

**LAPORAN INDIVIDU**  
**KEGIATAN PRAKTIK LAPANGAN TERBIMBING (PLT)**  
**SMK KARYA RINI YHI KOWANI YOGYAKARTA**

**Disusun Sebagai Pertanggung jawaban**  
**Pelaksanaan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT)**  
**Tahun Akademik 2016/2017**

**Dosen Pembimbing Lapangan : Dr.Badraningsih Lastariwati,M.Kes**



**Disusun oleh:**  
**Kauni Nur Islami**  
**NIM 16511247008**

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

## LEMBAR PENGESAHAN

Pengesahan laporan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) di SMK KARYA RINI YHI KOWANI YOGYAKARTA

Yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan bahwa mahasiswa :

Nama : Kauni Nur Islami  
NIM : 16511247008  
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana  
Fakultas : Teknik

Telah melaksanakan kegiatan PLT di di SMK KARYA RINI YHI KOWANI YOGYAKARTA dari tanggal 16 September sampai dengan 18 November 2017. Hasil kegiatan tercakup dalam naskah laporan ini.


Laporan PLT ini telah disetujui dan disahkan pada:


Hari :  
Tanggal :

Sleman, November 2017

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing


  
Dr. Badraningsih Lastariwati, M.Kes.  
NIP. 19600625 198601 2 001


  
Eko Sulistivowati, S.Pd  
NIP.

Mengetahui,

Koordinator PLT  
SMK KARYA RINI



  
Suyatman, SE.M.M.Par  
NIP.

  
Rahayu Indrivani, S.Pd  
NIP. 19590308 198602 2 004

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur Kehadirat Allah SWT yang telah memberikan nikmat taufikhidayah serta inayahnya kepada penulis sehingga mampu menyelesaikan laporan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) ini secara lancar dan diberikan banyak kemudahan. Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) merupakan mata kuliah wajib bagi mahasiswa kependidikan yang bertujuan untuk memberikan pengalaman belajar bagi mahasiswa, terutama dalam hal pengalaman mengajar, memperluas wawasan, pelatihan, dan pengembangan kompetensi keahlian yang diperlukan dalam pembelajaran di sekolah sebagai pendidik profesional.

Kegiatan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) ini dilaksanakan di SMK KARYA RINI YHI KOWANI sejak tanggal 16 September hingga 18 November 2017. Pada akhirnya penulis menyusun laporan guna mempertanggung jawabkan semua kegiatan yang telah dilaksanakan selama 2 bulan di SMK KARYARINI YHI KOWANI. Laporan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) ini tidak terlepas dari kerjasama, bantuan, dan dukungan dari berbagai pihak. Maka pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Prof. Dr. Sutrisna Wibawa, M.Pd. selaku Rektor Universitas Negeri Yogyakarta,
2. TIM pembina PLT dari Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) beserta staff, yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan sebagai bekal terjun ke Sekolah.
3. Dr. Widihastuti, S.Pd., M.Pd., Selaku Dosen Pamong yang telah membantu dan memberikan pengarahan dalam melaksanakan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) di SMK KARYA RINI YHI KOWANI.
4. Dr. Dra. Badraningsih Lastariwati, M.Kes., selaku Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) yang selalu membantu dan memberikan bimbingan saran yang bermanfaat bagi penulis dalam melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan Terbimbing (PLT) dan penyusunan Laporan.

5. Suyatmin, SE.M.M.Par selaku Kepala SMK KARYA RINI YHI KOWANI yang telah memberikan izin kepada mahasiswa Universitas Negeri Yogyakarta untuk melaksanakan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT).
6. Eko Sulistyawati, S.Pd., selaku guru pembimbing di SMK KARYA RINI YHI KOWANI yang selalu membantu dan memberikan bimbingan serta saran yang sangat bermanfaat bagi penulis dalam melaksanakan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) dari awal hingga akhir.
7. Seluruh guru dan karyawan yang telah memberikan bimbingan selama Praktik Lapangan Terbimbing (PLT).
8. Seluruh siswa SMK KARYARINI YHI KOWANI pada umumnya dan pada khususnya untuk siswa kelas, X Perhotelan 1, X Perhotelan 2, XI Perhotelan 1 dan XI Perhotelan 2 yang luar biasa. Lewat keceriaan kalian penulis belajar arti memberi dan memahami.
9. Teman-teman seperjuangan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) di SMK KARYARINI YHI KOWANI yang telah menciptakan kebersamaan layaknya keluarga.
10. Orang tua yang senantiasa mengikhhlaskan, memberi motivasi, dan mendoakan kelancaran dari setiap langkah perjalanan penulis di perkuliahan ini.
11. Semua pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu dan telah membantu pelaksanaan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) UNY 2017 ini hingga selesainya penyusunan laporan ini.

Semoga Allah SWT mencatat amal baik dan membalas dengan pahala yang setimpal atas semua yang telah diberikan. Akhir kata penulis mohon maaf apabila dalam pelaksanaan dan pembuatan laporan ini masih banyak kekurangan. Kritik dan saran yang membangun penulis terima guna perbaikan selanjutnya. Semoga laporan ini bermanfaat bagi semua pihak.

Yogyakarta, November 2017

Penulis

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR LAMPIRAN.....	vi
ABSTRAK.....	vii
BAB I. PENDAHULUAN .....	
A. Analisi Situasi .....	1
B. Perumusan Program Dan Rancangan Kegiatan PLT .....	5
BAB II. PERSIAPAN PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL.....	
A. Persiapan .....	
1. Pembekalan Praktik Lapangan Terbimbing Pembekalan Jurusan .....	9
2. Observasi .....	10
3. Pembekalan Mikro .....	11
4. Persiapan Mengajar.....	11
B. Persiapan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) .....	
1. Persiapan Kegiatan Praktik Mengajar.....	12
2. Umpan Balik Pembimbing.....	14
3. Pendampingan Guru Mengajar .....	14
4. Bimbingan PLT .....	15
5. Penyusunan Laporan Individu .....	15
C. Analisis Pelaksanaan Dan Refleksi.....	
1. Pelaksanaan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) .....	15
2. Refleksi .....	16
BAB III. PENUTUP .....	
A. Kesimpulan .....	18
B. Saran.....	19
DAFTAR PUSTAKA .....	21
LAMPIRAN.....	

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1 : Kartu Bimbingan PLT
- Lampiran 2 : Matrik Program Kerja
- Lampiran 3 : Laporan Mingguan Pelaksanaan
- Lampiran 4 : Rencana Pelaksanaan Pembelajaran
- Lampiran 5 : Media Pembelajaran
- Lampiran 6 : Daftar Hadir
- Lampiran 7 : Daftar Nilai
- Lampiran 8 : Dokumentasi
- Lampiran 9 : Rekapitulasi Dana

**LAPORAN KEGIATAN  
PRAKTIK LAPANGAN TERBIMBING  
SMK KARYA RINI KOWANI YOGYAKARTA**

**Oleh:**

**Kauni Nur Islami  
16511247008**

**Abstrak**

Sebagai salah satu Universitas dengan latar belakang pendidikan, Universitas Negeri Yogyakarta memiliki tugas sebagai pencetak tenaga kependidikan yang handal dan profesional untuk dunia pendidikan. Melalui program-program mata kuliah kependidikan yang dilaksanakan baik, teori, praktik maupun Lapangan diharapkan mampu memberi bekal pengetahuan dan ketrampilan kepada para mahasiswa tentang proses Belajar Mengajar. Kegiatan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) merupakan kegiatan yang dilaksanakan oleh mahasiswa kependidikan guna mengupayakan suatu keterampilan kependidikan yang diperoleh di kampus, untuk kemudian berusaha mengembangkan inovasi pembelajaran di lokasi PLT.

Kegiatan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) ini diharapkan dapat memberikan pengalaman kepada mahasiswa dalam kegiatan pembelajaran dan praktik persekolahan. Adapun tujuan dari Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) ini diantaranya untuk melatih para mahasiswa calon guru untuk dapat belajar menjadi guru yang profesional di bidangnya. Kegiatan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) yang dilakukan di SMK KARYA RINI KOWANI YOGYAKARTA meliputi kegiatan pembelajaran di kelas dan praktik persekolahan. Kegiatan praktik pembelajaran di kelas bertujuan agar mahasiswa dapat memperoleh pengalaman belajar mengajar di dalam kelas. Sementara kegiatan praktik disekolah bertujuan agar mahasiswa mampu mengenal manajemen sekolah dan melakukan kegiatan lain di luar pembelajaran formal.

Kegiatan ini meliputi pelaksanaan praktik mengajar sebanyak 14 kali pertemuan dengan mengampu mata pelajaran F&B dan Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja maka didapatkan hasil bahwa siswa SMK KARYA RINI YHI KOWANI YOGYAKARTA rata-rata mempunyai rasa ingin tahu yang besar terhadap berbagai hal yang mendukung dalam pembelajaran. Siswa juga berperan aktif dalam setiap pembelajaran, seperti mampu mengutarakan pendapatnya sendiri terkait dengan materi pembelajaran, mampu melakukan kegiatan diskusi dengan aktif. Dalam rangka mewujudkan output yang baik dari segi IQ, EQ, dan SQ, pihak sekolah menjalankan peranannya sebagai lembaga pendidikan secara profesional seperti konsolidasi kegiatan belajar mengajar, menjalin hubungan antar personal, saling menghargai, melengkapi sarana dan prasarana dan tertib administrasi.

Secara keseluruhan hasil program kerja Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) terlaksana dengan baik, meskipun masih ada kekurangan. Harapannya, semua pengalaman ini semoga dapat meningkatkan kompetensi mahasiswa

sebagai calon tenaga pendidik dan dapat dijadikan bekal dalam pengabdian diri dalam masyarakat di masa yang akan datang.

**Kata kunci:** *PLT, Pembelajaran*

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) merupakan program kegiatan yang bertujuan untuk mengembangkan kompetensi mahasiswa sebagai calon guru atau pendidik atau tenaga kependidikan. Standar kompetensi PLT dirumuskan dengan mengacu dalam konteks kehidupan guru sebagai anggota masyarakat yakni kompetensi pedagogik, kompetensi kepribadian, kompetensi profesional, dan kompetensi sosial.

#### A. Analisis Situasi

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Karya Rini YHI KOWANI Yogyakarta merupakan Sekolah Menengah Kejuruan berstatus Swasta yang bernaung di bawah Yayasan Hari Ibu KOWANI. Sekolah ini memiliki 2 bidang studi keahlian yaitu Tata Busana dan Perhotelan. Sekolah yang menerapkan Kurikulum 2013 dan Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan ini berlokasi di Jl. Laksda Adi Sucipto 86, Caturtunggal, Depok, Sleman, Yogyakarta. Telp : (0274) 581171.

Lokasi SMK Karya Rini ini berbatasan dengan jalan raya. Walaupun berbatasan dengan jalan raya tetapi polusi dan kebisingan kota tidak mengganggu kenyamanan sekolah. Karena jalan masuk menuju SMK difungsikan sebagai gedung pertemuan dan Wisma yang secara langsung dapat digunakan oleh para siswa SMK Karya Rini YHI KOWANI Yogyakarta untuk pembelajaran praktik. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa PLT-UNY, maka diperoleh analisis situasi SMK Karya Rini sebagai berikut:

#### 1. Program Keahlian

Sampai saat ini SMK Karya Rini YHI KOWANI Yogyakarta memiliki 2 program keahlian yaitu :

a. Program Keahlian Tata Busana

Program keahlian Tata Busana terdiri dari kelas X, XI, XII. Yang setiap angkatannya (*grade*) terdiri dari satu kelas. Jadi keseluruhan kelas Tata Busana ada 3 kelas, yaitu kelas X Tata Busana, XI Tata Busana, dan XII Tata Busana.

b. Program Keahlian Perhotelan

Program Keahlian Perhotelan terdiri dari kelas X, XI, XII. Yang setiap angkatannya (*grade*) terdiri dari dua kelas. Jadi keseluruhan kelas Akomodasi Perhotelan yaitu 6 kelas, yaitu kelas X Perhotelan 1 dan X Perhotelan 2, XI Perhotelan 1 dan XI Perhotelan 2, dan XII Perhotelan 1 dan XII Perhotelan 2.

2. Potensi Guru dan Karyawan

Jumlah Guru dan Karyawan di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Karya Rini YHI KOWANI terdiri dari 29 orang guru dan 7 orang karyawan.

3. Lokasi Sekolah

SMK Karya Rini YHI KOWANI Yogyakarta terletak di Jl. Laksda Adi Sucipto 86 Depok, Catur Tunggal Yogyakarta. Telp (0274) 581171. Lokasi dikelilingi oleh gedung pertemuan, museum dan wisma yang sama-sama bernaung dibawah Yayasan Hari Ibu KOWANI.

4. Kondisi Fisik Sekolah

Kondisi fisik SMK Karya Rini relatif baik. Keadaan lingkungan sekolah dapat dikatakan bersih dan tertata. Namun masih kurangnya penghijauan di lingkungan sekolah. Hal ini disebabkan karena lokasi sekolah yang di kelilingi oleh gedung-gedung lain serta terbatasnya lahan.

Komponen Sekolah terdiri dari :

1. Nama Sekolah : SMK Karya Rini YHI KOWANI  
Yogyakarta
2. Nomor Induk Sekolah : 332040207002
3. Status Sekolah : Swasta
4. Akreditasi : A

Keadaan gedung sekolah

1. Luas Bangunan : 787 m<sup>2</sup>
2. Lain-lain : 132 m<sup>2</sup>
3. Total Luas Keseluruhan : 919 m<sup>2</sup>
4. Status Kepemilikan : Yayasan
5. Alamat Sekolah : Jl. Laksda Adi Sucipto 86, .Depok, Catur  
Tunggal, Yogyakarta. Telp : (0274).581171
6. Nama Kepala Sekolah : Suyatmin, SE.M. MPar
7. Tahun Berdiri : 1970
8. Kurikulum : KTSP dan Kurikulum 2013
9. Tiap Jam Pelajaran : 45 Menit

Adapun fasilitas fisik sekolah adalah sebagai berikut :

- a. Ruang Kepala Sekolah
- b. Ruang Wakil Kepala Sekolah
- c. Ruang Tata Usaha
- d. Ruang Guru
- e. Ruang OSIS
- f. Ruang Teori Meliputi X Busana, XI Busana, XII Busana, X AP 1,XI  
AP 1, XIIAP 1, X AP 2, XI AP 2, XII AP 2.
- g. Laboratorium
  1. Lab. Tata Busana,
  2. Lab. Tata Hidang,
  3. Lab. Dapur (Produksi),
  4. Lab. FO,
  5. Lab. *House Keeping*,
  6. Laboratorium Komputer,
- h. Perpustakaan,
- i. Ruang BP,
- j. Mushola,

- k. Tempat Parkir,
- l. Ruang UKS,
- m. Ruang Serba Guna,
- n. Lapangan Upacara,
- o. Kamar Mandi,
- p. Gudang
- q. Fasilitas Kegiatan Belajar Mengajar
- r. Modul Belajar
- s. Media Pembelajaran
- t. Buku Paket
- u. LCD
- v. Komputer
- w. Peralatan Praktik Olahraga

#### Peralatan Praktek yang Tersedia

1. Bidang Studi Keahlian Tata Busana
  - Mesin Jahit,
  - Mesin Obras,
  - Manequin,
2. Bidang Studi Keahlian Perhotelan
  - Peralatan Tata Hidang
  - Peralatan Dapur
  - Pesawat telepon untuk Praktik
  - Mesin Ketik Manual
  - Kalkulator
  - Peralatan komunikasi

#### Sarana dan Prasarana Olahraga

1. Lapangan
2. Bola ( tenis meja, tenis, dsb. )
3. Raket
4. Net
5. Matras

Menurut hasil observasi, sarana dan prasarana diatas kondisinya cukup baik dan menunjang terselenggaranya kegiatan pembelajaran. Walaupun ada beberapa fasilitas yang perlu sedikit dilakukan perbaikan dan perlu penambahan beberapa perlengkapan pendukung untuk keadaan fisik sekolah maupun media dalam pembelajaran di sekolah.

## **B.Perumusan Program Dan Rancangan Kegiatan PLT**

Praktik Lapangan Terbimbing mempunyai sasaran masyarakat sekolah, baik dalam kegiatan yang terkait dengan pembelajaran maupun kegiatan yang mendukung berlangsungnya pembelajaran. Program PLT diharapkan dapat memberikan pengalaman belajar, memperluas wawasan, melatih dan mengembangkan kompetensi yang diperlukan dalam bidangnya. Pelaksanaan PLT melibatkan unsur-unsur seperti Dosen Pamong PLT, Guru Pembimbing, Kepala Sekolah, Koordinator PLT sekolah, para mahasiswa praktikan, seluruh siswa-siswi di sekolah, dan seluruh komponen sekolah. Program PLT dilakukan secara terintegrasi dan saling mendukung untuk mengembangkan kompetensi mahasiswa sebagai calon guru atau tenaga kependidikan yang profesional. Program-program yang dikembangkan dalam kegiatan PLT difokuskan pada sekolah. mencakup civitas sekolah antara lain Kepala Sekolah, Guru, Karyawan, dan Siswa. Pelaksanaan PLT dimulai pada tanggal 16 September 2017 sampai dengan 18 November 2017. Adapun rancangan Praktik Lapangan Terbimbing ini meliputi:

### **1. Tahapan Persiapan**

#### **a. Kegiatan Pengajaran Terbatas (*Micro Teaching*)**

Mikro Teaching merupakan mata kuliah dengan bobot 1 SKS. Mikro Teaching adalah latihan mengajar yang dilakukan mahasiswa di kelas dibawah bimbingan Dosen Pembimbing. Dalam melaksanakan perkuliahan, mahasiswa diberikan materi tentang bagaimana mengajar yang baik disertai praktik untuk mengajar dengan peserta yang diajar adalah teman sekelompok. Keterampilan yang diajarkan dan dituntut untuk memiliki dalam pelaksanaan

mata kuliah ini berupa keterampilan-keterampilan yang berhubungan dengan persiapan menjadi seorang calon guru / pendidik.

#### b. Pembekalan PLT

Pembekalan PLT merupakan strategi pemberian pemahaman kepada mahasiswa tentang PLT sebelum diterjunkan di lapangan (sekolah, lembaga ). Dengan pemahaman yang baik, diharapkan mahasiswa dapat mengimplementasikan ilmunya ke sasaran PLT. Selain itu, mahasiswa dapat memahami betul mekanisme pelaksanaan PLT. Selanjutnya, mahasiswa dapat melaksanakan PLT dengan benar dari perencanaan, pelaksanaan refleksi dan evaluasi program kegiatan PLT.

### 2. Observasi Sekolah

#### a. Observasi Kondisi Sekolah

Observasi ini bertujuan untuk memperoleh gambaran secara jelas tentang dinamika kehidupan sekolah terutama yang berkaitan dengan situasi dan kondisi ditempat PLT. Adapun yang menjadi sasaran observasi adalah :

- 1) Potensi guru, karyawan dan siswa.
- 2) Hubungan sosial antara kepala sekolah, dengan guru, karyawan dan siswa.
- 3) Hubungan sosial antara sekolah dan siswa.
- 4) Kegiatan siswa pada jam pelajaran dan diluar pelajaran dengan waktu yang telah diprogram.

#### b. Observasi Proses Belajar Mengajar

##### 1) Perangkat pembelajaran

Sebelum Guru melaksanakan kegiatan pembelajaran di dalam kelas, terlebih dahulu menyiapkan perangkat pembelajaran yang meliputi silabus, program tahunan, program semester, rencana pelaksanaan pembelajaran dan perhitungan minggu efektif. Dalam hal

ini mahasiswa PLT oleh guru pembimbing sekolah diminta untuk menyiapkan perangkat pembelajaran berupa RPP, media, dan tugas harian yang nantinya akan diberikan kepada peserta didik.

## 2) Proses Pembelajaran

Tahap ini Mahasiswa mengamati proses KBM yang berlangsung di lapangan atau di kelas, adapun yang harus diamati dalam proses pembelajaran antara lain :

- a) Membuka Pelajaran
- b) Penyajian materi
- c) Metode pembelajaran
- d) Penggunaan bahasa
- e) Penggunaan waktu
- f) Gerak
- g) Cara memotivasi siswa
- h) Teknik bertanya dan menanggapi pertanyaan
- i) Teknik penguasaan kelas
- j) Penggunaan media pembelajaran
- k) Bentuk dan cara evaluasi
- l) Menutup pelajaran

## 3) Perilaku Siswa

Mengamati perilaku siswa yang sedang mengikuti KBM dalam hal ini perilaku siswa dapat diamati pada waktu siswa di dalam dan di luar kelas.

## 3. Praktik Mengajar

Praktik mengajar sesuai dengan jadwal program studi masing – masing yang dimulai pada tanggal 16 September – 18 November 2017. Praktik mengajar merupakan kegiatan pokok dari PLT. Praktek mengajar merupakan kegiatan untuk melatih mahasiswa agar menjadi guru yang

profesional. Mahasiswa diharapkan menggunakan seluruh kemampuan dan ketrampilan yang dimiliki.

Praktik Mengajar meliputi:

- 1) Pembuatan KKM, Silabus, RPP dan Media Pembelajaran
  - 2) Praktik Mengajar di Kelas
  - 3) Pendampingan Guru Mengajar
  - 4) Evaluasi dan Koreksi
  - 5) Administrasi Guru
  - 6) Bimbingan PLT, dan
  - 7) Penyusunan Laporan
4. Praktik Persekolahan
- Berbagai macam kegiatan dilaksanakan oleh Mahasiswa selama melaksanakan Praktik Lapangan Terbimbing adalah pendampingan Upacara Bendera, Pramuka dan sebagainya
5. Konsultasi Pembuatan Laporan kepada Dosen Pembimbing dan Guru Pembimbing
6. Penyusunan Laporan
- Setelah kegiatan PLT selesai, mahasiswa wajib membuat laporan sebagai bentuk pertanggungjawaban selama kegiatan PLT beserta lampiran-lampirannya
7. Penarikan dan Pelepasan PPL
- Kegiatan penarikan dan pelepasan PLT dilaksanakan tanggal 18 November 2017 yang sekaligus sebagai tanda berakhirnya kegiatan PLT di SMK Karya Rini YHI Kowani yang dihadiri oleh mahasiswa-mahasiswa PLT, Dosen Pamong, Koordinator PLT, Guru pembimbing lapangan.

## **BAB II**

### **PERSIAPAN PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL**

#### **A. Persiapan**

Sebagai peserta PLT harus memenuhi syarat-syarat sebagai peserta PLT yaitu:

1. Terdaftar sebagai mahasiswa Universitas negeri Yogyakarta Program S1-kependidikan pada semester diselenggarakan PLT.
2. Telah menempuh minimal 110 SKS dengan IPK minimal 2,00
3. Mencantumkan mata kuliah PLT dalam KRS
4. Telah lulus mata pelajaran Mikro dengan nilai minimal B
5. Mahasiswa yang hamil, pada saat keberangkatan dan usia kehamilan tidak lebih dari lima bulan atau 20 minggu.

Visi dari program ini adalah pembentukan calon guru / tenaga kependidikan yang profesional. Melaksanakan kegiatan PLT di sekolah, mahasiswa melakukan kegiatan yang mendukung persiapan PLT baik yang bersifat terstruktur mampu mandiri. Persiapan fisik maupun mental dimaksudkan untuk memberi gambaran tentang bagaimana kondisi praktik di lapangan dan permasalahan yang mungkin muncul pada waktu pelaksanaan PLT. Adapun persiapan yang dilakukan oleh mahasiswa pratikan PLT UNY 2017 adalah:

#### **1. Pembekalan Praktik Lapangan Terbimbing**

##### **Pembekalan Jurusan**

Pembekalan ini dilakukan oleh Koordinator PLT jurusan Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta, bertujuan untuk memberikan pengarahan kepada mahasiswa mengenai pelaksanaan PLT. Setelah mengikuti pembekalan, mahasiswa di pecah menjadi kelompok kecil sesuai pemilihan tempat PLT dengan pembagian Dosen Pembimbing Lapangan. Pelaksanaan pembekalan ini menjadi lebih efektif karena diikuti oleh anggota kelompok kecil PLT.

## **2. Observasi**

### **a.Observasi Lingkungan Sekolah SMK Karya Rini YHI KOWANI Yogyakarta**

Observasi lingkungan sekolah di SMK Karya Rini YHI KOWANI Yogyakarta bertujuan agar mahasiswa pratikan lebih mengetahui kondisi fisik dan non fisik sekolah yang akan menjadi tempat pelaksanaan program PLT. Selain itu, mahasiswa pratikan menjadi lebih paham tentang karakteristik perangkat dan elemen yang ada di sekolah tersebut. Observasi lingkungan sekolah ini sangat mendukung dalam proses PLT, sehingga mahasiswa praktikan bisa mengetahui kekurangan dan dapat menentukan pembenahan apa yang seharusnya dilakukan.

Observasi dilakukan pada tanggal 25 Maret 2017, observasi dilakukan ruang guru, TU, perpustakaan, ruang pelaksanaan KBM (Kegiatan Belajar Mengajar), Laboratorium, dan elemen-elemen lain yang berada di SMK Karya Rini YHI KOWANI Yogyakarta.

### **b.Observasi Kegiatan Mengajar di SMK Karya Rini YHI KOWANI Yogyakarta**

Observasi kegiatan belajar mengajar (KBM) bertujuan untuk mengetahui dan mengkaji tentang situasi dan kondisi pembelajaran dikelas. Ada beberapa hal yang mahasiswa pratikan dapatkan yaitu bagaimana proses pembelajaran, seperti teknik penguasaan materi, penguasaan kelas pada saat pembelajaran teori, metode pembelajaran, cara memotivasi siswa, penggunaan media dan lain sebagainya. Observasi kelas dilakukan secara berkelompok sesuai dengan bidang studinya masing-masing.. Teknis pelaksanaannya adalah mahasiswa pratikan masuk kelas yang sedang melakukan kegiatan belajar mengajar (KBM) tersebut. Dari observasi KBM tersebut mahasiswa pratikan mendapatkan pengetahuan dan pengalaman yang dapat dijadikan bekal dalam PLT.

### **c.Observasi Kondisi Sekolah di SMK Karya Rini YHI KOWANI Yogyakarta**

Kegiatan observasi meliputi :

- a. Observasi perangkat proses belajar mengajar yang terdiri dari Silabus, Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), penilaian dan media pembelajaran
- b. Observasi penampilan guru dikelas yang meliputi cara membuka pelajaran, penyajian materi, metode pembelajaran yang digunakan, penggunaan bahasa, penggunaan waktu, gerak, cara memotivasi siswa, teknik bertanya, teknik penguasaan kelas, penggunaan media, bentuk dan cara belajar pelajaran.
- c. Observasi perilaku pada saat pembelajaran maupun di luar pembelajaran.
- d. Observasi sarana dan prasarana serta fasilitas yang tersedia untuk mendukung kegiatan pembelajaran.

### **3.Pembekalan Mikro**

Sebelum menjalani PLT di sekolah, setiap mahasiswa wajib mengikuti mata kuliah pengajaran mikro yang merupakan salah satu pra syarat mengikuti mata kuliah PLT. Pengajaran mikro pada tahun 2017 dilaksanakan disemester 2.

### **4. Persiapan Mengajar**

Persiapan mengajar dilakukan sebelum praktik mengajar. Persiapan tersebut memuat:

- a. Menentukan dan mempelajari materi yang akan disampaikan
- b. Menentukan metode belajar yang tepat yaitu dengan system ceramah, diskusi, presentasi, Tanya jawab, demonstrasi, pre test dan post test.
- c. Menyusun materi pelajaran.
- d. Membuat RPP, dan Materi ajar (*Hand out*), media pembelajaran dan kisi-kisi pertanyaan test.
- e. Konsultasi persiapan mengajar kepada guru pembimbing

## **B. Pelaksanaan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT)**

### **1. Persiapan Kegiatan Praktik Mengajar**

Konsultasi kepada guru pembimbing mengenai :

#### a. Pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Pembuatan RPP dilakukan untuk mempermudah mahasiswa dalam proses mengajar di kelas yaitu dari membuka pelajaran, mengisi dan menutup pelajaran di kelas. Komponen RPP meliputi :

- 1) Standar kompetensi ini berdasarkan pada tujuan dari pokok pembahasan yang telah ditentukan dalam GBPP.
- 2) Kompetensi dasar disusun berdasarkan pada tujuan pembelajaran yang ada dalam GBPP. Kompetensi dasar ini merupakan yang diharapkan akan terjadi perubahan tingkah laku siswa setelah pelaksanaan proses belajar mengajar.
- 3) Materi pokok berisi tentang yang akan diajarkan.
- 4) Alokasi waktu adalah waktu yang diperlukan untuk menyampaikan materi.
- 5) Tujuan pembelajaran merupakan harapan keberhasilan dalam penyampaian pembelajaran.
- 6) Metode pembelajaran merupakan cara yang digunakan dalam penyampaian pembelajaran
- 7) Indikator merupakan harapan dari tujuan pembelajaran dari materi pokok.
- 8) Kegiatan belajar mengajar berisi tentang pendekatan, metode yang digunakan dan uraian kegiatan pokok untuk setiap materi pokok.
- 9) Media pembelajaran, dengan tujuan mempermudah pemahaman siswa terhadap materi yang diajarkan
- 10) Uraian materi berisi materi pembelajaran yang sedang diajarkan secara singkat dan logis dengan contoh yang realistis.
- 11) Instrument penilaian adalah alat penilaian yang merupakan jenis penilaian.

12) Referensi berisi informasi tentang pustaka bahan yang digunakan dalam pembelajaran

c. Praktik Mengajar di Kelas

Setelah serangkaian persiapan pembelajaran dikelas dilaksanakan, maka mahasiswa dapat melakukan praktik mengajar di dalam kelas. Program praktik mengajar dikelas dilakukan dengan tujuan agar pratikan dapat menyampaikan materi yang telah direncanakan kepada peserta didik. Dalam Kesempatan ini Mahasiswa mengajar dikelas X Perhotelan 1 & 2 dan XI Perhotelan 1 & 2, Secara keseluruhan, praktik mengajar sebanyak 14 kali pertemuan, 9 pertemuan mata pelajaran F&B dengan materi (Folding napkin, hidangan breakfast dan Appetizer) kemudian 5 pertemuan mata pelajaran SHK dengan materi (P3K, pencegahan terjadinya kebakaran, dan limbah yang berasal dari insutri pariwisata, yang rincian dalam mengajar dapat dilihat sebagai berikut :

Secara garis besar, kegiatan pembelajaran dalam setiap kali pertemuan memuat kegiatan sebagai berikut :

1) Pembukaan

Kegiatan pembuka meliputi membuka pelajaran dengan salam, absensi siswa, mengingatkan materi yang pada pertemuan sebelumnya dan mengkaitkan hal-hal berhubungan dengan materi yang akan disampaikan.

2) Pelaksanaan Pembelajaran

Kegiatan yang dilakukan dalam pelaksanaan pembelajaran yaitu menjelaskan materi yang telah direncanakan dalam RPP kepada peserta didik. Menggunakan media pembelajaran berupa *powerpoint*, *video* dan beberapa media lainnya. *Powerpoint* digunakan karena media ini memuat tulisan, gambar, sehingga maksud yang ingin disampaikan mahasiswa pratikan dapat diterima oleh peserta didik.

Sedangkan *video* digunakan agar peserta didik dapat lebih tertarik dalam mengikuti pembelajaran di dalam kelas. Metode yang digunakan mahasiswa pratikan yaitu Diskusi, Tanya jawab dan ceramah.

3) Menyimpulkan Materi Pembelajaran

Menyimpulkan materi dilakukan agar siswa dapat mengingat kembali pokok materi yang telah disampaikan.

#### 4) Memberi Evaluasi

Untuk mengukur seberapa tingkat keberhasilan dalam proses pembelajaran dapat dilakukan dengan memberikan evaluasi berupa *post test* maupun pekerjaan rumah (PR). Didalamnya pelaksanaannya kegiatan evaluasi yang sering dilakukan adalah *post test*. Karena melihat dari keefektifan waktu, maka setelah diterangkan kemudian diskusi dan dilakukan *post test*.

#### 5) Menutup Pelajaran

Kegiatan yang dilakukan saat menutup pelajaran meliputi berdoa jika jam tersebut merupakan jam pelajaran terakhir dan salam.

### **2. Umpan Balik Pembimbing**

Umpan balik dari guru pembimbing dilakukan setiap proses pembelajaran berakhir, hal ini dimaksudkan agar pada proses pembelajaran berikutnya menjadi lebih baik dan untuk sejauh mana perkembangan pratikan dalam pelaksanaan Praktik Lapangan Terbimbing.

### **3. Pendampingan Guru Mengajar**

Pada saat melaksanakan Kegiatan Belajar Mengajar, Mahasiswa didampingi oleh guru pembimbing. Guru pembimbing PLT sepenuhnya memberi tanggung jawab kelas kepada mahasiswa.

### **4. Bimbingan PLT**

Bimbingan PLT dilaksanakan sebelum megajar yang meliputi RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran), Materi Ajar, Media Pembelajaran dan laporan PLT Individu. Kemudian mahasiswa praktikan melakukan revisi untuk kemudian diberikan kepada Guru Pembimbing PLT untuk dinilai.

### **5. Penyusunan Laporan Individu**

Penyusunan laporan dilakukan dengan cara mengkonsultasikan dengan guru pembimbing sehingga tersusun laporan yang maksimal dan berkualitas. Adapun hasil yang dimaksud adalah hasil laporan beserta

jadwal kegiatan mengajar, RPP, Materi Ajar, Media Pembelajaran dan perangkat lain.

### **C. Analisis Pelaksanaan dan Refleksi**

#### **1. Pelaksanaan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT)**

Secara umum dalam pelaksanaan PLT tidak mengalami hambatan yang berat justru mendapatkan pengalaman yang berharga dan dapat belajar menjadi tenaga pendidik yang profesional dibidangnya. Semua itu tak luput atas bimbingan Ibu Eko Sulistyawati S.Pd serta arahan dari seluruh civitas akademika SMK Karya Rini YHI KOWANI Yogyakarta. walaupun begitu tetap ada hambatan-hambatan yang muncul dalam pelaksanaan kegiatan PLT sebagai berikut :

##### **a. Hambatan dari siswa**

Kemampuan guru dalam menguasai materi dan metode penyampaian salah satu hal yang penting proses pembelajaran yang mana diharapkan agar terjadi transfer ilmu dan keterampilan dari guru untuk siswa. Semua itu tidak akan terlaksana dan berjalan lancar apabila siswa kurang merespon dan serius terhadap program mengajar yang didapatkan. Dalam hal ini, sebelum guru mengajar harus mengingatkan siswa apa tujuan mereka datang ke sekolah. Di dalam pembelajaran yang dilakukan mahasiswa praktikan tentu ada beberapa peserta didik yang kurang berpartisipasi di dalam pembelajaran. Namun hal tersebut merupakan tantangan yang harus di hadapi dan diselesaikan oleh mahasiswa praktikan.

##### **b. Hambatan dari sekolah**

Penyampaian materi akan lebih menarik apabila didukung dengan media yang memadai, seperti materi atau buku yang digunakan. Oleh karena itu sarana dan prasarana yang diberikan oleh sekolah merupakan faktor yang penting dalam proses belajar mengajar di dalam kelas maupun dapur, namun di SMK KARYA RINI ini sarana dan prasarana seperti buku, peralatan di dapur masih kurang memadai.

## 2. Refleksi

Dengan melihat beberapa permasalahan diatas, pratikan mencoba memecahkan masalah dengan :

- a. Memberikan materi dengan media bahan yang menarik perhatian peserta didik sehingga menimbulkan minat belajar peserta didik.
- b. Memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk bertanya sebelum atau setelah materi selesai.
- c. Memaksimalkan media pembelajaran yang ada dengan media pembelajaran lainnya seperti pemberian *powerpoint*, Video dan media pembelajaran lainnya.

Dari hasil pelaksanaan PLT di SMK Karya Rini YHI KOWANI Yogyakarta, mulai dari persiapan hingga pelaksanaan, mahasiswa pratikan memperoleh pengalaman antara lain :

- a. Selama di sekolah, mahasiswa memperoleh gambaran nyata tentang dunia pendidikan yang sebelumnya hanya diketahui dari teori-teori yang didapat pada saat kuliah.
- b. Selama kegiatan PLT berlangsung, mahasiswa dapat langsung menerapkan ilmu dan keterampilan yang diperoleh pada masa kuliah.
- c. Mahasiswa dapat langsung berhadapan dan berinteraksi dengan peserta didik dalam kelas pada saat pembelajaran.
- d. Kegiatan PLT memberikan bekal yang sangat bermanfaat bagi mahasiswa sebagai calon pendidik.
- e. Mahasiswa dapat mengetahui masalah-masalah apa saja yang dapat terjadi di dalam kelas dan dapat menyelesaikannya selama proses pembelajaran.

## **BAB III**

### **PENUTUP**

#### **A. KESIMPULAN**

Pelaksanaan kegiatan Praktek Lapangan Terbimbing (PLT) di SMK Karya Rini YHI KOWANI Yogyakarta banyak memberi manfaat serta pengalaman bagi mahasiswa, dalam hal pembelajaran di kelas baik dalam penyampaian materi, metode, media, dan pengelolaan kelas. Dengan pelaksanaan kegiatan PLT mahasiswa dituntut secara fisik maupun mental dalam mempersiapkan diri untuk mengajar di kelas. Pelaksanaan PLT inilah yang akan menjadikan mahasiswa sebagai calon tenaga pendidik yang profesional dan memperoleh pengalaman yang nyata disekolah.

Berdasarkan hasil secara keseluruhan kegiatan selama melaksanakan PLT observasi serta data-data yang telah terkumpul dari hasil Praktik Lapangan Terbimbing (PLT), maka mahasiswa pratikan dapat mengambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) merupakan salah satu kegiatan yang harus dilaksanakan oleh seluruh Mahasiswa Universitas Negeri Yogyakarta sebagai calon pendidik.
2. Dengan adanya Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) akan membantu mahasiswa dalam mengenal situasi dan kondisi lingkungan kependidikan yang akan dihadapi di masa yang akan datang.
3. Melalui Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) mahasiswa akan mengenal dan membentuk sikap-sikap yang harus dimiliki seorang tenaga pendidik yang baik serta dapat merasakan bagaimana suka dan dukanya menjadi seorang pengajar.
4. Dengan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) mahasiswa dapat melaksanakan kegiatan belajar mengajar secara langsung dan kegiatan persekolahan yang menunjang proses belajar mengajar serta menerapkan sikap-sikap yang harus dimiliki oleh seorang pendidik.

5. Dengan adanya Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) memberikan kesempatan bagi mahasiswa pratikan untuk menerapkan atau menyampaikan ilmu pengetahuan yang dipelajari di perguruan tinggi yang melaksanakan praktik mengajar di sekolah.
6. Untuk menjadi seorang pendidik yang baik dan berhasil tidak hanya dengan menguasai materi dan keterampilan saja tetapi juga ada faktor lain yang mendukung seperti : persiapan mengajar, sikap percaya diri tampil di depan kelas, dan penguasaan kelas.
7. Mahasiswa dapat menambah wawasan dan pengetahuan serta mengetahui secara langsung kegiatan persekolahan yang sebenarnya, kegiatan belajar mengajar dan dapat mengenal berbagai karakter atau kepribadian siswa serta bagaimana menjalin kerjasama yang saling menguntungkan baik dengan kepala sekolah, guru, karyawan, dan para siswa SMK Karya Rini YHI KOWANI Yogyakarta.

## **B. SARAN**

### **1. Bagi Sekolah**

- a. Pembelajaran dikelas setidaknya menggunakan metode yang berbeda, sehingga murid tidak cepat jenuh, dan dapat belajar lebih interaktif lagi.
- b. Pemberian pendidikan akhlak sebaiknya lebih di tangani dengan serius, karena dari sekolah merupakan salah satu pembentukan karakter anak selain di rumah, dan sekolah adalah pendidikan akhlak yang sangat berpengaruh terhadap perkembangan anak.
- c. Program Literasi hendaknya digunakan untuk ritual kepada Tuhan YME sebelum memulai pelajaran agar terbentuk kepribadian yang baik, dan lebih efektif.

### **2. Bagi Universitas**

- a. Penentuan sekolah sebaiknya dilakukan sesuai dengan bidang keahlian mahasiswa. Sehingga mahasiswa dapat memberikan ilmu secara optimal.
- b. Koordinasi bimbingan dan pengarahan agar lebih diintensifkan dan fokus pada masalah-masalah real yang dihadapi mahasiswa PLT dilapangan

### **3. Bagi mahasiswa**

- a. Mahasiswa PLT hendaknya membina komunikasi yang baik dengan warga sekolah baik guru, karyawan dan peserta didik.
- b. Mahasiswa pratikan hendaknya mencari referensi buku ditempat lain. Sehingga materi yang diajarkan lebih lengkap.
- c. Mahasiswa pratikan dalam penyampaian materi dengan kalimat yang dapat dimengerti oleh peserta didik.

## DAFTAR PUSTAKA

- LPM. 2004. Panduan Kuliah Kerja Nyata. Yogyakarta : Universitas Negeri Yogyakarta
- Peraturan Pemerintah No. 19 Tahun 2005 Tentang Standar Nasional Pendidikan
- UPPL.1997. Pedoman Praktik Pengalaman Lapangan. Yogyakarta : IKIP Yogyakarta
- UPPL.1997. Pedoman Praktik Pengalaman Lapangan. Yogyakarta : UPPL Universitas Negeri Yogyakarta
- UPPL. 2010. Panduan KKN-PPL. Yogyakarta : UPPL Universitas Negeri Yogyakarta
- UU RI Nomor 14 Tahun 2005 tentang Guru dan Dosen



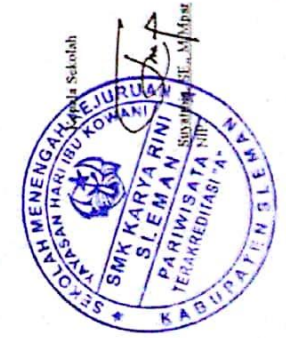
NAMA SEKOLAH : SMK KARYA RINI YHI KOWANI  
ALAMAT SEKOLAH : Jl. Lakanda Adirachipho No 86  
GURU PEMBIMBING : Eko Sulistyawati, S Pd

NAMA MAHASISWA : Kausar Nur Miana  
NIM : 1611147008  
FAKULTAS/PRODI : FT/PTIK/PT BDKGA  
NAMA DOSEN PEMBIMBING : Dr. Dra. Endang Nugroho, M Eds

NO	PROGRAM KEGIATAN PTL	JUMLAH JAM PER MINGGU							JUMLAH JAM												
		I	II	III	IV	V	VI	VII		VIII											
I	<b>PEMBUATAN PROGRAM PTL</b> Observasi Menyusun Matriks Program PTL	1																			
		2																			
		3																			
II	<b>ADMINISTRASI PEMBELAJARAN GURU</b> a. Membuat Kertas Soal Post Test b. Membuat Soal Post Test	1																			
		2																			
		3																			
III	<b>PEMBELAJARAN KOLEKTIKULER (kegiatan Mengajar Terbimbing)</b> 1. PERSIAPAN a. Koneksi b. Mengumpulkan Materi c. Membuat RPP d. Menyiapkan Materi 2. MENGAJAR TERBIMBING a. Praktik Mengajar di Kelas b. Penilaian dan Evaluasi	1																			
		2																			
		3																			
IV	<b>PEMBELAJARAN EKSTRAKURIKULER (Kegiatan Non Mengajar)</b> 1. Pendampingan Praktis	1																			
		2																			
		3																			
V	<b>KEGIATAN SEKOLAH</b> 1. Sekolah Dandur Bersamah 2. Upacara 1000 Apes 3. Upacara Bendera Hari Sumpah Pemuda 4. Upacara Bendera Hari Kemerdekaan Pancasila 5. Piker Sekolah 6. Piker Salafudin dan Kegiatan Literasi * Pentas (FSP) * Tamrahan a. Ulangan Tengah Semester	1																			
		2																			
		3																			
VI	<b>INSIDENTAL</b> a. Kunjungan Dosen Peningkat b. Kunjungan DPL c. Mengunjungi Guru di kelas 1. Perencanaan 2. Pelaksanaan 3. Evaluasi	1																			
		2																			
		3																			
<b>JUMLAH JAM PER MINGGU</b>		22	29	17	16	46	41	22	22												

Minggu, 16 November 2017  
Mubawana  
Kausar Nur Miana  
NIM 1611147008

Dosen Pembimbing Lapangan  
Dr. Endang Nugroho, M Eds  
NIP 19600625 198601 2 001



## AGENDA KEGIATAN BELAJAR MENGAJAR

Nama Mahasiswa PLT : Kauni Nur Islami  
 NIM : 16511247008  
 Nama Sekolah : SMK KARYA RINI  
 Kelas/Semester : X dan XI AP / Ganjil  
 Mata Pelajaran : AKOMODASI PERHOTELAN

No	Hari, Tanggal	Kelas	Jam Ke	RPP Ke	Dilaksanakan		Materi	ket
					Ya	Tidak		
1.	Rabu, 27/9/2017	XI AP2	7-9	1	Ya		Folding Napkin	
2.	Kamis, 28/9/2017	X AP2	1-3	2		Tidak	Menganalisis P3K	Sakit
3.	Rabu, 11/10/2017	XI AP2	7-9	3	Ya		Menelaah Hidangan Breakfast	
4.	Kamis, 12/10/2017	X AP2	1-3	2	Ya		Melaksanakan P3K	
5.	Rabu, 18/10/2017	XI AP2	7-9	3	Ya		Membuat Renacana Kerja Praktek Membuat Hidangan Breakfast	
6.	Kamis, 19/10/2017	X AP2	1-3	4	Ya		Menganalisis Pencegahan Terjadinya Tebakaran	
7.	Jum'at, 20/10/2017	X AP1	1-3	4	Ya		Menganalisis Pencegahan	Mengganti kan

							Terjadinya Tebakaran	
8.	Sabtu, 21/10/2017	XI AP1	5-7	3	Ya		Menelaah Hidangan Breakfast	Mengganti kan
9.	Rabu, 25/10/2017	XI AP2	7-9	5	Ya		Membuat Hidangan Breakfast	
10.	Kamis, 26/10/2017	X AP2	1-3	4	Ya		Melakukan Pencegahan Terjadinya Tebakaran	
11.	Jum'at, 27/10/2017	X AP1	1-3	4	Ya		Melakukan Pencegahan Terjadinya Tebakaran	Mengganti kan
12.	Sabtu, 28/10/2017	XI AP1	5-7	5	Ya		Membuat Hidangan Breakfast	Mengganti kan
13.	Rabu, 1/11/2017	XI AP2	7-9	6	Ya		Menganalisis Hidangan Appetizer	
14.	Kamis , 2/11/2017	X AP2	1-3	7		Tidak	Menganalisis Limbah yang Berasal dari Industri Pariwisata	Terlambat
15.	Sabtu, 4/11/2017	XI AP1	5-7	6	Ya		Menganalisis Hidangan Appetizer	Mengganti kan

15.	Sabtu, 4/11/2017	XI AP1	5-7	6	Ya		Menganalisis Hidangan Appetizer	Mengganti kan
16.	Rabu, 8/11/2017	XI AP2	8-10	8	Ya		Membuat Hidangan Appetizer	

Depok, November 2017



Guru Mata Pelajaran



Eko Sulistyawati, S. Pd

NIP :-

Mahasiswa Praktek Lapangan

Terbimbing



Kauni Nur Islami

NIM : 16511247008



## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

**MATA PELAJARAN** : F & B  
**KD/MATERI** : NAPKIN FOLDING

**KELAS** : XI AP2  
**SATUAN PENDIDIKAN:** SMK KARYA RINI – SLEMAN  
**TAHUN PELAJARAN** : 2017/2018

**DINAS PENDIDIKAN DAN OLAHRAGA DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA  
BALAI PENDIDIKAN MENENGAH KABUPATEN SLEMAN  
2017**

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**  
Sekolah : SMK KARYA RINI SLEMAN  
Mata pelajaran : Food & Bevarage  
Materi Pokok : Napkin Folding  
Kelas/Semester : XI AP2/1  
Alokasi Waktu: 1 X PERTEMUAN (@45 menit)

- **Kompetensi Inti (KI)**

- KI 1 dan KI 2 : Memiliki sikap perilaku jujur, disiplin, kerjasama, bertanggung jawab, responsif, dan proaktif, dan mampu berkomunikasi dengan baik serta menyadari dirinya sebagai makhluk ciptaan Tuhan yang Maha Kuasa serta menjalankan kewajibannya sesuai dengan agama yang dianutnya
- KI 3 : Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup kerja *Perhotelan* pada tingkat teknis, spesifik, detil, dan kompleks, berkenaan dengan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam

konteks pengembangan potensi diri sebagai bagian dari keluarga, sekolah, dunia kerja, warga masyarakat nasional, regional, dan internasional.

KI 4

: Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai

dengan bidang kerja *Perhotelan*. Menampilkan kinerja di bawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja. Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam ranah abstrak terkait dengan

Menunjukkan keterampilan mempersepsi, kesiapan, meniru, membiasakan, gerak mahir, menjadikan gerak alami dalam ranah konkret terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

- **Kompetensi Dasar dan Indikator Pencapaian Kompetensi**

Kompetensi Dasar		Indikator Pencapaian Kompetensi	
3.1	Napkin Folding	3.1.1	Menjelaskan pengertian, bahan, fungsi dan jenis-jenis napkin Folding
		3.1.2	Menganalisis cara membuat lipatan napkin
		3.1.3	Melakukan kegiatan jenis-jenis lipatan napkin
		3.1.4	Menyimpulkan hasil buatan napkin folding.

- **Tujuan Pembelajaran**

Setelah kegiatan pembelajaran dengan model *Demonstrasi* peserta didik dapat memahami secara lebih jelas tentang suatu proses atau cara kerja. Penjelasan menjadi lebih mudah dimengerti, meminimalisir kesalahan dalam penyampaian materi lisan, karena bukti konkrit bisa dilihat.

- **Materi Pembelajaran**

Praktik membuat 10 macam lipatan napkin

- The Pyramid
- The Candle
- The Arrow
- The Bird Of Paradise
- The Diamond
- The Cone
- The French
- The Bishop's Hat
- The Rosebud
- The Standing Fan

- **Metode : Demonstrasi**

- **Media Pembelajaran**

Laptop, LCD Projector, layar, animasi/video tentang cara melipat napkin, jobsheet, bahan presentasi.

- **Sumber Belajar**

Internet

- **Kegiatan Pembelajaran**

<b>Deskripsi Kegiatan Pembelajaran</b>	<b>Keterangan</b>
<b>Kegiatan Pendahuluan</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik merespon salam dan pertanyaan dari guru berhubungan dengan kondisi dan pembelajaran sebelumnya</li> <li>• Peserta didik menerima informasi tentang pembelajaran yang akan dilaksanakan dan mengkaitkan dengan materi sebelumnya</li> <li>• Peserta didik menerima informasi tentang pengertian, bahan, fungsi dan jenis-jenis napkin Folding</li> <li>• Bertanya tentang permasalahan yang berkaitan dengan napkin folding</li> </ul>	
<b>Kegiatan Inti</b>	
Demonstrasi dan disajikan gambar/video tentang cara melipat berbagai macam napkin folding	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Memberi stimulus</li> </ul>
<p>Peserta didik diminta mencermati dan memperhatikan berbagai permasalahan tersebut Guru mengajak peserta didik untuk memberikan beberapa alternatif penyelesaian dengan melakukan kegiatan praktik mencoba apa yang telah dilihat pada saat demonstrasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik mencoba membuat ulang 10 macam lipatan napkin</li> <li>• Peserta mencari informasi dari buku, handout, internet yang berkaitan dengan napkin foldng</li> <li>• Peserta didik melakukan diskusi kelompok dalam menyelesaikan permasalahan dengan menggunakan metode <i>Peer Tutoring</i></li> <li>• Peserta didik membuat kesimpulan tentang kegiatan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengidentifikasi Masalah</li> <li>• Mengumpulkan Data</li> <li>• Mengolah Data</li> <li>• Menverifikasi</li> <li>• Menyimpulkan</li> </ul>

membuat macam-macam napkin folding	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik diberikan soal untuk memperkuat penguasaan kompetensi yang telah dikuasai dan soal ada di lampiran</li> </ul>	
Penutup	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik merefleksi penguasaan materi yang telah dipelajari dengan membuat catatan penguasaan materi dan ditempel pada buku.</li> <li>• Guru memberikan tugas mandiri</li> <li>• Peserta didik mendengarkan arahan guru untuk materi pada pertemuan berikutnya</li> </ul>	Refleksi

- **Penilaian**

Penilaian sikap dengan observasi dan jurnal (terlampir)

Penilaian pengetahuan dengan tes tulis, bentuk uraian (terlampir)

Penilaian keterampilan dengan penugasan, tes praktik bentuk uraian(terlampir)

Sleman, 18 November 2017

Mengetahui

Mahasi

swa

Guru Mapel

Eko Sulistyawati, S. Pd

NIP : -

16511247008

Kauni Nur Islami

NIM :

## Penilaian Pengetahuan dan Keterampilan

- Kisi-kisi Soal**

IPK	Materi Pembelajaran	Indikator Soal	Teknik Penilaian	Bentuk Instrumen	No soal	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Menjelaskan pengertian folding napkin</li> </ul>	Pengertian folding napkin	3.1.1 Disajikan gambar-gambar tentang bentuk folding napkin ditujukan agar peserta didik dapat menjelaskan pengertian napkin folding	Tes tulis	uraian	1	
		3.1.2 Menjelaskan Fungsi Napkin Folding	Fungsi Napkin Folding	3.1.2 Disajikan gambar-gambar tentang bentuk folding napkin ditujukan agar peserta didik dapat menjelaskan fungsi napkin folding	Tes tulis	Uraian
	3.1.3 menganalisis gambar dari beberapa bentuk napkin folding	gambar napkin folding	3.1.3 Disajikan gambar-gambar tentang bentuk folding napkin ditujukan agar peserta didik dapat menganalisis bentuk napkin folding	Tes tulis	Uraian	3
	3.1.4 Menyimpulkan ruang lingkup napkin folding	Ruang lingkup napkin folding	3.1.4 Disajikan kasus yang berhubungan dengan napkin folding ditujukan agar peserta didik dapat menyimpulkan ruang lingkup	Tes tulis	Uraian	4,5
	3.1.5 Menyebutkan nama lipatan napkin dari gambar	Jenis Lipatan Napkin				

		napkin folding  3.1.5 Disajikan gambar-gambar tentang bentuk folding napkin ditunjukkan agar peserta didik dapat menganalisis bentuk napkin folding			
--	--	---	--	--	--

**Nilai akhir = x 100**

Rubrik penilaian Keterampilan

- Komponen Rancangan Percobaan, memuat: (20 %) fokus pada langkah percobaan (N<sub>1</sub>)
  - Tujuan
  - Alat dan bahan
  - Landasan teori
  - Langkah-langkah kerja
  - Data hasil percobaan
  - Pengolahan Data
  - Kesimpulan

Rubrik:

No	Komponen	Skor
1	Lengkap dan tepat	3
2	Tepat dan kurang lengkap	2
3	Lengkap dan tidak tepat	1
4	Tidak ada	0

N<sub>1</sub>= x 100

- Pelaksanaan Percobaan (30 %)(N<sub>2</sub>)
  - Keterampilan menggunakan alat ukur (skor 3)
  - Ketepatan pembacaan skala alat ukur (skor 3)
  - Kerja sama (skor 3)

- Keselamatan dan kerapian kerja (skor 3)

$N_2 = x 100$

- Laporan Percobaan (30%) fokus pada ( $N_3$ )
  - landasan teori, (skor 3)
  - data hasil percobaan, (skor 3)
  - pengolahan data, (skor 3)
  - kesimpulan (skor 3)

$N_3 = x 100$

- Presentasi (20 %)( $N_4$ )
  - Kualitas isi/konten (skor 3)
  - Tampilan presentasi (skor 3)
  - Komunikasi (skor 3)
  - Kerjasama dalam kelompok (skor 3)

$N_4 = x 100$

Nilai Akhir Keterampilan =  $0,2xN_1 + 0,3xN_2 + 0,3xN_3 + 0,2xN_4$

## HAND OUT

### A. Pengertian Napkin Folding (Lipatan Serbet Makan)

Napkin Folding (Lipatan Serbet Makan) adalah bentuk lipatan dari serbet yang biasanya diletakan diatas meja sebagai hiasan dan mempunyai bentuk penampilan yang indah dan menarik.

### B. Bahan dan Ukuran

Serbet makan dapat dibuat dari kertas atau kain dengan bermacam-macam warna serta corak yang disesuaikan dengan taplak meja makan. Serbet makan sebaiknya menggunakan bahan dari damas atau bahan yang mudah dilipat. Serbet makan kertas dipergunakan untuk jamuan makan tidak resmi.

Ukuran serbet biasa digunakan adalah 45 x 45 cm atau 50 x 50 cm, baik untuk makan siang maupun makan malam. Sedangkan serbet untuk kelengkapan makan pagi atau menyajikan kue-kue disebut serbet jari. Ukuran serbet jari 35 cm x 35 cm atau 40 cm x 40 cm.

### C. Fungsi dari Lipatan Serbet Makan

- Sebagai hiasan
- Ketika makan menutupi baju agar tidak kotor
- Untuk membersihkan mulut
- Lipatan serbet yang rapi dan indah dapat menyemarakkan ruang makan sehingga dapat menambah selera makan

### D. Jenis-Jenis Lipatan Serbet

- **Standing** Lipatan serbet dengan posisi atau bentuk beridiri.

*Contoh :*

1. *Candle,*
2. *Pyramid*
3. *fan cockscomb,*
4. *Arrow*
5. *Bird of Paradise*
6. *Cone*

7. *tre corn*
8. *bishop's hat*
9. *rose bund*

- ***Underline*** Lipatan serbet dengan posisi tidur atau datar.

*Contoh : Bentuk lipatan sein, japanese kimono, fish, rose, silver holder, bread dish, pocket garnish, dll.*

#### **E. Faktor - Faktor yang Harus Diperhatikan Ketika Memilih Serbet Makan :**

- **Faktor Kebersihan (Hygiene)**

*Keutamaan serbet makan digunakan untuk melap atau membersihkan mulut serta tangan, konsekuensinya lipatan - lipatan serbet makan yang higienis adalah yang ditangani paling akhir pada saat lipatan, penanganan yang singkat juga menghemat waktu pramusaji.*

*Misal : tidak banyak lipatan tapi indah*

- **Penampilan**

*Napkin dilipat mempunyai kesan tertentu.*

*Misal : bentuk gulungan memberikan kesan tinggi*

- **Waktu (Time)**

#### **F. Cara Menghasilkan Lipatan Serbet yang Baik :**

- Jangan membuat lipatan serbet makan dengan bentuk yang terlalu tinggi sehingga dapat menutupi wajah tamu lainnya.
- Jangan membuat terlalu banyak lipatan karena serbet makan akan mudah kotor sebelum digunakan.
- Gunakan serbet makan yang berukuran agak besar (50 cm x 50 cm), karena memudahkan dalam melipatnya dan hasilnya akan lebih baik dan indah.
- Ukuran serbet makan harus benar dan simetris sisi - sisinya.
- Untuk lipatan serbet makan yang berdiri atau standing, gunakan serbet makan yang kaku. Jika serbet makan halus gunakan serbet makan yang kuat.

Nama : .....

Kelas/Absen : .....

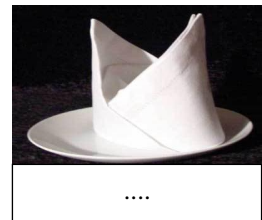
Tanggal : .....

## POST TEST

### Petunjuk !

1. Jenis ujian : *CLOSE BOOK*
  2. Tulislah identitas pada lembar jawab secara lengkap.
  3. Isilah soal uraian dibawah ini.
  4. Waktu mengerjakan 10 menit.
  5. Berdoalah sebelum dan sesudah mengerjakan soal.
- 

1. Apa yang anda ketahui tentang Napkin Folding?
2. Menurut yang anda ketahui dari fungsi Napkin Folding itu apa saja?
3. Berapa ukuran untuk serbet makan?
4. Apa saja syarat-syarat untuk serbet makan?
5. Dari beberapa jenis gambar dibawah ini, apa nama-nama dari masing-masing bentuk tersebut?



## **JOBSHEET PRAKTEK NAPKIN FOLDING**

- **KOMPETENSI DASAR**

Membuat Napkin Folding

- **INDIKATOR**

- Menjelaskan pengertian, bahan, fungsi dan jenis-jenis napkin Folding
- Menganalisis cara membuat lipatan napkin
- Melakukan kegiatan jenis-jenis lipatan napkin
- Menyimpulkan hasil buatan napkin folding

- **KESELAMATAN KERJA**

- Siswa menjaga ketertiban selama di ruangan
- Siswa menjaga kebersihan dan kerapian ruangan
- Siswa menjaga kebersihan, kerapian perlengkapan dan peralatan di ruangan
- Siswa menjaga kebersihan diri (kuku tidak panjang, kuku tidak berwarna, tidak memakai make up berlebihan, mencuci tangan sebelum praktek)
- Siswa menggunakan pakaian dan peralatan sesuai SOP
- Siswa melakukan pengolahan produk sesuai prosedur (SOP)

10 macam jenis lipatan napkin

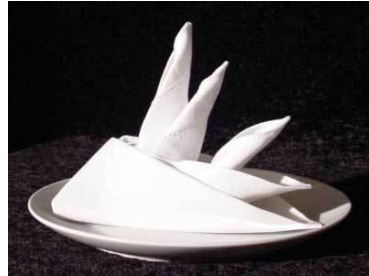
- The Pyramid
- The Candle
- The Arrow
- The Bird Of Paradise
- The Diamond
- The Cone
- The French
- The Bishop's Hat
- The Rosebud

- The Standing Fan

1. The Pyramid



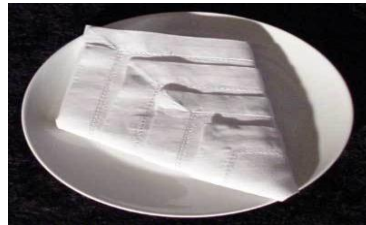
4. The Bird Of Paradise



2. The Candle



5. The Diamond



3. The Arrow



6. The Cone



7. The French



8. The Bishop's Hat





## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

**MATA PELAJARAN : F & B**  
**KD/MATERI : Menelaah Hidangan Breakfast**

**KELAS : XI AP2**  
**SATUAN PENDIDIKAN: SMK KARYA RINI – SLEMAN**  
**TAHUN PELAJARAN : 2017/2018**

**DINAS PENDIDIKAN DAN OLAHRAGA DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA**  
**BALAI PENDIDIKAN MENENGAH KABUPATEN SLEMAN**  
**2017**

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**  
Sekolah :SMK KARYA RINI SLEMAN  
Mata pelajaran : Food & Bevarage  
Materi Pokok : Menelaah Hidangan Breakfast  
Kelas/Semester : XI AP2/1  
Alokasi Waktu: 1 X PERTEMUAN (@45 menit)

- **Kompetensi Inti (KI)**

- KI 1 dan KI 2 : Memiliki sikap perilaku jujur, disiplin, kerjasama, bertanggung jawab, responsif, dan proaktif, dan mampu berkomunikasi dengan baik serta menyadari dirinya sebagai makhluk ciptaan Tuhan yang Maha Kuasa serta menjalankan kewajibannya sesuai dengan agama yang dianutnya
- KI 3 :Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup kerja *Perhotelan* pada tingkat teknis, spesifik, detil, dan kompleks, berkenaan dengan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam konteks pengembangan potensi diri sebagai bagian dari keluarga,

sekolah, dunia kerja, warga masyarakat nasional, regional, dan internasional.

KI 4 : Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja *Perhotelan*. Menampilkan kinerja di bawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja. Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam ranah abstrak terkait dengan Menunjukkan keterampilan mempersepsi, kesiapan, meniru, membiasakan, gerak mahir, menjadikan gerak alami dalam ranah konkret terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

- **Kompetensi Dasar dan Indikator Pencapaian Kompetensi**

Kompetensi Dasar		Indikator Pencapaian Kompetensi	
3.1	Menelaah Hidangan Breakfast	3.1.1	Menjelaskan pengertian breakfast
		3.1.2	Menganalisis jenis-jenis breakfast
		3.1.3	Menjelaskan macam-macam hidangan breakfast

- **Tujuan Pembelajaran**  
Setelah kegiatan pembelajaran dengan model *Discovery Learning* peserta didik dapat mempresentasikan ruang lingkup hidangan breakfast, memiliki sikap santun, jujur, bertanggung jawab, kerjasama responsif dan mampu bersikap proaktif

- **Materi Pembelajaran**  
Menelaah Hidangan Breakfast

**A. Metode : Diskusi, penggalian informasi, presentasi**

- **Media Pembelajaran**  
Laptop, LCD Projector, layar, animasi/video tentang macam-macam hidangan telur, jobsheet, bahan presentasi.

- **Sumber Belajar**  
Internet

- **Kegiatan Pembelajaran**  
**Pertemuan Ke-1**

Deskripsi Kegiatan Pembelajaran	Keterangan
Kegiatan Pendahuluan	
• Peserta didik merespon salam dan pertanyaan dari guru	

berhubungan dengan kondisi dan pembelajaran sebelumnya <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik menerima informasi tentang pembelajaran yang akan dilaksanakan dan mengkaitkan dengan materi sebelumnya</li> <li>• Peserta didik menerima informasi tentang pengertian breakfast, jenis-jenis breakfast, dan macam-macam hidangan breakfast.</li> <li>• Bertanya tentang permasalahan yang berkaitan dengan hidangan breakfast</li> </ul>	
Kegiatan Inti	
1. Disajikan gambar/video tentang berbagai macam hidangan breakfast American, Continental, English, dan Indonesian Breakfast.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Memberi stimulus</li> </ul>
Peserta didik diminta mencermati dan memperhatikan berbagai permasalahan tersebut Guru mengajak peserta didik untuk memberikan beberapa alternatif penyelesaian dengan melakukan kegiatan menganalisis video apa yang telah dilihat pada saat ditayangkan <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik mencoba menyebutkan beberapa macam hidangan breakfast</li> <li>• Peserta mencari informasi dari buku, handout, internet yang berkaitan dengan hidangan breakfast</li> <li>• Peserta didik melakukan diskusi kelompok dalam menyelesaikan permasalahan dengan menggunakan metode <i>problem based learning</i></li> <li>• Peserta didik membuat kesimpulan tentang kegiatan membuat menu jenis-jenis hidangan breakfast</li> <li>• Peserta didik diberikan soal untuk memperkuat penguasaan kompetensi yang telah dikuasai dan soal ada di lampiran</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengidentifikasi Masalah</li> <li>• Mengumpulkan Data</li> <li>• Mengolah Data</li> <li>• Menverifikasi</li> <li>• Menyimpulkan</li> </ul>
Penutup	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik merefleksi penguasaan materi yang telah dipelajari dengan membuat catatan penguasaan materi dan ditempel pada buku.</li> <li>• Guru memberikan tugas mandiri</li> <li>• Peserta didik mendengarkan arahan guru untuk materi pada pertemuan berikutnya</li> </ul>	Refleksi

- **Penilaian**

Penilaian sikap (terlampir)

Penilaian pengetahuan dengan tes tulis, bentuk uraian (terlampir)

Penilaian keterampilan dengan penugasan, tes praktik bentuk uraian(terlampir)

Mengetahui  
Oktober 2017  
Guru Mapel

Sleman, 9  
  
mahasiswa

Eko Sulistyawati, S. Pd  
Islami  
NIP. -  
1651247008  
Lampiran:

Kauni Nur  
  
NIM.

**Penilaian Pengetahuan**

- **Kisi-kisi Soal**

IPK	Materi Pembelajaran	Indikator Soal	Teknik Penilaian	Bentuk Instrumen	No soal
3.1.1 Menjelaskan pengertian breakfast	Pengertian breakfast	Menjelaskan dengan singkat dalam bentuk uraian	Tes Tulis	Uraian	1
3.1.2 Menyebutkan macam-macam hidangan breakfast	Macam-macam hidangan breakfast	Menyebutkan macam-macam hidangan breakfast	Tes Tulis	Uraian	2
3.1.3 Menganalisis Perbedaan breakfast	Jenis-jenis breakfast	Menjelaskan perbedaan dari jenis-jenis breakfast	Tes Tulis	Uraian	3
3.1.4 Menyimpulkan ruang lingkup hidangan telur	Ruang lingkup hidangan telur	Menyebutkan macam-macam hidangan telur	Tes Tulis	Uraian	4
3.1.5 Mengevaluasi hidangan telur	Menyebutkan karakteristik macm-macam hidangan telur	Menjelaskan karakteristik dari macam-macam hidangan telur	Tes Tulis	Uraian	5

**Nilai akhir = x 100**

Nama : .....

Kelas/Absen : .....

Tanggal : .....

## POST TEST

### Petunjuk !

6. Jenis ujian : *CLOSE BOOK*
7. Tulislah identitas pada lembar jawab secara lengkap.
8. Isilah soal uraian dibawah ini.
9. Waktu mengerjakan 15 menit.
10. Berdoalah sebelum dan sesudah mengerjakan soal.






6. Apa pengertian dari breakfast menu?
7. Sebutkan macam-macam hidangan breakfast?
8. Sebutkan 4 jenis breakfast dan apa perbedaan dari masing-masing?
9. Sebutkan macam-macam hidangan telur dan roti?
10. Dari beberapa jenis gambar dibawah ini, apa nama-nama dari masing-masing hidangan tersebut, dan berikan penjelasan karakteristiknya ?

No.	Nama	Karakteristik
1.		.....
2.		.....
3.		.....
4.		
5.		

### Kunci Jawaban

1. Breakfast menu adalah menu hidangan yang dikonsumsi pada pagi hari.
2. Macam-macam hidangan breakfast
  - Fruits or fruit juices (buah/sari buah/jus)
  - Eggs (hidangan telur)
  - Cereals
  - Fish (hidangan ikan)
  - Hot meat (hidangan daging panas)
  - Cold meat (hidangan daging dingin)
  - Bread (roti)
  - Preserves (yang diawetkan)
  - Beverage (minuman)
3. Perbedaan jenis breakfast
  - a. Continental breakfast atau European breakfast adalah menu yang paling sederhana. Biasanya terdiri dari hidangan fresh juice/fresh fruit, bread pastry with preserved dan hot beverages.
  - b. English breakfast adalah jenis sarapan pagi atau sarapan tradisional lengkap dari Inggris. Biasanya terdiri dari fresh juice/fresh fruit, bread pastry with preserved, cereals, egg, dishes/hot cakes dan hot beverage.
  - c. American breakfast adalah hidangan pagi yang lengkap atau biasanya disebut dengan "Full Breakfast". Biasanya terdiri dari fresh juice/fresh fruit, bread pastry with preserved, egg dishes, hot cakes/cold meat & fish, hot beverages.
  - d. Indonesian breakfast adalah jenis sarapan khas dari Indonesia, jenis yang dihidangkan adalah makanan khas dari daerah Indonesia, makanan yang disajikan tidak banyak variasi dalam sajiannya. Biasanya terdiri dari fresh fruit/fresh juice, cereal (steamed rice, nasi goreng, bubur ayam), egg dishes (telur dadar, telur mata sapi), meat and poultry (sate ayam, ayam goreng), hot beverages.
4. Macam-macam hidangan telur :
  - a. Boilled Egg
  - b. SSU (Sunny Side Up)
  - c. Easy Over
  - d. Turn Over
  - e. Poached Egg
  - f. Scrambled Egg
  - g. Omelette Egg
5. Tabel

No.	Nama	Karakteristik
-----	------	---------------

1.	 Egg	Poached	Bentuk lonjong Direbus tanpa kulit Kuning telur terselimuti putih telur Tekstur luar (putih telur) lunak, kuning telur cair (didalam)
2.	 Scrambled Egg		Bentuk kerikil (orak arik) Tekstur lunak Warna kuning
3.	 Egg	Omelette	Bentuk lonjong memanjang Tekstur lunak Warna kuning keemasan
4.	 Toast	French	Bentuk segitiga Warna kecoklatan Tekstur sedikit kering Rasa manis gurih
5.	 Toast	Buttered	Bentuk kotak/segitiga Warna kuning sedikit coklat Tekstur sedikit kering Rasa gurih

## **HAND OUT**

**Breakfast Menu** : Menu hidangan makan pagi untuk orang Eropa disusun dengan menggabung beberapa kelompok atau jenis makanan, seperti :

- FRUITS or FRUIT JUICES ( buah / sari buah ) :
  1. *Grapefruit, orange, melon, pineapple, papaya, manggo*, dan lain – lain.
  2. *Grapefruit juice, orange juice, tomato juice, pineapple juice*, dan lain – lain.
  
- EGGS ( hidangan telur ) :
  1. *Boiled eggs* ( *soft, medium, or hard* ).
  2. *Poached eggs*.
  3. *Fried eggs*.
  4. *Scrambled eggs*.
  5. *Easy over*
  6. *Turn over*
  7. *SSU (Sunny Side Up)*
  8. *Omelette*, dan lain – lain.
  
- CEREALS :
  1. *Cornflakes*.
  2. *Rice crispes*.
  3. *Shredded wheat*.
  4. *Parridge*, dan lain – lain.
  
- FISH (hidangan ikan ) :
  1. *Grilled herrings, kippers*.
  2. *Fish cake*.
  3. *Smoked haddock*, dan lain – lain.
  
- HOT MEAT ( *hidangan daging panas* ) :
  1. *Grilled Ham, Bacon, Sausage*.
  2. *Grilled Kidney*.
  3. *Calve's liver*, dan lain – lain.

- COLD MEAT ( hidangan daging dingin ) :

1. *Cold Ham, Bacon.*
2. *Cold pressed Beef*, dan lain – lain.

- BREAD ( roti ) :

1. *Rolls.*
2. *Croissants.*
3. *Toast, French toast.*
4. *Brioche*, dan lain – lain
5. *Bread* selalu disajikan dengan *butter*.
6. *Dry Toast/Melba toast*
7. *Buttered toast*
8. *Cinamon buttered toast*

- PRESERVES ( yang diawetkan ) :

1. *-Jam.*
2. *Marmalade.*
3. *Honey*, dan lain – lain.

- BEVERAGE ( minuman ) :

1. *Tea.*
2. *Coffee.*
3. *Milk.*
4. *Chocolate.*
5. *Chocolate milk*, dan lain – lain.

- *Continental Breakfast*

**B. Continental Breakfast atau European Breakfast** adalah menu makan pagi yang paling sederhana.

Menu ini hanya terdiri dari :

- *Bread dan Butter*
- *Preserves : Jam, Marmalade, Honey,*
- *Beverages : Coffee or Tea,*
- Dewasa ini ada kalanya dihidangkan *Juice*

### ***b.1 English Breakfast***

Menu untuk *English Breakfast* biasanya terdiri dari :

1. *Bread and Butter,*
2. *Preserves,*
3. *Cereals atau Porridges,*
4. *Fruits atau Fruit Juices,*
5. *Eggs ( kadang – kadang ),*
6. *Beverages.*

### ***b.2 American Breakfast***

Menu *American Breakfast* disebut juga *Full Breakfast* atau menu makan pagi yang paling lengkap dan paling berat ( banyak kalori ).

Menu ini terdiri dari :

1. *Bread dan Butter,*
2. *Preserves,*
3. *Cereals atau Porridge,*
4. *Fruits atau Fruit Juices,*
5. *Eggs,*
6. *Fish atau Meat,*
7. *Beverages.*

### ***b.3 Indonesian Breakfast***

Hidangan makan pagi di Indonesia sebenarnya belum mempunyai pola seperti jenis *breakfast* yang lain.

Contoh Indonesian Breakfast :

- *Fresh Fruit and Juices :*

1. *-Sliced banana, papaya, pineapple, manggo, rambutan.*
2. *Tomato juice, orange juice, pineapple juice, markisa juice, dan lain – lain.*

- *Cereals :*

1. *Steamed rice, nasi goreng, bubur ayam, dll.*

- *Eggs :*

1. *Telur dadar.*
2. *Telur mata sapi, dan lain – lain.*

- *Meat and Poultry :*

1. *Sate, ayam goreng, dan lain – lain.*

- *Beverages :*

1. *coffee or tea.*

Breakfast Menu

\

## BREAKFAST MENU

© 2017 - Elvira Nurulhuda  
Food, March 2019 (2017)

Menu hidangan ini disusun dengan menggunakan beberapa kelompok atau jenis makanan, yaitu :

Fruit or Fruit Juice
Egg
Meat
Bread
Pasta/ris
Beverage
Cereal

## Pengertian

- Breakfast menu adalah menu hidangan yang di konsumsi pada pagi hari. hidangan breakfast biasanya di buka pada suatu restaurant atau hotel dari jam 7 sampai jam 11.

**FRUIT OR FRUIT JUICE :**

Grapefruit, orange, n  
ashi, pineapple, papa  
ya, mango,  
Grapefruit,  
Jade orange,  
Jade, cantaloupe, juke,  
dan lain - lain

**COOKING METHODS :**

Boiled  
egg ( soft, medium  
or hard ),  
Scrambled eggs,  
Fried eggs,  
Scrambled eggs,  
Bak over,  
Tom over,  
SUN / Sunny Side Up,  
Omelette

**CEREALS :**

Cornflakes,  
Rice crispies,  
Shredded wheat,  
Porridge, dan  
lain - lain

## Ada berapa macam menu breakfast yang akan kita pelajari hari ini?



Hidangan Breakfast mempunyai perbedaan di setiap Negara, Ada beberapa jenis Breakfast yaitu :

1. Continental Breakfast
2. English Breakfast
3. American Breakfast
4. Indonesian Breakfast

## English Breakfast

Fresh juice / fresh fruit, bread pastry with preserved egg, milk, egg, coffee / tea, milk dan buah-buahan.

- Contoh :
- Milk dan
  - dry toast with pineapple jam
  - Cereal / corn flakes
  - Omelette / egg
  - Coffee



## Continental Breakfast

Fresh juice / fresh fruit, bread pastry with preserved dan buah-buahan.

- Contoh :
- Mango juice
  - Fresh milk
  - Milk



## American Breakfast

Fresh juice / fresh fruit, bread pastry with preserved egg, milk, / fruit, milk / dan buah-buahan.

- Contoh :
- Orange juice
  - Scrambled eggs with hammy
  - Fresh egg
  - Coffee / tea
  - Milk dan buah-buahan







## **RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**

**MATA PELAJARAN : F & B**  
**KD/MATERI : Menelaah Hidangan Appetizer**

**KELAS : XI AP2**  
**SATUAN PENDIDIKAN: SMK KARYA RINI – SLEMAN**  
**TAHUN PELAJARAN : 2017/2018**

**DINAS PENDIDIKAN DAN OLAHRAGA DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA**  
**BALAI PENDIDIKAN MENENGAH KABUPATEN SLEMAN**  
**2017**

### **RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**

Sekolah :SMK KARYA RINI SLEMAN  
Mata pelajaran : Food & Bevarage  
Materi Pokok : Menelaah Hidangan Appetizer  
Kelas/Semester : XI AP2/1  
Alokasi Waktu: 1 X PERTEMUAN (@45 menit)

#### • **Kompetensi Inti (KI)**

- KI 1 dan KI 2 : Memiliki sikap perilaku jujur, disiplin, kerjasama, bertanggung jawab, responsif, dan proaktif, dan mampu berkomunikasi dengan baik serta menyadari dirinya sebagai makhluk ciptaan Tuhan yang Maha Kuasa serta menjalankan kewajibannya sesuai dengan agama yang dianutnya
- KI 3 :Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup kerja *Perhotelan* pada tingkat teknis, spesifik, detil, dan kompleks, berkenaan dengan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam konteks pengembangan potensi diri sebagai bagian dari keluarga, sekolah, dunia kerja, warga masyarakat nasional, regional, dan internasional.
- KI 4 : Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja *Perhotelan*. Menampilkan kinerja di bawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja. Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam ranah abstrak terkait dengan Menunjukkan keterampilan mempersepsi, kesiapan, meniru, membiasakan, gerak mahir, menjadikan gerak alami dalam ranah konkret terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

- **Kompetensi Dasar dan Indikator Pencapaian Kompetensi**

Kompetensi Dasar		Indikator Pencapaian Kompetensi	
3.1	Menelaah Hidangan Appetizer	3.1.1	Menjelaskan pengertian Appetizer
		3.1.2	Menganalisis ciri-ciri Appetizer
		3.1.3	Menganalisis jenis-jenis Appetizer

- **Tujuan Pembelajaran**

Setelah kegiatan pembelajaran dengan model *Discovery Learning* peserta didik dapat mempresentasikan ruang lingkup hidangan Appetizer, memiliki sikap santun, jujur, bertanggung jawab, kerjasama responsif dan mampu bersikap proaktif

- **Materi Pembelajaran**

Menelaah Hidangan Appetizer

**B. Metode : Diskusi, penggalan informasi, presentasi**

- **Media Pembelajaran**

Laptop, LCD Projector, layar, animasi/video tentang macam-macam appetizer, jobsheet, bahan presentasi.

- **Sumber Belajar**

Internet

- **Kegiatan Pembelajaran**

**Pertemuan Ke-1**

Deskripsi Kegiatan Pembelajaran	Keterangan
Kegiatan Pendahuluan	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik merespon salam dan pertanyaan dari guru berhubungan dengan kondisi dan pembelajaran sebelumnya</li> <li>• Peserta didik menerima informasi tentang pembelajaran yang akan dilaksanakan dan mengkaitkan dengan materi sebelumnya</li> <li>• Peserta didik menerima informasi tentang pengertian appetizer, jenis-jenis appetizer, dan macam-macam hidangan appetizer.</li> <li>• Bertanya tentang permasalahan yang berkaitan dengan hidangan appetizer</li> </ul>	
Kegiatan Inti	
2. Disajikan gambar/video tentang berbagai macam hidangan cold dan hot appetizer.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Memberi stimulus</li> </ul>
Peserta didik diminta mencermati dan memperhatikan	

<p>berbagai permasalahan tersebut Guru mengajak peserta didik untuk memberikan beberapa alternatif penyelesaian dengan melakukan kegiatan menganalisis video apa yang telah dilihat pada saat ditayangkan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik mencoba menyebutkan beberapa macam hidangan Appetizer</li> <li>• Peserta mencari informasi dari buku, handout, internet yang berkaitan dengan hidangan Appetizer</li> <li>• Peserta didik melakukan diskusi kelompok dalam menyelesaikan permasalahan dengan menggunakan metode <i>problem based learning</i></li> <li>• Peserta didik membuat kesimpulan tentang kegiatan membuat menu jenis-jenis hidangan Appetizer</li> <li>• Peserta didik diberikan soal untuk memperkuat penguasaan kompetensi yang telah dikuasai dan soal ada di lampiran</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengidentifikasi Masalah</li> <li>• Mengumpulkan Data</li> <li>• Mengolah Data</li> <li>• Menverifikasi</li> <li>• Menyimpulkan</li> </ul>
<p>Penutup</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik merefleksi penguasaan materi yang telah dipelajari dengan membuat catatan penguasaan materi dan ditempel pada buku.</li> <li>• Guru memberikan tugas mandiri</li> <li>• Peserta didik mendengarkan arahan guru untuk materi pada pertemuan berikutnya</li> </ul>	<p>Refleksi</p>

• **Penilaian**

Penilaian sikap (terlampir)

Penilaian pengetahuan dengan tes tulis, bentuk uraian (terlampir)

Penilaian keterampilan dengan penugasan, tes praktik bentuk uraian(terlampir)

Mengetahui  
Novemberber 2017  
Guru Mapel

Sleman, 1  
mahasiswa

Eko Sulistyawati, S. Pd  
Islami  
NIP. -  
1651247008

Kauni Nur  
NIM.

Lampiran:

**Format Penilaian Sikap**

No	Hari, tgl	Nama siswa	Kejadian	Butir sikap	Tindak lanjut
1	Rabu, 27/9	Kristiningrum			
2	Rabu, 27/9	Mahlia Putri Dewi			
3	Rabu, 27/9	Marningsih Wulandari			
4	Rabu, 27/9	Meda Soliha Wati			
5	Rabu, 27/9	Melani Istria Setyawati			
6	Rabu, 27/9	Meydria Kurniana			
7	Rabu, 27/9	Mila Rosa			
8	Rabu, 27/9	Muhammad Nur Al Amin			
9	Rabu, 27/9	Muhammad Rifai Saputra			
10	Rabu, 27/9	Muhammad Riski herdiawan			
11	Rabu, 27/9	Muhammad Yusuf Giffary			
12	Rabu, 27/9	Nanda Ogi Nurcahyo Santoso			
13	Rabu, 27/9	Nastiti Niken Tifani			
14	Rabu, 27/9	Nathaniel Adeli Chrisdianto			
15	Rabu, 27/9	Novita Devi Rahayuningtyas			
16	Rabu, 27/9	Nugi Ardiyanto			
17	Rabu, 27/9	Oki Ardiyanto			
18	Rabu, 27/9	Pita Yani Panca Astuti			
19	Rabu, 27/9	Radeka Abdullah			
20	Rabu, 27/9	Ranella Anesti Dheya			
21	Rabu, 27/9	Rizka Maulina Saputri			
22	Rabu, 27/9	Sekar Safitriningsih			
23	Rabu, 27/9	Shafa Stofonia Azzahra Ghozaly			
24	Rabu, 27/9	Shella Natasya Prisha Maulia			
25	Rabu, 27/9	Shendy Nur Auriyana			
26	Rabu, 27/9	Sherinandika Putri Dewani			
27	Rabu, 27/9	Sukma Amalia Sari			
28	Rabu, 27/9	Tisya Aprilia			
29	Rabu, 27/9	Yohana Disti Lingga Hapsari			
30	Rabu, 27/9	Yohanes Arya Wasistha Prabawa			
31	Rabu, 27/9	Yuwanti Feraningsih			
32	Rabu, 27/9	Zakiya Ali Ardi Addarajat			
33	Rabu, 27/9	Zodia Serika Pasha			
34	Rabu, 27/9	Zalsa Sephiananda Ginting Suka			

Nama : .....  
Kelas/Absen : .....  
Tanggal : .....

## POST TEST

### **Petunjuk !**

11. Jenis ujian : *CLOSE BOOK*
  12. Tulislah identitas pada lembar jawab secara lengkap.
  13. Isilah soal uraian dibawah ini.
  14. Waktu mengerjakan 15 menit.
  15. Berdoalah sebelum dan sesudah mengerjakan soal.
- 
- 

11. Apa pengertian dari Appetizer?
12. Sebutkan ciri-ciri Appetizer?
13. Appetizer terbagi menjadi 2 jenis, apa saja?
14. Sebutkan macam-macam hidangan cold Appetizer?
15. Sebutkan macam-macam hidangan hot appetizer?



## **HANDOUT**

**MATA PELAJARAN** : F & B  
**KD/MATERI** : Menelaah Hidangan Appetizer

**KELAS** : XI AP2  
**SATUAN PENDIDIKAN** : SMK KARYA RINI - SLEMAN  
**TAHUN PELAJARAN** : 2017/2018

**DINAS PENDIDIKAN DAN OLAHRAGA DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA**  
**BALAI PENDIDIKAN MENENGAH KABUPATEN SLEMAN**  
**2017**

## APPETIZER (Hidangan Pembuka)

### A. Pengertian

Appetizer adalah hidangan pembuka yang disajikan dengan porsi kecil, atau hidangan pembangkit selera makan/makanan pemula sebelum maincourse. Appetizer berfungsi merangsang nafsu makan sebelum hidangan utama dinikmati. Appetizer, dalam istilah bahasa Indonesia yaitu 'hidangan pembuka'. Sedangkan istilah Perancis menyebutnya *Hors d'oeuvre* (starter). Appetizer merupakan hidangan pembuka sebelum hidangan utama (*main course*) yang disajikan dengan tujuan membangkitkan nafsu makan atau selera makan. Sumber lain memberikan pengertian sebagai berikut: Appetizer merupakan penghantar untuk menikmati hidangan utama, sebagai hidangan pembuka untuk menimbulkan selera makan karena itu porsinya kecil dengan rasa asam, asin atau pedas.

Appetizer hendaknya memiliki rasa yang enak (*tasteful*), ringan (*light*), menyegarkan (biasanya berasa agak asam untuk merangsang selera makan), berukuran kecil (*bit size, finger food*), dan disajikan dengan penampilan menarik.

Hidangan appetizer hendaknya disajikan dengan prima, meliputi rasa, aroma, penampilan, dan kesesuaian dengan alat saji agar dapat membangkitkan selera dan memberikan kesan bahwa hidangan yang akan disajikan setelahnya akan lebih enak lagi.

### B. Ciri-ciri Appetizer:

- Memiliki rasa yang ringan, menyegarkan, gurih dan disajikan dengan penampilan yang menarik
- Mempunyai variasi rasa dan bentuk yang menarik minat untuk segera melahap Appetizer tersebut
- Disajikan dengan porsi yang kecil, hanya satu atau dua gigitan (bit size) Komposisi Appetizer 50-75 gram saja.
- Mempunyai variasi yang banyak sekali. Salah satunya sup, dengan bahan rumput laut, tulang ikan hiu, jamur, sampai sea food.

- Memiliki warna yang khas yaitu sedikit menyala contohnya kuning atau merah terang
- Cita rasa yang ditampilkan unik, hangat, lembut, dan tetap menyegarkan
- Aroma wangi menyeruak menusuk hidung
- Dapat dihidangkan diawal
- Disajikan dalam porsi kecil, oleh karena itu sering disebut finger food.
- Menggunakan bumbu yang khas yaitu bumbu-bumbu yang merangsang pengeluaran asam lambung sehingga menambah rasa lapar

### **C. Jenis hidangan pembuka (Appetizer)**

#### **1. Cold Appetizer**

Yaitu hidangan pembuka yang disajikan secara dingin atau segar.

Contoh: Fruit salad, Vegetable salad, Coctail

#### **2. Hot Appetizer**

Yaitu hidangan pembuka yang melalui proses pemasakan, disajikan dalam keadaan panas.

Contoh: Croquette, Risoles

### **D. Klasifikasi Hidangan Pembuka**

#### **1. Cold Appetizer**

- Salad
- Canape
- Aspic Jelly
- Pâté

#### **2. Hot Appetizer**

- Sandwich
- Galantine
- Ballotines
- Croquette
- Risoles
- Quiche Lorraine

## E. Macam-macam hidangan pembuka

### 1. Salad

Salad merupakan suatu makanan yang merupakan campuran dari sayuran hijau segar, buah, daging, unggas, dan ikan yang disajikan bersama dressing. Porsi salad 40 gram-50 gram, sedangkan untuk porsi salad vegetarian 80 gram-125 gram.

#### a. Komposisi Salad:

##### 1) Underliner(alas)

Merupakan bagian dasar dari salad umumnya bahan yang digunakan adalah sayuran hijau dengan tujuan agar salad tampak lebih segar. Beberapa hal yang harus diperhatikan dalam menata underliner, yaitu:

- Penempatan underliner tidak boleh menutupi logo/symbol dari nama perusahaan/hotel yang dicetak pada piring bagian atas.
- Posisi underliner tidak boleh menjorok keluar piring dan tidak boleh terlalu masuk kedalam, sehingga underliner tertutup seluruhnya pada saat body diletakkan di atasnya.

##### 2) Body(Isi)

Merupakan bagian utama dalam salad, penamaan salad biasanya diambil dari bagian utama ini. Beberapa hal yang harus diperhatikan dalam penataan isi, yaitu:

- Isi yang terbuat dari campuran beberapa bahan makanan dengan dressing sebaiknya dicampur beberapa saat sebelum penyajian.
- Isi yang dicampur dengan dressing mayonaise tidak boleh meleleh.

##### 3) Dressing

Merupakan sauce untuk melengkapi salad, namun untuk appetizer sauce disebut dengan dressing. Dressing adalah bagian yang akan sangat menentukan cita rasa salad. Beberapa hal yang perlu diperhatikan saat memberi dressing pada salad, yaitu:

- Dressing tidak boleh merendam salad.

- Dressing yang akan digunakan pada sayur-sayuran sebaiknya dicampur pada saat sudah akan dihidangkan. Dengan tujuan agar salad tetap segar/tidak layu pada saat dihidangkan. Salad bisa menggunakan dressing yang berbahan dasar minyak maupun berbahan dasar mayonise.

#### 4) Garnish

Biasanya diambil dari bagian isi, tetapi dapat juga menggunakan bahan makanan lain. Prinsip garnish hendaknya selain bisa dimakan juga mempunyai rasa yang sesuai dengan body.

#### b. Kualitas Salad:

Salad yang baik dapat dilihat dari beberapa segi, yaitu:

##### 1) Susunan bahan

bahan harus sesuai satu sama lain agar memberikan cita rasa yang unik.

##### 2) Keadaan campuran bahan

##### 3) Rasa (Segar)

##### 4) Penampilan salad

- Harus memberikan kesan pertama untuk merasa sayang untuk memakan salad yang dihidangkan.

- Penataan salad dengan susunan meninggi untuk menunjang penampilan.

#### c. Jenis-Jenis Salad:

Bahan utama yang digunakan untuk membentuk body terdiri dari;

-Vegetables

-Meat

-Poultry

-Fish and shellfish

- Rice and pasta

- Fruit

d. Komposisi dan jenis makanan yang digunakan untuk membuat salad terdiri

dari:

- Simple salad (bahan yang digunakan 1-2 macam)
- Compound salad (bahan yang digunakan 1-3 macam)
- American salad

e. Temperatur salad saat dihidangkan

- Cold salad: dihidangkan dengan suhu 10°C - 15°C
- Hot salad : dihidangkan dengan suhu 50°C - 60°C

**2. Canape**

Merupakan hidangan pembuka yang terdiri dari bermacam-macam bahan makanan nabati, hewani, buah, dan kacang yang diletakkan pada potongan roti bakar atau biskuit sebagai bahan dasar canape.

a. Komposisi Canape:

1) Dasar Canape

Canape dibuat dari roti yang dipanggang/digoreng yang berbentuk persegi panjang, bulat, segitiga, yang diolesi mentega.

2) Spread (olesan)

Adalah bahan makanan yang lembek/kental yang dioleskan pada permukaan roti/biskuit yang berguna sebagai perekat, menambah rasa dan nilai gizi. Spread harus lunak, mudah dioleskan dan tidak berair.

3) Topping

Bahan makanan yang diletakkan diatas roti/biskuit yang telah diberi olesan. Macam-macam topping diantara lain; keju slice, telur rebus, ikan, udang, daging, sayuran, buah, dan kacang. Topping dapat digunakan hanya satu macam saja/merupakan gabungan dari beberapa bahan. Pada umumnya topping yang digunakan menentukan nama canape, misalnya: cheese canape, shrimp canape

4) Garnish

Fungsi garnish ganda, menambah penampilan makanan serta sekaligus

menambah nilai gizi. Syarat garnish dalam canape adalah sederhana, dapat dimakan dan mempunyai rasa yang sesuai dengan isi.

b. Syarat-Syarat Pembuatan Canpe:

- 1) Bahan-bahan yang digunakan dalam keadaan baik dan segar
- 2) Roti dipotong terlebih dahulu kemudian dipanggang
- 3) Biskuit yang digunakan mempunyai rasa gurih, bentuknya kecil-kecil terdapat kombinasi warna.

3. **Aspic Jelly**

Merupakan hidangan pembuka yang terbuat dari stock yang dijernihkan dengan campuran daging, putih telur. Dengan cara stock dingin ditambah larutan gelatin, kemudian simmering selama 2 jam, stranning, lalu dinginkan. Fungsi aspic jelly adalah sebagai hidangan pembuka dingin, pelapis hidangan pembuka agar lebih menarik.

a. Komposisi Aspic Jelly:

- 1) Bahan dasar
  - Yang digunakan adalah stock yang dijernihkan.
- 2) Bahan isi
  - Yang digunakan adalah makanan hewani dan sayuran.
- 3) Garnish
  - Berfungsi untuk meningkatkan penampilan dan dapat memperkaya nama-nama aspic.

4. **Pâté**

Adalah hidangan pembuka dingin yang terbuat dari daging ayam, sapi, ikan, hati yang dicincang halus dan diberi bumbu kemudian dicetak seperti adonan pie, masukkan kedalam cetakan dan panggang. Dinginkan diberi lapisan aspic jelly dinginkan lagi. Pâté yang telah didinginkan potong-potong seberat 70 gram-100 gram untuk 1 porsi. Nama pâté diambil dari bahan pokok yang digunakan, misal: chicken paté, fish paté.

a. Komposisi Pâté:

- 1) Bahan utama

Seperti daging ayam, sapi, ikan, hati yang dikombinasi dengan sayuran agar lebih menarik dan memiliki variasi warna.

2) Bahan pembungkus

Berfungsi untuk membungkus bahan utama, namun ada juga yang dicetak.

b. Syarat-Syarat Pembuatan Pâté:

1) Bahan pokok harus dicincang halus.

2) Tekstur halus dan padat

3) Diolah dengan teknik dipanggang

4) Diselesaikan dengan aspic jelly

5) Dihidangkan dengan dingin dengan bentuk utuh/dipotong-potong

5. **Galantine**

Hidangan yang terbuat dari daging ayam, sapi, ikan dalam bentuk utuh dan diisi dengan ayam, sapi, ikan yang dicincang dan ditambah dengan bumbu serta sayuran sebagai variasi warna.

Galantine dapat dihidangkan sebagai hidangan pembuka dengan berat 75 gram-100 gram dan hidangan maincourse 250 gram-500 gram selain itu juga dapat dihidangkan buffet dalam acara khusus.

a. Komposisi Galantine:

1) Bahan pokok

- Ayam, sapi, ikan dalam bentuk utuh

2) Isi

- Campuran daging sapi, ayam, atau ikan dan bumbu yang telah dicincang halus, lalu masukkan kedalam bahan pokok

3) Bahan cair

- White stock/brown stock untuk mengolah galantine dengan teknik braised dan diselesaikan dengan chaud froid sauce. Chaud froid sauce adalah saus yang terbuat dari white atau brown stock yang dicampur dengan aspic jelly.

b. Syarat Galantine

1) Bentuk galantin silinder dan utuh.

2) Diisi bahan makanan hewani dan sayuran.

- 3) Diolah dengan teknik braised.
- 4) Diselesaikan dengan chaud froid sauce.

## 6. **Ballotines**

Adalah hidangan pembuk yang terbuat dari paha ayam dan paha kambing yang diisi dengan campuran daging giling, bumbu, dan sayuran sebagai variasi warna. Ballotines sendiri hampir memiliki kesamaan dengan galantine hanya bahan pokok saja yang membedakannya.

Teknik pengolahannya adalah digoreng dengan minyak sedikit hingga mendapatkan lapisan coklat kemudian dibraised dalam brown stock dan bumbu-bumbu, braising dilakukan didalam oven selama 1-1½ jam.

### a. Komposisi Ballotines:

- 1) Bahan pokok
  - Paha ayam dan paha kambing.
- 2) Isi
  - Campuran ayam giling, jamur, bumbu, dan sayuran. Bahan cair
  - White stock, brown stock, dan aspis jelly.

## 7. **Croquette**

Adalah hidangan pembuka panas untuk merangsang nafsu makan, berbentuk kecil. Dimulai dengan pembuatan roux yang dapat dicampur dengan berbagai bahan daging ayam, sayuran, telur. Kemudian dilanjutkan dengan dilapisi tepung panir, goreng.

### a. Komposisi Croquette:

- 1) Bahan utama
  - Tepung terigu, susu, mentega.
- 2) Bahan tambahan
  - Bumbu, minyak goreng, bahan isi.
- 3) Bahan pelapis
  - Telur kocok, tepung terigu, dan tepung roti.

b. Syarat Croquette:

- 1) Pembuatan roux jangan terlalu lembek.
- 2) Dilapisi dengan tepung terigu, telur kocok, lalu tepung panir.
- 3) Goreng hingga berwarna coklat keemasan.

8. **Risoles**

hidangan pembuka panas, yang mempunyai rasa gurih dan asin yang dihidangkan hangat, dengan bahan terigu, kuning telur, mentega cair, susu, garam yang dibuat crepe dan diisi ragout atau isian yang lain dibentuk segitiga atau persegi, dipanir dan digoreng dalam minyak banyak.

a. Komposisi Risoles:

1) Bahan utama

- Tepung terigu, kuning telur, margarin cair, susu.

2) Bahan tambahan

- Sayuran, daging asap, keju, mayonaise, dsb.

3) Bahan pelapis

- Putih telur, tepung roti.

b.Syarat Risoles:

1) Pembuatan kulit risoles/crepe harus kuat.

2) Pembuatan roux jangan terlalu lembek.

3) Kulit risoles dilapisi dengan putih telur, tepung roti

4) Goreng hingga coklat keemasan.

9. **Quiche Lorraine**

Quiche lorraine (dibaca : kish lorein) adalah salah satu pastry gurih yang berasal dari Prancis. Quiche berupa pie dengan isian custard yang terdiri dari telur dan susu. Sedangkan pelengkapanya berupa keju dan daging. Bisa juga dengan memakai isian berupa seafood atau sayuran. Walaupun selama ini dikenal sebagai salah satu hidangan dari Prancis, sebenarnya aslinya quiche berasal dari Jerman. Quiche berasal dari kata "kuchen" yang dalam bahasa Jerman berarti cake. Sedangkan resep asli custard sebagai filling quiche konon sudah dikenal di Inggris sejak abad 14.

**F. Macam appetizer berdasarkan harga bahan yang digunakan dan berdasarkan suhunya.**

1. Berdasarkan harga bahan yang digunakan adalah:
  - a. *Sur Asiette Complate*, yaitu appetizer yang menggunakan kelebihan bahan atau bahan yang murah.
  - b. *Hors D' Oeuvre Royale*, yaitu appetizer yang menggunakan bahan dengan harga mahal serta dalam penyajian tanpa saus.
  - c. *Hors D' Oeuvre Varies*, yaitu appetizer yang menggunakan bahan paduan antara bahan dengan harga mahal dan murah.
2. Berdasarkan suhunya, appetizer digolongkan sebagai berikut:
  - a. Cold Appetizer (Hidangan Pembuka Dingin)

Makanan yang disajikan : aneka salad, shrim, cocktail atau cold, canape (sandwich kecil yang disajikan dingin).

Contoh Masakan :

    - Bang-Bang Chicken
    - Nicoise (baca: Nisoa) Salad
    - Salad Ayam Saus Fresh Mayonnaise
  - b. Hot appetizer (hidangan pembuka panas)

Makanan yang disajikan : aneka jenis soup, muffin, fritter.

Contoh masakan:

    - Hummus
    - Potato dan Porcini Soup.
    - Millefeule of Desire Potato with Mushroom Fricasse
    - Hare Pastilla, Baby Carrot confitt with Fig compote and Truffle esense
    - Ravioli stuffed with chicken and mushrooms flavored with sage and served on Beetroot butter sauce

## Cold Appetizer



**Canape**

chkf00335 fotosearch.com



**Pate'**

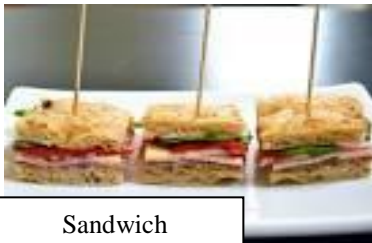


**Aspic Jelly**



**Salad**

## Hot Appetizer



**Sandwich**



**Risoles**



**Ballotine**



**Quice Loraine**



**Galantine**



**Croquette**



## Pengertian

Appetizer adalah hidangan pembuka yang disajikan dengan porsi kecil, atau hidangan pembangkit selera makan/makanan pemula sebelum maincourse. Appetizer berfungsi merangsang nafsu makan sebelum hidangan utama dinikmati.

## Ciri-ciri Appetizer

- Memiliki rasa yang ringan, menyegarkan, gurih dan disajikan dengan penampilan yang menarik
- Mempunyai variasi rasa dan bentuk yang menarik minat untuk segera melahap Appetizer tersebut
- Disajikan dengan porsi yang kecil, hanya satu atau dua gigitan (*bit size, finger food*)
- Komposisi Appetizer 50-75 gram saja

- Mempunyai variasi yang banyak sekali. Salah satunya *app*, dengan bahan rumput laut, tulang ikan hiu, jamur, sampai *sea food*
- Memiliki warna yang khas yaitu sedikit menyala centahnya kuning atau merah terang
- Cita rasa yang ditampilkan unik, hangat, lembut, dan tetap menyegarkan
- Aroma wangi menyentak menusuk hidung
- Dapat dihidangkan diawal
- Disajikan dalam porsi kecil, oleh karena itu sering disebut *finger food*
- Menggunakan bumbu yang khas yaitu bumbu-bumbu yang mengandung pengikat dalam bumbu sehingga meramban rasa lipar

## Jenis hidangan pembuka (Appetizer)

- **Cold Appetizer**

Yaitu hidangan pembuka yang disajikan secara dingin atau segar.

Ccontoh: Salad, Canape, Aspic Jelly, Pâté

- **Hot Appetizer**

Yaitu hidangan pembuka yang melalui proses pemasakan, disajikan dalam keadaan panas.

Ccontoh: Sandwich, Galantine, Ballotines, Croquette, Risoles

## KRITERIA

### Hidangan pembuka dingin/ Cold Appetizer

- Parasi kecil tidak mengenyangkan (ringan dan lezat)
- Tidak disumbui terlalu tajam
- Dibuat dan disajikan menarik
- Kombinasi rasa dan warna yang menarik
- Dihadangkan dalam keadaan dingin

### Hidangan pembuka panas/ Hot Appetizer

- Parasi kecil tidak mengenyangkan (ringan dan lezat)
- Rasa gurih, agak asam, rasa manis tidak boleh menonjol
- Rupa menarik
- Disajikan pada suhu 50-75°C

## SALAD

Salad merupakan suatu hidangan yang merupakan campuran dari sayuran, buah-buahan, daging, ikan, dan lain-lain yang disajikan dingin.



## CANAPE

Merupakan hidangan pembuka yang terdiri dari bermacam-macam bahan makanan nabati, hewani, buah, dan kacang yang ditiriskan pada potongan roti bakar atau biskuit sebagai bahan dasar canape



## Aspic Jelly



Merupakan hidangan pembuka yang terbuat dari stock yang dijemur dengan campuran daging, putih telur. Dengan cara stock dingin dituangkan larutan gelatin, kemudian simmering selama 2 jam, straining, lalu dinginkan.

Fungsi aspic jelly adalah sebagai hidangan pembuka dingin, pelapis hidangan pembuka agar lebih menarik.

## Pâté



Adalah hidangan pembuka yang terbuat dari daging ayam, sapi, ikan, hati yang dimasak halus dan diberi bumbu kemudian dicetak seperti adonan pie, matangkan kedalam cetakan dan panggang. Dinginkan diberi lapisan aspic jelly dinginkan lagi. Pâté yang telah didinginkan pasang-potong sebesar 70 gram-100 gram untuk 1 porsi. Nama pâté diambil dari bahan pokok yang digunakan, yaitu chicken pâté, fish pâté.

## Galantine



Hidangan yang terbuat dari daging ayam, sapi, ikan dalam bentuk utuh dan diisi dengan ayam, sapi, ikan yang dimasak dan ditumbuk dengan bumbu serta sayuran abogehervisi warna.

Galantine dapat dihidangkan sebagai hidangan pembuka dengan berat 75 gram-100 gram dan hidangan maincourse 200 gram-300 gram selain itu juga dapat dihidangkan buffet dalam porsi khusus.

## Ballotine



Adalah hidangan pembuka yang terbuat dari jeroan ayam dan jeroan kambing yang dimasak dengan campuran daging giling, bumbu, dan sayuran sebagai variasi warna. Makanan sendiri hampir memiliki kesamaan dengan galantine hanya bahan pokok saja yang membedakannya.

Tetapi pengolahannya adalah di goreng dengan minyak eselen hingga mendapatkan lapisan coklat kemudian dibrosasi dalam broan atok dan bumbu-bumbu, disajikan dihidangkan didalam piring selama 1-1 1/2 jam.

## Croquette



Adalah hidangan pembuka panas untuk menanggapi nafsu makan, berbentuk kecil. Dimulai dengan pembastan masak yang dapat dicampur dengan berbagai bahan daging ayam, sayuran, telur. Kemudian dilanjutlah dengan dipadai tepung panir, goreng.

## Risoles



Hidangan pembuka panas, yang mempunyai rasa gurih dan asam yang dihadapkan hangat, dengan bahan terigu, kuning telur, mentega cair, susu, garam yang dibuat crisp dan siap regang atau rejan yang lain dibentuk menjadi atau pangsap, dipanir dan digoreng dalam minyak banyak.



Quiche (tersebut dibaca: kwi-keren) adalah salah satu pastry gurih yang berasal dari Prancis. Quiche berupa pie dengan isian curdard yang terdiri dari telur dan susu. Sedangkan pengalngannya berupa keju dan daging. Bisa juga dengan memakai isian berupa seafood atau sayuran. Walaupun sebenarnya dikenal sebagai salah satu hidangan dari Prancis, sebenarnya istilah quiche berasal dari Jerman. Quiche berasal dari kata "kuchen" yang dalam bahasa Jerman berarti cake. Sedangkan resep asli curdard sebagai filling quiche dikenal di Inggris sejak abad 14.

## Terima Kasih Atas Perhatiannya



## Buat Rencana Kerja

- 1 & 6 : Fruit Salad & bitter ballon
- 2 & 7 : Fruit salad & Risoles Keju
- 3 & 8 : Chicken Salad Hawaiian & macaroni croquette
- 4 & 9 : warldrof salad & egg croquette
- 5 & 10 : warldrof salad & bitter ballon

## Cold Appetizer



Fruit Salad



Chicken Salad Hawaiian



Warldrof Salad

## Hot Appetizer



Gillar Ballon



Risoles Keju



Macaroni Croquette



Egg Croquette



## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

**MATA PELAJARAN** : SHK  
**KD/MATERI** : 3.5 Menganalisis Pencegahan Terjadinya Kebakaran  
4.5 Melakukan Pencegahan Terjadinya Kebakaran

**KELAS** : X AP 1 dan X AP 2  
**SATUAN PENDIDIKAN:** SMK KARYA RINI – SLEMAN  
**TAHUN PELAJARAN** : 2017/2018

**DINAS PENDIDIKAN DAN OLAHRAGA DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA  
BALAI PENDIDIKAN MENENGAH KABUPATEN SLEMAN  
2017**

### **RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**

**Sekolah** : SMK KARYA RINI SLEMAN  
**Mata pelajaran** : SHK  
**Materi Pokok** : Menganalisis Pencegahan terjadinya kebakaran dan Melakukan Pencegahan terjadinya kebakaran  
**Kelas/Semester** : X AP 1 dan X AP 2/1  
**Alokasi Waktu:** 2 X PERTEMUAN (3X@45 menit)

#### • **Kompetensi Inti (KI)**

- KI 1 dan KI 2 : Memiliki sikap perilaku jujur, disiplin, kerjasama, bertanggung jawab, responsif, dan proaktif, dan mampu berkomunikasi dengan baik serta menyadari dirinya sebagai makhluk ciptaan Tuhan yang Maha Kuasa serta menjalankan kewajibannya sesuai dengan agama yang dianutnya
- KI 3 : Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup kerja *Perhotelan* pada tingkat teknis, spesifik, detil, dan kompleks, berkenaan dengan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam konteks pengembangan potensi diri sebagai bagian dari keluarga,

sekolah, dunia kerja, warga masyarakat nasional, regional, dan internasional.

KI 4 : Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja *Perhotelan*. Menampilkan kinerja di bawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja. Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam ranah abstrak terkait dengan Menunjukkan keterampilan mempersepsi, kesiapan, meniru, membiasakan, gerak mahir, menjadikan gerak alami dalam ranah konkret terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

- **Kompetensi Dasar dan Indikator Pencapaian Kompetensi**

<b>Kompetensi Dasar</b>		<b>Indikator Pencapaian Kompetensi</b>	
3.5	Menganalisis Pencegahan terjadinya kebakaran	3.5.1	Menjelaskan pengertian kebakaran
		3.5.2	Menganalisis klasifikasi kebakaran
		3.5.3	Menganalisis penyebab kebakaran
4.5	Melakukan Pencegahan terjadinya kebakaran	4.5.1	Menyimpulkan Langkah-langkah penanggulangan kebakaran
		4.5.2	Melakukan penyelamatan diri
		4.5.3	Menemukan Media pemadam api
		4.5.4	Mengumpulkan informasi tentang penyelamatan diri

- **Tujuan Pembelajaran**

**Setelah kegiatan pembelajaran dengan model *Discovery Learning*** peserta didik dapat mempresentasikan ruang lingkup pencegahan terjadinya kebakaran, memiliki sikap santun, jujur, bertanggung jawab, kerjasama responsif dan mampu bersikap proaktif

- **Materi Pembelajaran**

1. Tindakan Preventive (Sebelum terjadi)

## 2. Tindakan Represive (Saat terjadi)

### C. Metode : Diskusi, penggalan informasi, presentasi

#### • Media Pembelajaran

Laptop, LCD Projector, layar, animasi/video tentang cara pencegahan terjadinya kebakaran, jobsheet, bahan presentasi.

#### • Sumber Belajar

Internet

#### • Kegiatan Pembelajaran

##### Pertemuan Ke-1

Deskripsi Kegiatan Pembelajaran	Keterangan
Kegiatan Pendahuluan	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Peserta didik merespon salam dan pertanyaan dari guru berhubungan dengan kondisi dan pembelajaran sebelumnya</li><li>• Peserta didik menerima informasi tentang pembelajaran yang akan dilaksanakan dan mengkaitkan dengan materi sebelumnya</li><li>• Peserta didik menerima informasi tentang pencegahan terjadinya kebakaran, penyebab terjadinya kebakara, dan langkah-langkah menanggulangi pencegahannya.</li><li>• Bertanya tentang permasalahan yang berkaitan dengan hidangan breakfast</li></ul>	
Kegiatan Inti	
3. Disajikan gambar/video tentang pencegahan terjadinya kebakaran	<ul style="list-style-type: none"><li>• Memberi stimulus</li></ul>
Peserta didik diminta mencermati dan memperhatikan berbagai permasalahan tersebut Guru mengajak peserta didik untuk memberikan beberapa alternatif penyelesaian dengan melakukan kegiatan menganalisis video apa yang telah dilihat pada saat ditayangkan	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Peserta didik mencoba menyebutkan beberapa macam-macam penyebab kebakaran</li><li>• Peserta mencari informasi dari buku, handout, internet</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengidentifikasi Masalah</li><li>• Mengumpulkan</li></ul>

<p>yang berkaitan pencegahan terjadinya kebakaran</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik melakukan diskusi kelompok dalam menyelesaikan permasalahan dengan menggunakan metode <i>problem based learning</i></li> <li>• Peserta didik membuat kesimpulan tentang kegiatan membuat ???</li> <li>• Peserta didik diberikan soal untuk memperkuat penguasaan kompetensi yang telah dikuasai dan soal ada di lampiran</li> </ul>	<p>Data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah Data</li> <li>• Menverifikasi</li> <li>• Menyimpulkan</li> </ul>
<p>Penutup</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik merefleksi penguasaan materi yang telah dipelajari dengan membuat catatan penguasaan materi dan ditempel pada buku.</li> <li>• Guru memberikan tugas mandiri</li> <li>• Peserta didik mendengarkan arahan guru untuk materi pada pertemuan berikutnya</li> </ul>	<p>Refleksi</p>

- **Penilaian**

Penilaian sikap (terlampir)

Penilaian pengetahuan dengan tes tulis, bentuk uraian (terlampir)

Penilaian keterampilan dengan penugasan, tes praktik bentuk uraian(terlampir)

Mengetahui  
Oktober 2017  
Guru Mapel

Sleman, 9  
mahasiswa

Eko Sulistyawati, S. Pd  
Islami  
NIP. -  
1651247008

Kauni Nur  
NIM.

**HAND OUT**  
**MATERI PENCEGAHAN TERJADINYA KEBAKARAN**

**A. Pengertian**

**Api** adalah hasil akhir dari sejumlah reaksi kimiawi (pembakaran/oksidasi) yang berunsurkan bahan bakar, oksigen dan panas.

**Pembakaran** adalah reaksi berantai yang menghasilkan energi panas yang cukup untuk disebarkan kepada bahan bakar lainnya menjadi ikut terbakar

Terjadinya api :

Persenyawaan tiga unsur :

1. Panas
2. Benda / bahan bakar
3. Udara

**3(tiga) komponen pembentuk api disertai adanya reaksi rantai digambarkan dalam piramida api (tetrahedron api) sebagai berikut**

api terkendali menjadi kawan :

Selama api dapat dikendalikan atau dikuasai, besar atau kecil, selama itu pula api akan menjadi kawan bahkan menguntungkan dan menghasilkan

api tak terkendali menjadi lawan :

Betapapun kecilnya api, selama tidak dikendalikan atau dikuasai dan menimbulkan kerugian, cacat bahkan korban jiwa manusia maka selama itu pula api dikatakan menjadi lawan dan disebut peristiwa kebakaran.

**B. Perbedaan api dengan kebakaran**

Api :

1. Dibutuhkan
2. Mudah dikendalikan
3. Menguntungkan

**Kebakaran :**

1. Tidak dibutuhkan
2. Sulit dikendalikan
3. Merugikan

**Kebakaran** adalah suatu peristiwa yang disebabkan dari api yang tidak dapat dikendalikan atau dikuasai baik besar maupun kecil, disengaja atau tidak dan menimbulkan kerugian harta benda, cacat bahkan korban jiwa manusia

Sebab kebakaran :

1. Kelalaian
2. Kurangnya pengertian dalam penanggulangan
3. Peristiwa alam
4. Disengaja/ulah manusia

Akibat kebakaran :

1. Menghambat kelancaran pemerintahan/pembangunan
2. menghambat kelancaran perekonomian
3. Timbulnya pengangguran
4. Terganggunya stabilitas kamtibmas psikologi

**C. Klasifikasi kebakaran :**

Menurut peraturan menteri nakertrans nomor : pe-04/80 tanggal 14 april 1980 kebakaran dibedakan menjadi

Klas a : kebakaran benda padat (Bahan bakarnya bila terbakar meninggalkan abu)

Klas b : kebakaran benda cair/gas (Contoh: bensin, solar, spiritus dan lain sebagainya)

Klas c : arus listrik (bahan yang teraliri arus listrik)

Klas d : kebakaran logam (Contoh: magnesium, potasium dan lain sebagainya)

Dengan mengetahui klasifikasi kebakaran, maka akan memudahkan dalam menentukan / memilih media pemadam yang sesuai

**D. Penanggulangan kebakaran :**

**1. Tindakan pencegahan/preventif**

Segala upaya yang dilakukan agar kebakaran tidak terjadi kebakaran :

- a. Memberikan penyuluhan, pendidikan dan pelatihan

- b. menempatkan barang-barang yang mudah terbakar di tempat yang aman dan jauh dari api
- c. Tidak merokok dan melakukan pekerjaan panas di tempat barang-barang yang mudah terbakar
- d. Membuat/memasang instalasi listrik dengan baik dan benar
- e. Tidak memasang steker listrik bertumpuk-tumpuk
- f. Memasang tanda-tanda peringatan pada tempat yang mempunyai resiko bahaya kebakaran tinggi
- g. Menyediakan apar ditempat yang strategis/ sesuai dengan kelas kebakaran
- h. Matikan aliran listrik bila tidak digunakan
- i. Buang puntung rokok di asbak dan matikan apinya
- j. Bila akan menutup tempat kerja, periksa dahulu hal-hal yang dapat menyebabkan kebakaran

## **2. Tindakan pemadaman/represif**

tindakan yang dilakukan untuk memadamkan kebakaran sebagai upaya memperkecil kerugian yang ditimbulkan dan mencegah agar kebakaran tidak meluas

## **E. Teknik dan taktik penanggulangan kebakaran**

- 1. Teknik penanggulangan kebakaran  
Kemampuan maksimal dalam menggunakan peralatan yang tersedia guna memadamkan kebakaran
- 2. Taktik penanggulangan kebakaran  
Kemampuan maksimal tentang cara-cara yang digunakan dalam rangka pemadaman kebakaran

## **F. Sistem pemadaman**

- 1. Sistem isolasi  
Cara pemadaman dengan tidak memberi oksigen pada benda yang terbakar
  - a. Menutup dengan karung basah
  - b. Menimbun dengan tanah, pasir atau lumpur
- 2. Sistem pendinginan

Cara pemadaman dengan menurunkan suhu pada benda yang terbakar

- a. Menyiram dengan air
- b. Menimbun dengan daun, batang pohon yang mengandung air

#### **G. Sistem urai**

Cara pemadaman dengan membagi-bagi benda yang terbakar menjadi bagian kecil sehingga api mudah dikendalikan bila sistem isolasi dan pendinginan tidak dapat dilakukan

#### **H. Langkah-langkah penanggulangan kebakaran :**

1. Memadamkan dengan alat pemadam yang sesuai, jika api tidak padam, panggil teman terdekat
2. Bunyikan alarm / tanda bahaya kebakaran jika api belum padam
3. Hubungi unit pemadam kebakaran untuk minta bantuan dengan identitas yang jelas
4. Amankan lokasi dan bantu kelancaran petugas pemadam
5. Beritahu petugas pemadam tempat sumber air
6. Utamakan keselamatan jiwa dari pada harta benda

#### **I. Perhatikan faktor penting dalam pemadaman**

1. Arah angin
2. Jenis benda yang terbakar
3. Volume benda yang terbakar
4. Berapa lama telah terbakar
5. Situasi, kondisi dan lingkungan

#### **J. Keselamatan diri :**

1. Peralatan dan perlengkapan yang digunakan
2. Asap tebal akibat proses kebakaran
3. Kemungkinan terjadinya ledakan
4. Kemungkinan terjadinya radiasi

#### **K. Sikap dan tindakan dalam pemadaman kebakaran**

1. Harus selalu disertai rescue operator
  - a. Tegas dan disiplin
  - b. Yakin akan kemampuan diri
  - c. Tenang, waspada, tanggap akan situasi
  - d. Kompak dalam kerjasama (team work)
  - e. Cepat bertindak dan efisien
2. Perlu latihan secara rutin
3. Mengenal alat pemadam api dan cara penggunaannya

#### **Alat pemadam api tradisional**

- a. Pasir
- b. Tanah
- c. Air
- d. Dll

Sangat baik untuk pemadaman awal

Terutama dalam rumah tangga atau perkantoran yang tidak begitu luas

#### **Alat pemadam api modern**

- a. Kimia: -dcp
  - 1) -co2
  - 2) -busa
  - 3) -hermatic
  - 4) Hidrant kebakaran

#### **Penggunaan alat pemadam tradisional**

- a. Pasir / tanah:
  - 1) Sangat baik untuk kebakaran lantai / tanah datar
  - 2) Dapat dipakai untuk membendung tumpahan minyak, sehingga kebakaran tidak meluas
  - 3) Dapat dipakai untuk pemadaman awal semua jenis kebakaran

Cara pemakaian: (sistim isolasi) pasir / tanah ditaburkan mulai dari tepi hingga seluruh permukaan yang terbakar tertutup rata.

- b. Selimut api / karung goni:

- 1) Cocok untuk kebakaran kompor (kebakaran minyak) dan semua jenis kebakaran, kecuali kebakaran listrik
- 2) Bahan murah dan mudah didapat

Cara pemakaian (sistem pendinginan) : basahi karung goni dengan air kemudian tutupkan secara rata pada bagian yang terbakar, jika dengan satu karung tidak cukup, tambah lagi.

Syarat penempatan apar

1. Pada jalur keluar,
2. Dekat dengan daerah yang mempunyai resiko kebakaran tinggi,
3. Mudah dilihat, dijangkau dan diambil oleh pengguna
4. Diberi tanda yang menunjukkan tentang adanya apar dengan warna

merah Catatan:

- a. Pada posisi yang sama di setiap lantai,
- b. Pada sudut-sudut koridor,
- c. Dekat dengan pintu

### **Petunjuk pemadaman menggunakan hydrant kebakaran**

1. Menggelar slang (fire hose):
  - a. Pegang ujung slang pada sisi betina dan lemparkan gulungan slang ke arah api,
  - b. Bila kurang panjang, tambah lagi dan sambungkan satu dengan lainnya,
  - c. Sambungkan pangkal slang (sisi betina) dengan hydrant pilar.
2. Pegang nozle:
  - a. Ambil posisi dengan benar (kuda-kuda) setelah siap beri kode agar air segera dialirkan,
  - b. Tangan kiri pegang ujung nozle, tangan kanan pada pangkal nozle sambil dijepit dengan ketiak.
3. Mengalirkan air:
  - a. Beri kode operator dengan tangan lurus ke atas,
  - b. Untuk menghentikan aliran air, tangan atas diturunkan dengan membuat gerakan melipat sebatas siku berulang-ulang

Air : media yang paling banyak digunakan

Keuntungan:

- a. Mudah didapat dalam jumlah banyak
- b. Mudah diangkut dan dialirkan
- c. Daya serap terhadap panas besar
- d. Daya mengembang menjadi uap besar

Kelemahan:

- a. Tidak bisa untuk kebakaran listrik,
- b. Untuk kebakaran minyak harus dengan cara spray dan teknik yang benar



## Program Pencegahan dan Penanggulangan Kebakaran




© PT PAL (PERSERO) Tbk. 2018



### Tujuan

- Memahami Bahaya Kebakaran
- Memahami cara Penanggulangan Kebakaran

© PT PAL (PERSERO) Tbk. 2018








### BAGAIMANA TERJADINYA API


Api adalah reaksi kimia berantai yang diikuti oleh evolusi cahaya dan panas.

Empat elemen penting terbesarnya api:

- Bahan bakar
- Oxygen
- Sumber api
- Reaksi kimia

© PT PAL (PERSERO) Tbk. 2018



### Definisi Kebakaran

Kebakaran adalah suatu bencana/malapetaka/musibah yang ditimbulkan oleh api yang tidak diinginkan, tidak dikehendaki, tidak diharapkan dan tidak diperlukan serta sukar dikusasi dan menungkan.

Kebakaran juga merupakan suatu peristiwa yang disebabkan dari api yang tidak dapat dikendalikan atau dikusasi baik besar maupun kecil, disengaja atau tidak dan menimbulkan kerugian harta benda, cacat bahkan korban jiwa manusia.

© PT PAL (PERSERO) Tbk. 2018

Hilangkan salah satu faktor, dan api tidak akan terbentuk, atau bahkan mungkin, api akan segera padam dengan sendirinya

Oksigen  
Reaksi kimia  
Panas  
Bahan bakar  
**FIRE**

### Penyebab Terjadinya Kebakaran

1. Manusia :
  - Kelalaian (ceroboh, kurang ilmu pengetahuan, tidak disiplin)
  - Kesengajaan (tindakan terencana, sabotase, mencari keuntungan pribadi-suaransi, dll)
2. Alam (Letusan gunung, gempa bumi, angin topan, petir)
3. Penyalaan Sendiri (Proses kimia)

### Cara mengendalikan kebakaran

Kenali bagaimana, dan mengapa api bisa terjadi, urutkan bagaimana cara mengendalikannya, dan padamkan.

- 1. Pendinginan (Cooling)
- 2. Mengurangi aliran bahan bakar (Starvation)
- 3. Mematikan Oksigen dengan bahan bakar (Smothering)
- 4. Menghentikan semua reaksi kimia berantai (Breaking Interrupting the Chain Reaction)

### Klasifikasi kebakaran

Bahan mengendang kelas yang menggunakan metode ini berbeda

Paralisan Lemah

Metil mudah terbakar

Cairan mudah terbakar


Sangat mudah terbakar


Class A - Kebakaran Berbasis Padatan  
Class B - Kebakaran berbasiskan Cairan  
Class C - Kebakaran Berbasis Gas  
Class D - Kebakaran Logam


© PICTURES BY ILLUSTRATION © 2018


Bagaimana mencegah terjadinya api

Cara terbaik adalah mencegah terjadinya api: mulai dari meminimalkan risiko terjadinya kebakaran dengan cara:

**Class A** 

**Class B** 

**Class C** 

**FIRE** 

© PICTURES BY ILLUSTRATION © 2018


© PICTURES BY ILLUSTRATION © 2018


**Jangan padamkan api:**

- Bila api menyebar diluar kontrol
- Bila anda tidak bisa memadamkan sambil mundur ke Escape route.
- Bila api dapat menyang Escape route, sehingga anda terpaksa dilakukannya.
- Bila anda tidak mempunyai peralatan yang memadai

**BILA ANDA MENHADAPI SALAH SATU KONDISI DIATAS, JANGAN MENCOBALAH UNTUK MEMADAMKAN API SENDIRILAH.**

*Demam - Iyegnye  
-uh kudu kudu kudu  
-uh kudu...*








© PICTURES BY ILLUSTRATION © 2018

© PICTURES BY ILLUSTRATION © 2018


Jenis pemadam api

**Bubuk kimia kering (Dry Chemical Extinguisher)** 

**Carbon Dioxide (CO2) Extinguisher** 

**Halon Extinguisher** 

*Saya bisa  
-uh kudu kudu kudu*



© PICTURES BY ILLUSTRATION © 2018

© PICTURES BY ILLUSTRATION © 2018

**Bagaimana cara menggunakan pemadam api jenis Portable**

**P** ...Pull the Pin/cabut pin, test isi tabung keatas.

**A** ...Aim at the base of the flames/Lihat arah angin dan arahkan nozzle ke sumber nyala api

**S** ...Squeeze the trigger/tekan handle.

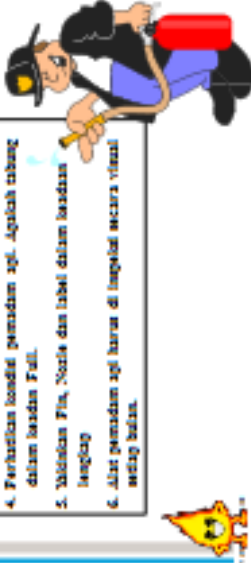
**S** ...Sweep the extinguisher from side to side/Padamkan api dengan cara menyapu dari kedua sisi.



© PICTURES BY ILLUSTRATION © 2018

**Bagaimana cara memeriksa pemadam api**


1. Periksa label pemadam api.
2. Pastikan label pemadam api benar digunakan untuk kebakaran yang mungkin terjadi.
3. Periksa wali apakah sudah rusak?
4. Perhatikan kondisi pemadam api. Apakah terbungkus dalam kardus Full.
5. Pastikan Pin, Nozzle dan label dalam kardus lengkap
6. Alat pemadam api harus di inspeksi secara visual setiap bulan.



**PERBANDINGAN ALAT PEMADAM API**

Jenis	Kelebihan	Kelemahan
<p>ABC (123)</p> <p>Class A, B, C</p> <p>Water, Foam, Dry Chemical</p> <p>Class A, B, C</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dapat untuk kebakaran</li> <li>2. Aman</li> <li>3. Tidak beracun</li> <li>4. Tidak perlu dipelihara</li> <li>5. Bisa digunakan untuk kebakaran kelas A, B, C.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tidak dapat digunakan untuk kebakaran kelas B, C.</li> <li>2. Tidak dapat digunakan untuk kebakaran kelas A, B, C.</li> <li>3. Tidak dapat digunakan untuk kebakaran kelas A, B, C.</li> <li>4. Tidak dapat digunakan untuk kebakaran kelas A, B, C.</li> <li>5. Tidak dapat digunakan untuk kebakaran kelas A, B, C.</li> </ol>
<p>ABC (123)</p> <p>Class A, B, C</p> <p>Water, Foam, Dry Chemical</p> <p>Class A, B, C</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mudah digunakan</li> <li>2. Tidak beracun</li> <li>3. Tidak perlu dipelihara</li> <li>4. Tidak dapat digunakan untuk kebakaran kelas A, B, C.</li> <li>5. Tidak dapat digunakan untuk kebakaran kelas A, B, C.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tidak dapat digunakan untuk kebakaran kelas B, C.</li> <li>2. Tidak dapat digunakan untuk kebakaran kelas A, B, C.</li> <li>3. Tidak dapat digunakan untuk kebakaran kelas A, B, C.</li> <li>4. Tidak dapat digunakan untuk kebakaran kelas A, B, C.</li> <li>5. Tidak dapat digunakan untuk kebakaran kelas A, B, C.</li> </ol>


*Remember! Periksa dan inspeksi pemadam api secara berkala!*




**Cara terbaik mencegah terjadinya api adalah meminimalkan potensi bahaya kebakaran, dan meminimalkannya.**


- ★ Sebelum mulai suatu pekerjaan, rencanakan dan yakinkan tempat kerja anda dalam keadaan safe dan bebas dari potensi bahaya.
- ★ Luangkan waktu sejenak untuk familiarisasi dengan jenis jenis pemadam api dan keteballah kemampuannya.
- ★ Pengecekan dan perriksaan adalah kunci untuk api secara efektif.

*Ingat! Selalu gunakan pemadam api dengan benar dan jangan lupa untuk memeriksa pemadam api secara berkala!*



**Terima Kasih Atas Perhatiannya**






### MERINGKAS DI BUKU

1. Pengertian Api dan kebakaran
2. Perbedaan api dan kebakaran
3. Penyebab kebakaran (manusia, alam, reaksi kimia)
4. Klasifikasi kebakaran

© 2014-2015 Universitas Indonesia



### POST TEST

Soal

1. Bagaimana cara mencegah dan mengurangi kebakaran di lingkungan kerja dan tempat tinggal anda?
2. Apa yang akan dilakukan bila kebakaran terjadi?

© 2014-2015 Universitas Indonesia

**DAFTAR NILAI KETRAMPILAN SISWA KLAS X AP 1  
SMK KARYA RINI YHI KOWANI  
TAHUN PELAJARAN 2017/2018**

Mata Pelajaran SHK

No.	Nama	NIS	Diskusi
1	Ade Dian Fitriani	3024	90
2	Ade Ella Isna Putri Nuruddin	3025	60
3	Adistya Puteri Lestari	3026	90
4	Agnes Febriana Triwidyastuti	3027	90
5	Albert Agung Gunawan	3028	70
6	Albertus Agung Jossy Permana	3029	80
7	Alif Adnan Prasetyo	3030	70
8	Alya Alfiani	3031	90
9	Ananda Alfian Cucu Pratama	3032	60
10	Andrean Wendy Tarigan Silangit	3034	60
11	Anggun Widiastuti	3035	60
12	Aninda Ryan oktaviana	3036	90
13	Annisa Alwi Syahidah	3037	60
14	Aqmailia Dian Aryudani	3038	70
15	Arya Fathah Aziz Hafidz	3040	70
16	Arya Galih Pratama	3041	70
17	Aulia Agrianti Nurdiasari	3042	80
18	Avina Maharani	3043	90
19	Bagus Joko Wiratama	3044	90
20	Bahrul Ulum Ardiarto	3045	70
21	Bambang Ahmad Rifai	3046	90
22	Bayu Adji Pamungkas	3047	60
23	Catur Anggi Kiswari	3048	90
24	Danis Rahayuningsih	3051	80
25	Deandra Agriana Candra Ningtyas	3052	60
26	Devita Ramadhani	3053	60
27	Dinda Amelia Dewi	3054	60
28	Erlina Auramara	3055	60
29	Farisatus Saidha	3056	60
30	Gabriella Ratna Puspamega	3057	80
31	Hanna Dwi Sephiasih	3058	90
32	Ida Nur Hidayati	3060	90
33	Iga Naila	3061	60
34	Khairul Ikhwan	3062	60
35	Krisna Murti	3064	60
36	Maria Esperanza	3067	80
37	Stefani Febbysta Seritama	3086	60
38	Vincentia Angelina Eta Keban	3092	90

**DAFTAR NILAI KETRAMPILAN SISWA KLAS X AP 2  
SMK KARYA RINI YHI KOWANI  
TAHUN PELAJARAN 2017/2018**

Mata Pelajaran SHK

No.	Nama	NIS	1
1	Andrea Sandy Pratama	3033	70
2	Arnetta Devi Fransiska	3039	70
3	Christevania Annabelle Puteri Debarim	3049	85
4	Cornelia Baunselle	3050	
5	Hendro Prasetyo	3059	70
6	Khusna Arifka	3063	70
7	Lucky Nursulaiman Fajar Nugroho	3065	85
8	Mahadewi Septia Ningrum	3066	85
9	Melati Nartian Putri	3068	
10	Mezzaluna Corine Safirsty	3069	
11	Muhammad Aish Ahrul Akbar	3070	85
12	Muhammad Bagus Purwanto	3071	
13	Nafuad Faraihan Bahari	3072	85
14	Princessa Sisca Maharani	3073	85
15	Putri Regina Ananda	3074	
16	Rajifal Ardi	3075	85
17	Ramadhani Dio Wibowo Saputra	3076	85
18	Ramdhan Barisi	3077	85
19	Rinda Afianita	3078	85
20	Riyanida Shalwa Navitarahma	3079	
21	Riza Puspitasari	3080	60
22	Rizky Aprilia	3081	60
23	Septarika Cahya Setyaningrum	3082	85
24	Sesa Faradina Widowati	3083	60
25	Shaddam Tegar Alprablema	3084	85
26	Sinta Asri Permana	3085	85
27	Syifa Rizky Amien	3087	85
28	Tasbitha Mawega Prastiyana	3088	60
29	Tika Nurfitasari	3089	
30	Tirta Tri Ananda	3090	85
31	Titis Audina	3091	70
32	Vonny Julia Eka Primaditya	3093	60
33	Windi Ariany	3094	70
34	Yasna Della Safa	3095	
35	Yudha Ardian Pratama	3096	85
36	Yuni Yuliani	3097	60
37	Yunika Puti Vidyamani	3098	60
38	Zellin Pregita Hayundani	3099	

**DAFTAR NILAI KETRAMPILAN SISWA KLAS XI AP 1  
SMK KARYA RINI YHI KOWANI  
TAHUN PELAJARAN 2017/2018**

Mata Pelajaran F & B

No.	Nama	NIS	Persiapan	Proses	Hasil	NR
1	Adi Pranata	2922	95	70	90	85
2	Adik Faisal	2923	95	65	65	75
3	Adrey Agung Wicaksono S	2924	95	65	65	75
4	Agita Salsabila	2925	70	80	90	80
5	Ananda Mutiara Husniyyah Humairaa'	2926	55	80	70	68
6	Andien Anugerah Putri Septian	2927	95	80	90	88
7	Anita Dewi Nurhayati	2928	55	80	70	68
8	Aprilisa Tri Wahyuningrom	2930	75	80	80	78
9	Astrid Nur Feby	2931	80	80	90	83
10	Ayu Dwina Pramesthy	2932	85	80	95	87
11	Banigia Junio Dwi S	2818	40	80	80	67
12	Dana Talitha Ivena Ivanalia	2933	55	80	70	68
13	Danu Artha Pamungkas	2934	95	65	65	75
14	Devia Yolanda Wibisono	2935	70	80	90	80
15	Dhani Nur Febriami	2936	70	80	80	77
16	Dian Kristianto	2937	95	80	90	88
17	Diki Dharmawan	2938	95	65	65	75
18	Doni Arta Setiawan Pratama	2939	95			32
19	Dova Evan Pratama Swara	2940	95	70	90	85
20	Edenia Nur Rahma	2941	75	70	80	75
21	Erva Hardiyati	2942	75			25
22	Evi Nur Indah Savitri	2943	85	80	95	87
23	Exsa Novia Arvita	2944	75	70	80	75
24	Fajar Wahyu Widyarti	2945	80	80	90	83
25	Fauzan Dimas Widjanarko	2946	40	80	80	67
26	Ferdynan Aksan Merdiawan Yulianto	2947	95	65	65	75
27	Florentina Amara Putri Davina	2948	70	70	80	73
28	Handika Triasnowo	2950	40	80	80	67
29	Hertina Rainy Indraswari	2951	85	70	95	83
30	Imeylenia Ayu Andira	2953	70	80	90	80
31	Irene Ardiani ome	2954	85	80	95	87
32	Ivena Neva Damara	2955	70	80	90	80
33	Khana Aprilia Cahya Putri	2957	70	70	80	73
34	Laras Budiawaty Saputri	2959	55	80	70	68
35	Lauwisyano Arviero Jourdan	2960	95	65	65	75
36	Lutviana Hendrawati	2961	80	80	90	83

**DAFTAR NILAIN KETRAMPILAN SISWA KLAS XI AP 2  
SMK KARYA RINI YHI KOWANI  
TAHUN PELAJARAN 2017/2018**

Mata Pelajaran F & B

No	Nama	NIS	Persiapan		Proses		Hasil		NR
			1	2	1	2	1	2	
1.	Kristiningrum	2958	90	60	85	80	95	87	<b>82</b>
2	Mahlia Putri Dewi	2962	85	30		80		80	<b>45</b>
3	Marningsih Wulandari	2963	70	90	79	80	80	80	<b>79</b>
4	Meda Soliha Wati	2964	90	90	80	80	85	95	<b>86</b>
5	Melani Istria Setyawati	2965	90	90	80	80	90	95	<b>87</b>
6	Meydria Kurniana	2966	85	30	78	80	80	80	<b>72</b>
7	Mila Rosa	2967	63	80	85	80	95	86	<b>81</b>
8	Muhammad Nur Al Amin	2968	90	40	75	80	75	80	<b>73</b>
9	Muhammad Rifai Saputra	2969	90	60	75	80	95	87	<b>81</b>
10	Muhammad Riski herdiawan	2970	75	50	75	80	75	85	<b>73</b>
11	Muhammad Yusuf Giffary	2971	90	40	75	80	75	80	<b>73</b>
12	Nanda Ogi Nurcahyo Santoso	2972	75	50	75	80	75	85	<b>73</b>
13	Nastiti Niken Tifani	2973	90	90	85	80	85	95	<b>87</b>
14	Nathaniel Adeli Chrisdianto	2974	90	40	80	80	75	80	<b>74</b>
15	Novita Devi Rahayuningtyas	2975	90	90	80	80	85	90	<b>86</b>
16	Nugi Ardiyanto	2976	70	90	80	80	80	80	<b>80</b>
17	Oki Ardiyanto	2977	75	50	75	80	75	85	<b>73</b>
18	Pita Yani Panca Astuti	2978	63	80	80	80	95	86	<b>80</b>
19	Radeka Abdullah	2979	90	40	78	80	75	80	<b>73</b>
20	Ranella Anesti Dheya	2980	90	60	78	80	95	87	<b>81</b>
21	Rizka Maulina Saputri	2981	90	90	80	80	85	90	<b>86</b>
22	Sekar Safitriningsih	2985	90	90	80	80	85	90	<b>86</b>
23	Shafa Stofonia Azzahra G	2986	90	80	80	80	90	95	<b>86</b>
24	Shella Natasya Prisha Maulia	2987	85	30	78	80	80	80	<b>72</b>
25	Shendy Nur Auriyana	2988	70	90	78	80	80	80	<b>80</b>
26	Sherinandika Putri Dewani	2989	90	80	80	80	90	95	<b>86</b>
27	Sukma Amalia Sari	2990	63	80	80	80	95	86	<b>81</b>
28	Tisya Aprilia	2991	63	80	80	80	95	86	<b>81</b>
29	Yohana Disti Lingga Hapsari	2993	90	90	78	80	85	95	<b>86</b>
30	Yohanes Arya Wasistha P	2994	90	90	78	80	85	95	<b>86</b>
31	Yuwanti Feraningsih	2995	90	80	80	80	90	95	<b>86</b>
32	Zakiya Ali Ardi Addarajat	2996	75	50	80	80	75	85	<b>74</b>
33	Zodia Serika Pasha	2998	85	30	80	80	80	80	<b>72</b>
34	Zalsa Sephiananda Ginting S	2997	90	90	80	80	85	90	<b>86</b>

**DAFTAR NILAI PENGETAHUAN SISWA KLAS X AP 1  
SMK KARYA RINI YHI KOWANI  
TAHUN PELAJARAN 2017/2018**

Mata Pelajaran SHK

No.	Nama	NIS	Post Tes
1	Ade Dian Fitriani	3024	90
2	Ade Ella Isna Putri Nuruddin	3025	90
3	Adistya Puteri Lestari	3026	90
4	Agnes Febriana Triwidyastuti	3027	70
5	Albert Agung Gunawan	3028	70
6	Albertus Agung Jossy Permana	3029	80
7	Alif Adnan Prasetyo	3030	90
8	Alya Alfiani	3031	90
9	Ananda Alfian Cucu Pratama	3032	
10	Andrean Wendy Tarigan Silangit	3034	
11	Anggun Widiastuti	3035	90
12	Aninda Ryan oktaviana	3036	90
13	Annisa Alwi Syahidah	3037	90
14	Aqmailia Dian Aryudani	3038	70
15	Arya Fathah Aziz Hafidz	3040	90
16	Arya Galih Pratama	3041	90
17	Aulia Agrianti Nurdiasari	3042	90
18	Avina Maharani	3043	90
19	Bagus Joko Wiratama	3044	90
20	Bahrul Ulum Ardiarto	3045	70
21	Bambang Ahmad Rifai	3046	90
22	Bayu Adji Pamungkas	3047	
23	Catur Anggi Kiswari	3048	90
24	Danis Rahayuningsih	3051	90
25	Deandra Agriana Candra Ningtyas	3052	80
26	Devita Ramadhani	3053	90
27	Dinda Amelia Dewi	3054	
28	Erlina Auramara	3055	
29	Farisatus Saidha	3056	90
30	Gabriella Ratna Puspamega	3057	90
31	Hanna Dwi Sephiasih	3058	90
32	Ida Nur Hidayati	3060	90
33	Iga Naila	3061	80
34	Khairul Ikhwan	3062	
35	Krisna Murti	3064	90
36	Maria Esperanza	3067	80
37	Stefani Febbysta Seritama	3086	90
38	Vincentia Angelina Eta Keban	3092	90

**DAFTAR NILAI PENGETAHUAN SISWA KLAS X AP 2  
SMK KARYA RINI YHI KOWANI  
TAHUN PELAJARAN 2017/2018**

Mata Pelajaran SHK

No.	Nama	NIS	Pos Test
1	Andrea Sandy Pratama	3033	70
2	Arneta Devi Fransiska	3039	80
3	Christevania Annabelle Puteri Debarim	3049	70
4	Cornelia Baunselle	3050	
5	Hendro Prasetyo	3059	60
6	Khusna Arifka	3063	60
7	Lucky Nursulaiman Fajar Nugroho	3065	
8	Mahadewi Septia Ningrum	3066	80
9	Melati Nartian Putri	3068	80
10	Mezzaluna Corine Safirsty	3069	70
11	Muhammad Aish Ahrul Akbar	3070	
12	Muhammad Bagus Purwanto	3071	80
13	Nafuad Faraihan Bahari	3072	100
14	Princessa Sisca Maharani	3073	80
15	Putri Regina Ananda	3074	
16	Rajifal Ardi	3075	
17	Ramadhani Dio Wibowo Saputra	3076	80
18	Ramdhan Barisi	3077	
19	Rinda Afianita	3078	60
20	Riyanida Shalwa Navitarahma	3079	
21	Riza Puspitasari	3080	60
22	Rizky Aprilia	3081	80
23	Septarika Cahya Setyaningrum	3082	80
24	Sesa Faradina Widowati	3083	60
25	Shaddam Tegar Alprablema	3084	80
26	Sinta Asri Permana	3085	60
27	Syifa Rizky Amien	3087	
28	Tasbitha Mawega Prastiyana	3088	
29	Tika Nurfitasari	3089	80
30	Tirta Tri Ananda	3090	
31	Titis Audina	3091	80
32	Vonny Julia Eka Primaditya	3093	
33	Windi Ariany	3094	
34	Yasna Della Safa	3095	
35	Yudha Ardian Pratama	3096	100
36	Yuni Yuliani	3097	80
37	Yunika Puti Vidyamani	3098	80
38	Zellin Pregita Hayundani	3099	80

**DAFTAR NILAI PENGETAHUAN SISWA KLAS XI AP 1  
SMK KARYA RINI YHI KOWANI  
TAHUN PELAJARAN 2017/2018**

Mata Pelajaran F & B

No.	Nama	NIS	Rencana kerja	Post Test	NR
1	Adi Pranata	2922	95	100	97
2	Adik Faisal	2923	95	100	97
3	Adrey Agung Wicaksono S	2924	95	100	97
4	Agita Salsabila	2925	70	100	85
5	Ananda Mutiara Husniyyah Humairaa'	2926	55		27
6	Andien Anugerah Putri Septian	2927	95	100	97
7	Anita Dewi Nurhayati	2928	55	100	77
8	Aprilisa Tri Wahyuningrom	2930	75	100	87
9	Astrid Nur Feby	2931	80	100	90
10	Ayu Dwina Pramesthy	2932	85	100	92
11	Banigia Junio Dwi S	2818	40	100	70
12	Dana Talitha Ivena Ivanalia	2933	55	100	77
13	Danu Artha Pamungkas	2934	95		47
14	Devia Yolanda Wibisono	2935	70	100	85
15	Dhani Nur Febriami	2936	70	100	85
16	Dian Kristianto	2937	95	100	97
17	Diki Dharmawan	2938	95		47
18	Doni Arta Setiawan Pratama	2939	95	100	97
19	Dova Evan Pratama Swara	2940	95	100	97
20	Edenia Nur Rahma	2941	75	100	87
21	Erva Hardiyati	2942	75	100	87
22	Evi Nur Indah Savitri	2943	85	100	92
23	Exsa Novia Arvita	2944	75	90	82
24	Fajar Wahyu Widyarti	2945	80	100	90
25	Fauzan Dimas Widjanarko	2946	40		20
26	Ferdynan Aksan Merdiawan Yulianto	2947	95	100	97
27	Florentina Amara Putri Davina	2948	70	90	80
28	Handika Triasnowo	2950	40	100	70
29	Hertina Rainy Indraswari	2951	85	100	92
30	Imeylenia Ayu Andira	2953	70	100	85
31	Irene Ardiani ome	2954	85	100	92
32	Ivena Neva Damara	2955	70	100	85
33	Khana Aprilia Cahya Putri	2957	70	100	85
34	Laras Budiawaty Saputri	2959	55	100	77
35	Lauwisyano Arviero Jourdan	2960	95	75	85
36	Lutviana Hendrawati	2961	80	100	90

No.	Penilaian	Keterangan
1	Rencana kerja	Menelaah hidangan breakfast
2.	Post Test	Menelaah Hidangan Appetizer

**DAFTAR NILAI PENGETAHUAN SISWA KLAS XI AP 2  
SMK KARYA RINI YHI KOWANI  
TAHUN PELAJARAN 2017/2018**

Mata Pelajaran F & B

No.	Nama	NIS	Post Tes 1	Pos Test 2	Pos Test 3	Tugas	NR
1	Kristiningrum	2958	94	94	100	60	<b>87</b>
2	Mahlia Putri Dewi	2962	85		100	40	<b>56</b>
3	Marningsih Wulandari	2963		89	100	98	<b>71</b>
4	Meda Soliha Wati	2964	72		100	96	<b>67</b>
5	Melani Istria Setyawati	2965	87	72	98	40	<b>74</b>
6	Meydria Kurniana	2966		89	98	40	<b>57</b>
7	Mila Rosa	2967	79	68	100	92	<b>85</b>
8	Muhammad Nur Al Amin	2968	64	5	98	90	<b>64</b>
9	Muhammad Rifai Saputra	2969		89	85	80	<b>63</b>
10	Muhammad Riski herdiawan	2970		84		90	<b>43</b>
11	Muhammad Yusuf Giffary	2971	20	63		90	<b>43</b>
12	Nanda Ogi Nurcahyo Santoso	2972	69	25	95	90	<b>70</b>
13	Nastiti Niken Tifani	2973	94		90		<b>46</b>
14	Nathaniel Adeli Chrisdianto	2974	54	71	90		<b>54</b>
15	Novita Devi Rahayuningtyas	2975	84	92	100	96	<b>93</b>
16	Nugi Ardiyanto	2976			90	40	<b>32</b>
17	Oki Ardiyanto	2977	64	5		90	<b>38</b>
18	Pita Yani Panca Astuti	2978	74	84	100	92	<b>79</b>
19	Radeka Abdullah	2979	43		90	90	<b>56</b>
20	Ranella Anesti Dheya	2980	94	86	100	60	<b>85</b>
21	Rizka Maulina Saputri	2981	78	94	100	60	<b>83</b>
22	Sekar Safitriningsih	2985	78	94	100	60	<b>83</b>
23	Shafa Stofonia Azzahra Ghozaly	2986	30	89	100	98	<b>79</b>
24	Shella Natasya Prisha Maulia	2987		86	90	40	<b>54</b>
25	Shendy Nur Auriyana	2988		82	98	80	<b>55</b>
26	Sherinandika Putri Dewani	2989	74	82	98	98	<b>88</b>
27	Sukma Amalia Sari	2990	94	63	100	92	<b>87</b>
28	Tisya Aprilia	2991	79	86	98	92	<b>89</b>
29	Yohana Disti Lingga Hapsari	2993	72	86	90	96	<b>86</b>
30	Yohanes Arya Wasistha Prabawa	2994	84	71	100	40	<b>74</b>
31	Yuwanti Feraningsih	2995	68	94	98	98	<b>89</b>
32	Zakiya Ali Ardi Addarajat	2996	39	15	98	90	<b>60</b>
33	Zodia Serika Pasha	2998	89	89	100	80	<b>89</b>
34	Zalsa Sephiananda Ginting Suka	2997	87	94	90	40	<b>78</b>

No.	Penilaian	Keterangan
1.	Post Test 1	Folding Napkin
2.	Post Test 2	Menelaah Hidangan Breakfast
3.	Post Test 3	Menelaan Hidangan Appetizer
4.	Tugas	Membuat Menu Breakfast

**PENILAIAN PENGETAHUAN/ SIKAP/ KETRAMPILAN SISWA KLAS X AP 1  
SMK KARYA RINI YHI KOWANI  
TAHUN PELAJARAN 2017/2018**

Mata Pelajaran SHK

No.	Nama	NIS	Pengetahuan	Sikap	Ketrampilan	NR
1	Ade Dian Fitriani	3024	90	80	90	87
2	Ade Ella Isna Putri Nuruddin	3025	90	80	60	77
3	Adistya Puteri Lestari	3026	90	80	90	86
4	Agnes Febriana Triwidyastuti	3027	70	80	90	80
5	Albert Agung Gunawan	3028	70	80	70	73
6	Albertus Agung Jossy Permana	3029	80	80	80	80
7	Alif Adnan Prasetyo	3030	90	80	70	80
8	Alya Alfiani	3031	90	80	90	87
9	Ananda Alfian Cucu Pratama	3032				
10	Andreas Wendy Tarigan Silangit	3034				
11	Anggun Widiastuti	3035	90	80	60	77
12	Aninda Ryan oktaviana	3036	90	80	90	87
13	Annisa Alwi Syahidah	3037	90	80	60	77
14	Aqmailia Dian Aryudani	3038	70	80	70	73
15	Arya Fathah Aziz Hafidz	3040	90	80	70	80
16	Arya Galih Pratama	3041	90	80	70	80
17	Aulia Agrianti Nurdiasari	3042	90	80	80	83
18	Avina Maharani	3043	90	80	90	87
19	Bagus Joko Wiratama	3044	90	80	90	87
20	Bahrul Ulum Ardiarto	3045	70	80	70	73
21	Bambang Ahmad Rifai	3046	90	80	90	87
22	Bayu Adji Pamungkas	3047				
23	Catur Anggi Kiswari	3048	90	80	90	87
24	Danis Rahayuningsih	3051	90	80	80	83
25	Deandra Agriana Candra Ningtyas	3052	80	80	60	73
26	Devita Ramadhani	3053	90	80	60	77
27	Dinda Amelia Dewi	3054				
28	Erlina Auramara	3055				
29	Farisatus Saidha	3056	90	80	60	77
30	Gabriella Ratna Puspamega	3057	90	80	80	80
31	Hanna Dwi Sephiasih	3058	90	80	90	87
32	Ida Nur Hidayati	3060	90	80	90	80
33	Iga Naila	3061	80	80	60	73
34	Khairul Ikhwan	3062				
35	Krisna Murti	3064	90	80	60	77
36	Maria Esperanza	3067	80	80	80	80
37	Stefani Febbysta Seritama	3086	90	80	60	77
38	Vincentia Angelina Eta Keban	3092	90	80	90	87

**PENILAIAN PENGETAHUAN, SIKAP, KETRAMPILAN SISWA KLAS X AP 2**

**SMK KARYA RINI YHI KOWANI  
TAHUN PELAJARAN 2017/2018**

Mata Pelajaran SHK

No.	Nama	NIS	Pengetahuan	Sikap	Ketrampilan	NR
1	Andrea Sandy Pratama	3033	70	70	70	70
2	Arneta Devi Fransiska	3039	80	70	70	73
3	Christevania Annabelle Puteri D	3049	70	70	85	75
4	Cornelia Baunselle	3050				
5	Hendro Prasetyo	3059	60	70	70	67
6	Khusna Arifka	3063	60	85	70	95
7	Lucky Nursulaiman Fajar Nugroho	3065		75	85	53
8	Mahadewi Septia Ningrum	3066	80	75	85	80
9	Melati Nartian Putri	3068	80	75		51
10	Mezzaluna Corine Safirsty	3069	70	75		48
11	Muhammad Aish Ahnul Akbar	3070		80	85	55
12	Muhammad Bagus Purwanto	3071	80	70		50
13	Nafuad Faraihan Bahari	3072	100	75	85	87
14	Princessa Sisca Maharani	3073	80	80	85	82
15	Putri Regina Ananda	3074				
16	Rajifal Ardi	3075		75	85	53
17	Ramadhani Dio Wibowo Saputra	3076	80	75	85	80
18	Ramdhan Barisi	3077		75	85	53
19	Rinda Afianita	3078	60	75	85	73
20	Riyanida Shalwa Navitarahma	3079				
21	Riza Puspitasari	3080	60	75	60	65
22	Rizky Aprilia	3081	80	75	60	72
23	Septarika Cahya Setyaningrum	3082	80	75	85	80
24	Sesa Faradina Widowati	3083	60	75	60	73
25	Shaddam Tegar Alprablema	3084	80	75	85	80
26	Sinta Asri Permana	3085	60	75	85	53
27	Syifa Rizky Amien	3087		75	85	53
28	Tasbitha Mawega Prastiyana	3088		75	60	45
29	Tika Nurfitasari	3089	80	75		51
30	Tirta Tri Ananda	3090		75	85	53
31	Titis Audina	3091	80	85	70	78
32	Vonny Julia Eka Primaditya	3093		75	60	45
33	Windi Ariany	3094		85	70	51
34	Yasna Della Safa	3095				
35	Yudha Ardian Pratama	3096	100	75	85	87
36	Yuni Yuliani	3097	80	75	60	72
37	Yunika Puti Vidyamani	3098	80	75	60	72
38	Zellin Pregita Hayundani	3099	80	75		51

**PENILAIAN PENGETAHUAN, SIKAP, KETRAMPILAN SISWA KLAS XI AP 1  
SMK KARYA RINI YHI KOWANI  
TAHUN PELAJARAN 2017/2018**

Mata Pelajaran F & B

No	Nama	NIS	Pengetahuan	Sikap	Ketrampilan	NR
1	Adi Pranata	2922	97	87	85	90
2	Adik Faisal	2923	97	85	75	86
3	Adrey Agung Wicaksono Susetyaningprang	2924	97	85	75	86
4	Agita Salsabila	2925	85	70	80	78
5	Ananda Mutiara Husniyyah Humairaa'	2926	27	67	68	54
6	Andien Anugerah Putri Septian	2927	97	87	88	91
7	Anita Dewi Nurhayati	2928	77	67	68	71
8	Aprilisa Tri Wahyuningrom	2930	87	87	78	84
9	Astrid Nur Feby	2931	90	82	83	85
10	Ayu Dwina Pramesthy	2932	92	80	87	86
11	Banigia Junio Dwi S	2818	70	65	67	67
12	Dana Talitha Ivena Ivanalia	2933	77	67	68	71
13	Danu Artha Pamungkas	2934	47	85	75	69
14	Devia Yolanda Wibisono	2935	85	70	80	78
15	Dhani Nur Febriami	2936	85	70	77	77
16	Dian Kristianto	2937	97	87	88	91
17	Diki Dharmawan	2938	47	85	75	69
18	Doni Arta Setiawan Pratama	2939	97	85	32	73
19	Dova Evan Pratama Swara	2940	97	87	85	90
20	Edenia Nur Rahma	2941	87	87	75	83
21	Erva Hardiyati	2942	87	87	25	66
22	Evi Nur Indah Savitri	2943	92	80	87	86
23	Exsa Novia Arvita	2944	82	87	75	81
24	Fajar Wahyu Widyarti	2945	90	82	83	85
25	Fauzan Dimas Widjanarko	2946	20	65	67	51
26	Ferdynan Aksan Merdiawan Yulianto	2947	97	85	75	86
27	Florentina Amara Putri Davina	2948	80	70	73	74
28	Handika Triasnowo	2950	70	65	67	67
29	Hertina Rainy Indraswari	2951	92	80	83	85
30	Imeylenia Ayu Andira	2953	85	70	80	78
31	Irene Ardiani ome	2954	92	80	87	86
32	Ivena Neva Damara	2955	85	70	80	78
33	Khana Aprilia Cahya Putri	2957	85	70	73	76
34	Laras Budiawaty Saputri	2959	77	67	68	71
35	Lauwisnyano Arviero Jourdan	2960	85	85	75	82
36	Lutviana Hendrawati	2961	90	82	83	85

**PENILAIAN PENGETAHUAN, SIKAP, KETRAMPILAN SISWA KLAS XI AP 2  
SMK KARYA RINI YHI KOWANI  
TAHUN PELAJARAN 2017/2018**

Mata Pelajaran F & B

No.	Nama	NIS	Pengetahuan	Sikap	Ketrampilan	NR
1	Kristiningrum	2958	87	86	82	<b>85</b>
2	Mahlia Putri Dewi	2962	56	85	45	<b>62</b>
3	Marningsih Wulandari	2963	71	85	79	<b>78</b>
4	Meda Soliha Wati	2964	67	80	86	<b>78</b>
5	Melani Istria Setyawati	2965	74	80	87	<b>80</b>
6	Meydria Kurniana	2966	57	80	72	<b>70</b>
7	Mila Rosa	2967	85	85	81	<b>84</b>
8	Muhammad Nur Al Amin	2968	64	75	73	<b>71</b>
9	Muhammad Rifai Saputra	2969	63	80	81	<b>75</b>
10	Muhammad Riski herdiawan	2970	43	65	73	<b>60</b>
11	Muhammad Yusuf Giffary	2971	43	70	73	<b>62</b>
12	Nanda Ogi Nurcahyo Santoso	2972	70	75	73	<b>73</b>
13	Nastiti Niken Tifani	2973	46	85	87	<b>73</b>
14	Nathaniel Adeli Chrisdianto	2974	54	68	74	<b>65</b>
15	Novita Devi Rahayuningtyas	2975	93	86	86	<b>88</b>
16	Nugi Ardiyanto	2976	32	70	80	<b>58</b>
17	Oki Ardiyanto	2977	38	70	73	<b>60</b>
18	Pita Yani Panca Astuti	2978	79	70	80	<b>76</b>
19	Radeka Abdullah	2979	56	80	73	<b>70</b>
20	Ranella Anesti Dheya	2980	85	75	81	<b>80</b>
21	Rizka Maulina Saputri	2981	83	70	86	<b>80</b>
22	Sekar Safitriningsih	2985	83	70	86	<b>80</b>
23	Shafa Stofonia Azzahra Ghozaly	2986	79	70	86	<b>78</b>
24	Shella Natasya Prisha Maulia	2987	54	70	72	<b>65</b>
25	Shendy Nur Auriyana	2988	55	70	80	<b>68</b>
26	Sherinandika Putri Dewani	2989	88	70	86	<b>81</b>
27	Sukma Amalia Sari	2990	87	70	81	<b>79</b>
28	Tisya Aprilia	2991	89	70	81	<b>80</b>
29	Yohana Disti Lingga Hapsari	2993	86	68	86	<b>80</b>
30	Yohanes Arya Wasistha Prabawa	2994	74	65	86	<b>75</b>
31	Yuwanti Feraningsih	2995	89	68	86	<b>81</b>
32	Zakiya Ali Ardi Addarajat	2996	60	70	74	<b>68</b>
33	Zodia Serika Pasha	2998	89	65	72	<b>75</b>
34	Zalsa Sephiananda Ginting Suka	2997	78	70	86	<b>78</b>

DOKUMENTASI



PIKET BERSALAMAN



UPACARA



SUASANA PRAKTEK



SUASANA PRAKTEK



PENARIKAN PLT



PENILAIN HASIL RAKTEK



FOTO BERSAMA



## DOKUMENTASI



PERSIAPAN MENGAWAS UTS



SUASANA SEDANG UTS



SUASANA MENGAJAR



MENGANALISIS VIDEO



SIMULASI P3K



DISKUSI



MOTIVASI BELAJAR



MENGERJAKAN POST TEST

## DOKUMENTASI



SUASANA PRAKTEK F&B



SUASANA PRAKTEK F&B



HASIL PRAKTEK



MENILAIKAN HASIL



PROSES MEMBUAT




BAHAN-BAHAN



HASIL MAYONAISE



COLD DAN HOT

	<b>LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b>
<b>LAPORAN DANA PELAKSANAAN PPL</b>	

TAHUN : 2017



NAMA MAHASISWA: Kauni Nur Islami  
 NO. MAHASISWA : 16511247008  
 FAK/JUR/PR.STUDI : FT/PTBB/PT BOGA

NAMA SEKOLAH : SMK Karya Rini  
 ALAMAT SEKOLAH : Jl. Laksa Adisucipto No. 86 Sleman, DIY

No.	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Serapan Dana			jumlah
			Swadaya/ sekolah/ lembaga	Mahasiswa	Pemda Kabupaten	
	Pembuatan RPP, Bahan ajar (handout), lembar Post test dan lembar Post test dalam jobsheet	Pembuatan RPP, Bahan ajar (handout), lembar Post test dan jobsheet sebanyak 8x untuk per 1x pertemuan sebanyak Rp 35.000,-		Rp 315.000,-		Rp 315.000,-
Total Biaya						Rp 315.000,-



Mengetahui,  
 Kepala Sekolah/pimpinan lembaga  
 Dr. Badraningsih Lastariwati, M.Kes  
 NIP. 19600625 198601 2 001

Dosen Pembimbing Lapangan  
  
 Mahasiswa  
  
 Kauni Nur Islami  
 NIM. 16511247008