

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

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

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



**Disusun Oleh :
ROSITA CAROLIN
16511247003**

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

KATA PENGANTAR

Segala puji kita panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayahnya sehingga dapat melaksanakan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT), penulis telah menyelesaikan laporan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) yang dimulai dari tanggal 15 September s/d 15 November 2017 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 kurang lebih dua bulan.

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

1. Bapak Dr. Widarto, M.Pd , selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta, yang telah memberikan izin untuk melaksanakan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT)
2. Wika Rinawati, M.Pd selaku Koordinator Dosen pembimbing PLT dan DPL PLT Jurusan Teknik Boga Fakultas Teknik di SMK Negeri 4 Surakarta, terimakasih sudah memberi bimbingan selama kami melaksanakan kegiatan 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. selaku koordinator PLT di SMK Negeri 4 Surakarta.
5. Dra. Yenni Liza selaku guru pembimbing PLT, terimakasih atas bimbingannya selama melaksanakan kegaitan PLT 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 penulisan laporan ini masih jauh dari kesempurnaan, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca. Akhir kata semoga laporan ini dapat bermanfaat pada diri penulis maupun para pembaca.

Surakarta, 15 November 2017

Penulis

ABSTRAK
PRAKTIK LAPANGAN TERBIMBING (PLT)
DI SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Oleh :
Rosita Carolin
16511247003

Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) merupakan salah satu mata kuliah wajib yang harus ditempuh mahasiswa program s1 kependidikan. Program PLT bertujuan untuk memberikan pengalaman kepada mahasiswa dalam bidang pembelajaran di sekolah, dalam rangka melatih dan mengembangkan kompetensi keguruan atau kependidikan; memberi kesempatan kepada mahasiswa untuk mengenal, mempelajari, dan menghayati permasalahan sekolah yang terkait dengan proses pembelajaran, dan meningkatkan kemampuan mahasiswa untuk menerapkan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang telah dikuasai secara interdisipliner ke dalam pembelajaran di sekolah. 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 aktivitas belajar mengajar di sekolah.

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 Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia dengan alokasi waktu setiap minggu sebanyak 21 jam. Penulis, mata pelajaran ini dijadwalkan pada hari Senin, Selasa, dan Kamis dimulai pada jam ke 6 - 10 untuk hari Senin, jam ke 1 – 5 untuk hari Selasa dan Kamis. 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

BAB I

PENDAHULUAN

Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) merupakan salah satu program yang secara terus-menerus diselenggarakan oleh Universitas Negeri Yogyakarta (UNY) yang ditujukan kepada mahasiswa kependidikan untuk mengembangkan dan menerapkan ilmu yang telah diperoleh selama berada di bangku kuliah untuk diterapkan di kehidupan nyata, khususnya di lembaga pendidikan. Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) diharapkan dapat menjadi bekal bagi mahasiswa sebagai sarana untuk membentuk tenaga kependidikan yang profesional, memiliki daya saing dan siap untuk memasuki dunia pendidikan, serta mempersiapkan dan menghasilkan tenaga kependidikan atau calon guru yang memiliki kompetensi pedagogik, kepribadian, profesional, dan sosial. Peran mahasiswa dalam kegiatan PLT ini adalah memberikan kontribusi yang positif bagi sekolah dalam rangka peningkatan maupun pengembangan program-program sekolah yang berkaitan dengan kegiatan pembelajaran. PLT pendidikan bagi mahasiswa kependidikan dimaksud untuk membentuk pribadi calon pendidik yang memiliki seperangkat pengetahuan, keterampilan nilai dan sikap, serta pola tingkah laku yang diperlukan bagi profesinya serta cakap/mampu dan tepat menggunakannya di dalam penyelenggaraan pendidikan dan pengajaran di sekolah maupun di luar sekolah.

Program PLT bertujuan untuk memberikan pengalaman kepada mahasiswa dalam bidang pembelajaran di sekolah atau lembaga, dalam rangka melatih dan mengembangkan kompetensi keguruan atau kependidikan, memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mengenal, mempelajari, dan menghayati permasalahan sekolah atau lembaga yang terkait dengan proses pembelajaran dan meningkatkan kemampuan mahasiswa untuk menerapkan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang telah dikuasai secara interdisipliner ke dalam pembelajaran di sekolah, club, atau lembaga pendidikan.

A. Analisis Situasi

Analisis situasi memberikan informasi mengenai sekolah yang digunakan sebagai lokasi PLT meliputi kondisi fisik dan non fisik, yang dapat dilakukan setelah melakukan observasi, sebelum dilakukannya kegiatan PLT. Kegiatan observasi

meliputi observasi kondisi sekolah dan kondisi peserta didik selama proses belajar mengajar. Dari hasil observasi dapat diperoleh informasi sebagai berikut :

1. Kondisi Fisik Sekolah

a. 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 hanyalah 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 Jl. Lombok 5 Banjarsari Surakarta. Pada tahun 1967 dibawah kepemimpinan Bapak Soekanto S.BA dengan didukung personalia yang ada, SKKA berangsur-angsur membenahi diri menjadi lebih maju dari sebelumnya. Ditahun ini dibuka 3 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 Jl. Laks. Adisucipto No. 40 Surakarta. Gedung inilah yang sampai saat ini digunakan sebagai tempat penyelenggaraan proses belajar mengajar. Dari tahun 1972 – 1976 proses pemekaran SKKA relative masih nampak kemajuannya. Empat jurusan yang ditawarkan semakin meningkat, baik kuantitas maupun kualitasnya. 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 nama jurusan, yaitu :

- 1) Yang semula Jurusan Tatalaksana Makanan menjadi Tatalaksana Boga
- 2) Yang semula Jurusan Tatalaksana Pakaian menjadi Tatalaksana Busana
- 3) Yang semula Jurusan Membimbing dan Merawat Anak menjadi Tatalaksana Rumah Tangga

Sedangkan Jurusan Kerajinan Batik sudah tidak dibuka lagi. Menjelang usia 20 tahun, SMKK, bersama dengan turunnya keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan tertanggal 22 Oktober 1983 Nomor

0461/U/1983 tentang perbaikan kurikulum Pendidikan Dasar dan Menengah dilingkungan Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Dengan turunnya kebijakan ini kurikulum semua jenis Sekolah Menengah Tingkat Atas mengalami perbaikan pula. Akhirnya lahirlah kurikulum 1984, yang didalamnya 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 tata laksana 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 keberbagai dunia usaha dan industry baik didalam maupun diluar negeri. Adapun kepala sekolah yang pernah memimpin sampai saat ini adalah:

1. Soenarjo 1964 - 1965
2. Soekamto 1965 - 1987
3. Moehartati Moelyadi 1987 - 1993
4. Siti Koemaryatoen, S.BA 1993 - 1998
5. Moechtingudin, BSc 1998 - 2001
6. Drs. Rakhmat Sutomo Mei-Juli 2002
7. Dra. Agnes Sri Soerasmini 2002 - 2006
8. Drs. Sugiyarto, M.Pd 2006 - 2012
9. Suratno, S.Pd., M.Pd 2012 -2015
10. Drs. Suyono, M.Si 2015 – sekarang

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

Visi Sekolah

- a. Meuwujudkan 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 Industri
- c. Menyiapkan wirausahaan yang handal
- d. Mengembangkan semangat keunggulan dan kompetisi yang positif
- e. Meningkatkan pengalaman ajaran agama yang dianut dan budaya bangsa sebagai sumber kearifan dalam bertindak
- f. Menerapkan nilai budaya dan karakter bangsa, kejujuran, kedisiplinan, dan kerja sama

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 serta membentuk etos kerja yang tinggi, produktif dan kompetitif
- e. Mewujudkan sekolah menjadi SMK berwawasan lingkungan dan berstandar Internasional

3. Kondisi Fisik Sekolah

Kondisi fisik sekolah dapat dikatakan baik, ini terlihat dari tata letak ruang, bangunan, 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 Wakil Kepala Sekolah
- 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 Keahlian Jasa Boga
 - 1) Ruang Praktik Boga 1
 - 2) Ruang Praktik Boga 2
 - 3) Ruang Praktik Boga 3
 - 4) Ruang Praktik Patiseri
 - 5) Ruang Unit Produksi Boga
 - 6) Ruang Tata Hidang
 - 7) Ruang Instruktur Boga
- l. 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
- m. Laboratorium Keahlian Tata Kecantikan
 - 1) Ruang Praktik Kecantikan Kulit
 - 2) Ruang Praktik Kecantikan Rambut
 - 3) Ruang Instruktur Kecantikan
- n. Laboratorium Keahlian Perhotelan
 - 1) Ruang Laundry

- 2) Ruang Hotel
- 3) Ruang Instruktur Akomodasi Perhotelan
- o. UKS
- p. Bimbingan dan Penyuluhan
- q. Rumah Penjaga Sekolah
- r. KM/ WC
- s. Ruang Ibadah
- t. Gudang
- u. Koperasi Siswa
- v. Lapangan Olahraga
- w. Tempat Parkir
- x. Business Centre (Hotel Sparta, Unit Produksi Boga, Sanggar Busana, Salon Sparta)

4. Kondisi Non Fisik Sekolah

a. Bidang Kurikulum

Bidang kurikulum merupakan bagian yang bertugas untuk mengatur dan mengkoordinir semua hal yang berhubungan dengan kurikulum dan proses pembelajaran di sekolah. Bidang Kurikulum dikepalai oleh Wakil Kepala Sekolah (WKS 1) dan memiliki beberapa staff guru. Bidang kurikulum bertugas membagi jam mengajar guru, membagi jadwal pelajaran, membuat kalender akademik dan juga menyusun program pembelajaran yang digunakan sekolah.

b. Bidang Kesiswaan

Bidang kesiswaan merupakan bagian yang bertugas untuk mengatur dan mengkoordinir serta bertanggungjawab atas segala hal yang berhubungan dengan siswa dan segala bentuk kegiatan siswa di sekolah. Bidang kesiswaan dikepalai oleh WKS 2 dan memiliki beberapa staff guru yang membantu kerja WKS 2. Bidang kesiswaan meliputi Organisasi Sekolah (OSIS), Ekstrakurikuler, dan kedisiplinan.

1) OSIS

OSIS merupakan satu-satunya organisasi siswa yang diperbolehkan di sekolah. OSIS merupakan wadah untuk menyalurkan aspirasi siswa kepada sekolah melalui perwakilan-perwakilan siswa yang menjadi pengurus OSIS. Anggota OSIS dipilih tiap satu tahun sekali dan anggotanya hanya berasal dari kelas X dan XI. Pemilihan anggota OSIS dilakukan secara tertutup dengan mekanisme mengajukan calon anggota dari tiap kelas untuk diikutsertakan dalam pemilihan anggota OSIS tersebut. OSIS selalu mengadakan acara atau kegiatan-kegiatan yang berhubungan dengan siswa, diantaranya mengadakan MOPDB (Masa Orientasi Peserta Disik Baru), Pentas Seni, Penerimaan Anggota Baru, dll.

2) Ekstrakurikuler

Kegiatan ekstrakurikuler yang ada di SMK Negeri 4 Surakarta yaitu Pramuka, PMR, Pasukan Inti, Basket. Pramuka merupakan kegiatan wajib yang harus diikuti siswa kelas X, sedangkan untuk kegiatan lain bersifat sukarela. Tingkat partisipasi siswa masih rendah untuk mengikuti kegiatan ekstrakurikuler selain kegiatan pramuka. Tiap kegiatan ekstrakurikuler dibimbing oleh satu guru yang ditunjuk/diberi tugas sebagai pembimbing kegiatan tersebut, hingga saat ini seluruh kegiatan ekstrakurikuler sudah terjadwal dengan baik 1 minggu sekali dan peralatan yang tersediapun sudah cukup lengkap. Beberapa ekstrakurikuler yang bisa diikuti siswa adalah :

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

3) Kedisiplinan

Selain OSIS dan ekstrakurikuler, bidang kesiswaan juga mengurus terkait kedisiplinan siswa. Bagi siswa yang tidak disiplin yaitu melanggar peraturan sekolah maka akan dikenai sanksi sesuai dengan pelanggaran yang dilakukan.

c. Bidang Sarana, Prasarana dan Ketenagakerjaan

Bidang sarana, prasarana dan ketenagakerjaan merupakan bagian yang bertugas untuk mengatur dan mengkoordinir semua hal yang berhubungan dengan sarana, prasarana dan ketenagakerjaan di sekolah. Bidang sarana, prasarana dan ketenagakerjaan dikepalai oleh Wakil Kepala Sekolah (WKS 3) dan memiliki beberapa staff guru.

d. Bidang Humas

Bidang humas merupakan bagian yang bertugas untuk mengatur dan mengkoordinir semua hal yang terkait dengan hubungan masyarakat baik di dalam maupun di luar sekolah. Bidang humas dikepalai oleh Wakil Kepala Sekolah (WKS 4) dan memiliki beberapa staff guru yang membantu kerja WKS 4. Salah satu tugas dari bidang humas ini adalah sebagai jembatan antara sekolah dengan pihak dunia industri dalam pelaksanaan on the job training (OJT) siswa.

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 usaha 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.

B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PLT

Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) merupakan langkah strategis untuk mengembangkan empat kompetensi dasar sebagai seorang pendidik menuju era tenaga kependidikan yang professional. Untuk mencapai aspek tersebut maka PLT dijadikan bagian dari mata kuliah pendidikan yang berbobot 3 SKS. Mata kuliah ini wajib ditempuh oleh mahasiswa yang mengikuti prodi kependidikan. 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.

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 PLT di SMK N 4 Surakarta selesai.

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

Materi ajar yang diberikan oleh mahasiswa 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 praktik 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 pemberian 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. Penyusunan Laporan PLT

Penyusunan Laporan PLT dilakukan sebagai pertanggungjawaban mahasiswa terhadap kegiatan praktik mengajar yang dilaksanakan di SMK Negeri 4 Surakarta selama periode 15 September – 15 November 2017. 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.

BAB II

KEGIATAN PLT

A. PERSIAPAN PLT

1. Persiapan Kegiatan PLT

Persiapan sangat diperlukan oleh mahasiswa sebelum diterjunkan secara langsung ke sekolah untuk melaksanakan praktik PLT. Adapun persiapan yang dilakukan mahasiswa sebelum melaksanakan kegiatan PLT adalah sebagai berikut:

a. Pengajaran Mikro (Micro Teaching)

Guru sebagai tenaga profesional bertugas merencanakan dan melaksanakan pembelajaran, menilai hasil pembelajaran, melakukan pembimbingan dan pelatihan, melakukan penelitian, membantu pengembangan, dan pengelolaan program sekolah serta mengembangkan profesionalitasnya. Fungsi guru adalah sebagai pendidik, pengajar pembimbing, pelatihan. Pengembangan program, pengelolaan program, dan tenaga professional. Tugas dan fungsi guru tersebut menggambarkan kompetensi yang harus dimiliki oleh guru yang professional.

Oleh karena itu, para guru harus mendapatkan bekal yang memadai agar dapat menguasai sejumlah kompetensi yang diharapkan tersebut, baik melalui preservice maupun inservice training. Salah satu bentuk preservice training bagi guru tersebut adalah dengan melalui pembentukan kemampuan mengajar (teaching skill) baik secara teoritis maupun praktis. Secara praktis bekal kemampuan mengajar dapat dilatih melalui kegiatan microteaching atau pengajaran mikro (Panduan Pengajaran Mikro, UNY PRESS).

Pengajaran mikro merupakan mata kuliah yang wajib ditempuh bagi mahasiswa yang akan mengambil PLT pada semester berikutnya. Dalam melaksanakan perkuliahan, mahasiswa diberikan materi tentang bagaimana mengajar yang baik dengan disertai praktik mengajar teman sekelompok atau peer teaching. Keterampilan yang diajarkan dalam pelaksanaan mata kuliah ini adalah berupa ketrampilan-ketrampilan yang berhubungan dengan persiapan menjadi seorang calon guru atau pendidik. Pelaksanaan Micro

teaching dilakukan dalam kelompok kecil dengan anggota mahasiswa sebanyak 10-16 orang. Dosen pembimbing memberikan masukan, baik berupa kritik maupun saran setiap kali mahasiswa selesai melakukan latihan praktik mengajar.

b. Pembekalan PLT

Kegiatan pembekalan merupakan salah satu persiapan yang diselenggarakan oleh lembaga UNY, yang dilaksanakan dalam bentuk pembekalan PLT yang dilaksanakan di KPLT FT UNY pada tanggal **20 Juni 2016** oleh Dosen Pembimbing PLT UNY. Pembekalan PLT dilaksanakan sebelum mahasiswa terjun langsung ke sekolah. Pembekalan diberikan guna memberi wawasan kepada mahasiswa tentang tata cara mengajar dan aspek apa saja yang harus dipenuhi ketika melaksanakan PLT.

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

c. Observasi

Sebelum praktikum melaksanakan kegiatan PLT, mahasiswa diberi kesempatan untuk melakukan pengamatan atau observasi. Observasi yang dilakukan pada masa pra-PLT wajib dilaksanakan. Selain itu juga terdapat observasi ketika pelaksanaan. Observasi tersebut dimaksudkan agar mahasiswa dapat merancang program PLT sesuai dengan situasi dan kondisi di lapangan. Observasi dibagi menjadi dua macam, yaitu:

1) Observasi Lingkungan Sekolah

Observasi lingkungan sekolah dilaksanakan pada tanggal 2 Maret 2017 sampai dengan 2 April 2017. 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 10 Maret 2017 di kelas XI Boga 3. Berdasarkan observasi yang telah dilakukan tersebut, mahasiswa mendapat masukan tentang cara guru mengajar dan metode yang akan digunakan. Selain itu, sikap siswa dalam menerima pelajaran juga dapat memberikan gambaran bagaimana metode yang tepat untuk diaplikasikan pada saat praktisi 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) Proses Pembelajaran

1) Membuka pelajaran

Pelajaran dibuka dengan salam, doa dilanjutkan dengan presensi kemudian menyampaikan tujuan pembelajaran dan apersepsi.

2) Metode pembelajaran

Metode yang digunakan dalam proses pembelajaran yang berlangsung adalah ceramah, diskusi, simulasi dan tanya jawab.

3) Bahan ajar

Bahan ajar yang digunakan guru berupa buku, modul belajar serta jobsheet untuk mata diklat produktif.

4) Penggunaan bahasa

Bahasa yang digunakan dalam proses belajar yang berlangsung adalah bahasa Indonesia namun terkadang menggunakan bahasa jawa.

5) Penggunaan waktu

Secara keseluruhan penggunaan waktu belajar mengajar sudah efektif.

6) Gerak

Gerak guru kedalam kelas adalah aktif dan mendekati siswa yang melakukan praktik.

7) Cara memotifasi siswa

Guru memberikan motivasi siswa menjadi lebih giat lagi dalam belajar dan memahami pelajaran yang diajarkan.

8) Teknik bertanya

Teknik bertanya yang digunakan guru kepada siswa yaitu setelah selesai diberi penjelasan, guru menanyakan kejelasan siswa secara langsung. Disamping itu juga diberikan soal-soal untuk mengetahui tingkat pemahaman siswa tentang materi yang disampaikan.

9) Teknik penguasaan kelas

Penguasaan kelas bagus, guru dapat mengendalikan seluruh siswa sehingga perilaku siswa didalam kelas dapat terkontrol dengan baik.

10) Penggunaan media

Media yang digunakan dalam proses belajar mengajar ini adalah spidol, white board, LCD dan power point.

11) Bentuk dan cara evaluasi

Untuk mengetahui tingkat pemahaman siswa, evaluasi yang dilakukan berupa tugas dan uji kompetensi.

12) Menutup pelajaran

Pelajaran ditutup dengan review materi yang telah disampaikan dan evaluasi.

b) Perilaku Siswa

1) Perilaku Siswa didalam kelas

Kadang ramai, tetapi guru dapat mengontrol siswanya.

2) Perilaku siswa diluar kelas

Perilaku siswa diluar kelas sopan dan tidak menunjukkan gejala kenakalan yang berarti. Selain proses pembelajaran kelas,

mahasiswa juga mendapat Buku Kerja Guru yang harus dilengkapi untuk menunjang proses pembelajaran.

Setelah melaksanakan observasi, mahasiswa diharapkan agar dapat :

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

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

d. Pembuatan Persiapan Mengajar

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

e. Bimbingan dengan Guru

Bimbingan dengan guru pembimbing dilakukan sebelum dan setelah mengajar. Sebelum mengajar mahasiswa akan dibimbing oleh guru mengajar dalam proses pembuatan RPP dan materi yang sesuai untuk disampaikan pada waktu mengajar. Bimbingan dengan guru ini juga bermaksud untuk mendekatkan hubungan antara mahasiswa PLT dengan guru pamong. Bimbingan setelah mengajar dimaksudkan untuk mengevaluasi cara mengajar mahasiswa PLT. Hal ini agar mahasiswa dapat memperbaiki kekurangan-kekurangan selama proses kegiatan belajar mengajar sehingga

selanjutnya dalam mengajar mahasiswa menjadi lebih baik. Selain menyiapkan RPP dan materi mahasiswa juga menyiapkan kelengkapan administrasi seperti daftar hadir siswa dan lembar penilaian.

f. Pengusaan 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 praktisi mengajar di kelas XII Boga 1, XII Boga 2, XII Boga 3. Sesuai dengan kurikulum yang berlaku di SMK Negeri 4 Surakarta, maka kurikulum yang digunakan dalam pose pembelajaran adalah kurikulum 2013. Mata pelajaran yang diberikan oleh guru pembimbing kepada praktikan yaitu Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia

h. Pembuatan media pembelajaran

Media pembelajaran merupakan faktor pendukung yang penting untuk keberhasilan proses pengajaran. Media pengajaran adalah satu alat yang digunakan sebagai media dalam menyampaikan materi kepada siswa agar mudah dipahami oleh siswa. Media ini selalu dibuat sebelum mahasiswa mengaajr 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 PLT 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 Jasa Boga kelas XII dan dibimbing langsung oleh ibu Dra. Yenni Liza. Pada mata pelajaran ini mendapat kesempatan mengajar 8 kali pertemuan. Pada pelajaran Jasa Boga kelas XII 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 praktisi 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 praktisi 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 XII 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 di sini 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 di kelas. 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 praktis lapangan terbimbing (PLT) yang dilakukan oleh praktikan di SMK Negeri 4 Surakarta tidak hanya melakukan kegiatan belajar dan mengajar dikelas, namun juga melaksanakan kegiatan lain yang mendukung kegiatan PLT di sekolah. Kegiatan tersebut diantaranya adalah :

- a. Piket ruang guru, mahasiswa bergantian untuk melaksanakan piket diruang guru.
- b. Membantu kegiatan yang bersifat untuk pengembangan laboratorium ataupun kegiatan yang berhubungan dengan jurusan boga.
- c. Membantu dalam persiapan joshheet para-UPK kelas XII Boga.

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

C. Analisis Hasil Pelaksanaan

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

untuk menghadapi hambatan yang ditemui ketika melaksanakan praktik mengajar.
Hasil dari pelaksanaan PLT meliputi :

1. Hasil Praktik Mengajar

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

- a. Jumlah tatap muka sebanyak 8 kali tatap muka.
- b. Mengajar kelas XII jurusan boga.
- c. Mata pelajaran yang diajar adalah Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia kelas XII setiap hari Senin, Selasa dan Kamis.
- d. Praktikan menyiapkan RPP, materi ajar, alat dan bahan yang akan digunakan untuk melaksanakan kegiatan mengajar dikelas.
- e. Model mengajar yang dilaksanakan adalah metode mengajar ceramah, tanya jawab, praktik, dan diskusi.
- f. Pengambilan nilai dilakukan dengan cara memberikan siswa evaluasi mengenai materi yang telah diajarkan.
- g. Setelah mengajar praktikan memberikan kesimpulan mengenai materi yang telah diajarkan.

2. Hambatan dalam Melaksanakan PLT

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

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

- e. Kesiapan siswa kurang untuk melaksanakan praktikum, dikarenakan resep diberikan sebelum praktikum.

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 kesuliatan mahasiswa praktikan dalam menyeragamkan pemahaman siswa tentang materi yang diberikan, selain itu mahasiswa praktikan juga kurang bisa mengkondisikan suasana kelas saat kegiatan belajar mengajar berlangsung.
6. Proses dan hasil kegiatan 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

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

3. Untuk Mahasiswa

- a. Perumusan program PLT harus sebaik mungkin, lebih baik lagi jika dalam perumusan program dikonsultasikan dengan pihak sekolah atau dengan guru pembimbing. Hal yang penting adalah program yang dilakukan dapat bermanfaat dan sesuai dengan kebutuhan sekolah.
- b. Dalam perumusan program harus dipertimbangkan secara matang. Pertimbangkan faktor manfaat, waktu, dana, SDM dengan sebaikbaiknya. Setiap program kerja yang telah disusun dan direncanakan sebaiknya dapat dilaksanakan tanpa terkecuali.
- c. Konsultasi dengan Dosen Pembimbing Lapangan atau dengan Koordinator PLT jika ada permasalahan yang belum dapat diselesaikan
- d. Dalam pelaksanaan kegiatan praktik mengajar, mahasiswa sebaiknya benar-benar memahami tugasnya, meliputi penyusunan perangkat mengajar, penyusunan materi, dan media pembelajaran. Rasa kesetiakawanan, solidaritas, dan kekompakan dalam satu tim hendaknya dijaga sampai kegiatan PLT berakhir.
- e. Dalam penyampaian materi pembelajaran mahasiswa sebaiknya menggunakan metode yang dapat menarik perhatian dari siswa.
- f. Dalam proses evaluasi suatu kegiatan tidak hanya membahas permasalahan yang timbul dalam kegiatan yang terkait saja. Namun perlu juga diberikan suatu solusi atas permasalahan yang terjadi.

LAMPIRAN

JADWAL PEMBELAJARAN JURUSAN TATA BOGA SMKN 4 SURAKARTA

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

JADWAL PIKET MAHASISWA PLT

SMKN 4 SURAKARTA

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



LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

CATATAN HARIAN PLT

TAHUN:2017

NAMA MAHASISWA : ROSITA CAROLIN
NO. MAHASISWA : 16511247003
FAK/JUR/PR.STUDI : TEKNIK/PTBB/PEND.TEKNIK BOGA

NAMA SEKOLAH : SMKN 4 SURAKARTA
ALAMAT SEKOLAH : JL. ADI SUCIPTO

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
1.	Jumat, 15 September 2017	10.30-12.00	Penyerahan PLT	<u>Hasil Kualitatif</u> : diterima oleh Kepala Sekolah <u>Hasil Kuantitatif</u> : dihadiri oleh mhs : 11 orang, DPL : 1 orang, guru dan staf : 10 orang	
2.	Senin, 18 September 2017	10.00-12.45	Praktek Usaha Boga dengan materi tentang jajanan pasar	<u>Hasil Kualitatif</u> : Pelaksanaan Praktik Usaha Boga, mahasiswa sebagai pendamping atau pengawas praktik <u>Hasil Kuantitatif</u> : dihadiri oleh 3 orang mhs	
		13.00-14.30	Teori Mata Pelajaran Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia	<u>Hasil Kualitatif</u> : pembelajaran mandiri dengan memberikan materi tentang penanganan daging di kelas XII BOGA 1 <u>Hasil Kuantitatif</u> : dihadiri oleh semua anak kelas XII boga 1 dan 2 orang mhs	



LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

CATATAN HARIAN PLT

TAHUN:2017

NAMA MAHASISWA : ROSITA CAROLIN
NO. MAHASISWA : 16511247003
FAK/JUR/PR.STUDI : TEKNIK/PTBB/PEND.TEKNIK BOGA

NAMA SEKOLAH : SMKN 4 SURAKARTA
ALAMAT SEKOLAH : JL. ADI SUCIPTO
NO. 40 SURAKARTA

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
3.	Selasa, 19 September 2017	07.15-14.00	Praktik Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia	<u>Hasil Kualitatif</u> : Praktik dengan pembelajaran mandiri yang dilakukan oleh mahasiswa sebagai guru. Dengan hidangan Rendang di kelas XII BOGA 2 <u>Hasil Kuantitatif</u> : dihadiri oleh mhs : 1 orang dan 8 kelompok praktek	
4.	Rabu, 20 September 2017	07.15-09.30	Teori Pengetahuan Bahan Makanan	<u>Hasil Kualitatif</u> : Teori pengetahuan bahan makanan dengan materi Unggas di kelas X BOGA 3 <u>Hasil Kuantitatif</u> : Dihadiri oleh semua murid x boga 3 dan 2 mhs	
		09.45-12.00	Teori Pengetahuan Bahan Makanan	<u>Hasil Kualitatif</u> : Teori pengetahuan bahan makanan dengan materi Unggas di kelas X BOGA 2 <u>Hasil Kuantitatif</u> : Dihadiri oleh semua murid x boga 2 dan 2 mhs	



LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

CATATAN HARIAN PLT

TAHUN:2017

NAMA MAHASISWA : ROSITA CAROLIN
NO. MAHASISWA : 16511247003
FAK/JUR/PR.STUDI : TEKNIK/PTBB/PEND.TEKNIK BOGA

NAMA SEKOLAH : SMKN 4 SURAKARTA
ALAMAT SEKOLAH : JL. LU ADI SUCIPTO
NO. 40 SURAKARTA

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
5.	Jumat, 22 September 2017	07.15-08.45	Jumat bersih	<u>Hasil Kualitatif</u> : Kegiatan jumat bersih dengan membersihkan lingkungan sekolah, dapur praktek <u>Hasil Kuantitatif</u> : seluruh arga sekolah dan mahasiswa PLT	
		08.45-14.30	Praktek Produk Cake	<u>Hasil Kualitatif</u> : Praktek Produk Cake d engan produk Chiffon Pandan Cake <u>Hasil Kuantitatif</u> : Dihadiri oleh semua murid XI boga 4 dan 3 mhs	



LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

CATATAN HARIAN PLT

TAHUN:2017

NAMA MAHASISWA : ROSITA CAROLIN
NO. MAHASISWA : 16511247003
FAK/JUR/PR.STUDI : TEKNIK/PTBB/PEND.TEKNIK BOGA

NAMA SEKOLAH : SMKN 4 SURAKARTA
ALAMAT SEKOLAH : JL. LU ADI SUCIPTO
NO. 40 SURAKARTA

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
6.	Senin, 25 September 2017	07.00-07.45	Upacara Bendera	<u>Hasil Kualitatif</u> : Kegiatan upacara yang dilakukan 2 minggu sekali <u>Hasil Kuantitatif</u> : seluruh warga sekolah dan mahasiswa PLT	
		08.15-12.00	Teori Pengelolaan Usaha Jasa Boga	<u>Hasil Kualitatif</u> : Teori Pengelolaan Usaha Jasa Boga dengan materi Restoran yang dilakukan dengan presentasi di kelas XII BOGA 1 <u>Hasil Kuantitatif</u> : Dihadiri oleh semua murid XII boga 1 dan 2 mhs	
		13.00-14.00	Ujian Tengah Semester Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia	<u>Hasil Kualitatif</u> : Ujian tengah semester berjalan sesuai dengan jadwal di kelas XII BOGA 1 <u>Hasil Kuantitatif</u> : Dihadiri oleh semua murid XII boga 1 dan 1 mhs	



LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

CATATAN HARIAN PLT

TAHUN:2017

NAMA MAHASISWA : ROSITA CAROLIN
NO. MAHASISWA : 16511247003
FAK/JUR/PR.STUDI : TEKNIK/PTBB/PEND.TEKNIK BOGA

NAMA SEKOLAH : SMKN 4 SURAKARTA
ALAMAT SEKOLAH : JL. LU ADI SUCIPTO
NO. 40 SURAKARTA

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
7.	Selasa, 26 September 2017	07.15-11.00	Ujian Tengah Semester Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia	<u>Hasil Kualitatif :</u> Ujian tengah semester berjalan sesuai dengan jadwal di kelas XII BOGA 1 <u>Hasil Kuantitatif :</u> Dihadiri oleh semua murid XII boga 1 dan 1 mhs	
		11.00-13.50	Teori Pengelolaan Usaha Jasa Boga	<u>Hasil Kualitatif :</u> Teori Pengelolaan Usaha Jasa Boga dengan materi Restoran yang dilakukan dengan presentasi di kelas XII BOGA 2 <u>Hasil Kuantitatif :</u> Dihadiri oleh semua murid XII boga 2 dan 2 mhs	



LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

CATATAN HARIAN PLT

TAHUN:2017

NAMA MAHASISWA : ROSITA CAROLIN
NO. MAHASISWA : 16511247003
FAK/JUR/PR.STUDI : TEKNIK/PTBB/PEND.TEKNIK BOGA

NAMA SEKOLAH : SMKN 4 SURAKARTA
ALAMAT SEKOLAH : JL. LU ADI SUCIPTO
NO. 40 SURAKARTA

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
8.	Rabu, 27 September 2017	07.15-08.45	Ujian Tengah Semester Pengantar Pariwisata	<u>Hasil Kualitatif :</u> Ujian tengah semester berjalan sesuai dengan jadwal di kelas XI BOGA 2 <u>Hasil Kuantitatif :</u> Dihadiri oleh 28 siswa dan 1 mhs	
		10.30-12.00	Ujian Tengah Semester Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia	<u>Hasil Kualitatif :</u> Ujian tengah semester berjalan sesuai dengan jadwal di kelas XII BOGA 2 <u>Hasil Kuantitatif :</u> Dihadiri oleh 28 siswa dan 1 mhs	



LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

CATATAN HARIAN PLT

TAHUN:2017

NAMA MAHASISWA : ROSITA CAROLIN
NO. MAHASISWA : 16511247003
FAK/JUR/PR.STUDI : TEKNIK/PTBB/PEND.TEKNIK BOGA

NAMA SEKOLAH : SMKN 4 SURAKARTA
ALAMAT SEKOLAH : JL. LU ADI SUCIPTO
NO. 40 SURAKARTA

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
9.	Kamis, 28 September 2017	07.15-09.30	Ujian Tengah Semester Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia	<u>Hasil Kualitatif :</u> Ujian tengah semester berjalan sesuai dengan jadwal di kelas XII BOGA 3 <u>Hasil Kuantitatif :</u> Dihadiri oleh semua siswa kelas XII BOGA 3 dan 1 mhs	
		11.00-15.00	Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran	<u>Hasil Kualitatif :</u> Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran mata pelajaran Ilmu gizi <u>Hasil Kuantitatif :</u> Dilakukan oleh 1 mhs	



LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

CATATAN HARIAN PLT

TAHUN:2017

NAMA MAHASISWA : ROSITA CAROLIN
NO. MAHASISWA : 16511247003
FAK/JUR/PR.STUDI : TEKNIK/PTBB/PEND.TEKNIK BOGA

NAMA SEKOLAH : SMKN 4 SURAKARTA
ALAMAT SEKOLAH : JL. LU ADI SUCIPTO
NO. 40 SURAKARTA

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
10.	Jumat, 29 September 2017	07.00-08.00	Jumat Rohani	<u>Hasil Kualitatif :</u> Ceramah yang diisi oleh guru SMKN SURAKARTA <u>Hasil Kuantitatif :</u> Dihadiri oleh semua Warga SMKN SURAKARTA dan mahasiswa PLT	
		08.15-09.45	Ujian Tengah Semester Pengantar Pariwisata	<u>Hasil Kualitatif :</u> Ujian tengah semester berjalan sesuai dengan jadwal di kelas XI BOGA 4 <u>Hasil Kuantitatif :</u> Dihadiri oleh semua siswa kelas XI BOGA 4 dan 1 mhs	
		10.30-12.00	Penataan Ulang Unit Produksi	<u>Hasil Kualitatif :</u> Penataan ulang unit produksi, menata alat-alat yang digunakan untuk praktikum Boga <u>Hasil Kuantitatif :</u> Diikuti oleh 2 mhs dan kelas XI BOGA 2	



LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

CATATAN HARIAN PLT

TAHUN:2017

NAMA MAHASISWA : ROSITA CAROLIN
NO. MAHASISWA : 16511247003
FAK/JUR/PR.STUDI : TEKNIK/PTBB/PEND.TEKNIK BOGA

NAMA SEKOLAH : SMKN 4 SURAKARTA
ALAMAT SEKOLAH : JL. LU ADI SUCIPTO
NO. 40 SURAKARTA

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
11.	Senin, 2 Oktober 2017	07.15-10.50	Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran	<u>Hasil Kualitatif :</u> Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran mata pelajaran Ilmu gizi <u>Hasil Kuantitatif :</u> Dilakukan oleh 1 mhs	
		11.15-15.10	Praktek Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia	<u>Hasil Kualitatif :</u> Praktek dengan pembelajaran mandiri yang dilakukan oleh mahasiswa sebagai guru, dengan menu " Bandeng Merpati dan Ayam Hijau" <u>Hasil Kuantitatif :</u> Diikuti oleh 29 anak kelas XII BOGA 1 dan 1 mhs	



LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

CATATAN HARIAN PLT

TAHUN:2017

NAMA MAHASISWA : ROSITA CAROLIN
NO. MAHASISWA : 16511247003
FAK/JUR/PR.STUDI : TEKNIK/PTBB/PEND.TEKNIK BOGA

NAMA SEKOLAH : SMKN 4 SURAKARTA
ALAMAT SEKOLAH : JL. LU ADI SUCIPTO
NO. 40 SURAKARTA

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
12.	Selasa, 3 Oktober 2017	07.15-09.45	Ujian Tengah Semester Pengelolaan Usaha Jasa Boga	<u>Hasil Kualitatif</u> : Ujian tengah semester berjalan sesuai dengan jadwal di kelas XII BOGA 2 <u>Hasil Kuantitatif</u> : Dihadiri oleh semua siswa kelas XII BOGA 2 dan 1 mhs	
		10.00-14.00	Praktek Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia	<u>Hasil Kualitatif</u> : Praktek dengan pembelajaran mandiri yang dilakukan oleh mahasiswa sebagai guru dengan menu "Bandeng Merpati dan Ayam Hijau" <u>Hasil Kuantitatif</u> : Diikuti oleh 25 anak kelas XII BOGA 2 dan 1 mhs	



LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

CATATAN HARIAN PLT

TAHUN:2017

NAMA MAHASISWA : ROSITA CAROLIN
NO. MAHASISWA : 16511247003
FAK/JUR/PR.STUDI : TEKNIK/PTBB/PEND.TEKNIK BOGA

NAMA SEKOLAH : SMKN 4 SURAKARTA
ALAMAT SEKOLAH : JL. LU ADI SUCIPTO
NO. 40 SURAKARTA

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
13.	Rabu, 4 Oktober 2017	07.15-09.30	Teori Pengetahuan Bahan Makanan	<u>Hasil Kualitatif :</u> Memberikan materi tentang unggas di kelas X BOGA 3 <u>Hasil Kuantitatif :</u> Dihadiri oleh semua siswa kelas X BOGA 3 dan 2 mhs	
		11.00-12.00	Penataan ulang Unit Produksi	<u>Hasil Kualitatif :</u> Penataan unit produksi berupa alat-alat praktek boga <u>Hasil Kuantitatif :</u> Diikuti oleh semua anak kelas XI BOGA 2 dan 2 mhs	
		12.00-15.00	Piket	<u>Hasil Kualitatif :</u> Piket di <u>Hasil Kuantitatif :</u> Diikuti oleh 2 mahasiswa	



LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

CATATAN HARIAN PLT

TAHUN:2017

NAMA MAHASISWA : ROSITA CAROLIN
NO. MAHASISWA : 16511247003
FAK/JUR/PR.STUDI : TEKNIK/PTBB/PEND.TEKNIK BOGA

NAMA SEKOLAH : SMKN 4 SURAKARTA
ALAMAT SEKOLAH : JL. LU ADI SUCIPTO
NO. 40 SURAKARTA

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
14.	Kamis, 5 Oktober 2017	07.15-13.00	Praktek Penyajian dan Pengolahan Masakan Indonesia	<u>Hasil Kualitatif :</u> Praktek dengan pembelajaran mandiri yang dilakukan oleh mahasiswa sebagai guru dengan menu " Bandeng Merpati dan Ayam Hijau di kelas XII BOGA 3 <u>Hasil Kuantitatif :</u> Dihadiri oleh semua siswa kelas XII BOGA 3, 1 guru dan 2 mhs	
15.	Jumat, 6 Oktober 2017	07.15-12.00	Teori Pengelolaan Usaha Boga	<u>Hasil Kualitatif :</u> Teori Pengelolaan Usaha Boga dengan pembelajaran mandiri yang dilakukan oleh mahasiswa sebagai guru, materi Restoran di kelas XII BOGA 3 <u>Hasil Kuantitatif :</u> Dihadiri oleh semua siswa kelas XII BOGA 3 dan 1 mhs	
		12.00-13.00	Penataan ulang Unit Produksi Boga	<u>Hasil Kualitatif :</u> Penataan unit produksi lemari bahan <u>Hasil Kuantitatif :</u> Diikuti oleh 2 mhs	



LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

CATATAN HARIAN PLT

TAHUN:2017

NAMA MAHASISWA : ROSITA CAROLIN
NO. MAHASISWA : 16511247003
FAK/JUR/PR.STUDI : TEKNIK/PTBB/PEND.TEKNIK BOGA

NAMA SEKOLAH : SMKN 4 SURAKARTA
ALAMAT SEKOLAH : JL. LU ADI SUCIPTO
NO. 40 SURAKARTA

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
16.	Senin, 9 Oktober 2017	07.15-13.00	Teori dan praktek Tata Hidang	<u>Hasil Kualitatif</u> : Materi tentang Room Service <u>Hasil Kuantitatif</u> : Dihadiri oleh semua siswa kelas XI BOGA 2, dan 2 mhs	
17.	Selasa, 10 Oktober 2017	07.15-11.00	Piket	<u>Hasil Kualitatif</u> : Menjaga piket sesuai dengan jadwal <u>Hasil Kuantitatif</u> : Diikuti oleh 2 mhs	
		11.00-12.00	Teori Bimbingan Konseling	<u>Hasil Kualitatif</u> : Teori dengan materi tentang Potensi Diri, menggunakan media permainan menggunakan sketsa tangan <u>Hasil Kuantitatif</u> : Diikuti oleh 2 mhs dan seluruh kelas X BOGA 1	



LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

CATATAN HARIAN PLT

TAHUN:2017

NAMA MAHASISWA : ROSITA CAROLIN
NO. MAHASISWA : 16511247003
FAK/JUR/PR.STUDI : TEKNIK/PTBB/PEND.TEKNIK BOGA

NAMA SEKOLAH : SMKN 4 SURAKARTA
ALAMAT SEKOLAH : JL. LU ADI SUCIPTO
NO. 40 SURAKARTA

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
18.	Rabu, 11 Oktober 2017	07.15-13.00	Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran	<u>Hasil Kualitatif :</u> Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia <u>Hasil Kuantitatif :</u> Dilakukan oleh 1 mhs	
19.	Kamis, 12 Oktober 2017	07.15-11.00	Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran	<u>Hasil Kualitatif :</u> Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran mata pelajaran Ilmu gizi <u>Hasil Kuantitatif :</u> Dilakukan oleh 1 mhs	



LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

CATATAN HARIAN PLT

TAHUN:2017

NAMA MAHASISWA : ROSITA CAROLIN
NO. MAHASISWA : 16511247003
FAK/JUR/PR.STUDI : TEKNIK/PTBB/PEND.TEKNIK BOGA

NAMA SEKOLAH : SMKN 4 SURAKARTA
ALAMAT SEKOLAH : JL. LU ADI SUCIPTO
NO. 40 SURAKARTA

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
20.	Jumat, 13 Oktober 2017	07.15-11.00	Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran	<u>Hasil Kualitatif :</u> Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran mata pelajaran Ilmu gizi <u>Hasil Kuantitatif :</u> Dilakukan oleh 1 mhs	
21.	Senin, 16 Oktober 2017	06.45-07.30	Upacara bendera	<u>Hasil Kualitatif :</u> Kegiatan upacara yang dilakukan 2 minggu sekali <u>Hasil Kuantitatif :</u> seluruh arga sekolah dan mahasiswa PLT	
		11.00-15.00	Praktek Penyajian dan Pengolahan Masakan Indonesia	<u>Hasil Kualitatif :</u> Praktek dengan pembelajaran mandiri yang dilakukan oleh mahasiswa sebagai guru, dengan menu " ayam kodok" <u>Hasil Kuantitatif :</u> Diikuti oleh 29 anak kelas XII BOGA 1, 1 guru dan 1 mhs	



LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

CATATAN HARIAN PLT

TAHUN:2017

NAMA MAHASISWA : ROSITA CAROLIN
NO. MAHASISWA : 16511247003
FAK/JUR/PR.STUDI : TEKNIK/PTBB/PEND.TEKNIK BOGA

NAMA SEKOLAH : SMKN 4 SURAKARTA
ALAMAT SEKOLAH : JL. LU ADI SUCIPTO
NO. 40 SURAKARTA

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
22.	Selasa, 17 Oktober 2017	07.15-14.00	Praktek Penyajian dan Pengolahan Masakan Indonesia	<u>Hasil Kualitatif :</u> Praktek dengan pembelajaran mandiri yang dilakukan oleh mahasiswa sebagai guru, dengan menu " ayam kodok" <u>Hasil Kuantitatif :</u> Diikuti oleh 29 anak kelas XII BOGA 2, 1 guru dan 1 mhs	
		11.00-12.00	Kunjungan DPL	<u>Hasil Kualitatif :</u> Kunjungan DPL ke SMK Negeri 4 Surakarta <u>Hasil Kuantitatif :</u> Diikuti oleh 1 dosen DPL dan 11 mhs PLT	
23.	Rabu, 18 Oktober 2017	07.15-15.00	Piket	<u>Hasil Kualitatif :</u> Menjaga piket sesuai dengan jadwal <u>Hasil Kuantitatif :</u> Diikuti oleh 2 mhs	



LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

CATATAN HARIAN PLT

TAHUN:2017

NAMA MAHASISWA : ROSITA CAROLIN
NO. MAHASISWA : 16511247003
FAK/JUR/PR.STUDI : TEKNIK/PTBB/PEND.TEKNIK BOGA

NAMA SEKOLAH : SMKN 4 SURAKARTA
ALAMAT SEKOLAH : JL. LU ADI SUCIPTO
NO. 40 SURAKARTA

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
24.	Kamis, 19 Oktober 2017	07.15-14.00	Praktek Penyajian dan Pengolahan Masakan Indonesia	<u>Hasil Kualitatif :</u> Praktek dengan pembelajaran mandiri yang dilakukan oleh mahasiswa sebagai guru, dengan menu " ayam kodok" <u>Hasil Kuantitatif :</u> Diikuti oleh semua anak kelas XII BOGA 3, 2 guru dan 1 mhs	
25.	Jumat, 20 Oktober 2017	07.15-11.00	Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran	<u>Hasil Kualitatif :</u> Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran mata pelajaran Ilmu gizi <u>Hasil Kuantitatif :</u> Dilakukan oleh 1 mhs	



LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

CATATAN HARIAN PLT

TAHUN:2017

NAMA MAHASISWA : ROSITA CAROLIN
NO. MAHASISWA : 16511247003
FAK/JUR/PR.STUDI : TEKNIK/PTBB/PEND.TEKNIK BOGA

NAMA SEKOLAH : SMKN 4 SURAKARTA
ALAMAT SEKOLAH : JL. LU ADI SUCIPTO
NO. 40 SURAKARTA

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
26.	Senin, 23 Oktober 2017	11.00-15.00	Praktek Penyajian dan Pengolahan Masakan Indonesia	<u>Hasil Kualitatif :</u> Praktek dengan pembelajaran mandiri yang dilakukan oleh mahasiswa sebagai guru, dengan menu " Bunttil Daun Pepaya dan Sate Lilit" <u>Hasil Kuantitatif :</u> Diikuti oleh semua anak kelas XII BOGA 1, 1 guru dan 1 mhs	
27.	Selasa, 24 Oktober 2017	07.15-12.00	Praktek Penyajian dan Pengolahan Masakan Indonesia	<u>Hasil Kualitatif :</u> Praktek dengan pembelajaran mandiri yang dilakukan oleh mahasiswa sebagai guru, dengan menu " Bunttil Daun Pepaya dan Sate Lilit" <u>Hasil Kuantitatif :</u> Diikuti oleh semua anak kelas XII BOGA 1, 1 guru dan 1 mhs	



LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

CATATAN HARIAN PLT

TAHUN:2017

NAMA MAHASISWA : ROSITA CAROLIN
NO. MAHASISWA : 16511247003
FAK/JUR/PR.STUDI : TEKNIK/PTBB/PEND.TEKNIK BOGA

NAMA SEKOLAH : SMKN 4 SURAKARTA
ALAMAT SEKOLAH : JL. LU ADI SUCIPTO
NO. 40 SURAKARTA

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
28.	Rabu, 25 Oktober 2017	07.00-15.00	Piket	<u>Hasil Kualitatif :</u> Menjaga piket sesuai dengan jadwal <u>Hasil Kuantitatif :</u> Diikuti oleh 2 mhs	
29.	Kamis, 26 Oktober 2017	07.15-12.00	Menyusun jobsheet Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	<u>Hasil Kualitatif :</u> Menyusun jobsheet Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia <u>Hasil Kuantitatif :</u> Dilaksanakan oleh 1 mhs	
30.	Jumat, 27 Oktober 2017	07.00-13.00	Lomba Bulan Bahasa dan Jumat Rohani	<u>Hasil Kualitatif :</u> Pengajian jumat rohani, Membantu mempersiapkan dan acara lomba bulan bahasa <u>Hasil Kuantitatif :</u> Diikuti oleh semua arga sekolah dan 11 mhs	



LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

CATATAN HARIAN PLT

TAHUN:2017

NAMA MAHASISWA : ROSITA CAROLIN
NO. MAHASISWA : 16511247003
FAK/JUR/PR.STUDI : TEKNIK/PTBB/PEND.TEKNIK BOGA

NAMA SEKOLAH : SMKN 4 SURAKARTA
ALAMAT SEKOLAH : JL. LU ADI SUCIPTO
NO. 40 SURAKARTA

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
31.	Senin, 30 Oktober 2017	11.00-14.00	Menyusun Jobsheet UPK Penyajian dan Pengolahan Masakan Indonesia	<u>Hasil Kualitatif :</u> Membantu penyusunan jobsheet UPK PPMI <u>Hasil Kuantitatif :</u> Diikuti oleh semua anak kelas XII BOGA 1, 1 guru dan 1 mhs	
32.	Selasa, 31 Oktober 2017	07.15-12.00	Menyusun Jobsheet UPK Penyajian dan Pengolahan Masakan Indonesia	<u>Hasil Kualitatif :</u> Membantu penyusunan jobsheet UPK PPMI <u>Hasil Kuantitatif :</u> Diikuti oleh semua anak kelas XII BOGA 2, 1 guru dan 1 mhs	
33.	Rabu, 1 November 2017	07.15-14.00	Piket	<u>Hasil Kualitatif :</u> Menjaga piket sesuai dengan jadwal <u>Hasil Kuantitatif :</u> Diikuti oleh 2 mhs	
34.	Kamis, 2 November 2017	07.15-12.00	Menyusun Jobsheet UPK Penyajian dan Pengolahan Masakan Indonesia	<u>Hasil Kualitatif :</u> Membantu penyusunan jobsheet UPK PPMI <u>Hasil Kuantitatif :</u> Diikuti oleh semua anak kelas XII BOGA 2, 1 guru dan 1 mhs	



LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

CATATAN HARIAN PLT

TAHUN:2017

NAMA MAHASISWA : ROSITA CAROLIN
NO. MAHASISWA : 16511247003
FAK/JUR/PR.STUDI : TEKNIK/PTBB/PEND.TEKNIK BOGA

NAMA SEKOLAH : SMKN 4 SURAKARTA
ALAMAT SEKOLAH : JL. LU ADI SUCIPTO
NO. 40 SURAKARTA

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
35.	Jumat, 3 November 2017	06.30-07.30	Jumat Bersih	<u>Hasil Kualitatif</u> : Kegiatan jumat bersih dengan membersihkan lingkungan sekolah, dapur praktek <u>Hasil Kuantitatif</u> : seluruh warga sekolah dan mahasiswa PLT	
36.	Senin, 6 November 2017	07.00-11.15	Piket	<u>Hasil Kualitatif</u> : Menjaga piket sesuai dengan jadwal <u>Hasil Kuantitatif</u> : Diikuti oleh 2 mhs	
		11.15-14.00	Menyusun Jobsheet Pra- UPK Penyajian dan Pengolahan Masakan Indonesia	<u>Hasil Kualitatif</u> : Membantu penyusunan jobsheet Pra-UPK <u>Hasil Kuantitatif</u> : Diikuti oleh semua anak kelas XII BOGA 1, 1 guru dan 1 mhs	



LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

CATATAN HARIAN PLT

TAHUN:2017

NAMA MAHASISWA : ROSITA CAROLIN
NO. MAHASISWA : 16511247003
FAK/JUR/PR.STUDI : TEKNIK/PTBB/PEND.TEKNIK BOGA

NAMA SEKOLAH : SMKN 4 SURAKARTA
ALAMAT SEKOLAH : JL. LU ADI SUCIPTO
NO. 40 SURAKARTA

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
37.	Selasa, 7 November 2017	07.15-12.00	Menyusun Jobsheet Pra-UPK Penyajian dan Pengolahan Masakan Indonesia	<u>Hasil Kualitatif</u> : Membantu penyusunan jobsheet Pra-UPK <u>Hasil Kuantitatif</u> : Diikuti oleh semua anak kelas XII BOGA 2, 1 guru dan 1 mhs	
38.	Rabu, 8 November 2017	07.25-14.00	Menyusun handout Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	<u>Hasil Kualitatif</u> : Menyusun handout Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia <u>Hasil Kuantitatif</u> : Dilaksanakan oleh 1 mhs	
39.	Kamis, 9 November 2017	08.15-15.00	Menyusun handout dan Jobsheet Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	<u>Hasil Kualitatif</u> : Menyusun handout dan jobsheet Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia <u>Hasil Kuantitatif</u> : Dilaksanakan oleh 1 mhs	



LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

CATATAN HARIAN PLT

TAHUN:2017

NAMA MAHASISWA : ROSITA CAROLIN
NO. MAHASISWA : 16511247003
FAK/JUR/PR.STUDI : TEKNIK/PTBB/PEND.TEKNIK BOGA

NAMA SEKOLAH : SMKN 4 SURAKARTA
ALAMAT SEKOLAH : JL. LU ADI SUCIPTO
NO. 40 SURAKARTA

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
40.	Jumat, 10 November 2017	07.15-10.00	Piket	<u>Hasil Kualitatif :</u> Menjaga piket sesuai dengan jadwal <u>Hasil Kuantitatif :</u> Diikuti oleh 2 mhs	
		10.00-12.00	Mengajar Bimbingan Konseling	<u>Hasil Kualitatif :</u> Teori dengan materi tentang Potensi Diri, menggunakan media permainan menggunakan sketsa tangan <u>Hasil Kuantitatif :</u> Diikuti oleh 1 mhs dan seluruh kelas X APH 3	
		13.00-15.00	Pelepasan Purna Tugas	<u>Hasil Kualitatif :</u> Pelepasan prna tugas 2 guru SMK N 4 Surakarta <u>Hasil Kuantitatif :</u> Diikuti oleh seluruh semua gru dan staff, dan mhs plt	



LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

CATATAN HARIAN PLT

TAHUN:2017

NAMA MAHASISWA : ROSITA CAROLIN
NO. MAHASISWA : 16511247003
FAK/JUR/PR.STUDI : TEKNIK/PTBB/PEND.TEKNIK BOGA

NAMA SEKOLAH : SMKN 4 SURAKARTA
ALAMAT SEKOLAH : JL. LU ADI SUCIPTO
NO. 40 SURAKARTA

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
40.	Senin, 13 November 2017	07.15-10.00	Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran	<u>Hasil Kualitatif :</u> Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran mata pelajaran Ilmu gizi	
		10.00-12.00		<u>Hasil Kuantitatif :</u> Dilakukan oleh 1 mhs	
41.	Selasa, 14 November 2017	07.00-14.00	Membersihkan Unit Produksi Memasang Pamflet di Laboratorium		

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Sekolah : SMK Negeri 4 Surakarta
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Kelas / Semester: XII / Gasal
Pertemuan ke : 4
Alokasi Waktu : 6 x 45 menit

A. KOMPETENSI INTI:

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

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

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

4.2 Membuat Hidangan Lauk Pauk Dari unggas

- 4.2.1 Menjelaskan prosedur pembuatan hidangan lauk pauk dari unggas yaitu ayam kodok
- 4.2.2 Menyiapkan bahan untuk pembuatan hidangan lauk pauk dari unggas yaitu ayam kodok
Menyiapkan alat untuk membuat hidangan lauk pauk dari unggas yaitu ayam kodok
- 4.2.3 Melakukan proses pembuatan hidangan lauk pauk dari unggas yaitu ayam kodok
Membuat hidangan lauk pauk dari unggas sesuai kriteria hasil yang sesuai
- 4.2.4 Menyajikan hidangan lauk pauk dari unggas sesuai kriteria hasil yang sesuai

C. Tujuan Pembelajaran

1. Dengan diberikan materi tentang pengolahan lauk pauk dari unggas, siswa mampu menjelaskan cara pengolahan lauk pauk unggas
2. Siswa mengetahui bahan dan peralatan yang digunakan dalam pembuatan hidangan lauk pauk dari unggas yaitu ayam kodok
3. Siswa mengetahui cara pembuatan hidangan lauk pauk dari unggas yaitu ayam kodok
4. Siswa mengetahui kriteria hasil hidangan lauk pauk unggas yaitu ayam kodok

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian lauk pauk dari unggas
2. Bahan dan peralatan untuk pembuatan hidangan lauk pauk unggas yaitu ayam kodok
3. Cara pembuatan pembuatan hidangan lauk pauk dari unggas yaitu ayam kodok
4. Kriteria hasil pembuatan hidangan lauk pauk dari unggas yaitu ayam kodok

E. Pendekatan, Model dan Metode

1. Pendekatan Pembelajaran : *Saintifik*
2. Model Pembelajaran : *Project Based Learning, demonstrasi*
3. Metode Pembelajaran : *ceramah, diskusi, tanya jawab, penugasan*

F. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan Ke-4 :

Kegiatan	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu
A. Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Menyampaikan salam2. Menanyakan kesiapan siswa dalam mengikuti pembelajaran3. Menanyakan kehadiran peserta didik4. Menyampaikan informasi cakupan materi pembelajaran yang akan dilaksanakan5. Menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan dicapai	10
B. Kegiatan Inti	<ol style="list-style-type: none">6. Siswa mengamati foto/video/gambar/atau membaca tentang hidangan lauk pauk dari unggas yaitu ayam kodok7. Siswa bertanya tentang materi yang sudah disampaikan terkait dengan hidangan lauk pauk unggas yaitu ayam kodok, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil hidangan ayam kodok.8. Melakukan demonstrasi cara memisahkan daging dan kulit ayam untuk hidangan lauk pauk dari unggas yaitu ayam kodok9. Mengamati siswa dalam proses pembuatan hidangan lauk pauk dari unggas yaitu ayam kodok.10. Menilai hasil hidangan ayam kodok.	250
C. Penutup	<ol style="list-style-type: none">11. Mengevaluasi hasil praktek hidangan lauk pauk dari unggas yaitu ayam kodok12. Menanyakan tentang pembuatan hidangan lauk pauk dari unggas yaitu ayam kodok.13. Menyampaikan gambaran materi untuk pertemuan berikutnya14. Guru mengakhiri kegiatan pembelajaran dengan mengucapkan salam	10

G. MEDIA, ALAT DAN SUMBER PEMBELAJARAN

1. Media : *handout*, gambar, bahan makanan, peralatan pengolahan ayam kodok, jobsheet
2. Alat : LCD proyektor dan laptop
3. Sumber Belajar : Buku BSE, resep masakan indonesia

H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

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

a. PENILAIAN KETERAMPILAN (TES UNJUK KERJA)

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Indikator Soal	Jenis Soal	Butir Soal
4.2 Membuat Hidangan Lauk Pauk Dari unggas	<ul style="list-style-type: none">• Menyiapkan bahan dan alat untuk pembuatan hidangan ayam kodok• Melakukan proses pembuatan hidangan ayam kodok• Menyajikan hidangan ayam kodok sesuai kriteria.	<ul style="list-style-type: none">• Siswa dapat Menyiapkan bahan dan alat untuk pembuatan hidangan ayam kodok• Siswa dapat Melakukan proses pembuatan hidangan ayam kodok• Menyajikan hidangan bandeng merpati sesuai kriteria	Tes Praktik	Terlampir

LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK

Satuan Pendidikan : SMK NEGERI 4 SURAKARTA
 Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
 Kelas/Semester : XII / GASAL
 Tahun Pelajaran : 2017 / 2018
 Waktu Penilaian : 20 menit

A. Lembar Penilaian

No	Komponen/Sub komponen Penilaian	Nilai Unjuk Kerja			
		0-55	56-69	70-85	86-100
I	Persiapan Kerja				
	1. Menyiapkan/membersihkan tempat Praktik				
	2. Menyiapkan alat dan bahan praktik				
	3. Melakukan proses pembuatan				
	4. Penyajian produk praktik sesuai kriteria				
	SkorKomponen :				
II	Proses (Sistematika& Cara Kerja)				
	2.1. Menyiapkan alat dan bahan				
	2.1.1. Menyiapkan alat praktik				
	2.1.2. Menyiapkan bahan praktik				
	2.2. Melakukan proses pembuatan				
	2.2.1. melakukan proses pembuatan				
	2.3. Penyajian Produk Praktik				
	2.3.1 menyiapkan penyajian produk praktik				
	SkorKomponen :				
III	Hasil Kerja				
	1.1. Kesesuaian kiteria hasil produk				
	1.2. Penyajian produk				
	SkorKomponen :				
IV	SikapKerja				
	4.1. Penggunaan alat dan bahan				
	4.2. Keselamatan kerja				
	SkorKomponen :				
	Waktu				
V	5.1. Waktu penyelesaian praktik				
	Skor Komponen :				

B. Rubrik Penilaian

No.	Komponen/Subkomponen Penilaian	Indikator	Skor
I.	Persiapan Kerja Persiapan seragam kerja	• Seragam kerja lengkap	86-100
		• Seragam kurang lengkap 1-2 buah	70-85
		• Seragam kurang lengkap lebih dari 3	56-69
		• Seragam tidak sesuai dengan ketentuan	0-55
II.	Proses (Sistematika & Cara Kerja) 1. Menyiapkan alat dan Bahan	• Alat dan bahan disiapkan sesuai kebutuhan	86-100
		• Alat dan bahan disiapkan kurang kebutuhan	70-85
		• Hanya bahan yang disiapkan sesuai kebutuhan	56-69
		• Alat dan bahan tidak disiapkan sesuai kebutuhan	0-55
	2. Proses membuat hidangan	• Membuat hidangan ayam kodok dengan tepat	86-100
		• Membuat hidangan ayam kodok kurang tepat namun tetap sesuai dengan prosedur	70-85
		• Membuat hidangan ayam kodok kurang tepat	56-69
		• Membuat hidangan ayam kodok tidak sesuai prosedur	0-55
III.	Hasil Kerja	• Hasil sesuai kriteria, rasa, warna, tekstur dan penyajian	86-100
		• Hasil kurang sesuai kriteria, rasa, warna, tekstur dan penyajian (salah 1)	70-85
		• Hasil kurang sesuai kriteria, rasa, warna, tekstur dan penyajian (salah 2-3)	56-69
		• Hasil kurang sesuai kriteria, rasa, warna, tekstur dan penyajian (salah ≤ 4)	0-55
IV.	Sikap Kerja	• Perlengkapan keselamatan dan kesehatan kerja dilakukan sebelum memulai kegiatan, semua prosedur dilakukan, sistematis sesuai pedoman, kelengkapan alat dan bahan diperiksa dengan teliti	86-100
		• Perlengkapan keselamatan dan kesehatan kerja dilakukan sebelum memulai kegiatan, semua prosedur dilakukan, kelengkapan alat dan bahan diperiksa dengan teliti	70-85
		• Perlengkapan keselamatan dan kesehatan kerja dilakukan sebelum memulai kegiatan kelengkapan alat dan bahan diperiksa dengan teliti	56-69

No.	Komponen/Subkomponen Penilaian	Indikator	Skor
		<ul style="list-style-type: none"> Tidak memperhatikan K3, tidak disiplin, tidak taat asas 	0-55
V.	Waktu	<ul style="list-style-type: none"> Siswa melakukan praktikum dengan sebelum waktu habis Siswa melakukan praktikum dengan tepat waktu Siswa melakukan praktikum dengan kurang tepat waktu Siswa melakukan praktikum dengan sangat melebihi batas waktu 	86-100 70-85 56-69 0-55

Mengetahui
Guru Pembimbing,

Surakarta , 16 Oktober 2017
Guru Mata Pelajaran,

Dra. Yenni Liza
NIP.19620508 198803 2 005

Rosita Carolin
NIM. 16511247003

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Sekolah : SMK Negeri 4 Surakarta
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Kelas / Semester: XII / Gasal
Pertemuan ke : 5
Alokasi Waktu : 6 x 45 menit

A. KOMPETENSI INTI:

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

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

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

4.5 Membuat dan menyajikan hidangan sayur Indonesia

- 4.5.1 Menjelaskan prosedur pembuatan hidangan lauk pauk sayur yaitu Bunttil Daun Pepaya
- 4.5.2 Menyiapkan bahan untuk pembuatan hidangan lauk pauk sayur yaitu Bunttil Daun Pepaya
- 4.5.3 Menyiapkan alat untuk membuat hidangan lauk pauk sayur yaitu Bunttil Daun Pepaya
- 4.5.4 Melakukan proses pembuatan hidangan lauk pauk sayur yaitu Bunttil Daun Pepaya
- 4.5.5 Membuat hidangan lauk pauk sayur yaitu Bunttil Daun Pepaya sesuai kriteria hasil yang sesuai
- 4.5.6 Menyajikan hidangan lauk pauk sayur yaitu Bunttil Daun Pepaya sesuai kriteria hasil yang sesuai

C. Tujuan Pembelajaran

1. Dengan diberikan materi tentang pengolahan lauk pauk sayur, siswa mampu menjelaskan cara pengolahan lauk pauk sayur yaitu Bunttil Daun Pepaya
2. Siswa mengetahui bahan dan peralatan yang digunakan dalam pembuatan hidangan lauk pauk sayur yaitu Bunttil Daun Pepaya
3. Siswa mengetahui cara pembuatan hidangan lauk pauk sayur yaitu Bunttil Daun Pepaya
4. Siswa mengetahui kriteria hasil hidangan lauk pauk sayur yaitu Bunttil Daun Pepaya

D. Materi Pembelajaran

1. Bahan dan peralatan untuk pembuatan hidangan lauk pauk sayur yaitu Bunttil Daun Pepaya
2. Cara pembuatan pembuatan hidangan lauk pauk sayur yaitu Bunttil Daun Pepaya
3. Kriteria hasil pembuatan hidangan lauk sayur yaitu Bunttil Daun Pepaya

E. Pendekatan, Model dan Metode

1. Pendekatan Pembelajaran : *Saintifik*
2. Model Pembelajaran : *Project Based Learning, demonstrasi*
3. Metode Pembelajaran : *ceramah, diskusi, tanya jawab, penugasan*

F. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan Ke-5 :

Kegiatan	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu
A. Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Menyampaikan salam2. Menanyakan menanyakan kesiapan siswa dalam mengikuti pembelajaran3. Menanyakan kehadiran peserta didik4. Menyampaikan informasi cakupan materi pembelajaran yang akan dilaksanakan5. Menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan dicapai	10
B. Kegiatan Inti	<ol style="list-style-type: none">6. Siswa mengamati foto/video/gambar/atau membaca tentang hidangan lauk pauk sayur yaitu Bunttil Daun Pepaya7. Siswa bertanya tentang materi yang sudah disampaikan terkait dengan hidangan lauk pauk sayur yaitu Bunttil Daun Pepaya, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil hidangan bunttil daun pepaya.8. Melakukan demonstrasi cara membentuk bunttil daun pepaya..9. Mengamati siswa dalam proses pembuatan hidangan lauk pauk sayur yaitu bunttil daun pepaya.10. Menilai hasil hidangan bunttil daun pepaya..	250
C. Penutup	<ol style="list-style-type: none">11. Mengevaluasi hasil praktek hidangan lauk pauk sayur yaitu Bunttil Daun Pepaya12. Menanyakan tentang pembuatan hidangan lauk pauk sayur yaitu Bunttil Daun Pepaya13. Menyampaikan gambaran materi untuk pertemuan berikutnya14. Guru mengakhiri kegiatan pembelajaran dengan mengucapkan salam	10

G. MEDIA, ALAT DAN SUMBER PEMBELAJARAN

1. Media : *handout*, gambar, bahan makanan, peralatan pengolahan sayur yaitu Buntill Daun Pepaya
2. Alat : LCD proyektor dan laptop
3. Sumber Belajar : Buku BSE, Resep Masakan Indonesia

H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

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

a. PENILAIAN KETERAMPILAN (TES UNJUK KERJA)

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Indikator Soal	Jenis Soal	Butir Soal
4.5 Membuat dan menyajikan hidangan sayur Indonesia	<ul style="list-style-type: none">• Menyiapkan bahan dan alat untuk pembuatan hidangan Buntill Daun Pepaya• Melakukan proses pembuatan hidangan Buntill Daun Pepaya.• Menyajikan hidangan Buntill Daun Pepaya sesuai kriteria.	<ol style="list-style-type: none">1. Siswa dapat Menyiapkan bahan dan alat untuk pembuatan hidangan Buntill Daun Pepaya2. Siswa dapat Melakukan proses pembuatan hidangan Buntill Daun Pepaya.3. Menyajikan hidangan Buntill Daun Pepaya sesuai kriteria	Tes Praktik	Terlampir

LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK

Satuan Pendidikan : SMK NEGERI 4 SURAKARTA
 Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
 Kelas/Semester : XII / GASAL
 Tahun Pelajaran : 2017 / 2018
 Waktu Penilaian : 20 menit

A. Lembar Penilaian

No	Komponen/Sub komponen Penilaian	Nilai Unjuk Kerja			
		0-55	56-69	70-85	86-100
I	Persiapan Kerja				
	1. Menyiapkan/membersihkan tempat Praktik				
	2. Menyiapkan alat dan bahan praktik				
	3. Melakukan proses pembuatan				
	4. Penyajian produk praktik sesuai kriteria				
	SkorKomponen :				
II	Proses (Sistematika& Cara Kerja)				
	2.1. Menyiapkan alat dan bahan				
	2.1.1. Menyiapkan alat praktik				
	2.1.2. Menyiapkan bahan praktik				
	2.2. Melakukan proses pembuatan				
	2.2.1. melakukan proses pembuatan				
	2.3. Penyajian Produk Praktik				
	2.3.1 menyiapkan penyajian produk praktik				
		SkorKomponen :			
III	Hasil Kerja				
	1.1. Kesesuaian kiteria hasil produk				
	1.2. Penyajian produk				
	SkorKomponen :				
IV	SikapKerja				
	4.1. Penggunaan alat dan bahan				
	4.2. Keselamatan kerja				
	SkorKomponen :				
	Waktu				
V	5.1. Waktu penyelesaian praktik				
	Skor Komponen :				

B. Rubrik Penilaian

No.	Komponen/Subkomponen Penilaian	Indikator	Skor
I.	Persiapan Kerja Persiapan seragam kerja	• Seragam kerja lengkap	86-100
		• Seragam kurang lengkap 1-2 buah	70-85
		• Seragam kurang lengkap lebih dari 3	56-69
		• Seragam tidak sesuai dengan ketentuan	0-55
II.	Proses (Sistematika & Cara Kerja) 1. Menyiapkan alat dan Bahan	• Alat dan bahan disiapkan sesuai kebutuhan	86-100
		• Alat dan bahan disiapkan kurang kebutuhan	70-85
		• Hanya bahan yang disiapkan sesuai kebutuhan	56-69
		• Alat dan bahan tidak disiapkan sesuai kebutuhan	0-55
	2. Proses membuat hidangan	• Membuat hidangan Bunttil Daun Pepaya dengan tepat	86-100
		• Membuat hidangan Bunttil Daun Pepaya kurang tepat namun tetap sesuai dengan prosedur	70-85
		• Membuat hidangan Bunttil Daun Pepaya kurang tepat	56-69
		• Membuat hidangan Bunttil Daun Pepaya tidak sesuai prosedur	0-55
III.	Hasil Kerja	• Hasil sesuai kriteria, rasa , warna, tekstur dan penyajian	86-100
		• Hasil kurang sesuai kriteria, rasa , warna, tekstur dan penyajian (salah 1)	70-85
		• Hasil kurang sesuai kriteria, rasa , warna, tekstur dan penyajian (salah 2-3)	56-69
		• Hasil kurang sesuai kriteria, rasa , warna, tekstur dan penyajian (salah ≤4)	0-55
IV.	Sikap Kerja	• Perlengkapan keselamatan dan kesehatan kerja dilakukan sebelum memulai kegiatan, semua prosedur dilakukan, sistematis sesuai pedoman, kelengkapan alat dan bahan diperiksa dengan teliti	86-100
		• Perlengkapan keselamatan dan kesehatan kerja dilakukan sebelum memulai kegiatan, semua prosedur dilakukan, kelengkapan alat dan bahan diperiksa dengan teliti	70-85
		• Perlengkapan keselamatan dan kesehatan kerja dilakukan sebelum memulai kegiatan kelengkapan alat dan bahan diperiksa dengan teliti	56-69

No.	Komponen/Subkomponen Penilaian	Indikator	Skor
		<ul style="list-style-type: none"> Tidak memperhatikan K3, tidak disiplin, tidak taat asas 	0-55
V.	Waktu	<ul style="list-style-type: none"> Siswa melakukan praktikum dengan sebelum waktu habis Siswa melakukan praktikum dengan tepat waktu Siswa melakukan praktikum dengan kurang tepat waktu Siswa melakukan praktikum dengan sangat melebihi batas waktu 	86-100 70-85 56-69 0-55

Mengetahui
Guru Pembimbing,

Surakarta, 23 Oktober 2017
Guru Mata Pelajaran,

Dra. Yenni Liza
NIP.19620508 198803 2 005

Rosita Carolin
NIM. 16511247003

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Sekolah : SMK Negeri 4 Surakarta
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Kelas / Semester: XII / Gasal
Pertemuan ke : 3
Alokasi Waktu : 6 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 dan Indikator

4.1 Membuat Hidangan Lauk Pauk Dari ikan

- 4.1.1 Menjelaskan prosedur pembuatan hidangan lauk pauk dari ikan yaitu bandeng merpati
- 4.1.2 Menyiapkan bahan untuk pembuatan hidangan lauk pauk dari ikan yaitu bandeng merpati
- 4.1.3 Menyiapkan alat untuk membuat hidangan lauk pauk dari ikan yaitu bandeng merpati
- 4.1.4 Melakukan proses pembuatan hidangan lauk pauk dari ikan yaitu bandeng merpati
- 4.1.5 Membuat hidangan lauk pauk dari ikan sesuai kriteria hasil yang sesuai
- 4.1.6 Menyajikan hidangan lauk pauk dari ikan sesuai kriteria hasil yang sesuai

C. Tujuan Pembelajaran

1. Dengan diberikan materi tentang pengolahan lauk pauk dari ikan, siswa mampu menjelaskan cara pengolahan lauk pauk ikan
2. Siswa mengetahui bahan dan peralatan yang digunakan dalam pembuatan hidangan lauk pauk dari ikan yaitu bandeng merpati
3. Siswa mengetahui cara pembuatan hidangan lauk pauk dari ikan yaitu bandeng merpati
4. Siswa mengetahui kriteria hasil hidangan lauk pauk dari ikan yaitu bandeng merpati

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian lauk pauk dari ikan
2. Bahan dan peralatan untuk pembuatan hidangan lauk pauk ikan yaitu bandeng merpati
3. Cara pembuatan pembuatan hidangan lauk pauk dari ikan yaitu bandeng merpati
4. Kriteria hasil pembuatan hidangan lauk pauk dari ikan yaitu bandeng merpati

E. Pendekatan, Model dan Metode

1. Pendekatan Pembelajaran : *Saintifik*
2. Model Pembelajaran : *Project Based Learning, demonstrasi*
3. Metode Pembelajaran : *ceramah, diskusi, tanya jawab, penugasan*

F. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan Ke-3 :

Kegiatan	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu
A. Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Menyampaikan salam2. Menanyakan kesiapan siswa dalam mengikuti pembelajaran3. Menanyakan kehadiran peserta didik4. Menyampaikan informasi cakupan materi pembelajaran yang akan dilaksanakan5. Menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan dicapai	10
B. Kegiatan Inti	<ol style="list-style-type: none">6. Siswa mengamati foto/video/gambar/atau membaca tentang hidangan lauk pauk dari ikan yaitu bandeng merpati7. Siswa bertanya tentang materi yang sudah disampaikan terkait dengan hidangan lauk pauk ikan yaitu bandeng merpati, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil hidangan bandeng merpati.8. Melakukan demonstrasi cara memisahkan daging dan kulit ikan untuk hidangan lauk pauk dari ikan yaitu bandeng merpati9. Mengamati siswa dalam proses pembuatan hidangan lauk pauk dari ikan yaitu bandeng merpati.10. Menilai hasil hidangan bandeng merpati.	250
C. Penutup	<ol style="list-style-type: none">11. Mengevaluasi hasil praktek hidangan lauk pauk dari ikan yaitu bandeng merpati.12. Menanyakan tentang pembuatan hidangan lauk pauk dari ikan yaitu bandeng merpati.13. Menyampaikan gambaran materi untuk pertemuan berikutnya14. Guru mengakhiri kegiatan pembelajaran dengan mengucapkan salam	10

G. MEDIA, ALAT DAN SUMBER PEMBELAJARAN

1. Media : *handout*, gambar, bahan makanan, peralatan pengolahan bandeng merpati, jobsheet
2. Alat : LCD proyektor dan laptop
3. Sumber Belajar : Buku BSE, resep masakan indonesia

H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

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

a. PENILAIAN KETERAMPILAN (TES UNJUK KERJA)

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Indikator Soal	Jenis Soal	Butir Soal
4.1 Membuat Hidangan Lauk Pauk Dari Ikan	<ul style="list-style-type: none">• Menyiapkan bahan dan alat untuk pembuatan hidangan bandeng merpati.• Melakukan proses pembuatan hidangan bandeng merpati.• Menyajikan hidangan bandeng merpati sesuai kriteria.	<ol style="list-style-type: none">1. Siswa dapat Menyiapkan bahan dan alat untuk pembuatan hidangan bandeng merpati.2. Siswa dapat Melakukan proses pembuatan hidangan bandeng merpati.3. Menyajikan hidangan bandeng merpati sesuai kriteria	Tes Praktik	Terlampir

LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK

Satuan Pendidikan : SMK NEGERI 4 SURAKARTA
 Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
 Kelas/Semester : XII / GASAL
 Tahun Pelajaran : 2017 / 2018
 Waktu Penilaian : 20 menit

A. Lembar Penilaian

No	Komponen/Sub komponen Penilaian	Nilai Unjuk Kerja			
		0-55	56-69	70-85	86-100
I	Persiapan Kerja				
	1. Menyiapkan/membersihkan tempat Praktik				
	2. Menyiapkan alat dan bahan praktik				
	3. Melakukan proses pembuatan				
	4. Penyajian produk praktik sesuai kriteria				
	SkorKomponen :				
II	Proses (Sistematika& Cara Kerja)				
	2.1. Menyiapkan alat dan bahan				
	2.1.1. Menyiapkan alat praktik				
	2.1.2. Menyiapkan bahan praktik				
	2.2. Melakukan proses pembuatan				
	2.2.1. melakukan proses pembuatan				
	2.3. Penyajian Produk Praktik				
	2.3.1 menyiapkan penyajian produk praktik				
		SkorKomponen :			
III	Hasil Kerja				
	1.1. Kesesuaian kiteria hasil produk				
	1.2. Penyajian produk				
	SkorKomponen :				
IV	SikapKerja				
	4.1. Penggunaan alat dan bahan				
	4.2. Keselamatan kerja				
	SkorKomponen :				
	Waktu				
V	5.1. Waktu penyelesaian praktik				
	Skor Komponen :				

B. Rubrik Penilaian

No.	Komponen/Subkomponen Penilaian	Indikator	Skor
I.	Persiapan Kerja Persiapan seragam kerja	• Seragam kerja lengkap	86-100
		• Seragam kurang lengkap 1-2 buah	70-85
		• Seragam kurang lengkap lebih dari 3	56-69
		• Seragam tidak sesuai dengan ketentuan	0-55
II.	Proses (Sistematika & Cara Kerja) 1. Menyiapkan alat dan Bahan	• Alat dan bahan disiapkan sesuai kebutuhan	86-100
		• Alat dan bahan disiapkan kurang kebutuhan	70-85
		• Hanya bahan yang disiapkan sesuai kebutuhan	56-69
		• Alat dan bahan tidak disiapkan sesuai kebutuhan	0-55
	2. Proses membuat hidangan	• Membuat hidangan bandeng merpati dengan tepat	86-100
		• Membuat hidangan bandeng merpati kurang tepat namun tetap sesuai dengan prosedur	70-85
		• Membuat hidangan bandeng merpati kurang tepat	56-69
		• Membuat hidangan bandeng merpati tidak sesuai prosedur	0-55
III.	Hasil Kerja	• Hasil sesuai kriteria, rasa , warna, tekstur dan penyajian	86-100
		• Hasil kurang sesuai kriteria, rasa , warna, tekstur dan penyajian (salah 1)	70-85
		• Hasil kurang sesuai kriteria, rasa , warna, tekstur dan penyajian (salah 2-3)	56-69
		• Hasil kurang sesuai kriteria, rasa , warna, tekstur dan penyajian (salah ≤4)	0-55
IV.	Sikap Kerja	• Perlengkapan keselamatan dan kesehatan kerja dilakukan sebelum memulai kegiatan, semua prosedur dilakukan, sistematis sesuai pedoman, kelengkapan alat dan bahan diperiksa dengan teliti	86-100
		• Perlengkapan keselamatan dan kesehatan kerja dilakukan sebelum memulai kegiatan, semua prosedur dilakukan, kelengkapan alat dan bahan diperiksa dengan teliti	70-85
		• Perlengkapan keselamatan dan kesehatan kerja dilakukan sebelum memulai kegiatan kelengkapan alat dan bahan diperiksa dengan teliti	56-69

No.	Komponen/Subkomponen Penilaian	Indikator	Skor
		<ul style="list-style-type: none"> Tidak memperhatikan K3, tidak disiplin, tidak taat asas 	0-55
V.	Waktu	<ul style="list-style-type: none"> Siswa melakukan praktikum dengan sebelum waktu habis Siswa melakukan praktikum dengan tepat waktu Siswa melakukan praktikum dengan kurang tepat waktu Siswa melakukan praktikum dengan sangat melebihi batas waktu 	86-100 70-85 56-69 0-55

Mengetahui
Guru Pembimbing,

Surakarta , 2 Oktober 2017
Guru Mata Pelajaran,

Dra. Yenni Liza
NIP.19620508 198803 2 005

Rosita Carolin
NIM. 16511247003

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Sekolah : SMK Negeri 4 Surakarta
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Kelas / Semester: XII / Gasal
Pertemuan ke : 2
Alokasi Waktu : 6 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 dan Indikator

4.1 Membuat Hidangan Lauk Pauk Dari Daging

- 4.1.1 Menjelaskan prosedur pembuatan hidangan lauk pauk dari daging yaitu rendang
- 4.1.2 Menyiapkan bahan untuk pembuatan hidangan lauk pauk dari daging yaitu rendang
- 4.1.3 Menyiapkan alat untuk membuat hidangan lauk pauk dari daging, rendang
- 4.1.4 Melakukan proses pembuatan hidangan lauk pauk dari daging, rendang
- 4.1.5 Membuat hidangan lauk pauk dari daging sesuai kriteria hasil yang sesuai
- 4.1.6 Menyajikan hidangan lauk pauk dari daging sesuai kriteria hasil yang sesuai

C. Tujuan Pembelajaran

1. Dengan diberikan materi tentang pengolahan lauk pauk dari daging, siswa mampu menjelaskan cara pengolahan lauk pauk dari daging
2. Siswa mengetahui bahan dan peralatan yang digunakan dalam pembuatan hidangan lauk pauk dari daging yaitu rendang
3. Siswa mengetahui cara pembuatan hidangan lauk pauk dari daging yaitu rendang
4. Siswa mengetahui kriteria hasil hidangan lauk pauk dari daging yaitu rendang

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian lauk pauk dari daging
 2. Jenis-jenis daging yang dapat dikonsumsi
 3. Bahan dan peralatan untuk pembuatan hidangan lauk pauk dari daging yaitu rendang
 4. Cara pembuatan pembuatan hidangan lauk pauk dari daging yaitu rendang
 5. Kriteria hasil pembuatan hidangan lauk pauk dari daging yaitu rendang
-

E. Pendekatan, Model dan Metode

1. Pendekatan Pembelajaran : *Saintifik*
2. Model Pembelajaran : *Project Based Learning, demonstrasi*
3. Metode Pembelajaran : *ceramah, diskusi, tanya jawab, penugasan*

F. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan Ke-2 :

Kegiatan	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu
A. Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Menyampaikan salam2. Menanyakan kesiapan siswa dalam mengikuti pembelajaran3. Menanyakan kehadiran peserta didik4. Menyampaikan informasi cakupan materi pembelajaran yang akan dilaksanakan5. Menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan dicapai	10
B. Kegiatan Inti	<ol style="list-style-type: none">6. Siswa mengamati foto/video/gambar/atau membaca tentang hidangan lauk pauk dari daging yaitu rendang7. Siswa bertanya tentang materi yang sudah disampaikan terkait dengan hidangan lauk pauk daging yaitu rendang, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil hidangan rendang.8. Melakukan demonstrasi cara memotong daging untuk hidangan lauk pauk dari daging yaitu rendang.9. Mengamati siswa dalam proses pembuatan hidangan lauk pauk dari daging yaitu rendang.10. Menilai hasil hidangan rendang.	250
C. Penutup	<ol style="list-style-type: none">11. Mengevaluasi hasil praktek hidangan lauk pauk dari daging yaitu rendang.12. Menanyakan tentang pembuatan hidangan lauk pauk dari daging yaitu rendang.13. Menyampaikan gambaran materi untuk pertemuan berikutnya14. Guru mengakhiri kegiatan pembelajaran dengan mengucapkan salam	10

G. MEDIA, ALAT DAN SUMBER PEMBELAJARAN

1. Media : *handout, gambar, bahan makanan, peralatan pengolahan rendang*
2. Alat : *LCD proyektor dan laptop*
3. Sumber Belajar : *Buku BSE, Resep Masakan Indonesia*

H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

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

a. PENILAIAN KETERAMPILAN (TES UNJUK KERJA)

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Indikator Soal	Jenis Soal	Butir Soal
4.1 Membuat Hidangan Lauk Pauk Dari Daging	<ul style="list-style-type: none">• Menyiapkan bahan dan alat untuk pembuatan hidangan rendang.• Melakukan proses pembuatan hidangan rendang.• Menyajikan hidangan rendang sesuai kriteria.	<ol style="list-style-type: none">1. Siswa dapat Menyiapkan bahan dan alat untuk pembuatan hidangan rendang.2. Siswa dapat Melakukan proses pembuatan hidangan rendang.3. Menyajikan hidangan rendang sesuai kriteria	Tes Praktik	Terlampir

LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK

Satuan Pendidikan : SMK NEGERI 4 SURAKARTA
 Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
 Kelas/Semester : XII / GASAL
 Tahun Pelajaran : 2017 / 2018
 Waktu Penilaian : 20 menit

A. Lembar Penilaian

No	Komponen/Sub komponen Penilaian	Nilai Unjuk Kerja			
		0-55	56-69	70-85	86-100
I	Persiapan Kerja				
	1. Menyiapkan/membersihkan tempat Praktik				
	2. Menyiapkan alat dan bahan praktik				
	3. Melakukan proses pembuatan				
	4. Penyajian produk praktik sesuai kriteria				
	SkorKomponen :				
II	Proses (Sistematika& Cara Kerja)				
	2.1. Menyiapkan alat dan bahan				
	2.1.1. Menyiapkan alat praktik				
	2.1.2. Menyiapkan bahan praktik				
	2.2. Melakukan proses pembuatan				
	2.2.1. melakukan proses pembuatan				
	2.3. Penyajian Produk Praktik				
	2.3.1 menyiapkan penyajian produk praktik				
	SkorKomponen :				
III	Hasil Kerja				
	1.1. Kesesuaian kiteria hasil produk				
	1.2. Penyajian produk				
	SkorKomponen :				
IV	SikapKerja				
	4.1. Penggunaan alat dan bahan				
	4.2. Keselamatan kerja				
	SkorKomponen :				
	Waktu				
V	5.1. Waktu penyelesaian praktik				
	Skor Komponen :				

B. Rubrik Penilaian

No.	Komponen/Subkomponen Penilaian	Indikator	Skor
I.	Persiapan Kerja Persiapan seragam kerja	• Seragam kerja lengkap	86-100
		• Seragam kurang lengkap 1-2 buah	70-85
		• Seragam kurang lengkap lebih dari 3	56-69
		• Seragam tidak sesuai dengan ketentuan	0-55
II.	Proses (Sistematika & Cara Kerja) 1. Menyiapkan alat dan Bahan	• Alat dan bahan disiapkan sesuai kebutuhan	86-100
		• Alat dan bahan disiapkan kurang kebutuhan	70-85
		• Hanya bahan yang disiapkan sesuai kebutuhan	56-69
		• Alat dan bahan tidak disiapkan sesuai kebutuhan	0-55
	2. Proses membuat hidangan	• Membuat hidangan rendang dengan tepat	86-100
		• Membuat hidangan rendang kurang tepat namun tetap sesuai dengan prosedur	70-85
		• Membuat hidangan rendang kurang tepat	56-69
		• Membuat hidangan rendang tidak sesuai prosedur	0-55
III.	Hasil Kerja	• Hasil sesuai kriteria, rasa, warna, tekstur dan penyajian	86-100
		• Hasil kurang sesuai kriteria, rasa, warna, tekstur dan penyajian (salah 1)	70-85
		• Hasil kurang sesuai kriteria, rasa, warna, tekstur dan penyajian (salah 2-3)	56-69
		• Hasil kurang sesuai kriteria, rasa, warna, tekstur dan penyajian (salah ≤ 4)	0-55
IV.	Sikap Kerja	• Perlengkapan keselamatan dan kesehatan kerja dilakukan sebelum memulai kegiatan, semua prosedur dilakukan, sistematis sesuai pedoman, kelengkapan alat dan bahan diperiksa dengan teliti	86-100
		• Perlengkapan keselamatan dan kesehatan kerja dilakukan sebelum memulai kegiatan, semua prosedur dilakukan, kelengkapan alat dan bahan diperiksa dengan teliti	70-85
		• Perlengkapan keselamatan dan kesehatan kerja dilakukan sebelum memulai kegiatan kelengkapan alat dan bahan diperiksa dengan teliti	56-69

No.	Komponen/Subkomponen Penilaian	Indikator	Skor
		<ul style="list-style-type: none"> Tidak memperhatikan K3, tidak disiplin, tidak taat asas 	0-55
V.	Waktu	<ul style="list-style-type: none"> Siswa melakukan praktikum dengan sebelum waktu habis Siswa melakukan praktikum dengan tepat waktu Siswa melakukan praktikum dengan kurang tepat waktu Siswa melakukan praktikum dengan sangat melebihi batas waktu 	86-100 70-85 56-69 0-55

Mengetahui
Guru Pembimbing,

Surakarta , 19 September 2017
Guru Mata Pelajaran,

Dra. Yenni Liza
NIP.19620508 198803 2 005

Rosita Carolin
NIM. 16511247003

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Sekolah : SMK Negeri 4 Surakarta
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Kelas / Semester: XII / Gasal
Pertemuan ke : 5
Alokasi Waktu : 6 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 dan Indikator

4.3 Membuat dan menyajikan lauk pauk masakan Indonesia dari ikan dan *sea food*

- 4.1.1 Menjelaskan prosedur pembuatan hidangan lauk pauk dari ikan dan *sea food* yaitu Sate lilit
- 4.1.2 Menyiapkan bahan untuk pembuatan hidangan lauk pauk dari ikan dan *sea food* yaitu Sate lilit
- 4.1.3 Menyiapkan alat untuk membuat hidangan lauk pauk dari ikan dan *sea food* yaitu Sate lilit
- 4.1.4 Melakukan proses pembuatan hidangan lauk pauk dari ikan dan *sea food* yaitu Sate lilit
- 4.1.5 Membuat hidangan lauk pauk dari ikan dan *sea food* sesuai kriteria hasil yang sesuai
- 4.1.6 Menyajikan hidangan lauk pauk dari ikan dan *sea food* sesuai kriteria hasil yang sesuai

C. Tujuan Pembelajaran

1. Dengan diberikan materi tentang pengolahan lauk pauk dari ikan dan *sea food*, siswa mampu menjelaskan cara pengolahan lauk pauk dari ikan dan *sea food* yaitu Sate lilit
2. Siswa mengetahui bahan dan peralatan yang digunakan dalam pembuatan hidangan lauk pauk dari ikan dan *sea food* yaitu Sate lilit
3. Siswa mengetahui cara pembuatan hidangan lauk pauk dari ikan dan *sea food* yaitu Sate lilit
4. Siswa mengetahui kriteria hasil hidangan lauk pauk dari ikan dan *sea food* yaitu Sate lilit

D. Materi Pembelajaran

1. Bahan dan peralatan untuk pembuatan hidangan lauk pauk dari ikan dan *sea food* yaitu Sate lilit
2. Cara pembuatan pembuatan hidangan lauk pauk dari ikan dan *sea food* yaitu Sate lilit
3. Kriteria hasil pembuatan hidangan lauk pauk dari ikan dan *sea food* yaitu Sate lilit

E. Pendekatan, Model dan Metode

1. Pendekatan Pembelajaran : *Saintifik*
2. Model Pembelajaran : *Project Based Learning, demonstrasi*
3. Metode Pembelajaran : *ceramah, diskusi, tanya jawab, penugasan*

F. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan Ke-5 :

Kegiatan	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu
A. Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Menyampaikan salam2. Menanyakan menanyakan kesiapan siswa dalam mengikuti pembelajaran3. Menanyakan kehadiran peserta didik4. Menyampaikan informasi cakupan materi pembelajaran yang akan dilaksanakan5. Menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan dicapai	10
B. Kegiatan Inti	<ol style="list-style-type: none">6. Siswa mengamati foto/video/gambar/atau membaca tentang hidangan lauk pauk ikan dan <i>sea food</i> yaitu Sate lilit7. Siswa bertanya tentang materi yang sudah disampaikan terkait dengan hidangan lauk pauk ikan dan <i>sea food</i> yaitu Sate lilit, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil hidangan sate lilit.8. Melakukan demonstrasi cara membentuk sate lilit.9. Mengamati siswa dalam proses pembuatan hidangan lauk pauk dari daging yaitu sate lilit.10. Menilai hasil hidangan sate lilit.	250
C. Penutup	<ol style="list-style-type: none">11. Mengevaluasi hasil praktek hidangan lauk pauk dari daging yaitu rendang.12. Menanyakan tentang pembuatan hidangan lauk pauk dari daging yaitu rendang.13. Menyampaikan gambaran materi untuk pertemuan berikutnya14. Guru mengakhiri kegiatan pembelajaran dengan mengucapkan salam	10

G. MEDIA, ALAT DAN SUMBER PEMBELAJARAN

1. Media : *handout*, gambar, bahan makanan, peralatan pengolahan rendang
2. Alat : LCD proyektor dan laptop
3. Sumber Belajar : Buku BSE, Resep Masakan Indonesia

H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

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

a. PENILAIAN KETERAMPILAN (TES UNJUK KERJA)

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Indikator Soal	Jenis Soal	Butir Soal
4.3 Membuat dan menyajikan lauk pauk masakan Indonesia dari ikan dan <i>sea food</i>	<ul style="list-style-type: none">• Menyiapkan bahan dan alat untuk pembuatan hidangan sate lilit.• Melakukan proses pembuatan hidangan sate lilit.• Menyajikan hidangan sate lilit sesuai kriteria.	<ol style="list-style-type: none">1. Siswa dapat Menyiapkan bahan dan alat untuk pembuatan hidangan sate lilit.2. Siswa dapat Melakukan proses pembuatan hidangan sate lilit.3. Menyajikan hidangan sate lilit sesuai kriteria	Tes Praktik	Terlampir

LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK

Satuan Pendidikan : SMK NEGERI 4 SURAKARTA
 Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
 Kelas/Semester : XII / GASAL
 Tahun Pelajaran : 2017 / 2018
 Waktu Penilaian : 20 menit

A. Lembar Penilaian

No	Komponen/Sub komponen Penilaian	Nilai Unjuk Kerja			
		0-55	56-69	70-85	86-100
I	Persiapan Kerja				
	1. Menyiapkan/membersihkan tempat Praktik				
	2. Menyiapkan alat dan bahan praktik				
	3. Melakukan proses pembuatan				
	4. Penyajian produk praktik sesuai kriteria				
	SkorKomponen :				
II	Proses (Sistematika& Cara Kerja)				
	2.1. Menyiapkan alat dan bahan				
	2.1.1. Menyiapkan alat praktik				
	2.1.2. Menyiapkan bahan praktik				
	2.2. Melakukan proses pembuatan				
	2.2.1. melakukan proses pembuatan				
	2.3. Penyajian Produk Praktik				
	2.3.1 menyiapkan penyajian produk praktik				
	SkorKomponen :				
III	Hasil Kerja				
	1.1. Kesesuaian kiteria hasil produk				
	1.2. Penyajian produk				
	SkorKomponen :				
IV	SikapKerja				
	4.1. Penggunaan alat dan bahan				
	4.2. Keselamatan kerja				
	SkorKomponen :				
	Waktu				
V	5.1. Waktu penyelesaian praktik				
	Skor Komponen :				

B. Rubrik Penilaian

No.	Komponen/Subkomponen Penilaian	Indikator	Skor
I.	Persiapan Kerja Persiapan seragam kerja	• Seragam kerja lengkap	86-100
		• Seragam kurang lengkap 1-2 buah	70-85
		• Seragam kurang lengkap lebih dari 3	56-69
		• Seragam tidak sesuai dengan ketentuan	0-55
II.	Proses (Sistematika & Cara Kerja) 1. Menyiapkan alat dan Bahan	• Alat dan bahan disiapkan sesuai kebutuhan	86-100
		• Alat dan bahan disiapkan kurang kebutuhan	70-85
		• Hanya bahan yang disiapkan sesuai kebutuhan	56-69
		• Alat dan bahan tidak disiapkan sesuai kebutuhan	0-55
	2. Proses membuat hidangan	• Membuat hidangan sate lilit dengan tepat	86-100
		• Membuat hidangan sate lilit kurang tepat namun tetap sesuai dengan prosedur	70-85
		• Membuat hidangan sate lilit kurang tepat	56-69
		• Membuat hidangan sate lilit tidak sesuai prosedur	0-55
III.	Hasil Kerja	• Hasil sesuai kriteria, rasa, warna, tekstur dan penyajian	86-100
		• Hasil kurang sesuai kriteria, rasa, warna, tekstur dan penyajian (salah 1)	70-85
		• Hasil kurang sesuai kriteria, rasa, warna, tekstur dan penyajian (salah 2-3)	56-69
		• Hasil kurang sesuai kriteria, rasa, warna, tekstur dan penyajian (salah ≤ 4)	0-55
IV.	Sikap Kerja	• Perlengkapan keselamatan dan kesehatan kerja dilakukan sebelum memulai kegiatan, semua prosedur dilakukan, sistematis sesuai pedoman, kelengkapan alat dan bahan diperiksa dengan teliti	86-100
		• Perlengkapan keselamatan dan kesehatan kerja dilakukan sebelum memulai kegiatan, semua prosedur dilakukan, kelengkapan alat dan bahan diperiksa dengan teliti	70-85
		• Perlengkapan keselamatan dan kesehatan kerja dilakukan sebelum memulai kegiatan kelengkapan alat dan bahan diperiksa dengan teliti	56-69

No.	Komponen/Subkomponen Penilaian	Indikator	Skor
		<ul style="list-style-type: none"> Tidak memperhatikan K3, tidak disiplin, tidak taat asas 	0-55
V.	Waktu	<ul style="list-style-type: none"> Siswa melakukan praktikum dengan sebelum waktu habis Siswa melakukan praktikum dengan tepat waktu Siswa melakukan praktikum dengan kurang tepat waktu Siswa melakukan praktikum dengan sangat melebihi batas waktu 	86-100 70-85 56-69 0-55

Mengetahui
Guru Pembimbing,

Surakarta , 23 Oktober 2017
Guru Mata Pelajaran,

Dra. Yenni Liza
NIP.19620508 198803 2 005

Rosita Carolin
NIM. 16511247003

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Sekolah : SMK Negeri 4 Surakarta
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Kelas / Semester: XII / Gasal
Pertemuan ke : 1
Alokasi Waktu : 2 x 45 menit

A. KOMPETENSI INTI:

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

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

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

3.1 Menganalisis lauk pauk masakan Indonesia dari daging

3.1.1 Menjelaskan pengertian daging

3.1.2 Menjelaskan jenis-jenis daging

3.1.3 Menentukan bahan dan alat yang digunakan untuk pembuatan hidangan dari daging

3.1.4 Menentukan prosedur pembuatan hidangan dari daging

3.1.5 Menentukan kriteria hasil hidangan dari daging

3.1.6 Menganalisis ciri-ciri daging yang masih dan kurang segar

3.1.7 Menjelaskan cara penyimpanan dan pengawetan daging

C. Tujuan Pembelajaran

1. Dengan diberikan materi tentang pengertian, jenis-jenis daging, siswa mampu menjelaskan pengertian dan jenis-jenis dari daging
2. Siswa mengetahui bahan dan peralatan yang digunakan dalam pembuatan hidangan lauk pauk dari daging
3. Siswa mengetahui cara pembuatan hidangan lauk pauk dari daging
4. Siswa mengetahui kriteria hasil hidangan lauk pauk dari daging
5. Siswa menganalisis ciri-ciri daging yang masih dan kurang segar
6. Siswa mengetahui cara penyimpanan dan pengawetan daging

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian lauk pauk dari daging
 2. Jenis-jenis daging yang dapat dikonsumsi
 3. Bahan dan peralatan untuk pembuatan hidangan lauk pauk dari daging
-

4. Cara pembuatan pembuatan hidangan lauk pauk dari daging
5. Kriteria hasil pembuatan hidangan lauk pauk dari daging
6. Menganalisis ciri-ciri daging yang masih dan kurang segar
7. cara penyimpanan dan pengawetan daging

E. Pendekatan, Model dan Metode

1. Pendekatan Pembelajaran : *Saintifik*
2. Model Pembelajaran : *Project Based Learning*,
3. Metode Pembelajaran : ceramah, diskusi, tanya jawab, penugasan

F. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan Ke-1 :

Kegiatan	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	<ol style="list-style-type: none"> 6. Siswa mengamati foto/video/gambar/atau membaca tentang hidangan lauk pauk dari daging 7. Siswa menanyakan tentang pengertian, jenis-jenis, bumbu ,bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil, penyimpanan dan pengawetan lauk pauk masakan Indonesia dari daging , menganalisis ciri-ciri daging yang masih dan kurang segar 8. Siswa menjawab pertanyaan yang diberikan oleh guru tentang daging. 9. Siswa dapat menjelaskan prosedur pembuatan rendang 10.Siswa mendiskusikan tentang hidangan dari daging dan permasalahannya 	70
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 11. Mengevaluasi hasil diskusi tentang hidangan lauk pauk dari daging . 12. Menyampaikan gambaran materi untuk pertemuan berikutnya 13. Guru mengakhiri kegiatan pembelajaran dengan mengucapkan salam 	10

G. MEDIA, ALAT DAN SUMBER PEMBELAJARAN

1. Media : *handout*, gambar, bahan makanan, peralatan pengolahan rendang
2. Alat : LCD proyektor dan laptop

3. Sumber Belajar : buku pengetahuan bahan pangan

H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

1. Teknik Penilaian : Penilaian dilakukan selama dan setelah kegiatan pembelajaran
2. Instrumen : Instrumen penilaian 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 Menganalisis lauk pauk masakan Indonesia dari daging	3.1.1 Menjelaskan pengertian daging 3.1.2 Menjelaskan jenis-jenis daging 3.1.3 Menentukan bahan dan alat yang digunakan untuk pembuatan hidangan dari daging 3.1.4 Menentukan prosedur pembuatan hidangan dari daging 3.1.5 Menentukan kriteria hasil hidangan dari daging 3.1.6 Menganalisis ciri-ciri daging yang masih dan kurang segar 3.1.7 Menjelaskan cara penyimpanan dan pengawetan daging	1. Siswa dapat menjelaskan pengertian dan jenis-jenis daging 2. Siswa dapat prosedur pembuatan hidangan dari daging yaitu rendang 3. Siswa dapat Menentukan kriteria hasil hidangan dari daging yaitu rendang 4. Menganalisis ciri-ciri daging yang masih dan kurang segar 5. cara penyimpanan dan pengawetan daging	Tes Tertulis	1. Sebutkan jenis-jenis daging yang dapat dikonsumsi! 2. Apakah teknik yang digunakan dalam pembuatan hidangan dari daging yaitu rendang? 3. Apakah kriteria hasil dari hidangan rendang (rasa, warna, bentuk, tekstur)? 4. Sebutkan ciri-ciri daging yang baik dan masih segar! 5. Sebutkan dan jelaskan cara pengawetan daging yang anda ketahui!

Kunci Jawaban Soal:				
1. Daging sapi, Veal (Daging sapi Muda), Lamb, Mutton, Pork (Babi)				
❖ KRITERIA PENILAIAN/ RUBRIK PENILAIAN				
Jawaban menyebutkan lima jenis dari jawaban sesuai kunci jawaban				10
Jawaban menyebutkan dua sampai tiga jenis dari jawaban sesuai kunci jawaban				8
Jawaban menyebutkan satu jenis dari jawaban yang sesuai kunci jawaban				3
Jawaban tidak sesuai kunci jawaban atau tidak ada jawaban				0
2. Teknik pembuatan rendang adalah boiling				
❖ KRITERIA PENILAIAN/ RUBRIK PENILAIAN				
Jawaban menyebutkan dengan tepat jawaban sesuai kunci jawaban			10	
Jawaban tidak sesuai kunci jawaban atau tidak ada jawaban				0
3. Karakteristik hidangan rendang :				
<ul style="list-style-type: none"> • rasa : pedas , gurih • warna : merah kecoklatan • bentuk : kuah kental • tekstur : daging empuk 				
❖ KRITERIA PENILAIAN/ RUBRIK PENILAIAN				
Jawaban menyebutkan empat unsur pokok dari jawaban sesuai kunci jawaban				10
Jawaban menyebutkan dua 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. ciri-ciri daging segar :				
<ul style="list-style-type: none"> • Lemaknya berwarna putih dan agak keras. • Dagingnya melekat pada tulang • Dagingnya berwarna merah tua, serat-seratnya halus • Bau khas daging segar 				
❖ KRITERIA PENILAIAN/ RUBRIK PENILAIAN				
Jawaban menyebutkan empat unsur pokok dari jawaban sesuai kunci jawab				10
Jawaban menyebutkan tiga atau dua 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. Cara Pengawetan daging:				
<ul style="list-style-type: none"> • Disain (pemberian garam atau direndam air garam) • Diasap (dilakukan dengan menggunakan kayu yang banyak menghasilkan asap dan aroma) • Dikeringkan (dengan cara dijemur) • <i>Disterilisasi</i> • Diawetkan dalam cuka 				
❖ KRITERIA PENILAIAN/ RUBRIK PENILAIAN				
Jawaban menyebutkan tiga unsur pokok dari jawaban sesuai kunci jawaban				10

Jawaban menyebutkan dua unsur pokok dari jawaban yang sesuai kunci jawaban	5
Jawaban tidak sesuai kunci jawaban	0

Pengolahan Nilai

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

Mengetahui
Guru Pembimbing,

Surakarta , 18 September 2017
Guru Mata Pelajaran,

Dra. Yenni Liza
NIP.19620508 198803 2 005

Rosita Carolin
NIM. 16511247003

JOB SHEET
SMK NEGERI SURAKARTA

Mata Pelajaran	Kompetensi	Waktu
Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	Membuat Hidangan Lauk Pauk Dari Daging	6 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 dan Indikator

4.1 Membuat Hidangan Lauk Pauk Dari Daging

- 4.1.1 Menjelaskan prosedur pembuatan hidangan lauk pauk dari daging yaitu rendang
- 4.1.2 Menyiapkan bahan untuk pembuatan hidangan lauk pauk dari daging yaitu rendang
- 4.1.3 Menyiapkan alat untuk membuat hidangan lauk pauk dari daging, rendang
- 4.1.4 Melakukan proses pembuatan hidangan lauk pauk dari daging, rendang
- 4.1.5 Membuat hidangan lauk pauk dari daging sesuai kriteria hasil yang sesuai
- 4.1.6 Menyajikan hidangan lauk pauk dari daging sesuai kriteria hasil yang sesuai

C. Kriteria Unjuk Kerja

- 1. Bahan sesuai kriteria dan standar
- 2. Alat yang digunakan tepat dan benar
- 3. Teknik pemotongan daging yang tepat dan benar

D. SKENARIO PEMBELAJARAN

1. Kegiatan Awal

- a. Menyampaikan salam
- b. Menanyakan kesiapan siswa dalam mengikuti pembelajaran
- c. Menanyakan kehadiran peserta didik
- d. Menyampaikan informasi cakupan materi pembelajaran yang akan dilaksanakan
- e. Menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan dicapai

2. Kegiatan Inti

- a. Siswa mengamati foto/video/gambar/atau membaca tentang hidangan lauk pauk dari daging yaitu rendang
- b. Guru menanyakan kepada siswa tentang materi hidangan lauk pauk dari daging yang sudah diamati oleh siswa

- c. Siswa bertanya tentang materi yang sudah disampaikan terkait dengan hidangan lauk pauk daging yaitu rendang, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil hidangan rendang.
- d. Melakukan demonstrasi cara memotong daging untuk hidangan lauk pauk dari daging yaitu rendang.
- e. Mengamati siswa dalam proses pembuatan hidangan lauk pauk dari daging yaitu rendang.
- f. Menilai hasil hidangan rendang

3. Penutup

- a. Mengevaluasi hasil praktek hidangan lauk pauk dari daging yaitu rendang.
- b. Menanyakan tentang pembuatan hidangan lauk pauk dari daging yaitu rendang.
- c. Menyampaikan gambaran materi untuk pertemuan berikutnya
- d. Guru mengakhiri kegiatan pembelajaran dengan mengucapkan salam

E. MEDIA, ALAT DAN SUMBER PEMBELAJARAN

1. Media : handout, gambar, bahan makanan, peralatan pengolahan rendang
2. Alat : LCD proyektor dan laptop
3. Sumber Belajar : Buku BSE

LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK

Satuan Pendidikan : SMK NEGERI 4 SURAKARTA
 Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
 Kelas/Semester : XII / GASAL
 Tahun Pelajaran : 2017 / 2018
 Waktu Penilaian : 20 menit

A. Lembar Penilaian

No	Komponen/Sub komponen Penilaian	Nilai Unjuk Kerja			
		0-55	56-69	70-85	86-100
I	Persiapan Kerja				
	1. Menyiapkan/membersihkan tempat Praktik				
	2. Menyiapkan alat dan bahan praktik				
	3. Melakukan proses pembuatan				
	4. Penyajian produk praktik sesuai kriteria				
	SkorKomponen :				
II	Proses (Sistematika& Cara Kerja)				
	2.1. Menyiapkan alat dan bahan				
	2.1.1. Menyiapkan alat praktik				
	2.1.2. Menyiapkan bahan praktik				
	2.2. Melakukan proses pembuatan				
	2.2.1. melakukan proses pembuatan				
	2.3. Penyajian Produk Praktik				
	2.3.1 menyiapkan penyajian produk praktik				
	SkorKomponen :				
III	Hasil Kerja				
	1.1. Kesesuaian kiteria hasil produk				
	1.2. Penyajian produk				
	SkorKomponen :				
IV	SikapKerja				
	4.1. Penggunaan alat dan bahan				
	4.2. Keselamatan kerja				
	SkorKomponen :				
	Waktu				
V	5.1. Waktu penyelesaian praktik				
	Skor Komponen :				

HANDOUT PEMBELAJARAN
PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA
DAGING, UNGGAS, IKAN DAN SEAFOOD



OLEH :
ROSITA CAROLIN
NIM. 16511247003

JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

A. DAGING

1. Pengertian Daging

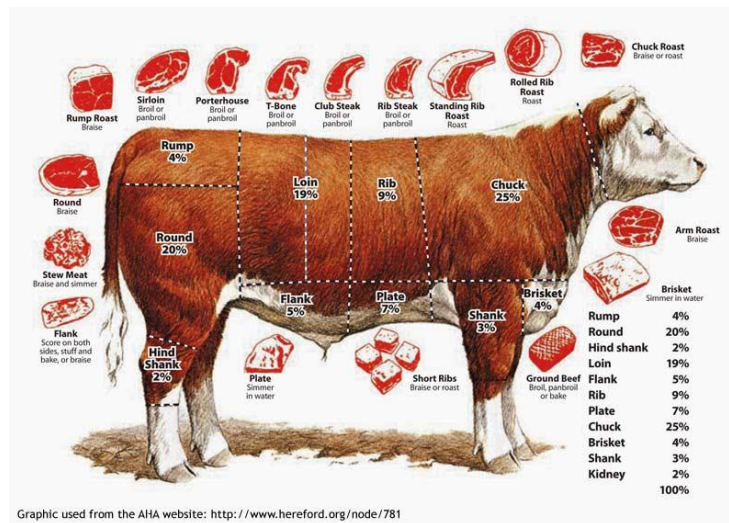


Lauk-pauk adalah suatu hidangan yang merupakan pelengkap nasi yang dapat berasal dari bahan hewani dan produknya, tumbuh-tumbuhan, atau kombinasi bahan hewan dan tumbuhan yang biasanya dimasak dengan bumbu tertentu. Teknik pengolahan lauk pauk diantaranya dengan cara digoreng, dikukus, dibakar, kombinasi dari beberapa teknik dan dengan teknik ganda. Teknik penyajian lauk pauk dapat dengan per porsi atau secara prasmanan. Bahan makanan sumber protein hewani yang banyak digunakan dalam masakan Indonesia adalah telur, daging, unggas, ikan, hasil laut dan lain-lain. Sedangkan bahan makanan nabati yang banyak digunakan dalam lauk pauk Indonesia yaitu tempe, tahu, oncom dan kacang-kacangan.

Daging adalah bahan yang sangat pokok, baik penggunaannya maupun zat-zat dan vitamin-vitamin yang terdapat di dalamnya, ditinjau dari segi pengolahan atau kuliner maka pengertian "*meat*" yaitu semua daging yang diambil dari hewan berkaki 4 (empat) yang dipelihara khusus untuk mendapatkan dagingnya. Di dapur biasanya hanya dipergunakan empat bahan pokok utama yaitu, *Beef* (daging sapi), *Veal* (daging sapi muda), *Lamb, mutton* (daging kambing) dan *pork* (daging babi). Dari bahan pokok tersebut di atas yang paling disukai adalah daging sapi, karena selain rasanya enak, banyak mengandung zat-zat yang sangat berguna bagi tubuh kita.

2. Macam-macam daging yaitu:

a. Daging sapi



Warna merah pucat, merah keungu-unguan atau kecoklatan dan akan berubah menjadi warna cherry bila daging tersebut kena oksigen. Serabut daging halus tapi tidak mudah hancur dan sedikit berlemak. Konsistensi liat, jika saat dicubit seratnya terlepas maka daging sudah tidak baik. Lemak berwarna kekuning-kuningan.

b. Daging kambing



Daging berwarna lebih pucat dari daging domba. Lemak berwarna putih. Daging kambing jantan berbau khas kambing.

c. Daging Domba



Warna merah muda. Daging terdiri dari serat-serat halus yang sangat rapat jaringannya. Konsistensi cukup padat. Diantara otot-otot dan dibawah kulit terdapat banyak lemak. Lemak berwarna putih. Bau sangat khas pada daging domba jantan

d. Daging babi



Daging berwarna pucat hingga merah muda Otot punggung yang banyak mengandung lemak, biasanya nampak kelabu putih Daging berserat halus, konsistensi padat dan baunya spesifik Pada umur tua, daging babi berwarna lebih tua, sedikit lemak dan serabut kasar Lemak jauh lebih lembek dibanding lemak sapi atau kambing

e. Daging kuda



Warna daging merah kecoklatan, bila terkena udara luar berubah menjadi lebih gelap. Serabut lebih kasar dan panjang. Diantara serabut tidak ditemukan lemak. Konsistensi padat. Lemak berwarna kuning emas, dengan konsistensi lunak karena banyak mengandung oleine.

3. Adapun kriteria-kriteria daging yang baik adalah :

- a. Dagingnya berwarna merah tua, serat-seratnya halus
- b. Lemaknya berwarna putih dan agak keras.
- c. Kambingnya yang muda tulangnya berpori-pori.
- d. Dagingnya melekat pada tulang

4. Teknik pengawetan daging yaitu:

- a. Diasin; Daging yang diasin hasilnya dapat disimpan selama 6 bulan, karena bakteri tidak dapat berkembang biak dalam air garam. Caranya ada yang diberi garam secara langsung dan ada pula yang drendam dalam air garam.
- b. Diasap; Pengasapan yang asli dilakukan dengan menggunakan kayu yang banyak menghasilkan asap dan aroma. Asap meresap ke dalam daging, sehingga mempunyai daya membuat tahan lama, karena bakteribakteri tidak dapat berkembang. Hasil daging asap contohnya ham dan lidah asap.
- c. Dikeringkan; Metode pengeringan dengan pengeringan dingin (*freeze dryng*). Di Indonesia pengeringan cara ini belum lazim digunakan. Pengeringan yang banyak digunakan adalah pengeringan dengan cara dijemur, misalnya dendeng sapi.
- d. *Disterilisasi*; Daging yang dikalengkan dapat berbentuk setengah padat. Bahan makanan ini siap pakai. Dalam pengalengan operasi pengolahannya ditandai dengan penggunaan panas baik sebagai panas pedahuluan maupun sterilisasi. Dalam pengalengan yang penting penghilangan oksigen agar bahan tidak

mengalami perubahan yang dikenal sebagai *exhausting* dan *vakumisasi*. Contoh *corned beef*

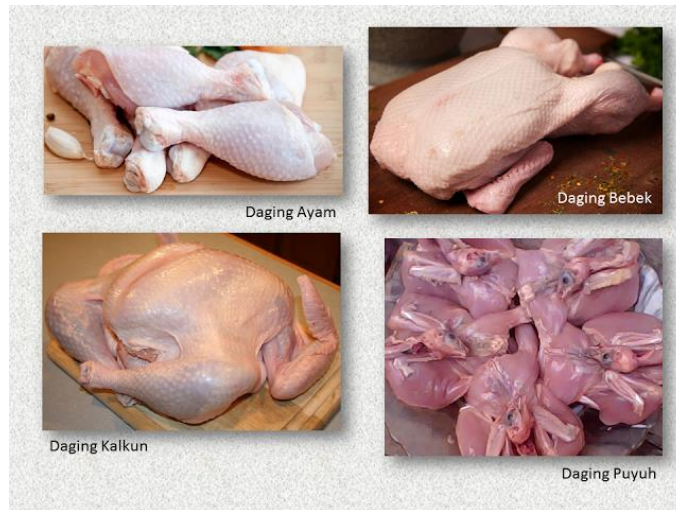
- e. Diawetkan dalam cuka; Biasanya daging yang diawetkan dalam cuka adalah isi perut dan dibuat acar. Cuka yang dipergunakan adalah cuka yang sudah dicairkan, supaya daging tidak menjadi terlalu lunak.

5. **Cara penyimpanan daging yaitu :**

- a. Dibekukan; Daging yang dibekukan dimasukkan ke dalam tempat yang temperaturnya di bawah 9°C. Potongan daging yang kecil biasanya dikerjakan dengan metode cepat yang disebut pembekuan dalam. Daging diletakkan di bak dengan temperature di bawah 18,5°C. Suhu ini berputar di luar dan di dalam bak. (diantara tiap bak ada pipa yang mengalirkan udara dingin). Dengan metode ini hanya diperlukan waktu 2 jam. Hasilnya ada lapisan glasir es. Setelah itu dibungkus dengan kertas perkament dan diletakkan dalam tempat dengan temperature di bawah 12°C Abattoir yang besar dan yang baik menyimpan potongan daging besar-besar di ruang pendingin dengan tempertur 1°C
- b. Di almari pendingin di rumah tangga; Daging digolongkan dalam *frozen food* yaitu bahan yang tahan dalam pembekuan maka penyimpanan daging di dalam almari pendingin diletakan di dalam *freezer* (bagian atas untuk membuat es batu). Daging yang akan disimpan dicuci dahulu dan dimasukan kantong plastik. Cara penyimpanan seperti ini biasanya tahan selama 3-7 hari. Apabila daging akan dimasak, setelah keluar dari *freezer* harus dibiarkan terlebih dahulu sesuai dengan suhu kamar, atau dikenal dengan proses *thawing*.
- c. Pendingin dengan *cryogenic*
- d. Metode pendinginan dengan cepat menggunakan gas yang *dicondenseer* disebut *cryogenic*. Temperatur yang terendah ialah kurang dari 195°C. Pada pendinginan *cryogenic* Kristal-kristal es halus sekali sehingga merusakkan dinding sel dari daging kecil sekali.
- e. Penyimpanan daging jeroan Daging jeroan lebih mudah mendapatkan kontaminasi karena itu dianjurkan untuk lekas dimasak setelah dibeli. Sebaliknya apabila kita membeli jeroan secepatnya diolah, misalnya jeroan dibacem. Cara ini sangat efektif, karena setelah dibacem dapat di *freezer* atau sewaktu-waktu dapat dapat digoreng

B. UNGGAS

1. Pengertian Unggas



Unggas (Bahasa Inggris : puoltry) adalah jenis hewan ternak kelompok burung yang dimanfaatkan untuk daging dan/atau telurnya. Umumnya merupakan bagian dari ordo Galliformes (seperti ayam dan kalkun), dan Anseriformes (seperti bebek).

Unggas secara umum dapat diartikan sebagai ternak bersayap, yang dalam taksonomi zoologinya termasuk golongan kelas Aves. Jenis unggas cukup banyak, diantaranya adalah ayam, itik, kalkun, dan angsa. Secara taksonomi zoology bangsa burung bisa digolongkan sebagai unggas, tetapi sampai saat ini yang tercantum dalam undang-undang pokok kehewananan, bangsa burung masih belum digolongkan ternak unggas. Di dalam undang-undang tersebut bahwa yang dimaksud sebagai unggas adalah ternak bersayap yang sudah lazim dipelihara oleh masyarakat. Tidak menutup kemungkinan bangsa burung masuk dalam jenis unggas karena burung secara taksonomi zoology juga termasuk ke dalam kelas Aves, selain itu burung juga mempunyai ciri-ciri seperti unggas.

2. Macam – macam Daging Unggas

a. Daging Ayam



- 1) Warna daging umumnya putih pucat
 - 2) Serat daging halus
 - 3) Konsistensi kurang padat
 - 4) Diantara serat daging tidak terdapat lemak
 - 5) Warna lemak ke kuning-kuningan dengan konsistensi lunak
 - 6) Bau agak amis sampai tidak berbau.
- b. Daging Kalkun.



Jauh lebih keras dibandingkan dengan daging ayam negeri.

- c. Daging Bebek



- 1) Daging bebek lebih liat dan basah, tetapi rasanya gurih dibandingkan dengan daging unggas lain.
- 2) Daging bebek memiliki aroma yang lebih amis, sehingga penangannya tentu lebih rumit dibandingkan daging ayam.
- 3) Terutama untuk mengempukkan dagingnya yang liat serta menghilangkan aroma amis yang menyengat, dibutuhkan waktu dan pengalaman memasak.

d. Burung Dara



e. Burung Unta



3. Jenis Potongan Unggas

a. Chicken Leg



Potongan ini merupakan potongan ayam yang dipotong menjadi 4 bagian. Biasanya digunakan untuk olahan dengan teknik ditim dan casseroles.

b. **Drumstick**



Potongan ini paling cocok untuk membuat masakan fast food, ayam bakar.

c. **Thigh**



Jenis potongan ini digunakan untuk membuat olahan dengan menggunakan cairan lebih banyak seperti stuffing dan braising.

d. **Chicken Breast**



Potongan ini adalah bagian dari potongan ayam yang dibagi menjadi 4 bagian. Potongan ini merupakan gabungan dari dada dan sayap. Biasanya digunakan pada olahan casseroles, stewing dan roasting.

4. Fungsi Unggas

- a. Sumber protein.
- b. Di dalam unggas terdapat Carnocyn yang memiliki fungsi sebagai anti-oksidan dan sebagai penghubung sel otak dalam berkomunikasi atau sebagai neurotransmitter. Selain itu, Carnocyn berperan penting dalam daya ingat seseorang, meningkatkan kekebalan tubuh,
- c. Mengurangi dan mencegah kerusakan sel yang disebabkan oleh amiloid beta (zat yang ditemukan di dalam otak pasien Alzheimer).
- d. Meningkatkan metabolisme dan kesigapan mental melalui stimulasi fungsi otak.
- e. Sebagai sumber penghasilan.
- f. Sebagai bahan baku industri.

5. Mutu Unggas

- a. Bentuk karkas padat (kompak), paha, betis, sayap dan dada berdaging tebal
- b. Tulang dada mudah ditekan/masih lentur
- c. Perlemahan menyebar rata di bawah kulit yang menutupi seluruh bagian karkas
- d. Kulit harus utuh dan tipis, tidak memar, tidak sobek atau banyak goresan. Warna kulit putih agak kekuningan
- e. Warna daging Putih
- f. Daging putih sedikit kuning (terlalu kuning jangan dipilih, dikhawatirkan terlalu lama dipotong dan diberi zat pewarna)
- g. Tidak ada pendarahan dan bekas luka

6. Pengolahan Unggas

Tidak beda dengan daging sapi, unggas setelah dipotong perlu didiamkan atau diperam dahulu sekitar empat jam, untuk ayam dan burung. Sebaliknya, untuk kalkun perlu melalui proses penyimpanan selama 12 jam agar daging jadi lebih empuk. Warna merah tua pada daging unggas, karena adanya pigmen myoglobin. Hal ini tidak terdapat pada daging yang berwarna putih. Aroma ayam keluar dan larut dalam air sewaktu ayam direbus. Aroma yang enak ini karena adanya zat-zat glutatbion, tripeptide glutamic acid, cystine dan glycine.

Unggas dapat dimasak dengan cara dipanggang di dalam oven atau di atas bara api pada temperatur 149-1630 Celcius (300-3250 Fahrenheit). Untuk burung dara, sebelum dimasukkan di dalam oven, diulas dulu dengan margarin yang telah dilelehkan agar

aromanya lebih baik dan lebih guruh. Bila terlalu panas, misalnya sampai 4500 Fahrenheit, daging menjadi kering dan keras.

7. Hasil Olahan Unggas

Makanan olahan dari daging ayam

- a. Nugget
- b. Betutu
- c. Sate Ayam
- d. Ayam Goreng
- e. Bebek Peking

C. IKAN DAN SEAFOOD

1. Pengertian Ikan



Ikan adalah Ikan atau biasa disebut *fish* diartikan semua binatang berdarah dingin yang hidup di air dan bernafas dengan insang. Ikan dapat dikelompokkan menjadi dua yaitu *fin fish* (ikan berkulit lunak) yang disebut ikan, dan *shellfish* yaitu ikan berkulit keras disebut kerang-kerangan. Bagian luar ikan tertutup sisik, sedang bagian luar kerang-kerangan tertutup kulit keras.

Nutrisi Ikan merupakan salah satu bahan pangan yang mempunyai kandungan protein yang cukup tinggi. Dalam tubuh manusia protein mempunyai fungsi yang sangat penting yaitu untuk pertumbuhan, serta membangun dan mengganti sel-sel tubuh yang telah rusak. ikan selain berfungsi sebagai bahan makanan juga dapat berfungsi sebagai bahan untuk obat-obatan, bahan pakan ternak, bahan industri, dan lain-lain.

2. Pemilihan Ikan

Memilih ikan harus yang mempunyai mutu yang terbaik. Cara memilih ikan bisa dengan menggunakan indra penglihatan, perabaan dan penciuman. Melalui panca indra tersebut dalam memilih ikan harus memenuhi kriteria:



- a. Warna pada kulit ikan mengkilat dan jernih, berbeda dengan ikan yang busuk maka kulit ikan akan menjadi kusam atau suram dan tidak segar lagi
- b. Sisik ikan melekat kuat pada kulitnya dan mengkilat,
- c. Apabila ditekan daging ikan dengan jari pada bagian perut jika ditekan cepat kembali pada keadaan semula atau kenyal, berarti ikan dalam keadaan rigor mortis atau belum busuk atau rusak.
- d. Bagian insang ikan masih berwarna merah segar dan lembaran insang kelihatan jelas.
- e. Bola mata ikan masih bening atau jernih, cerah, dan segar serta tidak tenggelam pada rongganya. Bau yang masih segar mempunyai bau yang masih segar,

Jika kedapatan ikan berbau amoniak atau belerang berarti ikan sudah busuk.



Sebaliknya ikan yang kurang segar mempunyai tanda :

- a. Mata; suram, pucat dan keruh, bila ditekan biji mata akan hancur dan tidak muncul kembali.
- b. Insang; kotor dan penuh dengan cairan yang melekat, tidak berwarna merah.
- c. Sisik; mudah lepas dari badan ikan.
- d. Bau; mulai mengeluarkan bau kurang sedap (amonia) berbau basi atau asam.
- e. Tubuh lembek.

3. Pengertian Seafood



Seafood adalah Seafood yaitu semua hewan yang hidup di laut yang biasa dikonsumsi oleh manusia. Perlu kita ketahui jenis ikan yang dipasarkan dapat digolongkan ke dalam dua kelompok yaitu ikan atau hasil perikanan dalam keadaan segar dan dalam produk olahannya.

4. Macam-macam ikan :

- a. Ikan air tawar
 - 1) Ikan yang dihasilkan dari kolam:
 - a) Ikan mas atau karper
 - b) Gurameh
 - c) Mujair
 - d) ikan lele
 - 2) Ikan yang dihasilkan dari perairan umum:
 - a) Ikan mas
 - b) Mujair
 - c) Gabus
 - 3) Ikan yang dihasilkan dari tambak
 - a) Bandeng
 - b) Kakap
 - c) Mujair
- b. Seafood
 - a) Udang
 - b) Cumi-cumi
 - c) Kepiting