dan menganalisis materi melalui <i>handout</i> dan video pembelajaran yang ditayangkan Menanya (15) 19. Memberi kesempatan kepada siswa untuk bertanya tentang pengukuran bahan pangan, penanganan bahan pangan dan teknik penanganan bahan 20. Menanyakan materi yang belum dimengerti Mengasosiasi (150) 21. Siswa melakukan diskusi terkait dengan materi yang sudah dijelaskan secara berkelompok 22. Guru mengawasi dan menilai pelaksanaan KBM dengan rasa tanggungjawab Mengkomunikasikan (40) 12. siswa mempresentasikan hasil diskusi di depan kelas	250
Penutup	13. Melakukan refleksi dengan menanyakan materi yang telah dipelajari. Selanjutnya guru memotivasi peserta didik untuk mengembangkan pemahaman terhadap materi yang sudah dipelajari 14. Membimbing peserta didik untuk membuat kesimpulan 15. Menyampaikan gambaran materi untuk pertemuan berikutnya 16. Guru mengakhiri kegiatan pembelajaran dengan mengucapkan salam	10

J. MEDIA, ALAT DAN SUMBER PEMBELAJARAN

4. Media : *handout*, video pembelajaran, PPT

5. Alat : LCD proyektor dan laptop

6. Sumber Belajar : Prihastuti Ekawatiningsih,dkk, (2008). *Restoran*. Klaten. PT. Macanan Jaya Cemerlang

K. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

4. Teknik Penilaian : Penilaian dilakukan selama dan setelah kegiatan pembelajaran
 5. Instrumen : Instrumen penilaian pengetahuan *terlampir*
 6. Rancangan Penilaian :

b. PENILAIAN PENGETAHUAN (KOGNITIF)

1) Tes Tertulis

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Indikator Soal	Jenis Soal	Butir Soal
3.2 Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan	3.2.1 Menjelaskan pengukuran bahan pangan 3.2.2 Menjelaskan penanganan bahan pangan 3.2.3 Menjelaskan teknik penanganan bahan pangan	4. Siswa dapat menjelaskan pengukuran bahan pangan 5. Siswa dapat menjelaskan penanganan bahan pangan 6. Siswa dapat menjelaskan teknik penanganan bahan pangan	Tes Tertulis	1. Apakah yang dimaksud dengan mise en place ? jelaskan ! 2. Hal-hal apa saja yang perlu dipersiapkan dalam menyiapkan ruang kerja ? jelaskan ! 3. Jelaskan kegunaan pengukuran bahan pangan ! 4. Bagaimana pengelompokan bahan pangan ? jelaskan penggolongannya ! 5. Bagaimana cara menjaga kebersihan bahan makanan pada waktu penyimpanan? jelaskan!
Kunci Jawaban Soal:				
1. Persiapan (Mise en Plase) dalam pengolahan bahan makanan merupakan segala sesuatu yang harus disiapkan sebelum pengolahan. Persiapan akan menentukan menentukan keefektivan dan keberhasilan suatu hasil pengolahan. Umumnya persiapan pengolahan meliputi persiapan alat, pengukuran, persiapan bahan, pencucian, penyiangan dan pematangan				
KRITERIA PENILAIAN/ RUBRIK PENILAIAN				
Jawaban menyebutkan empat unsur pokok dari jawaban sesuai kunci				10

jawaban	
Jawaban menyebutkan dua sampai tiga unsur pokok dari jawaban sesuai kunci jawaban	8
Jawaban menyebutkan satu unsur pokok dari jawaban yang sesuai kunci jawaban	5
Jawaban tidak sesuai kunci jawaban	2
Tidak ada jawaban	0

2. Secara umum menyiapkan ruang kerja sebagai berikut:

- Menjaga kebersihan ruang, baik dari debu, sampah, limbah dan cairan tumpahan di lantai yang menyebabkan kecelakaan kerja.
- Menempatkan kursi dan meja pada posisi semula
- Membuka jendela agar sirkulasi udara selama percobaan mengalir dengan baik.
- Mensterilkan ruangan, bila kondisi tersebut dibutuhkan.

KRITERIA PENILAIAN/ RUBRIK PENILAIAN

Jawaban menyebutkan empat unsur pokok dari jawaban sesuai kunci jawaban	10
Jawaban menyebutkan tiga unsur pokok dari jawaban sesuai kunci jawaban	8
Jawaban menyebutkan dua unsur pokok dari jawaban yang sesuai kunci jawaban	6
Jawaban menyebutkan satu unsure pokok dari jawaban yang sesuai kunci jawaban	3
Tidak ada jawaban	0

3. Pengukuran berguna untuk:

- Menjaga konstitusi kualitas resep
Pengukuran yang baik dan tepat, kualitas resep dapat dipertahankan.
- Untuk mengontrol biaya
Adanya pengukuran biaya pada bahan-bahan yang akan diolah memungkinkan pengontrolan biaya lebih mudah, karena berapa banyaknya bahan yang dipergunakan akan lebih mudah dihitung.

KRITERIA PENILAIAN/ RUBRIK PENILAIAN

Jawaban menyebutkan 2 kegunaan disertai penjelasan maka nilai	10
Jawaban menyebutkan 2 kegunaan tanpa penjelasan maka nilai	8
Jawaban menyebutkan 1 kegunaan disertai penjelasan maka nilai	6
Jawaban menyebutkan 1 kegunaan tanpa penjelasan maka nilai	4
Jawaban tidak sesuai dengan kunci jawaban maka nilai	0

4. Secara umum bahan pangan dibagi dalam 4 kelompok besar yaitu :

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

- Bumbu dan rempah

KRITERIA PENILAIAN/ RUBRIK PENILAIAN

Jawaban menyebutkan empat unsur pokok dari jawaban sesuai kunci jawaban	10
Jawaban menyebutkan dua sampai tiga unsur pokok dari jawaban sesuai kunci jawaban	8
Jawaban menyebutkan satu unsur pokok dari jawaban yang sesuai kunci jawaban	5
Jawaban tidak sesuai kunci jawaban	2
Tidak ada jawaban	0

5. Kebersihan pada waktu penyimpanan bahan makanan adalah

- Penyimpanan terpisah antara bahan yang sudah di masak dan yang mentah
- Penyimpanan terpisah antara daging, ikan, sayuran, buah, kentang, dll
- Bahan pangan tidak boleh diletakkan secara langsung di lantai
- Pemeriksaan temperatur yang teratur

KRITERIA PENILAIAN/ RUBRIK PENILAIAN

Jawaban menyebutkan empat unsur pokok dari jawaban sesuai kunci jawaban	10
Jawaban menyebutkan dua sampai tiga unsur pokok dari jawaban sesuai kunci jawaban	8
Jawaban menyebutkan satu unsur pokok dari jawaban yang sesuai kunci jawaban	5
Jawaban tidak sesuai kunci jawaban	2
Tidak ada jawaban	0

Pengolahan Nilai

No. Soal	Skor Penilaian	Nilai
1	10	Nilai perolehan KD pengetahuan : Skor Maksimal = 50 Nilai maksimal = 50 x 2 = 100
2	10	
3	10	
4	10	
5	10	
Jumlah	50	

Mengetahui
Guru Pembimbing,

Surakarta , 3 Oktober 2017
Mahasiswa PLT,

Dra. Kurniasih
NIP. 196804162005012010

Lintang Rastiti
NIM. 14511241058



**PEMERINTAH KOTA SURAKARTA
DINAS PENDIDIKAN PEMUDA DAN OLAH RAGA**



3. SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Jl. Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840
SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com

F/751/WKS 1/21a

9 Juli 2015

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 4 Surakarta
Kelas/Semester : X BOGA / Gasal
Mata Pelajaran : Boga Dasar
Materi Pokok : 3.3 Menganalisis potongan bahan makanan
4.3 Membuat potongan bahan makanan
Pertemuan ke : 6
Alokasi Waktu : 1x pertemuan (@ 5 x 45 Menit)

M. Kompetensi Inti

KI.3 Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya 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.

N. Kompetensi Dasar

3.3 Menganalisis potongan bahan makanan
4.3 Membuat potongan bahan makanan

O. Indikator

4.3 Membuat potongan bahan makanan
4.3.1 Membuat potongan sayuran
4.3.2 Membuat potongan kentang
4.3.3 Mengaplikasikan potongan bahan makanan pada pembuatan "Garang Asem"

P. Tujuan Pembelajaran

9. Dengan diberikan materi tentang potongan bahan makanan, siswa mampu membuat potongan sayuran

10. Dengan diberikan materi tentang potongan bahan makanan, siswa mampu membuat potongan kentang
11. Dengan diberikan materi tentang potongan bahan makanan, siswa mampu mengaplikasikan potongan bahan makanan pada pembuatan "Garang Asem"

Q. Materi Pembelajaran

1. Potongan sayuran
2. Potongan kentang
3. Resep garang asem

R. Pendekatan, Model dan Metode

7. Pendekatan Pembelajaran : *Saintifik*
8. Model Pembelajaran : *Project Based Learning*
9. Metode Pembelajaran : Ceramah, diskusi, tanya jawab, penugasan

L. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan Ke-6 :

Kegiatan	Model Pembelajaran : PBL	Kegiatan Pembelajaran
A. Pendahuluan		<ol style="list-style-type: none"> 6. Menyampaikan salam 7. Menanyakan kesiapan siswa dalam mengikuti pembelajaran 8. Menanyakan kehadiran peserta didik 9. Menyampaikan informasi cakupan materi pembelajaran yang akan dilaksanakan 10. Menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan dicapai
B. Kegiatan Inti	<p>Orientasi Masalah</p> <p>Pengumpulan data dan verifikasi</p> <p>Pengorganisasian dan formulasi eksplanasi</p> <p>Analisis proses inquiry</p>	<ol style="list-style-type: none"> 6. Mengamati <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik membaca resep garang asem 7. Menanya <ul style="list-style-type: none"> • Siswa bertanya tentang garang asem yang belum dipahami. 8. Mengumpulkan informasi/eksperimen <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik dibagi menjadi 8 kelompok, setiap kelompok beranggotakan 4 orang • Setiap kelompok membuat garang asem 9. Mengasosiasikan/mengolah informasi <ul style="list-style-type: none"> • Masing-masing kelompok mengolah garang asem • Siswa membuat garang asem dalam kelompok masing-masing

		10. Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> Siswa mempresentasikan hasil praktik garang asem secara bergantian.
C. Penutup		6. Guru memberikan evaluasi dari hasil menyajikan makanan dan presentasi hasil makanan untuk masing-masing kelompok 7. Guru memberikan penguatan dari hasil pembelajaran. 8. Guru bersama-sama dengan siswa membuat rangkuman atau kesimpulan hasil praktik. 9. Guru memberi umpan balik terhadap proses dan hasil pembelajaran 10. Menutup pelajaran dengan salam

M. MEDIA, ALAT DAN SUMBER PEMBELAJARAN

7. Media : *Jobsheet*, video pembelajaran, PPT
8. Alat : LCD proyektor dan laptop
9. Sumber Belajar : Prihastuti Ekawatiningsih,dkk, (2008). *Restoran*. Klaten. PT. Macanan Jaya Cemerlang

N. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

7. Teknik Penilaian : Penilaian dilakukan selama dan setelah kegiatan pembelajaran
8. Instrumen : Instrumen penilaian Ketrampilan *terlampir*
9. Rancangan Penilaian :

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

Mata Pelajaran : Boga Dasar
 Kelas/Semester : X / Gasal
 Tahun Pelajaran : 2017/2018
 Waktu Pengamatan :

NO	NAMA SISWA	Komponen/Sub komponen yang dinilai						NILAI AKHIR
		Persiapan alat	Persiapan bahan	Proses	Hasil	Sikap kerja	Waktu	
1.								
2.								
3.								

1. KRITERIA PENILAIAN
2. TES PRAKTIK/ UNJUK KERJA

No.	2.	3. IN DIK AT OR	
I	5.	6. 3	
I.	Persiapan Kerja		
	1.2 Menyiapkan peralatan	Lengkap sesuai	4
		Peralatan kurang 2 macam	3
		Peralatan kurang 3 macam	2
		Peralatan kurang 4 macam	1
		Tidak melakukan persiapan alat	0
	1.2 Menyiapkan Bahan	Lengkap sesuai	4
		Bahan kurang 1	3
		Bahan kurang 2	2
		Bahan kurang 3	1
		Tidak melakukan persiapan bahan	0
II	Proses (Sistematika dan Cara Kerja)		
		Teknik penggunaan alat benar, penanganan bahan benar sistematika benar dan menerapkan K3 selama bekerja	4
		Satu indikator tidak terpenuhi	3
		Dua indikator tidak terpenuhi	2
		Tiga indikator tidak terpenuhi	1
		Tidak melakukan seluruh kriteria yang ditentukan	0
III	Hasil Kerja		
		Sangat Baik	4
		Baik	3
		Cukup Baik	2
		Kurang Baik	1
		Tidak Baik	0

No.	2.	3. IN DIK AT OR	
1	5.	6. 3	
IV	Sikap Kerja		
	4.1 Penggunaan alat	Semua kriteria persyaratan terpenuhi	4
		Satu persyaratan tidak terpenuhi	3
		Dua persyaratan tidak terpenuhi	2
		Lebih dari dua persyaratan tidak terpenuhi	1
		Tidak sesuai dengan persyaratan	0

Guru Pembimbing,

Guru Mata Pelajaran,

Dra. Kurniasih
NIP. 196804162005012010

Lintang Rastiti
NIM. 14511241058



**PEMERINTAH KOTA SURAKARTA
DINAS PENDIDIKAN PEMUDA DAN OLAH RAGA**

4. SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Jl. Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840
SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com



F/751/WKS 1/21a

9 Juli 2015

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 4 Surakarta

Kelas/Semester : X BOGA / Gasal
 Mata Pelajaran : Boga Dasar
 Materi Pokok : 3.4 Menjelaskan teknik pengolahan makanan
 4.4 Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan
 Pertemuan ke : 8
 Alokasi Waktu : 1 x pertemuan (@ 5 x 45 Menit)

S. Kompetensi Inti

- KI.3 Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya 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.

T. Kompetensi Dasar

- 3.4 Menjelaskan teknik pengolahan makanan
 4.4 Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan

U. Indikator

- 4.4 Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan
- 4.4.1 Mengaplikasikan teknik panas kering (deep fry) dalam pembuatan "Ayam goreng ala kentucky"
- 4.4.2 Mengaplikasikan teknik panas basah (steaming) dalam pembuatan "Mochi"

V. Tujuan Pembelajaran

12. Dengan diberikan materi tentang teknik pengolahan makanan, siswa mampu mengaplikasikan teknik pengolahan makanan panas kering (deep fry) dalam pembuatan "Ayam goreng ala kentucky"
13. Dengan diberikan materi tentang teknik pengolahan makanan, siswa mampu mengaplikasikan teknik pengolahan makanan panas basah (steaming) dalam pembuatan "Mochi"

W. Materi Pembelajaran

1. Teknik pengolahan makanan panas kering (deep fry)
2. Teknik pengolahan makanan panas basah (steaming)

X. Pendekatan, Model dan Metode

10. Pendekatan Pembelajaran : *Saintifik*
 11. Model Pembelajaran : *Projct Based Learning*
 12. Metode Pembelajaran : Ceramah, diskusi, tanya jawab, penugasan

O. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan Ke-8 :

Kegiatan	Model	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi
----------	-------	-----------------------	---------

	Pembelajaran : PBL		Waktu
A. Pendahuluan		11. Menyampaikan salam 12. Menanyakan kesiapan siswa dalam mengikuti pembelajaran 13. Menanyakan kehadiran peserta didik 14. Menyampaikan informasi cakupan materi pembelajaran yang akan dilaksanakan 15. Menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan dicapai	10'
B. Kegiatan Inti	Orientasi Masalah Pengumpulan data dan verifikasi Pengorganisasian dan formulasi eksplanasi Analisis proses inquiry	11. Mengamati <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik membaca resep Ayam goreng ala kenthuky dan Mochi 12. Menanya <ul style="list-style-type: none"> • Siswa bertanya tentang ayam goreng ala kenthuky dan mochi yang belum dipahami. 13. Mengumpulkan informasi/eksperimen <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik dibagi menjadi 8 kelompok, setiap kelompok beranggotakan 4 orang • Setiap kelompok membuat ayam goreng ala kenthuky dan mochi 14. Mengasosiasikan/mengolah informasi <ul style="list-style-type: none"> • Masing-masingkelompok mengolah ayam goreng ala kenthuky dan mochi • Siswa membuat ayam goreng ala kenthuky dan mochi dalam kelompok masing-masing 15. Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> • Siswa mempresentasikan hasil praktik ayam goreng ala kenthuky dan mochi secara bergantian. 	250'
C. Penutup		11. Guru memberikan evaluasi dari hasil menyajikan makanan dan presentasi hasil makanan untuk masing-masing kelompok 12. Guru memberikan penguatan dari hasil pembelajaran.	

		13. Guru bersama-sama dengan siswa membuat rangkuman atau kesimpulan hasil praktik. 14. Guru memberi umpan balik terhadap proses dan hasil pembelajaran 15. Menutup pelajaran dengan salam	10'
--	--	--	-----

P. MEDIA, ALAT DAN SUMBER PEMBELAJARAN

10. Media : *Jobsheet*, video pembelajaran, PPT
 11. Alat : LCD proyektor dan laptop
 12. Sumber Belajar : Prihastuti Ekawatiningsih,dkk, (2008). *Restoran*. Klaten. PT. Macanan Jaya Cemerlang

Q. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

10. Teknik Penilaian : Penilaian dilakukan selama dan setelah kegiatan pembelajaran
 11. Instrumen : Instrumen penilaian Ketrampilan *terlampir*
 12. Rancangan Penilaian :

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

Mata Pelajaran : Boga Dasar
 Kelas/Semester : X / Gasal
 Tahun Pelajaran : 2017/2018
 Waktu Pengamatan :

NO	NAMA SISWA	Komponen/Sub komponen yang dinilai						NILAI AKHIR
		Persiapan alat	Persiapan bahan	Proses	Hasil	Sikap kerja	Waktu	
1.								
2.								
3.								

Mengetahui
 Guru Pembimbing,

Surakarta , 3 Oktober 2017
 Guru Mata Pelajaran,

Dra. Kurniasih
 NIP. 196804162005012010

Lintang Rastiti
 NIM. 14511241058



**PEMERINTAH KOTA SURAKARTA
DINAS PENDIDIKAN PEMUDA DAN OLAH RAGA**



5. SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Jl. Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840
SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com

F/751/WKS 1/21a

9 Juli 2015

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 4 Surakarta
Kelas/Semester : X BOGA / Gasal
Mata Pelajaran : Boga Dasar
Materi Pokok : 3.4 Menjelaskan teknik pengolahan makanan
4.4 Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan
Pertemuan ke : 9
Alokasi Waktu : 1 x pertemuan (@ 5 x 45 Menit)

Y. Kompetensi Inti

- KI.3 Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya 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.

Z. Kompetensi Dasar

- 3.4 Menjelaskan teknik pengolahan makanan
4.4 Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan

AA. Indikator

- 4.4 Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan
- 4.4.1 Mengaplikasikan teknik panas kering (deep fry) dalam pembuatan "Kacang Telur"
- 4.4.2 Mengaplikasikan teknik panas basah (boiling) dalam pembuatan "Es Kopyor Sintetis"

BB. Tujuan Pembelajaran

14. Dengan diberikan materi tentang teknik pengolahan makanan, siswa mampu mengaplikasikan teknik pengolahan makanan panas kering (deep fry) dalam pembuatan "Kacang Telur"
15. Dengan diberikan materi tentang teknik pengolahan makanan, siswa mampu mengaplikasikan teknik pengolahan makanan panas basah (boiling) dalam pembuatan "Es Kopyor Sintetis"

CC. Materi Pembelajaran

1. Teknik pengolahan makanan panas kering (deep fry)
2. Teknik pengolahan makanan panas basah (boiling)

DD. Pendekatan, Model dan Metode

13. Pendekatan Pembelajaran : *Saintifik*
14. Model Pembelajaran : *Project Based Learning*
15. Metode Pembelajaran : Ceramah, diskusi, tanya jawab, penugasan

R. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan Ke-8 :

Kegiatan	Model Pembelajaran : PBL	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu
A. Pendahuluan		<ol style="list-style-type: none"> 16. Menyampaikan salam 17. Menanyakan kesiapan siswa dalam mengikuti pembelajaran 18. Menanyakan kehadiran peserta didik 19. Menyampaikan informasi cakupan materi pembelajaran yang akan dilaksanakan 20. Menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan dicapai 	10'
B. Kegiatan Inti	<p>Orientasi Masalah</p> <p>Pengumpulan data dan verifikasi</p> <p>Pengorganisasian dan formulasi eksplanasi</p> <p>Analisis proses inquiry</p>	<ol style="list-style-type: none"> 16. Mengamati <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik membaca resep kacang telur dan es kopyor sintetis 17. Menanya <ul style="list-style-type: none"> • Siswa bertanya tentang kacang telur dan es kopyor sintetis yang belum dipahami. 18. Mengumpulkan informasi/eksperimen <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik dibagi menjadi 8 kelompok, setiap kelompok beranggotakan 4 orang • Setiap kelompok membuat kacang telur dan es kopyor sintetis 19. Mengasosiasikan/mengolah informasi <ul style="list-style-type: none"> • Masing-masing kelompok mengolah kacang telur dan es kopyor sintetis • Siswa membuat kacang telur 	250'

Mengetahui
Guru Pembimbing,

Dra. Kurniasih
NIP. 196804162005012010

Surakarta , 3 Oktober 2017
Guru Mata Pelajaran,

Lintang Rastiti
NIM. 14511241058



**PEMERINTAH KOTA SURAKARTA
DINAS PENDIDIKAN PEMUDA DAN OLAH RAGA**



6. SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Jl. Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840
SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com

F/751/WKS 1/21a

9 Juli 2015

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 4 Surakarta
Kelas/Semester : X BOGA / Gasal
Mata Pelajaran : Boga Dasar
Materi Pokok : 3.5 Menganalisis garnish makanan dan minuman
berdasarkan jenis dan karakteristiknya
4.5 Membuat garnish makanan dan minuman
Pertemuan ke : 11
Alokasi Waktu : 1 x pertemuan (@ 5 x 45 Menit)

EE. Kompetensi Inti

- KI.3 Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya 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.

FF. Kompetensi Dasar

- 3.5 Menganalisis garnish makanan dan minuman berdasarkan jenis dan karakteristiknya
4.5 Membuat garnish makanan dan minuman

GG. Indikator

- 4.5 Menganalisis garnish makanan dan minuman berdasarkan jenis dan karakteristiknya
- 4.5.1 Menyiapkan bahan untuk pembuatan garnish
4.5.2 Menyiapkan alat untuk pembuatan garnish
4.5.3 Membuat garnish dari sayuran
4.5.4 Membuat garnish dari buah

HH. Tujuan Pembelajaran

16. Dengan diberikan materi tentang garnish makanan dan minuman, siswa mampu menjelaskan bahan yang digunakan dalam pembuatan garnish
17. Dengan diberikan materi tentang garnish makanan dan minuman, siswa mampu menjelaskan menjelaskan peralatan yang digunakan dalam pembuatan garnish
18. Dengan diberikan materi tentang garnish makanan dan minuman, siswa mampu membuat garnish dari sayuran

19. Dengan diberikan materi tentang garnish makanan dan minuman, siswa mampu membuat garnish dari buah

II. Materi Pembelajaran

1. Garnish dari sayuran
2. Garnish dari buah

JJ. Pendekatan, Model dan Metode

16. Pendekatan Pembelajaran : *Saintifik*
17. Model Pembelajaran : *Project Based Learning*
18. Metode Pembelajaran : Ceramah, diskusi, tanya jawab, penugasan

U. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan Ke-11 :

Kegiatan	Model Pembelajaran : PBL	Kegiatan Pembelajaran
A. Pendahuluan		<ol style="list-style-type: none"> 21. Menyampaikan salam 22. Menanyakan kesiapan siswa dalam mengikuti pembelajaran 23. Menanyakan kehadiran peserta didik 24. Menyampaikan informasi cakupan materi pembelajaran yang akan dilaksanakan 25. Menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan dicapai
B. Kegiatan Inti	<p>Orientasi Masalah</p> <p>Pengumpulan data dan verifikasi</p> <p>Pengorganisasian dan formulasi eksplanasi</p> <p>Analisis proses inquiry</p>	<ol style="list-style-type: none"> 21. Mengamati <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik membaca <i>jobsheet</i> tentang garnish 22. Menanya <ul style="list-style-type: none"> • Siswa bertanya tentang materi <i>garnish</i> yang belum dipahami. 23. Mengumpulkan informasi/eksperimen <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik dibagi menjadi 8 kelompok, setiap kelompok beranggotakan 4 orang • Setiap kelompok membuat <i>garnish</i> sayuran dan buah 24. Mengasosiasikan/mengolah informasi <ul style="list-style-type: none"> • Siswa membuat <i>garnish</i> sayuran dan buah dalam kelompok masing-masing 25. Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> • Siswa mempresentasikan hasil praktik membuat <i>garnish</i> sayuran

Mengetahui
Guru Pembimbing,

Dra. Kurniasih
NIP. 196804162005012010

Surakarta , 3 Oktober 2017
Guru Mata Pelajaran,

Lintang Rastiti
NIM. 14511241058



**PEMERINTAH KOTA SURAKARTA
DINAS PENDIDIKAN PEMUDA DAN OLAH RAGA**



7. SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Jl. Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840
SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com

F/751/WKS 1/21a

9 Juli 2015

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 4 Surakarta
Kelas/Semester : X BOGA / Gasal
Mata Pelajaran : Boga Dasar
Materi Pokok : 3.8 Menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia
4.8 Membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia
Pertemuan ke : 7
Alokasi Waktu : 1 x pertemuan (@ 5 x 45 Menit)

KK. Kompetensi Inti

- KI.3 Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya 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.

LL. Kompetensi Dasar

- 3.8 Menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia
4.8 Membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia

MM. Indikator

- 4.8 Membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia
- 4.8.1 Membuat bumbu dasar merah
- 4.8.2 Membuat bumbu dasar hitam
- 4.8.2 Mengaplikasikan bumbu dasar merah pada masakan "Ayam bumbu rujak"
- 4.8.4 Mengaplikasikan bumbu dasar hitam pada masakan "Rawon"

NN. Tujuan Pembelajaran

20. Dengan diberikan materi tentang bumbu dasar dan turunannya, siswa mampu membuat bumbu dasar merah

21. Dengan diberikan materi tentang bumbu dasar dan turunannya, siswa mampu membuat bumbu dasar hitam
22. Dengan diberikan materi tentang bumbu dasar dan turunannya, siswa mampu mengaplikasikan bumbu dasar merah dalam pembuatan "Ayam bumbu rujak"
23. Dengan diberikan materi tentang bumbu dasar dan turunannya, siswa mampu mengaplikasikan bumbu dasar hitam dalam pembuatan "Rawon"

OO. Materi Pembelajaran

1. Bumbu dasar merah
2. Bumbu dasar hitam
3. Ayam bumbu rujak
4. Rawon

PP. Pendekatan, Model dan Metode

19. Pendekatan Pembelajaran : *Saintifik*
20. Model Pembelajaran : *Project Based Learning*
21. Metode Pembelajaran : Ceramah, diskusi, tanya jawab, penugasan

X. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan Ke-17 :

Kegiatan	Model Pembelajaran : PBL	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu
A. Pendahuluan		26. Menyampaikan salam 27. Menanyakan kesiapan siswa dalam mengikuti pembelajaran 28. Menanyakan kehadiran peserta didik 29. Menyampaikan informasi cakupan materi pembelajaran yang akan dilaksanakan 30. Menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan dicapai	10'
B. Kegiatan Inti	Orientasi Masalah Pengumpulan data dan verifikasi Pengorganisasian dan formulasi eksplanasi	26. Mengamati <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik membaca resep ayam bumbu rujak dan rawon 27. Menanya <ul style="list-style-type: none"> • Siswa bertanya tentang ayam bumbu rujak dan rawon yang belum dipahami. 28. Mengumpulkan informasi/eksperimen <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik dibagi menjadi 8 kelompok, setiap kelompok beranggotakan 4 orang • Setiap kelompok membuat ayam 	250'

	Analisis proses inquiry	<p>bumbu rujak dan rawon</p> <p>29. Mengasosiasikan/mengolah informasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Masing-masingkelompok mengolah ayam bumbu rujak dan rawon • Siswa membuat ayam bumbu rujak dan rawon dalam kelompok masing-masing <p>30. Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa mempresentasikan hasil praktik ayam bumbu rujak dan rawon secara bergantian. 	
C. Penutup		<p>26. Guru memberikan evaluasi dari hasil menyajikan makanan dan presentasi hasil makanan untuk masing-masing kelompok</p> <p>27. Guru memberikan penguatan dari hasil pembelajaran.</p> <p>28. Guru bersama-sama dengan siswa membuat rangkuman atau kesimpulan hasil praktik.</p> <p>29. Guru memberi umpan balik terhadap proses dan hasil pembelajaran</p> <p>30. Menutup pelajaran dengan salam</p>	10'

Y. MEDIA, ALAT DAN SUMBER PEMBELAJARAN

19. Media : *Jobsheet*, video pembelajaran, PPT
20. Alat : LCD proyektor dan laptop
21. Sumber Belajar : Prihastuti Ekawatiningsih, dkk, (2008). *Restoran*. Klaten. PT. Macanan Jaya Cemerlang

Z. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

19. Teknik Penilaian : Penilaian dilakukan selama dan setelah kegiatan pembelajaran
20. Instrumen : Instrumen penilaian Ketrampilan *terlampir*
21. Rancangan Penilaian :

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

Mata Pelajaran : Boga Dasar
 Kelas/Semester : X / Gasal
 Tahun Pelajaran : 2017/2018
 Waktu Pengamatan :

NO	NAMA SISWA	Komponen/Sub komponen yang dinilai	NILAI AKHIR
----	------------	------------------------------------	-------------

		Persiapan alat	Persiapan bahan	Proses	Hasil	Sikap kerja	Waktu	
1.								
2.								
3.								

Mengetahui
Guru Pembimbing,

Surakarta , 3 Oktober 2017

Guru Mata Pelajaran,

Dra. Kurniasih
NIP. 196804162005012010

Lintang Rastiti
NIM. 14511241058

JOB SHEET

Sekolah	: SMK Negeri 4 Surakarta
Kelas / Semester	: X / 1
Mata Pelajaran	: Boga Dasar
Materi Pokok	: Ayam bumbu bali dan Carang gesing
Pertemuan Ke	: 2
Alokasi Waktu	: 1 x 45 menit

1. Mampu membuat Ayam bumbu bali dan Carang Gesing
2. Mampu menyebutkan peralatan pengolahan yang digunakan dalam pembuatan Ayam bumbu bali dan Carang gesing
3. Mampu menjelaskan cara pembuatan Ayam bumbu bali dan Carang gesing dengan baik

B. Bahan yang Digunakan

Bahan Utama Ayam Bumbu Bali :

1. ayam
2. lengkuas
3. daun Salam
4. daun Jeruk
5. tomat
6. kecap manis

Bumbu yang dihaluskan :

1. cabai merah
2. bawang putih
3. bawang merah
4. jahe
5. kemiri
6. terasi

Bahan untuk Carang Gesing

1. pisang kapok
2. santan kelapa kental
3. telur ayam
4. gula pasir
5. daun pandan
6. daun pisang
7. semat

C. Alat yang Digunakan

1. baskom
2. wajan
3. wooden spatula
4. gelas ukur
5. Langseng/kukusan

D. Resep

1. Ayam bumbu bali



Bahan-bahan

- 1 ekor Ayam, kemudian anda potong-potong menjadi 20 bagian
- 1 cm Lengkuas, kemudian anda geprak
- 2 lembar Daun Salam
- 3 lembar Daun Jeruk
- 2 buah Tomat, kemudian masing-masing anda potong menjadi 8 bagian
- 2 sendok makan Kecap Manis

Bumbu yang dihaluskan :

- 7 buah Cabai Merah
- 4 siung Bawang Putih
- 5 siung Bawang Merah
- 2 cm Jahe
- 3 butir Kemiri
- ½ sendok the Terasi yang sudah digoreng

Cara membuat masakan ayam bumbu bali :

1. Pertama ayam yang telah dipotong anda bersihkan terlebih dahulu, kemudian anda berikan garam dan diamkan sebentar. Lalu anda goreng setengah matang, sisihkan.
2. Selanjutnya anda tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum, kemudian anda masukkan lengkuas, daun salam, daun jeruk, tomat dan kecap manis.

3. Setelah itu anda masukkan ayam yang telah digoreng tadi dan masak hingga tomatnya hancur dan bumbu meresap kedalam ayamnya.
4. Angkat dan sajikan dengan nikmat.

2. Carang Gesing



Bahan :

- 1 kg pisang kepok yang sudah matang
- 650 ml santan kelapa kental
- 2 butir telur ayam
- gula pasir 150 gr
- daun pandan secukupnya (dipotong kotak)
- daun pisang untuk membungkus secukupnya
- sapu lidi yang dipotong lancip secukupnya

Cara Membuat Kue Carang Gesing :

1. Kupas kulit pisang lalu diiris tipis-tipis
2. Campurkan gula pasir dengan santan sambil diaduk hingga merata
3. Masukkan telur ayam kedalam campuran santan, aduk rata
4. Masukkan juga irisan pisang dan potongan daun pandan kedalam campuran santan, aduk rata
5. Bungkus adonan yang sudah dicampur secukupnya dengan menggunakan daun pisang dan semat dengan sapu lidi (lakukan sampai selesai)
6. Kukus sampai benar-benar matang dan siap untuk disajikan

JOB SHEET

Sekolah	: SMK Negeri 4 Surakarta
Kelas / Semester	: X / 1
Mata Pelajaran	: Boga Dasar
Materi Pokok	: Bandeng Acar kuning
Pertemuan Ke	: 4
Alokasi Waktu	: 1 x 45 menit

1. Mampu membuat Bandeng Acar Kuning
2. Mampu menyebutkan peralatan pengolahan yang digunakan dalam pembuatan Bandeng Acar Kuning
3. Mampu menjelaskan cara pembuatan Bandeng Acar Kuning dengan baik

B. Bahan yang Digunakan

Bahan Utama Bandeng Acar :

1. ikan bandeng
2. air jeruk lemon
3. lada bubuk
4. garam

Bahan dan Bumbu Ikan:

1. cabai rawit hijau
2. wortel
3. air
4. metimun
5. daun bawang
6. cabai merah keriting, potong
7. mentega

Bumbu Ikan yang Dihaluskan:

1. bawang merah
2. kunyit
3. kemiri
4. bawang putih
5. cabai merah keriting

Bumbu Pelengkap Ikan:

1. daun salam
2. garam
3. jahe
4. gula pasir
5. lengkuas
6. cuka
7. lada putih bubuk
8. daun jeruk

C. Alat yang Digunakan

1. baskom
2. wajan
3. wooden spatula
4. gelas ukur

D. Resep

1. Bandeng Acar



Bahan Utama Ikan Bandeng:

- 2 ekor ikan bandeng
- 1 sdm air jeruk lemon
- Secukupnya lada bubuk
- Secukupnya garam

1. Bahan dan Bumbu Ikan:

- 6 buah cabai rawit hijau
- 3 wortel, potong korek api
- 600 mililiter air putih
- 1 buah ketimun, potong korek api
- 1 utas daun bawang
- 3 buah cabai merah keriting, potong
- Mentega secukupnya (untuk menumis)

2. Bumbu Ikan yang Dihaluskan:

- 5 siung bawang merah
- Kunyit 1 ruas, dibakar
- 2 butir kemiri, disangrai
- 3 siung bawang putih
- 4 buah cabai merah keriting

3. Bumbu Pelengkap Ikan:

- 1 lembar daun salam
- garam secukupnya
- jahe 2 cm , dimemarkan
- gula pasir secukupnya
- lengkuas 2 cm, dimemarkan
- 1/2 sendok teh cuka
- lada putih bubuk secukupnya
- 3 lembar daun jeruk, buang tulangnya

4. Cara Mempersiapkan Ikan Bandeng:

1. Awali yang pertama dengan membersihkan ikan bandeng dengan membersihkan bagian sisik pada tubuh ikan. Untuk membersihkan bagian ini anda bisa melakukannya dengan menggunakan pisau agar anda bisa lebih mudah mengerik sisik ikan. Setelah itu, bersihkan sisik ikan pada kedua bagian sisik badan ikan hingga bersih.
2. Selesai membersihkan bagian tersebut, lanjutkan dengan membersihkan lapisan insang yang ada dikepala ikan. Caranya, anda bisa menjangkau bagian kepala ikan dan lepaskan lapisan insang dengan menggunakan tangan hingga bersih merata.
3. Terakhir, bersihkan bagian jeroan yang ada diperut ikan. Gunakan pisau untuk membelah perut ikan dan keluarkan jeroan ikan dengan menggunakan tangan hingga bersih merata. Untuk memastikan jika anda membersihkan semua kotoran setelah jeroan ikan dibersihkan, maka silahkan bilas ikan dengan air bersih.
4. Selanjutnya, kerat-kerat badan ikan bandeng dengan menggunakan pisau agar sewaktu bumbu dilumurkan pada tubuh ikan, maka bumbu tersebut bisa meresap kebagian terdalam ikan secara merata.
5. Lalu lumuri ikan dengan air jeruk niips, merica bubuk dan juga garam secara merata dan diamkan sementara selama kurang lebih 20 menit.

5. Cara Membuat Ikan Bandeng Bumbu Acar Kuning:

1. Pertama, siapakan wajan dan berikan minyak secukupnya. Tunggu minyak hingga panas, baru setelah itu goreng ikan bandeng kedalamnya hingga ikan matang dan kering. Angkat ikan dan sisihkan sementara.
2. Selanjutnya, kita akan buat bumbunya. Caranya, panaskan wajan dan masukkan mentega, lalu diamkan mentega hingga meleleh, setelah itu gunakan mentega ini untuk menumis bumbu yang telah dihaluskan. Tumis bumbu hingga matang dan tercium bau aroma harum yang lezat.
3. Setelah itu, tambahkan daun jeruk kedalamnya bersama dengan jahe, cabai keriting, caba rawit hijau, lengkuas, jahe dan daun salam hingga harum dan layu.
4. Setelah itu, masukkan timun kedalamnya bersama dengan wortel dan tumsi hingga bahan ini menjadi lebih layu.
5. Setelah bahan diatas menjadi lebih layu, masukkan ikan bandeng yang telah digoreng kedalamnya dan aduk-aduk merata.
6. Tuangkan air kedalamnya dan masak air hingga mendidih. Tambahkan gula pasir bersama dengan garam dan lada putih bubuk sambil diaduk-aduk hingga mendidih dan merata.
7. Setelah itu, tuangka cuka dan aduk-aduk hingga tercampur merata, masak juga hingga bumbu ini meresap kedalam ikan

JOB SHEET

Sekolah	: SMK Negeri 4 Surakarta
Kelas / Semester	: X / 1
Mata Pelajaran	: Boga Dasar
Materi Pokok	: Garang Asem
Pertemuan Ke	: 6
Alokasi Waktu	: 1 x 45 menit

1. Mampu membuat Garang Asem
2. Mampu menyebutkan peralatan pengolahan yang digunakan dalam pembuatan Garang Asem
3. Mampu menjelaskan cara pembuatan Garang Asem dengan baik

B. Bahan yang Digunakan

Bahan Utama Garang Asem :

1. ayam

Bumbu halus:

1. ketumbar
2. bawang merah
3. bawang putih
4. kemiri
5. garam
6. minyak

Bumbu lain :

1. serai
2. salam
3. daun jeruk
4. santan
5. kemangi
6. cabe rawit
7. tomat hijau
8. blimbing wuluh
9. daun pisang yg dialasi plastic
10. kocokan telur kalau suka

C. Alat yang Digunakan

1. baskom

2. wajan
3. wooden spatula
4. gelas ukur
5. langseng/kukusan

D. Resep

1. Garang Asem



8. *Bahan-bahan :*

1 kg ayam, potong 10

Bumbu halus :

1/2 sdt ketumbar

8 siung Bawangmerah

6 siung Bawangputih

8 butir Kemiri

Garam

Minyak untuk menumis

Bumbu lain :

Serai

salam

daun jeruk

santan

Tambahan untuk dimasukkan ketika dibungkus daun :

kemangi

Cabe rawit

Tomat hijau

Blimbing wuluh

Daun pisang yg dialasi plastik

Bisa tambah kocokan telur kalau suka

9. Cara Membuat :

1. Ayam, kalau ayam kampung bisa langsung dimasak bila ayam potong rebus dulu sebentar dan buang airnya sebelum diolah
2. Tumis bumbu halus sampai harum, masukan air secukupnya untuk merebus ayam sampai cukup lunak /matang dan masukan daun salam serai daun jeruk
3. Setelah matang masukan santan cukup sampai sekali mendidih
4. Angkat dan siapkan daun dan iris blimbing, tomat hijau, kemangi, caberawit bisa diiris atau utuh
5. Masukan ayam, taruh irisan tadi, kalau mau tambahkan telur maka telur kocok diaduk ke kuah ayam.
6. Setelah tertata ambil kuahnya masukan kedaun dan bungkus/tum
7. Kukus ayam yg dibungkus tadi 20-30 menit

JOB SHEET

Sekolah	: SMK Negeri 4 Surakarta
Kelas / Semester	: X / 1
Mata Pelajaran	: Boga Dasar
Materi Pokok	: Ayam Goreng Ala Kenthuky dan Mochi
Pertemuan Ke	: 7
Alokasi Waktu	: 1 x 45 menit

1. Mampu membuat Ayam goreng ala kenthuky dan Mochi
2. Mampu menyebutkan peralatan pengolahan yang digunakan dalam pembuatan Ayam goreng ala kenthuky dan Mochi
3. Mampu menjelaskan cara pembuatan Ayam goreng ala kenthuky dan Mochi dengan baik

B. Bahan yang Digunakan

Bahan Utama Ayam goreng ala kenthuky :

1. dada ayam
2. tepung terigu
3. minyak goreng

Bumbu yang dihaluskan :

1. pala
2. lada
3. garam
4. bawang putih
5. ketumbar

Bahan pembalur :

1. telur
2. air
3. tepung

Bahan untuk Mochi :

1. tepung ketan
2. gula pasir
3. garam
4. santan kental

Bahan isian/filling :

1. gula jawa
2. kacang tanah cincang

Taburan :

Tepung maizena

C. Alat yang Digunakan

1. baskom
2. wajan
3. wooden spatula
4. gelas ukur
5. Langseng/kukusan

D. Resep

1. Ayam goreng ala kentucky



Bahan :

1/2 dada ayam

150 gr tepung terigu

Bumbu yang dihaluskan :

1 sdt lada

1/2 sdt pala

1 1/2 sdt ketumbar

1 sdt garam

3 siung bawang putih

Bahan pembalur :

1 butir telur

100 ml air

2 sdm tepung terigu

Minyak goreng secukupnya

Cara membuat :

1. Potong dada ayam menjadi 7 potong
2. Haluskan bumbu (pala, lada, ketumbar, garam dan bawang putih)
3. Kocok telur kemudian campur dengan 100 ml air dan 2 sendok makan tepung
4. Campurkan bumbu halus dengan kocokan telur
5. Masukkan ayam kedalam campuran bumbu
6. Panaskan minyak
7. Ambil satu persatu ayam kemudian letakkan didalam wadah yang berisi tepung terigu
8. Lumuri sampai ayam tertutup dengan tepung
9. Goreng dalam minyak panas sampai berwarna kuning keemasan

2. Mochi



Bahan adonan :

200 gr tepung terigu

75 gr gula pasir

1/4 sdt garam

250 ml santan kental

Bahan filling/isian :

100 gr gula jawa

75 gr kacang cincang

Bahan taburan :

100 gr maizena sangrai

Cara membuat :

1. Ayak tepung terigu, kemudian campur dengan gula pasir garam dan santan kental

2. Kukus selama 30 menit
3. Sisir gula jawa kemudian campur dengan kacang yang sudah dicincang
4. Ambil sedikit adonan, bulatkan kemudian isi dengan campuran gula jawa dan kacang
5. Bulatkan lagi lalu taburi dengan tepung maizena yang sudah di sangrai

JOB SHEET

Sekolah	: SMK Negeri 4 Surakarta
Kelas / Semester	: X / 1
Mata Pelajaran	: Boga Dasar
Materi Pokok	: Rawon
Pertemuan Ke	: 8
Alokasi Waktu	: 1 x 45 menit

1. Mampu membuat Rawon
2. Mampu menyebutkan peralatan pengolahan yang digunakan dalam pembuatan Rawon
3. Mampu menjelaskan cara pembuatan Rawon dengan baik

B. Bahan yang Digunakan

Bahan Utama Rawon :

1. Daging sapi (sandung lamur)
2. Air

Bumbu :

1. Kluwak
2. Bawang merah
3. Bawang putih
4. Kunyit
5. Jahe
6. Ketumbar
7. Lada
8. Garam
9. Gula
10. Serai
11. Lengkuas
12. Daun jeruk
13. Daun bawang

Pelengkap :

1. Kecambah Pendek
2. Mentimun
3. Kemangi
4. Telur asin
5. Kerupuk udang
6. Sambal terasi

C. Alat yang Digunakan

1. baskom
2. stock pot
3. wooden spatula
4. gelas ukur
5. wajan

D. Resep

1. Rawon



Bahan :

250 gr daging sapi

150 ml air

Bumbu yang dihaluskan :

4 buah kluwak

7 butir bawang merah

3 butir bawang putih

2 cm kunyit

2 cm jahe

1 sdt ketumbar

1/2 sdt lada

1 sdt garam

4 butir kemiri

1 batang serai

1 cm lengkuas

3 lembar daun jeruk

Pelengkap :

Kecambah Pendek

Mentimun

Kemangi

Telur asin

Kerupuk udang

Sambal terasi

Cara membuat :

1. Rebus daging dengan 150 ml air sampai matang
2. Potong daging ukuran dadu
3. Haluskan bumbu kemudian tumis sampai harus
4. Masukkan daun jeruk, lengkuas geprek, jahe, dan juga serai. Beri sedikit air biarkan sampai matang
5. Masukkan tumisan bumbu ke dalam air rebusan daging. Aduk sampai rata dan masukkan daging yang sudah di potong dadu
6. Rebus/simmer sampai daging empuk
7. Tambahkan gula dan garam
8. Sajikan rawon dengan bahan pelengkap (Kecambah Pendek, mentimun, kemangi, telur asin, kerupuk udang dan sambal terasi)