

**LAPORAN INDIVIDU
PRAKTIK LAPANGAN TERBIMBING (PLT)
DI SMK NEGERI 2 GODEAN**

Jl. Jae Sumantoro Sidoagung Godean Sleman

Daerah Istimewa Yogyakarta

Disusun Sebagai Tugas Akhir Pelaksanaan

Kegiatan PLT



Disusun Oleh :

Nurul Hifni Azizah

14511244103

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

2017

LEMBAR PENGESAHAN

Yang bertanda tangan dibawah ini, Mahasiswa Universitas Negeri Yogyakarta menyatakan bahwa mulai tanggal 15 September 2017 sampai dengan 15 November 2017 telah melaksanakan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) Tahun Ajaran 2017 / 2018 di SMK Negeri 2 Godean Jalan Jae Sumantoro Sidoagung Godean Sleman

Nama : Nurul Hifni Azizah

NIM : 14511244013

Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

Fakultas : Fakultas Teknik

Sebagai pertanggungjawaban, Laporan PLT Tahun Ajaran 2017/2018 ini yang bertempat di SMK Negeri 2 Godean Jalan Jae Sumantoro Sidoagung Godean Sleman telah diperiksa dan disetujui

Yogyakarta, November 2017

Menyetujui/Mengesahkan:

Dosen Pembimbing Lapangan



Dr. Kokom Komariah,

NIP. 19600808 198403 2 002

Guru Pembimbing



Janti Utami, S.Pd

NIP. 19670101 199003 2 015

Kepala Sekolah



SMK Negeri 2 Godean

SMKN 2
GODEAN

Dra. Martha Tuti Puji Rahayu

NIP. 19600705 198602 2 001

Koordinator PLT

SMK Negeri 2 Godean



Sri Winarsih, S.Pd

NIP 19681022 199412 2 004

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang senantiasa melimpahkan karunia dan rahmat dalam setiap nafas yang diberikan sehingga dapat menyelesaikan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) selama dua bulan yang berlangsung 15 September 2017 sampai 15 November 2017 di SMK Negeri 2 Godean dengan tepat waktu dan lancar.

Laporan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) ini berasal dari kegiatan yang telah dilaksanakan penulis selama menjalankan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) di SMK Negeri 2 Godean. Penulis menyadari terselesaikannya Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) ini tidak lepas dari kerjasama dan dukungan semua pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Allah SWT yang telah mencurahkan ilmu-Nya dan memberi banyak inspirasi sehingga laporan Kuliah Kerja Nyata dapat diselesaikan dengan baik.
2. Rektor Universitas Negeri Yogyakarta Prof. Dr. Sutrisna Wibawa, M.Pd yang telah memberikan kesempatan untuk pelaksanaan kegiatan Kuliah Kerja Nyata tahun 2017.
3. Dra. Martha Tuti Puji Rahayu yang telah mengizinkan kami untuk melaksanakan PLT di SMK Negeri 2 Godean
4. Dr. Kokom Komariah, M.Pd selaku Dosen Lapangan Terbimbing (DPL PLT) yang telah memberikan motivasi dan pengarahan sejak observasi sampai terselesaikannya laporan ini
5. Sri Winarsih, S.Pd, M.Pd Koordinator PLT SMK Negeri 2 Godean yang telah memberikan bimbingan dan petunjuk dalam pelaksanaan PLT ini
6. Imania Prihmadhoni, S.Pd Kepala Jurusan Program Studi Tata Boga yang telah memberikan bimbingan dan petunjuk dalam pelaksanaan PLT ini.
7. Janti Utami, S.Pd selaku Guru Pembimbing yang telah membimbing dalam pelaksanaan PLT di SMK Negeri 2 Godean
8. Teman-teman PLT sejawat yang telah memberikan bantuan, dukungan serta perhatian
9. Seluruh siswa kelas XI Tata Boga 3, XI Tata Boga 4
10. Kedua orang tua saya terimakasih atas doa dan dukungannya selama ini serta semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah memberikan bantuan semoga amal baiknya dapat bermanfaat dikemudian hari

Penulis menyadari bahwa Laporan Individu PLT ini masih jauh sempurna, oleh karena itu penulis berharap kritik dan saran untuk perbaikan selanjutnya. Dengan adanya PLT ini semoga dapat bermanfaat bagi SMK Negeri 2 Godean sehingga dapat mencerdaskan peserta didik untuk kedepannya menjadi lebih baik.

Yogyakarta, November 2017

Penyusun

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....

HALAM PENGESAHAN..... i

KATA PENGANTAR ii

DAFTAR ISI iv

ABSTRAK v

BAB I PENDAHULUAN

 A. Analisis Situasi 1

 B. Perumusan Program & Rancangan Kegiatan PLT..... 5

BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL

 A. Persiapan 7

 B. Pelaksanaan Program PLT 10

 C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi 12

BAB III PENUTUP.....

 A. Kesimpulan 15

 B. Saran 15

DAFTAR PUSTAKA 17

LAMPIRAN 18

ABSTRAK
LAPORAN PRAKTIK LAPANGAN TERBIMBING (PLT)
DI SMK NEGERI 2 GODEAN

Oleh :
Nurul Hifni Azizah
14511244013

Kegiatan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) merupakan program kegiatan inti dari perkuliahan keguruan di Universitas Negeri Yogyakarta. Tujuan dari PLT itu sendiri adalah 1) Memberikan pengalaman kepada Mahasiswa dalam bidang pembelajaran disekolah atau layanan lembaga serta mengembangkan kompetensi keguruan atau kependidikan, 2) Memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mengenal, mempelajari, mengenal, dan menghayati permasalahan sekolah atau lembaga yang terkait proses pembelajaran, 3) Meningkatkan kemampuan mahasiswa untuk menerapkan ilmu yang telah didapatkan dibangku perkuliahan, 4) Meningkatkan hubungan relasi antara Universitas Negeri Yogyakarta dengan sekolah-sekolah.

Lokasai kegiatan PLT di SMK Negeri 2 Godean terletak di Jalan Jae Sumantoro Sidoagung Godean Sleman, Yogyakarta. PLT ini mulai dilaksanakan tanggal 15 September 2017 sampai dengan 15 November 2017 yang diawali dengan observasi ke sekolah dan penerjunan. Adapun program kerja PLT meliputi 1) observasi kelas saat guru mengajar, 2) menyusun rencana program pembelajaran (RPP), 3) menerapkan inovasi pembelajaran, 4) konsultasi materi yang akan disampaikan, 5) praktik mengajar terbimbing, 6) menyusun dan mengembangkan alat evaluasi, 7) membuat administrasi guru dan 8) menjaga piket. Metode yang Mahasiswa gunakan yaitu ceramah, diskusi serta pemberian tugas.

Hasil pelaksanaan program PLT 2017 yaitu mengajar di kelas XI Tata Boga 3 selama 11 kali pertemuan, XI Tata Boga 4 selama 12 kali pertemuan. Jadwal mengajar pada tanggal 22,23,25,28 September 2017, 12,13,14,16,19,20,21,23,26,27,28,30 Oktober 2017 serta 2,3,4,6,9,10,11 November tepatnya 5 hari Senin, enam hari Kamis, enam hari Jumat dan enam hari Sabtu. Mahasiswa mengajarkan mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia yaitu salad Indonesia, sup Indonesia dan soto Indonesia. Mahasiswa mengajar dengan menggunakan RPP dengan menggunakan kurikulum 2013. Media yang digunakan Mahasiswa yaitu lembar kerja dan media *power point*. Sebelum Mahasiswa melaksanakan praktik mengajar, materi dan media yang digunakan dikonsultasikan terlebih dahulu kepada guru pembimbing. Kegiatan PLT ini sangat membantu Mahasiswa untuk belajar menjadi tenaga pendidik profesional.

Kata Kunci : PLT, SMK Negeri 2 Godean, Universitas Negeri Yogyakarta dan Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia

BAB I

PENDAHULUAN

Universitas Negeri Yogyakarta merupakan salah satu Perguruan Tinggi yang memiliki tugas utama untuk menyiapkan tenaga muda yang profesional baik untuk siap bertugas dalam bidang pendidikan maupun non pendidikan. Pada bidang kependidikan tugas utamanya yaitu menyiapkan tenaga terdidik untuk siap bertugas dalam bidangnya. Oleh karena itu program kependidikan S1 tidak terlepas dari komponen Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) yang berupa praktik keguruan disekolah latihan bagi tenaga pendidik.

Program PLT merupakan program kegiatan yang dilaksanakan dalam bentuk pelatihan yang diarahkan kepada terbentuknya kemampuan keguruan yang secara sistematis dibawah bimbingan dosen pembimbing dan guru pembimbing. Secara substansional PLT dapat disebut juga sebagai pengalaman lapangan karena mahasiswa PLT memang berada dalam proses belajar dari profesi pendidikan disekolah agar menjadi guru profesional.

Salah satu karakteristik guru profesional adalah memiliki empat kompetensi, yaitu kompetensi pedagogik, kompetensi kepribadian, kompetensi profesional dan kompetensi sosial. Semua kompetensi tersebut diharapkan dapat teraktualisasikan dalam kegiatan PLT. Dengan melaksanakan kegiatan PLT mahasiswa berlatih untuk mengaplikasikan segenap kompetensi teoritis yang telah didapatkan dibangku perkuliahan ke situasi praktik disekolah.

A. Analisis Situasi

Kota Godean merupakan kota kecamatan di wilayah Kabupaen Dati II Sleman yang terletaknya 15 km sebelah barat Ibu Kota Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Ambisi perangkat Kalurahan Sidoagung dan pemuka masyarakat di wilayah Sidoagung dan sekitarnya menghendaki adanya Sekolah Kejuruan Setingkat SLTP, maka hal tersebut sangat membantu berdirinya Sekolah Kepandaian Putri (SKP) Negeri Godean yang berlokasi di Kalurahan Sidoagung Kecamatan Godean dengan mempergunakan tanah kas desa Kalurahan Sidoagung. Sebelum mempunyai gedung SKKP Negeri Godean menempati rumah Bapak Suwito dan rumah Bapak Hardjomartojo. Berdirinya SKP Negeri Godean mendapat tanggapan yang positif dari masyarakat sehingga berdirinya

SKKP benar-benar dapat menampung anak-anak lulus Sekolah yang orang tuanya kurang mampu.

1. Keadaan Fisik Sekolah

a. Sejarah SMK Negeri 2 Godean

SMK Negeri 2 Godean berada di Jalan Jae Sumantoro Sidoagung Godean Sleman. Pada tanggal 1 Oktober 1955 didirikannya SKP Negeri Godean yang lokasinya bergabung dengan SKKP Negeri Godean. Berdirinya SKKA Negeriu Filial II di Godean sangat dibutuhkan oleh masyarakat karena SKKA berada dilingkungan pedesaan yang jauh dari tempat pendidikan kejuruan.

Tahun 1977/1978 SKKA beralih menjadi SMKK dengan SK Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor : 291/U/1976, Tahun 1985/1986 SMKK Negeri Godean melaksanakan Kurikulum 1984 dengan SK Meneteri 271/C/Kep/M/1986.

Perkembangan berikutnya Tahun 1996 Kepala Sekolah diserahkan kepada Ibu Dra. Endang Suryaningsih dengan Surat Keputusan Nomor : 575/I 13.III/C.IV/1996 tanggal 23 M,ei 1996 dan pada tahun 1997 dengan Surat Keputusan Nomor : 036/O/1997 SMKK Negeri Godean berganti nama menjadi SMK Negeri 2 Godean tanggal 7 Maret 1997.

Adapun kepala sekolah yang pernah memimpin SMK Negeri 2 Godean sampai saat ini adalah sebagai berikut :

Tabel 1. Daftar nama kepala sekolah SMK Negeri 2 Godean

No	Nama Kepala Skeolah	Tahun Jabatan
1	Ibu Sri Harjati Suparno	1955- 1957
2	Ibu Dra. Sri Suharti	1958-1967
3	Ibu RA. Djoharin	1968-1970
4	Soemarti Darjanto	1971-1991
5	Ibu Amiyati, BA	1991-1995
6	Dra. Endang Suryaningsih	1996-2000
7	Drs. Rudjito	TA 2000/2001 (hanya beberapa bulan)
8	Drs. Sugito	17 Mei 2001 s.d 13 Agustus 2011
9	Dra. Martha Tuti Puji Rahayu	5 Agustus 2011 – sekarang

b. Visi Misi dan Tujuan

1) Visi Sekolah

Menjadi lembaga pendidikan dan pelatihan yang berkualitas, berwawasan lingkungan dan global, serta responsive terhadap

perkembangan IPTEK berlandaskan IMTAQ.

2) Misi Sekolah

1. Mendidik siswa untuk memiliki pengetahuan dan sikap sehingga menjadi tamatan yang memiliki kecerdasan spiritual dan emosional serta peduli terhadap lingkungan hidup.
2. Melatih dan mengembangkan siswa untuk memperoleh kompetensi dalam bidangnya secara professional sesuai kebutuhan dunia usaha atau dunia industry dan mampu bersaing secara kompetitif.
3. Mengembangkan institusi menjadi lembaga terpadu yang berfungsi sebagai pusat pelatihan (*learning organization*) dan pusat pengujian (*center of excellence*).
4. Meningkatkan kesejahteraan warga sekolah sehingga terwujud keharmonisan seluruh warga sekolah

3) Kebijakan Mutu SMK Negeri 2 Godean

SMK Negeri 2 Godean bertekad menerapkan system manajemen mutu ISO 9001 agar menjadi penyelenggara pendidikan dan pelatihan yang berorientasi mutu pada semua kegiatannya. Setiap sumber daya manusia senantiasa bertanggung jawab dan melaksanakan penyempurnaan mutu layanan produk jasa pendidikan berperan aktif untuk menjadi dan memperbaiki system manajemen mutu secara berkelanjutan.

Dalam seluruh kegiatannya menerapkan budaya handal sehingga menghasilkan tamatan yang 1) handal dalam kompetensi, 2) handal dalam meningkatkan potensi, 3) handal dalam budi pekerti.

4) Sarana dan Prasarana Sekolah

a. Keadaan Gedung Sekolah

- 1) Luas tanah 7.061
- 2) Luas bangunan
- 3) Luas halaman upacara 450 m^2
- 4) Luas lapangan basket 450 m^2
- 5) Status tanah : milik negara
- 6) Sifat bangunan : permanen

b. Keadaan Fasilitas Sekolah

Tabel 2. Fasilitas Sekolah

No	Nama ruang	Luas/ unit (m ²)	Σ Unit	Total Luas	Keterangan
1	Ruang Kelas	63	20	1,260	Kondisi baik
2	Ruang Perpustakaan	98	1	98	Kondisi baik
3	Ruang Laboratorium :	80	1	80	Kondisi baik
4	Ruang Laboratorium :	56	2	112	Kondisi baik
5	Ruang Praktikum siswa:	120	4	480	Kondisi baik
6	Ruang Praktikum siswa:	120	5	600	Kondisi baik
7	Ruang Pimpinan	56	1	56	Kondisi baik
8	Ruang Guru	96	2	192	Kondisi baik
9	Ruang Tata Usaha	72	1	72	Kondisi baik
10	Tempat Beribadah	104	3	312	Kondisi baik
11	Ruang Konseling/Bp	28	1	28	Kondisi baik
16	Ruang UKS	28	1	28	Kondisi baik
17	Ruang Organisasi Kesiswaan	32	1	32	Kondisi baik
18	Jamban	1.5	20	30	Kondisi baik
19	Gudang	16	11	176	Kondisi baik
20	Ruang Sirkulasi /Selasar	73	20	1,460	Kondisi baik
21	Aula	234	1	234	Kondisi baik
22	Ruang Koperasi/Toko	15	1	15	Kondisi baik
23	Ruang Cetak/Unit Produksi	56	1	56	Kondisi baik
24	Kantin	40	1	40	Kondisi baik
25	Tempat Parkir	150	4	600	Kondisi baik
26	Rumah Penjaga Sekolah	35	1	35	Kondisi baik
27	Ruang Instruktur	40	3	120	Kondisi baik
28	Lapangan Basket	450	1	450	Kondisi baik

2. Keadaan Non Fisik

SMK Negeri 2 Godean mempunyai 77 guru dan karyawan dan jumlah siswa sekita 672 anak. Setiap tahun SMK Negeri 2 Godean menerima peseera didik baru 345 anak yang terbagi menjadi 7 kelas dengan 2 paket keahlian. Kegiatan belajar mengajar di SMK Negeri 2 Godean terbagi menjadi dua waktu pelajaran yaitu waktu pelajaran jika ada upacara atau apel serta kegiatan sabtu bersih dan waktu pelajaran jika tidak ada upacara dan sabtu bersih. Pembagian jam pelajaran yang ada di SMK Negeri 2 Godean dapat dilihat pada table dibawah ini :

Tabel 3. Pembagian Waktu Pelajaran SMK Negeri 2 Godean

**JADWAL PERGANTIAN JAM PELAJARAN
SMK NEGERI 2 GODEAN
TAHUN PELAJARAN 2017/2018
HARI SENIN-SABTU**

JAM KE	WAKTU		
PPK / GLS	07:00	-	07:15
1	07:15	-	08:00
2	08:00	-	08:45
3	08:45	-	09:30
ISTIRAHAT	09:30	-	09:45
4	09:45	-	10:30
5	10:30	-	11:15
6	11:15	-	12:00
ISTIRAHAT & PPK	12:00	-	12:15
7	12:15	-	13:00
8	13:00	-	13:45
9	13:45	-	14:30
10	14:30	-	15:15

Kegiatan pembelajaran dimulai pada pukul 07:00 diawali dengan tadarus dan menyanyikan Lagu Nasional selama 15 menit pertama kemudian dilanjutkan jam pelajaran berikutnya.

B. Perumusan Program Dan Rancangan Kegiatan PLT

Kegiatan PLT UNY dilaksanakan selama 2 bulan terhitung mulai tanggal 15 September 2017 sampai dengan 15 November 2017 adapun jadwal pelaksanaan kegiatan PLT UNY di SMK Negeri 2 Godean dapat dilihat pada tabel 4 sebagai berikut :

Tabel 4. Kegiatan PLT

No	Nama Kegiatan	Waktu pelaksanaan	Personalia	Tempat
1	Pembekalan PLT	11 September 2017	Tim Mahasiswa dan	KPLT FT UNY
2	Pelepasan PLT	14 September 2017	Tim Mahasiswa dan	GOR UNY
3	Penerjunan Mahasiswa	15 September 2017	DPL dan Mahasiswa PLT	SMK Negeri 2 Godean
4	Pelaksanaan PLT	15 September 2017 sampai dengan 15 November 2017	DPL, Koordinator PLT, Guru pembimbing dan Mahasiswa PLT	SMK Negeri 2 Godean
5	Pembimbingan Mahasiswa dengan DPL	15 September 2017 sampai dengan 15 November 2017	DPL	SMK Negeri 2 Godean
6	Monitoring TIM		DPL	SMK Negeri 2 Godean
7	Penarikan Mahasiswa	11 November 2017	DPL, Koordinator PLT, Guru pembimbing dan Mahasiswa PLT	SMK Negeri 2 Godean
8	Evaluasi dengan Ketua Kelompok	14 November 2017		SMK Negeri 2 Godean
9	Evaluasi dengan DPL dan dilanjutkan dengan penyerahan nilai			UNY
10	Penyusunan Laporan Akhir	15 November sd 29 November 2017	Mahasiswa PLT	UNY

Adapun penyusunan program dan rencana kegiatan PLT adalah sebagai berikut :

a. Persiapan Mengajar

Persiapan mengajar diantaranya meliputi :

- 1) Penyusunan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran) yang sudah dikonsultasikan dengan guru pembimbing.
- 2) Menyiapkan media yang akan digunakan untuk praktik mengajar
- 3) Menyiapkan bahan ajar sebagai acuan materi

b. Praktik Mengajar

Praktik mengajar diantaranya meliputi :

- 1) Membuka pelajaran
- 2) Kegiatan inti
- 3) Menutup pelajaran

c. Evaluasi Pembelajaran

Evaluasi pembelajaran adalah proses sistematis untuk mengetahui efektivitas dan efisiensi suatu kegiatan pembelajaran. Prinsip dari evaluasi pembelajaran antara lain :

- 1) Menggunakan berbagai bentuk penilaian seperti pertanyaan lisan, kuis, tugas rumah, ulangan, tugas individu, tugas kelompok, portofolio, unjuk kerja atau keterampilan motoric dan penilaian afektif yang mencakup kedisiplinan, kerjasama, tanggungjawab dan sebagainya.
- 2) Bentuk instrument yang dapat dipilih diantaranya adalah pilihan ganda, uraian objektif dan sebagainya.

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL

A. Persiapan

Persiapan merupakan kegiatan inti dari proses praktik mengajar yang dapat mendukung kelancaran suatu proses belajar. Kegiatan praktik mengajar dilaksanakan dengan tujuan agar Mahasiswa mendapatkan pengalaman menjadi tenaga kependidikan atau guru. Melalui kegiatan PLT ini diharapkan Mahasiswa dapat lebih bertanggung jawab dalam melaksanakan tugas sebagai tenaga kependidikan atau guru.

Sebelum melaksanakan kegiatan PLT, dibutuhkan persiapan demi kelancaran kegiatan PLT. Adapun persiapan yang dilakukan Mahasiswa sebelum melaksanakan PLT adalah sebagai berikut :

1. Pengajaran Mikro (*Micro Teaching*)

Guru sebagai tenaga profesional bertugas merencanakan dan melaksanakan pembelajaran, menilai hasil pembelajaran, melakukan pembimbingan dan pelatihan, melakukan penelitian., membantu pengembangan dan pengelolaan program sekolah serta mengembangkan profesionalitasnya.

Salah satu bekal yang memadai agar dapat menguasai sejumlah kompetensi yang diharapkan tersebut baik melalui *preservice training* bagi guru adalah dengan melalui pembentukan kemampuan mengajar (*teaching skill*) baik secara teoritis maupun praktis. Secara praktis bekal kemampuan mengajar dapat dilatihkan melalui kegiatan *microteaching* atau pengajaran mikro.

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*.

2. 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.

3. Observasi Sekolah

Observasi lingkungan sekolah dilakukan sebelum PLT bertujuan untuk mengetahui keadaan saran dan prasarana sekolah maupun hubungan antar komponen sekolah yang terdapat didalamnya.

Selain melakukan observasi sekolah dilakukan pula observasi kelas yang bertujuan untuk memberikan gambaran nyata tentang proses pembelajaran yang berlangsung dikelas. Dari observasi ini diharapkan Mahasiswa dapat memperoleh suatu metode pembelajaran yang tepat yang akan digunakan dalam proses pembelajaran selama kegiatan PLT berlangsung.

Dari hasil observasi yang dilakukan ini Mahasiswa mendapatkan gambaran utuh tentang pelaksanaan proses pembelajaran yang berlangsung dikelas, antara lain :

a. Proses pembelajaran

1) Membuka pelajaran

Pembelajaran dibuka dengan salam, doa dilanjutkan dengan presensi kemudian menyampaikan tujuan pembelajaran

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 mata diklat produktif.

4) Teknik penguasaan kelas

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

5) Penggunaan media

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

6) Bentuk dan cara evaluasi

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

7) Menutup pelajaran

Pelajaran ditutup dengan review materi yang telah disampaikan.

4. Persiapan sebelum Mengajar

Mahasiswa PLT yang masih dalam bimbingan untuk terlibat dalam factual yang terdapat dalam proses pembelajaran disekolah. Hal yang perlu dipersiapkan sebelum mengajar dalam Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) antara lain :

- a. Persiapan fisik dan mental yang merupakan modal awal untuk tampil mengajar. Hal ini diperlukan untuk menghadapi segala kemungkinan yang terjadi dalam membimbing siswa dalam Proses belajar mengajar.
- b. Analisis silabus berguna untuk menentukan kesesuaian antara kemampuan siswa dengan materi yang akan diterima siswa.
- c. Pembuatan Satuan Pembelajaran yang berisi tentang Kompetensi, penentuan waktu, materi, kriteria unjuk kerja, strategi pembelajaran, media / alat/ sarana pembelajaran, metode, penilaian, sumber belajar.
- d. Pembuatan Rencana Perangkat Pembelajaran yang merupakan rencana yang digunakan guru setiap kali tampil mengajar dan merupakan penjabaran dari satuan pelajaran. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran meliputi kompetensi inti, Kompetensi dasar, Indikator Pencapaian Kompetensi, Tujuan pembelajaran, Materi, Kegiatan pembelajaran, Penilaian (sikap, pengetahuan, keterampilan), media/alat/bahan, sumber belajar dan lampiran materi, serta handout ataupun jobsheet.
- e. Penugasan materi merupakan kompetensi seorang guru yang akan berguna untuk penentuan strategi pembelajaran.

5. Konsultasi dan Bimbingan

Agar kegiatan belajar mengajar berjalan dengan lancar maka sebelum mengajar Mahasiswa melakukan bimbingan dengan guru pembimbing tentang RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran) dan mengenai materi yang akan disampaikan. Selain bimbingan tentang RPP, Mahasiswa juga menanyakan materi yang belum dipahami. Selain konsultasi dan bimbingan dengan guru pembimbing, juga konsultasi dan bimbingan dengan Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) dilakukan untuk mengetahui pengalaman-pengalaman kegiatan PLT sebelumnya dan pemecahan masalah yang mungkin muncul selama kegiatan PLT.

B. Pelaksanaan, Praktik Lapangan Terbimbing (PLT)

Pelaksanaan PLT dimulai pada tanggal 15 September 2017 dan berakhir 15 November 2017 bertempat di SMK Negeri 2 Godean, Mahasiswa mendapatkan kesempatan mengajar mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia (P2MI) dengan guru pengampu Janti Utami, S.Pd. Pada mata pelajaran ini mendapat kesempatan mengajar 24 kali pertemuan selama dua bulan. Sifat praktik disekolah adalah aplikatif dan terpadu dari seluruh pengalaman belajar sebelumnya untuk menyiapkan Mahasiswa agar memiliki kemampuan keguruan sehingga mampu melaksanakan tugas dan tanggung jawab sebagai guru atau tenaga kependidikan.

Pendekatan yang digunakan dalam mengajarkan materi adalah pendekatan *SAINTIFIK*. Pendekatan metode ini bertujuan untuk meningkatkan kemampuan intelektual, khususnya kemampuan berpikir tingkat tinggi siswa selain itu juga pembelajaran ini menciptakan kondisi pembelajaran dimana siswa merasa bahwa belajar itu merupakan suatu kebutuhan dan untuk melatih siswa dalam mengkomunikasikan ide-ide khususnya dalam menulis artikel ilmiah. Pembelajaran ini mempunyai karakteristik yaitu pembelajaran berpusat pada siswa, melibatkan keterampilan proses sains dalam mengkonstruksi konsep, hukum atau prinsip dan dapat mengembangkan karakter.

Model pembelajaran menggunakan *Discovery Learning* dan *Problem Based Learning*. *Discovery Learning* yaitu strategi pembelajaran yang dirancang sedemikian rupa sehingga siswa dapat menemukan konsep, siswa melakukan penamatan, menggolongkan, membuat dugaan, menjelaskan dan menarik kesimpulan.

Problem Based Learning yaitu strategi pembelajaran yang menggunakan proyek / kegiatan sebagai sarana pembelajaran untuk mencapai kompetensi sikap, pengetahuan dan keterampilan. Pendekatan pembelajaran terletak pada aktivitas peserta didik untuk memecahkan masalah dengan menerapkan keterampilan meneliti, menganalisis, membuat sesuatu dengan mempresentasikan pembelajaran berdasarkan pengalaman nyata.

Media yang digunakan pada pembelajaran di kelas XI Boga 3 dan XI Boga 4 adalah white board, handout, jobsheet dan powerpoint pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia.

Pelaksanaan PLT yang dilakukan adalah Praktik Mengajar Terbimbing dan Praktik Mengajar Mandiri. Praktik Mengajar Terbimbing artinya mahasiswa dalam pelaksanaan pembelajaran didampingi dan

dibimbing untuk memberikan materi dan pengelolaan kelas. Sedangkan Praktik Mengajar Mandiri artinya mahasiswa mulai praktik secara mandiri dimana guru tidak sepenuhnya membimbing seperti dalam Praktik Mengajar Terbimbing.

1. Praktik Mengajar Terbimbing

- 1) Guru pembimbing
 - a. Memantau proses Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) yang berlangsung saat mahasiswa praktik mengajar terbimbing.
 - b. Memberikan masukan dan feedback kepada mahasiswa, memberikan tips dan trik bagaimana menguasai kelas. Dilakukan setelah selesai KBM.
 - c. Membantu menjelaskan materi saat proses pembelajaran jika diperlukan
- 2) Mahasiswa
 - a. Mempersiapkan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran) materi yang akan diajarkan, dan media pembelajaran serta soal evaluasi
 - b. Menyampaikan materi sesuai dengan RPP kepada siswa selama proses belajar mengajar
 - c. Melaporkan hasil KBM kepada guru pembimbing.
 - d. Melakukan evaluasi Pembelajaran

2. Praktik Mengajar Mandiri

- 1) Guru pembimbing
 - a. Memantau proses KBM yang berlangsung (memastikan proses KBM berjalan sesuai RPP)
 - b. Memberikan masukan dan feedback kepada Mahasiswa mengenai metode pembelajaran dan teknik pengusaan kelas.
- 2) Mahasiswa
 - a. Mempersiapkan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran) materi yang akan diajarkan, dan media pembelajaran serta soal evaluasi
 - b. Menyampaikan materi sesuai dengan RPP kepada siswa selama proses belajar mengajar
 - c. Melaporkan hasil KBM kepada guru pembimbing.
 - d. Melakukan evaluasi Pembelajaran

Tabel 5. Jadwal Praktik Lapangan Terbimbing

No	Hari / Tanggal	Kelas	Jam Pelajaran
1	Jumat, 22 September 2017	XI Boga 4	1-6
2	Sabtu 23 September 2017	XI Boga 3	2-7
3	Senin 25 September 2017	XI Boga 3	2-3
4	Kamis, 28 September 2017	XI Boga 4	1-2
5	Kamis, 12 Oktober 2017	XI Boga 4	1-2
6	Jumat, 13 Oktober 2017	XI Boga 4	1-6
7	Sabtu, 14 Oktober 2017	XI Boga 3	2-7
8	Senin, 16 Oktober 2017	XI Boga 3	2-3
9	Kamis, 19 Oktober 2017	XI Boga 4	1-2
10	Jumat, 20 Oktober 2017	XI Boga 4	1-6
11	Sabtu, 21 Oktober 2017	XI Boga 3	2-7
12	Senin, 23 Oktober 2017	XI Boga 3	2-3
13	Kamis 26 Oktober 2017	XI Boga 4	1-2
14	Jumat 27 Otober 2017	XI Boga 4	1-6
15	Sabtu 28 Oktober 2017	XI Boga 3	2-7
16	Senin 30 Oktober 2017	XI Boga 3	2-3
17	Kamis 2 November 2017	XI Boga 4	1-2
18	Jumat 3 Novemver 2017	XI Boga 4	1-6
19	Sabtu 4 November 2017	XI Boga 3	2-7
20	Senin 6 Novemeber 2017	XI Boga 3	2-3
21	Kamis 9 November 2017	XI Boga 4	1-2
22	Jumat 10 November 2017	XI Boga 4	1-6
23	Sabtu 11 November 2017	XI Boga 3	2-7

C. Analisis Hasil dan Refleksi

Pelaksanaan PLT mata pelajaran P2MI yang dilaksanakan di SMK Negeri 2 Godean dapat nberjalan dengan baik. Dari pelaksanaan praktik mengajar yang pernah dilakukan, mahasiswa dapat memperoleh pengalaman nyata mengenai suasanabelajar mengajar dimanan mahsiswa berperan sebagai guru. Selain itu, mahasiswa juga mendapatkan pengalaman mengenai permasalahan-permasalahan yang mungkin terjadi dalam kegiatan pembelajaran dan solusi untuk menangani permasalahan tersebut.

1. Analisis Hasil

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

- a. Mahasiswa dapat mempelajari dan memahami hal-hal yang 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 Praktik Lapangan Terbimbing (PLT)

Berdasarkan hasil PLT yang telah dipaparkan dihalam sebelumnya dapat disimpulkan bahwa secara umum kegiatan PLT berjalan dengan baik dan lancar. Walaupun terdapat kendala kecil dalam pelaksanaanya namun kendala tersebut dapat diatasi dengan baik.

a. Hambatan dalam Pelaksanaan PLT

- 1) Sikap siswa kurang mendukung pelaksanaan kegiatan belajar mengajar secara optimal (ada siswa yang tidak memperhatikan pelajaran)
- 2) Beberapa siswa tidak bias kondusif saat kegiatan belajar mengajar sehingga mengganggu siswa lainnya.
- 3) Kesiapan siswa kurang untuk menerima materi.
- 4) Ketika diberikan tugas dalam mengerjakan kurang maksimal
- 5) Ruang kelas teori dekat dengan kantin, sehingga siswa dengan mudahnya jajan tanpa sepengetahuan guru.

b. Solusi mengatasi hambatan

- 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 untuk memacu ,minat siswa mengikuti materi ajar yang bersangkutan.
- 3) Diberikan motivasi untuk belajar giat disela-sela proses belajar mengajar demi mencapai cita-cita dan keinginan mereka.
- 4) Bagi siswa yang aktif ekstraakulikuler atau organisasi lainnya yang harus meminjam catatan teman agar bias mengikuti pelajaran

tanpa hambatan dan apabila tidak mengikuti ulangan maka diharapkan mengikuti ulangan susulan yang telah dijadwalkan.

BAB III

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian kegiatan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) yang dilaksanakan mulai tanggal 15 September 2017 sampai dengan 15 November 2017 di SMK Negeri 2 Godean, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut 1. Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) menambah pengalaman dan wawasan mahasiswa mengenai tugas tenaga pendidik, pelaksanaan pendidikan disekolah atau lembaga dan kegiatan lain yang menunjang kelancaran proses belajar mengajar disekolah.

2. Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) memebrikan kesempatan bagi Mahasiswa untuk mengetahui secara lebih dekat aktivitas dan berbagai permasalahan yang terkait dengan proses belajar.

3. Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) memebrikan kesempatan bagi mahasiswa untuk emmpraktikkan dan mengimplementasikan ilmu yang telah diperoleh selama dibangku perkuliahan dalam lingkungan pendidikan (sekolah) melalui kegiatan praktik mengajar.

4. Lingkungan fisik maupun social turut mempengaruhi pendidikan disekolah

5. Karakteristik siswa yang berbedabeda membutuhkan perlakuan yang berbeda pula sehingga guru dituntut untuk memahami hal tersebut.

6. Proses dan hasil dari kegiatan praktik mengajar (PLT) tidak terlepas dari kerjasama antara berbagai pihak, yaitu mahasiswa, sekolah dan guru pembimbing

B. Saran

1. Bagi SMK Negeri 2 Godean

a. Peraturan yang diterapkan di SMK Negeri 2 Godean sudah baik, akan tetapi dalam pelaksanaanya perlu lebih ditingkatkan sosialisasi dan hukumannya bagi yang melanggar peraturan sehingga aturan yang telah dibuat benar-benar dapat memberikan manfaat bagi siswa khususnya.

b. Agar lebih meningkatkan hubungan baik dengan pihak UNY maupun mahasiwa PLT yang telah terjalin selama ini sehingga akan menimbulkan hubungan timbal baik yang saling menguntungkan.

c. Meningkatkan kepedulian sekolah terhadap PLT dan terhadap program PLT yang telah disepakati yang sekiranya bermanfaat sebaiknya ditindaklanjuti oleh pihak sekolah.

d. Peningkatan komunikasi dan koordinasi antara pihak sekolah dengan

mahasiswa PLT agar tercipta suasana yang kondusif dalam pelaksanaan PLT.

2. Bagi Universitas Negeri Yogyakarta

- a. Agar dilakukan koordinasi yang baik dan terencana sebelum penerjunan Mahasiswa kelapangan
- b. Meningkatkan koordinasi dengan sekolah atau lembaga agar apa yang diharapkan Universitas dengan sekolah dapat diterima dan tercapai.

3. Bagi Mahasiswa PLT Universitas Negeri Yogyakarta

- a. Meningkatkan relasi dan komunikasi baik saat melaksanakan Praktik Lapangan Terbimbing, kuliah maupun dilingkungan luar.
- b. Perumusan program PLT harus sebaik mungkin. Lebih baik lagi jika dalam perumusan program dikonsultasikan dengan pihak sekolah. Hal yang penting adalah program yang dilakukan dapat bermanfaat dan sesuai dengan kebutuhan sekolah.
- c. Konsultasi dengan dosen pembimbing lapangan atau dengan coordinator PLT jika ada permasalahan yang belum dapat diselesaikan.
- d. Dalam pelaksanaan kegiatan praktik mengajar, mahasiswa sebaiknya benar-benar memahami tugasnya, meliputi penyusunan perangkat mengajar, penyusunan materi dan media pembelajaran. Rasa kesetiakawanan, solidaritas dan kekompakan dalam satu tim hendaknya dijaga sampai kegiatan PLT berakhir

DAFTAR PUSTAKA

- TIM. Penyusun. *Panduan Magang III Terintegrasi Dengan Praktik Lapangan Terbimbing UNY Edisi 2017*, UNY : Yogyakarta
- TIM UPPL, 2017, *Panduan Pengajaran Mikro Universitas Negeri Yogyakarta 2017*, UNY : Yogyakarta
- TIM UPPL, 2015, *101 Tips Menjadi Guru Sukses 2015*, UNY : Yogyakarta

LAMPIRAN

1. Kalender Akademik
2. Matriks PLT
3. Kartu Bimbingan
4. Laporan Mingguan Pelaksanaan PLT
5. Laporan Dana Pelaksanaan PLT
6. Silabus
7. RPP
8. Handout
9. Jobsheet
10. PPT
11. Soal Ulangan Harian
12. Dokumentasi Kegiatan

KALENDER PENDIDIKAN TAHUN PELAJARAN 2017/2018

BULAN	JULI 2017						
HARI							
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		

3-8 Juli : PPDB 2017/2018
17-19 Juli : PLS (Pengenaln Lingkungan Sekolah)

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

17 Agustus : HUT Kemerdekaan RI

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

1 Sept : Hari Raya Idul Adha 1438 H
21 Sept : Tahun baru Islam 1439 H

BULAN	OKTOBER 2017						
HARI							
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			

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

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

1 Des : Maulid Nabi Muhammad SAW
4 - 9 Des : Ujian Semester Ganjil
16 Des : Pembagian Raport Smt Ganjil
25 Des : Natal
18-30 Des 2017 : Libur Smt ganjil

BULAN	JANUARI 2018						
HARI							
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			

1 Jan : Tahun Baru 2018
2 Jan : Awal Semester Genap

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

16 Feb : Tahun Baru Imlek

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

19-29 Maret : USBN dan US SLTA
17 Maret : Hari Raya Nyepi
30 Maret : Wafat Isa Al masih

BULAN	APRIL 2018						
HARI							
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			

2-5 April : UN Utama SLTA
14 April : Isra Miraj Nabi Muhammad SAW
16-18 April : USBN Kls IX - SLTP
23-26 : UN Utama SLTP

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

1 Mei : Hari Buruh
10 Mei : Kenalkan Isa Almasih
14-16 Mei : Libur Awal Puasa
17-19 Mei : Pesantren Ramadhan
29 Mei : Hari Raya Walsak
30 April-5 Mei : US SD/MI, SDLB, Paket A
21 Mei-5 Juni : Ujian Semester Genap

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

1 Juni : Hari Lahir Pancasila
6 Juni : Pembagian Raport Smt Genap
15-16 Juni : Hari Raya Idul Fitri
9 Juni -21 Juni : Libur sebelum-sesudah Hari Raya Idul Fitri

Keterangan :

	UN Utama SLTA, SLTP
	Libur Minggu / Nasional
	Libur sebelum-sesudah Hari Raya
	Libur Semester
	Ujian Semester I / II
	Pembagian Rapor
	Puasa Ramadhan
	USBN SLTA
	USBN SLTP
	U S/M SD/MI, SDLB
	MOS (Masa Orientasi Siswa)

BULAN	JULI 2018						
HARI							
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			

2-7 Juli : PPDB 2018/2019
2-14 Juli : Libur Semester Genap



**MATRIKS PROGRAM KERJA PLT UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
TAHUN 2017**

F01
Kelompok Mahasiswa

NOMOR LOKASI :

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 2 Godean

ALAMAT SEKOLAH : Jl. Jae Sumantoro, Sidoagung, Godean, Kab. Sleman, Yogyakarta

No	Program/Kegiatan PLT	Jumlah Jam per Minggu									Jumlah Jam
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	
1	Penerjunan Peserta PLT	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2
2	Pembuatan Program PLT	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	a. Observasi	9	-	-	-	-	-	-	-	-	9
	b. Menyusun Matriks PLT	3	-	-	-	-	-	-	-	-	3
3	Konsultasi Kegiatan PLT	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
	Menyusun RPP	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	a. Persiapan	2	2	2	2	2	2	2	2	-	16
	b. Pelaksanaan	2	2	2	2	2	2	2	2	-	16
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut	1	1	1	1	1	1	1	1	-	8

4	Membuat Media Pembelajaran	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	a. Persiapan	2	2	2	2	2	2	2	2	-	16
	b. Pelaksanaan	2	2	2	2	2	2	2	2	-	16
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut	1	1	1	1	1	1	1	1	-	8
5	Membuat Hand Out Bahan Ajar	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	a. Persiapan	2	2	2	2	2	2	2	2		16
	b. Pelaksanaan	2	2	2	2	2	2	2	2		16
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut	1	1	1	1	1	1	1	1		8
6	Membuat Job Sheet Bahan Ajar										

	b. Pelaksanaan	2	12	12	-	12	12	12	12	12	87
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
8	Kegiatan Sekolah	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Kegiatan kerohanian	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
	Membantu Guru Piket	2	2	2	2	2	2	2	2	-	16
	Upacara Bendera Hari Senin	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
	HUT Sekolah	-	-	10	-	-	-	-	-	-	10
	Upacara Kesaktian Pancasila			1							1
	Membantu Administratif UTS	-	-	-	10	-	-	-	-	-	10
	Inventaris Buku		2	2	-						4
	Pemilihan ketua OSIS	-	-	-	3	-	-	-	-	-	3
	Sabtu Bersih	1	1	-	1	1	1	-	1	1	7
	Upacara peringatan sumpah pemuda	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1
	Membantu Kegiatan Adiwiyata	-	-	-	-	-	-	-	1	1	2
9	Penyusunan Laporan PLT	-	-	-	-	-	-	-	-	12	12
Jumlah Jam											372

Yogyakarta, September 2017



 Kepala Sekolah
 Dra. Martha Tuti Puji Rahayu
 NIP. 19600705 198602 2 001

Mengetahui/Menyetujui

Dosen Pembimbing Lapangan


Dr. Kokom Komariah
 NIP. 19600808 198403 2 002

Yang Membuat


Nurul Hifni Azizah
 NIM. 14511244013



KARTU BIMBINGAN PLT
PUSAT PENGEMBANGAN PPL DAN PKL
LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN (LPPMP) UNY
TAHUN 2017

F04

UNTUK MAHASISWA

Nama Sekolah / Lembaga : SMK Negeri 2 Godean
Alamat Sekolah : Jl. Jae Sumantoro, Sidagung, Godean Fax./ Telp. Sekolah : (0274) 798008
Nama DPL PLT : Dr. Kokom Komariah
Prodi / Fakultas DPL PLT : Pendidikan Teknik Boga / FT
Jumlah Mahasiswa PLT : 6

No	Tgl. Kehadiran	Jml Mhs	Materi Bimbingan	Keterangan	Tanda Tangan DPL PLT
1	29/09/2017	6	Persiapan Mengajar (Pembuatan RPP)		
2	19/10/2017	6	Monitoring		
3	20/10/2017	6	Monitoring		
4	11/11/2017	6	Penarikan Mahasiswa PLT		

PERHATIAN :

- ☛ Kartu bimbingan PLT ini dibawa oleh mhs PLT (1 kartu utk 1 prodi).
- ☛ Kartu bimbingan PLT ini harap diisi materi bimbingan dan dimintakan tanda tangan dari DPL PLT setiap kali bimbingan di lokasi.
- ☛ Kartu bimbingan PLT ini segera dikembalikan ke PP PPL & PKL UNY paling lambat 3 (tiga) hari setelah penarikan mhs PLT untuk keperluan administrasi.

Mengetahui,
Kepala PP PPL DAN PKL,

Dr. Sulis Triyono, M.Pd
NIP. 19580506 198601 1 001



Godean, 15 November 2017
Ketua Kelompok PLT

Benedictus Paditya C.
Benedictus Paditya C.



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PRAKTEK LAPANGAN TERBIMBING (PLT) TAHUN 2017

F02

Untuk Mahasiswa

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK Negeri 2 GODEAN
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Jae Sumantoro Sidoagung Godean Sleman
GURU PEMBIMBING : Janti Utami, S.Pd

NAMA MAHASISWA : Nurul Hifni Azizah
NO. MAHASISWA : 14511244103
FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/Pendidikan Teknik Boga
DOSEN PEMBIMBING : Dr. Kokom Komariah

No	Hari / Tgl	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Jumat, 15-09-2017	Penerjunan PLT	Dosen Pembimbing menyerahkan Mahasiswa ke SMK Negeri 2 GODEAN sekaligus orientasi dalam mengenal lingkungan SMK Negeri 2 GODEAN	-	-
2	Sabtu, 16-09-2017	Kegiatan sabtu bersih	Pada hari Sabtu melakukan kegiatan rutin sabtu bersih bagi seluruh warga SMK Negeri 2 Godean	-	-
		Menyusun matrik	Kami bersama menyusun matrik selama PLT (Praktek Lapangan Terbimbing) berlangsung	Sedikit merasa kebimbangan	Berkonsultasi dengan coordinator PLT

		Konsultasi dengan guru pembimbing	Masing-masing Mahasiswa menemui guru pembimbing terkait materi dan situasi kelas		
3	Senin,18-09-2017	Upacara Hari senin	Seluruh siswa dan guru mengikuti upacara dengan baik		
		Mempersiapkan perangkat pembelajaran	Merancang perangkat pembelajaran dan konsultasi dengan guru pembimbing		
4	Selasa, 19-09-2017	Jaga piket	Salam pagi Menyambut tamu Menyampaikan tugas kepada siswa		
5	Rabu 20-09-2017	Konsultasi	Menemui guru pembimbing terkait perangkat pembelajara dan memperbaiki RPP, Handout		
		Inventaris Buku	Membantu mendata buku dan mencap buku		
6	Jumat 22-09-2017	Praktek Lapangan Terbimbing (Masuk kelas untuk pertama (Kelas XI Boga 4) mata pelajaran PPMI	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa memperkenalkan diri kepada siswa • Menyampaikan materi Salad Indonesia 	Mahasiswa masih gugup dalam berbicara	Percaya diri dan yakin dan masih perlu pendampingan oleh guru pembimbing

			(jobsheet) • Evaluasi		
7	Sabtu 23/09/2017	Praktek Lapangan Terbimbing (Masuk kelas untuk pertama (Kelas XI Boga 3) mata pelajaran PPMI	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa memperkenalkan diri kepada siswa • Menyampaikan materi Salad Indonesia (jobsheet) • Evaluasi 	Mahasiswa masih gugup dalam berbicara	Percaya diri dan yakin dan masih perlu pendampingan oleh guru pembimbing
8	Senin 25-09-2017	Praktek Lapangan Terbimbing (XI Boga 3)	Mahasiswa memaparkan materi Peserta didik melakukan diskusi dan presentasi	Jam nya terpotong dengan upacara dan selesai upacara masih ada brifing	Penambahan waktu
9	Selasa 26-09-2017	Jaga piket	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan salam pagi • Menyambut tamu • Menyampaikan tugas ke kelas • Konsultasi dengan guru 		
10	Rabu 27-09-2017	Membuat administrasi mengajar	Mengerjakan revisisan RPP dan Handout dan Jobsheet		
11	Kamis 28-09-2017	Praktek Lapangan Terbimbing (XI Boga 4)	Mahasiswa memaparkan materi Peserta didik melakukan diskusi dan presentasi		

12	Jumat 29-09-2017	HUT SMK NEGERI 2 GODEAN	<ul style="list-style-type: none"> • Senam bersama siswa dan guru, staff SMK Negeri 2 Godean • Membantu disanggar boga • Acara pengajian bersama 		
13	Sabtu 30-09-2017	Lomba gelar potensi produk	<ul style="list-style-type: none"> • Seluruh kelas (X-XII Boga dan Busana) membuat stand dengan tema yang berbeda • Nobar film G30SPKI 		
14	Minggu 1/10/2017	<ul style="list-style-type: none"> • Upacara Hari Kesaktian Pancasila • Preparation puncak acara HUT SMK NEGERI 2 GODEAN 	<p>Seluruh siswa dan Guru SMK Negeri 2 GODEAN melakukan upacara di halaman sekolah</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tata graha panggung • Menyiapkan konsumsi • Gladiresik 		
15	Senin 2/10/2017	Puncak HUT SMK	<ul style="list-style-type: none"> • Menyiapkan konsumsi • Menghias tumpeng • Melaksanakan puncak acara 		
16	Selasa 3-10-2017	Pemilihan Ketua Osis	<ul style="list-style-type: none"> • Pre parathion dan penkondisian • Pelaksanaan pemilihan ketua osis 		

			<ul style="list-style-type: none"> • Penghitungan suara 		
17	Rabu 4-10-2017	PTS (Penilaian Tengah Semester)	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu diruang penggandaan • Absensi daftar hadir pengawas • Mengganti guru pengawas 		
18	Kamis 5-10-2017	PTS (Penilaian Tengah Semester)	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu diruang penggandaan • Absensi daftar hadir pengawas • Mengganti guru pengawas 		
19	Jumat 6/10/2017	PTS (Penilaian Tengah Semester)	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu diruang penggandaan • Absensi daftar hadir pengawas • Mengganti guru pengawas 		
20	Sabtu 7/10/2017	PTS (Penilaian Tengah Semester)	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu diruang penggandaan • Absensi daftar hadir pengawas • Mengganti guru pengawas 		
21	Senin 9/10/2017	PTS (Penilaian Tengah Semester)	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu diruang penggandaan • Absensi daftar hadir pengawas • Mengganti guru pengawas 		
22	Selasa 10/10/2017	PTS (Penilaian Tengah Semester)	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu diruang penggandaan • Absensi daftar hadir pengawas 		

			<ul style="list-style-type: none"> • Mengganti guru pengawas 		
23	Rabu 11/10/2017	Membuat administrasi mengajar	Mengerjakan RPP dan Handout dan Jobsheet		
24	Kamis 12/10/2017	Praktek Lapangan Terbimbing (XI Boga 4)	Melakukan remidi PTS dan membahas bersama		
25	Jumat 13/10/2017	Praktek Lapangan Terbimbing (XI Boga 4)	Mengajar PPMI praktek menu salad dan sup		
25	Sabtu 14/10/2017	Sabtu bersih	Seluruh warga SMK Negeri 2 Godean membersihkan lingkungan		
		Praktek Lapangan Terbimbing (XI Boga 3)	Mengajar PPMI praktek menu salad dan sup		
26	Senin 16/10/2017	Upacara Bendera Hari Senin	Mengikuti Upacara Bendera bersama Siswa dan guru, karyawan SMK Negeri 2 Godean		
		Praktek Lapangan Terbimbing	Melakukan remidi PTS dan membahas bersama		
27		Jaga piket	<ul style="list-style-type: none"> • Salam pagi • Pamong tamu wali murid • Menyampaikan tugas guru yang 		

			berhalangan hadir		
28	Rabu 18/10/2017	Membuat administrasi mengajar	Mengerjakan RPP dan Handout dan Jobsheet		
		Konsultasi	Menemui guru pembimbing, untuk konsultasi terkait administrasi		
29	Kamis 19/10/2017	Praktek Lapangan Terbimbing (XI Boga 4)	Mahasiswa menyampaikan materi menayangkan video dan mengerjakan tertib kerja		
30	Jumat 20/10/2017	Praktek Lapangan Terbimbing (XI Boga 4)	Mengajar PPMI praktek menu sup jagung dan sup timlo		
31	Sabtu 21/10/2017	Sabtu bersih	Seluruh warga SMK membersihkan lingkungan sekolah		
		Praktek Lapangan Terbimbing (XI Boga 3)	Mengajar PPMI praktek menu sup jagung dan sup timlo		
32	Senin 23/10/2017	Praktek Lapangan Terbimbing	Mahasiswa menyampaikan materi menayangkan video dan mengerjakan tertib kerja		
33	Selasa 24/10/2017	Jaga piket	<ul style="list-style-type: none"> • Salam pagi • Menyambut tamu 		

			<ul style="list-style-type: none"> Menyampaikan tugas guru yang berhalangan hadir 		
34	Rabu 25/10/2017	Membuat administrasi mengajar	<ul style="list-style-type: none"> Mengerjakan RPP dan Handout dan Jobsheet Diskusi dengan teman sejawat berkaitan perangkat pembelajaran 		
		Konsultasi	Menemui guru pembimbing, untuk konsultasi terkait administrasi		
35	Kamis 26/10/2017	Praktek Lapangan Terbimbing (XI Boga 4)	Mahasiswa memaparkan materi dan melakukan diskusi Tanya jawab		
36	Jumat 27/10/2017	Praktek Lapangan Terbimbing (XI Boga 4)	Mengajar PPMI praktek menu soto indonesia		
37	Sabtu 28/10/2017	Upacara memperingati Hari Sumpah Pemuda	Seluruh siswa, serta guru mengikuti upacara dengan hikmat		
		Praktek Lapangan Terbimbing (XI Boga 3)	Mengajar PPMI praktek menu soto indonesia		
38	Senin 30/10/2017	Upacara Bendera Hari Senin	Seluruh warga SMK Negeri 2 Godean melaksanakan upacara hari senin		
		Praktek Lapangan Terbimbing	Mahasiswa menyampaikan materi		

			menayangkan video dan mengerjakan tertib kerja		
39	Selasa 31/10/2017	Jaga piket	<ul style="list-style-type: none"> • Salam pagi • Menyambut tamu • Menyampaikan tugas guru yang berhalangan hadir 		
40	Rabu 1/11/2017	Membuat administrasi mengajar	<ul style="list-style-type: none"> • Mengerjakan revision RPP dan Handout dan Jobsheet • Diskusi dengan teman sejawat berkaitan perangkat pembelajaran 		
		Konsultasi	Menemui guru pembimbing, untuk konsultasi terkait administrasi		
41	Kamis 2/11/2017	Praktek Lapangan Terbimbing (XI Boga 4)	Mahasiswa memaparkan materi serta menayangkan video dan melakukan diskusi Tanya jawab		
42	Jumat 3/11/2017	Praktek Lapangan Terbimbing (XI Boga 4)	Mengajar PPMI praktek menu soto padang, soto bandung		
43	Sabtu 4/11/2017	Sabtu bersih	Seluruh warga SMK Negeri 2 Godean membersihkan lingkungan		

		Praktek Lapangan Terbimbing (XI Boga 3)	Mengajar PPMI praktek menu soto padang, soto bandung		
44	Senin 6/11/2017	Praktek Lapangan Terbimbing	Mahasiswa menyampaikan materi, diskusi dan mengerjakan tertib kerja		
45	Selasa 7/11/2017	Jaga piket	<ul style="list-style-type: none"> • Salam pagi • Menyambut tamu • Menyampaikan tugas guru yang berhalangan hadir 		
46	Rabu 8/11/2017	Membuat administrasi mengajar	<ul style="list-style-type: none"> • Mengerjakan revisian RPP dan Handout dan Jobsheet • Diskusi dengan teman sejawat berkaitan perangkat pembelajaran 		
		Konsultasi	Menemui guru pembimbing, untuk konsultasi terkait administrasi		
47	Kamis 9/11/2017	Praktek Lapangan Terbimbing (XI Boga 4)	Mahasiswa memaparkan materi, melakukan kuis dengan games word square		
48	Jumat 10/11/2017	Upacara Memperingati Hari Pahlawan	Seluruh warga SMK 2 Godean mengikuti upacara Hari Pahlawan		

50	Senin /13/2017	Upacara Bendera Hari Senin	Seluruh warga SMK Negeri 2 Godean melaksanakan upacara dengan hikmat		
51	Selasa 14/11/2017	Jaga piket	<ul style="list-style-type: none"> • Salam pagi • Menyambut tamu • Menyampaikan tugas guru yang berhalangan hadir 		
52	Rabu 15/11/2017	Penarikan PLT	<ul style="list-style-type: none"> • Penarikan secara resmi dengan Kepala Sekolah SMK Negeri 2 Godean • Memberikan kenangan-kenangan untuk SMK Negeri 2 Godean • Berpamitan kepada seluruh guru SMK Negeri 2 Godean 		

Mengetahui :
Dosen Pembimbing Lapangan



Dr. Kokom Komariah
NIP 19600808 198403 2 002

Guru Pembimbing



Janti Utami, S.Pd
NIP 19670101 199003 2 015

Yogyakarta, November 2017
Mahasiswa PLT



Nurul Hifni Azizah
14511244013



LAPORAN DANA PELAKSANAAN PLT
TAHUN 2017

F03
Kelompok
Mahasiswa

NOMOR LOKASI :
NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 2 Godean
ALAMAT SEKOLAH : Jl. Jae Sumantoro, Sidoagung, Godean, Kab. Sleman, Yogyakarta

No	Nama Kegiatan	Hasil Kuantitatif/Kualitatif	Serapan Dana (Dalam Rupiah)				Jumlah
			Swadaya/ Sekolah/ Lembaga	Mahasiswa	Pemda Kabupaten	Sponsor/Lemb aga lainnya	
1	Kegiatan adiwiyata	Membuat kartu nama untuk tanaman yang ada di sekolah sebanyak 100 buah	Rp 300.000, 00	Rp 148.800, 00			Rp 448.800, 00

Keterangan: Semua bentuk bantuan dan swadaya dinyatakan/dinilai dalam rupiah menggunakan standar yang berlaku di lokasi setempat.

Mengetahui:

Kepala Sekolah

Dra. Martha Tuti Puji Rahayu
NIP. 19600705 198602 2 001

Dosen Pembimbing Lapangan


Dr. Kokom Komariah
NIP. 19600808 198403 2 002

Ketua Kelompok


Benediktus Raditya
NIM. 145112410

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK
 Paket Keahlian : Jasa Boga
 Mata pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
 Kelas / Semester : XI/3
 Kompetensi Inti :

KI 3 : memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 : mengolah dan menyaji dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Nilai-nilai PKB	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi waktu	Sumber belajar
3.1 Mendeskripsikan Salad Indonesia	3.1.1 Mengidentifikasi Salad Indonesia	Cermat Santun Tekun	<ul style="list-style-type: none"> Pengertian Salad Indonesia Jenis-jenis Salad Indonesia 	1. Guru memimpin doa sesuai agama dan keyakinan masing-masing 2. Guru mengucapkan salam pada peserta didik dan mengkondisikan kelas 3. Menyanyikan salah satu lagu	Observasi Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio	3 minggu	Salad indonesia. Bidang keahlian seni kerajinan dan Pariwisata. CV Bina Pustaka Modul Mengolah

			<ul style="list-style-type: none"> • Saos Salad Indonesia • Bahan dan alat yang digunakan • Cara pembuatan Salad Indonesia • Kriteria hasil 	<p>wajib nasional</p> <p>4. Guru mengabsen kehadiran siswa</p> <p>5. Peserta didik mendapat informasi tentang KD dan tujuan pembelajaran</p> <p>6. Peserta didik memperoleh appersepsi dengan mengajukan pertanyaan yang mengkaitkan pengetahuan sebelumnya dengan materi yang akan dipelajari</p> <p>7. Guru menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan silabus</p>	<p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p>		<p>salad. Yuni S dan Wulaningtyas. SMK N 2 Godean. 2006</p>
			<ul style="list-style-type: none"> • Penyimpanan salad Indonesia • Perbedaan masing-masing saos dan salad 	<p>Mengamati Stimulus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mengamati gambar dan membaca tentang macam-macam salad Indonesia <p>Menanyakan Identifikasi masalah</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian salad, jenis-jenis, saus, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan salad Indonesia serta apakah 			

				<p>perbedaan dari masing-masing saus dan salad Indonesia tersebut.</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <p>Pengumpulan data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik membuat kelompok, berdiskusi dan mengumpulkan data dari berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan 			
4.1 Membuat Salad Indonesia	4.1.1 Menyiapkan mengolah dan menyajikan salad Indonesia	Kerjasama Tanggung jawab Peduli lingkungan	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolahan salad Indonesia 	<ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik praktik membuat salad Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi</p> <p>Mengolah Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mengolah dan menganalisis data hasil praktik tentang salad • Peserta didik dan guru menyimpulkan hasil praktek membuat salad Indonesia <p>Mengkomunikasikan</p> <p>Menarik kesimpulan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan salad 	Tes kinerja Membuat salad Indonesia	4 minggu	116 Resep Sup.Soto dan hidangan sayuran. Lily T Erwin. PT Gramedia Pustaka

				Indonesia <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mempresentasikan hasil praktik pembuatan salad Indonesia 			
3.2 Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik sup Indonesia	3.2.1 Mengidentifikasi sup Indonesia	Cermat Santun Tekun	<ul style="list-style-type: none"> • Pengertian sup Indonesia • Jenis-jenis sup Indonesia • Bahan dan alat • Cara pembuatan • Kriteria hasil • Penyimpanan sup • Perbedaan masing sup dengan sup continental 	<ul style="list-style-type: none"> • Guru memimpin doa sesuai agama dan keyakinan masing-masing • Guru mengucapkan salam pada peserta didik dan mengkondisikan kelas • Menyanyikan salah satu lagu wajib nasional • Guru mengabsen kehadiran siswa • Peserta didik mendapat informasi tentang KD dan tujuan pembelajaran • Peserta didik memperoleh appersepsi dengan mengajukan pertanyaan yang mengkaitkan pengetahuan sebelumnya dengan materi yang akan dipelajari • Guru menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan silabus <p>Mengamati Stimulus</p>		1 minggu	Modul Pengolahan Makanan Oriental. Menyiapkan dan mengolah Kaldu, sup dan soto. MGMP Kab Sleman. 2006

				<ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mengamati gambar dan membaca tentang macam-macam salad Indonesia <p>Menanyakan</p> <p>Identifikasi masalah</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian salad, jenis-jenis, saus, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan salad Indonesia serta apakah perbedaan dari masing-masing saus dan salad Indonesia tersebut. <p>Mengumpulkan Data</p> <p>Pengumpulan data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik membuat kelompok, berdiskusi dan mengumpulkan data dari berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan 			
				<ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik praktik membuat salad Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaann <p>Mengasosiasi</p>			

				<p>Mengolah Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mengolah dan menganalisis data hasil praktik tentang sup Indonesia • Peserta didik dan guru menyimpulkan hasil praktek membuat sup Indonesia <p>Mengkomunikasikan</p> <p>Menarik kesimpulan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan sup Indonesia • Peserta didik mempresentasikan hasil praktik pembuatan sup Indonesia 			
4.2 Membuat sup Indonesia	4.2.1 Menyiapkan mengolah dan menyajikan sup Indonesia	Kerjasama Tanggung jawab Peduli lingkungan	<ul style="list-style-type: none"> • Pembuatan sup Indonesia 	<p>Mengasosiasi</p> <p>Mengolah data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat sup • Peserta didik dan guru menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat sup Indonesia <p>Mengkomunikasikan</p> <p>Menarik kesimpulan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik membuat 	Tes kinerja Membuat sup Indonesia	2 minggu	116 Resep Sp. Soto dan hidangan sayuran. Lilly T Erwin. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta 2014

				<p>laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan sup Indonesia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mempresentasikan hasil praktik pembuatan sup Indonesia 			
3.3 Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik soto Indonesia	3.3.1 Mengidentifikasi soto Indonesia	Cermat Santun Tekun	<ul style="list-style-type: none"> • Pengertian soto Indonesia • Jenis-jenis soto Indonesia • Bahan dan alat • Cara pembuatan • Kriteria hasil • Penyimpanan soto • Perbedaan masing-masing soto dan sup kontinental 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memimpin doa sesuai agama dan keyakinan masing-masing 2. Guru mengucapkan salam pada peserta didik dan mengkondisikan kelas 3. Menyanyikan salah satu lagu wajib nasional 4. Guru mengabsen kehadiran siswa 5. Peserta didik mendapat informasi tentang KD dan tujuan pembelajaran 6. Peserta didik memperoleh appersepsi dengan mengajukan pertanyaan yang mengkaitkan pengetahuan sebelumnya dengan materi yang akan dipelajari 7. Guru menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan silabus <p>Mengamati</p>	<p>Obseravasi Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan</p>	3 minggu	

				<p>Stimulus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mengamati gambar dan membaca tentang macam-macam soto Indonesia <p>Menanyakan</p> <p>Identifikasi masalah</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian soto, jenis-jenis, saus, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan salad Indonesia serta apakah perbedaan dari masing-masing saus dan salad Indonesia tersebut. <p>Mengumpulkan Data</p> <p>Pengumpulan data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik membuat kelompok, berdiskusi dan mengumpulkan data dari berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan 			
4.3 Membuat Soto Indonesia	4.3.1 Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan Soto Indonesia	Kerjasama Tanggung jawab Peduli lingkungan	Pembuatan soto indonesia	<p>Mengasosiasi</p> <p>Mengolah data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat soto 		4 minggu	

				<ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat soto Indonesia <p>Mengkomunikasikan</p> <p>Menarik kesimpulan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan soto Indonesia • Peserta didik mempresentasikan hasil praktik pembuatan soto Indonesia 			
--	--	--	--	---	--	--	--

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah : SMK NEGERI 2 GODEAN
Program Studi Keahlian : Tata Boga
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Kelas / Semester : XI / Ganjil
Tahun pembelajaran : 2017/2018
Alokasi waktu : 1 x 2 jam (@ 45menit)

A. Kompetensi Inti (KI)

KI 3 Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, koseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari disekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung

B. Kompetensi Dasar (KD)

1. KD pada KI pengetahuan
3.3 Mengidentifikasi soto Indonesia
2. KD pada KI keterampilan
4.2 Membuat soto Indonesia

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Indikator KD pada KI pengetahuan
 - 3.3.1 menjelaskan pengertian soto Indonesia
 - 3.3.2 menyebutkan jenis-jenis soto Indonesia
 - 3.3.3 menentukan bahan dan alat yang digunakan
 - 3.3.4 mengemukakan kriteria hasil soto indonesia
 - 3.3.5 menjelaskan penyimpanan soto Indonesia
 - 3.3.6 menganalisis perbedaan antara soto indonesia dan sup kontinental
2. Indikator KD pada KI keterampilan
 - 4.3.1 menjelaskan pengertian soto Indonesia
 - 4.3.2 menyebutkan jenis-jenis soto Indonesia

- 4.3.3 memilih bahan dan alat yang digunakan
- 4.3.4 menentukan kriteria hasil soto indonesia
- 4.3.5 mengelola penyimpanan soto Indonesia
- 4.3.6 merumuskan perbedaan antara soto indonesia dan sup kontinental

D. Tujuan Pembelajaran

KD 3.3

Setelah menggali informasi dari berbagai sumber bacaan peserta didik akan dapat menjelaskan :

1. Peserta didik dapat menjelaskan pengertian soto indonesia dengan tepat
2. Peserta didik dapat mengkategorikan jenis-jenis soto Indonesia
3. Peserta didik dapat memilih bahan dengan kualitas baik
4. Peserta didik dapat menentukan kriteria soto indonesia
5. Peserta didik dapat menerapkan masa penyimpanan soto indonesia dengan baik
6. Peserta didik dapat membandingkan soto indonesia dengan sup kontinental

KD 4.2 :

Setelah kegiatan mengamati, menanya, mengumpulkan informasi, mengasosiasi serta mengkomunikasikan materi pembelajaran, diharapkan

1. Peserta didik dapat menjelaskan pengertian soto indonesia dengan tepat
2. Peserta didik dapat mengidentifikasi jenis-jenis soto indonesia berdasarkan bahan utama yang digunakan
3. Peserta didik dapat menyiapkan bahan dan alat yang dibutuhkan dalam pengolahan
4. Peserta didik dapat menyajikan soto sesuai dengan kriteria standar resep
5. Peserta didik dapat melakukan penyimpanan soto indonesia dengan benar
6. Peserta didik dapat menunjukkan perbedaan yang menonjol antar soto indonesia dengan sup kontinental

E. Materi Pembelajaran (Terlampir)

1. Pengertian soto Indonesia
2. Jenis – jenis soto Indonesia
3. Karakteristik soto Indonesia
4. Bahan pembuat soto
5. Penyajian soto Indonesia
6. Penyimpanan soto Indonesia

F. Metode Pembelajaran

- 1. Pendekatan : saintifik
- 2. Model : Problem Based Learning
- 3. Metode : NHT (Number Head Together), Word Square

G. Langkah-Langkah Pembelajaran

Pertemuan I

No	Kegiatan pembelajaran	Waktu
1	<p>Kegiatan Pendahuluan</p> <ul style="list-style-type: none">a. Guru mengucapkan salamb. Guru menunjuk ketua kelas untuk memimpin doac. Menyayikan salah satu lagu nasionald. Guru mengabsen kehadiran siswae. Guru mengkondisikan suasana kelas yang menyenangkanf. Guru menyampaikan tujuan pembelajarang. Guru mengapersepsi materi yang akan disampaikan	10 menit
2	<p>Kegiatan Inti</p> <ul style="list-style-type: none">• Mengamati<ul style="list-style-type: none">a. Peserta didik mengamati tayangan power point terkait penjelasan materib. Guru membagi kelompok menjadi 8 kelompokc. Guru memberikan tugas dan masing-masing kelompok mengerjakannya• Menanyakan<ul style="list-style-type: none">a. Peserta didik mengajukan pertanyaan terkait pengertian soto, jenis-jenis soto dan perbedaan dari masing-masing soto Indonesia, penggunaan bumbu dan rempah pada soto Indonesia• Mengumpulkan data<ul style="list-style-type: none">a. Peserta didik melakukan diskusi dengan mencari jawaban yang benar dan memastikan tiap anggota kelompok dapat mengerjakan dan mengetahui jawabannyab. dalam setiap kelompok, peserta didik berfikir bersama dalam usaha menemukan jawaban yang tepat terhadap tugas yang diberikan guru• Mengasosiasi	70 menit

	<p>a. peserta didik mengolah data hasil diskusi tentang pengertian soto, jenis-jenis soto, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil, perbedaan masing-masing soto Indonesia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengkomunikasikan <p>a. guru membuat undian untuk kelompok, untuk perwakilan anggota kelompok tersebut maju mempresentasikan hasil diskusi</p> <p>b. Guru memberikan penguatan terhadap hasil diskusi</p>	
3	<p>Kegiatan Penutup</p> <p>a. Peserta didik dan Guru bersama-sama membuat kesimpulan dari materi yang sudah dipelajari</p> <p>b. Peserta didik dan Guru melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan</p> <p>c. Peserta didik dan guru merencanakan tindak lanjut pertemuan selanjutnya</p> <p>d. Guru menunjuk ketua kelas memimpin doa</p>	10 menit
Jumlah		90 menit

Pertemuan II

No	Kegiatan pembelajaran	Waktu
1	<p>Kegiatan Pendahuluan</p> <p>a. Guru mengucapkan salam</p> <p>b. Guru menunjuk ketua kelas untuk memimpin doa</p> <p>c. Menyanyikan salah satu lagu nasional</p> <p>d. Guru mengabsen kehadiran siswa</p> <p>e. Guru mengkondisikan suasana kelas yang menyenangkan</p> <p>f. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran</p> <p>g. Guru mengapersepsi materi yang akan disampaikan</p>	10 menit
2	<p>Kegiatan Inti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati <p>a. Peserta didik mengamati tayangan video dan materi power point terkait penjelasan materi</p> <p>b. Guru memberikan tugas untuk mencatat temuan dalam penayangan video yang sudah ditayangkan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menanyakan <p>a. Guru mengajukan pertanyaan terkait pengertian soto,</p>	70 menit

	<p>jenis-jenis soto dan perbedaan dari masing-masing soto Indonesia, penggunaan bumbu dan rempah pada soto Indonesia yang terdapat pada word square</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengumpulkan data <ol style="list-style-type: none"> a. Peserta didik dapat mencari jawaban yang benar dan mencari informasi dari sumber literasi maupun lainnya • Mengasosiasi <ol style="list-style-type: none"> a. peserta didik mengolah data hasil temuan • Mengkomunikasikan <ol style="list-style-type: none"> a. peserta didik maju dengan menemukan jawaban yang sudah diperoleh dari hasil literasi b. peserta didik menentukan jawaban dengan menemukan didalam kotak (word square) c. Guru memberikan penguatan terhadap hasil diskusi 	
3	<p>Kegiatan Penutup</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Peserta didik dan Guru bersama-sama membuat kesimpulan dari materi yang sudah dipelajari b. Peserta didik dan Guru melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan c. Peserta didik dan guru merencanakan tindak lanjut pertemuan selanjutnya d. Guru menunjuk ketua kelas memimpin doa 	10 menit
Jumlah		90 menit

H. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

1. Instrumen dan Teknik Penilaian

KD	Teknik Penilaian	Instrumen
3.2 Mendeskripsikan soto Indonesia	1. Tes tertulis 2. Penugasan	1. Soal tes tertulis 2. Lembar tugas dan lembar penilaian tugas

Instrument Penilaian KD 3.2

a. Tes Tertulis

KD	Indikator soal	soal	Kunci Jawaban
	1. siswa	1.jelaskan	1. Soto, soto, atau coto adalah makanan khas

3.3 Mengidentifikasi soto Indonesia	<p>dapat menjelaskan pengertian soto Indonesia</p> <p>2. siswa dapat menyebutkan nama soto berdasarkan asal daerah</p> <p>3.siswa dapat menjelaskan karakteristik soto Indonesia</p> <p>4. siswa dapat menjelaskan perbedaan soto bandung dan soto kudus</p> <p>5. siswa dapat menjelaskan pengertian standar resep</p>	<p>pengertian soto Indonesia</p> <p>2. sebutkan 5 contoh soto dan asal daerah</p> <p>3. sebutkan karakteristik soto indonesia</p> <p>4. jelaskan perbedaan dari soto bandung dan soto kudus</p> <p>5. apa yang dimaksud standar resep</p>	<p>Indonesia yang terbuat dari kaldu daging dan sayuran. Daging yang paling sering digunakan adalah sapi dan ayam, tapi juga babi dan kambing.</p> <p>2. contoh soto Indonesia :</p> <p>Bogor : soto mie</p> <p>Bandung : soto bandung</p> <p>Jawa timur : soto lamongan, rawon,</p> <p>Medan : soto medan</p> <p>Jawa tengah : soto kudus</p> <p>3.karakteristik soto Indonesia :</p> <p>a. berkuah santan / kaldu</p> <p>b. temperature panas</p> <p>memiliki aroma kaldu yang khas</p> <p>3. Perbedaan :</p> <p>Soto bandungHidangan khas : Bandung</p> <p>Bahan dasar : kaldu dari rebusan daging Isi : daging, kedelai goreng dan lobak Kriteria hasil : rasa manis asin da nagak sedikit asam Karena menggunakan cuka Tekstur cair dan warna jernih</p> <p>Soto kudus :</p> <p>Hidangan khas Kudus Jawa Tengah</p> <p>Bahan dasar kaldu dari rebusan daging ayam</p> <p>Kriteria hasil rasa asin, Tekstur cair dan warna jernih</p> <p>4. Resep standar adalah resep yang sudah baku dan sesuai dalam hal rasa, warna, bentuk kualitas dan jumlah porsi yang didalam resep tersebut memuat bahan yang digunakan dengan takaran yang standar</p>
-------------------------------------	---	---	---

Total skor 100

Pendekatan nilai 100

Penentuan nilai akhir = total skor yang diperoleh


				dalam hal rasa, warna, bentuk kualitas dan jumlah porsi yang didalam resep tersebut memuat bahan yang digunakan dengan takaran yang standar
--	--	--	--	---


Total skor 100
Pendekatan nilai 100
Penentuan nilai akhir = total skor yang diperoleh

- Analisis Hasil Penilaian
- Pembelajaran Remedial dan Pengayaan
Remedial : siswa yang tidak mencapai KKM = 75, mengikuti remedial proses dan penilaian
Pengayaan : siswa yang telah tuntas, ditugasi menjadi tutor sebaya bagi yang belum tuntas.

I. Media/Alat, Bahan, dan Sumber Belajar

Media	Laptop, LCD, Gambar
Alat	ATK
Bahan	LCD, Laptop, Kertas Karton
Sumber Belajar	jobsheet, modul pengolahan makanan oriental Menyiapkan dan Mengolah Kaldu dan Sup/Soto Erwin, T Lilly. 2014.116 Resep Sop, 116 Resep Soto dan Hidangan Sayur. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama

Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran

Janti Utami, S.Pd
NIP196701011990032015

Godean, September 2017
Mahasiswa PLT

Nurul Hifni Azizah
14511244013

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Sekolah	: SMK Negeri 2 Godean
Program Studi	: Tata Boga
Mata Pelajaran	: Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Kelas / Semester	: XI / Ganjil
Tahun Pembelajaran	: 2017 / 2018
Alokasi Waktu	: 6 x 45 menit (1 pertemuan)
KKM	: 80

A. Kompetensi Inti (KI)

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

KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar dan mencipta dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar (KD)

1. KD pada KI pengetahuan
 - 3.1 Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik Salad Indonesia
2. KD pada KI keterampilan
 - 4.3 Membuat Salad Indonesia

C. Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)

1. Indikator KD pada KI pengetahuan
 - 3.1.1 Menjelaskan pengertian Salad Indonesia bahan dasar saus kacang
 - 3.1.2 Menyebutkan jenis -jenis sup Indonesia bahan dasar saus kacang
 - 3.1.3 Memilih bahan dan alat yang digunakan untuk salad Indonesia bahan dasar saus kacang
 - 3.1.4 Menjelaskan cara pembuatan salad indonesia bahan dasar saus kacang
 - 3.1.5 Menjelaskan kriteria hasil salad indonesia bahan dasar saus kacang
 - 3.1.6 Menjelaskan cara penyimpanan salad Indonesia bahan dasar saus kacang
 - 3.1.7 Menjelaskan masing-masing perbedaan saus salad Indonesia bahan dasar saus kacang dengan salad continental
2. Indikator KD pada KI keterampilan
 - 4.1.1 Mengulang kembali pengertian salad indonesia bahan dasar saus kacang
 - 4.1.2 Mengulang kembali jenis -jenis salad Indonesia dengan bahan dasar saus kacang
 - 4.1.3 Memilih bahan dan alat yang digunakan untuk salad Indonesia dengan bahan dasar saus kacang
 - 4.1.4 Membuat salad indonesia dengan bahan dasar saus kacang
 - 4.1.5 Menjelaskan kriteria hasil salad indonesia dengan bahan dasar saus kacang
 - 4.1.6 Melakukan penyimpanan salad Indonesia bahan dasar kaldu saus kacang

4.1.7 Menunjukkan perbedaan dari masing-masing saus salad Indonesia bahan dasar saus kacang dengan salad continental

D. Tujuan Pembelajaran

KD 3.12

Setelah menggali informasi dari berbagai sumber bacaan Peserta Didik dapat

1. Menjelaskan pengertian salad Indonesia bahan dasar saus kacang dengan benar
2. Menyebutkan macam-macam salad Indonesia bahan dasar saus kacang dengan tepat
3. Memilih alat dan kualitas bahan salad indonesia berbahan dasar saus kacang dengan baik
4. Menjelaskan cara pembuatan salad Indonesia bahan dasar saus kacang dengan benar
5. Menjelaskan kriteria hasil salad Indonesia bahan dasar saus kacang dengan tepat
6. Menjelaskan cara penyimpanan salad Indonesia bahan dasar saus kacang dengan baik
7. Menjelaskan perbedaan saus salad pada masing-masing salad Indonesia bahan dasar saus kacang dan salad continental secara tepat

KD 4.1

Setelah membaca Jobsheet diharapkan Peserta Didik dapat

1. Mengulang kembali pengertian salad indonesia bahan dasar saus kacang dengan tepat
2. Mengulang kembali macam-macam salad Indonesia bahan dasar saus kacang dengan tepat
3. Memilih bahan dan alat yang digunakan untuk salad indonesia bahan dasar saus kacang dengan tepat
4. Membuat salad indonesia bahan dasar saus kacang sesuai dengan standar resep
5. Menjelaskan hasil kriteria salad Indonesia bahan dasar saus kacang dengan benar
6. Melakukan penyimpanan salad Indonesia bahan dasar saus kacang dengan benar
7. Menunjukkan perbedaan yang menonjol dari masing-masing saus salad Indonesia bahan dasar saus kacang dan salad continental secara tepat

E. Materi Pembelajaran (Lampiran)

1. Pengertian salad indonesia bahan dasar saus kacang
2. Jenis -jenis salad indonesia bahan dasar saus kacang
3. Bahan dan alat yang digunakan pada salad Indonesia bahan dasar saus kacang
4. Pengolahan salad Indonesia bahan dasar saus kacang
5. Kriteria salad Indonesia bahan dasar saus kacang
6. Penyimpanan salad Indonesia bahan dasar saus kacang
7. Perbedaan masing-masing saus salad indonesia bahan dasar saus kacang dan salad continental

F. Pendekatan, Model dan Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : Saintifik
2. Model : Problem Based Learning
3. Metode : Tematik, praktek

G. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan ke-1

Langkah Pembelajaran	Deskripsi	Alokasi Waktu
Kegiatan awal	<ul style="list-style-type: none">a. Guru mengkondisikan keadaan kelasb. Guru memberi salamc. Memulai pelajaran dengan berdoa agar kegiatan pembelajaran dapat berjalan dengan baikd. Menyanyikan salah satu lagu Nasionale. Melakukan presensif. Menyampaikan tujuan pembelajarang. Melakukan appersepsi dengan mengajukan pertanyaan terkait pengetahuan sebelumnya dengan materi pembelajaran yang akan disampaikan (hidangan sup indonesia)	15 Menit
Kegiatan Inti	Mengamati <i>Stimulus</i> <ul style="list-style-type: none">a. Peserta didik dibagi kelompok menjadi 11 kelompok dengan beranggotakan masing-masing 2-3 anggotab. Peserta didik membaca jobsheet yang sudah diberikan tentang Salad Indonesia bahan dasar saus kacangc. Guru memberikan kesempatan kepada Peserta didik melakukan pengamatan terhadap bahan dan alat yang akan digunakan untuk membuat Salad Indonesia dengan menu Rujak Cingur, Tahu Lengko dan Kupat Tahu Bandungd. Guru memberikan gambaran tentang cara membuat Rujak Cingur, Tahu Lengko dan Kupat Tahu Bandung dan hal-hal yang perlu diperhatikan dalam membuat salad Indonesia bahan dasar saus kacang	250 Menit
	Menanya <i>Identifikasi masalah</i> <ul style="list-style-type: none">a. Peserta didik menanyakan pertanyaan terkait pengertian salad indonesia bahan dasar saus kacang, jenis-jenis salad Indonesia bahan dasar saus kacang, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat salad Indonesia bahan dasar saus kacang, kriteria hasil salad Indonesia bahan dasar saus kacang, cara penyimpanan salad Indonesia dan perbedaan masing-masing saus salad Indonesia bahan dasar saus kacang dan salad continentalb. Secara berkelompok peserta didik mendiskusikan langkah kerja yang akan dilakukan membuat Rujak cingur, Tahu Lengko dan kupat tahu bandung	
	Mengumpulkan Informasi	

Langkah Pembelajaran	Deskripsi	Alokasi Waktu
	Pengumpulan data <ol style="list-style-type: none"> Peserta didik mempraktekkan jobsheet salad Indonesia bahan dasar saus kacang (Rujak cingur, Tahu Lengko dan kupat tahu bandung) dengan menerapkan aspek hygiene Peserta didik mengumpulkan informasi hasil temuan saat melakukan praktek 	
	Mengasosiasi <ol style="list-style-type: none"> Peserta didik membuat analisa dan evaluasi hasil praktek membuat Salad Indonesia bahan dasar saus kacang Guru membantu peserta didik melakukan analisa dan evaluasi praktek 	
	Mengkomunikasikan <ol style="list-style-type: none"> Peserta didik menyusun kesimpulan analisa praktek Rujak cingur, Tahu Lengko dan Kupat tahu bandung Peserta didik membuat laporan hasil analisa praktek dengan menu Rujak cingur, Tahu Lengko dan Kupat tahu bandung 	
Kegiatan Penutup	<ol style="list-style-type: none"> Peserta didik dapat memilah sampah organik dan non-organik Peserta didik membersihkan area kerja Guru melakukan refleksi kegiatan pembelajaran Guru melakukan evaluasi Guru menyampaikan tindak lanjut berupa pemberian tugas yaitu membuat perencanaan praktek selanjutnya Guru mengkondisikan peserta didik untuk membersihkan ruang praktek Pembelajaran ditutup dengan berdoa 	15 menit
TOTAL		270 menit

H. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan
Instrumen dan Teknik penilaian serta Analisis Hasil Penilaian

No	Aspek	Jenis / Teknik	Instrument
	Sikap	Non tes <ul style="list-style-type: none"> Observasi Jurnal 	Observasi Form jurnal
	Pengetahuan	Test <ul style="list-style-type: none"> Test tulis Non test <ul style="list-style-type: none"> Penugasan 	Tulis Lembar tugas

			Lembar penilaian tugas
	Keterampilan	Non Test - Portofolio	Lembar penilaian portofolio

Instrument Penilaian Sikap

- a. Observasi Penilaian Sikap
- Hari / Tanggal :
- Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
- Materi : Membuat Salad Indonesia
- Pertemuan : ke-1
- Kelas : XI Boga

No	Nama Siswa	Kerjasama				Disiplin				Tanggungjawab				Jumlah
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
1														
2														
dst														

Rubrik Penilaian Sikap

No	Aspek	Kriteria penilaian
1	Kerjasama	1. Terlibat aktif dalam bekerja kelompok 2. Kesediaan melakukan tugas sesuai kesepakatan 3. Bersedia membantu orang lain dalam satu kelompok yang mengalami kesulitan 4. Menghargai hasil kerja anggota kelompok / team work
		4 = skor 4 jika 4 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik 3 = skor 3 jika 3 indikator kosisten ditunjukkan peserta didik 2 = skor 2 jika 2 indikator kosisten ditunjukkan peserta didik 1 = skor 1 jika 1 atau tidak ada indicator yang konsisten ditunjukkan peserta didik
2	Disiplin	1. Hadir dikelas tepat waktu 2. Mengikuti tatap muka dari awal hingga akhir 3. Rapi berpakaian sesuai ketentuan yang berlaku 4. Mengumpulkan tugas tepat waktu
		4 = skor 4 jika 4 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik 3 = skor 3 jika 3 indikator kosisten ditunjukkan peserta didik 2 = skor 2 jika 2 indikator kosisten ditunjukkan peserta didik 1 = skor 1 jika 1 atau tidak ada indicator yang konsisten ditunjukkan peserta didik
3	Tanggungjawab	1. Menerima resiko dari tindakan yang dilakukan 2. Melaksanakan tugas / pekerjaan sesuai dengan target kualitas 3. Melaksanakan tugas / pekerjaan sesuai denga target

		waktu 4. Mengembalikan barang yang dipinjam sesuai kondisi semula 5. Meminta maaf atas kesalahan yang dilakukan
		4 = skor 4 jika 4-5 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik 3 = skor 3 jika 3 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik 2 = skor 2 jika 2 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik 1 = skor 1 jika 1 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik

Jurnal

Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran

No	Aspek yang dinilai	Teknik penilaian	Waktu penilaian
1	Sikap a. Disiplin dalam hal kehadiran di kelas b. Kerjasama dalam mengerjakan tugas saat praktek c. Tanggung jawab dalam mengerjakan tugas saat praktek	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat berdiskusi
2	Pengetahuan a. Dapat membuat perencanaan praktik dengan mencakup rencana belanja, rencana kegiatan dan rencana alat	Pengumpulan tugas	Penyelesaian tugas individu
3	Keterampilan a. Keterampilan dalam melaksanakan tugas-tugas b. Kemampuan dalam menyelesaikan tugas yang diberikan	Pengamatan	Penyelesaian tugas (baik individu maupun kelompok) dan saat diskusi

JURNAL				
Mata Pelajaran :				
Kelas :				
No	Nama siswa	Hari/tanggal	Kejadian	Keterangan
1				
2				
Dst				

Penilaian Ranah Pengetahuan

- a. Tes lisan
 Teknik penilaian : tes tulis
 Bentuk instrument : soal tertulis

No	Indikator	Teknik	Bentuk Instrumen	Instrumen	Kunci Jawaban
1	Menjelaskan definisi salad indonesia	Tes tulis	Soal tulis	Apa yang dimaksud salad indonesia ?	Pengertian salad pada menu Indonesia adalah Suatu hidangan yang memiliki rasa asin, asam, gurih dan segar yang terbuat dari bahan – bahan jenis sayuran, buah – buahan / bahan lain yang diolah maupun tidak dan berkuah ataupun tidak.
2	Menjelaskan bahan yang dibutuhkan untuk salad indonesia rujak cingur	Tes tulis	Soal tulis	Sebutkan bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat rujak cingur	Bahan rujak cingur : a. Cingur / kikir b. Bengkoang c. Nanas d. Kangkung e. Tahu f. Timun
3	Menjelaskan kriteria salad indonesia	Tes tulis	Soal tulis	Sebutkan dan jelaskan kriteria salad indonesia?	a. Salad Indonesia terbuat dari bermacam-macam sayur atau buah yang disajikan dengan cara mentah atau direbus terlebih dahulu. b. Saus yang digunakan berupa saus kacang, saus gula, kecap atau kuah cuka. c. Saus disajikan secara terpisah, disiram diatasnya atau dicampur jadi satu dengan bahan lainnya. d. Bahan yang digunakan disajikan dengan cara diiris tipis atau diserut. e. Salad Indonesia disajikan dengan pelengkap, makanan pokok (lontong, kupat) dan kerupuk (kerupuk udang, kerupuk merah, kerupuk bawang) atau emping.
4	Menjelaskan komponen	Tes tulis	Soal tulis	Sebutkan dan jelaskan	Komponen salad indonesia: a. Underliner (alas) dapat

	salad indonesia			komponen yang terdapat pada sald indonesia	<p>berupa daun pisang, daun selada sebagai alas untuk salad</p> <p>b. Body (isi), untuk isian salad dapat bervariasi dapat berupa sayur, buah maupun hewani (seafood, daging)</p> <p>c. Dressing (saus), cairan semiliquid yang dicampur dengan salad berupa saus kacang</p> <p>d. Garnish, hiasan untuk hidangan salad agar terlihat indah dan menarik dan mengguah selera</p>
--	-----------------	--	--	--	---

Rubrik Penilaian Tes Lisan

No	Indikator Jawaban	Kriteria	Skor
1	Pengertian salad pada menu Indonesia adalah Suatu hidangan yang memiliki rasa asin, asam, gurih dan segar yang terbuat dari bahan – bahan jenis sayuran, buah – buahan / bahan lain yang diolah maupun tidak dan berkuah ataupun tidak.	<ul style="list-style-type: none"> • Jika mampu menjawab dengan tepat dan lengkap • Jika mampu menjawab dengan lengkap namun kurang tepat • Jika mampu menjawab tidak sesuai • Jika tidak mampu menjawab sama sekali 	15 10 5 0
2	Bahan rujak cingur : <ol style="list-style-type: none"> Cingur / kikil Bengkoang Nanas Kangkung Tahu Tempe Timun 	<ul style="list-style-type: none"> • Jika mampu menjawab 5-7point dengan tepat dan lengkap • Jika mampu menjawab 3-4 point dengan benar dan lengkap • Jika mampu menjawab 1-2 point saja • Jika tidak mampu menjawab sama sekali 	15 10 5 0
3	Kriteria salad indonesia : <ol style="list-style-type: none"> Salad Indonesia terbuat dari bermacam-macam sayur atau buah yang disajikan dengan cara mentah atau direbus terlebih dahulu. Saus yang digunakan berupa saus kacang, saus gula, kecap atau kuah cuka. Saus disajikan secara terpisah, disiram diatasnya atau dicampur jadi satu dengan bahan lainnya. Bahan yang digunakan disajikan dengan 	<ul style="list-style-type: none"> • Jika mampu menjawab 5 point dengan tepat dan lengkap • Jika mampu menjawab 4 point dengan tepat dan lengkap • Jika mampu menjawab <3 point dengan tepat dan lengkap • Jika tidak mampu menjawab sama sekali 	40 25 15 0

	cara diiris tipis atau diserut. e. Salad Indonesia disajikan dengan pelengkap, makanan pokok (lontong, kupat) dan kerupuk (kerupuk udang, kerupuk merah, kerupuk bawang) atau emping.		
4	Komponen salad indonesia: a. Underliner (alas) dapat berupa daun pisang, daun selada sebagai alas untuk salad b. Body (isi), untuk isian salad dapat bervariasi dapat berupa sayur, buah maupun hewani (seafood, daging) c. Dressing (saus), cairan semiliquid yang dicampur dengan salad berupa saus kacang d. Garnish, hiasan untuk hidangan salad agar terlihat indah dan menarik dan mengguah selera	a. Jika mampu menjawab 5 point dengan tepat dan lengkap b. Jika mampu menjawab 4 point dengan tepat dan lengkap c. Jika mampu menjawab <3 point dengan tepat dan lengkap d. Jika tidak mampu menjawab sama sekali	30 20 10 0

Total skor 100

Pendekatan nilai 100

Penentuan nilai akhir = total skor yang diperoleh

b. Lembar Tugas

1. Kerjakan tertib kerja berdasarkan menu yang sudah ditentukan dengan cakupan :

- a. Daftar belanja /daftar bahan
- b. Rencana kegiatan
- c. Rencana alat

Rubrik Penilaian Tugas

No	Indikator Jawaban	Kriteria	Skor
1	Membuat lembar persiapan tertib kerja : a. Daftar belanja / daftar bahan b. Rencana kegiatan c. Rencana alat	<ul style="list-style-type: none"> • Jika mampu membuat 3 point dengan sistematis dan rapi • Jika hanya mampu membuat 2 point • Jika hanya mampu membuat 1 point • Jika tidak membuat 	9-10 7-8 5-6 0

Penilaian Ranah Keterampilan

Teknik penilaian : unjuk kerja

Bentuk penilaian : lembar penilaian praktik

KD	Indikator Soal
4.3 Membuat soto Indonesia	1. Berdasarkan praktek membuat soto Indonesia berbahan dasar kaldu ayam maka peserta didik mencatat temuan saat praktek berlangsung dan membuat laporan praktik

Format laporan

No	Hari/Tgl	Menu	Bahan & Bumbu	Kriteria	Penyajian	Foto/Gambar

Lembar penilaian tugas
Judul Tugas : Laporan Praktek PPMI
Hari/Tanggal :
Kelas : XI Boga

No	Nama Siswa	Skor Penilaian				Total Nilai (100)
		Sistematika penulisan (25)	Kerapian (20)	Target penyelesaian (15)	Hasil (40)	
1						
2						
dst						

Kriteria penilaian penyusunan laporan

Kategori	Kriteria	Skor
Sistematika penulisan (25)	Penulisan sangat sesuai dengan sistematika penulisan yang baku	20-25
	Penulisan sesuai dengan sistematika penulisan baku	15
	Penulisan cukup sesuai dengan sistematika penulisan yang baku	10
	Penulisan kurang sesuai dengan sistematika penulisan yang baku	3-5
Kerapian (20)	Laporan penyajian deskripsi yang dilakukan sangat rapi	20
	Laporan penyajian deskripsi yang dilakukan rapi	15
	Laporan penyajian deskripsi yang dilakukan cukup rapi	10
	Laporan penyajian deskripsi yang dilakukan kurang rapi	3-5
Target penyelesaian (15)	Tepat 1 jam sesuai dengan waktu yang ditentukan	15
	± 5 menit lebih dari waktu yang ditentukan	10-12
	± 10 menit lebih dari waktu yang ditentukan	5
	≥ 15 menit lebih dari waktu yang ditentukan	3
Hasil (40)	Kebenaran materi yang disampaikan sangat lengkap, laporan rapi dan menarik, Laporan dilengkapi cover dan foto / gambar	35-40
	Kebenaran materi yang disampaikan lengkap, laporan rapi dan menarik, Laporan dilengkapi cover dan foto / gambar	25-30
	Kebenaran materi yang disampaikan cukup lengkap, laporan rapi namun kurang menarik, Laporan dilengkapi cover dan foto / gambar	15-20
	Kebenaran materi yang disampaikan kurang lengkap, laporan kurang rapi dan kurang menarik, dilengkapi cover dan foto / gambar	10
	Kebenaran materi yang disampaikan tidak lengkap, laporan kurang rapi dan kurang menarik, tidak dilengkapi cover dan foto / gambar	1-5

Bobot total wajib 100

Cara perhitungan

$$\text{Nilai total} = \sum \frac{\text{skor perolehan}}{\text{skor maksimal}} \times \text{bobot}$$

Ranah Keterampilan

LEMBAR PENILAIAN PRAKTEK
PERSIAPAN PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA
TAHUN PELAJARAN 2017/2018

Praktek ke
Kelas
Tanggal

Kel	Nama	Menu	Nilai						
			Persiapan		Proses	Hasil			Total
			Tertib	Uniform		Rasa	Tekstur	Penampilan	
			10	5		15	15	15	
1									
2									
dst									

Rubrik Penilaian Keterampilan			
No	Komponen penilaian	Indicator / kriteria unjuk kerja	Skor (100)
1	Persiapan		
	1.1 tertib kerja	1. peserta didik dapat membuat perencanaan dengan rapi, sistematis dan lengkap	10
		2. peserta didik dapat membuat perencanaan dengan rapi, dan sistematis	9
		3. peserta didik dapat membuat perencanaan dengan rapi	8
		4. peserta didik membuat perencanaan dengan tidak rapi , tidak sistematis dan tidak lengkap	0
	1.2 uniform	1. hadir tepat waktu, berseragam lengkap, bersih, dan rapi	5
		2. hadir tepat waktu, berseragam lengkap lengkap dan rapi	4
		3. hadir tepat waktu berseragam lengkap	3
		4. hadir tidak tepat waktu berseragam tidak lengkap	0
2	Proses (Max 40)		
	2.1 proses kerja	1. sistematika kerja dalam mengatur pola kerja dengan tepat, cepat dan memperhatikan <i>Standart Operational Procedure</i> (SOP)	36-40
		2. sistematika kerja dalam mengatur pola kerja dengan tepat dan cepat	31-35
		3. sistematika kerja dalam mengatur pola kerja dengan tepat	25-30

		4. sistematika kerja dalam mengatur pola kerja dengan tidak tepat, tidak cepat dan tidak memperhatikan <i>Standart Operational Procedure</i> (SOP)	0
3	Hasil		
	3.1 Rasa	1. peserta didik dapat membuat hidangan dengan rasa yang sesuai dengan kriteria	13-15
		2. peserta didik mampu membuat hidangan dengan rasa kurang sesuai dengan kriteria	10-12
		3. peserta didik dapat membuat hidangan dengan rasa tidak sesuai dengan	7-9
	3.2 Tekstur	1. peserta didik dapat membuat hidangan dengan tekstur yang sesuai dengan kriteria	13-15
		2. peserta didik dapat membuat hidangan dengan tekstur kurang sesuai dengan kriteria	10-12
		3. peserta didik dapat membuat hidangan dengan tekstur yang tidak sesuai dengan kriteria	7-9
	3.3 penampilan	1. peserta didik dapat membuat dan menyajikan hidangan dengan kreatifitas yang tinggi	13-15
		2. peserta didik dapat membuat dan menyajikan hidangan dengan kreatifitas yang sedang	10-12
		3. peserta didik dapat membuat dan menyajikan hidangan dengan kreatifitas yang rendah	7-9

Bobot total wajib 100

Cara perhitungan

$$\text{Nilai total} = \sum \frac{\text{skor perolehan}}{\text{skor maksimal}} \times \text{bobot}$$

2. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan
 - o Peserta didik yang belum mencapai KKM (< 80) diadakan pembelajaran remedial
 - o Peserta didik yang telah mencapai KKM (≥ 80) maka dapat menjadi tutor sebaya bagi temannya.

I. Media, Alat, Bahan dan Sumber belajar

1. Media : Bahan, jobsheet
2. Alat : Peralatan dapur dan bahan praktek
3. Sumber Belajar : jobsheet

Hera, Titin. 2011. *Modul PPG Pengolahan Makanan Indonesia*. KEMENDIKNAS.UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
Ekawatiningsih, Prihastuti, dkk. 2008. *Restoran Buku Kejuruan SMK*. Direktorat Pengembangan Sekolah Menengah Kejuruan. DEPDIKNAS.

Mengetahui
Guru Mata Pelajaran



Janti Utami, S.Pd
NIP. 196701011990032015

Yogyakarta, Oktober
2017
Mahasiswa PLT



Nurul Hifni Azizah
NIM 14511244013

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Sekolah	: SMK Negeri 2 Godean
Program Studi	: Tata Boga
Mata Pelajaran	: Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Kelas / Semester	: XI / Ganjil
Tahun Pembelajaran	: 2017 / 2018
Alokasi Waktu	: 6 x 45 menit (1 pertemuan)
KKM	: 80

I. Kompetensi Inti (KI)

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

KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar dan mencipta dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

J. Kompetensi Dasar (KD)

3. KD pada KI pengetahuan
 - 3.1 Mengidentifikasi salad Indonesia
4. KD pada KI keterampilan
 - 4.1 Membuat salad Indonesia

K. Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)

3. Indikator KD pada KI pengetahuan
 - 3.1.1 Menjelaskan pengertian salad buah indonesia
 - 3.1.2 Menyebutkan jenis -jenis salad buah Indonesia dan saus untuk salad buah indonesia
 - 3.1.3 Memilih bahan dan alat yang digunakan mengolah salad buah indonesia
 - 3.1.4 Menjelaskan cara pembuatan salad buah indonesia
 - 3.1.5 Menjelaskan kriteria hasil salad buah indonesia
 - 3.1.6 Menjelaskan cara penyimpanan salad buah Indonesia
 - 3.1.7 Menjelaskan masing-masing perbedaan saus dari masing-masing salad buah Indonesia
4. Indikator KD pada KI keterampilan
 - 4.1.1 Mengulang kembali pengertian salad buah indonesia
 - 4.1.2 Mengulang kembali jenis -jenis salad buah Indonesia dan saus untuk salad buah indonesia
 - 4.1.3 Memilih bahan dan alat yang digunakan dalam mengolah salad buah indonesia
 - 4.1.4 Membuat salad buah indonesia

- 4.1.5 Menjelaskan kriteria hasil salad buah indonesia
- 4.1.6 Melakukan penyimpanan saus dan salad buah Indonesia
- 4.1.7 Menunjukkan perbedaan saus dari masing-masing salad buah Indonesia

L. Tujuan Pembelajaran

KD 3.1

Setelah menggali informasi dari berbagai sumber bacaan Peserta Didik dapat

- 8. Menjelaskan pengertian salad buah Indonesia dengan benar
- 9. Menyebutkan macam-macam salad buah Indonesia dengan tepat
- 10. Memilih kualitas bahan dengan baik
- 11. Menjelaskan cara pembuatan salad buah Indonesia dengan benar
- 12. Menjelaskan kriteria hasil salad buah Indonesia
- 13. Menjelaskan cara penyimpanan saus dan salad buah Indonesia
- 14. Menjelaskan perbedaan saus dari masing-masing salad buah Indonesia

KD 4.1

Setelah membaca Jobsheet diharapkan Peserta Didik dapat

- 8. Megulang kembali pengertian salad buah indonesia dengan benar
- 9. Mengulang kembali macam-macam saus dan salad buah indonesia dengan tepat
- 10. Memilih bahan dan alat dengan tepat
- 11. Membuat salad buah indonesia sesuai standar resep
- 12. Menjelaskan hasil kriteria salad buah Indonesia dengan benar
- 13. Melakukan penyimpanan saus dan salad buah Indonesia dengan tepat
- 14. Menunjukkan perbedaan saus yang menonjol dari masing-masing salad buah indonesia dengan benar

M. Materi Pembelajaran (Lampiran)

- 8. Pengertian salad buah indoneaia
- 9. Jenis -jenis salad buah indonesia
- 10. Bahan dan alat salad buah Indonesia
- 11. Pengolahan salad buah Indonesia
- 12. Kriteria salad buah Indonesia
- 13. Penyimpanan salad buah Indonesia
- 14. Perbedaan saus dari masing-masing salad buah indonesia

N. Pendekatan, Model dan Metode Pembelajaran

- 4. Pendekatan : Saintifik
- 5. Model : Discovery Learning
- 6. Metode : Demonstrasi, praktek

O. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan ke-2

Langkah Pembelajaran	Deskripsi	Alokasi Waktu

Langkah Pembelajaran	Deskripsi	Alokasi Waktu
Kegiatan awal	<ul style="list-style-type: none"> h. Guru mengkondisikan keadaan kelas i. Guru memberi salam j. Memulai pelajaran dengan berdoa agar kegiatan pembelajaran dapat berjalan dengan baik k. Menyanyikan salah satu lagu Nasional l. Melakukan presensi m. Menyampaikan tujuan pembelajaran n. Melakukan appersepsi dengan mengajukan pertanyaan terkait pengetahuan sebelumnya dengan materi pembelajaran yang akan disampaikan (hidangan sup indonesia) o. Peserta didik membentuk kelompok menjadi 11 kelompok dengan beranggotan masing-masing 2-3 anggota 	15 Menit
Kegiatan Inti	Mengamati <i>Stimulus</i> <ul style="list-style-type: none"> e. Peserta didik membaca jobsheet yang sudah diberikan tentang Salad Indonesia bahan dasar saus kacang f. Peserta didik melakukan pengamatan terhadap bahan dan alat yang akan digunakan untuk membuat rujak aceh, asinan bogor dan asinan Jakarta g. Guru memberikan deskripsi tentang cara membuat rujak aceh, asinan bogor dan asinan jakarta dan hal-hal yang perlu diperhatikan dalam membuat salad buah indonesia bahan dasar saus gula 	250 Menit
	Menanya <i>Identifikasi masalah</i> <ul style="list-style-type: none"> c. Peserta didik menanyakan pertanyaan terkait pengertian salad, jenis-jenis salad buah Indonesia, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat salad buah Indonesia, kriteria hasil salad buah Indonesia, cara penyimpanan salad buah Indonesia dan perbedaan masing-masing saos dan salad buah Indonesia 	
	Mengumpulkan Informasi <i>Pengumpulan data</i> <ul style="list-style-type: none"> a. Peserta didik mempraktekkan jobsheet salad buah indonesia bahan dasar saus gula (rujak aceh, asinan Jakarta dan asinan bogor dengan menerapkan aspek hygiene b. Peserta didik dapat mencatat informasi temuan pada saat pelaksanaan praktek 	
	Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"> c. Peserta didik membuat analisa dan evaluasi praktek membuat salad buah indonesia yaitu rujak aceh, asinan bogor dan asinan Jakarta 	

Langkah Pembelajaran	Deskripsi	Alokasi Waktu
	Mengkomunikasikan c. Menyimpulkan analisa praktek rujak aceh, asinan bogor dan asinan jakarta d. Peserta didik menyusun kesimpulan dan membuat laporan hasil analisa praktek dengan menu rujak aceh, asinan bogor dan asinan Jakarta	
Kegiatan Penutup	h. Peserta didik membersihkan ruanga, membersihkan peralatan (berkemas) i. Peserta didik dapat memilah sampah organic dan non-organik j. Guru melakukan refleksi kegiatan pembelajaran k. Guru melakukan evaluasi l. Guru menyampaikan tindak lanjut berupa pemberian tugas yaitu membuat perencanaan praktek selanjutnya m. Guru mengkondisikan peserta didik untuk membersihkan ruang n. Pembelajaran ditutup dengan berdoa	15 menit
	Total	270 Menit

P. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan
 Instrumen dan Teknik penilaian serta Analisis Hasil Penilaian

No	Aspek	Jenis / Teknik	Instrument
	Sikap	Non tes <div> - Observasi - Jurnal </div>	Observasi Form jurnal
	Pengetahuan	Test <div> - Test tulis </div> Non test <div> - Penugasan </div>	Tulis Lembar tugas Lembar penilaian tugas
	Keterampilan	Non Test <div> - Portofolio </div>	Lembar penilaian portofolio

Instrument Penilaian Sikap

- b. Observasi Penilaian Sikap
 Hari / Tanggal :
 Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
 Materi : Membuat Salad Indonesia
 Pertemuan : ke-2
 Kelas : XI Boga

No	Nama Siswa	Kerjasama				Disiplin				Tanggungjawab				Jumlah
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
1														
2														
dst														

Rubrik Penilaian Sikap

No	Aspek	Kriteria penilaian
1	Kerjasama	5. Terlibat aktif dalam bekerja kelompok 6. Kesediaan melakukan tugas sesuai kesepakatan 7. Bersedia membantu orang lain dalam satu kelompok yang mengalami kesulitan 8. Menghargai hasil kerja anggota kelompok / team work
		4 = skor 4 jika 4 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik 3 = skor 3 jika 3 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik 2 = skor 2 jika 2 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik 1 = skor 1 jika 1 atau tidak ada indikator yang konsisten ditunjukkan peserta didik
2	Disiplin	5. Hadir dikelas tepat waktu 6. Mengikuti tatap muka dari awal hingga akhir 7. Rapi berpakaian sesuai ketentuan yang berlaku 8. Mengumpulkan tugas tepat waktu
		4 = skor 4 jika 4 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik 3 = skor 3 jika 3 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik 2 = skor 2 jika 2 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik 1 = skor 1 jika 1 atau tidak ada indikator yang konsisten ditunjukkan peserta didik
3	Tanggungjawab	6. Menerima resiko dari tindakan yang dilakukan 7. Melaksanakan tugas / pekerjaan sesuai dengan target kualitas 8. Melaksanakan tugas / pekerjaan sesuai dengan target waktu 9. Mengembalikan barang yang dipinjam sesuai kondisi semula 10. Meminta maaf atas kesalahan yang dilakukan
		4 = skor 4 jika 4-5 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik 3 = skor 3 jika 3 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik 2 = skor 2 jika 2 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik 1 = skor 1 jika 1 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik

Jurnal

Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran

No	Aspek yang dinilai	Teknik penilaian	Waktu penilaian
1	Sikap d. Disiplin dalam hal kehadiran di kelas e. Kerjasama dalam	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat berdiskusi

	mengerjakan tugas saat praktek f. Tanggung jawab dalam mengerjakan tugas saat praktek		
2	Pengetahuan b. Dapat membuat perencanaan praktik dengan mencakup rencana belanja, rencana kegiatan dan rencana alat	Pengumpulan tugas	Penyelesaian tugas individu
3	Keterampilan c. Keterampilan dalam melaksanakan tugas-tugas d. Kemampuan dalam menyelesaikan tugas yang diberikan	Pengamatan	Penyelesaian tugas (baik individu maupun kelompok) dan saat diskusi

JURNAL				
Mata Pelajaran :				
Kelas :				
No	Nama siswa	Hari/tanggal	Kejadian	Keterangan
1				
2				
Dst				

Penilaian Ranah Pengetahuan

- c. Tes lisan
 - Teknik penilaian : tes tulis
 - Bentuk instrument : soal tertulis

Kompetensi Dasar	Indikator (IPK)	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
4.1 Membuat salad Indonesia	4.1 Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan Salad Indonesia	4.1.1 Siswa dapat menyebutkan fungsi hidangan salad 4.1.2 Siswa dapat menjelaskan cara membuat asinan Jakarta 4.1.3 Siswa dapat membedakan macam-macam hidangan salad buah Indonesia 4.1.4 Siswa dapat menjelaskan kriteria salad yang baik 4.1.5 Siswa dapat	Tes Tertulis	1. Apasajakah fungsi hidangan salad? 2. Jelaskan cara membuat asinan Jakarta dengan singkat dan benar 3. Bandingkan perbedaan dari hidangan asinan bogor dengan rujak aceh 4. Berikan penjelasan kriteria salad

		mengulang kembali bahan-bahan yang digunakan salad buah Indonesia		yang baik 5. Sebutkan bahan- bahan yang digunakan pada asinan bogor
--	--	--	--	---

Penskoran Jawaban dan Pengolahan Nilai

Ranah Pengetahuan

Kunci jawaban

- Fungsi salad adalah :
Salad dapat dihidangkan sebagai appetizer yaitu untuk hidangan pembuka yang dapat menggugah selera nafsu makan, sebagai side dish yaitu untuk pelengkap makanan utama dan main dish, yaitu sebagai makanan pokok atau utama bagi penganut vegetarian.
- Langkah membuat asinan Jakarta
Siapkan bahan yang akan digunakan.
Membuat kuah: campur bumbu (cabe, bawang merah, cuka, gula pasir, garam dan air gula merah) lalu diaduk rata.
Tempatkan tahu, taoge, mentimun, kol, sawi asin, lokio dalam wadah, siram kuah diatasnya dan diamkan selama 1 jam hingga bumbu meresap.
Tempatkan pada mangkuk saji, beri kacang tanah goreng dan kerupuk mie diatasnya.
- Perbedaan hidangan asinan bogor dan rujak aceh
Untuk hidangan asinanbogor potongan buah diiris sedangkan rujak aceh potongan buah di cincang.
Untuk kuah asinan bogor menggunakan bumbu cabe, gula pasir, cuka dan garam sedangkan rujak aceh kuah salad buah menggunakan gula pasir, cabe merah dan jeruk nipis
Untuk hidangan asinan bogor menggunakan pelengkap kerupuk mie dan kacang tanah goreng sedangkan rujak aceh disajikan dalam keadaan dingin
- Kriteria salad yang baik adalah :
Salad harus dibuat dari bahan yang segar
Konsistensi / keadaan campuran bahan utama dan saus tepat, tidak terlalu kering atau pun tidak terlalu berair
Rasa seimbang antara body dan dressing
Disajikan semetris, rapid an menarik
- Bahan-bahan yang digunakan untuk hidangan asinan bogor adalah :
Benguang, papaya mengkal, nanas, salak, manga muda, ubi jalar, kedondong, kacang tanah goreng, kerupuk mie
Total skor 100
Pendekatan nilai 100
Penentuan nilai akhir = total skor yang diperoleh

- d. Lembar Tugas
- 2. Kerjakan tertib kerja berdasarkan menu yang sudah ditentukan dengan cakupan :
 - d. Daftar belanja /daftar bahan
 - e. Rencana kegiatan
 - f. Rencana alat

Rubrik Penilaian Tugas

No	Indikator Jawaban	Kriteria	Skor
1	Membuat lembar persiapan tertib kerja : d. Daftar belanja / daftar bahan e. Rencana kegiatan f. Rencana alat	• Jika mampu membuat 3 point dengan sistematis dan rapi	9-10
		• Jika hanya mampu membuat 2 point	7-8
		• Jika hanya mampu membuat 1 point	5-6
		• Jika tidak membuat	0

Penilaian Ranah Keterampilan

Teknik penilaian : unjuk kerja

Bentuk penilaian : lembar penilaian praktik

KD	Indikator Soal
4.3 Membuat soto Indonesia	1. Berdasarkan praktek membuat soto Indonesia berbahan dasar kaldu ayam maka peserta didik mencatat temuan saat praktek berlangsung dan membuat laporan praktik

Format laporan

No	Hari/Tgl	Menu	Bahan & Bumbu	Kriteria	Penyajian	Foto/Gambar

Lembar penilaian tugas

Judul Tugas : Laporan Praktek PPMI

Hari/Tanggal :

Kelas : XI Boga

No	Nama Siswa	Skor Penilaian				Total Nilai (100)
		Sistematika penulisan (25)	Kerapian (20)	Target penyelesaian (15)	Hasil (40)	
1						
2						
dst						

Kriteria penilaian penyusunan laporan

Kategori	Kriteria	Skor
Sistematika penulisan (25)	Penulisan sangat sesuai dengan sistematika penulisan yang baku	20-25
	Penulisan sesuai dengan sistematika penulisan baku	15
	Penulisan cukup sesuai dengan sistematika penulisan yang baku	10
	Penulisan kurang sesuai dengan sistematika penulisan yang baku	3-5
Kerapian (20)	Laporan penyajian deskripsi yang dilakukan sangat rapi	20
	Laporan penyajian deskripsi yang dilakukan rapi	15
	Laporan penyajian deskripsi yang dilakukan cukup rapi	10

	Laporan penyajian deskripsi yang dilakukan kurang rapi	3-5
Target penyelesaian (15)	Tepat 1 jam sesuai dengan waktu yang ditentukan	15
	± 5 menit lebih dari waktu yang ditentukan	10-12
	± 10 menit lebih dari waktu yang ditentukan	5
	≥ 15 menit lebih dari waktu yang ditentukan	3
Hasil (40)	Kebenaran materi yang disampaikan sangat lengkap, laporan rapi dan menarik, Laporan dilengkapi cover dan foto / gambar	35-40
	Kebenaran materi yang disampaikan lengkap, laporan rapi dan menarik, Laporan dilengkapi cover dan foto / gambar	25-30
	Kebenaran materi yang disampaikan cukup lengkap, laporan rapi namun kurang menarik, Laporan dilengkapi cover dan foto / gambar	15-20
	Kebenaran materi yang disampaikan kurang lengkap, laporan kurang rapi dan kurang menarik, dilengkapi cover dan foto / gambar	10
	Kebenaran materi yang disampaikan tidak lengkap, laporan kurang rapi dan kurang menarik, tidak dilengkapi cover dan foto / gambar	1-5

Bobot total wajib 100

Cara perhitungan

Nilai total = $\sum \frac{\text{skor perolehan}}{\text{skor maksimal}} \times \text{bobot}$

Ranah Keterampilan
LEMBAR PENILAIAN PRAKTEK
PERSIAPAN PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA
TAHUN PELAJARAN 2017/2018

Praktek ke
 Kelas
 Tanggal

Kel	Nama	Menu	Nilai					
			Persiapan		Proses	Hasil		
			Tertib	Uniform		Rasa	Tekstur	Penampilan
			10	5		15	15	15
1								
2								
dst								

Rubrik Penilaian Keterampilan			
No	Komponen penilaian	Indicator / kriteria unjuk kerja	Skor (100)
1	Persiapan		
	1.1 tertib kerja	1. peserta didik dapat membuat perencanaan dengan rapi, sistematis	10

		dan lengkap	
		2. peserta didik dapat membuat perencanaan dengan rapi, dan sistematis	9
		3. peserta didik dapat membuat perencanaan dengan rapi	8
		4. peserta didik membuat perencanaan dengan tidak rapi , tidak sistematis dan tidak lengkap	0
	1.2 uniform	1. hadir tepat waktu, berseragam lengkap, bersih, dan rapi	5
		2. hadir tepat waktu, berseragam lengkap lengkap dan rapi	4
		3. hadir tepat waktu berseragam lengkap	3
		4. hadir tidak tepat waktu berseragam tidak lengkap	0
2	Proses (Max 40)		
	2.1 proses kerja	1. sistematika kerja dalam mengatur pola kerja dengan tepat, cepat dan memperhatikan <i>Standart Operational Procedure</i> (SOP)	36-40
		2. sistematika kerja dalam mengatur pola kerja dengan tepat dan cepat	31-35
		3. sistematika kerja dalam mengatur pola kerja dengan tepat	25-30
		4. sistematika kerja dalam mengatur pola kerja dengan tidak tepat, tidak cepat dan tidak memperhatikan <i>Standart Operational Procedure</i> (SOP)	0
3	Hasil		
	3.1 Rasa	1. peserta didik dapat membuat hidangan dengan rasa yang sesuai dengan kriteria	13-15
		2. peserta didik mampu membuat hidangan dengan rasa kurang sesuai dengan kriteria	10-12
		3. peserta didik dapat membuat hidangan dengan rasa tidak sesuai dengan	7-9
	3.2 Tekstur	1. peserta didik dapat membuat hidangan dengan tekstur yang sesuai dengan kriteria	13-15
		2. peserta didik dapat membuat hidangan dengan tekstur kurang sesuai dengan kriteria	10-12
		3. peserta didik dapat membuat hidangan dengan tekstur yang tidak sesuai dengan kriteria	7-9
	3.3 penampilan	1. peserta didik dapat membuat dan menyajikan hidangan dengan kreatifitas yang tinggi	13-15
		2. peserta didik dapat membuat dan menyajikan hidangan dengan kreatifitas yang sedang	10-12
		3. peserta didik dapat membuat dan menyajikan hidangan dengan kreatifitas yang rendah	7-9

Bobot total wajib 100

Cara perhitungan

Nilai total = $\sum \frac{\text{skor perolehan}}{\text{skor maksimal}} \times \text{bobot}$

2. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan
 - o Peserta didik yang belum mencapai KKM (< 80) diadakan pembelajaran remedial
 - o Peserta didik yang telah mencapai KKM (≥ 80) maka dapat menjadi tutor sebaya bagi temannya.

I. Media, Alat, Bahan dan Sumber belajar

1. Media : Bahan, jobsheet
2. Alat : Peralatan dapur dan bahan praktek
3. Sumber Belajar : Jobsheet

Hera, Titin. 2011. *Modul PPG Pengolahan Makanan Indonesia*. KEMENDIKNAS.UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
Ekawatiningsih, Prihastuti, dkk. 2008. *Restoran Buku Kejuruan SMK. Direktorat Pengembangan Sekolah Menengah Kejuruan*. DEPDIKNAS.

Yogyakarta, September 2017

Mengetahui
Guru Mata Pelajaran



Janti Utami, S.Pd
NIP. 196701011990032015

Mahasiswa PLT



Nurul Hifni Azizah
NIM 14511244013

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Sekolah	: SMK Negeri 2 Godean
Program Studi	: Tata Boga
Mata Pelajaran	: Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Kelas / Semester	: XI / Ganjil
Tahun Pembelajaran	: 2017 / 2018
Alokasi Waktu	: 6 x 45 menit (1 pertemuan)
KKM	: 80

Q. Kompetensi Inti (KI)

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

KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar dan mencipta dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

R. Kompetensi Dasar (KD)

5. KD pada KI pengetahuan
 - 3.2 Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik sup Indonesia
6. KD pada KI keterampilan
 - 4.3 Membuat sup Indonesia

S. Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)

5. Indikator KD pada KI pengetahuan
 - 3.1.1 Menjelaskan pengertian sup indonesia bahan dasar kaldu iga sapi
 - 3.1.2 Menyebutkan jenis -jenis sup Indonesia bahan dasar kaldu iga sapi
 - 3.1.3 Memilih bahan dan alat yang digunakan untuk sup Indonesia bahan dasar kaldu iga sapi
 - 3.1.4 Menjelaskan cara pembuatan sup indonesia bahan dasar kaldu iga sapi
 - 3.1.5 Menjelaskan kriteria hasil sup indonesia bahan dasar kaldu iga sapi
 - 3.1.6 Menjelaskan cara penyimpanan sup Indonesia bahan dasar kaldu iga sapi
 - 3.1.7 Menjelaskan masing-masing perbedaan sup Indonesia bahan dasar kaldu iga sapi dengan sup continental
6. Indikator KD pada KI keterampilan
 - 4.1.1 Mengulang kembali pengertian sup indonesia bahan dasar kaldu iga sapi
 - 4.1.2 Mengulang kembali jenis -jenis sup Indonesia dengan bahan dasar kaldu iga sapi
 - 4.1.3 Memilih bahan dan alat yang digunakan untuk sup Indonesia dengan bahan dasar kaldu iga sapi
 - 4.1.4 Membuat sup indonesia dengan bahan dasar kaldu iga sapi

- 4.1.5 Menjelaskan kriteria hasil sup indonesia dengan bahan dasar kaldu iga sapi
- 4.1.6 Melakukan penyimpanan sup Indonesia bahan dasar kaldu iga sapi
- 4.1.7 Menunjukkan perbedaan dari masing-masing sup Indonesia bahan dasar kaldu iga sapi dengan sup continental

T. Tujuan Pembelajaran

KD 3.12

Setelah menggali informasi dari berbagai sumber bacaan Peserta Didik dapat

- 15. Menjelaskan pengertian sup Indonesia bahan dasar kaldu iga sapi dengan benar
- 16. Menyebutkan macam-macam sup Indonesia bahan dasar kaldu iga sapi dengan tepat
- 17. Memilih alat dan kualitas bahan sup indonesia berbahan dasar iga sapi dengan baik
- 18. Menjelaskan cara pembuatan sup Indonesia bahan dasar kaldu iga sapi dengan benar
- 19. Menjelaskan kriteria hasil sup Indonesia bahan dasar kaldu iga sapi dengan tepat
- 20. Menjelaskan cara penyimpanan sup Indonesia bahan dasar iga sapi dengan baik
- 21. Menjelaskan perbedaan pada masing-masing sup Indonesia bahan dasar kaldu iga sapi dan sup continental secara tepat

KD 4.1

Setelah membaca Jobsheet diharapkan Peserta Didik dapat

- 15. Mengulang kembali pengertian sup indonesia bahan dasar kaldu iga sapi dengan santun
- 16. Mengulang kembali macam-macam sup Indonesia bahan dasar kaldu iga sapi dengan tepat
- 17. Memilih bahan dan alat yang digunakan untuk sup indonesia bahan dasar kaldu iga sapi dengan tepat
- 18. Membuat sup indonesia bahan dasar kaldu iga sapi sesuai dengan standar resep
- 19. Menjelaskan hasil kriteria sup Indonesia bahan dasar kaldu iga sapi dengan benar
- 20. Melakukan penyimpanan sup Indonesia bahan dasar kaldu iga sapi dengan tepat
- 21. Menunjukkan perbedaan yang menonjol dari masing-masing sup Indonesia bahan dasar kaldu iga sapi dan sup continental secara tepat

U. Materi Pembelajaran (Lampiran)

- 15. Pengertian sup indonesia bahan dasar kaldu iga sapi
- 16. Jenis -jenis sup indonesia bahan dasar kaldu iga sapi
- 17. Bahan dan alat yang digunakan pada sup Indonesia bahan kaldu iga sapi
- 18. Pengolahan sup Indonesia bahan dasar kaldu iga sapi
- 19. Kriteria sup Indonesia bahan dasar kaldu iga sapi
- 20. Penyimpanan sup Indonesia bahan dasar kaldu iga sapi
- 21. Perbedaan masing-masing sup indonesia bahan dasar kaldu iga sapi dan sup continental

V. Pendekatan, Model dan Metode Pembelajaran

- 7. Pendekatan : Saintifik
- 8. Model : Discovery Learning
- 9. Metode : Tematik, praktek

W. Kegiatan Pembelajaran
Pertemuan ke-4

Langkah Pembelajaran	Deskripsi	Alokasi Waktu
Kegiatan awal	<p>p. Guru mengkondisikan keadaan kelas</p> <p>q. Guru memberi salam</p> <p>r. Memulai pelajaran dengan berdoa agar kegiatan pembelajaran dapat berjalan dengan baik</p> <p>s. Menyanyikan salah satu lagu Nasional</p> <p>t. Melakukan presensi</p> <p>u. Menyampaikan tujuan pembelajaran</p> <p>v. Melakukan appersepsi dengan mengajukan pertanyaan terkait pengetahuan sebelumnya dengan materi pembelajaran yang akan disampaikan (hidangan sup indonesia)</p> <p>w. Peserta didik membentuk kelompok menjadi 11 kelompok dengan beranggotan masing-masing 2-3 anggota</p>	15 Menit
Kegiatan Inti	<p>Mengamati <i>Stimulus</i></p> <p>h. Peserta didik membaca jobsheet yang sudah diberikan tentang Sup Indonesia bahan dasar iga sapi (Rib)</p> <p>i. Peserta didik melakukan pengamatan terhadap bahan dan alat yang akan digunakan untuk membuat Sup Indonesia dengan menu Sup Konro dan Sup Brenerbun (kacang merah)</p> <p>j. Guru memberikan gambaran tentang cara membuat Sup Konro dan Sup Brenerbun dan hal-hal yang perlu diperhatikan dalam membuat sup Indonesia bahan dasar iga sapi</p>	250 Menit
	<p>Menanya <i>Identifikasi masalah</i></p> <p>d. Peserta didik menanyakan pertanyaan terkait pengertian sup indonesia bahan dasar iga sapi, jenis-jenis sup Indonesia bahan iga sapi, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat sup Indonesia bahan dasar iga sapi, kriteria hasil sup Indonesia bahan iga sapi, cara penyimpanan sup Indonesia dan perbedaan masing-masing sup Indonesia bahan dasar iga sapi dan sup continental</p> <p>e. Secara berkelompok peserta didik mendiskusikan langkah kerja yang akan dilakukan membuat Sup Konro dan Sup Brenerbun (kacang merah)</p>	
	Mengumpulkan Informasi	

Langkah Pembelajaran	Deskripsi	Alokasi Waktu
	<p><i>Pengumpulan data</i></p> <p>c. Peserta didik mempraktekkan jobsheet sup bahan dasar kaldu iga sapi (Sup Konro dan Sup Brenerbun) dengan menerapkan aspek hygiene</p> <p>d. Peserta didik mencatat temuan saat melakukan praktek</p>	
	<p>Mengasosiasi</p> <p>d. Peserta didik membuat analisa dan evaluasi praktek membuat sUp Indonesia bahan dasar kaldu iga sapi</p>	
	<p>Mengkomunikasikan</p> <p>e. Menyimpulkan analisa praktek Sup Konro dan Sup Brenerbun</p> <p>e. Peserta didik menyusun kesimpulan dan membuat laporan hasil analisa praktek dengan menu Sup Konro dan Sup Brenerbun(kacang merah)</p>	
Kegiatan Penutup	<p>o. Peserta didik dapat memilah sampah organik dan non-organik</p> <p>p. Guru melakukan refleksi kegiatan pembelajaran</p> <p>q. Guru melakukan evaluasi</p> <p>r. Guru menyampaikan tindak lanjut berupa pemberian tugas yaitu membuat perencanaan praktek selanjutnya</p> <p>s. Guru mengkondisikan peserta didik untuk membersihkan ruang</p> <p>t. Pembelajaran ditutup dengan berdoa</p>	15 menit
TOTAL		270 menit

X. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan
Instrumen dan Teknik penilaian serta Analisis Hasil Penilaian

No	Aspek	Jenis / Teknik	Instrument
	Sikap	Non tes <ul style="list-style-type: none"> - Observasi - Jurnal 	Observasi Form jurnal
	Pengetahuan	Test <ul style="list-style-type: none"> - Lisan Non test <ul style="list-style-type: none"> - Penugasan 	Lisan Lembar tugas Lembar penilaian tugas
	Keterampilan	Non Test <ul style="list-style-type: none"> - Portofolio 	Lembar penilaian portofolio

Instrument Penilaian Sikap

- c. Observasi Penilaian Sikap

Hari / Tanggal :
 Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
 Materi : Membuat Soto berbahan jeroan
 Pertemuan : ke-8
 Kelas : XI Boga

No	Nama Siswa	Kerjasama				Disiplin				Tanggungjawab				Jumlah
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
1														
2														
dst														

Rubrik Penilaian Sikap

No	Aspek	Kriteria penilaian
1	Kerjasama	9. Terlibat aktif dalam bekerja kelompok 10. Kesediaan melakukan tugas sesuai kesepakatan 11. Bersedia membantu orang lain dalam satu kelompok yang mengalami kesulitan 12. Menghargai hasil kerja anggota kelompok / team work 4 = skor 4 jika 4 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik 3 = skor 3 jika 3 indikator kosisten ditunjukkan peserta didik 2 = skor 2 jika 2 indikator kosisten ditunjukkan peserta didik 1 = skor 1 jika 1 atau tidak ada indicator yang konsisten ditunjukkan peserta didik
2	Disiplin	9. Hadir dikelas tepat waktu 10. Mengikuti tatap muka dari awal hingga akhir 11. Rapi berpakaian sesuai ketentuan yang berlaku 12. Mengumpulkan tugas tepat waktu 4 = skor 4 jika 4 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik 3 = skor 3 jika 3 indikator kosisten ditunjukkan peserta didik 2 = skor 2 jika 2 indikator kosisten ditunjukkan peserta didik 1 = skor 1 jika 1 atau tidak ada indicator yang konsisten ditunjukkan peserta didik
3	Tanggungjawab	11. Menerima resiko dari tindakan yang dilakukan 12. Melaksanakan tugas / pekerjaan sesuai dengan target kualitas 13. Melaksanakan tugas / pekerjaan sesuai denga target waktu 14. Mengembalikan barang yang dipinjam sesuai kondisi semula 15. Meminta maaf atas kesalahan yang dilakukan 4 = skor 4 jika 4-5 indikator kosisten ditunjukkan peserta didik

		<p>3 = skor 3 jika 3 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik</p> <p>2 = skor 2 jika 2 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik</p> <p>1 = skor 1 jika 1 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik</p>
--	--	--

Jurnal

Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran

No	Aspek yang dinilai	Teknik penilaian	Waktu penilaian
1	Sikap <ul style="list-style-type: none"> g. Disiplin dalam hal kehadiran di kelas h. Kerjasama dalam mengerjakan tugas saat praktek i. Tanggung jawab dalam mengerjakan tugas saat praktek 	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat berdiskusi
2	Pengetahuan <ul style="list-style-type: none"> c. Dapat membuat perencanaan praktik dengan mencakup rencana belanja, rencana kegiatan dan rencana alat 	Pengumpulan tugas	Penyelesaian tugas individu
3	Keterampilan <ul style="list-style-type: none"> e. Keterampilan dalam melaksanakan tugas-tugas f. Kemampuan dalam menyelesaikan tugas yang diberikan 	Pengamatan	Penyelesaian tugas (baik individu maupun kelompok) dan saat diskusi

JURNAL				
Mata Pelajaran :				
Kelas :				
No	Nama siswa	Hari/tanggal	Kejadian	Keterangan
1				
2				
Dst				

Penilaian Ranah Pengetahuan

e. Tes tulis

Teknik penilaian : tes tulis
Bentuk instrument : soal isian singkat

No	Indikator	Teknik	Bentuk Instrumen	Instrumen	Kunci Jawaban
1	Menjelaskan manfaat fungsi sup	Testulis	Soal tulis	Sebutkan dan jelaskan fungsi hidangan sup Indonesia	Sup berfungsi sebagai membangkitkan selera makan, menetarlkan rasa tajam dari cold appetizer serta sebagai pelumas dalam proses makan agar makanan tidak tersangkut ditenggorokan
2	Menyebutkan komposisi sup indonesia	Tes tulis	Soal tulis	Sebutkan komposisi dalam membuat sup indonesia	Komposisi bahan yang digunakan dalam pembuat sup Indonesia : a. Bahan Utama adalah kaldu yang dapat mempengaruhi kualitas sup / sop yang dihasilkan Bahan isian adalah isi dari sup itu sendiri, dapat berupa sayuran, daging, atau kombinasi keduanya Bahan pemberi rasa / aroma adalah bumbu dan rempah yang digunakan (baik basah atau kering) Bahan pelengkap / garnish seperti irisan seledri, irisan daun bawang / bawang pre, irisan bawang goreng, tomat,dll
3	Membedakan sup dan soto	Testulis	Soal tulis	Apa yang membedakan antara sup dan soto indonesia ?	Yang membedakan antara sup dan soto adalah pemakaian bumbu dan rempah yang lebih sederhana pada sup sedangkan soto lebih kaya rempah
4	Menyebutkan jenis-jenis sup indonesia	Tes tulis	Soal tulis	Sebutkan min 4 jenis sup indonesia	a. Sup konro b. Sup ares c. Sup kaki kambing d. Sup timlo e. Sup jagung f. Tekwan g. Sup ayam

Rubrik Penilaian Tes Lisan

No	Indikator Jawaban	Kriteria	Skor
1	Sup berfungsi sebagai membangkitkan selera makan, menetarlkan rasa tajam dari cold appetizer serta sebagai pelumas dalam proses makan agar makanan tidak tersangkut ditenggorokan	<ul style="list-style-type: none">• Jika mampu menjawab dengan benar, tepat dan lengkap• Jika mampu menjwaba kurang tepat• Jika mampu menjawab tidak sesuai• Jika tidak mampu menjawab sama sekali	20 10 5 0

2	<p>Komposisi bahan yang digunakan dalam pembuat sup Indonesia :</p> <p>a. Bahan Utama adalah kaldu yang dapat mempengaruhi kualitas sup / sop yang dihasilkan</p> <p>Bahan isian adalah isi dari sup itu sendiri, dapat berupa sayuran, daging, atau kombinasi keduanya</p> <p>Bahan pemberi rasa / aroma adalah bumbu dan rempah yang digunakan (baik basah atau kering)</p> <p>4. Bahan pelengkap / garnish seperti irisan seledri, irisan daun bawang / bawang pre, irisan bawang goreng, tomat,dll</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Jika mampu menjawab dengan benar, tepat dan lengkap • Jika mampu menjawab kurang tepat • Jika mampu menjawab tidak sesuai • Jika tidak mampu menjawab sama sekali 	<p>40</p> <p>20</p> <p>5</p> <p>0</p>
3	<p>Yang membedakan antara sup dan soto adalah pemakaian bumbu dan rempah yang lebih sederhana pada sup sedangkan soto lebih kaya rempah</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Jika mampu menjawab dengan benar, tepat dan lengkap • Jika mampu menjawab kurang tepat • Jika mampu menjawab tidak sesuai • Jika tidak mampu menjawab sama sekali 	<p>20</p> <p>10</p> <p>5</p> <p>0</p>
4	<p>a. Sup konro</p> <p>b. Sup ares</p> <p>c. Sup kaki kambing</p> <p>d. Sup timlo</p> <p>e. Sup jagung</p> <p>f. Tekwan</p> <p>g. Sup ayam</p> <p>h. Sup sayur</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Jika mampu menjawab 5-8 point dengan benar, tepat dan lengkap • Jika mampu menjawab 4-5 • Jika mampu menjawab <3 • Jika tidak mampu menjawab sama sekali 	<p>20</p> <p>10</p> <p>5</p> <p>0</p>

Total skor 100

Pendekatan nilai 100

Penentuan nilai akhir = total skor yang diperoleh

- f. Lembar Tugas
3. Kerjakan tertib kerja berdasarkan menu yang sudah ditentukan dengan cakupan :
- g. Daftar belanja /daftar bahan
 - h. Rencana kegiatan
 - i. Rencana alat
- Rubrik Penilaian Tugas

No	Indikator Jawaban	Kriteria	Skor
1	<p>Membuat lembar persiapan tertib kerja :</p> <p>g. Daftar belanja / daftar bahan</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Jika mampu membuat 3 point dengan sistematis dan rapi 	9-10

	h. Rencana kegiatan	• Jika hanya mampu membuat 2 point	7-8
	i. Rencana alat	• Jika hanya mampu membuat 1 point	5-6
		• Jika tidak membuat	0

Penilaian Ranah Keterampilan

Teknik penilaian : unjuk kerja

Bentuk penilaian : lembar penilaian praktik

KD	Indikator Soal
4.3 Membuat soto Indonesia	1. Berdasarkan praktek membuat soto Indonesia berbahan dasar kaldu ayam maka peserta didik mencatat temuan saat praktek berlangsung dan membuat laporan praktik

Format laporan

No	Hari/Tgl	Menu	Bahan & Bumbu	Kriteria	Penyajian	Foto/Gambar

Lembar penilaian tugas

Judul Tugas : Laporan Praktek PPMI

Hari/Tanggal :

Kelas : XI Boga

No	Nama Siswa	Skor Penilaian				Total Nilai (100)
		Sistematika penulisan (25)	Kerapian (20)	Target penyelesaian (15)	Hasil (40)	
1						
2						
Dst						

Kriteria penilaian penyusunan laporan

Kategori	Kriteria	Skor
Sistematika penulisan (25)	Penulisan sangat sesuai dengan sistematika penulisan yang baku	20-25
	Penulisan sesuai dengan sistematika penulisan baku	15
	Penulisan cukup sesuai dengan sistematika penulisan yang baku	10
	Penulisan kurang sesuai dengan sistematika penulisan yang baku	3-5
Kerapian (20)	Laporan penyajian deskripsi yang dilakukan sangat rapi	20
	Laporan penyajian deskripsi yang dilakukan rapi	15
	Laporan penyajian deskripsi yang dilakukan cukup rapi	10
	Laporan penyajian deskripsi yang dilakukan kurang rapi	3-5
Target penyelesaian (15)	Tepat 1 jam sesuai dengan waktu yang ditentukan	15
	± 5 menit lebih dari waktu yang ditentukan	10-12
	± 10 menit lebih dari waktu yang ditentukan	5

	≥ 15 menit lebih dari waktu yang ditentukan	3
Hasil (40)	Kebenaran materi yang disampaikan sangat lengkap, laporan rapi dan menarik, Laporan dilengkapi cover dan foto / gambar	35-40
	Kebenaran materi yang disampaikan lengkap, laporan rapi dan menarik, Laporan dilengkapi cover dan foto / gambar	25-30
	Kebenaran materi yang disampaikan cukup lengkap, laporan rapi namun kurang menarik, Laporan dilengkapi cover dan foto / gambar	15-20
	Kebenaran materi yang disampaikan kurang lengkap, laporan kurang rapi dan kurang menarik, dilengkapi cover dan foto / gambar	10
	Kebenaran materi yang disampaikan tidak lengkap, laporan kurang rapi dan kurang menarik, tidak dilengkapi cover dan foto / gambar	1-5

Bobot total wajib 100

Cara perhitungan

$$\text{Nilai total} = \sum \frac{\text{skor perolehan}}{\text{skor maksimal}} \times \text{bobot}$$

Ranah Keterampilan

LEMBAR PENILAIAN PRAKTEK
 PERSIAPAN PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA
 TAHUN PELAJARAN 2017/2018

Praktek ke
 Kelas
 Tanggal

Kel	Nama	Menu	Nilai						
			Persiapan		Proses	Hasil			Total
			Tertib	Uniform		Rasa	Tekstur	Penampilan	
			10	5		40	15	15	
1									
2									
Dst									

Rubrik Penilaian Keterampilan			
No	Komponen penilaian	Indicator / kriteria unjuk kerja	Skor (100)
1	Persiapan		
	1.1 tertib kerja	1. peserta didik dapat membuat perencanaan dengan rapi, sistematis dan lengkap	10
		2. peserta didik dapat membuat perencanaan dengan rapi, dan sistematis	9
		3. peserta didik dapat membuat perencanaan dengan rapi	8
		4. peserta didik membuat perencanaan dengan tidak rapi , tidak sistematis dan tidak lengkap	0
	1.2 uniform	1. hadir tepat waktu, berseragam lengkap, bersih, dan rapi	5

		2. hadir tepat waktu, berseragam lengkap lengkap dan rapi	4
		3. hadir tepat waktu berseragam lengkap	3
		4. hadir tidak tepat waktu berseragam tidak lengkap	0
2	Proses (Max 40)		
	2.1 proses kerja	1. sistematika kerja dalam mengatur pola kerja dengan tepat, cepat dan memperhatikan <i>Standart Operational Procedure</i> (SOP)	36-40
		2. sistematika kerja dalam mengatur pola kerja dengan tepat dan cepat	31-35
		3. sistematika kerja dalam mengatur pola kerja dengan tepat	25-30
		4. sistematika kerja dalam mengatur pola kerja dengan tidak tepat, tidak cepat dan tidak memperhatikan <i>Standart Operational Procedure</i> (SOP)	0
3	Hasil		
	3.1 Rasa	1. peserta didik dapat membuat hidangan dengan rasa yang sesuai dengan kriteria	13-15
		2. peserta didik mampu membuat hidangan dengan rasa kurang sesuai dengan kriteria	10-12
		3. peserta didik dapat membuat hidangan dengan rasa tidak sesuai dengan	7-9
	3.2 Tekstur	1. peserta didik dapat membuat hidangan dengan tekstur yang sesuai dengan kriteria	13-15
		2. peserta didik dapat membuat hidangan dengan tekstur kurang sesuai dengan kriteria	10-12
		3. peserta didik dapat membuat hidangan dengan tekstur yang tidak sesuai dengan kriteria	7-9
	3.3 penampilan	1. peserta didik dapat membuat dan menyajikan hidangan dengan kreatifitas yang tinggi	13-15
		2. peserta didik dapat membuat dan menyajikan hidangan dengan kreatifitas yang sedang	10-12
		3. peserta didik dapat membuat dan menyajikan hidangan dengan kreatifitas yang rendah	7-9

Bobot total wajib 100
 Cara perhitungan
 Nilai total = $\sum \frac{skor\ perolehan}{skor\ maksimal} \times bobot$

2. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan
 - o Peserta didik yang belum mencapai KKM (< 80) diadakan pembelajaran remedial
 - o Peserta didik yang telah mencapai KKM (≥ 80) maka dapat menjadi tutor sebaya bagi temannya.

I. Media, Alat, Bahan dan Sumber belajar

1. Media : Bahan, jobsheet
2. Alat : Peralatan dapur dan bahan praktek
3. Sumber Belajar : jobsheet, modul pengolahan makanan oriental Menyiapkan dan Mengolah Kaldu dan Sup/Soto
Erwin, T Lilly. 2014. 116 Resep Sop, 116 Resep Soto dan Hidangan Sayur. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama

Yogyakarta, November 2017

Mengetahui
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PLT



Janti Utami, S.Pd
NIP. 196701011990032015



Nurul Hifni Azizah
NIM 14511244013

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Sekolah	: SMK Negeri 2 Godean
Program Studi	: Tata Boga
Mata Pelajaran	: Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Kelas / Semester	: XI / Ganjil
Tahun Pembelajaran	: 2017 / 2018
Alokasi Waktu	: 6 x 45 menit (1 pertemuan)
KKM	: 80

A. Kompetensi Inti (KI)

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

KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar dan mencipta dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar (KD)

1. KD pada KI pengetahuan
 - 3.2 Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik sup Indonesia
2. KD pada KI keterampilan
 - 4.3 Membuat sup Indonesia

C. Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)

1. Indikator KD pada KI pengetahuan
 - 3.1.1 Menjelaskan pengertian sup indonesia bahan dasar kaldu ayam broiler
 - 3.1.2 Menyebutkan jenis -jenis sup Indonesia bahan dasar kaldu ayam broiler
 - 3.1.3 Memilih bahan dan alat yang digunakan untuk sup Indonesia bahan dasar kaldu ayam broiler
 - 3.1.4 Menjelaskan cara pembuatan sup indonesia bahan dasar kaldu ayam broiler
 - 3.1.5 Menjelaskan kriteria hasil sup indonesia bahan dasar kaldu ayam broiler
 - 3.1.6 Menjelaskan cara penyimpanan sup Indonesia bahan dasar kaldu ayam broiler
 - 3.1.7 Menjelaskan masing-masing perbedaan sup Indonesia bahan dasar kaldu ayam broiler dengan sup continental
2. Indikator KD pada KI keterampilan
 - 4.1.1 Mengulang kembali pengertian sup indonesia bahan dasar kaldu ayam broiler
 - 4.1.2 Mengulang kembali jenis -jenis sup Indonesia dengan bahan dasar kaldu ayam broiler
 - 4.1.3 Memilih bahan dan alat yang digunakan untuk sup Indonesia dengan bahan dasar kaldu ayam broiler
 - 4.1.4 Membuat sup indonesia dengan bahan dasar kaldu ayam broiler

- 4.1.5 Menjelaskan kriteria hasil sup indonesia dengan bahan dasar ayam broiler
- 4.1.6 Melakukan penyimpanan sup Indonesia bahan dasar kaldu ayam broiler
- 4.1.7 Menunjukkan perbedaan dari masing-masing sup Indonesia bahan dasar kaldu ayam broiler dengan sup continental

D. Tujuan Pembelajaran

KD 3.12

Setelah menggali informasi dari berbagai sumber bacaan Peserta Didik dapat

- 22. Menjelaskan pengertian sup Indonesia bahan dasar kaldu ayam broiler dengan benar
- 23. Menyebutkan macam-macam sup Indonesia bahan dasar kaldu ayam broiler dengan tepat
- 24. Memilih alat dan kualitas bahan sup indonesia berbahan dasar ayam broiler dengan baik
- 25. Menjelaskan cara pembuatan sup Indonesia bahan dasar kaldu ayam broiler dengan benar
- 26. Menjelaskan kriteria hasil sup Indonesia bahan dasar kaldu ayam broiler dengan tepat
- 27. Menjelaskan cara penyimpanan sup Indonesia bahan dasar ayam broiler dengan baik
- 28. Menjelaskan perbedaan pada masing-masing sup Indonesia bahan dasar kaldu ayam broiler dan sup continental secara tepat

KD 4.1

Setelah membaca Jobsheet diharapkan Peserta Didik dapat

- 22. Mengulang kembali pengertian sup indonesia bahan dasar kaldu ayam broiler dengan tepat
- 23. Mengulang kembali macam-macam sup Indonesia bahan dasar kaldu ayam broiler dengan tepat
- 24. Memilih bahan dan alat yang digunakan untuk sup indonesia bahan dasar kaldu ayam broiler dengan tepat
- 25. Membuat sup indonesia bahan dasar kaldu ayam broiler sesuai dengan standar resep
- 26. Menjelaskan hasil kriteria sup Indonesia bahan dasar kaldu ayam broiler dengan benar
- 27. Melakukan penyimpanan sup Indonesia bahan dasar kaldu ayam broiler dengan benar
- 28. Menunjukkan perbedaan yang menonjol dari masing-masing sup Indonesia bahan dasar kaldu ayam broiler dan sup continental secara tepat

E. Materi Pembelajaran (Lampiran)

- 22. Pengertian sup indonesia bahan dasar kaldu ayam broiler
- 23. Jenis-jenis sup indonesia bahan dasar kaldu ayam broiler
- 24. Bahan dan alat yang digunakan pada sup Indonesia bahan kaldu ayam broiler
- 25. Pengolahan sup Indonesia bahan dasar kaldu ayam broiler
- 26. Kriteria sup Indonesia bahan dasar kaldu ayam broiler
- 27. Penyimpanan sup Indonesia bahan dasar kaldu ayam broiler
- 28. Perbedaan masing-masing sup indonesia bahan dasar kaldu ayam broiler dan sup continental

F. Pendekatan, Model dan Metode Pembelajaran

- 10. Pendekatan : Saintifik
- 11. Model : Discovery Learning
- 12. Metode : Tematik, praktek

G. Kegiatan Pembelajaran
Pertemuan ke-5

Langkah Pembelajaran	Deskripsi	Alokasi Waktu
Kegiatan awal	<ul style="list-style-type: none">x. Guru mengkondisikan keadaan kelasy. Guru memberi salamz. Memulai pelajaran dengan berdoa agar kegiatan pembelajaran dapat berjalan dengan baikâ. Menyanyikan salah satu lagu Nasionalä. Melakukan presensiö. Menyampaikan tujuan pembelajaranaa. Melakukan appersepsi dengan mengajukan pertanyaan terkait pengetahuan sebelumnya dengan materi pembelajaran yang akan disampaikan (hidangan sup indonesia)bb. Peserta didik membentuk kelompok menjadi 11 kelompok dengan beranggotan masing-masing 2-3 anggota	15 Menit
Kegiatan Inti	Mengamati <i>Stimulus</i> <ul style="list-style-type: none">k. Peserta didik membaca jobsheet yang sudah diberikan tentang Sup Indonesia bahan dasar ayam broilerl. Peserta didik melakukan pengamatan terhadap bahan dan alat yang akan digunakan untuk membuat Sup Indonesia dengan menu Sup Timlo dan Sup Jagungm. Guru memberikan gambaran tentang cara membuat Sup Timlo dan Sup Jagung dan hal-hal yang perlu diperhatikan dalam membuat sup Indonesia bahan dasar ayam broiler	250 Menit
	Menanya <i>Identifikasi masalah</i> <ul style="list-style-type: none">f. Peserta didik menanyakan pertanyaan terkait pengertian sup indonesia bahan dasar ayam broiler, jenis-jenis sup Indonesia bahan ayam broiler, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat sup Indonesia bahan dasar ayam broiler, kriteria hasil sup Indonesia bahan ayam broiler, cara penyimpanan sup Indonesia dan perbedaan masing-masing sup Indonesia bahan dasar ayam broiler dan sup continentalg. Secara berkelompok peserta didik mendiskusikan	

Langkah Pembelajaran	Deskripsi	Alokasi Waktu
	langkah kerja yang akan dilakukan membuat Sup Timlo dan Sup Jagung	
	Mengumpulkan Informasi <i>Pengumpulan data</i> <ul style="list-style-type: none"> e. Peserta didik mempraktekkan jobsheet sup bahan dasar kaldu ayam broiler (Sup Timlo dan Sup Jagung) dengan menerapkan aspek hygiene f. Peserta didik mencatat temuan saat melakukan praktek 	
	Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"> f. Peserta didik membuat analisa dan evaluasi praktek membuat Sup Indonesia bahan dasar kaldu ayam broiler 	
	Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> f. Menyimpulkan analisa praktek Sup Timlo dan Sup Jagung g. Peserta didik menyusun kesimpulan dan membuat laporan hasil analisa praktek dengan menu Sup Timlo dan Sup Jagung 	
Kegiatan Penutup	<ul style="list-style-type: none"> u. Peserta didik dapat memilah sampah organik dan non-organik v. Peserta didik membersihkan area kerja w. Guru melakukan refleksi kegiatan pembelajaran x. Guru melakukan evaluasi y. Guru menyampaikan tindak lanjut berupa pemberian tugas yaitu membuat perencanaan praktek selanjutnya z. Guru mengkondisikan peserta didik untuk membersihkan ruang aa. Pembelajaran ditutup dengan berdoa 	15 menit
TOTAL		270 menit

H. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan
Instrumen dan Teknik penilaian serta Analisis Hasil Penilaian

No	Aspek	Jenis / Teknik	Instrument
	Sikap	Non tes <ul style="list-style-type: none"> - Observasi - Jurnal 	Observasi Form jurnal
	Pengetahuan	Test <ul style="list-style-type: none"> - Lisan Non test <ul style="list-style-type: none"> - Penugasan 	Lisan Lembar tugas

			Lembar penilaian tugas
	Keterampilan	Non Test - Portofolio	Lembar penilaian portofolio

Instrument Penilaian Sikap

- d. Observasi Penilaian Sikap
- Hari / Tanggal :
- Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
- Materi : Membuat Soto berbahan jeroan
- Pertemuan : ke-8
- Kelas : XI Boga

No	Nama Siswa	Kerjasama				Disiplin				Tanggungjawab				Jumlah
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
1														
2														
dst														

Rubrik Penilaian Sikap

No	Aspek	Kriteria penilaian
1	Kerjasama	13. Terlibat aktif dalam bekerja kelompok 14. Kesediaan melakukan tugas sesuai kesepakatan 15. Bersedia membantu orang lain dalam satu kelompok yang mengalami kesulitan 16. Menghargai hasil kerja anggota kelompok / team work
		4 = skor 4 jika 4 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik 3 = skor 3 jika 3 indikator kosisten ditunjukkan peserta didik 2 = skor 2 jika 2 indikator kosisten ditunjukkan peserta didik 1 = skor 1 jika 1 atau tidak ada indicator yang konsisten ditunjukkan peserta didik
2	Disiplin	13. Hadir dikelas tepat waktu 14. Mengikuti tatap muka dari awal hingga akhir 15. Rapi berpakaian sesuai ketentuan yang berlaku 16. Mengumpulkan tugas tepat waktu
		4 = skor 4 jika 4 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik 3 = skor 3 jika 3 indikator kosisten ditunjukkan peserta didik 2 = skor 2 jika 2 indikator kosisten ditunjukkan peserta didik 1 = skor 1 jika 1 atau tidak ada indicator yang konsisten ditunjukkan peserta didik
3	Tanggungjawab	16. Menerima resiko dari tindakan yang dilakukan 17. Melaksanakan tugas / pekerjaan sesuai dengan target kualitas 18. Melaksanakan tugas / pekerjaan sesuai denga target

		waktu 19. Mengembalikan barang yang dipinjam sesuai kondisi semula 20. Meminta maaf atas kesalahan yang dilakukan
		4 = skor 4 jika 4-5 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik 3 = skor 3 jika 3 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik 2 = skor 2 jika 2 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik 1 = skor 1 jika 1 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik

Jurnal

Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran

No	Aspek yang dinilai	Teknik penilaian	Waktu penilaian
1	Sikap j. Disiplin dalam hal kehadiran di kelas k. Kerjasama dalam mengerjakan tugas saat praktek l. Tanggung jawab dalam mengerjakan tugas saat praktek	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat berdiskusi
2	Pengetahuan d. Dapat membuat perencanaan praktik dengan mencakup rencana belanja, rencana kegiatan dan rencana alat	Pengumpulan tugas	Penyelesaian tugas individu
3	Keterampilan g. Keterampilan dalam melaksanakan tugas-tugas h. Kemampuan dalam menyelesaikan tugas yang diberikan	Pengamatan	Penyelesaian tugas (baik individu maupun kelompok) dan saat diskusi

JURNAL				
Mata Pelajaran :				
Kelas :				
No	Nama siswa	Hari/tanggal	Kejadian	Keterangan
1				
2				
3				

Dst				
-----	--	--	--	--

Penilaian Ranah Pengetahuan

- g. Tes lisan
 - Teknik penilaian : tes lisan
 - Bentuk instrument : soal isian singkat

No	Indikator	Teknik	Bentuk Instrumen	Instrumen	Kunci Jawaban
1	Menjelaskan definisi sup indonesia	Tes lisan	Soal lisan	Apa yang dimaksud sup indonesia ?	Pada hidangan Indonesia sup memiliki pengertian yaitu adalah makanan cair yang terbuat dari kaldu daging (sapi, ayam, ikan, dll) dan ditambah dengan bahan – bahan lain yang beraroma (bumbu & rempah) serta isian (baik berupa sayuran / daging dari kaldu itu sendiri).
2	Menjelaskan bahan yang dibutuhkan untuk sup timlo	Tes lisan	Soal lisan	Sebutkan bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat sup timlo	Bahan sup timlo : <ul style="list-style-type: none"> g. Daging ayam broiler h. Soun i. Bunga sedap malam j. Jamur kuping k. Udang l. Bakso ikan m. Kentang n. Daun kol o. Kacang polong
3	Menjelaskan alat yang digunakan dalam pengolahan sup jagung	Tes lisan	Soal lisan	Alat apa sajakah yang digunakan untuk mengolah sup jagung ?	Alat yang digunakan : <ul style="list-style-type: none"> a. Panci b. Sendok sayur c. Wajan d. Spatula e. Talenan
4	Menjelaskan kriteria hidangan sup jagung	Tes lisan	Soal lisan	Sebutkan kriteria yang terdapat di hidangan sup jagung	Kriteria sup jagung : <p>Tekstur : berkuah kental dan cair</p> <p>Warna : kaldu jernih dan warna sayur masih cerah</p> <p>Rasa : gurih</p>

Rubrik Penilaian Tes Lisan

No	Indikator Jawaban	Kriteria	Skor
1	Pada hidangan Indonesia sup memiliki	<ul style="list-style-type: none"> Jika mampu menjawab 	40

	pengertian yaitu adalah makanan cair yang terbuat dari kaldu daging (sapi, ayam, ikan, dll) dan ditambah dengan bahan – bahan lain yang beraroma (bumbu & rempah) serta isian (baik berupa sayuran / daging dari kaldu itu sendiri).	<ul style="list-style-type: none"> dengan tepat dan lengkap Jika mampu menjawab dengan lengkap kurang tepat Jika mampu menjawab kurang tepat Jika mampu menjawab tidak sesuai Jika tidak mampu menjawab sama sekali 	30 20 10 0
2	Bahan sup timlo : a. Daging ayam broiler b. Soun c. Bunga sedap malam d. Jamur kuping e. Udang f. Bakso ikan g. Wortel h. Kentang i. Daun kol j. Kacang polong	<ul style="list-style-type: none"> Jika mampu menjawab 8-10 point dengan tepat dan lengkap Jika mampu menjawab 5-7 point dengan benar dan lengkap Jika mampu menjawab 2-4 point dengan benar dan lengkap Jika mampu menjawab 1 point saja Jika tidak mampu menjawab sama sekali 	40 30 20 10 0
3	Alat yang digunakan : a. Panci b. Sendok sayur c. Wajan d. Spatula e. Talenan	<ul style="list-style-type: none"> Jika mampu menjawab 5 point dengan tepat dan lengkap Jika mampu menjawab 4 point dengan tepat dan lengkap Jika mampu menjawab <3 point Jika tidak mampu menjawab sama sekali 	10 8 5 0
4	Kriteria sup jagung : Tekstur : berkuah kental dan cair Warna : kaldu jernih dan warna sayur masih cerah Rasa : gurih	<ul style="list-style-type: none"> Jika mampu menjawab 3 point dengan tepat dan lengkap Jika mampu menjawab 2 point dengan tepat dan kurang lengkap Jika mampu menjawab 1 point Jika tidak mampu menjawab sama sekali 	10 8 5 0

Total skor 100

Pendekatan nilai 100

Penentuan nilai akhir = total skor yang diperoleh

h. Lembar Tugas

4. Kerjakan tertib kerja berdasarkan menu yang sudah ditentukan dengan cakupan :

- j. Daftar belanja /daftar bahan
 - k. Rencana kegiatan
 - l. Rencana alat
- Rubrik Penilaian Tugas

No	Indikator Jawaban	Kriteria	Skor
1	Membuat lembar persiapan tertib kerja : j. Daftar belanja / daftar bahan k. Rencana kegiatan l. Rencana alat	• Jika mampu membuat 3 point dengan sistematis dan rapi	9-10
		• Jika hanya mampu membuat 2 point	7-8
		• Jika hanya mampu membuat 1 point	5-6
		• Jika tidak membuat	0

Penilaian Ranah Keterampilan
 Teknik penilaian : unjuk kerja
 Bentuk penilaian : lembar penilaian praktik

KD	Indikator Soal
4.3 Membuat soto Indonesia	1. Berdasarkan praktek membuat soto Indonesia berbahan dasar kaldu ayam maka peserta didik mencatat temuan saat praktek berlangsung dan membuat laporan praktik

Format laporan

No	Hari/Tgl	Menu	Bahan & Bumbu	Kriteria	Penyajian	Foto/Gambar

Lembar penilaian tugas
 Judul Tugas : Laporan Praktek PPMI
 Hari/Tanggal :
 Kelas : XI Boga

No	Nama Siswa	Skor Penilaian				Total Nilai (100)
		Sistematika penulisan (25)	Kerapian (20)	Target penyelesaian (15)	Hasil (40)	
1	dst					
2						
dst						

Kriteria penilaian penyusunan laporan

Kategori	Kriteria	Skor
Sistematika penulisan (25)	Penulisan sangat sesuai dengan sistematika penulisan yang baku	20-25
	Penulisan sesuai dengan sistematika penulisan baku	15
	Penulisan cukup sesuai dengan sistematika penulisan yang baku	10

	Penulisan kurang sesuai dengan sistematika penulisan yang baku	3-5
Kerapian (20)	Laporan penyajian deskripsi yang dilakukan sangat rapi	20
	Laporan penyajian deskripsi yang dilakukan rapi	15
	Laporan penyajian deskripsi yang dilakukan cukup rapi	10
	Laporan penyajian deskripsi yang dilakukan kurang rapi	3-5
Target penyelesaian (15)	Tepat 1 jam sesuai dengan waktu yang ditentukan	15
	± 5 menit lebih dari waktu yang ditentukan	10-12
	± 10 menit lebih dari waktu yang ditentukan	5
	≥ 15 menit lebih dari waktu yang ditentukan	3
Hasil (40)	Kebenaran materi yang disampaikan sangat lengkap, laporan rapi dan menarik, Laporan dilengkapi cover dan foto / gambar	35-40
	Kebenaran materi yang disampaikan lengkap, laporan rapi dan menarik, Laporan dilengkapi cover dan foto / gambar	25-30
	Kebenaran materi yang disampaikan cukup lengkap, laporan rapi namun kurang menarik, Laporan dilengkapi cover dan foto / gambar	15-20
	Kebenaran materi yang disampaikan kurang lengkap, laporan kurang rapi dan kurang menarik, dilengkapi cover dan foto / gambar	10
	Kebenaran materi yang disampaikan tidak lengkap, laporan kurang rapi dan kurang menarik, tidak dilengkapi cover dan foto / gambar	1-5

Bobot total wajib 100

Cara perhitungan

$$\text{Nilai total} = \sum \frac{\text{skor perolehan}}{\text{skor maksimal}} \times \text{bobot}$$

Ranah Keterampilan

LEMBAR PENILAIAN PRAKTEK

PERSIAPAN PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA

TAHUN PELAJARAN 2017/2018

Praktek ke

Kelas

Tanggal

Kel	Nama	Menu	Nilai						
			Persiapan		Proses	Hasil			Total
			Tertib	Uniform		Rasa	Tekstur	Penampilan	
			10	5		15	15	15	
1									
2									
dst									

Rubrik Penilaian Keterampilan			
No	Komponen penilaian	Indicator / kriteria unjuk kerja	Skor (100)
1	Persiapan		
	1.1 tertib kerja	1. peserta didik dapat membuat perencanaan dengan rapi,	10

		sistematis dan lengkap	
		2. peserta didik dapat membuat perencanaan dengan rapi, dan sistematis	9
		3. peserta didik dapat membuat perencanaan dengan rapi	8
		4. peserta didik membuat perencanaan dengan tidak rapi , tidak sistematis dan tidak lengkap	0
	1.2 uniform	1. hadir tepat waktu, berseragam lengkap, bersih, dan rapi	5
		2. hadir tepat waktu, berseragam lengkap lengkap dan rapi	4
		3. hadir tepat waktu berseragam lengkap	3
		4. hadir tidak tepat waktu berseragam tidak lengkap	0
2	Proses (Max 40)		
	2.1 proses kerja	1. sistematika kerja dalam mengatur pola kerja dengan tepat, cepat dan memperhatikan <i>Standart Operational Procedure</i> (SOP)	36-40
		2. sistematika kerja dalam mengatur pola kerja dengan tepat dan cepat	31-35
		3. sistematika kerja dalam mengatur pola kerja dengan tepat	25-30
		4. sistematika kerja dalam mengatur pola kerja dengan tidak tepat, tidak cepat dan tidak memperhatikan <i>Standart Operational Procedure</i> (SOP)	0
3	Hasil		
	3.1 Rasa	1. peserta didik dapat membuat hidangan dengan rasa yang sesuai dengan kriteria	13-15
		2. peserta didik mampu membuat hidangan dengan rasa kurang sesuai dengan kriteria	10-12
		3. peserta didik dapat membuat hidangan dengan rasa tidak sesuai dengan	7-9
	3.2 Tekstur	1. peserta didik dapat membuat hidangan dengan tekstur yang sesuai dengan kriteria	13-15
		2. peserta didik dapat membuat hidangan dengan tekstur kurang sesuai dengan kriteria	10-12
		3. peserta didik dapat membuat hidangan dengan tekstur yang tidak sesuai dengan kriteria	7-9
	3.3 penampilan	1. peserta didik dapat membuat dan menyajikan hidangan dengan kreatifitas yang tinggi	13-15
		2. peserta didik dapat membuat dan menyajikan hidangan dengan kreatifitas yang sedang	10-12
		3. peserta didik dapat membuat dan menyajikan hidangan dengan kreatifitas yang rendah	7-9

$$\text{Nilai total} = \sum \frac{\text{skor perolehan}}{\text{skor maksimal}} \times \text{bobot}$$

2. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan
 - o Peserta didik yang belum mencapai KKM (< 80) diadakan pembelajaran remedial
 - o Peserta didik yang telah mencapai KKM (≥ 80) maka dapat menjadi tutor sebaya bagi temannya.

I. Media, Alat, Bahan dan Sumber belajar

1. Media : Bahan, jobsheet
2. Alat : Peralatan dapur dan bahan praktek
3. Sumber Belajar : jobsheet, modul pengolahan makanan oriental Menyiapkan dan Mengolah Kaldu dan Sup/Soto
Erwin, T Lilly. 2014. 116 Resep Sop, 116 Resep Soto dan Hidangan Sayur. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama

Yogyakarta, Oktober 2017

Mengetahui
Guru Mata Pelajaran



Janti Utami, S.Pd
NIP. 196701011990032015

Mahasiswa PLT



Nurul Hifni Azizah
NIM 14511244013

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Sekolah	: SMK Negeri 2 Godean
Program Studi	: Tata Boga
Mata Pelajaran	: Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Kelas / Semester	: XI / Ganjil
Tahun Pembelajaran	: 2017 / 2018
Alokasi Waktu	: 6 x 45 menit (1 pertemuan)
KKM	: 80

A. Kompetensi Inti (KI)

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

KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar dan mencipta dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar (KD)

1. KD pada KI pengetahuan
 - 3.3 Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik soto Indonesia
2. KD pada KI keterampilan
 - 4.3 Membuat soto Indonesia

C. Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)

1. Indikator KD pada KI pengetahuan
 - 3.1.1 Menjelaskan pengertian soto indonesia bahan dasar kaldu ayam
 - 3.1.2 Menyebutkan jenis -jenis soto Indonesia bahan dasar kaldu ayam
 - 3.1.3 Memilih bahan dan alat yang digunakan untuk soto Indonesia bahan dasar kaldu ayam
 - 3.1.4 Menjelaskan cara pembuatan soto indonesia bahan dasar kaldu ayam
 - 3.1.5 Menjelaskan kriteria hasil soto indonesia bahan dasar kaldu ayam
 - 3.1.6 Menjelaskan cara penyimpanan soto Indonesia bahan dasar kaldu ayam
 - 3.1.7 Menjelaskan masing-masing perbedaan soto Indonesia bahan dasar kaldu ayam
2. Indikator KD pada KI keterampilan
 - 4.1.1 Mengulang kembali pengertian soto indonesia bahan dasar kaldu ayam
 - 4.1.2 Mengulang kembali jenis -jenis soto Indonesia dengan bahan dasar kaldu ayam
 - 4.1.3 Memilih bahan dan alat yang digunakan untuk soto Indonesia dengan bahan dasar kaldu ayam
 - 4.1.4 Membuat soto indonesia dengan bahan dasar kaldu ayam
 - 4.1.5 Menjelaskan kriteria hasil soto indonesia dengan bahan dasar kaldu ayam
 - 4.1.6 Melakukan penyimpanan soto Indonesia

4.1.7 Menunjukkan perbedaan dari masing-masing soto Indonesia dengan bahan dasar kaldu ayam

D. Tujuan Pembelajaran

KD 3.12

Setelah menggali informasi dari berbagai sumber bacaan Peserta Didik dapat

1. Menjelaskan pengertian soto Indonesia bahan dasar kaldu ayam dengan benar
2. Menyebutkan macam-macam soto Indonesia bahan dasar kaldu ayam dengan tepat
3. Memilih kualitas bahan soto berbahan dasar ayam dengan baik
4. Bumbu dan rempah utama yang digunakan pada pembuatan soto Indonesia bahan dasar ayam
5. Menjelaskan cara pembuatan soto Indonesia bahan dasar kaldu ayam dengan benar
6. Menjelaskan kriteria hasil soto Indonesia bahan dasar kaldu ayam dengan tepat
7. Menjelaskan cara penyimpanan soto Indonesia bahan dasar ayam dengan baik
8. Menjelaskan perbedaan pada masing-masing soto Indonesia bahan dasar kaldu ayam dan sup continental secara tepat

KD 4.1

Setelah membaca Jobsheet diharapkan Peserta Didik dapat

1. Mengulang kembali pengertian soto indonesia bahan dasar kaldu ayam dengan santun
2. Mengulang kembali macam-macam soto Indonesia bahan dasar kaldu ayam dengan tepat
3. Memilih bahan dan alat yang digunakan untuk soto indonesia bahan dasar kaldu ayam dengan tepat
4. Membuat soto indonesia bahan dasar kaldu ayam sesuai dengan standar resep
5. Menjelaskan hasil kriteria soto Indonesia bahan dasar kaldu ayam dengan benar
6. Melakukan penyimpanan soto Indonesia bahan dasar kaldu ayam dengan tepat
7. Menunjukkan perbedaan yang menonjol dari masing-masing soto Indonesia bahan dasar kaldu ayam dan sup continental secara tepat
8. Melakukan kebersihan dengan menjaga lingkungan area kerja atau dapur

E. Materi Pembelajaran (Lampiran)

1. Pengertian soto indonesia bahan dasar kaldu ayam
2. Jenis -jenis soto indonesia bahan dasar kaldu ayam
3. Bahan dan alat yang digunakan pada soto Indonesia bahan kaldu ayam
4. Pengolahan soto Indonesia bahan dasar kaldu ayam
5. Kriteria soto Indonesia bahan dasar kaldu ayam
6. Penyimpanan soto Indonesia bahan dasar kaldu ayam
7. Perbedaan masing-masing soto indonesia bahan dasar kaldu ayam dan continental

F. Pendekatan, Model dan Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : Saintifik
2. Model : Discovery Learning
3. Metode : Tematik, praktek

G. Kegiatan Pembelajaran
Pertemuan ke-6

Langkah Pembelajaran	Deskripsi	Alokasi Waktu
Kegiatan awal	a. Guru mengkondisikan keadaan kelas b. Guru memberi salam c. Memulai pelajaran dengan berdoa agar kegiatan pembelajaran dapat berjalan dengan baik d. Menyanyikan salah satu lagu Nasional e. Melakukan presensi f. Menyampaikan tujuan pembelajaran g. Melakukan appersepsi dengan mengajukan pertanyaan terkait pengetahuan sebelumnya dengan materi pembelajaran yang akan disampaikan h. Peserta didik membentuk kelompok menjadi 11 kelompok dengan beranggotan masing-masing 2-3 anggota	15 Menit
Kegiatan Inti	Mengamati <i>Stimulus</i> a. Peserta didik membaca jobsheet 6 yang sudah diberikan tentang Soto Indonesia bahan dasar ayam buras (bukan ras/kampung) b. Peserta didik melakukan pengamatan terhadap bahan dan alat yang akan digunakan untuk membuat Soto Indonesia dengan menu Soto Medan, Soto Kudus dan Soto Madura c. Guru memberikan gambaran tentang cara membuat Soto Medan, Soto Kudus dan Soto Madura dan hal-hal yang perlu diperhatikan dalam membuat soto Indonesia bahan dasar ayam buras	250 Menit
	Menanya <i>Identifikasi masalah</i> a. Peserta didik menanyakan pertanyaan terkait pengertian soto indonesia bahan dasar ayam buras, jenis-jenis soto Indonesia bahan ayam buras , bahan dan alat yang digunakan, cara membuat soto Indonesia bahan dasar ayam buras, kriteria hasil soto Indonesia bahan dasar ayam buras, cara penyimpanan soto Indonesia dan perbedaan masing-masing soto Indonesia bahan dasar ayam buras dan sup continental b. Secara berkelompok peserta didik mendiskusikan langkah kerja yang akan dilakukan membuat Soto Medan, Soto Kudus dan Soto Madura	
	Mengumpulkan Informasi <i>Pengumpulan data</i> a. Peserta didik mempraktekkan jobsheet 6 soto bahan dasar kaldu ayam buras (Soto Medan, Soto Kudus dan Soto Madura) dengan menerapkan aspek hygiene b. Peserta didik mencatat temuan saat melakukan praktek	

Langkah Pembelajaran	Deskripsi	Alokasi Waktu
	Mengasosiasi g. Peserta didik membuat analisa dan evaluasi praktek membuat soto bahan dasar ayam buras (kampong)	
	Mengkomunikasikan a. Menyimpulkan analisa praktek Soto Medan, Soto Kudus dan Soto Madura h. Peserta didik menyusun kesimpulan dan membuat laporan hasil analisa praktek dengan menu Soto Medan, Soto Kudus dan Soto Madura	
Kegiatan Penutup	a. Peserta didik dapat memilah sampah organik dan non-organik b. Guru melakukan refleksi kegiatan pembelajaran c. Guru melakukan evaluasi d. Guru menyampaikan tindak lanjut berupa pemberian tugas yaitu membuat perencanaan praktek selanjutnya e. Guru mengkondisikan peserta didik untuk membersihkan ruang f. Pembelajaran ditutup dengan berdoa	15 menit
TOTAL		270 menit

H. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

Instrumen dan Teknik penilaian serta Analisis Hasil Penilaian

No	Aspek	Jenis / Teknik	Instrument
	Sikap	Non tes - Observasi - Jurnal	Observasi Form jurnal
	Pengetahuan	Test - Lisan Non test - Penugasan	Lisan Lembar tugas Lembar penilaian tugas
	Keterampilan	Non Test - Portofolio	Lembar penilaian portofolio

Instrument Penilaian Sikap

- e. Observasi Penilaian Sikap
 Hari / Tanggasl :
 Mata Pelajaran :
 Materi :
 Pertemuan :
 Kelas :

No	Nama Siswa	Kerjasama				Disiplin				Tanggungjawab				Jumlah
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
1														
2														
dst														

Rubrik Penilaian Sikap

No	Aspek	Kriteria penilaian
1	Kerjasama	17. Terlibat aktif dalam bekerja kelompok 18. Kesiadaan melakukan tugas sesuai kesepakatan 19. Bersedia membantu orang lain dalam satu kelompok yang mengalami kesulitan 20. Menghargai hasil kerja anggota kelompok / team work
		4 = skor 4 jika 4 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik 3 = skor 3 jika 3 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik 2 = skor 2 jika 2 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik 1 = skor 1 jika 1 atau tidak ada indikator yang konsisten ditunjukkan peserta didik
2	Disiplin	17. Hadir dikelas tepat waktu 18. Mengikuti tatap muka dari awal hingga akhir 19. Rapi berpakaian sesuai ketentuan yang berlaku 20. Mengumpulkan tugas tepat waktu
		4 = skor 4 jika 4 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik 3 = skor 3 jika 3 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik 2 = skor 2 jika 2 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik 1 = skor 1 jika 1 atau tidak ada indikator yang konsisten ditunjukkan peserta didik
3	Tanggungjawab	21. Menerima resiko dari tindakan yang dilakukan 22. Melaksanakan tugas / pekerjaan sesuai dengan target kualitas 23. Melaksanakan tugas / pekerjaan sesuai dengan target waktu 24. Mengembalikan barang yang dipinjam sesuai kondisi semula 25. Meminta maaf atas kesalahan yang dilakukan
		4 = skor 4 jika 4-5 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik 3 = skor 3 jika 3 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik 2 = skor 2 jika 2 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik 1 = skor 1 jika 1 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik

Jurnal

Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran

No	Aspek yang dinilai	Teknik penilaian	Waktu penilaian
1	Sikap m. Disiplin dalam hal kehadiran di kelas n. Kerjasama dalam berdiskusi o. Tanggung jawab dalam mengerjakan tugas	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat berdiskusi
2	Pengetahuan e. Dapat membuat perencanaan praktik dengan mencakup rencana belanja, rencana kegiatan dan rencana alat	Pengumpulan tugas	Penyelesaian tugas individu
3	Keterampilan i. Keterampilan dalam melaksanakan tugas-tugas j. Kemampuan dalam menyelesaikan tugas yang diberikan	Pengamatan	Penyelesaian tugas (baik individu maupun kelompok) dan saat diskusi

JURNAL				
Mata Pelajaran :				
Kelas :				
No	Nama siswa	Hari/tanggal	Kejadian	Keterangan
1				
2				
Dst				

Penilaian Ranah Pengetahuan

i. Tes lisan

Teknik penilaian : tes lisan

Bentuk instrument : soal isian singkat

No	Indikator	Teknik	Bentuk Instrumen	Instrumen	Kunci Jawaban
1	Menjelaskan macam-macam hidangan soto berbahan dasar ayam buras	Tes lisan	Soal isian singkat	Apa sajakah hidangan soto indonesia yang menggunakan ayam buras? Sebutkan hidangan soto indonesia berbahan dasar ayam yang menggunakan kaldu santan	Hidangan soto indonesia berbahan dasar ayam buras diantaranya soto kudus, soto lamongan, soto Madura, soto Medan Hidangan soto indonesia berbahan dasar ayam buras dengan kaldu santan adalah soto Kediri, soto medan
2	Menjelaskan bahan-bahan yang	Tes lisan	Soal isian singkat	Sebutkan bahan-bahan	Soto Madura bahan dasar utama adalah

	digunakan untuk membuat hidangan soto berbahan dasar ayam buras			yang digunakan untuk membuat soto Madura secara singkat	kaldu, ayam goreng suwir, soun, taoge, telur rebus, koya, bawang goreng, irisan jeruk nipis
3	Menjelaskan cara pembuatan soto kudus	Tes lisan	Soal lisan	Hidangan soto kudus diselesaikan dengan metode memasak	Hidangan soto kudus diselesaikan dengan metode memasak Menumis dan merebus
4	Menyebutkan kriteria hidangan soto indonesia	Tes lisan	Soal lisan	Apa sajakah kriteria dalam menghidangkan soto indonesia berbahan dasar ayam buras	a. Berkuah kaldu dari rebusan hewani atau dengan santan b. Kaya dari segi rasa, aroma dan rempah c. Temperature suhu d. Perbandngan kuah da nisi 2:1
5	Menjelaskan teknik penyajian hidangan soto indonesia berkaldu santan	Tes lisan	Soal lisan	Sebutkan hidangan pelengkap yang cocok untuk menghidangkn soto medan	Soto medan disajikan dengan pelengkap kentang rebus potong, emping goreng, telur rebus, bawang goreng dan sambal cabe rawit

Rubrik Penilaian Tes Lisan

No	Indikator Jawaban	Kriteria	Skor
1	Hidangan soto indonesia berbahan dasar ayam buras diantaranya soto kudus, soto lamongan, soto Madura, soto Medan Hidangan soto indonesia berbahan dasar ayam buras dengan kaldu santan adalah soto Kediri, soto medan	- Jika mampu menyebutkan 5-6 point - Jika mampu menyebutkan 3-4 point - Jika mampu menyebutkan 1-2 point - Jika tidak mampu menyebutkan	20 15 5 0
2	Soto Madura bahan dasar utama adalah kaldu, ayam goreng suwir, soun, taoge, telur rebus, koya, bawang goreng, irisan jeruk nipis	- Jika mampu menyebutkan 6-8 point - Jika mampu menyebutkan 3-5 - Jika mampu menyebutkan 1-2 point - Jika tidak mampu	20 15 5

		menjawab	0
3	Hidangan soto kudus diselesaikan dengan metode memasak Menumis dan merebus	<ul style="list-style-type: none"> - Jika mampu menjawab dengan benar - Jika tidak mampu menjawab 	25 0
4	<ul style="list-style-type: none"> a. Berkuah kaldu dari rebusan hewani atau dengan santan b. Kaya dari segi rasa, aroma dan rempah c. Temperature suhu d. Perbandngan kuah dan isi 2:1 	<ul style="list-style-type: none"> - Jika mampu menyebutkan 4 point - Jika mampu menyebutkan 3 point - Jika mampu menyebutkan 2 point - Jika mampu menyebutkan 1 point 	20 15 10 5
5	Soto medan disajikan dengan pelengkap kentang rebus potong, emping goreng, telur rebus, bawang goreng dan sambal cabe rawit	<ul style="list-style-type: none"> - Jika mampu menyebutkan 4-5 point - Jika mampu menyebutkan 2-3 point - Jika mampu menyebutkan 1 point - Jika tidak mampu menyebutkan 	20 15 5 0

Total skor 100
Pendekatan nilai 100
Penentuan nilai akhir = total skor yang diperoleh

- j. Lembar Tugas
5. Kerjakan tertib kerja berdasarkan menu yang sudah ditentukan dengan cakupan :
- m. Daftar belanja /daftar bahan
 - n. Rencana kegiatan
 - o. Rencana alat
- Rubrik Penilaian Tugas

No	Indikator Jawaban	Kriteria	Skor
1	Membuat lembar persiapan tertib kerja : <ul style="list-style-type: none"> m. Daftar belanja / daftar bahan n. Rencana kegiatan o. Rencana alat 	• Jika mampu membuat 3 point dengan sistematis dan rapi	9-10
		• Jika hanya mampu membuat 2 point	7-8
		• Jika hanya mampu membuat 1 point	5-6
		• Jika tidak membuat	0

Penilaian Ranah Keterampilan
Teknik penilaian : unjuk kerja

Bentuk penilaian : lembar penilaian praktik

KD	Indikator Soal
4.3 Membuat soto Indonesia	1. Berdasarkan praktek membuat soto Indonesia berbahan dasar kaldu ayam maka peserta didik mencatat temuan saat praktek berlangsung dan membuat laporan praktik

Format laporan

No	Hari/Tgl	Menu	Bahan & Bumbu	Kriteria	Penyajian	Foto/Gambar

Lembar penilaian tugas

Judul Tugas : Laporan Praktek PPMI

Hari/Tanggal :

Kelas : XI Boga

No	Nama Siswa	Skor Penilaian				Total nilai (100)
		Sistematika penulisan (25)	Kerapian (20)	Target penyelesaian (15)	Hasil (40)	
1						
2						
3						
4						
5						
dst						

Kriteria penilaian penyusunan laporan

Kategori	Kriteria	Skor
Sistematika penulisan (25)	Penulisan sangat sesuai dengan sistematika penulisan yang baku	20-25
	Penulisan sesuai dengan sistematika penulisan baku	15
	Penulisan cukup sesuai dengan sistematika penulisan yang baku	10
	Penulisan kurang sesuai dengan sistematika penulisan yang baku	3-5
Kerapian (20)	Laporan penyajian deskripsi yang dilakukan sangat rapi	20
	Laporan penyajian deskripsi yang dilakukan rapi	15
	Laporan penyajian deskripsi yang dilakukan cukup rapi	10
	Laporan penyajian deskripsi yang dilakukan kurang rapi	3-5
Target penyelesaian (15)	Tepat 1 jam sesuai dengan waktu yang ditentukan	15
	± 5 menit lebih dari waktu yang ditentukan	10-12
	± 10 menit lebih dari waktu yang ditentukan	5
	≥ 15 menit lebih dari waktu yang ditentukan	3
Hasil (40)	Kebenaran materi yang disampaikan sangat lengkap, laporan rapi dan menarik, Laporan dilengkapi cover dan foto / gambar	35-40
	Kebenaran materi yang disampaikan lengkap, laporan rapi dan menarik, Laporan dilengkapi cover dan foto / gambar	25-30

	Kebenaran materi yang disampaikan cukup lengkap, laporan rapi namun kurang menarik, Laporan dilengkapi cover dan foto / gambar	15-20
	Kebenaran materi yang disampaikan kurang lengkap, laporan kurang rapi dan kurang menarik, dilengkapi cover dan foto / gambar	10
	Kebenaran materi yang disampaikan tidak lengkap, laporan kurang rapi dan kurang menarik, tidak dilengkapi cover dan foto / gambar	1-5

Bobot total wajib 100

Cara perhitungan

Nilai total = $\sum \frac{\text{skor perolehan}}{\text{skor maksimal}} \times \text{bobot}$

Ranah Keterampilan

LEMBAR PENILAIAN PRAKTEK
 PERSIAPAN PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA
 TAHUN PELAJARAN 2017/2018

Praktek ke
 Kelas
 Tanggal

Kel	Nama	Menu	Nilai						
			Persiapan		Proses	Hasil			Total
			Tertib	Uniform		Rasa	Tekstur	Penampilan	
			10	5		15	15	15	
1									
2									
dst									

Rubrik Penilaian Keterampilan			
No	Komponen penilaian	Indicator / kriteria unjuk kerja	Skor (100)
1	Persiapan		
	1.1 tertib kerja	1. peserta didik dapat membuat perencanaan dengan rapi, sistematis dan lengkap	10
		2. peserta didik dapat membuat perencanaan dengan rapi, dan sistematis	9
		3. peserta didik dapat membuat perencanaan dengan rapi	8
		4. peserta didik membuat perencanaan dengan tidak rapi , tidak sistematis dan tidak lengkap	0
	1.2 uniform	1. hadir tepat waktu, berseragam lengkap, bersih, dan rapi	5
		2. hadir tepat waktu, berseragam lengkap lengkap dan rapi	4
		3. hadir tepat waktu berseragam lengkap	3

		4. hadir tidak tepat waktu berseragam tidak lengkap	0
2	Proses (Max 40)		
	2.1 proses kerja	1. sistematika kerja dalam mengatur pola kerja dengan tepat, cepat dan memperhatikan <i>Standart Operational Procedure</i> (SOP)	36-40
		2. sistematika kerja dalam mengatur pola kerja dengan tepat dan cepat	31-35
		3. sistematika kerja dalam mengatur pola kerja dengan tepat	25-30
		4. sistematika kerja dalam mengatur pola kerja dengan tidak tepat, tidak cepat dan tidak memperhatikan <i>Standart Operational Procedure</i> (SOP)	0
3	Hasil		
	3.1 Rasa	1. peserta didik dapat membuat hidangan dengan rasa yang sesuai dengan kriteria	13-15
		2. peserta didik mampu membuat hidangan dengan rasa kurang sesuai dengan kriteria	10-12
		3. peserta didik dapat membuat hidangan dengan rasa tidak sesuai dengan	7-9
	3.2 Tekstur	1. peserta didik dapat membuat hidangan dengan tekstur yang sesuai dengan kriteria	13-15
		2. peserta didik dapat membuat hidangan dengan tekstur kurang sesuai dengan kriteria	10-12
		3. peserta didik dapat membuat hidangan dengan tekstur yang tidak sesuai dengan kriteria	7-9
	3.3 penampilan	1. peserta didik dapat membuat dan menyajikan hidangan dengan kreatifitas yang tinggi	13-15
		2. peserta didik dapat membuat dan menyajikan hidangan dengan kreatifitas yang sedang	10-12
		3. peserta didik dapat membuat dan menyajikan hidangan dengan kreatifitas yang rendah	7-9

Bobot total wajib 100

Cara perhitungan

$$\text{Nilai total} = \sum \frac{\text{skor perolehan}}{\text{skor maksimal}} \times \text{bobot}$$

2. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan
- Peserta didik yang belum mencapai KKM (< 80) diadakan pembelajaran remedial
 - Peserta didik yang telah mencapai KKM (≥ 80) maka dapat menjadi tutor sebaya bagi temannya.

I. Media, Alat, Bahan dan Sumber belajar

1. Media : Bahan, jobsheet
2. Alat : Peralatan dapur dan bahan praktek
3. Sumber Belajar : jobsheet, modul pengolahan makanan oriental
Menyiapkan dan Mengolah Kaldu dan Sup/Soto
Erwin, T Lilly. 2014. 116 Resep Sop, Soto dan Hidangan Sayur. Jakarta:
PT Gramedia Pustaka Utama

Yogyakarta, Oktober 2017

Mengetahui
Guru Mata Pelajaran



Janti Utami, S.Pd
NIP. 196701011990032015

Mahasiswa PLT



Nurul Hifni Azizah
NIM 14511244013

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Sekolah	: SMK Negeri 2 Godean
Program Studi	: Tata Boga
Mata Pelajaran	: Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Kelas / Semester	: XI / Ganjil
Tahun Pembelajaran	: 2017 / 2018
Alokasi Waktu	: 6 x 45 menit (1 pertemuan)
KKM	: 80

A. Kompetensi Inti (KI)

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

KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar dan mencipta dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar (KD)

1. KD pada KI pengetahuan
 - 3.3 Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik soto Indonesia
2. KD pada KI keterampilan
 - 4.3 Membuat soto Indonesia

C. Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)

1. Indikator KD pada KI pengetahuan
 - 3.1.1 Menjelaskan pengertian soto indonesia bahan dasar kaldu daging sapi
 - 3.1.2 Menyebutkan jenis -jenis soto Indonesia bahan dasar kaldu daging sapi
 - 3.1.3 Memilih bahan dan alat yang digunakan untuk soto Indonesia bahan dasar kaldu daging sapi
 - 3.1.4 Menjelaskan cara pembuatan soto indonesia bahan dasar kaldu daging sapi
 - 3.1.5 Menjelaskan kriteria hasil soto indonesia bahan dasar kaldu daging sapi
 - 3.1.6 Menjelaskan cara penyimpanan soto Indonesia bahan dasar kaldu daging sapi
 - 3.1.7 Menjelaskan masing-masing perbedaan soto Indonesia bahan dasar kaldu daging sapi dengan sup continental
2. Indikator KD pada KI keterampilan
 - 4.1.1 Mengulang kembali pengertian soto indonesia bahan dasar kaldu daging sapi
 - 4.1.2 Mengulang kembali jenis -jenis soto Indonesia dengan bahan dasar kaldu daging sapi
 - 4.1.3 Memilih bahan dan alat yang digunakan untuk soto Indonesia dengan bahan dasar kaldu daging sapi
 - 4.1.4 Membuat soto indonesia dengan bahan dasar kaldu daging sapi

- 4.1.5 Menjelaskan kriteria hasil soto indonesia dengan bahan dasar kaldu daging sapi
- 4.1.6 Melakukan penyimpanan soto Indonesia bahan dasar kaldu daging sapi
- 4.1.7 Menunjukkan perbedaan dari masing-masing soto Indonesia bahan dasar kaldu daging sapi dengan sup continental

D. Tujuan Pembelajaran

KD 3.12

Setelah menggali informasi dari berbagai sumber bacaan Peserta Didik dapat

1. Menjelaskan pengertian soto Indonesia bahan dasar kaldu daging sapi dengan benar
2. Menyebutkan macam-macam soto Indonesia bahan dasar kaldu daging sapi dengan tepat
3. Memilih alat dan kualitas bahan soto indonesia berbahan dasar daging sapi dengan baik
4. Menjelaskan cara pembuatan soto Indonesia bahan dasar kaldu daging sapi dengan benar
5. Menjelaskan kriteria hasil soto Indonesia bahan dasar kaldu daging sapi dengan tepat
6. Menjelaskan cara penyimpanan soto Indonesia bahan dasar daging sapi dengan baik
7. Menjelaskan perbedaan pada masing-masing soto Indonesia bahan dasar kaldu daging sapi dan sup continental secara tepat

KD 4.1

Setelah membaca Jobsheet diharapkan Peserta Didik dapat

1. Megulang kembali pengertian soto indonesia bahan dasar kaldu daging sapi dengan santun
2. Mengulang kembali macam-macam soto Indonesia bahan dasar kaldu daging sapi dengan tepat
3. Memilih bahan dan alat yang digunakan untuk soto indonesia bahan dasar kaldu daging sapi dengan tepat
4. Membuat soto indonesia bahan dasar kaldu daging sapi sesuai dengan standar resep
5. Menjelaskan hasil kriteria soto Indonesia bahan dasar kaldu daging sapi dengan benar
6. Melakukan penyimpanan soto Indonesia bahan dasar kaldu daging sapi dengan tepat
7. Menunjukkan perbedaan yang menonjol dari masing-masing soto Indonesia bahan dasar kaldu daging sapi dan sup continental secara tepat

E. Materi Pembelajaran (Lampiran)

1. Pengertian soto indonesia bahan dasar kaldu daging sapi
2. Jenis -jenis soto indonesia bahan dasar kaldu daging sapi
3. Bahan dan alat yang digunakan pada soto Indonesia bahan kaldu daging sapi
4. Pengolahan soto Indonesia bahan dasar kaldu daging sapi
5. Kriteria soto Indonesia bahan dasar kaldu daging sapi
6. Penyimpanan soto Indonesia bahan dasar kaldu daging sapi
7. Perbedaan masing-masing soto indonesia bahan dasar kaldu daging sapi dan sup continental

F. Pendekatan, Model dan Metode Pembelajaran

- 1. Pendekatan : Saintifik
- 2. Model : Discovery Learning
- 3. Metode : Demonstrasi, praktek

G. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan ke-7

Langkah Pembelajaran	Deskripsi	Alokasi Waktu
Kegiatan awal	<ul style="list-style-type: none">a. Guru mengkondisikan keadaan kelasa. Guru memberi salamb. Memulai pelajaran dengan berdoa agar kegiatan pembelajaran dapat berjalan dengan baikc. Menyanyikan salah satu lagu Nasionald. Melakukan presensie. Menyampaikan tujuan pembelajaranf. Melakukan appersepsi dengan mengajukan pertanyaan terkait pengetahuan sebelumnya dengan materi pembelajaran yang akan disampaikang. Peserta didik membentuk kelompok menjadi 11 kelompok dengan beranggotan masing-masing 2-3 anggota	15 Menit
Kegiatan Inti	Mengamati <i>Stimulus</i> <ul style="list-style-type: none">a. Peserta didik membaca jobsheet 7 yang sudah diberikan tentang Soto Indonesia bahan dasar daging sapi (tanpa lemak)b. Peserta didik melakukan pengamatan terhadap bahan dan alat yang akan digunakan untuk membuat Soto Indonesia dengan menu Soto Bandung, Soto Padang dan Soto/Sroto Sokarajac. Guru memberikan gambaran tentang cara membuat Soto Bandung, Soto Padang dan Soto/Sroto Sokaraja dan hal-hal yang perlu diperhatikan dalam membuat soto Indonesia bahan dasar daging sapi (tanpa lemak)	250 Menit
	Menanya <i>Identifikasi masalah</i> <ul style="list-style-type: none">a. Peserta didik menanyakan pertanyaan terkait pengertian soto indonesia bahan dasar daging sapi, jenis-jenis soto Indonesia bahan daging sapi, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat soto Indonesia bahan dasar daging sapi, kriteria hasil soto Indonesia bahan daging sapi, cara penyimpanan soto Indonesia dan perbedaan masing-masing soto Indonesia bahan dasar daging sapi dan sup continentalb. Secara berkelompok peserta didik mendiskusikan langkah kerja yang akan dilakukan membuat Soto Bandung, Soto	

Langkah Pembelajaran	Deskripsi	Alokasi Waktu
	Padang dan Soto/Sroto Sokaraja	
	Mengumpulkan Informasi <i>Pengumpulan data</i> <ol style="list-style-type: none"> Peserta didik mempraktekkan jobsheet 7 soto bahan dasar kaldu daging sapi (Soto Bandung, Soto Padang dan Soto/Sroto Sokaraja) dengan menerapkan aspek hygiene Peserta didik mencatat temuan saat melakukan praktek 	
	Mengasosiasi <ol style="list-style-type: none"> Peserta didik membuat analisa dan evaluasi praktek membuat soto bahan dasar kaldu daging sapi (tanpa lemak) 	
	Mengkomunikasikan <ol style="list-style-type: none"> Menyimpulkan analisa praktek Soto Bandung, Soto Padang dan Soto/Sroto Sokaraja Peserta didik menyusun kesimpulan dan membuat laporan hasil analisa praktek dengan menu Soto Bandung, Soto Padang dan Soto/Sroto Sokaraja 	
Kegiatan Penutup	<ol style="list-style-type: none"> Peserta didik dapat memilah sampah organik dan non-organik Guru melakukan refleksi kegiatan pembelajaran Guru melakukan evaluasi Guru menyampaikan tindak lanjut berupa pemberian tugas yaitu membuat perencanaan praktek selanjutnya Guru mengkondisikan peserta didik untuk membersihkan ruang Pembelajaran ditutup dengan berdoa 	15 menit
TOTAL		270 menit

H. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan
Instrumen dan Teknik penilaian serta Analisis Hasil Penilaian

No	Aspek	Jenis / Teknik	Instrument
	Sikap	Non tes <ul style="list-style-type: none"> Observasi Jurnal 	Observasi Form jurnal
	Pengetahuan	Test <ul style="list-style-type: none"> Lisan Non test <ul style="list-style-type: none"> Penugasan 	Lisan Lembar tugas Lembar penilaian tugas
	Keterampilan	Non Test	

		- Portofolio	Lembar penilaian portofolio
--	--	--------------	-----------------------------

Instrument Penilaian Sikap

- f. Observasi Penilaian Sikap
- Hari / Tanggal :
- Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
- Materi : Membuat Soto Indonesia
- Pertemuan : ke-7
- Kelas : XI Boga

No	Nama Siswa	Kerjasama				Disiplin				Tanggungjawab				Jumlah
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
1														
2														
dst														

Rubrik Penilaian Sikap

No	Aspek	Kriteria penilaian
1	Kerjasama	21. Terlibat aktif dalam bekerja kelompok 22. Kesediaan melakukan tugas sesuai kesepakatan 23. Bersedia membantu orang lain dalam satu kelompok yang mengalami kesulitan 24. Menghargai hasil kerja anggota kelompok / team work
		4 = skor 4 jika 4 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik 3 = skor 3 jika 3 indikator kosisten ditunjukkan peserta didik 2 = skor 2 jika 2 indikator kosisten ditunjukkan peserta didik 1 = skor 1 jika 1 atau tidak ada indicator yang konsisten ditunjukkan peserta didik
2	Disiplin	21. Hadir dikelas tepat waktu 22. Mengikuti tatap muka dari awal hingga akhir 23. Rapi berpakaian sesuai ketentuan yang berlaku 24. Mengumpulkan tugas tepat waktu
		4 = skor 4 jika 4 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik 3 = skor 3 jika 3 indikator kosisten ditunjukkan peserta didik 2 = skor 2 jika 2 indikator kosisten ditunjukkan peserta didik 1 = skor 1 jika 1 atau tidak ada indicator yang konsisten ditunjukkan peserta didik
3	Tanggungjawab	26. Menerima resiko dari tindakan yang dilakukan 27. Melaksanakan tugas / pekerjaan sesuai dengan target kualitas 28. Melaksanakan tugas / pekerjaan sesuai denga target waktu 29. Mengembalikan barang yang dipinjam sesuai kondisi

		semula
		30. Meminta maaf atas kesalahan yang dilakukan
		4 = skor 4 jika 4-5 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik 3 = skor 3 jika 3 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik 2 = skor 2 jika 2 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik 1 = skor 1 jika 1 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik

Jurnal

Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran

No	Aspek yang dinilai	Teknik penilaian	Waktu penilaian
1	Sikap <p>p. Disiplin dalam hal kehadiran di kelas</p> <p>q. Kerjasama dalam mengerjakan tugas saat praktek</p> <p>r. Tanggung jawab dalam mengerjakan tugas saat praktek</p>	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat berdiskusi
2	Pengetahuan <p>f. Dapat membuat perencanaan praktik dengan mencakup rencana belanja, rencana kegiatan dan rencana alat</p>	Pengumpulan tugas	Penyelesaian tugas individu
3	Keterampilan <p>k. Keterampilan dalam melaksanakan tugas-tugas</p> <p>l. Kemampuan dalam menyelesaikan tugas yang diberikan</p>	Pengamatan	Penyelesaian tugas (baik individu maupun kelompok) dan saat diskusi

JURNAL				
Mata Pelajaran :				
Kelas :				
No	Nama siswa	Hari/tanggal	Kejadian	Keterangan
1				
2				
3				
Dst				

Penilaian Ranah Pengetahuan

k. Tes lisan

Teknik penilaian : tes lisan

Bentuk instrument : soal isian singkat

No	Indikator	Teknik	Bentuk Instrumen	Instrumen	Kunci Jawaban
1	Menjelaskan macam-macam hidangan soto berbahan dasar kaldu daging sapi	Tes lisan	Soal isian singkat	Apa sajakah hidangan soto indonesia yang menggunakan kaldu daging sapi? Sebutkan hidangan soto indonesia berbahan dasar kaldu daging sapi yang menggunakan kaldu santan	Hidangan soto indonesia berbahan dasar kaldu daging sapi diantaranya soto padang, soto bandung, soto sokaraja, soto mie bogor, soto makassar soto grombyang dan soto yang kaldunya menggunakan santan adalah soto betawi
2	Menjelaskan bahan-bahan yang digunakan untuk membuat hidangan soto berbahan dasar kaldu daging sapi	Tes lisan	Soal isian singkat	Sebutkan bahan-bahan yang digunakan untuk membuat soto/sroto Sukaraja secara singkat	Bahan Soto / sroto sukaraja Kaldu, daging sapi, taoge pendek, ketupat, soun
3	Menjelaskan cara pembuatan soto padang	Tes lisan	Soal lisan	Hidangan soto padang diselesaikan dengan metode memasak	Hidangan soto kudus diselesaikan dengan metode memasak Menu mis dan merebus
4	Menjelaskan teknik penyajian hidangan soto Bandung	Tes lisan	Soal lisan	Jelaskan menghidangkan soto bandung dengan singkat dan jelas	Apabila bahan sudah matang, maka soto bandung disajikan pada mangkok dengan isian daging sapi, lobak, kedelai goreng dan taburan bawang merah dan irisan daun bawang dan dilengkapi dengan emping goreng, sambal

Rubrik Penilaian Tes Lisan

No	Indikator Jawaban	Kriteria	Skor
----	-------------------	----------	------

1	Hidangan soto indonesia berbahan dasar kaldu daging sapi diantaranya soto padang, soto bandung, soto sokaraja, soto mie bogor, soto makassar soto grombyang dan soto yang kaldunya menggunakan santan adalah soto betawi	<ul style="list-style-type: none"> - Jika mampu menyebutkan 5-7 point - Jika mampu menyebutkan 3-4 - Jika mampu menyebutkan 1-2 point - Jika tidak mampu menjawab 	25 10 5 0
2	Bahan Soto / soto sukaraja Kaldu, daging sapi, taoge pendek, ketupat, soun	<ul style="list-style-type: none"> - Jika mampu menyebutkan 4-5 point - Jika mampu menyebutkan 2-3 point - Jika mampu menyebutkan 1 point - Jika tidak mampu menjawab 	25 10 5 0
3	Hidangan soto kudus diselesaikan dengan metode memasak Menumis dan merebus	<ul style="list-style-type: none"> - jika mampu menjawab dengan tepat dan benar - jika tidak mampu menjawab 	25 0
4	Apabila bahan sudah matang, maka soto bandung disajikan pada mangkok dengan isian daging sapi, lobak, kedelai goreng dan taburan bawang merah dan irisan daun bawang dan dilengkapi dengan emping goreng, sambal	<ul style="list-style-type: none"> - jika mampu menjawab dengan lengkap benar dan tepat - jika mampu menjawab kurang tepat - jika mampu menjawab tidak tepat - jika tidak mampu menjawab 	25 10 5 0

Total skor 100
Pendekatan nilai 100
Penentuan nilai akhir = total skor yang diperoleh

- Lembar Tugas
- Kerjakan tertib kerja berdasarkan menu yang sudah ditentukan dengan cakupan :
 - Daftar belanja /daftar bahan
 - Rencana kegiatan
 - Rencana alat
Rubrik Penilaian Tugas

No	Indikator Jawaban	Kriteria	Skor
1	Membuat lembar persiapan tertib kerja : p. Daftar belanja / daftar bahan q. Rencana kegiatan r. Rencana alat	• Jika mampu membuat 3 point dengan sistematis dan rapi	9-10
		• Jika hanya mampu membuat 2 point	7-8
		• Jika hanya mampu	5-6

		membuat 1 point	
		• Jika tidak membuat	0

Penilaian Ranah Keterampilan
 Teknik penilaian : unjuk kerja
 Bentuk penilaian : lembar penilaian praktik

KD	Indikator Soal
4.3 Membuat soto Indonesia	1. Berdasarkan praktek membuat soto Indonesia berbahan dasar kaldu ayam maka peserta didik mencatat temuan saat praktek berlangsung dan membuat laporan praktik

Format laporan

No	Hari/Tgl	Menu	Bahan & Bumbu	Kriteria	Penyajian	Foto/Gambar

Lembar penilaian tugas
 Judul Tugas : Laporan Praktek PPMI
 Hari/Tanggal :
 Kelas : XI Boga

No	Nama Siswa	Skor Penilaian				Total Nilai (100)
		Sistematika penulisan (25)	Kerapian (20)	Target penyelesaian (15)	Hasil (40)	
1						
2						
dst						

Kriteria penilaian penyusunan laporan

Kategori	Kriteria	Skor
Sistematika penulisan (25)	Penulisan sangat sesuai dengan sistematika penulisan yang baku	20-25
	Penulisan sesuai dengan sistematika penulisan baku	15
	Penulisan cukup sesuai dengan sistematika penulisan yang baku	10
	Penulisan kurang sesuai dengan sistematika penulisan yang baku	3-5
Kerapian (20)	Laporan penyajian deskripsi yang dilakukan sangat rapi	20
	Laporan penyajian deskripsi yang dilakukan rapi	15
	Laporan penyajian deskripsi yang dilakukan cukup rapi	10
	Laporan penyajian deskripsi yang dilakukan kurang rapi	3-5
Target penyelesaian (15)	Tepat 1 jam sesuai dengan waktu yang ditentukan	15
	± 5 menit lebih dari waktu yang ditentukan	10-12
	± 10 menit lebih dari waktu yang ditentukan	5
	≥ 15 menit lebih dari waktu yang ditentukan	3
Hasil (40)	Kebenaran materi yang disampaikan sangat lengkap, laporan rapi dan menarik, Laporan dilengkapi cover dan foto / gambar	35-40
	Kebenaran materi yang disampaikan lengkap, laporan rapi dan menarik, Laporan dilengkapi cover dan foto / gambar	25-30
	Kebenaran materi yang disampaikan cukup lengkap, laporan rapi	15-20

	namun kurang menarik, Laporan dilengkapi cover dan foto / gambar	
	Kebenaran materi yang disampaikan kurang lengkap, laporan kurang rapi dan kurang menarik, dilengkapi cover dan foto / gambar	10
	Kebenaran materi yang disampaikan tidak lengkap, laporan kurang rapi dan kurang menarik, tidak dilengkapi cover dan foto / gambar	1-5

Bobot total wajib 100

Cara perhitungan

Nilai total = $\sum \frac{\text{skor perolehan}}{\text{skor maksimal}} \times \text{bobot}$

Ranah Keterampilan

LEMBAR PENILAIAN PRAKTEK
 PERSIAPAN PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA
 TAHUN PELAJARAN 2017/2018

Praktek ke
 Kelas
 Tanggal

Kel	Nama	Menu	Nilai						
			Persiapan		Proses	Hasil			Total
			Tertib	Uniform		Rasa	Tekstur	Penampilan	
			10	5		40	15	15	
1									
2									
3									
dst									

Rubrik Penilaian Keterampilan			
No	Komponen penilaian	Indicator / kriteria unjuk kerja	Skor (100)
1	Persiapan		
	1.1 tertib kerja	1. peserta didik dapat membuat perencanaan dengan rapi, sistematis dan lengkap	10
		2. peserta didik dapat membuat perencanaan dengan rapi, dan sistematis	9
		3. peserta didik dapat membuat perencanaan dengan rapi	8
		4. peserta didik membuat perencanaan dengan tidak rapi , tidak sistematis dan tidak lengkap	0
	1.2 uniform	1. hadir tepat waktu, berseragam lengkap, bersih, dan rapi	5
		2. hadir tepat waktu, berseragam lengkap lengkap dan rapi	4
		3. hadir tepat waktu berseragam lengkap	3
		4. hadir tidak tepat waktu berseragam tidak lengkap	0
2	Proses (Max 40)		
	2.1 proses kerja	1. sistematika kerja dalam mengatur pola kerja dengan tepat, cepat dan memperhatikan <i>Standart Operational Procedure</i> (SOP)	36-40
		2. sistematika kerja dalam mengatur pola kerja dengan tepat dan cepat	31-35
		3. sistematika kerja dalam mengatur pola kerja dengan tepat	25-30
		4. sistematika kerja dalam mengatur pola kerja dengan tidak tepat, tidak cepat dan tidak memperhatikan <i>Standart Operational Procedure</i> (SOP)	0
3	Hasil		
	3.1 Rasa	1. peserta didik dapat membuat hidangan dengan rasa yang sesuai dengan kriteria	13-15
		2. peserta didik mampu membuat hidangan dengan rasa kurang sesuai dengan kriteria	10-12
		3. peserta didik dapat membuat hidangan dengan rasa tidak sesuai dengan	7-9
	3.2 Tekstur	1. peserta didik dapat membuat hidangan dengan tekstur yang sesuai dengan kriteria	13-15
		2. peserta didik dapat membuat hidangan dengan tekstur kurang sesuai dengan kriteria	10-12
		3. peserta didik dapat membuat hidangan dengan tekstur yang tidak sesuai dengan kriteria	7-9
	3.3 penampilan	1. peserta didik dapat membuat dan menyajikan hidangan dengan kreatifitas yang tinggi	13-15
		2. peserta didik dapat membuat dan menyajikan hidangan	10-12

		dengan kreatifitas yang sedang	
		3. peserta didik dapat membuat dan menyajikan hidangan dengan kreatifitas yang rendah	7-9

Bobot total wajib 100

Cara perhitungan

$$\text{Nilai total} = \sum \frac{\text{skor perolehan}}{\text{skor maksimal}} \times \text{bobot}$$

2. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan
 - Peserta didik yang belum mencapai KKM (< 80) diadakan pembelajaran remedial
 - Peserta didik yang telah mencapai KKM (≥ 80) maka dapat menjadi tutor sebaya bagi temannya.

I. Media, Alat, Bahan dan Sumber belajar

1. Media : Bahan, jobsheet
2. Alat : Peralatan dapur dan bahan praktek
3. Sumber Belajar : jobsheet, modul pengolahan makanan oriental
Menyiapkan dan Mengolah Kaldu dan Sup/Soto
Erwin, T Lilly. 2014.116 Resep Sop, 116 Resep Soto dan Hidangan Sayur.
Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama

Yogyakarta, November 2017

Mengetahui
Guru Mata Pelajaran



Janti Utami, S.Pd
NIP. 196701011990032015

Mahasiswa PLT



Nurul Hifni Azizah
NIM 14511244013

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Sekolah	: SMK Negeri 2 Godean
Program Studi	: Tata Boga
Mata Pelajaran	: Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Kelas / Semester	: XI / Ganjil
Tahun Pembelajaran	: 2017 / 2018
Alokasi Waktu	: 6 x 45 menit (1 pertemuan)
KKM	: 80

A. Kompetensi Inti (KI)

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

KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar dan mencipta dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar (KD)

1. KD pada KI pengetahuan
 - 3.3 Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik soto Indonesia
2. KD pada KI keterampilan
 - 4.3 Membuat soto Indonesia

C. Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)

1. Indikator KD pada KI pengetahuan
 - 3.1.1 Menjelaskan pengertian soto indonesia bahan dasar kaldu jeroan sapi
 - 3.1.2 Menyebutkan jenis -jenis soto Indonesia bahan dasar kaldu jeroan sapi
 - 3.1.3 Memilih bahan dan alat yang digunakan untuk soto Indonesia bahan dasar kaldu jeroan sapi
 - 3.1.4 Menjelaskan cara pembuatan soto indonesia bahan dasar kaldu jeroan sapi
 - 3.1.5 Menjelaskan kriteria hasil soto indonesia bahan dasar kaldu jeroan sapi
 - 3.1.6 Menjelaskan cara penyimpanan soto Indonesia bahan dasar kaldu jeroan sapi
 - 3.1.7 Menjelaskan masing-masing perbedaan soto Indonesia bahan dasar kaldu jeroan sapi dengan sup continental
2. Indikator KD pada KI keterampilan
 - 4.1.1 Mengulang kembali pengertian soto indonesia bahan dasar kaldu jeroan sapi
 - 4.1.2 Mengulang kembali jenis -jenis soto Indonesia dengan bahan dasar kaldu jeroan sapi
 - 4.1.3 Memilih bahan dan alat yang digunakan untuk soto Indonesia dengan bahan dasar kaldu jeroan sapi
 - 4.1.4 Membuat soto indonesia dengan bahan dasar kaldu jeroan sapi

- 4.1.5 Menjelaskan kriteria hasil soto indonesia dengan bahan dasar kaldu jeroan sapi
- 4.1.6 Melakukan penyimpanan soto Indonesia bahan dasar kaldu jeroan sapi
- 4.1.7 Menunjukkan perbedaan dari masing-masing soto Indonesia bahan dasar kaldu jeroan sapi dengan sup continental

D. Tujuan Pembelajaran

KD 3.12

Setelah menggali informasi dari berbagai sumber bacaan Peserta Didik dapat

1. Menjelaskan pengertian soto Indonesia bahan dasar kaldu jeroan sapi dengan benar
2. Menyebutkan macam-macam soto Indonesia bahan dasar kaldu jeroan sapi dengan tepat
3. Memilih alat dan kualitas bahan soto indonesia berbahan dasar jeroan sapi dengan baik
4. Menjelaskan cara pembuatan soto Indonesia bahan dasar kaldu jeroan sapi dengan benar
5. Menjelaskan kriteria hasil soto Indonesia bahan dasar kaldu jeroan sapi dengan tepat
6. Menjelaskan cara penyimpanan soto Indonesia bahan dasar jeroan sapi dengan baik
7. Menjelaskan perbedaan pada masing-masing soto Indonesia bahan dasar kaldu jeroan sapi dan sup continental secara tepat

KD 4.1

Setelah membaca Jobsheet diharapkan Peserta Didik dapat

1. Megulang kembali pengertian soto indonesia bahan dasar kaldu jeroan sapi dengan santun
2. Mengulang kembali macam-macam soto Indonesia bahan dasar kaldu jeroan sapi dengan tepat
3. Memilih bahan dan alat yang digunakan untuk soto indonesia bahan dasar kaldu jeroan sapi dengan tepat
4. Membuat soto indonesia bahan dasar kaldu jeroan sapi sesuai dengan standar resep
5. Menjelaskan hasil kriteria soto Indonesia bahan dasar kaldu jeroan sapi dengan benar
6. Melakukan penyimpanan soto Indonesia bahan dasar kaldu jeroan sapi dengan tepat
7. Menunjukkan perbedaan yang menonjol dari masing-masing soto Indonesia bahan dasar kaldu jeroan sapi dan sup continental secara tepat

E. Materi Pembelajaran (Lampiran)

1. Pengertian soto indonesia bahan dasar kaldu jeroan sapi
2. Jenis -jenis soto indonesia bahan dasar kaldu jeroan sapi
3. Bahan dan alat yang digunakan pada soto Indonesia bahan kaldu jeroan sapi
4. Pengolahan soto Indonesia bahan dasar kaldu jeroan sapi
5. Kriteria soto Indonesia bahan dasar kaldu jeroan sapi
6. Penyimpanan soto Indonesia bahan dasar kaldu jeroan sapi
7. Perbedaan masing-masing soto indonesia bahan dasar kaldu jeroan sapi dan sup continental

F. Pendekatan, Model dan Metode Pembelajaran

- 1. Pendekatan : Saintifik
- 2. Model : Discovery Learning
- 3. Metode : Demonstrasi, praktek

G. Kegiatan Pembelajaran
Pertemuan ke-8

Langkah Pembelajaran	Deskripsi	Alokasi Waktu
Kegiatan awal	<ul style="list-style-type: none">a. Guru mengkondisikan keadaan kelasb. Guru memberi salamc. Memulai pelajaran dengan berdoa agar kegiatan pembelajaran dapat berjalan dengan baikd. Menyanyikan salah satu lagu Nasionale. Melakukan presensif. Menyampaikan tujuan pembelajarang. Melakukan appersepsi dengan mengajukan pertanyaan terkait pengetahuan sebelumnya dengan materi pembelajaran yang akan disampaikanh. Peserta didik membentuk kelompok menjadi 11 kelompok dengan beranggotan masing-masing 2-3 anggota	15 Menit
Kegiatan Inti	Mengamati <i>Stimulus</i> <ul style="list-style-type: none">a. Peserta didik membaca jobsheet 8 yang sudah diberikan tentang Soto Indonesia bahan dasar daging sapi (tanpa lemak)b. Peserta didik melakukan pengamatan terhadap bahan dan alat yang akan digunakan untuk membuat Soto Indonesia dengan menu Soto Sulung, Soto Betawi dan Coto Makassarc. Guru memberikan gambaran tentang cara membuat Soto Sulung, Soto Betawi dan Coto Makassar dan hal-hal yang perlu diperhatikan dalam membuat soto Indonesia bahan dasar jeroan sapi	250 Menit
	Menanya <i>Identifikasi masalah</i> <ul style="list-style-type: none">a. Peserta didik menanyakan pertanyaan terkait pengertian soto indonesia bahan dasar jeroan sapi, jenis-jenis soto Indonesia bahan jeroan sapi, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat soto Indonesia bahan dasar jeroan sapi, kriteria hasil soto Indonesia bahan jeroan sapi, cara penyimpanan soto Indonesia dan perbedaan masing-masing soto Indonesia bahan dasar jeroan sapi dan sup continental	

Langkah Pembelajaran	Deskripsi	Alokasi Waktu
	b. Secara berkelompok peserta didik mendiskusikan langkah kerja yang akan dilakukan membuat Soto Sulung, Soto Betawi dan Coto Makassar	
	Mengumpulkan Informasi <i>Pengumpulan data</i> <p>a. Peserta didik mempraktekkan jobsheet 8 soto bahan dasar kaldu jeroan sapi (Soto Sulung, Soto Betawi dan Coto Makassar) dengan menerapkan aspek hygiene</p> <p>b. Peserta didik mencatat temuan saat melakukan praktek</p>	
	Mengasosiasi <p>a. Peserta didik membuat analisa dan evaluasi praktek membuat soto bahan dasar kaldu jeroan sapi</p>	
	Mengkomunikasikan <p>a. Menyimpulkan analisa praktek Soto Sulung, Soto Betawi dan Coto Makassar</p> <p>b. Peserta didik menyusun kesimpulan dan membuat laporan hasil analisa praktek dengan menu Soto Sulung, Soto Betawi dan Coto Makassar</p>	
Kegiatan Penutup	<p>a. Peserta didik dapat memilah sampah organik dan non-organik</p> <p>b. Guru melakukan refleksi kegiatan pembelajaran</p> <p>c. Guru melakukan evaluasi</p> <p>d. Guru menyampaikan tindak lanjut berupa pemberian tugas yaitu membuat perencanaan praktek selanjutnya</p> <p>e. Guru mengkondisikan peserta didik untuk membersihkan ruang</p> <p>f. Pembelajaran ditutup dengan berdoa</p>	15 menit
TOTAL		270 menit

H. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan
Instrumen dan Teknik penilaian serta Analisis Hasil Penilaian

No	Aspek	Jenis / Teknik	Instrument
	Sikap	Non tes <ul style="list-style-type: none"> - Observasi - Jurnal 	Observasi Form jurnal
	Pengetahuan	Test <ul style="list-style-type: none"> - Lisan Non test <ul style="list-style-type: none"> - Penugasan 	Lisan Lembar tugas

			Lembar penilaian tugas
	Keterampilan	Non Test - Portofolio	Lembar penilaian portofolio

Instrument Penilaian Sikap

- g. Observasi Penilaian Sikap
 Hari / Tanggal :
 Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
 Materi : Membuat Soto berbahan jeroan
 Pertemuan : ke-8
 Kelas : XI Boga

No	Nama Siswa	Kerjasama				Disiplin				Tanggungjawab				Jumlah
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
1														
2														
dst														

Rubrik Penilaian Sikap

No	Aspek	Kriteria penilaian
1	Kerjasama	25. Terlibat aktif dalam bekerja kelompok 26. Kesediaan melakukan tugas sesuai kesepakatan 27. Bersedia membantu orang lain dalam satu kelompok yang mengalami kesulitan 28. Menghargai hasil kerja anggota kelompok / team work 4 = skor 4 jika 4 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik 3 = skor 3 jika 3 indikator kosisten ditunjukkan peserta didik 2 = skor 2 jika 2 indikator kosisten ditunjukkan peserta didik 1 = skor 1 jika 1 atau tidak ada indicator yang konsisten ditunjukkan peserta didik
2	Disiplin	25. Hadir dikelas tepat waktu 26. Mengikuti tatap muka dari awal hingga akhir 27. Rapi berpakaian sesuai ketentuan yang berlaku 28. Mengumpulkan tugas tepat waktu 4 = skor 4 jika 4 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik 3 = skor 3 jika 3 indikator kosisten ditunjukkan peserta didik 2 = skor 2 jika 2 indikator kosisten ditunjukkan peserta didik 1 = skor 1 jika 1 atau tidak ada indicator yang konsisten ditunjukkan peserta didik
3	Tanggungjawab	31. Menerima resiko dari tindakan yang dilakukan 32. Melaksanakan tugas / pekerjaan sesuai dengan target kualitas 33. Melaksanakan tugas / pekerjaan sesuai denga target

		waktu 34. Mengembalikan barang yang dipinjam sesuai kondisi semula 35. Meminta maaf atas kesalahan yang dilakukan
		4 = skor 4 jika 4-5 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik 3 = skor 3 jika 3 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik 2 = skor 2 jika 2 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik 1 = skor 1 jika 1 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik

Jurnal
Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran

No	Aspek yang dinilai	Teknik penilaian	Waktu penilaian
1	Sikap <ul style="list-style-type: none"> s. Disiplin dalam hal kehadiran di kelas t. Kerjasama dalam mengerjakan tugas saat praktek u. Tanggung jawab dalam mengerjakan tugas saat praktek 	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat berdiskusi
2	Pengetahuan <ul style="list-style-type: none"> g. Dapat membuat perencanaan praktik dengan mencakup rencana belanja, rencana kegiatan dan rencana alat 	Pengumpulan tugas	Penyelesaian tugas individu
3	Keterampilan <ul style="list-style-type: none"> m. Keterampilan dalam melaksanakan tugas-tugas n. Kemampuan dalam menyelesaikan tugas yang diberikan 	Pengamatan	Penyelesaian tugas (baik individu maupun kelompok) dan saat diskusi

JURNAL				
Mata Pelajaran :				
Kelas :				
No	Nama siswa	Hari/tanggal	Kejadian	Keterangan
1				
2				
Dst				

Penilaian Ranah Pengetahuan
Tes lisan
Teknik penilaian : tes lisan

Bentuk instrument : soal isian singkat

No	Indikator	Teknik	Bentuk Instrumen	Instrumen	Kunci Jawaban
1	Menjelaskan macam-macam hidangan soto berbahan dasar kaldu jeroan sapi beserta asal daerah	Tes lisan	Soal lisan	Sebutkan jenis-jenis soto berbahan dasar jeroan beserta asal daerahnya?	a. Soto sulung b. Soto betawi c. Soto makassar d. Soto tegal e. Soto tasikmalaya f. Soto Denpasar
2	Menjelaskan bahan-bahan yang digunakan untuk membuat hidangan soto berbahan dasar kaldu jeroan sapi	Tes lisan	Soal lisan	Sebutkan bumbu dan rempah pada soto makassar	Bumbu dan rempah: Bawang putih Ketumbar Jintan Merica Serai Laos Garam Merica
3	Membedakan hidangan soto sulung dan coto makassar	Tes lisan	Soal lisan	Jelaskan perbedaan pada hidangan soto betawi dan coto makassar	Perbedaan : Soto sulung berasal dari Jawa Timur kaldunya dari rebusan jeroan seperti jantung, babat, usus dan kuah berwarna kuning dengan pelengkap terdapat jeruk nipis, daun seledri iris, bawang goreng dan kecap. Sedangkan coto makassar berasal dari makassar kaldu diperoleh dari santan atau dapat juga menggunakan air dari cucian beras untuk pelengkap menggunakan buras, irisan daun bawang dan sambal
4	Menjelaskan pengertian buras	Tes lisan	Soal lisan	Apa yang dimaksud dengan buras?	Buras adalah hidangan variasi nasi yang dibungkus dengan daun pisang lalu diikat dengan tali berbentuk agak pipih dan diolah dengan direbus bersama santan

5	Menjelaskan cara merebus babat agar empuk	Tes lisan	Soal lisan	Jelaskan teknik mengolah babat dengan baik	Merebus babat dalam air mendidih bersama daun salam, laos, jahe / daun jeruk hingga empuk
---	---	-----------	------------	--	---

Rubrik Penilaian Tes Lisan

No	Indikator Jawaban	Kriteria	Skor
1	a. Soto sulung dari Jawa Timur	- Jika mampu menyebutkan 5-6 point dengan lengkap dan tepat	30
	b. Soto betawi dari Jakarta	- Jika mampu menyebutkan 3-4 dengan tepat	15
	c. Soto makassar dari Makassar	- Jika mampu menyebutkan 1-2 point	5
	d. Soto tegal , Tegal Jateng	- Jika tidak mampu menjawab	0
	e. Soto tasikmalaya, Tasikmalaya		
	f. Soto Denpasar, Bali		
2	Bumbu dan rempah: Bawang putih Ketumbar Jintan Merica Serai Laos Garam Merica	- Jika mampu menyebutkan 6-8 point dengan tepat dan lengkap	15
		- Jika mampu menyebutkan 3-5 point	10
		- Jika mampu menyebutkan 1-2 point	5
		- Jika tidak mampu menjawab	0
3	Perbedaan : Soto sulung berasal dari Jawa Timur kaldunya dari rebusan jeroan seperti jantung, babat, usus dan kuah berwarna kuning dengan pelengkap terdapat jeruk nipis, daun seledri iris, bawang goreng dan kecap. Sedangkan coto makassar berasal dari makassar kaldu diperoleh dari santan atau dapat juga menggunakan air dari cucian beras untuk pelengkap menggunakan buras, irisan daun bawang dan sambal	- jika mampu menjawab dengan tepat, benar dan lengkap	40
		- jika mampu menjawab kurang tepat dan kurang lengkap	30
		- jika menjawab tepat tetapi tidak sesuai	10
		- jika menjawab tidak sesuai	5
		- jika tidak mampu menjawab	0
4	Buras adalah hidangan variasi nasi yang dibungkus dengan daun pisang lalu diikat dengan tali berbentuk agak pipih dan diolah dengan direbus bersama santan	- jika mampu menjawab dengan lengkap benar dan tepat	10
		- jika mampu menjawab kurang tepat	7
		- jika mampu menjawab tidak tepat	4
		- jika tidak mampu menjawab	0
5	Merebus babat dalam air mendidih bersama daun salam, laos, jahe / daun jeruk hingga empuk	- jika mampu menjawab dengan lengkap benar dan tepat	5
		- jika mampu menjawab kurang tepat	3

		- jika mampu menjawab tidak tepat	1
		- jika tidak mampu menjawab	0

Total skor 100
Pendekatan nilai 100
Penentuan nilai akhir = total skor yang diperoleh

- m. Lembar Tugas
7. Kerjakan tertib kerja berdasarkan menu yang sudah ditentukan dengan cakupan :
- s. Daftar belanja /daftar bahan
 - t. Rencana kegiatan
 - u. Rencana alat
- Rubrik Penilaian Tugas

No	Indikator Jawaban	Kriteria	Skor
1	Membuat lembar persiapan tertib kerja : s. Daftar belanja / daftar bahan t. Rencana kegiatan u. Rencana alat	• Jika mampu membuat 3 point dengan sistematis dan rapi	9-10
		• Jika hanya mampu membuat 2 point	7-8
		• Jika hanya mampu membuat 1 point	5-6
		• Jika tidak membuat	0

Penilaian Ranah Keterampilan
Teknik penilaian : unjuk kerja
Bentuk penilaian : lembar penilaian praktik

KD	Indikator Soal
4.3 Membuat soto Indonesia	1. Berdasarkan praktek membuat soto Indonesia berbahan dasar kaldu ayam maka peserta didik mencatat temuan saat praktek berlangsung dan membuat laporan praktik

Format laporan

No	Hari/Tgl	Menu	Bahan & Bumbu	Kriteria	Penyajian	Foto/Gambar

Lembar penilaian tugas
Judul Tugas : Laporan Praktek PPMI
Hari/Tanggal :
Kelas : XI Boga

No	Nama Siswa	Skor Penilaian				Total Nilai (100)
		Sistematika penulisan (25)	Kerapian (20)	Target penyelesaian (15)	Hasil (40)	
1						
2						
dst						

Kriteria penilaian penyusunan laporan

Kategori	Kriteria	Skor
Sistematika penulisan (25)	Penulisan sangat sesuai dengan sistematika penulisan yang baku	20-25
	Penulisan sesuai dengan sistematika penulisan baku	15
	Penulisan cukup sesuai dengan sistematika penulisan yang baku	10
	Penulisan kurang sesuai dengan sistematika penulisan yang baku	3-5
Kerapian (20)	Laporan penyajian deskripsi yang dilakukan sangat rapi	20
	Laporan penyajian deskripsi yang dilakukan rapi	15
	Laporan penyajian deskripsi yang dilakukan cukup rapi	10
	Laporan penyajian deskripsi yang dilakukan kurang rapi	3-5
Target penyelesaian (15)	Tepat 1 jam sesuai dengan waktu yang ditentukan	15
	± 5 menit lebih dari waktu yang ditentukan	10-12
	± 10 menit lebih dari waktu yang ditentukan	5
	≥ 15 menit lebih dari waktu yang ditentukan	3
Hasil (40)	Kebenaran materi yang disampaikan sangat lengkap, laporan rapi dan menarik, Laporan dilengkapi cover dan foto / gambar	35-40
	Kebenaran materi yang disampaikan lengkap, laporan rapi dan menarik, Laporan dilengkapi cover dan foto / gambar	25-30
	Kebenaran materi yang disampaikan cukup lengkap, laporan rapi namun kurang menarik, Laporan dilengkapi cover dan foto / gambar	15-20
	Kebenaran materi yang disampaikan kurang lengkap, laporan kurang rapi dan kurang menarik, dilengkapi cover dan foto / gambar	10
	Kebenaran materi yang disampaikan tidak lengkap, laporan kurang rapi dan kurang menarik, tidak dilengkapi cover dan foto / gambar	1-5

Bobot total wajib 100

Cara perhitungan

$$\text{Nilai total} = \sum \frac{\text{skor perolehan}}{\text{skor maksimal}} \times \text{bobot}$$

Ranah Keterampilan
LEMBAR PENILAIAN PRAKTEK
PERSIAPAN PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA
TAHUN PELAJARAN 2017/2018

Praktek ke
Kelas
Tanggal

Kel	Nama	Menu	Nilai						
			Persiapan		Proses	Hasil			Total
			Tertib	Uniform		Rasa	Tekstur	Penampilan	
			10	5		15	15	15	
1									

2									
3									
dst									

Rubrik Penilaian Keterampilan			
No	Komponen penilaian	Indicator / kriteria unjuk kerja	Skor (100)
1	Persiapan		
	1.1 tertib kerja	1. peserta didik dapat membuat perencanaan dengan rapi, sistematis dan lengkap	10
		2. peserta didik dapat membuat perencanaan dengan rapi, dan sistematis	9
		3. peserta didik dapat membuat perencanaan dengan rapi	8
		4. peserta didik membuat perencanaan dengan tidak rapi , tidak sistematis dan tidak lengkap	0
	1.2 uniform	1. hadir tepat waktu, berseragam lengkap, bersih, dan rapi	5
		2. hadir tepat waktu, berseragam lengkap lengkap dan rapi	4
		3. hadir tepat waktu berseragam lengkap	3
		4. hadir tidak tepat waktu berseragam tidak lengkap	0
2	Proses (Max 40)		
	2.1 proses kerja	1. sistematika kerja dalam mengatur pola kerja dengan tepat, cepat dan memperhatikan <i>Standart Operational Procedure</i> (SOP)	36-40
		2. sistematika kerja dalam mengatur pola kerja dengan tepat dan cepat	31-35
		3. sistematika kerja dalam mengatur pola kerja dengan tepat	25-30
		4. sistematika kerja dalam mengatur pola kerja dengan tidak tepat, tidak cepat dan tidak memperhatikan <i>Standart Operational Procedure</i> (SOP)	0
3	Hasil		
	3.1 Rasa	1. peserta didik dapat membuat hidangan dengan rasa yang sesuai dengan kriteria	13-15
		2. peserta didik mampu membuat hidangan dengan rasa kurang sesuai dengan kriteria	10-12
		3. peserta didik dapat membuat hidangan dengan rasa tidak sesuai dengan	7-9
	3.2 Tekstur	1. peserta didik dapat membuat hidangan dengan tekstur yang sesuai dengan kriteria	13-15
		2. peserta didik dapat membuat hidangan dengan tekstur kurang sesuai dengan kriteria	10-12

		3. peserta didik dapat membuat hidangan dengan tekstur yang tidak sesuai dengan kriteria	7-9
	3.3 penampilan	1. peserta didik dapat membuat dan menyajikan hidangan dengan kreatifitas yang tinggi	13-15
		2. peserta didik dapat membuat dan menyajikan hidangan dengan kreatifitas yang sedang	10-12
		3. peserta didik dapat membuat dan menyajikan hidangan dengan kreatifitas yang rendah	7-9

Bobot total wajib 100
 Cara perhitungan
 Nilai total = $\sum \frac{\text{skor perolehan}}{\text{skor maksimal}} \times \text{bobot}$

2. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan
 - o Peserta didik yang belum mencapai KKM (< 80) diadakan pembelajaran remedial
 - o Peserta didik yang telah mencapai KKM (≥ 80) maka dapat menjadi tutor sebaya bagi temannya.

I. Media, Alat, Bahan dan Sumber belajar

1. Media : Bahan, jobsheet
2. Alat : Peralatan dapur dan bahan praktek
3. Sumber Belajar : jobsheet, modul pengolahan makanan oriental
 Menyiapkan dan Mengolah Kaldu dan Sup/Soto
 Erwin, T Lilly. 2014.116 Resep Sop, 116 Resep Soto dan Hidangan Sayur.
 Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama

Yogyakarta, November 2017

Mengetahui
 Guru Mata Pelajaran



Janti Utami, S.Pd
 NIP. 196701011990032015

Mahasiswa PLT



Nurul Hifni Azizah
 NIM 14511244013

	SMK NEGERI 2 GODEAN MATA PELAJARAN PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA		
	HANDOUT SALAD INDONESIA		
	Kelas / Semester XI / 1	Topik Salad Indonesia	2 x 45 menit

Kompetenai Dasar : 3.1 Mendeskripsikan salad Indonesia
 Materi Pokok : Salad Indonesia
 Indikator : Indikator Mengidentifikasi Salad Indonesia
 Deskripsi Materi

A. Pengertian Salad Indonesia

Salad adalah suatu istilah yang luas dipergunakan bagi persiapan jenis-jenis makanan yang merupakan campuran dari potongan – potongan bahan-bahan makanan siap santap. Suatu salad dapat disajikan dingin-dingin (setelah didinginkan terlebih dahulu, dalam refrigerator) atau disajikan dalam dalam temperature suhu ruang. Walaupun dapat dibuat atau terdiri dari bahan daging matang atau telur (rebus atau goreng) umumnya jenis makanan ini terdiri dari setidaknya satu jenis sayuran mentah (lalapan) atau buah-buah umumnta digunkan sedalad. Dapat dikatakan bahwa salad merupakan istilah asing dari gado-gado, lotek, karedok, ketoprak atau pecel.

B. Jenis-jenis salad Indonesia

Secara umum salad Indonesia dibagi menjadi dua macam yaitu salad mentah dan matang. Salad mentah adalah salad Indonesia yang berisi potongan-potongan sayuran mentah yang disajikan bersama sambal. Sedangkan salad matang merupakan salad Indonesia yang berisi sayurang yang telah dimasak atau direbus terlebih dahulu yang kemudian disajikan bersama campuran sambal atau saus. Berikut ini adalah contoh macam-macam salad Indonesia, yaitu :

a. Gado-gado



Gado-gado adalah salah satu makanan yang berasal dari Indonesia yang berupa sayur-sayuran yang direbus dan dicampur jadi satu dengan bumbu atau saus dari kacang tanah yang dihaluskan disertai irisan telur dan diatasnya ditaburkan bawang goreng.

b. Urap



Urap merupakan hidangan yang terdiri dari macam-macam sayuran yang direbus atau dikukus dan disajikan bersama sambal kelapa atau

bumbu urap. Sayuran yang digunakan biasanya seperti kangkung, bayam, kenikir, daun ubi, daun singkong, kacang panjang, buncis, wortel, kol dan taoge. Sambal yang digunakan dapat dibuat secara mentah atau dimasak.

c. Rujak

Rujak adalah makanan tradisional yang biasanya terbuat dari campuran berbagai macam sayuran atau buah dan dibubuhi bumbu atau kuah. Beberapa jenis rujak di kenal di Indonesia antara lain :

1) Rujak Cingur



Rujak cingur adalah makanan tradisional daerah Surabaya Jawa Timur. Rujak cingur biasanya terdiri dari beberapa jenis buah-buahan seperti mentimun, krai (sejenis ketimun khas Jawa Timur), bengkoang, manga muda, nanas, kedondong dan ditambah lontong, tahu, tempe serta sayuran seperti taoge, kangkung dan kacang panjang. Makanan ini disebut rujak cingur karena bumbu olahan yang digunakan adalah petis udang dan irisan cingur. Rujak cingur biasa disajikan dengan tambahan kerupuk dan dengan alas pincuk.

2) Rujak manis

Rujak manis adalah semacam salad yang terbuat dari buah-buah segar dengan saos manis pedas. Bahan dasar yang digunakan pada umumnya sama yaitu buah-buahan mentah atau setengah matang. Untuk saus yang dipakai terbuat dari gula jawa, asam, garam dan cabai.

d. Tahu acar



Tahu acar dapat dikatakan mirip gado-gado. Namun panganan ini menggunakan saus kecap yang encer. Bahan –bahan yang dipakai adalah bahan mentah, terdiri atas kol yang diiris, timun diiris tipis, seledri dirajang kasar, serta bahan-bahan matang seperti tauge rebus, mie kuning tahu dan tempe goreng dipotong kotak.

e. Kupat tahu



Kupa tahu atau ketupat tahu adalah panganan yang terbuat dari campuran ketupat dan tahu goreng yang dipotong-potong kecil lalu diberi bumbu kacang yang khas.

f. Pecel



Pecel merupakan makanan khas Indonesia yang terbuat dari rebusan sayuran berupa bayam, taoge, kacang panjang, kemangi, daun turi, krai (sejenis mentimun) atau sayuran lainnya yang dihidangkan dengan disiram sambal pecel.

g. Asinan

Ada dua jenis asinan yang populer, yaitu asinan Betawi dan asinan Bogor.

a) Asinan betawi

Asinan betawi sering disebut rujak cuka merupakan jenis asinan yang terdiri dari sayuran mentah yang dipotong-potong halus. Ditambah sawi asin, lokio, tahu, kacang tanah goreng dan kerupuk mie. Sausnya terbuat dari campuran bawang putih, cabai merah, terasi, gula merah, cuka, ebi, dan kacang goreng.

b) Asinan bogor

Asinan buah-buahan dari Kota Bogor, Jawa Barat adalah hidangan yang terdiri dari jenis buah-buahan tropis yang diasinkan atau diacar. Asinan bogor merupakan hasil pencampuran budaya yang diunduh dari kultur kuliner Tionghoa yang sudah ratusan tahun bermukim di daerah tersebut. Ada tiga jenis asinan bogor yaitu asinan buah, asinan sayur serta asinan campuran buah dan sayur.

h. terancam



Terancam adalah bermacam-macam sayuran yang dipotong halus dan dicampur dengan bumbu urapan. Sayuran yang digunakan antara lain kacang panjang, mentimun, taoge, kol, daum beluntas, daun kenikir, kecipir dan daun papaya muda.

i. Karedok

Karedok adalah makanan khas daerah di Indonesia. Karedok terbuat dari bahan-bahan antara lain ketimun, taoge, kol, kacang panjang, daun kemangi dan terong. Sedangkan sausnya dibuat dari cabai merah, bawang putih, kencur, kacang tanah, air asam jawa, garam, dan terasi.

j. Lotek

Lotek hampir sama dengan pecel, yakni makanan berupa rebusan sayuran segar yang disiram dressing berupa sambal dicampur bumbu kacang. Keunikannya sebagai bahan sambal disamping kacang seringkali ditambahkan temped an dalam bumbunya ditambahkan terasi, gula merah, dan bawang putih. Secara umum lotek karena terasa lebih manis daripada pecel. Selain itu kalau sambal pecel, bumbu sudah dicampur sebelumnya, untuk lotek bumbu bari ditambahkan ketika akan dihidangkan. Lotek dapat disajikan dengan lontong atau nasi hangat, disertai dengan kerupuk dan bawang goreng.

C. Kriteria Salad Indonesia

Kriteria salad Indonesia tidak terlalu berbeda dengan salad Kontinental dari bahan maupun dressing, yaitu :

- f. Salad Indonesia terbuat dari bermacam-macam sayur atau buah yang disajikan dengan cara mentah atau direbus terlebih dahulu.
- g. Saus yang digunakan berupa saus kacang, saus gula, kecap atau kuah cuka.
- h. Saus disajikan secara terpisah, disiram diatasnya atau dicampur jadi satu dengan bahan lainnya.
- i. Bahan yang digunakan disajikan dengan cara diiris tipis atau diserut.
- j. Salad Indonesia disajikan dengan pelengkap, makanan pokok (lontong, kupat) dan kerupuk (kerupuk udang, kerupuk merah, kerupuk bawang) atau emping.

D. Penyajian salad

Teknik penyajian salad harus memperhatikan factor seperti warna, rasa, aroma, tekstur, keserasian dan porsi hidangan. Bentuk, ukuran dan warna dari alat hoding harus dipilih yang sesuai untuk menambah penampilan makanan. Dalam penyajian salad alat saji yang digunakan

adalah piring ceper dan mangkuk (untuk asinan, rujak cuka) penataan hidangan sayuran biasanya sayuran disusun terpisah tiap jenisnya atau dapat dicampurkan. Hidangan salad dilengkapi dengan bumbu atau saos dengan penataan dicampur pada tiap-tiap jenis sayuran, ditaburkan/disiram diatas sayuran ataupun disajikan terpisah.

Salad dihias untuk mempercantik penampilan agar terlihat menarik. Hal-hal yang diperhatikan dalam membuat hiasan makanan (garnish) antara lain :

- 1) Warna garnish disesuaikan dengan warna hidangan
- 2) Garnish dibuat dari bahan yang masih segar
- 3) Garnish yang digunakan tidak ada bagian yang rusak dan busuk
- 4) Jenis dan ukuran garnish yang digunakan tidak berlebihan dan disesuaikan dengan bahan makanan
- 5) Bentuk garnish dibuat menarik dan tidak berlebihan

E. Komposisi Salad

Komposisi Salad yang lengkap (complete salad) terdiri dari empat bagian pokok, yaitu:

1. Underliner (alas atau dasar)

Underliner atau bagian alas/ dasar pada umumnya dibuat dari sayuran daun hijau berupa daun slada atau lettuce karena merupakan sayuran segar yang kering/ renyah (crispy), baik dipotong julienne maupun utuh tujuannya adalah untuk membuat salad tampak lebih segar (refreshing effect), kadang-kadang underliner dapat dibuat dari bukan sayuran hijau.

2. Body (bagian utama)

Bagian ini adalah bagian utama dari salad, nama salad pada umumnya diambil dari bagian utama ini, misalnya tomato salad, potato salad.

3. Dressing (saus)

Dressing yang biasa digunakan untuk membuat salad adalah dari saus dasar minyak selada, saus dasar mentega berserta turunannya.

4. Garnish (hiasan)

Digunakan untuk mempercantik hidangan, tujuan pemberian garnish adalah untuk meningkatkan penampilan makanan yang dihidangkan. Penampilan merupakan aspek yang terpenting untuk menentukan daya tarik suatu makanan. Garnish pada hidangan memerlukan seni tersendiri, untuk itu diperlukan kreatifitas juru masak dalam mengerjakannya.

F. Teknik Pengolahan Salad Indonesia

Dalam pengolahan salad sangat diperlukan imajinasi dan kreatifitas. Adapun cara pengolahan salad antara lain :

a) Salad hijau

1. Cuci semua sayuran hijau dengan cermat dan bersih.
2. Keringkan sayuran dengan baik (dapat menggunakan peralatan dan mesin pengering akan lebih cepat)
3. Dinginkan sayuran dalam lemari pendingin dengan cara dibungkus dengan kain lembab.

4. Potong-potong atau sobek-sobek sayuran dalam ukuran sekali gigitan. Hal ini akan mempermudah pada waktu menyantap daripada waktu makan harus memotongnya menggunakan garpu salad.
5. Campur sayuran hijau dan pastikan semua sayuran tercampur rata
6. Siapkan piring saladnya. Gunakan selalu piring yang dingin.
7. Hindari meletakkan salad dipiring lebih dari satu atau dua jam sebelum penyajian, karena sayuran akan menjadi layu.
8. Tambahkan garnish. Jangan menggunakan sayuran sebagai garnish dari salah satu sayuran yang dicampur
9. Dinginkan (masukkan lemari/ruang pendingin) sampai saat penyajian
10. Tambahkan saus/ dressing dengan cepat sebelum penyajian disebelah salad, karena sayuran hijau yang bersaus akan cepat layu.

b) Salad buah

1. Salad buah terkadang lebih baik ditata dari pada dicampur, karena kebanyakan buah lembut dan mudah rusak. Pengecualiaan pada salad waldorf.
2. Tatalah potongan buah yang rusak/tidak menarik didasar salad dan potongan yang menarik diatasnya.
3. Beberapa buah seperti apel dan pisang akan berubah warna ketika pemotongan dan seharusnya dimasukkan kedalam larutan asam.
4. Buah mudah berubah dibandingkan sayuran setelah dipotong. Jika akan mempersiapkan kedua salad tersebut dalam penyajian, persiapkan salad sayuran terlebih dahulu.
5. Apabila menggunakan buah kaleng sebaiknya dikeringkan/ditiriskan terlebih dahulu sebelum dimasukkan dalam salad atau salad akan menjadi berair atau lembek. Cairan buah kaleng dapat disajikan lagi untuk saus pada salad buah atau pengolahan lain.

c) Salad sayuran

1. Pemotongan yang rapid an cermat dari bahan-bahan salad ini sangat penting karena ukuran dari sayuran akan mempengaruhi pandangan mata. Desain dan penyusunan sald sayuran ini terkadang berdasarkan keanekaragaman ukuran seperti panjang, batang asparagus yang ramping dan kacang polong, irisan tomat, irisan timun, green pepper strips atau ring dan bunga lobak.
2. Potong-potong sayuran sedekat mungkin dengan waktu penyajian agar bekas irisan atau potongan pada pinggir sayuran tidak kering.
3. Sayuran yang dimasak terlebih dahulu seharusnya teksturnya tetap kukuh, segar dan warnanya tetap bagus. Memasak sayuran yang berlebihan akan membuat salad sayuran tidak menarik.
4. Sayuran yang dimasak harus dikeringkan dengan cermat dan didinginkan terlebih dahulu sebelum dimasukkan atau dicampur dalam salad.

d) Salad yang dimasak

1. Dinginkan buah-buahan yang telah dimasak secara menyeluruh sebelum mencampurnya dengan mayonnaise dan biarkan campuran salad yang lengkap dan tetap dingin.
2. Cooked salad dapat menjadi salad tepat untuk ditambahkan ayam, daging atau ikan. Namun demikian bahan-bahan tersebut harus dimasak menurut aturan sanitasi yang benar.
3. Untuk menjaga gizinya masak kentang untuk salad hingga matang, kemudian baru kupas dan dipotong-potong.
4. Jangan memotong bahan terlalu kecil jika menhendaki produk akhir tidak menjadi seperti pasta tanpa daya Tarik tekstur.
5. Sayuran yang renyah biasanya ditambahkan untuk menambah tekstur
6. Campur bahan seperti kentang dan seafood, mungkin perlu dimarinade lebih dahulu dengan cairan ber bumbu seperti vinaigrette sebelum dicampurkan
7. Aduk dressing yang kental dengan hati-hati untuk menghindari rusaknya bahan utama
8. Bahan salad biasanya dicampur dengan scoop untuk menjaga bentuk salad
9. Pilih garnish yang menarik dan berwarna

G. Syarat-syarat Dalam Pembuatan Salad

- 1) Bahan dan bumbu masih segar
- 2) Bahan yang perlu dimasak dengan baik
- 3) Persiapan :
 - a) Sayuran hijau yang crispy dicuci pada air mengalir dan direndam air es
 - b) Dikeringkan dengan serbet bersih atau mempergunakan basket dryer
 - c) Bahan-bahan yang belum siap digunakan, dimasukkan ke refrigerator
 - d) Pencampuran dressing saat akan dihidangkan
 - e) Rasa seimbang dan tidak menonjol dari salahsatu bumbu
 - f) Penampilan harus memperhatikan susunan menunya sehingga tidak terjadi pengulangan bahan
 - g) Dihidangkan mudah dan tidak menonjol dari salah satu bumbu
 - h) Dihidangkan mudah dan tidak terlalu banyak diatur

H. Berikut beberapa hal mendasar yang akan mempersingkat persiapan salad

- a. Persiapkan semua bahan. Cuci dan potong semua sayuran. Siapkan sayuran yang telah dimasak. Potong semua buah, sayuran dan hiasan (garnish)
- b. Siapkan tempat saji salad diatas meja. Susun tempat saji itu diatas baki agar mudah dalam memindahkannya kedalam pendingin.
- c. Tempatkan dasar atau bagian bawah salad diatas semua tempat saji
- d. Susun isi salad diatas semua tempat saji
- e. Hias semua salad
- f. Bekukan hingga akan disajikan jangan simpan lebih dari beberapa jam atau salad akan menjadi layu. Tempat penyimpanan yang digunakan harus memiliki kelembaban yang tinggi
- g. Jangan menambah dressing atau saus pada salad hijau sampai saat penyajian agar supaya pada saat disajikan sayuran masih segar

	SMK NEGERI 2 GODEAN MATA PELAJARAN PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA		
	HANDOUT SUP dan SOTO INDONESIA		
	Kelas / Semester XI / 1	Topik Soto Indonesia	6 x 45 menit

A. Tujuan

1. Menjelaskan pengertian soto Indonesia dengan benar
2. Menyebutkan macam-macam soto Indonesia dengan tepat
3. Bumbu dan rempah utama yang digunakan pada pembuatan soto Indonesia
4. Menjelaskan kriteria hasil soto Indonesia dengan tepat
5. Menjelaskan penyajian soto Indonesia dengan baik

B. Materi

1. Pengertian soto indonesia
2. Jenis -jenis soto indonesia
3. Bumbu dan rempah yang digunakan soto indonesia
4. Kriteria soto Indonesia
5. Penyajian soto Indonesia

URAIAN MATERI

1. Pengertian soto indonesia

Soto adalah hidangan gurih berkuah khas atau asli Indonesia hasil dari rebusan daging (ayam, sapi, kambing, atau jeroan) dengan air, air beras atau santan ditambah bumbu dan rempah-rempah khas Indonesia.

Selain lebih kaya rempah soto juga dilengkapi dengan aneka pelengkap antara lain sambal, telur rebus, kentang rebus atau goreng, soun, bihun, taoge, tomat, irisan daun bawang, irisan daun seledri, koya, kerupuk, emping dan lain-lain.

2. Jenis -jenis soto indonesia

Berbagai daerah di Indonesia memiliki soto khas daerahnya masing-masing dengan komposisi yang berbeda-beda, misalnya soto Madura, soto Kediri, soto pemalang, soto lamongan, soto kudus dan coto makassar yang sesuai dengan daerah tempat asal soto dengan bumbu, kuah dan bahan berbeda. Soto juga dinamai enurut kandungannya misalnya soto ayam, soto babat dan soto kambing.

a. Macam-macam soto bahan dasar ayam

1) Soto Lamongan



Soto Lamongan makanan khas dari Jawa Timur yang menggunakan bumbu koya, yaitu bubuk gurih yang terbuat dari udang dan bawang dalam penyajiannya. Selain penggunaan koya, ciri khas soto lamongan terletak pada penggunaan ayam kampung karena ayam ini membuat kaldu soto menjadi lebih gurih dan tidak berbau.

2) Soto Banjar



Soto Banjar adalah soto khas suku Banjar, Kalimantan Selatan dengan bahan utama ayam dan beraroma harum rempah-rempah seperti kayu manis, biji pala dan cengkeh. Soto yang berisi daging ayam yang sudah disuwir-suwir, dengan tambahan perkedel, telur rebus dan ketupat.

3) Soto Kudus



Soto yang berasal dari daerah Kudus memiliki ciri khas penyajian menggunakan mangkok yang kecil. Soto kudus bias berisi daging ayam atau daging kerbau ada tauge dan taburan bawang putih goreng.

4) Soto Madura

Soto Madura berasal dari Madura Jawa Timur, soto ini dilengkapi dengan berbagai bahan lainnya seperti bihun, taoge, telur rebus dan ayam. Akan tetapi Soto Madura ada yang menggunakan berisi jeroan sapi seperti babat, paru-paru dan usus sehingga menghasilkan rasa gurih yang khas.

b. Macam-macam soto bahan dasar daging

- Soto Bandung



Soto bandung adalah hidangan makanan tradisional Indonesia yang terbuat dari bahan-bahan seperti daging sapi, lobak dan kedelai.

- Soto Padang



Soto padang adalah hidangan berkuah kaldu sapi dengan bahan irisan daging sapi yang sudah digoreng kering, bihun ditambah perkedel

- Soto Mie Bogor



Soto ini berasal dari daerah Jawa Barat, hidangan ini menggunakan mie sebagai salah satu bahan utama selain itu terdapat risoles, kaki sapi serta irisan daging.

- Soto Makassar / Coto Makassar



Di Makassar, soto ini disebut juga Coto Makassar hidangan ini terbuat dari jeroan sapi dan disajikan bersama buras. Buras ini adalah beras yang dibungkus dengan daun pisang lalu direbus dengan santan.

c. Hidangan soto berkuah santan

1) Soto Medan

Hidangan soto medan yang membedakan dari hidangan soto lainnya adalah menggunakan kuah kuning agak keputih-putihan. Didalam semangkuk soto Medan terdapat ayam suwir, kentang goreng dan telur rebus. Semua bahan makanan tersebut dicampur dan disajikan dengan kuah santan yang beraroma daun serai.

2) Soto Betawi



Soto betawi memiliki kuah santan dengan tambahan susu yang membuatnya gurih. Aromanya pun kaya akan aroma pala, cengkeh dan kapulaga. Pelengkap untuk makan soto ini ada irisan daging, jeroan dan acar mentimun. Kekentalan kuah soto betawi ini disebabkan penggunaan santan dan susu sehingga menimbulkan citarasa gurih.

3) Laksa

4) Soto tasikmalaya

5) Soto Kediri

3. Bumbu dan rempah yang digunakan soto indonesia

Bumbu dan rempah yang sering digunakan dalam pembuatan soto yaitu bawang merah, kunyit, jahe, serai, kayu manis, cengkeh, kemiri, daun salam, daun jeruk purut dan lain-lain.

a. Jintan



Jintan (*Trachyspermum roxburghianum* syn . *Carum roxburghianum*) merupakan tumbuhan menjalar yang bijinya dapat digunakan untuk rempah-rempah dan obat-obatan. Aromanya sangat harum, agak manis dan menjadi

campuran bumbu hidangan tradisional diberbagai daerah Nusantara. Penggunaannya sebaiknya disangrai atau dihaluskan bersama bumbu lain saat akan diolah

b. Pekak



Pekak dikenal dengan istilah bunga lawing atau star anise. Beraroma harum menyerupai adas. Pekak banyak digunakan untuk masakan China dan Vietnam, cara penggunaan dapat dihaluskan atau dibiarkan utuh dan dimasukkan dalam masakan.

c. Keluak



Keluak memiliki tekstur kulit yang keras, berwarna abu-abu. Daging buahnya berwarna cokelat tua kehitaman dan bertekstur lunak. Daging buah itulah yang dipakai sebagai bumbu. Jika akan digunakan pecahkan kulit keluak, kemudian ambil bagian isinya yang lunak dan haluskan bersama bumbu yang lain.

d. Kapulaga



Kapulaga (*Amomum cardamomum*) selama ini dikenal sebagai rempah untuk masakan dan juga lebih banyak digunakan untuk campuran jamu. Di beberapa daerah kapulaga dikenal dengan nama kapol, palago, karkolaka, dan lain-lain. Kapulaga digunakan kapulaga dimemarkan atau dihaluskan dan disangrai hingga harum agar aroma khas dapat tercipta. Kapulaga sebaiknya disimpan dalam stoples yang tertutup rapat.

e. Kencur



Kencur dipakai orang sebagai tonikum dengan khasiat menambah nafsu makan sehingga sering diberikan kepada anak-anak. Jamu beras kencur sangat populer sebagai minuman penyegar pula.

f. Laos



Lengkuas atau laos (*Alpinia galangal*) adalah rempah bagian yang dimanfaatkan adalah rimpangnya yang beraroma khas. Lengkuas dapat memberikan aroma segar dan pemanfaatan dengan mememarkan atau memotong tipis kemudian dimasukkan ke dalam masakan.

g. Daun kunyit



dapat digunakan sebagai bumbu untuk memberikan rasa gurih dengan aroma kunyit yang lembut. Masakan yang banyak menggunakan daun kunyit adalah masakan daerah Sumatra seperti gulai, kari, kalio dan rending.

h. Lokio

Nama lainnya adalah bawang batak dan banyak digunakan di dapur Melayu atau Medan untuk seafood atau asinan bogor dalam keadaan mentah. Pada makanan China, umbi lokio dipakai ditumis dengan tahu dan disajikan seperti sayuran.

4. Kriteria soto Indonesia

- a) Berkuah kaldu atau santan
- b) Perbandingan antara kuah dengan isi 2:1
- c) Kaya dari segi aroma, rasa, dan penampilan
- d) Warna soto ayam kuning, warna soto sapi agak coklat

e) Temperature penyajian panas

5. Penyajian soto Indonesia

Penyajian soto disajikan dalam keadaan panas. Penyajian soto biasa secara terpisah yaitu kuah dan sayuran pada mangkuk dan nasi/lontong ditempatkan pada piring tersendiri. Tetapi bias juga kuah, sayuran dan nasi/lontong dicampur menjadi satu. Selanjutnya di beri kecap manis dan ditaburi irisan daun bawang serta bawang goreng

MATERI SUP INDONESIA

- **Pengertian Sup**

SOUPE (Perancis) yang artinya bermacam-macam bahan makanan yang ditambahkan kedalam kaldu atau cairan

Sup adalah hidangan cair yang terbuat dari kaldu daging, ayam, ikan dan ditambahkan bahan-bahan pengaroma, bumbu-bumbu dan isian.

- **Fungsi Sup**

- a. Pembangkit selera makan
- b. Penambah nilai gizi
- c. Penetrasi rasa pada lidah
- d. Sebagai makanan utama sepinggan
- e. Menambah nilai gizi
- f. Meningkatkan selera makan
- g. Menghangatkan dan menyegarkan tubuh

- **Jenis-Jenis Sup**

Ada dua jenis sup, yaitu sup jernih/bening dan sup kental

- a. Sup jernih / bening

Sup jernih atau bening adalah sup yang dibuat dalam keadaan jernih yaitu kaldu yang tidak kental

Contoh : sup bening bayam, sup oyong









- b. Sup kental



Sup kental adalah sup yang diberi bahan tambahan lain yang dapat mempengaruhi tekstur sup, seperti santan, tepung sagu dari bahan itu sendiri dengan atau tanpa isi

- **Standar Porsi**
 - a. makanan pembuka 200 ml – 250 ml
 - b. makanan utama 300 ml – 350 ml

- **Peralatan Membuat Sup**

Stock pot	
Conical strainer	
Leadle sup	
Wooden spatula	
Cobek	
Kompor	

Contoh sup isian nabati	Contoh sup isian hewani
	
	
	

- **Kriteria Sup Yang Baik**
 - a. Sup harus jernih
 - b. Kuah sup dapat menggunakan kaldu dan air
 - c. Sup tidak berlemak
 - d. Kaya dari segi rasa, aroma dan penampilan
 - e. Temperature panas
 - f. Proporsi kuah/cairan yang sesuai dengan isi
 - g. Tingkat kematangan bahan isi yang baik
- **Perbedaan- Persamaan Sup dan Soto**
 - a. Kaldu merupakan kunci utama
 - b. Sup memiliki kuah yang lebih ringan, tidak banyak bumbu dan rempah
 - c. Sup lebih sering digunakan sebagai makanan pembuka
 - d. Soto memiliki kuah yang lebih berat, kaya rempah dan bumbu
 - e. Soto cenderung dinikmati bersama bahan makanan sumber KH, makanan sepinggan.

	SMK NEGERI 2 GODEAN MATA PELAJARAN PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA		
	HANDOUT SOTO BERBAHAN DASAR JEROAN SAPI		
	Kelas / Semester XI / 1	Topik Soto Indonesia	2 x 45 menit

Terdapat lima jenis daging sapi yang dijual di tanah air dengan harga dan kualitas yang berbeda, diantaranya adalah Primary cut, secondary cut type A-B, manufacturing meat, fancy and variety meat serta edible offal.

- *primary cut* (kualitas sangat bagus) yang dipasarkan seharga Rp120.000-Rp130.000 per kilogram (kg). Daging yang teksturnya lebih lunak dan tidak terlalu berlemak, biasanya terdapat pada bagian has dalam, has luar, dan lamusir.
- *secondary cut type A-B*, yang biasa dikenal dengan sebutan samcan, tanjung, sengkeli, gandik, sampil, dan pendasar. Jenis ini paling banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia untuk masakan rendang, semur, dendeng, sandung lamur, rawon, dan abon sapi. Harganya sangat terjangkau, pada kisaran Rp80.000 hingga Rp115.000 per kilogram
- *manufacturing meat* atau daging industri yaitu tetelan 65-95 CL, daging dadu, dan daging giling yang dijual seharga Rp40.000-Rp60.000 per kg.
- *fancy and variety meat* (daging variasi) seperti lidah, bibir, buntut, dan daging kepala dijual Rp65.000-Rp100.000 per kg.
- daging sapi jenis *edible offal* atau jeroan seperti hati, usus, limpa, paru, otak, jantung, dan babat yang dijual pada kisaran harga Rp30.000 hingga Rp40.000 per kg.

setiap tahun Indonesia masih membutuhkan 600.000 ekor sapi impor untuk memenuhi kebutuhan di dalam negeri. Impor diperlukan karena jumlah sapi di Indonesia hanya sekitar 14 juta ekor dengan jumlah peternak sebanyak 5 juta orang.

Penggunaan aneka rempah dalam masakan tentu akan membuat hidangan tersebut jadi makin lezat. Sebenarnya apa sih peranan rempah dalam aneka olahan daging sapi?

• **Sebagai Identitas Suatu Jenis Masakan**

Hidangan dendeng tentunya sudah familiar salah satunya dengan menggunakan Ketumbar adalah salah satu rempah yang menjadi identitas resep dendeng. Tanpa aroma yang kuat dari ketumbar, dendeng daging sapi yang dihasilkan tentu terasa kurang sedap. Selain dendeng daging sapi, masih banyak lho jenis masakan Indonesia lainnya yang menggunakan rempah-rempah sebagai identitas, misalnya saja ayam goreng lengkuas.

• **Menghilangkan Aroma Amis pada Daging**

Rempah yang melimpah juga dibutuhkan untuk menghilangkan aroma amis pada daging, terutama pada bagian jeroan seperti babat, paru, hati atau usus. Tengok saja betapa banyaknya rempah yang digunakan untuk membuat soto babat atau sambel goreng ati. Bila Anda termasuk orang yang kurang menyukai aroma rempah-rempah, berbagai jenis kecap dan saus bisa digunakan untuk mengurangi penggunaan banyak rempah.

• **Memberikan Aroma Khas**

Rempah juga dapat memberikan aroma khas pada masakan Anda. Namun, ada hal penting lain seputar penggunaan rempah yang harus Anda perhatikan. Ada jenis rempah-rempah tertentu yang aromanya kurang menonjol bila belum disangrai, misalnya saja ketumbar. Selain itu, ada pula rempah-rempah yang

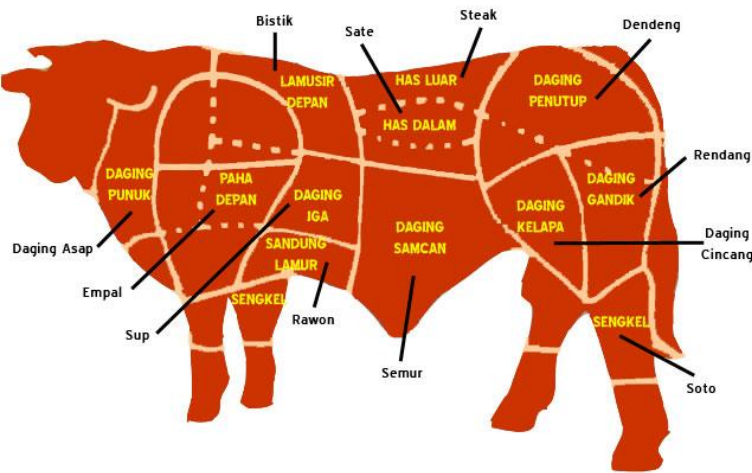
beraroma “langu” bila tidak disangrai, contohnya kemiri. Menyangrai kemiri sangat perlu dilakukan bila bumbu dan rempah akan direbus tanpa melalui proses tumis terlebih dahulu. Tentu tak ada salahnya mempelajari peran dan karakteristik rempah khas nusantara, karena hal tersebut akan membuat Anda lebih mahir dan sigap dalam mengolah rempah untuk aneka bahan makanan.



Daging sandung lamur adalah daging yang berasal dari bagian dada bawah sapi tepatnya di dekat kaki depan. Bagian ini merupakan salah satu bagian daging sapi yang kaya rasa dan berlemak. Ia juga bertekstur lembut.







Tekstur daging sandung lamur yang berlemak dan lembut membuatnya cocok untuk dijadikan makanan yang disajikan dengan kuah. Jus dari daging meresap ke dalam kaldu sehingga rasanya lebih gurih. Jika dipotong kecil-kecil, ia juga jadi mudah dan praktis dimakan sehingga cocok untuk jadi bahan hidangan sepinggan seperti soto. Dalam memilih daging sandung lamur, kita harus mendapatkan yang segar agar rasanya sedap maksimal. **Ciri-ciri daging sandung lamur** segar adalah sebagai berikut :




- Lemaknya tidak terlalu tebal sehingga pas rasionya antara daging dan lemak.
- Warnanya masih merah segar dan tidak berubah.
- Tidak berbau. Sebaliknya, daging yang sudah tidak segar akan mengeluarkan bau amis yang tidak enak.

Makanan yang cocok dibuat dari daging sandung lamur di antaranya adalah sop daging. Sebenarnya, di sop kita juga bisa menggunakan bagian lain seperti sengkêl, namun harga daging sandung lamu lebih rendah dan rasanya pun lebih gurih. Menu lainnya adalah rawon dan soto daging. Cita rasa daging sapi yang khas akan dengan mudah bercampur di dalam kuah. Jika ingin merebus daging sandung lamur untuk dijadikan kaldu, rebuslah dari saat airnya masih dingin sehingga pori-pori daging masih membuka. Dengan begitu, rasa daging akan meresap di kaldu.



 <p>Has dalam</p> <p>Daging has dalam (tenderloin)</p>	daging has dalam disebut sebagai <i>tenderloin</i> atau ada yang menyebutnya <i>fillet</i> . Daging has dalam ini terletak di bagian tengah sapi, dan merupakan potongan daging paling empuk dengan lemak yang tidak terlalu banyak. Hal ni menyebabkan daging has dalam memiliki harga yang paling mahal. Daging has dalam seringkali digunakan sebagai steak karena sangat lunak, sehingga waktu memasaknya sangat singkat.
 <p>Has luar potong</p> <p>Daging has luar (sirloin)</p>	daging has luar juga cocok diolah menjadi steak. Bagian daging ini terletak pada bagian tengah sapi di bawah iga, di luar daging has dalam dan diatas tenderloin. Bagian sapi ini masih memiliki otot yang cukup keras, namun masih lebih lunak dibandingkan dengan sampil (chuck). Meskipun termasuk kategori prima, harganya tidak semahal daging has dalam (tenderloin). Olahan

	daging sapi ini diantaranya adalah steak dan yakiniku.
 <p>Lamusir</p>	<p>Bagian daging sapi ini berasal dari daerah belakang tubuh sapi, di luar daging has dalam. Teksturnya cukup empuk karena mengandung butiran lemak. Dengan bentuknya yang menyerupai dadu dan teksturnya yang empuk, lamusir sering diolah menjadi rendang, empal dan bistik.</p> <p>Selain bagian-bagian tubuh daging sapi tersebut, bagian lainnya seperti tulang, tulang iga dengkul, sumsum, dan lidah juga bisa diolah menjadi hidangan yang lezat dan bergizi.</p>
 <p>Sampil (chuck)</p>	<p>Sampil merupakan bagian leher hingga bahu dari sapi. Posisinya berada dari bahu sampai ke arah leher, tebal, memiliki warna merah yang pekat dan Daging sampil memiliki banyak serabut otot yang melintang dan sedikit terdapat lemak. Karena memiliki banyak serat otot, sampil merupakan daging yang penuh rasa. Dalam bagian ini terdapat beberapa bagian kecil seperti sampil kecil (oyster, clod) yang berada di bagian bahu atas dan bawah berbentuk segi empat, mirip cangkang kerang dan memiliki tekstur yang cukup empuk dengan struktur serabut otot yang lurus, Kijen (chuck tender) dengan bentuk kerucut, berdaging tebal dengan sedikit lapisan lemak di bagian luar. Sampil dapat digunakan sebagai bahan rendang, sup, dan oseng-oseng.</p>
 <p>Sanding lamur</p>	<p>Daging sandung lamur adalah daging yang berasal dari bagian dada bawah sapi tepatnya di dekat kaki depan. Bagian ini merupakan salah satu bagian daging sapi yang kaya rasa dan berlemak. Ia juga bertekstur lembut.</p>
 <p>Sengkel (shank)</p>	<p>Sengkel merupakan kata yang berasal dari bahasa Belanda, <i>Schenkel</i> yang dalam bahasa Inggris disebut <i>shank</i>. potongan daging ini terletak di bagian atas betis sapi, memiliki otot yang tidak lunak. Karena kerasnya daging tersebut, biasanya sengkel diolah menjadi daging pada sop, soto, atau digiling menjadi bakso dan sangat tidak cocok dijadikan bahan steak.</p>
 <p>Tetelan sapi</p>	<p>Tetelan merupakan sisa daging yang melekat pada tulang. Biasanya digunakan sebagai bahan kaldu yang akan membuat masakan menjadi sedap. Dengan campuran lemak, urat, dan daging, olahan daging sapi bisa jadi rawon, bakso, sop, atau hidangan berkuah lainnya.</p>
	<p>Round merupakan bagian belakang sapi dimulai dari paha belakang. Bagian ini terdiri atas Tanjung (rump), Kelapa (knuckle), Penutup (inside/topside), dan silverside: Gandik (eye of round) dan Pendasar (outside).</p>
	<p>Hati lebih rentan terhadap kandungan bakteri dibandingkan dengan jerohan lain. Pilihlah hati berwarna merah segar agak kecokelatan dengan penampakan yang agak sedikit mengkilap. Hindari hati sapi yang berwarna kehitaman dan rusak atau cacat. Karena ini adalah tanda-tanda hati sudah</p>

 Hati sapi	tidak segar. Cuci berkali-kali hingga bersih dibawah air mengalir. Setelah dicuci, rebus hati hingga matang dan olah sesuai selera.
 Paru sapi	Dalam mengolah paru sapi, Anda dapat mencuci bersih dan merebus lama hingga empuk. Buang bagian keras pada paru dan angkat setelah paru memiliki tekstur empuk dan matang sempurna. Setelah itu barulah paru dapat diolah menjadi masakan lezat.
 Usus	Usus perlu dibersihkan dengan benar. Caranya adalah dengan bersihkan seluruh isian usus dibawah air yang mengalir hingga benar-benar bersih. Sayat usus membujur dan bilas hingga bersih. Agar tak anyir, campurkan perasan air jeruk nipis dan diamkan beberapa saat agar lendirnya hilang dan aromanya lebih segar. Setelah itu, rebus usus hingga matang sebelum diolah lebih lanjut.

<https://food.detik.com/info-kuliner/d-3293283/bersihkan-hati-dan-babat-sapi-dengan-cara-ini-agar-empuk-dan-tak-berbau>

Berikut ini adalah beberapa tips untuk mengolah babat sapi.

- **Pemilihan jenis babat.** Babat yang bermotif seperti sarang lebah konon bisa lebih mudah menyerap bumbu karena polanya seperti spons. Sementara yang bisa cepat empuk adalah babat *omasum* yang berlapis-lapis seperti lembaran buku dan permukaannya mirip handuk.
- **Membersihkan babat.** Babat yang belum dibersihkan biasanya berwarna hijau kusam, abu-abu, atau hitam. Untuk itu anda perlu membuang isi perutnya dan membilasnya sampai benar-benar bersih. Rebus babat dalam air mendidih, kemudian sikat/kerik babat sampai bersih di air mengalir. Buang pula lapisan bagian dalamnya. Rendam babat yang sudah dikerik di dalam air kapur sirih sambil diremas-remas sampai baunya hilang, kemudian bilas lagi dengan air. Bila baunya masih tajam, bisa direndam lagi dalam air jeruk nipis, lalu bilas. Agar tidak terlalu repot, carilah babat yang warnanya lebih cerah karena biasanya sudah dibersihkan dari isi perutnya. Babat yang berwarna putih bersih kemungkinan direndam dalam klorin untuk membunuh kuman. Karena itu, perlu pembilasan beberapa kali supaya bau klorinnya hilang.

Agar babat empuk dan tidak bau. Rebus babat dalam air mendidih bersama daun salam, lengkuas, serai, jahe, atau daun jeruk hingga empuk. Rempah daun tersebut juga berfungsi mengurangi aroma tidak sedap dari babat. Jenis babat, seperti dijelaskan sebelumnya, bisa turut mempengaruhi lama perebusan dan tingkat keempukan. Bila ingin menyingkat waktu, babat bisa direbus di dalam panci bertekanan selama ± 30 menit. Buang air rebusan babat, jangan gunakan untuk memasak karena baunya tidak sedap. <https://www.kabarkuliner.com/tips-mengolah-babat-sapi-agar-empuk-dan-tak-bau/>

	SMK NEGERI 2 GODEAN		
	MATA PELAJARAN PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA		
	JOB SHEET SUP INDONESIA		
	Kelas / Semester XI / 1	Topik Sup Indonesia	6 x 45 menit

Kompetensi Dasar : Membuat sup Indonesia

Topik : Sup Kacang Merah, Sup Konro

Lampiran Resep

1. Sup kacang merah

No	Ingredient	Unit	Quantity	Method
1	Sanding lamur	Gram	100	1. Rebus daging bersama kacang merah buang busanya 2. Masukkan merica bubuk dan pala, masak terus sampai daging dan kacang merah lunak masukkan wortel, daun bawang, seledri, tomat dan garam 3. Tumis bawang merah sampai setengah matang tuang kedalam sup kecilkan apinya 4. Masak sebentar lagi sampai bumbu meresap
2	Kacang merah	Gram	50	
3	Carrot	Buah	½	
4	Tomat	Buah	1	
5	Red onion	Buah	3	
6	Celery	Btg	1	
7	Daun bawang	Btg	1	
8	Garam	Sdt	½	
9	Lada bubuk	Sdt	½	
10	Pala	Btr	¼	
11	Minyak goreng	Sdm	3	

2. Sup konro

No	Ingredient	Unit	Quantity	Method
1	Iga sapi	Gram	100	1. Didihkan air masukkan iga sapid an masak hingga setengah matang 2. Masukkan semua bumbu masak dengan api sedang agar bumbu meresap dan daging iga sapi cukup lunak 3. Hidangkan panas
2	Jahe	ruas	1	
3	Kayu manis	cm	2	
4	Cengkih	Btr	3	
5	Ketumbar	sdt	¼	
6	Pala bubuk	Sdt	½	
7	Garam	sdt	½	
8	Garam	Sdt	½	
9	Lada bubuk	Sdt	½	
10	Bawang putih	Btr	2	
11	Minyak goreng	Sdm	3	

	SMK NEGERI 2 GODEAN		
	MATA PELAJARAN PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA		
	JOB SHEET SOTO INDONESIA		
	Kelas / Semester XI / 1	Topik Soto Indonesia	6 x 45 menit

1. Soto Bandung

Bahan	Jumlah	Cara Membuat
Bahan : Daging sapi Kedelai goreng Lobak putih (iris tipis) Air (untuk merebus)	300 gram 100 gram 200 gram 1000 ml	1. Rebus daging dengan 1000 ml air hingga emping, angkat dan tiriskan. Lalu potong dadu sedang masukkan kembali kedalam air rebusan daging 2. Masukkan bumbu halus dan lobak masak hingga sayuran matang dan kaldu beraroma harum. Angkat 3. Hidangkan soto Bandung, panas-panas dengan ditaburi daun bawang iris, bawang merah gorengserta dilengkapi dengan emping goreng dan sambal cabai rawit
Bumbu yang dihaluskan : Bawang putih Merica Garam Jahe	3 siung ½ sdt 1 sdt 1 ruas	
Pelengkap saji : Emping goreng Daun bawang iris Bawang goreng Cabai rawit merah (rebus dan haluskan)	100 gram Sckp Sckp Sckp	

1. Sroto Sukaraja

Bahan	Jumlah	Cara Membuat
Bahan: Daging sapi Taoge pendek Ketupat Air Minyak goreng (menumis)	300 gram 200 gram 5 buah 1.500 ml 2 sdm	1. Rebus daging dengan 1500 ml air hingga empuk, angkat dan tiriskan. Lalu diiris tipis-tipis dan sisihkan 2. Panaskan minyak diwajan, tumis bumbu yang dihaluskan hingga layu dan harum. Masukkan kedalam kaldu daging. 3. Siapkan mangkuk saji, potong ketupat dengan bentuk sesuai selera 4. Cara menghidangkan : isi mangkuk saji dimulai dengan irisan ketupat, lalu soun, taoge dan irisan daging siram dengan kuah daging. Taburi dengan bawang goreng, kedelai goreng, kerupuk sagu dan sambal kacang. 5. Hidangkan dalam keadaan panas-panas.
Bumbu yang dihaluskan : Bawnag merah Bawang putih Merica Jahe Kunyt Lengkuas Garam Gula merah		
Bahan lain : Kecap manis	3 sdm	
Pelengkap saji :		

Bawang merah goreng	3 sdm	
Kerupuk sagu	Sckp	
Kedelai goreng	50 gram	
Soun	100 gram	
Sambal sroto sukaraja :		
Kacang tanah	100 gram	
Sambal rawit	3 sdm	
Gula merah	1 sdm	
Kencur	1 ruas	
Bawang putih	1 siung	
Garam	1 sdt	
Minyak goreng (menumis)	2 sdm	

2. Soto Padang

Bahan	Jumlah	Cara Membuat
Bahan soto daging : Daging sapi tanpa lemak Air	250 gram 1000 ml	<ol style="list-style-type: none"> Balur daging dengan bumbu yang dihaluskan, lalu rebus hingga empuk. Tiriskan lalu iris tipis-tipis kemudian goreng kering. Tiriskan dan sisihkan. Campur kentang, pala, garam, dan merica aduk rata. Bentuk menjadi bulatan-bulatan pipih, celupkan ke kuning telur lalu goreng. Sisihkan. Rebus tulang sapi dengan bumbu halus dan bumbu lain, masak hingga kaldu daging beraroma harum. Siapkan mangkuk, susun soun, daging goreng, perkedel lalu siram dengan kuah tulang sapi yang sudah berbumbu taburi dengan daun bawang, seledri dan kerupuk merah.
Bumbu yang dihaluskan : Bawang putih Jintan Garam	3 siung ½ sdt 1 sdt	
Bahan perkedel : Kentang Pala bubuk Merica bubuk Garam Kuning telur	500 gram ½ sdt ½ sdt 1 sdt 1 butir	
Bahan kuah soto : Tulang sapi Air	500 gram 1000 ml	
Bumbu kuah soto yang dihaluskan : Bawang putih Bawang merah Pala	2 siung 4 siung 1 sdt	
Bumbu Lain : cengkeh batang serai daun jeruk daun kunyit kayu manis daun bawang daun seledri	3 btr 1 btg 2 lembar 1 lembar 1 btg 2 sdm, diiris 2 sdm di iris	
Pelengkap saji : Kerupuk merah goreng Soun Bawang goreng	Sckp 100 gram Sckp	

3. Es Pallu Butung

Bahan	Jumlah	Cara membuat
Pisang kapok kuning	4 bh	<ol style="list-style-type: none">1. Campur 300 cc santan, daun pandan, garam dan gula pasir secukupnya kemudian masak diatas api sedang sambal diaduk perlahan hingga mendidih2. Aduk-aduk larutan tepung beras dan tepung terigu, tuang dalam santan mendidih sambal diaduk-aduk hingga adonan kental dan matang. Tambahkan vanili, aduk lagi angkat3. Siapkan mangkok saji, tuang adonan bubur beri potongan pisang siram dengan sirup. Sajikan dengan es koprok

	SMK NEGERI 2 GODEAN MATA PELAJARAN PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA		
	HANDOUT SOTO SAPI		
	Kelas / Semester XI / 1	Topik Soto Indonesia	6 x 45 menit

Praktek ke : 8
 Menu : Soto Sulung, Soto Betawi dan Coto Makassar

1. SOTO SULUNG

No	Ingredients	Quantity	Procedure
1	Bahan : <ul style="list-style-type: none"> Daging (sandung lamur) Jantung sapi (rebus) Babat, rebus Usus sapi, rebus Minyak, untuk menumis Air 	200 gr 100 gr 100 gr 100 gr 3 sdm 1.500 ml	1. Rebus jantung, babat dan usus hingga empuk. Angkat tiriskan, potong-potong dan buang airnya. 2. Rebus daging dengan 1,5 liter air hingga empuk, angkat. Potong-potong dan masukkan kembali ke kaldu daging, masukkan juga babat, usus dan jantung. 3. Panaskan minyak diwajan tumis semua bumbu hingga harum lalu masukkan kedalam rebusan daging masak hingga mendidih, angkat. 4. Hidangkan panas, lengkapi dengan kecap, jeruk nipis, taburan daun seledri, bawang serta sambal cabai rawit.
2	Bumbu yang dihaluskan : <ul style="list-style-type: none"> Bw. Merah, iris Bw. Putih, iris Merica Kunyit, iris Jahe, iris Garam 	3 sdm 1 sdm 1 sdt 1 sdm 1 sdm 1 sdm	
3	Bahan sambal soto : <ul style="list-style-type: none"> Cabe rawit merah Kemiri goreng Bw. Putih goreng Garam 	3 sdm 3 btr 1 sdm ½ sdt	
4	Bumbu lain : <ul style="list-style-type: none"> Daun jeruk Daun bawang iris 	2 lbr 2 sdm	
5	Pelengkap saji : <ul style="list-style-type: none"> Jeruk nipis Kecap manis Daun seledri iris Bawang merah goreng 	Sckp	

2. SOTO BETAWI

No	Ingredients	Quantity	Procedure
1	Bahan : <ul style="list-style-type: none"> Daging (sandung lamur) Paru Babat Usus sapi 	250 gr 100 gr 100 gr 100 gr	1. Rebus daging dengan 500 ml air sampai empuk, angkat, tiriskan. Lalu potong dadu kecil masukkan kembali ke air rebusan. 2. Rebus babat, paru, usus dengan sisa air

	<ul style="list-style-type: none"> • Air • Santan • Kelapa sangria giling • Minyak goreng, untuk menumis 	750 ml 750 ml 50 gr 2 sdm	rebusan sampai empuk. Angkat, iris ukuran 2 cm dan buang sisa air rebusannya. 3. Tumis semua bumbu dengan 2 sdm minyak hingga keluar aroma, masukkan kedalam rebusan daging tambahkan santan dan kelapa sangria giling, masukkan juga irisan jeroan usus, babat dan paru. Didihkan kembali. 4. Siapkan mangkuk soto, beri irisan kentang, tomat, tuangi soto dan isinya. Taburi atasnya dengan daun bawang, seledri, emping dan bawang goreng. 5. Hidangkan selagi masih dalam keadaan panas-panas.
2	Bumbu yang dihaluskan : <ul style="list-style-type: none"> • Cabai merah iris • Bw. Merah, iris • Bw. Putih, iris • Merica • Jahe, iris • Jintan • Garam 	1 sdm 3 sdm 2 sdm 1 sdt 1 sdt ½ sdt 1 sdm	
3	Bumbu lain : Daun salam Serai, memarkan Cengkeh	2 lbr 1 btg 5 butir	
4	Pelengkap saji : <ul style="list-style-type: none"> • Tomat, potong jadi 6 • Kentang, direbus, potong dadu sedang • Daun bawang iris • Bawang merah goreng • Emping goreng • Acar mentimun wortel • Daun seledri iris 	3 bh 2 bh 2 sdm Sckp 100 gr Sckp 2 sdm	

3. COTO MAKASSAR

No	Ingredients	Quantity	Procedure
1	Bahan : <ul style="list-style-type: none"> • Daging sapi (sandung lamur) • Limpa • Jantung sapi • Babat • Usus sapi • Santan encer dapat juga menggunakan air dari cucian beras 	200 gr 100 gr 100 gr 100 gr 100 gr 1.500 ml	1. Rebus daging dengan 500 ml air dan santan encer hingga empuk. Angkat dan potong dadu kecil. Sisihkan. 2. Rebus jantung, limpa dan babat dengan 1000 ml santan encer hingga empuk, angkat, tiriskan dan potong dadu kecil. 3. Panaskan minyak di wajan tumis bumbu halus dan bumbu lain hingga layu dan harum. 4. Campur santan rebusan daging, jeroan dan tumisan bumbu. Didihkan kembali hingga kuah terasa mantap rasanya. 5. Siapkan mangkuk saji susun daging, jeroan dan daun bawang. Siram dengan kuah. 6. Hidangkan panas bersama buras dan sambal cabai rawit.
2	Bumbu yang dihaluskan : <ul style="list-style-type: none"> • Bw. Putih goreng • ketumbar • Jintan • Merica • Kacang tanah goreng • Garam 	3 sdm 1 sdm 1 sdt 2 sdt 5 sdm 1 sdm	
3	Bumbu lain : Serai, memarkan Lengkuas, memarkan	1 btg 2 cm	
4	Pelengkap saji : Buras / lontong		

2

5

6

9

12

10

3

4

8

11

12

1C

PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA "SUP DAN SOTO"

Dusun oleh:
Nia Yuli Laila
181170023
JURUSAN KEPERAWATAN
FAKULTAS KEPERAWATAN

Pengertian Sup Indonesia

- **Sup** (Persia) yang artinya sup adalah masakan-masakan berkuah bening (yang bening) atau soto.
- Sup adalah hidangan dari yang terbuat dari daging, daging ayam, ikan dan sayuran bening-bening yang dimasak dengan bumbu-bumbu tertentu.

Fungsi sup:

- Pemangkas selera makan
- Pemanis nasi
- Peralut nasi pada lidah
- Sebagai makanan utama pengganti
- Makanan nasi
- Menghangatkan suhu badan
- Menghangatkan dan memperlancar tubuh

JENIS-JENIS SUP

- **JENIH / BENING**
- **KENTAL**

SUP JENIH / BENING

Sup jernih atau bening adalah sup yang dibuat dengan kuah bening (jernih) atau air, yang bening bening.

Contoh: sup bening ayam, sup daging.

SUP KENTAL

Sup kental adalah sup yang dibuat dengan kuah bening (jernih) atau air, yang kental (kental) atau soto.

Contoh:

STANDAR POKOK

- Makanan pembuka 200 ml – 250 ml
- Makanan utama 300 ml – 350 ml

PERALATAN MEMBUAT SUP

CONTOH SUP ISIAN NABATI

CONTOH SUP ISIAN HAYATI

KRITERIA SUP YANG BAIK

- Sup harus bening
- Kuah sup harus bening-bening atau bening
- Sup harus bening-bening
- Kuah sup harus bening-bening atau bening
- Sup harus bening-bening atau bening
- Sup harus bening-bening atau bening
- Sup harus bening-bening atau bening
- Sup harus bening-bening atau bening

What do you think about soto???

Soto, yaitu soto yang dibuat dengan kuah bening (jernih) atau air, yang soto (soto) atau soto.

Sup yang soto yang dibuat dengan kuah bening (jernih) atau air, yang soto (soto) atau soto.

JENIS-JENIS SOTO

- **BENING**
- **SANTAN**

Rawon

Soto Bandung

Sup Jernih / Bening

Sup Kental

BAHAN UTAMA SOTO

- Ayam
- Bumbu kacang
- Bumbu kacang
- Bumbu kacang
- Bumbu kacang
- Bumbu kacang
- Bumbu kacang
- Bumbu kacang

KRITERIA SOTO YANG BAIK

- Memiliki rasa yang kuat
- Kuah soto bening-bening atau bening-bening
- Rasa soto bening-bening atau bening-bening
- Rasa soto bening-bening atau bening-bening
- Rasa soto bening-bening atau bening-bening
- Rasa soto bening-bening atau bening-bening
- Rasa soto bening-bening atau bening-bening
- Rasa soto bening-bening atau bening-bening

PERBEDAAN – PERSAMAAN SUP DAN SOTO

- Kuah soto bening-bening atau bening-bening
- Kuah soto bening-bening atau bening-bening
- Kuah soto bening-bening atau bening-bening
- Kuah soto bening-bening atau bening-bening
- Kuah soto bening-bening atau bening-bening
- Kuah soto bening-bening atau bening-bening
- Kuah soto bening-bening atau bening-bening
- Kuah soto bening-bening atau bening-bening

Diskusi

- Deskripsi gambar hidangan soto kemudian presentasi di depan kelas
- Falsafah yang dijabarkan:
 - a. Pengertian
 - b. Jenis soto
 - c. Manfaat soto (soto, soto, soto)
 - d. Bahan dan bumbu
 - e. Cara pembuatan

Thank You

Thank You

Thank You

Thank You

Thank You

[illegible]

DAFTAR HADIR


Program studi keahlian : Tata Boga
Mata Pelajaran : PPMI

Kelas : XI Boga 4
JAM / Minggu : 7 6 JAM

No	MENGAJAR	PRESENSI PADA TATAP MUKA																		Jml Absen				
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	S	I	A	Hadir
	Nama Tanggal	21/09/2017	22/09/2017	25/09/2017	28/09/2017	29/09/2017	10/05/2017	10/06/2017	10/12/2017	13/10/2017	19/10/2017	20/10/2017	26/10/2017	27/10/2017	11/02/2017	11/03/2017	11/09/2017	11/10/2017	16/11/2017	17/11/2017				
1	Alfian Abastari	L																						
2	Andriy Moreno	l													B									
3	Anis Yuliana P	B														B								
4	Anki Yula Putri	u								S														
5	Arika Noor P	P																						
6	Damega Sovitra									S	S													
7	Detisari																							
8	Devi Oktaviana											S												
9	Diah Sekar Putri																							
10	Dian Febriana																							
11	Dila Fitriani																							
12	Diyah Retno W																							
13	Febriana Nur K																							
14	Fiki Ayu Arista																							
15	Greby Maulia S										S													
16	Hanastiti																							
17	Hanna Saila R																							
18	Hesti Aryani																							
19	Kurniawati Ismi																							
20	Navida Ika R																							
21	Pinandita Galuh																							
22	Putri Puji A									P														
23	Rahmawati										B													
24	Raken Bima R																							
25	Rismiana																							
26	Salsa Bella P																							
27	Shafa H																							
28	Siti Khalimah																							
29	Vega Ayu													P										
30	Windsari																							
31	Yuni Hastuti																							
32	Yusnita Arumsari																							

Mengetahui
Guru Pembimbing

Janti Utami S.Pd
NIP.196701011990032015

Godean, November 2017
Mahasiswa PLT

Nurul Hifni Azizah
NIM. 14511244013

ULANGAN HARIAN

Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia

Nama Siswa :

Kelas :

No Absen :

Pilihlah satu jawaban dengan tepat dengan yang sudah disediakan dibawah ini !

1. Salah satu kriteria salad Indonesia adalah ...
 - a. Sayuran masih segar
 - b. Porsi sayur yang banyak
 - c. Porsi daging yang banyak
 - d. Warna sayuran harus hijau
 - e. Harus dipotong kecil
2. Pengertian salad adalah ...
 - a. Campuran sayur-sayuran yang dimasak
 - b. Campuran dari sayuran hijau
 - c. Campuran dari sayuran hijau, buah-buahan, daging, unggas dan ikan
 - d. Campuran buah-buahan dan sayur-sayuran
 - e. Campuran sayuran dan buah-buahan yang tidak diolah
3. Perbedaan utama dari megono dan urapan adalah ...
 - a. Bahan utama
 - b. Bahan saus
 - c. Teknik pengolahan
 - d. Aroma yang dihasilkan
 - e. Warna yang dihasilkan
4. Dibawah ini yang termasuk digunakan sebagai underliner untuk salad adalah ...
 - a. Daun kelor
 - b. Daun jati
 - c. Daun pisang
 - d. Bunga kecombrang
 - e. Daun katuk
5. Teknik pengolahan sayur pada karedok adalah ...
 - a. Dicuci dan mentah
 - b. Direbus sebentar
 - c. Direbus hingga matang
 - d. Digoreng
 - e. Ditumis
6. Rujak cingur adalah salah satu salad Indonesia yang berasal dari daerah ...
 - a. Kalimantan
 - b. Sulawesi
 - c. Jawa timur
 - d. Yogyakarta
 - e. Semarang
7. Pada gado-gado bahan yang ditambahkan kedalam campuran saus kacang agar teksturnya sedikit cair dan gurih adalah ...
 - a. Air mineral
 - b. Santan
 - c. Penyedap rasa

- d. Air kelapa
 - e. Parutan kelapa
8. Fungsi salad sebagai makanan pembuka memiliki porsi sebesar ...
 - a. 75-100 gr
 - b. 45-50 gr
 - c. 30-50 gr
 - d. 40-50 gr
 - e. 55 gr
 9. Dalam membuat salad, saat memberikan garnih, fungsi garnish dalam hidangan dapat ...
 - a. Tidak fresh
 - b. Besar
 - c. Dapat dimakan
 - d. Centre piece
 - e. Tidak berwarna
 10. Perbedaan yang utama dari pecel dan karedok adalah ...
 - a. Teknik pengolahan
 - b. Bahan saus yang digunakan
 - c. Bahan yang digunakan
 - d. Warna yang dihasilkan
 - e. Warna yang dihasilkan
 11. Urapan merupakan salah satu salad indonesia yang menggunakan ...
 - a. Saus cair
 - b. Saus kental
 - c. Saus padat
 - d. Saus semi padat
 - e. Saus semi cair
 12. Bahan utama rujak cingur adalah ...
 - a. Sayur kangkung
 - b. Cingur kambing
 - c. Daging ayam
 - d. Cingur sapi
 - e. Ikan
 13. Lotek didampingi dengan makanan pokok yang berupa ...
 - a. Nasi
 - b. Tiwul
 - c. Lontong
 - d. Kupat
 - e. Kerupuk
 14. Saus yang digunakan untuk asinan bogor dan asinan jakarta adalah ...
 - a. Saus kacang
 - b. Saus kecap
 - c. Saus cuka
 - d. Saus gula
 - e. Saus telur asin
 15. Yang menjadi bahan utama dari lawar Bali adalah ...
 - a. Kelapa
 - b. Daging babi
 - c. Daging ayam
 - d. Sayur-sayuran
 - e. Hati ayam

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan benar dan jelas

1. Jelaskan perbedaan antara
 - a. sup dan soto Indonesia serta
 - b. sup Indonesia dan sup continental
2. Jelaskan Sup Konro dan Sup Brenerbun berdasarkan
 - a. bahan dasar kaldu
 - b. isian sup tersebut
 - c. pelengkap
3. Bandingkan perbedaan dari hidangan asinan bogor dengan rujak aceh
4. Sebutkan bahan-bahan yang digunakan pada asinan bogor

Jawaban

Contoh Pengolahan Nilai			
Soal	Skor perolehan	Kunci jawaban	
1. Jelaskan perbedaan antara b. sup dan soto Indonesia serta c. sup Indonesia dan sup continental	25		
2. Jelaskan Sup Konro dan Sup Brenerbun berdasarkan a. bahan dasar kaldu b. isian sup tersebut c. pelengkap	25		
3. Bandingkan perbedaan dari hidangan asinan bogor dengan rujak aceh	25		
4. Sebutkan bahan-bahan yang digunakan pada asinan Jakarta	25		
Jumlah Nilai	100		

Kunci jawaban

1	A	6	C	11	C
2	C	7	B	12	D
3	A	8	D	13	D
4	C	9	C	14	C
5	A	10	A	15	B

Rubric penilaian soal essay mata pelajaran PPMI

No soal	Indicator jawaban	Kriteria	Skor
E1	Perbedaan : a. Yang membedakan antara sup dan soto Indonesia adalah pemakaian bumbu dan rempah yang lebih sederhana pada sup. Selain itu lebih kaya rempah soto dilengkapi dengan aneka pelengkap b. Yang membedakan sup Indonesia dan sup continental adalah stock continental kaldunya tidak berlemak, sup continental terdiri kental, cair,dan special sup dan sup Indonesia menggunakan bumbu dan rempah dari kekayaan alam Indonesia	- Menjawab 2 point dengan penjelasan yang benar dan komplit	25
		- Menjawab 2 point dengan penjelasan yang belum benar dan komplit	20
		- Menjawab 1 point tetapi penjelasan belum benar dan komplit	15
		- Menjawab 1 point tetapi penjelasan belum benar dan komplit	10
		- Menjawab 2 point tanpa penjelasan	5
		- Tidak dapat menjawab sama sekali perbedaan sup dan soto serta sup Indonesia dan sup continental	0
E2	a. Sup konro bahan dasar kaldu : kaldu dari rebusan air dengan tulang iga sapi	- jika mampu menjawab 2 point dengan penjelasan yang benar dan komplit	25

	<p>dengan daging yang masih melekat isian sup : iga rebus sisa pembuatan kaldu</p> <p>pelengkap : bawang goreng dan irisan daun bawang</p> <p>b. sup brenebone</p> <p>bahan dasar kaldu : kaldu dari rebusan air dengan tulang iga sapi</p> <p>isian sup : kacang merah, tomat, dan iga sapi</p> <p>pelengkap : bawang goreng, irisan daun bawang, irisan seledri</p>	<ul style="list-style-type: none"> - jika mampu menjawab 1 point dengan penjelasan yang benar dan komplit - jika mampu menjawab 2 point tetapi penjelasan belum benar dan komplit - jika mampu menjawab 1 point tetapi penjelasan belum benar dan komplit - jika mampu menjawab 2 point tanpa penjelasan - jika tidak mampu menjawab sama sekali 	<p>20</p> <p>15</p> <p>10</p> <p>5</p> <p>0</p>
E3	<p>Perbedaan hidangan asinan bogor dan rujak aceh</p> <ul style="list-style-type: none"> • Untuk hidangan asinan bogor potongan buah diiris sedangkan rujak aceh potongan buah di cacah • Untuk kuah asinan bogor menggunakan bumbu cabe, gula pasir, cuka dan garam sedangkan rujak aceh kuah salad buah menggunakan gula pasir, cabe merah dan jeruk nipis • Untuk hidangan asinan bogor menggunakan pelengkap kerupuk mie dan kacang tanah goreng sedangkan rujak aceh tidak menggunakan kerupuk mie 	<ul style="list-style-type: none"> - Jika mampu menyebutkan 3 perbedaan antara hidangan asinan bogor dan rujak aceh dengan rinci, benar dan tepat - Jika mampu menyebutkan 2 perbedaan antara hidangan asinan bogor dan rujak aceh kurang tepat - Jika mampu menyebutkan 1 perbedaan antara hidangan asinan bogor dan rujak aceh dengan benar dan tepat - Jika mampu menyebutkan 1 perbedaan belum benar dan komplit - Jika tidak mampu menyebutkan sama sekali 	<p>25</p> <p>20</p> <p>15</p> <p>10</p> <p>0</p>
E4	<p>Bahan asinan bogor :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bengkuang • Papaya mengkal • Nanas • Salak • Manga muda • Ubi jalar • Kedondong 	<ul style="list-style-type: none"> - Jika mampu menyebutkan 6-7 bahan dengan lengkap benar dan tepat - Jika mampu menyebutkan 4-5 bahan dengan benar dan tepat - Jika mampu menyebutkan 2-3 bahan dengan benar - Jika hanya mampu menyebutkan 1 bahan - Jika tidak mampu menyebutkan sama sekali 	<p>25</p> <p>20</p> <p>15</p> <p>5</p> <p>0</p>
			100

Penentuan nilai akhir = $\frac{\text{skor yang diperoleh}}{\text{total skor}} \times 100$

DAFTAR NILAI PENGETAHUAN

MATA PELAJARAN : P2MI (PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA)

KELAS / SEMESTER : XI BOGA 4 / I

TAHUN PELAJARAN : 2017 / 2018

KKM : 80

No	Nama siswa	TEST / ULANGAN HARIAN				NA
		3,1	3,1	3,2	3,3	
1	Alfian Abastari	80	88	88	85	85,25
2	Andriy Moreno	85	85	85	82	84,25
3	Anis Yuliana	80	84	90	88	85,5
4	Anki Yula Putri	85	88	93	87	88,25
5	Arika Noor P	85	98	85	82	87,5
6	Damega Sovitra	80	93	85	82	85
7	Detisari	85	89	85	82	85,25
8	Devi Oktaviana	85	85	85	92	86,75
9	Diah Sekar Putri	85	98	85	87	88,75
10	Dian Febriana	85	95	96	87	90,75
11	Dila Fitriani	90	88	85	87	87,5
12	Diyah Retno W	85	88	85	92	87,5
13	Febriana Nur K	90	88	93	87	89,5
14	Fiki Ayu Arista	90	88	85	87	87,5
15	Greby Maulia S	85	88	85	87	86,25
16	Hanastiti	85	88	85	87	86,25
17	Hanna Saila R	85	88	85	87	86,25
18	Hesti Aryani	90	88	83	88	87,25
19	Kurniawati Ismi	90	88	85	92	88,75
20	Navida Ika R	80	88	85	88	85,25
21	Pinandita Galuh	80	85	96	92	88,25
22	Putri Puji A	85	85	85	89	86
23	Rahmawati	90	85	85	89	87,25
24	Raken Bima R	80	85	93	83	85,25
25	Rismiana	85	85	93	95	89,5
26	Salsa Bella P	80	85	93	95	88,25
27	Shafa H	90	88	93	95	91,5
28	Siti Khalimah	90	85	90	89	88,5
29	Vega Ayu	85	83	90	89	86,75
30	Wandasari	85	90	88	89	88
31	Yuni Hastuti	90	90	96	89	91,25
32	Yusnita Arumsari	80	90	83	89	85,5

Guru Pembimbing



Janti Utami, S.Pd

NIP 19670101 199003 2 015

Mahasiswa PLT



Nurul Hifni Azizah

14511244013

DOKUMENTASI

	
Penerjunan PLT di GOR UNY	Pembekalan PLT di KPLT FT UNY
	
	Upacara bendera hari senin
	
Kegiatan sabtu bersih	Kegiatan inventaris buku
	
Penjurian lomba senam	Lomba senam antar kelas
	
Membantu disanggar boga	Packing snack

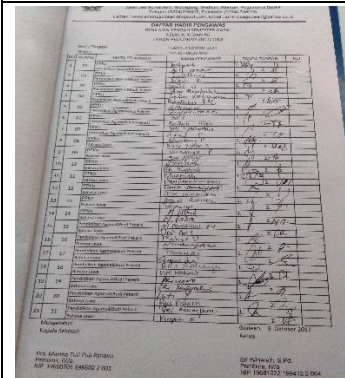
 <p>Pengajian dalam rangka HUT SMK</p>	 <p>Kegiatan senam massal</p>
 <p>Gelar produk (acara puncak HUT SMK)</p>	 <p>Penjurian stand gelar produk</p>
 <p>Tumpeng (puncak acara HUT SMK)</p>	 <p>Pembuatan Tumpeng acara HUT SMK</p>
 <p>Proses penyerahan tumpeng</p>	 <p>Persiapan penyerahan tumpeng</p>
 <p>Penghitungan suara</p>	 <p>Kegiatan PEMILOS (Pemilihan OSIS)</p>



Menyiapkan soal UTS / PTS



Soal PTS untuk 21 ruang



Daftar hadir pengawas PTS



Pertemuan wali murid dengan KepSek



Menjadi buku tamu dan menyambut tamu



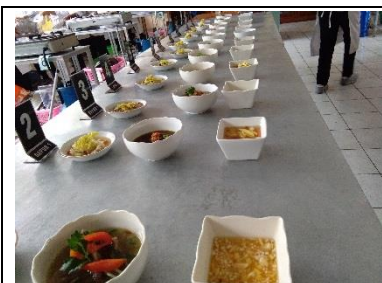
Pembagian bahan untuk praktek



Hasil praktek salad Indonesia



Produk salad indonesia



Praktek siswa kelas XI Boga



Siswa membuat buras



Hasil praktek membuat soto Indonesia



Upacara peringati Hari Pahlawan



Mengheningkan cipta



Siswa kelas XII prepare bahan





Hasil praktek MPUKK



Siswa makan setelah penilaian



Kunjungan DPL



Kegiatan adiwiyata sekolah



Kegiatan adiwiyata sekolah



Foto bersama siswa dan Guru

