

## SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK NEGERI 3 KLATEN  
 Kompetensi Keahlian : Tata Boga  
 Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan  
 Kelas/ Semester : XI/Genap  
 Kompetensi Inti :

- KI3** : Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, operasional dasar dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup kerja Tata Boga pada bidang 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 Tata Boga. Menampilkan kinerja dibawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja. Menunjukkan ketrampilan menalar, mengolah dan menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, solutif, dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung. Menunjukkan keterampilan mempersepsi, kesiapan, meniru, membiasakan, gerak mahir, menjadikan gerak alami dalam ranah konkret terkait dengan pengembangan diri yang dipelajari di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber dan alat Belajar
3.1. Menganalisis kaldu ( <i>stock</i> )	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengidentifikasi pengertian kaldu (<i>stock</i>)</li> <li>Menyebutkan jenis-jenis Stock</li> <li>Membedakan ciri dari masing-masing jenis Stock</li> <li>Menyebutkan bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan kaldu serta apakah kaldu menjadi dasar utama pada makanan kontinental</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pengertian kaldu (<i>stock</i>)</li> <li>Jenis-jenis stock</li> <li>Ciri dari masing-masing jenis stock</li> <li>Bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan kaldu serta apakah kaldu menjadi dasar utama pada makanan kontinental</li> </ul>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang kaldu (<i>stock</i>)</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, ciri dari masing-masing jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan kaldu serta apakah kaldu menjadi dasar utama pada makanan kontinental</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis</p> <p>TT :</p> <p>Membuat job sheet pembuatan stock</p>	1 minggu ( 1xpertemuan)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Foto, gambar</li> <li>Buku referensi Tata Boga, drs. Putu Sudiara, BA.</li> <li>Buku Pengolahan Makanan</li> <li>Buku Restoran</li> <li>Net Book LCD</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber dan alat Belajar
			<p>menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan praktik membuat kaldu dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menganalisis hasil praktik membuat kaldu secara berkelompok dan mencatat temuan sebagai sumber data</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik tentang kaldu</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat kaldu</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat kaldu</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi</li> </ul>	<p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p>		
4.1. Menunjukkan pembuatan kaldu ( <i>stock</i> )	<ul style="list-style-type: none"> <li>Merancang/menyiapkan resep, bahan dan alat dengan pedoman resep</li> <li>Membuat kaldu (<i>stock</i>)</li> <li>Mengoreksi/ menilai hasil praktik membuat kaldu (<i>stock</i>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menyiapkan resep, bahan dan alat dengan pedoman resep</li> <li>Melakukan praktik membuat kaldu(<i>stock</i>)</li> <li>Menilai hasil praktik membuat kaldu(<i>stock</i>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Praktik membuat kaldu (<i>stock</i>) <ul style="list-style-type: none"> <li>White Chicken Stock</li> <li>White Beef Stock</li> <li>White Fish Stock</li> <li>Brown Stock</li> </ul> </li> </ul>	Porto Folio Membuat job sheet ( Individu )	1 minggu ( 1xpertemuan)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Foto, gambar</li> <li>Buku referensi Tata Boga, drs. Putu Sudiara, BA.</li> <li>Buku Pengolahan Makanan</li> <li>Buku Restoran</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber dan alat Belajar
				<b>Penilaian hasil produk</b> membuat Stock		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Net Book LCD</li> <li>• Bahan sebenarnya Alat praktik</li> </ul>
3.2. Mengevaluasi Soup	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mendiskripsikan pengertian soup</li> <li>• Mengidentifikasi fungsi soup</li> <li>• Menyebutkan jenis-jenis soup kontinental</li> <li>• Menyebutkan ciri-ciri dari masing-masing jenis soup</li> <li>• Menyebutkan bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan soup</li> <li>• Menjelaskan teknik/cara pembuatan soup,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengertian soup</li> <li>• Fungsi soup</li> <li>• Jenis-jenis soup kontinental</li> <li>• Ciri-ciri dari masing-masing jenis soup</li> <li>• Bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan soup</li> <li>• Teknik/ cara pembuatan soup,</li> </ul>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang Soup</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, ciri dari masing-masing jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan soup</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>• Melakukan praktik membuat soup dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>• Menganalisis hasil praktik membuat soup secara berkelompok dan mencatat temuan sebagai sumber data</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik tentang soup</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p>	1 minggu ( 1xpertemuan)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Foto, gambar</li> <li>• Buku referensi Tata Boga, drs. Putu Sudiara, BA.</li> <li>• Buku Pengolahan Makanan</li> <li>• Buku Restoran</li> <li>• Net Book LCD</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber dan alat Belajar
			<ul style="list-style-type: none"> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat soup</li> </ul> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok</li> </ul>			
4.2. Menunjukkan pembuatan soup	<ul style="list-style-type: none"> <li>Merancang/menyiapkan resep, alat, bahan dan bumbu</li> <li>Membuat dan menyajikan soup</li> <li>Menilai hasil Praktik soup</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resep Soup, alat, bahan dan bumbu</li> <li>Praktik membuat soup</li> <li>Menyajikan soup</li> <li>Menilai hasil Praktik soup</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resep-resep soup <ul style="list-style-type: none"> <li>Thin Soup <ul style="list-style-type: none"> <li>Consomme</li> <li>Vegetable Soup</li> </ul> </li> <li>Thick Soup <ul style="list-style-type: none"> <li>Cream Of corn Soup</li> <li>Veloute Soup</li> <li>Chouder</li> <li>Bisque</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>Praktik membuat soup</li> <li>Menyajikan soup</li> <li>Hasil Praktik soup</li> </ul>	<p>Porto Folio</p> <p>Membuat job sheet ( Individu )</p> <p>Penilaian hasil produk</p> <p>Membuat soup</p>	1 minggu ( 1xpertemuan)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Foto, gambar</li> <li>Buku referensi Tata Boga, drs. Putu Sudiara, BA.</li> <li>Buku Pengolahan Makanan</li> <li>Buku Restoran</li> <li>Net Book LCD</li> <li>Bahan sebenarnya Alat praktik</li> </ul>
3.3. Menganalisis saus dasar ( mother <i>sauce</i> ) dan turunannya	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengidentifikasi pengertian saus</li> <li>Menjelaskan jenis- jenis Saus dasar</li> <li>Membedakan ciri-ciri dari masing-masing jenis saus dasar</li> <li>Menentukan bahan, alat dan cara pembuatan saus dasar</li> <li>Menentukan cara penyimpanan saus dasar dan turunannya</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pengertian saus</li> <li>Jenis-jenis saus dasar</li> <li>Ciri-ciri dari masing-masing saus dasar</li> <li>Bahan dan cara membuat macam-macam saus</li> </ul>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang saus dan turunannya</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik dari masing-masing jenis saus dan turunan saus, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan saus</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data :</b></p>	<p><b>Observasi</b></p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis</p>	1 minggu (1xpertemuan)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Foto, gambar</li> <li>Buku referensi Tata Boga, drs. Putu Sudiara, BA.</li> <li>Buku Pengolahan Makanan</li> <li>Buku Restoran</li> <li>Net Book LCD</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber dan alat Belajar
			<ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat saus dan turunannya dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menganalisis hasil praktik membuat saus dan turunannya secara berkelompok dan mencatat temuan sebagai sumber data</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik tentang saus dan turunannya</li> <li>Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat saus dan turunannya</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok</li> </ul>	<p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatanperkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p>		
4.3.Menunjukkan pembuatan saus (Mother sauce) dan turunannya	<ul style="list-style-type: none"> <li>Merancang/menyiapkan bahan dan alat sesuai resep</li> <li>Membuat sauce dasar dan turunannya</li> <li>Menilai hasil Praktik membuat Sauce</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menyiapkan bahan dan alat sesuai resep</li> <li>Penyajikan sauce dasar dan turunannya</li> <li>Menilai hasil Praktik membuat Sauce</li> </ul>	<p>Praktik membuat Roux</p> <p>Praktik membuat saus dan turunannya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bechamel sauce</li> <li>Veloute sauce</li> <li>Demiglance sauce</li> <li>Hollandaise sauce</li> <li>Tomato sauce</li> </ul>	<p><b>Tes Kinerja</b></p> <p>membuat saus dan turunannya</p> <p><b>TT</b></p> <p>Membuat bagan turunan saus dasar</p>	1 minggu ( 1xpertemuan)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Foto, gambar</li> <li>Buku referensi Tata Boga, drs. Putu Sudiara, BA.</li> <li>Buku Pengolahan Makanan</li> <li>Buku Restoran</li> <li>Net Book</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber dan alat Belajar
			<ul style="list-style-type: none"> <li>o Mayonaise sauce</li> <li>o Vinaigrate sauce</li> </ul>			LCD • Bahan sebenarnya Alat praktik
3.4 Menganalisis makanan pembuka (hot & cold appetizer)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengidentifikasi pengertian makanan pembuka ( appetizer )</li> <li>• Menjelaskan jenis-jenis makanan pembuka(appetizer)</li> <li>• Menyebutkan macam – macam hidangan pembuka</li> <li>• Membedakan karakteristik makanan pembuka ( appetizer )</li> <li>• Menentukan bahan dan alat yang digunakan sesuai resep makanan pembuka</li> <li>• Menganalisa kriteria hasil makanan pembuka ( appetizer )</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengertian makanan pembuka ( appetizer )</li> <li>• Jenis-jenis makanan pembuka(appetizer)</li> <li>• Macam-macam hidangan pembuka</li> <li>• Karakteristik makanan pembuka ( appetizer )</li> <li>• Bahan dan alat yang digunakan</li> <li>• Kriteria hasil makanan pembuka ( appetizer )</li> </ul>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang makanan pembuka (appetizer)</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan makanan pembuka (appetizer)</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>• Melakukan praktik membuat makanan pembuka (appetizer) dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>• Kerja kelompok untuk menganalisis hasil praktik makanan pembuka dan mencatat data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p><b>TMTT</b></p> <p><b>Carilah macam-macam resep hidangan pembuka</b></p>	1 minggu ( 1xpertemuan)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Foto, gambar</li> <li>• Buku referensi Tata Boga, drs. Putu Sudiara, BA.</li> <li>• Buku Pengolahan Makanan</li> <li>• Buku Restoran</li> <li>• Net Book LCD</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber dan alat Belajar
			<p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat makanan pembuka (appetizer)</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat makanan pembuka (appetizer)</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok</li> </ul>			
4.4. Menunjukkan pembuatan makanan pembuka (hot & cold appetizer)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Merancang/menyiapkan resep,bahan dan alat untuk membuat hidangan pembuka</li> <li>Membuat hidangan pembuka (hot &amp; cold appetizer )</li> <li>Menilai hasil praktik membuat hidangan pembuka</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rresep,bahan dan alat untuk hidangan pembuka</li> <li>Hidangan pembuka (hot &amp; cold appetizer )</li> <li>Hasil praktik membuat hidangan pembuka</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Praktik membuat hidangan pembuka ( appetizer )</li> <li>Hidangan pembuka panas : <ul style="list-style-type: none"> <li>Macaroni scotel</li> <li>Qroquette</li> <li>Chicken pie</li> <li>Perogent</li> <li>Quiche Lourrent</li> </ul> </li> <li>Hidangan pembuka dingin : <ul style="list-style-type: none"> <li>Pate</li> <li>Aspic Jelly</li> <li>Canape</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Tes Kinerja</b></p> <p><b>Membuat hidangan pembuka panas dan dingin</b></p>	1 minggu ( 1xpertemuan)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Foto, gambar</li> <li>Buku referensi Tata Boga, drs. Putu Sudiara, BA.</li> <li>Buku Pengolahan Makanan</li> <li>Buku Restoran</li> <li>Net Book LCD</li> <li>Bahan sebenarnya Alat praktik</li> </ul>
3.5. Menganalisis Sandwich dan canape	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengidentifikasi pengertian Sandwich dan canape</li> <li>Menyebutkan komposisi sandwich dan canapé</li> <li>Menjelaskan jenis-jenis sandwich dan canape</li> <li>Menjelaskan macam-macam sandwich dan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pengertian Sandwich dan canape</li> <li>Komposisi sandwich dan canapé</li> <li>Jenis-jenis sandwich dan canape</li> <li>Macam-macam sandwich dan canapé</li> <li>Bahan, alat, dan teknik</li> </ul>	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang Sandwich dan canape</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik dari masing-masing</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p>	1 minggu ( 1xpertemuan)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Foto, gambar</li> <li>Buku referensi Tata Boga, drs. Putu Sudiara, BA.</li> <li>Buku Pengolahan Makanan</li> <li>Buku Restoran</li> <li>Net Book LCD</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber dan alat Belajar
	<p>canapé</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menentukan bahan dan alat dan teknik yang digunakan sesuai resep</li> <li>Menentukan kriteria hasil Sandwich dan canape</li> </ul>	<p>yang digunakan sesuai resep</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kriteria hasil Sandwich dan canape</li> </ul>	<p>jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil Sandwich dan canape</p> <p><b>Mengumpulkan Data :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat Sandwich dan canape dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menganalisis hasil praktik membuat Sandwich dan canape</li> <li>secara berkelompok dan mencatat temuan sebagai sumber data</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik tentang Sandwich dan canape</li> <li>Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat Sandwich</li> <li><b>Mengkomunikasikan</b></li> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok</li> </ul>	<p>Porto folio</p> <p>Persiapan praktik dan foto hasil praktik</p> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p><b>TMTT</b></p> <p>Membuat laporan praktik</p>		
4.5. Pembuatan sandwich dan canape	<ul style="list-style-type: none"> <li>Merancang/menyiapkan resep, bahan dan alat</li> <li>Membuat Sandwich dan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menyiapkan resep, bahan dan alat</li> <li>Membuat Sandwich</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Praktik membuat Sandwich dan canape <ul style="list-style-type: none"> <li>Open sandwich</li> <li>Close Sandwich</li> <li>Club Sandwich</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Tes Kinerja</b></p> <p>Membuat sandwich dan canape</p>	1 minggu ( 1xpertemuan)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Foto, gambar</li> <li>Buku referensi Tata Boga, drs. Putu Sudiara, BA.</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber dan alat Belajar
	<p>canape</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menilai hasil praktik membuat sandwich dan canape</li> </ul>	<p>dan canape</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menilai hasil praktik membuat sandwich dan canape</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Roll Sandwich</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>Buku Pengolahan Makanan</li> <li>Buku Restoran</li> <li>Net Book LCD</li> <li>Bahan sebenarnya Alat praktik</li> </ul>
3.6 .Menganalisis hidangan dari kentang dan pasta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengidentifikasi pengertian hidangan dari kentang dan pasta.</li> <li>Menentukan fungsi hidangan kentang dan pasta</li> <li>Menyebutkan macam-macam hidangan kentang dan pasta</li> <li>Membedakan karakteristik, ciri dari masing-masing jenis, bahan ,alat yang digunakan untuk hidangan kentang dan pasta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pengertian hidangan dari kentang dan pasta.</li> <li>Menentukan fungsi hidangan kentang dan pasta</li> <li>Macam-macam hidangan kentang dan pasta</li> <li>Karakteristik ciri dari masing-masing jenis, bahan ,alat yang digunakan untuk hidangan kentang dan pasta.</li> </ul>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari kentang dan pasta</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan hidangan dari kentang dan pasta</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat hidangan kentang dan pasta dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b></p> <p>Persiapan praktik tertulis dan foto hasil praktik</p> <p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatanperkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p>	1 minggu ( 1xpertemuan)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Foto, gambar</li> <li>Buku referensi Tata Boga, drs. Putu Sudiara, BA.</li> <li>Buku Pengolahan Makanan</li> <li>Buku Restoran</li> <li>Net Book LCD</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber dan alat Belajar
			hidangan dari kentang dan pasta Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari kentang dan pasta <b>Mengkomunikasikan</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari kentang dan pasta</li> <li>Mempresentasikan hasil diskusi</li> </ul>			
4.6. Menunjukkan pembuatan hidangan dari kentang dan pasta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Merancang /menyiapkan resep, bahan, alat</li> <li>Membuat hidangan kentang dan pasta</li> <li>Menilai hasil praktik membuat hidangan kentang dan pasta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resep, bahan, alat</li> <li>Praktik membuat hidangan kentang dan pasta</li> <li>Hasil praktik membuat hidangan kentang dan pasta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Praktik membuat hidangan dari kentang dan pasta</li> <li>Chicken Lasagna</li> <li>Spagheti Napoletana</li> <li>Spagheti Carbonara</li> <li>Spagheti Bolognaise</li> </ul>	<b>Tes Kinerja</b> Praktik membuat hidangan dari kentang dan pasta  <ul style="list-style-type: none"> <li>Chicken Lasagna</li> <li>Spagheti Napoletana</li> <li>Spagheti Carbonara</li> <li>Spaghrtti Bolognaise</li> </ul>	1 minggu ( 1xpertemuan)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Foto, gambar</li> <li>Buku referensi Tata Boga, drs. Putu Sudiara, BA.</li> <li>Buku Pengolahan Makanan</li> <li>Buku Restoran</li> <li>Net Book LCD</li> <li>Bahan sebenarnya Alat praktik</li> </ul>
3.7. Menganalisis hidangan dari telur	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengidentifikasi pengertian hidangan telur</li> <li>Menjelaskan fungsi hidangan dari telur</li> <li>Menjelaskan Macam-macam hidangan dari telur</li> <li>Membedakan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pengertian hidangan dari telur</li> <li>Jenis-jenis hidangan dari telur</li> <li>Karakteristik dari telur</li> <li>Bahan dan alat yang digunakan sesuai</li> </ul>	<b>Mengamati :</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari hidangan dari telur</li> </ul> <b>Menanya :</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis,</li> </ul>	<b>Observasi</b>  pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung	1 minggu ( 1xpertemuan)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Foto, gambar</li> <li>Buku referensi Tata Boga, drs. Putu Sudiara, BA.</li> <li>Buku Pengolahan Makanan</li> <li>Buku Restoran</li> <li>Net Book</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber dan alat Belajar
	karakteristik dari telur <ul style="list-style-type: none"> <li>Menentukan bahan dan alat yang digunakan sesuai resep hidangan dari telur</li> <li>Menganalisa hasil hidangan dari telur</li> </ul>	resep hidangan dari telur <ul style="list-style-type: none"> <li>Kriteria hasil hidangan dari telur</li> </ul>	karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, <b>Mengumpulkan Data :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat hidangan dari telur dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> <b>Mengasosiasi :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari telur</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari telur</li> </ul> <b>Mengkomunikasikan :</b> <p>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari telur</p> <p>Mempresentasikan hasil diskusi</p>	<b>Portofolio</b> Foto hasil praktik  <b>Tes Tertulis</b>  <b>Jurnal</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</li> </ul>		LCD
4.7 Menunjukkan pembuatan hidangan dari telur	<ul style="list-style-type: none"> <li>Merancang/menyiapkan resep, bahan dan alat untuk hidangan dari telur</li> <li>Membuat hidangan dari telur</li> <li>Menilai hasil praktik membuat hidangan dari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menyiapkan resep, bahan dan alat untuk hidangan dari telur</li> <li>Membuat hidangan dari telur</li> <li>Menilai hasil praktik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Praktik membuat hidangan dari telur               <ul style="list-style-type: none"> <li>Sunny side up</li> <li>Poach egg</li> </ul> </li> </ul>	<b>Tes Kinerja</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat hidangan dari telur</li> </ul>	1 minggu ( 1x pertemuan)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Foto, gambar</li> <li>Buku referensi Tata Boga, drs. Putu Sudiara, BA.</li> <li>Buku Restoran</li> <li>Net Book</li> <li>LCD</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber dan alat Belajar
	telur	membuat hidangan dari telur	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Scramble egg</li> <li>○ Omelette</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>● Bahan sebenarnya</li> <li>Alat praktik</li> </ul>
3.8 Menganalisis hidangan dari daging	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Mengidentifikasi pengertian hidangan dari daging</li> <li>● Menjelaskan jenis-jenis hidangan dari daging</li> <li>● Membedakan karakteristik hidangan dari daging</li> <li>● Menentukan bahan dan alat yang digunakan sesuai resep hidangan dari daging</li> <li>● Menganalisa kriteria hasil hidangan dari daging</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pengertian hidangan dari daging</li> <li>● Jenis-jenis hidangan dari daging</li> <li>● Karakteristik hidangan dari daging</li> <li>● Bahan dan alat yang digunakan sesuai resep hidangan dari daging</li> <li>● Kriteria hasil hidangan dari daging</li> </ul>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari hidangan dari daging</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan hidangan dari daging</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>● Melakukan praktik membuat hidangan dari daging dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari daging</li> <li>● Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatanperkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p><b>TT</b></p>	1 minggu ( 1xpertemuan)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Foto, gambar</li> <li>● Buku referensi Tata Boga, drs. Putu Sudiara, BA.</li> <li>● Buku Pengolahan Makanan</li> <li>● Buku Restoran</li> <li>● Net Book LCD</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber dan alat Belajar
			daging <b>Mengkomunikasikan :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari daging</li> <li>Mempresentasikan hasil diskusi</li> </ul>			
4.8. Menunjukkan pembuatan hidangan dari daging	<ul style="list-style-type: none"> <li>Merancang/menyiapkan resep,bahan dan alat untuk hidangan dari daging</li> <li>Membuat hidangan dari daging</li> <li>Menilai hasil praktik membuat hidangan dari daging</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menyiapkan resep,bahan dan alat untuk hidangan dari daging</li> <li>Membuat hidangan hidangan dari daging</li> <li>Menilai hasil praktik membuat hidangan dari daging</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Praktik membuat hidangan dari daging <ul style="list-style-type: none"> <li>oEntrecotetyrolliene</li> <li>oEscalope Cordon Blue</li> <li>oFillet of Beef Stroganof</li> </ul> </li> </ul>	<b>Tes Kinerja</b> Membuat hidangan dari daging	1 minggu ( 1xpertemuan)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Foto, gambar</li> <li>Buku referensi Tata Boga, drs. Putu Sudiara, BA.</li> <li>Buku Pengolahan Makanan</li> <li>Buku Restoran</li> <li>Net Book LCD</li> <li>Bahan sebenarnya Alat praktik</li> </ul>
3.9 .Menganalisis hidangan dari unggas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengidentifikasi pengertian hidangan dari unggas</li> <li>Menjelaskan jenis-jenis hidangan dari unggas</li> <li>Membedakan karakteristik hidangan dari unggas</li> <li>Menentukan bahan dan alat yang digunakan sesuai resep hidangan dari unggas</li> <li>Menganalisa kriteria hasil hidangan dari unggas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pengertian hidangan dari unggas</li> <li>Jenis-jenis hidangan dari unggas</li> <li>Karakteristik hidangan dari unggas</li> <li>Bahan dan alat yang digunakan sesuai resep hidangan dari unggas</li> <li>Kriteria hasil hidangan dari unggas</li> </ul>	<b>Mengamati :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari hidangan dari unggas</li> </ul> <b>Menanya :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, hidangan dari unggas</li> </ul> <b>Mengumpulkan Data :</b>	<b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung  <b>Portofolio</b> Foto hasil praktik  <b>Tes Tertulis</b>	1 minggu ( 1xpertemuan)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Foto, gambar</li> <li>Buku referensi Tata Boga, drs. Putu Sudiara, BA.</li> <li>Buku Pengolahan Makanan</li> <li>Buku Restoran</li> <li>Net Book LCD</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber dan alat Belajar
			<ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat hidangan dari unggas dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari unggas</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari unggas</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <p>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari unggas Mempresentasikan hasil diskusi</p>	<p><b>Jurnal</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</li> </ul>		
4.9. Menunjukkan Pembuatan Hidangan dari unggas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menyiapkan resep, bahan dan alat untuk hidangan dari Unggas</li> <li>Membuat hidangan dari Unggas</li> <li>Menilai hasil praktik membuat hidangan dari Unggas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menyiapkan resep, bahan dan alat untuk hidangan dari unggas</li> <li>Membuat hidangan dari unggas</li> <li>Menilai hasil praktik membuat hidangan dari unggas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Praktik membuat hidangan dari unggas <ul style="list-style-type: none"> <li>Chicken ala King and ring rice</li> <li>Chicken Kiev</li> <li>Chicken Saute Casseur</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Tes Kinerja</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat hidangan dari unggas</li> </ul>	1 minggu ( 1x pertemuan)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Foto, gambar</li> <li>Buku referensi Tata Boga, drs. Putu Sudiara, BA.</li> <li>Buku Pengolahan Makanan</li> <li>Buku Restoran</li> <li>Net Book LCD</li> <li>Bahan sebenarnya</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber dan alat Belajar
						Alat praktik

Klaten. 04 Juni 2018

Mengetahui,  
Kepala Sekolah

Guru Mata Pelajaran

Narimo, S.Pd.,MM  
NIP. 19650420 198901 1 003

Dra. Muryuniati  
NIP. 196106151985032012

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	
		No. Revisi	
	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Halaman	1 dari 12
		Tanggal Berlaku	15 Mei 2019

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah	: SMK Negeri 3 Klaten
Mata Pelajaran	: Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas	: XI
Materi Pokok	: Hidangan dari Unggas
	: Pembuatan hidangan dari unggas
Alokasi Waktu	: 2x 7x 40 menit
	: 1x teori, 1x praktik

### A. Kompetensi Inti

KI 3: Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup kerja Tata Boga 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 Tata Boga. 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 pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	
		No. Revisi	
	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Halaman	2 dari 12
		Tanggal Berlaku	15 Mei 2019

### B. Kompetensi Dasar dan Indikator Pencapaian Kompetensi

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
3.9 Menganalisis hidangan dari unggas	3.9.1 Mendeskripsikan pengertian hidangan dari unggas pada makanan kontinental
	3.9.2 Mengidentifikasi jenis potongan ayam
	3.9.3 Mengidentifikasi teknik pengolahan makanan <i>moist heat method</i>
4.9 Membuat hidangan dari unggas	4.9.1 Menentukan alat dan bahan yang digunakan dalam pengolahan unggas
	4.9.2 Memotong karkas ayam sesuai jenis potongan ayam
	4.9.3 Mempraktekkan pengolahan unggas menggunakan teknik <i>moist heat method</i> sesuai dengan resep

### C. Tujuan pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kelompok dalam pelajaran hidangan dari unggas diharapkan siswa dapat terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik serta dapat :

1. Siswa dapat menjelaskan kembali pengertian hidangan unggas pada makanan kontinental dengan baik
2. Siswa dapat menyebutkan jenis potongan unggas dengan benar
3. Siswa dapat mengidentifikasi jenis metode pengolahan panas basah (*moist heat method*) dan metode pengolahan panas kering (*dry heat method*) dengan benar
4. Siswa dapat menyiapkan alat dan bahan praktek pengolahan unggas sesuai resep
5. Siswa dapat memotong karkas ayam sesuai jenis potongan ayam
6. Siswa dapat mempraktekkan pengolahan unggas menggunakan teknik *moist heat method* dan teknik *dry heat method* sesuai dengan resep

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	
		No. Revisi	
	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Halaman	3 dari 12
		Tanggal Berlaku	15 Mei 2019

#### D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian hidangan unggas pada makanan kontinental
2. Jenis potongan karkas ayam dan cara memotong daging ayam
3. Teknik Pengolahan daging unggas dengan metode panas basah (*moist heat method*)
4. Persiapan pengolahan daging unggas
5. Teknik pemotongan unggas
6. Pembuatan hidangan kontinental dari unggas dengan metode panas basah (*poaching, simmering, dan braising*)

#### E. Metode Pembelajaran

Pembelajaran kooperatif menggunakan kelompok diskusi berbasis Problem Based Learning dan Project Based Learning

#### F. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : Power Point, Buku Saku, Jobsheet
2. Alat : Bahan, peralatan dan perlengkapan dapur
3. Sumber Belajar :
  - Bagus Putu Sudiara. (1995). *Tata Boga*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
  - Suwarti Mochantoyo. (1997). *Pengelolaan Makanan*. Bandung: Angkasa.
  - Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. (2008). *Restoran Jilid 2*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
  - Laksmi Dharmayanti. (2013). *Pengetahuan Bahan Makanan 2*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
  - Herman Sulaiman. (2015). *Pengelolaan Makanan Kontinental*. Direktorat Pembinaan Kursus dan Pelatihan
  - Gislen, Wayne. (2010). *Professional Cooking Seventh Edition*. United States of America: John Wiley & Sons

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	
		No. Revisi	
	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Halaman	4 dari 12
		Tanggal Berlaku	15 Mei 2019

G. Langkah – langkah Pembelajaran

Pertemuan Ke-1

<b>Kegiatan</b>	<b>Deskripsi Pemelajaran</b>	<b>Alokasi Waktu</b>
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa</li> <li>2. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu pembuatan hidangan kontinental dari unggas</li> <li>3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin di capai</li> <li>4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran</li> <li>5. Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali guru memberikan beberapa contoh macam-macam hidangan unggas</li> </ol>	25 menit
Inti	<p><b>Mengamati</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik mengamati materi dari buku saku yang diberikan</li> </ol> <p><b>Menanya</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Siswa menanyakan materi yang belum jelas.</li> <li>3. Peserta didik diarahkan untuk memahami materi pengolahan unggas dan mengemukakan pendapatnya tentang materi pengolahan unggas</li> </ol> <p><b>Mengumpulkan data</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Guru membagi peserta didik ke dalam 6 kelompok dengan tiap kelompok terdiri atas 3 siswa</li> <li>5. Tiap kelompok mendapat tugas untuk mendiskusikan bahan diskusi yang ada dalam buku saku</li> </ol> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Selama peserta didik bekerja didalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk terlibat</li> </ol>	235 menit

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	
		No. Revisi	
	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Halaman	5 dari 12
		Tanggal Berlaku	15 Mei 2019

	<p>diskusi, dan mengarahkan alternatif-alternatif strategi untuk mengatasi kesulitan siswa dalam menyampaikan pendapat</p> <p>7. Beberapa kelompok diskusi ( tidak harus yang terbaik) diminta untuk mempresentasikan hasil diskusinya kedepan kelas, sementara kelompok lain, menanggapi dan menyempurnakan apa yang dipresentasikan.</p> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <p>8. Guru mengumpulkan hasil diskusi tiap kelompok</p> <p>9. Guru mengarahkan peserta didik pada kesimpulan mengenai hasil diskusi tentang pengolahan unggas</p>	
Penutup	<p>1. Peserta didik diminta menyimpulkan materi tentang hidangan dari unggas</p> <p>2. Guru memberikan tugas kepada peserta didik untuk membuat persiapan / job sheet sesuai dengan masakan yang akan dipraktikkan . Job Sheet dikumpulkan satu hari sebelum praktik</p> <p>3. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap rajin belajar dan beribadah</p>	20 menit

Pertemuan ke-2

<b>Kegiatan</b>	<b>Deskripsi Pemelajaran</b>	<b>Alokasi Waktu</b>
Pendahuluan	<p>1. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa</p> <p>2. Guru memberikan gambaran tentang praktek pengolahan unggas</p> <p>3. Sebagai apersepsi untuk meningkatkan kembali guru memberikan pertanyaan : Olahan dari unggas apa saja yang</p>	15 menit

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	
		No. Revisi	
	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Halaman	6 dari 12
		Tanggal Berlaku	15 Mei 2019

	<p>pernah kalian buat dirumah ? Kira-kira menggunakan metode apa saat kalian membuat hidangan tersebut ?</p>	
Inti	<p><b>Mengamati</b></p> <p>1. Peserta didik mengamati jobsheet dan buku saku yang diberikan</p> <p><b>Menanya</b></p> <p>2. Siswa mengajukan pertanyaan tentang prosedur kerja yang belum jelas.</p> <p><b>Mengumpulkan data</b></p> <p>3. Guru membagi peserta didik ke dalam 6 kelompok dengan tiap kelompok terdiri atas 3 siswa</p> <p>4. Setiap kelompok melakukan praktikum sesuai materi praktikum</p> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <p>5. Selama peserta didik melakukan praktikum, guru memperhatikan dan mendorong siswa untuk mengutamakan keselamatan kerja saat praktik</p> <p>6. Tiap kelompok diminta untuk mempresentasikan hasil praktek kelompok masing-masing</p> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <p>7. Secara bergantian, masing-masing kelompok mempresentasikan hasil praktiknya, kelompok lain menanggapi</p> <p>8. Guru mengulas presentasi siswa dan menyampaikan penilaian hasil praktik</p>	250 menit
Penutup	<p>1. Guru melakukan refleksi kegiatan</p> <p>2. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap rajin belajar dan beribadah</p>	15 menit

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	
		No. Revisi	
	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Halaman	7 dari 12
		Tanggal Berlaku	15 Mei 2019

#### H. Penilaian

Teknik : tes dan non tes

Bentuk : uraian dan observasi

Instrument : soal dan lembar observasi kegiatan diskusi

Klaten, Mei 2019

Ketua Program Keahlian Boga

Mahasiswa

Dra. Tri Jumiati

NIP. 196503021992032006

Devi Alfiani

NIM 13511241016

Kepala Sekolah SMK N 3 Klaten

Narimo, S.Pd, MM.

NIP. 19650420 198901 1 003

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	
		No. Revisi	
	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Halaman	8 dari 12
		Tanggal Berlaku	15 Mei 2019

### Latihan 1

#### Soal tertulis

1. Berikan contoh hidangan continental dari hidangan pembuka (appetizer). Sup (soup), dan hidangan utama (main course) yang berbahan dasar daging unggas khususnya daging ayam masing-masing 2 hidangan
2. Identifikasi teknik pengolahan yang digunakan dalam masing-masing resep tersebut
3. Silahkan berdiskusi dalam kelompok lalu dipresentasikan

#### Kunci Jawaban

1. Appetizer : Chef's Salad , Chicken Salad Hawaian  
 Soup : Cream of Chicken Soup, Chicken clear soup  
 Main Course : Chicken Maryland, Chicken Picata Milanaise
2. Chef's Salad : Blancing  
 Chicken Salad Hawaian : Boiling  
 Cream of Chicken Soup : Simmering  
 Chicken clear soup : Simmering  
 Chicken Maryland : Deep frying  
 Picata Milanaise : Sauteing

### Latihan 2

1. Sebut dan jelaskan peralatan yang dapat digunakan untuk teknik pengolahan dengan metode panas basah
2. Sebutkan kriteria hasil masakan dengan teknik olah roasting
3. Berilah contoh masakan berbahan dasar ayam yang diolah menggunakan teknik deep frying dan shallow frying

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	
		No. Revisi	
	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Halaman	9 dari 12
		Tanggal Berlaku	15 Mei 2019

Kunci Jawaban

### 1. Simmering

Simmering adalah mengolah makanan dengan cara merebus bahan makanan dalam air pada suhu 95° sampai 98°C dengan perbandingan air dan bahan makanan 10 : 1.

Tujuan simmering untuk mengeluarkan zat ekstraktif pada bahan makanan.

Prinsip dasar

1. Alat perebus boleh ditutup, setelah mendidih api dkecilkan (simmer) tutup terbuka.
2. Selama merebus dan simmer bahan makanan harus seluruhnya tertutup cairan.
3. Semua buih atau kotoran yang diatas permukaan cairan dibuang

Bahan yang sesuai

1. Daging
2. Tulang

Alat dan perlengkapan

1. Stock pot tempat merebus stock
2. Sauce pan besar tempat mengolah daging/blansir daging
3. Penyerok untuk membuang busa /skimer (sendok berlubang)

### Poaching

Poaching adalah merebus bahan makanan di bawah titik didih, hal ini dapat dilihat dari gerakan air perebusnya yang tidak mengeluarkan gelembung udara.

Prinsip dasar

1. Makanan harus tertutup seluruhnya dengan cairan selama proses memasak.
2. Suhu untuk poaching di bawah titik didih berkisar antara 93°C-95°C.
3. Kaldu/cairan yang digunakan harus sesuai dengan banyaknya bahan makanan.
4. Peralatan untuk poaching harus bersih, tidak mudah luntur sehingga merubah warna hasil

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	
		No. Revisi	
	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Halaman	10 dari 12
		Tanggal Berlaku	15 Mei 2019

Bahan yang sesuai

1. Telur
2. Unggas
3. Telur
4. Buah-buahan
5. Daging

Alat dan perlengkapan

1. Cranked spatula untuk membalik bahan makanan yang sedang dipoach
2. Panci bertangkai untuk mempoach buah-buahan
3. Frying pan/teflon anti lengket untuk mempoach telur
4. Fish ketel untuk mempoach ikan

### **Braising**

Braising adalah suatu teknik merebus bahan makanan dalam cairan sedikit atau setengah dari bahannya dalam panci tertutup dilakukan dengan api kecil secara perlahan-lahan.

Prinsip dasar

Proses braising

1. Bahan dipotong rapi sesuai petunjuk resep
2. Cairkan mentega dalam sauce pan. Masukkan daging, balik hingga warna kecoklatan. Sedangkan sayuran (buncis) diaduk sambil bolak-balik
3. Masukkan daging dalam braising pan, siram dengan kaldu secukupnya, jangan sampai terendam seluruhnya
4. Jika proses pengolahan dalam oven, braising pan ditutup rapat dan masukkan dalam oven. Sedangkan jika diolah diatas kompor (perapian) posisi braising pan tertutup

Prinsip dasar

1. Daging dan unggas
  - Daging bagian paha sangat cocok untuk teknik ini

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	
		No. Revisi	
	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Halaman	11 dari 12
		Tanggal Berlaku	15 Mei 2019

- Daging disaute dengan mentega hingga berwarna kecoklatan
- Cairan pada proses braising dipakai untuk saus pada saat menghidang
- Jika selama proses braising berlangsung boleh ditambah cairan bila telah berkurang

## 2. Roasting

Roasting adalah teknik mengolah bahan makanan dengan cara memanggang bahan makanan dalam bentuk besar di dalam oven. Daging, ayam dan hasil buruan lainnya diletakkan dalam roasting pan (loyang pemanggang). Bahan makanan dalam bentuk besar itu, selama dalam oven berkali-kali disiram (basting) dengan cairan yang keluar dari bahan makanan tersebut atau dengan minyak. Teknik ini selain dikerjakan dalam oven juga dikerjakan di atas api langsung.

Prinsip dasar

1. Selama pengolahan perlu dibolak-balik agar matangnya merata
2. Jika memakai tulang penyangga tidak perlu sering dibolak-balik, karena tulang penyangga merupakan penghantar panas
3. Daging jenis lain sebaiknya jangan sering dibolak-balik untuk mencegah pengerutan
4. Jika makanan kering selama meroasting, perlu dibasahi permukaan dengan lemak atau cairan lemak yang keluar dari makanan tersebut
5. Jika ingin melihat tingkat kematangan, daging ditusuk dengan alat pengukur kematangan daging
6. Tingkat kematangan daging ada 3 :
  - Rare (kurang matang) temperatur daging 60°C
  - Medium (setengah matang) temperatur daging 70°C
  - Well done (matang sempurna) temperatur daging 82°C - 85°C
7. Daging utuh tidak berlemak perlu dilarding

Bahan yang sesuai

1. Daging yang bermutu baik dan empuk

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	
		No. Revisi	
	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Halaman	12 dari 12
		Tanggal Berlaku	15 Mei 2019

## 2. Daging unggas

### Alat dan perlengkapan

1. Loyang pembakaran untuk teknik roasting
2. Konveksion oven : untuk membakar/roasting
3. Split roasting/alat pembakar memakai tusukan
4. Papan pemotong/telenan untuk meletakkan unggas pada saat persiapan barding unggas
5. Garpu dan pisau daging sebagai alat penusuk dan pemotong unggas

### Karakteristik Hasil

- Warna : Kecoklatan  
 Rasa : Manis, Gurih  
 Aroma : Harum khas aroma bakar  
 Tekstur : Berminyak

3. Deep frying : Chicken Maryland, Chicken Cordon Bleu  
 Shallow Frying : Chicken Saute Chasseur, Chicken Steak

### Pedoman penilaian

1. Setiap soal apabila dijawab benar sempurna diberi nilai 20
2. Setiap soal apabila dijawab mendekati benar diberi nilai 15
3. Setiap soal apabila dijawab setengah benar diberi nilai 10
4. Setiap soal apabila dijawab tapi salah diberi nilai 5
5. Setiap soal apabila yang tidak dijawab diberi nilai 0



**UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**  
**FAKULTAS TEKNIK**  
**PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA**  
Alamat: Kampus Karang Malang, Yogyakarta, 55281

---

AHLI MEDIA PEMBELAJARAN

Petunjuk Pengisian

Lembar observasi ahli media pembelajaran ini dimaksudkan untuk mengetahui pendapat bapak/ibu sebagai ahli media pembelajaran. Bapak/Ibu dimohon bantuannya untuk menilai sumber belajar berupa Buku Saku Pengolahan Daging Ayam. Oleh karena itu, bapak/ibu dimohon bantuannya untuk mengisi angket pada lembaran yang sudah disediakan.

Berilah tanda checklist (√) pada salah satu kolom penilaian sesuai dengan keyakinan bapak/ibu terhadap setiap pertanyaan tentang Buku Saku Pengolahan Daging Ayam untuk siswa kelas XI pada mata diklat Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental. Atas bantuan bapak/ibu saya ucapkan terimakasih.

Keterangan

No	Kriteria	Keterangan
1	SS	Sangat Sesuai
2	S	Sesuai
3	KS	Kurang Sesuai
4	TS	Tidak Sesuai

No	Butir Pertanyaan	Penilaian			
		SS	S	KS	TS
<b>I</b>	<b>Aspek Rancangan dan Kemudahan Penggunaan</b>				
1	Sumber belajar mudah digunakan secara mandiri				
2	Sumber belajar fleksibel untuk dibaca dan dibawa				
<b>II</b>	<b>Aspek Grafika</b>				
<b>A</b>	<b>Ukuran buku</b>				
3	Ukuran buku saku sesuai standar				
<b>B</b>	<b>Desain cover</b>				
4	Cover sudah mencerminkan isi buku				
5	Warna cover depan dan belakang harmonis				
6	Desain cover menarik				
7	Ketepatan ukuran gambar pada cover				
8	Tata letak teks pada cover harmonis				
<b>C</b>	<b>Desain isi buku</b>				
9	Jenis tulisan mudah dibaca				
10	Ukuran tulisan mudah dibaca				
11	Komposisi warna yang ada dalam buku saku harmonis				
12	Kualitas gambar jelas				
13	Gambar ilustrasi sesuai dengan tema buku saku				
14	Ketebalan kertas sesuai standar				
15	Buku saku menarik secara keseluruhan				

### Aspek Kebenaran Materi

No	Bagian Salah	Jenis Kesalahan	Saran Perbaikan

### Komentar / Saran Umum

--

### Kesimpulan

Pengembangan Buku Saku Pengolahan Daging Ayam untuk siswa kelas XI di SMK N 3 Klaten pada mata diklat Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental dinyatakan:

**Layak digunakan**

**Layak digunakan dengan revisi**

**Layak digunakan tanpa revisi**

Yogyakarta, April 2019

Validator

Wika Rinawati, M.Pd  
NIP. 19760424 200112 2 002



**UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**  
**FAKULTAS TEKNIK**  
**PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA**  
**Alamat: Kampus Karang Malang, Yogyakarta, 55281**

---

**RESPON SISWA TERHADAP BUKU SAKU**

Kepada Yth. Siswa – siswi kelas XI Jasa Boga 2

Di SMK N 3 Klaten

Siswa/siswi dimohon bantuannya untuk menilai media pembelajaran berupa Buku Saku Pengolahan Daging Ayam. Oleh karena itu, siswa/siswi dimohon bantuannya untuk mengisi angket pada lembaran yang sudah disediakan. Atas bantuan siswa/siswi saya ucapkan terimakasih.

**IDENTITAS RESPONDEN**

Nama :

Usia :

Jenis Kelamin :

Petunjuk Pengisian

Berilah tanda checklist (√) pada salah satu kolom penilaian sesuai dengan keyakinan siswa/siswi terhadap setiap pertanyaan tentang Buku Saku Pengolahan Daging Ayam untuk siswa/siswi kelas XI pada mata diklat Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental.

Keterangan

No	Kriteria	Keterangan
1	SS	Sangat Setuju
2	S	Setuju
3	KS	Kurang Setuju
4	TS	Tidak Setuju



**UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**  
**FAKULTAS TEKNIK**  
**PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA**  
**Alamat: Kampus Karang Malang, Yogyakarta, 55281**

No	Butir Pertanyaan	Penilaian			
		SS	S	KS	TS
<b>I</b>	<b>Kelayakan isi</b>				
1	Buku saku sudah mendefinisikan pengertian hidangan dari unggas dengan jelas				
2	Materi karakteristik bahan makanan dari unggas sudah jelas				
3	Materi jenis-jenis potongan daging unggas jenis ayam sudah jelas				
4	Buku Saku sudah mengidentifikasi macam-macam hidangan kontinental berbahan dasar unggas dengan jelas				
5	Materi metode teknik pengolahan panas basah dan panas kering sudah jelas				
6	Buku saku sudah menjelaskan prosedur pemotongan daging unggas jenis ayam dengan jelas				
<b>II</b>	<b>Tata Bahasa</b>				
7	Bahasa yang digunakan mudah dipahami				
8	Urutan penyampaian materi mudah dipahami				
9	Buku saku menggunakan kalimat yang komunikatif				
<b>III</b>	<b>Penggunaan</b>				
10	Buku saku mudah digunakan secara mandiri				
11	Buku saku fleksibel untuk dibawa				
<b>IV</b>	<b>Desain</b>				
12	Cover yang digunakan menarik				
13	Jenis huruf mudah untuk dibaca				
14	Ukuran huruf mudah untuk dibaca				
15	Kualitas gambar yang ada dalam buku saku jelas				
16	Komposisi warna yang ada dalam buku saku harmonis				
17	Ilustrasi gambar pada setiap halaman buku saku sesuai				
18	Buku saku menarik secara keseluruhan				

Komentar / Saran Umum

Responden

(.....)

**KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
NOMOR : 35/PTBG/PB/VI/2018**

**TENTANG  
PENGANGKATAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR SKRIPSI (TAS) MAHASISWA  
FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**DEKAN FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

- Menimbang : a. bahwa untuk kelancaran pelaksanaan kegiatan Tugas Akhir Skripsi (TAS) mahasiswa, dipandang perlu mengangkat dosen pembimbingnya;
- b. bahwa untuk keperluan sebagaimana dimaksud pada huruf a perlu menetapkan Keputusan Dekan Tentang Pengangkatan Dosen Pembimbing Tugas Akhir Skripsi (TAS) Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Mengingat : 1. Undang-undang RI Nomor 20 Tahun 2003 Tentang Sistem Pendidikan Nasional (Lembaran Negara Tahun 2003 Nomor 78, Tambahan Lembaran Negara Nomor 4301);
2. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2014 Tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi (Lembaran Negara Tahun 2014 Nomor 16, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5500);
3. Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 93 Tahun 1999 Tentang Perubahan Institut Keguruan dan Ilmu Pendidikan menjadi Universitas;
4. Peraturan Mendiknas RI Nomor 23 Tahun 2011 Tentang Organisasi dan Tata Kerja Universitas Negeri Yogyakarta;
5. Peraturan Mendiknas RI Nomor 34 Tahun 2011 Tentang Statuta Universitas Negeri Yogyakarta;
6. Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan RI Nomor 98/MPK.A4/KP/2013 Tentang Pengangkatan Rektor Universitas Negeri Yogyakarta;
7. Peraturan Rektor Nomor 2 Tahun 2014 tentang Peraturan Akademik;
8. Keputusan Rektor Nomor 800/UN.34/KP/2016 tahun 2016 tentang Pengangkatan Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

**MEMUTUSKAN**

Menetapkan : **KEPUTUSAN DEKAN TENTANG PENGANGKATAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR SKRIPSI (TAS) FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA.**

**PERTAMA** : Mengangkat Saudara :

Nama : Dr. Dra. Kokom Komariah, M.Pd.  
NIP : 19600808 198403 2 002  
Pangkat/Golongan : Pembina Tk.I, IV/b  
Jabatan Akademik : Lektor Kepala

sebagai Dosen Pembimbing Untuk mahasiswa penyusun Tugas Akhir Skripsi (TAS) :

Nama : Devi Alfiani  
NIM : 13511241016  
Prodi Studi : Pend. Teknik Boga - S1  
Judul Skripsi/TA : PEMBUATAN MEDIA BUKU SAKU KOMPETENSI HIDANGAN DARI UNGGAS UNTUK SISWA KELAS XI JASA BOGA PADA MATA DIKLAT PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL DI SMK NEGERI 3 KLATEN

- KEDUA : Dosen Pembimbing sebagaimana dimaksud dalam Diktum PERTAMA bertugas merencanakan, mempersiapkan, melaksanakan, dan mempertanggungjawabkan pelaksanaan kegiatan bimbingan terhadap mahasiswa sebagaimana dimaksud dalam Diktum PERTAMA sampai mahasiswa dimaksud dinyatakan lulus.
- KETIGA : Biaya yang diperlukan dengan adanya Keputusan ini dibebankan pada Anggaran DIPA Universitas Negeri Yogyakarta Tahun 2018.
- KEEMPAT : Keputusan ini berlaku sejak tanggal 26 Juni 2018.

Tembusan Keputusan Dekan ini disampaikan kepada :

1. Para Wakil Dekan Fakultas Teknik;
  2. Kepala Bagian Tata Usaha Fakultas Teknik;
  3. Kepala Subbagian Keuangan dan Akuntansi Fakultas Teknik;
  4. Kepala Subbagian Pendidikan Fakultas Teknik;
  5. Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik;
  6. Mahasiswa yang bersangkutan;
- Universitas Negeri Yogyakarta.

Ditetapkan di : Yogyakarta  
Pada tanggal : 26 Juni 2018



DEKAN FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA,

*[Handwritten Signature]*  
Dr. Ir. Drs. WIDARTO, M.Pd.

NIP. 19631230 198812 1 001

**KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
NOMOR : 29/PTBG/TAS/VII/VII/2019**

**TENTANG  
PENGANGKATAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR SKRIPSI (TAS) MAHASISWA  
FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**DEKAN FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

- Menimbang : a. bahwa untuk menguji Tugas Akhir Skripsi (TAS) mahasiswa, dipandang perlu mengangkat Tim Pengujinya;  
b. bahwa untuk keperluan sebagaimana dimaksud pada huruf a perlu menetapkan Keputusan Dekan Tentang Pengangkatan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi (TAS) Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Mengingat : 1. Undang-undang RI Nomor 20 Tahun 2003 Tentang Sistem Pendidikan Nasional (Lembaran Negara Tahun 2003 Nomor 78, Tambahan Lembaran Negara Nomor 4301);  
2. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2014 Tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi (Lembaran Negara Tahun 2014 Nomor 16, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5500);  
3. Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 93 Tahun 1999 Tentang Perubahan Institut Keguruan dan Ilmu Pendidikan menjadi Universitas;  
4. Peraturan Mendiknas RI Nomor 23 Tahun 2011 Tentang Organisasi dan Tata Kerja Universitas Negeri Yogyakarta;  
5. Peraturan Mendiknas RI Nomor 34 Tahun 2011 Tentang Statuta Universitas Negeri Yogyakarta;  
6. Keputusan Menteri Riset dan Pendidikan Tinggi RI Nomor 107/M/KPT.KD/2017 Tentang Pengangkatan Rektor Universitas Negeri Yogyakarta;  
7. Peraturan Rektor Nomor 2 Tahun 2014 tentang Peraturan Akademik;  
8. Keputusan Rektor Nomor 800/UN.34/KP/2016 tahun 2016 tentang Pengangkatan Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

**MEMUTUSKAN**

Menetapkan : **KEPUTUSAN DEKAN TENTANG PENGANGKATAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR SKRIPSI (TAS) FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA.**

**PERTAMA** : Mengangkat Saudara :

- |         |                                  |                                      |
|---------|----------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Nama | : Dr. Dra. Kokom Komariah, M.Pd. |                                      |
| NIP     | : 19600808 198403 2 002          | sebagai Ketua merangkap Penguji      |
| 2. Nama | : Wika Rinawati, S.Pd. .M.Pd.    |                                      |
| NIP     | : 19760424 200112 2 002          | sebagai Sekretaris merangkap Penguji |
| 3. Nama | : Dra. Sutriyati Purwanti, M.Si. |                                      |
| NIP     | : 19611216 198803 2 001          | sebagai Penguji Utama                |

sebagai Tim Penguji bagi TUGAS AKHIR SKRIPSI (TAS) mahasiswa sebagai berikut :

- |                                 |  |
|---------------------------------|--|
| Nama                            | : Devi Alfiani   |
| NIM                             | : 13511241016  |
| Program Studi                   | : Pend. Teknik Boga - S1   |
| Judul TUGAS AKHIR SKRIPSI (TAS) | : PEMBUATAN MEDIA BUKU SAKU KOMPETENSI HIDANGAN DARI UNGGAS UNTUK SISWA KELAS XI JASA BOGA PADA MATA DIKLAT PENGGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL DI SMK NEGERI 3 KLATEN |

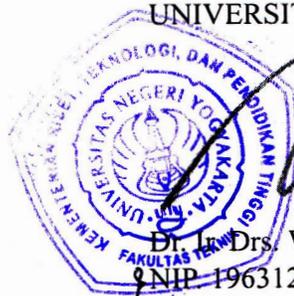
- KEDUA : Tim Penguji sebagaimana dimaksud dalam Diktum PERTAMA bertugas mengevaluasi naskah skripsi, memberi masukan perbaikan, memberikan penilaian, dan penguasaan kontekstual TUGAS AKHIR SKRIPSI (TAS) Mahasiswa.
- KETIGA : Biaya yang diperlukan dengan adanya Keputusan ini dibebankan pada Anggaran DIPA Universitas Negeri Yogyakarta Tahun 2019.
- KEEMPAT : Keputusan ini berlaku sejak tanggal 12 Juli 2019.

SALINAN Keputusan Dekan ini disampaikan kepada :

1. Kepala Bagian Tata Usaha Fakultas Teknik;
  2. Kepala Subbagian Keuangan dan Akuntansi Fakultas Teknik;
  3. Kepala Subbagian Pendidikan Fakultas Teknik;
  4. Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik;
  5. Mahasiswa yang bersangkutan;
- Universitas Negeri Yogyakarta.

Ditetapkan di : Yogyakarta  
Pada tanggal : 12 Juli 2019

DEKAN FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA,



Dr. Ir. Drs. WIDARTO, M.Pd.  
NIP. 19631230 198812 1 001



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
FAKULTAS TEKNIK

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281  
Telp. (0274) 586168 psw. 276,289,292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734  
Laman: ft.uny.ac.id E-mail: ft@uny.ac.id, teknik@uny.ac.id

Nomor : 237/UN34.15/LT/2019  
Lamp. : 1 Bendel Proposal  
Hal : **Izin Penelitian**

2 Mei 2019

Yth . **1. Kepala Dinas Pelayanan Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Provinsi Jawa Tengah**  
**2. Kepala Sekolah Negeri 3 Klaten**  
**Jl. Merbabu No.11, Gayamprit, Klaten Selatan, Kabupaten Klaten, Jawa Tengah 57423**

Kami sampaikan dengan hormat, bahwa mahasiswa tersebut di bawah ini:

Nama : Devi Alfiani  
NIM : 13511241016  
Program Studi : Pend. Teknik Boga - S1  
Tujuan : Memohon izin mencari data untuk penulisan Tugas Akhir Skripsi (TAS)  
Judul Tugas Akhir : PEMBUATAN MEDIA BUKU SAKU KOMPETENSI HIDANGAN DARI UNGGAS UNTUK KELAS XI JASA BOGA PADA MATA DIKLAT PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL  
Waktu Penelitian : 6 Mei - 6 Oktober 2019

Untuk dapat terlaksananya maksud tersebut, kami mohon dengan hormat Bapak/Ibu berkenan memberi izin dan bantuan seperlunya.

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya kami sampaikan terima kasih.



*[Handwritten Signature]*  
Dr. Ir. Drs. Widarto, M.Pd.  
NIP 19631230 198812 1 001

Tembusan :  
1. Sub. Bagian Pendidikan dan Kemahasiswaan ;  
2. Mahasiswa yang bersangkutan.



**PEMERINTAH PROVINSI JAWA TENGAH  
DINAS PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
SEKOLAH MEMENGAH KEJURUAN NEGERI 3  
K L A T E N**

Jalan Merbabu no.11 Klaten, Telp. (0272) 321270, Fax. (0272) 329039  
E-mail : smknegeri3\_klaten@yahoo.com, Website : www.smkn3klaten.sch.id

**SURAT KETERANGAN**

Nomor : 070 /718.5 / 13/ 2019

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : **NARIMO, S.Pd., M.M**  
NIP : 19650420 198901 1 003  
Pangkat/ Gol : Pembina Utama Muda/ IV/c  
Jabatan : Kepala Sekolah  
Unit kerja : SMK Negeri 3 Klaten

Menerangkan dengan sebenarnya bahwa :

N a m a : **Devi Alfiani**  
NIM : 13511241016  
Program Studi : Pend. Teknik Boga  
Universitas : Universitas Negeri Yogyakarta Fakultas Teknik

telah melakukan penelitian di SMK Negeri 3 Klaten pada tanggal 15 Mei 2019 untuk menyusun Laporan Tugas Akhir/Skripsi Sarjana (S1), dengan judul "Pembuatan Media Buku Saku Kompetensi Hidangan Dari Unggas Untuk Kelas XI Jasa Boga Pada Mata Diklat Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental".

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk digunakan sebagaimana mestinya.



Klaten, 16 Mei 2019

Kepala Sekolah

**Narimo, S.Pd., M.M.**  
Pembina Utama Muda  
NIP. 19650420 198901 1 003