

LAPORAN INDIVIDU
PRAKTIK LAPANGAN TERBIMBING (PLT)
DI SMK NEGERI 3 KLATEN
Jl. Merbabu no 11 Klaten Selatan, Klaten

Disusun Guna Memenuhi Tugas Mata Kuliah Praktik Lapangan Terbimbing



Disusun Oleh :
NURROHMAH HIDAYATI
NIM. 14511241053

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2017

LEMBAR PENGESAHAN

Pengesahan laporan kegiatan PLT di SMK Negeri 3 Klaten :

Nama : NurrohmahHidayati
NIM : 14511241053
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 November 2017. Hasil kegiatan mencakup dalam naskah laporan ini.

Mengetahui,

Dosen Pembimbing PLT,

Guru Pembimbing,


Titin Hera Widi H, M.Pd.

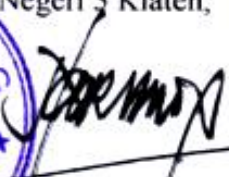
NIP. 197904062002122001


Kasih Pujiastuti

NIP. 19611114190032002

Kepala Sekolah

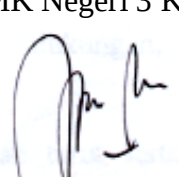
SMK Negeri 3 Klaten,


Saripno, S.Pd.M.M

NIP. 19650420 198901 1 003

Koord.PLT

SMK Negeri 3 Klaten,


Mutik Rosyidah, M.Pd,

NIP. 19720421 199803 2 009

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami ucapkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan rahmat, dan cinta kasihnya kepada kami sehingga dapat menyelesaikan kegiatan PLT yang dimulai dari tanggal 15 September 2017 sampai dengan 15 November 2017 dengan baik dan lancar.

Laporan kami susun sebagai bentuk pertanggung jawaban atas tugas dan kegiatan yang telah dilaksanakan dalam program PLT 2017 di SMK Negeri 3 Klaten kurang lebih dua bulan, pada tanggal 15 September 2017 sampai dengan 15 November 2017. Diharapkan tulisan pada laporan ini dapat memperkaya wawasan pembaca.

Dalam kegiatan PLT ini kami menyadari bahwa program kami tidak akan berjalan dengan lancar tanpa ada bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terima kasih pada semua pihak yang telah membantu tersusunnya makalah ini. Perkenankanlah kami mengucapkan terima kasih kepada :

1. Narimo, S.Pd.M.M selaku Kepala Sekolah SMK Negeri 3 Klaten yang telah memberikan izin untuk pelaksanaan kegiatan PLT di SMK Negeri 3 Klaten.
2. Titin Hera Widi H, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Lapangan PLT, terimakasih sudah memberi bimbingan selama kami melaksanakan kegiatan PLT.
3. Kasih Pujiastuti, S.Pd selaku guru pembimbing PLT, terimakasih atas bimbingan serta dedikasinya selama melaksanakan PLT di SMK Negeri 3 Klaten.
4. Mutik Rosyidah, M.Pd selaku koordinator PPL SMK Negeri 3 Klaten
5. Bapak dan Ibu Guru beserta karyawan di SMK Negeri 3 Klaten yang telah memberikan dukungan serta bimbingannya
6. Rekan-rekan PLT UNY 2017 di SMK Negeri 3 Klaten yang telah bersama-sama berjuang, saling memberi semangat dan dukungan, terimakasih atas kebersamaannya dalam setiap kegiatan.
7. Siswa-siswi SMK Negeri 3 Klaten yang telah turut serta dengan semangat membantu terlaksananya PLT.
8. Kedua orang tua yang selalu memberikan do'a, semangat serta dukungan
9. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah banyak memberikan bantuan demi kelancaran kegiatan PLT UNY 2016 di 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, 21 November 2017

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL i

HALAMAN PENGESAHAN ii

KATA PENGANTAR iii

ABSTRAKiv

DAFTAR ISIv

BAB I PENDAHULUAN

A. Analisis Situasi1

1. Sejarah SMK N 3 Klaten1

2. Visi SMK N 3 Klaten2

3. Misi SMK N 3 Klaten2

4. Letak Geografis dan Kondisi Fisik Sekolah2

5. Potensi Siswa, Guru dan karyawan5

6. Media Pembelajaran6

7. Kegiatan Ekstrakurikuler6

8. Fasilitas dan Media KBM6

9. Perpustakaan Sekolah7

10. Bimbingan Konseling8

11. Unit Kesehatan Sekolah8

12. Tempat Ibadah8

B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan8

1. Persiapan PLT8

2. Pelaksanaan PLT9

3. Pengembangan Materi Ajar9

4. Penyusunan Laporan PLT9

BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL

A. Persiapan PLT10

1. Observasi Sekolah10

2. Pengajaran Mikro (*Micro Teaching*)12

3. Pembekalan PLT12

4. Persiapan Sebelum Mengajar13

5. Konsultasi dan Bimbingan13

B. Pelaksanaan PLT13

1. Praktik Mengajar dan Non Mengajar13

2. Pendekatan, Metode, dan media pembelajaran18

3. Umpan Balik Pembimbing19

4. Evaluasi19

5. Penyusunan Laporan19

C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi19

1. Analisis Hasil Pelaksanaan PLT20

2. Refleksi Hasil Pelaksanaan PLT20

BAB III PENUTUP

A. Simpulan21

B. Saran22

DAFTAR PUSTAKA23

LAMPIRAN24

PRAKTIK LAPANGAN TERBIMBING (PLT)
SMK Negeri 3 Klaten

ABSTRAK

Oleh :
Nurrohmah Hidayati
14511241053

Praktik Pengalaman Lapangan (PLT) merupakan salah satu mata kuliah wajib yang harus ditempuh oleh mahasiswa program S1 Kependidikan. Mata kuliah PLT mempunyai kegiatan yang terkait dengan proses pembelajaran maupun kegiatan yang mendukung berlangsungnya pembelajaran. Program PLT bertujuan untuk memberikan pengalaman kepada mahasiswa dalam bidang pembelajaran di sekolah atau lembaga, dalam rangka melatih dan mengembangkan kompetensi keguruan atau kependidikan, memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mengenal, mempelajari, dan menghayati permasalahan sekolah atau lembaga yang terkait dengan proses pembelajaran dan meningkatkan kemampuan mahasiswa untuk menerapkan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang telah dikuasai secara interdisipliner ke dalam pembelajaran di sekolah, club, atau lembaga pendidikan.

Pelaksanaan kegiatan PLT Universitas Negeri Yogyakarta dimulai tanggal 15 September sampai dengan 15 November 2017 berlokasi di SMK N 3 Klaten. Mahasiswa mengajar mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan X JB 2, Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia XI JB 4 dan XI JB 5 dan Tata Hidang kelas XII JB 4 yang berada di SMK N 3 Klaten. Mata pelajaran yang diampu mahasiswa sesuai dengan mata pelajaran yang diampu oleh guru pembimbing. Mahasiswa mengajar pelajaran teori dan praktik. Dalam pelajaran teori mahasiswa menggunakan pendekatan *scientific* dan metode yang digunakan yaitu *discovery learning* dan *picture and picture*. Sedangkan untuk pelajaran praktik mahasiswa menggunakan metode praktikum dan demonstrasi. Mahasiswa telah melaksanakan praktik mengajar 79 jam pelajaran dengan 15 kali pertemuan, membantu guru pembimbing mengajar dengan alokasi waktu sebanyak 58 jam dengan 8 kali pertemuan dan kegiatan non mengajar dengan alokasi waktu 31 jam.

Hasil dari kegiatan PLT yaitu secara keseluruhan kegiatan mengajar maupun non mengajar yang dilakukan mahasiswa sudah baik. Hanya saja diawal mengajar mahasiswa mendapatkan saran agar mahasiswa lebih bisa mengolah waktu dengan baik dan sumber untuk materi pelajaran perlu ditambah lagi.

Kata Kunci : Praktik Lapangan Terbimbing, SMK N 3 Klaten

BAB I

PENDAHULUAN

Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) merupakan salah satu mata kuliah wajib yang harus ditempuh oleh mahasiswa program S1 Kependidikan. Mata kuliah PLT mempunyai kegiatan yang terkait dengan proses pembelajaran maupun kegiatan yang mendukung berlangsungnya pembelajaran. PLT diharapkan dapat memberikan pengalaman belajar bagi mahasiswa, terutama dalam hal pengalaman mengajar, memperluas wawasan, latihan, dan pengembangan kompetensi yang diperlukan dalam bidangnya, peningkatan keterampilan, kemandirian, tanggung jawab, dan kemampuan dalam memecahkan masalah. Program PLT bertujuan untuk memberikan pengalaman kepada mahasiswa dalam bidang pembelajaran di sekolah atau lembaga, dalam rangka melatih dan mengembangkan kompetensi keguruan atau kependidikan, memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mengenal, mempelajari, dan menghayati permasalahan sekolah atau lembaga yang terkait dengan proses pembelajaran dan meningkatkan kemampuan mahasiswa untuk menerapkan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang telah dikuasai secara interdisipliner ke dalam pembelajaran di sekolah, club, atau lembaga pendidikan.

PLT dilaksanakan dengan sistem blok waktu selama dua bulan, dengan waktu efektif dalam satu minggu adalah lima hari kerja dan dalam satu hari kerja memanfaatkan waktu 5 – 7 jam sehingga jumlah kerja minimal untuk pelaksanaan PLT adalah 128 jam. Lokasi PLT adalah sekolah yang ada di wilayah propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta dan Jawa Tengah. Sekolah yang digunakan sebagai lokasi PLT dipilih dengan mempertimbangkan kesesuaian antara mata pelajaran di sekolah dengan program studi mahasiswa.

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

Mewujudkan SMK bertaraf Internasional yang mampu menciptakan sumber daya manusia yang berkualitas unggul, bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, dan siap kerja.

3. Misi SMK N 3 Klaten

- a. Melaksanakan pendidikan kejuruan mengacu pada kebutuhan dunia usaha dan dunia industri bertaraf internasional.
- b. Mempersiapkan tamatan yang profesional.
- c. Meningkatkan hubungan kerjasama dengan masyarakat, mitra nasional dan mitra internasional.

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 (7x7) m²
- 2) Ruang Waka : luas (7x8) m²
- 3) Ruang Tata Usaha : luas (10x8) m²
- 4) Ruang Guru : luas (18x7) m²
- 5) Ruang OSIS : luas (7x3) m²
- 6) Ruang Teori : luas (8x9) m²
- 7) Ruang Lab. Bahasa : luas (10x12) m²
- 8) Ruang Lab. Komputer : luas (8x9) m²
- 9) Ruang Lab. IPA : luas (9x12) m²
- 10) Ruang : luas SAS (8x9) m²
- 11) Gardu Satpam : luas (2x3) m²
- 12) Menara Air : luas (4x4) m²
- 13) Ruang : luas SIM (2x5) m²
- 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 ruang – ruang laboratorium yang ada di SMK N 3 Klaten adalah sebagai berikut :

- a) Ruang Laboratorium Keahlian Perhotelan
 - (1) Ruang Laundry dengan luas (18x9) m²
 - (2) Ruang Hotel
- b) Ruang Laboratorium Keahlian Jasa Boga (1040 m²)
 - (1) Ruang Praktik Boga 1
 - (2) Ruang Praktik Boga 2
 - (3) Ruang Praktik Boga 3
 - (4) Ruang Praktik Patiseri 1
 - (5) Ruang Praktik Patiseri 2
 - (6) Ruang UP Boga
 - (7) Ruang Tata Hidang 1
 - (8) Ruang Tata Hidang 2
 - (9) Ruang Cafeteria
- c) Ruang Laboratorium Keahlian Busana Butik (900 m²)
 - (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 m²)
 - (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 (7x8) m²
 - c) Cafeteria (24x7) m²
 - d) Asrama
 - e) Perpustakaan (10x15) m²
 - f) Arsip (8x3) m²
 - g) Penggandaan (8x4) m²
 - h) UKS (5x7) m²
 - i) Bimbingan dan Penyuluhan (5x7) m²
 - j) Rumah Jaga (6x6) m²
 - k) Green House (3x4) m²
 - l) KM/ WC siswa (17 toilet)

- m) KM/ WC guru (29 toilet)
- n) KM/ WC kepala sekolah (2x2) m²
- o) KM/ WC karyawan/ TU (2x2) m²
- p) Ruang Ibadah (8x9) m²
- q) Gudang (5x11) m²
- r) Koperasi Siswa
- s) Selasar/ penghubung (610x2) m²
- t) Sanggar busana (7x8) m²
- u) Lapangan basket/ tens (34,75x19,85) m²
- v) Lapangan Lompat jauh
- w) Lapangan volly (18x9) m²
- x) Gudang bekas dinas P dan K (13,35x12,60) m²
- y) Tempat sepeda siswa (21x17) m² dan (26x5) m²
- z) Tempat sepeda guru (57x5) m² dan (7x12) m²
- aa) 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 cukup bergengsi diantara SMK di Klaten, karena SMK N 3 Klaten adalah sekolah berbasis RSBI (Rintisan Sekolah Berbasis Internasional). Selain itu 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 36 kelas terdiri atas 13 kelas Jasa Boga, 11 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 yang terdiri dari 2 guru pengajar bergelar S2, 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. OSIS
- b. Pramuka
- c. PMR (Palang Merah Remaja)
- d. KIR (Karya Ilmiah Remaja)
- e. Olah Raga Dan Seni
 - 1) Bola Basket
 - 2) Volley Ball
 - 3) Vokal
 - 4) Tari
- f. *English Club*
- g. Ekstra kejuruan (boga, busana, kecantikan)
- h. 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

Kegiatan PLT sebagai wahana mahasiswa dalam mewujudkan Tri Dharma yang ketiga yaitu pengabdian masyarakat. Masyarakat disini dikategorikan menjadi tiga yaitu kategori masyarakat umum, kategori industri dan kategori sekolah. Program PLT yang dilaksanakan kali ini tergolong dalam kategori sekolah, tepatnya SMK Negeri 3 Klaten. Dengan demikian, mahasiswa diharapkan dapat memberikan bantuan pemikiran, tenaga, dan ilmu pengetahuan dalam merencanakan dan melaksanakan program pengembangan atau pembangunan sekolah.

1. Persiapan PLT

Persiapan PLT adalah kegiatan yang dilakukan sebelum PLT dilaksanakan. Kegiatan ini meliputi:

- a. Pengajaran Mikro

- b. Pembekalan PLT
- c. Observasi Sekolah
- d. Persiapan Sebelum Mengajar
- e. Konsultasi dan Bimbingan

2. Pelaksanaan PLT

- a. Praktik Mengajar Terbimbing
- b. Praktik Mengajar Mandiri

3. Pengembangan Materi Ajar

Memberi pengembangan terhadap materi ajar yang disampaikan kepada siswa untuk Kegiatan Belajar Mengajar (KBM).

4. Penyusunan Laporan PLT

Penyusunan Laporan PLT dilakukan sebagai pertanggungjawaban mahasiswa terhadap kegiatan praktik mengajar yang dilaksanakan di SMK Negeri 3 Klaten selama periode 15 September 2017 sampai dengan 15 November 2017.

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL

A. Persiapan PLT

Demi kelancaran dan keberhasilan kegiatan PLT, diperlukan suatu persiapan sebelum kegiatan PLT dilaksanakan. Adapun persiapan yang dilakukan mahasiswa sebelum melaksanakan kegiatan PLT adalah sebagai berikut:

1. Observasi Sekolah

Observasi lingkungan sekolah pertama dilaksanakan pada tanggal 1 Februari 2017. Kegiatan observasi bertujuan untuk mengetahui keadaan sarana prasarana sekolah maupun hubungan antar komponen sekolah yang terdapat didalamnya. Selain itu observasi juga bertujuan mengetahui berbagai macam kegiatan kesiswaan yang ada. Dari observasi ini dapat diperoleh data potensi fisik maupun potensi non-fisik sekolah yang digunakan sebagai acuan dalam kegiatan pembelajaran *microteaching* sehingga dalam pelaksanaan *microteaching* mahasiswa dapat menyesuaikan dengan kurikulum dan juga cara mengajar yang diterapkan di SMK.

Observasi dilakukan diawal semester 6 dan sebelum pembelajaran *microteaching* dilaksanakan. Sebelum kegiatan observasi dilakukan, pihak kampus menyerahkan mahasiswa yang akan melakukan kegiatan observasi dan nantinya akan melaksanakan kegiatan PLT di SMK Negeri 3 Klaten kepada pihak sekolah. Setelah penyerahan dilakukan, maka mahasiswa melakukan observasi langsung kelingkungan sekolah termasuk didalamnya adalah pihak jurusan. Untuk mengarahkan dan mempermudah dalam melakukan observasi dan juga kegiatan PLT untuk kedepannya, mahasiswa mendapat masing-masing seorang guru pembimbing sesuai jurusan masing-masing yang akan mendampingi mahasiswa selama kegiatan observasi sampai saat PLT berlangsung. Dengan adanya guru pembimbing ini diharapkan mahasiswa lebih terarah dan lebih terkontrol dalam melakukan kegiatan observasi dan pada saat PLT.

Selain melakukan observasi sekolah dilakukan pula observasi kelas. Observasi kelas dilakukan bertujuan untuk memberikan gambaran nyata tentang proses pembelajaran yang berlangsung dikelas. Dari observasi ini diharapkan mahasiswa bisa memperoleh suatu metode pembelajaran tepat yang akan digunakan dalam proses pembelajaran *microteaching* dan juga selama kegiatan PLT berlangsung. Aspek-aspek yang diamati dalam proses pembelajaran dikelas antara lain membuka pelajaran, menarik perhatian peserta didik, menguasai materi, metode mengaktifkan siswa, metode memotivasi siswa, metode pembelajaran,

teknik bertanya, cara menanggapi peserta didik, cara untuk memberikan penghargaan kepada siswa yang berprestasi, penggunaan media, sistematika penyampaian materi, bahasa dan suara, penampilan, penggunaan waktu dan menutup pelajaran.

Dari observasi yang dilakukan, mahasiswa mendapatkan gambaran utuh tentang pelaksanaan proses pembelajaran yang berlangsung dikelas. Data-data tersebut antara lain :

a. Proses Pembelajaran

1) Membuka pelajaran

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

2) Metode pembelajaran

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

3) Bahan ajar

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

4) Penggunaan bahasa

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

5) Penggunaan waktu

Secara keseluruhan penggunaan waktu belajar mengajar sudah efektif.

6) Gerak

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

7) Cara memotivasi siswa

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

8) Teknik bertanya

Teknik bertanya yang digunakan guru kepada siswa yaitu setelah selesai diberi penjelasan, guru menanyakan kejelasan siswa secara langsung. Guru akan menunjuk siswa secara acak untuk mengetahui apakah siswa jelas dengan materi yang diajarkan atau belum jelas. Jika siswa belum jelas, maka guru akan menjelaskan berulang kali sampai siswa jelas. Disamping itu juga diberikan soal-soal untuk mengetahui tingkat pemahaman siswa tentang materi yang disampaikan.

9) Teknik penguasaan kelas

Penguasaan kelas cukup bagus, guru dapat mengendalikan seluruh siswa sehingga perilaku siswa didalam kelas dapat terkontrol dengan baik, meskipun beberapa waktu siswa membuat kegiatan sendiri dikarenakan bosan. Guru perlu menerapkan ketegasan disertai humoris dalam penjelasan dan pengelolaan kelas.

10) Penggunaan media

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

11) Bentuk dan cara evaluasi

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

12) Menutup pelajaran

Pelajaran ditutup dengan review materi yang telah disampaikan dan evaluasi. Diakhiri berdoa.

b. Perilaku siswa

1) Perilaku siswa didalam kelas

Kadang ramai, tetapi guru dapat mengontrol siswanya.

2) Perilaku siswa diluar kelas

Perilaku siswa diluar kelas dapat dikatakan baik dan tidak menunjukkan gejala kenakalan yang berarti.

2. Pengajaran Mikro (*Micro Teaching*)

Pengajaran mikro merupakan mata kuliah yang wajib ditempuh bagi mahasiswa yang akan mengambil PLT pada semester berikutnya. Dalam melaksanakan perkuliahan, mahasiswa diberikan materi tentang bagaimana mengajar yang baik serta dengan disertai praktik untuk mengajar dengan peserta yang akan diajar adalah teman sekelompok atau *peer teaching*. Keterampilan yang dituntut dalam pelaksanaan mata kuliah ini adalah berupa ketrampilan-ketrampilan yang berhubungan dengan persiapan menjadi seorang calon guru atau pendidik seperti pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), *Hand out*, *Job sheet*, dan media mengajar.

3. Pembekalan PLT

Pembekalan PLT merupakan salah satu persiapan PLT yang bertujuan agar mahasiswa memiliki pengetahuan yang cukup mengenai kegiatan PLT yang akan dilaksanakan. Pada pembekalan PLT, mahasiswa diberi informasi yang berkaitan

dengan kegiatan PLT, seperti mekanisme pelaksanaan PLT di sekolah, teknik pelaksanaan PLT dan teknik untuk menghadapi sekaligus mengatasi permasalahan yang mungkin terjadi selama pelaksanaan PLT.

4. Persiapan Sebelum Mengajar

Persiapan sebelum mengajar meliputi pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), materi ajar, media pembelajaran, serta soal evaluasi. Semua persiapan didasarkan pada mata pelajaran yang diampu oleh guru pembimbing. Dalam hal ini mata pelajaran tersebut adalah Pengetahuan Bahan Makanan (PBM) yang ditempuh oleh siswa kelas X, Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia (P2MI) yang ditempuh oleh siswa kelas XI dan Tata Hidang yang ditempuh oleh siswa kelas XII program keahlian Jasa Boga. Segala sesuatu yang terkait dengan materi dan persiapan yang akan disampaikan pada kegiatan belajar mengajar akan dikonsultasikan terlebih dahulu ke guru pembimbing selama PLT.

5. Konsultasi dan Bimbingan

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), materi ajar, media pembelajaran, dan soal evaluasi yang telah dibuat selanjutnya dikonsultasikan ke guru pembimbing. Hal ini dilakukan agar perangkat pembelajaran tersebut dikoreksi dan mendapat saran apabila ada perbaikan.

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 :

1. Praktik Mengajar dan Non Mengajar

Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 27 September sampai 15 November 2017. Praktikan dibimbing oleh guru pembimbing. Praktikan melakukan praktik mengajar di kelas X JB 2, XI JB 4, XI JB 5 dan XII JB 4 dengan alokasi waktu sebanyak 79 jam pelajaran dengan 15 kali pertemuan. Dan selain itu praktikan membantu guru pembimbing mengajar dengan alokasi waktu sebanyak 58 jam dengan 8 kali pertemuan. Berikut adalah deskripsi praktik mengajar yang dilakukan oleh praktikan.

No	Tanggal	Kelas yang diampu	Jam pelajaran ke-	Kegiatan
1.	27 September 2017	XII JB 4	7-11	Mempelajari materi tentang Minuman Panas dan Minuman Dingin. (Teori) Metode: <i>Discovery Learning</i>
2.	28 September 2017	X JB 2	9-11	Mempelajari materi tentang Bahan Makanan dari Coklat dan Hasil Olahanya Metode : <i>Discovery Learning</i>
3.	3 Oktober 2017	XI JB 4	4-11	Mempelajari materi tentang Hidangann dari Mie dan Nasi (Teori) Metode: <i>Discovery Learning</i>
4.	4 Oktober 2017	XII JB 4	7-11	Mempelajari materi tentang Minuman Panas (Praktik) Metode : <i>Demonstrasi</i>
5.	5 Oktober 2017	X JB 2	9-11	Mempelajari materi tentang Bahan Makanan dari Coklat dan Hasil Olahanya. (Praktik) Metode: <i>Practice and Drill</i>
6.	10 Oktober 2017	XI JB 4	4-11	Mempelajari materi tentang Hidangan dari Mie (Praktik I) Metode: <i>Praktikum</i>
7.	12 Oktober 2017	X JB 2	9-11	Mempelajari materi tentang Ikan dan Hasil Olahanya (Teori I) Metode: <i>Discovery Learning</i>
8.	17 Oktober 2017	XI JB 4	4-11	Mempelajari materi tentang Hidangan dari Mie (Praktik II)

				Metode : <i>Praktikum</i>
9.	19 Oktober 2017	X JB 2	9-11	Mempelajari materi tentang Macam – macam Potongan Ikan. (Teori II) Metode: <i>Picture and Picture</i>
10.	23 Oktober 2017	XI JB 5	3-10	Membantu guru pembimbing mengajar materi tentang Hidangan dari Nasi. (Praktik I) Metode : <i>Praktikum</i>
11.	24 Oktober 2017	XI JB 4	4-11	Mempelajari materi tentang Hidangan dari Nasi. (Praktik I) Metode: <i>Praktikum</i>
12.	25 Oktober 2017	XII JB 4	7-11	Mengecek peralatan yang ada dalam ruang kelas (Inventaris Peralatan)
13.	26 Oktober 2017	X JB 2	9-11	Mempelajari materi tentang Susu dan hasil Olahnya. (Teori) Metode: <i>Picture and Picture</i>
14.	30 Oktober 2017	XI JB 5	3-10	Membantu guru pembimbing mengajar materi tentang Hidangan dari Nasi. (Praktik II) Metode : <i>Praktikum</i>
15.	31 Oktober 2017	XI JB 4	4-11	Mempelajari materi tentang Hidangan dari Nasi. (Praktik II) Metode: <i>Praktikum</i>
16.	2 November 2018	X JB 2	9-11	Mempelajari materi tentang Lemak dan Minyak (Teori I) Metode: <i>Discovery Learning</i> (Diskusi)
17.	6 November 2017	XI JB 5	3-10	Membantu guru pembimbing mengajar materi tentang

				Hidangan dari Nasi. (Praktik III) Metode : <i>Praktikum</i>
18.	7 November 2017	XI JB 4	4-11	Membantu guru pembimbing mengajar materi tentang Hidangan dari Nasi. (Praktik III) Metode: <i>Praktikum</i>
19.	8 November 2017	XII JB 4	7-11	Membantu guru pembimbing mengajar materi Teknik Mencampur Minuman yaitu Juggling (Praktik) Metode : <i>Discovery Learning</i>
20.	9 November 2017	X JB 2	9-11	Mempelajari materi tentang Lemak dan Minyak (Teori II) Metode: <i>Discovery Learning</i>
21.	13 November 2017	XI JB 5	3-10	Membantu guru pembimbing mengajar materi tentang Hidangan dari Nasi. (Praktik IV) Metode : <i>Praktikum</i>
22.	14 November 2017	XI JB 4	4-11	Membantu guru pembimbing mengajar materi tentang Hidangan dari Nasi. (Praktik IV) Metode: <i>Praktikum</i>
23.	15 November 2017	XII JB 4	7-11	Membantu guru pembimbing mengajar materi Minuman Mocktail (Praktik I) Metode : <i>Praktikum</i>

Dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran, metode yang digunakan adalah ceramah, latihan soal, diskusi, *Praktikum*, *picture and picture*, *Discovery Learning* dan tanya jawab. Masukan yang sering diberikan oleh guru pembimbing berkaitan dengan penyampaian materi 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:

- a. Membuka Pelajaran:
 - 1) Membuka pelajaran dengan salam dan doa
 - 2) Presensi
 - 3) Menyampaikan Tujuan Pembelajaran
- b. Kegiatan Inti:
 - 1) Menyampaikan materi pembelajaran
 - 2) Tanya jawab
 - 3) Evaluasi
- c. Penutup
 - 1) Menyimpulkan kegiatan pembelajaran
 - 2) Memberikan tugas/ memberitahu materi yang akan dipelajari untuk pertemuan berikutnya
 - 3) Salam

Selain melakukan kegiatan mengajar, praktikan juga mengikuti kegiatan – kegiatan yang ada disekolah selain praktik mengajar. Berikut adalah deskripsi praktik non mengajar yang dilakukan oleh praktikan :

No	Tanggal	Alokasi waktu	Kegiatan
1.	18 September 2017	45 menit (06.45-07.30)	Upacara bendera hari Senin
2.	20 September 2017	1 jam (16.00-17.00)	Rapat OSIS persiapan pemilihan ketua OSIS. (Mendiskusikan susunan acara dan mekanisme test wawancara calon ketua dan wakil ketua OSIS)
3.	22 September 2017	3 ½ jam (13.00-16.30)	Membantu persiapan pemilihan ketua dan wakil ketua OSIS dan acara pemilihan ketua dan wakil ketua OSIS.

		1 jam (14.00-15.00)	Mewawancarai calon ketua dan wakil ketua OSIS.
4.	1 Oktober 2017	45 menit (07.30-08.15)	Upacara Hari Kesaktian Pancasila
5.	6 Oktober 2017	22 jam (15.00-13.00)	LDK OSIS SMKN 3 Klaten (membantu menyediakan tempat untuk istirahat, mengawasi peserta LDK)
6.	28 Oktober 2017	45 menit (06.45-07.30)	Upacara Hari Sumpah Pemuda
7.	10 November 2017	45 menit (06.45-07.30)	Upacara Hari Pahlawan
8.	15 November 2017	(30 menit) (10.00-10.30)	Mendisplay lemari jurusan boga
9.	Setiap jumat	30 menit (06.30-07.30)	Piket salaman digerbang pakiran siswa

2. Pendekatan, Metode, dan media pembelajaran

Pendekatan yang digunakan dalam mengajarkan materi adalah pendekatan *Scientific Learning*. Pendekatan metode ini bertujuan untuk menggali pengetahuan siswa pada kehidupan sehari-hari yang sering ditemui oleh siswa, sehingga akan memberikan kompetensi kepada siswa dalam menghadapi permasalahan yang sesuai dengan materi yang diajarkan, penggunaan pendekatan ini juga dimaksudkan untuk menambah keaktifan siswa di dalam kelas. Metode yang digunakan adalah metode *Discovery Learning*.

Discovery Learning merupakan suatu metode pengajaran yang menitikberatkan pada keaktifan siswa dalam belajar. Guru hanya bertindak sebagai pembimbing dan fasilitator yang mengarahkan siswa menemukan konsep dan prinsip – prinsip melalui proses mentalnya sendiri. Dalam menemukan konsep, siswa melakukan pengamatan, menggolongkan, membuat dugaan, menjelaskan, menarik kesimpulan, dan sebagainya untuk menemukan beberapa konsep.

Picture and Picture adalah salah satu model pembelajaran kooperatif. Model pembelajaran *picture and picture* merupakan sebuah model dimana guru menggunakan alat bantu atau media gambar untuk menerangkan sebuah materi atau memfasilitasi siswa untuk aktif belajar. Dengan menggunakan alat bantu atau media gambar, diharapkan siswa mampu mengikuti pelajaran dengan fokus

yang baik dan dalam kondisi yang menyenangkan. Sehingga apapun pesan yang disampaikan bisa diterima dengan baik dan mampu meresap dalam hati serta dapat diingat kembali.

Media yang digunakan pada pembelajaran di kelas X, XI, dan XII adalah *white board*, *handout*, video pembelajaran, alat peraga dan *power point* pada pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan, Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia dan Tata Hidang.

3. 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.

4. 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.

5. 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.

C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi

Pelaksanaan kegiatan PLT mata pelajaran pengetahuan bahan makanan, pengolahan makanan Indonesia, dan tata hidang yang dilaksanakan di SMK Negeri 3 Klaten dapat berjalan dengan cukup baik. Dari pelaksanaan praktik mengajar yang telah dilakukan, mahasiswa dapat memperoleh pengalaman nyata mengenai suasana belajar mengajar dimana mahasiswa berperan sebagai guru.

Selain itu, mahasiswa juga mendapatkan pengalaman mengenai pemasalahan-permasalahan yang mungkin terjadi dalam kegiatan pembelajaran dan solusi untuk menangani permasalahan tersebut.

1. Analisis Hasil Pelaksanaan PLT

Berdasarkan pelaksanaan praktik mengajar dikelas dapat disampaikan beberapa hal sebagai berikut:

- a. Mahasiswa dapat mempelajari dan memahami hal-hal menyangkut pelaksanaan kegiatan belajar mengajar dan teknik penguasaan kelas.
- b. Mahasiswa dapat mempelajari cara menyusun Rancangan Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) yang baik untuk setiap pertemuan.
- c. Mahasiswa mendapat pengalaman keterampilan mengajar, seperti pengelolaan kelas, cara mengajar yang baik, kemampuan interaksi yang baik dengan siswa, pengelolaan waktu, pemanfaatan fasilitas dalam proses belajar mengajar, penugasan siswa, dan evaluasi belajar siswa
- d. Mahasiswa mempelajari berbagai metode belajar yang dapat digunakan dalam proses belajar mengajar agar siswa tidak merasa bosan

2. Refleksi Hasil Pelaksanaan PLT

a. Hambatan dalam Pelaksanaan PLT

Dalam melaksanakan PLT terdapat berbagai hal yang dapat menghambat jalannya kegiatan. Beberapa hambatan yang ada antara lain:

- 1) Sikap siswa yang kurang mendukung pelaksanaan kegiatan belajar mengajar (KBM) secara optimal (ada siswa yang tidak memperhatikan pelajaran)
- 2) Beberapa siswa tidak bisa kondusif saat kegiatan belajar mengajar sehingga mengganggu siswa lainnya
- 3) Materi bahan ajar yang kurang lengkap serta belum perbaharui
- 4) Belum adanya ketetapan resep baku untuk praktik

b. Usaha Mengatasinya

- 1) Untuk menghadapi siswa yang tidak memperhatikan pelajaran atau berbicara sendiri, diberikan pertanyaan kepada siswa tersebut sebagai motivasi atau menyuruh siswa tersebut membacakan materi yang disampaikan
- 2) Penggunaan media pembelajaran yang lebih menarik seperti video untuk memacu minat siswa mengikuti materi ajar yang bersangkutan
- 3) Menambah materi bahan ajar dan memperbaharui buku-bukunya
- 4) Dibuatnya resep baku sebagai acuan saat praktik

BAB III

PENUTUP

A. SIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan PLT Universitas Negeri Yogyakarta dimulai tanggal 15 September sampai dengan 15 November 2017 berlokasi di SMK N 3 Klaten. Pada saat melaksanakan kegiatan PLT mahasiswa mengampu mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan (PBM) kelas X, Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia (P2MI) kelas XI dan Tata Hidang kelas XII. Mata pelajaran yang diampu oleh mahasiswa sesuai dengan mata pelajaran yang diampu oleh guru pembimbing dari sekolah. Mahasiswa mengajar pelajaran teori dan juga praktik. Dalam pelajaran teori mahasiswa menggunakan pendekatan *scientific* dan metode yang digunakan yaitu *discovery learning* dan *picture and picture*. Sedangkan untuk pelajaran praktik mahasiswa menggunakan metode praktikum dan demonstrasi.

Selama 2 bulan melaksanakan kegiatan PLT mahasiswa telah melaksanakan praktik mengajar 79 jam pelajaran dengan 15 kali pertemuan, membantu guru pembimbing mengajar dengan alokasi waktu sebanyak 58 jam dengan 8 kali pertemuan dan kegiatan non mengajar dengan alokasi waktu 31 jam. Adapun kegiatan non mengajar yang diikuti oleh mahasiswa yaitu piket salaman, rapat untuk persiapan acara pemilihan ketua dan wakil ketua OSIS, acara pemilihan ketua dan wakil ketua OSIS, kegiatan LDK OSIS, upacara rutin tanggal 17 serta upacara hari – hari nasional seperti hari sumpah pemuda, kesaktian pancasila, dan hari pahlawan.

Mahasiswa selama melaksanakan kegiatan mengajar PLT 2 bulan mendapatkan beberapa masukan. Diawal mengajar mendapat masukan tentang pemanfaatan waktu yang masih kurang dan setelah itu pembelajaran yang dilakukan sudah baik. Untuk sumber dalam mencari materi pelajaran perlu ditambah lagi. Selama praktik mengajar guru pembimbing memberi arahan untuk mahasiswa dan membantu disaat mahasiswa membutuhkan bantuan.

2. SARAN

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

1. Bagi Sekolah

- a. Kedisiplinan waktu saat pembelajaran jam pertama perlu dipertahankan agar siswa sadar akan pentingnya ketepatan waktu.
- b. Guru dapat menggunakan metode game pembelajaran untuk sesekali agar siswa bertambah semangat dalam belajar dan siswa dapat belajar sambil bermain.
- c. Perlu komunikasi antara mahasiswa dan sekolah/ guru pembimbing dalam hal pemberitahuan terkait kerja bakti maupun upacara hari senin.

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. Persiapan mengajar perlu ditingkatkan dan dipersiapkan dengan sungguh-sungguh agar ketika praktek mengajar dapat berjalan dengan baik
- c. Mahasiswa PLT harus belajar lebih keras, menimba pengalaman sebanyak-banyaknya, dan memanfaatkan kesempatan dalam program PLT sebaik-baiknya.
- d. Mahasiswa diharapkan dapat memahami kondisi karakter dan kemampuan akademis siswa.

DAFTAR PUSTAKA

Tim PLT UNY. 2016. Laporan PLT. Yogyakarta: UNY

Tim Penyusunan Panduan PLT. 2016. Panduan PLT edisi 2016. Yogyakarta: UNY

Tim Pembekalan Pengajaran Mikro. 2016. Materi Pembekalan Pengajaran Mikro. Yogyakarta: UNY

LAMPIRAN



MATRIKS PROGRAM KERJA PPL UNY 2015
SMK NEGERI 3 KLATEN

Jl. Merbabu No. 11 Klaten, Tlp. (0272) 321270, Fax. (0272) 329029

F01

Untuk
Mahasiswa

NAMA MAHASISWA
NAMA SEKOLAH/LEMBAGA
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA
GURU PEMBIMBING

: Nurrohmah Hidayati
: SMK Negeri 3 Klaten
: Jl. Merbabu No. 11 Klaten
: Kasih Pujiastuti, S.Pd.

NIM
FAKULTAS
PRODI
DPL Pamong

: 14511241053
: Teknik
: Pendidikan Teknik Boga
: Titin Hera Widi Handayani, M. Pd.

No	Program Kerja/ Kegiatan PPL/ Magang III	Pra-PPL	Bulan Magang									Jumlah Jam
			September		Oktober					November		
			III	IV	I	II	III	IV	V	I	II	
1	Penyerahan PPL	3										3
2	Observasi kelas dan peserta didik	4										4
3	Observasi sarana dan prasarana sekolah	2										2
4	Kegiatan Mengajar											
	a. Mengumpulkan materi ajar untuk RPP		4	4	2	3	2	2				17
	b. Bimbingan dalam rangka membuat RPP		3	3	2	2			2			12
	d. Pembuatan Hand Out pembelajaran		4	3	3	3	2	2	3			20
	e. Pembuatan Media Pembelajaran		3	4	4	4	3	4	4			26
	f. Pembuatan Job sheet pembelajaran		2	3	3	3			3			14
	g. Melaksanakan praktik mengajar		12	12	12	12	12	12	12			84
	h. Mengikuti KBM guru pembimbing						7	7	7	7	7	35
	i. Mengoreksi laporan praktik siswa					1	1	1	1	1	1	6
	j. Membuat analisis butir soal				2			2				4
	k. Mengisi jam kosong			7							7	14
	l. Membuat Laporan Individu									7	7	14
5	Kegiatan Non Mengajar											
	a. Upacara bendera di sekolah		2			1						3
	b. Upacara Hari Sumpah Pemuda				1							1
	c. Pendampingan kegiatan Pemilihan Ketua Osis		1	4								5
	d. Pendampingan LDK OSIS					12						12
	e. Menata lemari display Boga									2		2
	f. Membantu persiapan LKS Siswa			1					1			2
	g. Upacara Hari Pahlawan									7		8
	h. Mengikuti Kegiatan Motifasi Kerja Guru										8	8
Jumlah Jam		9	31	41	29	42	27	30	33	24	30	296

Klaten, 20 November 2017



Mengetahui :
Dosen Pembimbing Lapangan

Titin Hera Widi Handayani, M.Pd.
NIP. 19790406 200212 2 001

Guru Pembimbing

Kasih Pujiastuti, S.Pd
NIP. 1961111 419003 2 002

Mahasiswa PPL,

Nurrohmah Hidayati
NIM. 14511241053



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 : Kasih Pujiastuti, S.Pd.

NAMA MAHASISWA : Nurrohmah Hidayati
NO. MAHASISWA : 14511241053
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	- Penerjunan Mahasiswa PLT ke SMKN 3 Klaten - Konsultasi mata pelajaran dengan guru pembimbing - Membersihkan dan menata meja kursi basecamp	- Penyerahan DPL PLT UNY kepada Pihak Sekolah - Guru pembimbing menyampaikan mata pelajaran yang akan diampu mahasiswa yaitu PBM, P2MI, dan TATA HIDANG - Basecamp tertata rapi dan terlihat bersih	-	-
2	Senin, 18 September 2017	- Upacara bendera hari Senin - Membuat RPP untuk mengajar mapel Tata Hidang	- Terlaksananya upacara bendera hari senin dengan khidmat - Mendapatkan satu RPP untuk mengajar mapel Tata Hidang		
3	Selasa, 19 September 2017	Membuat Handout dan PPT untuk mengajar mapel Tata Hidang	Mendapatkan satu Handout dan PPT untuk mengajar mapel Tata Hidang materi Minuman Panas dan Dingin	-	-
4	Rabu, 20 September 2017	Membuat soal harian dan rubrik	Terselesaikannya soal harian dan rubrik	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT

F02

Untuk mahasiswa

		penilaian Rapat OSIS persiapan pemilihan ketua OSIS	penilaian mapel Tata Hidang Dihasilkan susunan acara saat pemilihan Ketua OSIS dan mekanisme seleksi calon ketua dan wakil ketua OSIS		
5	Kamis, 21 September 2017	- LIBUR SEKOLAH - Mempersiapkan perangkat yang dibutuhkan untuk mengajar Tata Hidang	- LIBUR SEKOLAH - Perangkat yang dibutuhkan untuk mengajar Tata Hidang sudah siap untuk mengajar	-	-
6	Jumat, 22 September 2017	- UJIAN KKN - Membantu persiapan pemilihan ketua dan wakil ketua OSIS - Mewawancara calon ketua dan wakil ketua OSIS	- Mengikuti ujian KKN di Fakultas bahasa dan seni UNY - Ruangan yang akan digunakan untuk upacara pembukaan telah tertata rapi dan siap digunakan. - Diperoleh 3 calon ketua OSIS dan 3 calon wakil ketua OSIS yang nantinya akan menyampaikan visi misi dan dilanjutkan dengan voting pemilihan ketua dan wakil ketua OSIS 2017/2018	-	-
7	Senin, 25 September 2017	Konsultasi RPP, handout, PPT, soal dan rubrik penilaian pada guru	RPP dan handout perlu diperbaiki/ direvisi. Satu soal dan rubrik penilaian siap untuk	-	-



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT

F02

Untuk mahasiswa

		pembimbing • Membuat RPP dan handout untuk mengajar mapel PBM tentang materi bahan makanan dari Coklat	digunakan dalam pembelajaran. • Dihasilkan satu RPP dan satu handout.		
8	Selasa, 26 September 2017	• Membuat PPT dan soal serta rubrik penilaian untuk mapel PBM • Konsultasi RPP, handout, PPT, soal dan kunci jawaban	• Dihasilkan 1 PPT, soal dan rubrik penilaian • RPP, handout dan PPT sudah tidak ada revisi/ sudah baik. Soal dan kunci jawaban perlu ada perbaikan.	-	-
9.	Rabu, 27 September 2017	• Mengajar di kelas	• Terlaksananya pembelajaran teori TATA HIDANG materi minuman Panas dan Dingin di kelas XII JB 4 yang diikuti oleh 25 siswa		
10	Kamis, 28 September 2017	• Mengajar di kelas	• Terlaksananya pembelajaran teori PBM materi Bahan Makanan dari Coklat dan Hasil Olahnya di kelas X JB 2 yang diikuti 29 siswa	-	-
11	Jumat, 29 September 2017	• Membuat RPP Praktik dan jobsheet, untuk materi mapel Tata Hidang tentang Minuman Panas dan Dingin	• terselesaikan 1 RPP dan jobsheet untuk materi Minuman Panas dan Dingin	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT

F02

Untuk mahasiswa

12	Minggu, 1 Oktober 2017	• Upacara Hari Kesaktian Pancasila	• Terlaksananya Upacara Hari Kesaktian Pancasila di lapangan SMKN 3 Klaten		
13	Senin, 2 Oktober 2017	• Konsultasi administrasi pembelajaran (RPP dan jobsheet) untuk materi Minuman Panas dan Dingin • Membuat RPP dan jobsheet untuk materi praktik Coklat • Membeli bahan praktikum	• Terselesaikannya RPP dan jobsheet serta sudah tidak perlu revisi • Terselesaikannya RPP dan jobsheet serta sudah tidak perlu revisi • Didapatkan coklat batang, susu kental manis dan bahan – bahan lain yang akan digunakan untuk praktik Coklat	-	-
14	Selasa, 3 Oktober 2017	• Mengajar pelajaran teori	• Terlaksananya pembelajaran teori P2MI materi hidangan dari mie dan nasi di kelas XI JB 4 yang diikuti oleh 25 siswa	-	-
15	Rabu, 4 Oktober 2017	• Mengajar pelajaran praktik di kelas	• Terlaksananya pembelajaran praktik TATA HIDANG materi minuman Panas dan Dingin di kelas XII JB 4 yang diikuti oleh 25 siswa		
16	Kamis, 5 Oktober 2017	• Mengajar pelajaran praktik di kelas	• Terlaksananya pembelajaran praktik PBM materi Bahan Makanan dari Coklat dan Hasil Olahannya di kelas X JB 2 yang diikuti	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT

F02

Untuk mahasiswa

			29 siswa		
17	Jumat, 6 Oktober 2017	• LDK OSIS SMKN 3 Klaten • Membuat RPP, mencari materi tentang ikan dan hasil olahannya dan membuat handout pembelajaran	• Mendampingi acara LDK OSIS SMKN 3 Klaten yang diisi oleh Kista Gracia • Terselesaikan satu RPP dan diperoleh beberapa materi tentang ikan dan hasil olahannya. Handout belum terselesaikan	-	-
18	Sabtu, 7 Oktober 2017	• LDK OSIS SMKN 3 Klaten	• Mendampingi acara LDK OSIS SMKN 3 Klaten yang diisi oleh Kista Gracia		
19	Senin, 9 Oktober 2017	• Menyelesaikan membuat handout, PPT, dan soal untuk mengajar PBM	• Terselesaikannya handout dan PPT serta soal materi ikan dan hasil olahannya	-	-
20	Selasa, 10 Oktober 2017	• Konsultasi RPP PBM • Mengajar pelajaran Praktik	• Terselesaikan satu RPP tanpa harus direvisi • Terlaksananya pembelajaran praktik P2MI materi hidangan dari mie di kelas XI JB 4 yang diikuti oleh 25 siswa	-	-
21	Rabu, 11 Oktober 2017	• Konsultasi soal, PPT dan handout materi Ikan mapel PBM	• Terselesaikannya handout dan PPT serta soal materi ikan dan hasil olahannya tanpa ada revisi		
22	Kamis, 12 Oktober 2017	• Mengajar di kelas	• Terlaksananya pembelajaran teori tentang Ikan dan Hasil Olahannya di kelas X JB 2 yang diikuti oleh 29 siswa	-	-
23	Jumat, 13 Oktober 2017	• Mencari materi untuk materi	• Mendapatkan materi tentang potongan ikan	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT

F02

Untuk mahasiswa

		potongan ikan dan membuat handout	dan handout dalam pengerjaan		
24	Senin, 16 Oktober 2017	Membuat PPT tentang materi potongan ikan	Terselesaikannya handout serta PPT tentang materi potongan ikan	-	-
25	Selasa, 17 Oktober 2017	Mengajar pelajaran praktik di kelas	Mengajar pembelajaran praktik hidangan dari mie di kelas XI JB 4 yang diikuti oleh 25 siswa	-	-
26	Rabu, 18 Oktober 2017	Konsultasi handout dan PPT materi potongan ikan	Terselesaikannya handout serta PPT tentang materi potongan ikan tanpa ada revisi	-	-
27	Kamis, 19 Oktober 2017	Mengajar di kelas	Terlaksananya pembelajaran teori tentang potongan Ikan di kelas X JB 2 yang diikuti oleh 29 siswa	-	-
28	Jumat, 20 Oktober 2017	Membuat RPP, handout dan PPT materi susu dan hasil olahannya	Terselesaikannya satu RPP, handout dan PPT materi susu dan hasil olahannya		
29	Senin, 23 Oktober 2017	Membantu guru pembimbing mengajar praktik	Terlaksananya pembelajaran praktik tentang hidangan dari nasi di kelas XI JB 5 yang diikuti oleh 25 siswa	-	-
30	Selasa, 24 Oktober 2017	Mengajar pelajaran praktik di kelas	Mengajar pembelajaran praktik hidangan dari nasi di kelas XI JB 4 yang diikuti oleh 25 siswa		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT

F02

Untuk mahasiswa

31	Rabu, 25 Oktober 2017	• Inventaris alat	• Terselesaikannya perhitungan alat yang ada di dalam kelas Tata Hidang 2 dan peralatan telah di tata dengan rapi		
32	Kamis, 26 Oktober 2017	• Upacara Hari Sumpah Pemuda • Mengajar di kelas	• Terlaksananya Upacara Hari Sumpah Pemuda di lapangan SMKN 3 Klaten • Terlaksananya pembelajaran teori tentang sus dan hasil olahnya di kelas X JB 2 yang diikuti oleh 29 siswa		
33	Jum'at, 27 Oktober 2017	• Membuat RPP, handout dan PPT materi lemak dan minyak	• Terselesaikannya satu RPP materi lemak dan minyak. handout dan PPT belum terselesaikan	-	-
34	Sabtu, 28 Oktober 2017	• Menyelesaikan administrasi pembelajaran	• Administrasi pembelajaran dalam tahap pengerjaan	-	-
35	Senin, 30 Oktober 2017	• Membantu guru pembimbing mengajar praktik	• Terlaksananya pembelajaran praktik tentang hidangan dari nasi di kelas XI JB 5 yang diikuti oleh 25 siswa		
36	Selasa, 31 Oktober 2017	• Mengajar pelajaran praktik di kelas	• Mengajar pembelajaran praktik hidangan dari nasi di kelas XI JB 4 yang diikuti oleh 25 siswa		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT

F02

Untuk mahasiswa

37	Rabu, 1 November 2017	Menyelesaikan pembuatan handout dan PPT lemak minyak	Terselesaikannya handout dan PPT lemak dan minyak		
38	Kamis, 2 November 2017	Mengajar di kelas	Terlaksananya pembelajaran teori tentang lemak dan minyak di kelas X JB 2 yang diikuti oleh 29 siswa		
39	Jum'at, 3 November 2017	Membuat analisis penilaian	Menganalisis hasil ulangan kelas X JB 2		
40	Senin, 6 November 2017	Membantu guru pembimbing mengajar praktik	Terlaksananya pembelajaran praktik tentang hidangan dari nasi di kelas XI JB 5 yang diikuti oleh 25 siswa		
41	Selasa, 7 November 2017	Membantu guru pembimbing mengajar praktik	Terlaksananya pembelajaran praktik tentang hidangan dari nasi di kelas XI JB 4 yang diikuti oleh 25 siswa		
42	Rabu, 8 November 2017	Membantu guru pembimbing mengajar praktik	Terlaksananya pembelajaran praktik tentang Teknik Mencampur Minuman yaitu Juggling di kelas XII JB 4 yang diikuti 25 siswa		
43	Kamis, 9 November 2017	Mengajar di kelas	Terlaksananya pembelajaran teori tentang lemak dan minyak di kelas X JB 2 yang diikuti oleh 29 siswa		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT

F02

Untuk mahasiswa

44	Jum'at, 10 November 2017	• Melengkapi administrasi pembelajaran	• Menyelesaikan administrasi pembelajaran		
45	Senin, 13 November 2017	• Penarikan Mahasiswa PLT • Membantu guru pembimbing mengajar praktik	• Penarikan mahasiswa PLT oleh pihak kampus • Terlaksananya pembelajaran praktik tentang hidangan dari nasi di kelas XI JB 5 yang diikuti oleh 25 siswa		
	Selasa, 14 November 2017	• Melengkapi administrasi pembelajaran • Membantu guru pembimbing mengajar praktik	• Menyelesaikan administrasi pembelajaran • Terlaksananya pembelajaran praktik tentang hidangan dari nasi di kelas XI JB 4 yang diikuti oleh 25 siswa		
	Rabu, 15 November 2017	• Membantu guru pembimbing mengajar praktik	• Terlaksananya pembelajaran praktik tentang Teknik Mencampur Minuman yaitu Juggling dan pembuatan minuman mocktail di kelas XII JB 4 yang diikuti 25 siswa		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT

F02

Untuk mahasiswa

		• Perpisahan dengan guru serta staf yang ada di sekolah	• Perpisahan/ pamitan kepada semua guru dan staf yang ada di sekolah		
--	--	---	--	--	--

Klaten, 22 November 2017

Mengetahui/Menyetujui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Titin Hera Widi H., M.Pd.

NIP. 19790406 200212 2 001

Guru Pembimbing Lapangan

Kasih Pujiastuti, S.Pd.

NIP. 1961111 419003 2 002

Mahasiswa,

Nurrohmah Hidayati

NIM. 14511241053

Kegiatan Belajar Mengajar

Pelajaran Teori dan Praktik





Membuat Administrasi Pembelajaran



Kegiatan Non Mengajar



Kegiatan "motivasi kerja" guru dan staf SMK N 3 Klaten



Upacara pembukaan acara LDK



Peserta LDK melaksanakan tugas yang diberikan



Kegiatan kerjabakti



Kegiatan kerjabakti



Melayat ketempat guru



Breafing sebelum acara pemilihan ketua OSIS

Penerjunan dan Perpisahan PLT



KALENDER PENDIDIKAN TAHUN PELAJARAN 2017/2018

SMK NEGERI 3 KLATEN

JULI 2017						
MINGGU		2	9	16	23	30
SENIN		3	10	17	24	31
SELASA		4	11	18	25	
RABU		5	12	19	26	
KAMIS		6	13	20	27	
JUM'AT		7	14	21	28	
SABTU	1	8	15	22	29	

AGUSTUS 2017						
	6	13	20	27		
	7	14	21	28		
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		
3	10	17	24	31		
4	11	18	25			
5	12	19	26			

SEPTEMBER 2017						
	3	10	17	24		
	4	11	18	25		
	5	12	19	26		
	6	13	20	27		
	7	14	21	28		
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		

JANUARI 2018						
MINGGU		7	14	21	28	
SENIN	1	8	15	22	29	
SELASA	2	9	16	23	30	
RABU	3	10	17	24	31	
KAMIS	4	11	18	25		
JUM'AT	5	12	19	26		
SABTU	6	13	20	27		

FEBRUARI 2018						
	4	11	18			
	5	12	19			
	6	13	20			
	7	14	21			
1	8	15	22			
2	9	16	23			
3	10	17	24			

OKTOBER 2017						
MINGGU		1	8	15	22	29
SENIN		2	9	16	23	30
SELASA		3	10	17	24	31
RABU		4	11	18	25	
KAMIS		5	12	19	26	
JUM'AT		6	13	20	27	
SABTU		7	14	21	28	

NOVEMBER 2017						
	5	12	19	26		
	6	13	20	27		
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		
3	10	17	24			
4	11	18	25			

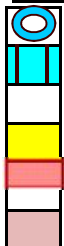
DESEMBER 2017						
	3	10	17	24	31	
	4	11	18	25		
	5	12	19	26		
	6	13	20	27		
	7	14	21	28		
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		

APRIL 2018						
MINGGU		1	8	15	22	29
SENIN	2	9	16	23	30	
SELASA	3	10	17	24		
RABU	4	11	18	25		
KAMIS	5	12	19	26		
JUM'AT	6	13	20	27		
SABTU	7	14	21	28		

MEI 2018						
	6	13	20			
	7	14	21			
1	8	15	22			
2	9	16	23			
3	10	17	24			
4	11	18	25			
5	12	19	26			

JULI 2018						
MINGGU	1	8	15	22	29	
SENIN	2	9	16	23	30	
SELASA	3	10	17	24	31	
RABU	4	11	18	25		
KAMIS	5	12	19	26		
JUM'AT	6	13	20	27		
SABTU	7	14	21	28		

KETERANGAN



- Perkiraan PPDB
- Masa Orientasi Peserta Didik Baru
- Waktu Pembelajaran Efektif
- Ulangan Tengah Semester / UTS
- Mengikuti Upacara Hari Besar Nasional
- Libur Hari Minggu



- Jeda Tengah Semester Gasal/Genap
- PKL
- Libur Umum
- Libur Semester Gasal
- Libur Semester Genap/Libur Akhir Tahun Pelajaran
- Libur Hari Besar Keagamaan
- Libur Bulan Ramadhan, dan Sebelum/Sesudah Hari Raya Idul Fitri
- Libur Hari Raya Idul Fitri
- Libur Hari Raya Idul Adha
- Ulangan Akhir Semester/ Ulangan Kenaikan Kelas
- Perkiraan Ujian Praktik Kejuruan
- Perkiraan Ujian Sekolah
- Perkiraan Ujian Nasional
- Penyerahan Buku Laporan Hasil Belajar/ Laporan Hasil Capaian Kompetensi

Klaten, 0
Kepala S

[Signature]

Narimo, S
NIP. 1965

KALENDER PENDIDIKAN TAHUN PELAJARAN 2017/2018
PROGRAM KEAHLIAN AKOMODASI PERHOTELAN
SMK NEGERI 3 KLATEN

JULI 2017						
MINGGU		2	9	16	23	30
SENIN		3	10	17	24	31
SELASA		4	11	18	25	
RABU		5	12	19	26	
KAMIS		6	13	20	27	
JUM'AT		7	14	21	28	
SABTU	1	8	15	22	29	

AGUSTUS 2017						
	6	13	20	27		
	7	14	21	28		
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		
3	10	17	24	31		
4	11	18	25			
5	12	19	26			

SEPTEMBER 2017						
	3	10	17	24		
	4	11	18	25		
	5	12	19	26		
	6	13	20	27		
	7	14	21	28		
★	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		

JANUARI 2018						
MINGGU		7	14	21	28	
SENIN	1	8	15	22	29	
SELASA	2	9	16	23	30	
RABU	3	10	17	24	31	
KAMIS	4	11	18	25		
JUM'AT	5	12	19	26		
SABTU	6	13	20	27		

FEBRUARI 2018						
	4	11	18			
	5	12	19			
	6	13	22			
	7	14	22			
1	8	15	22			
2	9	16	22			
3	10	17	22			

OKTOBER 2017						
MINGGU		1	8	15	22	29
SENIN		2	9	16	23	30
SELASA		3	10	17	24	31
RABU		4	11	18	25	
KAMIS		5	12	19	26	
JUM'AT		6	13	20	27	
SABTU		7	14	21	28	

NOVEMBER 2017						
	5	12	19	26		
	6	13	20	27		
	7	14	21	28		
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		
3	10	17	24			
4	11	18	25			

DESEMBER 2017						
	3	10	17	24	31	
	4	11	18	25		
	5	12	19	26		
	6	13	20	27		
	7	14	21	28		
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		

APRIL 2018						
MINGGU		1	8	15	22	29
SENIN		2	9	16	23	30
SELASA		3	10	17	24	
RABU		4	11	18	25	
KAMIS		5	12	19	26	
JUM'AT		6	13	20	27	
SABTU		7	14	21	28	

MEI 2018						
	6	13	20			
	7	14	21			
1	8	15	22			
2	9	16	23			
3	10	17	24			
4	11	18	25			
5	12	19	26			

JULI 2018						
MINGGU		1	8	15	22	29
SENIN		2	9	16	23	30
SELASA		3	10	17	24	31
RABU		4	11	18	25	
KAMIS		5	12	19	26	
JUM'AT		6	13	20	27	
SABTU		7	14	21	28	

KETERANGAN

	Perkiraan PPDB
	Masa Orientasi Peserta Didik Baru
	Waktu Pembelajaran Efektif
	Ulangan Tengah Semester / UTS
	Mengikuti Upacara Hari Besar Nasional



Jeda Tengah Semester Gasal/Genap

PKL

Libur Umum

Libur Semester Gasal

Libur Semester Genap/Libur Akhir Tahun Pelajaran

Libur Hari Besar Keagamaan

Libur Bulan Ramadhan, dan Sebelum/Sesudah Hari Raya Idul Fitri

Libur Hari Raya Idul Fitri

Libur Hari Raya Idul Adha

Ulangan Akhir Semester/ Ulangan Kenaikan Kelas

Perkiraan Ujian Praktik Kejuruan

Perkiraan Ujian Sekolah

Perkiraan Ujian Nasional

Penyerahan Buku Laporan Hasil Belajar/ Laporan Hasil Capaian Kompetensi

Klaten, 0

Kepala S

Narimo, S

NIP. 1965

 Libur Hari Minggu

KALENDER PENDIDIKAN TAHUN PELAJARAN 2017/2018 PROGRAM KEAHLIAN TATA BOGA DAN TATA BUSANA SMK NEGERI 3 KLATEN

JULI 2017						
MINGGU		2	9	16	23	30
SENIN		3	10	17	24	31
SELASA		4	11	18	25	
RABU		5	12	19	26	
KAMIS		6	13	20	27	
JUM'AT		7	14	21	28	
SABTU	1	8	15	22	29	

AGUSTUS 2017						
	6	13	20	27		
	7	14	21	28		
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		
3	10	17	24	31		
4	11	18	25			
5	12	19	26			

SEPTEMBER 2017						
	3	10	17	24		
	4	11	18	25		
	5	12	19	26		
	6	13	20	27		
	7	14	21	28		
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		

JANUARI 2018						
MINGGU		7	14	21	28	
SENIN	1	8	15	22	29	
SELASA	2	9	16	23	30	
RABU	3	10	17	24	31	
KAMIS	4	11	18	25		
JUM'AT	5	12	19	26		
SABTU	6	13	20	27		

FEBRUARI 2018						
	4	11	18			
	5	12	19			
	6	13	20			
	7	14	21			
1	8	15	22			
2	9	16	23			
3	10	17	24			

OKTOBER 2017						
MINGGU		1	8	15	22	29
SENIN		2	9	16	23	30
SELASA		3	10	17	24	31
RABU		4	11	18	25	
KAMIS		5	12	19	26	
JUM'AT		6	13	20	27	
SABTU	7	14	21	28		

NOVEMBER 2017						
	5	12	19	26		
	6	13	20	27		
	7	14	21	28		
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		
3	10	17	24			
4	11	18	25			

DESEMBER 2017						
	3	10	17	24	31	
	4	11	18	25		
	5	12	19	26		
	6	13	20	27		
	7	14	21	28		
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		

APRIL 2018						
MINGGU		1	8	15	22	29
SENIN	2	9	16	23	30	
SELASA	3	10	17	24		
RABU	4	11	18	25		
KAMIS	5	12	19	26		
JUM'AT	6	13	20	27		
SABTU	7	14	21	28		

MEI 2018						
	6	13	20			
	7	14	21			
1	8	15	22			
2	9	16	23			
3	10	17	24			
4	11	18	25			
5	12	19	26			

JULI 2018						
MINGGU	1	8	15	22	29	
SENIN	2	9	16	23	30	
SELASA	3	10	17	24	31	
RABU	4	11	18	25		
KAMIS	5	12	19	26		
JUM'AT	6	13	20	27		
SABTU	7	14	21	28		

KETERANGAN

-  Perkiraan PPDB
-  Masa Orientasi Peserta Didik Baru
-  Waktu Pembelajaran Efektif
-  Ulangan Tengah Semester / UTS
-  Mengikuti Upacara Hari Besar Nasional



Jeda Tengah Semester Gasal/Genap

PKL

Libur Umum

Libur Semester Gasal

Libur Semester Genap/Libur Akhir Tahun Pelajaran

Libur Hari Besar Keagamaan

Libur Bulan Ramadhan, dan Sebelum/Sesudah Hari Raya Idul Fitri

Libur Hari Raya Idul Fitri

Libur Hari Raya Idul Adha

Ulangan Akhir Semester/ Ulangan Kenaikan Kelas

Perkiraan Ujian Praktik Kejuruan

Perkiraan Ujian Sekolah

Perkiraan Ujian Nasional

Penyerahan Buku Laporan Hasil Belajar/ Laporan Hasil Capaian Kompetensi

Klaten, 0

Kepala S



Narimo, S

NIP. 1965

 Libur Hari Minggu

KALENDER PENDIDIKAN TAHUN PELAJARAN 2017/2018

PROGRAM KEAHLIAN TATA KECANTIKAN

SMK NEGERI 3 KLATEN

JULI 2017						
MINGGU		2	9	16	23	30
SENIN		3	10	17	24	31
SELASA		4	11	18	25	
RABU		5	12	19	26	
KAMIS		6	13	20	27	
JUM'AT		7	14	21	28	
SABTU	1	8	15	22	29	

AGUSTUS 2017						
	6	13	20	27		
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		
3	10	17	24	31		
4	11	18	25			
5	12	19	26			

SEPTEMBER 2017						
	3	10	17	24		
4	11	18	25			
5	12	19	26			
6	13	20	27			
7	14	21	28			
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		

JANUARI 2018						
MINGGU		7	14	21	28	
SENIN	1	8	15	22	29	
SELASA	2	9	16	23	30	
RABU	3	10	17	24	31	
KAMIS	4	11	18	25		
JUM'AT	5	12	19	26		
SABTU	6	13	20	27		

FEBRUARI 2018						
	4	11	18			
5	12	19				
6	13	20				
7	14	21				
1	8	15	22			
2	9	16	23			
3	10	17	24			

OKTOBER 2017						
MINGGU		1	8	15	22	29
SENIN		2	9	16	23	30
SELASA		3	10	17	24	31
RABU		4	11	18	25	
KAMIS		5	12	19	26	
JUM'AT		6	13	20	27	
SABTU	7	14	21	28		

NOVEMBER 2017						
	5	12	19	26		
6	13	20	27			
7	14	21	28			
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		
3	10	17	24			
4	11	18	25			

DESEMBER 2017						
	3	10	17	24	31	
4	11	18	25			
5	12	19	26			
6	13	20	27			
7	14	21	28			
8	15	22	29			
2	9	16	23	30		

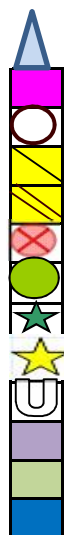
APRIL 2018						
MINGGU		1	8	15	22	29
SENIN	2	9	16	23	30	
SELASA	3	10	17	24		
RABU	4	11	18	25		
KAMIS	5	12	19	26		
JUM'AT	6	13	20	27		
SABTU	7	14	21	28		

MEI 2018						
	6	13	20			
7	14	21				
8	15	22				
9	16	23				
10	17	24				
11	18	25				
12	19	26				

JULI 2018						
MINGGU	1	8	15	22	29	
SENIN	2	9	16	23	30	
SELASA	3	10	17	24	31	
RABU	4	11	18	25		
KAMIS	5	12	19	26		
JUM'AT	6	13	20	27		
SABTU	7	14	21	28		

KETERANGAN

	Perkiraan PPDB
	Masa Orientasi Peserta Didik Baru
	Waktu Pembelajaran Efektif
	Ulangan Tengah Semester / UTS



- Jeda Tengah Semester Gasal/Genap
- PKL
- Libur Umum
- Libur Semester Gasal
- Libur Semester Genap/Libur Akhir Tahun Pelajaran
- Libur Hari Besar Keagamaan
- Libur Bulan Ramadhan, dan Sebelum/Sesudah Hari Raya Idul Fitri
- Libur Hari Raya Idul Fitri
- Libur Hari Raya Idul Adha
- Ulangan Akhir Semester/ Ulangan Kenaikan Kelas
- Perkiraan Ujian Praktik Kejuruan
- Perkiraan Ujian Sekolah
- Perkiraan Ujian Nasional

Klaten, 0
Kepala SM



Narimo, S
NIP. 1965



Mengikuti Upacara Hari Besar Nasional
Libur Hari Minggu



Penyerahan Buku Laporan Hasil Belajar/ Laporan Hasil Capaian Kompetensi

3
22
26
27
28

MARET 2018				
	4	11	18	25
	5	12	19	26
	6	13	20	27
	7	14	21	28
1	8	15	22	29
2	9	16	23	30
3	10	17	24	31

27
28
29
30
31

JUNI 2018				
	3	10	17	24
	4	11	18	25
	5	12	19	26
	6	13	20	27
	7	14	21	28
1	8	15	22	29
2	9	16	23	30

12 Juni 2017
VK Negeri 3 Klaten



s.Pd., M.M.
50420 198901 1 003

3
22
26
27
28

MARET 2018				
	4	11	18	25
	5	12	19	26
	6	13	20	27
	7	14	21	28
1	8	15	22	29
2	9	16	23	30
3	10	17	24	31

27
28
29
30
31

JUNI 2018				
	3	10	17	24
	4	11	18	25
	5	12	19	26
	6	13	20	27
	7	14	21	28
1	8	15	22	29
2	9	16	23	30

12 Juni 2017
MK Negeri 3 Klaten


S.Pd., M.M.
50420 198901 1 003

3
22
26
27
28

MARET 2018				
	4	11	18	25
	5	12	19	26
	6	13	20	27
	7	14	21	28
1	8	15	22	29
2	9	16	23	30
3	10	17	24	31

27
28
29
30
31

JUNI 2018				
	3	10	17	24
	4	11	18	25
	5	12	19	26
	6	13	20	27
	7	14	21	28
1	8	15	22	29
2	9	16	23	30

12 Juni 2017
 MK Negeri 3 Klaten


 S.Pd., M.M.
 50420 198901 1 003

3
22
26
27
28

MARET 2018				
	4	11	18	25
	5	12	19	26
	6	13	20	27
	7	14	21	28
1	8	15	22	29
2	9	16	23	30
3	10	17	24	31

27
28
29
30
31

JUNI 2018				
	3	10	17	24
	4	11	18	25
	5	12	19	26
	6	13	20	27
	7	14	21	28
1	8	15	22	29
2	9	16	23	30

12 Juni 2017
MK Negeri 3 Klaten



S.Pd., M.M.
50420 198901 1 003

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

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	5	1	4
5.	November	4	-	4
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 3
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

SEMESTER GASAL 2017 / 2018

KELAS XII

No.	Nama Bulan	Jumlah Minggu Dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif
1.	Juli	4	4	PKL
2.	Agustus	5	5	PKL
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	3 dari 3
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

SEMESTER GENAP 2017 / 2018

KELAS XI

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

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 Makanan
KELAS : Jasa Boga
TAHUN PELAJARAN : 2017 - 2018

DISUSUN OLEH :

N A M A : NURROHMAH HIDAYATI
N I M : 14511241053

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 Makanan
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, rempah dan bahan makanan tambahan	1		
	4.1. Menampilkan hasil uji organoleptik bumbu, rempah, dan bahan makan tambahan.		1	
	3.2 Menganalisis kualitas bahan makanan dari nabati sayuran, buah, kacang-kacangan dan hasil olahannya	2		
	4.2 Menampilkan hasil uji kualitas bahan makanan nabati. Sayuran, buah, kacang – kacang dan 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.		1	
	3.4 Menganalisis jenis lemak dan minyak.	3		
	4.4 Menampilkan hasil uji kualitas jenis lemak dan minyak		1	
	3.5 Mengevaluasi kualitas coklat dan hasil olahannya	2		
	4.5 Memecahkan temuan hasil uji organoleptik coklat dan hasil olahannya.		1	
	JUMLAH	10	5	
II	3.6 Menganalisis kualitas bahan makanan dari ikan dan hasil laut (<i>seafood</i>)	2		
	4.6 Menampilkan hasil uji kualitas jenis ikan dan hasil olahannya		1	
	3.7 Menganalisis kualitas bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya	2		

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

	4.7 Menampilkan uji organoleptik kualitas bahan makanan unggas hasil olahnya.		1	
	3.8 Menganalisa bahan makanan dari daging dan hasil olahnya.	2		
	4.8 Melakukan uji kualitas bahan makanan dari daging dan hasil olahnya.		1	
	3.9 Menganalisis kualitas bahan makanan dari telur dan hasil olahnya.	2		
	4.9 Menampilkan hasil uji organoleptik kualitas telur dan hasil olahnya		1	
	3.10 Menganalisis kualitas (kopi, teh, gula)	2		
	4.10 Menampilkan hasil uji organoleptik kopi, teh gula,		1	
	JUMLAH	10	5	
	JUMLAH TOTAL	20	10	

Klaten. 18 September 2017

Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT

Kasih Pujiastuti,S.Pd.
NIP. 19611114190032

Nurrohmah Hidayati
NIM. 14511241053



FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
	Status Revisi	0
PROGRAM SEMESTER	Halaman	1 dari 4
	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 : NURROHMAH HIDAYATI

N I M : 14511241053

SMK NEGERI 3 KLATEN
2017 - 2018

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

PROGRAM SEMESTER

MATA PELAJARAN : PBM
SATUAN PENDIDIKAN : SMK NEGERI 3 KLATEN
KELAS : X JASA BOGA
SEMESTER : GASAL
TAHUN PELAJARAN : 2017 - 2018

NO.	❖ KOMPETENSI INTI ❖ KOMPETENSI DASAR	ALOKASI WAKTU		KET.
		TM	PS	
1	3.1. Menganalisis bumbu, rempah dan bahan makanan tambahan	1		
	4.1. Menampilkan hasil uji organoleptik bumbu, rempah, dan bahan makan tambahan.		1	
	3.2 Menganalisis kualitas bahan makanan dari nabati sayuran, buah, kacang-kacangan dan hasil olahnya	2		
	4.2 Menampilkan hasil uji kualitas bahan makanan nabati. Sayuran, buah, kacang – kacang dan hasil olahnya.		1	
	3.3. Menganalisis kualitas bahan makanan dari susu dan hasil olahnya.	2		
	4.3 Menampilkan hasil uji kualitas susu dan hasil olahnya.		1	
	3.4 Menganalisis jenis lemak dan minyak.	3		
	4.4 Menampilkan hasil uji kualitas jenis lemak dan minyak		1	
	3.5 Mengevaluasi kualitas coklat dan hasil olahnya	2		
	4.5 Memecahkan temuan hasil uji organoleptik coklat dan hasil olahnya.		1	
	Jumlah	10	5	

Klaten, 18 September 2017

Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT

Kasih Pujiastuti,S.Pd.
NIP. 19611114190032

Nurrohmah Hidayati
NIM. 14511241053



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

PROGRAM SEMESTER

MATA PELAJARAN : PBM

KELAS : X JASA BOGA

SEMESTER : GENAP

TAHUN PELAJARAN : 2017 - 2018

DISUSUN OLEH :

N A M A : NURROHMAH HIDAYATI

N I M : 14511241053

SMK NEGERI 3 KLATEN
2017 - 2018



FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-006

Status Revisi

0

PROGRAM SEMESTER

Halaman

2 dari 4

Tanggal Terbit

1 Juli 2015

PERHITUNGAN MINGGU DAN JUMLAH JAM EFEKTIF

Mata Pelajaran : PBM

Kelas : X Jasa Boga

Semester : Genap

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						
4						
5						
6						
7						
8						
9				X JB 2		
10				X JB 2		
11				X JB 2		

Keterangan:

.....

.....

No.	Nama Bulan	Jumlah Minggu Dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif
1	JANUARI	5	-	5
2	PEBRUARI	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

Rincian : Jumlah jam pembelajaran yang efektif untuk pelajaran 18 Minggu

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-007
		Status Revisi	0
	JADWAL KEGIATAN PROGRAM SEMESTER	Halaman	1 dari 4
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

JADWAL KEGIATAN PROGRAM SEMESTER

MATA PELAJARAN : PBM
KELAS : X Jasa Boga

SEMESTER : GASAL
TAHUN PELAJARAN: 2017 - 2018

			BULAN DAN MINGGU																																KET.
NO.	KOMPETENSI INTI KOMPETENSI DASAR	JUMLAH JAM	JULI					AGUSTUS					SEPTEMBER					OKTOBER					NOVEMBER					DESEMBER							
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5			
1	3.1. Menganalisis bumbu, rempah dan bahan makanan tambahan	3 jam				X																													
2	4.1. Menampilkan hasil uji organoleptik bumbu, rempah, dan bahan makan tambahan.	3 jam					X																												
3	3.2 Menganalisis kualitas bahan makanan dari nabati sayuran, buah, kacang-kacangan dan hasil olahnya	6 jam						X	X																										
4	4.2 Menampilkan hasil uji kualitas bahan makanan nabati. Sayuran, buah, kacang – kacang dan hasil olahnya.	3 jam								X																									
5	3.3. Menganalisis kualitas bahan makanan dari susu dan hasil olahnya.	6 jam										X	X																						
6	4.3 Menampilkan hasil uji kualitas susu dan hasil olahnya.	3 jam											X																						

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-007
		Status Revisi	0
	JADWAL KEGIATAN PROGRAM SEMESTER	Halaman	2 dari 4
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

NO.	KOMPETENSI INTI KOMPETENSI DASAR	JUMLAH JAM	BULAN DAN MINGGU																									KET.					
			JULI					AGUSTUS					SEPTEMBER					OKTOBER					NOVEMBER						DESEMBER				
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5		1	2	3	4	5
7.	3.4 Menganalisis jenis lemak dan minyak.	9 jam																X	X	X													
8.	4.4 Menampilkan hasil uji kualitas jenis lemak dan minyak	3 jam																			X												
9.	3.5 Mengevaluasi kualitas coklat dan hasil olahnya	6 jam																					X	X									
10.	4.5 Memecahkan temuan hasil uji organoleptik coklat dan hasil olahnya.	3 jam																							X								

Klaten, 18 September 2017

Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT

Kasih Pujiastuti,S.Pd.
NIP. 19611114190032

Nurrohmah Hidayati
NIM. 14511241053

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-007
		Status Revisi	0
	JADWAL KEGIATAN PROGRAM SEMESTER	Halaman	1 dari 4
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

JADWAL KEGIATAN PROGRAM SEMESTER

MATA PELAJARAN : P2MI
KELAS : XI Jasa Boga

SEMESTER : GENAP
TAHUN PELAJARAN: 2017 - 2018

NO.	KOMPETENSI INTI KOMPETENSI DASAR	JUMLAH JAM	BULAN DAN MINGGU																									KET.					
			JANUARI					PEBRUARI					MARET					APRIL					MEI						JUNI				
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5						
1	Menganalisis kualitas bahan makanan dari ikan dan hasil laut (<i>seafood</i>)	3 jam	X																														
2	4.6 Menampilkan hasil uji kualitas jenis ikan dan hasil olahannya	3 jam		X																													
3	3.7 Menganalisis kualitas bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya	6 jam				X	X																										
4	4.7 Menampilkan uji organoleptik kualitas bahan makanan unggas hasil olahannya.	3 jam						X																									
5	3.8 Menganalisa bahan makanan dari daging dan hasil olahannya.	6 jam							X	X																							
6	4.8 Melakukan uji kualitas bahan makanan dari daging dan hasil olahannya.	3 jam									X																						
7.	3.9 Menganalisis kualitas bahan makanan dari telur dan hasil olahannya.	6 jam											X	X																			

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-007
		Status Revisi	0
	JADWAL KEGIATAN PROGRAM SEMESTER	Halaman	2 dari 4
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

NO.	KOMPETENSI INTI KOMPETENSI DASAR	JUMLAH JAM	BULAN DAN MINGGU																												KET.			
			JANUARI					PEBRUARI					MARET					APRIL					MEI					JUNI						
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3		4	5	
8.	4.9 Menampilkan hasil uji organoleptik kualitas telur dan hasil olahannya	3 jam																X																
9.	3.10 Menganalisis kualitas (kopi, teh, gula)	6 jam																		X	X													
10.	4.10 Menampilkan hasil uji organoleptik kopi, teh gula,	3 jam																					X											

Klaten, 18 September 2017

Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT

Kasih Pujiastuti,S.Pd.
NIP. 19611114190032

Nurrohmah Hidayati
NIM. 14511241053

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-010
		Status Revisi	0
	DAFTAR BUKU PEGANGAN DAN SUMBER BELAJAR GURU DAN SISWA	Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

DAFTAR BUKU PEGANGAN DAN SUMBER BELAJAR GURU DAN SISWA

Nama Guru : Nurrohmah Hidayati
Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan
Kelas : X
Tahun Pelajaran : 2017-2018

A. BUKU PEGANGAN DAN SUMBER BELAJAR GURU

1. Buku Wajib

No	Judul Buku	Pengarang	Penerbit	Tahun	Ket
1.	TATA BOGA	Drs. Bagus Putu Sudiara, BA	Depmenjur	1996	

2. Buku Pegangan, Buku Pengayaan

No	Judul Buku	Pengarang	Penerbit	Tahun	Ket
1.	Modul Pengolahan Makanan Indonesia	Titin Hera Widi Handayani, Marwanti.	UNY.	2011	
2.					

3. Sumber Belajar dan Referensi Lain

No	Jenis Sumber Belajar/ Referensi Lain	Keterangan
1.	Buku Paket Tata Boga	
2.	Modul Boga grate 2	Depmenjur
3.	Buku Restoran jilid 2	Depmenjur
4.	Garnish	Nurwahyuni, Kanisius
5	Buku Soto Indonesia	
6	Kue Indonesia	
7.	Majalah/ Tabloid	

B. BUKU PEGANGAN DAN SUMBER BELAJAR SISWA

1. Buku Wajib

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-010
		Status Revisi	0
	DAFTAR BUKU PEGANGAN DAN SUMBER BELAJAR GURU DAN SISWA	Halaman	2 dari 2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

No	Judul Buku	Pengarang	Penerbit	Tahun	Keterangan

2. Sumber Belajar dan Referensi Lain

No	Jenis Sumber Belajar/ Referensi Lain	Keterangan
1.	Buku-buku pegangan guru (pinjaman dari perpustakaan)	
2.	Internet	
3	Majalah/Tabloid	

Kepala Sekolah,

Narimo.S,Pd,M,M
NIP. 196504201989011003

Klaten, Juli 2017
Guru Mata Pelajaran,

Dra. Kristiyani P.
NIP. 19661222 199403 2 004

PERANGKAT PEMBELAJARAN

Pengetahuan Bahan Makanan

KELAS X



OLEH :

Nurrohmah Hidayati

NIM. 14511241053

SMK NEGERI 3 KLATEN

TAHUN AJARAN 2017 / 2018

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PPP/FO-001
		Status Revisi	1
	JURNAL PEMBELAJARAN	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

**JURNAL PEMBELAJARAN
SMK NEGERI 3 KLATEN
TAHUN PELAJARAN 2017/2018**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
 Paket Keahlian : Jasa Boga
 Mata Pelajaran : PBM
 Tahun Pelajaran : 2017 / 2018
 Semester : Gasal

Pertemuan	Tanggal	Uraian	Ket.	Ttd/nama siswa
I		(*Ditulis tangan)		
II				
III				
IV				
V				
VI				
VII				
VIII				

Klaten, September 2017
 Mahasiswa PLT

Nurrohmah Hidayati.
 NIM. 14511241053

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

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)
KURIKULUM 2013**

Satuan Pendidikan : **SMK N 3 Klaten**
Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Pangan
Kelas/ Semester : X / 1
Materi Pokok : Ikan dan olahannya
Alokasi Waktu : 2 x 120 menit (3 x 40 menit)

A. Kompetensi Inti (KI)

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan himaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
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.

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

B. Kompetensi Dasar (KD) dan Indikator Pencapaian Kompetensi

No	Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
3.	3.6 Menganalisis kualitas bahan makanan dari ikan dan hasil laut (<i>fish and seafood</i>)	1. Menerangkan pengertian ikan 2. Menyebutkan jenis – jenis ikan 3. Menunjukkan kualitas dan mutu ikan 4. Membedakan jenis hasil laut (<i>seafood</i>)
	4.6 Menampilkan hasil uji kualitas jenis ikan dan hasil olahannya	1. Menunjukkan macam potongan ikan 2. Menjelaskan macam potongan untuk membuat olahan ikan 3. Menjelaskan langkah – langkah membuat potongan ikan

C. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian ikan
2. Siswa dapat menyebutkan jenis – jenis ikan
3. Siswa dapat menunjukkan kualitas dan mutu ikan
4. Siswa dapat membedakan jenis hasil laut (*seafood*)
5. Siswa dapat menunjukkan macam potongan ikan
6. Siswa dapat menjelaskan macam potongan untuk membuat olahan ikan
7. Siswa dapat menjelaskan langkah – langkah membuat potongan ikan

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian ikan
2. Jenis – jenis ikan

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

3. Kualitas dan mutu ikan
4. Perbedaan jenis hasil laut (*seafood*)
5. Macam – macam potongan ikan
6. Pengertian macam potongan ikan
7. Contoh potongan ikan pada suatu hidangan
8. Langkah – langkah membuat potongan ikan

E. Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : Scientific
2. Model Pembelajaran : picture and picture
3. Metode : ceramah, kuis dan permainan

F. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Belajar

- Media : Handout, gambar tentang ikan dan hasil olahan ikan, papan tulis
- Alat : spidol/ kapur tulis, kertas
- Sumber Pembelajaran :

Sumiati, Tuti, dkk. *Modul Diklat PKB Guru SMK Paket Keahlian Jasa Boga*. 2015.

Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia

Ekawatiningsih, Prihastuti, dkk. *Restoran Jilid 2 SMK*. 2008. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan

Internet :

Panji. *Struktur Tubuh Ikan*. 2015. <http://www.edubio.info/2015/06/struktur-tubuh-ikan.html>

Superindo. *Jenis-jenis dan Manfaat Ikan sebagai Sebagai Sumber Gizi Nasional*. https://www.superindo.co.id/hidup_sehat/info_sehat/jenis-jenis_dan_manfaat_ikan_sebagai_sebagai_sumber_gizi_nasional

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

G. Langkah – langkah Pembelajaran

Pertemuan ke-1

Kegiatan	Diskusi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Guru memberikan salam. 2. Guru memeriksa kehadiran siswa. 3. Mengkondisikan siswa agar siap mengikuti pelajaran. 4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai. 5. Guru menyampaikan langkah – langkah pembelajaran. 6. Mengaitkan pelajaran yang akan diajarkan dengan kehidupan sehari – hari.	15 menit
Inti	1. Guru menyampaikan materi tentang ikan dan hasil olahannya sebagai pengantar. 2. Guru menampilkan gambar – gambar yang berkaitan dengan materi ikan dan hasil olahannya. 3. Guru menunjuk/ memanggil siswa untuk memasang jawaban pada gambar soal yang diberikan didepan. 4. Guru menanyakan dasar pemikiran siswa dari jawaban yang disusun/ siswa diminta menjelaskan jawaban yang telah disusun. 5. Berdasar urutan gambar yang telah disusun, guru menanamkan konsep atau materi sesuai kompetensi yang ingin dicapai.	90 menit
Penutup	1. Mengajak siswa membuat kesimpulan dan rangkuman materi yang diterima dari pembelajaran yang dilakukan. 2. Guru menutup pembelajaran.	15 menit

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

Pertemuan ke-2

Kegiatan	Diskusi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Guru memberikan salam dan dilanjutkan berdoa bersama – sama. 2. Guru memeriksa kehadiran siswa. 3. Mengkondisikan siswa agar siap mengikuti pelajaran. 4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai. 5. Guru menyampaikan langkah – langkah pembelajaran.	15 menit
Inti	1. Guru menyampaikan materi tentang macam – macam potongan ikan. 2. Guru menampilkan gambar – gambar yang berkaitan dengan materi potongan ikan. 3. Guru menunjuk/ memanggil siswa untuk maju ke depan dan diberi soal/ gambar tentang materi. 4. Siswa yang telah diberi soal/ gambar meminta untuk mencari pasangan dari soal yang dipegang diantara para siswa yang duduk. 5. Guru menanyakan dasar pemikiran siswa dari jawaban yang telah dicari/ siswa diminta menjelaskan jawaban yang telah ditemukan dari siswa yang duduk. 6. Berdasar dari jawaban/ gambar yang telah ditemukan dan dipasangkan, guru menanamkan konsep atau materi sesuai kompetensi yang ingin dicapai.	90 menit

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

Penutup	1. Mengajak siswa membuat kesimpulan dan rangkuman materi yang diterima dari pembelajaran yang dilakukan. 2. Guru menutup pembelajaran.	15 menit
---------	--	-------------

H. Penilaian

1. Teknik Penilaian : Pengamatan, Test Tertulis, Test Lisan
2. Prosedur Penilaian :

No.	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap a. Terlibat aktif dalam pembelajaran teori	Observasi	Sewaktu pelajaran
2.	Pengetahuan	Test Tertulis (PG 5 butir Essay 5 butir)	Selesai materi diadakan ulangan harian
3.	Ketrampilan	Hasil Kuis/ Game	Sewaktu kuis dan permainan

3. Pedoman Penskoran (terlampir)

Klaten, 8 Oktober 2017

Guru Pembimbing

Guru Mata Pelajaran

Kasih Pujiastuti,S.Pd.

Nurrohmah Hidayati

NIP. 19611114190032002

NIM. 14511241053

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

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)
KURIKULUM 2013**

Satuan Pendidikan : **SMK N 3 Klaten**
Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan
Kelas/ Semester : X / 1
Materi Pokok : Susu dan hasil olahannya
Alokasi Waktu : 2 x 120 menit (3 x 40 menit)

A. Kompetensi Inti (KI)

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan himaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
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.

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

B. Kompetensi Dasar (KD) dan Indikator Pencapaian Kompetensi

No	Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
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.
4	4.5 Memecahkan temuan hasil uji organoleptik coklat dan hasil olahannya	1. Menunjukkan hasil olah coklat 2. Menunjukkan cara pengolahan coklat 3. Mengolah produk olahan dari coklat 4. Evaluasi hasil olahan coklat

C. 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 menunjukkan hasil olah coklat.
6. Siswa dapat menunjukkan cara pengolahan coklat dengan benar.
7. Siswa dapat membuat produk hasil olahan coklat dengan benar.
8. Siswa dapat mengetahui hasil olahan coklat yang baik dan benar.

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

D. Materi Pembelajaran

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

E. Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : scientific learning
2. Model Pembelajaran : Discovery Learning dan Practice and drill
3. Metode : Kuis, Praktikum

F. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Belajar

- Media : Power Point, Handout, gambar olahan susu, papan tulis, laptop
- 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

G. Langkah – langkah Pembelajaran

Pertemuan ke-1

Kegiatan	Diskusi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Guru memberikan salam dan dilanjutkan berdoa bersama – sama.. 2. Guru memeriksa kehadiran siswa.	

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

	3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai. 4. Guru menyampaikan langkah – langkah pembelajaran. 5. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu bahan makanan dari coklat.	15 menit
Inti	1. Mengamati - Siswa mengamati tayangan gambar berbagai macam sumber coklat dan video tentang proses pengolahan coklat. 2. Menanya - Siswa menanggapi presentasi guru dengan menanyakan terkait gambar/ video yang belum dipahami dan membuat murid penasaran. - Dengan tanya jawab, dapat mengarahkan siswa untuk lebih memahami materi coklat dan hasil olahnya. 3. Mengumpulkan data - Guru memberikan beberapa kuis/ soal yang berkaitan dengan materi. 4. Menalar - Siswa memikirkan jawaban yang tepat dan siswa diberi kesempatan untuk menjawab dengan sistem kompetisi/ siapa angkat tangan dahulu, dapat menjawabnya. 5. Mengkomunikasikan - Siswa memberitahukan pemikirannya/ jawabannya, dan siswa lain menilai apakah jawaban yang diberikan benar atau tidak.	90 menit

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

	- Guru mempertegas jawaban yang benar dari soal yang ada.	
Penutup	1. Guru menyimpulkan hasil pembelajaran. 2. Guru menutup pembelajaran	15 menit

Pertemuan ke-2

Kegiatan	Diskusi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Guru memberikan salam dan memperkenalkan diri kepada murid – murid. 2. Guru memeriksa kehadiran siswa. 3. Guru mengkondisikan kelas agar siswa fokus belajar. 4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai.	15 menit
Inti	1. Pendidik membagikan jobsheet kepada siswa untuk dipelajari. 2. Pendidik membagi siswa menjadi 4 kelompok. 3. Pendidik memberikan penjelasan mengenai bahan dan alat untuk membuat olahan coklat. 4. Peserta didik diminta untuk membuat olahan coklat sesuai job sheet dan pembagian. 5. Peserta didik menilaikan hasil yang diperoleh kepada guru.	100 menit
Penutup	3. Guru mengevaluasi hasil praktik. 4. Guru menutup pembelajaran	5 menit

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

H. Penilaian

1. Teknik Penilaian : Pengamatan, Test Tertulis, Test Lisan
2. Prosedur Penilaian :

No.	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap a. Terlibat aktif dalam pembelajaran teori	Observasi	Sewaktu pelajaran dan sewaktu diskusi
2.	Pengetahuan	Test Tertulis (Soal PG 5, Soal Essay 5)	Selesai materi diadakan ulangan harian
3.	Ketrampilan	- Test Lisan (Kuis) - Hasil Kerja Siswa	- Ditengah pembelajaran - Setelah Praktik

3. Pedoman Penskoran (terlampir)

Klaten, 20 September 2017

Guru Pembimbing

Guru Mata Pelajaran

Kasih Pujiastuti,S.Pd.

Nurrohmah Hidayati

NIP. 19611114190032002

NIM. 14511241053

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

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)
KURIKULUM 2013**

Satuan Pendidikan : **SMK N 3 Klaten**
Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan
Kelas/ Semester : X / 1
Materi Pokok : Susu dan hasil olahannya
Alokasi Waktu : 1 x 120 menit (3 x 40 menit)

A. Kompetensi Inti (KI)

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan himaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
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.

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

B. Kompetensi Dasar (KD) dan Indikator Pencapaian Kompetensi

No	Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
3.	3.3 Menganalisis kualitas bahan makanan dari susu dan olahannya	1. Menjelaskan pengetahuan susu. 2. Menjelaskan fungsi susu dalam pengolahan makanan dengan tepat. 3. Menunjukkan macam – macam hasil olah susu. 4. Menjelaskan sifat – sifat susu dengan benar. 5. Membedakan kualitas susu

C. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat menjelaskan pengetahuan susu.
2. Siswa dapat menjelaskan fungsi susu dalam pengolahan makanan dengan tepat.
3. Siswa dapat menunjukkan macam – macam hasil olah susu.
4. Siswa dapat menjelaskan sifat – sifat susu dengan benar.
5. Siswa dapat membedakan kualitas susu

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian susu
2. Fungsi susu dalam pengolahan makanan
3. Macam –macam hasil olahan susu
4. Sifat – sifat susu
5. Kualitas susu

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

E. Metode Pembelajaran

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

F. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Belajar

- Media : Power Point, Handout, gambar olahan susu, papan tulis, laptop
- Alat : LCD, spidol/ kapur tulis
- Sumber Pembelajaran :

Anni Faridah, dkk. 2008. *Patiseri Jilid 1*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan

Anni Faridah, dkk. 2008. *Patiseri Jilid 2*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan

Internet :

<http://www.ilmuternak.com/2014/09/pengertian-susu-dan-penyakit-yang.html?m=1>

<http://kamicintapeternakan.blogspot.co.id/2009/07/sifat-sifat-susu.html?m=1>

<https://ghinameriyanadewi.wordpress.com/2012/12/07/pengertian-susu/>

G. Langkah – langkah Pembelajaran

Pertemuan ke-1

Kegiatan	Diskusi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Guru memberikan salam dan dilanjutkan berdoa bersama – sama.. 2. Guru memeriksa kehadiran siswa. 3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai.	15 menit

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

	4. Guru menyampaikan langkah – langkah pembelajaran. 5. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu susu dan hasil olahannya.	
Inti	1. Mengamati - Siswa mengamati tayangan gambar berbagai macam sumber susu dan video tentang proses pengolahan susu. 2. Menanya - Siswa menanggapi presentasi guru dengan menanyakan terkait gambar/ video yang belum dipahami dan membuat murid penasaran. - Dengan tanya jawab, dapat mengarahkan siswa untuk lebih memahami materi susu dan hasil olahannya. 3. Mengumpulkan data - Guru memberikan beberapa kuis/ soal yang berkaitan dengan materi. 4. Menalar - Siswa memikirkan jawaban yang tepat dan siswa diberi kesempatan untuk menjawab dengan sistem kompetisi/ siapa angkat tangan dahulu, dapat menjawabnya. 5. Mengkomunikasikan - Siswa memberitahukan pemikirannya/ jawabannya, dan siswa lain menilai apakah jawaban yang diberikan benar atau tidak. - Guru mempertegas jawaban yang benar dari soal yang ada.	90 menit

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

Penutup	1. Guru menyimpulkan hasil pembelajaran. 2. Guru menutup pembelajaran	15 menit
----------------	--	----------

H. Penilaian

1. Teknik Penilaian : Pengamatan, Test Tertulis, Test Lisan
2. Prosedur Penilaian :

No.	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap a. Terlibat aktif dalam pembelajaran teori	Observasi	Sewaktu pelajaran dan sewaktu diskusi
2.	Pengetahuan	Test Tertulis Soal PG 5 butir Essay 5 butir	Selesai materi diadakan ulangan harian
3.	Ketrampilan	Test Lisan (Hasil Kuis)	Ditengah pembelajaran

3. Pedoman Penskoran (terlampir)

Klaten, 20 Oktober 2017

Guru Pembimbing

Guru Mata Pelajaran

Kasih Pujiastuti,S.Pd.

Nurrohmah Hidayati

NIP. 19611114190032002

NIM. 14511241053

	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 Makanan
 Paket Keahlian : Tata Boga
 Kelas/ Semester : X JB / Gasal
 Materi Pokok : Lemak & Minyak
 Alokasi Waktu : 2 x 120 (3 x 40 menit)

B. Kompetensi Inti (KI)

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan himaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
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.

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

C. Kompetensi Dasar (KD) dan Indikator Pencapaian Kompetensi

No	Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
3.	3.4 Menganalisis jenis lemak dan minyak	1. Menjelaskan pengertian lemak dan minyak 2. Menunjukkan macam-macam lemak dan minyak. 3. Menyebutkan fungsi lemak dan minyak 4. Menerangkan kualitas lemak dan minyak 5. Menentukan cara menyimpan lemak dan minyak

D. Tujuan Pembelajaran

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

E. Materi Pembelajaran

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

F. Pendekatan Pembelajaran

1. Strategi pembelajaran : Scientific
2. Model Pembelajaran : Discovery Learning

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

3. Metode : Diskusi, presentasi, Tanya jawab

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

Anni Faridah, dkk. 2008. *Patiseri 1*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan

H. Langkah – langkah Pembelajaran

Pertemuan ke-1

Kegiatan	Diskusi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Guru memberikan salam dan dilanjutkan berdoa bersama – sama.. 2. Mempersiapkan 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.	15 menit

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

Inti	Stimulation - Peserta didik mengamati gambar atau video tentang lemak dan minyak. Proplem statemen (pertanyaan/identifikasi masalah) - Peserta didik mengajukan pertanyaan berkaitan dengan lemak dan minyak. - Peserta didik mengidentifikasi macam-macam lemak dan minyak Data Collection (Pengumpulan Data) - peserta didik diminta membentuk kelompok @ 4 orang. Setiap kelompok mendiskusikan dan mempresentasikan tentang : a. Pengertian Lemak Jenuh dan contoh bahan makanan yang mengandung lemak Jenuh! b. Pengertian Lemak Tak Jenuh dan contoh bahan makanan yang mengandung <u>Lemak Tak Jenuh Tunggal</u> ! c. Pengertian Lemak Tak Jenuh dan contoh bahan makanan yang mengandung <u>Lemak Tak Jenuh Ganda</u> ! d. Pengertian Lemak Trans dan contoh bahan makanan yang mengandung Lemak Trans! Menalar - Siswa mendiskusikan dan mencari jawaban dari bahan diskusi yang diberikan guru.	90 menit
-------------	---	----------

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

	Mengkomunikasikan - Perwakilan dari masing - masing kelompok mempresentasikan hasil diskusi didepan kelompok lain. - Siswa lain memberi tanggapan. - Siswa menerima tanggapan dari siswa lain dan guru.	
Penutup	- Peserta didik membuat rangkuman materi lemak dan minyak - Guru melakukan tanya jawab materi lemak dan minyak yang telah di berikan. - Menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya. - Menutup pelajaran dengan salam dan doa.	15 menit

Pertemuan ke-2

Kegiatan	Diskusi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Guru memberikan salam dan dilanjutkan berdoa bersama – sama. 2. Guru memeriksa kehadiran siswa. 3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai. 4. Guru menyampaikan langkah – langkah pembelajaran. 5. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu fungsi, kualitas dan cara menyimpan lemak dan minyak.	15 menit

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

Inti	1. Mengamati - Siswa mengamati tayangan gambar berbagai macam lemak dan minyak. 2. Menanya - Siswa menanggapi presentasi guru dengan menanyakan terkait gambar yang belum dipahami dan membuat murid penasaran. - Dengan tanya jawab, dapat mengarahkan siswa untuk lebih memahami fungsi, kualitas dan cara menyimpan lemak dan minyak. 3. Mengumpulkan data - Guru memberikan beberapa kuis/ soal yang berkaitan dengan materi. 4. Menalar - Siswa memikirkan jawaban yang tepat dan siswa diberi kesempatan untuk menjawab dengan sistem kompetisi/ siapa angkat tangan dahulu, dapat menjawabnya. 5. Mengkomunikasikan - Siswa memberitahukan pemikirannya/ jawabannya, dan siswa lain menilai apakah jawaban yang diberikan benar atau tidak. - Guru mempertegas jawaban yang benar dari soal yang ada.	90 menit
Penutup	1. Guru menyimpulkan hasil pembelajaran. 2. Guru menutup pembelajaran	15 menit

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

I. Penilaian

1. Teknik Penilaian : Pengamatan, Test Tertulis, Hasil Kerja Siswa

2. Prosedur Penilaian :

No.	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap a. Terlibat aktif dalam pembelajaran teori	Observasi	Sewaktu pelajaran dan sewaktu diskusi
2.	Pengetahuan	Test Tertulis Soal pilihan ganda 5 butir dan soal essay 5 butir	Selesai materi diadakan ulangan harian
3.	Ketrampilan	- Diskusi (Pengertian dan contoh macam Lemak Minyak) - Kuis Fungsi, kualitas, dan cara menyimpan lemak dan minyak	Diskusi diadakan diawal pelajaran Kuis diadakan ditengah – tengah pembelajaran

3. Pedoman Penskoran (terlampir)

Klaten, 20 Oktober 2017

Guru Pembimbing

Guru Mata Pelajaran

Kasih Pujiastuti, S.Pd.

Nurrohmah Hidayati

NIP. 19611114190032002

NIM. 14511241053



SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN

Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270

Website: smkn3klaten.sch.id Email: smknegeri3_klaten@yahoo.com

HAND OUT

Hand Out No.1

BAHAN MAKANAN DARI COKLAT

Waktu: 135 menit

A. Standar kompetensi

Memahami susu dan hasil olahannya

B. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan himaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
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. Kompetensi Dasar

1. Mensyukuri anugerah Tuhan akan keberadaan bahasa Indonesia dan menggunakannya sesuai dengan kaidah dan konteks untuk mempersatukan bangsa.
2. Menunjukkan sikap tanggung jawab, peduli, responsif dan santun dalam mempelajari sanitasi hygiene guna permasalahan lingkungan dan kebijakan publik.
3. Menganalisis kualitas bahan makanan dari susu dan olahannya.

D. Sub Topik

1. Pengertian susu
2. Fungsi susu dalam pengolahan makanan



SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN

Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270

Website: smkn3klaten.sch.id Email: smknegeri3_klaten@yahoo.com

HAND OUT

Hand Out No.1

BAHAN MAKANAN DARI COKLAT

Waktu: 135 menit

3. Macam –macam hasil olah susu
4. Sifat – sifat susu
5. Kualitas susu

E. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat menjelaskan pengetahuan susu.
2. Siswa dapat menjelaskan fungsi susu dalam pengolahan makanan dengan tepat.
3. Siswa dapat menunjukkan macam – macam hasil olah susu.
4. Siswa dapat menjelaskan sifat – sifat susu dengan benar.
5. Siswa dapat membedakan kualitas susu.

F. Uraian Materi

SUSU



➤ **Pengertian susu**

Susu merupakan bahan makanan yang berasal dari hasil perahan susu pada sapi, kambing, kuda dan sebagainya. Susu dapat diolah menjadi berbagai makanan. Susu memiliki banyak fungsi dan manfaat. Untuk umur produktif, susu membantu pertumbuhan mereka. Sementara



SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN

Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270

Website: smkn3klaten.sch.id Email: smknegeri3_klaten@yahoo.com

HAND OUT

Hand Out No.1

BAHAN MAKANAN DARI COKLAT

Waktu: 135 menit

itu, untuk orang lanjut usia, susu membantu menopang tulang agar tidak keropos. Susu mengandung banyak protein. Oleh karena itu, setiap orang dianjurkan minum susu. Sekarang banyak susu yang dikemas dalam bentuk yang unik. Tujuan dari ini agar orang tertarik untuk membeli dan minum susu. Ada juga susu yang berbentuk fermentasi.

➤ Fungsi susu pada pengolahan makanan

Dalam pembuatan produk – produk patiseri, ada beberapa keuntungan yang di dapat apabila menggunakan susu padat, yaitu :

- Bertambahnya absorpsi (penyerapan) dan kuatnya adonan.
- Zat padat pada susu kering non-fat berfungsi sebagai bahan penyegar pada protein tepung sehingga volume roti akan bertambah, terutama apabila yang digunakan adalah tepung medium. Proses ini terjadi sewaktu pengadukan (dough making) pada tahap awal dan pada tahap akhir, yaitu setelah roti selesai dibakar, dimana protein akan menjadi keras sehingga susunan roti akan menjadi tegar dan tidak mengempes. Tepung lunak memerlukan lebih banyak susu.
- Fermentasi (peragian) lebih lama. Akan tetapi dapat membantu pencapaian produk roti yang memuaskan.
- Warna kerak lebih baik. Laktose, casein (zat keju), dan protein susu yang ada didalam susu kering non-fat membantu untuk menghasilkan kerak dengan warna kekuning-kuningan. Susu juga mempertinggi mutu hasil pemanggangan.
- Mempertinggi volume roti. Ada beberapa cara agar volume roti bertambah, salah satunya adalah dengan menambahkan susu kedalam adonan.
- Mutu simpan lebih baik. Membubuhkan susu bukan saja mempertinggi isi cairan, tetapi juga memungkinkan roti tetap empuk dalam masa yang lebih lama.
- Nilai gizinya lebih baik. Roti susu mempunyai nilai gizi yang lebih baik sebab mengandung lebih banyak mineral, protein dan vitamin. Susu juga meningkatkan keharuman dan kelembatan dan keharuman roti.



SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN

Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270

Website: smkn3klaten.sch.id Email: smknegeri3_klaten@yahoo.com

HAND OUT

Hand Out No.1

BAHAN MAKANAN DARI COKLAT

Waktu: 135 menit

➤ Macam – macam olahan susu

Hasil olahan susu dapat dijadikan bahan baku dalam pembuatan keju, krim, ataupun sebagai bahan isian pada beberapa produk makanan. Makanan yang mengandung susu, memberikan citarasa yang berbeda. Citarasa susu yang gurih memberikan rasa yang lebih enak pada makanan. Beberapa contoh hasil olahan susu yaitu :

- Whole milk (*susu utuh*), disebut juga susu *full cream*, susu yang belum dipisahkan lemaknya.
- Pasteurised milk (*susu pasteurisasi*), susu yang dipanaskan mencapai 70% dan cepat didinginkan lagi.
- Homogenised milk* (susu homogenisasi), biasanya dikombinasi dengan pasteurisasi. Homogenisasi berarti bahwa percikan-percikan lemak dari susu disebar secara merata pada cairan, oleh karena itu pemisahan lemak dalam susu dicegah.
- Skimmed milk* (susu skim), merupakan produk samping dari pemisahan *butterfat* (lemak mentega) dari susu utuh/susu *full cream*, sehingga bebas dari lemak.
- Susu UHT (*Ultra High Temperature*), dibuat dari susu cair yang dipanaskan dengan suhu + 137°C.
- Susu Evaporasi/Susu kental tawar (*evaporated milk*), jenis susu yang telah diuapkan sebagian airnya, hingga kental.
- Susu kental Manis (*condensed milk*), sesuai namanya, susu ini kental dan manis sekali.
- Susu Bubuk. Hasil olahan susu segar yang dikeringkan hingga berbentuk bubuk.
- Butter Milk*, cairan sisa pemrosesan mentega. Susu jenis ini biasanya kental dan bisa langsung diminum atau untuk campuran membuat kue.
- Susu asam (*sour milk*), rasanya asam karena proses fermentasi. Fungsinya sama dengan *buttermilk*.



SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN

Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270

Website: smkn3klaten.sch.id Email: smknegeri3_klaten@yahoo.com

HAND OUT

Hand Out No.1

BAHAN MAKANAN DARI COKLAT

Waktu: 135 menit

k. Cream,

Perbedaan jenis aneka krim hanya terletak pada kandungan lemaknya. Makin tinggi kandungan lemaknya, makin gurih rasanya.

l. Keju,

Keju dibagi berdasarkan cara pembuatan, lamanya fermentasi serta teksturnya. Semakin lunak tekstur keju, semakin mudah rusak serta membusuk.

➤ Sifat – sifat susu

Susu memiliki sifat – sifat tertentu yang dapat dilihat secara fisik, diantaranya :

a. Sifat Pembentukan Krem

Bila susu dibiarkan dalam gelas beberapa waktu, terlihat selapis krem di permukaan susu karena butir-butir lemak mengapung di atas.

b. Warna normal susu adalah putih kekuningan atau keemasan.

c. Rasa susu sedikit manis dan asin tetapi tidak begitu mencolok, dan Bau yang normal seperti bau sapi.

d. pH Susu segar mempunyai sifat sedikit asam mendekati netral antara 6,5-6,7.

e. Titik Beku Susu pada suhu -55 derajat celcius sampai 0,61 derajat celcius.

f. Titik Didih Susu 100,11 derajat celcius.

g. Kekentalan Susu lebih kental dari air karena mengandung protein dan lemak.

➤ Kualitas susu

susu merupakan produk yang kaya akan protein, susu menjadi tidak tahan lama untuk disimpan . Penanganan yang salah akan menjadikan susu rusak dan jika digunakan pada pengolahan makanan akan menurunkan mutu dari makanan yang dihasilkan.

Memilih produk susu yang baik harus memperhatikan beberapa hal:

a. Memiliki warna dan aroma khas susu yang segar.



SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN

Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270

Website: smkn3klaten.sch.id Email: smknegeri3_klaten@yahoo.com

HAND OUT

Hand Out No.1

BAHAN MAKANAN DARI COKLAT

Waktu: 135 menit

- b. Produk susu tidak boleh berubah warna aroma dan rasa.
- c. Tidak terdapat lendir pada produk susu yang lebih cair.
- d. Tidak mengandung bibit penyakit.

Berdasarkan jumlah bakteri dalam air susu, kualitas susu di negara-negara barat dan negara-negara maju lainnya digolongkan menjadi 3 macam, yaitu:

- 1) Susu dengan kualitas baik atau kualitas A (No. 1), jumlah bakteri yang terdapat dalam susu segar tidak lebih dari 10.000/ml.
- 2) Susu Kualitas B (No. 2) jumlah bakterinya antara 100.000-1.000.000.
- 3) Susu dengan kualitas C (No. 3), jelek jika jumlah bakterinya lebih dari 1.000.000/ml.

➤ Faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas susu:

- 1) Keadaan kandang sapi. Kandang sapi yang baik akan menghasilkan susu yang baik.
- 2) Keadaan rumah pemerah. Umumnya rumah untuk memeras susu sapi harus terpisah dari kandang sapi.
- 3) Keadaan kesehatan sapi. Sapi perah yang sakit akan menghasilkan mutu susu tidak baik.
- 4) Kesehatan pemerah atau pekerja. Hal ini penting agar kontaminasi bakteri yang berasal dari pekerja yang sakit dapat dihindari dan dikurangi.
- 5) Kebersihan hewan. Apabila sapi kotor, susu yang diperoleh juga akan mengandung jumlah bakteri yang lebih banyak dan akhirnya rendah mutunya.
- 6) Kebersihan alat pemerah.
- 7) Penyimpanan susu. Penyimpanan susu pada suhu tinggi atau kamar, jumlah bakteri yang ada pada susu akan lebih banyak daripada penyimpanan susu pada suhu rendah.



SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN

Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270

Website: smkn3klaten.sch.id Email: smknegeri3_klaten@yahoo.com

HAND OUT

Hand Out No.1

BAHAN MAKANAN DARI COKLAT

Waktu: 135 menit

Penyimpanan susu berdasarkan tempat, suhu dan masa simpan :

No.	Jenis susu	Tempat penyimpanan	Suhunya	Masa simpan
1.	Susu segar	Wadah terbuka	+30°C	6 jam
2.	Susu pasteurisasi	Wadah terbuka	Suhu ruang	12 jam
		Wadah tertutup	4 – 10°C	2 minggu
		Hampa udara	Suhu ruang	6 bulan
3.	Susu kental manis	Wadah tertutup	Suhu ruang	6 bulan
4.	Susu bubuk	Tertutup dan kering	Suhu ruang	2 bulan
		Terbuka	Suhu ruang	<1 bulan
		Terbuka	Lembab	< 1 bulan



SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN

Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270

Website: smkn3klaten.sch.id Email: smknegeri3_klaten@yahoo.com

HAND OUT

Hand Out No.1

IKAN DAN HASIL OLAHNYA

Waktu: 120 menit

A. Standar kompetensi

Menampilkan hasil uji kualitas jenis ikan dan hasil olahannya

B. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan himaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
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. Kompetensi Dasar

1. Mensyukuri anugerah Tuhan akan keberadaan bahasa Indonesia dan menggunakannya sesuai dengan kaidah dan konteks untuk mempersatukan bangsa.
2. Menunjukkan sikap tanggung jawab, peduli, responsif dan santun dalam mempelajari sanitasi hygiene guna permasalahan lingkungan dan kebijakan publik.
3. Menganalisis kualitas bahan makanan dari hasil laut (*fish and seafood*).
4. Menampilkan hasil uji kualitas jenis ikan dan hasil olahannya

D. Sub Topik

1. Menunjukkan macam – macam potongan ikan
2. Menunjukkan hasil olahan ikan

E. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat mengetahui macam – macam potongan ikan.



SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN

Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270

Website: smkn3klaten.sch.id Email: smknegeri3_klaten@yahoo.com

HAND OUT

Hand Out No.1

IKAN DAN HASIL OLAHNYA

Waktu: 120 menit

2. Siswa dapat menunjukkan hasil olahan ikan.

F. Uraian Materi

Jenis Potongan Ikan

➤ **Bentuk Ikan**

Sebelum anda mengetahui jenis potongan, anda perlu tahu terlebih dahulu jenis ikannya, berikut adalah jenisnya:

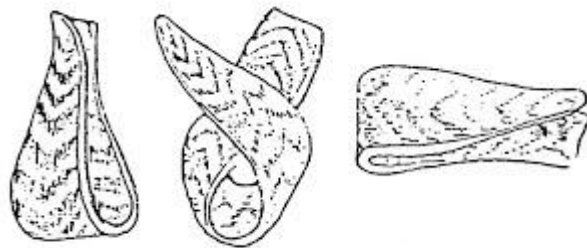
1. *Flat Fish* : Yang bertubuh agak gepeng
2. *Round Fish* : Yang bertubuh bulat lonjong

➤ **Jenis Potongan Ikan dan porsinya :**

Berikut adalah beberapa jenis potongan ikan, berikut potongannya:

1. Delice

Potongan delice adalah potongan ikan fillet flat fish utuh panjang, kemudian disimpul menjadi bulatan atau dilipat.



Cara membuat : Pertama fillet *flat fish*. Lalu bagi menjadi dua bagian. Setelah itu, ikan yang sudah di fillet di bentuk seperti pita atau simpul bisa juga menjadi bulatan atau dilipat.

Porsi: 90-100 gr

2. Pauviette

Daging ikan fillet yang diisi lalu digulung. Disebut juga rolled fish.



SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN

Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270

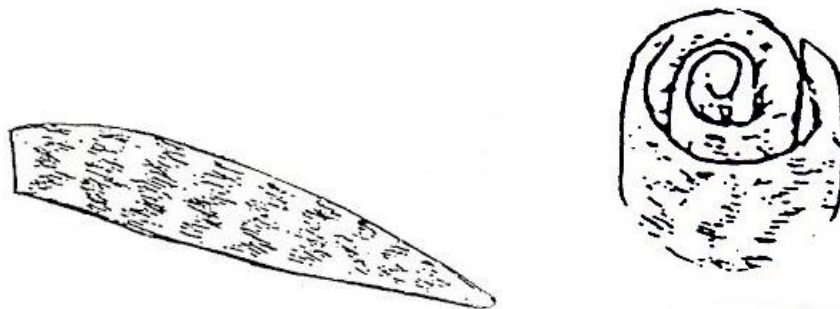
Website: smkn3klaten.sch.id Email: smknegeri3_klaten@yahoo.com

HAND OUT

Hand Out No.1

IKAN DAN HASIL OLAHNYA

Waktu: 120 menit

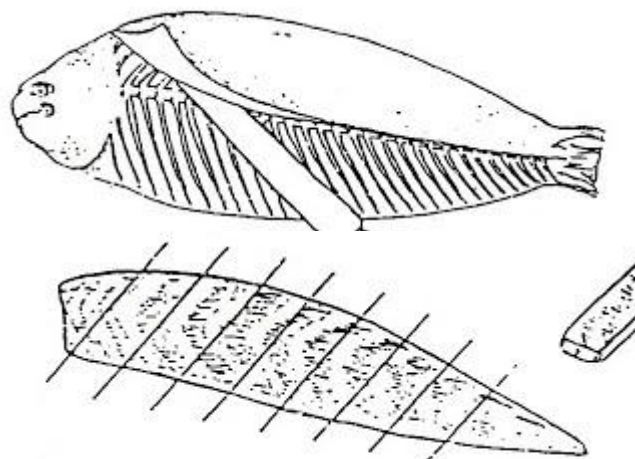


Cara membuat: Ikan di fillet terlebih dahulu, setelah menjadi 2 bagian letakkan daging ikan di cutting board. Setelah itu beri isian diatas daging, kemudian fillet ikan digulung.

Porsi: 90-100 gr

3. Goujon

Daging ikan fillet yang dipotong serong memanjang.





SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN

Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270

Website: smkn3klaten.sch.id Email: smknegeri3_klaten@yahoo.com

HAND OUT

Hand Out No.1

IKAN DAN HASIL OLAHNYA

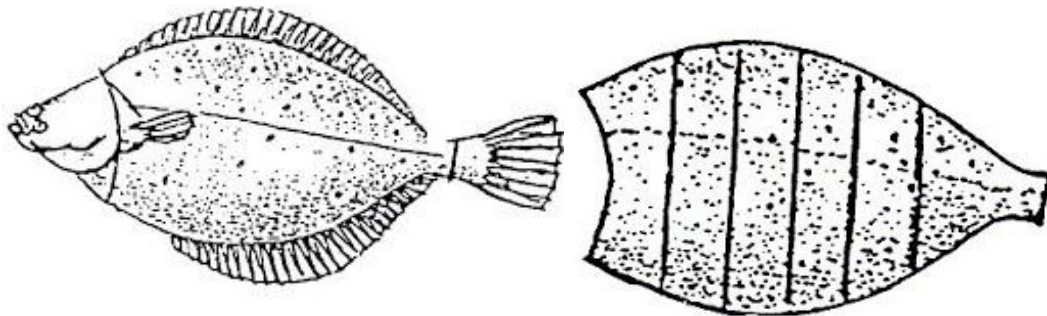
Waktu: 120 menit

Cara membuat: Fillet daging ikan diletakkan diatas cutting board, lalu iris atau potong serong memanjang. Panjang potongan lebih kurang 6-8 cm dengan tebal 0,5-1 cm.

Porsi: 90-100 gr

4. Troncom

Potongan ikan yang dipotong bulat utuh.

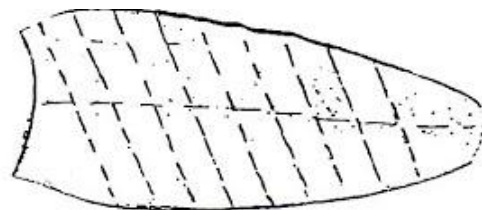


Cara membuat: Potongan ikan troncom adalah potongan ikan yang dipotong dari ikan yang berbentuk pipih (flat fish), potongan berbentuk bulat utuh. Potongan ikan ini langsung dipotong bulat utuh disertai durinya juga.

Porsi: 150-200 gr

5. Supreme

Potongan ikan yang diiris miring dari fillet ikan , supreme biasanya dipotong dari ikan yang bertubuh bulat besar.



Cara membuat: Ikan di fillet tanpa di bagi menjadi dua. Sehingga menjadi fillet ikan yang cukup besar. Lalu iris miring fillet ikan tersebut.

Porsi: 90-100 gr



SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN

Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270

Website: smkn3klaten.sch.id Email: smknegeri3_klaten@yahoo.com

HAND OUT

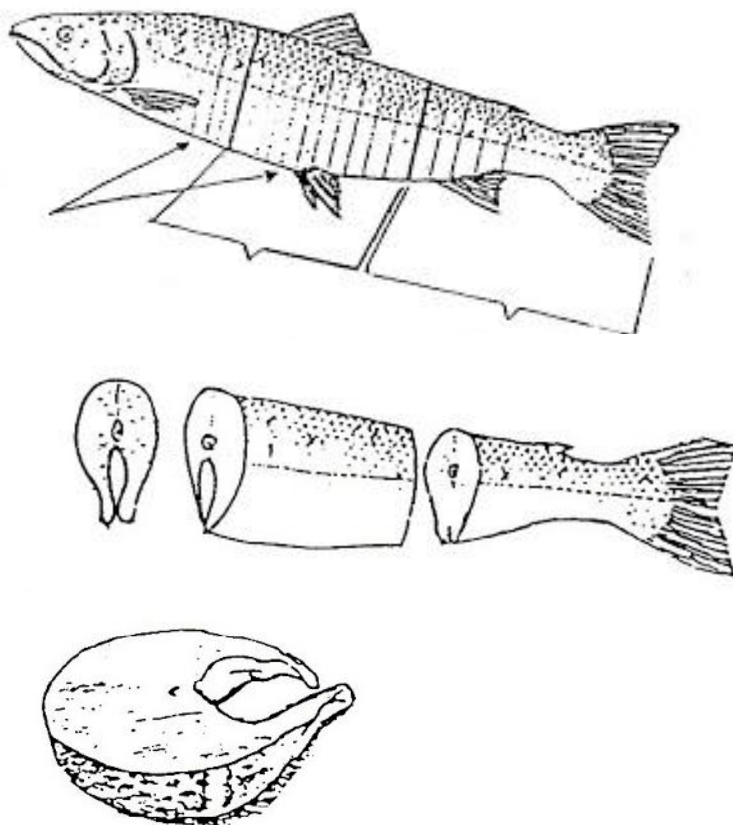
Hand Out No.1

IKAN DAN HASIL OLAHNYA

Waktu: 120 menit

6. Darne

Potongan ikan yang dipotong melintang, dari ikan yang bertubuh bulat. Potongan darne ini bulat utuh.



Cara membuat: Ikan yang berbentuk bulat diletakkan diatas cutting board. Lalu belah utuh ikan tersebut disertai durinya. Potong menjadi 3 bagian. Potongan tipis, potongan tebal, potongan bagian ekor.

Porsi: 150-200 gr

G. Daftar Pustaka

Sumiati, Tuti, dkk. *Modul Diklat PKB Guru SMK Paket Keahlian Jasa Boga*. 2015. Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia



SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN

Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270

Website: smkn3klaten.sch.id Email: smknegeri3_klaten@yahoo.com

HAND OUT

Hand Out No.1

IKAN DAN HASIL OLAHNYA

Waktu: 120 menit

Ekawatiningsih, Prihastuti, dkk. *Restoran Jilid 2 SMK*. 2008. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan

Panji. *Struktur Tubuh Ikan*. 2015. <http://www.edubio.info/2015/06/struktur-tubuh-ikan.html>

Superindo. *Jenis-jenis dan Manfaat Ikan sebagai Sebagai Sumber Gizi Nasional*.
https://www.superindo.co.id/hidup_sehat/info_sehat/jenis-jenis_dan_manfaat_ikan_sebagai_sebagai_sumber_gizi_nasional

Terimakasih.... ☺



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3
KLATEN**

Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270

Website: smkn3klaten.sch.id Email:

smknegeri3_klaten@yahoo.com

HAND OUT

Hand Out No.1	IKAN DAN HASIL OLAHNYA	Waktu: 120 menit
---------------	------------------------	------------------

A. Standar kompetensi

Mengetahui Kualitas Bahan Makanan dari Ikan dan Hasil Laut

B. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan himaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
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. Kompetensi Dasar

1. Mensyukuri anugerah Tuhan akan keberadaan bahasa Indonesia dan menggunakannya sesuai dengan kaidah dan konteks untuk mempersatukan bangsa.
2. Menunjukkan sikap tanggung jawab, peduli, responsif dan santun dalam mempelajari sanitasi hygiene guna permasalahan lingkungan dan kebijakan publik.
3. Menganalisis kualitas bahan makanan dari hasil laut (*fish and seafood*).

D. Sub Topik

1. Pengertian ikan
2. Jenis – jenis ikan



SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN

Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270

Website: smkn3klaten.sch.id Email:

smknegeri3_klaten@yahoo.com

HAND OUT

Hand Out No.1	IKAN DAN HASIL OLAHNYA	Waktu: 120 menit
---------------	------------------------	------------------

3. Kualitas dan mutu ikan
4. Perbedaan jenis hasil laut

E. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat menjelaskan pengetahuan ikan.
2. Siswa dapat menyebutkan jenis – jenis ikan.
3. Siswa dapat menunjukkan kualitas dan mutu ikan.
4. Siswa dapat membedakan jenis hasil laut (*seafood*).

F. Uraian Materi

IKAN



Pengertian Ikan



Ikan adalah salah satu anggota vertebrata berdarah dingin yang hidup di air dan umumnya bernafas dengan insang. Ikan banyak dikonsumsi masyarakat. Ikan memiliki banyak sekali jenisnya. Di Indonesia, mayoritas wilayahnya perairan yang sangat kaya akan ikan.

Tubuh ikan dibagi menjadi 3 bagian, yaitu kepala, tubuh, dan ekor. Sedangkan struktur tubuh ikan terdiri dari : mulut, sisik, sirip, lubang hidung, anus, insang, tutup insang, mata, oragan dalam, dll.



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3
KLATEN**

Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270

Website: smkn3klaten.sch.id Email:

smknegeri3_klaten@yahoo.com

HAND OUT

Hand Out No.1	IKAN DAN HASIL OLAHNYA	Waktu: 120 menit
---------------	------------------------	------------------

Ikan merupakan bahan pangan sumber protein hewani, dan biasa dimanfaatkan untuk membuat stock, untuk hidangan appetizer dan main course. Ikan memiliki banyak kandungan gizi. Ikan termasuk makanan yang rendah lemak, tinggi protein dan merupakan sumber asam lemak omega 3 (lemak baik). Dalam tubuh manusia protein mempunyai fungsi yang sangat penting yaitu untuk pertumbuhan, serta membangun dan mengganti sel-sel tubuh yang telah rusak. Ikan selain berfungsi sebagai bahan makanan juga dapat berfungsi sebagai bahan untuk obat-obatan, bahan pakan ternak, bahan industri, dan lain-lain.

Kandungan gizi pada ikan yaitu :

- Protein : kandungan protein pada ikan 15-20%. Protein ikan lebih mudah dicerna dibandingkan protein daging.
- Lemak : mengandung asam lemak tidak jenuh yang cukup tinggi. Yaitu asam lemak omega 3.
- Karbohidrat
- Vitamin : Vitamin yang ada dalam ikan antara lain vitamin A, D, E, dan B kompleks.
- Mineral : Mineral merupakan sumber mineral besi, tembaga, seng, kalsium, fosfor, dan yodium.
- Air : Kandungan air pada ikan cukup tinggi yaitu 70 – 75%.



Jenis – Jenis Ikan

Ikan dapat dikelompokkan berdasarkan hal – hal berikut:

- Habitat, terdiri dari:

Ikan air laut yang umum di konsumsi :

1. Layur
2. Tuna
3. Kakap
4. Kerapu



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3
KLATEN**

Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270

Website: smkn3klaten.sch.id Email:

smknegeri3_klaten@yahoo.com

HAND OUT

Hand Out No.1	IKAN DAN HASIL OLAHNYA	Waktu: 120 menit
---------------	------------------------	------------------

- | | |
|-------------|------------|
| 5. Pari | 8. Tongkol |
| 6. Tenggiri | 9. Bandeng |
| 7. Teri | 10. Bawal |

Ikan air tawar yang umum di konsumsi:

- | | |
|-----------|-----------|
| 1. Bawal | 6. Emas |
| 2. Belut | 7. Mujair |
| 3. Gabus | 8. Nila |
| 4. Gurame | 9. Patin |
| 5. Lele | 10. Sepat |

- Bentuk tubuh, terdiri dari:

Gepeng (*flatfish*) :

1. ikan sebelah (*halibut*)
2. ikan lidah (*tongue sole*)
3. bawal hitam (*black pomfret*)
4. bawal putih (*silver pomfret*)
5. pari (*rays*)

Bundar (*round fish*) :

1. mackarel
2. salmon
3. tongkol
4. tenggiri

- Kandungan lemak, terdiri dari:

1. *Leanfish*, atau ikan tak berlemak, mempunyai kandungan lemak 2% atau kurang.



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3
KLATEN**

Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270

Website: smkn3klaten.sch.id Email:

smknegeri3_klaten@yahoo.com

HAND OUT

Hand Out No.1	IKAN DAN HASIL OLAHNYA	Waktu: 120 menit
---------------	------------------------	------------------

2. Medium *fatfish*, atau ikan berlemak, memiliki kandungan lemak antara 2-5% lemak ikan golongan *leanfish* dan medium *fatfish* banyak terkandung dalam hati ikan.
3. *Fatfish*, atau ikan berlemak tinggi, memiliki kandungan lemak di atas 5%. *Fatfish* memiliki pigmen warna lebih banyak dibandingkan jenis lainnya, sehingga ikan-ikan golongan ini dapat terlihat kuning ataupun pink dibandingkan dengan *leanfish* yang berwarna putih.



Kualitas dan Mutu Ikan

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

1. Warna pada kulit ikan mengkilat dan jernih. Kulit tidak mudah robek.
2. Sisik ikan melekat kuat pada kulitnya dan mengkilat, dan tertutup lendir tipis, sisik masih utuh tidak banyak yang lepas.
3. Apabila ditekan daging ikan dengan jari pada bagian perut jika ditekan cepat kembali pada keadaan semula atau kenyal, berarti ikan dalam keadaan belum busuk atau rusak.
4. Dibagian daging, ikatan antara serat kuat.
5. Bagian insang ikan masih berwarna merah segar, serabut insang tidak menempel antara satu sama lainnya /lembaran insang kelihatan jelas.
6. Bola mata ikan masih bening atau jernih, cerah, dan segar serta tidak tenggelam pada rongganya (mata menonjol dan cembung).
7. Bau ikan masih khas atau masih segar. Jika kedapatan ikan berbau amoniak atau belerang berarti ikan sudah busuk.



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3
KLATEN**

Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270

Website: smkn3klaten.sch.id Email:

smknegeri3_klaten@yahoo.com

HAND OUT

Hand Out No.1

IKAN DAN HASIL OLAHNYA

Waktu: 120 menit

Sebaliknya ikan yang kurang segar mempunyai tanda :

1. Mata : suram, pucat dan keruh, bila ditekan biji mata akan hancur dan tidak muncul kembali.
2. Insang : kotor dan penuh dengan cairan yang melekat, tidak berwarna merah.
3. Sisik : mudah lepas dari badan ikan.
4. Bau : mulai mengeluarkan bau kurang sedap (amonia) berbau basi atau asam.
5. Tubuh lembek.
6. Kulit : mudah robek

❖ Penyimpanan Ikan

Ikan merupakan bahan makanan yang mudah menjadi busuk, oleh karena itu lebih baik segera digunakan. Perubahan bau amis yang tajam merupakan tanda kerusakan dekomposisi. Proses kebusukan pada ikan dapat diminimalisir dengan teknik penyimpanan yang benar dan tepat. Proses penyimpanan yang dianjurkan pada ikan adalah dengan teknik basah dan dingin serta teknik pengawetan.

✓ Teknik penyimpanan basah dan dingin

Penanganan dan penyimpanan ikan bertujuan untuk mempertahankan kadar ikan, melindungi daging ikan dari kerusakan. Teknik basah dan dingin ini menggunakan media refrigerator atau freezer, atau ice. Dengan media ini adalah proses pembekuan yang akan menunda bakteri atau mikroorganisme dalam ikan tidak akan berkembang biak sehingga ikan tidak akan mengalami kerusakan.

✓ Teknik pengawetan

Teknik pengawetan merupakan teknik penyimpanan yang mempunyai waktu yang lebih lama dibandingkan penyimpanan dengan cara pembekuan.



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3
KLATEN**

Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270

Website: smkn3klaten.sch.id Email:

smknegeri3_klaten@yahoo.com

HAND OUT

Hand Out No.1

IKAN DAN HASIL OLAHNYA

Waktu: 120 menit

Pengawetan yang sering diperlakukan dalam ikan seperti penggaraman, pengeringan, pengasapan, dan pengalengan. Dalam teknik pengawetan syarat yang harus dipenuhi adalah pemilihan ikan yang masih segar, kebersihan alat pengawetan, dilakukan sesuai dengan standar prosedur pengawetan, dan bebas dari bakteri, jamur dan kuman.



Jenis Hasil Laut (*seafood*)

- **Kerang – kerangan**

Shellfish atau kerang-kerangan berbeda dengan *finfish*. Kerang-kerangan mempunyai kulit luar yang keras. Kerang-kerangan tidak mempunyai tulang belakang atau rangka internal. Tubuh binatang ini sebenarnya lunak, kulit yang mengeras di bagian luarnya berfungsi sebagai pelindung. Binatang berkulit keras ini sebagian besar terdapat di laut, namun beberapa jenis dapat pula dijumpai di air tawar. *Shellfish* dapat diklasifikasikan menjadi dua kelas yaitu moluska dan Crustacea.

1. Molusca

Mollusca berasal dari bahasa latin yaitu molluscus yang artinya lunak. Jadi Filum Mollusca adalah kelompok hewan invertebrata yang memiliki tubuh lunak. Tubuh lunaknya itu dilindungi oleh cangkang, akan tetapi ada juga yang tidak bercangkang. Molusca yang banyak dipakai di restaurant antara lain oyster atau tiram, mussel atau remis, clam atau kijing dan scallop.

2. Crustacea

Crustacea adalah binatang dengan kulit yang bersegmen atau berbuku-buku. Pada kakinya terdapat sendi-sendi yang beruas-ruas. Crustacea terdiri dari bermacam-macam jenis. Crustacea mempunyai lima pasang kaki yang berengsel, pada ujungnya mempunyai sapit. Tubuh tertutup oleh kalsium yang merupakan hasil



SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN

Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270

Website: smkn3klaten.sch.id Email:

smknegeri3_klaten@yahoo.com

HAND OUT

Hand Out No.1

IKAN DAN HASIL OLAHNYA

Waktu: 120 menit

sekresi sehingga kulitnya keras. Dalam usaha boga jenis Crustacea yang sangat digemari antara lain lobster (udang laut), rock lobster (udang batu), shrimp (udang), crab (kepiting, ketam, yuyu). Termasuk udang juga udang galah dan udang windu. Kerang membutuhkan waktu memasak yang sangat pendek dan sebaiknya tidak dimasak terlalu lama. Kerang sebaiknya berada pada suhu kamar sebelum dimasak.



Macam Olahan Ikan

- Ikan gabus kuah kuning



- Udang saus padang



- Kepiting saus padang



- Cumi goreng pedas



- Salmon teriyaki



- Pepes Nila





**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3
KLATEN**

Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270

Website: smkn3klaten.sch.id Email:

smknegeri3_klaten@yahoo.com

HAND OUT

Hand Out No.1	IKAN DAN HASIL OLAHNYA	Waktu: 120 menit
---------------	------------------------	------------------

- Tongkol saus tiram



- Kerang saus padang



G. Daftar Pustaka

Sumiati, Tuti, dkk. *Modul Diklat PKB Guru SMK Paket Keahlian Jasa Boga*. 2015. Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia

Ekawatiningsih, Prihastuti, dkk. *Restoran Jilid 2 SMK*. 2008. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan

Panji. *Struktur Tubuh Ikan*. 2015. <http://www.edubio.info/2015/06/struktur-tubuh-ikan.html>

Superindo. *Jenis-jenis dan Manfaat Ikan sebagai Sebagai Sumber Gizi Nasional*. https://www.superindo.co.id/hidup_sehat/info_sehat/jenis-jenis_dan_manfaat_ikan_sebagai_sebagai_sumber_gizi_nasional

Terimakasih.... ☺



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3
KLATEN**

Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270

Website: smkn3klaten.sch.id Email:

smknegeri3_klaten@yahoo.com

HAND OUT

Hand Out No.1	Lemak dan Minyak	Waktu: 135 menit
---------------	------------------	------------------

A. Standar kompetensi

Memahami lemak dan minyak

B. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan himaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
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. Kompetensi Dasar

1. Mensyukuri anugerah Tuhan akan keberadaan bahasa Indonesia dan menggunakannya sesuai dengan kaidah dan konteks untuk mempersatukan bangsa.
2. Menunjukkan sikap tanggung jawab, peduli, responsif dan santun dalam mempelajari sanitasi hygiene guna permasalahan lingkungan dan kebijakan publik.
3. Menganalisis jenis lemak dan minyak.

D. Sub Topik

1. Macam - macam lemak dan minyak
2. Fungsi lemak dan minyak



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3
KLATEN**

Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270

Website: smkn3klaten.sch.id Email:

smknegeri3_klaten@yahoo.com

HAND OUT

Hand Out No.1	Lemak dan Minyak	Waktu: 135 menit
---------------	------------------	------------------

3. Kualitas lemak dan minyak
4. Cara menyimpan lemak dan minyak

E. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat menunjukkan macam – macam lemak dan minyak.
2. Siswa dapat menyebutkan fungsi lemak dan minyak.
3. Siswa dapat menerangkan kualitas lemak dan minyak.
4. Siswa dapat menentukan cara menyimpan lemak dan minyak dengan benar.

F. Uraian Materi

LEMAK dan MINYAK

Minyak : minyak merupakan bahan cair dalam suhu kamar yang disebabkan rendahnya kandungan asam lemak jenuh dan tingginya kandungan asam lemak tak jenuh.

Lemak : lemak merupakan bahan padat dalam suhu kamar. Mengandung asam lemak jenuh yang tinggi.

Lemak dan minyak dapat dibedakan dari fisiknya, dalam kondisi temperature kamar lemak bentuknya padat, sedangkan minyak cair. Lemak dan minyak tidak dapat dipisahkan dalam kehidupan kita sehari-hari karena terdapat pada hampir semua bahan pangan dengan kandungan yang berbeda-beda. Selain itu lemak dan minyak juga merupakan sumber energi yang lebih efektif dibanding dengan karbohidrat dan protein. satu gram minyak atau lemak dapat menghasilkan 9 kkal, sedangkan karbohidrat dan protein hanya menghasilkan 4 kkal/gram.

Lemak dan minyak mempunyai berat jenis yang lebih rendah dari pada air, dan setiap lemak mempunyai sifat sendiri. Lemak tidak dapat larut dalam air. Bahkan apabila lemak bercampur dengan air maka akan membentuk emulsi, campuran yang stabil dan tidak dapat terurai lagi.



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3
KLATEN**

Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270

Website: smkn3klaten.sch.id Email:

smknegeri3_klaten@yahoo.com

HAND OUT

Hand Out No.1	Lemak dan Minyak	Waktu: 135 menit
---------------	------------------	------------------

❖ Macam – macam lemak dan minyak

1. Lemak Jenuh (Saturated Fat)

Lemak jenuh adalah lemak yang relatif semua ikatannya adalah ikatan tunggal di antara molekul - molekulnya. Lemak jenuh adalah jenis lemak yang sangat berperan terhadap naiknya kadar kolesterol darah. Khususnya LDL (kolesterol jahat). Umumnya lemak jenuh terdapat pada lemak hewani dan minyak tropis (minyak kelapa dan minyak sawit). Lemak ini cenderung berada dalam bentuk padatan pada suhu kamar. Bahan makanan yang mengandung lemak jenuh misalnya: kelapa, minyak kelapa, minyak sawit, keju, cokelat, daging ayam, daging kalkun, dsb.

2. Lemak Tak Jenuh (Unsaturated Fat)

Lemak tak jenuh adalah lemak yang memiliki relatif banyak ikatan ganda di antara molekul- molekulnya. Lemak tak jenuh terdiri dari lemak tak jenuh tunggal (mono-unsaturated fat) dan lemak tak jenuh jamak (poli-unsaturated fat). Lemak tak jenuh lebih “ramah” terhadap tubuh karena mempunyai efek yang kecil terhadap peningkatan kadar kolesterol darah. Lemak tak jenuh biasanya berasal dari sumber makanan nabati. Lemak ini cenderung berada dalam bentuk cair pada suhu kamar. Lemak tak jenuh tunggal dapat meningkatkan kadar HDL (kolesterol baik) darah. Bahan makanan yang mengandung lemak tak jenuh misalnya: zaitun , minyak zaitun, minyak kacang tanah, minyak canola, minyak alpukat, dsb. Asam lemak tak jenuh ada 2, yaitu :

a. Asam lemak tak jenuh tunggal

Jenis lemak ini ditemukan pada berbagai makanan dan minyak, seperti alpukat, minyak zaitun, minyak kanola, dan kacang-kacangan, seperti kacang almond dan hazelnut. Asam lemak ini membantu mempertahankan kadar kolesterol HDL dan menurunkan kadar kolesterol LDL. Penelitian menunjukkan bahwa konsumsi



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3
KLATEN**

Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270

Website: smkn3klaten.sch.id Email:

smknegeri3_klaten@yahoo.com

HAND OUT

Hand Out No.1	Lemak dan Minyak	Waktu: 135 menit
---------------	------------------	------------------

makanan tinggi asam lemak tidak jenuh tunggal dapat meningkatkan kadar kolesterol darah yang dapat menurunkan risiko penyakit jantung. Penelitian juga menunjukkan bahwa asam lemak ini bermanfaat untuk mengontrol kadar insulin dan kadar gula darah yang akan menurunkan risiko penyakit diabetes melitus tipe 2.

b. Asam lemak tidak jenuh ganda

Jenis lemak ini banyak ditemukan di makanan yang ditanam, seperti buah-buahan dan sayuran, serta juga dapat ditemukan dalam minyak sayur. Asam lemak ini membantu menurunkan kadar kolesterol LDL. Penelitian juga menunjukkan bahwa konsumsi makanan tinggi asam lemak tidak jenuh ganda dapat meningkatkan kadar kolesterol dalam darah sehingga dapat menurunkan risiko penyakit jantung dan diabetes melitus tipe 2.

Terdapat dua jenis asam lemak tidak jenuh ganda, yaitu asam lemak omega-3 dan asam lemak omega-6. Omega-3 dan omega-6 tidak dapat diproduksi oleh tubuh sehingga harus diperoleh dari makanan. Asam lemak omega-3 dapat menurunkan risiko penyakit jantung koroner. Omega-3 dapat ditemukan dalam berbagai jenis ikan, di antaranya pada ikan salmon, tuna, makarel, sarden, dan ikan hering. Sumber omega-3 lainnya, yaitu minyak kanola, minyak kedelai, dan kacang-kacangan. Sedangkan, asam lemak omega-6 dapat ditemukan di beberapa kacang-kacangan dan minyak sayur, seperti minyak jagung.

3. Asam Lemak Trans (Trans-Fatty Acid)

Asam lemak trans terjadi karena proses kimia yang disebut hidrogenasi. Umumnya terbentuk karena asam lemak tak jenuh terhidrogenasi sehingga menjadikannya lebih jenuh dan lebih padat pada suhu kamar. Contohnya adalah margarin dan mentega. Lemak trans cenderung memiliki efek meningkatkan kadar kolesterol darah khususnya LDL daripada lemak tidak jenuh tetapi efeknya lebih kecil daripada lemak jenuh.



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3
KLATEN**

Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270

**Website: smkn3klaten.sch.id Email:
smknegeri3_klaten@yahoo.com**

HAND OUT

Hand Out No.1	Lemak dan Minyak	Waktu: 135 menit
---------------	------------------	------------------

❖ Fungsi lemak dan minyak

1. Penentu karakteristik, contoh pada cheese, sour cream, salad dressing, fabricated meat, baked product
2. Penentu kelunakan, contoh pada pastry crust, shortened cake, biskuit, muffin
3. Membantu menguatkan tekstur dengan pengocokan adonan, contoh pada cake
4. Memberi flavor
5. Memberi efek pelumas dan rasa basah di mulut
6. Media penghantar panas
7. Mempertinggi rasa, dengan hadirnya lemak di dalam resep produk patiseri, hasil-hasilnya akan lebih mudah untuk ditelan sewaktu dikuyah dan tidak terasa seret. Hal ini disebabkan oleh sifat-sifat lemak yang sanggup untuk memperpendek (to short) bentuk jaringan zat gluten tepung. Oleh karenanya, sering lemak itu disebut juga “shortening”.
8. Memperkuat jaringan zat gluten tepung. Zat gluten tepung akan membentuk jaringan apabila ia bersinggungan dengan air. Kalau terbentuknya jaringan itu bersama-sama dengan hadirnya lemak dalam resep maka jaringan zat gluten ini terjadi dengan kuat, elastis dan sanggup untuk memperlebar dirinya sewaktu menerima gas CO₂ sebagai hasil kerja ragi tanpa mengalami pemutusan di sana sini. Jaringan zat gluten tepung yang terbentuk dalam adonan dapat diibaratkan sebagai semacam balon karet.
9. Produk tidak cepat menjadi keras.
10. Melembabkan adonan.

❖ Kualitas lemak dan minyak

- a. Lemak dalam bentuk padat, sebaiknya lemak tidak mencair atau meleleh.



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3
KLATEN**

Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270

Website: smkn3klaten.sch.id Email:

smknegeri3_klaten@yahoo.com

HAND OUT

Hand Out No.1	Lemak dan Minyak	Waktu: 135 menit
---------------	------------------	------------------

Namun jika dijumpai lemak padat dalam kondisi setengah mencair, dapat diatasi dengan menyimpan lemak sementara dalam ruangan yang bersuhu rendah, agar lemak yang mencair dapat kembali ke bentuk semula (padat).

- b. Minyak yang baik berwarna jernih, bersih.
- c. Tidak berbau tengik.

❖ Cara menyimpan lemak dan minyak

- Lemak disimpan pada suhu $\pm 21^{\circ}\text{C}$ - $26,6^{\circ}\text{C}$. Dalam kondisi demikian lemak dijamin akan dapat bekerja secara maksimal.
- Lemak tidak boleh disimpan didekat bahan-bahan yang berbau karena sifatnya yang sangat peka terhadap bau-bauan.
- Tempat penyimpanan harus ditutup rapat.
- Hal-hal yang menyebabkan bau tengik, seperti cahaya, oksigen dan panas, harus dihindarkan.
- Wadah terbuat dari stainless steel atau aluminium. Hindari wadah yang terbuat dari besi atau tembaga.



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3
KLATEN**

Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270

Website: smkn3klaten.sch.id Email:

smknegeri3_klaten@yahoo.com

HAND OUT

Hand Out No.1	BAHAN MAKANAN DARI COKLAT	Waktu: 135 menit
---------------	---------------------------	------------------

A. Standar kompetensi

Memahami bahan makanan dari coklat

B. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan himaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
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. Kompetensi Dasar

1. Mensyukuri anugerah Tuhan akan keberadaan bahasa Indonesia dan menggunakannya sesuai dengan kaidah dan konteks untuk mempersatukan bangsa.
2. Menunjukkan sikap tanggung jawab, peduli, responsif dan santun dalam mempelajari sanitasi hygiene guna permasalahan lingkungan dan kebijakan publik.
3. Mengevaluasi kualitas coklat dan hasil olahannya.

D. Sub Topik

1. Pengertian Coklat
2. Fungsi coklat



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3
KLATEN**

Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270

Website: smkn3klaten.sch.id Email:

smknegeri3_klaten@yahoo.com

HAND OUT

Hand Out No.1	BAHAN MAKANAN DARI COKLAT	Waktu: 135 menit
---------------	---------------------------	------------------

3. Macam –macam coklat
4. Cara penyimpanan coklat

E. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat menjelaskan pengetahuan coklat.
2. Siswa dapat menguraikan fungsi coklat dalam pengolahan makanan dengan tepat.
3. Siswa dapat menyebutkan macam – macam hasil olah dari coklat.
4. Siswa dapat menjelaskan cara menyimpan coklat dengan benar.

F. Uraian Materi

COKLAT



Gambar 1 Biji coklat segar



Gambar 2 Biji coklat kering

Coklat merupakan bahan makanan yang terbuat dari biji kakao yang fermentasikan kemudian diolah. Coklat dihasilkan dari kakao (*Theobroma cacao*) yang diperkirakan mula - mula tumbuh di daerah Amazon utara sampai ke Amerika Tengah. Pada awalnya coklat dikonsumsi sebagai minuman yang dibuat berbuih, kadang-kadang ditaburi lada merah, vanilla,



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3
KLATEN**

Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270

Website: smkn3klaten.sch.id Email:

smknegeri3_klaten@yahoo.com

HAND OUT

Hand Out No.1	BAHAN MAKANAN DARI COKLAT	Waktu: 135 menit
---------------	---------------------------	------------------

madu atau rempah-rempah lain. Rasanya pahit, sepat dan berlemak. Pada akhirnya penggunaan rempah-rempah dihilangkan dan mulai ditambahkan gula, susu dll.

Cokelat yang terbuat dari biji kakao kaya akan flavanoid yang berfungsi sebagai antioksidan, penetral efek buruk dari radikal bebas yang dapat menghancurkan sel-sel jaringan tubuh. Selain flavanoid, cokelat juga mengandung theobromine, senyawa alkaloid bersifat stimultan ringan yang dapat menstimulasi sel saraf sehingga menimbulkan perasaan bersemangat dan segar. Selain sebagai stimultan, theobromine dipercaya memiliki mood elevating effects yang dapat mendorong tubuh mengeluarkan senyawa lain yang dapat menimbulkan perasaan nyaman dan secara ringan mengurangi stres.

1. Proses merubah Biji Kakao menjadi Coklat

Biji dari tanaman *Theobroma cacao* dibuat menjadi coklat dengan proses yang diadaptasi dari proses yang digunakan oleh suku Aztec Indian. Prosesnya yaitu pengupasan kemudian difermentasi selama 2-8 hari untuk pengembangan warna dan flavor coklat yang khas. Biji yang sudah difermentasi selanjutnya dikeringkan kemudian pemanggangan biji kakao kering.



Gambar 3 Pemanggangan biji coklat



Gambar 4 Penggilingan biji coklat



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3
KLATEN**

Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270

Website: smkn3klaten.sch.id Email:

smknegeri3_klaten@yahoo.com

HAND OUT

Hand Out No.1

BAHAN MAKANAN DARI COKLAT

Waktu: 135 menit

Suhu pemanggangan yang tinggi dan kadar air yang rendah menyebabkan adanya reaksi kimia yang menghasilkan aroma dan warna coklat yang karakteristik. Saat biji kakao dipanggang, kulit diambil dan biji digiling menjadi partikel berukuran kecil dengan alat mekanis selama 72 jam. Produk akhir, menghasilkan cairan coklat, mengandung lemak yang di dalamnya mengandung partikel padat dari biji yang digiling. Pada tahap ini, lemak dipress dari cairan coklat, menghasilkan partikel padat yang disebut koko. Pada tahap ini, lemak dipress dari cairan coklat, menghasilkan partikel padat yang disebut koko.

2. Macam – macam Olahan Coklat

Dari biji kakao coklat diolah menjadi beberapa produk olahan seperti kudapan/ camilan, minuman sampai produk untuk bahan dasar kue. Coklat juga digolongkan menjadi beberapa olahan, yaitu :

a. Couverture Chocolate

Jenis couverture adalah cokelat asli yang biasanya mengandung lemak cokelat tertinggi mulai dari 32 – 39% hingga menghasilkan flavor yang sangat baik dan lebih mengkilap. Secara garis besar kandungan di dalam cokelat couverture adalah cocoa mass dan cocoa butter dan gula (untuk tipe dark chocolate, sedangkan untuk milk dan white biasa menggunakan padatan susu didalamnya menggantikan cocoa powder) untuk pahit dan manisnya tergantung dari keseimbangan antar jumlah real chocolatenya dengan gula.



Gambar 5 Couverture Chocolate



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3
KLATEN**

Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270

Website: smkn3klaten.sch.id Email:

smknegeri3_klaten@yahoo.com

HAND OUT

Hand Out No.1	BAHAN MAKANAN DARI COKLAT	Waktu: 135 menit
---------------	---------------------------	------------------

Selain rasanya enak, baik untuk kesehatan tetapi punya kelemahan secara penyimpanan dan penanganan (khususnya buat praline dan agak sensitif terhadap panas). Cokelat couverture selain membutuhkan peralatan khusus, proses pengolahannya juga lebih sulit. pengolahan coklat ini adalah dengan cara di "temper" atau dilelehkan.

b. Compound Chocolate

Compound Chocolate komposisinya hampir sama dengan couverture chocolate tetapi cocoa butter yang ada digantikan oleh lemak nabati lainnya yang murah seperti minyak kelapa atau soya. Cocoa butter juga sebenarnya termasuk lemak nabati, tetapi yang menjadi alasan disebut butter mungkin karena sama-sama memiliki warna kuning dan harganya mahal seperti butter.

Secara rasa compound chocolate cenderung semi-sweet atau sweet karena banyak pemahaman kalo cokelat pahit itu bukanlah cokelat, namun secara penanganan lebih mudah. Compound chocolate lebih banyak digunakan untuk cokelat dekorasi dan terkadang juga untuk buat ganache, praline dan lain-lain. Karena pertimbangan harga yang jauh lebih murah dari couverture.

Ada 3 jenis chocolate compound yaitu :

- Dark chocolate compound : yaitu cokelat batangan yang berwarna pekat, rasa coklatnya lebih terasa dan tidak mengandung susu. Cokelat jenis ini baik digunakan untuk kue atau cake, dan aneka makanan ringan lainnya.



Dark chocolate compound



SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN

Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270

Website: smkn3klaten.sch.id Email:

smknegeri3_klaten@yahoo.com

HAND OUT

Hand Out No.1	BAHAN MAKANAN DARI COKLAT	Waktu: 135 menit
---------------	---------------------------	------------------

- Milk chocolate compound : yaitu cokelat batangan yang berwarna cokelat yang merupakan campuran gula, kakao, cokelat cair, susu, dan vanila.



Milk chocolate compound

- White chocolate compound : yaitu cokelat batangan yang berwarna putih, mengandung cokelat batangan yang berwarna putih, mengandung cokelat dan caco butter.



White chocolate compound

c. Cokelat bubuk

Cokelat bubuk adalah cokelat yang mempunyai aroma yang kuat, tidak tengik, tidak bulukan, dan tidak berjamur. Coklat bubuk natural dibuat dari bubur coklat dengan menghilangkan sebagian besar lemaknya hingga mencapai 18-23%. Ada beberapa jenis coklat bubuk yaitu coklat bubuk yang berwarna



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3
KLATEN**

Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270

Website: smkn3klaten.sch.id Email:

smknegeri3_klaten@yahoo.com

HAND OUT

Hand Out No.1	BAHAN MAKANAN DARI COKLAT	Waktu: 135 menit
---------------	---------------------------	------------------

pekat dan beraroma pahit yang sangat berguna karena mempunyai sifat mengeringkan adonan kue.

Jenis lainnya yaitu coklat bubuk yang mempunyai kepekatan sedang. Coklat bubuk atau cocoa powder terbuat dari bungkil/ampas biji coklat yang telah dipisahkan lemak coklatnya. Bungkil ini dikeringkan dan digiling halus sehingga terbentuk tepung coklat. Proses pembuatan coklat bubuk ada 2 cara:



- Melalui proses natural

Cocoa natural sedikit asam. Kebanyakan coklat bubuk yang dijual dipasaran adalah jenis cocoa natural. Coklat bubuk natural dibuat dari bubur coklat atau balok coklat pahit, dengan menghilangkan sebagian besar lemaknya hingga tinggal 18-23%. Coklat jenis ini berbentuk tepung, mengandung sedikit lemak, dan rasanya pahit. Banyak sekali yang menggunakan coklat bubuk jenis ini sebagai bahan campuran untuk membuat kue.

- Melalui proses dutch

Cocoa dutch digunakan sebagai bahan untuk membuat coklat panas karena aromanya lebih lembut



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3
KLATEN**

Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270

Website: smkn3klaten.sch.id Email:

smknegeri3_klaten@yahoo.com

HAND OUT

Hand Out No.1	BAHAN MAKANAN DARI COKLAT	Waktu: 135 menit
---------------	---------------------------	------------------

3. Penyimpanan coklat

Ada beberapa cara untuk mengolah dan menyimpan coklat agar awet dan tahan lama, yaitu :

- Simpan coklat dalam tempat yang sejuk dan kering. Hindari terkena panas langsung baik itu dari sinar matahari maupun panas benda-benda sekitar, terutama untuk coklat batangan.
- Jangan simpan coklat dalam satu wadah tertutup bersama dengan bahan lainnya.
- Sebaiknya tidak menyimpan coklat bersama dengan buah-buahan agar tidak menularkan jamur.
- Jika ingin membuat topping coklat, sebaiknya jangan campur coklat dengan mentega atau margarin , karena akan sulit mengeras.
- Saat hendak melelehkan coklat, gunakan metode tim. Perhatikan agar coklat tidak terkena air atau uap airnya.
- Bungkus sisa coklat yang tidak akan diolah dengan alumunium foil.

4. Daftar Pustaka

- Chayati, Ichda. (2014). *Diktat Ilmu Pangan*. Bahan Ajar Mahasiswa Pendidikan Teknik Boga UNY. UNY Press
- Fatmawati, Harnani. (2013). *Pengetahuan Bahan Pangan 1*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
- Referensi dari internet :
 - <http://yafi20.blogspot.co.id/2012/07/macam-macam-jenis-cokelat.html?m=1>
 - <http://azka-muslim-collections.blogspot.co.id/2012/09/pengertian-coklat-dan-proses-pengolahan.html?m=1>
 - <http://www.kerjanya.net/faq/17950-coklat.html>

Terimakasih.... ☺



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3
KLATEN**

Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270

Website: smkn3klaten.sch.id Email:

smknegeri3_klaten@yahoo.com

HAND OUT

Hand Out No.1	BAHAN MAKANAN DARI COKLAT	Waktu: 135 menit
---------------	---------------------------	------------------

- Coklat bubuk yang baik adalah yang coklat yang tidak menggumpal.
- Coklat yang berbentuk cair, sebaiknya coklat tidak terpisah antara bahan coklat dengan minyaknya.
- Coklat yang berbentuk padat atau batangan sebaiknya berwarna cerah dan mengkilat. Coklat batangan harus kelihatan bersih serta tidak terdapat kabut yang menyelimuti batangan coklat. Terdapatnya kabut, menandakan umur simpan sudah melewati batas (kadaluara).
- Coklat sebaiknya disimpan pada suhu kamar, jika coklat harus didinginkan dalam lemari pendingin sebaiknya hanya untuk waktu yang singkat sekitar 5 – 15 menit saja. Jika terlalu lama, maka coklat akan mengembun akibat adanya suhu rendah di dalam lemari pendingin.

A glass pitcher and a glass of milk are placed on a green grassy field. In the background, a brown and white cow is visible, slightly out of focus. The scene is set outdoors under a clear blue sky. The text "Susu dan Hasil Olahannya" is overlaid in the center of the image.

Susu dan Hasil Olahannya

Nurrohmah Hidayati
Mahasiswa PLT UNY 2017

Pengertian susu

- Susu merupakan bahan makanan yang berasal dari hasil perahan susu pada hewan mamalia maupun dari biji – bijian.

SAPI

KAMBING

KERBAU

KEDELAI

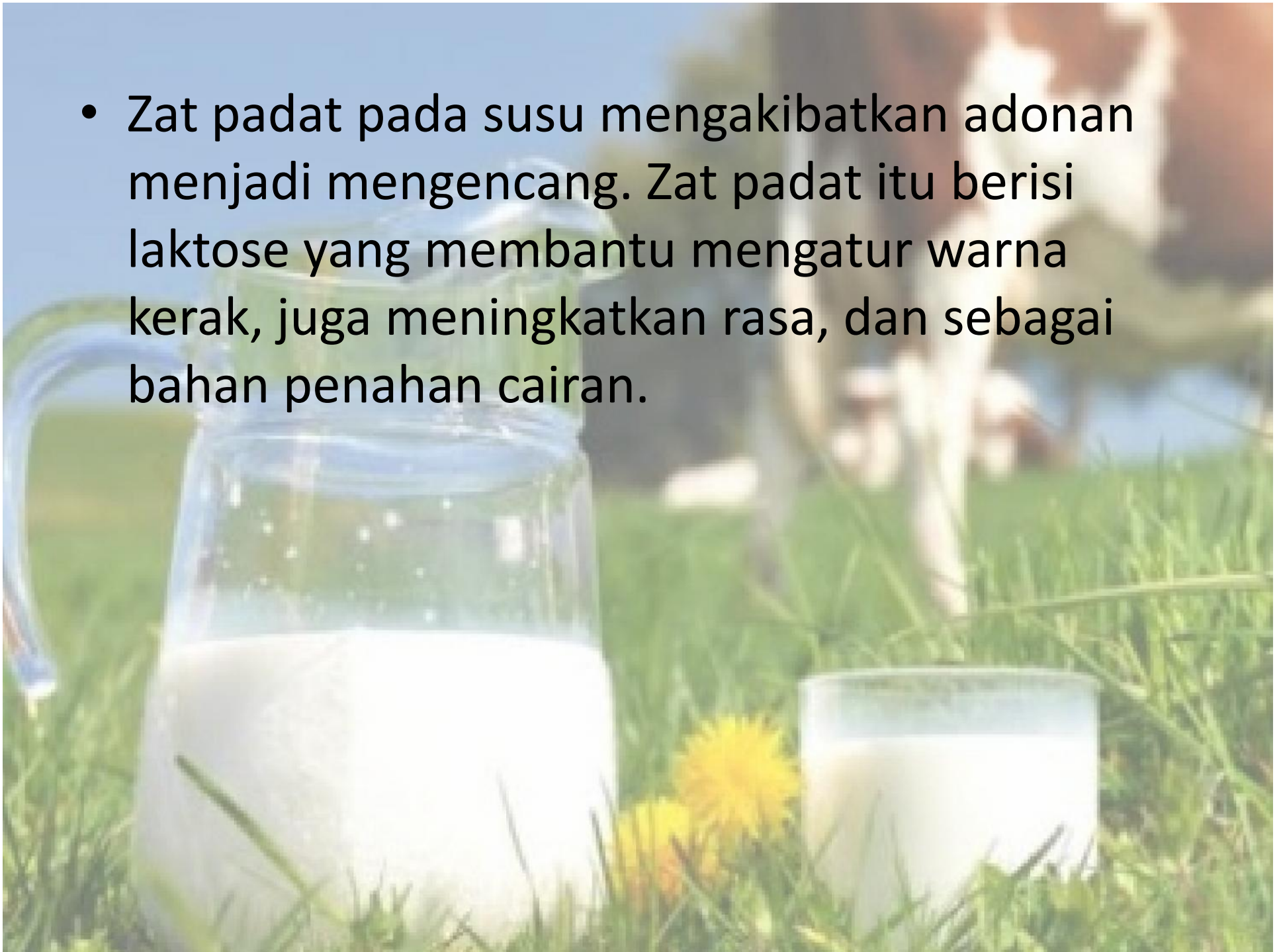
GANDUM

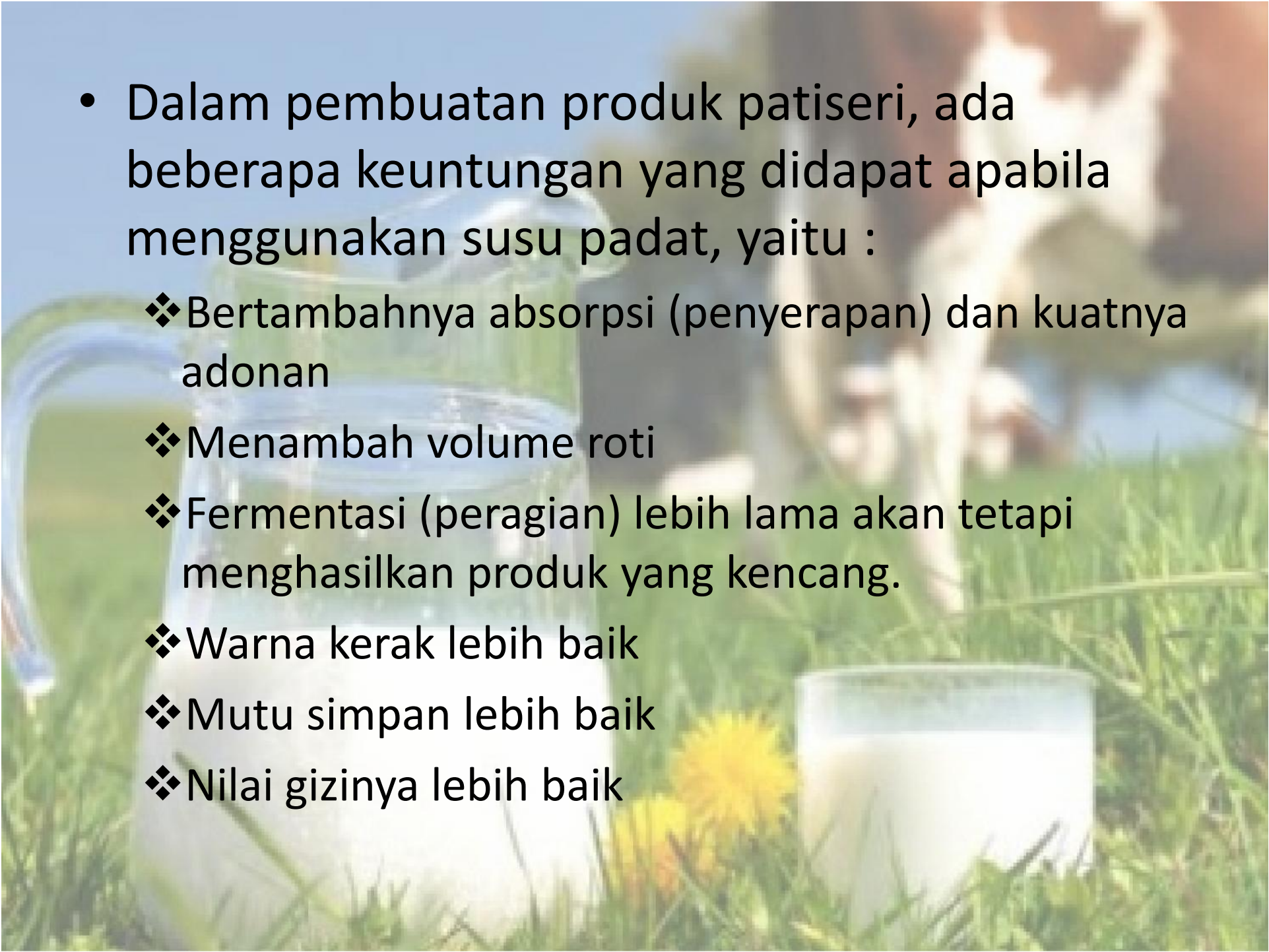
MANUSIA
(IBU)

Fungsi susu

- Bila produk roti menggunakan susu, maka harus dipikirkan dua macam hal, yaitu air dan jumlah bahan padat dalam susu.
1. Kandungan air dalam susu mempengaruhi kelembatan produk, sebagai penunjang susunan tepung untuk dapat berkembang dengan baik dan agar produk menjadi empuk.

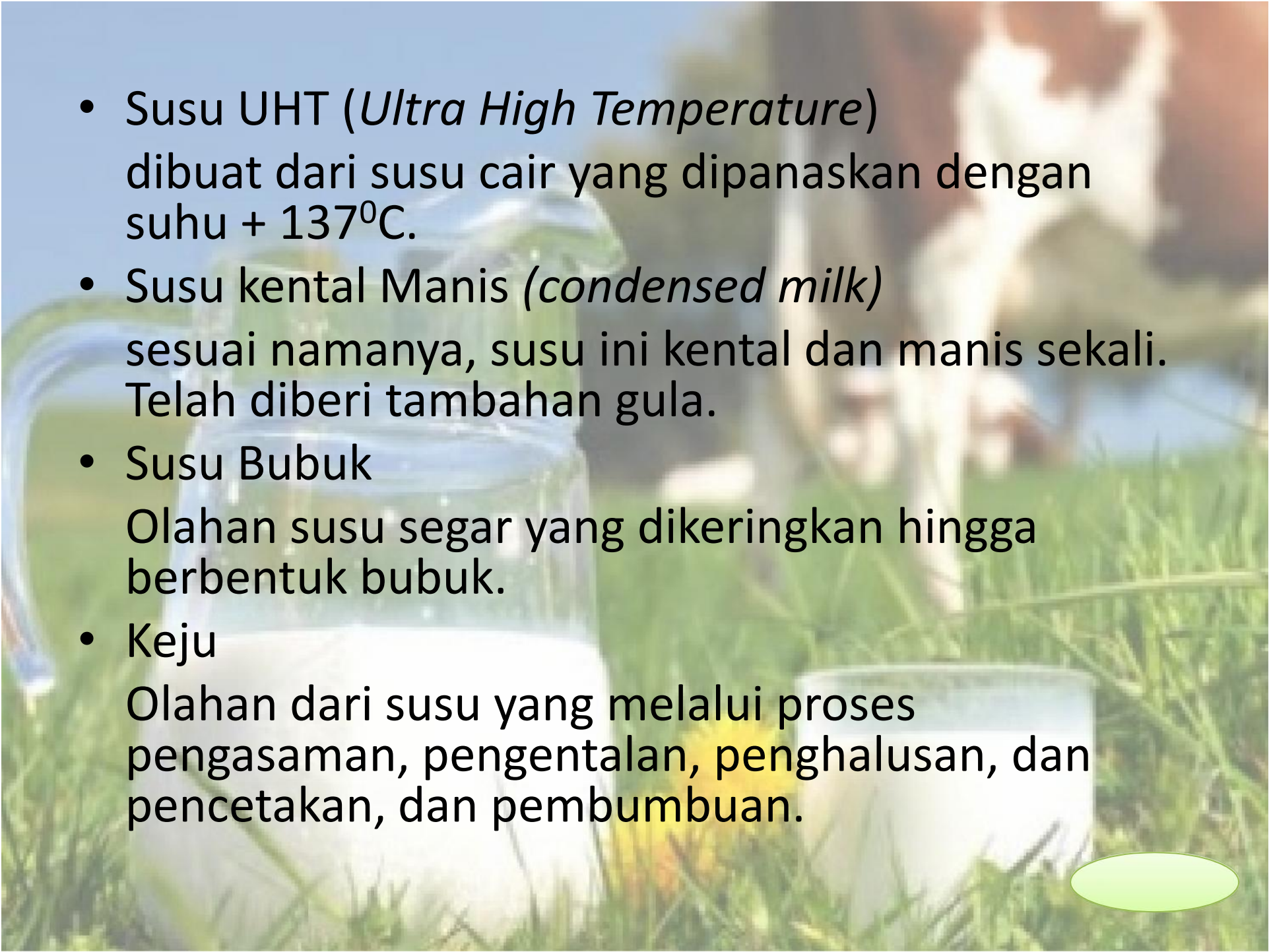
- Zat padat pada susu mengakibatkan adonan menjadi mengencang. Zat padat itu berisi laktose yang membantu mengatur warna kerak, juga meningkatkan rasa, dan sebagai bahan penahan cairan.



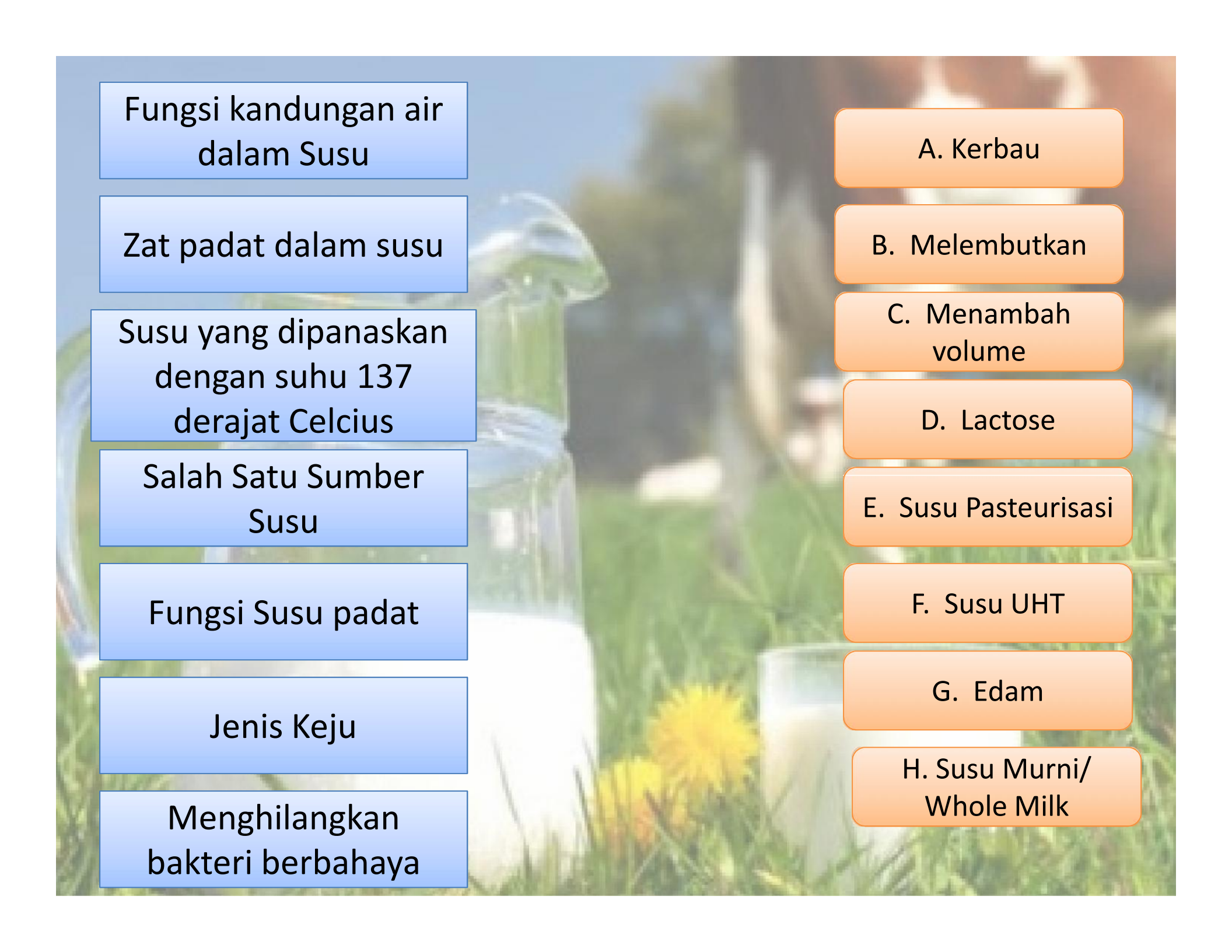
- 
- Dalam pembuatan produk patiseri, ada beberapa keuntungan yang didapat apabila menggunakan susu padat, yaitu :
 - ❖ Bertambahnya absorpsi (penyerapan) dan kuatnya adonan
 - ❖ Menambah volume roti
 - ❖ Fermentasi (peragian) lebih lama akan tetapi menghasilkan produk yang kencang.
 - ❖ Warna kerak lebih baik
 - ❖ Mutu simpan lebih baik
 - ❖ Nilai gizinya lebih baik

Macam – macam olahan susu

- *Whole milk* (susu utuh)
susu yang belum dipisahkan lemaknya dan belum diberi tambahan apapun.
- Pasteurised milk (*susu pasteurisasi*)
menghilangkan bakteri berbahaya, seperti *coli*, dan enzim tanpa mengurangi nilai gizi susu.
- *Skimmed milk* (susu skim)
produk samping dari pemisahan *butterfat* (lemak mentega) dari susu utuh/susu *full cream*, sehingga bebas dari lemak.

- 
- Susu UHT (*Ultra High Temperature*)
dibuat dari susu cair yang dipanaskan dengan suhu + 137⁰C.
 - Susu kental Manis (*condensed milk*)
sesuai namanya, susu ini kental dan manis sekali.
Telah diberi tambahan gula.
 - Susu Bubuk
Olahan susu segar yang dikeringkan hingga berbentuk bubuk.
 - Keju
Olahan dari susu yang melalui proses pengasaman, pengentalan, penghalusan, dan pencetakan, dan pembumbuan.

indonesiaku



Fungsi kandungan air
dalam Susu

Zat padat dalam susu

Susu yang dipanaskan
dengan suhu 137
derajat Celcius

Salah Satu Sumber
Susu

Fungsi Susu padat

Jenis Keju

Menghilangkan
bakteri berbahaya

A. Kerbau

B. Melembutkan

C. Menambah
volume

D. Lactose

E. Susu Pasteurisasi

F. Susu UHT

G. Edam

H. Susu Murni/
Whole Milk

Sifat – sifat susu

- Sifat Pembentukan Krem
- Warna normal susu adalah putih kekuningan atau keemasan.
- Rasa susu sedikit manis dan asin tetapi tidak begitu mencolok, dan Bau yang normal seperti bau sapi.
- pH Susu segar mempunyai sifat sedikit asam mendekati netral antara 6,5-6,7.

- Titik Beku Susu pada suhu -55 derajat celcius sampai 0,61 derajat celcius.
- Titik Didih Susu 100,11 derajat celcius.
- Kekentalan Susu lebih kental dari air karena mengandung protein dan lemak.



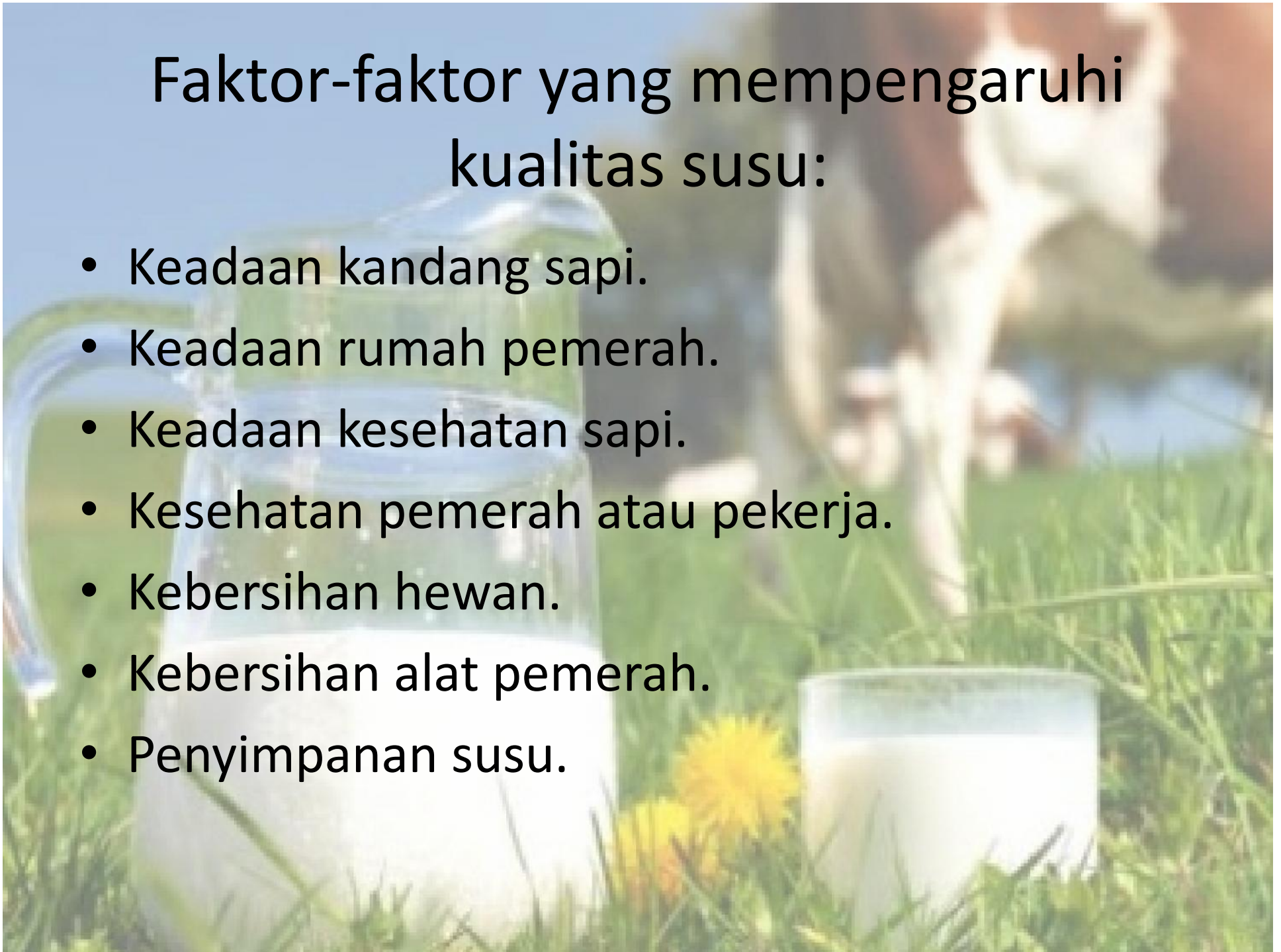
Kualitas susu

Memilih produk susu yang baik harus memperhatikan beberapa hal:

- Memiliki warna dan aroma khas susu yang segar.
- Produk susu tidak boleh berubah warna aroma dan rasa.
- Tidak terdapat lendir pada produk susu yang lebih cair.
- Tidak mengandung bibit penyakit.

Faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas susu:

- Keadaan kandang sapi.
- Keadaan rumah pemerah.
- Keadaan kesehatan sapi.
- Kesehatan pemerah atau pekerja.
- Kebersihan hewan.
- Kebersihan alat pemerah.
- Penyimpanan susu.



- Penyimpanan susu berdasarkan tempat, suhu dan masa simpan :

No.	Jenis susu	Tempat penyimpanan	Suhunya	Masa simpan
1.	Susu segar	Wadah terbuka	+30°C	6 jam
2.	Susu pasteurisasi	Wadah terbuka	Suhu ruang	12 jam
		Wadah tertutup	4 – 10°C	2 minggu
		Hampa udara	Suhu ruang	6 bulan
3.	Susu kental manis	Wadah tertutup	Suhu ruang	6 bulan
4.	Susu bubuk	Tertutup dan kering	Suhu ruang	2 bulan
		Terbuka	Suhu ruang	<1 bulan
		Terbuka	Lembab	< 1 bulan



TUGAS

- Mencari macam – macam keju beserta gambar!
- Dikumpul minggu depan 3 November 2017



LEMAK dan MINYAK



LEMAK



**Bahan yang padat
dalam suhu kamar.**

MINYAK



**Bahan yang cair dalam
suhu kamar**



Lemak dan Minyak

```
graph LR; A((Lemak dan Minyak)) --- B((Lemak Jenuh)); A --- C((Lemak tak Jenuh)); A --- D((Lemak Trans));
```

Lemak Jenuh

Lemak tak Jenuh

Lemak Trans

- Asam lemak tak jenuh tunggal
- Asam lemak tak jenuh ganda

TUGAS !!!!

- ***Kelompok 1&5*** : Pengertian Lemak Jenuh dan contoh bahan makanan yang mengandung lemak Jenuh!
- ***Kelompok 2&6*** : Pengertian Lemak Tak Jenuh dan contoh bahan makanan yang mengandung Lemak Tak Jenuh Tunggal !
- ***Kelompok 3&7*** : Pengertian Lemak Tak Jenuh dan contoh bahan makanan yang mengandung Lemak Tak Jenuh Ganda !
- ***Kelompok 4&8*** : Pengertian Lemak Trans dan contoh bahan makanan yang mengandung Lemak Trans!

- 
- Lemak Jenuh (Saturated Fat)
adalah lemak yang relatif semua ikatannya adalah ikatan tunggal di antara molekul - molekulnya. Lemak ini cenderung berada dalam bentuk padatan pada suhu kamar.
 - Asam Lemak Trans (Trans-Fatty Acid)
adalah lemak yang terbentuk karena asam lemak tak jenuh terhidrogenasi sehingga menjadikannya lebih jenuh dan lebih padat pada suhu kamar.

- Lemak Tak Jenuh (Unsaturated Fat)

adalah lemak yang memiliki relatif banyak ikatan ganda di antara molekul- molekulnya. Lemak ini cenderung berada dalam bentuk cair pada suhu kamar. Lemak tak jenuh ada 2, yaitu :

- a) Asam lemak tak jenuh tunggal

Jenis lemak ini ditemukan pada berbagai makanan dan minyak, seperti alpukat, minyak zaitun, minyak kanola, dan kacang-kacangan, seperti kacang almond dan hazelnut.

- b) Asam lemak tidak jenuh ganda

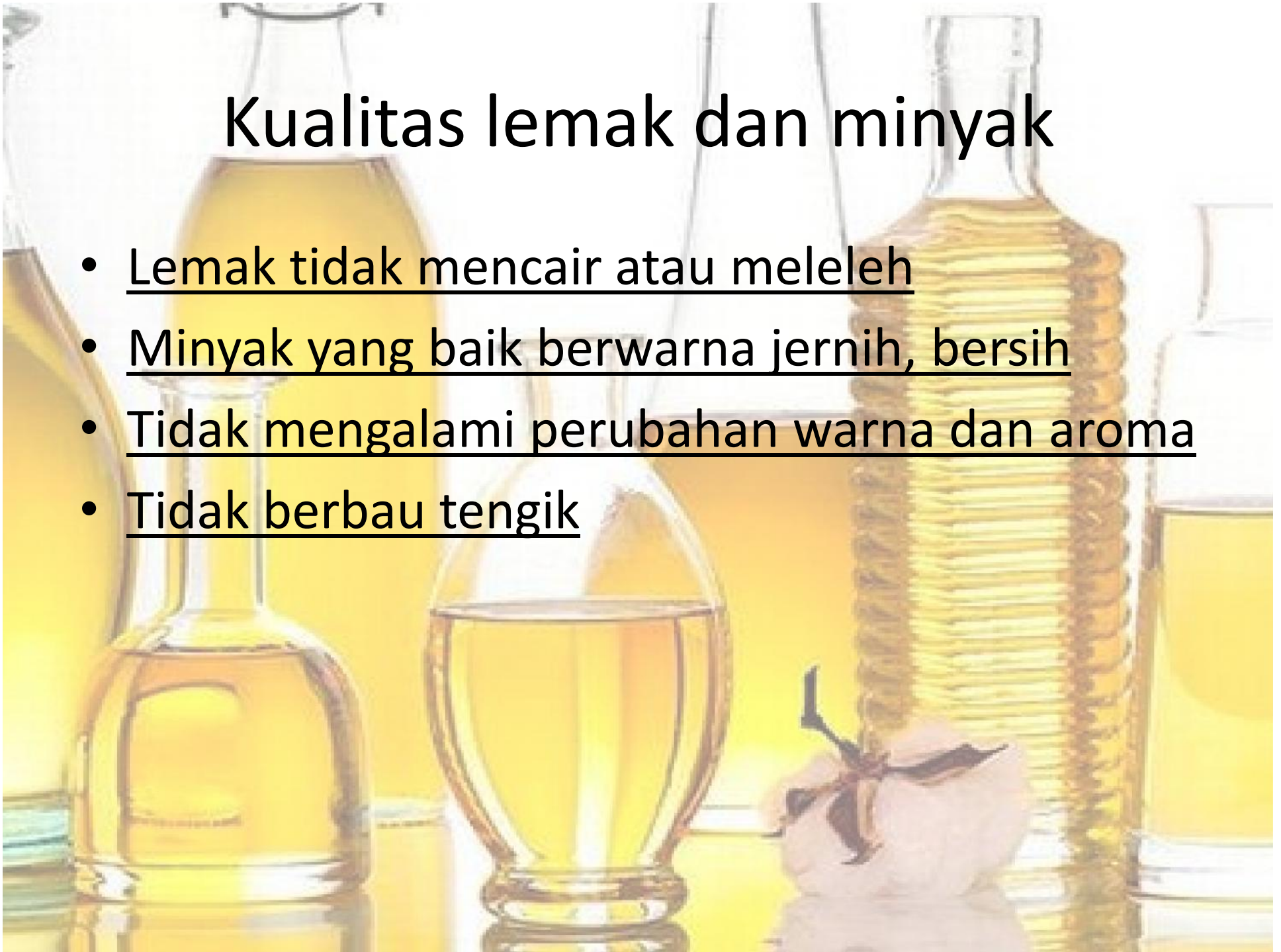
Jenis lemak ini banyak ditemukan di makanan yang ditanam, seperti buah-buahan dan sayuran, serta juga dapat ditemukan dalam minyak sayur.

Fungsi lemak dan minyak

- Membantu menguatkan tekstur dengan pengocokan adonan, contoh pada cake
- Memberi flavor
- Memberi efek pelumas dan rasa basah di mulut
- Media penghantar panas
- Mempertinggi rasa, dengan hadirnya lemak di dalam resep produk patiseri, hasil-hasilnya akan lebih mudah untuk ditelan sewaktu dikuyah dan tidak terasa seret.

Kualitas lemak dan minyak

- Lemak tidak mencair atau meleleh
- Minyak yang baik berwarna jernih, bersih
- Tidak mengalami perubahan warna dan aroma
- Tidak berbau tengik



Cara menyimpan lemak dan minyak

- Lemak disimpan pada suhu $\pm 21^{\circ}\text{C}$ - $26,6^{\circ}\text{C}$.
- Lemak tidak boleh disimpan didekat bahan-bahan yang berbau
- Tempat penyimpanan harus ditutup rapat.
- Hal-hal yang menyebabkan bau tengik, seperti cahaya, oksigen dan panas, harus dihindarkan.
- Wadah terbuat dari stainless steel atau aluminium

A collection of various glass bottles, some containing a yellow liquid, arranged on a reflective surface. A small pink flower is placed in the foreground. The text "Terimakasih . . . 😊" is overlaid in the center.

Terimakasih . . . 😊

Potongan Ikan



Nurrohmah Hidayati

PLT UNY 2017

Fillet

- Memisahkan daging dengan tulang.

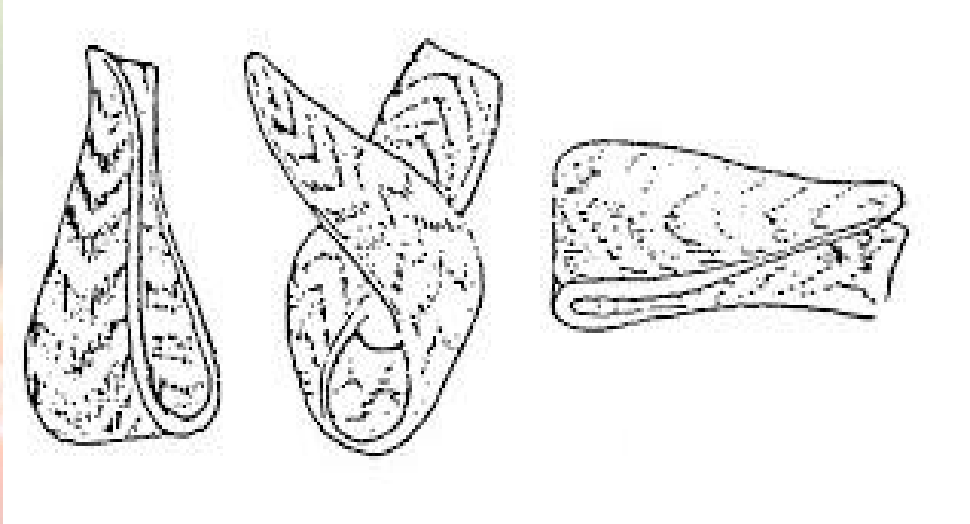


www.shutterstock.com · 425659135

Fish Steak wih herb



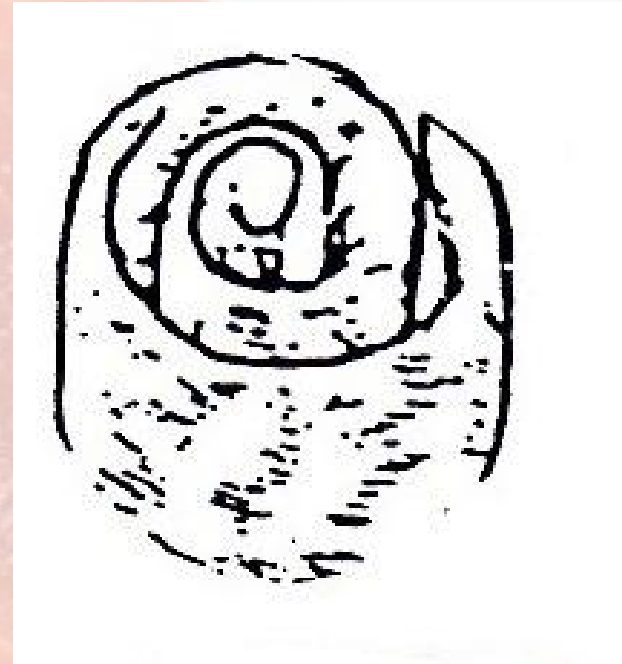
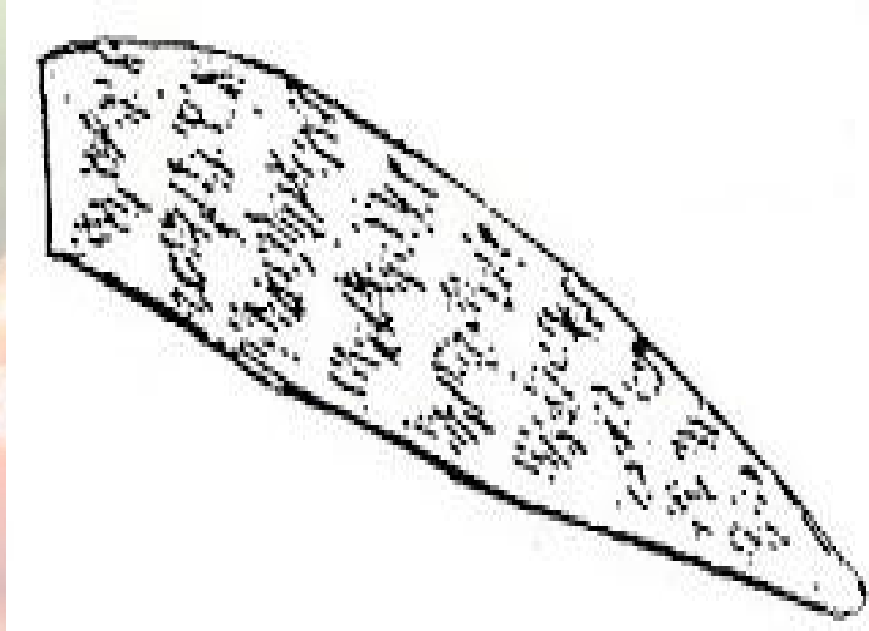
Delice



Potongan delice adalah potongan ikan fillet flat fish utuh panjang, kemudian disimpul menjadi bulatan atau dilipat.



Pauviette



- Daging ikan fillet yang diisi lalu digulung.



Fish Fillet Roll



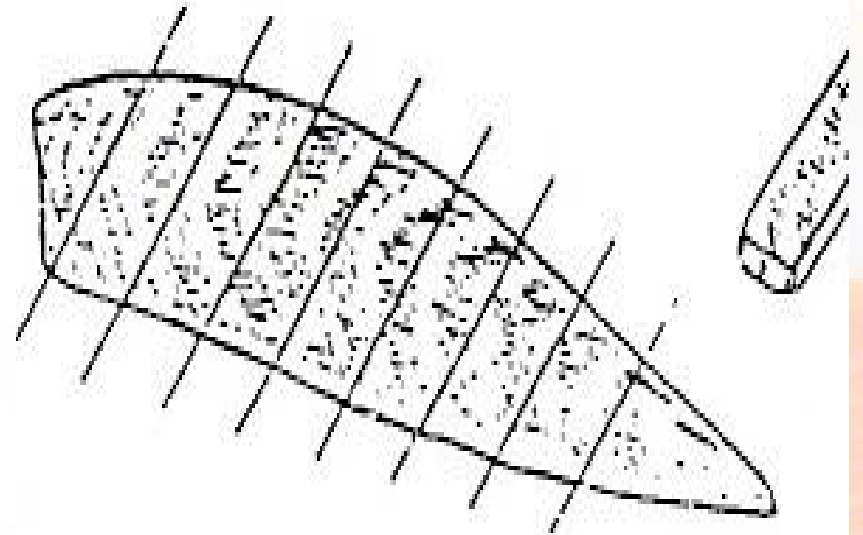
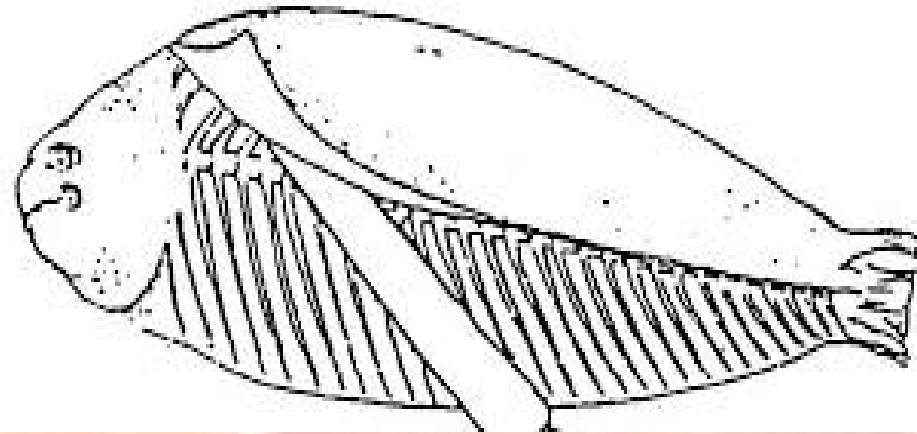
Flounder Roll



Stuffed Fish Fillets



Goujon



- Daging ikan fillet yang dipotong serong memanjang.





Fish Fritter



Tuna asam manis



sushi



Sashimi

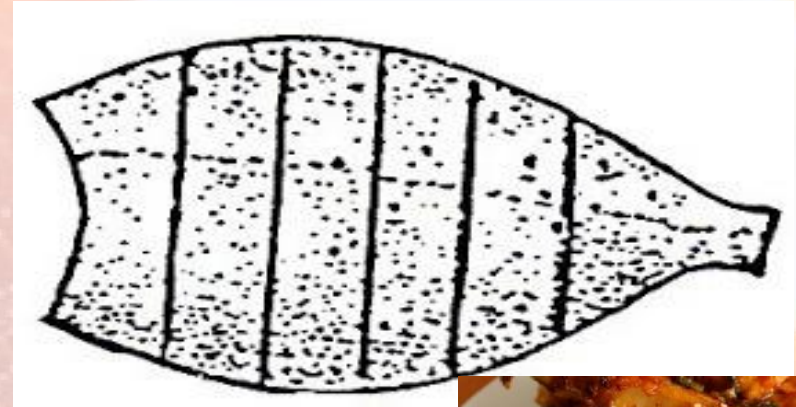
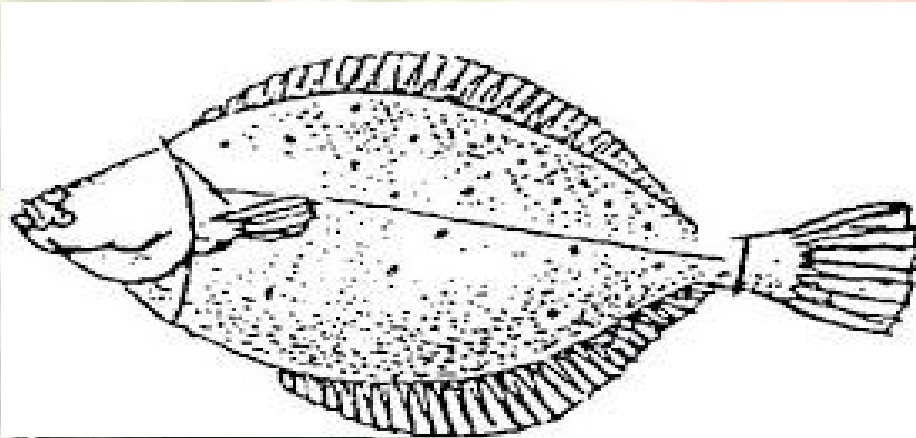


Salmon teriyaki



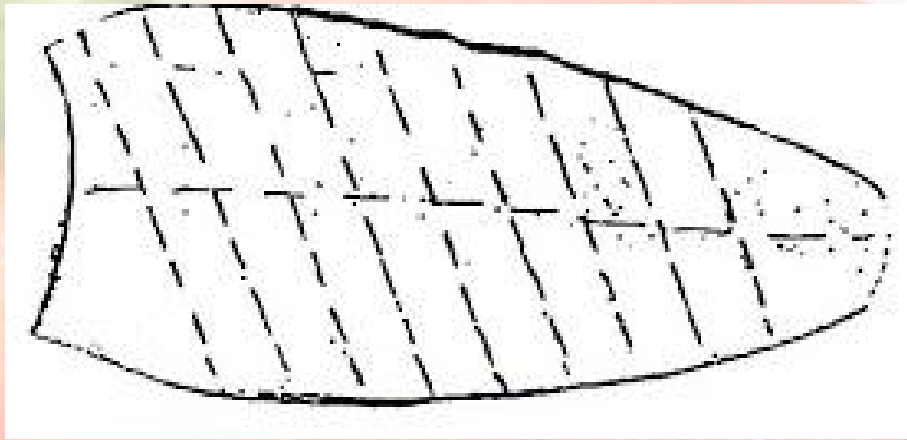
Fish Steak

Troncon



- Potongan ikan yang dipotong bulat utuh
- Cara membuat potongan ikan troncom adalah potongan ikan yang dipotong dari ikan yang berbentuk pipih (flat fish), potongan berbentuk bulat utuh. Potongan ikan ini langsung dipotong bulat utuh disertai durinya juga.

Supreme



- Potongan ikan yang diiris miring dari fillet ikan , supreme biasanya dipotong dari ikan yang bertubuh bulat besar.



Fish Fritter



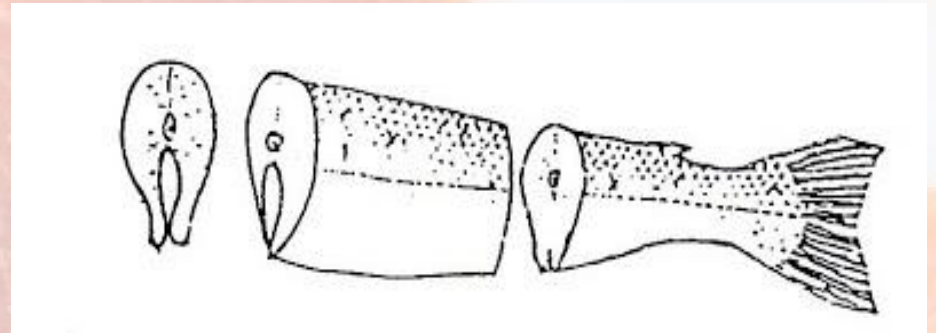
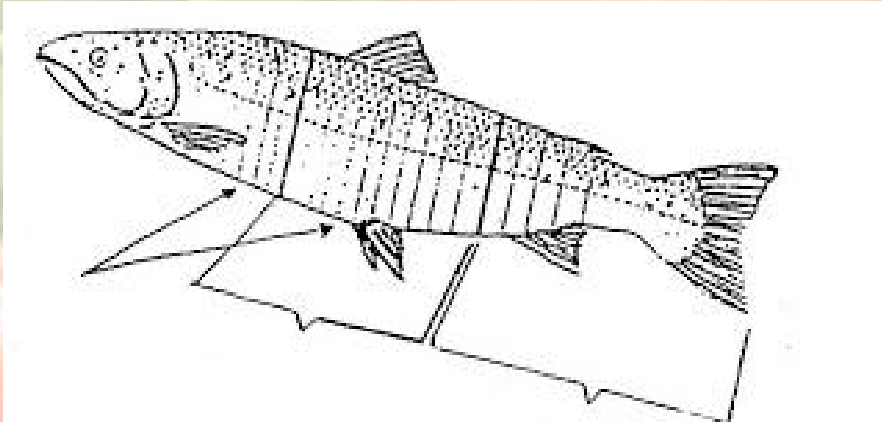
Tuna asam manis



www.shutterstock.com · 425659135

Fish Steak

Darne



- Potongan ikan yang dipotong melintang , dari ikan yang bertubuh bulat . potongan darne ini bulat utuh.



Ikan kuah kuning



Patin asam pedas



Tongkol Saus tiram



Sup Ikan



Steak



TERIMAKASIH

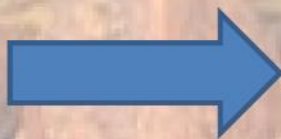
- 
- <http://maspangestu.blogspot.co.id/2013/03/jenis-potongan-ikan.html>



Bahan Makanan dari Coklat

Nurrohmah Hidayati
Mahasiswa PLT UNY 2017

COKLAT



KAKAO

Kakao Criollo

Bermutu
terbaik
(*edel cocoa*)

Kakao Forastero

Bermutu sedang
(*bulk cocoa*)

Kakao Trinitario

Mutu terbaik
dan mutu
sedang



Bagaimana
Mengolahnya
??

1



2



3



4



5



Fungsi Coklat

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



Olahan Coklat

Yang membedakan macam-macam cokelat adalah kadar lemak cokelatunya (*Cocoa Butter*). Makin tinggi persentase cocoa butter makin bagus dan mahal cokelat. Biji cokelat yang sudah dikeringkan dan dihilangkan cocoa butternya disebut crude chocolate (bahan untuk membuat cokelat bubuk)

- Lemak Coklat
- Couverture Chocolate
- Compound Chocolate
- Cokelat bubuk

Lemak Coklat

- *Cocoa butter* atau lemak kakao merupakan lemak yang dihasilkan dari buah kakao.
- Lemak biasa digunakan sebagai bahan tambahan yang dijadikan bahan makanan, maupun bahan kosmetik, pembuatan pelembab, dan juga sabun kecantikan.



Couverture Chocolate

Mengandung 32 - 39% cocoa butter dan menghasilkan *Couverture Chocolate*. Rasanya sangat lembut terkena suhu tubuh langsung lumer.

Untuk menghasilkan pahit dan manisnya rasa tergantung dari keseimbangan antara jumlah real chocolatenya dengan gula.



Compound Chocolate

- Dalam Compound Chocolate cocoa butter yang ada digantikan dengan lemak nabati seperti minyak kelapa atau soya.
- Tujuan penambahan vegetable oil adalah untuk meningkatkan titik didih cokelat biar tak gampang lumer.



Ada 3 jenis chocolate compound yaitu

- Dark chocolate compound



- Milk chocolate compound



- White chocolate compound



Cokelat bubuk

- Adalah cokelat yang mempunyai aroma yang kuat, tidak tengik, tidak bulukan, dan tidak berjamur.
- Warna cokelat bubuk beragam mulai dari yang cokelat kemerahan sampai dengan cokelat kehitaman.



Penyimpanan coklat

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

Terimakasih



- *Compound coklat digunakan* untuk campuran kue, saus, topping, praline, truffle, fondue, dan lain-lain,



Soal Ulangan Harian

Susu dan Olahannya

A. Pilihan Ganda (skor 4)

Pilihlah jawaban yang benar.

1. Susu adalah bahan makanan yang berwarna putih dan dihasilkan dari perahan hewan mamalia. Hewan mamalia yang dapat menghasilkan susu dan dapat dikonsumsi manusia yaitu
 - a. Kuda
 - b. Sapi
 - c. Kambing
 - d. **Kedelai**
 - e. Kerbau
2. Susu yang telah diperah sebelum dikonsumsi biasanya akan diolah terlebih dahulu. Berikut adalah salah satu olahan susu yang tujuan pengolahannya adalah membunuh bakteri – bakteri jahat pada susu tanpa menghilangkan/ merusak zat gizi susu adalah olahan susu
 - a. Skim
 - b. UHT
 - c. Susu Kental Manis
 - d. **Pasteurisasi**
 - e. Whole Milk
3. Dalam proses pemerasan susu, ada beberapa hal yang harus diperhatikan agar mendapatkan hasil perahan yang baik dan berkualitas. Hal yang harus diperhatikan yaitu
 - a. Kebersihan sapi
 - b. Kebersihan kandang
 - c. **Kebersihan petani**
 - d. Kebersihan peralatan
 - e. Kebersihan pemerah
4. Kandungan air pada susu mempengaruhi produk.
 - a. Warna kerak pada produk.
 - b. **Keempukan.**
 - c. Rasa.
 - d. Kekerasan.
 - e. Aroma.
5. Susu mengandung banyak kandungan zat gizi. Berikut adalah kandungan gizi pada susu, kecuali
 - a. Protein
 - b. Lemak
 - c. **Omega 6**
 - d. Mineral
 - e. Lactose

B. Essay

1. Jelaskan pengertian susu UHT! (*skor 10*)
2. Apa itu susu whole milk! (*skor 10*)
3. Sebutkan 4 ciri susu berkualitas baik! (*skor 20*)
4. Sebutkan 4 macam olahan susu! (*skor 20*)
5. Sebutkan 4 fungsi susu pada produk patiseri! (*skor 20*)

KUNCI JAWABAN

Susu dan Olahannya

A. Pilihan Ganda

1. D. Kedelai
2. D. Pasteurisasi
3. C. Kebersihan Petani
4. B. Keempukan
5. C. Omega 6

B. Essay

1. **Susu UHT adalah** singkatan dari *Ultra High Temperature*, yaitu susu yang dibuat dari susu cair yang dimasak dengan suhu pemanasan yang tinggi yaitu sekitar + 137⁰C. *(skor 10)*
2. **Whole milk (susu utuh)**, disebut juga susu *full cream*, susu yang belum dipisahkan lemaknya. *(skor 10)*
3. **4 ciri susu berkualitas baik : (skor 20)**
Memilih produk susu yang baik harus memperhatikan beberapa hal:
 - a. Memiliki warna khas susu segar. Warna normal susu adalah putih kekuningan atau keemasan.
 - b. Aroma khas susu yang segar. Bau yang normal seperti bau sapi.
 - c. Produk susu tidak boleh berubah warna aroma dan rasa.
 - d. Rasa susu yang baik sedikit manis dan asin tetapi rasa tidak begitu mencolok
 - e. Tidak terdapat lendir pada produk susu yang lebih cair.
 - f. Tidak mengandung bibit penyakit.
4. **4 macam olahan susu : (skor 20)**
 - a. Whole milk (*susu utuh*)/ full cream.
 - b. Pasteurised milk (*susu pasteurisasi*).
 - c. *Homogenised milk* (susu homogenisasi)
 - d. *Skimmed milk* (susu skim)
 - e. *Butter Milk*
 - f. Susu UHT (*Ultra High Temperature*)
 - g. Susu Evaporasi/Susu kental tawar (*evaporated milk*)

- h. Susu kental Manis (*condensed milk*)
- i. Susu Bubuk
- j. Susu asam (sour milk)
- k. Cream
- l. Keju

5. 4 fungsi susu pada produk patiseri : (*skor 20*)

- a. Bertambahnya absorpsi (penyerapan) dan kuatnya adonan
- b. Menambah volume roti
- c. Fermentasi (peragian) lebih lama akan tetapi menghasilkan produk yang kencang.
- d. Warna kerak lebih baik
- e. Mutu simpan lebih baik
- f. Nilai gizinya lebih baik

Soal Ulangan Harian

Lemak dan Minyak

A. Pilihan Ganda (skor 4)

Pilihlah jawaban yang benar.

1. Bahan cair dalam suhu kamar yang disebabkan rendahnya kandungan asam lemak jenuh dan tingginya kandungan asam lemak tak jenuh. Merupakan pengertian dari . . .
 - a. Lemak
 - b. Keju
 - c. Mentega
 - d. **Minyak**
 - e. Margarine
2. Berikut adalah contoh bahan makanan yang mengandung lemak tak jenuh, yaitu
 - a. **Alpukat**
 - b. Kelapa sawit
 - c. Daging ayam
 - d. Daging Kalkun
 - e. Daging sapi
3. Berikut adalah contoh bahan makanan yang mengandung lemak tak jenuh ganda, yaitu . . .
 - a. Daging ayam kampung
 - b. **Salmon**
 - c. Kelapa
 - d. Daging domba
 - e. Mentega
4. Yang dimaksud dengan trigliserida adalah
 - a. Lemak baik
 - b. **Lemak jahat**
 - c. Lemak yang menyehatkan
 - d. Lemak penyembuh jantung koroner
 - e. Lemak yang berguna untuk kesehatan
5. Berikut adalah salah satu fungsi minyak, kecuali
 - a. Menambah rasa
 - b. Memberi efek pelumas
 - c. **Menambah kepadatan**
 - d. Penghantar panas dalam menggoreng
 - e. Melembabkan adonan

B. Essay

1. Jelaskan pengertian Lemak! (*skor 15*)
2. Sebutkan macam lemak dan minyak! (*skor 15*)
3. Sebutkan 4 contoh bahan makanan yang mengandung lemak tak jenuh! (*skor 20*)
4. Apa yang dimaksud dengan lemak tak jenuh? (*skor 15*)
5. Sebutkan 4 ciri minyak/lemak yang berkualitas baik! (*skor 20*)

KUNCI JAWABAN

Susu dan Olahannya

A. Pilihan Ganda

1. D. Minyak
2. A. Alpukat
3. B. Salmon
4. B. Lemak jahat
5. C. Menambah kepadatan

B. Essay

1. Jelaskan pengertian Lemak! (*skor 15*)
Lemak merupakan bahan padat dalam suhu kamar. Mengandung asam lemak jenuh yang tinggi.
2. Sebutkan macam lemak dan minyak! (*skor 15*)
Macam – macam lemak dan minyak
 - a. Lemak Jenuh (Saturated Fat)
 - b. Lemak Tak Jenuh (Unsaturated Fat)
 - c. Asam Lemak Trans (Trans-Fatty Acid)
3. Sebutkan 4 contoh bahan makanan yang mengandung lemak tak jenuh! (*skor 20*)
Bahan makanan yang mengandung lemak tak jenuh :

a. Zaitun	h. Ikan salmon
b. Minyak zaitun	i. Ikan tuna
c. Minyak kacang tanah	j. Ikan makerel
d. Minyak canola	k. Ikan sarden
e. Minyak alpukat	l. Ikan hering
f. Kacang almond	m. Minyak kedelai
g. Kacang hazelnut	
n. minyak jagung	
4. Apa yang dimaksud dengan lemak tak jenuh? (*skor 15*)
Lemak tak jenuh adalah lemak yang memiliki relatif banyak ikatan ganda di antara molekul- molekulnya
5. Sebutkan 4 ciri minyak/lemak yang berkualitas baik! (*skor 20*)
Ciri – ciri minyak/ lemak yang berkualitas baik :
 - a. Lemak tidak mencair atau meleleh
 - b. Minyak yang baik berwarna jernih, bersih
 - c. Tidak mengalami perubahan warna dan aroma
 - d. Tidak berbau tengik

SOAL
IKAN DAN HASIL OLAHNYA

Pilihan Ganda

(Setiap nomor : Skor 5)

1. Ikan adalah hewan vertebrata yang bernafas menggunakan insang, akan tetapi ada pula yang menggunakan paru – paru. Contohnya adalah. . . .
 - a. Ikan Gabus
 - b. Ikan Pari
 - c. Ikan Duyung
 - d. Ikan Hiu
 - e. Ikan Tongkol
2. Yang termasuk ikan air laut adalah sebagai berikut kecuali
 - a. Ikan Layur
 - b. Ikan Patin
 - c. Ikan Tongkol
 - d. Ikan Bandeng
 - e. Ikan Kerapu
3. Yang bukan termasuk pengawetan ikan adalah
 - a. Penggaraman
 - b. Pengalengan
 - c. Pengeringan
 - d. Pengasinan
 - e. Perendaman
4. Berikut ini yang bukan hewan molusca adalah
 - a. Keong
 - b. Tiram
 - c. Cumi
 - d. Lobster
 - e. Scallop
5. Potongan ikan yang dipotong melintang, dari ikan yang bertubuh bulat disebut potongan
 - a. Darne
 - b. Delice
 - c. supreme
 - d. Troncom
 - e. Pauviette

Essay

1. Jelaskan pengertian Ikan! Skor 10
2. Sebutkan masing-masing 2 jenis ikan sesuai dengan bentuk tubuhnya! Skor 20
3. Bagaimana ciri ikan segar dan ikan tidak segar? (sebutkan 3 ciri) Skor 18
4. Sebutkan 3 contoh olahan ikan! Skor 15
5. Bagaimana 2 teknik penyimpanan ikan? Skor 12

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-006
		No. Revisi	0
	PEDOMAN PENSKORAN	Halaman	1 dari 3
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

PEDOMAN PENSKORAN

IKAN DAN HASIL OLAHNYA

Nomor Soal	Kunci/Kriteria Jawaban	Skor
PG 1	A. Ikan Duyung	5
PG 2	B. Ikan Patin	5
PG 3	E. Perendaman	5
PG 4	D. Lobster	5
PG 5	A. Darne	5
	Essay	
	1. Jelaskan pengertian Ikan! Ikan adalah salah satu anggota vertebrata berdarah dingin yang hidup di air dan umumnya bernafas dengan insang.	10
	2. Sebutkan masing-masing 2 jenis ikan sesuai dengan bentuk tubuhnya! Bentuk tubuh, terdiri dari: Gepeng (<i>flatfish</i>) : 1. ikan sebelah(<i>halibut</i>) 2. ikan lidah (<i>tongue sole</i>) 3. bawal hitam (<i>black pomfret</i>) 4. bawal putih (<i>silver pomfret</i>) 5. pari (<i>rays</i>) Bundar (<i>round fish</i>) : 1. mackarel 2. salmon 3. tongkol	20

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-006
		No. Revisi	0
	PEDOMAN PENSKORAN	Halaman	2 dari 3
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

	4. tenggiri 3. Bagaimana ciri ikan segar dan ikan tidak segar? (sebutkan 3 ciri) Melalui panca indra tersebut dalam memilih ikan harus memenuhi kriteria: 1. Warna pada kulit ikan mengkilat dan jernih. Kulit tidak mudah robek. 2. Sisik ikan melekat kuat pada kulitnya dan mengkilat, dan tertutup lendir tipis, sisik masih utuh tidak banyak yang lepas. 3. Apabila ditekan daging ikan dengan jari pada bagian perut jika ditekan cepat kembali pada keadaan semula atau kenyal, berarti ikan dalam keadaan belum busuk atau rusak. 4. Dibagian daging, ikatan antara serat kuat. 5. Bagian insang ikan masih berwarna merah segar, serabut insang tidak menempel antara satu sama lainnya /lembaran insang kelihatan jelas. 6. Bola mata ikan masih bening atau jernih, cerah, dan segar serta tidak tenggelam pada rongganya (mata menonjol dan cembung). 7. Bau ikan masih khas atau masih segar. Jika kedapatan ikan berbau amoniak atau belerang berarti ikan sudah busuk. Sebaliknya ikan yang kurang segar mempunyai tanda : 1. Mata : suram, pucat dan keruh, bila ditekan biji mata akan hancur dan tidak muncul kembali. 2. Insang : kotor dan penuh dengan cairan yang melekat, tidak berwarna merah. 3. Sisik : mudah lepas dari badan ikan.	15
--	---	----

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-006
		No. Revisi	0
	PEDOMAN PENSKORAN	Halaman	3 dari 3
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

	4. Bau : mulai mengeluarkan bau kurang sedap (amonia) berbau basi atau asam. 5. Tubuh lembek. 6. Kulit : mudah robek	
	4. Sebutkan 3 contoh olahan ikan dan seafood! • Ikan gabus kuah kuning • Udang saus padang • Kepiting saus padang • Cumi goreng pedas • Salmon teriyaki • Pepes Nila • Tongkol saus tiram • Kerang saus padang	15
	5. Bagaimana 2 teknik penyimpanan ikan? ✓ Teknik penyimpanan basah dan dingin ✓ Teknik pengawetan	10
	Skor Maksimum	100

Soal

Ulangan Harian – 1

A. Pilihan Ganda (*skor per nomor 3*)

1. Cara membuat chocolate ginger :
 - 1) Masukkan coklat bubuk, gula, jahe dan air ke dalam panci sesuai takaran.
 - 2) Cicip rasa minuman jika rasa sudah pas maka matikan api, dan saring dalam cup.
 - 3) Masak keempat bahan tersebut sampai mendidih.
 - 4) Bakar jahe hingga matang, bersihkan dan digeprek.
 - 5) Sajikan

Urutan cara membuat chocolate ginger yang benar yaitu

- | | |
|--------------|--------------|
| a. 1-3-4-2-5 | d. 4-1-3-2-5 |
| b. 4-3-2-1-5 | e. 4-3-1-2-5 |
| c. 1-4-3-2-5 | |
-
2. Cokelat batangan yang berwarna pekat, rasa cokelatnya lebih terasa dan tidak mengandung susu adalah

a. Milk chocolate compound	d. Dark chocolate compound
b. White chocolate compound	e. Black chocolate compound
c. Brown chocolate compound	
 3. Yang termasuk nama minuman coklat adalah sebagai berikut, kecuali

a. Hot chocolate ginger	d. Ice chocolate
b. Hot chocolate	e. Choco Candy
c. Choco Latte	
 4. Coklat dihasilkan dari biji sebuah tanaman. Tanaman tersebut yaitu tanaman

a. Kakoa	d. <i>Kopi</i>
b. Kakao	e. <i>Theobroma</i>
c. Kokao	
 5. Perhatikan gambar berikut!



Nama dari olahan coklat diatas adalah

- | | |
|-------------------|------------------|
| a. Praline | d. Hot Chocolate |
| b. Truffle | e. Choco Candy |
| c. Selai coklat | |

B. Essay

1. Sebutkan proses pengolahan biji kakao hingga dapat menghasilkan coklat! (mulai dari pemanenan sampai penggilingan biji) (skor 15)
2. Sebutkan 3 macam coklat! (skor 15)
3. Sebutkan bahan untuk membuat praline dan jelaskan cara membuat Praline! (skor 20)
4. Sebutkan 3 cara agar coklat bisa tahan lama! (skor 15)
5. Apa nama dari hasil olahan coklat yang ada di gambar 1? Dan apa saja bahan yang digunakan untuk membuat olahan tersebut? (skor 20)



Gambar 1

KUNCI JAWABAN

SOAL UH - 1

PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN

A. PILIHAN GANDA (*skor per soal 3*)

1. D. 4-1-3-2-5
2. D. Dark chocolate compound
3. E. Choco Candy
- a. B. Kakao
4. A. Praline

B. ESSAY

1. Proses pengolahan biji kakao : (*skor 15*)

- a. Pemanenan
- b. Pengupasan
- c. Penjemuran/ pengeringan
- d. Pemanggangan
- e. Penggilingan

2. Macam coklat : (*skor 15*)

- a. Lemak coklat
- b. Couverture Chocolate
- c. Compound Chocolate
- d. Coklat bubuk

3. Praline

Bahan : (*skor 10*)

Coklat Blok	200 gr + 100 gr
Selai	sckp

Cara Membuat : (*skor 10*)

- a. Lelehkan coklat.
- b. Masukkan coklat kedalam cetakan praline, lalu masukkan dalam freezer sekitar 15 – 20. Tunggu hingga coklat bagian pinggir mengeras tetapi bagian tengah belum mengeras.
- c. Keluarkan coklat dari freezer dan tuang/ keluarkan coklat bagian tengah.
- d. Masukkan selai ke dalam bagian tengah coklat yang sudah dikeluarkan.
- e. Tutup dengan lelehan coklat, hingga selai tertutupi coklat.
- f. Masukkan kembali dalam freezer dan tunggu hingga mengeras.
- g. Setelah mengeras, keluarkan coklat dari cetakan dengan cara dibalik.

4. Faktor yang mempengaruhi kualitas bumbu dan rempah : *(skor 15)*
 - a. Simpan coklat di tempat yang sejuk
 - b. Simpan coklat di tempat yang kering
 - c. Simpan coklat pada wadah yang terpisah dengan bahan lain
 - d. Jangan simpan coklat bersama dengan buah – buahan
 - e. Bungkus sisa coklat yang tidak akan diolah dengan aluminium foil
5. Truffle. *(skor 5)*

Bahan : Biskuit, Susu Cair, Coklat Blok, Margarin, Messes. *(skor 15)*

Soal
MID SEMESTER

A. Pilihan Ganda

Pilihlah jawaban yang benar.

1. Sayuran mengandung zat gizi yang berfungsi bagi tubuh yaitu sebagai
 - a. Zat pembangun
 - b. Zat pengatur
 - c. Sumber tenaga
 - d. Zat pelarut vitamin
 - e. Zat penyubur
2. Berikut adalah sayuran yang berasal dari akar, kecuali
 - a. Lobak
 - b. Beet
 - c. Kentang
 - d. Timun
 - e. Wortel
3. Sayuran tidak boleh direndam dalam air karena
 - a. Vitamin C dalam sayur akan hilang
 - b. Vitamin C dalam sayur akan bertambah
 - c. Vitamin A dalam sayur akan larut dalam air
 - d. Vitamin A dalam sayur hilang
 - e. Vitamin A dalam sayur akan bertambah
4. Salah satu sayuran yang masuk dalam jenis sayuran buah adalah
 - a. Beet
 - b. Tauge
 - c. Terong
 - d. Buncis
 - e. Rebung
5. Bahan aromatik yang digunakan untuk memasak masakan adalah
 - a. Bumbu
 - b. Sayuran
 - c. Penyedap
 - d. Pewarna makanan
 - e. Rempah
6. Bumbu dan rempah memiliki beberapa fungsi sabagai berikut, kecuali
 - a. Penyedap rasa
 - b. Pemberi aroma
 - c. Bahan pokok masakan
 - d. Penambah selera makan
 - e. Merangsang kelenjar pencernaan

7. Bumbu yang berasal dari bunga adalah
- a. Pala
 - b. Cengkeh
 - c. Bay leaf
 - d. Thyme
 - e. Kapulaga
8. Ada bermacam – macam bumbu yang berasal dari buah seperti berikut kecuali
- a. Adas
 - b. Cabai
 - c. Pala
 - d. Asam
 - e. Belimbing wuluh
9. Bumbu yang mengandung air sebaiknya disimpan dengan cara
- a. Dimasukkan dalam freezer
 - b. Disimpan dalam botol
 - c. Disimpan dalam toples
 - d. Disimpan dalam kaleng
 - e. Digantung dalam keranjang berlubang
10. Cara penyimpanan rempah yang salah adalah
- a. Disimpan ditempat kering
 - b. Disimpan dalam plastik
 - c. Disimpan dalam botol
 - d. Dimasukkan dalam kulkas
 - e. Dimasukkan dalam keranjang

B. Essay

1. Jelaskan pengertian sayuran!
2. Jelaskan pengertian dari bumbu !
3. Sebutkan kriteria sayur yang memiliki kualitas yang baik!
4. Sebutkan faktor- faktor yang mempengaruhi kualitas bumbu dan rempah!
5. Mengapa bumbu lebih baik disimpan dalam ruang terbuka?

KUNCI JAWABAN

SOAL MID

PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN

A. PILIHAN GANDA

- | | |
|---|---|
| 1. B. Zat pengatur | 6. C. Bahan pokok masakan |
| 2. D. Timun | 7. B. Cengkeh |
| 3. A. Vitamin C dalam sayur akan hilang | 8. A. Adas |
| 4. C. Terong | 9. E. Digantung dalam keranjang berlubang |
| 5. E. Rempah | 10. D. Dimasukkan dalam kulkas |

B. ESSAY

1. Sayuran adalah semua jenis tanaman yang dapat dimakan baik yang diambil dari akar, batang, daun, bunga dan banyak bagian lain yang digunakan untuk lauk pauk. (skor 10)
2. Bumbu adalah bahan – bahan sebagai penyedap makanan yang berfungsi untuk membangkitkan selera makan. (skor 10)
3. Kriteria sayur yang baik : (skor 15)
 - a. Sayur bersih (tidak diselubungi tanah, kotoran ataupun memar)
 - b. Daun tampak segar (tidak layu, kering ataupun terdapat serangan hama)
 - c. Sayuran biji/ kacang tampak berisi (mudah patah dan bijinya belum tampak jelas)
 - d. Berwarna cerah dan segar
4. Faktor yang mempengaruhi kualitas bumbu dan rempah : (skor 15)
 - a. Kesegaran
 - b. Warna
 - c. Aroma
 - d. Kekeringan
 - e. Nilai gizi
 - f. Tidak berserangga
 - g. Keutuhan bumbu/ rempah
5. Bumbu lebih baik disimpan dalam ruang terbuka agar bumbu menjadi awet dan tidak mudah membusuk. (skor 10)

RUBRIK PENILAIAN SOAL MID
MATA PELAJARAN PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN

A. Pilihan Ganda

- | | |
|--|---|
| 1. B. Zat pengatur
2. D. Timun
3. A. Vitamin C dalam sayur akan hilang
4. C. Terong
5. E. Rempah | 6. C. Bahan pokok masakan
7. B. Cengkeh
8. A. Adas
9. E. Digantung dalam keranjang berlubang
10. D. Dimasukkan dalam kulkas |
|--|---|

TOTAL SKOR PILIHAN GANDA : Jumlah Benar x 4

B. Essay

No soal	Indikator Jawaban	Kriteria	Skor
E1	1. Sayuran adalah semua jenis tanaman yang dapat dimakan baik yang diambil dari akar, batang, daun, bunga dan banyak bagian lain yang digunakan untuk lauk pauk. 2. Sayuran adalah semua jenis tanaman yang dapat dimakan. 3. Sayuran adalah semua jenis tanaman yang dapat dimakan baik yang diambil dari akar, daun, bunga.	- Jika mampu menjawab dengan lengkap (1)	10
		- Jika menjawab tetapi kurang lengkap (2,3)	5
		- Jika menjawab tetapi salah	1
		- Jika sama sekali tidak menjawab	0
E2	1. Bumbu adalah bahan – bahan sebagai penyedap makanan yang berfungsi untuk membangkitkan selera makan. 2. Bumbu adalah bahan – bahan sebagai penyedap makanan. 3. Bumbu adalah bahan – bahan yang berfungsi untuk membangkitkan selera makan.	- Jika mampu menjawab dengan lengkap (1)	10
		- Jika menjawab tetapi kurang lengkap (2,3)	5
		- Jika menjawab tetapi salah	1
		- Jika sama sekali tidak menjawab	0
E3	Kriteria sayur yang baik : 1. Sayur bersih (tidak diselubungi tanah, kotoran ataupun memar)	- Jika mampu menyebutkan 3 point dengan tepat	15
		- Jika mampu menyebutkan 2 point dengan tepat	10

	2. Daun tampak segar (tidak layu, kering atupun terdapat serangan hama) 3. Sayuran biji/ kacang tampak berisi (mudah patah dan bijinya belum tampak jelas) 4. Berwarna cerah dan segar	- Jika mampu menyebutkan 1 point dengan tepat - Jika menjawab tetapi semua salah - Jika tidak dapat menyebutkan sama sekali	5 1 0
E4	Faktor yang mempengaruhi kualitas bumbu dan rempah : 1. Kesegaran 2. Warna 3. Aroma 4. Kekeringan 5. Nilai gizi 6. Tidak berserangga 7. Keutuhan bumbu/ rempah	- Jika mampu menyebutkan 5-7 point dengan tepat - Jika mampu menyebutkan 3-4 point dengan tepat - Jika mampu menyebutkan 1-2 point dengan tepat - Jika menjawab tetapi semua salah - Jika tidak dapat menyebutkan sama sekali	15 10 5 1 0
E5	1. Bumbu lebih baik disimpan dalam ruang terbuka agar bumbu menjadi awet dan tidak mudah membusuk. 2. Bumbu lebih baik disimpan dalam ruang terbuka agar bumbu menjadi awet 3. Bumbu lebih baik disimpan dalam ruang terbuka agar bumbu tidak mudah membusuk	- Jika mampu menyebutkan point 1 dengan tepat - Jika mampu menyebutkan point 2/3 dengan tepat - Jika menjawab tetapi salah - Jika tidak menjawab sama sekali	10 5 1 0

TOTAL SKOR ESSAY : 60

PENENTUAN NILAI AKHIR : $(T \quad S \quad P + T \quad S \quad E)$

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

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	5	1	4
5.	November	4	-	4
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 3
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

SEMESTER GASAL 2017 / 2018

KELAS XII

No.	Nama Bulan	Jumlah Minggu Dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif
1.	Juli	4	4	PKL
2.	Agustus	5	5	PKL
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	3 dari 3
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

SEMESTER GENAP 2017 / 2018

KELAS XI

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

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 2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

PROGRAM TAHUNAN

MATA PELAJARAN : P2MI
KELAS : Jasa Boga
TAHUN PELAJARAN : 2017 - 2018

DISUSUN OLEH :

N A M A : Nurrohmah Hidayati
N I M : 14511241053

SMK NEGERI 3 KLATEN
2017 – 2018

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

PROGRAM TAHUNAN

MATA PELAJARAN : P2MI
SATUAN PENDIDIKAN : SMK N 3 Klaten
KELAS : XI Jasa Boga
TAHUN PELAJARAN : 2017 - 2018

SEMESTER	❖ KOMPETENSI DASAR	JUMLAH JAM PELAJARAN		KET.
		TM	PS	
I	3.1. Mendeskripsikan salad Indonesia.	1		
	4.1. Membuat salad Indonesia.		5	
	3.2 Mendeskripsikan hidangan dari Mie	1		
	4.2 Membuat hidangan dari Mie.		5	
	3.3. Mendeskripsikan Kue Indonesia.	1		
	4.3 Membuat Kue Indonesia.		6	
	JUMLAH	3	16	
II	3.4 Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik Sup Indonesia.	1		
	4.4 Membuat Sup Indonesia.		5	
	3.5 Menjelaskan pengertian, karakteristik , jenis Soto Indonesia.	1		
	4.5 Membuat Soto Indonesia.		5	
	3.6 Membedakan hidangan dari Nasi.	1		
	4.6 Membuat hidangan dari Nasi.		5	
	JUMLAH	3	15	
	JUMLAH TOTAL	6	31	

Klaten. 18 September 2017

Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT

Kasih Pujiastuti,S.Pd.
NIP. 19611114190032

Nurrohmah Hidayati
NIM. 14511241053



FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-006

Status Revisi

0

PROGRAM SEMESTER

Halaman

1 dari 4

Tanggal Terbit

1 Juli 2015

PROGRAM SEMESTER

MATA PELAJARAN : P2MI
KELAS : XI JASA BOGA
SEMESTER : GASAL
TAHUN PELAJARAN : 2017 - 2018

DISUSUN OLEH :

N A M A : NURROHMAH HIDAYATI

N I M : 14511241053

SMK NEGERI 3 KLATEN
2017 - 2018



FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
	Status Revisi	0
PROGRAM SEMESTER	Halaman	2 dari 4
	Tanggal Terbit	1 Juli 2015

PERHITUNGAN MINGGU DAN JUMLAH JAM EFEKTIF

Mata Pelajaran : P2MI
Kelas : XI Jasa Boga
Semester : Gasal
Tahun Pelajaran : 2017 - 2018
Mengajar per minggu : 8 jam pelajaran

Hari	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu
Jam Ke	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas
1						
2						
3						
4		XI JB 4				
5		XI JB 4				
6		XI JB 4				
7		XI JB 4				
8		XI JB 4				
9		XI JB 4				
10		XI JB 4				
11		XI JB 4				

Keterangan:

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	NOPEMBER	5	-	5
6	DESEMBER	4	3	1
	Jumlah	26	7	19

Rincian : Jumlah jam pembelajaran yang efektif untuk pelajaran 19 Minggu

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
		Status Revisi	0
	PROGRAM SEMESTER	Halaman	3 dari 4
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

(8 Jam per Minggu) adalah :

19 Minggu x 8 Jam Pelajaran = 152 Jam Pelajaran

Digunakan untuk :

Pembelajaran/Materi Pokok			152 Jam Pelajaran
Materi 1 .Mendeskrripsikan salad	Teori	8 jam	
Membuat salad Indonesia	Praktek	32 jam	
Materi 2.Mendiskripsikan hidangan	Teori	8 jam	
Mie	Praktek	32 jam	
Membuat hidangan Mie			
Materi .3,Mendiskripsikan kue	Teori	8 jam	
Indonesia	Praktek	40 jam	
Membuat kue Indonesia			
Ulangan Harian			8 Jam Pelajaran
Ulangan Umum			8 Jam Pelajaran
Cadangan			8 Jam Pelajaran
Jumlah			152 Jam Pelajaran

Klaten. 18 September 2017

Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT

Kasih Pujiastuti,S.Pd.
 NIP. 19611114190032

Nurrohmah Hidayati
 NIM. 14511241053



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

PROGRAM SEMESTER

MATA PELAJARAN : P2MI
KELAS : XI JASA BOGA
SEMESTER : GENAP
TAHUN PELAJARAN : 2017 - 2018

DISUSUN OLEH :

N A M A : NURROHMAH HIDAYATI

N I M : 14511241053

SMK NEGERI 3 KLATEN
2017 - 2018



FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
	Status Revisi	0
PROGRAM SEMESTER	Halaman	2 dari 4
	Tanggal Terbit	1 Juli 2015

PERHITUNGAN MINGGU DAN JUMLAH JAM EFEKTIF

Mata Pelajaran : P2MI
Kelas : XI Jasa Boga
Semester : Genap
Tahun Pelajaran : 2017 - 2018
Mengajar per minggu : 8 jam pelajaran

Hari	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu
Jam Ke	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas
1						
2						
3						
4		XI JB 4				
5		XI JB 4				
6		XI JB 4				
7		XI JB 4				
8		XI JB 4				
9		XI JB 4				
10		XI JB 4				
11		XI JB 4				

Keterangan:

No.	Nama Bulan	Jumlah Minggu Dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif
1	JANUARI	5	-	5
2	PEBRUARI	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

Rincian : Jumlah jam pembelajaran yang efektif untuk pelajaran 18 Minggu

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
		Status Revisi	0
	PROGRAM SEMESTER	Halaman	3 dari 4
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

(8 Jam per Minggu) adalah :

18 Minggu x 8 Jam Pelajaran = 144 Jam Pelajaran

Digunakan untuk :

Pembelajaran/Materi Pokok				144 Jam Pelajaran
Materi 1	.Menjelaskan	Teori	8 jam	
jenis,karakteristik	sup	Praktek	32 jam	
Indonesia.				
Membuat sup Indonesia				
Materi 2.	Menjelaskan	Teori	8 jam	
jenis,karakteristik	sup Indonesia.	Praktek	32 jam	
Membuat sup Indonesia				
Materi .3,	Membedakan hidangan	Teori	8 jam	
nasi		Praktek	32 jam	
Membuat hidangan nasi				
Ulangan Harian				8 Jam Pelajaran
Ulangan Umum				8 Jam Pelajaran
Cadangan				8 Jam Pelajaran
Jumlah				144 Jam Pelajaran

Klaten, 18 September 2017

Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT

Kasih Pujiastuti,S.Pd.
NIP. 19611114190032

Nurrohmah Hidayati
NIM. 14511241053

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-007
		Status Revisi	0
	JADWAL KEGIATAN PROGRAM SEMESTER	Halaman	1 dari 4
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

JADWAL KEGIATAN PROGRAM SEMESTER

MATA PELAJARAN : P2MI
KELAS : XI Jasa Boga

SEMESTER : GASAL
TAHUN PELAJARAN: 2017 - 2018

NO.	KOMPETENSI INTI KOMPETENSI DASAR	JUMLAH JAM	BULAN DAN MINGGU																												KET.		
			JULI					AGUSTUS					SEPTEMBER					OKTOBER					NOVEMBER					DESEMBER					
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3		4	5
1	3.1 Mendiskripsikan Salad Indonesia	8 jam			X																												
2	4.1 Membuat salad Indonesia	40 jam				X		X	X	X	X																						
3	3.2 Mendeskripsikan hidangan dari mie	8 jam										X																					
4	4.2 Membuat hidangan dari mie	40 jam											X	X	X	X		X															
5	3,3 Mendiskripsikan kue Indonesia	8 jam																X															
6	4.3 Membuat kue Indonesia	48 jam																	X	X		X	X	X									

Klaten, 18 September 2017

Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT

Kasih Pujiastuti, S.Pd.
NIP. 19611114190032

Nurrohmah Hidayati
NIM. 14511241053

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-007
		Status Revisi	0
	JADWAL KEGIATAN PROGRAM SEMESTER	Halaman	1 dari 4
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

JADWAL KEGIATAN PROGRAM SEMESTER

MATA PELAJARAN : P2MI
KELAS : XI Jasa Boga

SEMESTER : GENAP
TAHUN PELAJARAN:2017 - 2018

NO.	KOMPETENSI INTI KOMPETENSI DASAR	JUMLAH JAM	BULAN DAN MINGGU																											KET.				
			JANUARI					PEBRUARI					MARET					APRIL					MEI					JUNI						
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2		3	4	5	
1	3.4 Menjelaskan pengertian,jenis,karakteristik sup Indonesia	8 jam	X																															
2	4.4 Membuat sup Indonesia	40 jam		X	X	X	X	X																										
3	3.5 Menjelaskan pengertian,jenis,karakteristik soto Indonesia	8 jam							X																									
4	4.5 Membuat soto Indonesia	40 jam								X	X		X	X				X																
5	3,6 Membedakan hidangan dari nasi	8 jam																X																
6	4.6 Membuat hidangan dari nasi	40 jam																	X	X		X	X	X										

Klaten, 18 September 2017

Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT

Kasih Pujiastuti,S.Pd.
NIP. 19611114190032

Nurrohmah Hidayati
NIM. 14511241053

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PPP/FO-004
		Status Revisi	04
	CATATAN HAMBATAN BELAJAR SISWA	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

CATATAN HAMBATAN BELAJAR SISWA

Satuan Pendidikan : SMK N 3 KLATEN
Semester/Tahun : GASAL / 2017-2018

No	Hari/Tgl	Nama Siswa	Kelas	Uraian Hambatan	Tindak lanjut

* Jika belum dapat diselesaikan
Laporkan kepada kepala sekolah hambatan yang tidak dapat diselesaikan secara mandiri

Klaten, 18 September 2017

Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT

Kasih Pujiastuti,S.Pd.
NIP. 19611114190032

Nurrohmah Hidayati
NIM. 14511241053

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-010
		Status Revisi	0
	DAFTAR BUKU PEGANGAN DAN SUMBER BELAJAR GURU DAN SISWA	Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

DAFTAR BUKU PEGANGAN DAN SUMBER BELAJAR GURU DAN SISWA

Nama Guru : Nurrohmah Hidayati
Mata Pelajaran : Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia
Kelas : XI
Tahun Pelajaran : 2017-2018

A. BUKU PEGANGAN DAN SUMBER BELAJAR GURU

1. Buku Wajib

No	Judul Buku	Pengarang	Penerbit	Tahun	Ket
1.	TATA BOGA	Drs. Bagus Putu Sudiara, BA	Depmenjur	1996	

2. Buku Pegangan, Buku Pengayaan

No	Judul Buku	Pengarang	Penerbit	Tahun	Ket
1.	Modul Pengolahan Makanan Indonesia	Titin Hera Widi Handayani, Marwanti.	UNY.	2011	
2.					

3. Sumber Belajar dan Referensi Lain

No	Jenis Sumber Belajar/ Referensi Lain	Keterangan
1.	Buku Paket Tata Boga	
2.	Modul Boga grate 2	Depmenjur
3.	Buku Restoran jilid 2	Depmenjur

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-010
		Status Revisi	0
	DAFTAR BUKU PEGANGAN DAN SUMBER BELAJAR GURU DAN SISWA	Halaman	2 dari 2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

4.	Garnish	Nurwahyuni, Kanisius
5	Buku Soto Indonesia	
6	Kue Indonesia	
7.	Majalah/ Tabloid	

B. BUKU PEGANGAN DAN SUMBER BELAJAR SISWA

1. Buku Wajib

No	Judul Buku	Pengarang	Penerbit	Tahun	Keterangan

2. Sumber Belajar dan Referensi Lain

No	Jenis Sumber Belajar/ Referensi Lain	Keterangan
1.	Buku-buku pegangan guru (pinjaman dari perpustakaan)	
2.	Internet	
3	Majalah/Tabloid	

Klaten, 18 September 2017

Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT

Kasih Pujiastuti,S.Pd.
NIP. 19611114190032

Nurrohmah Hidayati
NIM. 14511241053

PERANGKAT PEMBELAJARAN

PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA

KELAS XI



OLEH :

NURROHMAH HIDAYATI

NIM. 14511241053

SMK NEGERI 3 KLATEN

TAHUN AJARAN 2017 / 2018

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PPP/FO-001
		Status Revisi	1
	JURNAL PEMBELAJARAN	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

**JURNAL PEMBELAJARAN
SMK NEGERI 3 KLATEN
TAHUN PELAJARAN 2017/2018**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Paket Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : P2MI
Tahun Pelajaran : 2017 / 2018
Semester : Gasal

Pertemuan	Tanggal	Uraian	Ket.	Ttd/nama siswa
I				
II				
III				
IV				
V				
VI				
VII				
VIII				

Klaten, September 2017
Mahasiswa PLT

Nurrohmah Hidayati.
NIM. 14511241053

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

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)
KURIKULUM 2013**

Satuan Pendidikan : **SMK N 3 Klaten**
Mata Pelajaran : P2MI
Kelas/ Semester : XI / 1
Materi Pokok : Hidangan Nasi dan Mie
Alokasi Waktu : 5 x 320 menit (8 x 40 menit)

A. Kompetensi Inti (KI)

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan himaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
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.

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

B. Kompetensi Dasar (KD) dan Indikator Pencapaian Kompetensi

No	Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
3.	3.2 Mendeskripsikan hidangan dari mie	1. Mengidentifikasi pengertian hidangan mie 2. Membedakan jenis – jenis mie 3. Menyebutkan bahan pokok mie 4. Memberikan contoh – contoh masakan mie 5. Menyebutkan alat yang dibutuhkan untuk mengolah mie
	3.6 Mendeskripsikan hidangan dari nasi	1. Mengidentifikasi pengertian nasi 2. Membedakan macam – macam nasi 3. Menyebutkan bahan untuk mengolah nasi 4. Menyebutkan alat untuk membuat nasi 5. Menentukan teknik membuat nasi 6. Menyebutkan contoh – contoh nasi
	4.2 Membuat hidangan mie	1. Menyiapkan alat, bahan, dan bumbu dengan tepat 2. Menggunakan teknik yang tepat dalam mengolah hidangan mie 3. Membuat hidangan mie sesuai pedoman resep 4. Menyajikan hidangan mie dengan ukuran dan bentuk yang menarik
	4.7 Membuat hidangan nasi	1. Menyiapkan alat, bahan, dan bumbu dengan

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

		tepat 2. Menggunakan teknik yang tepat dalam mengolah hidangan nasi 3. Membuat hidangan nasi sesuai pedoman resep 4. Menyajikan hidangan nasi dengan ukuran dan bentuk yang menarik
--	--	--

C. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat menjelaskan pengetahuan mie
2. Siswa dapat membedakan jenis – jenis mie
3. Siswa dapat menyebutkan bahan pokok mie
4. Siswa dapat memberikan contoh – contoh olahan mie
5. Siswa dapat menyebutkan alat – alat untuk mengolah mie
6. Siswa dapat menjelaskan pengetahuan nasi
7. Siswa dapat membedakan macam – macam nasi
8. Siswa dapat menyebutkan bahan untuk mengolah nasi
9. Siswa dapat menyebutkan alat untuk membuat nasi
10. Siswa dapat memahami teknik membuat nasi
11. Siswa dapat menyebutkan contoh – contoh olahan nasi
12. Siswa dapat membuat berbagai olahan mie
13. Siswa dapat membuat berbagai olahan nasi

D. Materi Pembelajaran

1. Pengetian mie
2. Jenis – jenis mie
3. Bahan pokok mie
4. Contoh – contoh hidangan mie

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

5. Alat – alat untuk mengolah mie
6. Pengetian nasi
7. Macam – macam nasi
8. Bahan untuk mengolah nasi
9. Alat untuk membuat nasi
10. Teknik membuat nasi
11. Contoh – contoh nasi
12. Resep olahan mie
13. Resep olahan nasi

E. Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : Saintific
2. Model Pembelajaran : Picture and picture, praktikum
3. Metode : game, praktikum

F. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Belajar

- Media : Handout, gambar jenis – jenis dan hasil olahan coklat, papan tulis
- Alat : spidol/ kapur tulis
- Sumber Pembelajaran :

Setyowati, Dian. *Handout Mengolah Hidangan dari Nasi dan Mie*. F & B Department
SMK N 2 Magetan

Internet :

Wisatakuliner. *Pengertian Mie*. Wisatakulinerjogja.com

Tips dan trik mie. *Sejarah Mie dan Asal Usulnya*. Mesin mie. 2013

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

G. Langkah – langkah Pembelajaran

Pertemuan ke-1 (picture and picture)

Kegiatan	Diskusi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Guru memberikan salam dan berdoa bersama – sama. 2. Guru memeriksa kehadiran siswa. 3. Mengkondisikan siswa agar siap mengikuti pelajaran. 4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai. 5. Guru menyampaikan langkah – langkah pembelajaran. 6. Mengaitkan pelajaran yang akan diajarkan dengan kehidupan sehari – hari.	15 menit
Inti	1. Guru menyampaikan materi tentang hidangan mie dan nasi sebagai pengantar. 2. Guru menampilkan gambar – gambar yang berkaitan dengan materi hidangan mie dan nasi. 3. Guru menunjuk/ memanggil siswa untuk memasang/ mengurutkan berbagai gambar menjadi berurutan. 4. Guru menanyakan dasar pemikiran siswa dari urutan gambar yang disusun/ siswa diminta menjelaskan gambar – gambar yang telah disusun. 5. Berdasar urutan gambar yang telah disusun, guru menanamkan konsep atau materi sesuai kompetensi yang ingin dicapai.	290 menit
Penutup	1. Guru dan siswa membuat kesimpulan dari materi pembelajaran yang diajarkan. 2. Guru menutup pembelajaran	15 menit

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

Pertemuan Ke-2 (praktikum)

Kegiatan	Diskusi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Guru memberikan salam dan dilanjutkan berdoa bersama – sama. 2. Guru memeriksa kehadiran siswa. 3. Mengkondisikan siswa agar siap mengikuti pelajaran. 4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai. 5. Guru menyampaikan langkah – langkah pembelajaran. 6. Guru memeriksa kesiapan siswa (pakaian, bahan, dan alat).	15 menit
Inti	1. Siswa membuat bumbu – bumbu untuk membuat hidangan yang akan diolah. 2. Hidangan yang akan diolah yaitu : a. Arem – arem mie b. Kroket mie c. Kwetiaw goreng d. Mie Ayam 3. Siswa menyajikan hasil praktikum untuk dinilai oleh guru. 4. Guru menilai hasil praktik siswa.	290 menit
Penutup	1. Guru meminta murid untuk membereskan area kerja serta membersihkan area kerja. 2. Guru menutup pembelajaran	15 menit

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

Pertemuan Ke-3 (praktikum)

Kegiatan	Diskusi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Guru memberikan salam dan dilanjutkan berdoa bersama – sama. 2. Guru memeriksa kehadiran siswa. 3. Mengkondisikan siswa agar siap mengikuti pelajaran. 4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai. 5. Guru menyampaikan langkah – langkah pembelajaran. 6. Guru memeriksa kesiapan siswa (pakaian, bahan, dan alat).	15 menit
Inti	1. Siswa membuat bumbu – bumbu untuk membuat hidangan yang akan diolah. 2. Hidangan yang akan diolah yaitu : a. Iffumie b. Mie goreng c. Misoa rebus d. Misoa goreng 3. Siswa menyajikan hasil praktikum untuk dinilai oleh guru. 4. Guru menilai hasil praktik siswa.	290 menit
Penutup	1. Guru meminta murid untuk membereskan area kerja serta membersihkan area kerja. 2. Guru menutup pembelajaran	15 menit

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

Pertemuan Ke-4 (praktikum)

Kegiatan	Diskusi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Guru memberikan salam dan dilanjutkan berdoa bersama – sama. 2. Guru memeriksa kehadiran siswa. 3. Mengkondisikan siswa agar siap mengikuti pelajaran. 4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai. 5. Guru menyampaikan langkah – langkah pembelajaran. 6. Guru memeriksa kesiapan siswa (pakaian, bahan, dan alat).	15 menit
Inti	1. Siswa membuat bumbu – bumbu untuk membuat hidangan yang akan diolah. 2. Hidangan yang akan diolah yaitu : a. Bubur Assyuro b. Bubur Manado c. Nasi Bakar Tongkol d. Nasi Bakar Ayam Kemangi e. Nasi uduk f. Nasi Kebuli g. Nasi Merah h. Nasi Goreng Hijau 3. Siswa menyajikan hasil praktikum untuk dinilai oleh guru. 4. Guru menilai hasil praktik siswa.	290 menit
Penutup	1. Guru meminta murid untuk membereskan area kerja serta	

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

	membersihkan area kerja. 2. Guru menutup pembelajaran	15 menit
--	--	----------

Pertemuan Ke-5 (praktikum)

Kegiatan	Diskusi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Guru memberikan salam dan dilanjutkan berdoa bersama – sama. 2. Guru memeriksa kehadiran siswa. 3. Mengkondisikan siswa agar siap mengikuti pelajaran. 4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai. 5. Guru menyampaikan langkah – langkah pembelajaran. 6. Guru memeriksa kesiapan siswa (pakaian, bahan, dan alat).	15 menit
Inti	1. Siswa membuat bumbu – bumbu untuk membuat hidangan yang akan diolah. 2. Hidangan yang akan diolah yaitu : a. Bubur Aceh b. Bubur Ayam Jakarta c. Nasi Bakar Teri Kemangi d. Nasi Bakar Pundhut e. Nasi Bukhori f. Nasi Biryani g. Nasi Goreng Seafood h. Nasi Goreng Petai 3. Siswa menyajikan hasil praktikum untuk dinilai oleh	290 menit

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

	guru. 4. Guru menilai hasil praktik siswa.	
Penutup	1. Guru meminta murid untuk membereskan area kerja serta membersihkan area kerja. 2. Guru menutup pembelajaran	15 menit

H. Penilaian

1. Teknik Penilaian : Pengamatan, Test Tertulis, Test Lisan
2. Prosedur Penilaian :

No.	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap a. Terlibat aktif dalam pembelajaran teori	Observasi	Sewaktu pelajaran dan sewaktu diskusi
2.	Pengetahuan	Test Tertulis (Soal PG 10, soal Essay 5)	Selesai materi diadakan ulangan harian
3.	Ketrampilan	Hasil Kerja Siswa	Selesai praktik/ saat penyajian hidangan

3. Pedoman Penskoran (terlampir)

Klaten, 20 September 2017

Guru Pembimbing

Guru Mata Pelajaran

Kasih Pujiastuti, S.Pd.

Nurrohmah Hidayati

NIP. 19611114190032002

NIM. 14511241053

JOB SHEET GURU

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 3 Klaten
Bidang Studi Keahlian	: Seni, Kerajinan, dan Pariwisata
Program Studi Keahlian	: Tata Boga
Mata Pelajaran/ Stand. Komp	: P2MI / 3.5 MIE
Kelas/ Semester	: XI JB IV / I (Gasal)

I. Tujuan :

Peserta didik dapat mengolah, menghidangkan dan memasarkan MIE.

II. Prasarat :

Sebelum mempelajari materi mengolah dan menyajikan MIE, peserta didik harus memahami materi tentang :

Jenis-jenis Mie,bahan pokok mie serta,bumbu untuk mempertinggi aroma makanan tanpa mengubah aroma bahan alami. Pengaroma adalah suatu bahan untuk menambah aroma baru pada makanan. Siswa juga harus memahami peralatan dalam mengolah hidangan mie.

Sebelum melaksanakan praktik Mie yang ke – I peserta didik harus memahami resep dan kriteria hasil dari hidangan.Memahami tahapan-tahapan dalam pengolahan Mie yang akan di praktikkan. Dalam mengolah Mie peserta didik harus mengerti tekstur Mie yang baik sebelum diolah kembali menjadi suatu masakan sehingga ketika diolah tekstur Mie tidak terlalu lunak dan hancur.

III. Alat dan Bahan :

a. Alat :

- | | |
|-------------|-------------------|
| 1. Cobek | 5. Pisau |
| 2. Panci | 6. Chopping board |
| 3. Wajan | 7. Alat pengukus |
| 4. Saringan | 8. Spatula |

b. Bahan :

- | | | |
|------------------|-----------------|-------------------|
| 1. Mie telur | 12. Kemiri | 23. Kecap Manis |
| 2. Cabai Rawit | 13. Mie kwetiaw | 24. Kecap asin |
| 3. Santan | 14. Sawi hijau | 25. Minyak wijen |
| 4. Minyak goreng | 15. Kol | 26. Kaldu bubuk |
| 5. Ampela ati | 16. Daun bawang | 27. Lada |
| 6. Usus ayam | 17. Bakso | 28. Susu bubuk |
| 7. Bawang putih | 18. Daging Ayam | 29. Tepung terigu |
| 8. Bawang merah | 19. Telur | 30. Daun Bawang |
| 9. Wortel | 20. Kunyit | 31. Gula Jawa |
| 10. Tepung Panir | 21. Jahe | 32. Ketumbar |
| 11. Kecap ikan | 22. Laos | 33. Ketimun |

IV. Petunjuk :

1. Petunjuk umum

- a. Menggunakan pakaian lengkap praktik.(Jas cook,celemek,celana panjang,safety shoes)
- b. Menjaga kebersihan lingkungan.

- c. Bekerja sesuai dengan tertib kerja.
- 2. Petunjuk khusus
 - a. Menggunakan peralatan yang bersih dan benar.
 - b. Memilih bahan praktik yang berkualitas tinggi.
 - c. Harus menguasai materi praktik diantaranya;
 - a. Arem-arem Mie
 - b. Kwetiaw Goreng
 - c. Kroket Mie
 - d. Mie Ayam

- V. Prosedur Kerja :**
1. Membuka praktik dengan berdo’a
 2. Memberikan sedikit pengarahan (review resep/penyamaan persepsi)
 3. Menyiapkan alat dan bahan.
 4. Praktik mengolah hidangan mie
 5. Mengawasi dan mengontrol jalannya praktik
 6. Menyajikan hidangan Mie
 7. Penilaian.
 8. Berkemas.
 9. Menutup praktik dengan evaluasi dan do’a

VI. Penilaian

Indikator pencapaian kompetensi	Penilaian		
	Teknik	Bentuk Instrumen	Instrumen
Mengolah Hidangan Mie	• Tes praktik	• Tes kinerja	Hasil praktik

- a. Teknik : Tes kemampuan
- b. Bentuk : Praktik
- c. Pedoman penskoran

No	Kegiatan siswa	Skor
1.	Mempersiapkan diri dan tempat kerja	5
2.	Menyiapkan bahan sesuai resep	10
3.	Menyiapkan alat sesuai teknik pengolahan	10
4.	Membuat mie dan hidangan pendamping sesuai teknik pengolahan	10
5.	Membuat mie dan hidangan pendamping sesuai dengan tertib kerja	25
6.	Pemorsian dan penghidangan	10
7.	Krtiteria hasil (Rasa,Warna,Tekstur,Penyajian)	25
8.	Pembersihan alat dan area kerja	5
Penentuan Nilai Akhir		100

VII. Referensi

1. Prihastuti E, Kokom Komariah, Sutriyati P; Restoran SMK; Dirjen Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Direktorat Pembinaan SMK, Depdiknas; 2006
2. Dra. Marwanti; Pengetahuan Makanan Indonesia; Adicita Karya Nusa; 2006

Guru Mata Pelajaran,

Klaten, 26 September 2017

Mahasiswa PLT,

Kasih Pujiastuti, S.Pd.

NIP. 19611114190032002

Nurrohmah Hidayati

NIM 14511241053

JOB SHEET GURU

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 3 Klaten
Bidang Studi Keahlian	: Seni, Kerajinan, dan Pariwisata
Program Studi Keahlian	: Tata Boga
Mata Pelajaran/ Stand. Komp	: P2MI / 3.2 MIE
Kelas/ Semester	: XI / 1 (Ganjil)

I. Tujuan :

Peserta didik dapat mengolah, menghidangkan dan memasarkan MIE.

II. Prasarat :

Sebelum mempelajari materi mengolah dan menyajikan MIE, peserta didik harus memahami materi tentang :

Bumbu adalah suatu bahan untuk mempertinggi aroma makanan tanpa mengubah aroma bahan alami. Pengaroma adalah suatu bahan untuk menambah aroma baru pada pada makanan.

III. Alat dan Bahan :

a. Alat :

- | | |
|-------------|-------------------------|
| 1. Cobek | 5. Pisau |
| 2. Panci | 6. Chopping board |
| 3. Wajan | 7. Alat pengukus |
| 4. Saringan | 8. Suthil dan erok-erok |

b. Bahan :

- | | | |
|--------------------|-------------------|--------------------|
| 1. Mie telur | 12. Bawang bombay | 23. Tepung terigu |
| 2. Minyak wijen | 13. Bawang putih | 24. Garam |
| 3. Minyak goreng | 14. Bawang merah | 25. Bumbu penyedap |
| 4. Sawi hijau | 15. Mentega | 26. Cabe rawit |
| 5. kol | 16. Lada halus | 27. Kecap manis |
| 6. Udang | 17. Ketumbar | 28. Kecap asin |
| 7. Ayam | 18. Daun bawang | 29. Tahu |
| 8. Mieswa | 19. Kemiri | 30. Bunga kol |
| 9. Wortel | 20. Bakso | 31. Gambas |
| 10. Jahe | 21. Seledri | |
| 11. Tepung tapioka | 22. Telur | |

IV. Petunjuk :

1. Petunjuk umum
 - a. Menggunakan pakaian lengkap praktik.(Jas cook,celemek,celana panjang,safety shoes)
 - b. Menjaga kebersihan lingkungan.
 - c. Bekerja sesuai dengan tertib kerja.
2. Petunjuk khusus
 - a. Menggunakan peralatan yang bersih dan benar.
 - b. Memilih bahan praktik yang berkualitas tinggi.
 - c. Harus menguasai materi praktik diantaranya;
 1. Iffumie
 2. Mie goreng
 3. Misoa rebus
 4. Misoa goreng

V. Penilaian

Indikator pencapaian kompetensi	Penilaian		
	Teknik	Bentuk Instrumen	Instrumen
Mengolah Hidangan Mie	Tes praktik	Tes kinerja	Hasil praktik

- a. Teknik : Tes kemampuan
- b. Bentuk : Praktik
- c. Pedoman penskoran

No	Kegiatan siswa	Skor
1.	Mempersiapkan diri dan tempat kerja	5
2.	Menyiapkan bahan sesuai resep	10
3.	Menyiapkan alat sesuai teknik pengolahan	10
4.	Membuat hidangan mie sesuai teknik pengolahan	10
5.	Membuat hidangan mie sesuai dengan tertib kerja	25
6.	Pemorsian dan penghidangan	10
7.	Krtiteria hasil (aroma, rasa, warna dan tekstur)	25
8.	Pembersihan alat dan area kerja	5
Penentuan Nilai Akhir		100

VI. Referensi

- Dra. Niniek Sudarsini; Resep Masakan Indonesia Untuk SMKK
- Prihastuti E, Kokom Komariah, Sutriyati P; Restoran SMK; Dirjen Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Direktorat Pembinaan SMK, Depdiknas; 2006
- Dra. Marwanti; Pengetahuan Makanan Indonesia; Adicita Karya Nusa; 2006

Klaten, 26 September 2017

Guru Mata Pelajaran

Kasih Pujiastuti,S.Pd.

NIP. 19611114190032002

JOB SHEET GURU

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 3 Klaten
Bidang Studi Keahlian	: Seni, Kerajinan, dan Pariwisata
Program Studi Keahlian	: Tata Boga
Mata Pelajaran/ Stand. Komp	: P2MI / 4.6 Nasi
Kelas/ Semester	: XI / 1 (Gasal)

I. Tujuan :

Peserta didik dapat mengolah, menghidangkan dan memasarkan NASI.

II. Prasarat :

Sebelum mempelajari materi mengolah dan menyajikan NASI, peserta didik harus memahami materi tentang :

Pengertian nasi, macam-macam nasi, bahan-bahan untuk membuat nasi, teknik membuat nasi, dan contoh-contoh nasi. Peserta didik juga harus memahami tentang bumbu serta alat yang dibutuhkan untuk membuat hidangan nasi.

Sebelum melaksanakan praktik Nasi yang ke – I peserta didik harus memahami resep dan kriteria hasil dari hidangan. Memahami cara mengolah beras dengan baik agar menghasilkan nasi sesuai kriteria dari hasil olahan. Dalam mengolah hidangan nasi peserta didik harus mengerti tekstur nasi yang baik sesuai kriteria hidangan yang dibuat.

III. Alat dan Bahan :**a. Alat :**

- | | |
|-------------------|------------------|
| 1. Cobek | 7. Alat pengukus |
| 2. Panci | 8. Dandang |
| 3. Wajan | 9. Spatula |
| 4. Teflon | 10. Leadle |
| 5. Pisau | 11. Blender |
| 6. Chopping board | |

b. Bahan :

- | | | |
|----------------|------------------|--------------------|
| 1. Beras | 14. Lengkuas | |
| 2. Daun Salam | 15. Gula merah | 27. Kacang kedelai |
| 3. Daun pandan | 16. Bawang merah | 28. Kacang tanah |
| 4. Serai | 17. Bawang putih | 29. Labu |
| 5. Kerecek | 18. Telur | 30. Bayam |
| 6. Garam | 19. Lada | 31. Cengkeh |

- | | | |
|------------------|--------------------|---------------------|
| 7. Ayam | 20. Kemiri | 32. Daun pisang |
| 8. Kelapa | 21. Ketumbar | 33. Daun kemangi |
| 9. Minyak goreng | 22. Daging kambing | 34. Kunir |
| 10. Cabai merah | 23. Kenari | 35. Pete |
| 11. Cabai Hijau | 24. Kurma | 36. Jahe |
| 12. Kol | 25. Daun jeruk | 37. Tomat dan Timun |
| 13. Kencur | 26. Nanas | 38. Buah Bit |

IV. Petunjuk :

1. Petunjuk umum

- Menggunakan pakaian lengkap praktik. (Jas cook, celemek, celana panjang, safety shoes)
- Menjaga kebersihan lingkungan.
- Bekerja sesuai dengan tertib kerja.

2. Petunjuk khusus

- Menggunakan peralatan yang bersih dan benar.
- Memilih bahan praktik yang berkualitas tinggi.
- Harus menguasai materi praktik diantaranya;

1. Bubur Assyuro

5. Nasi uduk

2. Bubur Manado

6. Nasi Kebuli

3. Nasi Bakar Tongkol

7. Nasi Merah

4. Nasi Bakar Ayam Kemangi

8. Nasi Goreng Hijau

V. Prosedur Kerja :

- Membuka praktik dengan berdoa'a
- Memberikan sedikit pengarahan
- Menyiapkan alat dan bahan.
- Praktik mengolah hidangan Nasi
- Mengawasi dan mengontrol jalannya praktik
- Menyajikan hidangan Nasi
- Penilaian.
- Berkemas.
- Menutup praktik dengan evaluasi dan do'a

VI. Penilaian

Indikator pencapaian kompetensi	Penilaian		
	Teknik	Bentuk Instrumen	Instrumen
Mengolah dan menyajiakan Hidangan NASI	• Tes praktik	• Tes kinerja	Hasil praktik

- a. Teknik : Tes kemampuan
 b. Bentuk : Praktik
 c. Pedoman penskoran

No	Kegiatan siswa	Skor
1.	Mempersiapkan diri dan tempat kerja	5
2.	Menyiapkan bahan sesuai resep	10
3.	Menyiapkan alat sesuai teknik pengolahan	10
4.	Membuat dan menghidangkan nasi sesuai teknik pengolahan	10
5.	Membuat dan menghidangkan nasi sesuai dengan tertib kerja	25
6.	Pemorsian dan penghidangan	10
7.	Krtiteria hasil (aroma, rasa, warna dan tekstur)	25
8.	Pembersihan alat dan area kerja	5
Penentuan Nilai Akhir		100

VII. Referensi

1. Dra. Niniek Sudarsini; Resep Masakan Indonesia Untuk SMKK
2. Prihastuti E, Kokom Komariah, Sutriyati P; Restoran SMK; Dirjen Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Direktorat Pembinaan SMK, Depdiknas; 2006
3. Dra. Marwanti; Pengetahuan Makanan Indonesia; Adicita Karya Nusa; 2006

Klaten, 15 Oktober 2017

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PLT

Kasih Pujiastuti, S.Pd.Nurrohmah Hidayati

NIP. 19611114190032002

NIM 14511241053

JOB SHEET GURU

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 3 Klaten
Bidang Studi Keahlian	: Seni, Kerajinan, dan Pariwisata
Program Studi Keahlian	: Tata Boga
Mata Pelajaran/ Stand. Komp	: P2MI / 4.6 Nasi
Kelas/ Semester	: XI / 1 (Gasal)

I. Tujuan :

Peserta didik dapat mengolah, menghidangkan dan memasarkan NASI.

II. Prasarat :

Sebelum mempelajari materi mengolah dan menyajikan NASI, peserta didik harus memahami materi tentang :

Pengertian nasi, macam-macam nasi, bahan-bahan untuk membuat nasi, teknik membuat nasi, dan contoh-contoh nasi. Peserta didik juga harus memahami tentang bumbu serta alat yang dibutuhkan untuk membuat hidangan nasi.

Sebelum melaksanakan praktik Nasi yang ke – 2 peserta didik harus memahami resep dan kriteria hasil dari hidangan. Memahami cara mengolah beras dengan baik agar menghasilkan nasi sesuai kriteria dari hasil olahan. Dalam mengolah hidangan nasi peserta didik harus mengerti tekstur nasi yang baik sesuai kriteria hidangan yang dibuat.

III. Alat dan Bahan :**a. Alat :**

- | | |
|-----------|-------------------|
| 1. Cobek | 6. Chopping board |
| 2. Panci | 7. Alat pengukus |
| 3. Wajan | 8. Dandang |
| 4. Teflon | 9. Spatula |
| 5. Pisau | 10. Leadle |

b. Bahan :

- | | | |
|----------------|------------------|--------------------|
| 1. Beras | 14. Lengkuas | 26. Nanas |
| 2. Daun Salam | 15. Gula merah | 27. Kacang kedelai |
| 3. Daun pandan | 16. Bawang merah | 28. Kacang tanah |
| 4. Serai | 17. Bawang putih | 29. Labu |
| 5. Kerecek | 18. Telur | 30. Bayam |
| 6. Garam | 19. Lada | 31. Cengkeh |

- | | | |
|------------------|--------------------|---------------------|
| 7. Ayam | 20. Kemiri | 32. Daun pisang |
| 8. Kelapa | 21. Ketumbar | 33. Daun kemangi |
| 9. Minyak goreng | 22. Daging kambing | 34. Kunir |
| 10. Cabai merah | 23. Kenari | 35. Pete |
| 11. Cabai Hijau | 24. Kurma | 36. Jahe |
| 12. Kol | 25. Daun jeruk | 37. Tomat dan Timun |
| 13. Kencur | | |

IV. Petunjuk :

1. Petunjuk umum

- Menggunakan pakaian lengkap praktik. (Jas cook, celemek, celana panjang, safety shoes)
- Menjaga kebersihan lingkungan.
- Bekerja sesuai dengan tertib kerja.

2. Petunjuk khusus

- Menggunakan peralatan yang bersih dan benar.
- Memilih bahan praktik yang berkualitas tinggi.
- Harus menguasai materi praktik diantaranya;

1. Bubur Aceh	5. Nasi Bukhori
2. Bubur Ayam Jakarta	6. Nasi Biryani
3. Nasi Bakar Teri Kemangi	7. Nasi Goreng Seafood
4. Nasi Bakar Pundhut	8. Nasi Goreng Petai

V. Prosedur Kerja :

- Membuka praktik dengan berdo'a
- Memberikan sedikit pengarahan
- Menyiapkan alat dan bahan.
- Praktik mengolah hidangan Nasi
- Mengawasi dan mengontrol jalannya praktik
- Menyajikan hidangan Nasi
- Penilaian.
- Berkemas.
- Menutup praktik dengan evaluasi dan do'a

VI. Penilaian

Indikator pencapaian kompetensi	Penilaian		
	Teknik	Bentuk Instrumen	Instrumen
Mengolah dan menyajikan Hidangan NASI	• Tes praktik	• Tes kinerja	Hasil praktik

- a. Teknik : Tes kemampuan
- b. Bentuk : Praktik
- c. Pedoman penskoran

No	Kegiatan siswa	Skor
1.	Mempersiapkan diri dan tempat kerja	5
2.	Menyiapkan bahan sesuai resep	10
3.	Menyiapkan alat sesuai teknik pengolahan	10
4.	Membuat dan menghidangkan nasi sesuai teknik pengolahan	10
5.	Membuat dan menghidangkan nasi sesuai dengan tertib kerja	25
6.	Pemorsian dan penghidangan	10
7.	Krtiteria hasil (aroma, rasa, warna dan tekstur)	25
8.	Pembersihan alat dan area kerja	5
Penentuan Nilai Akhir		100

VII. Referensi

1. Dra. Niniek Sudarsini; Resep Masakan Indonesia Untuk SMKK
2. Prihastuti E, Kokom Komariah, Sutriyati P; Restoran SMK; Dirjen Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Direktorat Pembinaan SMK, Depdiknas; 2006
3. Dra. Marwanti; Pengetahuan Makanan Indonesia; Adicita Karya Nusa; 2006

Klaten, 15 Oktober 2017
Guru Mata Pelajaran

Kasih Pujiastuti, S.Pd.

NIP. 19611114190032002

JOB SHEET GURU

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 3 Klaten
Bidang Studi Keahlian	: Seni, Kerajinan, dan Pariwisata
Program Studi Keahlian	: Tata Boga
Mata Pelajaran/ Stand. Komp	: P2MI / 4.6 Nasi
Kelas/ Semester	: XI / 1 (Gasal)

I. Tujuan :

Peserta didik dapat mengolah, menghidangkan dan memasarkan NASI.

II. Prasarat :

Sebelum mempelajari materi mengolah dan menyajikan NASI, peserta didik harus memahami materi tentang :

Pengertian nasi, macam-macam nasi, bahan-bahan untuk membuat nasi, teknik membuat nasi, dan contoh-contoh nasi. Peserta didik juga harus memahami tentang bumbu serta alat yang dibutuhkan untuk membuat hidangan nasi.

Sebelum melaksanakan praktik Nasi yang ke – 2 peserta didik harus memahami resep dan kriteria hasil dari hidangan. Memahami cara mengolah beras dengan baik agar menghasilkan nasi sesuai kriteria dari hasil olahan. Dalam mengolah hidangan nasi peserta didik harus mengerti tekstur nasi yang baik sesuai kriteria hidangan yang dibuat.

III. Alat dan Bahan :**a. Alat :**

- | | |
|-----------|-------------------|
| 1. Cobek | 6. Chopping board |
| 2. Panci | 7. Alat pengukus |
| 3. Wajan | 8. Dandang |
| 4. Teflon | 9. Spatula |
| 5. Pisau | 10. Leadle |

b. Bahan :

- | | | |
|----------------|------------------|---------------------|
| 1. Beras | 14. Lengkuas | 26. Tempe |
| 2. Daun Salam | 15. Gula merah | 27. Adas |
| 3. Daun Pisang | 16. Bawang merah | 28. Kunir |
| 4. Serai | 17. Bawang putih | 29. Jahe |
| 5. Kerecek | 18. Telur | 30. Tomat dan Timun |
| 6. Garam | 19. Lada | |

- | | |
|------------------|----------------|
| 7. Ayam | 20. Kemiri |
| 8. Kelapa | 21. Ketumbar |
| 9. Minyak goreng | 22. Jinten |
| 10. Cabai merah | 23. Daun Jambu |
| 11. Cabai Hijau | 24. Kentang |
| 12. Daging sapi | 25. Daun jeruk |
| 13. Kencur | |

IV. Petunjuk :

1. Petunjuk umum

- Menggunakan pakaian lengkap praktik. (Jas cook, celemek, celana panjang, safety shoes)
- Menjaga kebersihan lingkungan.
- Bekerja sesuai dengan tertib kerja.

2. Petunjuk khusus

- Menggunakan peralatan yang bersih dan benar.
- Memilih bahan praktik yang berkualitas tinggi.
- Harus menguasai materi praktik diantaranya;

1. Pesor	5. Bubur Lemu Opor Ayam
2. Nasi Pundhut	6. Bubur Lemu Sambal Goreng
3. Nasi Kuning Telur	Kentang
4. Nasi Kuning Kering Tempe	7. Bebungko
Perkedel	8. Buras

V. Prosedur Kerja :

- Membuka praktik dengan berdo'a
- Memberikan sedikit pengarahan
- Menyiapkan alat dan bahan.
- Praktik mengolah hidangan Nasi
- Mengawasi dan mengontrol jalannya praktik
- Menyajikan hidangan Nasi
- Penilaian.
- Berkemas.
- Menutup praktik dengan evaluasi dan do'a

VI. Penilaian

Indikator pencapaian kompetensi	Penilaian		
	Teknik	Bentuk Instrumen	Instrumen
Mengolah dan menyajikan Hidangan NASI	• Tes praktik	• Tes kinerja	Hasil praktik

- a. Teknik : Tes kemampuan
- b. Bentuk : Praktik
- c. Pedoman penskoran

No	Kegiatan siswa	Skor
1.	Mempersiapkan diri dan tempat kerja	5
2.	Menyiapkan bahan sesuai resep	10
3.	Menyiapkan alat sesuai teknik pengolahan	10
4.	Membuat dan menghidangkan nasi sesuai teknik pengolahan	10
5.	Membuat dan menghidangkan nasi sesuai dengan tertib kerja	25
6.	Pemorsian dan penghidangan	10
7.	Krtiteria hasil (aroma, rasa, warna dan tekstur)	25
8.	Pembersihan alat dan area kerja	5
Penentuan Nilai Akhir		100

VII. Referensi

1. Dra. Niniek Sudarsini; Resep Masakan Indonesia Untuk SMKK
2. Prihastuti E, Kokom Komariah, Sutriyati P; Restoran SMK; Dirjen Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Direktorat Pembinaan SMK, Depdiknas; 2006
3. Dra. Marwanti; Pengetahuan Makanan Indonesia; Adicita Karya Nusa; 2006

Klaten, 15 Oktober 2017
Guru Mata Pelajaran

Kasih Pujiastuti, S.Pd.

NIP. 19611114190032002

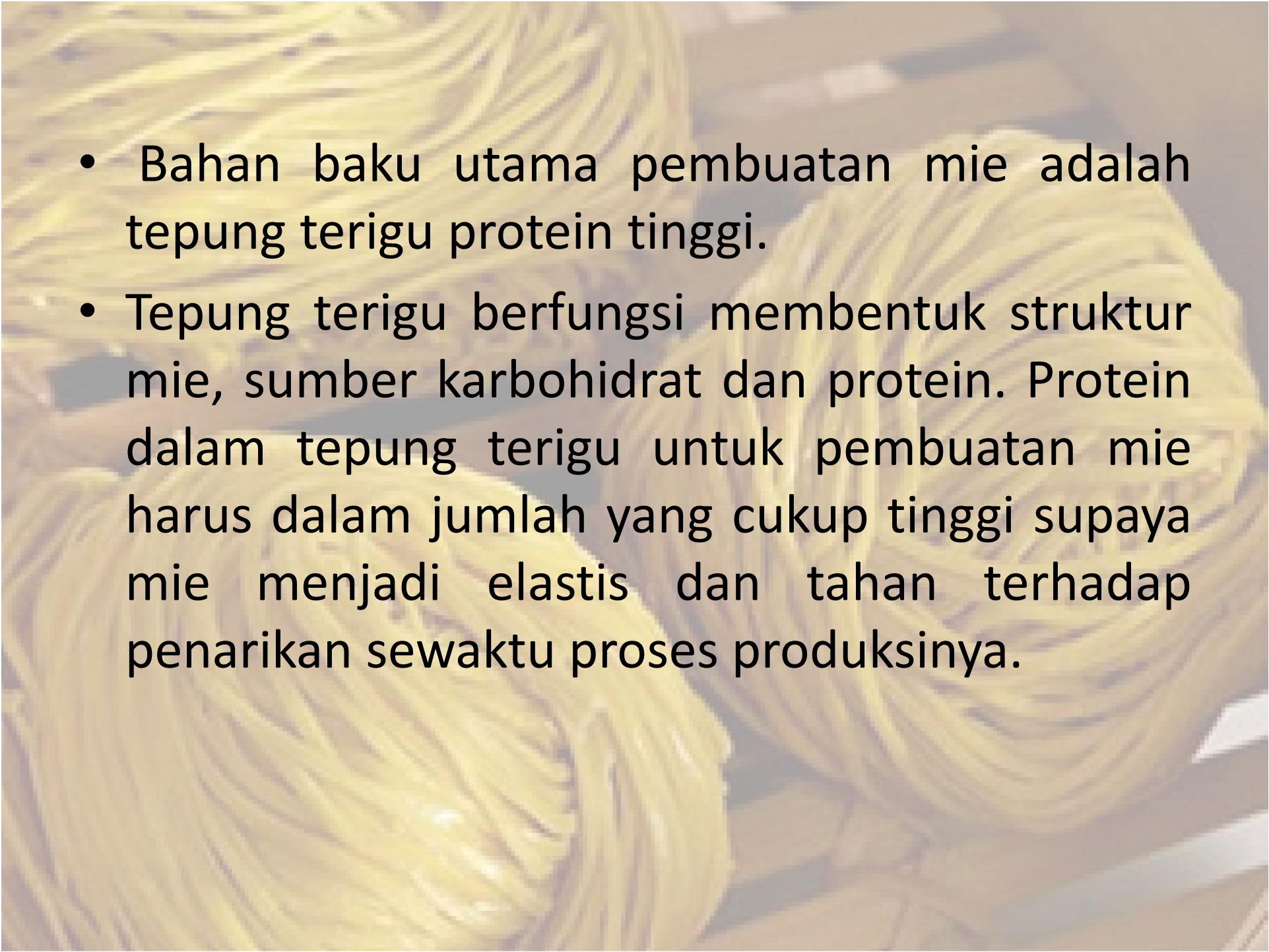
The background of the slide is a close-up photograph of several bundles of yellow, wavy noodles, likely Mie Ayam, arranged in a circular pattern. The noodles are bright yellow and appear to be coated in a light sauce. The lighting is soft, creating a warm and appetizing atmosphere.

HIDANGAN DARI MIE

Nurrohmah Hidayati
Mahasiswa PLT UNY 2017

Pengertian

- Mie adalah adonan tipis panjang yang telah digulung, dikeringkan, dan dimasak dalam air mendidih.
- Mie merupakan makanan yang cukup terkenal di berbagai negara.

- 
- Bahan baku utama pembuatan mie adalah tepung terigu protein tinggi.
 - Tepung terigu berfungsi membentuk struktur mie, sumber karbohidrat dan protein. Protein dalam tepung terigu untuk pembuatan mie harus dalam jumlah yang cukup tinggi supaya mie menjadi elastis dan tahan terhadap penarikan sewaktu proses produksinya.

Penggolongan mie

Mie Segar



Mie Kering



Mie instan



Mie Basah



Penggolongan Mie

Berdasar tingkat kematangan :

- Mie Mentah/ Mie Segar

Mie yang tidak mengalami proses tambahan setelah pemotongan dengan kadar air 35%.

- Mie Basah

Mie yang mengalami proses perebusan air mendidih setelah tahap pemotongan dan sebelum dipasarkan. Kadar air mencapai 52%.

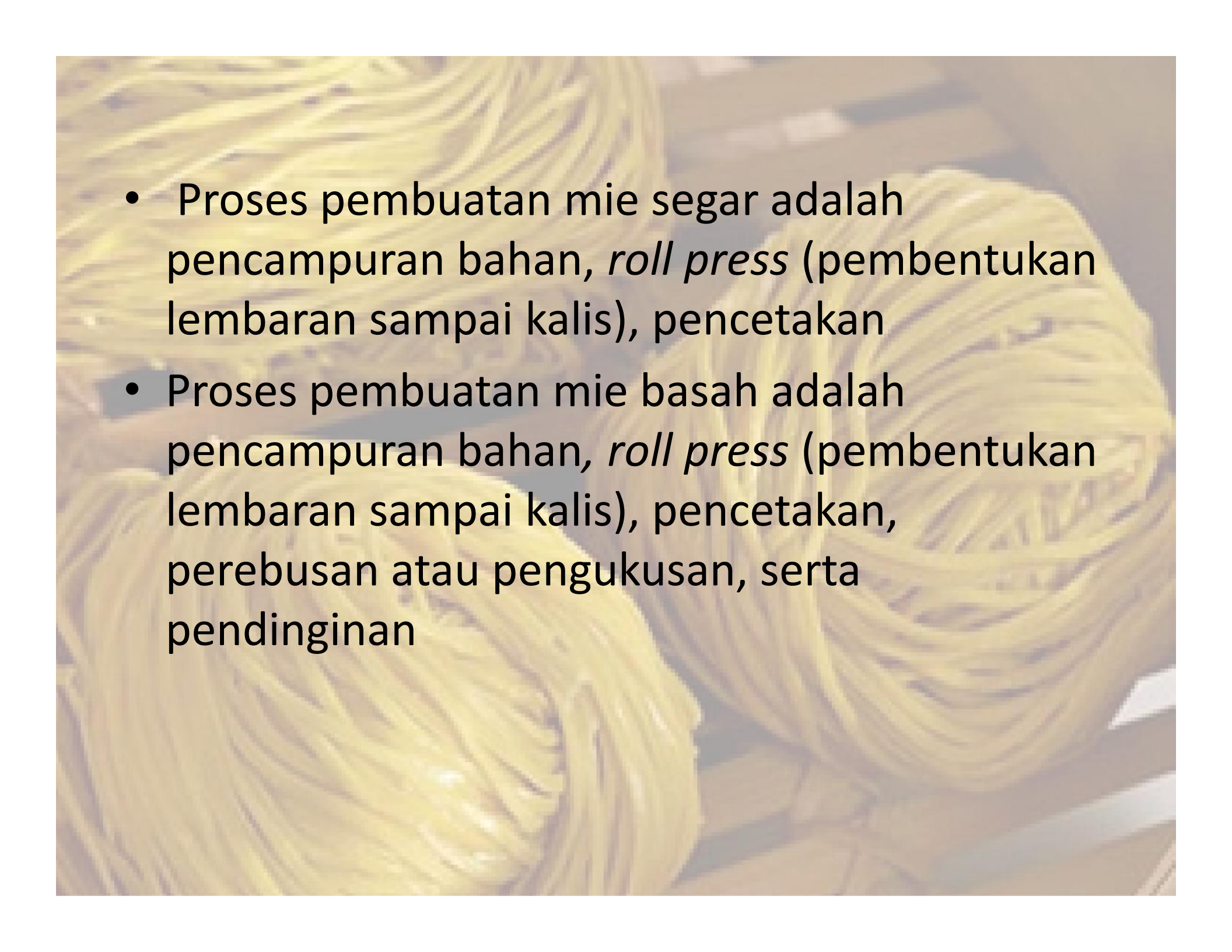
The background of the slide is a close-up photograph of several bundles of yellow, wavy instant noodles. The noodles are piled together, creating a textured, layered appearance. The lighting is soft, highlighting the yellow color of the noodles.

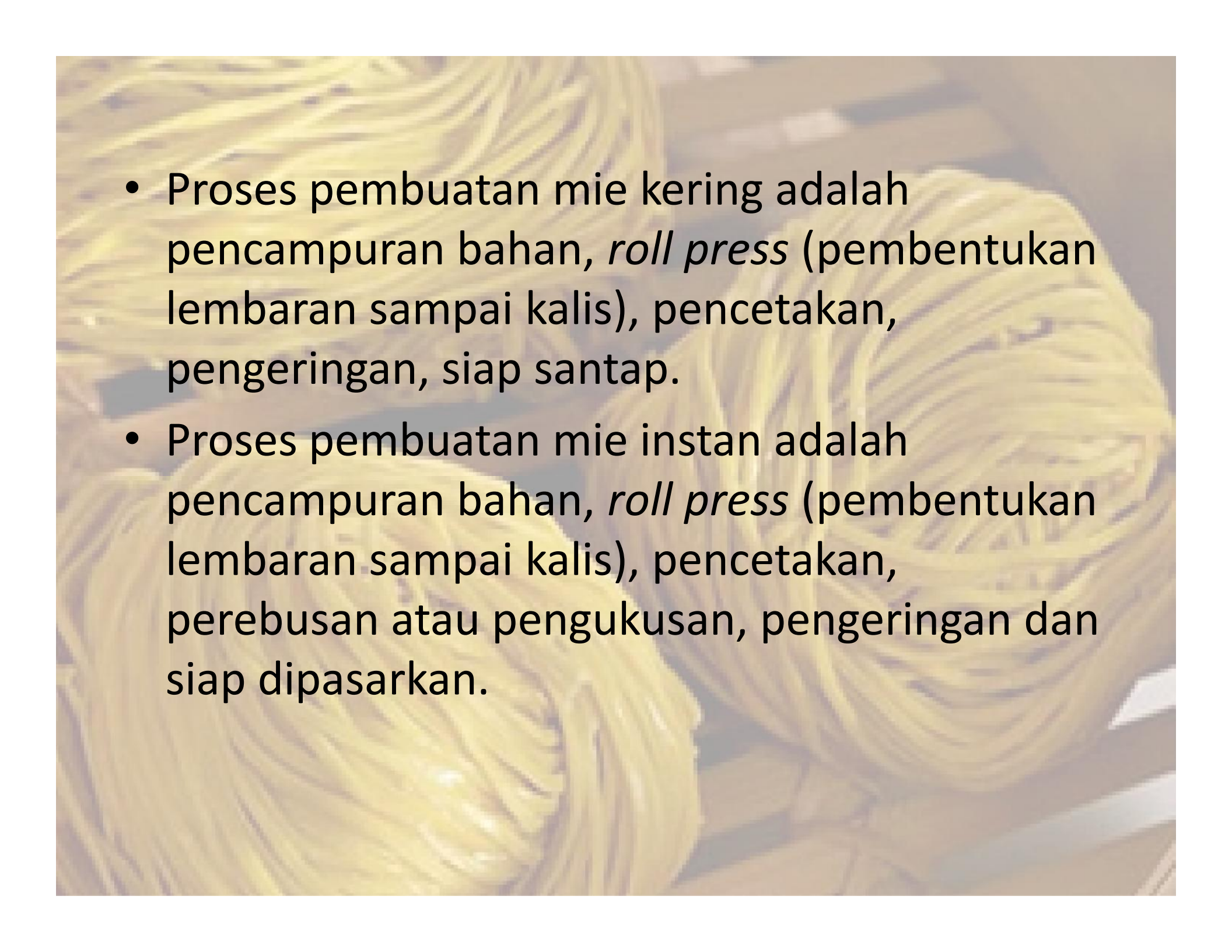
- Mie Kering

Mie mentah yang dikeringkan dengan kadar air antara 8-10%. Pengeringan dengan cara penjemuran di bawah sinar matahari atau dengan menggunakan oven.

- Mie Instan

Mie yang telah mengalami gelatinisasi. Cara menghidangkannya cukup dengan merebus dengan air mendidih.

- 
- The background of the slide is a close-up photograph of several large, tangled coils of bright yellow, thin, and slightly glossy noodles. The lighting is soft, highlighting the texture and color of the pasta.
- Proses pembuatan mie segar adalah pencampuran bahan, *roll press* (pembentukan lembaran sampai kalis), pencetakan
 - Proses pembuatan mie basah adalah pencampuran bahan, *roll press* (pembentukan lembaran sampai kalis), pencetakan, perebusan atau pengukusan, serta pendinginan

- 
- Proses pembuatan mie kering adalah pencampuran bahan, *roll press* (pembentukan lembaran sampai kalis), pencetakan, pengeringan, siap santap.
 - Proses pembuatan mie instan adalah pencampuran bahan, *roll press* (pembentukan lembaran sampai kalis), pencetakan, perebusan atau pengukusan, pengeringan dan siap dipasarkan.

Macam – Macam Hidangan Mie

- Mie goreng jawa mie telur (mie kering)
- Bihun goreng bihun (mie jagung)
- Mie kangkung mie telur (mie kering)
- Arem –arem mie mie telur (mie kering)
- Kwetiaw rebus kwetiaw (mie kering)
- Iffumie mie telur (mie kering)
- Mie ayam mie mentah
- Kroket mie mie telur (mie kering)
- Misoa goreng misoa (mie kering)



Mie Aceh



Mie Gomak



Mie Titi



Mie Cakalang



Mie ongklok



Mie Koba

Bahan Makanan untuk Hidangan Mie

- Mie Telur dan mie kuning
Terbuat dari tepung terigu. Ada berbagai bentuk dan tekstur. Yaitu mie kering, basah, keriting.
- Bihun atau mihun
Terbuat dari tepung beras dan berwarna putih.
Bentuk : bihun kering dan bihun instan.
- Bihun jagung
Terbuat dari tepung jagung. Dijual dalam bentuk instan.

Lanjutan

- Soun

Mie soun terbuat dari campuran tepung kentang dan tepung kacang hijau. Memiliki tekstur yang sangat lunak

- Hokkie Noodles

disebut mie hongkong. Bentuk hampir sama dengan mie telur. Biasa dijual dalam bentuk mie basah.

- Ramen

dikenal sebagai mie keriting. Dipasaran dijual dalam bentuk kering dan dikemas dalam bentuk mie instan.

Lanjutan

- Rice stick noodles

biasa disebut kwetiaw. Terbuat dari tepung beras dan air. Dijual dalam bentuk basah dan kering.

- Somen noodles

berasal dari Jepang. Terbuat dari tepung gandum dan minyak. Tekstur lembut, rasa gurih. Biasa dijual dalam bentuk kering, menyerupai lidi dan sangat rapuh.

Lanjutan

- Soba noodles

disebut mie Jepang, memiliki bentuk sama dengan mie somen. Dijual biasa dengan harga

- Mi shoa

Berasal dari china. Terbuat dari tepung beras, berwarna putih terang dan sangat mudah matang.

- Wonton

dikenal dengan sebutan kulit pangsit. Dijual dipasaran dalam bentuk basah dan dari pada ada masalah SLTP q...

Penanganan Mie

- Mie kering : direbus dalam air mendidih. Waktu yang diperlukan sekitar 4-5 menit (tergantung jenis mie)
- Mie instan : direbus dengan air panas sekitar 5 menit tidak lebih.
- Mie basah : setelah dibeli langsung dimasak. Karena mudah basi/ rusak.

Metode Pengolahan Mie

- Merebus
- Mengukus
- Menggoreng
- Memanggang

KUNCI JAWABAN
HIDANGAN NASI DAN MIE
XI JB 4 2017 – 2018

A. Pilihan Ganda

1. Berikut adalah proses pengolahan padi hingga menjadi beras, kecuali
 - a. Padi dipanen
 - b. Dipisahkan antara kulit dan beras.
 - c. Digiling
 - d. Dimasak**
 - e. Dijemur
2. Untuk membuat bubur, perbandingan antara beras dan cairan yaitu
 - a. 1 : 1
 - b. 1 : 1,5
 - c. 1 : 6**
 - d. 1 : 9
 - e. 1 : 2
3. Ada beberapa airan yang dapat digunakan untuk membuat bubur. Cairan yang dapat digunakan yaitu, kecuali
 - a. Air
 - b. Santan
 - c. Minyak**
 - d. Kaldu
 - e. Susu
4. Teknik pengolahan nasi tim yaitu
 - a. Memasak dalam 1 panci
 - b. Memasak dengan 2 panci**
 - c. Memasak dalam dandang
 - d. Memasak dengan 3 panci
 - e. Memasak dalam kukusan
5. Langkah – langkah pengolahan nasi tim :
 - 1) Beras dicuci bersih
 - 2) Masukkan panci dalam panci besar yang diberi air.

- 3) Masukkan dalam panci kecil, diberi air dengan perbandingan 1 : 1 atau 1 : 1,5.
- 4) Masak hingga matang.

Urutan dari proses pembuatan nasi tim yang benar yaitu

- a. 1-2-3-4
 - b. 1-3-4-2**
 - c. 1-4-3-2
 - d. 1-2-4-3
 - e. 3-4-1-2
6. Untuk membuat ketupat, beras yang dimasukkan dalam selongsong ketupat yaitu
- a. 1/8 bagian
 - b. 1/2 bagian
 - c. 1/4 bagian
 - d. 3/4 bagian**
 - e. 1 bagian
7. Mie yang telah mengalami proses gelatinisasi, sehingga untuk menghidangkannya cukup direbus dengan air mendidih, merupakan pengertian dari
- a. Mie Soun
 - b. Mie Rebus
 - c. Mie Goreng
 - d. Mie Basah
 - e. Mie Instant**
8. Berikut merupakan contoh masakan mie, kecuali
- a. Iffumie
 - b. Misoa goreng
 - c. Kwetiaw goreng
 - d. Mie Telur**
 - e. Mie ayam
9. Bahan dasar pembuatan mie soun adalah
- a. Tepung kentang dan tepung kacang hijau**
 - b. Tepung kentang dan tepung ketan
 - c. Tepung kentang dan tepung beras
 - d. Tepung kentang dan tepung terigu
 - e. Tepung kentang dan tepung kacang merah

10. Metode pengolahan yang sering digunakan untuk mengolah mie yaitu . . .

- a. Merebus
- b. Menyangrai**
- c. Mengukus
- d. Menggoreng
- e. Memanggang

B. Essay

1. **Pengolahan nasi untuk membuat nasi bersantan :**

- 1) Beras dicuci bersih.
- 2) Direndam sekitar 10 menit.
- 3) Beras dimasukkan dalam kukusan. Kukus sampai setengah matang.
- 4) Pindah nasi ke dalam panci, masukkan santan panas dengan perbandingan 1 : 1 atau 1 : 1,5. Aduk.
- 5) Tutup dan diamkan selama 30 menit.
- 6) Masukkan kembali dalam kukusan dan kukus kembali selama 30 menit.

2. **Cara penanganan mie kering :** mie kering direbus di air mendidih, waktu yang diperlukan untuk merebus sekitar 4 – 5 menit. Kemudian diangkat dan ditiriskan.

3. Jelaskan teknik pengolahan nasi kukus! (*skor 20*)

a. Metode 1 :

- 1) Beras dicuci bersih.
- 2) Direndam sekitar 10 menit.
- 3) Beras dimasukkan dalam panci tebal, diberi air dengan perbandingan 1 : 1 atau 1 : 1,5.
- 4) Dimasak sampai setengah matang, diaduk dan diamkan 10 menit.
- 5) Lalu nasi dikukus dengan kukusan selama 30 menit.

b. Metode 2 :

- 1) Beras dicuci bersih.
- 2) Direndam sekitar 10 menit.
- 3) Beras dimasukkan dalam kukusan. Kukus sampai setengah matang.
- 4) Pindah nasi ke dalam panci, masukkan air panas dengan perbandingan 1 : 1 atau 1 : 1,5. Aduk.
- 5) Tutup dan diamkan selama 10 menit.
- 6) Masukkan kembali dalam kukusan dan kukus selama 30 menit.

4. Sebutkan 4 contoh hidangan nasi berbumbu! (*skor 20*)

- a. Nasi Uduk
- b. Nasi Kuning
- c. Nasi Goreng seafood
- d. Nasi Goreng Pete
- e. Nasi Kebuli
- f. Nasi Bukhari
- g. Nasi Briyani

5. Sebutkan 4 contoh hidangan mie! (*skor 20*)

- a. Misoa goreng
- b. Misoa rebus
- c. Kwetiaw goreng
- d. Kwetiaw rebus
- e. Soun goreng
- f. Soun rebus
- g. Mie ayam

SOAL ULANGAN HARIAN

MATERI NASI DAN MIE

A. Pilihan Ganda (*skor per nomor 10*)

1. Berikut adalah proses pengolahan padi hingga menjadi beras, kecuali
 - a. Padi dipanen
 - b. Dipisahkan antara kulit dan beras.
 - c. Digiling
 - d. Dimasak
 - e. Dijemur
2. Untuk membuat bubur, perbandingan antara beras dan cairan yaitu
 - a. 1 : 1
 - b. 1 : 1,5
 - c. 1 : 6
 - d. 1 : 9
 - e. 1 : 2
3. Ada beberapa airan yang dapat digunakan untuk membuat bubur. Cairan yang dapat digunakan yaitu, kecuali
 - a. Air
 - b. Santan
 - c. Minyak
 - d. Kaldu
 - e. Susu
4. Teknik pengolahan nasi tim yaitu
 - a. Memasak dalam 1 panci
 - b. Memasak dengan 2 panci
 - c. Memasak dalam dandang
 - d. Memasak dengan 3 panci
 - e. Memasak dalam kukusan
5. Langkah – langkah pengolahan nasi tim :
 - 1) Beras dicuci bersih
 - 2) Masukkan panci dalam panci besar yang diberi air.

- 3) Masukkan dalam panci kecil, diberi air dengan perbandingan 1 : 1 atau 1 : 1,5.
- 4) Masak hingga matang.

Urutan dari proses pembuatan nasi tim yang benar yaitu

- a. 1-2-3-4
 - b. 1-3-4-2
 - c. 1-4-3-2
 - d. 1-2-4-3
 - e. 3-4-1-2
6. Untuk membuat ketupat, beras yang dimasukkan dalam selongsong ketupat yaitu
- a. $\frac{1}{8}$ bagian
 - b. $\frac{1}{2}$ bagian
 - c. $\frac{1}{4}$ bagian
 - d. $\frac{3}{4}$ bagian
 - e. 1 bagian
7. Mie yang telah mengalami proses gelatinisasi, sehingga untuk menghidangkannya cukup direbus dengan air mendidih, merupakan pengertian dari
- a. Mie Soun
 - b. Mie Rebus
 - c. Mie Goreng
 - d. Mie Basah
 - e. Mie Instant
8. Berikut merupakan contoh masakan mie, kecuali
- a. Iffumie
 - b. Misoa goreng
 - c. Kwetiaw goreng
 - d. Mie Telur
 - e. Mie ayam
9. Bahan dasar pembuatan mie soun adalah
- a. Tepung kentang dan tepung kacang hijau
 - b. Tepung kentang dan tepung ketan
 - c. Tepung kentang dan tepung beras
 - d. Tepung kentang dan tepung terigu
 - e. Tepung kentang dan tepung kacang merah

10. Metode pengolahan yang sering digunakan untuk mengolah mie yaitu . . .

- a. Merebus
- b. Menyangrai
- c. Mengukus
- d. Menggoreng
- e. Memanggang

B. Essay

- 1. Jelaskan teknik pengolahan nasi yang baik untuk membuat nasi bersantan! (*skor 20*)
- 2. Bagaimana cara penanganan mie kering agar siap untuk diolah? (*skor 20*)
- 3. Jelaskan teknik pengolahan nasi kukus! (*skor 20*)
- 4. Sebutkan 4 contoh hidangan nasi berbumbu! (*skor 20*)
- 5. Sebutkan 4 contoh hidangan mie! (*skor 20*)

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

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 3
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

SEMESTER GASAL 2017 / 2018

KELAS XII

No.	Nama Bulan	Jumlah Minggu Dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif
1.	Juli	4	4	PKL
2.	Agustus	5	5	PKL
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	3 dari 3
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

SEMESTER GENAP 2017 / 2018

KELAS XI

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

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 2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

PROGRAM TAHUNAN

MATA PELAJARAN : Tata Hidang
KELAS : Jasa Boga
TAHUN PELAJARAN : 2017 - 2018

DISUSUN OLEH :

N A M A : Nurrohmah Hidayati
N I M : 14511241053

SMK NEGERI 3 KLATEN
2017 – 2018

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

PROGRAM TAHUNAN

MATA PELAJARAN : Tata Hidang
SATUAN PENDIDIKAN : SMK N 3 Klaten
KELAS : XII Jasa Boga
TAHUN PELAJARAN : 2017 - 2018

SEMESTER	❖ KOMPETENSI DASAR	JUMLAH JAM PELAJARAN		KET.
		TM	PS	
I	3.1. Menentukan penataan meja prasmanan (<i>buffet</i>).	1		
	4.1. Menata meja prasmanan (<i>buffet</i>).		4	
	3.2 Mengevaluasi layanan makan minum di kamar	1		
	4.2 Melayani pesanan makan minum di kamar.		4	
	3.3. Membedakan berbagai minuman non alkohol.	1		
	4.3 Membuat minuman non alcohol.		3	
	JUMLAH	3	11	
II	3.4 Menganalisis minuman panas.	1		
	4.4 Membuat minuman panas.		4	
	3.5 Menganalisis minuman dingin.	1		
	4.5 Membuat minuman dingin.		4	
	JUMLAH	2	8	
	JUMLAH TOTAL	5	19	

Klaten. 18 September 2017

Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT

Kasih Pujiastuti,S.Pd.
NIP. 19611114190032

Nurrohmah Hidayati
NIM. 14511241053



FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-006

Status Revisi

0

PROGRAM SEMESTER

Halaman

2 dari 4

Tanggal Terbit

1 Juli 2015

PERHITUNGAN MINGGU DAN JUMLAH JAM EFEKTIF

Mata Pelajaran : Tata Hidang

Kelas : XII Jasa Boga

Semester : Genap

Tahun Pelajaran : 2017 - 2018

Mengajar per minggu :5 jam pelajaran

Hari	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu
Jam Ke	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7			XII JB 4			
8			XII JB 4			
9			XII JB 4			
10			XII JB 4			
11			XII JB 4			

Keterangan:

.....

.....

No.	Nama Bulan	Jumlah Minggu Dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif
1	JANUARI	5	-	5
2	PEBRUARI	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

Rincian : Jumlah jam pembelajaran yang efektif untuk pelajaran 18 Minggu

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

PROGRAM SEMESTER

MATA PELAJARAN

SATUAN PENDIDIKAN

KELAS

SEMESTER

TAHUN PELAJARAN

: TATA HIDANG

: SMK NEGERI 3 KLATEN

: XII JASA BOGA

: GASAL

: 2017 - 2018

NO.	❖ KOMPETENSI INTI ❖ KOMPETENSI DASAR	ALOKASI WAKTU		KET.
		TM	PS	
1	3.1. Menentukan penataan meja prasmanan (<i>buffet</i>).	1		
	4.1. Menata meja prasmanan (<i>buffet</i>).		4	
	3.2 Mengevaluasi layanan makan minum di kamar	1		
	4.2 Melayani pesanan makan minum di kamar.		4	
	3.3. Membedakan berbagai minuman non alkohol.	1		
	4.3 Membuat minuman non alcohol.		3	
	Jumlah	3	11	

Klaten. 18 September 2017

Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT

Kasih Pujiastuti,S.Pd.
NIP. 19611114190032

Nurrohmah Hidayati
NIM. 14511241053



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

PROGRAM SEMESTER

MATA PELAJARAN : TATA HIDANG
KELAS : XII JASA BOGA
SEMESTER : GASAL
TAHUN PELAJARAN : 2017 - 2018

DISUSUN OLEH :

N A M A : NURROHMAH HIDAYATI

N I M : 14511241053

SMK NEGERI 3 KLATEN
2017 - 2018



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

MATA PELAJARAN	: P2MI
SATUAN PENDIDIKAN	: SMK NEGERI 3 KLATEN
KELAS	: XI JASA BOGA
SEMESTER	: GASAL
TAHUN PELAJARAN	: 2017 - 2018

NO.	❖ KOMPETENSI INTI ❖ KOMPETENSI DASAR	ALOKASI WAKTU		KET.
		TM	PS	
1	3.1. Mendeskripsikan salad Indonesia.	1		
	4.1. Membuat salad Indonesia.		5	
	3.2 Mendeskripsikan hidangan dari Mie	1		
	4.2 Membuat hidangan dari Mie.		5	
	3.3. Mendeskripsikan Kue Indonesia.	1		
	4.3 Membuat Kue Indonesia.		6	
	Jumlah	3	16	

Klaten, Juli 2017

Mengetahui,
Kepala Sekolah

Guru Mata Pelajaran

Narimo.S,Pd.M,M
NIP.196504201989011003

Dra.Kristiyani Puspitarti
NIP.196612221994032004

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-007
		Status Revisi	0
	JADWAL KEGIATAN PROGRAM SEMESTER	Halaman	1 dari 4
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

JADWAL KEGIATAN PROGRAM SEMESTER

MATA PELAJARAN : TATA HIDANG
KELAS : XII Jasa Boga

SEMESTER : GASAL
TAHUN PELAJARAN : 2017 - 2018

NO.	KOMPETENSI INTI KOMPETENSI DASAR	JUMLAH JAM	BULAN DAN MINGGU																												KET.		
			JULI					AGUSTUS					SEPTEMBER					OKTOBER					NOVEMBER					DESEMBER					
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3		4	5
1	3.1. Menentukan penataan meja prasmanan (<i>buffet</i>).	5 jam				X																											
2	4.1. Menata meja prasmanan (<i>buffet</i>).	20 jam						X	X	X	X																						
3	3.2. Mengevaluasi layanan makan minum di kamar	5 jam										X																					
4	4.2. Melayani pesanan makan minum di kamar.	20 jam											X	X	X		X																
5	3.3. Membedakan berbagai minuman non alkohol.	8 jam																X															
6	4.3. Membuat minuman non alcohol.	15 jam																	X	X		X											

Klaten, 18 September 2017

Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT

Kasih Pujiastuti,S.Pd.
NIP. 19611114190032

Nurrohmah Hidayati
NIM. 14511241053

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-007
		Status Revisi	0
	JADWAL KEGIATAN PROGRAM SEMESTER	Halaman	1 dari 4
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

JADWAL KEGIATAN PROGRAM SEMESTER

MATA PELAJARAN : P2MI
KELAS : XI Jasa Boga

SEMESTER : GENAP
TAHUN PELAJARAN: 2017 - 2018

NO.	KOMPETENSI INTI KOMPETENSI DASAR	JUMLAH JAM	BULAN DAN MINGGU																												KET.			
			JANUARI					PEBRUARI					MARET					APRIL					MEI					JUNI						
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3		4	5	
1	3.4 Menganalisis minuman panas.	5 jam	X																															
2	4.4 Membuat minuman panas.	20 jam		X	X	X		X																										
3	3.5 Menganalisis minuman dingin.	5 jam								X																								
4	4.5 Membuat minuman dingin.	20 jam											X	X	X	X																		

Klaten, 18 September 2017

Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT

Kasih Pujiastuti, S.Pd.
NIP. 19611114190032

Nurrohmah Hidayati
NIM. 14511241053

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-010
		Status Revisi	0
	DAFTAR BUKU PEGANGAN DAN SUMBER BELAJAR GURU DAN SISWA	Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

DAFTAR BUKU PEGANGAN DAN SUMBER BELAJAR
GURU DAN SISWA

Nama Guru : Nurrohmah Hidayati
Mata Pelajaran : Tata Hidang
Kelas : XII
Tahun Pelajaran : 2017-2018

A. BUKU PEGANGAN DAN SUMBER BELAJAR GURU

1. Buku Wajib

No	Judul Buku	Pengarang	Penerbit	Tahun	Ket
1.	TATA BOGA	Drs. Bagus Putu Sudiara, BA	Depmenjur	1996	

2. Buku Pegangan, Buku Pengayaan

No	Judul Buku	Pengarang	Penerbit	Tahun	Ket
1.	Modul Pengolahan Makanan Indonesia	Titin Hera Widi Handayani, Marwanti.	UNY.	2011	
2.					

3. Sumber Belajar dan Referensi Lain

No	Jenis Sumber Belajar/ Referensi Lain	Keterangan
1.	Buku Paket Tata Boga	
2.	Modul Boga grate 2	Depmenjur
3.	Buku Restoran jilid 2	Depmenjur
4.	Garnish	Nurwahyuni, Kanisius
5	Buku Soto Indonesia	
6	Kue Indonesia	
7.	Majalah/ Tabloid	

B. BUKU PEGANGAN DAN SUMBER BELAJAR SISWA

1. Buku Wajib

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-010
		Status Revisi	0
	DAFTAR BUKU PEGANGAN DAN SUMBER BELAJAR GURU DAN SISWA	Halaman	2 dari 2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

No	Judul Buku	Pengarang	Penerbit	Tahun	Keterangan

2. Sumber Belajar dan Referensi Lain

No	Jenis Sumber Belajar/ Referensi Lain	Keterangan
1.	Buku-buku pegangan guru (pinjaman dari perpustakaan)	
2.	Internet	
3	Majalah/Tabloid	

Klaten. 18 September 2017

Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT

Kasih Pujiastuti,S.Pd.
NIP. 19611114190032

Nurrohmah Hidayati
NIM. 14511241053

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PPP/FO-004
		Status Revisi	04
	CATATAN HAMBATAN BELAJAR SISWA	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

CATATAN HAMBATAN BELAJAR SISWA

Satuan Pendidikan : SMK N 3 KLATEN
Semester/Tahun : GASAL / 2017-2018

No	Hari/Tgl	Nama Siswa	Kelas	Uraian Hambatan	Tindak lanjut

* Jika belum dapat diselesaikan
Laporkan kepada kepala sekolah hambatan yang tidak dapat diselesaikan secara mandiri

Klaten. 18 September 2017

Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT

Kasih Pujiastuti,S.Pd.
NIP. 19611114190032

Nurrohmah Hidayati
NIM. 14511241053

PERANGKAT PEMBELAJARAN

PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA

KELAS XII



OLEH :

NURROHMAH HIDAYATI

NIM. 14511241053

SMK NEGERI 3 KLATEN

TAHUN AJARAN 2017 / 2018

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PPP/FO-001
		Status Revisi	1
	JURNAL PEMBELAJARAN	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

JURNAL PEMBELAJARAN
SMK NEGERI 3 KLATEN
TAHUN PELAJARAN 2017/2018

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
 Paket Keahlian : Jasa Boga
 Mata Pelajaran : Tata Hidang
 Tahun Pelajaran : 2017 / 2018
 Semester : Gasal

Pertemuan	Tanggal	Uraian	Ket.	Ttd/nama siswa
I				
II				
III				
IV				
V				
VI				
VII				
VIII				

Klaten, September 2017
 Guru Mata Pelajaran

Nurrohmah Hidayati.
 NIM. 14511241053

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

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)
KURIKULUM 2013**

Satuan Pendidikan : **SMK N 3 Klaten**
Mata Pelajaran : Tata Hidang
Kelas/ Semester : XII / 1
Materi Pokok : Minuman Panas dan Dingin
Alokasi Waktu : 200 menit (5 x 40 menit)

A. Kompetensi Inti (KI)

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan himaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
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.

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

B. Kompetensi Dasar (KD) dan Indikator Pencapaian Kompetensi

No	Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
3.	3.5 Menganalisis minuman panas	1. Menerangkan pengertian minuman panas 2. Menguraikan fungsi minuman panas 3. Menunjukkan jenis- jenis minuman panas 4. Menguraikan cara penyajian minuman panas
4	3.6 Menganalisis minuman dingin	1. Menerangkan pengertian minuman dingin 2. Menguraikan fungsi minuman dingin 3. Menunjukkan jenis- jenis minuman dingin 4. Menguraikan cara penyajian minuman dingin
3.	4.2. Membuat minuman panas	1. Menerangkan bahan dan alat untuk membuat bir pletok dan wedang bajigur 2. Menguraikan fungsi dari bir pletok dan wedang bajigur 3. Menunjukkan cara membuat bir pletok dan wedang bajigur 4. Menunjukkan cara penyajian bir pletok dan wedang bajigur

C. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat menjelaskan pengetahuan minuman panas dan dingin.
2. Siswa dapat menguraikan fungsi minuman panas dan dingin.
3. Siswa dapat menyebutkan jenis – jenis minuman panas dan dingin.
4. Siswa dapat menjelaskan cara penyajian minuman panas dan dingin.

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

5. Siswa dapat mengetahui bahan dan alat untuk membuat bir pletok dan wedang bajigur.
6. Siswa dapat mengetahui fungsi dari bir pletok dan wedang bajigur.
7. Siswa dapat mengetahui cara membuat bir pletok dan wedang bajigur.
8. Siswa dapat mengetahui cara penyajian bir pletok dan wedang bajigur.

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian minuman panas dan dingin.
2. Fungsi minuman panas dan dingin.
3. Jenis – jenis minuman panas dan dingin.
4. Cara penyajian minuman panas dan dingin.
5. Bahan dan alat serta takaran untuk membuat bir pletok dan wedang bajigur.
6. Fungsi bir pletok dan wedang bajigur.
7. Cara pembuatan bir pletok dan wedang bajigur.
8. Cara penyajian bir pletok dan wedang bajigur.

E. Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : scientific learning
2. Model Pembelajaran : Discovery Learning dan Demonstrasi
3. Metode : Diskusi, Presentasi, Praktik

F. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Belajar

- Media : Power Point, Handout, gambar jenis – jenis minuman, papan tulis
- Alat : LCD, spidol/ kapur tulis
- Sumber Pembelajaran :

<http://chunyangtathidang.blogspot.co.id/2016/09/pengertian-fungsi-jenis-dan-macam.html>

<http://aida-sari.blogspot.co.id/2009/10/pengertian-fungsi-dan-jenis-minuman.html>

<http://minumansegarsekali.blogspot.co.id/2016/09/pengertian-minuman-panas.html>

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

G. Langkah – langkah Pembelajaran

Pertemuan ke-1

Kegiatan	Diskusi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Guru memberikan salam dan dilanjutkan berdoa bersama – sama.. 2. Guru memeriksa kehadiran siswa. 3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai. 4. Guru menyampaikan langkah – langkah pembelajaran. 5. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu minuman panas dan dingin.	15 menit
Inti	1. Mengamati - Siswa mengamati tayangan gambar berbagai macam minuman. 2. Menanya - Siswa menanggapi presentasi guru dengan menanyakan terkait gambar/ video yang belum dipahami dan membuat murid penasaran. - Dengan tanya jawab, dapat mengarahkan siswa untuk lebih memahami materi minuman. 3. Mengumpulkan data - Siswa dikelompokkan menjadi 4 kelompok. Siswa diberi tugas untuk diselesaikan berkelompok, yaitu : a. Menyebutkan jenis – jenis minuman panas dan	

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

	dingin dan juga bahan yang digunakan. b. Menyebutkan cara penyajian minuman panas dan dingin. - Siswa mendiskusikan soal yang telah diberikan. 4. Menalar - Siswa menilai penampilan kelompok lain. 5. Mengkomunikasikan - Perwakilan dari masing - masing kelompok mempresentasikan hasil diskusi didepan kelompok lain. - Siswa lain memberi tanggapan. - Siswa menerima tanggapan dari siswa lain dan guru.	170 menit
Penutup	1. Guru tanya jawab dengan siswa tentang materi minuman panas dan dingin. 2. Guru menyimpulkan hasil pembelajaran. 3. Guru menutup pembelajaran	15 menit

Pertemuan ke-2

Kegiatan	Diskusi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Guru memberikan salam dan dilanjutkan berdoa bersama – sama. 2. Guru memeriksa kehadiran siswa. 3. Guru mengkondisikan kelas agar peserta didik siap mengikuti pelajaran praktik. 4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai.	15 menit

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

	5. Guru menyampaikan langkah – langkah pembelajaran.	
Inti	1. Guru menyiapkan bahan dan alat yang akan digunakan. 2. Guru membersihkan segala bahan yang perlu dicuci. 3. Guru menjelaskan bahan dan alat yang digunakan untuk membuat bir pletok. 4. Guru menjelaskan manfaat dari bir pletok. 5. Guru menyajikan/ mendemonstrasikan cara pengolahan bir pletok dan wedang bajigur. 6. Guru menunjukkan cara penyajian bir pletok dan wedang bajigur. 7. Siswa mencicipi rasa dari wedang bajigur dan bir pletok. 8. Siswa mempraktikkan apa yang telah diajarkan guru.	170 menit
Penutup	1. Guru mengevaluasi hasil praktik. 2. Guru menutup pembelajaran	15 menit

H. Penilaian

1. Teknik Penilaian : Pengamatan, Test Tertulis, Hasil Kerja Siswa
2. Prosedur Penilaian :

No.	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap a. Terlibat aktif dalam pembelajaran teori	Observasi	Sewaktu pelajaran dan sewaktu diskusi
2.	Pengetahuan	Test Tertulis Soal pilihan ganda 10 butir dan soal essay 5 butir	Selesai materi diadakan ulangan harian

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

3.	Ketrampilan	Penugasan Menulis resep – resep minuman panas dan dingin	Penugasan setelah ulangan harian
----	-------------	---	-------------------------------------

3. Pedoman Penskoran (terlampir)

Klaten, 21 September 2017

Guru Pembimbing

Guru Mata Pelajaran

Kasih Pujiastuti,S.Pd.

Nurrohmah Hidayati

NIP. 19611114190032002

NIM. 14511241053



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3
KLATEN**

Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270

**Website: smkn3klaten.sch.id Email:
smknegeri3_klaten@yahoo.com**

HAND OUT

Hand Out No.1

MINUMAN PANAS dan DINGIN

Waktu: 240 menit

A. Standar kompetensi

Memahami minuman panas dan dingin

B. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan himaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
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. Kompetensi Dasar

1. Mensyukuri anugerah Tuhan akan keberadaan bahasa Indonesia dan menggunakannya sesuai dengan kaidah dan konteks untuk mempersatukan bangsa.
2. Menunjukkan sikap tanggung jawab, peduli, responsif dan santun dalam mempelajari sanitasi hygiene guna permasalahan lingkungan dan kebijakan publik.
3. Menganalisis minuman panas dan dingin.

D. Sub Topik

1. Pengertian Minuman Panas dan Dingin
2. Fungsi Minuman Panas dan Dingin
3. Jenis – Jenis Minuman Panas dan Dingin
4. Cara Penyajian Minuman Panas dan Dingin

E. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat menjelaskan pengetian minuman panas dan dingin.
2. Siswa dapat menguraikan fungsi minuman panas dan dingin dengan tepat.
3. Siswa dapat menyebutkan jenis – jenis minuman panas dan dingin.
4. Siswa dapat menjelaskan cara penyajian minuman panas dan dingin.



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3
KLATEN**

Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270

**Website: smkn3klaten.sch.id Email:
smknegeri3_klaten@yahoo.com**

HAND OUT

Hand Out No.1

MINUMAN PANAS dan DINGIN

Waktu: 240 menit

F. Uraian Materi

MINUMAN PANAS dan DINGIN

Pengertian Minuman

Minuman adalah sejenis zat cair yang dapat diminum dan dicerna oleh tubuh. Minuman sangat dibutuhkan oleh makhluk hidup untuk kelangsungan hidupnya. Oleh karena itu, minuman harus terjamin kualitasnya agar konsumen sebagai pemakai produk dapat terhindar dari penyakit akibat terlalu banyak minuman yang mengandung pengawet. Definisi minuman adalah segala sesuatu yang dapat dikonsumsi dan dapat menghilangkan rasa haus. Minuman pada umumnya berbentuk cair, namun ada pula yang berbentuk padat seperti es krim atau es lilin.

❖ **Perbedaan Minuman Panas dan Dingin**

1. Minuman Panas

Minuman panas adalah minuman yang disajikan dengan air panas atau hangat. Minuman panas juga dapat menghangatkan badan disaat suhu luar ruangan dalam keadaan dingin, dan di tempat-tempat makan biasanya disajikan sebagai penutup makanan atau sebagai kudapan kecil.

Fungsi Minuman Hangat, diantaranya :

- Membersihkan sistem tubuh
- Membuang racun dalam tubuh
- Diet
- Meredakan batuk dan pilek
- Meningkatkan sirkulasi darah
- Mengurangi nyeri tubuh

Jenis dan macam minuman panas :

- Berisi : minuman panas yang disajikan dengan isian minuman. Contoh : wedang ronde, sekoteng, bandrek, wedang uwuh, wedang dongo, wedang biji salak, dsb.



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3
KLATEN**
Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270
Website: smkn3klaten.sch.id Email:
smknegeri3_klaten@yahoo.com

HAND OUT

Hand Out No.1

MINUMAN PANAS dan DINGIN

Waktu: 240 menit



Sekoteng



Bandrek

- Tidak Berisi : minuman panas yang disajikan tanpa isian apapun, bertekstur cair.
Contoh : wedang jahe, bajigur, sarabba, bir pletok, teh talua, wedang secang, teh panas, jeruk panas, dsb.



Bajigur



Wedang Jahe



Bir Pletok

Penyajian minuman panas :

dalam menyajikan minuman panas sebaiknya menggunakan :

- Cangkir dan saucer
- Gelas bertangkai
- Mug
- Sendok teh/ kopi/ bebek

2. Minuman Dingin

Minuman Dingin adalah minuman yang disajikan dalam keadaan dingin dan biasanya disajikan dengan es batu/ didinginkan dalam lemari es atau freezer.

Fungsi Minuman Dingin :

- menghilangkan rasa haus
- menambah kalory atau energy



SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN

Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270

Website: smkn3klaten.sch.id Email:
smknegeri3_klaten@yahoo.com

HAND OUT

Hand Out No.1

MINUMAN PANAS dan DINGIN

Waktu: 240 menit

- membantu pencernaan
- disajikan pada kesempatan tertentu atau khusus

Jenis dan macam minuman dingin :

- Kental : minuman dingin yang kental adalah minuman dingin yang disajikan bertekstur kental biasanya diambil dari sari buah. Contoh : Jus strawberry, Jus alpukat, Jus sirsak, Jus Mangga, Ice Cream



Jus Alpukat



Ice Cream

- Berisi : minuman dingin yang disajikan dengan isian minuman berupa bahan alami (buah-buahan, rumput laut) atau bahan buatan (Agar-agar, nata de coco). Contoh : Es Klamud, Es Buah, Es soda nanas, Es Cincau Hijau.



Es cincau



Es kelapa Muda



Es biji selasih

- Tidak Berisi : minuman yang disajikan tanpa isian apapun, bertekstur cair. Contoh : Es Lemon Tea, Es teh manis, Jeruk peras, Milkshake.



Es Cappucino



Es Jeruk



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3
KLATEN**

Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270

Website: smkn3klaten.sch.id Email:

smknegeri3_klaten@yahoo.com

HAND OUT

Hand Out No.1

MINUMAN PANAS dan DINGIN

Waktu: 240 menit

Penyajian minuman dingin menggunakan peralatan :

- Gelas Berkaki
- Gelas Tidak Berkaki
- Hiasan/ Garnish
- Sendok panjang/ ice spoon/ sendok bebek

Garnish yang biasa digunakan untuk menghias

- Gula pasir atau Coklat Bubuk. biasanya di letakkan pada bibir gelas. Caranya : lumuri bibir gelas dengan simple sirup/ sirup berwarna lalu tempelkan bibir gelas pada gula pasir biasa/ gula pasir yang diberi pewarna ataupun bubuk coklat.
- Daun Mint, daun pandan dll.
- Buah segar. seperti strawberry, nanas, irisan jeruk.
- Kulit buah. seperti Kulit Lemon yang di bentuk curl.
- hiasan buatan seperti, Payung kecil, permen.

Minuman Panas dan Dingin



Nurrohmah Hidayati
PLT UNY-2017

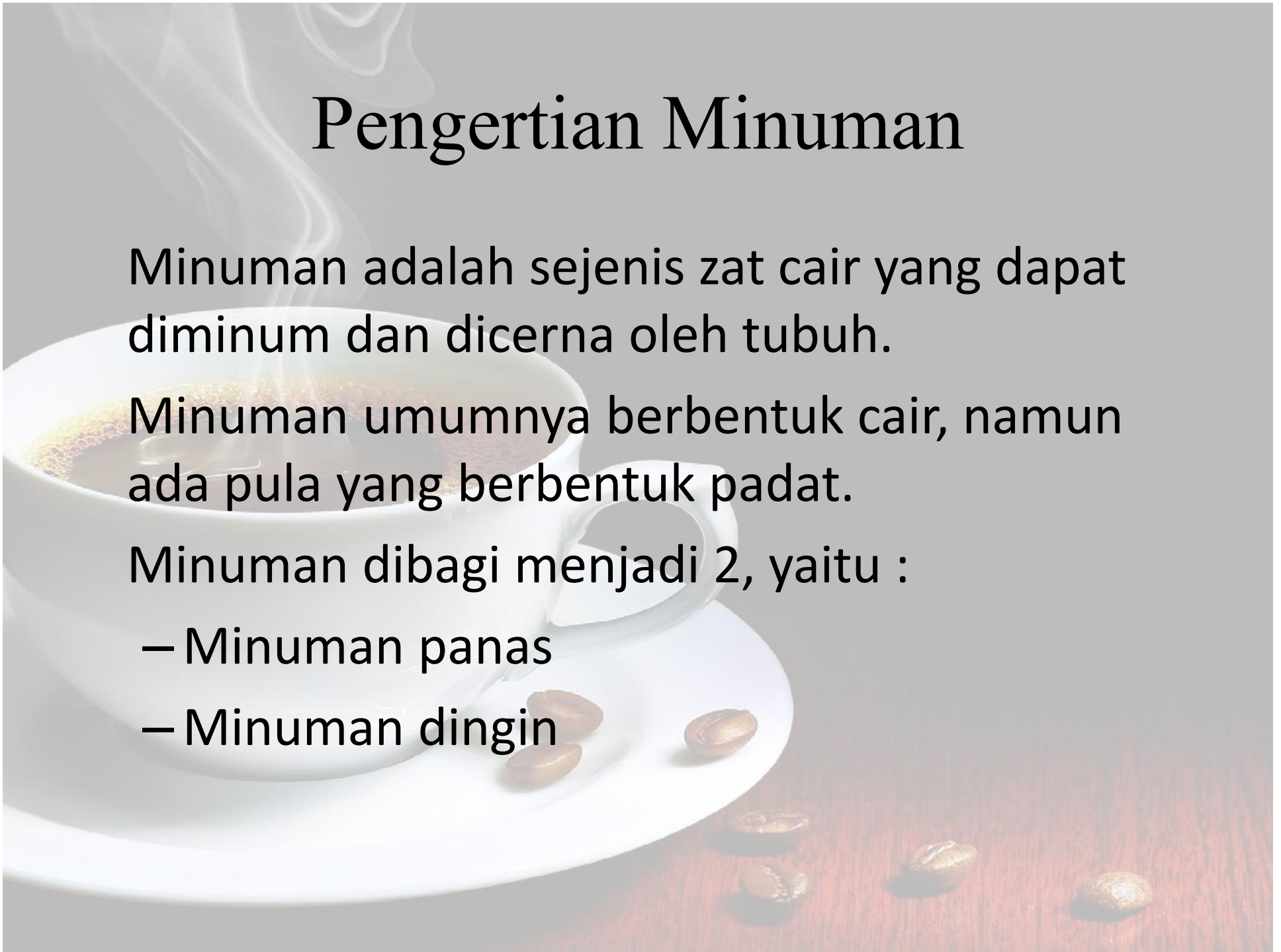
Pengertian Minuman

Minuman adalah sejenis zat cair yang dapat diminum dan dicerna oleh tubuh.

Minuman umumnya berbentuk cair, namun ada pula yang berbentuk padat.

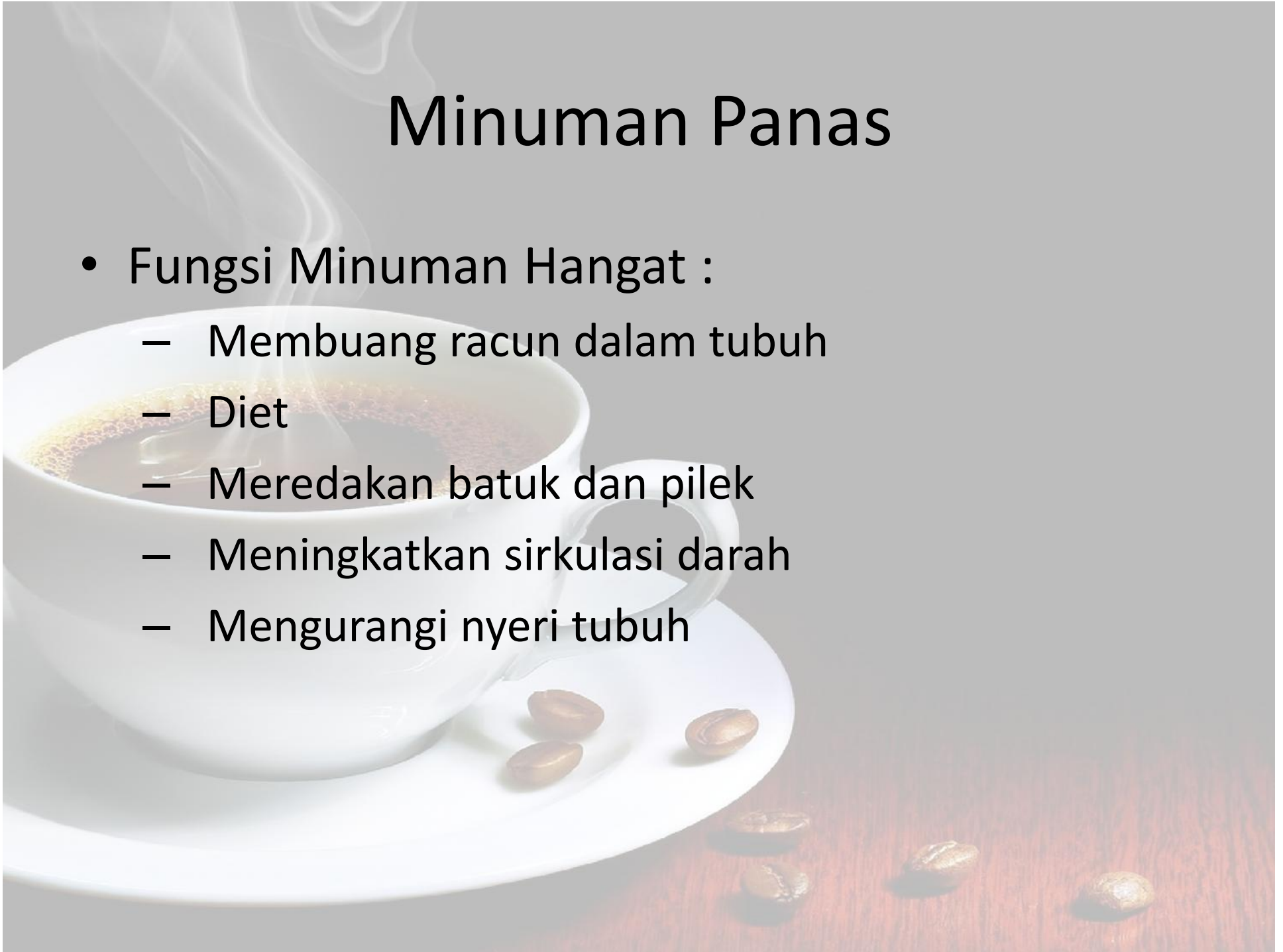
Minuman dibagi menjadi 2, yaitu :

- Minuman panas
- Minuman dingin



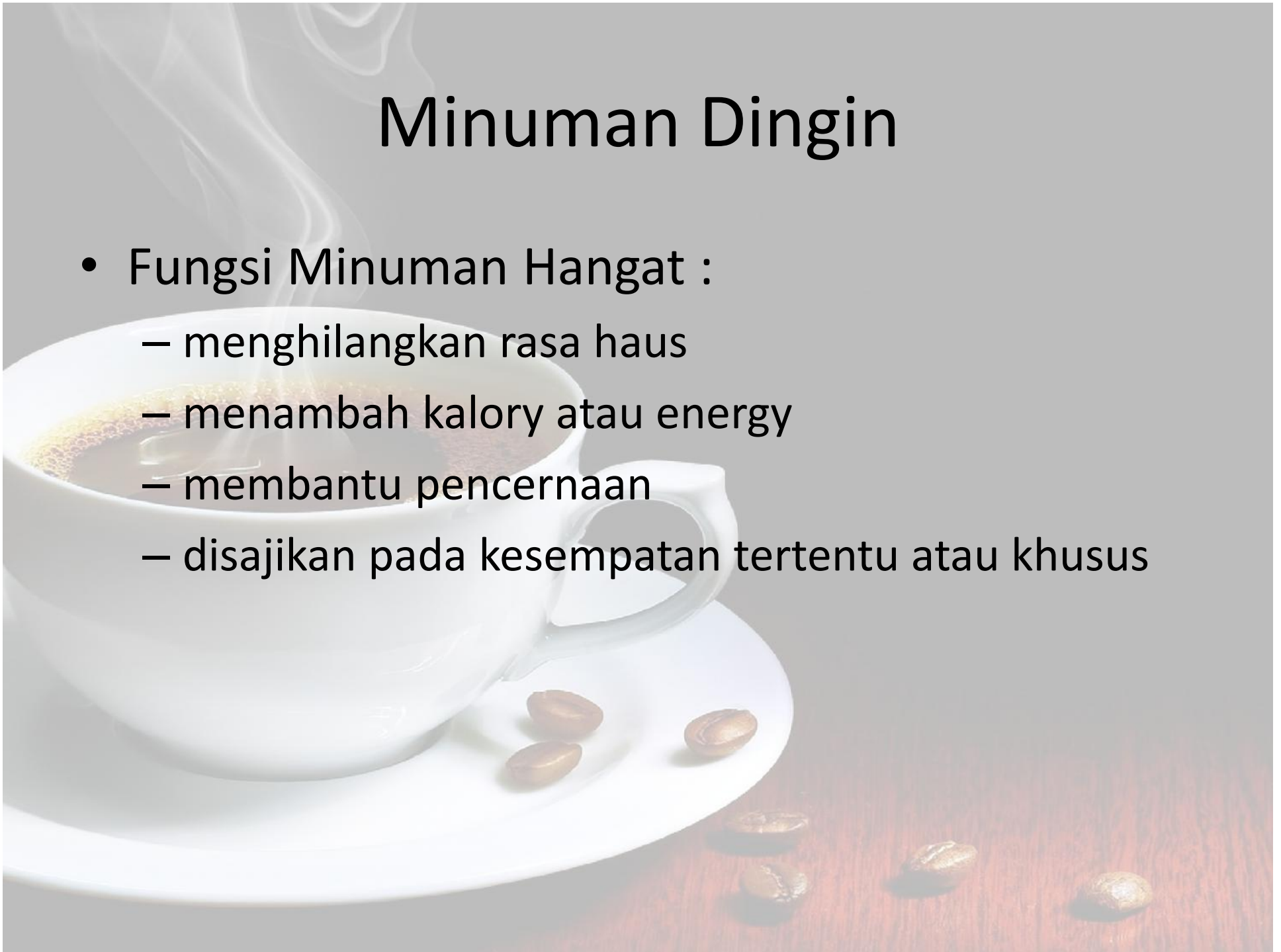
Minuman Panas

- Fungsi Minuman Hangat :
 - Membuang racun dalam tubuh
 - Diet
 - Meredakan batuk dan pilek
 - Meningkatkan sirkulasi darah
 - Mengurangi nyeri tubuh



Minuman Dingin

- Fungsi Minuman Hangat :
 - menghilangkan rasa haus
 - menambah kalory atau energy
 - membantu pencernaan
 - disajikan pada kesempatan tertentu atau khusus



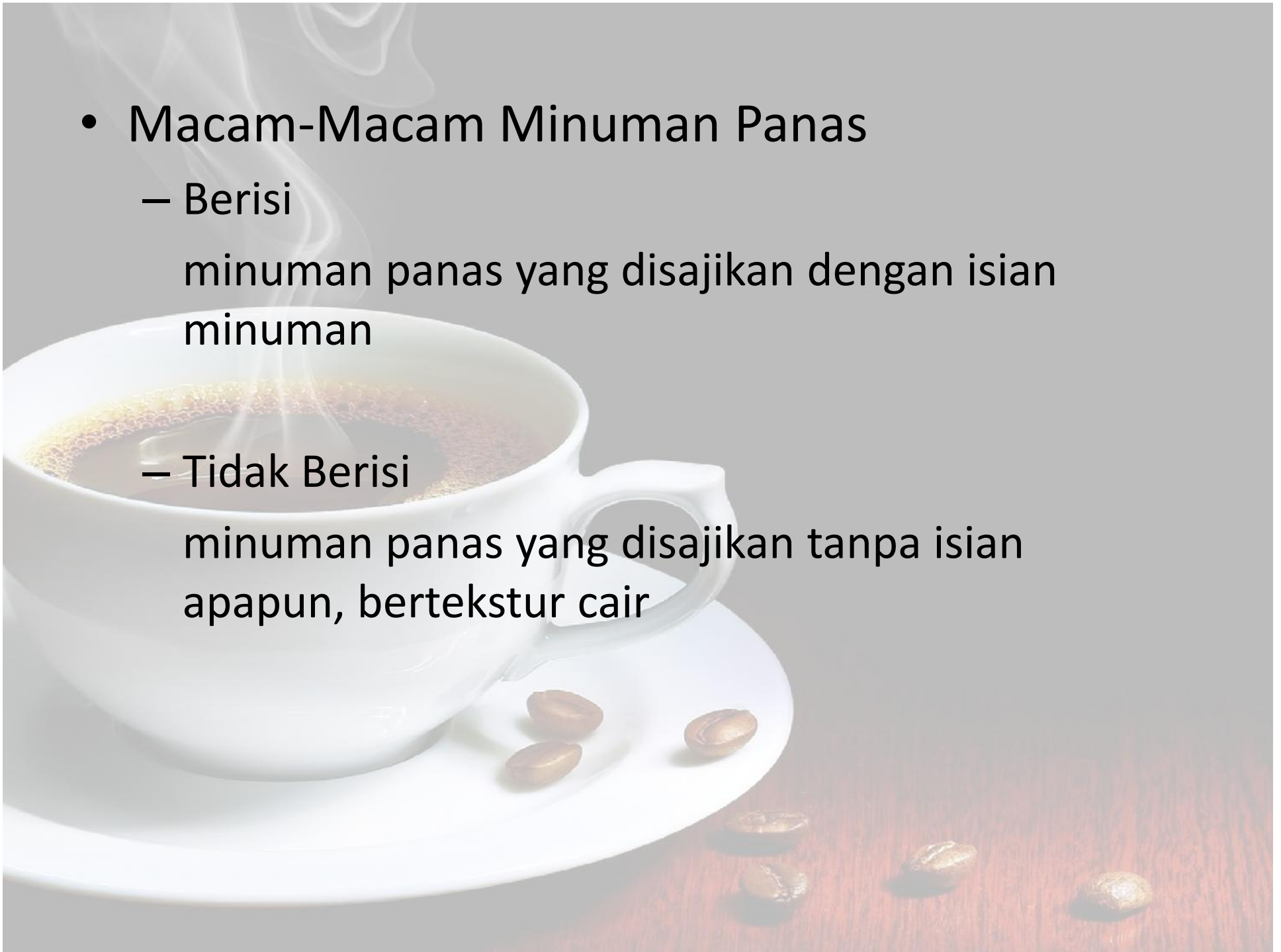
- **Macam-Macam Minuman Panas**

- **Berisi**

- minuman panas yang disajikan dengan isian minuman

- **Tidak Berisi**

- minuman panas yang disajikan tanpa isian apapun, bertekstur cair



A white ceramic cup filled with a dark liquid, likely coffee, sits on a matching white saucer. Several whole coffee beans are scattered on the saucer and the surface below. The background is a soft, out-of-focus grey.

- **Macam-Macam Minuman Dingin**

- **Kental**

- Minuman dingin yang bertekstur kental biasanya diambil dari sari buah.

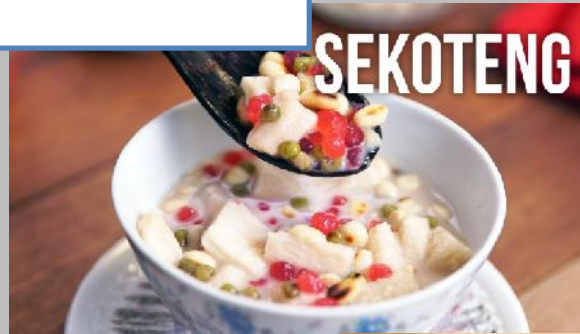
- **Berisi**

- Minuman dingin yang disajikan dengan isian minuman berupa bahan alami atau bahan buatan.

- **Tidak Berisi**

- Minuman yang disajikan tanpa isian apapun, bertekstur cair.

Minuman panas berisi



Minuman panas tidak berisi

- Penyajian minuman panas :

- Cangkir dan saucer



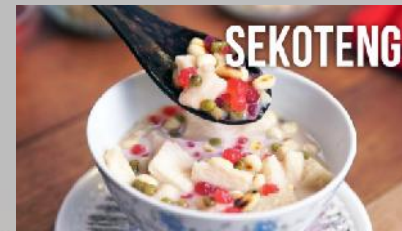
- Gelas bertangkai



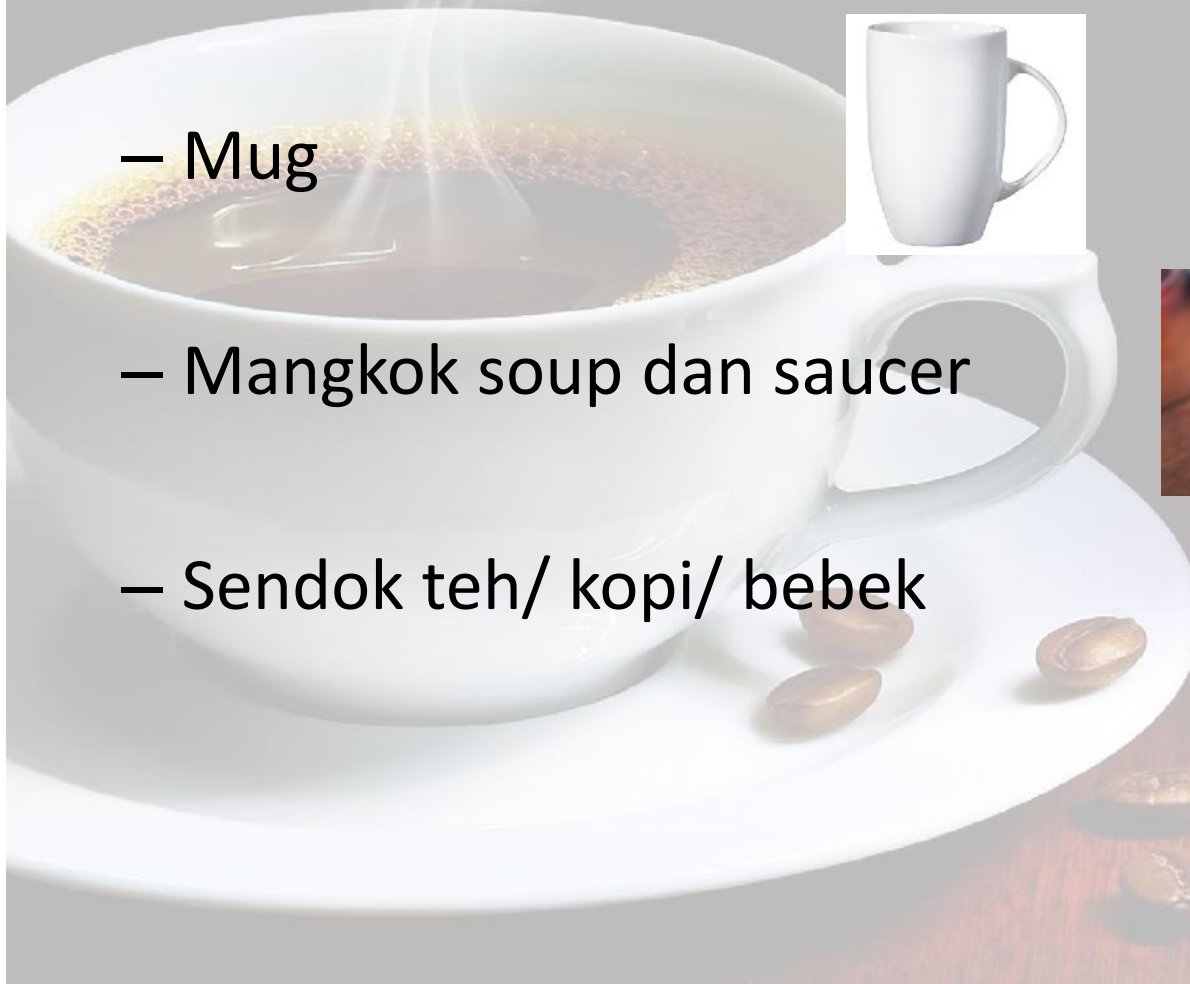
- Mug



- Mangkok soup dan saucer



- Sendok teh/ kopi/ bebek



Minuman dingin berisi



Minuman dingin tidak berisi



Minuman dingin tidak berisi

- Penyajian minuman panas :

- Cangkir dan saucer



- Gelas bertangkai



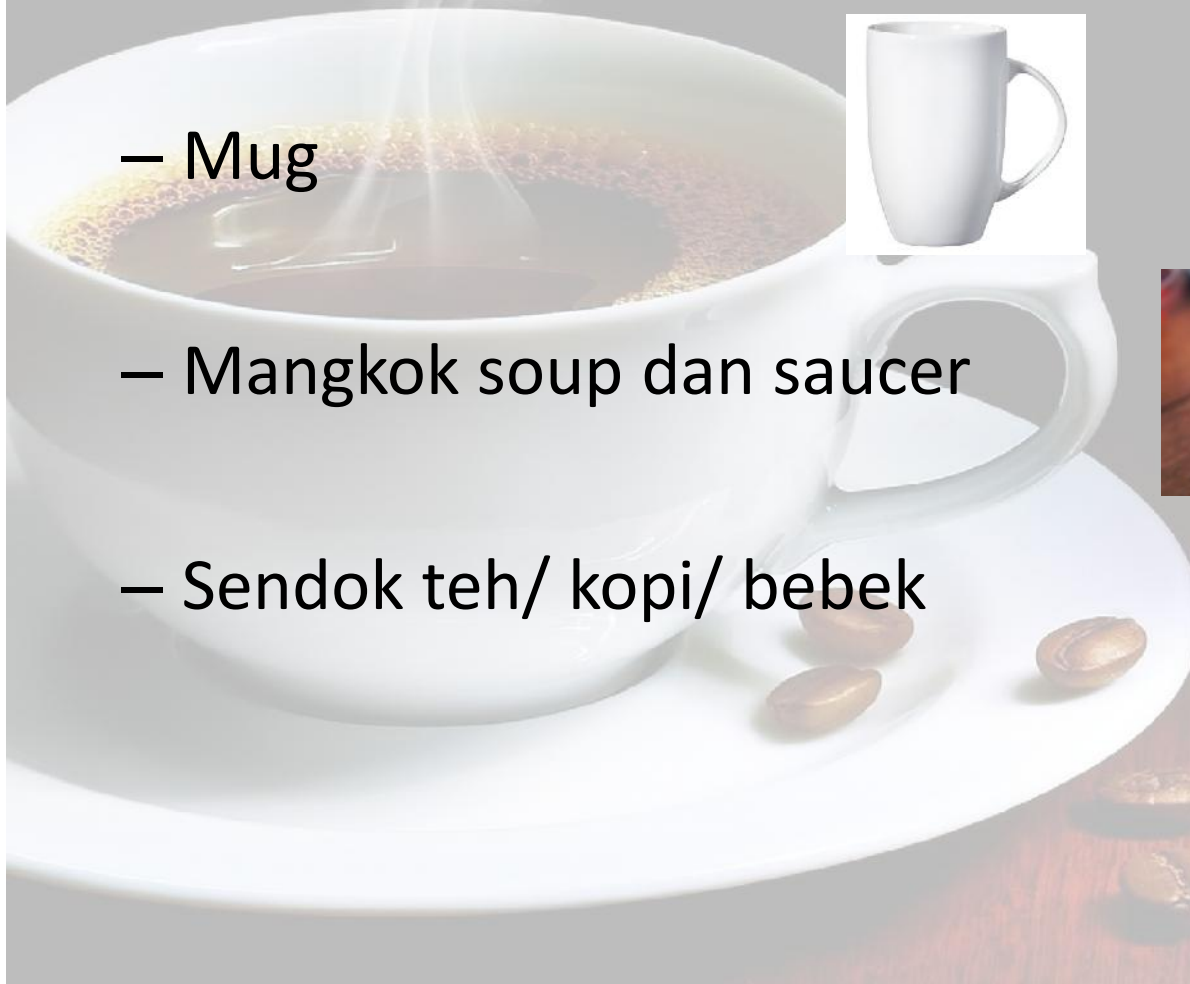
- Mug



- Mangkok soup dan saucer



- Sendok teh/ kopi/ bebek



Terimakasih



JOB SHEET GURU

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 3 Klaten
Bidang Studi Keahlian	: Seni, Kerajinan, dan Pariwisata
Program Studi Keahlian	: Tata Boga
Mata Pelajaran/ Stand. Komp	: Tata Hidang / 3.3 MOCKTAIL
Kelas/ Semester	: XII/ 1 (Gasal)

I. Tujuan :

Peserta didik dapat membuat minuman non alcohol (mocktail).

II. Prasarat :

Sebelum mempelajari materi membuat minuman MOCKTAIL, peserta didik harus memahami materi tentang :

Pengertian minuman non alcohol (mocktail), fungsi, jenis minuman non alkohol, bahan yang digunakan, cara membuat, serta cara menyajikan minuman non alcohol (mocktail). Peserta didik juga harus memahami tentang alat yang dibutuhkan untuk membuat minuman non alcohol (mocktail).

III. Alat dan Bahan :**a. Alat :**

- | | |
|-------------------|-------------------|
| 1. Blender | 7. Gelas ukur |
| 2. Shakker | 8. Long bar Spoon |
| 3. Ice Scoop | 9. Glasswere |
| 4. Saringan | 10. Jigger cup |
| 5. Pisau | 11. Mixing glass |
| 6. Chopping board | |

b. Bahan :

- | | |
|----------------------|---------------|
| 1. Sari buah | 6. Buah segar |
| 2. Coklat Bubuk | 7. Es batu |
| 3. Susu Kental Manis | 8. Gula |
| Coklat | |
| 4. Susu Kental Manis | 9. Sirup |
| Gold | |
| 5. Soda/ soft drink | 10. Daun mint |

IV. Petunjuk :

1. Petunjuk umum

- a. Menggunakan pakaian lengkap praktik. (Jas cook, celemek, celana panjang, safety shoes)
- b. Menjaga kebersihan lingkungan.
- c. Bekerja sesuai dengan tertib kerja.

2. Petunjuk khusus

- a. Menggunakan peralatan yang bersih dan benar.
- b. Memilih bahan praktik yang berkualitas tinggi.
- c. Harus menguasai materi praktik diantaranya;
 1. Dream world
 2. Layer rainbow mocktail
 3. Batavia mocktail blending
 4. Rainbow straom
 5. Rainbow feranda
 6. Red juice
 7. Blue ocean soda
 8. Tropical pop

V. Prosedur Kerja :

1. Membuka praktik dengan berdo'a
2. Memberikan sedikit pengarahan
3. Menyiapkan alat dan bahan.
4. Praktik membuat minuman non alcohol
5. Mengawasi dan mengontrol jalannya praktik
6. Menyajikan minuman non alcohol
7. Penilaian.
8. Berkemas.
9. Menutup praktik dengan evaluasi dan do'a

VI. Penilaian

Indikator pencapaian kompetensi	Penilaian		
	Teknik	Bentuk Instrumen	Instrumen
Mengolah dan menyajikan Hidangan NASI	• Tes praktik	• Tes kinerja	Hasil praktik

- a. Teknik : Tes kemampuan
- b. Bentuk : Praktik
- c. Pedoman penskoran

No	Kegiatan siswa	Skor
1.	Mempersiapkan diri dan tempat kerja	5
2.	Menyiapkan bahan sesuai resep	10
3.	Menyiapkan alat sesuai teknik pengolahan	10
4.	Membuat dan menghidangkan nasi sesuai teknik pengolahan	10
5.	Membuat dan menghidangkan nasi sesuai dengan tertib kerja	25
6.	Pemorsian dan penghidangan	10
7.	Krtiteria hasil (aroma, rasa, warna dan tekstur)	25
8.	Pembersihan alat dan area kerja	5
Penentuan Nilai Akhir		100

VII. Referensi

1. Dra. Niniek Sudarsini; Resep Masakan Indonesia Untuk SMK
2. Prihastuti E, Kokom Komariah, Sutriyati P; Restoran SMK; Dirjen Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Direktorat Pembinaan SMK, Depdiknas; 2006
3. Dra. Marwanti; Pengetahuan Makanan Indonesia; Adicita Karya Nusa; 2006

Klaten, 15 Oktober 2017
Guru Mata Pelajaran

Kasih Pujiastuti, S.Pd.

NIP. 19611114190032002

JOB SHEET GURU

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 3 Klaten
Bidang Studi Keahlian	: Seni, Kerajinan, dan Pariwisata
Program Studi Keahlian	: Tata Boga
Mata Pelajaran/ Stand. Komp	: Tata Hidang / 3.3 MOCKTAIL
Kelas/ Semester	: XII/ 1 (Gasal)

I. Tujuan :

Peserta didik dapat membuat minuman non alcohol (mocktail).

II. Prasarat :

Sebelum mempelajari materi membuat minuman MOCKTAIL, peserta didik harus memahami materi tentang :

Pengertian minuman non alcohol (mocktail), fungsi, jenis minuman non alkohol, bahan yang digunakan, cara membuat, serta cara menyajikan minuman non alcohol (mocktail). Peserta didik juga harus memahami tentang alat yang dibutuhkan untuk membuat minuman non alcohol (mocktail).

III. Alat dan Bahan :

a. Alat :

- | | |
|-------------------|---------------|
| 1. Panci | 7. Gelas ukur |
| 2. Water picer | 8. Spoon |
| 3. Lidle | 9. Glasswere |
| 4. Tong | 10. Bowl |
| 5. Pisau | 11. Platte |
| 6. Chopping board | |

b. Bahan :

- | | |
|---------------|---------------|
| 1. Jahe | 6. Pandan |
| 2. Secang | 7. Pala |
| 3. Gula Pasir | 8. Cengkeh |
| 4. Gula jawa | 9. Kayu manis |
| 5. Sereh | 10. Kopi |

IV. Petunjuk :

1. Petunjuk umum

- a. Menggunakan pakaian lengkap praktik. (Jas cook, celemek, celana panjang, safety shoes)
- b. Menjaga kebersihan lingkungan.
- c. Bekerja sesuai dengan tertib kerja.

2. Petunjuk khusus

- a. Menggunakan peralatan yang bersih dan benar.
- b. Memilih bahan praktik yang berkualitas tinggi.
- c. Harus menguasai materi praktik diantaranya;

1. Bir Pletok
2. Wedang Bajigur

V. Prosedur Kerja :

1. Membuka praktik dengan berdo'a
2. Memberikan sedikit pengarahan
3. Menyiapkan alat dan bahan.
4. Praktik membuat minuman non alcohol
5. Mengawasi dan mengontrol jalannya praktik
6. Menyajikan minuman non alcohol
7. Penilaian.
8. Berkemas.
9. Menutup praktik dengan evaluasi dan do'a

VI. Penilaian

Indikator pencapaian kompetensi	Penilaian		
	Teknik	Bentuk Instrumen	Instrumen
Mengolah dan menyajikan Hidangan NASI	• Tes praktik	• Tes kinerja	Hasil praktik

- a. Teknik : Tes kemampuan
- b. Bentuk : Praktik
- c. Pedoman penskoran

No	Kegiatan siswa	Skor
1.	Mempersiapkan diri dan tempat kerja	5
2.	Menyiapkan bahan sesuai resep	10
3.	Menyiapkan alat sesuai teknik pengolahan	10
4.	Membuat dan menghidangkan nasi sesuai teknik pengolahan	10
5.	Membuat dan menghidangkan nasi sesuai dengan tertib kerja	25
6.	Pemorsian dan penghidangan	10
7.	Krtiteria hasil (aroma, rasa, warna dan tekstur)	25
8.	Pembersihan alat dan area kerja	5
Penentuan Nilai Akhir		100

VII. Referensi

1. Dra. Niniek Sudarsini; Resep Masakan Indonesia Untuk SMKK
2. Prihastuti E, Kokom Komariah, Sutriyati P; Restoran SMK; Dirjen Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Direktorat Pembinaan SMK, Depdiknas; 2006
3. Dra. Marwanti; Pengetahuan Makanan Indonesia; Adicita Karya Nusa; 2006

Klaten, 15 Oktober 2017

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PLT

Kasih Pujiastuti, S.Pd.

NIP. 19611114190032002

Nurrohmah Hidayati

NIM 14511241053

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	JOBSHEET PRAKTIKUM		
	TATA HIDANG		
	Jobsheet No. 1	Tgl. 04 Okt 2017	Hal 1 dari
	Semester 1	Minuman Panas Minuman Dingin	120 menit

A. Acara Praktik

1. Membuat Minuman Panas :
 - Bir Pletok
 - Wedang Bajigur

B. Tujuan

1. Siswa dapat mengetahui bahan dan alat untuk membuat bir pletok dan wedang bajigur.
2. Siswa dapat mengetahui fungsi dari bir pletok dan wedang bajigur.
3. Siswa dapat mengetahui cara membuat bir pletok dan wedang bajigur.
4. Siswa dapat mengetahui cara penyajian bir pletok dan wedang bajigur.

C. Keselamatan Kerja:

- a. Gunakan pakaian kerja di ruang praktik
- b. Memakai sepatu hak pendek
- c. Patuhi tata tertib di ruang praktik

D. Alat yang Digunakan

1. Panci
2. Sendok Sayur
3. Alat Saji (gelas bertangkai, cangkir)
4. Gelas Ukur
5. Penyaring
6. Garnish
7. Pisau

E. Bahan

- | | |
|----------------|----------------|
| 1. Jahe | 6. Pala |
| 2. Sereh | 7. Kopi Bubuk |
| 3. Cengkeh | 8. Gula Pasir |
| 4. Kayu Manis | 9. Gula Jawa |
| 5. Kayu Secang | 10. Daun Jeruk |

F. Resep dan Cara Pembuatan

1. Bir Pletok

Bahan :

Air	1.500 ml	Serai	2 btg
Jahe	150 gr	Daun Jeruk	5 lbr

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	JOBSHEET PRAKTIKUM		
	TATA HIDANG		
	Jobsheet No. 1	Tgl. 04 Okt 2017	Hal 1 dari
	Semester 1	Minuman Panas Minuman Dingin	120 menit

Kayu manis 4 cm
Cengkeh 5 btr
Daun Pandan 4 lbr

Gula Pasir 150 gr
Garam $\frac{1}{4}$ sdt
Kayu secang sckp

Cara Membuat :

- Pertama – tama bakar jahe.
- Bersihkan serai, daunjeruk, kayu manis, cengkeh, daun pandan dan jahe.
- Rebus air, jahe, gula merah, serai, daun jeruk, cengkeh, kayu manis, dan daun pandan diatas api kecil sampai mendidih dan harum.
- Tambahkan gula pasir, garam dan buah pala, masak hinggal larut dan harum.
- Menyaaajikan minuman bir pletok.

2. Wedang Bajigur

Bahan :

Santan 1.500 ml
Susu sachet 1 bungkus
Gula Merah 150 gr
Gula Pasir 50 gr

Jahe 10 gr
Daun Pandan 2 lbr
Kopi Bubuk 1 sdt

Isi :

Kolang Kaling 10 biji
Kelapa Muda 100 gr

Cara Membuat :

- Merebus kolang kaling dan mengeruk degan.
- Membakar jahe, dan membersihkan jahe, dan daun pandan.
- Membuat santan.
- Merebus santan, gula merah, gula pasir, jahe, kopi dan daun pandan sambil diaduk agar tidak pecah.
- Setelah mendidih,kecilkan api dan tambahkan susu.
- Penyaringan minuman.
- Menyajikan minuman dalam gelas bertangkai/ cangkir, saucer dan coffe spoon. Siapkan gelas bertangkai/ cangkir, kemudian isi dengan kolang kaling dan kelapa muda, siram dengan kuah panas. Sajikan panas.