

**LAPORAN KEGIATAN INDIVIDU
PRAKTIK LAPANGAN TERBIMBING (PLT)
SMK NEGERI 3 KLATEN
Jl. Merbabu No. 11 Klaten Selatan, Klaten**

Disusun Guna Memenuhi Tugas Mata Kuliah Praktik Lapangan Terbimbing



Disusun Oleh :

Nur Istiqomah Hayuning Tyas

NIM. 14511244003

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

2017

LEMBAR PENGESAHAN

Pengesahan laporan kegiatan PLT di SMK Negeri 3 Klaten :


Nama : Nur Istiqomah Hayuning Tyas
NIM : 14511244003
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana
Fakultas : Teknik


Telah melaksanakan kegiatan PLT di SMK Negeri 3 Klaten mulai 15 September 2017 sampai 15 Oktober 2017. Hasil kegiatan mencakup dalam naskah laporan ini.

Mengetahui:

Dosen Pembimbing PLT,

Guru Pembimbing,


Titin Hera Widiyanti, M.Pd

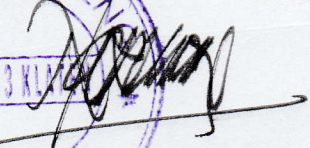

Dra. Rubiyem

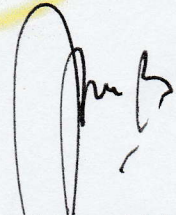
NIP. 197904062 2002122001

NIP. 19640803 199003 2 007

Kepala Sekolah
SMK Negeri 3 klaten

Koordinator PLT
SMK Negeri 3 Klaten


Narimo, S.Pd.MM
NIP. 19640324 199003 2 004


Mutik Rosyidah, M.Pd.
NIP. 19720421 199803 2 009



KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan kegiatan Praktik Lapangan Terbimbing di SMK Negeri 3 Klaten dan menyelesaikan laporan guna melengkapi tugas Praktik Lapangan Terbimbing.

Laporan ini disusun guna memenuhi persyaratan akhir kegiatan Praktik Lapangan Terbimbing serta dimaksudkan sebagai syarat untuk mendapatkan penilaian. Laporan ini disusun sebagai bentuk pertanggung jawaban atas tugas dan kegiatan yang telah dilaksanakan dalam program Praktik Lapangan Terbimbing 2017 di SMK Negeri 3 Klaten kurang lebih dua bulan, pada tanggal 15 September 2017 sampai dengan 15 November 2017.

Dalam kegiatan Praktik Lapangan Terbimbing ini kami menyadari bahwa program kami tidak akan berjalan dengan lancar tanpa ada bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan terimakasih kepada :

1. Narimo, S.Pd.,MM selaku Kepala Sekolah SMK Negeri 3 Klaten yang telah memberikan izin untuk pelaksanaan kegiatan Praktik Lapangan Terbimbing di SMK Negeri 3 Klaten.
2. Titin Hera Widi M,Pd selaku Dosen Pembimbing Lapangan PLT, terimakasih sudah memberi bimbingan selama kami melaksanakan kegiatan PLT.
3. Dra. Rubiyem selaku guru pembimbing PLT, terima kasih atas bimbingannya selama melaksanakan PLT di SMK Negeri 3 Klaten
4. Mutik Rosyidah, M.Pd selaku koordinator PLT SMK Negeri 3 Klaten
5. Semua bapak dan Ibu guru serta karyawan SMK Negeri 3 Klaten yang telah memberikan dukungan serta bimbingannya.
6. Rekan-rekan PLT di SMK Negeri 3 Klaten, terima kasih atas kerjasamanya selama ini.
7. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu oleh penulis, yang telah memberikan doa, motivasi, dan bantuan dalam pelaksanaan PLT SMK Negeri 3 klaten.

Penyusun menyadari bahwa dalam penyusunan laporan pelaksanaan kegiatan PLT masih banyak kekurangan dan jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu penulis senantiasa menantikan saran dan kritik dari berbagai pihak untuk bahan perbaikan dan penyempurnaan makalah ini dimasa yang akan datang.

Klaten, 15 November 2017

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	v
ABSTRAK	vi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Analisis Situasi.....	2
B. Rumusan Program Kegiatan PLT	9
BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL	
A. Kegiatan PLT.....	11
B. Pelaksanaan	15
C. Analisis Hasil.....	18
D. Refleksi.....	20
BAB III PENUTUP	
A. Simpulan	22
B. Saran	23
DAFTAR PUSTAKA.....	25
LAMPIRAN	

LAPORAN PRAKTIK LAPANGAN TERBIMBING DI SMK NEGERI 3 KLATEN

ABSTRAK

OLEH :

**Nur Istiqomah Hayuning Tyas
14511244003**

Mewujudkan SMK yang mampu menciptakan sumber daya manusia yang berkualitas unggul, dan siap bersaing di dunia kerja merupakan visi dari SMK Negeri 3 Klaten. SMK Negeri 3 Klaten, yang beralamatkan di Jl. Merbabu No 11 Klaten adalah sekolah kejuruan yang merupakan salah satu lokasi PLT UNY 2017. PLT dilaksanakan pada tanggal 15 September 2017 sampai pada tanggal 15 November 2017.

Kegiatan PLT meliputi praktik mengajar, pembuatan RPP, media pembelajaran, dan administrasi guru. Tujuan dari kegiatan PLT adalah untuk mengembangkan teori yang telah didapat selama perkuliahan, dan untuk mengembangkan diri menumbuhkan kemampuan sebagai bekal untuk menjadi tenaga pendidik di masa yang akan datang.

Setiap mahasiswa PLT sudah ditentukan guru pembimbing oleh sekolah. Guru pembimbing tersebut akan memonitoring mahasiswa PLT selama mengajar di kelas. Namun sebelum mengajar, mahasiswa wajib membuat perangkat pembelajaran yang meliputi RPP dan media pembelajaran yang di konsultasikan kepada guru pembimbing. Penulis mengajar secara individu pada mata pelajaran Pengetahuan Bahan Pangan dan Tata Hidang di kelas X Jasa Boga 3, X Jasa Boga 4, XI Jasa Boga 4, XII Jasa Boga 1, dan kelas XII Jasa Boga 3. Berbagai media pembelajaran sudah disumbangkan dalam berbagai bentuk agar dapat lebih membantu proses kegiatan belajar mengajar di SMK N 3 Klaten. Media pembelajaran yang diberikan antara lain handout dan job sheet. Media tersebut juga akan lebih mempermudah guru dalam mengajar karena siswa akan lebih memahami materi.

Kata Kunci : Praktek Lapangan Terbimbing, SMK Negeri 3 Klaten

BAB I

PENDAHULUAN

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

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

Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) bertujuan untuk melatih mahasiswa untuk menetapkan pengetahuan dan kemampuan yang telah dimiliki dalam suatu proses pembelajaran sesuai bidang studinya masing-masing sehingga mahasiswa mendapatkan pengalaman faktual yang dapat digunakan sebagai dasar untuk mengembangkan diri sebagai calon tenaga kependidikan yang sadar akan tugas dan tanggung jawabnya sebagai tenaga akademis dalam dunia pendidikan.

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

A. Analisis Situasi

1. Sejarah SMK N 3 Klaten

Pada tahun 1969 pemerintah Daerah Tingkat II Kabupaten Klaten mendirikan sekolah dengan nama Sekolah Kesejahteraan Keluarga Atas (SKKA) Pemda Kabupaten Klaten. Sekolah tersebut dirintis oleh Kepala Bagian Kesejahteraan Rakyat (Kabid. Kesra) Pemerintah Daerah Tingkat II Kabupaten Klaten bersama Kepala Sekolah Kesejahteraan Keluarga Pertama (SKKP) Negeri Klaten. Pelaksanaan Proses Belajar Mengajar menempati gedung SKKP Negeri Klaten dan waktu pelaksanaan proses belajar mengajarnya siang hari sampai dengan sore hari.

Pada tahun pelajaran 1969/1970 sekolah tersebut mulai membuka pendaftaran siswa baru Tingkat I (satu) jurusan Busana (Menjahit). Pada tahun 1974 sesuai dengan Surat Keputusan Kepala Kantor Wilayah Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Propinsi Jawa Tengah dengan nomor: 071/BV/STT/1974 tanggal 1 April 1974, sekolah tersebut berubah statusnya menjadi Sekolah Kesejahteraan Keluarga (SKKA) Persiapan Negeri Klaten.

Pada tahun 1977 sesuai dengan Surat Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia nomor: 0327/Q/1977, tanggal 28 Juli 1977 sekolah tersebut dinegerikan menjadi Sekolah Menengah Kesejahteraan Keluarga (SMKK) Negeri Klaten.

Pada tahun 1997 sesuai dengan Surat Keputusan Menteri pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia nomor: 036/O/1997, tanggal 7 Maret 1997, semua sekolah kejuruan tingkat atas diintegrasikan atau dirubah namanya menjadi Sekolah Menengah Kejuruan, dengan kelompok sebagai berikut:

- a. Kelompok Pariwisata
- b. Kelompok Bisnis dan Manajemen
- c. Kelompok Teknologi dan Industri/Rekayasa
- d. Kelompok Pertanian dan Kehutanan
- e. Kelompok Industri dan Kerajinan
- f. Kelompok Pekerjaan Sosial dan lainnya

Sekolah Menengah Kesejahteraan Keluarga (SMKK) Negeri Klaten dirubah namanya menjadi Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 3 Klaten dan termasuk Kelompok Pariwisata sampai dengan sekarang.

2. Visi SMK N 3 Klaten

Menjadi SMK yang berprestasi, berkarakter, dan berwawasan lingkungan.

3. Misi SMK N 3 Klaten

- a. Mewujudkan tamatan beriman, bertaqwa, cerdas, dan kompeten di bidangnya.
- b. Melaksanakan pembelajaran berbasis ICT mengacu pada kurikulum 2013.
- c. Mewujudkan implementasi system managemen mutu ISO 9001 : 2008 secara konsisten.
- d. Meningkatkan hubungan kerjasama dengan masyarakat, mitra nasional dan internasional untuk pengembangan kualitas pendidik dan tenaga kependidikan.
- e. Mengembangkan sarana prasarana yang memadai, sesuai dengan standar industri.
- f. Menumbuhkan kesadaran, kepedulian, dan kecintaan pada lingkungan dalam diri setiap warga sekolah.

4. Letak Geografis dan Kondisi Fisik Sekolah

SMK N 3 Klaten yang beralamat di Jl. Merbabu No. 11, Klaten, Jawa Tengah ini terletak di tempat yang strategis karena berada di pinggir jalan raya sehingga mudah dijangkau dengan alat transportasi umum. Selain itu, SMK N 3 Klaten memiliki suasana yang tenang dan nyaman sehingga kegiatan belajar mengajar dapat berjalan secara kondusif. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa PLT UNY, maka diperoleh analisis situasi SMK N 3 Klaten sebagai berikut:

a. Kondisi Fisik Sekolah

Kondisi Fisik Sekolah dapat dikatakan baik, ini terlihat dari tata letak ruang, bangunan dan kebersihan lingkungan yang sangat terjaga serta penghijauan taman yang ada disekolah SMK N 3 Klaten. Adapun gedung dan fasilitas sekolah adalah sebagai berikut :

- 1) Ruang Kepala Sekolah : luas $(7 \times 7) \text{ m}^2$
- 2) Ruang Waka : luas $(7 \times 8) \text{ m}^2$
- 3) Ruang Tata Usaha : luas $(10 \times 8) \text{ m}^2$
- 4) Ruang Guru : luas $(18 \times 7) \text{ m}^2$
- 5) Ruang OSIS : luas $(7 \times 3) \text{ m}^2$
- 6) Ruang Teori : luas $(8 \times 9) \text{ m}^2$
- 7) Ruang Lab. Bahasa : luas $(10 \times 12) \text{ m}^2$
- 8) Ruang Lab. Komputer : luas $(8 \times 9) \text{ m}^2$
- 9) Ruang Lab. IPA : luas $(9 \times 12) \text{ m}^2$
- 10) Ruang : luas SAS $(8 \times 9) \text{ m}^2$
- 11) Gardu Satpam : luas $(2 \times 3) \text{ m}^2$
- 12) Menara Air : luas $(4 \times 4) \text{ m}^2$
- 13) Ruang : luas SIM $(2 \times 5) \text{ m}^2$
- 14) Panjang Pagar Lahan
- 15) Panjang saluran air hujan : (p: 2115 m, l: 0,20 m)
- 16) Luas Bangunan (10.519 m²)
 - a) Luas taman (4259 m²)
 - b) Luas Kebun (3.871 m²)
 - c) Luas Halaman (4.570 m²)

17) Luas Tanah seluruhnya

18) Laboratorium Boga, Busana, Kecantikan dan Perhotelan

Peralatan yang tersedia sudah lengkap dan sangat menunjang untuk mendukung kegiatan praktikum. Untuk luas ruangan, beberapa laboratorium tersebut sudah cukup luas sehingga siswa lebih leluasa dalam melaksanakan kegiatan praktikum. Adapun petugas yang menjadi penanggungjawab laboratorium di SMK N 3 Klaten adalah sebagai berikut :

a) Ruang Laboratorium Keahlian Perhotel

c) Ruang Laundry dengan luas $(18 \times 9) \text{ m}^2$

(1) Ruang Hotel oleh Ibu Suhartini, S.Pd

b) Ruang Laboratorium Keahlian Jasa Boga (1040 m^2)

(1) Ruang Praktik Boga 1

(2) Ruang Praktik Boga 2

(3) Ruang Praktik Boga 3

(4) Ruang Praktik Patiseri

(5) Ruang Praktik Patiseri

(6) Ruang UP Boga

(7) Ruang Tata Hidang 1

(8) Ruang Tata Hidang 2

(9) Ruang Cafeteria

d) Ruang Laboratorium Keahlian Busana Butik (900 m^2)

(1) Ruang Praktik Busana 1

(2) Ruang Praktik Busana 2

(3) Ruang Praktik Busana 3

(4) Ruang Praktik Busana 4

(5) Ruang Praktik Busana 5

(6) Ruang Sanggar Busana.

(7) Gudang busana

d) Ruang Keahlian Tata Kecantikan (360 m^2)

(1) Ruang praktik kecantikan kulit dan instruktur

(2) Ruang praktik kecantikan rambut, gudang dan ruang fas.

19) Ruang Penunjang

a) Ruang Aula

b) Ruang rapat/ sidang $(7 \times 8) \text{ m}^2$

c) Cafeteria $(24 \times 7) \text{ m}^2$

d) Asrama

e) Perpustakaan $(10 \times 15) \text{ m}^2$

f) Arsip $(8 \times 3) \text{ m}^2$

g) Penggandaan $(8 \times 4) \text{ m}^2$

- h) UKS (5x7) m²
- i) Bimbingan dan Penyuluhan (5x7) m²
- j) Rumah Jaga (6x6) m²
- k) KM/ WC siswa (17 toilet)
- l) KM/ WC guru (29 toilet)
- m) KM/ WC kepala sekolah (2x2) m²
- n) KM/ WC karyawan/ TU (2x2) m²
- o) Ruang Ibadah (8x9) m²
- p) Gudang (5x11) m²
- q) Koperasi Siswa
- r) Selasar/ penghubung (610x2) m²
- s) Sanggar busana (7x8) m²
- t) Lapangan basket/ tenis (34,75x19,85) m²
- u) Lapangan Lompat jauh
- v) Lapangan volly (18x9) m²
- w) Gudang bekas dinas P dan K (13,35x12,60) m²
- x) Tempat sepeda siswa (21x17) m² dan (26x5) m²
- y) Tempat sepeda guru (57x5) m² dan (7x12) m²
- z) Kanopi depan / Utama (6x6) m²

Secara keseluruhan, sarana dan prasarana diatas kondisinya cukup baik dan menunjang terselenggaranya kegiatan pembelajaran yang kondusif, walaupun ada beberapa fasilitas yang perlu sedikit dilakukan perbaikan, baik pengecatan dan penataan ruang.

5. Potensi Siswa, Guru dan karyawan

a. Potensi sekolah

SMK N 3 Klaten merupakan SMK pariwisata satu-satunya di kota Kabupaten Klaten. SMK N 3 Klaten mempunyai program-program sekolah yang bertujuan untuk meningkatkan potensi sekolah baik dari guru maupun siswa. Selain itu SMK N 3 Klaten mempunyai beberapa usaha antara lain Unit Produksi boga dan busana, cafetaria, 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 N 3 Klaten.

b. Potensi Siswa

SMK N 3 Klaten terdiri dari kelas terdiri atas 9 kelas Jasa Boga, 10 kelas Busana, 6 kelas Kecantikan rambut dan kulit, 6 kelas Perhotelan. Siswa- siswa SMK N 3 Klaten cukup aktif baik dalam mengikuti kegiatan belajar mengajar di dalam kelas maupun kegiatan ekstrakurikuler

c. Potensi Guru

Guru dan pegawai di SMK N 3 Klaten berjumlah 93 orang, 70 guru pengajar bergelar S1, 4 guru pengajar bergelar D3 serta 17 tenaga administrasi.

d. Potensi Karyawan

SMK N 3 Klaten mempunyai karyawan yang ditempatkan pada Tata Usaha, Petugas Perpustakaan, Petugas BK, karyawan cafetaria, karyawan Unit Produksi, Satpam, dan Pemelihara Sekolah

6. Media Pembelajaran

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

7. Kegiatan Ekstrakurikuler

SMK Negeri 3 Klaten memiliki kegiatan Ekstrakurikuler sebagai wahana penyaluran dan pengembangan minat dan bakat siswa-siswanya. Kegiatan Ekstrakurikuler tersebut secara struktural berada di bawah koordinasi sekolah. Kegiatan ekstrakurikuler yang dilaksanakan di sekolah ini antara lain :

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

8. Fasilitas dan Media KBM

Fasilitas dan media KBM yang tersedia di SMK N 3 Klaten diantaranya perpustakaan, laboratorium, masjid, alat-alat olahraga, lapangan olahraga (basket, voli dan lain-lain). Laboratorium terdiri dari laboratorium IPA, laboratorium bahasa dan laboratorium komputer. Ruang praktik terdiri atas ruang praktik boga, ruang praktik busana, dan ruang praktik kecantikan.

Laboratorium bahasa digunakan sebagai media pembelajaran bahasa. Laboratorium komputer digunakan untuk memberikan keterampilan komputer kepada siswa yaitu dengan memberikan mata pelajaran TIK (Teknologi Informasi dan Komunikasi) pada siswa kelas X, XI dan XII. Layanan internet juga tersedia di sekolah ini, sehingga para siswa dapat mengetahui informasi yang lebih luas.

Perpustakaan, yang menyediakan buku-buku penunjang kegiatan pembelajaran siswa, di kelola oleh seorang petugas. Siswa dapat meminjam buku maksimal 1 minggu dan jika melebihi akan dikenakan denda. Dengan adanya fasilitas ini siswa dapat menambah referensi pengetahuan mereka.

Media pembelajaran yang tersedia di SMK N 3 Klaten juga bermacam-macam sesuai dengan mata pelajarannya. Tiap-tiap kelas memiliki papan tulis berupa *whiteboard*. Selain itu, di beberapa kelas juga terdapat layar proyektor.

untuk pembelajaran yang menggunakan *powerpoint*. Dengan adanya beberapa media tersebut, maka kegiatan pembelajaran dapat terlaksana dengan baik dan lancar.

Alat-alat olah raga yang tersedia juga sudah lengkap (misalnya bola voli, bola basket dan bola sepak, cakram dan lain-lain). Lapangan olahraga yang dimiliki lapangan basket, lapangan voli, dan lapangan untuk lompat jauh.

Tempat ibadah berupa masjid yang digunakan untuk sholat bagi yang muslim dan untuk kegiatan keagamaan ROHIS. Sedangkan kegiatan pendalaman iman Kristen dan Katolik dilaksanakan setiap hari jumat setelah pembelajaran selesai diruang teori.

9. Perpustakaan Sekolah

Perpustakaan SMK N 3 Klaten dikelola oleh seorang petugas Nurul Dwiwati, A.Md. Perpustakaan memiliki buku-buku yang bervariasi, namun sebagian buku masih kurang. Buku tersebut terdiri atas kamus Bahasa Inggris, Bahasa Indonesia dan belum tersedianya kamus Bahasa Jawa.

Sistem pelayanan di Perpustakaan SMK N 3 Klaten yaitu siswa meminjam buku dengan jangka waktu peminjaman satu minggu dan apabila terjadi keterlambatan akan dikenakan denda Rp 200,00 per hari. Untuk buku paket, sistem peminjaman dapat dilakukan peminjaman langsung ketika pembelajaran akan berlangsung.

10. Bimbingan Konseling

Bimbingan dan Konseling di SMK N 3 Klaten melaksanakan layanan dengan melakukan pembelajaran di kelas. Selain di kelas, layanan dapat berupa layanan informasi, orientasi, aplikasi data, konseling individual, bimbingan kelompok, konferensi kasus, alih tangan kasus, *home visit*, kolaborasi dengan orang tua, guru maupun pihak sekolah yang lain serta beberapa administrasi bimbingan dan konseling.

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

11. Unit Kesehatan Sekolah

SMK N 3 Klaten terdapat 1 ruangan UKS yang di dalamnya terdapat fasilitas obat-obatan yang dapat digunakan bagi siswa yang membutuhkan. Kondisi UKS terlihat kurang baik karena kelengkapan obat yang kurang memadai serta kebersihan ruangan yang kurang terawat.

12. Tempat Ibadah

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

B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PLT

1. Program PLT

a. Penyusunan Perangkat Persiapan Pembelajaran

Perangkat pembelajaran yang digunakan oleh mahasiswa PLT SMK N 3 Klaten menyesuaikan dengan fasilitas yang disediakan oleh sekolah antara lain LCD, *laptop*, *whiteboard*, dan spidol. Sedangkan perangkat persiapan pembelajaran yang dipersiapkan oleh mahasiswa yang bersangkutan, antara lain pembuatan RPP, silabus, program semester yang disusun sebelum pembelajaran dilaksanakan. Selain itu mahasiswa praktikan dituntut

mampu menerapkan inovasi pembelajaran di kelas, menyusun dan mengembangkan alat evaluasi serta mempelajari administrasi guru dan kegiatan lain yang menunjang kompetensi mengajar.

b. Kegiatan Praktik Mengajar

Kegiatan praktik mengajar dilaksanakan mulai tanggal 15 September 2017. Kegiatan tersebut dilaksanakan sesuai dengan jadwal mengajar guru pembimbing masing-masing. Praktik mengajar dilaksanakan minimal 8 kali oleh setiap praktikan PLT pada masing-masing jurusan. Berikut ini adalah rancangan kegiatan PLT secara global sebelum melakukan praktik mengajar di kelas.

1. Konsultasi dengan guru pembimbing mengenai jadwal mengajar, pembagian materi, dan persiapan mengajar, yang akan dilaksanakan mulai tanggal 15 September 2017 dengan sebelumnya praktikan melakukan kegiatan observasi pembelajaran di kelas X Jasa Boga 3 dan dilakukan pada tanggal 27 februari 2017.
2. Membantu guru dalam mengajar serta mengisi kekosongan kelas apabila terdapat guru pembimbing tidak masuk atau ada kepentingan.
3. Menyusun persiapan untuk praktik terbimbing, artinya tugas yang harus dikerjakan oleh mahasiswa ditentukan oleh guru dan harus di konsultasikan kepada guru pembimbing mata pelajaran.
4. Melaksanakan praktik mengajar terbimbing, artinya bahwa bimbingan dilaksanakan pada kelas dengan materi berbeda. Praktik mengajar di kelas dilakukan minimal 8 kali tatap muka dan dalam pelaksanaannya diamati oleh guru pembimbing.
5. Menyusun persiapan untuk praktik mengajar secara mandiri yaitu diberi kesempatan untuk mengelola proses pembelajaran secara penuh, namun tetap ada bimbingan dan pemantauan dari guru.
6. Melakukan diskusi dan refleksi terhadap tugas yang telah dilakukan, baik yang terkait dengan kompetensi profesional, sosial, maupun interpersonal, yang dilakukan dengan teman sejawat, guru koordinator sekolah, dan dosen pembimbing.
7. Menyusun laporan PLT pada akhir kegiatan PLT.

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL

A. KEGIATAN PLT

1. Persiapan Program dan Kegiatan PLT

Persiapan sangat diperlukan oleh mahasiswa sebelum diterjunkan secara langsung ke sekolah untuk melaksanakan praktik PLT. Sebelum penerjunan PLT secara langsung ke sekolah, maka sebelumnya mahasiswa melakukan persiapan, yang meliputi kegiatan observasi kondisi sekolah, observasi kelas, pengajaran mikro, pembekalan PLT, dan persiapan mengajar.

Pelaksanaan PLT memerlukan persiapan-persiapan agar pelaksanaannya dapat berjalan dengan lancar. Oleh sebab itu diperlukan persiapan-persiapan sebagai berikut:

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

Micro Teaching/ pengajaran mikro merupakan pengajaran yang dilaksanakan dengan membagi mahasiswa ke dalam kelompok-kelompok kecil. Pengajaran ini bertujuan untuk melatih mahasiswa dalam melakukan kegiatan pembelajaran sebelum terjun ke lapangan secara langsung di sekolah.

Pelaksanaan *micro teaching* dilakukan dalam kelompok kecil dengan anggota mahasiswa sebanyak 8 orang. Pelaksanaan kegiatan PLT daerah Klaten dan Kalasan diampu oleh 1 dosen pembimbing yaitu ibu Titin Hera Widi H, M.Pd yang bertujuan agar mahasiswa lebih fokus dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran. Dengan adanya pembelajaran *micro teaching*, maka diharapkan mahasiswa memperoleh bekal/pengalaman dan telah mempersiapkan mental sebelum terjun langsung ke sekolah.

Dosen pembimbing memberikan masukan, baik berupa kritik maupun saran setiap kali praktikan selesai praktik mengajar. Berbagai macam metode dan media pembelajaran dicoba dalam kegiatan ini, sehingga praktikan memahami media yang sesuai untuk setiap materi. Dengan demikian, pengajaran mikro bertujuan untuk membekali mahasiswa agar lebih siap dalam melaksanakan PLT, baik segi materi maupun penyampaian atau metode mengajarnya. Pengajaran mikro juga sebagai syarat bagi mahasiswa untuk dapat mengikuti PLT yaitu harus lulus dalam matakuliah *micro teaching*.

b. Pembekalan

Kegiatan pembekalan merupakan salah satu persiapan yang diselenggarakan oleh lembaga UNY, dilaksanakan dalam bentuk pembekalan PLT yang dilaksanakan di gedung KPLT lantai 3 tanggal 13 Agustus 2017 oleh pemateri PLT UNY. Dalam kegiatan pembekalan pemateri memberikan arahan kepada mahasiswa mengenai hal-hal yang berhubungan dengan pelaksanaan kegiatan PLT di Sekolah. Pemateri membuka forum tanya jawab dengan mahasiswa agar mahasiswa dapat menyampaikan hal-hal yang belum diketahui dalam pelaksanaan PLT di Sekolah.

c. Observasi

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

1) Observasi Lingkungan Sekolah

Observasi lingkungan sekolah dilaksanakan pada tanggal 28 Februari 2017. Tujuan observasi adalah untuk mengetahui kondisi sekolah secara mendalam agar mahasiswa dapat menyesuaikan diri pada pelaksanaan PLT di sekolah. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam observasi itu adalah lingkungan fisik sekolah, sarana prasarana sekolah, dan kegiatan belajar mengajar secara umum.

2) Observasi Pembelajaran di Kelas

a) Observasi Pra PLT

Observasi pembelajaran di kelas bertujuan agar mahasiswa dapat secara langsung melihat dan mengamati proses belajar dalam kelas. Observasi kelas dilaksanakan tanggal 29 februari 2017 di kelas X Jasa 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 memberi gambaran bagaimana metode yang tepat untuk diaplikasikan pada saat praktik mengajar.

Adapun hasil observasi belajar adalah sebagai berikut:

1. Perangkat Pembelajaran
 - a. Satuan Pembelajaran.

- b. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran
- 2. Proses Pembelajaran
 - a. Membuka Pelajaran
 - b. Penyajian Materi
 - c. Metode Pembelajaran
 - d. Penggunaan Bahasa
 - e. Penggunaan Waktu
 - f. Gerak
 - g. Cara Memotivasi Siswa
 - h. Teknik Bertanya
 - i. Teknik Penguasaan Kelas
 - j. Penggunaan Media
 - k. Bentuk dan Cara Evaluasi
 - l. Menutup Pelajaran
- 3. Perilaku Siswa
 - a. Perilaku siswa di dalam kelas
 - b. Perilaku siswa di luar kelas

3) Bimbingan Mikro/ PLT

Bimbingan mikro/PLT merupakan wadah bagi mahasiswa PLT untuk membicarakan masalah yang dihadapi selama PLT dengan dosen mikro/ pembimbing PLT. Melalui bimbingan mikro, dapat dicari penyelesaian dari masalah yang dihadapi, khususnya masalah-masalah yang terkait selama PLT.

4) Persiapan Mengajar

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

a) Konsultasi dengan guru pembimbing

Konsultasi dengan guru pembimbing dilakukan sebelum dan setelah mengajar. Sebelum mengajar gurumemberikan materi yang harus disampaikan pada waktu mengajar. Selain itu bimbingan sebelum mengajar juga dilakukan untuk mendiskusikan kegiatan yang akan dilaksanakan selama proses belajar mengajar. Bimbingan setelah mengajar dimaksudkan untuk mengevaluasi cara mengajar mahasiswa PLT. Hal ini agar mahasiswa dapat memperbaiki kekurangan-kekurangan selama proses belajar mengajar sehingga selanjutnya dalam mengajar mahasiswa menjadi lebih baik.

b) Penguasaan materi

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

c) Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Penyusunan RPP dilaksanakan sebelum praktikan mengajar, sehingga praktikan dapat mempersiapkan materi, media, dan metode yang akan digunakan. Sesuai dengan kesepakatan bersama dengan guru pembimbing mata pelajaran, praktikan diberi kesempatan untuk melakukan praktik mengajar di Kelas X Jasa Boga 3, 4 dan XI Jasa Boga 4. Sesuai dengan kurikulum yang berlaku di SMK N 3 Klaten, maka kurikulum yang digunakan dalam proses pembelajaran adalah kurikulum 2013 yang disempurnakan. Materi yang diberikan oleh guru pembimbing kepada praktikan yaitu menganalisis serat tekstil dari selulosa dan menganalisis serat tekstil dari mineral.

d) Pembuatan media pembelajaran

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

e) Pembuatan alat evaluasi

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

B. Pelaksanaan PLT

Berdasarkan rumusan program dan rancangan kegiatan PLT dilaksanakan selama kegiatan PLT di SMK N 3 Klaten, pada umumnya seluruh program kegiatan dapat terlaksana dengan baik dan lancar. Pelaksanaan kegiatan PLT akan dibahas secara detail, sebagai berikut :

a. Praktik Mengajar

Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 03 Oktober 2017 sampai 15 November 2017 Praktikan dibimbing oleh guru pembimbing. Praktikan melakukan praktik mengajar di kelas X Jasa Boga 3, 4 dan XI Jasa Boga 4 dan kelas XII Jasa Boga 1 & 3 dengan alokasi waktu sebanyak 132 jam dengan 27 kali pertemuan. Berikut adalah deskripsi praktik mengajar yang dilakukan oleh praktikan.

No	Hari/Tanggal	Kelas yang diampu	Jam pelajaran ke	Kegiatan
1	Senin, 02 Oktober 2017	XII Jasa Boga 3	6-10	Praktikum tata hidang berbagai macam minuman
2	Selasa, 03 Oktober 2017	X Jasa Boga 4	3-5	Materi dan diskusi lemak dan minyak
3	Rabu, 04 Oktober 2017	XII Jasa Boga 1	4-11	Praktikum macam-macam tumpeng
4	Kamis, 05 Oktober 2017	X Jasa Boga 3	7-9	Materi dan diskusi lemak dan minyak
5	Jum'at, 06 Oktober 2017	XI Jasa Boga 4	1-5	Praktikum menyebutkan berbagai alat tata hidang
6	Selasa, 10 Oktober 2017	X Jasa Boga 4	3-5	Materi dan Quis tentang lemak dan minyak
7	Rabu, 11 Oktober 2017	XII Jasa Boga 1	4-11	Praktikum macam-macam kondimen tumpeng dan es
8	Kamis, 12 Oktober 2017	X Jasa Boga 3	7-9	Materi dan Quis tentang lemak dan minyak
9	Jum'at, 13 Oktober 2017	XI Jasa Boga 4	1-5	Ujian menyebutkan jenis alat tata hidang
10	Selasa, 17 Oktober 2017	X Jasa Boga 4	3-5	Ulangan harian tentang lemak dan minyak
11	Rabu, 18 Oktober 2017	XII Jasa Boga 1	4-11	Praktikum makanan khas Betawi dan Aceh
12	Kamis, 19 Oktober 2017	X Jasa Boga 3	7-9	Ulangan harian tentang lemak dan minyak
13	Jum'at, 20 Oktober 2017	XI Jasa Boga 4	1-5	Materi tentang Pramusaji
14	Selasa, 24 Oktober 2017	X Jasa Boga 3	3-5	Materi tentang coklat
15	Rabu, 25 Oktober 2017	XII Jasa Boga 1	4-11	Praktikum membuat tumpeng dan kondimen
16	Kamis, 26 Oktober 2017	X Jasa Boga 3	7-9	Materi tentang coklat
17	Jum'at, 27 Oktober 2017	XI Jasa Boga 4	1-5	Bersih bersih alat tata hidang
18	Selasa, 31 Oktober 2017	X Jasa Boga 4	3-5	Praktikum membuat truffel dan praline

No	Hari/Tanggal	Kelas yang diampu	Jam pelajaran ke	Kegiatan
19	Rabu, 01 November 2017	XII Jasa Boga 1	4-11	Membuat Jobshet persiapan praktek
20	Kamis, 02 November 2017	X Jasa Boga 3	7-9	Praktikum membuat traffel dan raline
21	Jum'at, 03 November 2017	XI Jasa Boga 4	1-5	Ulangan tentang pramusaji
22	Selasa , 07 November 2017	X Jasa Boga 4	3-5	Ulangan harian tentang coklat dan remidi lemak
23	Rabu, 08 November 2017	XII Jasa Boga 1	4-11	Praktikum uji kompetensi
14	Kamis, 09 November 2017	X Jasa Boga 3	7-9	Ulangan harian tentang coklat dan remidi lemak
25	Jum'at, 10 Oktober 2017	XI Jasa Boga 4	1-5	Materi tentang food and beverages
26	Selasa, 14 November 2017	X Jasa Boga 3	3-5	Materi tentang kopi dan teh
27	Rabu, 15 November 2017	XII Jasa Boga 1	4-11	Praktikum uji kompetensi

Dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran, metode yang digunakan adalah ceramah, latihan soal, diskusi, dan tanya jawab. Masukan yang sering diberikan oleh guru pembimbing berkaitan dengan penyampaian materi, penggunaan bahasa, teknik penguasaan kelas dan pengaturan waktu.

Praktik mengajar yang dimaksud adalah praktik mengajar di dalam kelas. Praktik mengajar di dalam kelas dilakukan secara terbimbing, artinya dalam pelaksanaan pembelajaran di kelas, guru pembimbing mendampingi atau memberikan pengawasan dan evaluasi. Kegiatan praktik mengajar meliputi:

1) Membuka Pelajaran:

- a) Membuka pelajaran dengan salam dan doa
- b) Presensi
- c) Menyampaikan Tujuan Pembelajaran

2) Kegiatan Inti:

- a) Mengamati
- b) Menanya
- c) Eksperimen
- d) Asosiasi
- e) Komunikasi

3) Penutup

- a) Menyimpulkan kegiatan pembelajaran
- b) Memberikan tugas untuk pertemuan berikutnya

b. Pendekatan, Metode, dan media pembelajaran

Pendekatan yang digunakan dalam mengajarkan materi adalah pendekatan Saintifik. Pembelajaran dengan pendekatan saintifik adalah pembelajaran yang terdiri atas kegiatan mengamati (untuk mengidentifikasi hal-hal yang ingin diketahui), merumuskan pertanyaan dan merumuskan hipotesis, mengumpulkan data/informasi dengan berbagai teknik, mengasosiasi/ menganalisis/ mengolah data/ informasi dan menarik kesimpulan serta mengkomunikasikan hasil yang terdiri dari kesimpulan untuk memperoleh pengetahuan, keterampilan dan sikap. Langkah-langkah tersebut dapat dilanjutkan dengan kegiatan mencipta.

Media yang digunakan pada pembelajaran di kelas X dan XI adalah White Board, handout, dan jobsheet pada pelajaran Pengetahuan Bahan Pangan.

c. Umpan Balik Pembimbing

Setelah melaksanakan praktik mengajar, praktikan mendapat pengarahan dari guru pembimbing mengenai hasil evaluasi dalam mengajar sehingga praktikan mengetahui kelemahan dalam mengajar. Pengarahan ini bertujuan agar praktikan dapat memperbaiki kesalahan dan kekurangan yang ada sehingga selanjutnya praktikan mampu meningkatkan kualitas mengajar.

d. Evaluasi

Pada tahap ini, praktikan dinilai oleh guru pembimbing, baik dalam membuat persiapan mengajar, melakukan aktifitas mengajar di kelas, penguasaan materi, kepedulian terhadap siswa, maupun penguasaan kelas. Praktikan juga melakukan evaluasi terhadap

murid-murid dengan memberikan tugas baik individu maupun berkelompok. Hal tersebut dilakukan guna mengetahui sejauh mana kemampuan siswa yang telah diajar selama pelaksanaan PLT dalam menyerap materi yang diberikan.

e. Penyusunan Laporan

Tindak lanjut dari program PLT adalah penyusunan laporan sebagai pertanggungjawaban atas kegiatan PLT yang telah dilaksanakan. Laporan PLT berisi kegiatan yang dilakukan selama PLT. Laporan ini disusun secara individu dengan persetujuan guru pembimbing, koordinator PLT sekolah, Kepala Sekolah, dan DPL-PLT Jurusan.

f. Penarikan

Penarikan mahasiswa PLT dilakukan pada tanggal 14 September 2015 oleh pihak UPLT yang diwakilkan pada DPL-PLT masing-masing.

C. Analisis Hasil

Selama pelaksanaan PLT dengan menjalani profesi sebagai guru, memberikan banyak pengalaman dan gambaran yang jelas bahwa profesi guru bukan hanya menuntut penguasaan materi dan metode pembelajaran saja, tetapi juga menuntut kemampuan mengatur waktu, mengelola kelas, berinteraksi dengan warga sekolah, dan mempersiapkan segala administrasi guru.

1. Modul Restoran Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. 2008. Restoran Jilid 3. Direktorat Pendidikan sekolah menengah kejuruan, direktorat jenderal manajemen pendidikan dasar dan menengah, departemen Pendidikan Nasional:2 Jakarta.

2. Esti Apriyanti,dkk.2002.Sanitasi,Higiene dan Keselamatan Kerja untuk SMK.Galaksi Puspa Mega: Bekasi.

3. Asti, Wulandari. 2014. Modul Sanitasi,Higiene dan Keselamatan Kerja untuk SMK. UNY: Yogyakarta.

4. Ir. Tuti Sumiati, M.M.2013. Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja Bidang Makanan 1 & 2. Kementerian Pendidikan Dan Kebudayaan Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. 5. Rejeki,Sri. 2015. Sanitasi Hygiene(K3). Rekayasa Sains.

Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 03 Oktober 2017 sampai dengan 14 November 2017. Praktikan telah mengajar sebanyak 26 kali dan pendampingan guru 6 kali. Jadwal mengajar praktikan sebanyak 28 jam pelajaran dengan 7 kali pertemuan di kelas X Jasa Boga 4, 24 jam pelajaran dengan 6 kali pertemuan di kelas X Jasa Boga 3, 25 jam pelajaran dengan 6 kali pertemuan di kelas XI Jasa Boga 4, 6 jam praktikum dengan 1 kali pertemuan di kelas XII Jasa Boga 3 ,dan 49 jam praktikum dengan 7 kali pertemuan di kelas XII Jasa Boga 1, pendampingan guru dilakukan 6 kali dengan waktu 24 jam pelajaran.

Selama praktik mengajar di kelas, praktikan tidak mengalami hambatan yang sulit.. Praktikan juga berkonsultasi mengenai metode yang akan diterapkan pada pertemuan selanjutnya. Metode dapat berjalan dengan baik apabila praktikan bisa menguasai kelas. Konsultasi memberikan manfaat bagi praktikan dalam praktik mengajar agar kelemahan selama mengajar dapat diperbaiki. Sehingga pada pertemuan selanjutnya praktikan dapat mengajar lebih baik.

Secara garis besar, siswa-siswi SMK N 3 Klaten menerima dengan baik mahasiswa PLT, hanya ada beberapa siswa yang terlihat acuh dan ramai sendiri ketika dijelaskan. Untuk mengatasi hal tersebut praktikan :

- a. Memberikan pertanyaan kepada siswa yang kurang memperhatikan selama proses pembelajaran berlangsung.
- b. Menggunakan variasi metode pembelajaran yang lebih banyak melibatkan siswa dan dapat diikuti oleh siswa, sehingga siswa tidak ada waktu untuk ramai sendiri.
- c. Menegur siswa agar kembali untuk mendengarkan pelajaran yang disampaikan.

Selama kegiatan PLT, praktikan mendapatkan banyak manfaat dan pengetahuan. Menjadi seorang tenaga pendidik yang baik bukan hanya dengan dapat mengajar dengan baik, karena diperlukan penguasaan materi dan pemilihan metode yang tepat sehingga materi dapat dengan mudah diterima dan dipahami oleh siswa. Selain itu, juga harus dapat mengelola kelas sehingga proses mengajar tidak terganggu. Untuk dapat melaksanakan proses mengajar yang baik maka diperlukan persiapan yang matang sebelum mengajar.

Kesulitan, hambatan, dan tantangan dalam melaksanakan program PLT dapat diatasi dengan baik dengan bimbingan guru pembimbing lapangan, beserta dosen pembimbing lapangan. Mahasiswa telah berusaha mengoptimalkan kemampuannya dalam melaksanakan program ini. Secara ringkas, rincian praktik mengajar yang telah terlaksana adalah sebagai berikut:

- a. Praktik Mengajar: dimulai tanggal 10 Agustus – 14 September 2015. Setiap mahasiswa mempunyai guru pembimbing dalam kegiatan pembelajaran di kelas. Jumlah jam mengajar per minggu disesuaikan dengan jumlah jam pelajaran untuk masing-masing mata pelajaran yang diampu.
- b. Pembuatan atau Penambahan Media Pembelajaran, berupa media dan alat pembelajaran yang dapat digunakan untuk memperlancar kegiatan belajar mengajar di kelas. Kegiatan ini hanya dilaksanakan oleh beberapa mahasiswa PLT dibawah bimbingan dari guru pengampu mata pelajaran yang bersangkutan.

- c. Administrasi guru, mahasiswa belajar melaksanakan administrasi guru seperti pengisian kemajuan kelas, pengisian perangkat administrasi guru seperti perhitungan minggu efektif, program tahunan, program semester,

jadwal kegiatan semester, silabus, RPP, daftar hadir siswa, daftar nilai dan rekapitulasi hasil evaluasi tes formatif.
- d. Jumlah pertemuan/jam praktik mengajar mahasiswa tergantung dengan kesepakatan guru pembimbing lapangan masing-masing. Pelaksanaannya sesuai dengan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran) yang telah dirancang.

D. Refleksi

1. Faktor Pendukung

- a. Guru pembimbing yang sangat perhatian, sehingga kekurangan-kekurangan praktikan dalam proses pembelajaran dapat diketahui. Selain itu, praktikan diberikan masukan-masukan untuk perbaikan.
- b. Guru pembimbing yang sangat rapi dalam administrasi, sehingga praktikan mendapatkan banyak ilmu dan pengalaman dalam pembuatan administrasi guru.
- c. Guru pembimbing yang mempunyai prinsip "*target oriented*" sehingga pembelajaran dapat berjalan pada waktu yang tepat dan sesuai dengan harapan.

2. Faktor Penghambat

Media pembelajaran yang digunakan terbatas karena sarana dan prasarana sekolah yang kurang. Walaupun demikian selama praktik PLT, praktikan masih mengalami beberapa hambatan atau permasalahan, antara lain:

Permasalahan dan cara Mengatasi

- a. Masalah yang timbul pada kegiatan PLT ini antara lain :
 - 1) Kemampuan siswa dalam menerima materi tidak sama.

- 2) Setiap kelas mempunyai sifat yang berbeda.
 - 3) Ada beberapa siswa dalam kelas yang ramai pada waktu pelajaran sedang berlangsung.
- b. Untuk mengatasi masalah tersebut, mahasiswa praktikan melakukan hal-hal berikut :
- 1) Melakukan pendekatan interpersonal untuk mendorong siswa agar lebih giat lagi belajarnya.
 - 2) Pada saat belajar menggunakan model pembelajaran yang dapat membuat siswa aktif
 - 3) Gaya mengajar untuk masing-masing kelas harus berbeda, menyesuaikan karakteristik siswa di tiap-tiap kelas.
 - 4) Penyampaian materi harus pelan-pelan.
 - 5) Memberikan peringatan agar tidak ramai pada waktu pelajaran.
 - 6) Praktikan mengajak komunikasi dengan setiap siswa yang ramai sehingga siswa tersebut akan merasa lebih diperhatikan.

BAB III

PENUTUP

A. KESIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan PLT Universitas Negeri Yogyakarta 2017 dimulai tanggal 10 Agustus sampai dengan 14 September 2017 berlokasi di SMK N 3 Klaten. Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan oleh praktikan selama masa observasi, praktikan memperoleh gambaran tentang situasi dan kondisi kegiatan belajar mengajar mata pelajaran Pengetahuan Bahan Pangan di kelas X Jasa Boga 3 dan 4 di SMK N 3 Klaten. Setelah melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan (PLT) di SMK N 3 Klaten, banyak pengalaman yang praktikan dapatkan mengenai situasi dan permasalahan pendidikan di suatu sekolah.

Program kerja PLT yang berhasil dilakukan adalah penyusunan rencana pembelajaran, penyusunan pelaksanaan pembelajaran, praktik mengajar dan mengadakan evaluasi pembelajaran. Dari kegiatan PLT terpadu yang telah dilaksanakan di SMK N 3 Klaten, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Kegiatan PLT merupakan wadah bagi mahasiswa untuk mengintegrasikan dan mengimplementasikan ilmu yang telah dikuasainya kedalam praktik keguruan atau praktik kependidikan.
2. Kegiatan PLT merupakan salah satu sarana untuk menyiapkan dan menghasilkan calon guru atau tenaga kependidikan yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan dan keterampilan profesional.
3. Membantu praktikan untuk belajar bagaimana berinteraksi dengan siswa baik di kelas (dalam proses pembelajaran) maupun di luar kelas (luar jam belajar) sehingga mahasiswa sadar akan perannya sebagai pengajar dan pendidik yang wajib memberikan teladan dan sebagai pengayom siswa di sekolah.

B. SARAN

Berdasarkan pengalaman selama kegiatan PLT, maka penulis memberikan saran-saran sebagai berikut:

1. Bagi Sekolah
 - a) Peningkatan kerja sama dan komunikasi yang harmonis antara pihak sekolah dengan mahasiswa PLT.

- b) Perlunya peningkatan penggunaan media pembelajaran yang sudah ada di sekolah dan penggunaan variasi metode pembelajaran sehingga dapat menarik siswa untuk giat belajar.
- c) Sarana dan prasarana yang sudah ada, hendaknya dapat dimanfaatkan dengan lebih efektif.
- d) Sekolah perlu mempertahankan pembinaan iman dan takwa serta penanaman tata krama warga sekolah khususnya siswa yang selama ini sudah berjalan sangat bagus. Selain itu, kedisiplinan pihak sekolah perlu ditingkatkan agar siswa memiliki kedisiplinan dan menunjang proses pembelajaran agar tujuan sekolah dan pembelajaran dapat tercapai.
- e) Kegiatan belajar mengajar maupun pembinaan minat dan bakat siswa hendaknya lebih ditingkatkan lagi kualitasnya agar prestasi yang selama ini diraih bisa terus dipertahankan.

2. Bagi Mahasiswa

- a) Ketika observasi harus sungguh-sungguh agar dalam penyusunan program dapat direncanakan secara matang dan program tersebut dapat terlaksana dengan baik.
- b) Membina kebersamaan dan kekompakan baik diantara mahasiswa PLT ataupun dengan pihak sekolah sehingga dapat bekerja sama dengan baik.
- c) Persiapan mengajar perlu ditingkatkan dan dipersiapkan dengan sungguh-sungguh agar ketika praktek mengajar dapat berjalan dengan baik
- d) Mahasiswa PLT harus belajar lebih keras, menimba pengalaman sebanyak-banyaknya, dan memanfaatkan kesempatan PLT sebaik-baiknya.
- e) Mahasiswa diharapkan dapat memahami kondisi karakter dan kemampuan akademis 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.

3. Bagi Universitas

- a) Pembekalan kegiatan PLT dan sosialisasi ketentuan yang harus dilaksanakan oleh mahasiswa dan sekolah hendaknya dikemas lebih baik lagi agar tidak terjadi simpang siur informasi yang menjadikan pihak mahasiswa dan sekolah menjadi kebingungan di tengah-tengah pelaksanaan PLT seperti ketentuan warna seragam, berapa kali mengajar, dsb.
- b) Pihak LPPMP 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 LPPMP dan mahasiswa

DAFTAR PUSTAKA

- UPPL. 2013. *Panduan KKN-PPL 2014* .Yogyakarta : UPPL Universitas Negeri Yogyakarta
- UPPL. 2013. *Materi Pembekalan KKN-PPL 2014* .Yogyakarta : UPPL Universitas Negeri Yogyakarta
- Alwi, Hasan dkk. 2003. *Tata Bahasa Baku Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa. 2003. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.



Universitas Negeri Yogyakarta

**MATRIKS PROGRAM KERJA INDIVIDU PPL
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
TAHUN 2017**

F01

Untuk
mahasiswa

NO. LOKASI :
NAMA SEKOLAH / LEMBAGA : SMK Negeri 3 Klaten
ALAMAT SEKOLAH / LEMBAGA : Jalan Merbabu No. 11 Klaten.
GURU PEMBIMBING : Dra. Rubiyem

NAMA MAHASISWA : Nur Istiqomah Hayuning Tyas
NO. MAHASISWA : 14511244003
FAK/JUR/PRODI : FT/Pendidikan Teknik Boga
DOSEN PEMBIMBING : Titin Hera Widi H,M.Pd

No	Program/Kegiatan PPL	Jumlah Jam per Minggu								JUMLAH JAM
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	
1	Penerjunan Mahasiswa PPL									
	- Persiapan	1								1
	- Pelaksanaan	2								2
	- Evaluasi & Tindak Lanjut									
2	Konsultasi dengan Guru Pembimbing									
	- Persiapan									
	- Pelaksanaan	2	2	2	2	2				10
	- Evaluasi & Tindak Lanjut	1	1	1	1	1				5
3	Penyusunan RPP									
	- Persiapan	1								1
	- Pelaksanaan	3	3	3			3	3	3	18
	- Evaluasi dan tindak lanjut									
4	Pembuatan Media									
	- Persiapan									
	- Pelaksanaan			2	2	2	2	2	2	12
	- Evaluasi dan tindak lanjut						1		1	2
5	Praktik Mengajar									
	- Persiapan				1	1	1	1	1	5
	- Pelaksanaan	2	1	2	18	18	18	18	18	95
	- Evaluasi dan tindak lanjut				1	1	1	1	1	5



**MATRIKS PROGRAM KERJA INDIVIDU PPL
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
TAHUN 2017**

F01

Untuk
mahasiswa

6	Penilaian tugas									
	- Persiapan						1		1	2
	- Pelaksanaan						1		1	2
	- Evaluasi & Tindak Lanjut									
7	Pengambilan nilai									
	- Persiapan		2						1	3
	- Pelaksanaan		3						3	6
	- Evaluasi dan tindak lanjut									
8	Upacara									
	- Persiapan									
	- Pelaksanaan	1		1		1	1		1	5
	- Evaluasi & Tindak Lanjut									
9	Penyusunan Administrasi guru									
	- Persiapan									
	- Pelaksanaan	5	5	5	5	5	5	5	5	40
	- Evaluasi & Tindak Lanjut									
10	Observasi kelas									
	- Persiapan									
	- Pelaksanaan	5								5
	- Evaluasi & Tindak Lanjut									
11	Keikutsertaan dalam kegiatan LDK OSIS									
	- Persiapan			4						4
	- Pelaksanaan			19						19
	- Evaluasi & Tindak Lanjut			1						1
12	Keikutsertaan dalam partisipasi aktif piket pagi hari									
	- Pelaksanaan		1		1	1	1	1	1	5



Universitas Negeri Yogyakarta

**MATRIKS PROGRAM KERJA INDIVIDU PPL
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
TAHUN 2017**

F01

Untuk
mahasiswa

	- Evaluasi & Tindak Lanjut									
13	Penyusunan Laporan									
	- Pelaksanaan						7	7	7	21
14	Penarikan PPL									
	- Persiapan								2	4
	- Pelaksanaan								4	4
JUMLAH JAM										288

Klaten, 23 September 2016

Mengetahui/Menyetujui

Kepala Sekolah

Guru Pembimbing

Dosen Pembimbing Lapangan

Mahasiswa PPL

Narimo,S.Pd.M.M

NIP. 196504201989011003

Dra. Rubiyem

NIP. 19640803 1990032007

Titin Hera Widi H, M.Pd.

NIP. 197904062002122001

Nur Istiqomah

NIM. 14511244003



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT

F02

Untuk mahasiswa

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMKN 3 Klaten

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Merbabu No. 11 Klaten

GURU PEMBIMBING : Dra. Rubiyem

NAMA MAHASISWA : Nur Istiqomah Hayuning Tyas

NO. MAHASISWA : 14511244003

FAK/JUR/PRODI : Teknik/PTBB/Pend.Teknik Boga

DOSEN PEMNBIMBING : Titin Hera Widi H., M.Pd.

No	Hari / tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Jum'at, 15 September 2017	<ul style="list-style-type: none">Penerjunan Mahasiswa PLT ke SMKN 3 KlatenKonsultasi mata pelajaran dengan guru pembimbingMembersihkan dan menata meja kursi basecamp	<ul style="list-style-type: none">Penyerahan DPL PLT UNY kepada Pihak SekolahGuru pembimbing menyampaikan mata pelajaran yang akan diampu mahasiswa yaituBasecamp tertata rapi dan terlihat bersih	-	-
2	Senin, 18 September 2017	<ul style="list-style-type: none">Upacara bendera hari SeninKonsultasi dengan guru pembimbing terkait pelaksanaan pembelajaran	<ul style="list-style-type: none">Terlaksananya upacara bendera hari senin dengan khidmatGuru pembimbing menyampaikan jadwal pelaksanaan pembelajaran		
3	Selasa, 19 September 2017	<ul style="list-style-type: none">Mendampingi guru mengajar di kelas X Jasa Boga 4	<ul style="list-style-type: none">Mendampingi guru mengajar PMB kelas X Jasa Boga 4 dan perkenalan dengan siswa siswi	-	-



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT

F02

Untuk mahasiswa

4	Rabu, 20 September 2017	<ul style="list-style-type: none">Mendampingi guru praktek HK2F kelas XII JB 1	<ul style="list-style-type: none">Mendampingi guru praktek HK2F berbagai macam tumpeng di kelas XII JB 1	-	-
5	Kamis, 21 September 2017	<ul style="list-style-type: none">Libur	<ul style="list-style-type: none">Libur	-	-
6	Jumat, 22 September 2017	<ul style="list-style-type: none">Mendampingi guru mengawasi praktek uji tata hidang tentang alat pramusaji di kelas XI JB 4	<ul style="list-style-type: none">Mendampingi guru mengawasi praktik uji tata hidang tentang alat pramusaji dan perkenalan dengan siswa siswi	-	-
7	Senin, 25 September 2017	<ul style="list-style-type: none">Konsultasi dengan guru pembimbing	<ul style="list-style-type: none">Menanyakan materi PMB yang akan diajarkan	-	-
8	Selasa, 26 September 2017	<ul style="list-style-type: none">Mengawasi pelaksanaan UTS	<ul style="list-style-type: none">Terlaksananya UTS mapel Pengetahuan Bahan Pangan di kelas X JB 4 dengan lancar dan tertib yang diikuti oleh 24 siswa	-	-
9.	Rabu, 27 September 2017	<ul style="list-style-type: none">Mengoreksi jawaban UTSMengawasi pelaksanaan UTSMembuat administrasi pembelajaran	<ul style="list-style-type: none">Terkoreksinya jawaban UTS mapel PMB kelas X JB 4Terlaksananya UTS mapel HK2F kelas XII JB 1 dengan lancar dan tertib yang diikuti oleh 25 siswaDikerjakannya RPP dan jobsheet guru mapel PMB materi tentang lemak & minyak		
10	Kamis, 28 September 2017	<ul style="list-style-type: none">Mengawasi pelaksanaan UTS	<ul style="list-style-type: none">Terlaksananya UTS PMB kelas X JB 3	-	-



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT

F02

Untuk mahasiswa

			dengan lancar dan tertib yang diikuti 25 siswa		
11	Jumat, 29 September 2017	<ul style="list-style-type: none">Membuat administrasi pembelajaranMengawasi pelaksanaan praktik uji tentang alat pramusaji	<ul style="list-style-type: none">Dikerjakannya RPP dan perangkatnya mapel PMB tentang lemak dan minyakTerlaksananya praktik uji tentang alat pramusaji di kelas XI JB 4 dengan tertib dan lancar yang diikuti oleh 26 siswa	-	-
12	Minggu, 1 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none">Upacara Hari Kesaktian Pancasila	<ul style="list-style-type: none">Terlaksananya Upacara Hari Kesaktian Pancasila di lapangan SMKN 3 Klaten		
13	Senin, 2 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none">Mengoreksi jawaban UTSMelengkapi administrasi pembelajaran	<ul style="list-style-type: none">Terkoreksinya jawaban UTS mapel PMB kelas X JB 3Terselesaikannya perangkat pembelajaran materi lemak dan minyak	-	-
14	Selasa, 3 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none">Mengajar di kelas X JB 4Konsultasi administrasi pembelajaran	<ul style="list-style-type: none">Terlaksananya pembelajaran teori lemak dan minyak di kelas X JB 4Terdapat sedikit revisi RPP mapel Tata hidang	-	-
15	Rabu, 4 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none">Mendampingi guru praktek HK2F di kelas XII JB 1	<ul style="list-style-type: none">Terlaksananya pembelajaran praktek HK2F di kelas XII JB 1 yang diikuti oleh 25 siswa		
16	Kamis, 5 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none">Mengajar di kelas	<ul style="list-style-type: none">Terlaksananya pembelajaran teori PMB	-	-



			tentang lemak dan minyak kelas X JB 3 yang diikuti 25 siswa		
17	Jumat, 6 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none">• LDK OSIS SMKN 3 Klaten• Mengajar di kelas	<ul style="list-style-type: none">• Mendampingi acara LDK OSIS SMKN 3 Klaten yang diisi oleh Kista Gracia• Terlaksananya pembelajaran tentang pramusaji di kelas XI JB 4	-	-
18	Sabtu, 7 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none">• LDK OSIS SMKN 3 Klaten	<ul style="list-style-type: none">• Mendampingi acara LDK OSIS SMKN 3 Klaten yang diisi oleh Kista Gracia		
19	Senin, 9 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none">• Melengkapi administrasi pembelajaran	<ul style="list-style-type: none">• Terlaksananya administrasi pembelajaran	-	-
20	Selasa, 10 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none">• Mengajar di kelas	<ul style="list-style-type: none">• terselesaikannya pembelajaran PMB tentang coklat	-	-
21	Rabu, 11 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none">• Mengajar di kelas	<ul style="list-style-type: none">• Mendampingi UTS kelas XII JB 1 yang diikuti oleh 25 siswa		
22	Kamis, 12 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none">• Mengajar di kelas	<ul style="list-style-type: none">• Terlaksananya pembelajaran teori PMB tentang coklat di kelas X JB 3 yang diikuti oleh 25 siswa	-	-
23	Jumat, 13 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none">• Mengajar di kelas	<ul style="list-style-type: none">• Terlaksananya pembelajaran teori Pramusaji	-	-
24	Senin, 16 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none">• Melengkapi administrasi pembelajaran	<ul style="list-style-type: none">• Terselesaikannya administrasi pembelajaran	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT

F02

Untuk mahasiswa

		<ul style="list-style-type: none">• Konsultasi daftar belanja.			
	Selasa, 17 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none">• Mengajar di kelas	<ul style="list-style-type: none">• Terlaksananya pembelajaran teori tentang berbagai macam olahan coklat di kelas X JB 4		
	Rabu, 18 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none">• Mengajar di kelas	<ul style="list-style-type: none">• Terlaksananya pembelajaran praktik HK2F di kelas XII JB 1		
25	Kamis, 19 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none">• Mengajar di kelas	<ul style="list-style-type: none">• Mengajar pembelajaran teori berbagai macam olahan coklat di kelas X JB 3 yang diikuti oleh 25 siswa	-	-
26	Jumat, 20 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none">• Mengajar di kelas	<ul style="list-style-type: none">• Terlaksananya pembelajaran tata hidang di kelas XI JB 4	-	-
27	Senin, 23 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none">• Melengkapi administrasi pembelajaran	<ul style="list-style-type: none">• Terselesainya administrasi pembelajaran	-	-
28	Selasa, 24 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none">• Mengajar di kelas	<ul style="list-style-type: none">• Terlaksananya pembelajaran praktik tentang berbagai macam olahan coklat di kelas X JB 4		
29	Rabu, 25 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none">• Mendampingi guru mengajar	<ul style="list-style-type: none">• Terlaksananya praktik HK2F di kelas XII JB 1	-	-
30	Kamis, 26 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none">• Mengajar di kelas	<ul style="list-style-type: none">• Terlaksananya pembelajaran praktik tentang berbagai macam olahan coklat di kelas X JB 3		



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT

F02

Untuk mahasiswa

31	Jum'at, 27 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none">• Membuat administrasi pembelajaran• Mencari materi pembelajaran• Mengajar di kelas	<ul style="list-style-type: none">• Dikerjakannya RPP dan perangkatnya mapel PMB• Mencari buku tentang coklat di perpustakaan SMKN 3 Klaten• Mengajar Tata Hidang di kelas XI JB 4		
32	Sabtu, 28 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none">• Upacara Hari Sumpah Pemuda	<ul style="list-style-type: none">• Terlaksananya Upacara Hari Sumpah Pemuda di lapangan SMKN 3 Klaten		
33	Senin, 30 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none">• Melengkapi administrasi pembelajaran• Konsultasi administrasi pembelajaran	<ul style="list-style-type: none">• Membuat handout, jobsheet, dan PPT• Terdapat sedikit revisi perangkat pembelajaran	-	-
34	Selasa, 31 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none">• Membenahi administrasi pembelajaran• Mengajar di kelas	<ul style="list-style-type: none">• Membenahi administrasi pembelajaran yang sudah dikonsultasikan• Terlaksananya ulangan harian tentang coklat di kelas X JB 4 dan remidi tentang lemak dan minyak	-	-
35	Rabu, 1 November 2017	<ul style="list-style-type: none">• Mengajar di kelas	<ul style="list-style-type: none">• Terlaksananya pembelajaran praktik HK2F di kelas XII JB 1		
36	Kamis, 2 November 2017	<ul style="list-style-type: none">• Mengajar di kelas	<ul style="list-style-type: none">• Terlaksananya ulangan harian tentang coklat kelas X JB 3 dan remidi tentang lemak dan minyak		



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT

F02

Untuk mahasiswa

37	Jum'at, 3 November 2017	<ul style="list-style-type: none">• Konsultasi dengan guru pembimbing• Mencari resep praktik	<ul style="list-style-type: none">• Menanyakan menu praktik sandwich yang akan dilaksanakan minggu depan• Mencari dan membuat resep sandwich		
38	Senin, 6 November 2017	<ul style="list-style-type: none">• Mengoreksi ulangan sandwich• Membuat daftar belanja• Konsultasi daftar belanja	<ul style="list-style-type: none">• Mengoreksi jawaban ulangan sandwich kelas XI JB 4• Terselesaikannya daftar belanja untuk praktik sandwich• Terdapat revisi daftar belanja		
39	Selasa, 7 November 2017	<ul style="list-style-type: none">• Mengajar di kelas	<ul style="list-style-type: none">• Terlaksananya pembelajaran teori tentang koi dan the di kelas X JB 4		
40	Rabu, 8 November 2017	<ul style="list-style-type: none">• Mendampingi guru mengawasi uji kompetensi	<ul style="list-style-type: none">• Mendampingi guru mengawasi uji kompetensi di kelas XII JB 1		
41	Kamis, 9 November 2017	<ul style="list-style-type: none">• Mengajar di kelas	<ul style="list-style-type: none">• Terlaksananya pembelajaran teori tentang kopi dan the di kelas X JB 3		
42	Jum'at, 10 November 2017	<ul style="list-style-type: none">• Upacara Hari Pahlawan• Mengajar di kelas	<ul style="list-style-type: none">• Terlaksananya Upacara Hari Pahlawan di lapangan SMKN 3 Klaten• Terlaksananya Ujian praktek menata meja tata hidang		
43	Senin, 13 November 2017	<ul style="list-style-type: none">• Penarikan Mahasiswa PLT	<ul style="list-style-type: none">• Penarikan mahasiswa PLT oleh pihak kampus		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT

F02

Untuk mahasiswa

		<ul style="list-style-type: none">Melengkapi administrasi pembelajaran	<ul style="list-style-type: none">Menyelesaikan administrasi pembelajaran		
44	Selasa, 14 November 2017	<ul style="list-style-type: none">Mengajar di kelas	<ul style="list-style-type: none">Terlaksananya pembelajaran teori PMB tentang kopi dan the di kelas X JB 4		
45	Rabu, 15 November 2017	<ul style="list-style-type: none">Mendampingi guru mengawasi uji kompetensi	<ul style="list-style-type: none">Mendampingi guru mengawasi praktik uji kompetensi maple HK2F di kelas XII JB 1		

Klaten, 22 November 2017

Mengetahui/Menyetujui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Titin Hera Widi H., M.Pd.

NIP. 19611216 198803 2 001

Guru Pembimbing Lapangan

Dra. Rubiyem


NIP. 19640803 1990032007

Mahasiswa,

Nur Istiqomah Hayuning Tyas

NIM. 14511244003

Lampiran Perangkat Pembelajaran

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-004
		Status Revisi	0
	PERHITUNGAN MINGGU EFEKTIF	Halaman	1 dari 6
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

SEMESTER GASAL 2017 / 2018


KELAS X

No.	Nama Bulan	Jumlah Minggu Dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif
1.	Juli	4	3	1
2.	Agustus	5	-	5
3.	September	4	1	3
4.	Oktober	4	1	3
5.	November	5	-	5
6.	Desember	4	3	1
	Jumlah	26	8	18

SEMESTER GASAL 2017 / 2018

KELAS XI APH

No.	Nama Bulan	Jumlah Minggu Dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif
1.	Juli	4	2	2
2.	Agustus	5	-	5
3.	September	4	1	3
4.	Oktober	4	1	3
5.	November	5	-	5
6.	Desember	4	3	1
	Jumlah	26	7	19


	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-004
		Status Revisi	0
	PERHITUNGAN MINGGU EFEKTIF	Halaman	2 dari 6
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

**SEMESTER GASAL 2017 / 2018
KELAS XI TATA KECANTIKAN**

No.	Nama Bulan	Jumlah Minggu Dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif
1.	Juli	4	2	2
2.	Agustus	5	-	5
3.	September	4	1	3
4.	Oktober	4	1	3
5.	November	5	-	5
6.	Desember	4	3	1
	Jumlah	26	7	19

**SEMESTER GASAL 2017 / 2018
KELAS XI TATA BOGA & TATA BUSANA**

No.	Nama Bulan	Jumlah Minggu Dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif
1.	Juli	4	2	2
2.	Agustus	5	-	5
3.	September	4	1	3
4.	Oktober	4	1	3
5.	November	5	-	5
6.	Desember	4	3	1
	Jumlah	26	7	19

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-004
		Status Revisi	0
	PERHITUNGAN MINGGU EFEKTIF	Halaman	3 dari 6
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

SEMESTER GASAL 2017 / 2018


KELAS XII APH

No.	Nama Bulan	Jumlah Minggu Dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif
1.	Juli	4	2	2
2.	Agustus	5	-	5
3.	September	4	1	3
4.	Oktober	4	1	3
5.	November	5	-	5
6.	Desember	4	3	1
	Jumlah	26	7	19

SEMESTER GASAL 2017 / 2018

KELAS XII TATA KECANTIKAN

No.	Nama Bulan	Jumlah Minggu Dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif
1.	Juli	4	4	-
2.	Agustus	5	-	5
3.	September	4	1	3
4.	Oktober	4	1	3
5.	November	5	-	5
6.	Desember	4	3	1
	Jumlah	26	9	17


	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-004
		Status Revisi	0
	PERHITUNGAN MINGGU EFEKTIF	Halaman	4 dari 6
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

SEMESTER GASAL 2017 / 2018
KELAS XII TATA BOGA & TATA BUSANA

No.	Nama Bulan	Jumlah Minggu Dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif
1.	Juli	4	4	-
2.	Agustus	5	5	-
3.	September	4	1	3
4.	Oktober	4	1	3
5.	November	5	-	5
6.	Desember	4	3	1
	Jumlah	26	14	12

SEMESTER GENAP 2017 / 2018
KELAS X

No.	Nama Bulan	Jumlah Minggu Dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif
1.	Januari	5	-	5
2.	Februari	4	-	4
3.	Maret	4	2	2
4.	April	4	1	3
5.	Mei	5	1	4
6.	Juni	4	4	-
	Jumlah	26	8	18

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-004
		Status Revisi	0
	PERHITUNGAN MINGGU EFEKTIF	Halaman	5 dari 6
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

SEMESTER GENAP 2017 / 2018


KELAS XI APH

No.	Nama Bulan	Jumlah Minggu Dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif
1.	Januari	5	-	5
2.	Februari	4	4	-
3.	Maret	4	4	-
4.	April	4	4	-
5.	Mei	5	1	4
6.	Juni	4	4	-
	Jumlah	26	17	9

SEMESTER GENAP 2017 / 2018

KELAS XI TATA KECANTIKAN, TATA BOGA & TATA BUSANA

No.	Nama Bulan	Jumlah Minggu Dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif
1.	Januari	5	-	5
2.	Februari	4	-	4
3.	Maret	4	2	2
4.	April	4	1	3
5.	Mei	5	1	4
6.	Juni	4	4	-
	Jumlah	26	8	18

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-004
		Status Revisi	0
	PERHITUNGAN MINGGU EFEKTIF	Halaman	6 dari 6
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

SEMESTER GENAP 2017 / 2018

KELAS XII

No.	Nama Bulan	Jumlah Minggu Dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif
1.	Januari	5	-	5
2.	Februari	4	2	2
3.	Maret	4	2	2
4.	April	4	3	1
5.	Mei	5	5	-
6.	Juni	4	4	-
	Jumlah	26	16	10



FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-005
	Status Revisi	0
PROGRAM TAHUNAN	Halaman	1 dari 3
	Tanggal Terbit	1 Juli 2015

PROGRAM TAHUNAN

MATA PELAJARAN : Pengetahuan Bahan Pangan

KELAS : Jasa Boga

TAHUN PELAJARAN : 2017-2018

DISUSUN OLEH :

N A M A : Nur Istiqomah Hayuning Tyas


N I M : 14511244003

GURU PEMBIMBING

N A M A : Dra. Rubiyem

N I P : 19640803 199003 2007


**SMK NEGERI 3 KLATEN
2017-2018**

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-005
		Status Revisi	0
	PROGRAM TAHUNAN	Halaman	2 dari 3
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

PROGRAM TAHUNAN

MATA PELAJARAN : Pengetahuan Bahan Pangan
 SATUAN PENDIDIKAN : SMK N 3 Klaten
 KELAS : X Jasa Boga
 TAHUN PELAJARAN : 2017-2018

SEMESTER	❖ KOMPETENSI DASAR	JUMLAH JAM PELAJARAN		KET.
		TM	PS	
I	3.1 Menganalisis bumbu dan rempah	4		
	4.1 Menampilkan bumbu, rempah dan hasil olahannya		1	
	3.2 Menganalisa kualitas bahan makanan dari nabati sayuran, buah	4		
	4.2 Menampilkan kualitas bahan makanan sayuran dan buah serta hasil olahannya		1	
	3.3 Menganalisis kualitas bahan makanan dari susu dan hasil olahannya	2		
	4.3 Menampilkan hasil uji kualitas susu dan hasil olahannya			
	3.4 Menganalisis jenis lemak dan minyak	2		
	3.5 Mengevaluasi kualitas coklat dan hasil olahannya	3		
	4.5 Memecahkan temuan hasil uji organoleptik coklat dan hasil olahannya		1	
	JUMLAH	15	3	
II	3.6 Menganalisis bahan makanan dari ikan dan hasil laut	3		
	4.6 Menampilkan hasil uji kualitas jenis ikan dan hasil laut		1	
	3.7 Menganalisis kualitas bahan makanan dari unggas	3		
	4.7 Menampilkan uji organoleptik kualitas bahan makanan		1	

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-005
		Status Revisi	0
	PROGRAM TAHUNAN	Halaman	3 dari 3
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

	unggas dan hasil olahanya 3.8 Menganalisis bahan makanan dari daging 3.8 Melakukan uji kualitas makanan dari daging dan hasil olahanya 3.9 Menganalisis kualitas bahan makanan dari telur 4.9 Menampilkan hasil uji organoleptik kualitas telur dan hasil olahanya 3.10 Menganalisis kualitas bahan makanan gula 4.10 Menampilkan hasil uji organoleptik gula			
	JUMLAH			
	JUMLAH TOTAL			


Klaten, Oktober 2017

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT,

Dra. Rubiyem
NIP. 19640803 199003 2007

Nur Istiqomah Hayuning Tyas
NIM. 14511244003

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
		Status Revisi	0
	PROGRAM SEMESTER	Halaman	1 dari 5
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

PROGRAM SEMESTER

MATA PELAJARAN : PBM
KELAS : X JASA BOGA
SEMESTER : GASAL
TAHUN PELAJARAN : 2017-2018

DISUSUN OLEH :

N A M A : Nur Istiqomah Hayuning Tyas


N I M : 14511244003

GURU PEMBIMBING

N A M A : Dra. Rubiyem

N I P : 19640803 199003 2007

SMK NEGERI 3 KLATEN
2017-2018

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
		Status Revisi	0
	PROGRAM SEMESTER	Halaman	2 dari 5
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

PERHITUNGAN MINGGU DAN JUMLAH JAM EFEKTIF

Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Pangan
 Kelas : X Jasa Boga
 Semester : Gasal
 Tahun Pelajaran : 2017-2018
 Mengajar per minggu : 3 jam pelajaran

Hari	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu
Jam Ke	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas
1						
2						
3		X JB 4				
4		X JB 4				
5		X JB 4				
6				X JB 3		
7				X JB 3		
8				X JB 3		

Keterangan:


.....

No.	Nama Bulan	Jumlah Minggu Dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif
1	Juli	4	3	1
2	Agustus	5	-	5
3	September	4	1	3
4	Oktober	4	1	3
5	November	5	-	5
6	Desember	4	3	1
	Jumlah	26	8	18

Rincian : Jumlah jam pembelajaran yang efektif untuk pelajaran

(.....Jam per Minggu) adalah :

..... Minggu x Jam Pelajaran = Jam Pelajaran

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
		Status Revisi	0
	PROGRAM SEMESTER	Halaman	3 dari 5
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

Digunakan untuk :

Pembelajaran/Materi Pokok Jam Pelajaran
3.4 Menganalisis jenis lemak dan Teori minyak	4 jam
4.4 Menampilkan hasil uji kualitas jenis lemak dan minyak	Praktek 5 jam
3.5 Mengevaluasi kualitas coklat dan Teori hasil olahannya	4 jam
4.5 Memecahkan temuan hasil uji organoleptik oklat dan hasil olahannya	Praktek 5 jam
Ulangan Harian	4 Jam Pelajaran
Ulangan Umum	3 Jam Pelajaran
Cadangan	Jam Pelajaran
Jumlah	18 Jam Pelajaran


Klaten, November 2017

Mahasiswa PLT

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Dra. Rubiyem
NIP. 19640803 1990032007


Nur Istiqomah Hayuning Tyas
NIM. 14511244003

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
		Status Revisi	0
	PROGRAM SEMESTER	Halaman	4 dari 5
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

PROGRAM SEMESTER

MATA PELAJARAN : PENGETAHUAN BAHAN PANGAN
 SATUAN PENDIDIKAN : SMK NEGERI 3 KLATEN
 KELAS : X
 SEMESTER : GASAL
 TAHUN PELAJARAN : 2017/2018

NO.	❖ KOMPETENSI INTI ❖ KOMPETENSI DASAR	ALOKASI WAKTU		KET.
		TM	PS	
1	3.4 Menganalisis jenis lemak dan minyak 4.4 Menampilkan hasil uji kualitas jenis lemak dan minyak 3.5 Mengevaluasi kualitas coklat dan hasil olahannya 4.5 Memecahkan temuan hasil uji organoleptik oklat dan hasil olahannya			

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
		Status Revisi	0
	PROGRAM SEMESTER	Halaman	5 dari 5
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015


Klaten, November 2017

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT

Dra. Rubiyem
NIP. 19640803 1990032007

Nur Istiqomah Hayuning Tyas
NIM. 14511244003

	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Kode Dok.	
		No. Revisi	
		Halaman	
		Tanggal	

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

A. Identitas Program Pendidikan, meliputi

Nama Sekolah : **SMK N 3 Klaten**
Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Pangan
Paket Keahlian : Tata Boga
Kelas/ Semester : XI JB / Gasal
Materi Pokok : Lemak & Minyak
Alokasi Waktu : 4 x (3 x 45 menit)


B. Kompetensi Inti (KI)

KI.3 Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

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

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Menjelaskan pengertian lemak dan minyak

	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Kode Dok.	
		No. Revisi	
		Halaman	
		Tanggal	

2. Mengidentifikasi macam macam lemak dan minyak

No	Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
3.	3.4 Menganalisis jenis lemak dan minyak	1. Menunjukkan macam-macam, lemak dan minyak. 2. Menyebutkan fungsi lemak dan minyak 3. Menerangkan kualitas lemak dan minyak 4. Menentukan cara menyimpan lemak dan minyak

D. Tujuan Pembelajaran


1. Siswa dapat menjelaskan pengetahuan lemak dan minyak dengan tepat.
2. Siswa dapat menguraikan fungsi lemak dan minyak dengan tepat.
3. Siswa dapat menerangkan kualitas lemak dan minyak.
4. Siswa dapat menjelaskan cara menyimpan lemak dan minyak dengan benar.

E. Materi Pembelajaran

1. Pengertian lemak dan minyak .
2. Fungsi lemak dan minyak dalam pengolahan makanan.
3. Menjelaskan kualitas lemak dan minyak.
4. Cara menyimpan lemak dan minyak yang benar

F. Pendekatan Pembelajaran

1. Strategi pembelajaran : Pembelajaran aktif
2. Model Pembelajaran : penugasan ,diskusi,presentasi, Tanya jawab
3. Metode :

	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Kode Dok.	
		No. Revisi	
		Halaman	
		Tanggal	


G. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Belajar

- Media : Power Point, gambar jenis – jenis dan hasil olahan lemak dan minyak, papan tulis
 - Alat : LCD, spidol/ kapur tulis
 - Sumber Pembelajaran :
- Chayati, Ichda. 2014. *Diktat Ilmu Pangan*. UNY Press
- Fatmawati, Harnani. 2013. *Pengetahuan Bahan Pangan 1*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
- Internet :


H. Langkah – langkah Pembelajaran

Pertemuan ke-1

Kegiatan	Diskusi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Guru memberikan salam dan dilanjutkan berdoa bersama – sama.. 2. Memepersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian,kebersihan ruang kelas,menyediakan media dan alat serta buku yang di perlukan. 3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik. Memotivasi peserta didik untuk lebih focus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran dengan menanyakan persepsi peserta didik tentang lemak dan minyak	20 menit

	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Kode Dok.	
		No. Revisi	
		Halaman	
		Tanggal	

	<p>4. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.</p> <p>5. Menyampaikan materi yang akan dinilai.</p>	
Inti	<p>Stimulation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Peserta didik mengamati gambar atau video tentang lemak dan minyak. <p>Proplem statemen (pertanyaan/identifikasi masalah)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Peserta didik mengajukan pertanyaan berkaitan dengan lemak dan minyak. - Peserta didik mengidentifikasi macam-macam lemak dan minyak <p>Data Collection (Pengumpulan Data)</p> <ul style="list-style-type: none"> - peserta didik diminta membentuk kelompok @ 4 orang. Setiap kelompok mendiskusikan dan mempresentasikan tentang fungsi lemak dan minyak, macam-macam lemak dan minyak, kualitas lemak dan minyak, cara menyimpan lemak dan minyak yang baik. <p>Data processing (Pengolahan Data)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mengolah dan menganalisis data hasil uji coba dan penilaian lemak dan minyak secara kelompok. - Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu hasil uji coba. <p>Verification (Pembuktian)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Siswa membandingkan hasil uji coba lemak dan minyak tiap kelompok. - Peserta didik mempresentasikan hasil uji coba di 	250

	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Kode Dok.	
		No. Revisi	
		Halaman	
		Tanggal	

	<p>depan kelas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan pada peserta didik. <p>Generalisation (Menarik Kesimpulan)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menyimpulkan hasil analisis tentang lemak dan minyak - Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan pada peserta didik. 	menit
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> - Peserta didik membuat rangkuman materi lemak dan minyak - Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan melakukan Tanya jawab materi lemak dan minyak yang telah di berikan. - Menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya. - Menutup pelajaran dengan salam dan doa. 	20 menit


I. Penilaian

1. Teknik : Tes tertulis
2. Bentuk : Penugasan
3. Instrument soal : 5 butir soal Essey terstruktur

J. Soal

Kerjakan soal di bawah ini secara individu

1. Jelaskan pengertian lemak dan minyak
2. Di bagi menjadi berapa sumber lemak dan minyak
3. Sebutkan macam-macam lemak dan minyak

	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Kode Dok.	
		No. Revisi	
		Halaman	
		Tanggal	

4. Sebutkan fungsi lemak dan minyak

K. Kunci Jawaban

1. Minyak : Minyak merupakan bahan cair dalam suhu kamar yang disebabkan rendahnya kandungan asam lemak jenuh dan tingginya kandungan asam lemak tak jenuh, yang memiliki ikatan rangkap satu atau lebih ikatan rangkap diantara atom-atom karbonnya, sehingga memiliki titik lebur yang rendah. Minyak mengandung trigliserida

Lemak : Lemak merupakan bahan padat dalam suhu kamar. Lemak mengandung asam lemak jenuh yang tinggi, tidak memiliki ikatan rangkap sehingga mempunyai titik lebur yang lebih tinggi. Contoh asam lemak jenuh yang banyak terdapat di alam adalah asam palmitat dan asam stearat


2. Dari sumbernya di bagi menjadi 2 dari tumbuhan dan hewani

3. Macam-macam lemak dan minyak

1. Lemak jenuh
2. Lemak trans
3. Lemak tak jenuh
4. Lemak tak jenuh tunggal
5. Kolesterol

4. Fungsi lemak dan minyak

1. Sebagai pengantar panas
2. Sebagai sumber energy
3. Mengandung vitamin A,D,E dan K

	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Kode Dok.	
		No. Revisi	
		Halaman	
		Tanggal	

Skor Penilaian :

No	Aspek Penilaian	Skor Maksimal	Skor Perolehan	Keterangan
1	Setiap soal mempunyai instrumen skor 20 (instrument 5 soal)	20	5 x 20(jika benar semua)	
Total		100	100	

Persiapan Nilai Kriteria Maximum : 76-100

Klaten, Oktober 2017

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT

Dra. Rubiyem
NIP. 19640803 1990032007

Nur Istiqomah Hayuning Tyas
14511244003

LEMAK DAN MINYAK



Lemak & Minyak

- Lemak merupakan bahan padat dalam suhu kamar. Lemak mengandung asam lemak jenuh yang tinggi, tidak memiliki ikatan rangkap sehingga mempunyai titik lebur yang lebih tinggi. Contoh asam lemak jenuh yang banyak terdapat di alam adalah asam palmitat dan asam stearat.

- Minyak merupakan bahan cair dalam suhu kamar yang disebabkan rendahnya kandungan asam lemak jenuh dan tingginya kandungan asam lemak tak jenuh, yang memiliki ikatan rangkap satu atau lebih ikatan rangkap diantara atom-atom karbonnya, sehingga memiliki titik lebur yang rendah. Minyak mengandung trigliserida

Sumber lemak & minyak

- Bersumber dari tanaman
 1. Biji-bijian Palawija
 2. Kulit buah tanaman tahunan
 3. Biji-bijian dari tanaman tahunan



Lanjutt... .

- Bersumber dari hewani
 1. Susu
 2. Daging hewan
 3. Hasil laut



Macam-macam Lemak & Minyak


1. Lemak jenuh
2. Lemak Trans
3. Lemak tak jenuh
4. Lemak jenuh tunggal
5. Kolesterol

Fungsi Lemak & Minyak

1. Sebagai media penghantar panas
2. Sebagai sumber energi
3. Mengandung vitamin A,D,E,dan K
4. Mencegah penyempitan pembuluh darah

Hasil Olahan



	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Kode Dok.	
		No. Revisi	
		Halaman	
		Tanggal	

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

A. Identitas Program Pendidikan, meliputi

Nama Sekolah : **SMK N 3 Klaten**
Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Pangan
Paket Keahlian : Tata Boga
Kelas/ Semester : XI JB / Gasal
Materi Pokok : Pembuatan dari Bahan Coklat
Alokasi Waktu : 4 x (3 x 45 menit)

B. Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar


Kompetensi Inti

KI3 Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

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

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Menerangkan pengertian coklat dan hasil olahannya
2. Menguraikan fungsi coklat dalam pengolahan makanan.
3. Menunjukkan macam-macam hasil olahannya coklat.
4. Menguraikan cara menyimpan coklat
5. Membedakan mutu.

	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Kode Dok.	
		No. Revisi	
		Halaman	
		Tanggal	

3.	3.5 Mengevaluasi kualitas coklat dan hasil olahannya	1. Menerangkan pengertian coklat 2. Menguraikan fungsi coklat dalam pengolahan makanan 3. Menunjukkan macam – macam hasil olahannya coklat 4. Menguraikan cara menyimpan coklat 5. Membedakan mutu coklat
----	---	---

D. Tujuan Pembelajaran


1. Siswa dapat menjelaskan pengetahuan coklat.
2. Siswa dapat menguraikan fungsi coklat dengan tepat.
3. Siswa dapat menyebutkan macam – macam hasil olah dari coklat.
4. Siswa dapat menjelaskan cara menyimpan coklat dengan benar.
5. Siswa dapat menganalisis perbedaan mutu coklat.

E. Materi Pembelajaran

1. Pengertian coklat.
2. Fungsi coklat.
3. Macam –macam coklat.
4. Cara penyimpanan coklat.
5. Perbedaan mutu coklat.

F. Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : scientific learning
2. Model Pembelajaran : Discovery Learning dan fish bowl
3. Metode :

	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Kode Dok.	
		No. Revisi	
		Halaman	
		Tanggal	


G. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Belajar

- Media : Power Point, Handout, gambar jenis – jenis dan hasil olahan coklat, papan tulis
- Alat : LCD, spidol/ kapur tulis
- Sumber Pembelajaran :
Chayati, Ichda. 2014. *Diktat Ilmu Pangan*. UNY Press
Fatmawati, Harnani. 2013. *Pengetahuan Bahan Pangan 1*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Internet :


H. Langkah – langkah Pembelajaran

Pertemuan ke-1

Kegiatan	Diskusi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Guru memberikan salam dan dilanjutkan berdoa bersama – sama.. 2. Memepersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian,kebersihan ruang kelas,menyediakan media dan alat serta buku yang di perlukan. 3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik. Memotivasi peserta didik untuk lebih focus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran dengan menanyakan persepsi peserta didik tentang coklat 4. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar. 5. Menyampaikan materi yang akan dinilai.	20 menit
Inti	Stimulation	

	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Kode Dok.	
		No. Revisi	
		Halaman	
		Tanggal	

	<ul style="list-style-type: none"> - Peserta didik mengamati gambar atau video tentang coklat. <p>Proplem statemen (pertanyaan/identifikasi masalah)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Peserta didik mengajukan pertanyaan berkaitan dengan coklat - Peserta didik mengidentifikasi macam-macam coklat <p>Data Collection (Pengumpulan Data)</p> <ul style="list-style-type: none"> - peserta didik diminta membentuk kelompok @ 4 orang. Setiap kelompok mendiskusikan dan mempresentasikan tentang fungsi coklat, macam-macam coklat, kualitas coklat, cara menyimpan coklat yang baik. <p>Data processing (Pengolahan Data)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mengolah dan menganalisis data hasil uji coba dan penilaian coklat secara kelompok. - Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu hasil uji coba. <p>Verification (Pembuktian)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Siswa membandingkan hasil uji coba coklat tiap kelompok. - Peserta didik mempresentasikan hasil uji coba di depan kelas - Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan pada peserta didik. <p>Generalisation (Menarik Kesimpulan)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menyimpulkan hasil analisis tentang coklat 	250 menit
--	---	--------------

	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Kode Dok.	
		No. Revisi	
		Halaman	
		Tanggal	

	<ul style="list-style-type: none"> - Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan pada peserta didik. 	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> - Peserta didik membuat rangkuman materi coklat - Guru melakukan penjajagan hasil belajar peserta didik dengan melakukan Tanya jawab materi coklat yang telah di berikan. - Menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya. - Menutup pelajaran dengan salam dan doa. 	20 menit

I. Penilaian


1. Teknik : Tes Tertulis
2. Bentuk : Penugasan
3. Instrument soal : 5 butir soal essay terstruktur

J. Soal

1. Jelaskan pengertian Coklat
2. Sebutkan fungsi coklat
3. Sebutkan macam-macam coklat
4. Sebutkan 3 cara menyimpan coklat
5. Sebutkan perbedaan mutu coklat

Kunci Jawaban

1. **Cokelat** adalah sebutan untuk hasil olahan makanan atau minuman dari biji kakao (*Theobroma cacao*).Cokelat pertama kali dikonsumsi oleh penduduk Mesoamerika kuno sebagai minuman. Cokelat umumnya diberikan sebagai hadiah atau bingkisan di hari raya. Dengan bentuk, corak, dan rasa yang unik, coklat sering digunakan sebagai ungkapan terima kasih, simpati, atau perhatian bahkan sebagai pernyataan cinta. Cokelat

	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Kode Dok.	
		No. Revisi	
		Halaman	
		Tanggal	

juga telah menjadi salah satu rasa yang paling populer di dunia, selain sebagai cokelat batangan yang paling umum dikonsumsi, cokelat juga menjadi bahan minuman hangat dan dingin.

2. Fungsi Coklat

- a. sebagai antioksidan/ pencegah radikal bebas
- b. Menambah perasaan bersemangat dan segar
- c. Membuat perasaan menjadi nyaman dan mengurangi stres

3. Macam-macam coklat


- a. Kakao Criollo
- b. Kakao Forastero
- c. Kakao Trinitario

4. Cara menyimpan coklat

- a. Simpan coklat dalam tempat yang sejuk dan kering.
- b. Bungkus sisa coklat yang tidak akan diolah dengan aluminium foil.
- c. Jangan simpan coklat dalam satu wadah tertutup bersama dengan bahan lainnya.
- d. Coklat sebaiknya disimpan pada suhu kamar karena akan mengembun akibat adanya suhu rendah di dalam lemari pendingin

5. Perbedaan mutu coklat

- a. Ivory Coast, kakao terfermentasi sempurna tapi lemak kakaonya masih lebih rendah dari kakao Ghana
- b. Malaysia, lemak kakaonya keras, titik leleh tinggi
- c. Indonesia, kakaonya dikenal dengan keasaman tinggi namun aroma kakaonya rendah. Kakao dari Sulawesi bahkan dikenal memiliki aroma kakao medium, *shell content* tinggi dan sepat.

	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Kode Dok.	
		No. Revisi	
		Halaman	
		Tanggal	

Skor Penilaian :

No	Aspek Penilaian	Skor Maksimal	Skor Perolehan	Keterangan
1	Setiap soal mempunyai skor 20 (instrument 5 soal)	20	5x20 (jika benar semua)	Pilihan ganda (dikerjakan secara langsung) di kelas
Total		100	100	

Pencapaian Nilai Kriteria Maksimum : 76-100

Klaten , Oktober 2017

Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT


Dra. Rubiyem
NIP. 19640803 1990032007

Nur Istiqomah Hayuning Tyas
14511244003

	Jumlah Skor	% Ketuntasan	
		Ketercapaian	Ya Tidak
	77.0	77%	- v
	95.0	95%	v -
	80.0	80%	v -
	65.0	65%	- v
	100.0	100%	v -
	90.0	90%	v -
	80.0	80%	v -
	75.0	75%	- v
	75.0	75%	- v
	70.0	70%	- v
	87.0	87%	v -
	90.0	90%	v -
	75.0	75%	- v
	90.0	90%	v -
	80.0	80%	v -
	80.0	80%	v -
	80.0	80%	v -
	75.0	75%	- v
	100.0	100%	v -
	55.0	55%	- v
	70.0	70%	- v
	70.0	70%	- v
	75.0	75%	- v
	75.0	75%	- v
	80.0	80%	v -
	65.0	65%	- v
	0.0	0%	
	0.0	0%	
	0.0	0%	
	0.0	0%	
	0.0	0%	

Guru Mata Pelajaran

Dra.Muryuniati
NIP. 196106151985032000

	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Kode Dok.	
		No. Revisi	
		Halaman	
		Tanggal	

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

A. Identitas Program Pendidikan, meliputi

Nama Sekolah : **SMK N 3 Klaten**
Mata Pelajaran : Tata Hidang
Paket Keahlian : Tata Boga
Kelas/ Semester : XI JB / Gasal
Materi Pokok : Petugas Pelayanan Makanan
Alokasi Waktu : 4 x (5 x 45 menit)


B. Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar

Kompetensi Inti

- KI3** Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan prosedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
KI.4 Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

Kompetensi Dasar

- 1.1** Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui mengaja dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum.

	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Kode Dok.	
		No. Revisi	
		Halaman	
		Tanggal	

2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari profesional.

2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja.

3.4 Menjelaskan jenis, karakteristik, dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum

- Mendiskripsikan jenis petugas restoran.
- Mendiskripsikan persyaratan petugas restoran.

4.4 Menyusun persyaratan kebutuhan petugas pelayanan

- Mendiskripsikan tugas-tugas pramusaji.


A. TUJUAN PEMBELAJARAN

Melalui pembelajaran menjelaskan jenis, karakteristik dan persyaratan, tugas-tugas pramusaji

- Peserta didik mampu menjelaskan pengertian pramusaji.
- Peserta didik mampu menjelaskan jenis petugas restoran.
- Peserta didik mampu menjelaskan persyaratan petugas restoran.
- Peserta didik mampu menjelaskan tugas-tugas pramusaji.
- Peserta didik mampu membuat laporan hasil diskusi jenis karakteristik, persyaratan petugas dan tugas-tugas pramusaji.
- Peserta didik mampu mempresentasikan hasil diskusi jenis, karakteristik, persyaratan dan tugas-tugas pramusaji.

B. MATERI PEMBELAJARAN

- a. Menjelaskan pengertian pramusaji
- b. Menjelaskan karakteristik petugas
- c. Menjelaskan jenis petugas restoran
- d. Menjelaskan persyaratan petugas restoran

	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Kode Dok.	
		No. Revisi	
		Halaman	
		Tanggal	

- e. Menjelaskan tugas-tugas pramusaji

C. STRATEGI, METODE, DAN MODAL PEMBELAJARAN

1. Pendekatan pembelajaran : Scientific
2. Metode pembelajaran : Ceramah, power point, hand out, penugasan, diskusi dan tanya jawab.
3. Model pembelajaran : Discovery Learning

D. ALAT, BAHAN DAN SUMBER BELAJAR

MEDIA : Spidol, papan tulis/white board, LCD, power point, hand out, bahan praktik

ALAT/BAHAN : Bahan dan alat sebenarnya.


SUMBER BELAJAR :

1. <https://komangrizky.wordpress.com/2015/11/02/materi-pelayanan-tata-hidangan/>
2. LPP Graha Wisata


E. LANGKAH-LANGKAH/KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pertemuan ke-1-2


Kegiatan	Diskusi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan salam dan dilanjutkan berdoa bersama – sama.. 2. Memepersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang di perlukan. 3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik. 	2x15 menit

	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Kode Dok.	
		No. Revisi	
		Halaman	
		Tanggal	

	<p>Memotivasi peserta didik untuk lebih focus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran dengan menanyakan persepsi peserta didik tentang lemak dan minyak</p> <p>4. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.</p> <p>5. Menyampaikan materi yang akan dinilai.</p>	
Inti	<p>Stimulation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Peserta didik mengamati gambar atau video tentang petugas pelayanan makanan. <p>Proplem statemen (pertanyaan/identifikasi masalah)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Peserta didik mengajukan pertanyaan berkaitan dengan petugas pelayanan makanan. - Peserta didik mengidentifikasi karakteristik pelayanan makanan - Data Collection (Pengumpulan Data) - peserta didik diminta membentuk kelompok @ 5 orang. Setiap kelompok mendiskusikan dan mempresentasikan - Data processing (Pengolahan Data) - Mengolah dan menganalisis hasil diskusi tentang pengertian,jenis dan karaktersitik. - Menyimpulkan hasil analisis tentang petugas pelayanan makanan <p>Verification (Pembuktian)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Siswa membandingkan hasil jenis,karaktersitik dan syarat petugas antar kelompok - Peserta didik mempresentasikan hasil di depan kelas 	


	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Kode Dok.	
		No. Revisi	
		Halaman	
		Tanggal	

	<ul style="list-style-type: none"> - Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan pada peserta didik. <p>Generalisation (Menarik Kesimpulan)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menyimpulkan hasil analisis tentang Petugas pelayanan makanan - Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan pada peserta didik. 	2x195 menit
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> - Peserta didik membuat rangkuman materi Petugas Pelayanan Makanan - Guru melakukan penjajagan hasil belajar peserta didik dengan melakukan Tanya jawab materi lemak dan minyak yang telah di berikan. - Menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya. - Menutup pelajaran dengan salam dan doa. 	2x15 menit


	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Kode Dok.	
		No. Revisi	
		Halaman	
		Tanggal	

Pertemuan 3,4

Kegiatan	Diskusi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan salam dan dilanjutkan berdoa bersama – sama.. 2. Memepersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian,kebersihan ruang kelas,menyediakan media dan alat serta buku yang di perlukan. 3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik. Memotivasi peserta didik untuk lebih focus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran dengan menanyakan persepsi peserta didik tentang lemak dan minyak 4. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar. 5. Menyampaikan materi yang akan dinilai. 	2x15 menit
Inti	<p>Stimulation (stimulasi/pemberian rangsangan)</p> <p>Proplem statemen (pertanyaan/identifikasi masalah)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Peserta didik mengajukan pertanyaan yang berakitan dengan pengertian,karaktersitik,jenis persyaratan petugas dan tugas –tugas pramusaji. - Guru mengklarifikasi,mejawab pertanyaan peserta didik untuk mendapatkan kejelasan tentang materi yang diajarkan untuk segera menyelesaikan tugas yang akan diberikan guru. - Data Collection (Pengumpulan Data) 	

	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Kode Dok.	
		No. Revisi	
		Halaman	
		Tanggal	

	<ul style="list-style-type: none"> - peserta didik bersama-sama kelompoknya masing-masing membuat resume tentang diskusi yang telah di presentasikan pada pertemuan lalu. - Setiap peserta didik mengerjakan tugas praktik yang diberikan guru. <p>Data processing (Pengolahan Data)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guru mengoreksi dan menganalisis hasil diskusi - Menyimpulkan hasil analisis tentang petugas pelayanan makanan <p>Verification (Pembuktian)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Siswa membandingkan hasil jenis,karakteristik dan syarat petugas antar kelompok - Peserta didik mempresentasikan hasil di depan kelas - Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan pada peserta didik. - Guru mengoreksi ulangan <p>Generalisation (Menarik Kesimpulan)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menyimpulkan hasil analisis tentang Petugas pelayanan makanan - Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan pada peserta didik. - Guru mengoreksi ulangan. 	2x195 menit
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> - Peserta didik membuat rangkuman materi Petugas Pelayanan Makanan - Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan melakukan Tanya jawab materi lemak dan minyak yang telah di berikan. 	2x15 menit

	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Kode Dok.	
		No. Revisi	
		Halaman	
		Tanggal	

	<ul style="list-style-type: none"> - Menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya. - Menutup pelajaran dengan salam dan doa. 	
--	---	--

F. PENILAIAN

1. Teknik : Tes Tertulis
2. Bentuk : Penugasan


No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu penilaian
1	Pengetahuan	Tes tertulis	Penyelesaian tugas individu dan kelompok
2	Ketrampilan	Pengamatan	Penyelesaian tugas (baik individu maupun kelompok) saat diskusi dan praktik)

3. Instrument soal : 5 butir essay terstruktur

Skor Penilaian

No	Aspek Penilaian	Skor maksimal	Skor perolehan	Keterangan
1	Setiap soal mempunyai skor 20 (total instrument 5 soal)	20	20x5 (jika benar semua)	Soal easy (dikerjakan secara langsung) di kelas
	Total	100	100	

Pencapaian Nilai Kriteria Maximum : 77-100

	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Kode Dok.	
		No. Revisi	
		Halaman	
		Tanggal	

Klaten , 6 Oktober 2017

Guru Mata Pelajaran

Dra. Rubiyem

NIP. 19640803 199003 2