

KEGIATAN PRAKTIK LAPANGAN TERBIMBING (PLT)

DI SMK PGRI 1 SENTOLO

15 SEPTEMBER – 15 NOVEMBER 2017

Jalan Raya Sentolo KM.18, Salamrejo, Sentolo, Kulon Progo

LAPORAN INDIVIDU

**Disusun dan Diajukan Guna Memenuhi Persyaratan
dalam Menempuh Mata Kuliah Praktik Lapangan Terbimbing**

Dosen Pembimbing Lapangan : Dr. Marwanti



Disusun Oleh :

Hesti Wulandari

Pendidikan Teknik Boga

14511241003

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

2017

HALAMAN PENGESAHAN

Pengesahan Laporan Individu Kegiatan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT)
di SMK PGRI 1 Sentolo :

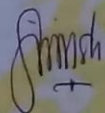
Nama : Hesti Wulandari
NIM : 14511241003
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana
Prodi : Pendidikan Teknik Boga
Fakultas : Fakultas Teknik

Telah melaksanakan kegiatan PLT di SMK PGRI 1 Sentolo dari tanggal 15 September 2017 s.d. 15 November 2017. Hasil kegiatan tercakup dalam naskah laporan ini. Laporan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) ini telah disetujui dan disahkan oleh :

Sentolo, November 2017

Dosen Pembimbing Lapangan (DPL)

Guru Pembimbing PLT



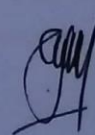
Dr. Marwanti
NIP. 19570313 198303 2 001

Fiskha Ayuningrum S.Pd

Mengetahui,

Kepala Sekolah

Koordinator PLT Sekolah



Rusdi S.Pd

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kami panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penyusunan laporan PLT di SMK PGRI 1 Sentolo dapat diselesaikan tepat pada waktunya. Penyusunan laporan ini bertujuan untuk memenuhi salah satu tugas mata kuliah PLT dimana bukti tertulis tentang pelaksanaan program PLT di SMK PGRI 1 Sentolo.

Oleh karena itu pada kesempatan ini penyusun mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan bagi penyusunan laporan ini, terutama kepada:

1. Prof. Dr. Sutrisna Wibawa, M.Pd., selaku Rektor Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Tim LPPMP Universitas Negeri Yogyakarta.
3. Dr. Marwanti, selaku Dosen Pembimbing Lapangan PLT.
4. Dra. Nur Aini Sulistyawati, selaku Kepala SMK PGRI 1 Sentolo yang telah memberikan izin dan mendukung program – program PLT.
5. Rusdi, S.Pd, selaku koordinator PLT yang telah memberikan pengarahan dan bimbingan dalam pelaksanaan PLT.
6. Fiskha Ayuningrum, S.Pd, selaku guru pembimbing yang telah memberikan bimbingan selama kegiatan PLT.
7. Seluruh Guru dan Karyawan SMK PGRI 1 Sentolo yang telah memberikan bimbingan, arahan dan informasi serta bantuan dalam pelaksanaan PLT.
8. Teman-teman mahasiswa kelompok PLT UNY SMK PGRI 1 Sentolo atas kerjasama dan kekompakannya.
9. Siswa-siswi SMK PGRI 1 Sentolo yang telah memberikan kerja sama yang baik selama kegiatan PLT berlangsung.
10. Semua pihak yang terlibat dalam pelaksanaan program PLT, baik secara langsung maupun tidak langsung yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Penyusun menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari sempurna, untuk itu penyusun mengharapkan kritik dan saran bersifat membangun demi perbaikan dikemudian hari. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi penyusun khususnya dan para pembaca pada umumnya.

Sentolo, November 2017

Hesti Wulandari
NIM. 14511241003

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	iv
ABSTRAK	v
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A.Analisis Situasi.....	1
B.Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PLT	5
BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL.....	8
A.Persiapan	8
B.Pelaksanaan Program PLT	10
C.Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi.....	11
BAB III PENUTUP	21
A.Kesimpulan	21
B.Saran	22
DAFTAR PUSTAKA	23
LAMPIRAN.....	24
A.Matriks	25
B.Laporan Mingguan	27
C.Laporan Dana	47
D.Kartu Bimbingan.....	Error! Bookmark not defined.
E.Silabus	50
F.RPP	58
G.Absensi Siswa	146
H.Hasil Penilaian.....	147
I.Dokumentasi	149
J.Catatan Harian	154

ABSTRAK

LAPORAN KEGIATAN PLT di SMK PGRI 1 SENTOLO

Oleh:

Hesti Wulandari

14511241003

Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) merupakan mata kuliah yang wajib ditempuh oleh mahasiswa program studi pendidikan dari semua jurusan. Kegiatan PLT tersebut dapat dilaksanakan di sekolah ataupun lembaga. Tujuan adanya kegiatan PLT yaitu untuk meningkatkan kualitas maupun kuantitas dari calon tenaga pendidik. Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) Universitas Negeri Yogyakarta tahun 2017 telah dilaksanakan di SMK PGRI 1 Sentolo selama dua bulan terhitung sejak tanggal 15 September 2017 sampai dengan 15 November 2017. Kelompok PLT di lokasi ini terdiri dari 9 mahasiswa yang terdiri dari 3 mahasiswa program pendidikan administrasi perkantoran, 4 mahasiswa pendidikan teknik boga, dan 2 mahasiswa pendidikan jasmani kesehatan dan rekreasi.

Kegiatan- kegiatan yang dilaksanakan dalam PLT antara lain kegiatan persiapan, kegiatan praktik pelaksanaan mengajar, dan kegiatan evaluasi praktik mengajar serta kegiatan non mengajar. Kegiatan persiapan meliputi observasi pembelajaran di kelas yang dilakukan saat kegiatan belajar mengajar di kelas berlangsung. Kegiatan praktik mengajar dilaksanakan di kelas XI JB setiap hari Kamis jam pelajaran ke 1-5 pada Kompetensi Dasar Mengolah Hidangan dari Nasi dan Mie pada Standar Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia dan pada hari Senin jam pelajaran pertama pada Kompetensi Dasar Merencanakan Usaha Jasa Boga Berdasarkan Menu dengan Standar Kompetensi Melakukan Pengelolaan Usaha Jasa Boga. Kegiatan yang dilakukan diluar kegiatan mengajar antara lain adanya kegiatan menonton bersama film G30 S PKI, kegiatan AMT (*Achievement Motivation Training*) guna meningkatkan minat siswa dalam belajar dan menegakkan kedisiplinan, kegiatan pembuatan poster kata – kata motivasi di kelas, dan kegiatan perpisahan berupa senam bersama, bersih lingkungan, dan dilanjut dengan kegiatan pentas seni baik oleh siswa, guru, maupun mahasiswa PLT. Program yang dilaksanakan di Jurusan Jasa Boga yaitu dengan merapikan dan menanam kembali tanaman TOGA di taman depan ruang kelas XII JB.

Secara umum pelaksanaan PLT di SMK PGRI 1 Sentolo berjalan dengan baik dan lancar berkat kerjasama yang baik dari beberapa unsur sekolah seperti Kepala Sekolah, Guru, Karyawan dan Siswa. Dari kegiatan PLT ini, mahasiswa tentu mendapatkan pengalaman dan pengetahuan yang banyak untuk bekal menjadi guru yang terampil, berpengalaman dan profesional yang mampu menciptakan sumber daya manusia yang berkualitas bagi kemajuan bangsa ini.

Kata kunci : Praktik Lapangan Terbimbing (PLT), SMK PGRI 1 Sentolo, Boga, Mengolah Hidangan dari Nasi dan Mie

BAB I

PENDAHULUAN

Perguruan tinggi merupakan salah satu ujung pondasi pendidikan nasional meskipun demikian, kehadirannya masih belum dapat dirasakan oleh semua lapisan masyarakat. Membahas masalah tersebut perguruan tinggi melahirkan Tri Darma Perguruan Tinggi yang meliputi masalah pendidikan penelitian dan pengabdian masyarakat.

Kegiatan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) merupakan sinergi dari pihak universitas, sekolah dan mahasiswa. Tentunya peran mahasiswa dalam kegiatan ini adalah mampu memberikan kontribusi positif bagi sekolah dalam rangka peningkatan maupun pengembangan program-program sekolah dan mengadakan pembenahan serta perbaikan baik secara fisik maupun secara non fisik guna menunjang kegiatan belajar mengajar di sekolah. Oleh karena itu mahasiswa peserta PLT berusaha untuk merancang dan melaksanakan program-program PLT yang sejalan dengan program sekolah sebagai upaya untuk lebih memajukan sekolah diberbagai bidang. Melalui kegiatan ini mahasiswa dapat mengukur kesiapan dan kemampuan untuk menjadi *inovator mediator problem solver* dalam menghadapi berbagai permasalahan di sekolah dan di dunia pendidikan pada umumnya.

SMK PGRI 1 Sentolo merupakan salah satu sekolah yang dijadikan sasaran PLT oleh UNY, yang diharapkan setelah program ini SMK PGRI 1 Sentolo lebih baik dan lebih dapat mencerdaskan peserta didik. Sedangkan dengan situasi sekolah diharapkan lingkungan sekolah menjadi tempat yang nyaman bagi siswa dalam mengikuti proses belajar mengajar sesuai dengan dimensi kognitif, afektif maupun psikomotorik. Mahasiswa diharapkan dapat memberikan bantuan pemikiran tenaga dan ilmu pengetahuan dalam merencanakan dan melaksanakan program pengembangan sekolah sehingga dapat meningkatkan mutu pendidikan.

A. Analisis Situasi

SMK PGRI 1 Sentolo merupakan salah satu sekolah SMK yang dijadikan lokasi Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) Universitas Negeri Yogyakarta. Secara administratif SMK PGRI 1 Sentolo terletak di wilayah Sentolo, Kulonprogo. Sekolah ini berada di wilayah yang cukup strategis, hal ini dikarenakan wilayah ini merupakan wilayah yang dekat dengan jalan raya, pasar, stasiun, dan banyak transportasi yang melewati wilayah ini. Dilihat dari segi fisik

sarana dan prasarana pendidikan yang ada di sekolah, memiliki 9 kelas untuk melakukan kegiatan belajar mengajar.

Di samping itu juga memiliki sarana dan prasarana yang menunjang proses belajar mengajar terdapat fasilitas antara lain: ruang kepala sekolah, ruang wakil kepala sekolah, ketua program keahlian, ruang guru, ruang TU, ruang UKS, ruang BK, mushola, serta untuk meningkatkan kualitas pembelajaran dibangun beberapa laboratorium, di antaranya 1 laboratorium komputer dan 1 laboratorium jasa boga, dan koperasi sekolah sebagai sarana pembelajaran praktik secara langsung. Selain itu untuk menunjang proses pembelajaran dibangun juga perpustakaan. Untuk meningkatkan kesehatan dengan berolahraga maka dibangunlah sarana-sarana olahraga, seperti lapangan basket dan lapangan bola voli. Bangunan gedung tertata rapi dan terawat dengan baik. Untuk memperindah suasana, maka dibuat taman-taman di sekitar sekolah dan untuk menjaga kebersihan diberi tempat sampah di masing-masing kelas.

Untuk dapat melakukan pembelajaran di SMK PGRI Sentolo maka perlu melakukan observasi untuk dapat mengetahui bagaimana proses kegiatan pembelajaran di kelas. Dengan tujuan untuk mengamati bagaimana proses pembelajaran yang dilakukan oleh pendidik sebagai persiapan bagi mahasiswa PPL dalam melaksanakan kegiatan pengajaran di kelas serta mengamati perilaku peserta didik. Adapun hasil observasi pembelajaran yang terdapat di kelas adalah sebagai berikut:

1. Perangkat Pembelajaran

a. Satuan Pembelajaran (SP)

Pembelajaran untuk jurusan jasa boga di SMK PGRI 1 Sentolo menggunakan KTSP (Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan).. SMK PGRI 1 Sentolo telah merancang kegiatan pembelajaran sesuai dengan kebutuhan dan kondisi siswa.

b. Silabus

Silabus disusun sendiri oleh guru mata pelajaran yang bersangkutan dengan menggunakan bahasa Indonesia. Dalam silabus standar kompetensi yang ada dalam jurusan jasa boga ini telah memuat kompetensi dasar, indikator, materi pembelajaran, kegiatan pembelajaran, penilaian, alokasi waktu, dan sumber belajar.

c. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

RPP yang digunakan untuk pelaksanaan pembelajaran dalam jurusan jasa boga sudah disusun secara jelas dan detail oleh guru mata pelajaran yang bersangkutan dengan menggunakan bahasa Indonesia.

2. Proses Pembelajaran

a. Membuka Pelajaran

Guru membuka pelajaran dengan mengucapkan salam, menyapa siswa, menanyakan kesiapan dalam mengikuti pelajaran pada hari itu, doa untuk membuka pelajaran serta menanyakan siswa yang tidak hadir dalam pelajaran. Kemudian guru memberikan apersepsi untuk mengantarkan siswa agar siap mengikuti pembelajaran.

b. Penyajian Materi

Materi disajikan melalui penyampaian secara langsung dan bertahap. Guru menggunakan buku panduan untuk bahan ajar untuk mengajar. Materi yang disampaikan juga dikaitkan dengan memberikan contoh dalam kehidupan sehari-hari.

c. Metode Pembelajaran

Guru menjelaskan kompetensi ajar secara langsung dengan diselingi tanya jawab, diskusi, dan pendampingan siswa dengan berkeliling kelas. Diskusi dilaksanakan dengan membentuk kelompok-kelompok kecil tentang materi yang diajarkan oleh guru untuk dipresentasikan di depan kelas agar siswa lebih percaya diri.

d. Penggunaan Bahasa

Bahasa yang digunakan yaitu Bahasa Indonesia. Hal ini dikarenakan Bahasa Indonesia merupakan bahasa yang cukup efektif mengingat pada akhirnya siswa paham maksud dari apa yang diharapkan oleh guru.

e. Penggunaan Waktu

Alokasi waktu yang digunakan adalah 5 jam pelajaran (5 x 45 menit). Dari awal sampai akhir pembelajaran, penggunaan waktu cukup efektif dan efisien. Siswa diberi kesempatan untuk belajar dan bereksplorasi dengan pemahaman masing-masing.

f. Gerak

Guru melakukan variasi gerak tubuh, baik dengan duduk, berdiri, dan berkeliling kelas untuk membantu siswa yang mengalami kesulitan sehingga seluruh siswa terpantau dalam memahami materi yang dipelajari.

g. Cara Memotivasi Siswa

Guru mengaitkan materi yang akan dipelajari dengan kehidupan sehari-hari serta sesekali menyemangati siswa dengan lisan. Dengan menggunakan contoh-contoh yang nyata akan memudahkan siswa dalam mengingat sehingga siswa tertarik untuk mendengarkan dan menerapkan materi yang diajarkan.

h. Teknik Bertanya

Guru memberikan pertanyaan untuk seluruh siswa kemudian selang beberapa waktu guru menanyakan jawabannya kepada siswa dengan memanggil namanya. Terkadang guru juga memberikan kesempatan kepada siswa untuk berinisiatif menjawab pertanyaan tanpa dipanggil namanya.

i. Teknik Penguasaan Kelas

Guru dapat menguasai kelas dengan baik dengan suara serta gerak tubuh yang jelas dan mudah diakses oleh seluruh siswa. Pada saat tertentu guru mengelilingi siswa untuk mengontrol keahaman siswa dan mendampingi siswa yang masih belum begitu paham.

j. Penggunaan Media

Guru menggunakan media pembelajaran untuk standar kompetensi yang membutuhkan praktik. Akan tetapi, penggunaan media pembelajaran belum dapat dipraktikkan dalam kelas secara optimal karena sarana dan prasarana sekolah yang kurang mendukung. Media yang digunakan lebih sering menggunakan media *power point* dan video.

k. Bentuk dan Cara Evaluasi

Guru melakukan evaluasi menggunakan hasil diskusi kerja kelompok, mengerjakan soal yaitu ulangan maupun pertanyaan lisan yang disampaikan secara langsung kepada siswa, dan penilaian hasil praktik.

l. Menutup Pelajaran

Guru mengajak siswa untuk me-review materi yang telah dipelajari pada pertemuan tersebut dan menyampaikan materi yang akan dipelajari pada pertemuan berikutnya. Guru menutup pembelajaran dengan doa dan salam.

3. Perilaku Siswa

a. Perilaku Siswa Di Dalam Kelas

Sebagian besar siswa antusias dalam memperhatikan dan aktif dalam pembelajaran sehingga suasana kelas kondusif. Akan tetapi, ada beberapa siswa yang tidak begitu fokus di dalam kelas. Seperti keluar masuk dalam kelas tanpa izin dan berperilaku yang kurang sopan kepada guru. Seperti mengatur guru dengan nada menyuruh. Sehingga hal ini mengganggu kegiatan belajar mengajar di kelas dan mengganggu siswa lain saat belajar.

b. Perilaku Siswa Di Luar Kelas

Siswa dapat bergaul dengan siswa kelas lain maupun warga sekolah lainnya, termasuk mahasiswa praktikan dengan budaya senyum, salam,

sapa, sopan, dan santun yang diterapkan sekolah. Siswa hormat dan santun kepada guru. Hal ini ditunjukkan dengan sikap siswa yang senantiasa diharuskan untuk senyum dan menyapa guru ketika berpapasan dengan guru.

B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PLT

Perumusan program PLT yang dilakukan oleh penulis adalah sebagai berikut:

1. Konsultasi dengan guru pembimbing mengenai jadwal mengajar, pembagian materi, media pembelajaran, RPP, dan persiapan mengajar yang akan dilaksanakan pada minggu pertama kegiatan PLT yaitu tanggal 16 September 2017.

2. Pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Pembuatan RPP ini dimaksudkan sebagai persiapan mahasiswa PLT secara tertulis sebelum melakukan pembelajaran di dalam kelas. RPP sebagai rencana pembelajaran yang akan menjadi pedoman dalam proses kegiatan belajar mengajar. Dalam pembuatan RPP, praktikan menyesuaikan dengan kemampuan, pengetahuan, dan kondisi siswa.

3. Pembuatan Media Pembelajaran Mengolah Makanan Indonesia

Dalam beberapa kompetensi ajar diperlukan berbagai alat bantu (media) untuk melaksanakan kegiatan pembelajaran agar siswa tidak bosan serta membantu siswa dalam memahami materi. Media pembelajaran yang praktikan gunakan adalah video, *power point*, dan gambar.

4. Praktik Mengajar

Mahasiswa PLT diarahkan untuk mengajar di kelas XI untuk mata pelajaran pengolahan makanan Indonesia dengan standar kompetensi mengolah hidangan dari nasi dan mie sebanyak 7 RPP dan mengampu mata pelajaran pengelolaan usaha jasa boga sebanyak 1 RPP dengan jumlah 4 pertemuan (4@45).

- a. Praktik Mengajar RPP ke-1

Praktik mengajar RPP ke-1 ini dirancang dengan model pembelajaran praktik dengan metode praktikum, tanya jawab dan diskusi dengan alokasi waktu 5 x 45 menit. Adapun materi untuk RPP ke-1 ini yaitu perkenalan dengan siswa baru XI JB dengan materi praktik membuat hidangan dari nasi yaitu nasi kuning dan nasi uduk.

- b. Praktik Mengajar RPP ke-2

Praktik mengajar RPP ke-2 ini dirancang dengan model pembelajaran praktik dengan metode praktikum, tanya jawab dan diskusi dengan

alokasi waktu 5 x 45 menit. Adapun materi untuk RPP ke-1 ini yaitu praktik membuat hidangan dari nasi yaitu pembuatan bubur ayam.

c. Praktik Mengajar RPP ke-3

Praktik mengajar RPP ke-3 ini dirancang dengan model pembelajaran kooperatif dengan metode pembelajaran ceramah dan tanya jawab dengan alokasi waktu 5 x 45 menit. Adapun materi untuk RPP ke-3 ini yaitu penguatan materi tentang pengolahan hidangan dari nasi guna mempersiapkan kesiapan siswa menghadapi Ulangan Tengah Semester (UTS). Media yang digunakan yaitu dengan menggunakan *power point* dan pemutaran video sebagai alternatif supaya siswa tidak membayangkan saja tetapi juga dapat melihat secara langsung.

d. Praktik Mengajar RPP ke-4

Praktik mengajar RPP ke-4 ini dirancang dengan model pembelajaran kooperatif dengan metode pembelajaran ceramah dan tanya jawab dengan alokasi waktu 5 x 45 menit. Adapun materi untuk RPP ke-3 ini yaitu melakukan pengambilan nilai Ulangan Tengah Semester (UTS) dengan standar kompetensi mengolah hidangan dari nasi dan mie yang dilanjutkan dengan pemutaran video pembuatan mie ayam dan dilanjutkan dengan membuat Lembar Kerja Siswa (LKS). Media yang digunakan yaitu dengan menggunakan *power point* dan pemutaran video sebagai alternatif supaya siswa tidak membayangkan saja tetapi juga dapat melihat secara langsung.

e. Praktik Mengajar RPP ke-5

Praktik mengajar RPP ke-5 ini dirancang dengan model pembelajaran praktik dengan metode praktikum, tanya jawab dan diskusi dengan alokasi waktu 5 x 45 menit. Adapun materi untuk RPP ke-5 ini yaitu praktik membuat hidangan dari nasi yaitu pembuatan arem-arem kuning isi hati ampela.

f. Praktik Mengajar RPP ke-6

Praktik mengajar RPP ke-6 ini dirancang dengan model pembelajaran praktik dengan metode praktikum, tanya jawab dan diskusi dengan alokasi waktu 5 x 45 menit. Adapun materi untuk RPP ke-1 ini yaitu praktik membuat hidangan dari mie yaitu pembuatan mie telur yang langsung diaplikasikan untuk pembuatan mie ayam.

g. Praktik Mengajar RPP ke-7

Praktik mengajar RPP ke-7 ini dirancang dengan model pembelajaran praktik dengan metode praktikum, tanya jawab dan diskusi dengan

alokasi waktu 5 x 45 menit. Adapun materi untuk RPP ke-7 ini yaitu praktik membuat hidangan dari mie yaitu pembuatan bola-bola misoa dan misoa goreng.

h. Praktik Mengajar RPP ke-8

Praktik mengajar RPP ke-8 ini dirancang dengan model pembelajaran kooperatif dengan metode pembelajaran ceramah dan tanya jawab dengan alokasi waktu 1 x 45 menit (4 kali pertemuan). Adapun materi untuk RPP ke-8 ini yaitu mata pelajaran pengelolaan usaha jasa boga dengan kompetensi dasar merencanakan usaha jasa boga berdasarkan menu.

5. Menyusun dan Melaksanakan Evaluasi

Dalam suatu pembelajaran evaluasi merupakan komponen penting karena evaluasi bertujuan untuk mengetahui dan mengukur sejauh mana kemampuan siswa memahami dan menguasai materi yang telah disampaikan oleh guru dalam kegiatan belajar mengajar. Evaluasi dilakukan setelah materi satu bab atau praktik sekali pertemuan selesai disampaikan dan dilaksanakan.

6. Menyusun laporan PLT pada akhir kegiatan PLT

Demikianlah rancangan kegiatan PLT yang pokok, sedangkan program lainnya bersifat insidental sesuai dengan keadaan yang terjadi selama pelaksanaan PLT. Pembelajaran yang bersifat insidental yaitu mengisi kelas kosong kelas XI Jasa Boga pada pelajaran matematika, dan mendampingi siswa kelas X AP mengerjakan tugas bahasa Indonesia.

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL

A. Persiapan

Sebelum mahasiswa PLT melaksanakan praktik mengajar di kelas, terlebih dahulu mahasiswa PLT melakukan beberapa persiapan yang dapat mendukung kegiatan pembelajaran yang akan dilaksanakan. Kegiatan tersebut antara lain sebagai berikut:

1. Pembekalan Pembelajaran Mikro

Sebelum menempuh mata kuliah pembelajaran mikro para mahasiswa mengikuti pembekalan pembelajaran mikro yang bersama dengan pembekalan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) untuk program studi Pendidikan Teknik Boga yang di lakukan di Ruang 301 Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana.

Dalam kegiatan pembekalan ini, mahasiswa mendapatkan berbagai ilmu yang bermanfaat, mulai dari teknik mengajar, teknik bertanya, teknik mengalih perhatian peserta didik, bagaimana menjadi pendidik yang baik, media pembelajaran dan juga profesionalisme pendidik. Kegiatan ini didampingi oleh Koordinator PLT jurusan yaitu Ibu Sutriyati Purwanti, M.Si.

2. Kuliah Pembelajaran Mikro

Kuliah pembelajaran mikro (*Micro Teaching*) adalah mata kuliah wajib yang dilaksanakan sebelum penerjunan mahasiswa PLT. Pembelajaran mikro bertujuan untuk melatih dan mendidik mahasiswa agar mampu dan siap mengajar serta menjadi pendidik yang baik sesuai dengan bidang keahlian saat berada di lapangan. Selama kurang lebih 4 bulan mahasiswa PLT melatih keterampilan mengajar dalam mata kuliah pembelajaran mikro. Kuliah ini dilaksanakan mulai bulan Maret s.d. Juni 2017 dengan sistem kelas-kelas kecil yang terdiri dari 10 mahasiswa di setiap kelas yang dibimbing oleh 1 dosen pembelajaran mikro yaitu Ibu Sutriyati Purwanti, M.Si.

Mahasiswa PLT telah melakukan praktik pembelajaran mikro sebanyak 4 kali dengan kompetensi pembelajaran yang akan dijadikan bahan untuk praktik mengajar di sekolah. Mahasiswa juga berlatih membuat perangkat pembelajaran, seperti RPP dan media pembelajaran berupa power point, alat peraga, kuis, soal dan permainan mengenai materi pembelajaran.

3. Observasi Pembelajaran Di Kelas dan Peserta Didik

Observasi adalah kegiatan awal yang perlu dilakukan oleh mahasiswa PLT agar dapat mengetahui kondisi dan situasi pembelajaran yang terjadi di sekolah, sehingga mahasiswa dapat melakukan persiapan guna menentukan metode pembelajaran, teknik dalam mengajar dan sikap yang harus dihadapi mahasiswa PLT kepada peserta didik.

Observasi pembelajaran di kelas dilaksanakan pada bulan Februari dan bulan Maret kelas X JB. Kegiatan ini bertujuan untuk mengamati bagaimana proses pembelajaran yang dilakukan oleh Guru sebagai persiapan bagi mahasiswa PLT dalam melaksanakan kegiatan PLT serta mengamati perilaku peserta didik.

Aspek yang diamati dalam kegiatan observasi pembelajaran antara lain:

- a. Perangkat pembelajaran
 - 1) Kurikulum yang dipakai
 - 2) Silabus
 - 3) RPP
- b. Proses pembelajaran
 - 1) Membuka pelajaran
 - 2) Penyajian materi
 - 3) Metode pembelajaran
 - 4) Penggunaan bahasa
 - 5) Penggunaan waktu
 - 6) Gerak
 - 7) Cara memotivasi siswa
 - 8) Teknik bertanya
 - 9) Teknik penguasaan kelas
 - 10) Penggunaan media
 - 11) Bentuk dan cara evaluasi
 - 12) Menutup pelajaran
- c. Perilaku siswa
 - 1) Perilaku siswa didalam kelas
 - 2) Perilaku siswa diluar kelas

4. Pembekalan PLT

Pembekalan PLT dari Jurusan Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta dilaksanakan pada tanggal 11 September di Lantai 3 Aula KPLT Fakultas Teknik UNY. Pembekalan PLT

ini bertujuan untuk memberikan gambaran pada mahasiswa bagaimana teknik mengajar dan cara bersikap yang baik ketika diterjunkan ke sekolah.

B. Pelaksanaan Program PLT

Secara formal, mahasiswa PLT diberikan kesempatan oleh guru pembimbing untuk melakukan praktik mengajar di kelas XI JB (kelas utama) dengan 8 RPP yang dimulai tanggal 15 September 2017 s.d 15 November 2017. Dalam melaksanakan praktik mengajar di kelas utama mahasiswa PLT mengajar menggunakan RPP yang telah dibuat sendiri dengan jumlah jam yaitu 5 jam pelajaran perminggunya dengan alokasi waktu 5 x 45 menit.

Kegiatan mengajar selama PPL yang telah praktikan lakukan adalah sebagai berikut:

No.	Hari/tanggal	Kelas	Jam Ke-	Materi
1.	Kamis, 28 September 2017	XI JB	1-5	Praktik mengolah nasi kuning dan nasi uduk
2.	Kamis, 5 Oktober 2017	XI JB	1-5	Praktik mengolah bubur ayam
3.	Kamis, 12 Oktober 2017	XI JB	1-5	Penguatan materi tentang mengolah hidangan dari nasi dan mie
4.	Senin, 16 Oktober 2017	XI JB	3	Materi tentang langkah mendapatkan peluang usaha dan langkah yang dilakukan untuk memulai suatu usaha boga
5.	Kamis, 19 Oktober 2017	XI JB	1-5	UTS mengolah hidangan nasi dan mie dilanjutkan dengan penyusunan LKS
6.	Senin, 23 Oktober 2017	XI JB	3	Materi tentang langkah – langkah perancangan usaha boga, pengertian menu, dan jenis – jenis menu
7.	Kamis, 26 Oktober 2017	XI JB	1-5	Praktik mengolah arem-arem kuning isi hati ampela dan arem-arem ayam
8.	Senin, 30 Oktober 2017	XI JB	3	Materi tentang hal-hal yang harus diperhatikan dalam penyusunan menu, dan fungsi dasar menu dan teknik mengelola usaha jasa boga
9.	Kamis, 2 November 2017	XI JB	1-5	Praktik mengolah mie ayam
10.	Senin, 6 November 2017	XI JB	3	Pengambilan nilai PUJB
12.	Kamis, 9 November 2017	XI JB	1-5	Praktik mengolah misoa goreng dan bola-bola misoa

C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi

Kelas XI JB Standar Kompetensi Mengolah Hidangan dari Nasi dan Mie
Sistem Kearsipan

1. Praktik Mengajar I (RPP ke-1)

a. Persiapan

Penerjunan PLT dilaksanakan pada tanggal 15 September 2017, sedangkan praktik mengajar yang pertama dilaksanakan pada tanggal 28 September 2017 dikarenakan pada Kamis tanggal 21 September libur nasional. . Persiapan yang dilakukan sebelum mengajar di kelas XI JB antara lain pembuatan RPP, penyusunan *job sheet* dan pembuatan lembar penilaian praktik beserta kisi - kisinya yang akan digunakan dalam mengajar yang disesuaikan dengan kondisi siswa dan kurikulum yang digunakan. Selain itu, mahasiswa PLT juga melakukan konsultasi dan pengecekan bahan terkait dengan kegiatan praktik sehingga mahasiswa PLT mengetahui bahan mana saja yang perlu dibawa oleh siswa ataupun dibeli oleh siswa. Hasil dari RPP yang sudah jadi beserta komponen pelengkapannya dikonsultasikan dengan Guru Pembimbing.

b. Pelaksanaan

Praktik mengajar yang pertama dilaksanakan pada hari Kamis tanggal 28 September 2017 di kelas XI JB yang diikuti oleh 6 siswa. Dalam kegiatan praktik mengajar yang pertama, diisi dengan salam, doa pembuka pelajaran, presensi, dan perkenalan. Perkenalan ini dilakukan agar mahasiswa mengenal satu persatu siswa sehingga dapat menghafal nama dan mengetahui perilaku setiap siswa, dengan demikian penilaian dapat dilakukan secara obyektif. Setelah perkenalan kemudian menyampaikan Standar Kompetensi, Kompetensi Dasar, Indikator yang harus dicapai dan juga kesiapan praktik yang akan dilaksanakan.

Pembelajaran pertama pendekatan yang dilakukan yaitu PAKEM dengan metode praktikum, tanya jawab, dan diskusi. Selama kegiatan praktikum berlangsung mahasiswa PLT mendampingi siswa dalam pembuatannya.

c. Analisis Hasil

Dalam praktik mengajar pertama, hasil olahan yang dibuat sudah baik, hanya saja mahasiswa PLT masih melakukan penyesuaian dan pendekatan dengan siswa, dengan tujuan agar tidak salah dalam memberikan penilaian.

d. Refleksi

Dari hasil praktik mengajar yang pertama ini mahasiswa belum mampu untuk memahami karakter siswa kelas XI JB dengan baik. Selain itu mahasiswa perlu meningkatkan lagi kesusupelan sehingga dapat lebih akrab dengan siswa kelas XI JB.

2. Praktik Mengajar II (RPP ke-2)

a. Persiapan

Persiapan yang dilakukan untuk praktik mengajar pada pertemuan kedua kurang lebih sama dengan praktik mengajar yang pertama. Persiapan yang dilakukan sebelum mengajar di kelas XI JB antara lain pembuatan RPP, penyusunan *job sheet* dan pembuatan lembar penilaian praktik yang akan digunakan dalam praktik mengajar yang kedua. Selain itu, mahasiswa PLT juga melakukan konsultasi dan pengecekan bahan terkait dengan kegiatan praktik sehingga mahasiswa PLT mengetahui bahan mana saja yang perlu dibawa oleh siswa ataupun dibeli oleh siswa. Hasil dari RPP yang sudah jadi beserta komponen pelengkapanya dikonsultasikan dengan Guru Pembimbing dan dijadikan sebagai panduan saat mengajar..

b. Pelaksanaan

Praktik mengajar yang kedua dilaksanakan pada hari Kamis tanggal 5 Oktober 2017 di kelas XI JB yang diikuti oleh 6 siswa. Dalam kegiatan praktik mengajar yang kedua, dibuka dengan salam, doa pembuka pelajaran, presensi, dan penyampaian Standar Kompetensi, Kompetensi Dasar, Indikator yang harus dicapai dan juga kesiapan praktik yang akan dilaksanakan.

Kegiatan praktik yang dilakukan pada pertemuan kedua ini yaitu praktik mengolah hidangan dari nasi yaitu berupa pembuatan bubur ayam. Dalam pelaksanaanya siswa belum begitu menguasai resep yang sudah diberikan, sehingga siswa lebih sering bertanya tentang langkah – langkah pembuatannya.

Pembelajaran kedua pendekatan yang dilakukan yaitu PAKEM dengan metode praktikum, tanya jawab, dan diskusi. Selama kegiatan praktikum berlangsung mahasiswa PLT mendampingi siswa dalam pembuatannya.

c. Analisis Hasil

Dari hasil praktik mengajar yang kedua ini mahasiswa sudah lebih dekat dengan siswa. Hasil masakan yang diolah rata-rata hampir sama hasilnya, hanya saja ada satu kelompok yang hasil masakannya memiliki

cita rasa yang asin. Naun secara keseluruhan sudah baik dalam menentukan teknik olah dan penyajiannya.

d. Refleksi

Mahasiswa PLT perlu memperbaiki cara mengajar yang lebih tegas agar siswa lebih tertib mengumpulkan LKS sebelum kegiatan praktik berlangsung. Selain itu, siswa harus benar-benar dibiasakan untuk menguasai resep terlebih dahulu sebelum praktik agar kegiatan praktik lebih lancar dan efektif.

3. Praktik Mengajar III (RPP ke-3)

a. Persiapan

Persiapan yang dilakukan untuk praktik mengajar pada pertemuan ketigasedikit berbeda dari pertemuan sebelumnya, karena kegiatan pembelajaran yang sebelumnya yaitu praktik dalam pertemuan ketiga ini yaitu teori. Dengan demikian persiapan yang dilakukan antara lain pembuatan RPP, penyusunan *hand out*, pembuatan media berupa *power point* untuk mempermudah dalam menjelaskan materi kepada siswa, penyusunan latihan soal berupa *post test* beserta kisi-kisi, rubrik, dan lembar soalnya. Hasil dari RPP dan komponen pelengkap lainnya dikonsultasikan dengan Guru Pembimbing dan dijadikan sebagai panduan saat mengajar..

b. Pelaksanaan

Praktik mengajar yang ketiga dilaksanakan pada hari Kamis tanggal 12 Oktober 2017 di kelas XI JB diikuti oleh 5 siswa, satu siswa izin karena sakit atas nama Melinda Ayu Cendekia. Dalam kegiatan praktik mengajar yang ketiga kegiatan pembelajaran dibuka dengan salam, doa pembuka pelajaran, presensi, dan penyampaian Standar Kompetensi, Kompetensi Dasar, Indikator yang harus dicapai dalam materi yang disampaikan. Kegiatan dimulai dengan melakukan apersepsi hal-hal yang berkaitan dengan mengolah hidangan dari nasi untuk menumbuhkan semangat belajar siswa.

Kegiatan mengajar pada pertemuan ketiga yaitu materi tentang mengolah hidangan dari nasi guna mempersiapkan siswa untuk menghadapi UTS pada pertemuan berikutnya. Kegiatan yang dilakukan yaitu dengan mengingat kembali materi yang telah dipelajari dengan diperkuat dengan latihan soal.

Pendekatan yang dilakukan pada pertemuan ketiga yaitu PAKEM dengan metode *cooperative learning*, ceramah, tanya jawab, dan diskusi. Selama kegiatan pembelajaran berlangsung siswa antusias dan serius dalam belajar.

c. Analisis Hasil

Tujuan pembelajaran dalam pertemuan ketiga dapat tersampaikan dan diterima dengan baik oleh siswa. Siswa lebih aktif dalam bertanya dan menjawab pertanyaan yang diberikan. Dengan demikian dalam mengerjakan soal UTS diharapkan siswa lebih serius dan hasilnya baik.

d. Refleksi

Mahasiswa PLT dalam menyampaikan materi harus disesuaikan dengan kemampuan siswa. Dalam penyampaian materi lebih pelan dan siswa harus diberi pertanyaan-pertanyaan yang berkaitan dengan materi agar terjadi komunikasi yang aktif dalam pembelajaran.

4. Praktik Mengajar IV (RPP ke-4)

a. Persiapan

Persiapan yang dilakukan untuk praktik mengajar pada pertemuan keempat hampir sama dengan pertemuan ketiga. Persiapan yang dilakukan antara lain pembuatan RPP, pembuatan media berupa video untuk mempermudah dalam menjelaskan kegiatan praktik untuk pertemuan selanjutnya, penyusunan soal UTS beserta kisi-kisi, rubrik, dan lembar soalnya. Hasil dari RPP dan komponen pelengkap lainnya dikonsultasikan dengan Guru Pembimbing dan dijadikan sebagai panduan saat mengajar..

b. Pelaksanaan

Praktik mengajar yang keempat dilaksanakan pada hari Kamis tanggal 19 Oktober 2017 di kelas XI JB diikuti oleh 5 siswa, satu siswa izin karena sakit atas nama Melinda Ayu Cendekia. Dalam kegiatan praktik mengajar yang ketiga kegiatan pembelajaran dibuka dengan salam, doa pembuka pelajaran, presensi, dan penyampaian Standar Kompetensi, Kompetensi Dasar, Indikator yang harus dicapai dalam materi yang disampaikan. Kegiatan dimulai dengan melakukan apersepsi mengenai materi yang sudah dipelajari pada pertemuan sebelumnya.

Kegiatan mengajar pada pertemuan keempat yaitu melakukan kegiatan UTS mengolah hidangan dari nasi guna pengambilan nilai dan untuk mengukur kemampuan dari siswa, serta untuk mengevaluasi dari pembelajaran yang telah diterapkan dan disampaikan. Setelah siswa selesai

mengerjakan soal UTS dilanjutkan dengan melihat video tentang pembuatan arem – arem, mie basah, dan pembuatan mie ayam yang dilanjut dengan penyusunan LKS.

Pendekatan yang dilakukan pada pertemuan keempat yaitu PAKEM dengan metode *cooperative learning*, ceramah, tanya jawab, dan diskusi. Selama kegiatan pembelajaran berlangsung siswa antusias dan serius dalam belajar.

c. Analisis Hasil

Tujuan pembelajaran pada pertemuan keempat sudah tercapai dengan baik yaitu untuk mengetahui seberapa tingkat pemahaman siswa terhadap materi yang dipelajari dan diajarkan. Hanya saja mahasiswa PLT masih harus memberikan UTS kembali untuk siswa yang bernama Melinda karena tidak hadir dalam pertemuan ini.

d. Refleksi

Mahasiswa PLT meminta siswa untuk mengamati video pembelajaran yang disampaikan kemudian siswa menjelaskan kembali tentang bahan dan cara pembuatannya. Dengan demikian diharapkan siswa akan lebih mudah dalam memahami pengolahan arem arem dan mie ayam.

5. Praktik Mengajar V (RPP ke-5)

a. Persiapan

Persiapan yang dilakukan untuk praktik mengajar pada pertemuan kelima kurang lebih sama dengan praktik mengajar yang pertama dan kedua. Persiapan yang dilakukan sebelum mengajar di kelas XI JB antara lain pembuatan RPP, penyusunan *job sheet* dan pembuatan lembar penilaian praktik yang akan digunakan dalam praktik mengajar yang kelima. Selain itu, mahasiswa PLT juga melakukan konsultasi dan pengecekan bahan terkait dengan kegiatan praktik sehingga mahasiswa PLT mengetahui bahan mana saja yang perlu dibawa oleh siswa ataupun dibeli oleh siswa. Hasil dari RPP yang sudah jadi beserta komponen pelengkapanya dikonsultasikan dengan Guru Pembimbing dan dijadikan sebagai panduan saat mengajar..

b. Pelaksanaan

Praktik mengajar yang kelima dilaksanakan pada hari Kamis tanggal 26 Oktober 2017 di kelas XI JB yang diikuti oleh 4 siswa. Siswa yang tidak hadir yaitu Melinda Ayu Cendekia (sakit) dan Della Apriliya Lestari (izin). Dalam kegiatan praktik mengajar yang kelima, dibuka dengan

salam, doa pembuka pelajaran, presensi, dan penyampaian Standar Kompetensi, Kompetensi Dasar, Indikator yang harus dicapai dan juga kesiapan praktik yang akan dilaksanakan.

Kegiatan praktik yang dilakukan pada pertemuan kelima yaitu praktik mengolah hidangan dari nasi yaitu berupa pembuatan arem-arem kuning isi hati ampela. Dalam pelaksanaannya siswa lebih bisa dalam mengatur waktu dan menentukan teknik olahannya.

Pendekatan yang dilakukan dalam pertemuan kelima yaitu PAKEM dengan metode praktikum, tanya jawab, dan diskusi. Selama kegiatan praktikum berlangsung mahasiswa PLT mendampingi siswa dalam pembuatannya.

c. Analisis Hasil

Tujuan pembelajaran dalam pertemuan kelima ini belum sesuai dengan tujuan awalnya, hal ini dikarenakan siswa yang seharusnya mengolah arem-arem ayam tidak hadir dalam pertemuan kelima ini sehingga dari dua kelompok yang ada membuat hidangan yang sama yaitu berupa pembuatan arem-arem kuning isi hati ampela.

Hasil olahan dari praktik kelima ini lebih bagus dari pertemuan sebelumnya mulai dari segi rasa dan juga penampilan. Siswa lebih kreatif dalam menghidangkan dan rasa dari hidangannya sudah enak dan pas.

d. Refleksi

Dalam membagi jenis masakan kepada kelompok ketika akan praktik mahasiswa PLT harus lebih tepat lagi agar tujuan pembelajarannya dapat tercapai secara keseluruhan.

6. Praktik Mengajar VI (RPP ke-6)

a. Persiapan

Persiapan yang dilakukan untuk praktik mengajar pada pertemuan keenam kurang lebih sama dengan praktik mengajar yang kelima. Persiapan yang dilakukan sebelum mengajar di kelas XI JB antara lain pembuatan RPP, penyusunan *job sheet* dan pembuatan lembar penilaian praktik beserta kisi – kisinya yang akan digunakan dalam praktik mengajar yang keenam. Selain itu, mahasiswa PLT juga melakukan konsultasi dan pengecekan bahan terkait dengan kegiatan praktik sehingga mahasiswa PLT mengetahui bahan mana saja yang perlu dibawa oleh siswa ataupun dibeli oleh siswa. Hasil dari RPP yang sudah jadi beserta komponen

pelengkapanya dikonsultasikan dengan Guru Pembimbing dan dijadikan sebagai panduan saat mengajar..

b. Pelaksanaan

Praktik mengajar yang keenam dilaksanakan pada hari Kamis tanggal 2 November 2017 di kelas XI JB yang diikuti oleh 5 siswa. Siswa yang tidak hadir yaitu Della Apriliya Lestari (izin). Dalam kegiatan praktik mengajar yang keenam, dibuka dengan salam, doa pembuka pelajaran, presensi, dan penyampaian Standar Kompetensi, Kompetensi Dasar, Indikator yang harus dicapai dan juga kesiapan praktik yang akan dilaksanakan.

Kegiatan praktik yang dilakukan pada pertemuan keenam yaitu praktik mengolah hidangan dari mie yaitu berupa pembuatan mie basah yang langsung diaplikasikan untuk pembuatan mie ayam. Dalam pelaksanaannya berlangsung dengan lancar dan efektif.

Pembelajaran kedua pendekatan yang dilakukan yaitu PAKEM dengan metode praktikum, tanya jawab, dan diskusi. Selama kegiatan praktikum berlangsung mahasiswa PLT mendampingi siswa dalam pembuatannya.

c. Analisis Hasil

Tujuan pembelajaran pada pertemuan keenam sudah terlaksana sesuai dengan tujuan. Hasil olahan yang dihasilkan sudah baik, tekstur mie yang dihasilkan kenyal dan enak.

d. Refleksi

Mahasiswa PLT meminta siswa untuk belanja sebelum kegiatan belajar berlangsung karena proses pembuatan mie menjadi mie ayam membutuhkan waktu lama. Dengan demikian waktu yang digunakan untuk praktik tidak melebihi jam pelajaran, sehingga tidak mengganggu mata pelajaran yang selanjutnya.

7. Praktik Mengajar VII (RPP ke-7)

a. Persiapan

Persiapan yang dilakukan untuk praktik mengajar pada pertemuan ketujuh kurang lebih sama dengan praktik mengajar yang keenam. Persiapan yang dilakukan sebelum mengajar di kelas XI JB antara lain pembuatan RPP, penyusunan *job sheet* dan pembuatan lembar penilaian praktik beserta kisi – kisinya yang akan digunakan dalam praktik mengajar yang ketujuh. Selain itu, mahasiswa PLT juga melakukan konsultasi dan pengecekan bahan terkait dengan kegiatan praktik sehingga mahasiswa

PLT mengetahui bahan mana saja yang perlu dibawa oleh siswa ataupun dibeli oleh siswa. Hasil dari RPP yang sudah jadi beserta komponen pelengkapannya dikonsultasikan dengan Guru Pembimbing dan dijadikan sebagai panduan saat mengajar..

b. Pelaksanaan

Praktik mengajar yang keenam dilaksanakan pada hari Kamis tanggal 9 November 2017 di kelas XI JB yang diikuti oleh 4 siswa. Siswa yang tidak berangkat yaitu Dwi Sudarmi (sakit) dan Melinda Ayu Cendekia (sakit). Dalam kegiatan praktik mengajar yang keenam, dibuka dengan salam, doa pembuka pelajaran, presensi, dan penyampaian Standar Kompetensi, Kompetensi Dasar, Indikator yang harus dicapai dan juga kesiapan praktik yang akan dilaksanakan.

Kegiatan praktik yang dilakukan pada pertemuan keenam yaitu praktik mengolah hidangan dari mie yaitu berupa pembuatan misoa goreng dan bola – bola misoa. Dalam pelaksanaannya berlangsung dengan lancar dan efektif.

Pendekatan yang dilakukan dalam pertemuan ketujuh yaitu PAKEM dengan metode praktikum, tanya jawab, dan diskusi. Selama kegiatan praktikum berlangsung mahasiswa PLT mendampingi siswa dalam pembuatannya.

c. Analisis Hasil

Tujuan pembelajaran pada pertemuan ketujuh sudah sesuai dengan indikator yang dicapai. Hasil olahan misoa goreng dan bola – bola misoa sudah baik dan enak, penyajiannya juga sudah lebih kreatif.

d. Refleksi

Mahasiswa PLT memberikan arahan yang baaik selama kegiatan pembelajaran, siswa harus lebih berani dan bisa untuk menyajikan hidangan yang biasa saja namun dengan sentuhan *garnish* yang cantik akan dihasilkan masakan yang lebih bernilai dan menarik.

8. Praktik Mengajar VIII (RPP ke-8)

a. Persiapan

Persiapan yang dilakukan untuk praktik mengajar RPP ke-8 yaitu untuk kompetensi dasar mengelola usaha jasa boga berdasarkan menu pada standar kompetensi melakukan pengelolaan usaha jasa boga yaitu mengajar secara teori. Persiapan yaang dilakukan antara lain pembuatan RPP, penyusunan *hand out* sebagai media untuk mempermudah dalam

menyampaikan materi kepada siswa, penyusunan latihan soal beserta kisi-kisi, rubrik, dan lembar soalnya. Hasil dari RPP dan komponen pelengkapanya dikonsultasikan dengan Guru Pembimbing dan dijadikan sebagai panduan saat mengajar..

b. Pelaksanaan

Praktik mengajar RPP ke-8 dilaksanakandi kelas XI JB selama 4 kali pertemuan yaitu pada hari Senin tanggal 16 Oktober 2017 yang dihadiri oleh 6 siswa, tanggal 23 Oktober 2017 diikuti oleh 5 siswa, yang tidak hadir Melinda Ayu Cendekia (alpa), tanggal 30 November 2017 diikuti oleh 4 siswa, siswa yang tidak hadir Melinda Ayu Cendekia (sakit) dan Della Apriliya Lestari (izin) dan terakhir pada tanggal 6 November 2017 diikuti oleh 5 siswa, siswa yang tidak hadir yaitu Melinda Ayu Cendekia (sakit). Dalam kegiatan praktik mengajar RPP ke-8 kegiatan pembelsajarandibuka dengan salam, doa pembuka pelajaran, presensi, dan penyampaian Standar Kompetensi, Kompetensi Dasar, Indikator yang harus dicapai dalam materi yang disampaikan. Kegiatan dimulai dengan melakukan apersepsi hal-hal yang berkaitan dengan mengelola usaha jasa boga.

Kegiatan mengajar pada RPP ke-8 yaitu pada pertemuan pertama berupa materi tentang langkah mendapatkan peluang usaha dan langkah yang dilakukan untuk memulai suatu usaha boga. Pertemuan kedua yaitu langkah – langkah perancangan usaha boga, pengertian menu, dan jenis – jenis menu. Pertemuan ketiga yaitu hal-hal yang harus diperhatikan dalam penyusunan menu, fungsi dasar menu, dan teknik mengelola usaha jasa boga. Sedangkan pda pertemuan yaang keempat digunakan untuk mengerjakan latihan soal guna pengambilan nilai PUJB bagi siswa.

Pendekatan yang dilakukan pada pertemuan ketiga yaitu PAKEM dengan metode *cooperative learning*,ceramah, tanya jawab, dan diskusi. Selama kegiatan pembelajaran berlangsung siswa antusias dan serius dalam belajar.

c. Analisis Hasil

Tujuan pembelajaran PUJB yang telah disampaikan dapat diterima dan dipahami dengan baik oleh siswa dengan dibuktikan oleh nilai hasil latihan soal yang baik.

d. Refleksi

Mahasiswa PLT menggunakan media *hand out* yang dibagikan kepada siswa agar dengan waktu yang diberikan setiap pertemuan selama 45 menit itu dapat tercapai tujuan pembelajaran yang aktif.

BAB III

PENUTUP

A. Kesimpulan

Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) merupakan kegiatan yang mampu memberikan kontribusi positif bagi sekolah dalam rangka peningkatan maupun pengembangan program-program sekolah dan mengadakan pembenahan serta perbaikan baik secara fisik maupun secara non fisik guna menunjang kegiatan belajar mengajar di sekolah.

Dengan adanya Praktik Lapangan Terbimbing (PLT), Mahasiswa PLT mendapatkan pengalaman yang berharga sebagai bekal dalam menjadi tenaga pendidik yang dapat menjunjung profesionalisme guru serta mampu meningkatkan kemajuan mutu pendidikan di Indonesia. Kegiatan PLT terdiri dari praktik mengajar di kelas, penyusunan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran), membuat media pembelajaran, melakukan evaluasi belajar, melakukan analisis hasil ulangan siswa serta berkonsultasi dengan guru pembimbing. Beberapa kesimpulan yang dapat diambil mahasiswa PLT dari hasil Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) adalah sebagai berikut:

1. Media pembelajaran atau alat peraga belum terlalu digunakan di SMK PGRI 1 Sentolo. Hal ini dikarenakan guru yang kurang bersedia membuat media pembelajaran
2. Budaya senyum, salam, sapa serta tata krama antarwarga sekolah cukup terasa sehingga menciptakan suasana sekolah yang menyenangkan.
3. Kegiatan belajar mengajar di SMK PGRI 1 Sentolo sudah berlangsung dengan baik. Guru dan siswa dapat menciptakan lingkungan belajar yang kondusif. Bahkan tidak sedikit siswa yang akrab dengan guru saat di luar kelas sehingga tercipta suasana kekeluargaan.
4. Metode pembelajaran yang digunakan sudah baik disesuaikan dengan kondisi siswa tetapi kurang bervariasi dalam pemanfaatan media pembelajaran. Karena ada beberapa guru yang masih menggunakan metode-metode yang sama.
5. Mahasiswa PLT mendapatkan berbagai pengalaman tentang tanggung jawab serta manajemen waktu yang tepat dalam bekerja.

Kegiatan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) dilakukan selama dua bulan. Mahasiswa melaksanakan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) di SMK PGRI 1

Sentolo untuk mendapatkan banyak ilmu dan pengalaman baru sebagai bekal untuk menjadi seorang pendidik yang professional.

B. Saran

1. Untuk SMK PGRI 1 Sentolo
 - a. Menjaga dan meningkatkan kualitas sarana dan prasarana yang sudah ada, terutama untuk sarana dan prasarana yang telah ada di SMK PGRI 1 Sentolo
 - b. Meningkatkan pembimbingan dan pendampingan kepada mahasiswa PLT terkait pelaksanaan PLT yang selama ini telah dilakukan dengan baik.
 - c. Pembinaan dan peningkatan kompetensi siswa, khususnya dalam bidang akademik maupun non-akademik agar siswa dapat lebih berprestasi.
2. Untuk LPPMP
 - a. Sebaiknya pihak LPPMP memberikan pemberitahuan informasi tentang sistem PLT pada tahun 2017 lebih terbuka.
 - b. Sebaiknya pihak LPPMP menggunakan prosedur yang lebih baik lagi dalam memberitahukan informasi-informasi terbaru dan perubahan mengenai PLT kepada mahasiswa supaya tidak terjadi kebingungan.
3. Untuk Guru Pembimbing
 - a. Mengoptimalkan penggunaan media pembelajaran dalam menyampaikan materi yang ada, sehingga siswa dapat memperoleh pembelajaran yang bervariasi.
 - b. Lebih terbuka dalam memberikan kritik, saran, dan masukan kepada mahasiswa PLT supaya bisa menjadi pembelajaran bagi mahasiswa dalam proses menjadi seorang guru yang professional.
4. Untuk Mahasiswa
 - a. Mempersiapkan media pembelajaran dengan baik disesuaikan dengan materi pembelajaran.
 - b. Menjaga komunikasi dan hubungan yang baik dengan sesama mahasiswa PLT maupun seluruh warga sekolah.
 - c. Menjalin hubungan yang baik dan aktif berkonsultasi dengan guru pembimbing.
 - d. Menjaga sopan santun dan keramahan dengan seluruh warga sekolah.
 - e. Menjaga kekompakan dan kerjasama tim PLT serta dapat memahami karakter setiap anggota kelompok maupun warga sekolah.

DAFTAR PUSTAKA

LPPMP. 2017.*Panduan PLT Universitas Negeri Yogyakarta*. Yogyakarta : LPPMP
Universitas Negeri Yogyakarta

LAMPIRAN



Universitas Negeri Yogyakarta

MATRIK PROGRAM PRAKTIK LAPANGAN TERBIMBING UNY

TAHUN : 2017

F01
Mahasiswa

NOMOR LOKASI :
 NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK PGRI 1 Sentolo
 ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Raya Sentolo KM. 18, Kulon Progo

No.	Program/Kegiatan PLT	Jumlah Jam Per Minggu									Jumlah Jam
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	
1.	Penerjunan Mahasiswa PLT	2									2
2.	Pembuatan Program PLT										
	a. Observasi Kelas	3									3
	b. Observasi Sarana dan Prasarana Sekolah	2									2
	c. Menyusun Program kerja	2									2
3.	Pembelajaran Terbimbing dan Mandiri										
	a. Persiapan										
	1. Konsultasi guru pembimbing	2	1	1	1	1	1	1	1		9
	2. Membuat RPP	2	2	2	4	2	2	2			16
	3. Menyusun media pembelajaran (<i>hand out, jobsheet, PPT, Video</i>)	2	2	5	5	2	2		2		20
	4. Menyusun kisi - kisi, rubrik, dan penilaian		4	5	7	2	2		2		22
	b. Pelaksanaan										
	1. Praktik mengajar di kelas		4	4	4	4,5	4,5	4,5	4,5		30
	2. Penilaian, evaluasi, dan tindak lanjut			2		2	2		4		10
	3. Mendampingi mengajar		3	3	3	1	1	1,5	1		13,5
	4. Mendampingi kelas kosong					1		2			3

4. Kegiatan Sekolah										
a. Upacara bendera hari Senin	1						1			2
b. Upacara Peringatan Hari Kesaktian Pancasila			2							2
c. Upacara Peringatan Hari Pahlawan								1		
d. Senyum, Salam, Sapa	1	1	1	1	1	0,5	1	1		7,5
e. Mendampingi tadarus Al- Qur'an		0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,25	0,5	0,25	3,5
f. Piket Harian	15	12	12	12	10	6	7	9,5		83,5
g. Mendampingi pemilihan ketua OSIS					4					4
h. Membuat poster					4	4	3	1		12
i. Kerja bakti sekolah						1,5				1,5
j. Menonton bersama film G 30S PKI						5				5
k. AMT							5			5
l. Menanam TOGA								4		4
m. Senam bersama, bersih lingkungan, dan pensi								4	12	16
5. Pembuatan Laporan PLT										
Pelaksanaan								5	5	10
6. Penarikan Mahasiswa PLT										
Pelaksanaan									1	1
JUMLAH JAM	32	29,5	37,5	37,5	35	32	28,25	40,5	18,25	289,5

Mengetahui/Menyetujui,

Kepala Sekolah

Dosen Pembimbing Lapangan

Yang Membuat,



Dra. Nur Aini Sulistyawati
NIP.19660212 199103 2 008

Dr. Marwanti
NIP.19570313 198303 2 001

Hesti Wulandari
NIM.14511241003



Universitas Negeri Yogyakarta

F02

Untuk Mahasiswa

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT

NAMA SEKOLAH : SMK PGRI 1 Sentolo
ALAMAT SEKOLAH : Jl. Raya Sentolo, KM.18,
Kulon Progo
GURU PEMBIMBING : Fiskha Ayuningrum, S.Pd

NAMA MAHASISWA : Hesti Wulandari
NIM : 14511241003
FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/Pend. Teknik Boga
DOSEN PEMBIMBING : Dr. Marwanti

No.	Hari, Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Jum'at, 15 September 2017	Penerjunan Mahasiswa PLT	Diterima mahasiswa melaksanakan PLT di SMK PGRI 1 Sentolo oleh Kepala Sekolah		
2.	Sabtu, 18 September 2017	Konsultasi Guru Pembimbing	Telah dilakukan pembagian mata pelajaran yang akan diampu mahasiswa PLT beserta jadwalnya dan pemberian silabus		
		Observasi Sarana Prasarana	Terobservasi sarana dan prasarana di SMK PGRI 1 Sentolo		
3.	Senin, 20 September 2017	Upacara Bendera	Terlaksana kegiatan upacara bendera dengan amanat tentang kedisiplinan siswa		
		Menyusun Program Kerja	Tersusun program kerja yaitu berupa penanaman TOGA		
4.	Selasa, 21 September 2017	Piket Harian	Terekap absensi siswa yang tidak berangkat dan terlambat, dan terlaksana pemencetan bel tanda pergantian jam pelajaran		
5.	Rabu, 22 September 2017	Senyum, Salam, Sapa	Terlaksana kegiatan senyum, salam, dan sapa yang dilakukan dengan menyambut siswa di lobi pintu masuk SMK PGRI 1 Sentolo		

		Piket Harian	Terekap absensi siswa yang tidak berangkat dan terlambat, dan terlaksana pemencetan bel tanda pergantian jam pelajaran		
		Observasi Mengajar	Terobservasi tata cara guru dalam mengajar tentang cara membuka pelajaran, mendampingi praktik, penilaian, dan penutupan dalam mengajar		
6.	Kamis, 21 September 2017	Libur Nasional Tahun Baru Islam 1439 H			
7.	Jum'at, 22 September 2017	Membuat RPP	Terbuat satu rangkaian RPP pertama untuk praktik mengolah nasi kuning dan nasi uduk		
		Menyusun <i>Job Sheet</i>	Terbuat <i>job sheet</i> mengolah nasi kuning dan nasi uduk guna melengkapi komponen RPP		
8.	Sabtu, 23 September 2017	Senyum, Salam, Sapa	Terlaksana kegiatan senyum, salam, dan sapa yang dilakukan dengan menyambut siswa di lobi pintu masuk SMK PGRI 1 Sentolo		
		Piket Harian	Terekap absensi siswa yang tidak berangkat dan terlambat, dan terlaksana pemencetan bel tanda pergantian jam pelajaran		

Sentolo, September 2017

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT

Dr. Marwanti
NIP. 19570313 198303 2 001

Fiskha Ayuningrum, S.Pd

Hesti Wulandari
NIM.14511241003



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT

F02
Untuk Mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK PGRI 1 Sentolo
 ALAMAT SEKOLAH : Jl. Raya Sentolo, KM.18,
 Kulon Progo
 GURU PEMBIMBING : Fiskha Ayuningrum, S.Pd

NAMA MAHASISWA : Hesti Wulandari
 NIM : 14511241003
 FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/Pend. Teknik Boga
 DOSEN PEMBIMBING : Dr. Marwanti

No.	Hari, Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 25 September 2017	Mendampingi tadarus	Terlaksana kegiatan tadarus bersama membaca Al-Qur'an dengan lancar dan fasih		
		Mendampingi Mengajar	Kegiatan mengajar berjalan dengan lancar dengan materi tentang stock		
		Membuat Kisi –Kisi Penilaian	Tersusun kisi – kisi penilaian praktik mengolah nasi kuning dan nasi uduk		
2.	Selasa, 26 September 2017	Membuat Rubrik dan Lembar Penilaian Praktik	Tersusun rubrik dan lembar penilaian praktik untuk praktik mengolah nasi kuning dan nasi uduk		
		Konsultasi Guru Pembimbing	Diberi penjelasan tentang format penyusunan RPP sudah sesuai dan diberi penjelasan bahan-bahan yang harus dibon sebelum praktik		
3.	Rabu, 27 September 2017	Senyum, Salam, Sapa	Terlaksana kegiatan senyum, salam, dan sapa yang dilakukan dengan menyambut siswa di lobi pintu masuk SMK PGRI 1 Sentolo		
		Piket Harian	Terekap absensi siswa yang tidak berangkat dan terlambat, dan terlaksana pemencetan bel tanda pergantian jam pelajaran		

4.	Kamis, 28 September 2017	Praktik Mengajar di Kelas	Terlaksana praktik mengajar pertama di kelas XI JB mengolah nasi kuning dan nasi uduk		
		Membuat RPP	Terbuat satu rangkaian RPP kedua untuk praktik mengolah bubur ayam		
5.	Jum'at, 29 September 2017	Menyusun <i>Job Sheet</i>	Tersusun <i>job sheet</i> mengolah hidangan dari nasi yaitu bubur ayam guna melengkapi komponen RPP		
		Membuat Kisi – Kisi, Rubrik, dan Lembar Penilaian Praktik	Tersusun kisi – kisi, rubrik dan lembar penilaian untuk praktik mengolah hidangan dari nasi yaitu bubur ayam		
6.	Sabtu, 30 September 2017	Senyum, Salam, Sapa	Terlaksana kegiatan senyum, salam, dan sapa yang dilakukan dengan menyambut siswa di lobi pintu masuk SMK PGRI 1 Sentolo		
		Mendampingi Tadarus	Terlaksana kegiatan tadarus bersama membaca Al-Qur'an dengan lancar dan fasih		
		Piket Harian	Terekap absensi siswa yang tidak berangkat dan terlambat, dan terlaksana pemencetan bel tanda pergantian jam pelajaran		
7.	Minggu, 1 Oktober 2017	Upacara Peringatan Hari Kesaktian Pancasila	Upacara terlaksana dengan khidmat dengan amanat upacara tentang kesaktian pancasila		

Sentolo, Oktober 2017

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT

Dr. Marwanti
NIP. 19570313 198303 2 001

Fiskha Ayuningrum, S.Pd

Hesti Wulandari
NIM.14511241003



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT

F02

Untuk Mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK PGRI 1 Sentolo
 ALAMAT SEKOLAH : Jl. Raya Sentolo, KM.18,
 Kulon Progo
 GURU PEMBIMBING : Fiskha Ayuningrum, S.Pd

NAMA MAHASISWA : Hesti Wulandari
 NIM : 14511241003
 FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/Pend. Teknik Boga
 DOSEN PEMBIMBING : Dr. Marwanti

No.	Hari, Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 2 Oktober 2017	Mendampingi Tadarus	Terlaksana kegiatan tadarus bersama membaca Al-Qur'an dengan lancar dan fasih		
		Mendampingi Mengajar	Kegiatan mengajar berjalan dengan lancar dengan kegiatan praktik membuat <i>white stock</i>		
		Membuat RPP	Terbuat satu rangkaian RPP ketiga untuk penguatan materi tentang mengolah hidangan dari nasi untuk persiapan UTS		
		Membuat <i>Hand Out</i>	Tersusun <i>hand out</i> tentang materi mengolah hidangan dari nasi sebagai media dalam praktik mengajar ketiga		
2.	Selasa, 3 Oktober 2017	Membuat <i>Hand Out</i>	Tersusun lanjutan <i>hand out</i> tentang materi mengolah hidangan dari nasi		
		Konsultasi Guru Pembimbing	Diberi penjelasan bahan-bahan yang harus dibon sebelum praktik kedua dan terkonsultasikan RPP kedua		
		Menyusun Kisi Kisi dan Rubrik	Tersusun kisi – kisi dan rubrik untuk praktik mengajar ketiga yaitu untuk latihan soal pada pertemuan ketiga		
3.	Rabu, 4 Oktober 2017	Senyum, Salam, Sapa	Terlaksana kegiatan senyum, salam, dan sapa yang dilakukan dengan menyambut siswa di lobi pintu		

			masuk SMK PGRI 1 Sentolo		
		Piket Harian	Terekap absensi siswa yang tidak berangkat dan terlambat, dan terlaksana pemencetan bel tanda pergantian jam pelajaran		
4.	Kamis, 5 Oktober 2017	Praktik Mengajar di Kelas	Terlaksana praktik mengajar kedua di kelas XI JB mengolah hidangan dari nasi(pembuatan bubur ayam)		
		Evaluasi dan Penilaian Praktik	Ternilai lembar kerja siswa dan hasil praktik mengolah bubur ayam		
		Membuat PPT	Terbuat media PPT tentang materi mengolah hidangan dari nasi guna melengkapi komponen RPP		
5.	Jum'at, 6 Oktober 2017	Membuat PPT	Terbuat lanjutan media PPT tentang materi mengolah hidangan dari nasi guna melengkapi komponen RPP		
		Menyusun Lembar Soal	Tersusun lembar soal untuk post test pada pertemuan ketiga tentang mengolah hidangan dari nasi		
6.	Sabtu, 7 Oktober 2017	Senyum, Salam, Sapa	Terlaksana kegiatan senyum, salam, dan sapa yang dilakukan dengan menyambut siswa di lobi pintu masuk SMK PGRI 1 Sentolo		
		Mendampingi Tadarus	Terlaksana kegiatan tadarus bersama membaca Al-Qur'an dengan lancar dan fasih		
		Piket Harian	Terekap absensi siswa yang tidak berangkat dan terlambat, dan terlaksana pemencetan bel tanda pergantian jam pelajaran		

Sentolo, Oktober 2017

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT

Dr. Marwanti
NIP. 19570313 198303 2 001

Fiskha Ayuningrum, S.Pd

Hesti Wulandari
NIM.14511241003



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT

F02

Untuk Mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK PGRI 1 Sentolo
ALAMAT SEKOLAH : Jl. Raya Sentolo, KM.18,
Kulon Progo
GURU PEMBIMBING : Fiskha Ayuningrum, S.Pd

NAMA MAHASISWA : Hesti Wulandari
NIM : 14511241003
FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/Pend. Teknik Boga
DOSEN PEMBIMBING : Dr. Marwanti

No.	Hari, Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 9 Oktober 2017	Mendampingi Tadarus	Terlaksana kegiatan tadarus bersama membaca Al-Qur'an dengan lancar dan fasih		
		Mendampingi Mengajar	Kegiatan mengajar berjalan dengan lancar dengan kegiatan praktik membuat <i>brown stock</i>		
		Membuat RPP	Terbuat satu rangkaian RPP keempat untuk kegiatan UTS dan pembuatan lembar kerja siswa		
		Membuat Media Video	Tersusun media video tentang pembuatan arem-arem dan pengolahan mie		
2.	Selasa, 10 Oktober 2017	Menyusun Kisi – Kisi dan Rubrik Soal UTS	Tersusun kisi – kisi dan rubrik soal UTS untuk praktik mengajar keempat dengan materi soal mengolah hidangan dari nasi		
		Konsultasi Guru Pembimbing	Terkonsultasikan RPP ketiga dan penjelasan pertemuan mengajar berikutnya		
		Menyusun Soal UTS	Tersusun soal UTS tentang mengolah hidangan dari nasi untuk pertemuan keempat		
3.	Rabu, 11 Oktober 2017	Senyum, Salam, Sapa	Terlaksana kegiatan senyum, salam, dan sapa yang dilakukan dengan menyambut siswa di lobi pintu		

			masuk SMK PGRI 1 Sentolo		
		Piket Harian	Terekap absensi siswa yang tidak berangkat dan terlambat, dan terlaksana pemencetan bel tanda pergantian jam pelajaran		
4.	Kamis, 12 Oktober 2017	Praktik Mengajar di Kelas	Terlaksana praktik mengajar ketiga di kelas XI JB dengan materi mengolah hidangan dari nasi beserta mengerjakan latihan soal yang dilanjut dengan pemutaran video pembelajaran praktik		
		Membuat RPP PUJB	Terbuat satu rangkaian RPP PUJB dengan materi merencanakan usaha jasa boga berdasarkan menu		
5.	Jum'at, 13 Oktober 2017	Membuat <i>Hand Out</i> PUJB	Terbuat media hand out tentang KD merencanakan usaha jasa boga berdasarkan menu yang dilakukan selama 4 kali pertemuan		
		Menyusun Lembar Latihan Soal	Tersusun lembar latihan soal untuk KD merencanakan usaha jasa boga berdasarkan menu		
6.	Sabtu, 14 Oktober 2017	Senyum, Salam, Sapa	Terlaksana kegiatan senyum, salam, dan sapa yang dilakukan dengan menyambut siswa di lobi pintu masuk SMK PGRI 1 Sentolo		
		Mendampingi Tadarus	Terlaksana kegiatan tadarus bersama membaca Al-Qur'an dengan lancar dan fasih		
		Piket Harian	Terekap absensi siswa yang tidak berangkat dan terlambat, dan terlaksana pemencetan bel tanda pergantian jam pelajaran		

Sentolo, Oktober 2017

Dosen Pembimbing Lapangan

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT

Dr. Marwanti
NIP. 19570313 198303 2 001

Fiskha Ayuningrum, S.Pd

Hesti Wulandari
NIM.14511241003



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT

F02
Untuk Mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK PGRI 1 Sentolo
 ALAMAT SEKOLAH : Jl. Raya Sentolo, KM.18,
 Kulon Progo
 GURU PEMBIMBING : Fiskha Ayuningrum, S.Pd

NAMA MAHASISWA : Hesti Wulandari
 NIM : 14511241003
 FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/Pend. Teknik Boga
 DOSEN PEMBIMBING : Dr. Marwanti

No.	Hari, Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 16 Oktober 2017	Mendampingi Tadarus	Terlaksana kegiatan tadarus bersama membaca Al-Qur'an dengan lancar dan fasih		
		Mendampingi Mengajar	Kegiatan mengajar berjalan dengan lancar dengan kegiatan ulangan harian materi saus		
		Praktik Mengajar PUJB	Tersampainya materi tentang langkah mendapatkan peluang usaha dan langkah yang dilakukan untuk memulai suatu usaha		
		Mendampingi Kelas Kosong	Terkondisikan kelas XI JB yang lebih tenang dengan diisi sharing tentang cita-cita dari masing-masing siswa		
		Menyusun RPP	Terbuat satu rangkaian RPP kelima untuk materi praktik mengolah arem-arem kuning isi hati ampela dan arem-arem ayam		
2.	Selasa, 17 Oktober 2017	Menyusun <i>Job Sheet</i>	Terbuat <i>job sheet</i> mengolah arem-arem kuning isi hati ampela dan arem-arem ayam		
		Konsultasi Guru Pembimbing	Terkonsultasikan RPP keempat dan arahan praktik mengajar berikutnya		
		Piket Harian	Terekap absensi siswa yang tidak masuk sekolah dan		

			data mengajar guru di SMK PGRI 1 Sentolo, pemencetan bel, dan melayani tamu yang datang.		
3.	Rabu, 18 Oktober 2017	Senyum, Salam, Sapa	Terlaksana kegiatan senyum, salam, dan sapa yang dilakukan dengan menyambut siswa di lobi pintu masuk SMK PGRI 1 Sentolo		
		Piket Harian	Terekap absensi siswa yang tidak berangkat dan terlambat, dan terlaksana pemencetan bel tanda pergantian jam pelajaran		
		Menyusun Kisi – Kisi, Rubrik, dan Lembar Penilaian	Tersusun kisi – kisi, rubrik dan lembar penilaian untuk praktik mengolah hidangan dari nasi yaitu mengolah arem-arem kuning isi hati ampela dan arem-arem ayam		
		Membuat Poster	Tersusun kata – kata bijak dan motivasi yang akan digunakan sebagai bahan dalam pembuatan poster		
4.	Kamis, 19 Oktober 2017	Praktik Mengajar di Kelas	Terlaksana praktik mengajar keempat di kelas XI JB dengan kegiatan mengerjakan soal UTS mengolah hidangan dari nasi dilanjut dengan pemutaran video pembuatan arem-arem, mie basah, dan mie ayam, dilanjutkan dengan penyusunan LKS		
		Penilaian Hasil UTS	Terkoreksi dan terekap nilai hasil UTS mengolah hidangan dari nasi yang telah dikerjakan oleh siswa		
5.	Jum'at, 20 Oktober 2017	Senyum, Salam, Sapa	Terlaksana kegiatan senyum, salam, dan sapa yang dilakukan dengan menyambut siswa di lobi pintu masuk SMK PGRI 1 Sentolo		
		Piket Harian	Terekap absensi siswa yang tidak berangkat dan terlambat, dan terlaksana pemencetan bel tanda pergantian jam pelajaran		

6.	Sabtu, 21 Oktober 2017	Mendampingi Tadarus	Terlaksana kegiatan tadarus bersama membaca Al-Qur'an dengan lancar dan fasih		
		Mendampingi Pemilihan Ketua OSIS	Terlaksana kegiatan pemilihan ketua OSIS dan wakilnya dengan lancar		
		Membuat Poster	Terpilih dan terbuat rangkaian kata-kata bijak dan motivasi yang akan digunakan sebagai bahan dalam pembuatan poster		

Sentolo, Oktober 2017

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT

Dr. Marwanti
NIP. 19570313 198303 2 001

Fiskha Ayuningrum, S.Pd

Hesti Wulandari
NIM.14511241003



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT

F02
Untuk Mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK PGRI 1 Sentolo
 ALAMAT SEKOLAH : Jl. Raya Sentolo, KM.18,
 Kulon Progo
 GURU PEMBIMBING : Fiskha Ayuningrum, S.Pd

NAMA MAHASISWA : Hesti Wulandari
 NIM : 14511241003
 FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/Pend. Teknik Boga
 DOSEN PEMBIMBING : Dr. Marwanti

No.	Hari, Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 23 Oktober 2017	Mendampingi Tadarus	Terlaksana kegiatan tadarus bersama membaca Al-Qur'an dengan lancar dan fasih		
		Mendampingi Mengajar	Kegiatan mengajar berjalan dengan lancar dengan kegiatan praktik membuat <i>bechamel sauce</i>		
		Praktik Mengajar PUJB	Tersampainya materi tentang langkah – langkah perancangan usaha boga, pengertian menu, dan jenis – jenis menu dengan lancar		
		Menyusun RPP	Terbuat satu rangkaian RPP keenam untuk materi praktik mengolah mie ayam		
		Menyusun <i>Job Sheet</i>	Terbuat <i>job sheet</i> mengolah mie ayam untuk praktik keenam		
2.	Selasa, 24 Oktober 2017	Menyusun Kisi- Kisi, Rubrik, dan Lembar Penilaian	Tersusun kisi – kisi, rubrik dan lembar penilaian untuk praktik mengolah mie ayam		
		Konsultasi Guru Pembimbing	Terkonsultasikan RPP kelima dan arahan praktik mengajar berikutnya		
		Piket Harian	Terekap absensi siswa yang tidak masuk sekolah dan data mengajar guru di SMK PGRI 1 Sentolo,		

			pemencetan bel, dan melayani tamu yang datang.		
3.	Rabu, 25 Oktober 2017	Senyum, Salam, Sapa	Terlaksana kegiatan senyum, salam, dan sapa yang dilakukan dengan menyambut siswa di lobi pintu masuk SMK PGRI 1 Sentolo		
		Piket Harian	Terekap absensi siswa yang tidak berangkat dan terlambat, dan terlaksana pemencetan bel tanda pergantian jam pelajaran		
		Membuat Poster	Terdesain poster motivasi yang akan ditempel di kelas		
4.	Kamis, 26 Oktober 2017	Praktik Mengajar di Kelas	Terlaksana praktik mengajar kelima di kelas XI JB dengan kegiatan praktik mengolah arem-arem kuning isi hati ampela		
		Mempersiapkan Tempat untuk Menonton Film G30 S PKI	Tertata ruang mushola untuk digunakan sebagai tempat menonton film G30 S PKI, kegiatan berupa penutupan ventilasi dan jendela untuk mengatur pencahayaan.		
5.	Jum'at, 27 Oktober 2017	Kerja Bakti	Terlaksana kegiatan kerja bakti membersihkan ruang kelas dan lingkungan di sekitar SMK PGRI 1 Sentolo		
		Menonton Film G30 S PKI	Terlaksana kegiatan menonton bersama film G30 S PKI dengan tujuan untuk mengenal pahlawan revolusi		
6.	Sabtu, 28 Oktober 2017	Mendampingi Tadarus	Terlaksana kegiatan tadarus bersama membaca Al-Qur'an dengan lancar dan fasih		
		Penilaian	Terekap nilai hasil praktik mengolah arem-arem		
		Membuat Poster	Terdesain poster kata-kata mutiara yang akan ditempel di kelas		

Sentolo, Oktober 2017

Dosen Pembimbing Lapangan

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT

Dr. Marwanti
NIP. 19570313 198303 2 001

Fiskha Ayuningrum, S.Pd

Hesti Wulandari
NIM.14511241003



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT

F02

Untuk Mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK PGRI 1 Sentolo
 ALAMAT SEKOLAH : Jl. Raya Sentolo, KM.18,
 Kulon Progo
 GURU PEMBIMBING : Fiskha Ayuningrum, S.Pd

NAMA MAHASISWA : Hesti Wulandari
 NIM : 14511241003
 FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/Pend. Teknik Boga
 DOSEN PEMBIMBING : Dr. Marwanti

No.	Hari, Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 30 Oktober 2017	Upacara Bendera	Terlaksana kegiatan upacara bendera dengan isi amanat upacara berupa memperingati hari sumpah pemuda		
		Mendampingi Mengajar	Terlaksana kegiatan mengajar dengan lancar dengan kegiatan praktik membuat <i>veloute sauce</i>		
		Praktik Mengajar PUJB	Tersampainya materi tentang hal-hal yang harus diperhatikan dalam penyusunan menu, dan fungsi dasar menu dan teknik mengelola usaha jasa boga		
		Mengisi Kelas Kosong	Terkondisikan kelas XI AK yang lebih tenang dengan mengerjakan tugas yang telah ditinggalkan oleh guru yang bersangkutan		
2.	Selasa, 31 Oktober 2017	Izin Menyelesaikan Administrasi Laporan KKN			
3.	Rabu, 1 November 2017	Senyum, Salam, Sapa	Terlaksana kegiatan senyum, salam, dan sapa yang dilakukan dengan menyambut siswa di lobi pintu masuk SMK PGRI 1 Sentolo		
		Piket Harian	Terekap absensi siswa yang tidak berangkat dan terlambat, dan terlaksana pemencetan bel tanda		

			pergantian jam pelajaran		
		Konsultasi Guru Pembimbing	Terkonsultasikan RPP keenam dan arahan praktik mengajar berikutnya		
		Membuat Poster	Terbengkal poster yang sudah dicetak dengan menggunakan sterofom dan dilapisi dengan plastik yang siap untuk dipasang di kelas		
4.	Kamis, 2 November 2017	Praktik Mengajar di Kelas	Terlaksana praktik mengajar keenam di kelas XI JB dengan kegiatan praktik mengolah mie basah yang diaplikasikan untuk pembuatan mie ayam		
		Menyusun RPP	Terbuat satu rangkaian RPP ketujuh untuk materi praktik mengolah miso goreng dan bola-bola miso		
5.	Jum'at, 3 November 2017	Senyum, Salam, Sapa	Terlaksana kegiatan senyum, salam, dan sapa yang dilakukan dengan menyambut siswa di lobi pintu masuk SMK PGRI 1 Sentolo		
		Piket Harian	Terekap absensi siswa yang tidak berangkat dan terlambat, dan terlaksana pemencetan bel tanda pergantian jam pelajaran		
6.	Sabtu, 4 November 2017	Mendampingi Tadarus	Terlaksana kegiatan tadarus bersama membaca Al-Qur'an dengan lancar dan fasih		
		AMT	Terlaksana kegiatan AMT dengan lancar, siswa lebih termotivasi untuk lebih giat dalam belajar dan lebih berdisiplin		

Sentolo, November 2017

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT

Dr. Marwanti
NIP. 19570313 198303 2 001

Fiskha Ayuningrum, S.Pd

Hesti Wulandari
NIM.14511241003



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT

F02
Untuk Mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK PGRI 1 Sentolo
 ALAMAT SEKOLAH : Jl. Raya Sentolo, KM.18,
 Kulon Progo
 GURU PEMBIMBING : Fiskha Ayuningrum, S.Pd

NAMA MAHASISWA : Hesti Wulandari
 NIM : 14511241003
 FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/Pend. Teknik Boga
 DOSEN PEMBIMBING : Dr. Marwanti

No.	Hari, Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 6 November 2017	Mendampingi Tadarus	Terlaksana kegiatan tadarus bersama membaca Al-Qur'an dengan lancar dan fasih		
		Mendampingi Mengajar	Terlaksana kegiatan mengajar dengan lancar dengan kegiatan praktik membuat <i>demiglance sauce</i> dan <i>tomatto sauce</i>		
		Praktik Mengajar PUJB	Terlaksana kegiatan latihan mengerjakan soal PUJB guna pengambilan nilai siswa		
		Menyusun <i>Job Sheet</i>	Tersusun <i>job sheet</i> untuk praktik membuat misoa goreng dan bola-bola misoa guna melengkapi RPP ketujuh		
		Menyusun Kisi – Kisi, Rubrik, dan Lembar Penilaian	Tersusun kisi – kisi, rubrik dan lembar penilaian untuk praktik mengolah misoa goreng dan bola-bola misoa		
		Membuat Poster	Terpasang poster kata motivasi di setiap kelas dengan rapi		
2.	Selasa, 7 November 2017	Menyusun Laporan PLT	Tersusun pembuatan komponen-komponen dalam penyusunan laporan PLT sebanyak 15%		
		Konsultasi Guru Pembimbing	Terkonsultasikan RPP ketujuh dan penjelasan		

			pertemuan mengajar berikutnya		
		Piket Harian	Terekap absensi siswa yang tidak berangkat dan terlambat, dan terlaksana pemencetan bel tanda pergantian jam pelajaran		
		Persiapan Penanaman TOGA	Tersiapkan peralatan dan tanamaan untuk menanam TOGA di taman depan ruang kelas XII JB		
3.	Rabu, 8 November 2017	Senyum, Salam, Sapa	Terlaksana kegiatan senyum, salam, dan sapa yang dilakukan dengan menyambut siswa di lobi pintu masuk SMK PGRI 1 Sentolo		
		Piket Harian	Terekap absensi siswa yang tidak berangkat dan terlambat, dan terlaksana pemencetan bel tanda pergantian jam pelajaran		
		Membuat Laporan PLT	Tersusun pembuatan komponen-komponen dalam penyusunan laporan PLT sebanyak 30%		
		Penanaman TOGA	Terlaksana penanaman TOGA di taman depan ruang kelas XII JB, kegiatan berupa perapian dan penanaman tanaman		
4.	Kamis, 9 November 2017	Praktik Mengajar di Kelas	Terlaksana praktik mengajar ketujuh di kelas XI JB dengan kegiatan praktik mengolah misoa goreng dan bola-bola misoa		
		Merekap Nilai PUJB	Terkoreksi dan terekap nilai hasil latihan soal PUJB		
5.	Jum'at, 10 November 2017	Senyum, Salam, Sapa	Terlaksana kegiatan senyum, salam, dan sapa yang dilakukan dengan menyambut siswa di lobby pintu masuk SMK PGRI 1 Sentolo		
		Upacara Peringatan Hari Pahlawan	Terlaksana upacara engan khidmat dan lancar, amanat berisi tentang mengenang jasa para pahlawan		
		Piket Harian	Terekap absensi siswa yang tidak berangkat dan terlambat, dan terlaksana pemencetan bel tanda pergantian jam pelajaran		

6.	Sabtu, 11 Oktober 2017	Mendampingi Tadarus	Terlaksana kegiatan tadarus bersama membaca Al-Qur'an dengan lancar dan fasih		
		Membungkus <i>Door Prize</i>	Terbungkus door prize yang digunakan pada kegiatan penutupan PLT dengan rapi		
		Merekap Nilai Akhir	Terekap nilai akhir dari keseluruhan praktik mengajar mengolah makanan Indonesia sebanyak 7 kali pertemuan		

Sentolo, November 2017

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT

Dr. Marwanti
NIP. 19570313 198303 2 001

Fiskha Ayuningrum, S.Pd

Hesti Wulandari
NIM.14511241003



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT

F02

Untuk Mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK PGRI 1 Sentolo
ALAMAT SEKOLAH : Jl. Raya Sentolo, KM.18,
Kulon Progo
GURU PEMBIMBING : Fiskha Ayuningrum, S.Pd

NAMA MAHASISWA : Hesti Wulandari
NIM : 14511241003
FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/Pend. Teknik Boga
DOSEN PEMBIMBING : Dr. Marwanti

No.	Hari, Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 13 November 2017	Mendampingi Tadarus	Terlaksana kegiatan tadarus bersama membaca Al-Qur'an dengan lancar dan fasih		
		Mempersiapkan Snack untuk Perpisahan	Terlaksana kegiatan berupa pembungkusan snack dan menyiapkan kardus yang digunakan untuk mengemas snack untuk guru dan siswa		
		Mempersiapkan Panggung untuk Perpisahan	Terlaksana kegiatan menyiapkan panggung yang dibuat dari tatanan meja yang diikat		
2.	Selasa, 14 November 2017	Senam Bersama, Bersih Lingkungan, dan Pentas Seni	Terlaksana serangkaian kegiatan penutupan PLT UNY 2017 mulai dari senam, bersih lingkungan, dan dilanjutkan dengan pentas seni		
3.	Rabu, 15 November 2017	Penyusunan Laporan	Tersusun pembuatan komponen-komponen dalam penyusunan laporan PLT sebanyak 50%		

4.	Kamis, 16 November 2017	Penarikan Mahasiswa PLT UNY	Terlaksana kegiatan penarikan kegiatan PLT UNY yang menandakan bahwa kegiatan Praktik Lapangan Terbimbing di SMK PGRI 1 Sentolo sudah selesai dan mahasiswa masih mempunyai tanggungan untuk menyelesaikan laporan kegiatan PLT		
----	----------------------------	--------------------------------	---	--	--

Sentolo, November 2017

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT

Dr. Marwanti
NIP. 19570313 198303 2 001

Fiskha Ayuningrum, S.Pd

Hesti Wulandari
NIM.14511241003



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN DANA PELAKSANAAN PLT

TAHUN : 2017

F03

Untuk Mahasiswa

NOMOR LOKASI :
NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK PGRI 1 Sentolo
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Raya Sentolo KM. 18, Kulon Progo

No.	Nama Kegiatan	Hasil Kuantitatif/kualitatif	Serapan Dana (Dalam Rupiah)				
			Swadaya /Sekolah/Lembaga	Mahasiswa	Pemda Kabupaten	Sponsor/ Lembaga Lainnya	Jumlah
1.	AMT	Hasil Kualitatif: terlaksana kegiatan AMT dengan lancar, siswa lebih termotivasi untuk lebih giat dalam belajar dan lebih berdisiplin Hasil Kuantitatif: diikuti oleh mahasiswa : 9 orang, guru : 2 orang, motivator : 1 orang, siswa : 89 orang	-	Rp.300.000	-	-	Rp.300.000
2.	Membuat Poster	Hasil Kualitatif : terbuat poster kata motivasi yang dipasang di setiap kelas Hasil Kuantitatif : diikuti oleh mahasiswa : 9 orang dengan capaian terbuat 18 poster.	-	Rp.150.000	-	-	Rp.450.000

No.	Nama Kegiatan	Hasil Kuantitatif/kualitatif	Serapan Dana (Dalam Rupiah)				Jumlah
			Swadaya /Sekolah/Lembaga	Mahasiswa	Pemda Kabupaten	Sponsor/ Lembaga Lainnya	
3.	Penanaman TOGA	Hasil Kualitatif : tertanam dan tertata TOGA di taman depan ruang kelas XII JB Hasil Kualitatif : diikuti oleh mahasiswa : 4 orang, siswa : 8 orang	-	Rp.100.000	-	-	Rp.550.000
4.	Senam Bersama, Bersih Lingkungan, dan Pentas Seni	Hasil Kualitatif : terlaksana serangkaian kegiatan untuk perpisahan PLT UNY 2017 mulai dari senam, bersih lingkungan, dan dilanjutkan dengan pentas seni Hasil Kuantitatif : diikuti oleh mahasiswa : 8 orang, guru dan karyawan : 30 orang, siswa : 93 orang, instruktur senam : 1 orang	-	Rp.950.000	-	-	Rp.1.500.000

Mengetahui,

Kepala Sekolah



Dr. Nur Anni Sulistyawati
NIP.196603121991032008

Dosen Pembimbing Lapangan

Dr. Marwanti
NIP.195703131983032001

Ketua Kelompok

Agus Surohman
NIM.14601244029



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 PGRI 1 Sentolo
 Alamat Sekolah : Jl. Raya Sentolo KM 18 Kuda Progo Fax./ Telp. Sekolah :
 Nama DPL PLT : Dr. Marwani
 Prodi / Fakultas DPL PLT : Pendid. Teknik Boga / Fakultas Teknik
 Jumlah Mahasiswa PLT : 4

No	Tgl. Kehadiran	Jml Mhs	Materi Bimbingan	Keterangan	Tanda Tangan DPL PLT
1.	3 Oktober 2017		Monitoring PBM	Baik	<i>[Signature]</i>
2.	16 Oktober 2017		Monitoring PLT	Baik	<i>[Signature]</i>
3.	31 Oktober 2017		Monitoring PLT	Baik	<i>[Signature]</i>
4.	16 November 2017		Penarikan PLT	Baik	<i>[Signature]</i>

PENGISIAN :
 * Kartu bimbingan PLT ini dibawa oleh mhs PLT (1 karta ssk 1 prodi).
 * Kartu bimbingan PLT ini harus 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

Mengetahui,
 Kepala Sekolah / Lembaga
[Signature]

Sentolo, 16 November 2017
 Ketua Kelompok PLT
[Signature]
 ABUS SUROH MAN
 14601244029

SILABUS

Nama Sekolah : SMK PGRI 1 SENTOLO
Mata Pelajaran : Kompetensi Kejuruan
Kelas/Semester : XI / 3
Program Studi Keahlian : Tata Boga
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Standar Kompetensi : Mengolah Makanan Indonesia
KKM : 78
Alokasi Waktu : 72 jam

KOMPETENSI DASAR	NILAI-NILAI PBKB & EK	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
2.4 Mengolah Hidangan Nasi dan Mie	Rasa ingin tahu	2.4.1 Mengidentifikasi produk nasi dan mie <i>Sikap dan tindakan yang selalu berupaya untuk mengetahui lebih mendalam dan meluas tentang produk nasi dan mie</i>	Klasifikasi hidangan nasi dan mie Macam-macam peralatan pengolahan makanan Macam-macam bahan makanan	Menggali informasi tentang : Klasifikasi hidangan nasi dan mie Jenis peralatan pengolahan makanan yang digunakan untuk mengolah hidangan nasi dan mie Macam-macam bahan makanan yang digunakan dalam resep	Tes tertulis	8 (8)			Sutomo, Budi.2008.V <i>variasi Mie dan Pasta</i> .Jakarta:Kawan Pustaka. Sajian serba Mie, Mary Winata, Gramedia Pustaka Utama,

			Macam-macam bumbu dan cara penanganannya	Macam-macam bumbu yang digunakan untuk mengolah hidangan nasi dan mie					Jakarta, 1996
	Tanggung jawab	2.4.2 Menyiapkan, mengolah, menata dan menyajikan hidangan dari nasi dan mie	Persiapan pengolahan hidangan nasi dan mie Pengolahan hidangan nasi dan mie	Melakukan persiapan peralatan, bahan dan bumbu, sesuai hidangan dari nasi dan mie yang dibuat Praktek mengolah hidangan dari nasi dan mie			40 (80)		
		2.4.3 Menyimpan hidangan dari nasi dan mie <i>Tanggung jawab dalam menyiapkan, mengolah dan menyajikan hidangan nasi dan mie serta menyimpan hidangan nasi dan mie</i>	Teknik penataan/ penyajian hidangan nasi dan mi Teknik penyimpanan hidangan dari nasi dan mie	Praktek menata/menyajikan hidangan dari nasi dan mie Mempraktekkan pengemasan hidangan dari nasi dan mie untuk disimpan.	Tes Unjuk Kerja Tes Unjuk Kerja				

SILABUS

Nama Sekolah : SMK PGRI 1 SENTOLO
Mata Pelajaran : Kompetensi Kejuruan
Kelas/Semester : XI/3
Program Studi Keahlian : Tata Boga
Standar Kompetensi : Melakukan Pengelolaan Usaha Jasa Boga
KKM : 78
Alokasi Waktu : 48 jam

KOMPETENSI DASAR	NILAI-NILAI PBKB & EK	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
						T M	PS	PI	
6.1 Menjelaskan sistem usaha boga	Gemar membaca	6.1.1 Menjelaskan sistem pengelolaan usaha boga dengan benar <i>Gemar membaca mengenai materi sistem pengelolaan usaha boga sehingga siswa paham mengenai pengertian dan pengelompokan usaha boga</i>	Pengertian pengelolaan usaha boga Pengelompokan usaha boga	Membaca buku/modul Pengelolaan Usaha Jasa mengenai pengertian usaha boga. Mengklasifikasi bermacam-macam usaha boga	Test Tertulis	1			- Petunjuk Pengelolaan Usaha Boga, Dra Ari Fadiati, Dept P&K, Jakarta :1988 - Pengelolaan Usaha Boga, Dra Veni Indrawati, IKIP Yogyakarta
	Gemar membaca	6.1.2 Mengidentifikasi persyaratan usaha boga	Persyaratan usaha boga	Mencari dari berbagai sumber mengenai persyaratan usaha	Test Tertulis	1			

		<p><i>Gemar membaca dalam hal materi persyaratan usaha boga sehingga siswa paham mengenai persyaratan usaha boga dan peraturan penyelenggaraan makanan</i></p>	<p>Peraturan penyelenggaraan makanan Faktor pertimbangan pemilihan sistem pengelolaan usaha boga</p>	<p>boga Tanya jawab tentang kriteria yang menjadi persyaratan untuk membuka usaha boga</p> <p>Menggali informasi peraturan penyelenggaraan makanan Menggali informasi dari berbagai sumber tentang faktor pertimbangan dalam memilih usaha boga serta faktor keuntungan dan kerugian system pengelolaan usaha boga</p>					<p>: 1990</p> <p>- Petunjuk Praktis Pramusaji FB Service, Soekresno, PT Gramedia, Jakarta : 1998</p> <p>- Modul Provide a Link Between Kitchen and Service Area, Sri Kurniawati, SMKN 6 Surabaya : 2004</p> <p>- Koordinasi antara Dapur dan</p>
	Gemar membaca	<p>6.1.3 Memilih sistem usaha boga sesuai dengan industri</p> <p><i>Gemar membaca mengenai materi memilih sistem usaha boga sehingga</i></p>	<p>Faktor pertimbangan dalam mengelola sistem usaha boga</p>	<p>Mengidentifikasi faktor pertimbangan dalam memilih system usaha boga</p>	Test Tertulis	1			

		<p><i>siswa paham mengenai faktor pertimbangan dalam mengelola usaha boga</i></p> <p>6.1.4 Menentukan promosi usaha</p> <p><i>Kreatif dalam menuangkan ide dan gagasan promosi</i></p> <p><i>Inovatif dalam melakukan promosi sehingga dapat meningkatkan penjualan</i></p> <p><i>Jujur dalam hal melakukan penjualan</i></p> <p><i>Ulet dalam melakukan penjualan sehingga dapat menjual produk yang banyak dan dapat memperoleh keuntungan</i></p>	<p>Pengertian promosi</p> <p>Tujuan promosi</p> <p>Jenis-jenis promosi</p> <p>Cara promosi dan penjualan</p>	<p>Menggali informasi dari berbagai sumber tentang promosi</p> <p>Menggali informasi tentang pengertian promosi</p> <p>Menggali informasi tujuan promosi</p> <p>Mengklasifikasi jenis-jenis promosi</p> <p>Melakukan promosi dan penjualan produk jasa boga</p>	<p>Test tertulis</p>	<p>1</p>			<p>Restoran, PPPG Kejuruan Jakarta : 2007</p> <p>- Modul Merencanakan dan Mengontrol Jasa Boga, Totok Maryono revisi Sulasmi, SMKN 2 Godean : 2007</p>
--	--	--	--	---	----------------------	----------	--	--	--

6.2 Merencanakan usaha jasa boga berdasarkan menu	Kreatif Gemar membaca	6.2.1 Merencanakan dan menyiapkan menu <i>Kreatif dalam menuangkan ide dan gagasan mengenai menu</i> <i>Gemar membaca mengenai materi menu sehingga siswa paham mengenai pengertian menu dan tipe menu</i>	Pengertian menu dan tipe-tipe menu Pengidentifikasian tentang susunan menu sesuai dengan sistem pengelolaan boga yang dipilih Teknik penyusunan menu	Mencari informasi dari berbagai sumber tentang merencanakan dan menyiapkan menu Membuat susunan menu berdasarkan kondisi dan sesuai standar perusahaan Menggali informasi tentang cara penyusunan menu Membuat rencana menu sesuai sistem usaha boga yang dipilih	Test tertulis portofolio	1			
	Cermat	6.2.2 Mengawasi pengelolaan usaha boga <i>Cermat dalam hal pelaksanaan sistem kendali mutu</i>	Perencanaan menu sesuai sistem usaha boga Pelaksanaan sistem kendali mutu Sistem persediaan bahan pada usaha Boga	Menggali informasi tentang persyaratan kendali mutu suatu usaha boga dan pelaksanaan pengawasan Tanya jawab mengenai sistem persediaan barang pada usaha boga	Tes unjuk kerja	4			

6.3 Menghitung Kalkulasi Harga	Gemar Membaca Cermat	6.3.1 Merencanakan perhitungan biaya produksi <i>Gemar membaca mengenai materi biaya produksi dan jenis-jenis biaya produksi</i>	Pemesanan barang	Menggali informasi cara memesan barang berdasar prosedur yang berlaku Membuat bukti pemesanan barang	Checklist	2			
		<i>Cermat dalam hal perhitungan keuntungan</i>	Pengertian biaya produksi, jenis-jenis biaya produksi, perhitungan biaya bahan, (tenaga kerja, penyusutan bahan bakar dll)	Mengidentifikasi biaya produksi yang terdiri dari pengertian, jenis biaya, cara perhitungan biaya	Test tertulis	3			
	Cermat	6.3.2 Melakukan perhitungan biaya produksi untuk menentukan harga <i>Cermat dalam hal perhitungan keuntungan</i>	Perhitungan keuntungan	Menghitung keuntungan	Test tertulis	1			
			Penghitungan biaya produksi untuk menentukan harga	Menghitung macam-macam biaya produksi sesuai rencana produksi untuk menentukan harga jual Menghitung keuntungan sesuai perhitungan biaya produk					

6.4 Menyediakan penghubung antara dapur dan Area Pelayanan	Gemar membaca	6.4.1 Mengidentifikasi hubungan antara area dapur dan area layanan. <i>Gemar membaca mengenai materi area dapur dengan area pelayanan</i>	Pengertian area dapur dengan area pelayanan. Pembagian ruang antara area dapur dan area pelayan	Menggali informasi tentang pengertian area dapur dan area pelayanan Menggali informasi tentang organisasi dapur dan area pelayanan.	Tes unjuk kerja	2			
	Gemar membaca	6.4.2 Membersihkan area layanan makanan <i>Gemar membaca mengenai tehnik pembersihan ruang dan alat</i>	Pengidentifikasian tehnik pembersihan ruang dan peralatan setelah digunakan Pemilihan bahan pembersih dan peralatan sesuai karakteristik alat	Menggali informasi tentang tehnik pembersihan ruang dan peralatan setelah digunakan Menentukan jenis bahan pembersih					

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah : SMK PGRI 1 SENTOLO
Program Keahlian : Tata Boga
Mata Pelajaran : Kompetensi Kejuruan
Kelas/Semester : XI / 3
Tahun Pelajaran : 2017/2018
Alokasi Waktu : 5 x 45 menit (1 x pertemuan)
KKM : 78
Penyusun : Hesti Wulandari

A. Standar Kompetensi : Mengolah Makanan Indonesia
B. Kompetensi Dasar : Mengolah Hidangan Nasi dan Mie
C. Indikator :

1. Menyiapkan dan mengolah hidangan dari nasi
2. Menata / menyajikan hidangan nasi
3. Menyimpan hidangannasi

D. Tujuan Pembelajaran

1. Peserta didik dapat menyiapkan hidangan dari nasi dengan benar
2. Peserta didik dapat mengolah hidangan dari nasi dengan tepat
3. Peserta didik dapat menata hidangan dari nasi dengan baik
4. Peserta didik dapat menyimpan hidangan nasi dengan tepat

E. Materi Ajar

1. Bahan dan alat mengolah hidangan dari nasi
2. Teknik olah dan prosedur mengolah hidangan dari nasi
3. Bahan garnish menata hidangan dari nasi
4. Teknik menyimpan hidangan nasi

F. Pendekatan dan Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : PAKEM
2. Metode : Praktikum, Diskusi, Tanya jawab

G. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan
<p>Kegiatan Pendahuluan</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Pembukaan dengan mengucapkan salam▪ Berdoa untuk memulai kegiatan▪ Mengabsen siswa <p>Apersepsi :</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Menanyakan kesiapan resep▪ Menjelaskan Alat dan bahan dalam pengolahan proses pengolahan hidangan dari nasi (nasi kuning dan nasi uduk)▪ Menjelaskan proses pengolahan nasi kuning dan nasi uduk▪ Membagi siswa menjadi 3 kelompok, kemudian membagi tugas praktik kepada siswa
<p>Kegiatan Inti</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Guru memantau dan membimbing siswa dalam melakukan persiapan diri, persiapan alat, dan persiapan bahan.▪ Tiap kelompok mempraktikkan mengolah dengan dibantu dan dibimbing oleh guru.▪ Menghidangkan/menyajikan hasil praktik▪ Membuat kalkulasi harga▪ Mengemas dan menyimpan produk▪ Laporan hasil penjualan▪ Guru mengevaluasi hasil praktik siswa▪ Pemasaran
<p>Penutup</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Rangkuman▪ Pembelajaran ditutup dengan doa

H. Alat/media/Sumber Belajar

a. Alat/media:

- *Job Sheet*

b. Sumber Belajar

EkawatiningsihPrihasuti, dkk. 2008. *Restoran Jilid 2 SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.

Marwanti. 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta : Adicita Karya Nusa.

Modul Pengolahan Makanan Indonesia disusun oleh Titin Hera Widi Handayani dan Marwanti.

I. Teknik Penilaian

Tes praktik (*Terlampir*)

Sentolo, September 2017


Mengetahui,

Kepala Sekolah

Mahasiswa PLT

Dra. Nur Aini Sulistyawati
NIP.19660212 199103 2 008

Hesti Wulandari
NIM.14511241003


	TATA BOGA		
	SMK PGRI 1 SENTOLO		
	JOB SHEET PRAKTIKUM MENGOLAH MAKANAN INDONESIA		
	SEMESTER 3	Mengolah Hidangan dari Nasi dan Mie	225 Menit

A. Resep Nasi Uduk

No.	Nama Bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
1.	Beras	250	Gram	Dikukus ½ matang
2.	Santan	500	cc	½ butir kelapa
3.	Daun salam	1	Lembar	
4.	Serai	1	Batang	Dimemarkan
5.	Bumbu yang dihaluskan : a. Ketumbar b. Jinten c. Garam	1 10 Sck	Sdt butir	
6.	Pelengkap : a. Teri nasi b. Kedelai hitam c. Emping d. Dada ayam e. Telur f. Timun, tomat g. Daun seledri, daun kemangi	50 50 50 ¼ 1 Sck Sck	Gram Gram Gram Kg Butir	Digoreng Digoreng Digoreng Diingkung Didadar tipis, iris halus Dipotong
7.	Sambal Cuka : a. Kemiri b. Kacang tanah c. Cabai merah d. Garam, gula pasir, cuka e. air	3 25 2 Sck 1/3	Butir Gram Buah Gelas	

Cara Membuat :

1. Kukus beras sampai ½ matang, angkat.
2. Masukkan nasi ½ matang ke dalam santan mendidih, masak sampai santan meresap.
3. Kukus hingga matang.
4. Sambal : goreng kemiri, kacang tanah, dan cabai lalu haluskan. Bubuhi garam, gula, cuka sesuai selera dan 1/3 gelas air.
5. Hidangkan nasi uduk dengan pelengkap serta sambalnya

	TATA BOGA		
	SMK PGRI 1 SENTOLO		
	JOB SHEET PRAKTIKUM MENGOLAH MAKANAN INDONESIA		
	SEMESTER 3	Mengolah Hidangan dari Nasi dan Mie	225 Menit

B. Resep Nasi Kuning

No.	Nama Bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
1.	Beras putih	½	Kg	Dikukus ½ matang
2.	Kunyit parut	½	Sdm	
3.	Santan	750	Cc	½ butir kelapa
4.	Serai	1	Batang	Dimemarkan
5.	Daun salam	2	Lembar	
6.	Daun jeruk purut	2	Lembar	
7.	Garam	Sck		
8.	Air jeruk nipis	1	Sdt	
9.	Pelengkap : a. Sambal goreng kering tempe b. Telur c. Emping d. Kacang tanah e. Abon f. Timun			Didadar tipis, iris halus Digoreng Digoreng

Cara Membuat :

1. Kukus beras selama 25 menit sampai ½ matang, angkat.
2. Larutkan kunyit dengan sedikit air, saring dan buang ampasnya.
3. Campur air kunyit ini dengan santan yang sudah dibubuhi serai, daun salam, daun jeruk purut, dan garam, masak hingga mendidih
4. Kalau beras sudah ½ matang, campur dengan santan, aduk.
5. Angkat, lalu tuangi air jeruk nipis supaya warnanya bagus. Kukus dalam dandang, masak sampai matang (\pm 60 menit).
6. Nasi kuning dihidangkan dengan pelengkap dan digarnish dengan timun, tomat dan seledri.

LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK

Kelompok :
 Kelas :
 Kompetensi Dasar :
 Masakan :
 Hari/tanggal :
 Anggota Kelompok :
 1.
 2.
 3.
 4.
 5.
 6.

No.	Aspek yang Dinilai	Bobot	Nilai						Ket
			1	2	3	4	5	6	
1.	Persiapan alat dan bahan	10							
2.	Penampilan peserta didik	10							
3.	Proses ketepatan teknik	15							
4.	Hasil								
	a. Rasa	20							
	b. Tekstur	15							
	c. Penyajian	15							
5.	Inventaris alat	5							
6.	Alokasi waktu	5							
7.	Berkemas	5							
	Jumlah								

Penjualan :

Evaluasi :

**KISI-KISI PENILAIAN KETRAMPILAN (PSIKOMOTOR) PADA MATA PELAJARAN KOMPETENSI KEJURUAN
MENGOLAH HIDANGAN NASI**

Standar Kompetensi	Kompetensi Dasar	Aspek keterampilan	Target Capaian ideal ketrampilan	Bobot Skor
Mengolah Makanan Indonesia	2.4. Mengolah Hidangan Nasi dan Mie	1. Persiapan alat dan bahan	a. Menyiapkan bahan praktik membuat nasi kuning dan nasi uduk dengan tepat b. Menyiapkan alat praktik membuat nasi kuning dan nasi uduk dengan benar c. Menyiapkan LKS membuat nasi kuning dan nasi uduk dengan tepat	10
		2. Penampilan peserta didik	a. Menggunakan baju putih bersih dan rapi b. Menggunakan bawahan hitam panjang c. Menggunakan <i>Safety shoes</i> d. Rambut atau kerudung rapi	10
		3. Proses ketepatan teknik	a. Mengolah hidangan nasi menggunakan teknik yang tepat b. Membuat pelengkap hidangan nasi dengan benar	15
		4. Hasil a) Rasa b) Tekstur c) Penyajian	a. Rasa dari hidangan nasi yang diolah pas dan enak b. Rasa dari pelengkap hidangan nasi tepat	20
			a. Tekstur dari hidangan nasi yang diolah tepat b. Tekstur dari pelengkap hidangan nasi benar	15
			a. Penyajian olahan hidangan dari nasi rapi dan menarik b. Ketepatan dalam membuat garnish	15
		5. Inventaris alat	a. Mengembalikan peralatan yang digunakan dengan lengkap b. Membersihkan peralatan dengan tepat c. Mengoperasikan peralatan dengan tepat	5
		6. Alokasi waktu	a. Mengolah hidangan dari nasi dengan cepat b. Menggunakan waktu yang efektif dalam membuat hidangan dari nasi c. Menerapkan tertib kerja yang tepat dan efisien dalam mengolah hidangan dari nasi	5
		7. Berkemas	a. Membersihkan peralatan dan tempat dengan tepat b. Melakukan berkemas secara cekatan dan efektif	5
		TOTAL		

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah : SMK PGRI 1 SENTOLO
Program Keahlian : Tata Boga
Mata Pelajaran : Kompetensi Kejuruan
Kelas/Semester : XI / 3
Tahun Pelajaran : 2017/2018
Alokasi Waktu : 5 x 45 menit (1 x pertemuan)
KKM : 78
Penyusun : Hesti Wulandari

A. Standar Kompetensi : Mengolah Makanan Indonesia
B. Kompetensi Dasar : Mengolah Hidangan Nasi dan Mie
C. Indikator :

1. Menyiapkan dan mengolah hidangan dari nasi
2. Menata / menyajikan hidangan nasi
3. Menyimpan hidangan nasi

D. Tujuan Pembelajaran

1. Peserta didik dapat menyiapkan hidangan dari nasi dengan benar
2. Peserta didik dapat mengolah hidangan dari nasi dengan tepat
3. Peserta didik dapat menata hidangan dari nasi dengan baik
4. Peserta didik dapat menyimpan hidangan nasi dengan tepat

E. Materi Ajar

1. Bahan dan alat mengolah hidangan dari nasi
2. Teknik olah dan prosedur mengolah hidangan dari nasi
3. Bahan garnish menata hidangan dari nasi
4. Teknik menyimpan hidangan nasi

F. Pendekatan dan Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : PAKEM
2. Metode : Praktikum, Diskusi, Tanya jawab

G. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan
<p>Kegiatan Pendahuluan</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Pembukaan dengan mengucapkan salam▪ Berdoa untuk memulai kegiatan▪ Mengabsen siswa <p>Apersepsi :</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Menanyakan kesiapan resep▪ Menjelaskan alat dan bahan dalam pengolahan proses pengolahan hidangan dari nasi (bubur ayam)▪ Menjelaskan proses pengolahan bubur ayam▪ Membagi siswa menjadi 3 kelompok, kemudian membagi tugas praktik kepada siswa
<p>Kegiatan Inti</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Guru memantau dan membimbing siswa dalam melakukan persiapan diri, persiapan alat, dan persiapan bahan.▪ Tiap kelompok mempraktikkan mengolah dengan dibantu dan dibimbing oleh guru.▪ Menghidangkan/menyajikan hasil praktik▪ Mengemas dan menyimpan produk▪ Guru mengevaluasi hasil praktik siswa
<p>Penutup</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Rangkuman▪ Pembelajaran ditutup dengan doa

H. Alat/media/Sumber Belajar

1. Alat/media:

- *Job Sheet*

2. Sumber Belajar

EkawatiningsihPrihasuti, dkk. 2008. *Restoran Jilid 2 SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.

Marwanti. 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta : Adicita Karya Nusa.

Modul Pengolahan Makanan Indonesia disusun oleh Titin Hera Widi Handayani dan Marwanti.

I. Teknik Penilaian

Tes praktik (*Terlampir*)

Sentolo, Oktober 2017


Mengetahui,

Kepala Sekolah

Mahasiswa PLT

Dra. Nur Aini Sulistyawati
NIP.19660212 199103 2 008

Hesti Wulandari
NIM.14511241003

	TATA BOGA		
	SMK PGRI 1 SENTOLO		
	JOB SHEET PRAKTIKUM MENGOLAH MAKANAN INDONESIA		
	SEMESTER 3	Mengolah Hidangan dari Nasi dan Mie	225 Menit

RESEP BUBUR AYAM

No.	Nama Bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
	Bahan Kaldu			
1.	Dada ayam	¼	Kg	
2.	Air	4	Liter	
3.	Garam	1	Sdm	
	Bahan Bubur			
4.	Beras	½	Kg	
5.	Daun salam	1	Lembar	
6.	Garam	1	Sdm	
7.	Air kaldu	3	Liter	
	Pelengkap			
8.	Kedelai putih	50	Gr	
9.	Kerupuk udang	100	Gr	
10.	Kecap dan Sambal			
11.	Ayam suwir			
12.	Cakwe	1	Buah	Potong-potong
13.	Daun bawang dan daun seledri	1	Buah	Diiris halus
	Bumbu Halus			
14.	Kemiri	2	Buah	
15.	Ketumbar	½	Sdt	
16.	Merica	½	Sdt	
17.	Bawang merah	3	Siung	
18.	Bawang putih	2	Siung	
19.	Kunyit	1	Ruas	
20.	Garam	1	Sdm	
21.	Penyedap ayam	1	Bks	
22.	Kecap Manis	2	Sdt	
23.	Minyak goreng	¼	Kg	

Cara Membuat :

1. Rebus ayam dengan air dan garam. Jadikan sebagai kaldu.
2. Cuci beras, lalu rebus beras dengan air kaldu tambahkan daun salam, masak hingga beras menjadi hancur (bubur), jika sudah tambahkan garam aduk dan tunggu hingga matang.
3. Tumis bumbu halus dan masukkan kedalam 750 air kaldu, tambahkan penyedap dan kecap, tunggu sampai mendidih.
4. Goreng kerupuk dan kedelai.
5. Daun bawang dan seledri diiris halus untuk taburan.
6. Hidangkan bubur dengan disiram kuah dan ditambahkan kedelai goreng, daun bawang, seledri, suwiran ayam, cakwe, bawang goreng, dan kerupuk.
7. Hidangkan dengan kecap dan sambal.

LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK

Kelompok :

Kelas :

Kompetensi Dasar :

Masakan :

Hari/tanggal :

Anggota Kelompok :

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.

No.	Aspek yang Dinilai	Bobot	Nilai						Ket
			1	2	3	4	5	6	
1.	Persiapan alat dan bahan	10							
2.	Penampilan peserta didik	10							
3.	Proses ketepatan teknik	15							
4.	Hasil								
	a. Rasa	20							
	b. Tekstur	15							
	c. Penyajian	15							
5.	Inventaris alat	5							
6.	Alokasi waktu	5							
7.	Berkemas	5							
	Jumlah								

Penjualan :

Evaluasi :

**KISI-KISI PENILAIAN KETRAMPILAN (PSIKOMOTOR) PADA MATA PELAJARAN KOMPETENSI KEJURUAN
MENGOLAH HIDANGAN NASI**

Standar Kompetensi	Kompetensi Dasar	Aspek Keterampilan	Target Capaian Ideal Keterampilan	Bobot Skor
Mengolah Makanan Indonesia	2.4. Mengolah Hidangan Nasi dan Mie	1. Persiapan alat dan bahan	a. Menyiapkan bahan praktik membuat bubur ayam dengan tepat b. Menyiapkan alat praktik membuat bubur ayam dengan benar c. Menyiapkan LKS membuat bubur ayam dengan tepat	10
		2. Penampilan peserta didik	a. Menggunakan baju putih bersih dan rapi b. Menggunakan bawahan hitam panjang c. Menggunakan <i>Safety shoes</i> d. Rambut atau kerudung rapi	10
		3. Proses ketepatan teknik	a. Mengolah hidangan nasi dengan menggunakan teknik yang tepat b. Mengolah pelengkap hidangan nasi dengan benar	15
		4. Hasil		
		a) Rasa	a. Rasa dari hidangan nasi yang diolah pas dan enak b. Rasa dari pelengkap hidangan nasi tepat	20
		b) Tekstur	a. Tekstur dari hidangan nasi yang diolah tepat b. Tekstur dan kematangan dari pelengkap hidangan nasi benar	15
		c) Penyajian	a. Penyajian olahan hidangan dari nasi rapi dan menarik b. Ketepatan dalam membuat garnish	15
		5. Inventaris alat	a. Mengembalikan peralatan yang digunakan dengan lengkap b. Membersihkan peralatan dengan tepat c. Mengoperasikan peralatan dengan benar	5
		6. Alokasi waktu	a. Mengolah hidangan dari nasi dengan cepat b. Menggunakan waktu yang efektif dalam membuat hidangan dari nasi c. Menerapkan tertib kerja yang tepat dan efisien dalam mengolah hidangan dari nasi	5
		7. Berkemas	a. Membersihkan peralatan dan tempat dengan tepat b. Melakukan berkemas secara cekatan dan efektif	5
TOTAL				100

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah : SMK PGRI 1 SENTOLO
Program Keahlian : Tata Boga
Mata Pelajaran : Kompetensi Kejuruan
Kelas/Semester : XI / 3
Tahun Pelajaran : 2017/2018
Alokasi Waktu : 5 x 45 menit (1 x pertemuan)
KKM : 78
Penyusun : Hesti Wulandari

A. Standar Kompetensi : Mengolah Makanan Indonesia
B. Kompetensi Dasar : Mengolah Hidangan Nasi dan Mie
C. Indikator :

1. Mengidentifikasi produk nasi
2. Menyiapkan, mengolah, menata dan menyajikan hidangan dari nasi
3. Menyimpan hidangan dari nasi

D. Tujuan Pembelajaran

1. Peserta didik mampu menjelaskan pengertian hidangan nasi
2. Peserta didik mampu menyebutkan macam hidangan dari nasi
3. Peserta didik mampu menyebutkan peralatan pengolahan makanan
4. Peserta didik mampu menjelaskan pemilihan bahan makanan
5. Peserta didik mampu menyebutkan macam bumbu dan cara penanganannya
6. Peserta didik mampu menjelaskan teknik mengolah hidangan dari nasi secara tepat.
7. Peserta didik dapat menjelaskan persiapan hidangan dari nasi dengan benar
8. Peserta didik dapat menjelaskan hidangan dari nasi dengan tepat
9. Peserta didik dapat mengetahui cara menyimpan hidangan dari nasi dengan baik

E. Materi Ajar

1. Pengertian hidangannasi
2. Macam-macam hidangan darinasi
3. Peralatan pengolahan makanan
4. Pemilihan bahan makanan

5. Teknik mengolah hidangan dari nasi
6. Teknik menyimpan hidangan nasi

F. Pendekatan dan Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : PAKEM
2. Metode : *Cooperative learning*, Ceramah, Diskusi, Tanya jawab

G. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan
<p>Kegiatan awal</p> <p>Pendahuluan</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Salam ▪ Absensi <p>Apersepsi</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Memberikan gambaran tentang materi ajar yaitu tentang pengolahan hidangan dari nasi dengan menunjukkan gambar, kemudian siswa merespon
<p>Kegiatan inti</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Guru menyampaikan materi dengan menggunakan media power point ▪ Guru memberi materi berupa pengertian hidangan dari nasi, macam hidangan dari nasi, macam – macam peralatan pengolahan hidangan nasi, bahan pembuatan nasi, teknik membuat nasi, dan cara menyimpan hidangan dari nasi. ▪ Guru memberi kesempatan kepada siswa berdiskusi untuk mencari jawaban dari soal yang diberikan. ▪ Guru memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk bertanya mengenai pengertian hidangan dari nasi, macam hidangan dari nasi, macam – macam peralatan pengolahan hidangan nasi, bahan pembuatan nasi, teknik membuat nasi, dan cara menyimpan hidangan dari nasi. ▪ Guru memberikan kesimpulan dari materi dan diskusi yang disampaikan.
<p>Penutup</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Guru memberikan evaluasi berupa <i>post tes</i> dan penguatan tentang materi yang disampaikan. ▪ Guru memberikan penjelasan persiapan praktek pada tatap muka selanjutnya.

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pembelajaran ditutup dengan doa
<p>Kegiatan Penutup</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Rangkuman ▪ Penutupan dengan salam

H. Alat/media/Sumber Belajar

a. Alat/media:

- Papan tulis
- Spidol
- Gambar
- *Hand Out*
- Power point dan LCD

b. Sumber Belajar

Ekawatiningsih Prihasuti, dkk. 2008. *Restoran Jilid 2 SMK*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.

Marwanti. 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta : Adicita Karya Nusa.

Modul Pengolahan Makanan Indonesia disusun oleh Titin Hera Widi Handayani dan Marwanti.

I. Teknik Penilaian

Tes tertulis (terlampir)

Sentolo, Oktober 2017

Mengetahui,

Kepala Sekolah

Mahasiswa PLT

Dra. Nur Aini Sulistyawati
NIP.19660212 199103 2 008

Hesti Wulandari
NIM.14511241003

HAND OUT “MENGOLAH HIDANGAN DARI NASI”

1. Pengertian Nasi

Nasi adalah beras (atau kadang-kadang sereal) yang telah direbus (dan ditanak). Proses perebusan beras dikenal juga sebagai 'tim'. Penanakan diperlukan untuk membangkitkan aroma nasi dan membuatnya lebih lunak tetapi tetap terjaga konsistensinya. Pembuatan nasi dengan air berlebih dalam proses perebusannya akan menghasilkan bubur.

Warna nasi yang telah masak (tanak) berbeda-beda tergantung dari jenis beras yang digunakan. Pada umumnya, warna nasi adalah putih bila beras yang digunakan berwarna putih. Beras merah atau beras hitam akan menghasilkan warna nasi yang serupa dengan warna berasnya. Kandungan amilosa yang rendah pada pati beras akan menghasilkan nasi yang cenderung lebih transparan dan lengket. Ketan, yang patinya hanya mengandung sedikit amilosa dan hampir semuanya berupa amilopektin, memiliki sifat semacam itu. Beras Jepang (japonica) untuk sushi mengandung kadar amilosa sekitar 12-15% sehingga nasinya lebih lengket daripada nasi yang dikonsumsi di Asia Tropika, yang kadar amilosanya sekitar 20%. Pada umumnya, beras dengan kadar amilosa lebih dari 24% akan menghasilkan nasi yang 'pera' (tidak lekat, keras, dan mudah terpisah-pisah).

Nasi dimakan oleh sebagian besar penduduk Asia sebagai sumber karbohidrat utama dalam menu sehari-hari. Nasi sebagai makanan pokok biasanya dihidangkan bersama lauk sebagai pelengkap rasa dan juga melengkapi kebutuhan gizi seseorang. Nasi dapat diolah lagi bersama bahan makanan lain menjadi masakan baru, seperti pada nasi goreng, nasi kuning atau nasi kebuli. Nasi bisa dikatakan makanan pokok bagi masyarakat di Asia, khususnya Asia Tenggara

2. Macam – Macam Hidangan Nasi

a. Bubur

Bubur adalah makanan dari beras yang menggunakan bahan cair yang berupa air, kaldu atau santan. Pengolahan bubur menggunakan bahan cair yang lebih banyak daripada nasi. Umumnya bahan cair yang digunakan untuk memasak bubur adalah 1:4 atau 1:6. Ada beberapa macam bubur yang berasal dari beras, antara lain:

1) Bubur Biasa

Bahan dasar beras dengan menggunakan bahan cair air, kaldu atau santan. Pengembangannya bisa disajikan sebagai hidangan sarapan pagi, yang disajikan dengan kuah, bubur bisa disajikan sebagai hidangan selamatan misalnya bubur merah putih dan bubur asyura.

2) Bubur Manado

Hidangan khas dari Manado, bubur dimasak dengan ubi, jagung dan sayuran. Bubur ini disajikan dengan ikan goreng dan sambal tomat.

3) Bubur Ayam

Bubur ayam berasal dari makanan China. Menggunakan bahan cair kaldu, selain ayam goreng yang menjadi pelengkapannya, juga menggunakan hati dan rempela, telur, tongcai, dan ditaburi dengan bawang goreng.

b. Nasi Tim

Mengolah nasi tim dengan teknik au ban marie atau memasak dengan dua panci sekaligus. Nasi yang dihasilkan dengan teknik mengetim ini adalah nasi yang lunak. Awalnya nasi tim hanya diolah untuk makanan bayi, anak-anak dan orang sakit, namun dalam perkembangannya, nasi tim menjadi nasi yang istimewa, sehingga menjadi nasi tim dijadikan jajanan sepinggan seperti nasi tim ayam, nasi tim telur asin dan sebagainya.

Pengolahan nasi tim sebagai berikut:

- 1) Beras yang sudah dibersihkan, dimasukkan ke dalam panci tim.
- 2) Tambahkan bahan cair. Untuk 100 gr beras dibutuhkan 400 cc bahan cair.
- 3) Masukkan bumbu dan bahan lain, misalnya daging, hati, sayuran
- 4) Masukkan panci yang sudah berisi bahan-bahan, ke dalam panci lain yang lebih besar.
- 5) Bagian bawah panci, harus terendam air.
- 6) Masaklah dengan teknik au bain marie.
- 7) Sajikan.

c. Nasi Liwet.

Meliwet adalah cara pengolahan yang dimatangkan secara langsung dalam air mendidih. Nasi liwet adalah nasi yang diolah dengan cara diliwet, bahan cair yang digunakan untuk membuat nasi liwet ini adalah air, kaldu atau santan. Salah satu hidangan khas kota Solo adalah nasi liwet Solo, yaitu nasi yang diliwet menggunakan santan, sajikan dengan sambal goreng jipang, ayam dan telur yang diopor. Penyajian makanan dengan dipincuk daun, atau dipiring makan yang dialas dengan daun pisang.

d. Nasi Kukus

Mengukus nasi merupakan pekerjaan yang paling banyak dilakukan oleh masyarakat Indonesia. Mengukus adalah cara pengolahan dimana bahan makanannya diletakkan dalam alat tertentu (misalnya kukusan) dan selanjutnya dimatangkan dengan uap air. Uap air ditimbulkan dari air yang mendidih di bawahnya.

Alat untuk mengukus nasi adalah dandang, kukusan atau risopan. Tahap mengukus nasi menurut Marwanti (2000) adalah sebagai berikut:

- 1) Dandang diisi air setinggi ujung kukusan, kemudian ditutup dan dididihkan.
- 2) Setelah air mendidih, beras dimasukkan dan ditutup.
- 3) Setelah beras mengembang, angkat dari kukusan dan diaru dalam pengaron (alat seperti baskom, tetapi dibuat dari tanah liat) atau baskom, kemudian dituangi air mendidih.
- 4) Dandang diisi lagi dengan air dan dididihkan kembali, kukusan dimasukkan dan ditutup kembali.
- 5) Beras aron dimasukkan dalam kukusan dan selanjutnya dikukus sampai masak. Setelah nasi masak, tempatkan dalam tempat nasi, lalu dibolak-balik dengan sendok kayu sambil dikipas sehingga nasi menjadi pulen dan tidak lekas basi.

e. Nasi Goreng

Nasi goreng adalah nasi yang menjadi unggulan dan kebanggaan masyarakat Indonesia. Sesungguhnya nasi goreng ini adalah leftover atau nasi sisa yang dingin yang dimanfaatkan kembali untuk sarapan pagi, yaitu dengan cara mengolah kembali bahan makanan dalam penggorengan yang berisi minyak goreng, mentega atau margarine yang cukup panas. Namun dalam perkembangannya nasi goreng ini menjadi nasi yang sangat spesial, karena sangat fleksibel untuk divariasikan dengan berbagai bahan yang lain, sesuai dengan ketersediaan bahan di berbagai daerah.

Sekarang kita mengenal nasi goreng babat, nasi goreng daging kambing, nasi goreng pete, nasi goreng ikan asin dan sebagainya, dengan berbagai teknik penyajian yang menarik. Nasi goreng ini tidak hanya digunakan untuk hidangan makan pagi, tetapi juga sebagai salah satu pilihan menu istimewa dalam hidangan buffet, pilihan hidangan makan siang atau makan malam yang disediakan oleh restoran.

f. Nasi yang Dibungkus Daun

Ada beberapa nasi yang dibungkus daun. Nasi yang dibungkus daun ini membutuhkan waktu yang relatif lebih lama dalam mengolahnya dibanding dengan nasi yang diluwet atau dikukus. Hal ini disebabkan karena nasi yang dibungkus menuntut isi yang padat, homogen, teksturnya lebut masak dengan sempurna. Daun yang digunakan untuk membungkus adalah daun pisang, daun kelapa muda, atau daun bambu.

Contoh jenis olahan nasi yang dibungkus daun antara lain arem-arem, lontong, ketupat dan bakcang.

1) Arem-arem

Arem-arem dibuat dari beras yang diaru dengan santan dan garam, dibungkus dengan daun pisang, diisi dengan lauk pauk, bisa sambal goreng, oseng-oseng atau lainnya. Setelah dibungkus arem-arem dikukus hingga masak. Arem-arem ini ada yang dibungkus dadar telur dahulu pada bagian dalamnya, sebelum daun pisang pada bagian dalamnya.

2) Lontong

Lontong dimasak dengan cara direbus, di mana nasi yang telah dibungkus daun dimasukkan ke dalam air dan dimasak selama 4–5 jam. Untuk mendapatkan lontong yang baik beras yang sudah dicuci diberi sedikit kapur sirih agar warna dan teksturnya menjadi lebih baik. Membuat kulit lontong yang sempurna bisa dilakukan dengan pertolongan sebuah pipa, sehingga mendapatkan bentuk lontong dengan garis tengah $2\frac{1}{2}$ sampai 4 cm dan panjang 15–20 cm. Teknik yang dianggap lebih praktis, adalah dengan dimasukkan pada loyang yang berbentuk selinder dan dapat dibuka, sebelum diisi loyang di alas daun, sehingga setelah direbus, loyang dibuka, bentuk lontong akan tetap seperti pipa. Lontong disajikan dengan berbagai lauk dan sayur, misalnya sate, sayur lodeh, sayur kare, opor, sambal goreng dan lain-lainnya.

3) Ketupat

Ketupat merupakan nasi yang dibungkus dengan daun kelapa muda yang dianyam khusus. Bentuknya bisa segitiga, segi empat, segi lima. Beras yang setelah dicuci diberi sedikit kapur sirih, diisikan ke dalam anyaman ketupat. Setelah itu rebus selama 4–5 jam untuk mendapatkan ketupat dengan tekstur

yang diinginkan. Ketupat menjadi hidangan yang khas di hari lebaran, pada berbagai daerah di Indonesia, disajikan dengan opor ayam, dan sambal goreng.

4) Bakcang

Bakcang adalah hidangan nasi yang diisi dan dibungkus dengan daun bambu. Sudah bisa diduga bahwa bahwa bakcang ini bukan makanan asli Indonesia, tetapi dibawa oleh masyarakat China. Bakcang sesuai dengan nama hidangannya berisi daging babi, namun dalam perkembangannya bakcang disesuaikan dengan agama dan budaya yang dianut bangsa Indonesia, bakcang diisi daging sapi atau daging ayam.

g. Nasi Istimewa

Nasi istimewa merupakan nasi yang dihidangkan sangat special, karena nasi ini dibuat untuk keperluan tertentu, dengan standar tertentu, yang kadang tidak boleh dilanggar. Beberapa nasi istimewa dapat dijelaskan di sini adalah:

1) Nasi gurih atau nasi wuduk

Nasi ini digunakan untuk selamatan. Nasi gurih dengan bahan cair santan, ditambah bumbu-bumbu dan dikukus. Nasi ini dihidangkan dengan berbagai macam lauk pauk. Lauk pauk yang biasa disertakan adalah ayam yang digoreng, atau dibumbu opor, dibuat ingkung. Daging yang diberi bumbu terik atau lainnya, telur yang direbus, direndang atau diasin. Sambal goreng, bisa dari bahan tempe, daging atau labu siam. Jenis kerupuk atau lempeng, rempeyek kacang tanah, kacang kedelai, atau teri. Lalapan yang terdiri dari mentimun, kol, tauge, kemangi, pete atau jengkol yang diiris, dan sambal pecel yang kering.

2) Nasi kuning

Nasi kuning; nasi ini dibuat seperti nasi gurih, tetapi diberi warna kuning dari kunyit, dan sedikit air jeruk nipis agar mendapat warna kuning yang cerah. Untuk mendapat nasi kuning yang mudah dibentuk bisa ditambah dengan campuran beras ketan (1 kg beras : 5 sdm beras ketan). Nasi kuning biasa disajikan dengan ayam goreng, perkedel kentang, sambal goreng tempe kering, telur dadar, lalapan ketimun dan kemangi, dan emping goreng.

h. Tumpeng

Banyak sekali jenis tumpeng yang ada dalam masyarakat Jawa. Para peneliti telah berhasil mengidentifikasi lebih dari 40 jenis tumpeng. Pada kebudayaan Jawa, pergantian daur kehidupan atau awal dimulainya sesuatu pekerjaan, selalu dianggap sesuatu yang istimewa, dan tumpeng selalu dijadikan sarana atau simbol pada acara-acara tersebut. Hal ini tidak lain dilakukan guna memohon keselamatan dalam setiap pergantian daur kehidupan atau suksesnya suatu pekerjaan yang akan dikerjakannya. Tumpeng Bentuk tumpeng yang kerucut melambangkan keadaan dunia alam raya dan isinya.

Jenis tumpeng yang telah berhasil diidentifikasi oleh Rumidjah dkk. (1984) antara lain: tumpeng alus, tumpeng among-among, tumpeng asrep-asrepan, tumpeng blawok, tumpeng biru, tumpeng damar, tumpeng damar murub, tumpeng duplak, tumpeng golong, tumpeng gudangan, tumpeng gundul, tumpeng gurih, tumpeng inthuk-inthuk, tumpeng janganan tumpeng jene, tumpeng kencana, tumpeng kendhit, tumpeng kuning, tumpeng

langggeng, tumpeng mancawarna, tumpeng megono, tumpeng pitu, tumpeng pungkur, tumpeng rajeg dom, tumpeng rapa, tumpeng rasulan, tumpeng robyong, tumpeng ropoh, tumpeng suci, tumpeng tulak, tumpeng wajar/lawaran dan tumpeng urubing damar.

3. Bahan Makanan Nasi

Bahan makanan yang digunakan untuk membuat hidangan nasi adalah beras. Beras merupakan bahan makanan yang dihasilkan dari padi. Padi berasal dari Asia Tenggara. Beras merupakan bahan pangan yang berasal dari tanaman padi. Beberapa jenis padi yang terkenal antara lain adalah biji panjang (Long Grain), biji sedang (Medium Grain) dan biji pendek (Short Grain Rice). Long grain rice lebih sering direbus atau digoreng sementara itu short grain rice lebih disukai untuk pudding beras. Milled rice (padi yang digiling). Padi biasanya mengalami proses penggilingan untuk menghilangkan beberapa bagian lapisan luar atau kulitnya (bran). Banyaknya proses penggilingan menentukan nilai gizi dan cara masak yang terbaik. Adapun jenis-jenis padi yang ada di pasaran:

- 1) *Brown rice* (padi cokelat) merupakan padi yang dihilangkan sekamnya (hull) tetapi mempertahankan germ dan seluruh kulitnya (bran). Padi ini tanpa digosok (unpolished) dan mempunyai nilai gizi yang tinggi dibandingkan jenis padi lain yang diproses.
- 2) *Polished* atau *white rice* (padi yang digosok/padi putih) merupakan padi yang lapisan coklat (brown coated) dan sekamnya (bran) telah dihilangkan. Polished rice biasanya dilapis dengan glukosa dan talek agar penampilannya lebih baik dan kualitasnya dapat dipertahankan.
- 3) *Unpolished rice* (padi tanpa digosok) merupakan padi yang sekam dan germnya sedikit dihilangkan pada proses penggilingannya.
- 4) *Converted rice* merupakan padi yang varietasnya paling populer digunakan pada servis penyajian makanan. Nilai nutrisinya tinggi dan ketika dimasak bentuk dan teksturnya tetap.
- 5) *Precooked* atau nasi instan tidak begitu bagus, dan nilai gizinya relatif rendah.

Padi yang ditanam oleh Amerika adalah padi yang bersih, kualitas tinggi, tidak pernah disentuh oleh tangan manusia dari ladang sampai pengepakannya. Tidak perlu dicuci sebelum memasaknya. Pada abad ini produksi beras terus meningkat dengan cepat karena adanya varietas unggul dan teknologi pertanian yang maju. Beras merupakan sumber utama pangan bagi separuh penduduk dunia dan permintaannya pun terus meningkat.

Orang-orang Amerika Utara mengkonsumsi beras sekitar 10 pound (5 kg) per kapita per tahun sedangkan orang-orang Asia mengkonsumsi beras sekitar 200 pound per kepala per tahun. Untuk membuat berbagai macam hidangan dari beras diperlukan jenis beras yang berbeda, label di bawah ini memberi gambaran pemilihan jenis beras sesuai dengan penggunaannya.

Tabel Jenis Beras dan Penggunaannya

Jenis Beras	Ciri Khas Setelah Dimasak	Penggunaan
<ul style="list-style-type: none"> ● Siam Patna ● Carolina ● Parboiled rice 	Kering, tidak lengket	Untuk semua hidangan dari beras yang kering, terutama untuk hidangan pendamping dan Salad
Beras round com <ul style="list-style-type: none"> ● Java rice ● Beras Italia 	Lengket, empuk, basah	Untuk kroket nasi dan untuk hidangan manis seperti pudding Nasi
Beras Itali yang bundar dan tidak Dikupas Avorio/abrorio <ul style="list-style-type: none"> ● . ● Vialone 	Menyerap banyak cairan tetapi tetap kering, renyah	Sebagai risoto untuk hidangan pembuka atau hidangan utama dengan saffron, jamur, sayuran, daging dan ikan. Sebagai hidangan pendamping hanya dengan parmesan
Beras alami, <i>brown Rice</i>	Kering, tidak lengket mempunyai aroma yang baik	Sesuai dengan semua hidangan
<i>Wild rice</i>	Kering, tidak lengket, gurih, mempunyai aroma rasa kacang	Sesuai untuk dihidangkan dengan daging yang putih, ikan serta <i>seafood</i>

4. Bahan dan Bumbu Hidangan Nasi

No.	Nama Masakan	Bahan	Bumbu
1.	Nasi kuning	Nasi	Kunyit
		Air	daun pandan
			daun sereh
			Garam
			santan kental.
No.	Nama Masakan	Bahan	Bumbu
2.	Nasi uduk	Nasi	santan kental
		Air	daun salam
			daun sereh
			garam.

5. Metode Pengolahan Nasi

Prosedur pokok untuk menyiapkan beras yang direbus secara sederhana (*plain boiled rice*) atau beras yang diberi tekanan uap panas (*steamed rice*) pada tingkat tinggi (*on top of range*) di dalam oven atau di dalam *steamer*.

a) Metode *Range-top*

Campurkan seluruh bahan pada wadah yang berat. Bawa ke panci. Aduk-aduk. Tutupi dan masak dengan api kecil. Amati lama pemasakan berikut ini:

- 1) *Long - and medium grain rice*— 15–20 menit
- 2) *Parboiled rice*— 20–25 menit
- 3) *Brown rice*—40–45 menit
- 4) Cek lah kematangan beras itu sesudah selesai dimasak. Masak 2–4 menit lebih lama bila perlu. Keluarkan beras dan letakkan pada panci. *Fluff* beras tersebut dengan garpu atau sendok agar uapnya hilang.

b) Metode *Oven*

Masukkan air asin ke dalam panci. Campurkan seluruh bahan pada panci *steamer* yang tidak dalam. Lapisi dengan kertas foil. Gunakan lama masak sebagai berikut:

- 1) *Long- and medium grain rice*— 25 menit
- 2) *Parboiled rice*— 30–40 menit
- 3) *Brown rice*— 1 jam
- 4) Ujilah beras itu sesudah selesai. Masak 2–4 menit lebih lama bila perlu. *Fluff* beras tersebut dengan garpu atau sendok agar uapnya hilang.

c) Metode *Steamer*

- 1) Masukkan air ke dalam panci.
- 2) Campurkan seluruh bahan pada panci *steamer* yang tidak dalam. Letakkan panci yang tidak ditutupi pada *steamer* dan untuk lamanya memasak sebaiknya menuruti lama masak yang telah ditentukan oleh pabrik pembuat *steamer* tersebut.
- 3) Ujilah beras itu sesudah selesai. Masak 2–4 menit lebih lama bila perlu. *Fluff* beras tersebut dengan garpu atau sendok agar uapnya hilang.

d) Metode *Pilaff*

- 1) 1 (satu) bagian beras gunakan 2 bagian air.
- 2) Saute beras ke dalam minyak atau lemak.
- 3) Tambahkan air panas.
- 4) Tutup rapat dan masaklah dengan api kecil atau di dalam oven selama 18–20 menit atau sampai air telah menguap. Saute bawang atau sayuran bisa ditambahkan sebelum beras ditutup atau dimasak.

6. Teknik Memasak Nasi

Beberapa cara memasak nasi yang biasanya di lakukan di Indonesia adalah dengan cara merebus, mengukus dan mengetim.

a) Merebus

Merebus dengan banyak air, merebus dengan banyak air dengan perbandingan 1 : 4 sampai 1 : 6 dan tergantung dari macam berasnya, misalnya beras baru dengan perbandingan 1 : 4 dan beras lama dengan perbandingan 1 : 6 maka hasilnya bubur. Untuk menambah rasa bisa ditambahkan garam, daun pandan atau daun salam.

Merebus dengan sedikit air, memasak nasi dengan cara merebus seperti alat rice cooker menggunakan air lebih sedikit dan disebut menanak atau meliwet. Perbandingan beras dan air tergantung keadaan beras. 1 : 2 untuk nasi lunak, 1 : 1,5 untuk nasi sedang, 1 : 1 untuk nasi keras.

b) Mengukus

Memasak nasi dengan menggunakan uap air mendidih. Alat yang digunakan untuk memasak nasi adalah dandang, kukusan atau soblok dan risopan.

c) Mengetim

Memasak bahan makanan pada sebuah tempat yang dipanaskan dalam air mendidih. Dengan mengetim dapat diperoleh nasi yang lunak dan bergizi tinggi karena tidak ada zat yang hilang.

7. Teknik Penyajian Nasi

a) Di sebelah hidangan utama

b) Di sajikan terpisah dalam piring

c) Di bawah hidangan utama

d) Dibungkus daun

e) Ditekan dan dicetak dalam mangkuk nasi/ sebagai tumpeng

Contoh:

Nasi Kuning	Nasi Uduk
Dihidangkan di atas tampah atau piring yang dialasi daun pisang yang dibentuk (samir). Nasi dibentuk sesuai dengan selera. Nasi dilengkapi dengan lauk pauk: daging, ayam, sayuran yang ditempatkan dalam wadah dan diberi hiasan.	Dihidangkan di atas tampah atau piring ceper bulat yang dialasi samir dan dilengkapi dengan lauk pauk dari daging, ayam, sayuran, kerupuk, telur dan ditempatkan dalam wadah dan diberi hiasan.

Kisi-Kisi Soal *Post Test*

Sekolah : SMK PGRI 1 SENTOLO
Program Studi Keahlian : Tata Boga
Kompetensi Keahlian : Mengolah Hidangan Nasi dan Mie
Kelas/Semester : XI/3
Hari/Tanggal : Kamis/ 12 Oktober 2017
Waktu : 2 x 45 menit
Type Soal : *Close Book*

Standar Kompetensi	Kompetensi Dasar	Materi pokok	Pengalaman Belajar	Indikator	Bentuk Tes
Mengolah Makanan Indonesia	2.4. Mengolah Hidangan Nasi dan Mie	Pengertian hidangan nasi	C1 C2	Menjelaskan pengertian nasi	MC Essay
		Klasifikasi hidangan nasi	C1	Menyebutkan jenis hidangan nasi	MC MT Essay
			C6	Membandingkan perbedaan dari dua macam hidangan dari nasi	Essay
		Macam-macam peralatan pengolahan makanan	C3	Menentukan peralatan mengolah hidangan nasi	MT
		Macam-macam bahan makanan	C1	Menyebutkan jenis bahan makanan berdasarkan cirinya	MC MT Essay
		Pengolahan hidangan nasi	C3	Menentukan teknik olah pengolahan hidangan nasi	MC Essay
		Teknik penataan/penyajian hidangan nasi	C1	Menyebutkan pelengkap hidangan dari nasi	MC
			C3	Menentukan teknik penyajian hidangan nasi	MT


**Mengembangkan Tes/Petikan dari Kisi-kisi di atas
Pilihan Ganda**

No soal	Indikator Pencapaian Kompetensi	Pengalaman Belajar	Soal	Kunci Jawaban	Skor
MC1	Menjelaskan pengertian nasi	C1	1. Beras (atau kadang-kadang sereal) yang telah direbus dan ditanak untuk membangkitkan aroma nasi dan membuatnya lebih lunak tetapi tetap terjaga konsistensinya adalah pengertian... a. Lontong b. Nasi c. Arem – arem d. Ketupat	B	1
MC2	Menyebutkan jenis – jenis hidangan dari nasi	C1	2. Cara pengolahan nasi yang dimatangkan secara langsung dalam air mendidih dan disajikan dengan sambal goreng jipang, ayam dan telur yang diopor merupakan jenis hidangan nasi... a. Nasi liwet b. Nasi tim c. Nasi kukus d. Nasi istimewa	A	1
MC3	Menentukan bahan hidangan dari nasi	C3	3. Padi yang varietasnya paling populer digunakan pada servis penyajian makanan, nilai nutrisinya tinggi dan ketika dimasak bentuk dan teksturnya tetap adalah jenis padi... a. <i>Brown rice</i> (padi coklat) b. <i>Unpolished rice</i> (padi tanpa digosok) c. <i>Converted rice</i> d. <i>Precooked atau nasi instant</i>	C	1

MC4	Menguraikan cara atau metode dalam pembuatan hidangan dari nasi	C2	4. Berikut ini termasuk dalam metode pengolahan nasi, kecuali... a. Metode <i>Blanch</i> b. Metode <i>Oven</i> c. Metode <i>Range-top</i> d. Metode <i>Pilaff</i>	A	1
MC5	Menentukan Cara penyajian dan cara menyimpan hidangan nasi	C3	5. Nasi yang dihidangkan di atas tampah atau piring ceper bulat yang dialasi samir dan dilengkapi dengan lauk pauk dari daging, ayam, sayuran, kerupuk, telur dan ditempatkan dalam wadah dan diberi hiasan adalah penyajian nasi... a. Nasi uduk b. Nasi liwet c. Nasi kuning d. Nasi kukus	A	1

Matching Test (MT)

No soal	Indikator Pencapaian Kompetensi	Pengalaman Belajar	Soal	Kunci Jawaban	Skor
MT1	Menyebutkan jenis – jenis hidangan dari nasi	C1	Makanan dari beras yang menggunakan bahan cair yang berupa air, kaldu atau santan dengan perbandingan 1:4 atau 1:6 disebut...	Bubur	2
MT2	Menentukan bahan hidangan dari nasi	C3	Beras yang memiliki kriteria setelah dimasak yaitu kering, tidak lengket, dan mempunyai aroma yang baik serta cocok untuk semua hidangan adalah...	Beras alami, <i>brown rice</i>	2
MT3	Menentukan Cara penyajian dan cara menyimpan hidangan nasi	C3	Nasi yang dihidangkan di atas tampah atau piring yang dialasi daun pisang yang dibentuk (samir). Nasi dibentuk sesuai dengan selera. Nasi dilengkapi dengan lauk pauk: daging, ayam, sayuran yang ditempatkan dalam wadah dan diberi hiasan adalah cara penyajian...	Nasi kuning	2

MT4	Menentukan peralatan dalam mengolah hidangan nasi	C3	Alat di bawah ini biasanya digunakan untuk mengolah... 	Nasi liwet	2
MT5	Menyebutkan jenis – jenis hidangan dari nasi	C1	Hidangan nasi yang diisi dan dibungkus dengan daun bamboo disebut...	Bakcang	2

Essay

No Soal	Indikator Pencapaian Kompetensi	Pengalaman Belajar	Soal	Kunci Jawaban	Skor
E1	Menjelaskan pengertian nasi	C2	Jelaskan pengertian nasi menurut yang kalian ketahui!	Nasi adalah beras (atau kadang-kadang sereal) yang telah direbus dan ditanak untuk membangkitkan aroma nasi dan membuatnya lebih lunak tetapi tetap terjaga konsistensinya.	3
E2	Menyebutkan jenis – jenis hidangan dari nasi	C1	Sebutkan dan beri uraian singkat 5 jenis hidangan dari nasi yang kalian ketahui!	<ol style="list-style-type: none"> 1) Bubur Bubur adalah makanan dari beras yang menggunakan bahan cair yang berupa air, kaldu, atau santan dengan jumlah 1 : 4 atau 1 : 6. 2) Nasi Tim Nasi tim diolah dengan teknik au ban marie atau memasak dengan dua panci sekaligus. 3) Nasi Liwet Nasi liwet adalah nasi yang diolah dengan cara diliwet yaitu cara pengolahan yang dimatangkan secara langsung dalam air mendidih. 4) Nasi Kukus Mengolah nasi dengan cara pengolahan dimana bahan makanannya diletakkan dalam alat tertentu (misalnya 	5

				<p>kukusan) dan selanjutnya dimatangkan dengan uap air.</p> <p>5) Nasi goreng Sesungguhnya adalah nasi sisa yang dingin yang dimanfaatkan kembali untuk sarapan pagi yaitu dengan mengolah kembali bahan makanan dalam penggorengan yang berisi minyak goreng, mentega, atau margarin yang cukup panas.</p> <p>6) Nasi yang dibungkus daun Membutuhkan waktu yang relatif lebih lama dalam mengolahnya dibanding dengan nasi yang diliwet atau dikukus. Misal : arem – arem, lontong, ketupat, dan bakcang.</p> <p>7) Nasi istimewa Nasi yang dihidangkan sangat spesial, karena nasi ini dibuat untuk keperluan tertentu, dengan syarat tertentu, yang kadang tidak boleh dilanggar. Contoh : nasi gurih atau nasi wuduk dan nasi kuning</p> <p>8) Tumpeng Selalu dijadikan sebagai sarana atau simbol dalam kebudayaan Jawa</p>	
E3	Menentukan bahan hidangan dari nasi	C3	Tentukanlah dan uraikan bahan hidangan nasi yang kalian ketahui!	<p>Bahan makanan yang digunakan untuk membuat hidangan nasi adalah beras. Beras merupakan bahan makana yang dihasilkan dari padi. Beberapa jenis padi yang terkenal antara lain biji panjang, biji sedang, dan biji pendek.</p> <p>Biji panjang lebih sering direbus atau digoreng sementara itu biji pendek lebih disukai untuk pudding beras. Milled rice (padi yang digiling).</p>	3

E4	Menguraikan cara atau metode dalam pembuatan hidangan dari nasi	C2	Uraikanlah dengan tepat 3 metode yang digunakan dalam pembuatan hidangan dari nasi!	<p>1) Merebus Merebus dengan banyak air, merebus dengan banyak air dengan perbandingan 1 : 4 sampai 1 : 6 dan tergantung dari macam berasnya, misalnya beras baru dengan perbandingan 1 : 4 dan beras lama dengan perbandingan 1 : 6 maka hasilnya bubur. Untuk menambah rasa bias ditambahkan garam, daun pandan atau daun salam.</p> <p>Merebus dengan sedikit air, memasak nasi dengan cara merebus seperti alat <i>rice cooker</i> menggunakan air lebih sedikit dan disebut menanak atau meliwet. Perbandingan beras dan air tergantung keadaan beras. 1 : 2 untuk nasi lunak, 1 : 1,5 untuk nasi sedang, 1 : 1 untuk nasi keras.</p> <p>2) Mengukus Memasak nasi dengan menggunakan uap air mendidih. Alat yang digunakan untuk memasak nasi adalah dandang, kukusan atau soblok dan risopan</p> <p>3) Mengetim Memasak bahan makanan pada sebuah tempat yang dipanaskan dalam air mendidih. Dengan mengetim dapat diperoleh nasi yang lunak dan bergizi tinggi karena tidak ada zat yang hilang.</p>	3
E5	Menganalisis perbedaan hidangan nasi di berbagai wilayah Indonesia	C4	Berikanlah 2 contoh perbedaan hidangan nasi di berbagai wilayah Indonesia!	<p>1) Nasi kuning Dihidangkan di atas tampah atau piring yang dialasi daun pisang yang dibentuk (samir). Nasi dibentuk sesuai dengan selera. Nasi dilengkapi dengan lauk pauk: daging, ayam, sayuran yang ditempatkan dalam wadah dan diberi hiasan.</p> <p>2) Nasi uduk Dihidangkan di atas tampah atau piring ceper bulat yang dialasi samir dan dilengkapi dengan lauk pauk dari daging, ayam, sayuran, kerupuk, telur dan ditempatkan dalam wadah dan diberi hiasan.</p>	4

RUBRIK PENILAIAN SOAL ESSAY MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

No soal	Indikator Jawaban	Kriteria	Skor
E1	Nasi adalah beras (atau kadang-kadang sereal) yang telah direbus dan ditanak untuk membangkitkan aroma nasi dan membuatnya lebih lunak tetapi tetap terjaga konsistensinya.	<ul style="list-style-type: none"> - Jika mampu menjelaskan pengertian nasi dengan lengkap mencakup 3 indikator - Jika mampu menjelaskan pengertian nasi dengan lengkap mencakup 2 indikator - Jika mampu menjelaskan pengertian nasi dengan lengkap mencakup 1 indikator - Jika tidak mampu menjelaskan pengertian nasi dengan lengkap 	<p align="center">3</p> <p align="center">2</p> <p align="center">1</p> <p align="center">0</p>
E2	<p>1) Bubur Bubur adalah makanan dari beras yang menggunakan bahan cair yang berupa air, kaldu, atau santan dengan jumlah 1 : 4 atau 1 : 6.</p> <p>2) Nasi Tim Nasi tim diolah dengan teknik au ban marie atau memasak dengan dua panci sekaligus.</p> <p>3) Nasi Liwet Nasi liwet adalah nasi yang diolah dengan cara diliwet yaitu cara pengolahan yang dimatangkan secara langsung dalam air mendidih.</p> <p>4) Nasi Kukus Mengolah nasi dengan cara pengolahan dimana bahan makanannya diletakkan dalam alat tertentu (misalnya kukusan) dan selanjutnya dimatangkan dengan uap air.</p> <p>5) Nasi goreng Sesungguhnya adalah nasi sisa yang dingin yang dimanfaatkan kembali untuk sarapan pagi yaitu dengan mengolah kembali bahan makanan dalam penggorengan yang berisi minyak</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Jika mampu menyebutkan 5 poin dengan tepat - Jika mampu menyebutkan 4 point dengan tepat - Jika mampu menyebutkan 3 point dengan tepat - Jika mampu menyebutkan 2 point dengan tepat - Jika mampu menyebutkan 1 point dengan tepat - Jika tidak dapat menyebutkan sama sekali 	<p align="center">5</p> <p align="center">4</p> <p align="center">3</p> <p align="center">2</p> <p align="center">1</p> <p align="center">0</p>

	<p>goreng, mentega, atau margarin yang cukup panas.</p> <p>6) Nasi yang dibungkus daun Membutuhkan waktu yang relatif lebih lama dalam mengolahnya dibanding dengan nasi yang diliwet atau dikukus. Misal : arem – arem, lontong, ketupat, dan bakcang.</p> <p>7) Nasi istimewa Nasi yang dihidangkan sangat spesial, karena nasi ini dibuat untuk keperluan tertentu, dengan syarat tertentu, yang kadang tidak boleh dilanggar. Contoh : nasi gurih atau nasi wuduk dan nasi kuning</p> <p>8) Tumpeng Selalu dijadikan sebagai sarana atau simbol dalam kebudayaan Jawa</p>		
E3	<p>Bahan makanan yang digunakan untuk membuat hidangan nasi adalah beras. Beras merupakan bahan makana yang dihasilkan dari padi. Beberapa jenis padi yang terkenal antara lain biji panjang, biji sedang, dan biji pendek.</p> <p>Biji panjang lebih sering direbus atau digoreng sementara itu biji pendek lebih disukai untuk pudding beras. Milled rice (padi yang digiling).</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Jika mampu menguraikan bahan untuk hidangan dari nasi dengan tepat disertai contohnya - Jika mampu menguraikan bahan untuk hidangan dari nasi dengan tepat tanpa disertai contohnya - Jika mampu menyebutkan bahan untuk hidangan dari nasi dengan tepat - Jika tidak mampu menguraikan bahan untuk hidangan dari nasi dengan tepat disertai contohnya 	<p>3</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>0</p>
E4	<p>1) Merebus Merebus dengan banyak air, merebus dengan banyak air dengan perbandingan 1 : 4 sampai 1 : 6 dan tergantung dari macam berasnya, misalnya beras baru dengan perbandingan 1 : 4 dan beras lama dengan perbandingan 1 : 6 maka hasilnya bubur. Untuk menambah rasa bias ditambahkan garam, daun pandan atau daun salam.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Jika mampu menentukan 3 cara mengolah hidangan dari nasi dengan tepat - Jika mampu menentukan 2 cara mengolah hidangan dari nasi dengan tepat - Jika mampu menentukan 1 cara mengolah hidangan dari nasi dengan tepat - Jika tidak mampu menentukan cara mengolah hidangan dari nasi dengan tepat 	<p>3</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>0</p>

	<p>Merebus dengan sedikit air, memasak nasi dengan cara merebus seperti alat rice cooker menggunakan air lebih sedikit dan disebut menanak atau meliwet. Perbandingan beras dan air tergantung keadaan beras. 1 : 2 untuk nasi lunak, 1 : 1,5 untuk nasi sedang, 1 : 1 untuk nasi keras.</p> <p>2) Mengukus Memasak nasi dengan menggunakan uap air mendidih. Alat yang digunakan untuk memasak nasi adalah dandang, kukusan atau soblok dan risopan</p> <p>3) Mengetim Memasak bahan makanan pada sebuah tempat yang dipanaskan dalam air mendidih. Dengan mengetim dapat diperoleh nasi yang lunak dan bergizi tinggi karena tidak ada zat yang hilang.</p>	-	
E5	<p>3) Nasi kuning Dihidangkan di atas tampah atau piring yang dialasi daun pisang yang dibentuk (samir). Nasi dibentuk sesuai dengan selera. Nasi dilengkapi dengan lauk pauk: daging, ayam, sayuran yang ditempatkan dalam wadah dan diberi hiasan.</p> <p>4) Nasi uduk Dihidangkan di atas tampah atau piring ceper bulat yang dialasi samir dan dilengkapi dengan lauk pauk dari daging, ayam, sayuran, kerupuk, telur dan ditempatkan dalam wadah dan diberi hiasan.</p>	<p>- Jika dapat menganalisis 2 perbedaan hidangan dari nasi di berbagai wilayah Indonesia</p> <p>- Jika dapat menganalisis 1 perbedaan hidangan dari nasi di berbagai wilayah Indonesia</p> <p>- Jika tidak dapat menganalisis perbedaan hidangan dari nasi di berbagai wilayah Indonesia</p>	<p>4</p> <p>2</p> <p>0</p>

PENENTUAN NILAI AKHIR : $\frac{Skoryangdiperoleh}{TotalSkor} \times 100$

**SOAL POST TEST
TAHUN AJARAN 2017/2018**

Mata Pelajaran	: Kompetensi Kejuruan
Kompetensi Keahlian	: Jasa Boga
Kompetensi Dasar	: Mengolah Hidangan Nasi dan Mie
Kelas/Semester	: XI/3
Hari/Tanggal	: Kamis/ 12 Oktober 2017
Waktu	: 45 menit
Type Soal	: Close Book

A. Pilihan Ganda

Pilihlah jawaban di bawah ini yang paling tepat dengan memberi tanda silang (X)!

1. Beras (atau kadang-kadang sereal) yang telah direbus dan ditanak untuk membangkitkan aroma nasi dan membuatnya lebih lunak tetapi tetap terjaga konsistensinya adalah pengertian...
 - a. Lontong
 - b. Nasi
 - c. Arem – arem
 - d. Ketupat

2. Cara pengolahan nasi yang dimatangkan secara langsung dalam air mendidih dan disajikan dengan sambal goreng jipang, ayam dan telur yang diopor merupakan jenis hidangan nasi...
 - e. Nasi liwet
 - f. Nasi tim
 - g. Nasi kukus
 - h. Nasi istimewa


3. Padi yang varietasnya paling populer digunakan pada servis penyajian makanan, nilai nutrisinya tinggi dan ketika dimasak bentuk dan teksturnya tetap adalah jenis padi...
 - a. *Brown rice* (padi cokelat)
 - b. *Unpolished rice* (padi tanpa digosok)
 - c. *Converted rice*
 - d. *Precooked* atau nasi instan

4. Berikut ini termasuk dalam metode pengolahan nasi, kecuali...
 - a. Metode *Blanch*
 - b. Metode Oven
 - c. Metode Range-top
 - d. Metode *Pilaff*

5. Nasi yang dihidangkan di atas tampah atau piring ceper bulat yang dialasi samir dan dilengkapi dengan lauk pauk dari daging, ayam, sayuran, kerupuk, telur dan ditempatkan dalam wadah dan diberi hiasan adalah penyajian nasi...
 - a. Nasi uduk
 - b. Nasi liwet
 - c. Nasi kuning
 - d. Nasi kukus

B. Matching Test

Jodohkanlah soal dan jawaban dibawah ini secara tepat!

Soal	Jawaban
1. Makanan dari beras yang menggunakan bahan cair yang berupa air, kaldu atau santan dengan perbandingan 1:4 atau 1:6 disebut...	a. Nasi kuning b. Nasi liwet c. Bubur
2. Beras yang memiliki kriteria setelah dimasak yaitu kering, tidak lengket, dan mempunyai aroma yang baik serta cocok untuk semua hidangan adalah...	d. Nasi kukus e. Beras alami, brown rice f. Backang
3. Nasi yang dihidangkan di atas tampah atau piring yang dialasi daun pisang yang dibentuk (samir). Nasi dibentuk sesuai dengan selera. Nasi dilengkapi dengan lauk pauk: daging, ayam, sayuran yang ditempatkan dalam wadah dan diberi hiasan adalah cara penyajian...	
4. Alat di bawah ini biasanya digunakan untuk mengolah... 	
5. Hidangan nasi yang diisi dan dibungkus dengan daun bamboo disebut...	

C. Uraian

Jawablah Pertanyaan di Bawah ini dengan Benar !

1. Jelaskan pengertian nasi!
2. Sebutkan dan beri uraian singkat 5 jenis hidangan dari nasi yang kalian ketahui!
3. Tentukanlah dan uraikan bahan hidangan nasi yang kalian ketahui!
4. Uraikanlah dengan tepat 3 metode atau cara yang digunakan dalam pembuatan hidangan dari nasi!
5. Berikanlah 2 contoh perbedaan hidangan nasi di berbagai wilayah Indonesia!

~SELAMAT MENGERJAKAN~

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah : SMK PGRI 1 SENTOLO
Program Keahlian : Tata Boga
Mata Pelajaran : Kompetensi Kejuruan
Kelas/Semester : XI / 3
Tahun Pelajaran : 2017/2018
Alokasi Waktu : 5 x 45 menit (1 x pertemuan)
KKM : 78
Penyusun : Hesti Wulandari

A. Standar Kompetensi : Mengolah Makanan Indonesia
B. Kompetensi Dasar : Mengolah Hidangan Nasi dan Mie
C. Indikator :

1. Mengidentifikasi produk nasi
2. Menyiapkan, mengolah, menata dan menyajikan hidangan dari nasi
3. Menyimpan hidangan dari nasi

D. Tujuan Pembelajaran

1. Peserta didik mampu menjelaskan pengertian hidangan nasi
2. Peserta didik mampu menyebutkan macam hidangan dari nasi
3. Peserta didik mampu menyebutkan peralatan pengolahan makanan
4. Peserta didik mampu menjelaskan pemilihan bahan makanan
5. Peserta didik mampu menyebutkan macam bumbu dan cara penanganannya
6. Peserta didik mampu menjelaskan teknik mengolah hidangan dari nasi secara tepat.
7. Peserta didik dapat menjelaskan persiapan hidangan dari nasi dengan benar
8. Peserta didik dapat menjelaskan hidangan dari nasi dengan tepat
9. Peserta didik dapat mengetahui cara menyimpan hidangan dari nasi dengan baik

E. Materi Ajar

1. Pengertian hidangannasi
2. Macam-macam hidangan darinasi
3. Peralatan pengolahan makanan

4. Pemilihan bahan makanan
5. Teknik mengolah hidangan dari nasi
6. Teknik menyimpan hidangan nasi

F. Pendekatan dan Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : PAKEM
2. Metode : *Cooperative learning*, Ceramah, Diskusi, Tanya jawab

G. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan
<p>Kegiatan awal</p> <p>Pendahuluan</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Salam ▪ Absensi <p>Apersepsi</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Memberikan kesempatan bagi siswa untuk bertanya terlebih dahulu tentang materi yang belum dipahami dengan benar.
<p>Kegiatan inti</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Guru memberikan soal ulangan tengah semester kepada peserta didik. ▪ Guru menjaga dan mengawasi peserta didik selama mengerjakan soal ulangan tengah semester ▪ Guru memberi media pembelajaran berupa pemutaran video pembuatan mie ayam guna menambah pengetahuan peserta didik untuk persiapan praktik pembuatan mie ayam ▪ Guru memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk menuliskan lembar kerja siswa untuk praktik pembuatan arem-arem. ▪ Guru memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk bertanya mengenai resep, langkah, dan komponen lain dalam penyusunan lembar kerja siswa
<p>Penutup</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Guru memberikan penjelasan persiapan praktek pada tatap muka selanjutnya. ▪ Pembelajaran ditutup dengan doa
<p>Kegiatan Penutup</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Rangkuman ▪ Penutupan dengan salam

H. Alat/media/Sumber Belajar

a. Alat/media:

- Papan tulis
- Spidol
- Power point dan LCD

b. Sumber Belajar

Ekawatiningsih Prihasuti, dkk. 2008. *Restoran Jilid 2 SMK*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.

Marwanti. 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta : Adicita Karya Nusa.

Modul Pengolahan Makanan Indonesia disusun oleh Titin Hera Widi Handayani dan Marwanti.

I. Teknik Penilaian

Tes tertulis (terlampir)

Sentolo, Oktober 2017

Mengetahui,

Kepala Sekolah

Mahasiswa PLT

Dra. Nur Aini Sulistyawati
NIP.19660212 199103 2 008

Hesti Wulandari
NIM.14511241003

Kisi-Kisi Tes Ujian Tengah Semester

Sekolah : SMK PGRI 1 SENTOLO
Program Studi Keahlian : Tata Boga
Kompetensi Keahlian : Mengolah Hidangan Nasi dan Mie
Kelas/Semester : XI/3
Hari/Tanggal : Kamis/ 19 Oktober 2017
Waktu : 2 x 45 menit
Type Soal : *Close Book*

Standar Kompetensi	Kompetensi Dasar	Materi pokok	Pengalaman Belajar	Indikator	Bentuk Tes
Mengolah Makanan Indonesia	2.5.Mengolah Hidangan Nasi dan Mie	Pengertian hidangan nasi	C2	Menjelaskan pengertian bahan hidangan nasi	Uraian Singkat
		Klasifikasi hidangan nasi	C1	Menyebutkan jenis hidangan nasi	Uraian Singkat
			C3	Menentukan hidangan nasi di Indonesia	Uraian Singkat
			C6	Membandingkan perbedaan dari dua macam hidangan dari nasi	Essay
			C2	Menjelaskan ciri-ciri hidangan dari nasi	Essay
		Macam-macam bahan makanan	C1	Menyebutkan klasifikasi bahan utama hidangan nasi	Uraian Singkat
			C3	Menentukan perbandingan pembuatan salah satu jenis hidangan nasi	Uraian Singkat
			C1	Menyebutkan contoh hidangan dari nasi	Uraian Singkat
			C3	Menentukan jenis cairan pembuatan hidangan nasi	Uraian Singkat

Standar Kompetensi	Kompetensi Dasar	Materi pokok	Pengalaman Belajar	Indikator	Bentuk Tes
Mengolah Makanan Indonesia	2.4 Mengolah Hidangan Nasi dan Mie		C3	Menentukan bahan khas pada olahan hidangan dari nasi	Uraian Singkat
			C1	Menyebutkan ciri-ciri dari bahan utama hidangan dari nasi	Essay
			C2	Menjelaskan cara penyimpanan bahan utama hidangan dari nasi	Essay
		Pengolahan hidangan nasi	C3	Menentukan teknik olah pengolahan hidangan nasi	Uraian Singkat
		Teknik penataan/ pemyajian hidangan nasi	C1	Menyebutkan pelengkap hidangan dari nasi	Uraian Singkat

Mengembangkan Tes/Petikan dari Kisi-kisi di atas

No soal	Indikator Pencapaian Kompetensi	Pengalaman Kognitif	Soal	Kunci Jawaban	Skor
	Menyebutkan jenis hidangan nasi berdasarkan ciri-cirinya	C2	A 1. Makanan dari beras yang menggunakan bahan cair berupa air, kaldu, atau santan dalam jumlah banyak adalah...	Bubur	1
	Menjelaskan pengertian bahan hidangan nasi	C2	2. Beras adalah...	Bagian bulir padi (gabah) yang telah dipisahdari sekam.	1
	Menyebutkan klasifikasi bahan utama hidangan nasi	C1	3. Klasifikasi beras berdasarkan warnanya,,	Putih, merah, hitam	1
	Menentukan perbandingan pembuatan salah satu jenis hidangan nasi	C3	4. Bahan cair yang digunakan untuk memasak bubur adalah... : ...	1 : 4 sampai 1 : 6	1
	Menyebutkan klasifikasi bahan utama hidangan nasi	C1	5. Contoh hidangan nasi dalam daun,,	Arem-arem, lontong, ketupat, bakcang	1
	Menentukan teknik olah pengolahan hidangan nasi	C3	6. Teknik olah yang digunakan dalam pembuatan nasi tim adalah mengetim atau disebut juga dengan...	<i>Au ban marie</i>	1
	Menentukan jenis cairan pembuatan hidangan nasi	C3	7. Cairan yang digunakan dalam membuat bubur ayam berasal dari...	Kaldu ayam	1
	Menentukan jenis cairan pembuatan hidangan nasi	C3	8. Selain air kaldu, cairan yang digunakan dalam membuat nasi briyani adalah...	Susu	1
	Menentukan jenis cairan pembuatan hidangan nasi	C3	9. Cairan yang digunakan dalam membuat nasi kuning dan nasi uduk adalah...	Santan	1

No soal	Indikator Pencapaian Kompetensi	Pengalaman Kognitif	Soal	Kunci Jawaban	Skor
	Menentukan hidangan nasi di Indonesia	C3	10. Daerah Bali memiliki nasi khas yang banyak dijual di pasar, di Pulau Jawa orang mengenalnya dengan nama nasi kucing, sedangkan di Bali disebut disebut dengan...	Nasi Jinggo	1
	Menentukan hidangan nasi di Indonesia	C3	11. Nasi megono berasal dari daerah...	Pekalongan	1
	Menentukan hidangan nasi di Indonesia	C3	12. Nasi jamblang berasal dari daerah...	Cirebon	1
	Menyebutkan pelengkap hidangan dari nasi	C1	13. Taburan rempah yang yang menjadi ciri khas pada nasi ulam terbuat dari...	Serundeng	1
	Menyebutkan pelengkap hidangan dari nasi	C1	14. Buah pelengkap dalam menghidangkan hasil nasi kebuli yaitu...	Nanas	1
	Menyebutkan pelengkap hidangan dari nasi	C1	15. Kacang tanah dan kering tempe merupakan pelengkap pada masakan...	Nasi kuning	1
	Menyebutkan pelengkap hidangan dari nasi	C1	16. Emping dan sambal cuka pelengkap untuk nasi...	Nasi uduk	1
	Menyebutkan jenis hidangan nasi	C1	17. Macam-macam hidangan dari nasi,,	Bubur, nasi tim, nasi liwet, nasi kukus, nasi goreng, nasi yang dibungkus daun (arem-arem, lontong, ketupat, bakcang)	1
	Menentukan hidangan nasi di Indonesia	C3	18. Bubur yang berasal dari daerah Manado adalah...	Bubur tinotuan	1
	Menentukan bahan khas pada olahan hidangan dari nasi	C3	19. Sayuran hijau yang ditambahkan pada bubur khas Manado yaitu...	Bayam	1
	Menentukan hidangan nasi di Indonesia	C3	20. Bubur khas daerah Papua yang terbuat dari sagu atau tepung sagu adalah...	Bubur papeda	1

No soal	Indikator Pencapaian Kompetensi	Pengalaman Kognitif	Soal	Kunci Jawaban	Skor
	Menyebutkan ciri-ciri dari bahan utama hidangan dari nasi	C1	B 1. Sebutkan ciri-ciri dari nasi/beras baru!	a) Berwarna putih bersih (kecuali beras hitam atau merah) b) Beraroma segar c) Butirannya keras dan utuh d) Tidak dapat menyerap air banyak e) Tidak ada benda asing (ulat, jamur, batu, pasir, gabah)	10
	Menjelaskan cara penyimpanan bahan utama hidangan dari nasi	C2	2. Jelaskan 3 cara penyimpanan beras agar lebih tahan lama!	a) Simpan pada tempat yang kering dan tidak lembab b) Beri alas pada bagian bawahnya c) Simpan beras dalam kondisi tertutup agar tidak ada serangga atau benda asing yang masuk d) Jauhkan dari sinar matahari	10
	Membandingkan perbedaan dari dua macam hidangan dari nasi	C6	3. Sebutkan 3 perbedaan dari nasi dan bubur!	Nasi: a) Jumlah cairan yang ditambahkan lebih sedikit b) Tekstur dari olahan nasi padat c) Daya cerna nasi lebih lama dibanding bubur sehingga lebih mengenyangkan Bubur: a) Jumlah cairan yang	10

				<p>ditambahkan lebih banyak</p> <p>b) Tekstur dari olahan bubur lebih cair dan lunak</p> <p>c) Daya cerna bubur lebih cepat sehingga tidak lama mengenyangkan</p>	
	Menjelaskan ciri-ciri hidangan dari nasi	C2	4. Jelaskan ciri-ciri dari nasi lengko!	<p>a) Berasal dari daerah Cirebon</p> <p>b) Hidangan utama berupa nasi putih</p> <p>c) Bahan-bahan yang digunakan nabati (non hewani)</p> <p>d) Bahan pelengkap yang digunakan tempe dan tahu goreng, mentimun, tauge rebus</p> <p>e) Disiram menggunakan bumbu kacang dan kecap.</p>	10
	Menjelaskan ciri-ciri hidangan dari nasi	C2	5. Jelaskan ciri-ciri dari bubur ase!	<p>a) Disajikan menggunakan semur daging</p> <p>b) Warnanya lebih gelap dibanding bubur lain</p> <p>c) Biasanya disajikan dengan ikan teri jengki dan kentang</p> <p>d) Dissajikan dengan asinan</p> <p>e) Dilengkapi kacang tanah goreng dan potongan kucai</p>	10

RUBRIK PENILAIAN SOAL ESSAY MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

No soal	Indikator Jawaban	Kriteria	Skor
E1	a) Berwarna putih bersih (kecuali beras hitam atau merah) b) Beraroma segar c) Butirannya keras dan utuh d) Tidak dapat menyerap air banyak e) Tidak ada benda asing (ulat, jamur, batu, pasir, gabah).	- Jika mampu menyebutkan ciri-ciri beras baru dengan lengkap mencakup 5 indikator - Jika mampu menyebutkan ciri-ciri beras baru dengan lengkap mencakup 4 indikator - Jika mampu menyebutkan ciri-ciri beras baru dengan lengkap mencakup 3 indikator - Jika mampu menyebutkan ciri-ciri beras baru dengan lengkap mencakup 2 indikator - Jika mampu menyebutkan ciri-ciri beras baru dengan lengkap mencakup 1 indikator - Jika tidak mampu menyebutkan ciri-ciri beras baru dengan tepat	10 8 6 4 2 1
E2	a) Simpan pada tempat yang kering dan tidak lembab b) Beri alas pada bagian bawahnya c) Simpan beras dalam kondisi tertutup agar tidak ada serangga atau benda asing yang masuk d) Jauhkan dari sinar matahari	- Jika mampu menyebutkan 3 cara penyimpanan beras agar lebih tahan lama dengan tepat - Jika mampu menyebutkan 2 cara penyimpanan beras agar lebih tahan lama dengan tepat - Jika mampu menyebutkan 1 cara penyimpanan beras agar lebih tahan lama dengan tepat - Jika tidak dapat menyebutkan sama sekali	10 7 4 1
E3	Nasi: a) Jumlah cairan yang ditambahkan lebih sedikit b) Tekstur dari olahan nasi padat c) Daya cerna nasi lebih lama dibanding bubur sehingga lebih mengenyangkan Bubur: a) Jumlah cairan yang ditambahkan lebih banyak b) Tekstur dari olahan bubur lebih cair dan lunak	- Jika mampu menguraikan 3 perbedaan nasi dan bubur dengan benar - Jika mampu menguraikan 2 perbedaan nasi dan bubur dengan benar - Jika mampu menguraikan 1 perbedaan nasi dan bubur dengan benar - Jika tidak mampu menguraikan perbedaan nasi dan bubur dengan tepat	10 7 4 1

	c) Daya cerna bubur lebih cepat sehingga tidak lama mengenyangkan		
E4	a) Berasal dari daerah Cirebon b) Hidangan utama berupa nasi putih c) Bahan-bahan yang digunakan nabati (non hewani) d) Bahan pelengkap yang digunakan tempe dan tahu goreng, mentimun, tauge rebus e) Disiram menggunakan bumbu kacang dan kecap.	- Jika mampu menyebutkan 5 ciri-ciri nasi lengko dengan benar - Jika mampu menyebutkan 4 ciri-ciri nasi lengko dengan benar - Jika mampu menyebutkan 3 ciri-ciri nasi lengko dengan benar - Jika mampu menyebutkan 2 ciri-ciri nasi lengko dengan benar - Jika mampu menyebutkan 1 ciri-ciri nasi lengko dengan benar - Jika tidak mampu menyebutkan ciri-ciri nasi lengko dengan benar	10 8 6 4 2 1
E5	a) Disajikan menggunakan semur daging b) Warnanya lebih gelap dibanding bubur lain c) Biasanya disajikan dengan ikan teri jengki dan kentang d) Dissajikan dengan asinan e) Dilengkapi kacang tanah goreng dan potongan kucai	- Jika mampu menyebutkan 5 ciri-ciri bubur ase dengan benar - Jika mampu menyebutkan 4 ciri-ciri bubur ase dengan benar - Jika mampu menyebutkan 3 ciri-ciri bubur ase dengan benar - Jika mampu menyebutkan 2 ciri-ciri bubur ase dengan benar - Jika mampu menyebutkan 1 ciri-ciri bubur ase dengan benar - Jika tidak mampu menyebutkan ciri-ciri bubur ase dengan benar	10 8 6 4 2 1

PENENTUAN NILAI AKHIR : $\frac{\text{Skor yang diperoleh}}{\text{Total Skor}} \times 100$

SOAL UTS KELAS XI SEMESTER GASAL
MENGOLAH MAKANAN INDONESIA
TAHUN 2017/2018

Kamis, 19 Oktober 2017

Nama & No. Absen :

Isilah titik-titik di bawah ini dengan jawaban singkat dan jelas!

1. Makanan dari beras yang menggunakan bahan cair berupa air, kaldu, atau santan dalam jumlah banyak adalah...
2. Beras adalah...
3. Klasifikasi beras berdasarkan warnanya,,
4. Bahan cair yang digunakan untuk memasak bubur adalah... : ...
5. Contoh hidangan nasi dalam daun,,
6. Teknik olah yang digunakan dalam pembuatan nasi tim adalah mengetim atau disebut juga dengan...
7. Cairan yang digunakan dalam membuat bubur ayam berasal dari...
8. Selain air kaldu, cairan yang digunakan dalam membuat nasi briyani adalah...
9. Cairan yang digunakan dalam membuat nasi kuning dan nasi udak adalah...
10. Daerah Bali memiliki nasi khas yang banyak dijual di pasar, di Pulau Jawa orang mengenalnya dengan nama nasi kucing, sedangkan di Bali disebut disebut dengan...
11. Nasi megono berasal dari daerah...
12. Nasi jamblang berasal dari daerah...
13. Taburan rempah yang yang menjadi ciri khas pada nasi ulam terbuat dari...
14. Buah pelengkap dalam menghidangkan hasil nasi kebuli yaitu...
15. Kacang tanah dan kering tempe merupakan pelengkap pada masakan...
16. Emping dan sambal cuka pelengkap untuk nasi...
17. Macam-macam hidangan dari nasi,,,
18. Bubur yang berasal dari daerah Manado adalah...
19. Sayuran hijau yang ditambahkan pada bubur khas Manado yaitu...
20. Bubur khas daerah Papua yang terbuat dari sagu atau tepung sagu adalah...

Jawablah pertanyaan-pertanyaan di bawah ini dengan benar!

1. Sebutkan ciri-ciri dari nasi/beras baru!
2. Jelaskan 3 cara penyimpanan beras agar lebih tahan lama!
3. Sebutkan 3 perbedaan dari nasi dan bubur!
4. Jelaskan ciri-ciri dari nasi lengko!
5. Jelaskan ciri-ciri dari bubur ase!

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah : SMK PGRI 1 SENTOLO
Program Keahlian : Tata Boga
Mata Pelajaran : Kompetensi Kejuruan
Kelas/Semester : XI / 3
Tahun Pelajaran : 2017/2018
Alokasi Waktu : 5 x 45 menit (1 x pertemuan)
KKM : 78
Penyusun : Hesti Wulandari

A. Standar Kompetensi : Mengolah Makanan Indonesia
B. Kompetensi Dasar : Mengolah Hidangan Nasi dan Mie
C. Indikator :

1. Menyiapkan dan mengolah hidangan dari nasi
2. Menata / menyajikan hidangan nasi
3. Menyimpan hidangannasi

D. Tujuan Pembelajaran

1. Peserta didik dapat menyiapkan hidangan dari nasi dengan benar
2. Peserta didik dapat mengolah hidangan dari nasi dengan tepat
3. Peserta didik dapat menata hidangan dari nasi dengan baik
4. Peserta didik dapat menyimpan hidangan nasi dengan tepat

E. Materi Ajar

1. Bahan dan alat mengolah hidangan dari nasi
2. Teknik olah dan prosedur mengolah hidangan dari nasi
3. Bahan garnish menata hidangan dari nasi
4. Teknik menyimpan hidangan nasi

F. Pendekatan dan Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : PAKEM
2. Metode : Praktikum, Diskusi, Tanya jawab

G. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan
<p>Kegiatan Pendahuluan</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Pembukaan dengan mengucapkan salam▪ Berdoa untuk memulai kegiatan▪ Mengabsen siswa <p>Apersepsi :</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Menanyakan kesiapan resep▪ Menjelaskan alat dan bahan dalam pengolahan proses pengolahan hidangan dari nasi (arem – arem ayam dan arem – arem kuning isi hati ampela)▪ Menjelaskan proses pengolahan arem – arem ayam dan arem – arem kuning isi hati ampela▪ Membagi siswa menjadi 3 kelompok, kemudian membagi tugas praktik kepada siswa
<p>Kegiatan Inti</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Guru memantau dan membimbing siswa dalam melakukan persiapan diri, persiapan alat, dan persiapan bahan.▪ Tiap kelompok mempraktikkan mengolah dengan dibantu dan dibimbing oleh guru.▪ Menghidangkan/menyajikan hasil praktik▪ Mengemas dan menyimpan produk▪ Laporan Hasil Penjualan▪ Guru mengevaluasi hasil praktik siswa
<p>Penutup</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Rangkuman▪ Pembelajaran ditutup dengan doa

H. Alat/media/Sumber Belajar

a. Alat/media:

- *Job Sheet*

b. Sumber Belajar

EkawatiningsihPrihasuti, dkk. 2008. *Restoran Jilid 2 SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.

Marwanti. 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta : Adicita Karya Nusa.

Modul Pengolahan Makanan Indonesia disusun oleh Titin Hera Widi
Handayani dan Marwanti.

I. Teknik Penilaian

Tes praktik (*Terlampir*)

Sentolo, Oktober 2017


Mengetahui,

Kepala Sekolah

Mahasiswa PLT

Dra. Nur Aini Sulistyawati
NIP.19660212 199103 2 008

Hesti Wulandari
NIM.14511241003

	TATA BOGA		
	SMK PGRI 1 SENTOLO		
	JOB SHEET PRAKTIKUM MENGOLAH MAKANAN INDONESIA		
	SEMESTER 3	Mengolah Hidangan dari Nasi dan Mie	225 menit

A. Resep Arem – Arem Ayam


No.	Nama Bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
1.	Beras	500	Gram	
2.	Santan kental	1 – 1,5	Lt	Disesuaikan dengan berasnya
3.	Garam	Sck		Dicicipi rasanya
4.	Daun salam	2	Lbr	
	Bahan Isi			
5.	Kentang	200	Gram	Dikupas, potong dadu 5 mm x 5 mm, goreng sebentar
6.	Daging ayam	200	Gram	Direbus, suwir – suwir, haluskan
7.	Bawang putih	2	Siung	Dihaluskan
8.	Garam	Sck		
9.	Sereh	1	Btg	Dimemarkan
10.	Cabai merah	3	Buah	Direbus, dihaluskan
11.	Bawang merah	3	Buah	Dihaluskan
12.	Lengkuas	1	Cm	Dimemarkan
13.	Santan	100	MI	
14.	Daun salam	1	Lbr	
15.	Gula pasir	¼	Sdt	

Cara Membuat :

1. Masak beras bersama – sama santan, garam, dan daun salam sampai menyusut (dicicipi rasanya).
2. Ambil daun pisang, isikan beras yang sudah dimasak (ditimbang 50 gram) dengan ayam, bentuk silinder (panjang 7 cm, diameter 3 cm).
3. Bungkus bentuk silinder dan tekan adonan dengan pelepah pisang supaya adonan padat.
4. Masukkan ke dalam langseng, dan kukus sampai matang (45 menit / daun berwarna kecoklatan).

Isi

1. Tumis bumbu halus, tambahkan ayam yang sudah dihaluskan, lengkuas, sereh, daun salam, dan dimasak sebentar.
2. Tambahkan kentang goreng dan santan masak sampai santan mengental.
3. Cicipi rasanya

	TATA BOGA		
	SMK PGRI 1 SENTOLO		
	JOB SHEET PRAKTIKUM MENGOLAH MAKANAN INDONESIA		
	SEMESTER 3	Mengolah Hidangan dari Nasi dan Mie	225Menit

B. Resep Arem – Arem Kuning Isi Hati Ampela

No.	Nama Bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
1.	Beras	500	Gram	
2.	Santan kental	1 – 1,5	Liter	Disesuaikan dengan berasnya
3.	Garam	Sck		Dicipi rasanya
4.	Daun salam	2	Lbr	
5.	Kunyit	3	Ruas jari	Dibakar dan dihaluskan
	Bahan Isi			
6.	Kentang	200	Gram	Dikupas, potong dadu 5 mm x 5 mm, goreng sebentar
7.	Hati dan ampela ayam	200	Gram	Direbus, potong dadu 5 mm, goreng sebentar
8.	Bawang putih	2	Siung	Dihaluskan
9.	Garam	Sck		
10.	Sereh	1	Btg	Dimemarkan
11.	Cabai merah	3	Buah	Direbus, dihaluskan
12.	Bawang merah	3	Buah	Dihaluskan
13.	Lengkuas	1	Cm	Dimemarkan
14.	Santan	100	Ml	
15.	Daun salam	1	Lbr	
16.	Gula pasir	¼	Sdt	

Cara Membuat :

1. Masak beras bersama – sama santan, garam, kunyit yang telah dihaluskan dan daun salam sampai menyusut (dicipi rasanya).
2. Ambil daun pisang, isikan beras yang sudah dimasak (ditimbang 50 gram) dengan ayam, bentuk silinder (panjang 7 cm, diameter 3 cm).
3. Bungkus bentuk silinder dan tekan adonan dengan pelepah pisang supaya adonan padat.
4. Masukkan ke dalam langseng, dan kukus sampai matang (45 menit / daun berwarna kecoklatan).

Isi

1. Tumis bumbu halus, tambahkan hati dan ampela ayam, lengkuas, sereh, daun salam, dan dimasak sebentar.
2. Tambahkan kentang goreng dan santan masak sampai santan mengental.
3. Cicipi rasanya dan tambahkan sedikit gula pasir.

LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK

Kelompok :

Kelas :

Kompetensi Dasar :

Masakan :

Hari/tanggal :

Anggota Kelompok :

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.

No.	Aspek yang Dinilai	Bobot	Nilai						Ket
			1	2	3	4	5	6	
1.	Persiapan alat dan bahan	10							
2.	Penampilan peserta didik	10							
3.	Proses ketepatan teknik	15							
4.	Hasil								
	a. Rasa	20							
	b. Tekstur	15							
	c. Penyajian	15							
5.	Inventaris alat	5							
6.	Alokasi waktu	5							
7.	Berkemas	5							
	Jumlah								

Penjualan :

Evaluasi :

**KISI-KISI PENILAIAN KETRAMPILAN (PSIKOMOTOR) PADA MATA PELAJARAN KOMPETENSI KEJURUAN
MENGOLAH HIDANGAN NASI**

Standar Kompetensi	Kompetensi Dasar	Aspek Keterampilan	Target Capaian Ideal Keterampilan	Bobot Skor
Mengolah Makanan Indonesia	2.4. Mengolah Hidangan Nasi dan Mie	1. Persiapan alat dan bahan	a. Menyiapkan bahan praktik membuat arem – arem ayam dan arem – arem kuning isi hati ampela dengan tepat b. Menyiapkan alat praktik mengolah hidangan nasi dengan benar c. Menyiapkan LKS membuat olahan hidangan nasi dengan tepat	10
		2. Penampilan peserta didik	a. Menggunakan baju putih bersih dan rapi b. Menggunakan bawahan hitam panjang c. Menggunakan <i>Safety shoes</i> d. Rambut atau kerudung rapi	10
		3. Proses ketepatan teknik	c. Mengolah hidangan nasi dengan menggunakan teknik yang tepat d. Mengolah pelengkap hidangan nasi dengan benar	15
		4. Hasil		
		a) Rasa	a. Rasa dari hidangan nasi yang diolah pas dan enak b. Rasadari isian hidangan nasi tepat	20
		b) Tekstur	a. Tekstur dari hidangan nasi yang diolah tepat b. Tekstur dan kematangan dari isian hidangan nasi benar	15
		c) Penyajian	a. Penyajian olahan hidangan dari nasi rapi dan menarik b. Ketepatan dalam membuat garnish	15
		5. Inventaris alat	a. Mengembalikan peralatan yang digunakan dengan lengkap b. Membersihkan peralatan dengan tepat c. Mengoperasikan peralatan dengan benar	5
6. Alokasi waktu	a. Mengolah hidangan dari nasi dengan cepat b. Menggunakan waktu yang efektif dalam membuat hidangan dari nasi c. Menerapkan tertib kerja yang tepat dan efisien dalam mengolah hidangan dari nasi	5		
7. Berkemas	a. Membersihkan peralatan dan tempat dengan tepat b. Melakukan berkemas secara cekatan dan efektif	5		
TOTAL				100

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah : SMK PGRI 1 SENTOLO
Program Keahlian : Tata Boga
Mata Pelajaran : Kompetensi Kejuruan
Kelas/Semester : XI / 3
Tahun Pelajaran : 2017/2018
Alokasi Waktu : 5 x 45 menit (1 x pertemuan)
KKM : 78
Penyusun : Hesti Wulandari

A. Standar Kompetensi : Mengolah Makanan Indonesia
B. Kompetensi Dasar : Mengolah Hidangan Nasi dan Mie
C. Indikator :

1. Menyiapkan dan mengolah hidangan dari mie
2. Menata / menyajikan hidangan mie
3. Menyimpan hidangan mie

D. Tujuan Pembelajaran

1. Peserta didik dapat menyiapkan hidangan dari mie dengan benar
2. Peserta didik dapat mengolah hidangan dari mie dengan tepat
3. Peserta didik dapat menata hidangan dari mie dengan baik
4. Peserta didik dapat menyimpan hidangan mie dengan tepat

E. Materi Ajar

1. Bahan dan alat mengolah hidangan dari mie
2. Teknik olah dan prosedur mengolah hidangan dari mie
3. Bahan *garnish* menata hidangan dari mie
4. Teknik menyimpan hidangan mie

F. Pendekatan dan Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : PAKEM
2. Metode : Praktikum, Diskusi, Tanya jawab

G. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan
<p>Kegiatan Pendahuluan</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Pembukaan dengan mengucapkan salam▪ Berdoa untuk memulai kegiatan▪ Mengabsen siswa <p>Apersepsi :</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Menanyakan kesiapan resep▪ Menjelaskan alat dan bahan dalam pengolahan proses pengolahan hidangan dari mie (mie ayam)▪ Menjelaskan proses pengolahan mie ayam▪ Membagi siswa menjadi 3 kelompok, kemudian membagi tugas praktik kepada siswa
<p>Kegiatan Inti</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Guru memantau dan membimbing siswa dalam melakukan persiapan diri, persiapan alat, dan persiapan bahan.▪ Tiap kelompok mempraktikkan mengolah dengan dibantu dan dibimbing oleh guru.▪ Menghidangkan/menyajikan hasil praktik▪ Mengemas dan menyimpan produk▪ Guru mengevaluasi hasil praktik siswa
<p>Penutup</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Rangkuman▪ Pembelajaran ditutup dengan doa

H. Alat/media/Sumber Belajar

a. Alat/media:

- *Job Sheet*

b. Sumber Belajar

EkawatiningsihPrihasuti, dkk. 2008. *Restoran Jilid 2 SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.

Marwanti. 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta : Adicita Karya Nusa.

Modul Pengolahan Makanan Indonesia disusun oleh Titin Hera Widi Handayani dan Marwanti.

I. Teknik Penilaian

Tes praktik (*Terlampir*)

Sentolo, Oktober 2017


Mengetahui,

Kepala Sekolah

Mahasiswa PLT

Dra. Nur Aini Sulistyawati
NIP.19660212 199103 2 008

Hesti Wulandari
NIM.14511241003

	TATA BOGA		
	SMK PGRI 1 SENTOLO		
	JOB SHEET PRAKTIKUM MENGOLAH MAKANAN INDONESIA		
	SEMESTER 3	Mengolah Hidangan dari Nasi dan Mie	225 menit

A. Resep Mie Ayam

No.	Nama Bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
	Bahan Mie			
1.	Tepung terigu protein tinggi	237,5	Gram	
2.	Tepung tapioca	12,5	Gram	
3.	Soda kue	0,5	Gram	
4.	Garam	2,5	Gram	
5.	Minyak goreng	½	Sdm	
6.	Telur ayam	2	Btr	
	Bahan dan Bumbu Ayam			
7.	Dada ayam fillet	250	Gram	Dipotong kotak
8.	Bawang putih	3	Sung	Dicincang halus
9.	Daun bawang	1	Btg	Dicincang halus
10.	Saus tiram	3	Sdm	
11.	Kecap manis	4	Sdm	
12.	Kecap asin	2	Sdm	
13.	Merica bubuk	1	Sdt	
14.	Garam	Sck		
15.	Air	Sck		
	Bahan Kuah			
16.	Tulang ayam sisa <i>fillet</i>			
17.	Air	2	Lt	
18.	Bawang putih	4	Siung	Dimemarkan
19.	Jahe	3	cm	Dimemarkan
20.	Garam, merica, gula			Sck
21.	Daun bawang			Untuk taburan
22.	Bakso	Sck		
	Minyak Bawang			
23.	Minyak sayur	150	ml	
24.	Bawang putih	7	Siung	Dicincang
	Minyak untuk Mie			
25.	Minyak bawang	8	Sdm	
26.	Kecap asin	8	Sdt	
27.	Kecap ikan	4	Sdt	
28.	Minyak wijen	4	Sdt	
29.	Merica	3	Sdt	
	Sayuran			
30.	Sawi hijau			Direbus

Cara Membuat :

A. Mie Basah

1. Ambil minyak goreng + telur ayam (campuran 1) , aduk rata
2. Campur minyak goreng dan telur ayam, aduk rata.
3. Campur rata tepung terigu dengan soda kue dan garam.
4. Ke dalam tepung terigu, masukkan campuran (1) sedikit demi sedikit dan uli hingga rata. Titik kritis proses ini adalah:
 - a. Jangan langsung menambahkan semua bahan cair ke dalam tepung. Bahan cair/campuran (1) ditambahkan sedikit-sedikit/secukupnya, sampai adonan dapat mengempal dengan baik.
 - b. Jangan uli sampai kalis.
 - c. Jangan uli terlalu lama karena proses uli yang terlalu lama akan menyebabkan adonan menjadi kalis.
 - d. Proses pengulian dihentikan ketika adonan sudah dapat sedikit menempel/mengempal.
5. Proses *roll*/penipisan adonan. Roll adonan dengan beberapa step hingga ketebalan yang diinginkan (mulai dari ukuran yang paling tebal). Proses roll ini akan menyebabkan adonan menjadi kalis.
6. Potong lembaran mie tersebut dengan alat pemotong mie. Taburkan tepung tapioka agar tidak lekat satu sama lain.
7. Rebus mie selama 10-15 menit dalam air mendidih hingga terapung.
8. Lumuri dengan minyak sayur.

B. Ayam

4. Tumis bawang putih sampai harum. Tambahkan ayam aduk sampai berubah warna.
5. Masukkan saus tiram, kecap manis, kecap asin, garam, dan merica bubuk. Aduk rata.
6. Tuang sedikit air, masak sampai matang dan kental. Angkat dan sisihkan.

C. Kuah

Masukkan semua bahan masak dengan api kecil.

D. Minyak Bawang

Tumis hingga harum, dan kering dengan api kecil. Angkat, dinginkan. Simpan dalam wadah.

LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK

Kelompok :

Kelas :

Kompetensi Dasar :

Masakan :

Hari/tanggal :

Anggota Kelompok :

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.

No.	Aspek yang Dinilai	Bobot	Nilai						Ket
			1	2	3	4	5	6	
1.	Persiapan alat dan bahan	10							
2.	Penampilan peserta didik	10							
3.	Proses ketepatan teknik	15							
4.	Hasil								
	a. Rasa	20							
	b. Tekstur	15							
	c. Penyajian	15							
5.	Inventaris alat	5							
6.	Alokasi waktu	5							
7.	Berkemas	5							
	Jumlah								

Penjualan :

Evaluasi :

**KISI-KISI PENILAIAN KETRAMPILAN (PSIKOMOTOR) PADA MATA PELAJARAN KOMPETENSI KEJURUAN
MENGOLAH HIDANGAN MIE**

Standar Kompetensi	Kompetensi Dasar	Aspek Keterampilan	Target Capaian Ideal Keterampilan	Bobot Skor	
Mengolah Makanan Indonesia	2.4. Mengolah Hidangan Nasi dan Mie	1. Persiapan alat dan bahan	a. Menyiapkan bahan praktik membuat mie ayam dengan tepat b. Menyiapkan alat praktik membuat mie ayam dengan benar c. Menyiapkan LKS membuat mie ayam dengan tepat	10	
		2. Penampilan peserta didik	a. Menggunakan baju putih bersih dan rapi b. Menggunakan bawahan hitam panjang c. Menggunakan <i>Safety shoes</i> d. Rambut atau kerudung rapi	10	
		3. Proses ketepatan teknik	a. Mengolah hidangan mie dengan menggunakan teknik yang tepat b. Mengolah pelengkap hidangan mie dengan benar	15	
		4. Hasil	a) Rasa	a. Rasa dari hidangan mie yang diolah pas dan enak b. Rasa dari pelengkap hidangan mie tepat	20
			b) Tekstur	a. Tekstur dari hidangan mie yang diolah tepat b. Tekstur dan kematangan dari pelengkap hidangan mie benar	15
			c) Penyajian	a. Penyajian olahan hidangan dari mie rapi dan menarik b. Ketepatan dalam membuat garnish	15
		5. Inventaris alat	a. Mengembalikan peralatan yang digunakan dengan lengkap b. Membersihkan peralatan dengan tepat c. Mengoperasikan peralatan dengan benar	5	
		6. Alokasi waktu	a. Mengolah hidangan dari mie dengan cepat b. Menggunakan waktu yang efektif dalam membuat hidangan mie c. Menerapkan tertib kerja yang tepat dan efisien dalam mengolah hidangan dari mie	5	
7. Berkemas	a. Membersihkan peralatan dan tempat dengan tepat b. Melakukan berkemas secara cekatan dan efektif	5			
TOTAL				100	

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah : SMK PGRI 1 SENTOLO
Program Keahlian : Tata Boga
Mata Pelajaran : Kompetensi Kejuruan
Kelas/Semester : XI / 3
Tahun Pelajaran : 2017/2018
Alokasi Waktu : 5 x 45 menit (1 x pertemuan)
KKM : 78
Penyusun : Hesti Wulandari

A. Standar Kompetensi : Mengolah Makanan Indonesia
B. Kompetensi Dasar : Mengolah Hidangan Nasi dan Mie
C. Indikator :

1. Menyiapkan dan mengolah hidangan dari mie
2. Menata / menyajikan hidangan mie
3. Menyimpan hidangan mie

D. Tujuan Pembelajaran

1. Peserta didik dapat menyiapkan hidangan dari mie dengan benar
2. Peserta didik dapat mengolah hidangan dari mie dengan tepat
3. Peserta didik dapat menata hidangan dari mie dengan baik
4. Peserta didik dapat menyimpan hidangan mie dengan tepat

E. Materi Ajar

1. Bahan dan alat mengolah hidangan dari mie
2. Teknik olah dan prosedur mengolah hidangan dari mie
3. Bahan *garnish* menata hidangan dari mie
4. Teknik menyimpan hidangan mie

F. Pendekatan dan Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : PAKEM
2. Metode : Praktikum, Diskusi, Tanya jawab

G. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan
<p>Kegiatan Pendahuluan</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Pembukaan dengan mengucapkan salam▪ Berdoa untuk memulai kegiatan▪ Mengabsen siswa <p>Apersepsi :</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Menanyakan kesiapan resep▪ Menjelaskan alat dan bahan dalam pengolahan proses pengolahan hidangan dari mie (bola-bola misoa dan misoa goreng)▪ Menjelaskan proses pengolahan bola-bola misoa dan misoa goreng▪ Membagi siswa menjadi 3 kelompok, kemudian membagi tugas praktik kepada siswa
<p>Kegiatan Inti</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Guru memantau dan membimbing siswa dalam melakukan persiapan diri, persiapan alat, dan persiapan bahan.▪ Tiap kelompok mempraktikkan mengolah dengan dibantu dan dibimbing oleh guru.▪ Menghidangkan/menyajikan hasil praktik▪ Mengemas dan menyimpan produk▪ Guru mengevaluasi hasil praktik siswa▪ Penjualan produk
<p>Penutup</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Evaluasi praktik secara keseluruhan▪ Pembelajaran ditutup dengan doa

H. Alat/media/Sumber Belajar

a. Alat/media:

- *Job Sheet*

b. Sumber Belajar

EkawatiningsihPrihasuti, dkk. 2008. *Restoran Jilid 2 SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.

Marwanti. 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta : Adicita Karya Nusa.

Modul Pengolahan Makanan Indonesia disusun oleh Titin Hera Widi Handayani dan Marwanti.

I. Teknik Penilaian

Tes praktik (*Terlampir*)

Sentolo, November 2017


Mengetahui,

Kepala Sekolah

Mahasiswa PLT

Dra. Nur Aini Sulistyawati
NIP.19660212 199103 2 008

Hesti Wulandari
NIM.14511241003


	TATA BOGA		
	SMK PGRI 1 SENTOLO		
	JOB SHEET PRAKTIKUM MENGOLAH MAKANAN INDONESIA		
	SEMESTER 3	Mengolah Hidangan dari Nasi dan Mie	225 Menit

A. RESEP BOLA-BOLA MISOA

No.	Nama Bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
1.	Misoa	150	Gr	
2.	Ayam giling	100	Gr	
3.	Wortel	100	Gr	diparut kasar
4.	Mentega	2	sdm	
5.	Bawang Bombay	½	Bh	dicincang halus
6.	Lada bubuk	½	Sdt	
7.	Pala bubuk	½	Sdt	
8.	Susu cair	100	MI	
9.	Garam	1	Sdt	
10.	Air	Sck		
	Bahan Pelapis			
11.	Telur	2	Btr	Dikocok lepas
12.	Tepung panir	100	Gr	

Cara Membuat :

1. Tumis bawang bombay sampai harum
2. Masukkan ayam aduk-aduk sampai berubah warna, tambahkan wortel, air, dan susu. Masak sampai mendidih. Tambahkan misoa sambil diaduk-aduk, bubuhi garam, lada, pala, masak sambil diaduk-aduk hingga meletup-letup, angkat.
3. Ambil 1 sdm adonan lalu bulatkan. Celupkan ke dalam telur lalu gulingkan ke tepung panir. Goreng dalam minyak hangat dengan api sedang hingga kecoklatan.
4. Tata di *paper cup*. *Garnish* dengan cabai lalap dan daun seledri.

	TATA BOGA		
	SMK PGRI 1 SENTOLO		
	JOB SHEET PRAKTIKUM MENGOLAH MAKANAN INDONESIA		
	SEMESTER 3	Mengolah Hidangan dari Nasi dan Mie	225 Menit

B. RESEP MISOA GORENG

No.	Nama Bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
1.	Misoa	200	Gr	
2.	Ayam giling	100	Gr	
3.	Wortel	100	Gr	<i>Brunoise</i>
4.	Bawang putih	3	siung	Dicincang halus
5.	Bawang Bombay	½	Bh	dicincang halus
6.	Daun bawang	1	Btg	
7.	Lada bubuk	½	Sdt	
8.	Pala bubuk	½	Sdt	
9.	Susu cair	100	ML	
10.	Garam	2	Sdt	
11.	Gula pasir	1	Sdt	
12.	Air	600	ML	
	Bahan Pelapis			
13.	Telur	2	Btr	Dikocok lepas

Cara Membuat :

1. Panaskan minyak, tumis bawang bombay dan bawang putih halus hingga harum dan layu. Masukkan wortel dan ayam cincang
2. Tambahkan air hingga mendidih. Bumbui dengan garam, gula pasir, merica bubuk, dan pala. Cicip rasanya hingga sesuai selera.
3. Masukkan daun bawang dan misoa. Masak hingga air terserap. Matikan api.
4. Tuang di loyang yang sudah dioles tipis minyak. Biarkan hingga dingin dan kaku.
5. Setelah dingin, keluarkan dari loyang dan potong-potong sesuai selera.
6. Celupkan ke dalam kocokan telur dan goreng hingga berwarna kecoklatan.
7. Angkat dan tiriskan, siap disajikan hangat dengan saus sambal atau cabai rawit.

LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK

Kelompok :
 Kelas :
 Kompetensi Dasar :
 Masakan :
 Hari/tanggal :
 Anggota Kelompok :

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.

No.	Aspek yang Dinilai	Bobot	Nilai						Ket
			1	2	3	4	5	6	
1.	Persiapan alat dan bahan	10							
2.	Penampilan peserta didik	10							
3.	Proses ketepatan teknik	15							
4.	Hasil								
	a. Rasa	20							
	b. Tekstur	15							
	c. Penyajian	15							
5.	Inventaris alat	5							
6.	Alokasi waktu	5							
7.	Berkemas	5							
	Jumlah								

Penjualan :

Evaluasi :

**KISI-KISI PENILAIAN KETRAMPILAN (PSIKOMOTOR) PADA MATA PELAJARAN KOMPETENSI KEJURUAN
MENGOLAH HIDANGAN MIE**

Standar Kompetensi	Kompetensi Dasar	Aspek Keterampilan	Target Capaian Ideal Keterampilan	Bobot Skor
Mengolah Makanan Indonesia	2.4. Mengolah Hidangan Nasi dan Mie	1. Persiapan alat dan bahan	a. Menyiapkan bahan praktik membuat bola-bola misoa dan misoa goreng dengan tepat b. Menyiapkan alat praktik membuat hidangan miedengan benar c. Menyiapkan LKS membuat hidangan miedengan tepat	10
		2. Penampilan peserta didik	a. Menggunakan baju putih bersih dan rapi b. Menggunakan bawahan hitam panjang c. Menggunakan <i>Safety shoes</i> d. Rambut atau kerudung rapi	10
		3. Proses ketepatan teknik	Mengolah hidangan mie dengan menggunakan teknik yang tepat	15
		4. Hasil		
		a) Rasa	a. Rasa dari hidangan mie yang diolah pas dan enak b. Rasadari pelengkap hidangan mie tepat	20
		b) Tekstur	a. Tekstur dari hidangan mie yang diolah tepat b. Tekstur dan kematangan dari pelengkap hidangan mie benar	15
		c) Penyajian	a. Penyajian olahan hidangan dari mie rapi dan menarik b. Ketepatan dalam membuat garnish	15
		5. Inventaris alat	a. Mengembalikan peralatan yang digunakan dengan lengkap b. Membersihkan peralatan dengan tepat c. Mengoperasikan peralatan dengan benar	5
	6. Alokasi waktu	a. Mengolah hidangan dari mie dengan cepat b. Menggunakan waktu yang efektif dalam membuat hidangan dari mie c. Menerapkan tertib kerja yang tepat dan efisien dalam mengolah hidangan dari mie	5	
	7. Berkemas	a. Membersihkan peralatan dan tempat dengan tepat b. Melakukan berkemas secara cekatan dan efektif	5	
TOTAL				100

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah : SMK PGRI 1 SENTOLO
Program Keahlian : Tata Boga
Mata Pelajaran : Kompetensi Kejuruan
Kelas/Semester : XI / 3
Tahun Pelajaran : 2017/2018
Alokasi Waktu : 1 x 45 menit(4 x pertemuan)
KKM : 78
Penyusun : Hesti Wulandari

- A. Standar Kompetensi** : Melakukan Pengelolaan Usaha Jasa Boga
B. Kompetensi Dasar : Merencanakan Usaha Jasa Boga Berdasarkan Menu
C. Indikator : 1. Merencanakan dan menyiapkan menu
2. Mengawasi pengelolaan usaha jasa boga

D. Tujuan Pembelajaran

1. Peserta didik mampu menentukan usaha jasa boga dengan benar.
2. Peserta didik mampu menjelaskan pengertian menu dengan tepat.
3. Peserta didik mampu menyebutkan macam – macam menu dengan tepat.
4. Peserta didik mampu mengidentifikasi susunan menu sesuai dengan sistem pengelolaan boga yang dipilih
5. Peserta didik mampu menjelaskan teknik penyusunan menu dengan benar.
6. Peserta didik mampu membuat perencanaan menu sesuai sistem usaha boga dengan tepat.

E. Materi Ajar

Pertemuan I

1. Langkah mendapatkan peluang usaha
2. Langkah yang dilakukan untuk memulai suatu usaha boga

Pertemuan II

1. Langkah – langkah perancangan usaha boga
2. Pengertian menu
3. Jenis – jenis menu

Pertemuan III

1. Hal-hal yang harus diperhatikan dalam penyusunan menu
2. Fungsi dasar menu
3. Teknik mengelola usaha jasa boga

F. Pendekatan dan Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : PAKEM
2. Metode : *Cooperative learning*, Diskusi, Tanya jawab

G. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan	Kegiatan
I	Kegiatan awal Pendahuluan <ul style="list-style-type: none">▪ Salam▪ Absensi Apersepsi <ul style="list-style-type: none">▪ Memberikan gambaran tentang materi ajar yaitu tentang merencanakan usaha jasa boga berdasarkan menu, kemudian siswa merespon
	Kegiatan inti <ul style="list-style-type: none">▪ Guru menyampaikan materi dengan menggunakan media <i>hand out</i>▪ Guru memberi materi berupa langkah mendapatkan peluang usaha dan langkah yang dilakukan untuk memulai suatu usaha boga▪ Guru menggunakan media <i>hand out</i> untuk mempermudah siswa dalam memahami materi▪ Guru memberi kesempatan kepada siswa berdiskusi tentang materi yang disampaikan.▪ Guru memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk bertanya mengenai langkah mendapatkan peluang usaha dan langkah yang dilakukan untuk memulai suatu usaha boga, sehingga terjadi keaktifan di dalam kelas.
	Penutup <ul style="list-style-type: none">▪ Guru memberikan kesimpulan dan penguatan tentang materi yang disampaikan.▪ Pembelajaran ditutup dengan doa

II	<p>Kegiatan awal Pendahuluan</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Salam ▪ Absensi <p>Apersepsi</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Memberikan gambaran tentang materi ajar yaitu tentang merencanakan usaha jasa boga berdasarkan menu, kemudian siswa merespon
	<p>Kegiatan inti</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Guru menyampaikan materi dengan menggunakan media <i>hand out</i> ▪ Guru memberi materi berupa langkah – langkah perancangan usaha boga, pengertian menu, dan jenis – jenis menu ▪ Guru menggunakan media <i>hand out</i> untuk mempermudah siswa dalam memahami materi ▪ Guru memberi kesempatan kepada siswa berdiskusi tentang materi yang diberikan ▪ Guru memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk bertanya mengenai langkah – langkah perancangan usaha boga, pengertian menu, dan jenis – jenis menu sehingga terjadi keaktifan di dalam kelas.
	<p>Penutup</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Guru memberikan kesimpulan dan penguatan tentang materi yang disampaikan. ▪ Pembelajaran ditutup dengan doa
III	<p>Kegiatan awal Pendahuluan</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Salam ▪ Absensi <p>Apersepsi</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Memberikan gambaran tentang materi ajar yaitu tentang merencanakan usaha jasa boga berdasarkan menu, kemudian siswa merespon
	<p>Kegiatan inti</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Guru menyampaikan materi dengan menggunakan media <i>hand out</i> ▪ Guru memberi materi berupa hal-hal yang harus diperhatikan dalam penyusunan menu, dan fungsi dasar menu dan teknik mengelola usaha jasa boga ▪ Guru menggunakan media <i>hand out</i> untuk mempermudah siswa dalam memahami materi ▪ Guru memberi kesempatan kepada siswa berdiskusi tentang materi yang diberikan. ▪ Guru memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk bertanya mengenai hal-hal yang harus diperhatikan dalam penyusunan menu, dan fungsi dasar menu dan teknik mengelola usaha jasa boga sehingga terjadi keaktifan di dalam kelas.
	<p>Penutup</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Guru memberikan kesimpulan dan penguatan tentang

	<p>materi yang disampaikan.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pembelajaran ditutup dengan doa
IV	<p>Kegiatan awal</p> <p>Pendahuluan</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Salam ▪ Absensi <p>Apersepsi</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Memberikan gambaran tentang materi ajar yaitu tentang merencanakan usaha jasa boga berdasarkan menu, kemudian siswa merespon
	<p>Kegiatan inti</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Guru memberikan latihan soal kepada siswa ▪ Guru mengawasi dan memantau siswa dalam mengerjakan soal ▪ Guru memberikan kesempatan bagi siswa tentang materi yang belum dikuasai setelah evaluasi
	<p>Penutup</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Guru memberikan evaluasi dari soal yang diberikan ▪ Pembelajaran ditutup dengan doa

H. Alat/media/Sumber Belajar

a. Alat/media:

- Papan tulis
- Spidol
- *Hand Out*

b. Sumber Belajar

Ekawatiningsih Prihasuti, dkk. 2008. *Restoran Jilid 3 SMK*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.

I. Teknik Penilaian

Tes Tertulis (Terlampir)

Sentolo, Oktober 2017

Mengetahui,

Kepala Sekolah

Mahasiswa PLT

Dra. Nur Aini Sulistyawati
NIP.19660212 199103 2 008

Hesti Wulandari
NIM.14511241003

HAND OUT

(Merencanakan Usaha Jasa Boga Berdasarkan Menu)

Langkah yang Dilakukan untuk Memulai Suatu Usaha Boga

Untuk memulai suatu usaha boga perlu melakukan berbagai persiapan di antaranya adalah:

1. Mengidentifikasi berbagai persyaratan yang ada, misalnya: Peraturan Menteri Kesehatan tentang Penyelenggaraan Usaha Jasa Boga dan Peraturan yang Memungkinkan Dilakukannya Pengawasan.
2. Persyaratan kesehatan makanan. Persyaratan kesehatan makanan mencakup: (a) persyaratan bahan makanan, (b) persyaratan makanan terolah, (c) persyaratan makanan jadi.
3. Persyaratan kesehatan pengolahan makanan. Persyaratan dalam hal ini mencakup (a) kesehatan tenaga kerja pengolah makanan, (b) peralatan yang digunakan untuk menyimpan, mengolah dan menyajikan makanan, (c) ketentuan tentang tata cara mengolah makanan dan perilaku karyawan sewaktu bekerja di ruang pengolahan makanan.

Disamping berbagai persyaratan tersebut sebenarnya ada beberapa hal lain yang juga perlu mendapatkan perhatian sebelum membuka suatu usaha yang sifatnya lebih internal yaitu:

1. Dari segi keuangan, apakah dana sudah tersedia sesuai yang kita butuhkan.
2. Bagaimana aspek pengetahuan dan kemampuan mengelola usaha boga, antara lain meliputi: kemahiran memasak, kemampuan mempromosikan usaha yang akan kita jalankan, pengetahuan tentang pelayanan makanan, kepandaian mengelola dan mengatur tenaga kerja, waktu dan sebagainya.

Idealnya untuk menjalankan suatu usaha jasa boga adalah memiliki semua kemampuan di atas, tetapi tidak semua orang beruntung memiliki semua kemampuan tersebut. Ada yang mampu dari segi keuangan tetapi tidak memiliki pengetahuan dan kemahiran melaksanakan usaha boga atau bahkan sebaliknya. Namun demikian berbagai permasalahan tersebut tentu akan ada jalan keluarnya.

Langkah-Langkah Perancangan Usaha Boga

Perancangan usaha baru bidang boga di mulai dengan:

1. Analisis SWOT

Analisis SWOT merupakan suatu alat formulasi strategi yang dapat dilakukan untuk mempersiapkan suatu usaha. Analisis ini didasarkan pada logika yang dapat memaksimalkan suatu kekuatan (strengths) dan peluang (opportunities), namun secara bersamaan dapat meminimalkan kelemahan (weaknesses) dan ancaman (threats). Analisis SWOT dapat digunakan untuk pengenalan diri dan sekaligus sebagai analisis atau kajian mengenai kedudukan perusahaan pada suatu saat, khususnya dikaitkan dengan strategi dalam rangka mencapai tujuan.

Dengan diketahuinya posisi usaha kita untuk selanjutnya dapat menentukan ke mana unit usaha akan diarahkan untuk mencapai tujuan yang telah ditentukan.

2. Menetapkan Tujuan dan Sasaran

Untuk mencapai suatu tujuan usaha/bisnis harus mempunyai sarana (means) dan mempunyai sumber daya (resources). Jika sarana dan sumber daya tersebut belum ada, harus menyediakannya terlebih dahulu, sehingga dapat mempergunakannya untuk mengejar tujuan bisnis.

Setelah menetapkan tujuan bisnis, maka langkah selanjutnya adalah memilih sasaran-sasaran yang secara bertahap dilaksanakan untuk mencapai tujuan. Yang perlu diingat dalam menentukan sasaran adalah memperhatikan tiga kriteria yaitu: 1) kuantitatif (artinya sasaran dapat diukur dengan angka), 2) realistik (artinya sasaran dapat dicapai berdasarkan sumber daya dan kesempatan yang dimiliki perusahaan) dan 3) konsisten (artinya sasaran yang ditentukan harus selaras). Sasaran dapat dibuat untuk jangka panjang atau jangka pendek.

Tujuan yang ditetapkan dibedakan menjadi dua yaitu:

a. Tujuan umum:

Misalnya: tersusunnya rancangan suatu restoran sebagai salah satu unit usaha dan sumber belajar untuk meningkatkan keterampilan dan jiwa kewirausahaan siswa serta memberikan income generating bagi lembaga.

b. Tujuan khusus:

Misalnya akan mendirikan suatu usaha boga berupa restoran:

1. Tersusunnya hasil identifikasi kondisi fisik dan fasilitas di mana restoran akan didirikan/dibuka. Identifikasi kondisi fisik menggambarkan secara umum keadaan bangunan antara lain: service area, store room, office desk, kitchen area dan toilet. Menggambarkan secara umum peralatan dan furniture yang dimiliki serta rancangan desain tata ruang atau lay out.
2. Tersusunnya rancangan konsep pengelolaan restoran yang akan diterapkan. Memberikan gambaran peranan siswa dan guru dalam proses pengelolaan, restoran apakah sebagai cook, pramusaji, administrasi atau manager. Bagaimana sistem rolling atau shift, operasional buka restoran yang diterapkan dan sebagainya.
3. Tersusunnya rancangan teknis dan produksi yang akan diterapkan di restoran yang akan dibuka. Menggambarkan jenis atau variasi menu makanan dan minuman yang akan dijual, teknik pengolahan dan penyajian yang akan digunakan, perhitungan harga jual dan sistem pengadaan dan penyimpanan bahan. Pengadaan bahan apakah menggunakan supplier atau ke pasar sendiri. Apakah akan menggunakan sistem konsinyasi untuk pengadaan jenis-jenis makanan atau kue yang dijual di restoran dan sebagainya.
4. Tersusunnya rancangan struktur SDM yang akan diterapkan.
5. Menggambarkan perencanaan sumber daya manusia: analisis pekerjaan yang diperlukan dalam proses operasional restoran, antara lain: bagian pengolahan atau F & B Product, bagian penyajian atau F & B Service, bagian marketing, bagian personalia, bagian keuangan dan bagian keamanan. Proses rekrutmen, on the job training dan struktur organisasi.
6. Tersusunnya rancangan sistem keuangan yang akan diterapkan. Menggambarkan secara umum kebutuhan modal untuk pendirian restoran antara lain: bangunan restoran, furniture service, kitchen area dan dekorasi restoran. Struktur penggajian, sistem pembukuan, keuangan (pengelolaan dana dan sumber dana) arus kas, kondisi ekonomi yang diharapkan dan analisis Titik Impas atau Break Even Point.
7. Tersusunnya rancangan sistem pemasaran yang akan diterapkan. Menggambarkan: a) analisis kebutuhan pasar (calon konsumen potensial yang diharapkan, kebiasaan makan, makanan favorit, harga yang diinginkan

sistem pelayanan dan sebagainya). b) penentuan target market dan c) strategi bauran pemasaran (marketing mix) 7P (product, price, place, promotion, physical evident, process, people) yang akan digunakan.

3. Spesifikasi Usaha

Memberikan gambaran secara spesifik dan rinci mengenai pengelolaan restoran, misalnya:

- a. siapa yang akan mengelola apakah siswa, siswa dan guru atau melibatkan juga tenaga dari luar.
- b. konsep restoran yang akan didirikan (misalnya: bangunan, arsitektur, tata ruang dan sebagainya),
- c. jenis restoran (formal, informal atau specialties)
- d. jenis menu yang akan di jual (ala Carte, Table d'hote, Special party)
- e. sistem pelayanan apa yang akan digunakan (French service, Russian service, American Service, English service atau Buffet service/ prasmanan) dan
- f. harga produk yang dirancang akan dijual di restoran.

4. Pentingnya Perancangan

Pentingnya perancangan didasari oleh, misalnya:

- a. perlunya media pembelajaran bagi siswa untuk menumbuh-kembangkan jiwa kewirausahaan, skill dalam mengolah produk dan pelayanan,
- b. media bagi siswa untuk mempelajari berbagai karakteristik konsumen,
- c. media bagi siswa untuk memahami permasalahan secara nyata di lapangan,
- d. media bagi sekolah untuk membentuk brand image di masyarakat.

5. Manfaat Perancangan

Sesuatu yang dapat dirasakan dan memberikan nilai tambah baik bagi siswa, sekolah maupun pihak lain.

6. Asumsi Perancangan

Misalnya:

- a. tersedianya lahan yang luas dan benar-benar dapat dimanfaatkan untuk pendirian suatu restoran,
- b. ada sumber modal yang akan mendukung pendirian restoran dan
- c. kesiapan mental siswa dan guru untuk mengelola suatu restoran.

7. Implementasi Usaha

Implementasi usaha adalah proses yang mengubah rencana menjadi aktivitas yang meyakinkan bahwa aktivitas tersebut memenuhi tujuan sesuai dengan yang

direncanakan. Ketika perencanaan menanyakan apa dan mengapa, maka implementasi menanyakan siapa, di mana, kapan, dan bagaimana.

Strategi dan implementasi berhubungan erat dikarenakan strategi berisi implementasi yang sangat taktis. Strategi didefinisikan oleh manajer puncak, sedangkan implementasi dilaksanakan oleh manajer bawah dan semua karyawan perusahaan.

Di dalam implementasi pimpinan atau manajer melakukan aktivitas memimpin, mengarahkan dan memengaruhi bawahannya (orang-orang yang dipimpinya) untuk mencapai tujuan atau sasaran organisasi yang telah ditentukan. Pimpinan (manajer) tidak melakukan semua kegiatan sendiri, tetapi menyelesaikan tugas-tugasnya melalui orang lain. Dengan demikian pemimpin harus dapat mengarahkan, mempengaruhi dan juga menciptakan iklim yang dapat membantu para bawahan melakukan pekerjaan dengan sebaik-baiknya.

8. Pengendalian/pengawasan

Pengawasan/pengendalian dilakukan untuk mengetahui seberapa jauh tujuan yang ditetapkan dapat dicapai. Hasil nyata apa yang sudah dicapai dibandingkan dengan hasil yang diharapkan (sesuai rencana yang dibuat), sehingga dapat berbuat sesuatu terhadap penyimpangan yang ada. Apabila hasilnya negatif (kurang atau tidak sesuai yang diharapkan), maka harus dilakukan perubahan-perubahan, dan jika berhasil dapat diteruskan bahkan lebih ditingkatkan lagi.

9. Keterbatasan Perancangan

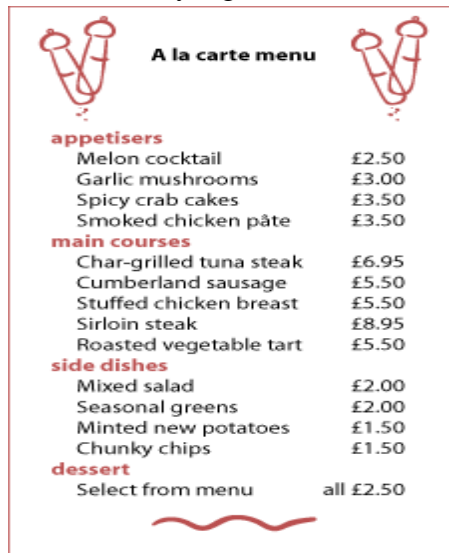
Berbagai hal yang pada kenyataannya tidak dapat dilaksanakan secara maksimal misalnya: aspek permodalan, fasilitas produksi, pelayanan yang masih terbatas dan profesionalisme serta manajemen yang masih kurang baik.

Perencanaan Menu

1. Strategi dalam menggunakan pola menu
 - a. Set menu biasanya digunakan untuk restoran yang tamunya tidak terpola
 - b. *Cycle menu* digunakan bila tamu sering berkunjung.
 - c. *Planned run out* biasanya digunakan untuk event – event tertentu.
2. Jenis menu
 - a. Menu a la carte
menu yang disusun dengan disertai harga setiap makanan yang tercantum di dalam menu.
 - b. Menu table d'hote
Adalah suatu hidangan lengkap dengan satu harga.

c. Special menu

menu yang disusun untuk acara tertentu.



A la carte menu

appetisers	
Melon cocktail	£2.50
Garlic mushrooms	£3.00
Spicy crab cakes	£3.50
Smoked chicken pâté	£3.50
main courses	
Char-grilled tuna steak	£6.95
Cumberland sausage	£5.50
Stuffed chicken breast	£5.50
Sirloin steak	£8.95
Roasted vegetable tart	£5.50
side dishes	
Mixed salad	£2.00
Seasonal greens	£2.00
Minted new potatoes	£1.50
Chunky chips	£1.50
dessert	
Select from menu	all £2.50

A la carte



Menu

Appetizer
Apple With Orange Sauce

Soup
Cream Of Apple Soup

Main Course
Ham Steak With Caramelized
Apple Sauce Accompaniment
With Sauted Butter Spinach
And Mash Potatoes

Dessert
Apple&almond Tart Server With
Clotted Cream

RP 225.000

Menu

Table d'hote

3. Hal –hal yang harus diperhatikan dalam penyusunan menu:

- Teknik pengolahan makanan
- Karakteristik bahan makanan
- Bumbu – bumbu masakan
- Variasi dan perkembangan makanan
- Cita rasa (flavour)
- Warna
- Tekstur

4. Fungsi dasar menu:

- Menu sebagai alat pemasaran
 - Menu yang baik adalah menu yang berisikan makanan kesukaan tamu
 - Dalam merencanakan menu harus mempertimbangkan kebiasaan makan tamu
 - Dalam menyusun menu harus mempertimbangkan siklus kehidupan produk.
- Menu sebagai alat penjual
 - Menu yang baik adalah menu yang mampu memberikan keuntungan
 - Pembuatan menu harus memperhitungkan biaya yang diperlukan sehingga didalam menentukan harga jual setiap menu akan memberikan kontribusi keuntungan untuk perusahaan.
- Menu menetapkan kebutuhan biaya operasional didalam kegiatan produksi
- Menu merupakan alat koordinasi antara manajemen dan karyawan untuk mencapai tujuan.

Pengelolaan Salah Satu Usaha Jasa Boga

1. Pengertian Manajemen

Mengelola suatu usaha diperlukan manajemen usaha yang baik. Banyak pengertian tentang manajemen, salah satunya mengemukakan bahwa manajemen adalah proses (ramuan kegiatan) untuk menyediakan sarana dan sumber daya serta mempergunakannya sedemikian rupa sehingga berhasil mencapai tujuan atau sasaran dengan tepat (efektif) dan hemat (efisien).

2. Proses, fungsi dan tujuan manajemen

Di dalam proses manajemen, langkah pertama yang harus dilakukan adalah mengetahui "tujuan" ke mana usaha/bisnis akan dibawa, atau sasaran apa yang harus dicapai. Banyak cara untuk mencapai tujuan ataupun sasaran, tetapi berdasarkan penelitian dan kajian ilmiah dapat dirumuskan dasar-dasar langkah yang selalu sama dan senantiasa dikerjakan di mana saja dan pada waktu kapan saja oleh manajer.

Dasar-dasar langkah yang berupa kegiatan-kegiatan tersebut dikelompokkan secara konseptual dan disebut dengan fungsi-fungsi manajemen, yaitu: perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan dan pengawasan. Masing-masing fungsi tersebut penjabarannya adalah sebagai berikut:

- a. Perencanaan, yaitu merupakan proses pemikiran tentang apa kegiatan yang akan dilakukan pada waktu yang akan datang, di mana, kapan diselesaikan, dan siapa serta bagaimana melaksanakannya. Perencanaan seharusnya menjawab lima pertanyaan tersebut. Secara garis besar perencanaan mencakup: (1) penentuan tujuan (ends) dan (2) penentuan urutan kegiatan/cara (means).

Perencanaan bermanfaat untuk mengarahkan bagaimana produk (barang dan jasa) yang dihasilkan dapat terjual. Perencanaan pada dasarnya merupakan proses penentuan bagaimana suatu bisnis mencapai tujuannya, atau perencanaan dalam hal ini bertujuan melancarkan pencapaian tujuan usaha yaitu mendapatkan keuntungan melalui penjualan produk baik berupa barang maupun jasa/pelayanan.

- b. Pengorganisasian, yaitu merupakan fungsi manajemen yang memperhatikan: (1) tugas-tugas yang akan dilaksanakan, (2) siapa yang akan melakukannya, (3) bagaimana pekerjaan dikelompokkan, (4) siapa yang harus melapor kepada siapa dan (5) pada jenjang manajemen yang mana keputusan harus diambil. Atau dengan kata lain pengorganisasian merupakan suatu cara pengaturan pekerjaan dan pengalokasian pekerjaan di antara anggota organisasi sehingga tujuan organisasi dapat dicapai secara efisien.
- c. Pelaksanaan, di dalamnya mencakup kegiatan memimpin, mengarahkan dan memengaruhi bawahannya (orang-orang yang dipimpinnya) untuk mencapai tujuan atau sasaran organisasi yang telah ditentukan. Pimpinan (manajer) tidak melakukan semua kegiatan sendiri, tetapi menyelesaikan tugas-tugasnya melalui orang lain, dengan demikian pemimpin harus dapat mengarahkan, memberikan pengaruh dan juga menciptakan iklim yang dapat membantu para bawahan melakukan pekerjaan dengan sebaik-baiknya.

- d. Pengawasan, yaitu suatu upaya untuk menjamin agar organisasi bergerak ke arah pencapaian tujuan sebagaimana yang telah ditetapkan. Hal ini berkenaan dengan cara-cara membuat kegiatan yang sesuai dengan yang telah direncanakan. Di dalam pengawasan dirancang sistem umpan balik untuk membandingkan kegiatan nyata (yang telah dilakukan) dengan standar yang telah ditetapkan sebelumnya, menentukan dan mengukur penyimpangan-penyimpangan dan mengambil tindakan koreksi yang diperlukan.

Titik tolak dari proses manajemen adalah: tujuan atau penentuan tujuan. Tujuan manajemen sangat beragam bergantung pada hakikat dan falsafah yang dianut oleh organisasi yang bersangkutan. Apakah sosial atautkah mencari keuntungan. Namun demikian secara garis besar tujuan manajemen dapat dikelompokkan menjadi empat kategori yaitu: (1) laba, (2) pelayanan kepada pelanggan, (3) kebutuhan dan kepuasan bagi karyawan dan (4) tanggung jawab sosial.

3. Alat ukur prestasi manajemen

Ada dua konsep utama untuk mengukur prestasi kerja manajemen yaitu:

- a. Efisiensi, yaitu kemampuan untuk menyelesaikan suatu pekerjaan dengan benar, ini merupakan konsep matematik yang memperhitungkan ratio antara keluaran (ouput) dan masukan (input). Dengan kata lain disebut efisien apabila dapat memaksimumkan keluaran dengan jumlah masukan yang terbatas. Ahli manajemen mengemukakan efisiensi sebagai melakukan pekerjaan dengan benar (doing things right).
- b. Efektivitas, yaitu merupakan kemampuan untuk memilih tujuan yang tepat atau peralatan yang tepat untuk pencapaian tujuan yang telah ditetapkan. Artinya dapat memilih pekerjaan yang harus dilakukan dengan metode (cara) yang tepat untuk mencapai tujuan. Ahli manajemen mengemukakan efektivitas sebagai melakukan pekerjaan yang benar (doing the right things.).

Ada tiga alasan utama diperlukannya manajemen:

- a. Untuk mencapai tujuan: baik tujuan organisasi maupun tujuan pribadi.
- b. Untuk menjaga keseimbangan di antara tujuan-tujuan yang saling bertentangan. Adakalanya terjadi saling bertentangan antara pihak-pihak yang berkepentingan dalam organisasi seperti: pemilik, karyawan, konsumen, masyarakat, pemerintah, dan sebagainya.
- c. Untuk mencapai efisiensi dan efektivitas. Merupakan salah satu alat ukur yang dapat digunakan untuk menilai prestasi kinerja organisasi.

Manajemen dibutuhkan oleh semua organisasi, karena tanpa manajemen tujuan organisasi akan sulit dicapai. Dalam kamus bahasa Indonesia usaha diartikan sebagai suatu kegiatan dengan mengerahkan tenaga, pikiran atau badan untuk mencapai suatu maksud.

Dalam hal ini maksud dari usaha yang akan dicapai adalah mencari keuntungan. Pengertian tentang usaha yang punya makna tidak jauh berbeda dengan pengertian tersebut mengatakan bahwa usaha atau biasa orang menyebutnya bisnis diartikan sebagai organisasi yang menyediakan barang dan jasa yang bertujuan untuk mendapatkan keuntungan.

Pengertian ini menitikberatkan pada kemampuan memproduksi (menghasilkan) dan memperoleh keuntungan.

Supaya tujuan atau sasaran yang telah ditetapkan oleh suatu usaha atau bisnis dapat tercapai, maka semua kegiatan harus di-manage dengan baik. Kita perlu: (1) menyusun rencana (2) melakukan pengorganisasian (3) melaksanakan dan (4) mengendalikan/mengawasi dengan baik, sehingga hubungan antara penyedia barang dan jasa (penjual) dengan pengguna barang dan jasa (pembeli) saling menguntungkan. Aktivitas inilah yang dinamakan manajemen usaha.

Kisi-Kisi Latihan Soal

Sekolah : SMK PGRI 1 SENTOLO
Program Studi Keahlian : Tata Boga
Kompetensi Dasar : Merencanakan Usaha Jasa Boga Berdasarkan Menu
Kelas/Semester : XI/3
Hari/Tanggal : Senin/ 6 Oktober 2017
Waktu : 30 menit

Standar Kompetensi	Kompetensi Dasar	Materi pokok	Pengalaman Belajar	Indikator	Bentuk Tes
Melakukan Pengelolaan Usaha Jasa Boga	Merencanakan Usaha Jasa Boga Berdasarkan Menu	Langkah yang dilakukan untuk memulai suatu usaha boga	C2	Menjelaskan persiapan yang dilakukan untuk memulai usaha boga	Essay
		Langkah-langkah perancangan usaha boga	C1	Menyebutkan langkah-langkah perancangan usaha boga	Essay
		Jenis – jenis menu	C3	Menentukan jenis-jenis menu	Essay
		Fungsi dasar menu	C1	Menyebutkan fungsi dasar menu	Essay
		Hal-hal yang harusdiperhatikan dalam penyusunan menu	C1	Menyebutkan hal-hal yang harusdiperhatikan dalam penyusunan menu	Essay

Mengembangkan Tes/Petikan dari Kisi-kisi di atas

No soal	Indikator Pencapaian Kompetensi	Pengalaman Belajar	Soal	Kunci Jawaban	Skor
1.	Menjelaskan persiapan memulai usaha jasa boga	C2	Sebutkan dan jelaskan persiapan yang dilakukan untuk memulai usaha boga!	<p>1. Mengidentifikasi berbagai persyaratan yang ada, misalnya: Peraturan Menteri Kesehatan tentang Penyelenggaraan Usaha Jasa Boga dan Peraturan yang Memungkinkan Dilakukannya Pengawasan.</p> <p>2. Persyaratan kesehatan makanan. Persyaratan kesehatan makanan mencakup: (a) persyaratan bahan makanan, (b) persyaratan makanan terolah, (c) persyaratan makanan jadi.</p> <p>3. Persyaratan kesehatan pengolahan makanan. Persyaratan dalam hal ini mencakup (a) kesehatan tenaga kerja pengolah makanan, (b) peralatan yang digunakan untuk menyimpan, mengolah dan menyajikan makanan, (c) ketentuan tentang tata cara mengolah makanan dan perilaku karyawan sewaktu bekerja di ruang pengolahan makanan.</p> <p>Disamping berbagai persyaratan tersebut sebelum membuka suatu usaha yang sifatnya lebih internal yaitu dari segi keuangan dan aspek pengetahuan.</p>	20
2.	Menyebutkan langkah-langkah perancangan usaha boga	C1	Sebutkan langkah-langkah perancangan usaha boga!	<p>1. Melakukan analisis SWOT</p> <p>2. Menetapkan tujuan dan sasaran</p> <p>3. Memberikan spesifikasi usaha</p> <p>4. Memahami pentingnya perancangan</p> <p>5. Memahami manfaat perancangan</p> <p>6. Mengasumsi perancangan</p>	20

				7. Mengimplementasi usaha 8. Melakukan pengawasan/pengendalian	
3.	Menentukan jenis-jenis menu	C3	Sebutkan jenis-jenis menu serta buatlah contohnya!	1. Menu a la carte menu yang disusun dengan disertai harga setiap makanan yang tercantum di dalam menu. 2. Menu table d'hote adalah suatu hidangan lengkap dengan satu harga. 3. Special menu menu yang disusun untuk acara tertentu.	20
4.	Menyebutkan fungsi menu	C1	Sebutkan fungsi dasar menu!	a. Menu sebagai alat pemasaran b. Menu sebagai alat penjual c. Menu menetapkan kebutuhan biaya operasional didalam kegiatan produksi d. Menu merupakan alat koordinasi antara manajemen dan karyawan untuk mencapai tujuan.	20
5.	Menyebutkan hal-haal yang dilakukan untuk menyusun menu	C1	Sebutkan dan jelaskan hal-hal yang harus diperhatikan dalam penyusunan menu!	a. Teknik pengolahan makanan b. Karakteristik bahan makanan c. Bumbu – bumbu masakan d. Variasi dan perkembangan makanan e. Cita rasa (flavour) f. Warna g. Tekstur	20

RUBRIK PENILAIAN SOAL ESSAY MATA PELAJARAN PENGELOLAAN USAHA JASA BOGA

No soal	Indikator Jawaban	Kriteria	Skor
E1	<p>1. Mengidentifikasi berbagai persyaratan yang ada, misalnya: Peraturan Menteri Kesehatan tentang Penyelenggaraan Usaha Jasa Boga dan Peraturan yang Memungkinkan Dilakukannya Pengawasan.</p> <p>2. Persyaratan kesehatan makanan. Persyaratan kesehatan makanan mencakup: (a) persyaratan bahan makanan, (b) persyaratan makanan terolah, (c) persyaratan makanan jadi.</p> <p>3. Persyaratan kesehatan pengolahan makanan. Persyaratan dalam hal ini mencakup (a) kesehatan tenaga kerja pengolah makanan, (b) peralatan yang digunakan untuk menyimpan, mengolah dan menyajikan makanan, (c) ketentuan tentang tata cara mengolah makanan dan perilaku karyawan sewaktu bekerja di ruang pengolahan makanan.</p> <p>Disamping berbagai persyaratan tersebut sebelum membuka suatu usaha yang sifatnya lebih internal yaitu dari segi keuangan dan aspek pengetahuan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Jika mampu menyebutkan langkah memulai usaha boga dengan lengkap mencakup 5 indikator - Jika mampu menyebutkan langkah memulai usaha bogadengan lengkap mencakup 4 indikator - Jika mampu menyebutkan langkah memulai usaha boga dengan lengkap mencakup 3 indikator - Jika mampu menyebutkan langkah memulai usaha boga dengan lengkap mencakup 2 indikator - Jika mampu menyebutkan langkah memulai usaha bogadengan lengkap mencakup 1 indikator - Jika tidak mampu menyebutkan langkah memulai usaha bogadengan tepat 	<p>20</p> <p>16</p> <p>12</p> <p>8</p> <p>4</p> <p>2</p>
E2	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan analisis SWOT 2. Menetapkan tujuan dan sasaran 3. Memberikan spesifikasi usaha 4. Memahami pentingnya perancangan 5. Memahami manfaat perancangan 6. Mengasumsi perancangan 7. Mengimplementasi usaha 	<ul style="list-style-type: none"> - Jika mampu menyebutkan 8 langkah perancangan usaha boga dengan tepat - Jika mampu menyebutkan 7 langkah perancangan usaha boga dengan tepat - Jika mampu menyebutkan 6 langkah perancangan usaha boga dengan tepat - Jika mampu menyebutkan 5 langkah perancangan usaha 	<p>20</p> <p>17,5</p> <p>15</p> <p>12,5</p>

	8. Melakukan pengawasan/pengendalian	<p>boga dengan tepat</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jika mampu menyebutkan 4 langkah perancangan usaha boga dengan tepat - Jika mampu menyebutkan 3 langkah perancangan usaha boga dengan tepat - Jika mampu menyebutkan 2 langkah perancangan usaha boga dengan tepat - Jika mampu menyebutkan 1 langkah perancangan usaha boga dengan tepat - Jika tidak mampu menyebutkan langkah perancangan usaha boga dengan tepat 	<p>10</p> <p>7,5</p> <p>5</p> <p>3</p> <p>2</p>
E3	<p>1. Menu a la carte menu yang disusun dengan disertai harga setiap makanan yang tercantum di dalam menu.</p> <p>2. Menu table d'hote adalah suatu hidangan lengkap dengan satu harga.</p> <p>3. Special menu menu yang disusun untuk acara tertentu.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Jika mampu menguraikan 3 jenis menu dan contohnya dengan benar - Jika mampu menguraikan 2 jenis menu dan contohnya dengan benar - Jika mampu menguraikan 1 jenis menu dan contohnya dengan benar - Jika tidak mampu menguraikan jenis menu dan contohnya dengan tepat 	<p>20</p> <p>14</p> <p>7</p> <p>2</p>
E4	<p>a. Menu sebagai alat pemasaran</p> <p>b. Menu sebagai alat penjual</p> <p>c. Menu menetapkan kebutuhan biaya operasional didalam kegiatan produksi</p> <p>d. Menu merupakan alat koordinasi antara manajemen dan karyawan untuk mencapai tujuan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Jika mampu menyebutkan 4 fungsi menu dengan benar - Jika mampu menyebutkan 3 fungsi menu dengan benar - Jika mampu menyebutkan 2 fungsi menu dengan benar - Jika mampu menyebutkan 1 fungsi menu dengan benar - Jika tidak mampu menyebutkan fungsi menu dengan benar 	<p>20</p> <p>15</p> <p>10</p> <p>5</p> <p>2</p>

E5	a. Teknik pengolahan makanan	- Jika mampu menyebutkan 7 hal yang diperhatikan dalam menyusun menu dengan benar	20
	b. Karakteristik bahan makanan	- Jika mampu menyebutkan 6 hal yang diperhatikan dalam menyusun menu dengan benar	17
	c. Bumbu – bumbu masakan	- Jika mampu menyebutkan 5 hal yang diperhatikan dalam menyusun menu dengan benar	14
	d. Variasi dan perkembangan makanan	- Jika mampu menyebutkan 4 hal yang diperhatikan dalam menyusun menu dengan benar	11
	e. Cita rasa (flavour)	- Jika mampu menyebutkan 3 hal yang diperhatikan dalam menyusun menu dengan benar	9
	f. Warna	- Jika mampu menyebutkan 2 hal yang diperhatikan dalam menyusun menu dengan benar	7
	g. Tekstur	- Jika mampu menyebutkan 1 hal yang diperhatikan dalam menyusun menu dengan benar	5
		- Jika tidak mampu menyebutkan hal yang diperhatikan dalam menyusun menu dengan benar	2

PENENTUAN NILAI AKHIR : JUMLAH SKOR AKHIR

LATIHAN SOAL

PENGELOLAAN USAHA JASA BOGA

Kerjakan soal-soal dibawah ini dengan tepat!

1. Sebutkan dan jelaskan persiapan yang dilakukan untuk memulai usaha boga!
2. Sebutkan langkah-langkah perancangan usaha boga!
3. Sebutkan jenis-jenis menu serta buatlah contohnya!
4. Sebutkan fungsi dasar menu!
5. Sebutkan dan jelaskan hal-hal yang harus diperhatikan dalam penyusunan menu!

DAFTAR HADIR SISWA KELAS XI JASA BOGA SMK PGRI 1 SENTOLO
PADA MATA PELAJARAN KOMPETENSI KEJURUAN
MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

No.	Nama	September	Oktober				November	
		28	5	12	19	26	2	9
1.	Anggi Haryati	√	√	√	√	√	√	√
2.	Dea Andreani	√	√	√	√	√	√	√
3.	Della Apriliya Lestari	√	√	√	√	i	i	√
4.	Dwi Sudarmi	√	√	√	√	√	√	s
5.	Melinda Ayu Cendekia	√	√	s	s	s	√	√
6.	Nur Avian Yulianti	√	√	√	√	√	√	√

DAFTAR HADIR SISWA KELAS XI JASA BOGA SMK PGRI 1 SENTOLO
PADA MATA PELAJARAN KOMPETENSI KEJURUAN
PENGELOLAAN USAHA JASA BOGA

No.	Nama	Oktober			November
		16	23	30	6
1.	Anggi Haryati	√	√	√	√
2.	Dea Andreani	√	√	√	√
3.	Della Apriliya Lestari	√	√	i	√
4.	Dwi Sudarmi	√	√	√	√
5.	Melinda Ayu Cendekia	√	a	s	s
6.	Nur Avian Yulianti	√	√	√	√

**DAFTAR NILAI MENGOLAH MAKANAN INDONESIA
KELAS XI JB TAHUN AJARAN 2017/2018**

No.	Nama	Nilai							Jumlah	Rata-rata	Ket.
		P1	P2	T1	UTS	P3	P4	P5			
		28/9/2017	5/10/2017	12/10/2017	19/10/2017	26/10/2017	2/11/2017	9/11/2017			
1	Anggi Haryati	84	85	82	87	84	85	87	594	85	Tuntas
2	Dea Andreani	84	85	82	83	84	84	87	589	84	Tuntas
3	Della Apriliya Lestari	80	85	85	86	78	78	87	579	83	Tuntas
4	Dwi Sudarmi	83	86	82	87	86	85	78	587	84	Tuntas
5	Melinda Ayu Cendekia	79	83	79	78	78	83	78	558	80	Tuntas
6	Nur Avian Yulianti	83	86	82	80	86	84	85	586	84	Tuntas

Keterangan:

KKM = 78

P1 = Praktik mengolah nasi kuning dan nasi uduk

P2 = Praktik mengolah bubur ayam

T1 = Penguatan materi tentang mengolah hidangan dari nasi dan mie

UTS = Ujian Tengah Semester

P3 = Praktik mengolah arem-arem kuning hati ampela dan arem-arem ayam

P4 = Praktik mengolah mie ayam

P5 = Praktik mengolah misoa goreng dan bola-bola misoa

**DAFTAR NILAI PENGELOLAAN USAHA JASA BOGA
KELAS XI JB TAHUN AJARAN 2017/2018**

No.	Nama	Nilai	Ket.
1	Anggi Haryati	84	Tuntas
2	Dea Andreani	84	Tuntas
3	Della Apriliya Lestari	85	Tuntas
4	Dwi Sudarmi	86	Tuntas
5	Melinda Ayu Cendekia	78	Tuntas
6	Nur Avian Yulianti	84	Tuntas

DOKUMENTASI PLT



Gambar 1. Penerimaan PLT



Gambar 2. Kegiatan Upacara Bendera



Gambar 3. Siswa Terlambat



Gambar 4. Perpustakaan



Gambar 5. Kegiatan Praktik Mengajar Pertama



Gambar 6. Kegiatan Praktik Mengajar Ke-2



Gambar 7. Kegiatan Praktik Mengajar Ke-3



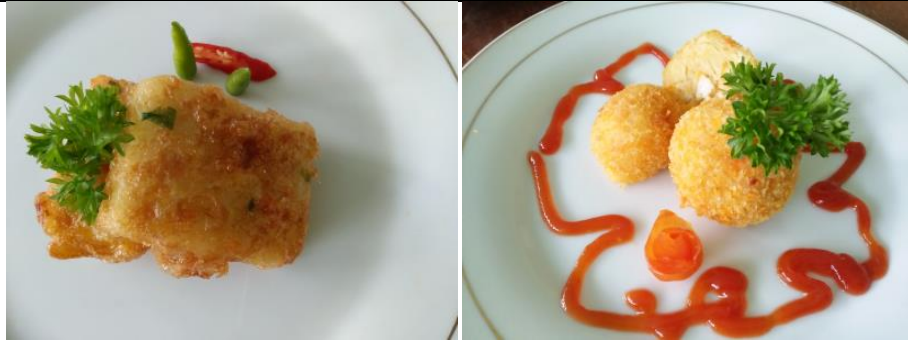
Gambar 8. Kegiatan Praktik Mengajar Ke-4



Gambar 9. Kegiatan Praktik Mengajar Ke-5



Gambar 10. Kegiatan Praktik Mengajar Ke-6



Gambar 11. Kegiatan Praktik Mengajar Ke-7



Gambar 12. Kegiatan Praktik Mengajar PUJB



Gambar 13. Kegiatan Penilaian Hasil Praktik



Gambar 14. Kegiatan Evaluasi dan Penutupan Praktik



Gambar 15. Ruang Penyimpanan Alat



Gambar 16. Ruang Penyimpanan Bahan Basah



Gambar 17. Kegiatan Menonton Film G30 S PKI



Gambar 18. Kegiatan Pemilihan Ketua OSIS



Gambar 19. Kegiatan AMT



Gambar 20. Kegiatan Kerja Bakti



Gambar 21. Penanaman TOGA



Gambar 22. Kegiatan Perpisahan PLT



Gambar 23. Penarikan PLT



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

CATATAN HARIAN PLT

TAHUN 2017

NAMA MAHASISWA : Hesti Wulandari
 NO. MAHASISWA : 14511241003
 FAK/JUR/PR.STUDI : FT/PTBB/Pend. Teknik Boga

NAMA SEKOLAH : SMK PGRI 1 Sentolo
 ALAMAT SEKOLAH : Jl. Raya Sentolo Km.18, Sentolo,
 Kulon Progo

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
1.	Jum'at, 15-9-2017	09.00 – 1.00	Penyerahan PLT	<u>Hasil Kualitatif</u> : diterima oleh Kepala Sekolah <u>Hasil Kuantitatif</u> : dihadiri oleh mahasiswa : 8 orang, DPL : 1 orang, Kepala Sekolah : 1 orang	
2.	Sabtu, 16-9-2017	08.00 – 10.00	Konsultasi Guru Pembimbing	<u>Hasil Kualitatif</u> : diberi penjelasan tentang pembagian mahasiswa dalam mengajar dan diberi gambaran tentang silabus dan RPP <u>Hasil Kuantitatif</u> : dihadiri oleh mahasiswa : 4 orang, Guru pembimbing : 1 orang	
		10.00 – 12.00	Observasi	<u>Hasil Kualitatif</u> : terobservasi sarana dan prasarana di lingkungan sekolah <u>Hasil Kuantitatif</u> : dihadiri oleh mahasiswa : 4 orang, Guru pembimbing : 1 orang	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

CATATAN HARIAN PLT

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
3.	Senin, 18-9-2017	07.00 – 08.00	Upacara Bendera	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : upacara dilaksanakan 2 minggu sekali, upacara terlaksana dengan khidmat dengan amanat upacara tentang kedisiplinan siswa</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : dihadiri oleh mahasiswa : 9 orang, Guru dan staff : 20 orang, siswa : 95 orang.</p>	
		11.10 – 13.10	Menyusun Program Kerja	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : tersusun program kerja jurusan boga yaitu penanaman TOGA</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 4 orang</p>	
4.	Selasa, 19-9-2017	07.15 – 13.10	Piket Harian	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terekap absensi siswa yang tidak masuk sekolah dan data mengajar guru di SMK PGRI 1 Sentolo, pemencetan bel, dan melayani tamu yang datang.</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 2 orang, jumlah siswa telat : 7 orang, jumlah siswa tidak berangkat : 8 orang</p>	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

CATATAN HARIAN PLT

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
5.	Rabu, 20-9-2017	06.45 – 07.15	Senyum, Salam, Sapa	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terlaksana kegiatan senyum, salam, dan sapa yang dilakukan dengan menyambut siswa di lobi pintu masuk SMK PGRI 1 Sentolo</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh Guru : 2 orang, mahasiswa : 2 orang</p>	
		07.15 – 10.15	Piket Harian	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terekap absensi siswa yang tidak masuk sekolah dan data mengajar guru di SMK PGRI 1 Sentolo, pemencetan bel, dan melayani tamu yang datang.</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 2 orang, jumlah siswa telat : 9 orang, jumlah siswa tidak berangkat : 6 orang</p>	
		10.30 – 13.10	Observasi mengajar	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terobservasi tata cara guru dalam mengajar tentang cara membuka pelajaran, mendampingi praktik, penilaian, dan penutupan dalam mengajar</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 2 orang, Guru Pembimbing : 1 orang, Siswa : 7 orang</p>	



LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

CATATAN HARIAN PLT

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
6.	Kamis, 21-9-2017		Libur Nasional Tahun Baru Islam 1439 H		
7.	Jum'at, 22-9-2017	07.30 – 09.30	Membuat RPP	<u>Hasil Kualitatif</u> : terbuat satu rangkaian RPP pertama untuk praktik mengolah nasi kuning dan nasi uduk <u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang dengan capaian 100% RPP pertama sudah jadi	
		09.30 – 11.30	Menyusun <i>Job Sheet</i>	<u>Hasil Kualitatif</u> : terbuat <i>job sheet</i> mengolah nasi kuning dan nasi uduk guna melengkapi komponen RPP <u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang dengan capaian 100% <i>job sheet</i> mengolah nasi kuning dan nasi uduk sudah siap	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

CATATAN HARIAN PLT

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
8.	Sabtu, 23-9-2017	06.45 – 07.15	Senyum, Salam, Sapa	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terlaksana kegiatan senyum, salam, dan sapa yang dilakukan dengan menyambut siswa di lobi pintu masuk SMK PGRI 1 Sentolo</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh Guru : 2 orang, mahasiswa : 2 orang</p>	
		07.15 – 13.10	Piket Harian	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terekap absensi siswa yang tidak masuk sekolah dan data mengajar guru di SMK PGRI 1 Sentolo, pemencetan bel, dan melayani tamu yang datang.</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 2 orang, jumlah siswa telat : tidak ada, jumlah siswa tidak berangkat : 6 orang</p>	
9.	Senin, 25-9-2017	07.15 – 07.30	Mendampingi tadarus	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terlaksana kegiatan tadarus bersama membaca Al-Qur'an dengan lancar dan fasih di kelas XI JB</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang, siswa : 6 orang</p>	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

CATATAN HARIAN PLT

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
10.	Selasa, 26-9-2017	07.30 – 10.15	Mendampingi Mengajar	<u>Hasil Kualitatif</u> : kegiatan mengajar berjalan dengan lancar dengan materi tentang <i>stock</i> <u>Hasil Kuantitatif</u> : dihadiri oleh mahasiswa : 2 orang, siswa : 8 orang.	
		10.30 – 12.30	Membuat Kisi – Kisi Penilaian	<u>Hasil Kualitatif</u> : tersusun kisi – kisi penilaian praktik mengolah nasi kuning dan nasi uduk <u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang dengan capaian kisi-kisi sudah jadi 100%	
		07.30 – 09.30	Membuat Rubrik dan Lembar Penilaian Praktik	<u>Hasil Kualitatif</u> : tersusun rubrik dan lembar penilaian praktik untuk praktik mengolah nasi kuning dan nasi uduk <u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang dengan capaian rubrik dan lembar penilaian praktik sudah jadi 100%	
		10.00 – 11.00	Konsultasi Guru Pembimbing	<u>Hasil Kualitatif</u> : diberi penjelasan tentang format penyusunan RPP sudah sesuai dan diberi penjelasan bahan-bahan yang harus dibon sebelum praktik. <u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang, Guru pembimbing : 1 orang	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

CATATAN HARIAN PLT

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
11.	Rabu, 27-9-2017	06.45 – 07.15	Senyum, Salam, Sapa	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terlaksana kegiatan senyum, salam, dan sapa yang dilakukan dengan menyambut siswa di lobi pintu masuk SMK PGRI 1 Sentolo</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh Guru : 2 orang, mahasiswa : 2 orang</p>	
		07.15 – 13.10	Piket Harian	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terekap absensi siswa yang tidak masuk sekolah dan data mengajar guru di SMK PGRI 1 Sentolo, pemencetan bel, dan melayani tamu yang datang.</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 2 orang, jumlah siswa telat : 11 orang, jumlah siswa tidak berangkat : 5 orang</p>	
12.	Kamis, 28-9-2017	07.15 – 11.10	Praktik Mengajar di Kelas	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terlaksana praktik mengajar pertama di kelas XI JB mengolah nasi kuning dan nasi uduk</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh Guru Pembimbing: 1 orang, mahasiswa : 2 orang, siswa : 6 orang</p>	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

CATATAN HARIAN PLT

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
13.	Jum'at, 29-9-2017	11.30 – 13.30	Membuat RPP	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terbuat satu rangkaian RPP kedua untuk praktik mengolah bubur ayam</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang dengan capaian 100% RPP kedua sudah jadi</p>	
		07.30 – 09.30	Menyusun <i>Job Sheet</i>	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terbuat <i>job sheet</i> mengolah hidangan dari nasi yaitu bubur ayam guna melengkapi komponen RPP</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang dengan capaian 100% <i>job sheet</i> mengolah hidangan dari nasi yaitu bubur ayam sudah siap</p>	
		09.30 – 11.30	Membuat Kisi – Kisi, Rubrik dan Lembar Penilaian Praktik	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : tersusun kisi – kisi, rubrik dan lembar penilaian untuk praktik mengolah hidangan dari nasi yaitu bubur ayam</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang dengan capaian kisi-kisi, rubrik dan lembar penilaian sudah jadi 100%</p>	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

CATATAN HARIAN PLT

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
14.	Sabtu, 30-09-2017	06.45 – 07.15	Senyum, Salam, Sapa	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terlaksana kegiatan senyum, salam, dan sapa yang dilakukan dengan menyambut siswa di lobi pintu masuk SMK PGRI 1 Sentolo</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh Guru : 2 orang, mahasiswa : 2 orang</p>	
		07.15 – 07.30	Mendampingi Tadarus	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terlaksana kegiatan tadarus bersama membaca Al-Qur'an dengan lancar dan fasih di kelas XI JB</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang, siswa : 6 orang</p>	
		07.30– 13.10	Piket Harian	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terekap absensi siswa yang tidak masuk sekolah dan data mengajar guru di SMK PGRI 1 Sentolo, pemencetan bel, dan melayani tamu yang datang.</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 2 orang, jumlah siswa telat : 3 orang, jumlah siswa tidak berangkat : 7 orang</p>	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

CATATAN HARIAN PLT

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
15.	Minggu, 1-10-2017	07.00 – 09.00	Upacara Peringatan Hari Kesaktian Pancasila	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : upacara terlaksana dengan khidmat dengan amanat upacara tentang ajakan untuk tetap mempertahankan pancasila</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : dihadiri oleh mahasiswa : 7 orang, Guru dan staff : 20 orang, siswa : 95 orang.</p>	
16.	Senin, 2-10-2017	07.15 – 07.30	Mendampingi Tadarus	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terlaksana kegiatan tadarus bersama membaca Al-Qur'an dengan lancar</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang, siswa : 4 orang.</p>	
		07.30 – 10.15	Mendampingi Mengajar	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : kegiatan mengajar berjalan dengan lancar dengan kegiatan praktik membuat <i>white stock</i></p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : dihadiri oleh mahasiswa : 2 orang, siswa : 8 orang.</p>	
		10.30 – 12.30	Membuat RPP	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terbuat satu rangkaian RPP ketiga untuk penguatan materi tentang mengolah hidangan dari nasi untuk persiapan UTS</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang dengan capaian 100% RPP ketiga siap</p>	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

CATATAN HARIAN PLT

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
17.	Selasa, 3-10-2017	12.30 – 13.30	Membuat <i>Hand Out</i>	<u>Hasil Kualitatif</u> : tersusun <i>hand out</i> tentang materi mengolah hidangan dari nasi untuk digunakan sebagai media dalam praktik mengajar ketiga <u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang dengan capaian <i>hand out</i> tersusun sebanyak 30 %	
		07.15 – 09.15	Membuat <i>Hand Out</i>	<u>Hasil Kualitatif</u> : tersusun lanjutan <i>hand out</i> tentang materi mengolah hidangan dari nasi <u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang dengan capaian tersusun sebanyak 100 %	
		09.30 – 10.30	Konsultasi Guru Pembimbing	<u>Hasil Kualitatif</u> : diberi penjelasan bahan-bahan yang harus dibon sebelum praktik kedua dan terkonsultasikan RPP kedua <u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang, Guru pembimbing : 1 orang	
		10.30 – 13.30	Menyusun Kisi – Kisi dan Rubrik	<u>Hasil Kualitatif</u> : tersusun kisi – kisi dan rubrik untuk praktik mengajar ketiga yaitu untuk latihan soal pada pertemuan ketiga <u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang dengan capaian tersusun 100% jadi	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

CATATAN HARIAN PLT

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
18.	Rabu, 4-10-2017	06.45 – 07.15	Senyum, Salam, Sapa	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terlaksana kegiatan senyum, salam, dan sapa yang dilakukan dengan menyambut siswa di lobi pintu masuk SMK PGRI 1 Sentolo</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh Guru : 2 orang, mahasiswa : 2 orang</p>	
		07.15 – 13.10	Piket Harian	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terekap absensi siswa yang tidak masuk sekolah dan data mengajar guru di SMK PGRI 1 Sentolo, pemencetan bel, dan melayani tamu yang datang.</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 2 orang, jumlah siswa telat : 9 orang, jumlah siswa tidak berangkat : 6 orang</p>	
19.	Kamis, 5-10-2017	07.15 – 11.10	Praktik Mengajar di Kelas	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terlaksana praktik mengajar kedua di kelas XI JB mengolah hidangan dari nasi yaitu berupa pembuatan bubur ayam</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh Guru Pembimbing: 1 orang, mahasiswa : 2 orang, siswa : 6 orang</p>	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

CATATAN HARIAN PLT

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
20.	Jum'at, 29-9-2017	11.30 – 12.30	Evaluasi dan Penilaian Praktik	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : ternilai lembar kerja siwa dan hasil praktik mengolah bubur ayam</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang dengan capaian sebanyak 6 LKS terevaluasi</p>	
		12.30 – 13.30	Membuat PPT	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terbuat media PPT tentang materi mengolah hidangan dari nasi guna melengkapi komponen RPP</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang dengan capaian PPT tersusun sebanyak 50%</p>	
		07.15 – 08.15	Membuat PPT	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terbuat lanjutan media PPT tentang materi mengolah hidangan dari nasi guna melengkapi komponen RPP</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang dengan capaian PPT tersusun sebanyak 100%</p>	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

CATATAN HARIAN PLT

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
21.	Sabtu, 7-10-2017	08.30 – 10.30	Menyusun Lembar Soal	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : tersusun lembar soal untuk <i>post test</i> pada pertemuan ketiga tentang mengolah hidangan dari nasi</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang dengan capaian lembar soal sudah siap 100%</p>	
		06.45 – 07.15	Senyum, Salam, Sapa	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terlaksana kegiatan senyum, salam, dan sapa yang dilakukan dengan menyambut siswa di lobi pintu masuk SMK PGRI 1 Sentolo</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh Guru : 2 orang, mahasiswa : 2 orang</p>	
		07.15 – 07.30	Mendampingi Tadarus	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terlaksana kegiatan tadarus bersama membaca Al-Qur'an dengan lancar dan fasih di kelas XI JB</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang, siswa : 6 orang</p>	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

CATATAN HARIAN PLT

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
22.	Senin, 9-10-2017	07.30– 13.10	Piket Harian	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terekap absensi siswa yang tidak masuk sekolah dan data mengajar guru di SMK PGRI 1 Sentolo, pemencetan bel, dan melayani tamu yang datang.</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 2 orang, jumlah siswa telat : 7 orang, jumlah siswa tidak berangkat : 9 orang</p>	
		07.15 – 07.30	Mendampingi tadarus	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terlaksana kegiatan tadarus bersama membaca Al-Qur'an dengan lancar dan fasih di kelas XI JB</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang, siswa : 6 orang</p>	
		07.30 – 10.15	Mendampingi Mengajar	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : kegiatan mengajar berjalan dengan lancar dengan kegiatan praktik membuat <i>brown stock</i></p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : dihadiri oleh mahasiswa : 2 orang, siswa : 8 orang.</p>	



LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

CATATAN HARIAN PLT

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
		10.30 – 12.30	Membuat RPP	<u>Hasil Kualitatif</u> : terbuat satu rangkaian RPP keempat untuk kegiatan UTS dan pembuatan lembar kerja siswa <u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang dengan capaian 100% RPP keempat sudah jadi	
		12.30 – 14.30	Menyusun Media Video	<u>Hasil Kualitatif</u> : tersusun media video tentang pembuatan arem-arem dan pengolahan mie <u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang dengan capaian media videotersusun sebanyak 100%	
23.	Selasa, 10-10-2017	07.15 – 09.15	Menyusun Kisi – Kisi dan Rubrik Soal UTS	<u>Hasil Kualitatif</u> : tersusun kisi – kisi dan rubrik soal UTS untuk praktik mengajar keempat dengan materi soal mengolah hidangan dari nasi <u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang dengan capaian kisi-kisi dan rubrik soal UTS sudah tersusun 100%	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

CATATAN HARIAN PLT

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
24.	Rabu, 11-10-2017	09.30 – 10.30	Konsultasi Guru Pembimbing	<u>Hasil Kualitatif</u> : terkonsultasikan RPP ketiga dan penjelasan pertemuan mengajar berikutnya <u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang, Guru pembimbing : 1 orang	
		10.30 – 13.30	Menyusun Soal UTS	<u>Hasil Kualitatif</u> : tersusun soal UTS tentang mengolah hidangan dari nasi untuk pertemuan keempat <u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang dengan capaian lembar soal terselesaikan sebanyak 100 %	
		06.45 – 07.15	Senyum, Salam, Sapa	<u>Hasil Kualitatif</u> : terlaksana kegiatan senyum, salam, dan sapa yang dilakukan dengan menyambut siswa di lobi pintu masuk SMK PGRI 1 Sentolo <u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh Guru : 2 orang, mahasiswa : 2 orang	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

CATATAN HARIAN PLT

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
25.	Kamis, 12-10-2017	07.15 – 13.10	Piket Harian	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terekap absensi siswa yang tidak masuk sekolah dan data mengajar guru di SMK PGRI 1 Sentolo, pemencetan bel, dan melayani tamu yang datang.</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 2 orang, jumlah siswa telat : 8 orang, jumlah siswa tidak berangkat : 5 orang</p>	
		07.15 – 11.10	Praktik Mengajar di Kelas	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terlaksana praktik mengajar ketiga di kelas XI JB dengan materi mengolah hidangan dari nasi beserta mengerjakan latihan soal yang dilanjut dengan pemutaran video pembuatan arem-arem, mie basah, dan mie ayam</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh Guru Pembimbing: 1 orang, mahasiswa : 2 orang, siswa : 5 orang</p>	
		11.30 – 13.30	Membuat RPP PUJB	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terbuat satu rangkaian RPP PUJB dengan lama mengajar 1 jam @ 45 menit yang dilakukan selama 4 kali pertemuan dengan materi merencanakan usaha jasa boga berdasarkan menu</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang dengan capaian 100% RPP PUJB siap</p>	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

CATATAN HARIAN PLT

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
26.	Jum'at, 13-10-2017	07.00 – 10.00	Membuat <i>Hand Out</i> PUJB	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terbuat media <i>hand out</i> tentang KD merencanakan usaha jasa boga berdasarkan menu yang dilakukan selama 4 kali pertemuan</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang dengan capaian <i>hand out</i> tersusun sebanyak 100%</p>	
		10.00 – 12.00	Menyusun Lembar Latihan Soal	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : tersusun lembar latihan soal untuk KD merencanakan usaha jasa boga berdasarkan menu</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang dengan capaian tersusun sebanyak 5 soal essay</p>	
27.	Sabtu, 14-10-2017	06.45 – 07.15	Senyum, Salam, Sapa	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terlaksana kegiatan senyum, salam, dan sapa yang dilakukan dengan menyambut siswa di lobi pintu masuk SMK PGRI 1 Sentolo</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh Guru : 2 orang, mahasiswa : 2 orang</p>	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

CATATAN HARIAN PLT

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
28	Senin, 16-10-2017	07.15 – 07.30	Mendampingi Tadarus	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terlaksana kegiatan tadarus bersama membaca Al-Qur'an dengan lancar di kelas XI JB</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang, siswa : 5 orang</p>	
		07.30 – 13.10	Piket Harian	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terekap absensi siswa yang tidak masuk sekolah dan data mengajar guru di SMK PGRI 1 Sentolo, pemencetan bel, dan melayani tamu yang datang.</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 2 orang, jumlah siswa telat : tidak ada, jumlah siswa tidak berangkat : 5 orang</p>	
		07.15 – 07.30	Mendampingi Tadarus	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terlaksana kegiatan tadarus bersama membaca Al-Qur'an dengan lancar dan fasih di kelas XI JB</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang, siswa : 6 orang</p>	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

CATATAN HARIAN PLT

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
.		07.30 – 08.30	Mendampingi Mengajar	<u>Hasil Kualitatif</u> : kegiatan mengajar berjalan dengan lancar dengan kegiatan ulangan harian materi <i>sauce</i> <u>Hasil Kuantitatif</u> : dihadiri oleh mahasiswa : 2 orang, siswa : 8 orang.	
		08.45 – 09.30	Praktik Mengajar PUJB	<u>Hasil Kualitatif</u> : tersampainya materi tentang langkah mendapatkan peluang usaha dan langkah yang dilakukan untuk memulai suatu usaha <u>Hasil Kuantitatif</u> : dihadiri oleh mahasiswa : 1 orang, siswa : 6 orang.	
		09.30 – 10.15	Mendampingi Kelas Kosong	<u>Hasil Kualitatif</u> : terkondisikan kelas XI JB yang lebih tenang dengan diisi <i>sharing</i> tentang cita-cita dari masing-masing siswa <u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang, siswa : 6 orang	
		10.30 – 12.30	Menyusun RPP	<u>Hasil Kualitatif</u> : terbuat satu rangkaian RPP kelima untuk materi praktik mengolah arem-arem kuning isi hati ampela dan arem-arem ayam <u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang dengan capaian 100% RPP kelima jadi	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

CATATAN HARIAN PLT

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
29.	Selasa, 17-10-2017	07.15 – 09.15	Menyusun <i>Job Sheet</i>	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terbuat <i>job sheet</i> mengolah arem-arem kuning isi hati ampela dan arem-arem ayam</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang dengan capaian 100% <i>job sheet</i> sudah siap</p>	
		09.30 – 10.30	Konsultasi Guru Pembimbing	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terkonsultasikan RPP keempat dan arahan praktik mengajar berikutnya</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang, Guru pembimbing : 1 orang</p>	
		10.30 – 13.10	Piket Harian	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terekap absensi siswa yang tidak masuk sekolah dan data mengajar guru di SMK PGRI 1 Sentolo, pemencetan bel, dan melayani tamu yang datang.</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 2 orang, jumlah siswa telat : 5 orang, jumlah siswa tidak berangkat : 6 orang</p>	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

CATATAN HARIAN PLT

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
30.	Rabu, 18-10-2017	06.45 – 07.15	Senyum, Salam, Sapa	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terlaksana kegiatan senyum, salam, dan sapa yang dilakukan dengan menyambut siswa di lobi pintu masuk SMK PGRI 1 Sentolo</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh Guru : 2 orang, mahasiswa : 2 orang</p>	
		07.15 – 10.15	Piket Harian	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terekap absensi siswa yang tidak masuk sekolah dan data mengajar guru di SMK PGRI 1 Sentolo, pemencetan bel, dan melayani tamu yang datang.</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 2 orang, jumlah siswa telat : 7 orang, jumlah siswa tidak berangkat : 1 orang</p>	
		10.15 – 12.15	Menyusun Kisi – Kisi, Rubrik dan Lembar Penilaian	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : tersusun kisi – kisi, rubrik dan lembar penilaian untuk praktik mengolah arem-arem</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang dengan capaian kisi-kisi, rubrik dan lembar penilaian sudah jadi 100%</p>	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

CATATAN HARIAN PLT

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
31.	Kamis, 19-10-2017	12.15 – 14.15	Membuat Poster	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : tersusun kata – kata bijak dan motivasi yang akan digunakan sebagai bahan dalam pembuatan poster</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 4 orang dengan capaian tersusun 28 kata mutiara</p>	
		07.15 – 11.10	Praktik Mengajar di Kelas	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terlaksana praktik mengajar keempat di kelas XI JB dengan kegiatan mengerjakan soal UTS mengolah hidangan dari nasi dilanjut dengan pemutaran video pembuatan arem-arem, mie basah, dan mie ayam, dilanjutkan dengan penyusunan LKS</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 2 orang, siswa : 5 orang</p>	
		11.30 – 13.30	Penilaian Hasil UTS	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terkoreksi dan terekap nilai hasil UTS mengolah hidangan dari nasi yang telah dikerjakan oleh siswa</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang dengan capaian terekap nilai dari 5 siswa (83%)</p>	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

CATATAN HARIAN PLT

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
32.	Jum'at, 20-10-2017	06.45 – 07.15	Senyum, Salam, Sapa	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terlaksana kegiatan senyum, salam, dan sapa yang dilakukan dengan menyambut siswa di lobi pintu masuk SMK PGRI 1 Sentolo</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh Guru : 2 orang, mahasiswa : 2 orang</p>	
		07.15 – 11.20	Piket Harian	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terekap absensi siswa yang tidak masuk sekolah dan data mengajar guru di SMK PGRI 1 Sentolo, pemencetan bel, dan melayani tamu yang datang.</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 2 orang, jumlah siswa telat : 1 orang, jumlah siswa tidak berangkat : 2 orang</p>	
33.	Sabtu, 21-10-2017	07.15 – 07.30	Mendampingi Tadarus	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terlaksana kegiatan tadarus bersama membaca Al-Qur'an dengan lancar di kelas XI JB</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang, siswa : 6 orang</p>	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

CATATAN HARIAN PLT

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
34.	Senin, 23-10-2017	08.00 – 12.00	Mendampingi Pemilihan Ketua OSIS	<u>Hasil Kualitatif</u> : terlaksana kegiatan pemilihan ketua OSIS dan wakilnya dengan lancar <u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 9 orang, siswa : 95 orang, guru : 3 orang	
		12.00 – 14.00	Membuat Poster	<u>Hasil Kualitatif</u> : terpilih dan terbuat rangkaian kata-kata bijak dan motivasi yang akan digunakan sebagai bahan dalam pembuatan poster <u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 4 orang, dengan hasil terbuat 6 kata motivasi	
		07.15 – 07.30	Mendampingi Tadarus	<u>Hasil Kualitatif</u> : terlaksana kegiatan tadarus bersama membaca Al-Qur'an dengan lancar dan fasih di kelas XI JB <u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang, siswa : 5 orang	
		07.30 – 08.30	Mendampingi Mengajar	<u>Hasil Kualitatif</u> : kegiatan mengajar berjalan dengan lancar dengan kegiatan praktik membuat <i>bechamel sauce</i> <u>Hasil Kuantitatif</u> : dihadiri oleh mahasiswa : 2 orang, siswa : 8 orang	



LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

CATATAN HARIAN PLT

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
		08.45 – 09.30	Praktik Mengajar PUJB	<u>Hasil Kualitatif</u> : tersampainya materi tentang langkah – langkah perancangan usaha boga, pengertian menu, dan jenis – jenis menu dengan lancar <u>Hasil Kuantitatif</u> : dihadiri oleh mahasiswa : 1 orang, siswa : 5 orang.	
		09.45 – 11.45	Menyusun RPP	<u>Hasil Kualitatif</u> : terbuat satu rangkaian RPP keenam untuk materi praktik mengolah mie ayam <u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang dengan capaian 100% RPP keenam sudah jadi	
		11.45 – 13.45	Menyusun <i>Job Sheet</i>	<u>Hasil Kualitatif</u> : terbuat <i>job sheet</i> mengolah mie ayam untuk praktik keenam <u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang dengan capaian 100% <i>job sheet</i> siap	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

CATATAN HARIAN PLT

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
35.	Selasa, 24-10-2017	07.15 – 09.15	Menyusun Kisi – Kisi, Rubrik dan Lembar Penilaian	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : tersusun kisi – kisi, rubrik dan lembar penilaian untuk praktik mengolah mie ayam</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang dengan capaian kisi-kisi, rubrik dan lembar penilaian sudah jadi 100%</p>	
		09.15 – 10.15	Konsultasi Guru Pembimbing	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terkonsultasikan RPP kelima dan arahan praktik mengajar berikutnya</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang, Guru pembimbing : 1 orang</p>	
		10.30 – 13.10	Piket Harian	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terekap absensi siswa yang tidak masuk sekolah dan data mengajar guru di SMK PGRI 1 Sentolo, pemencetan bel, dan melayani tamu yang datang.</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 2 orang, jumlah siswa telat : 6 orang, jumlah siswa tidak berangkat : 6 orang</p>	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

CATATAN HARIAN PLT

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
36.	Rabu, 25-10-2017	06.45 – 07.15	Senyum, Salam, Sapa	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terlaksana kegiatan senyum, salam, dan sapa yang dilakukan dengan menyambut siswa di lobi pintu masuk SMK PGRI 1 Sentolo</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh Guru : 2 orang, mahasiswa : 2 orang</p>	
		07.15 – 10.15	Piket Harian	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terekap absensi siswa yang tidak masuk sekolah dan data mengajar guru di SMK PGRI 1 Sentolo, pemencetan bel, dan melayani tamu yang datang.</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 2 orang, jumlah siswa telat : 6 orang, jumlah siswa tidak berangkat : 8 orang</p>	
		10.30 – 12.30	Membuat Poster	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terdesain poster kata-kata mutiara yang akan ditempel di kelas</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 4 orang dengan capaian terdesain 3 poster kata mutiara</p>	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

CATATAN HARIAN PLT

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
37.	Kamis, 26-10-2017	07.15 – 11.10	Praktik Mengajar di Kelas	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terlaksana praktik mengajar kelima di kelas XI JB dengan kegiatan praktik mengolah arem-arem kuning isi hati ampela</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 2 orang, siswa : 4 orang</p>	
		11.15 – 13.15	Mempersiapkan Tempat untuk Menonton Film G30 S PKI	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : tertata ruang mushola untuk digunakan sebagai tempat menonton fil G30 S PKI, kegiatan berupa penutupan ventilasi dan jendela menggunakan kain untuk mengatur pencahayaan.</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 9 orang dengan capaian ruang siap 100%</p>	
	Jum'at, 27-10-2017	07.00 – 08..30	Kerja Bakti	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terlaksana kegiatan kerja bakti guna membersihkan ruang kelas dan lingkungan di sekitar SMK PGRI 1 Sentolo</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh Guru : 10 orang, mahasiswa : 9 orang, siswa : 96 orang</p>	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

CATATAN HARIAN PLT

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
38.	Sabtu, 28-10-2017	08.30 – 11.30	Menonton Film G30 S PKI	<u>Hasil Kualitatif</u> : terlaksana kegiatan menonton bersama film G30 S PKI dengan tujuan untuk mengenal pahlawan revolusi <u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 9 orang, siswa : 96 orang, guru : 2 orang	
		07.15 – 07.30	Mendampingi Tadarus	<u>Hasil Kualitatif</u> : terlaksana kegiatan tadarus bersama membaca Al-Qur'an dengan lancar <u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang, siswa : 5 orang	
		07.30 – 09.30	Penilaian	<u>Hasil Kualitatif</u> : terekap nilai hasil praktik mengolah arem-arem <u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : orang dengan capaian 100% siap	
		09.30 – 11.30	Membuat Poster	<u>Hasil Kualitatif</u> : terdesain poster kata-kata mutiara yang akan ditempel di kelas <u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 4 orang dengan capaian terdesain 3 poster kata mutiara	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

CATATAN HARIAN PLT

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
39.	Senin, 30-10-2017	07.00 – 08.00	Upacara Bendera	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : upacara dilaksanakan 2 minggu sekali, upacara terlaksana dengan khidmat dengan amanat upacara tentang peringatan hari sumpah pemuda</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : dihadiri oleh mahasiswa : 9 orang, Guru dan staff : 20 orang, siswa : 95 orang.</p>	
		08.00 – 09.30	Mendampingi Mengajar	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terlaksana kegiatan mengajar dengan lancar dengan kegiatan praktik membuat <i>veloute sauce</i></p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 4 orang</p>	
		09.30 – 10.15	Praktik Mengajar PUJB	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : tersampainya materi tentang hal-hal yang harus diperhatikan dalam penyusunan menu, dan fungsi dasar menu dan teknik mengelola usaha jasa boga</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : dihadiri oleh mahasiswa : 1 orang, siswa : 5 orang.</p>	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

CATATAN HARIAN PLT

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
		11.50 – 13.10	Mengisi Kelas Kosong	<u>Hasil Kualitatif</u> : Terkondisikan kelas X AP yang lebih tenang dengan mengerjakan tugas yang telah ditinggalkan oleh guru yang bersangkutan <u>Hasil Kuantitatif</u> : dihadiri oleh mahasiswa : 1 orang, siswa : orang.	
40.	Selasa, 31-10-2017	Izin Menyelesaikan Administrasi Laporan KKN			
		06.45 – 07.15	Senyum, Salam, Sapa	<u>Hasil Kualitatif</u> : terlaksana kegiatan senyum, salam, dan sapa yang dilakukan dengan menyambut siswa di lobi pintu masuk SMK PGRI 1 Sentolo <u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh Guru : 2 orang, mahasiswa : 2 orang	
41.	Rabu, 1-11-2017	07.15 – 10.15	Piket Harian	<u>Hasil Kualitatif</u> : terekap absensi siswa yang tidak masuk sekolah dan data mengajar guru di SMK PGRI 1 Sentolo, pemencetan bel, dan melayani tamu yang datang. <u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 2 orang, jumlah siswa telat : 2 orang, jumlah siswa tidak berangkat : 6 orang	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

CATATAN HARIAN PLT

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
42.	Kamis, 2-11-2017	10.15 – 11.15	Konsultasi Guru Pembimbing	<u>Hasil Kualitatif</u> : terkonsultasikan RPP keenam dan arahan praktik mengajar berikutnya <u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang, Guru pembimbing : 1 orang	
		11.15 – 14.15	Membuat Poster	<u>Hasil Kualitatif</u> : terbingkai poster yang sudah dicetak dengan menggunakan <i>sterofoam</i> dan dilapisi dengan plastik yang siap untuk dipasang di kelas <u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 4 orang dengan capaian terbingkai 6 poster kataa mutiara	
		07.15 – 11.10	Praktik Mengajar di Kelas	<u>Hasil Kualitatif</u> : terlaksana praktik mengajar keenam di kelas XI JB dengan kegiatan praktik mengolah mie basah yang diaplikasikan untuk pembuatan mie ayam <u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 2 orang, siswa : 5 orang	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

CATATAN HARIAN PLT

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
.		11.10 – 13.10	Menyusun RPP	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terbuat satu rangkaian RPP ketujuh untuk materi praktik mengolah misoa goreng dan bola-bola misoa</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang dengan capaian 100% RPP keenam sudah jadi</p>	
43.	Jum'at, 3-11-2017	06.45 – 07.15	Senyum, Salam, Sapa	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terlaksana kegiatan senyum, salam, dan sapa yang dilakukan dengan menyambut siswa di lobi pintu masuk SMK PGRI 1 Sentolo</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh Guru : 2 orang, mahasiswa : 2 orang</p>	
		07.15 – 11.20	Piket Harian	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terekap absensi siswa yang tidak masuk sekolah dan data mengajar guru di SMK PGRI 1 Sentolo, pemencetan bel, dan melayani tamu yang datang.</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 2 orang, jumlah siswa telat : 5 orang, jumlah siswa tidak berangkat : 4 orang</p>	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

CATATAN HARIAN PLT

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
44.	Sabtu, 4-11-2017	07.15 – 07.30	Mendampingi Tadarus	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terlaksana kegiatan tadarus bersama membaca Al-Qur'an dengan lancar dan fasih di kelas XI JB</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang, siswa : 5 orang</p>	
		08.30 – 13.30	AMT	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terlaksana kegiatan AMT dengan lancar, siswa lebih termotivasi untuk lebih giat dalam belajar dan lebih berdisiplin</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 9 orang, guru : 2 orang, motivator : 1 orang, siswa : 89 orang</p>	
45.	Senin, 6-10-2017	07.15 – 07.30	Mendampingi Tadarus	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terlaksana kegiatan tadarus bersama membaca Al-Qur'an dengan lancar dan fasih di kelas XI JB</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang, siswa : 5 orang</p>	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

CATATAN HARIAN PLT

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
		07.30 – 08.45	Mendampingi Mengajar	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terlaksana kegiatan mengajar dengan lancar dengan kegiatan praktik membuat <i>demiglace sauce</i> dan <i>tomatto sauce</i></p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 4 orang</p>	
		08.45 – 09.30	Praktik Mengajar PUJB	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terlaksana kegiatan latihan mengerjakan soal PUJB guna pengambilan nilai siswa</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : dihadiri oleh mahasiswa : 1 orang, siswa : 5 orang.</p>	
		10.15 – 12.15	Menyusun <i>Job Sheet</i>	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : tersusun <i>job sheet</i> untuk praktik membuat misoa goreng dan bola-bola misoa guna melengkapi RPP ketujuh</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang dengan capaian 100% <i>job sheet</i> berhasil dibuat</p>	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

CATATAN HARIAN PLT

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
46.	Selasa, 7-11-2017	12.15 – 13.10	Menyusun Kisi – Kisi, Rubrik, dan Lembar Penilaian	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : tersusun kisi – kisi, rubrik dan lembar penilaian untuk praktik mengolah misoa goreng dan bola-bola misoa</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang dengan capaian kisi-kisi, rubrik dan lembar penilaian sudah jadi 100%</p>	
		13.10 – 14.10	Membuat Poster	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terpasang poster kata motivasi di setiap kelas dengan rapi</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 4 orang dengan capaian terpasang 6 poster dengan jumlah tiap satu ruang kelas sebanyak 2 poster</p>	
		07.15 – 09.15	Menyusun Laporan PLT	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : tersusun pembuatan komponen-komponen dalam penyusunan laporan PLT</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang dengan capaian terbuat 15% dari total keseluruhan isi laporan PLT</p>	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

CATATAN HARIAN PLT

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
		09.30 – 10.30	Konsultasi Guru Pembimbing	<u>Hasil Kualitatif</u> : terkonsultasikan RPP ketujuh dan penjelasan tentang bahan yang harus dibon <u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang, Guru pembimbing : 1 orang	
		10.30 – 13.10	Piket Harian	<u>Hasil Kualitatif</u> : terekap absensi siswa yang tidak masuk sekolah dan data mengajar guru di SMK PGRI 1 Sentolo, pemencetan bel, dan melayani tamu yang datang. <u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 2 orang, jumlah siswa telat : tidak ada, jumlah siswa tidak berangkat : 3 orang	
		13.10 – 14.10	Persiapan Penanaman TOGA	<u>Hasil Kualitatif</u> : menyiapkan peralatan dan tanamaan untuk menanam TOGA di taman SMK PGRI 1 Sentolo <u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa :4 orang	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

CATATAN HARIAN PLT

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
47.	Rabu, 8-11-2017	06.45 – 07.15	Senyum, Salam, Sapa	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terlaksana kegiatan senyum, salam, dan sapa yang dilakukan dengan menyambut siswa di lobi pintu masuk SMK PGRI 1 Sentolo</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh Guru : 2 orang, mahasiswa : 2 orang</p>	
		07.15 – 10.15	Piket Harian	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terekap absensi siswa yang tidak masuk sekolah dan data mengajar guru di SMK PGRI 1 Sentolo, pemencetan bel, dan melayani tamu yang datang.</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 2 orang, jumlah siswa telat : 2 orang, jumlah siswa tidak berangkat : 7 orang</p>	
		10.15 – 13.15	Membuat Laporan PLT	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : tersusun pembuatan komponen-komponen dalam penyusunan laporan PLT</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang dengan capaian terbuat 30% dari total keseluruhan isi laporan PLT</p>	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

CATATAN HARIAN PLT

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
48.	Kamis, 9-11-2017	13.15 – 16.15	Penanaman TOGA	<u>Hasil Kualitatif</u> : terlaksana penanaman TOGA di taman depan ruang kelas XII JB, kegiatan berupa perapian dan penanaman tanaman <u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 4 orang, siswa : orang	
		07.15 – 11.10	Praktik Mengajar di Kelas	<u>Hasil Kualitatif</u> : terlaksana praktik mengajar ketujuh di kelas XI JB dengan kegiatan praktik mengolah misoa goreng dan bola-bola misoa <u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 2 orang, siswa : 4 orang	
		11.10 – 13.10	Merekap Nilai PUJB	<u>Hasil Kualitatif</u> : terkoreksi dan terekap nilai hasil latihan soal PUJB <u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang dengan capaian 100% nilai sudah jadi	
49.	Jum'at, 10-11-2017	06.45 – 07.15	Senyum, Salam, Sapa	<u>Hasil Kualitatif</u> : terlaksana kegiatan senyum, salam, dan sapa yang dilakukan dengan menyambut siswa di lobi pintu masuk SMK PGRI 1 Sentolo <u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh Guru : 2 orang, mahasiswa : 2 orang	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

CATATAN HARIAN PLT

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
50.	Sabtu, 11-11-2017	07.15 – 08.00	Upacara Peringatan Hari Pahlawan	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terlaksana upacara dengan khidmat dan lancar, amanat berisi tentang mengenang jasa para pahlawan</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 9 orang, guru : 20 orang, siswa : 94</p>	
		08.00 – 11.20	Piket Harian	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terekap absensi siswa yang tidak masuk sekolah dan data mengajar guru di SMK PGRI 1 Sentolo, pemencetan bel, dan melayani tamu yang datang.</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 2 orang, jumlah siswa telat : tidak ada, jumlah siswa tidak berangkat : 6 orang</p>	
		07.15 – 07.30	Mendampingi Tadarus	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terlaksana kegiatan tadarus bersama membaca Al-Qur'an dengan lancar dan fasih di kelas XI JB</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang, siswa : 5 orang</p>	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

CATATAN HARIAN PLT

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
51	Senin, 13-11-2017	07.30 – 11.30	Membungkus <i>Door Prize</i>	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terbungkus <i>door prize</i> yang digunakan pada kegiatan penutupan PLT dengan rapi</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 7 orang dengan capaian 100% siap dengan jumlah 33 buah</p>	
		11.30 – 13.30	Merekap Nilai Akhir	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terekap nilai akhir dari keseluruhan praktik mengajar mengolah makanan Indonesia sebanyak 7 kali pertemuan</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang dengan capaian 100% jadi</p>	
		07.15 – 07.30	Mendampingi Tadarus	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terlaksana kegiatan tadarus bersama membaca Al-Qur'an dengan lancar dan fasih di kelas XI JB</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang, siswa : 5 orang</p>	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

CATATAN HARIAN PLT

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
52.	Selasa, 14-11-2017	08.00 – 11.00	Mempersiapkan Snack untuk Perpisahan	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terlaksana kegiatan berupa pembungkusan snack dan menyiapkan kardus yang digunakan untuk mengemas</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 7 orang dengan capaian 100% siap dengan jumlah 150 buah</p>	
		13.00 – 15.00	Mempersiapkan Panggung untuk Perpisahan	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terlaksana kegiatan menyiapkan panggung yang dibuat dari tatanan meja yang diikat</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 8 orang dengan capaian 95% siap digunakan</p>	
		07.00 – 14.00	Senam Bersama, Bersih Lingkungan, dan Pentas Seni	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terlaksana serangkaian kegiatan penutupan PLT UNY 2017 mulai dari senam, bersih lingkungan, dan dilanjutkan dengan pentas seni</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 8 orang, guru dan karyawan : 30 orang, siswa : 93 orang</p>	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

CATATAN HARIAN PLT

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
53.	Rabu, 15-11-2017	08.00 – 13.00	Menyusun Laporan	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : tersusun pembuatan komponen-komponen dalam penyusunan laporan PLT</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 1 orang dengan capaian terbuat 50% dari total keseluruhan isi laporan PLT</p>	
54.	Kamis, 16-11-2017	08.00 – 09.00	Penarikan Mahasiswa PLT UNY	<p><u>Hasil Kualitatif</u> : terlaksana kegiatan penarikan kegiatan PLT UNY yang menandakan bahwa kegiatan Praktik Lapangan Terbimbing di SMK PGRI 1 Sentolo sudah selesai dan mahasiswa masih mempunyai tanggungan untuk menyelesaikan laporan kegiatan PLT</p> <p><u>Hasil Kuantitatif</u> : diikuti oleh mahasiswa : 8 orang, DPL : 1 orang, Kepala Sekolah : 1 orang, Guru : 2 orang</p>	