

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1

Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar

KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN/MADRASAH ALIYAH KEJURUAN

Bidang Keahlian : Pariwisata
Program Keahlian : Kuliner
Kompetensi Keahlian : Tata Boga (C3)

Tujuan kurikulum mencakup empat aspek kompetensi, yaitu (1) aspek kompetensi sikap spiritual, (2) sikap sosial, (3) pengetahuan, dan (4) keterampilan. Aspek-aspek kompetensi tersebut dicapai melalui proses pembelajaran intrakurikuler, kokurikuler, dan ekstrakurikuler.

Rumusan kompetensi sikap spiritual yaitu, “Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya”. Sedangkan rumusan kompetensi sikap sosial yaitu, “Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, santun, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), bertanggung-jawab, responsif, dan proaktif melalui keteladanan, pemberian nasihat, penguatan, pembiasaan, dan pengkondisian secara berkesinambungan serta menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia”. Kedua kompetensi tersebut dicapai melalui pembelajaran tidak langsung (*indirect teaching*) yaitu keteladanan, pembiasaan, dan budaya sekolah, dengan memperhatikan karakteristik mata pelajaran serta kebutuhan dan kondisi peserta didik.

Penumbuhan dan pengembangan kompetensi sikap dilakukan sepanjang proses pembelajaran berlangsung, dan dapat digunakan sebagai pertimbanganguru dalam mengembangkan karakter peserta didik lebih lanjut.

Kompetensi Inti	
Kompetensi 3 (Pengetahuan)	Kompetensi Inti 4 (Keterampilan)
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	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

<p>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</p>	<p>dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja.</p> <p>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 spesifik di bawah pengawasan langsung.</p> <p>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.</p>
---	---

Mata pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan

Jam pelajaran : 558 JP (@ 45 menit)

KOMPETENSI DASAR		KOMPETENSI DASAR	
3.1	Menganalisis kaldu (<i>stock</i>)	4.1	Menunjukkan pembuatan kaldu (<i>stock</i>)
3.2	Menganalisis saus dasar (<i>mother sauce</i>) dan turunannya	4.2	Menunjukkan pembuatan saus (<i>mother sauce</i>) dasar dan turunannya
3.3	Menganalisis makanan pembuka dingin (<i>hot dan cold appetizer</i>)	4.3	Menunjukkan pembuatan makanan pembuka dingin (<i>hot and cold appetizer</i>)

3.4	Mengevaluasi soup	4.4	Memodifikasi pembuatan soup
3.5	Menganalisis <i>sandwich</i> dan <i>canape</i>	4.5	Menunjukkan pembuatan <i>sandwich</i> dan <i>canape</i>
3.6	Menganalisis hidangan dari kentang dan pasta	4.6	Menunjukkan pembuatan hidangan dari kentang dan pasta
3.7	Menganalisis hidangan telur	4.7	Menunjukkan pembuatan hidangan dari telur
3.8	Menganalisis hidangan dari daging	4.8	Menunjukkan pembuatan hidangan dari daging
3.9	Menganalisis hidangan dari unggas	4.9	Menunjukkan pembuatan hidangan dari unggas
3.10	Menganalisis hidangan dari ikan dan <i>seafood</i>	4.10	Menunjukkan pembuatan hidangan dari ikan dan <i>seafood</i>
3.11	Menganalisis <i>fusion food</i>	4.11	Menampilkan metode dan penyajian pembuatan <i>fusion food</i>
3.12	Menerapkan urutan kerja dalam pengolahan makanan Indonesia	4.12	Melakukan urutan kerja dalam pengolahan makanan Indonesia
3.13	Menganalisis salad Indonesia	4.13	Menunjukkan pembuatan Salad Indonesia
3.14	Menganalisis sup dan soto Indonesia	4.14	Menunjukkan pembuatan sup dan soto Indonesia
3.15	Menganalisis hidangan sayur dan nabati Indonesia	4.15	Menunjukkan pembuatan hidangan ari sayur dan nabati Indonesia
3.16	Menganalisis hidangan nasi dan mie	4.16	Menunjukkan pembuatan hidangan dari nasi dan mie
3.17	Menganalisis hidangan sepinggan	4.17	Menunjukkan pembuatan hidangan sepinggan

3.18	Menganalisis makanan Indonesia berbahan dasar telur	4.18	Menunjukkan pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar telur
3.19	Menganalisis makanan Indonesia berbahan dasar unggas	4.19	Menunjukkan pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar unggas
3.20	Menganalisis makanan Indonesia berbahan dasar daging	4.20	Menunjukkan pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar daging
3.21	Menganalisis makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan <i>seafood</i>	4.21	Menunjukkan pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan <i>seafood</i>
3.22	Menganalisis makanan Indonesia jenis sate dan hidangan panggang	4.22	Menunjukkan pembuatan makanan Indonesia jenis sate dan hidangan panggang
3.23	Mengevaluasi hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat	4.23	Memodifikasi pembuatan makanan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat
3.24	Mengevaluasi hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan	4.24	Memodifikasi pembuatan makanan kesempatan khusus untuk acara perkawinan
3.25	Mengevaluasi aneka bubur Indonesia	4.25	Memodifikasi pembuatan aneka bubur Indonesia
3.26	Menerapkan dasar food gastronomy	4.26	Melakukan dasar pembuatan makanan dengan gastronomy

LAMPIRAN 2

Silabus Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
SMK Sahid Surakarta

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Alokasi Waktu (JP)	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Sumber Belajar
1	2	3	4	5	6	7
3.23 Mengevaluasi hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan	3.23.1 Menjelaskan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan 3.23.2 Menentukan alat yang digunakan pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan 3.23.3 Menghitung bahan yang digunakan untuk pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan 3.23.4 Menentukan prosedur pembuatan hidangan kesempatan	Hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan	32	<ul style="list-style-type: none"> Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan Mengumpulkan data tentang hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan Mempraktikkan pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan Mengevaluasi hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan Mengolah data tentang hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan Mengomunikasikan tentang hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan 	Pengetahuan: <ul style="list-style-type: none"> • Tes Tertulis • Penugasan Keterampilan: <ul style="list-style-type: none"> • Penilaian Unjuk Kerja • Penilaian produk 	1. Buku tentang hidangan makanan khusus untuk perkawinan Indonesia 2. Foto-foto hasil praktik hidangan makanan khusus untuk perkawinan Indonesia 3. Internet

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Alokasi Waktu (JP)	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Sumber Belajar
						1 2 3 4 5 6 7
4.23 Memodifikasi pembuatan makanan kesempatan khusus untuk acara perkawinan	3.23.5 khusus untuk acara perkawinan 3.23.6 Menentukan kriteria hasil hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan 4.23.1 Mengkritisi pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan 4.23.2 Menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan Menyiapkan bahan yang dibutuhkan					

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Alokasi Waktu (JP)	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Sumber Belajar
1	2	3	4	5	6	7
	4.23.3 untuk pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan Membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan sesuai dengan prosedur, kriteria hasil, keselamatan kerja, hygiene makanan 4.23.4 Menyajikan hidangan kesempatan khusus untuk perkawinan sesuai dengan standar porsi, teknik dan suhu penyajian, hygiene makanan.					

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Alokasi Waktu (JP)	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Sumber Belajar
1	2	3	4	5	6	7
	prosedur, kriteria hasil, keselamatan kerja, hygiene makanan					

Surakarta, Juni 2019



Guru Mapel

Sri Purnaningsih, S.Pd

Penentuan Materi Pembelajaran

KD 3.4. Mengevaluasi hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan

Kompetensi Dasar		Indikator Pencapaian Kompetensi		Tujuan Pembelajaran	Materi Pembelajaran
3.24	Mengevaluasi hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan	3.24.1	Menjelaskan macam-macam hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan	Siswa dapat menjelaskan macam-macam hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan	Macam-macam hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan
		3.24.2	Menentukan alat yang digunakan pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan	Siswa dapat menentukan alat yang digunakan dalam pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan	Alat pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan
		3.24.3	Memerinci bahan yang	Siswa dapat memerinci	Bahan yang digunakan

			digunakan untuk pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan	bahan yang digunakan untuk pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan	untuk pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan
		3.24.4	Menguraikan prosedur pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan	Siswa dapat menguraikan prosedur pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan	Prosedur pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan
		3.24.5	Menyimpulkan kriteria hasil hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan	Siswa dapat menyimpulkan kriteria hasil hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan	Kriteria hasil hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan

				acara perkawinan	
4.24	Memodifikasi pembuatan makanan kesempatan khusus untuk acara perkawinan	4.24.1	Mempersiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan	Siswa dapat menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan	Alat-alat yang dibutuhkan untuk pembuatan hidangan kesempatan khusus acara perkawinan
		4.24.2	Mempersiapkan bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan	Siswa dapat menyiapkan bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan	Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan
		4.24.3	Membuat hidangan	Siswa dapat membuat	Prosedur pembuatan

			kesempatan khusus untuk acara perkawinan sesuai dengan prosedur, kriteria hasil, keselamatan kerja, hygiene makanan	hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan sesuai dengan prosedur, kriteria hasil, keselamatan kerja, hygiene makanan	hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan
		4.24.4	Menyajikan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan sesuai dengan standar porsi dan teknik	Siswa dapat menyajikan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan sesuai dengan standar porsi dan teknik	Penyajian hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan sesuai dengan standar porsi dan teknik

LAMPIRAN 3

**Materi Hidangan Kesempatan Khusus Acara Perkawinan Adat
Jawa Upacara Pasang Tarub**

MATERI PEMBELAJARAN
PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA

A. KOMPETENSI DASAR

- 3.24.** Mengevaluasi hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan
4.24. Memodifikasi pembuatan makanan kesempatan khusus untuk acara perkawinan

B. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI

- 3.24.1.** Menjelaskan macam-macam hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan
3.24.2. Menentukan alat yang digunakan pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan
3.24.3. Memerinci bahan yang digunakan untuk pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan
3.24.4. Menguraikan prosedur pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan
3.24.5. Menyimpulkan kriteria hasil hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan
4.24.1. Mempersiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan
4.24.2. Mempersiapkan bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan
4.24.3. Membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan sesuai dengan prosedur, kriteria hasil, keselamatan kerja, hygiene makanan
4.24.4. Menyajikan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan sesuai dengan standar porsi, teknik dan suhu penyajian, hygiene makanan

C. TUJUAN

- 3.24.1.** Siswa dapat menjelaskan macam-macam hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan
3.24.2. Siswa dapat menentukan alat yang digunakan dalam pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan
3.24.3. Siswa dapat memerinci bahan yang digunakan untuk pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan
3.24.4. Siswa dapat menguraikan prosedur pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan
3.24.5. Siswa dapat menyimpulkan kriteria hasil hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan
4.24.1. Siswa dapat menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan
4.24.2. Siswa dapat menyiapkan bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan
4.24.3. Siswa dapat membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan sesuai dengan prosedur, kriteria hasil, keselamatan kerja, hygiene makanan
4.24.4. Siswa dapat menyajikan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan sesuai dengan standar porsi, teknik dan suhu penyajian, hygiene makanan

D. MATERI

Hidangan Keseempatan Khusus pada Upacara Pasang Tarub untuk Upacara Perkawinan Adat Surakarta

1. Macam-macam hidangan keseempatan khusus pada upacara pasang tarub untuk acara perkawinan adat Jawa

Dalam perkawinan adat Jawa terdapat beberapa tahapan yang harus dilalui. Tahapan perkawinan adat Jawa yaitu selamatan, pasang tarub, adang pisanan, langkahan, siraman, midodareni, turunnya kembar mayang, catur wedha, bubak kawah, panggih, timplak punjen, dan kirab pengantin. Tahapan tersebut merupakan hal yang sakral dan agung, selain itu tahapan tersebut mempunyai arti dan nilai kehidupan yang dapat diterapkan pada hubungan keluarga.

Salah satu tahapan perkawinan adat Jawa yaitu tahapan upacara pasang tarub. Pasang tarub terdiri dari 2 kata yaitu pasang dan tarub. Pasang berarti pemasangan atau pendirian, sedangkan tarub yaitu bangunan sederhana guna menjamu tamu. Jadi pasang tarub yaitu pemasangan atau pendirian bangunan sederhana guna menjamu tamu. Tarub biasa digunakan untuk menampung tamu undangan karena pihak yang mempunyai hajat tidak mempunyai ruangan yang cukup untuk menampung para tamu sehingga dibutuhkan bangunan sementara. Sebelum pemasangan tarub, pihak yang mempunyai hajat perkawinan mempersiapkan tumpeng dan berbagai hidangan lain untuk selanjutnya dimakan bersama-sama.

Setiap tahapan perkawinan adat Jawa perlu disiapkan berbagai macam perlengkapan dan peralatan seperti perlengkapan prosesi, busana dan tata rias, dan hidangan. Hidangan yang disajikan merupakan hidangan yang khusus disajikan pada saat prosesi perkawinan. Hidangan tersebut memiliki nilai dan merupakan wujud doa untuk kelancaran prosesi perkawinan dan kelancaran pengantin dalam mengarungi kehidupan berkeluarga.

Berikut adalah hidangan yang disajikan dalam upacara pasang tarub prosesi perkawinan adat Jawa :

No.	Tahap Prosesi	Nama Hidangan
1.	Pasang tarub	<ul style="list-style-type: none">➤ Tumpeng gundhul (polos)➤ Tumpeng megana<ul style="list-style-type: none">- Nasi tumpeng- Gudangan- Sambal gudangan- Telur rebus- Ayam goreng- Tempe goreng- Oseng kacang panjang- Kerupuk atau rempeyek- Tempe bacem- Tahu bacem➤ Tumpeng robyong

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nasi punar (nasi kuning) <ul style="list-style-type: none"> - sambal goreng rempelo ati - telur dadar diiris tipis-tipis - perkedel - ayam goreng - tempe kering - abon - bawang goreng - kedelai hitam - lalapan (mentimun dan daun kemangi) ➤ Nasi kebuli <ul style="list-style-type: none"> - Nasi gurih - Telur ceplok - Abon - Ayam goreng - Sambel goreng - Krupuk udang - Lalapan (mentimun dan daun kemangi) ➤ Nasi liwet dan srundeng ➤ Nasi golong <ul style="list-style-type: none"> - Nasi golong - Lalapan (mentimun dan daun kemangi) - Sayur padhamara - Sayur menir - Ayam bakar - Telur dadar ➤ Ayam panggang ➤ Bubur merah putih ➤ Bubur baro-baro ➤ Kolak kencana ➤ Ketan kolak ➤ Jajan pasar <ul style="list-style-type: none"> - Kue yang dibeli dipasar (wajik ketan, ketan salak, jadah, jenang, tape, dll) - Buah bergelantungan (mangga, jambu, dll) - Buah tanaman menjalar (semangka, ketimun, blewah, dll)
--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - Buah tanaman tertanam (uwi, ganyong, garut, gembili, dll)
--	--	---

Selain hidangan diatas, minuman yang dihidangkan pada acara perkawinan adat Jawa juga khas yaitu seperti dawet cendol hijau dan rujak degan. Minuman tersebut dihidangkan pada saat upacara dodol dawet pada rangkaian upacara siraman dan upacara bubak kawah pada rangkaian upacara panggih.

2. Alat pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk upacara pasang tarub acara perkawinan adat Jawa

Menurut (Handayani, 2011) alat pengolahan yang biasa digunakan dalam pengolahan makanan Indonesia tidak jauh dengan daerah lainnya. Hanya biasanya masih digunakan alat-alat tradisional yang diperlukan untuk membuat hidangan tertentu. Peralatan tersebut terdiri dari alat perapian, alat pemasakan, alat pengadukan, dan alat penyajian. Alat tradisional yang digunakan contohnya kendil yang bisa dipakai untuk membuat hidangan gudeg, kuali yang biasa dipakai untuk membuat soto, serta cobek dan muntu yang dipakai untuk membuat sambal. (Handayani, 2011:11)

Sesuai pernyataan diatas maka dalam pengolahan hidangan dalam kesempatan khusus untuk acara perkawinan adat Jawa dapat dibagi menjadi 4 (empat) pembagian peralatan yang harus disiapkan, yaitu sebagai berikut :

a) Alat perapian

Alat perapian dalam mengolah hidangan perkawinan dapat berupa alat perapian modern seperti kompor gas dan alat perapian tradisional seperti tungku api yang membutuhkan bahan bakar kayu bakar.



Gambar 1 Kompor gas
Sumber : www.silontong.com



Gambar 2 Tungku api
Sumber : www.silontong.com

b) Alat pemasakan

Dalam pengolahan hidangan kesempatan khusus acara perkawinan di Jawa terdapat alat-alat tradisional yang diperlukan untuk pemasakan hidangan tertentu. Alat-alat tersebut yaitu sebagai berikut :

No	Gambar Alat	Nama Alat	Fungsi
1.	 Sumber : www.kaskus.co.id	Kuali	Digunakan dalam proses perebusan ingkung ayam dan opor ayam jantan
2.	 Sumber : www.blibli.com	Wajan	Digunakan untuk menumis dan menggoreng hidangan seperti sambal goreng ati, tempe kering, perkedel, dll. Selain itu wajan yang besar digunakan untuk mengaruh nasi uduk, membuat jadah, wajik, ketan salak, dll.
3.	 Sumber : www.bukalapak.com	Soblok risopan	Digunakan untuk menanak atau mengukus nasi kuning dan nasi uduk

4.	 Sumber : www.tokopedia.com	Teflon	Digunakan untuk membuat telur dadar yang kemudian diiris tipis-tipis
5.	 Sumber : www.bukalapak.com	Alat pembakar (Grill)	Digunakan untuk membakar ayam panggang
6.	 Sumber : www.iprice.co.id	Panci	Digunakan untuk membuat bubur merah-putih dan bubur baro-baro
7.	 www.bukalapak.com	Cetakan cendol	Digunakan untuk membuat cendol hijau sehingga bentuk yang dihasilkan sesuai
8.	 Sumber : www.bukalapak.com	Parut	Sebagai alat bantu memarut kelapa untuk menghasilkan santan sebagai bahan pembuatan nasi uduk, nasi kuning, kue, dan minuman

9.		Saringan santan	Sebagai pemisah antara parutan kelapa dan santan
10.	 www.munTHu.com	Cobek dan muntu	Alat ini digunakan sebagai penghalus bumbu untuk berbagai masakan seperti bumbu untuk hidangan sambal goreng ati
11.		Lumpang dan alu	Digunakan sebagai alat penghalus kue atau jajanan pasar seperti jadah.
12.	 Sumber : www.tdahelgranolvidado.blogspot.com	Dandang bambu	Digunakan untuk mengukus beras atau beras ketan sebelum ditanak

c) Alat pengaduk

Alat pengaduk yang digunakan dalam pengolahan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan yaitu sendok kayu, sutil, dan spatula

d) Alat penyajian

Menurut (Handayani, 2011) teknik penyajian makanan yang digunakan dalam makanan Indonesia masih sederhana. Biasanya makanan hanya diletakkan dalam piring porselin atau tanah liat/lidi yang dialasi daun atau kertas hias.

Berikut adalah alat penyajian hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan adat Jawa:

No	Gambar Alat	Nama Alat	Fungsi
1.	 Sumber : www.tokopedia.com	Tampah bambu	Digunakan untuk alat penyajian tumpeng
2.	 Sumber : www.m.blanja.com	Piring bambu	Digunakan sebagai alas makan pengganti piring keramik
3.	 Sumber : www.food.detik.com	Pincuk daun pisang	Digunakan sebagai alas atau wadah makanan seperti jenang dan kue-kue lain. Daun pisang juga digunakan sebagai alas dan garnish dalam pembuatan tumpeng
4.	 Sumber : www.id.aliexpress.com	Gelas tanah liat	Digunakan sebagai alat penyajian minuman yaitu dawet cendol hijau dan rujak degan

5.	 www.bukalapak.com	Piring tanah liat	Sebagai tempat penyajian nasi dan lain sebagainya
6.	 Sumber : www.pinterest.com	Kuali	Digunakan dalam penyajian kuah atau minuman yang bersantan. Kuali yang digunakan memiliki ukuran yang lebih kecil dari kuali dalam pembuatan ingkung

Dalam perkembangannya makanan Indonesia dapat disajikan dengan menggunakan berbagai alat hidang seperti *hot plate* (Handayani, 2011). Begitu juga dengan penyajian hidangan khusus untuk acara perkawinan adat Surakarta yang saat ini banyak menggunakan alat yang lebih modern dan alat biasa digunakan untuk makanan continental seperti piring keramik dengan berbagai bentuk dan alat hidang yang menggunakan pemanas.

3. Bahan pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk upacara pasang tarub acara perkawinan adat Surakarta

Masakan Indonesia mempunyai aneka macam susunan yang strukturnya terdiri atas makanan pokok, lauk pauk, sayur, sambal goreng, sambal, sedap-sedapan, dan minuman. Dalam pengolahan macam-macam susunan hidangan tersebut dibutuhkan bahan pembuatan sehingga dapat tercipta hidangan yang sesuai. Begitu pula dalam pengolahan hidangan kesempatan khusus untuk upacara pasang tarub acara perkawinan adat Jawa yang menggunakan beberapa bahan yang terdiri dari bahan cair, bumbu, bahan nabati dan bahan hewani. Berikut adalah penggolongan jenis masakan berdasarkan penggunaan bumbu dan rempah serta bahan-bahan digunakan :

No.	Nama Hidangan	Bahan yang Digunakan			
		Cair	Bumbu	Bahan Nabati	Bahan Hewani
1.	Tumpeng gundhul	Air	-	Beras	-
2.	Nasi Tumpeng				
	Nasi tumpeng	Air	-	Beras	-
	Gudangan	Air	-	Kacang panjang,	-

			kangkung, kecambah, wortel, kubis, bayam, daun melinjo	
	Sambal gudangan	-	Cabai rawit, Cabai merah, Daun bawang, Kencur, Garam , Gula merah	Kelapa parut
	Telur rebus	Air	Garam	-
	Ayam goreng	Air, minyak goreng	Bawang putih, ketumbar, garam	Telur ayam kampong
	Tahu dan tempe bacem	Air dibiarkan sampai mengering	Bawang merah, bawang putih, ketumbar, gula kelapa, asam jawa, garam, air, daun salam , lengkuas, minyak goreng	Daging telur ayam kampong/ras
3.	Nasi punar (nasi kuning)			
	Nasi kuning	Santan dan air	Kunyit bubuk, Air perasan kunyit, Daun pandan, Serai, Daun salam, Garam	Beras
	Sambal goreng rempelo ati	Santan encer	Daun salam, lengkuas,serai, daun jeruk, cabai merah, royco rasa sapi, gula merah sisir, minyak untuk menumis	Kentang
	Telur dadar iris tipis	-	Garam	-
	Perkedel	-	Bawang putih, bawang merah, garam, seledri (cincang kasar), kuning telur, merica bubuk, penyedap masakan, minyak goreng untuk	Kentang

			menggoreng		
	Ayam goreng	Air, minyak goreng	Bawang putih, ketumbar, garam	-	Daging telur ayam kampong/ras
	Tempe kering	Sedikit air	Cabai merah besar, bawang merah, bawang putih, gula merah, daun salam, lengkuas, garam, asam jawa	Tempe	Udang basah
	Abon	Air untuk memasak daging	Ketumbar, gula merah, garam, bawang putih, haluskan, jahe, minyak goreng	-	Daging ayam atau sapi
4.	Nasi kebuli				
	Nasi gurih	Santan kental	Santan kental, daun salam, merica, pala, cengkeh, kayu manis, kapulaga, garam, minyak goreng	Beras	-
	Telur ceplok	-	Garam dan minyak goreng	-	Telur
	Abon	Air untuk memasak daging	Ketumbar, gula merah, garam, bawang putih, haluskan, jahe, minyak goreng	-	Daging ayam atau sapi
	Ayam goreng	Air, minyak goreng	Bawang putih, ketumbar, garam	-	Daging telur ayam kampong/ras
5.	Nasi liwet				
	Nasi liwet	Air	-	Beras	-
	Srundeng	-	Gula jawa, daun salam, asam, garam, minyak goreng	Kelapa dan kacang tanah	-
6.	Nasi golong				
	Nasi golong	Air	-	Beras	-
	Sayur padhamara	Santan kelapa	Kemiri, daun jeruk purut, cabai merah	Temu kunci, kangkung	Tetelan daging

			besar, bawang putih, ketumbar, lengkuas, terasi, garam, gula merah		
	Sayur menir	Air	Bawang merah, daun salam, menir, garam, gula merah	Daun kelor, kelapa muda parut	-
7.	Ayam panggang	Santan dibiarkan sampai mengental sebagai pemasak ayam sebelum dibakar	Bawang merah, bawang putih, kemiri, kencur, jahe, kunyit, lengkuas, gula kelapa, asam jawa, ketumbar, merica utuh, jintan, garam, serai, daun jeruk purut, daun salam	-	Ayam
8.	Bubur merah putih	Air dan sedikit santan	Daun pandan, gula merah, kelapa agak muda, garam	Beras	-
9.	Bubur baro-baro	Air	Gula pasir, air kapur sirih, garam, gula jawa, tepung kanji	Bekatul	-
10.	Wajik ketan	Air dan santan kental	Gula merah, gula pasir, garam, daun pandan	Beras ketan putih	-
11.	Ketan salak	Santan dan air	Gula pasir, garam, daun pandan	Beras ketan putih dan buah nangka	-
12.	Jadah	Air dibiarkan meresap	Kelapa parut dan garam	Beras ketan	-
13.	Kolak kencana	Santan kental	Gula merah, cengkeh, kayu manis, garam, vanilli	Pisang mas	-
14.	Ketan kolak				
	Ketan	Santan	Daun salam, garam	Beras ketan putih	-
	Kolak	Santan kental	Gula merah, cengkeh, kayu manis, garam, vanilli,	Pisang kapok/raja, ubi jalar, kolang kaling	-
	Apem	Air	Ragi tape, gula pasir, minyak goreng	Tepung beras dan pisang ambon	-

4. Prosedur pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk upacara pasang tarub acara perkawinan adat Jawa

Pada upacara adat perkawinan adat Jawa terdapat berbagai hidangan yang disajikan dalam upacara tersebut. Berikut adalah prosedur pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acar perkawinan adat Jawa

1. Masakan

➤ Tumpeng gundhul (polos)

1.	Tumpeng gundul (polos)  Sumber https://riaskuntik.wordpress.com		Tumpeng gundul melambangkan permohonan kepada Tuhan Yang Maha Kuasa agar orang yang sedang mengadakan selamatan diluluskan permohonannya dan dijauhkan dari segala godaan
	Bahan: Beras	1 kg	Prosedur : 1. Beras dimasak hingga matang dan menjadi nasi 2. Buat kerucut dari daun pisang atau kertas minyak dengan tinggi \pm 20-30 cm dan diameter \pm 10-20 cm. bisa juga menggunakan kukusan dari anyaman bambu. Masukkan nasi dalam cetakan dan padatkan agar tidak mudah pecah. Lepaskan nasi dari kerucutnya.

➤ Tumpeng megana

1.	Tumpeng Megana  Sumber : www.derantng.wordpress.com		Tumpeng ini diadakan sebagai perwujudan makna bahwa manusia awalnya secara fisik tidak ada di dunia. Namun, roh suciyah sudah ada dan berada di sisi Sang Ilahi. Munculnya manusia ke dunia sebagai tanda ada kehidupan yang nyata. Selain itu tumpeng ini dimaksudkan agar orang yang mengadakan selamatan diberi limpahan rejeki secara terus menerus dan senantiasa diberi keselamatan.
	Nasi Tumpeng Bahan : • Beras	2 kg	Prosedur : 1. Beras dimasak hingga matang dan menjadi nasi 2. Buat kerucut dari daun pisang atau kertas minyak dengan tinggi 20-30 cm dan diameter 10-20 cm, atau menggunakan kukusan

		dari anyaman bamboo.
Gudangan	1 ikat 1 ikat 200 gr 250 gr 250 gr 1 ikat 250 gr	Prosedur : 1. Semua sayuran dibersihkan dan dipotong-potong sesuai selera, kecuali kecambah dan kacang panjang 2. Semua bahan dimasak hingga matang. Bisa juga dilakukan dengan cara dikukus dalam dandang secara bersamaan. 3. Setelah mataang tiriskan dan dinginkan
Bahan :		
<ul style="list-style-type: none"> • Kacang panjang • Kangkung • Kecambah • Wortel • Kubis • Bayam • Daun melinjo 	1 butri 5 buah 5 buah 1 tangkai 1 kerat, panjang 2 cm Secukupnya secukupnya	
Sambal gudangan	$\frac{1}{2}$ kg Secukupnya	Prosedur : 1. Haluskan semua bumbu, lalu campurkan dengan parutan kelapa hingga rata 2. Masukkan dalam daun atau plastik lalu ditanak hingga matang. 3. Angkat setelah matang dan sajikan
Bahan :		
<ul style="list-style-type: none"> • Kelapa ukuran sedang, parut • Cabai rawit • Cabai merah • Daun bawang • Kencur • Garam • Gula merah 		
Telur	10 bungkus 3 siung Secukupnya Secukupnya	Prosedur : 1. Telur dimasak hingga air mendidih 2. Campurkan sedikit garam kedalamnya dan tunggu hingga matang 3. Angkat dari kompor dan didinginkan 4. Kupas kulit telur dan cuci sampai bersih
Bahan :		
<ul style="list-style-type: none"> • Telur ayam kampong 		

<ul style="list-style-type: none"> • Garam <p>Tempe goreng</p> <p>Bahan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tempe kedelai • Bawang putih • Garam • Minyak goreng <p>Bahan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tempe, iris setebal 1,5 cm • Tahu putih, iris 6x6x1,5 cm • Bawang merah • Bawang putih • Ketumbar • Gula kelapa • Asam jawa • Garam • Air • Daun salam • Lengkuas • Minyak goreng 	<p>400 gr 400 gr 8 butir 6 siung 1 sdt 100 gr 1 sdt 2 sdt 750 ml 3 lembar 3 cm 300 ml</p>	<p>Prosedur :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Haluskan bawang putih dan garam 2. Tambahkan sedikit air matang. Masukkan tempe ke dalamnya 3. Panaskan minyak goreng dalam wajan 4. Goreng tempe hingga matang 5. Angkat dan tiriskan <p>Prosedur :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bawang merah, bawang putih, ketumbar, gula jawa, asam jawa, dan garam diulek sampai halus 2. Tahu dan tempe ditata dalam panci. Lalu air, daun salam, lengkuas, dan semua bumbu halus dimasukkan ke dalam panci. Direbus sampai air mengering 3. Minyak goreng dipanaskan, tahu dan tempe digoreng sebentar sampai agak kecoklatan, ditiriskan, dan disajikan
--	---	--

➤ Nasi punar (nasi kuning)

3.	Nasi punar (nasi kuning)	Nasi punar menggambarkan bersatunya dua hati perempuan dan laki-laki dalam ikatan perkawinan. Diharapkan keduanya dapat seiring, sejalan, dan harmonis dalam membangun rumah tangga serta
----	--------------------------	---

	 <p>Sumber : http://alienseleraindonasikhas.blogspot.com</p> <p>Sumber resep : www.sajiansedap.grid.id</p>		ketika terjun dimasyarakat.
	<p>Bahan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beras • Air • Kunyit bubuk • Air perasan kunyit • Santan • Daun pandan • Serai • Daun salam • Garam 	500 gr 100 ml 1 sdt 100 ml (dari 100 gr kunyit parut) 800 ml (dari 1 butir kelapa) 2 lembar 2 batang 2 lembar ½ sdm	<p>Prosedur :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rendam beras dalam campuran air, kunyit bubuk, dan air kunyit selama 30 menit sampai meresap. Tiriskan 2. Rebus santan, daun pandan, serai, daun salam, dan garam sambil diaduk sampai mendidih. Matikan api 3. Masukkan beras.aduk sampai santan terserap. 4. Kukus diatas api sedang 30 menit sampai matang. angkat

- sambal goreng rempelo ati

4.	<p>Sambal goreng ati</p>  <p>Sumber : https://selerasa.com</p> <p>Sumber resep : www.royco.co.id</p>		<p>Sambal goreng hati adalah salah satu lauk yang tidak pernah ketinggalan dalam penyajian nasi tumpeng. Simbol ini bermakna agar kedua mempelai yang datang dari watak dan pribadi yang berbeda dapat bersatu dalam keharmonisan rumah tangga.</p>
	<p>Waktu : 40 menit</p> <p>Penyajian : 4 orang</p> <p>Bahan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hati sapi potong dadu 3 cm sangrai • Kentang kupas potong dadu 2 cm goreng • Daun salam 	400 gr 200 gr 2 lembar 3 cm	<p>Prosedur :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Panaskan miyakk, tumis bumbu halus, daun salam, lengkuas, serai, daun jeruk, dan cabai hingga matang dan harum 2. Masukkan hati spai, dan kentang, aduk rata. Tambahkan santan, royco, dan gula merah, aduk rata

	<ul style="list-style-type: none"> • Lengkuas memarkan • Serai memarkan simpulkan • Daun jeruk • Cabai merah buang • Santan encer • Royco rasa sapi • Gula merah sisir • Minyak untuk menumis 	1 batang 3 lembar 5 buah 750 ml 1 bungkus 2 dt 5 sdm	3. Masak hingga matang dan bumbu meresap 4. Sajikan
--	---	--	--

- telur dadar diiris tipis-tipis

5.	<p>Irisan Telur Dadar</p>  <p>Sumber : www.maudikitchen.blogspot.com</p>		
	<p>Bahan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Telur • Garam • Minyak goreng 	2 butir Secukupnya Secukunya	<p>Prosedur :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pecahkan kedua telur dalam mangkuk, masukkan sedikit garam, lalu kocok hingga rata 2. Panaskan minyak goreng. Masukkan telur dan ratakan. Bolak-balik sampai matang. Angkat, kemudian dinginkan 3. Iris tipis sesuai selera. Siap dihidangkan.

- Perkedel

6.	<p>Perkedel</p>  <p>Sumber : www.tiaraanisa.blogspot.com</p> <p>Sumber resep : www.fimela.com</p>		<p>Perkedel Kentang yang dibuat dari umbi berupa kentang, mewakili unsur yang berasal dari dalam tanah dan ini merupakan simbol bahwa manusia dalam kehidupannya tidak terlepas dari unsur di bawah tanah dan unsur di atas tanah. Unsur di bawah tanah bisa berupa umbi-umbian dan unsur di atas tanah bisa berupa sayuran, sumber karbohidrat, dan sumber protein hewani.</p>
	<p>Bahan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kentang 	300 gr 4 siung 2 siung	<p>Prosedur :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rebus kentang hingga matang. Jika kentang sudah matang,

	<ul style="list-style-type: none"> • Bawang putih • Bawang merah • Garam • Seledri (cincang kasar) • Kuning telur • Merica bubuk • Penyedap masakan • Minyak goreng 	1 sdt 3 batang 2 butir ½ sdt Secukupnya secukupnya	<p>haluskan dengan cara dipenyet-penyet pakai sendok atau garpu.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Campur kentang yang telah dihaluskan dengan daun seledri, aduk rata. 3. Haluskan bawang merah, bawang putih, garam dan lada bubuk serta penyedap. 4. Masukkan bumbu ke adonan kentang, aduk rata, koreksi rasa. 5. Cetak kentang berbentuk bulat pipih. 6. Balur perkedel kentang dengan kuning telur yang sudah dikocok, kemudian goreng dalam minyak panas hingga berwarna kecokelatan. 7. Angkat perkedel yang telah matang, tiriskan dan sajikan.
--	---	---	--

- ayam goreng

7.	<p>Ayam Goreng</p>  <p>Sumber : www.mondoggiesmusic.com</p>		<p>Ayam goreng menjadi hidangan yang banyak digunakan dalam prosesi perkawinan adat Jawa yaitu pada acara pasang tarub, siraman, dan lain-lain. Ayam goreng juga menjadi hidangan pelengkap bagi tumpeng dan berbagai hidangan nasi.</p>
	<p>Bahan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Daging ayam kampong/ras • Minyak goreng • Bawang putih • Ketumbar • Garam 	1 kg ½ liter 5 siung Secukupnya Secukupnya	<p>Prosedur :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cuci bersih daging ayam dan masak dalam panci hingga mendidih. Sambil menunggu ayam matang, lumatkan garam, bawang, dan ketumbar. Kemudian masukkan ke dalamnya. Tunggu hingga lunak. 2. Panaskan minyak goreng dalam wajan, masukkan beberapa potong daging ayam ke dalamnya. Masak sampai matang. Angkat dari wajan dan tiriskan hingga daging mongering. Ulangi beberapa

			kali hingga daging ayam habis.
--	--	--	--------------------------------

- Tempe kering

8.	<p>Tempe kering</p>  <p>Sumber : www.youtube.com</p> <p>Sumber resep : 1001 resep masakan lengkap dengan aneka ragam kue serta minuman segar</p>		<p>Tempe kering dibuat dengan cara mengiris terlebih dahulu tempe sebesar 1 cm x 3 cm kemudian digoreng sampai kering. Setelah itu menyiapkan bumbu yaitu bawang merah, bawang putih, cabai merah, jahe, asam jawa, daun salam, dan gula jawa. Semua bumbu diiris kemudian ditumis, tambah sedikit air dan masukkan tempe yang sudah digoreng. Masak sampai matang.</p>
	<p>Bahan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cabai merah besar • Bawang merah • Bawang putih • Udang basah • Gula merah • Daun salam • Lengkuas • Tempe • Garam • Asam jawa 	5 buah 5 buah 3 siung ½ kg ½ ons 2 lembar ½ jari 1 lonjor Secukupnya Secukupnya	<p>Prosedur :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tempe dipotong kecil-kecil panjang, kemudian digoreng sampai kering 2. Udang dibersihkan dicuci, digoreng tanpa kepala 3. Bawang merah, bawang putih, cabai merah dirajang halus, kemudian ditumis sampai baunya harum, masukkan salam, laos, garam, gula merah, yang telah disisir dahulu 4. Tambahkan air sedikit, masukkan temped an udangnya 5. Aduk-aduk setelah kering benar baru diangkat

- Abon

9.	<p>Abon</p>  <p>www.id.wikipedia.org</p>		
	<p>Bahan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Daging ayam atau sapi • Ketumbar, gula merah, garam, 	½ kg Secukupnya	<p>Prosedur :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cuci bersih daging ayam atau sapi, lalu masukkan dalam panci

	<p>bawang putih, haluskan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jahe, memarkan • Minyak goreng 	Secukupnya	<p>atau kuali. Beri air secukupnya, lalu masak hingga mendidih</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Masukkan bumbu halus dan jahe. Lalu masak daging sampai lunak dan air habis 3. Setelah kering, angkat daging, memarkan dan cincang/suwir-suwir 4. Panaskan minyak goreng, dan goreng suwiran daging. Aduk-aduk sampai kering. Setelah menguning angkat dan tiriskan. Cara lain yang lebih efektif, dapat membeli diwarung-warung atau swalayan
--	---	------------	--

➤ Nasi kebuli

10.	<p>Nasi Kebuli</p>  <p>Sumber : www.niddle.id</p>		<p>Nasi kebuli menggambarkan perjalanan hidup suami istri yang diharapkan selalu dalam keadaan selamat, mendapat berkah dari tuhan, dan segala permintaan dan harapannya terkabulkan oleh Tuhan.</p>
	<p>Nasi gurih</p> <p>Bahan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beras • Santan kental • Daun salam • Merica • Pala • Cengkeh • Kayu manis • Kapulaga • Garam • Minyak goreng 	<p>$\frac{1}{2}$ kg</p> <p>600 cc</p> <p>2 lembar</p> <p>Secukupnya</p> <p>Secukupnya</p> <p>Secukupnya</p> <p>Secukupnya</p> <p>Secukupnya</p> <p>Secukupnya</p> <p>Secukupnya</p>	<p>Prosedur :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cuci bersih beras, lalu tanak hingga setengah matang 2. Masak santan, beri garam secukupnya, aduk hingga mendidih lalu angkat 3. Masukkan nasi setengah matang dan diamkan sebentar hingga air santan meresap ke nasi. Setelah itu tanak kembali hingga matang 4. Panaskan minyak goreng, lalu goreng merica, pala, cengkeh, kayu manis, dan kapulaga hingga matang. 5. Campurkan bumbu halus dengan nasi gurih, lalu aduk hingga rata 6. Nasi kebuli siap dihidangkan

	<p>Telur ceplok</p> <p>Bahan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Telur • Garam • Minyak goreng <p>Krupuk udang</p> <p>Bahan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kerupuk udang • Minyak goreng 	<p>$\frac{1}{2}$ kg Secukupnya Secukupnya</p> <p>1 ons secukupnya</p>	<p>Prosedur :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Panaskan minyak goreng, ambil sebutir telur, pecah dan masukkan ke wajan 2. Taburkan sedikit garam. Bolak-balik hingga matang dan angkat. Ulangi berulang kali hingga telur habis <p>Prosedur :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Panaskan minyak goreng, lalu masukkan kerupuk udang 2. Bolak-balik hingga matang 3. Angkat dan tiriskan
--	--	--	--

➤ Nasi liwet dan srundeng

11.	<p>Nasi liwet dan srundeng</p>  <p>www.omyago.com</p>		<p>Nasi liwet menggambarkan tahapan manusia menginjak usia lanjut. Dalam usia lanjut, pada umumnya mereka sudah bisa lolos dari cobaan dan ujian hidup. apabila mereka sudah lolos dari ujian hidup, maka digambarkan dengan nasi putih, yang berarti jiwanya sudah bersih kembali</p>
	<p>Nasi liwet :</p> <p>Bahan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beras <p>Srundeng</p> <p>Bahan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kelapa • Kacang tanah • Gula jawa 	<p>$\frac{1}{2}$ kg</p> <p>1 buah 1 ons $\frac{1}{4}$ kg 2 lembar 3 buah Secukupnya</p>	<p>Prosedur :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cuci bersih beras. Tanak hingga matang <p>Prosedur :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Panaskan minyak goreng. Goreng kacang tanah hingga matang dan tiriskan

	<ul style="list-style-type: none"> • Daun salam • Asam • Garam • Minyak goreng 	Secukupnya	<ol style="list-style-type: none"> 2. Siapkan wajan tanpa minyak. Lalu masukkan gula jawa, daun salam, asam, dan sedikit garam. Aduk hingga gula merah lumat dan bercampur dengan bumbu lain 3. Masukkan sedikit demi sedikit kelapa parutan sambil terus diaduk hingga matang, $\frac{1}{2}$ jam. Masukkan kacang tanah hingga bercampur jadi satu. Goreng hingga benar-benar matang dan bercampur srundeng 4. Angkat dan siap disajikan
--	--	------------	---

➤ Nasi golong

12.	<p>Nasi golong</p>  <p>Sumber : www.indonesiakaya.com</p>		<p>Nasi golong menggambarkan dua insan yang mempunyai niat saling membantu dalam membangun mahligai rumah tangga. Begitu pula dalam kebutuhan lahir batin, mereka saling mengisi, saling memberi dan menerima.</p>
	<p>Nasi golong</p> <p>Bahan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beras <p>Sayur padhamara</p> <p>Bahan :</p>	<p>$\frac{1}{2}$ kg</p> <p>$\frac{1}{4}$ kg</p> <p>2 cm</p> <p>2 ikat</p> <p>3 biji</p> <p>$\frac{1}{2}$ liter</p> <p>3 lembar</p> <p>2 buah</p> <p>3 siung</p> <p>$\frac{1}{2}$ sdt</p> <p>Sekerat</p> <p>$\frac{1}{2}$ sdt</p>	<p>Prosedur :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cuci bersih beras lalu tanak hingga matang 2. Letakkan nasi secukupnya di atas plastik/daun pisang. Lalu buat bulatan sebesar kepalan tangan. Ulangi sekali lagi cara yang sama sehingga terbentuk dua nasi golong 3. Nasi golong telah jadi dan siap dihidangkan <p>Prosedur :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cuci bersih daging, iris kecil-kecil. Masak dengan santan hingga lunak 2. Petik kangkung, pilih daun dan batang yang masih muda. Cuci bersih dan masukkan dalam irisan daging 3. Haluskan cabai merah, ketumbar, terasi, garam, gula

	<ul style="list-style-type: none"> • Daging tetelan • Temu kunci • Kangkung • Kemiri • Santan kelapa • Daun jeruk purut • Cabai merah besar • Bawang putih • Ketumbar • Lengkuas • Terasi • Garam • Gula merah 	<p>Secukupnya Secukupnya</p> <p>1 ikat 1 buah 3 buah 2 lembar Secukupnya Secukupnya Secukupnya</p>	<p>merah, temu kunci, kemidiri, dan bawang putih</p> <p>4. Masukkan bumbu halus, lengkuas dan daun jeruk parut, dalam campuran daging, aduk hingga matang merata</p> <p>5. Angkat dan dinginkan. Siap disajikan</p> <p>Prosedur :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rebus menir dengan 3-4 gelas air. Jika tidak ada menir dapat diganti dengan irisan jagung muda. Tunggu hingga mendidih 2. Masukkan daun kelor muda yang sudah bersih. Dapat pula ditambahkan dengan daun bayam dan katu muda 3. Masukkan parutan kelapa, irisan bawang merah. Masak hingga matang 4. Angkat dan diinginkan
	<p>Sayur menir</p> <p>Bahan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Daun kelor muda • Kelapa muda, parut • Bawang merah • Daun salam • Menir dan temu kunci • Garam • Gula merah 		

➤ Ayam panggang

13.	Ayam Panggang	
-----	---------------	--

	 <p>Sumber : <a href="http://www.kreasi<sup>rasa</sup>.com">www.kreasi^{rasa}.com</p>		
	<p>Bahan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ayam, dibelah dari dada dan jangan sampai putus • Serai • Daun jeruk purut • Daun salam • Santan • Kelapa <p>Bumbu halus :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bawang merah • Bawang putih • Kemiri • Kencur • Jahe • Kunyit • Lengkuas • Gula kelapa • Asam jawa • Ketumbar • Merica utuh • Jintan • Garam 	1 ekor 1 batang 2 lembar 2 lembar 500 ml 1 butir 8 butir 2 siung 5 butir 1 cm 1 cm 1 cm 2 cm ½ sdm 1 sdt 1 sdt 1 sdt ½ sdt 1 sdt	<p>Prosedur :</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Bumbu halus ditumis, kemudian serai, daun jeruk, dan daun salam dimasukkan, lalu ditumis sampai harum 3. Ayam dimasukkan, diaduk, dan dimasak dengan api cukup besar hingga ayam berubah warna 4. Santan dituang dan dimasak hingga santan mendidih. Setelah mendidih api dikecilkan. Dipanaskan hingga kuah mengental, alu api matikan. 5. Ayam diangkat kemudian dipanggang dengan sisa bumbu dioleskan di atasnya sambil dibolak-balik hingga ayam masak. Ayam panggang siap disajikan.

➤ Bubur merah putih

14.	<p>Bubur merah putih</p>  <p>Sumber : https://riaskuntik.wordpress.com</p> <p>Sumber resep :</p>		<p>Bubur yang dibuat dari bubur yang dicampur dengan gula merah yang disebut dengan bubur merah dan bubur yang dibuat hanya menggunakan santan tanpa diberi gula merah disebut bubur putih. Bubur merah-putih dibagi menjadi tujuh takir yang diracik macam-macam dan kemudian diletakkan disekeliling tumpeng gundul.</p> <p>Bubur merah putih dimaksudkan sebagai penghormatan dan harapan seseorang yang ditujukan kepada orang tua atau leluhurnya agar senantiasa diberi doa restu dan mendapatkan keselamatan.</p>
-----	---	--	--

	www.instagram.com/@ratnaine		
	<p>Bahan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beras • Daun pandan • Air • Gula merah • Santan • Kelapa agak muda, parut • Garam 	250 gr 2 lembar 2 liter 250 gr 200 gr ½ butir Secukupnya	<p>Prosedur :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rebus beras dengan air 1 liter dan beri daun pandan 2. jika air sudah mulai menyusut tambahkan air sampai habis 3. masak sampai menjadi bubur 4. tambahkan santan, garam, dan kelapa parut 5. ambil ¼ bagian untuk bubur putih 6. sisanya beri gula merah aduk rata setelah gula larut angkat dan hidangkan 7. sajikan dipincuk daun pisang dengan tujuh macam bentuk

➤ Bubur baro-baro

15.	<p>Bubur baro-baro</p>  <p>Sumber: https://dwiandi.wordpress.com</p> <p>Sumber resep : www.cookped.com</p>		<p>Bubur baro-baro dibuat dari bekatul atau tepung kulit beras bagian dalam, diatasnya diberi potongan gula merah kecil-kecil. Bubur baro-baro dimaksudkan sebagai penghormatan kepada Kakang Kawah Adi Ari-ari (air ketuban dan tembuni yang keluar saat bayi dilahirkan)</p> <p>Bubur baro-baro disajikan agar orang yang sedang melakukan hajatan tidak diganggu.</p>
	<p>Bahan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dedak halus (Bekatul) • Gula pasir • Air • Air kapur sirih jika punya • Garam gula jawa buat hiasan iris2 • Tepung kanji dicairin 	150 gr 90 gr 500 ml 1 sdt ½ sdt 1 sdm	<p>Prosedur :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Masukan dedak (bekatul) kedalam panci masukan gula,garam,air kapur dan air putih dan cairan tepung kanji masak dengan api kecil diaduk2 terus sampai kental 2. Setelah kental matikan api taruh pada wadah lalu taburi dgn gula merah yg telah di iris.lalu biarkan sampai dingin

➤ Kolak kencana

16.	Kolak Kencana		<p>Kolak kencana menggambarkan seorang gadis ketika menjalani acara siraman dalam rangkaian upacara penikahan. Ketika gadis tersebut masih perawan saat melaksanakan pernikahan, maka pada waktu acara siraman, kecantikannya akan benar-benar kelihatan nyata dan terpancar dari wajahnya.</p>
-----	---------------	--	---

	 <p>Sumber : www.bakpiamutiarajogja.com</p>		
	<p>Bahan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pisang mas • Santan kental • Gula merah • Cengkeh • Kayu manis • Garam • vanilli 	Sesisir 400 cc Secukupnya Secukupnya Secukupnya Secukupnya Secukupnya	<p>Prosedur :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Potong sesisir pisang mas dari tangainya tetapi tidak dikupas 2. Masak santan dalam panci, sambil diaduk dan masukkan bumbu lainnya. Tunggu hingga semua bumbu campur, gula merah hancur dan mendidih 3. Masukkan pisang mas. Terus aduk hingga kuah kolak tingal sedikit 4. Angkat kolak dan tiriskan

➤ Jajan pasar

17.	<p>Ketan salak</p>  <p>Sumber : www.pasmata.com</p> <p>Sumber resep : www.pasmata.com</p>		<p>Ketan salak hampir sama dengan wajik ketan yang membedakannya yaitu penambahan buah nangka yang diiris kecil-kecil sehingga mempengaruhi rasa dan aroma wajik. Ketan santan dimaksudkan sebagai lambang permohonan maaf atas segala kesalahan orang yang membuat sesaji, seluruh tamu maupun seluruh desa.</p>
	<p>Bahan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beras ketan • Gula pasir/gula merah(jawa) dicairkan, disaring • Santan kelapa • Daun pandan • Garam • Buah nangka dipotong kecil-kecil 	500 gr 250 gr 2 gelas Secukupnya Secukupnya Secukupnya	<p>Cara membuat :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Beras ketan, santan, garam, air dan suji pandan wangi dimasukkan ke dalam panci, taruh di atas api sedang dan diaduk pelan-pelan sampai santannya kering. 2. Setelah beras ketannya empuk garing lunak, masukkan gula diaduk sampai merata, kalau diberi buah nangka terakhir masukkan sambil tetap diaduk rata hingga ketannya kelihatan kalis. 3. Setelah itu matikan apinya biarkan dingin lalu dicetak sesuai selera.
18.	Jadah		<p>Jadah adalah makanan khas tradisional yang bahan utamanya adalah beras ketan putih. Cara membuat jadah yaitu setelah beras ketan direndam semalam kemudian beras dikukus.</p>

	 <p>Sumber : www.cookped.com</p> <p>Sumber resep : www.herworld.co.id</p>		<p>Setelah setengah matang kemudian masukkan parutan kelapa dan garam. Setelah beras matang kemudian dikeluarkan dari pengukus selanjutnya adonan ditumbuk hingga kalis dan menyatu. Terakhir jadah dapat dicetak dan dibentuk pipih kemudian dipotong-potong.</p>
	<p>Bahan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beras ketan (rendam 1.5-2 jam) • Air (panaskan) • Kelapa parut • Garam 	800 gr 150 ml 400 gr 2 sdt	<p>Prosedur :</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Cuci bersih beras ketan, kemudian kukus hingga setengah matang. 3. Kemudian masak beras ketan tersebut dalam panci memasak dengan air panas sampai lembut dan air terserap sempurna. 4. Campurkan parutan kelapa dan garam ke dalam panci, aduk dan kukus hingga matang. 5. Angkat ketan setelah matang, tumbuk sampai menjadi padat. 6. Dengan menggunakan sendok, buatlah bulatan pipih sebesar telapak tangan Anda.
19.	<p>Ketan, Kolak, dan Apem</p>  <p>Sumber : www.budayajawa.id</p>		<p>Ketan kolak menggambarkan seseorang yang telah meninggal dunia dan siap kembali menyatu dengan sang ilahi. Agar dapat mencapai dengan selamat dan sempurna di sisi-nya, serta arwahnya tidak pergi kemana-mana. Hidangan ini dimaksudkan sebagai doa untuk seseorang yang telah meninggal agar tenang di sisi sang ilahi.</p>
	<p>Ketan</p> <p>Bahan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beras ketan putih • Santan (dari 1 kelapa utuh) • Daun salam • Garam secukupnya 	½ kg ½ liter 3 lembar Secukupnya	<p>Prosedur :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cuci bersih beras ketan, lalu tiriskan. Masak dalam <i>dandang</i> yang berisi air, hingga setengah matang 2. Tuangkan ketan ke dalam panci. Masukkan santan, daun salam, dan garam secukupnya. Aduk rata dan tunggu sampai santan meresap ke dalam ketan 3. Masukkan kembali ketan ke dalam <i>dandang</i> dan panaskan hingga matang sekitar 30 menit. Dinginkan untuk siap disajikan

	<p>Kolak</p> <p>Bahan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pisang kapok/raja, potong kecil • Ubi jalar, potong kotak kecil • Kolang kaling, masak hingga matang, dinginkan, potong kecil • Santan kental • Gula jawa • Cengkeh • Kayu manis • Garam • Vanilli <p>Apem</p> <p>Bahan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beras • Ragi tape, lumatkan • Pisang ambon, iris kecil-kecil • Gula pasir • Minyak goreng 	<p>3 buah</p> <p>1 buah</p> <p>600 cc</p> <p>200 gr</p> <p>Sejimpit</p> <p>Secukupnya</p> <p>Secukupnya</p> <p>Secukupnya</p> <p>$\frac{1}{2}$ kg</p> <p>1 butir</p> <p>1 buah</p> <p>Secukupnya</p> <p>Secukupnya</p>	<p>Prosedur :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Masak santan, aduk-aduk dan masukkan bumbu lainnya, tunggu hingga mendidih 2. Masukkan gula merah yang sudah hancur dan ketela rambat serta kolang-kaling. Tunggu hampir matang 3. Masukkan pisang. Aduk hingga kuah kolak tinggal sedikit 4. Angkat dan dinginkan <p>Prosedur :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Campur tepung beras dan air hingga menjadi adonan. Masukkan ragi tape, pisang, dan gula pasir sambil terus dilumatkan hingga bercampur. Diamkan sehari dan letakkan di tempat yang kering, jangan ditutup rapat-rapat 2. Panaskan wajan dengan api sedang. Oleskan sedikit minyak goreng merata di permukaan wajan. Kemudian tuangkan sesendok sayur adonan apem ke dalamnya sambil ditutup 3. Setelah matang, balik dan tutup kembali. Setelah kedua sisi matang, angkat dari wajan 4. Ulangi berulang kali hingga adonan apem habis
--	---	---	--

5. Kriteria hasil hidangan kesempatan khusus untuk perkawinan adat Jawa

1. Masakan

No	Nama Hidangan	Kriteria Hasil			
		Rasa	Tekstur	Aroma	Warna
1.	Gudangan (bersama sambal)	Azin, sedikit pedas, agar berasa manis,	Renyah	Sedap	Hijau bercampur dengan

		gula merah dapat ditambah, segar			kecoklatan dari sambal gudangan
2.	Tempe & Tahu Bacem	Manis, asin, gurih	Lembut	Khas bacem, aroma campuran daun salam, gula jawa, dan bumbu lain	Kecoklatan
3.	Nasi Punar (Nasi Kuning)	Asin, gurih	Pulen, lembut, tidak <i>mletis</i>	Gurih santan, wangi daun pandan	Kuning
4.	Sambal Goreng Rempelo Ati	Asin gurih, agar berasa pedas, bumbu dapat ditambah	Rempelo ati sedikit renyah, hati ayam lembut	Harum khas sambal goreng	Kering maupun basah berwarna kemerah-merahan
5.	Perkedel	Asin gurih	Lembut	Khas perkedel dan aroma rempah atau bumbu	Kecoklatan
6.	Ayam Goreng	Asin gurih	Empuk, lunak, kering	Khas ayam goreng	Kecoklatan
7.	Tempe Kering	Asin, asam, pedas, manis	Sedikit renyah	Khas tempe kering	Kecoklatan
8.	Nasi Kebuli	Asin, gurih, sedikit pedas rempah-rempah	Pulen, tidak <i>mletis</i>	Harum rempah-rempah	Putih mempunyai bercak hitam dari bumbu halus
9.	Srundeng	Manis asin	Sedikit renyah	Khas kelapa goreng	Kecoklatan
10.	Nasi Golong	Hambar nasi	Pulen	Khas nasi	Putih bersih
11.	Sayur Padhamara	Asin, gurih, sedikit pedas, sedikit mempunyai rasa rempah-	Daging empuk, sayuran matang renyah	Santan dan bumbu rempah	Keputih-putihan, sedikit terdapat warna hijau dari

		rempah			sayuran
12.	Sayur Menir	Tidak pedas, asin, sedikit manis, sedikit berasa sengir	Lembut	santan dan bumbu	Putih sedikit kecoklatan
13.	Ayam Panggang	Asin, sedikit pedas ketumbar, manis	Empuk, lembut tidak alot	Harum rempah dan bumbu yang ditambah aroma arang	Coklat gelap terdapat bercak hitam tanda bakar

2. Sedap-Sedapan

No	Nama Hidangan	Kriteria Hasil			
		Rasa	Tekstur	Aroma	Warna
1.	Wajik Ketan	Manis	Pulen, kenyal	Aroma santan dan gula jawa	Coklat
2.	Ketan Salak	Manis	Pulen, kenyal	Aroma santan, gula jawa, dan nangka	Coklat
3.	Jadah	Gurih, asin	Pulen, kenyal, lembut	Aroma kelapa atau santan	Putih bersih
4.	Bubur Merah Dan Putih	Bubur merah manis, bubur putih asin gurih	Lembut	Khas bubur dan khas bubur gula jawa	Putih dan kecoklatan
5.	Bubur Baro-Baro	Manis sedikit gurih	Lembut	Sedikit apek khas bekatul	Kecoklatan
6.	Ketan	Gurih, asin	Kenyal, pulen	Khas santan	Putih bersih
7.	Kolak	Manis	Pisang dan ubi lembut	Khas santan dan gula jawa, aroma cengkeh dan kayu manis	Kecoklatan
8.	Apem	Manis	Lembut dan pulen	Khas apem yaitu campuran santan, ragi dan pisang	Putih kecoklatan

9.	Kolak Kencana	Manis, gurih, sedikit berasa rembah-rempah	Lembut, pulen	Berbau sedap rempah-rempah	Kuning pucat
----	---------------	--	---------------	----------------------------	--------------

2. Persiapan alat dan bahan hidangan kesempatan khusus untuk perkawinan Adat Jawa

Persiapan atau *Mise en Place* dalam pengolahan bahan makanan merupakan segala sesuatu yang harus disiapkan sebelum pengolahan. Persiapan akan menentukan keefektifan dan keberhasilan suatu hasil pengolahan. Umumnya persiapan pengolahan, meliputi persiapan alat, pengukuran, persiapan bahan, pencucian, penyiangan, dan pemotongan.

Setiap pengolahan hidangan harus memperhatikan proses persiapan tersebut sehingga pengolahan dapat terselenggara dengan teratur, rapi, berjalan dengan lancar, tepat waktu, efisien, serta pekerjaan berhasil dilakukan dengan sempurna. Begitu pula dengan pengolahan hidangan kesempaan khusus acara perkawinan yang membutuhkan persiapan yang tepat. Berikut adalah faktor penentu keberhasilan persiapan (*Mise en Place*) pengolahan hidangan kesempatan khusus acara perkawinan :

a. Ruang kerja

Ruang kerja harus dalam kondisi siap digunakan. Posisi meja kursi dan peralatan di ruang kerja serta kebersihan harus tetap terjaga. Pemahaman tentang tata letak, peralatan harus dikuasai. Secara umum menyiapkan ruang kerja sebagai berikut.

1. Menjaga kebersihan ruang, baik dari debu, sampah, limbah, dan cairan tumpahan di lantai yang menyebabkan kecelakaan kerja.
2. Menempatkan kursi dan meja pada posisi semula.
3. Membuka jendela agar sirkulasi udara selama percobaan mengalir dengan baik.
4. Mensterilkan ruangan, bila kondisi tersebut dibutuhkan.

b. Persiapan alat

Alat pengolahan disiapkan dan diupayakan bersih sebelum digunakan. Berikut alat yang harus disiapkan saat mengolah hidangan kesempatan khusus acara perkawinan adat Jawa:

1. Alat perapian
 - a) Kompor gas
 - b) Tungku api
2. Alat pemasakan
 - a) Kuali
 - b) Wajan
 - c) Soblok
 - d) Teflon
 - e) Panci

- f) Lumping dan alu
- g) Dandang bamboo
- 3. Alat pengaduk
 - a) Sendok kayu
 - b) Sutil
 - c) Spatula
- 4. Alat penyajian
 - a) Tampah bamboo
 - b) Piring bamboo
 - c) Pincuk daun pisang
 - d) Gelas tanah liat
 - e) Kuali

c. Pengukuran Bahan

Setiap bahan yang akan digunakan untuk pengolahan hidangan kesempatan khusus harus diukur sesuai dengan resep. Pengukuran berguna untuk:

1. Menjaga konsistensi kualitas resep.

Dengan pengukuran yang baik dan tepat, kualitas resep dapat dipertahankan.

2. Untuk mengontrol biaya

Adanya pengukuran biaya pada bahan-bahan yang akan diolah memungkinkan pengontrolan biaya lebih mudah karena berapa banyaknya bahan yang dipergunakan akan lebih mudah dihitung.

d. Penanganan bahan makanan

Sebelum ditangani, bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan hidangan kesempatan khusus acara perkawinan harus di siapkan terlebih dahulu kemudian masuk ke tahap penanganan bahan makanan.

Terdapat teknik penanganan bahan makanan yang harus diperhatikan saat pengolahan hidangan kesempatan khusus acara perkawinan. Berikut adalah teknik penanganan bahan makanan :

1. Kebersihan makanan

- a) Penyimpanan terpisah antara bahan yang sudah dimasak dan yang mentah
- b) Penyimpanan terpisah antara daging, ikan, sayuran, buah, kentang, dan lain-lain.
- c) Bahan pangan tidak boleh diletakkan secara langsung di lantai, dan
- d) Pemeriksaan temperatur yang teratur

2. Pencucian

- a) Cuci sayuran dengan baik (sampai benar-benar bersih)
- b) Sayuran hijau dicuci beberapa kali dalam air dingin. Angkat agar semua kotoran tertinggal di dasar bejana.
- c) Setelah dicuci, tiriskan. Masukkan ke dalam lemari es. Simpan di tempat yang tepat.

3. Pengupasan dan Pemotongan

- a) Kupas semua sayuran setipis mungkin, karena zat makanan banyak terdapat di bawah kulit.
- b) Potong sayuran dengan potongan yang seragam.
- c) Pada waktu memasak sayuran yang dikupas dan dipotong, sebaiknya ditutup serapat mungkin untuk menghindarkan kehilangan vitamin selama memasak.
- d) Pada mesin potong, bisa didapatkan potongan sayuran dengan ukuran sekecil mungkin.
- e) Sayuran yang mudah menjadi cokelat (kentang, terong, ubi) dapat dicegah dengan pemberian asam, larutan anti oksidan atau direndam. Namun, perlakuan demikian vitamin dan mineral bisa hilang.

3. Penyajian hidangan kesempatan khusus untuk perkawinan sesuai dengan standar porsi, teknik dan suhu penyajian, hygiene makanan

Dalam penyajian hidangan Indonesia khususnya hidangan kesempatan khusus acara perkawinan menggunakan dekorasi atau *garnish* tertentu untuk memperindah hidangan. Menurut Idayati & Pratiwi (2012, hlm. 15) “*garnish* adalah bahan-bahan tambahan yang dibuahkan pada makanan pokok, yang disajikan secara terpisah dan berfungsi sebagai hiasan yang menarik”. Hidangan maupun jamuan akan lebih indah dan menarik apabila diberi sentuhan *garnish*/hiasan hidangan. Kata *garnish* berasal dari bahasa Perancis yang artinya hiasan hidangan. Menurut (Handayani, 2011) teknik penyajian makanan yang digunakan dalam makanan Indonesia masih sederhana. Sedangkan dalam hidangan kesempatan khusus acara perkawinan penyajian dapat menggunakan *garnish* berupa Samir.



Pengertian Samir adalah dekorasi pada hidangan khusus dengan menggunakan lipatan daun agar mendukung penampilan hidangan sehingga mempunyai nilai tersendiri dan memperindah hidangan tersebut. Daun yang digunakan untuk Samir yaitu daun pisang. Jenis daun pisang yang dapat digunakan untuk membuat Samir yaitu daun pisang batu, daun pisang kapok, dan daun pisang raja. Daun pisang yang digunakan untuk membuat lipatan daun adalah daun sedang (tidak terlalu tua) agar mudah dibentuk, tidak cepat kering, tulang daun tidak terlalu menonjol, dan warna hijau segar. Samir banyak digunakan dalam penyajian hidangan tumpeng acara perkawinan.

Samir mempunyai berbagai macam bentuk lipatan yaitu bentuk segitiga hadap (sisik ikan), bentuk kuku garuda, bentuk leher kuda, bentuk kuku jari, bentuk garuda, bentuk garuda isi, bentuk kelopak teratai, bentuk kipas, bentuk stupa, dan bentuk bunga kantil. Selain sebagai penghias yang dapat dibuat berbagai bentuk, Samir juga dapat digunakan sebagai wadah dalam penyajian hidangan kesempatan khusus acara perkawinan. Berikut adalah gambar macam-macam bentuk Samir dan rangkaian

Samir menjadi wadah yang digunakan dalam penyajian hidangan kesempatan khusus acara perkawinan adat jawa:



LIPATAN SISIK IKAN

LIPATAN KUKU JARI



LIPATAN KUKU GARUDA

LIPATAN GARUDA ISI



LIPATAN LEHER KUDA

LIPATAN KIPAS



LIPATAN KELOPAK TERATAI



LIPATAN BENTUK STUPA



LIPATAN BUNGA KANTIL



SAMIR WADAH PINCUK



SAMIR WADAH SUDI



SAMIR WADAH TAKIR



Dalam perkembangannya penyajian hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan dapat disajikan sesuai porsi yaitu per *pack* atau prasmanan sedangkan dalam teknik penyajian dapat dihidangkan menggunakan alat pemanas khusus untuk hidangan makanan yang lebih baik disajikan hangat.

Pada perkembangannya alat hidang yang digunakan dapat berupa piring datar, *show plate*, *hot plate*, dan lain sebagainya. Display penyajian makanan juga harus diperhatikan agar makanan tetap menarik. Display dapat dipilih sesuai tema hidangan yaitu acara perkawinan adat Jawa. Pada perkembangannya display penyajian makanan dapat diubah menjadi display yang lebih modern dan lebih menarik. Penggunaan *garnish* juga sudah digunakan, seperti irisan timun, tomat, cabe, daun selada dan seledri.

Berikut beberapa contoh perkembangan penyajian hidangan kesempatan khusus untuk perkawinan :



Sumber : www.fimela.com



www.kompasiana.com



Sumber : www.apughputri.blogspot.com

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, Rebecca. 2001. *Upacara Pernikahan di Jawa; Upacara-Upacara, Simbolisme, dan Perbedaan Daerah di Pulau Jawa*. Jawa Timur: Fakultas FISIP Universitas Muhammadiyah Malang.
- Gardjito, Murdijati. (2010). *Serba Serbi Tumpeng Tumpeng dalam Kehidupan Masyarakat Jawa*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Giri, Wahyana MC. (2009). *Sajen dan Ritual Orang Jawa*. Jakarta: Penerbit Narasi.
- Hamidin, Aep S. (2012). *Buku Pintar Adat Perkawinan Nusantara*. Yogyakarta: DIVA Press
- Handahayani, T. H. (2011). *Pengolahan Makanan Indonesia*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta
- Hastuti, Purwi. (2016). *Guru Pembelajaran Modul Paket Keahlian Jasa Boga Sekolah Menengah Kejuruan*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
- Marwanti. (2000). *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa.
- Saryoto, Naniek. (2012). *Tata Rias dan Adat Istiadat Perkawinan Surakarta Klasik Solo Puteri*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Tim rumah budaya tembi. (2008). *27 Resep Sajen Perkawinan Pasang Tarub Jawa*. Yogyakarta: Percetakan Galangpress
- Warpani, KP Suwardjoko Probodadinagoro. 2015. *Makna Tata Cara dan Perlengkapan Pengantin Adat Jawa*. Yogyakarta: Penerbit Kepel Press.

LAMPIRAN 4

Angket Uji Kelayakan (Instrumen)

LEMBAR OBSERVASI
AHLI MATERI PEMBELAJARAN

Petunjuk Pengisian

Lembar observasi ahli materi pembelajaran ini dimaksudkan untuk mengetahui pendapat bapak/ibu sebagai ahli materi pembelajaran. Bapak/ibu dimohon bantuannya untuk menilai sumber belajar berupa Buku Saku Hidangan Upacara Pasang Tarub Perkawinan Adat Surakarta. 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 Hidangan Upacara Pasang Tarub Perkawinan Adat Surakarta untuk siswa/I kelas XI di SMK Sahid Surakarta pada mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan Indonesia. Atas bantuan bapak/ibu saya ucapan terima kasih.

Keterangan Skala:

4 = Sangat Sesuai

3 = Sesuai

2 = Kurang sesuai

1 = Tidak Sesuai

A. Penilaian Materi

No.	Indikator	Skala Penilaian			
		1	2	3	4
Kelayakan Isi					
1.	Kesesuaian materi dengan Standar Kompetensi dan Kompetensi Dasar				
2.	Kesesuaian materi dengan indikator				
3.	Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran				
4.	Kebenaran fakta dan konsep				
5.	Kejelasan penyampaian materi				
6.	Sistematika penyampaian materi				
7.	Kelengkapan materi				
8.	Kemenarikan materi				
9.	Fungsi gambar dan tabel				
Kelayakan Kebahasaan					
10.	Kesesuaian dengan perkembangan peserta didik				
11.	Kejelasan penggunaan kata dan bahasa				
12.	Kesesuaian penggunaan kalimat dengan kaidah Bahasa Indonesia				
13.	Kemudahan memahami alur materi				
14.	Koherensi dan keruntutan alur pikir				

B. Kebenaran Materi

No.	Jenis Kesalahan	Saran Perbaikan

C. Komentar / Saran

D. Kesimpulan

Lingkari pada nomor sesuai dengan kesimpulan

1. Layak untuk diujicobakan
 2. Layak untuk diujicobakan dengan revisi sesuai saran
 3. Tidak layak untuk diujicobakan

Validator

Titin Hera Widi Handayani, M.Pd
NIP. 197904062002122001

LEMBAR OBSERVASI
AHLI MATERI PEMBELAJARAN

Petunjuk Pengisian

Lembar observasi ahli materi pembelajaran ini dimaksudkan untuk mengetahui pendapat bapak/ibu sebagai ahli materi pembelajaran. Bapak/ibu dimohon bantuannya untuk menilai sumber belajar berupa Buku Saku Hidangan Upacara Pasang Tarub Perkawinan Adat Surakarta. 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 Hidangan Upacara Pasang Tarub Perkawinan Adat Surakarta untuk siswa/I kelas XI di SMK Sahid Surakarta pada mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan Indonesia. Atas bantuan bapak/ibu saya ucapan terima kasih.

Keterangan Skala:

4 = Sangat Sesuai

3 = Sesuai

2 = Kurang sesuai

1 = Tidak Sesuai

E. Penilaian Materi

No.	Indikator	Skala Penilaian			
		1	2	3	4
Kelayakan Isi					
1.	Kesesuaian materi dengan Standar Kompetensi dan Kompetensi Dasar				
2.	Kesesuaian materi dengan indikator				
3.	Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran				
4.	Kebenaran fakta dan konsep				
5.	Kejelasan penyampaian materi				
6.	Sistematika penyampaian materi				
7.	Kelengkapan materi				
8.	Kemenarikan materi				
9.	Fungsi gambar dan tabel				
Kelayakan Kebahasaan					
10.	Kesesuaian dengan perkembangan peserta didik				
11.	Kejelasan penggunaan kata dan bahasa				
12.	Kesesuaian penggunaan kalimat dengan kaidah Bahasa Indonesia				
13.	Kemudahan memahami alur materi				
14.	Koherensi dan keruntutan alur pikir				

F. Kebenaran Materi

No.	Jenis Kesalahan	Saran Perbaikan

G. Komentar / Saran

H. Kesimpulan

Lingkari pada nomor sesuai dengan kesimpulan

4. Layak untuk diujicobakan
 5. Layak untuk diujicobakan dengan revisi sesuai saran
 6. Tidak layak untuk diujicobakan

Validator

Sri Purnaningsih, S.Pd

PENILAIAN AHLI MEDIA
BUKU SAKU HIDANGAN KESEMPATAN KHUSUS UNTUK ACARA
PERKAWINAN ADAT JAWA (SURAKARTA) UPACARA PASANG TARUB
MATA PELAJARAN PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA

PETUNJUK PENGISIAN

Angket ini dimaksudkan untuk mendapatkan penilaian kualitas media pada Buku Saku untuk materi Hidangan Kesempatan Khusus Untuk Acara Perkawinan pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia di SMK Sahid Surakarta mohon kemudian Bapak/Ibu untuk memberikan tanda *check* (✓) pada kolom yang tersedia dengan memilih alternative jawaban berikut ini :

SL = Sangat Layak

L = Layak

TL = Tidak Layak

STL = Sangat Tidak Layak

No.	Pernyataan	SL	L	TL	STL
1.	Kejelasan informasi mengenai unit kompetensi pembelajaran				
2.	Kejelasan informasi mengenai tujuan pembelajaran				
3.	Keruntutan urutan materi pembelajaran				
4.	Sampul buku saku menarik				
5.	Warna pada sampul buku saku menarik				
6.	Jenis <i>font</i> pada sampul buku saku sudah tepat				
7.	Ukuran <i>font</i> pada sampul buku saku tepat				
8.	Jenis <i>font</i> pada isi buku saku mudah dibaca				
9.	Ukuran <i>font</i> pada isi buku saku sudah tepat				
10.	<i>Layout</i> menarik dan jelas				
11.	<i>Template</i> yang digunakan pada buku saku tidak lebih mencolok dari konten				
12.	Ketepatan ukuran buku saku				
13.	Kerapihan tata letak isi buku saku				
14	Konsistensi tata letak isi buku saku				
15.	Kesesuaian tebal buku saku				
16.	Kesesuaian jenis kertas yang digunakan pada buku saku				
17.	Kesesuaian berat buku saku				
18.	Materi mudah dipahami				

19.	Bahasa yang digunakan mudah dipahami				
20.	Materi yang disajikan jelas				
21.	Materi yang disajikan lengkap				
22.	Kejelasan gambar hidangan pada buku saku				
23.	Kejelasan petunjuk kegiatan				
24.	Kesesuaian tingkat kegiatan dengan kompetensi siswa kelas XII SMK				
25.	Buku saku mudah digunakan di mana saja				
26.	Buku saku mudah dibawa ke mana saja				
27.	Buku saku ini dapat digunakan sebagai sumber belajar bagi siswa				
28.	Buku saku ini dapat membantu siswa belajar secara mandiri				
29.	Buku saku ini dapat membantu guru dalam melaksanakan proses pembelajaran				
30.	Buku saku ini dapat membantu guru dalam menyampaikan materi pembelajaran				
Total					

Yogyakarta, 2019
 Validator media,

Wika Rinawati, M.Pd
 NIP. 19760424 2001122 002

PENILAIAN SISWA
BUKU SAKU HIDANGAN KESEMPATAN KHUSUS UNTUK ACARA
PERKAWINAN ADAT JAWA (SURAKARTA) UPACARA PASANG TARUB
MATA PELAJARAN PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA

PETUNJUK PENGISIAN

Angket ini dimaksudkan untuk mendapatkan penilaian kualitas media pada Buku Saku untuk materi Hidangan Kesempatan Khusus Untuk Acara Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia di SMK Sahid Surakarta mohon kemudian Saudara/i untuk memberikan tanda *check* (✓) pada kolom yang tersedia dengan memilih alternative jawaban berikut ini :

SL = Sangat Layak

L = Layak

TL = Tidak Layak

STL = Sangat Tidak Layak

No.	Pernyataan	SL	L	TL	STL
1.	Sampul buku saku menarik				
2.	Warna pada sampul buku saku sudah menarik				
3.	Jenis <i>font</i> pada sampul buku saku sudah tepat				
4.	Ukuran <i>font</i> pada sampul buku saku tepat				
5.	Jenis <i>font</i> pada isi buku saku mudah dibaca				
6.	Ukuran <i>font</i> pada isi buku saku sudah tepat				
7.	Isi terbaca dan jelas				
8.	<i>Layout</i> buku saku menarik dan jelas				
9.	Pemilihan jenis kertas buku saku sudah tepat				
10.	Kerapihan penjilidan buku saku				
11.	Kerapihan cetakan buku saku				
12.	Kerapihan tata letak isi buku saku				
13.	Kerapihan keseluruhan buku saku				
14.	Kejelasan penyajian gambar pada buku saku				
15.	<i>Template</i> yang digunakan pada buku saku tidak lebih mencolok dari konten				
16.	Materi mudah dipahami				
17.	Bahasa yang digunakan mudah dipahami				
18.	Materi yang disajikan jelas				

19.	Materi yang disajikan lengkap				
20.	Buku saku ini dapat digunakan sebagai sumber belajar				
21.	Buku saku ini dapat membantu siswa belajar secara mandiri				
22.	Buku saku ini mudah digunakan di mana saja				
23.	Buku saku ini mudah dibawa ke mana saja				
Total					

Saran :

Surakarta, 22 November 2019
 Penilai,

.....

LAMPIRAN 5

**Hasil Angket Uji Kelayakan Ahli Materi 1, Ahli Materi 2, dan
Ahli Media**



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

FAKULTAS TEKNIK

JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA

Alamat : Kampus FT-UNY Karangmalang Yogyakarta

LEMBAR OBSERVASI

AHLI MATERI PEMBELAJARAN

Petunjuk Pengisian

Lembar observasi ahli materi pembelajaran ini dimaksudkan untuk mengetahui pendapat bapak/ibu sebagai ahli materi pembelajaran. Bapak/ibu dimohon bantuannya untuk menilai sumber belajar berupa Buku Saku Hidangan Upacara Pasang Tarub Perkawinan Adat Surakarta. 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 Hidangan Upacara Pasang Tarub Perkawinan Adat Surakarta untuk siswa/I kelas XI di SMK Sahid Surakarta pada mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan Indonesia. Atas bantuan bapak/ibu saya ucapkan terima kasih.

Keterangan Skala:

4 = Sangat Sesuai

3 = Sesuai

2 = Kurang sesuai

1 = Tidak Sesuai



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

FAKULTAS TEKNIK

JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA

Alamat : Kampus FT-UNY Karangmalang Yogyakarta

A. Penilaian Materi

No.	Indikator	Skala Penilaian			
		1	2	3	4
Kelayakan Isi					
1.	Kesesuaian materi dengan Standar Kompetensi dan Kompetensi Dasar			✓	
2.	Kesesuaian materi dengan indikator		✓		
3.	Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran		✓		
4.	Kebenaran fakta dan konsep			✓	
5.	Kejelasan penyampaian materi		✓		
6.	Sistematika penyampaian materi		✓		
7.	Kelengkapan materi		✓		
8.	Kemenarikan materi			✓	
9.	Fungsi gambar dan tabel			✓	
Kelayakan Kebahasaan					
10.	Kesesuaian dengan perkembangan peserta didik			✓	
11.	Kejelasan penggunaan kata dan bahasa		✓		
12.	Kesesuaian penggunaan kalimat dengan kaidah Bahasa Indonesia			✓	
13.	Kemudahan memahami alur materi			✓	
14.	Koherensi dan keruntutan alur pikir			✓	

B. Kebenaran Materi

No.	Jenis Kesalahan	Saran Perbaikan



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

FAKULTAS TEKNIK

JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA

Alamat : Kampus FT-UNY Karangmalang Yogyakarta

C. Komentar / Saran

- Urutan materi praktik sebaiknya disesuaikan dan diberi penjelasan
- Materi yang dimaksudkan sebaiknya didukung dengan referensi
- Ditambahkan materi ^{penyajian} ~~pentingnya~~ untuk wadah pengetahuan
- Materi untuk KD 4 ditambahkan mengikuti materi KD 3 yang berpasangan / berkelan
- Tata tulis mengikuti aturan batu

D. Kesimpulan

Lingkari pada nomor sesuai dengan kesimpulan

1. Layak untuk diujicobakan
2. Layak untuk diujicobakan dengan revisi sesuai saran
3. Tidak layak untuk diujicobakan

Validator

Titin Hera Widi Handayani, M.Pd
NIP : 197904062002122001



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

FAKULTAS TEKNIK

JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA

Alamat : Kampus FT-UNY Karangmalang Yogyakarta

A. Penilaian Materi

No.	Indikator	Skala Penilaian			
		1	2	3	4
Kelayakan Isi					
1.	Kesesuaian materi dengan Standar Kompetensi dan Kompetensi Dasar				✓
2.	Kesesuaian materi dengan indikator				✓
3.	Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran				✓
4.	Kebenaran fakta dan konsep			✓	
5.	Kejelasan penyampaian materi				✓
6.	Sistematika penyampaian materi				✓
7.	Kelengkapan materi			✓	
8.	Kemenarikan materi				✓
9.	Fungsi gambar dan tabel				✓
Kelayakan Kebahasaan					
10.	Kesesuaian dengan perkembangan peserta didik				✓
11.	Kejelasan penggunaan kata dan bahasa				✓
12.	Kesesuaian penggunaan kalimat dengan kaidah Bahasa Indonesia			✓	
13.	Kemudahan memahami alur materi				✓
14.	Koherensi dan keruntutan alur pikir				✓

B. Kebenaran Materi

No.	Jenis Kesalahan	Saran Perbaikan



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

FAKULTAS TEKNIK

JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA

Alamat : Kampus FT-UNY Karangmalang Yogyakarta

C. Komentar / Saran

10

D. Kesimpulan

Lingkari pada nomor sesuai dengan kesimpulan

1. Layak untuk diujicobakan
 2. Layak untuk diujicobakan dengan revisi sesuai saran
 3. Tidak layak untuk diujicobakan

Validator


Titin Hera Widi Handayani, M.Pd
NIP : 197904062002122001



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

FAKULTAS TEKNIK

JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA

Alamat : Kampus FT-UNY Karangmalang Yogyakarta

LEMBAR OBSERVASI

AHLI MATERI PEMBELAJARAN

Petunjuk Pengisian

Lembar observasi ahli materi pembelajaran ini dimaksudkan untuk mengetahui pendapat bapak/ibu sebagai ahli materi pembelajaran. Bapak/ibu dimohon bantuannya untuk menilai sumber belajar berupa Buku Saku Hidangan Upacara Pasang Tarub Perkawinan Adat Surakarta. 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 Hidangan Upacara Pasang Tarub Perkawinan Adat Surakarta untuk siswa/l kelas XI di SMK Sahid Surakarta pada mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan Indonesia. Atas bantuan bapak/ibu saya ucapkan terima kasih.

Keterangan Skala:

4 = Sangat Sesuai

3 = Sesuai

2 = Kurang sesuai

1 = Tidak Sesuai



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

FAKULTAS TEKNIK

JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA

Alamat : Kampus FT-UNY Karangmalang Yogyakarta

A. Penilaian Materi

No.	Indikator	Skala Penilaian			
		1	2	3	4
Kelayakan Isi					
1.	Kesesuaian materi dengan Standar Kompetensi dan Kompetensi Dasar				✓
2.	Kesesuaian materi dengan indikator				✓
3.	Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran				✓
4.	Kebenaran fakta dan konsep				✓
5.	Kejelasan penyampaian materi				✓
6.	Sistematika penyampaian materi				✓
7.	Kelengkapan materi			✓	
8.	Kemenarikan materi				✓
9.	Fungsi gambar dan tabel				✓
Kelayakan Kebahasaan					
10.	Kesesuaian dengan perkembangan peserta didik				✓
11.	Kejelasan penggunaan kata dan bahasa				✓
12.	Kesesuaian penggunaan kalimat dengan kaidah Bahasa Indonesia				✓
13.	Kemudahan memahami alur materi				✓
14.	Koherensi dan keruntutan alur pikir				✓

B. Kebenaran Materi

No.	Jenis Kesalahan	Saran Perbaikan



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

FAKULTAS TEKNIK

JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA

Alamat : Kampus FT-UNY Karangmalang Yogyakarta

C. Komentar / Saran

D. Kesimpulan

Lingkari pada nomor sesuai dengan kesimpulan

1. Layak untuk diujicobakan
 2. Layak untuk diujicobakan dengan revisi sesuai saran
 3. Tidak layak untuk diujicobakan

Validator

Na

Sri Purnaningsih, S.Pd

PENILAIAN AHLI MEDIA
BUKU SAKU HIDANGAN KESEMPATAN KHUSUS UNTUK ACARA
PERKAWINAN ADAT JAWA (SURAKARTA) UPACARA PASANG TARUB
MATA PELAJARAN PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA

PETUNJUK PENGISIAN

Angket ini dimaksudkan untuk mendapatkan penilaian kualitas media pada Buku Saku untuk materi Hidangan Kesempatan Khusus Untuk Acara Perkawinan pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia di SMK Sahid Surakarta mohon kemudian Bapak/Ibu untuk memberikan tanda *check* (✓) pada kolom yang tersedia dengan memilih alternative jawaban berikut ini :

SL = Sangat Layak

L = Layak

TL = Tidak Layak

STL = Sangat Tidak Layak

No.	Pernyataan	SL	L	TL	STL
1.	Kejelasan informasi mengenai unit kompetensi pembelajaran	✓			
2.	Kejelasan informasi mengenai tujuan pembelajaran	✓			
3.	Keruntutan urutan materi pembelajaran	✓			
4.	Sampul buku saku menarik		✓		
5.	Warna pada sampul buku saku menarik		✓		
6.	Jenis <i>font</i> pada sampul buku saku sudah tepat		✓		
7.	Ukuran <i>font</i> pada sampul buku saku tepat	✓			
8.	Jenis <i>font</i> pada isi buku saku mudah dibaca	✓			
9.	Ukuran <i>font</i> pada isi buku saku sudah tepat	✓			
10.	<i>Layout</i> menarik dan jelas		✓		
11.	<i>Template</i> yang digunakan pada buku saku tidak lebih mencolok dari konten			✓	
12.	Ketepatan ukuran buku saku	✓			
13.	Kerapihan tata letak isi buku saku		✓		
14.	Konsistensi tata letak isi buku saku	✓			
15.	Kesesuaian tebal buku saku	✓			
16.	Kesesuaian jenis kertas yang digunakan pada buku saku	✓			
17.	Kesesuaian berat buku saku	✓			
18.	Materi mudah dipahami	✓			

19.	Bahasa yang digunakan mudah dipahami	✓		
20.	Materi yang disajikan jelas		✓	
21.	Materi yang disajikan lengkap	✓		
22.	Kejelasan gambar hidangan pada buku saku		✓	
23.	Kejelasan petunjuk kegiatan	✓		
24.	Kesesuaian tingkat kegiatan dengan kompetensi siswa kelas XII SMK	✓		
25.	Buku saku mudah digunakan di mana saja	✓		
26.	Buku saku mudah dibawa ke mana saja	✓		
27.	Buku saku ini dapat digunakan sebagai sumber belajar bagi siswa	✓		
28.	Buku saku ini dapat membantu siswa belajar secara mandiri	✓		
29.	Buku saku ini dapat membantu guru dalam melaksanakan proses pembelajaran	✓		
30.	Buku saku ini dapat membantu guru dalam menyampaikan materi pembelajaran	✓		
Total				

Yogyakarta, 18 November 2019

Validator media,



Wika Rinawati, M.Pd

NIP. 19760424 2001122 002

Hasil Validasi Instrumen Penelitian TA

Nama Mahasiswa : Syifa Ainul Qulbi

NIM : 15511241043

Judul TA : Pengembangan Buku Saku Pembelajaran Mata Pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia Materi Hidangan Kesempatan Khusus Untuk Acara Perkawinan Adat Jawa (Surakarta) Di SMK Sahid Surakarta

No.	Keterangan	Saran/Tanggapan
1.	Sampul (cover)	<ul style="list-style-type: none">- penambahan logo UNY, nama penulis, dan dosen pembimbing pembuat buku saku- penambahan highlight pada judul khusus kalimat "upacara pasang Tarub- perubahan jenis font judul buku saku agar mudah dibaca
2.	ISI	<ul style="list-style-type: none">- gambar dalam materi ditambah kecerahan nya- warna dan gambar pada tayout buku saku diubah dan dihilangkan agar materi lebih mudah dibaca- penambahan kata-kata menarik sebagai tambahan konten.
	Komentar/lain-lain	

Yogyakarta, 18. November..... 2019

Validator media,



Wika Rinayati, M.Pd

NIP. 19760424 2001122 002

PENILAIAN AHLI MEDIA
BUKU SAKU HIDANGAN KESEMPATAN KHUSUS UNTUK ACARA
PERKAWINAN ADAT JAWA (SURAKARTA) UPACARA PASANG TARUB
MATA PELAJARAN PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA

PETUNJUK PENGISIAN

Angket ini dimaksudkan untuk mendapatkan penilaian kualitas media pada Buku Saku untuk materi Hidangan Kesempatan Khusus Untuk Acara Perkawinan pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia di SMK Sahid Surakarta mohon kemudian Bapak/Ibu untuk memberikan tanda *check* (✓) pada kolom yang tersedia dengan memilih alternative jawaban berikut ini :

SL = Sangat Layak

L = Layak

TL = Tidak Layak

STL = Sangat Tidak Layak

No.	Pernyataan	SL	L	TL	STL
1.	Kejelasan informasi mengenai unit kompetensi pembelajaran	✓			
2.	Kejelasan informasi mengenai tujuan pembelajaran	✓			
3.	Keruntutan urutan materi pembelajaran	✓			
4.	Sampul buku saku menarik	✓			
5.	Warna pada sampul buku saku menarik	✓			
6.	Jenis <i>font</i> pada sampul buku saku sudah tepat	✓			
7.	Ukuran <i>font</i> pada sampul buku saku tepat	✓			
8.	Jenis <i>font</i> pada isi buku saku mudah dibaca	✓			
9.	Ukuran <i>font</i> pada isi buku saku sudah tepat	✓			
10.	<i>Layout</i> menarik dan jelas		✓		
11.	<i>Template</i> yang digunakan pada buku saku tidak lebih mencolok dari konten		✓		
12.	Ketepatan ukuran buku saku	✓			
13.	Kerapihan tata letak isi buku saku		✓		
14.	Konsistensi tata letak isi buku saku	✓			
15.	Kesesuaian tebal buku saku	✓			
16.	Kesesuaian jenis kertas yang digunakan pada buku saku	✓			
17.	Kesesuaian berat buku saku	✓			
18.	Materi mudah dipahami	✓			

20.	Bahasa yang digunakan mudah dipahami	✓			
21.	Materi yang disajikan jelas	✓			
22.	Materi yang disajikan lengkap	✓			
23.	Kejelasan gambar hidangan pada buku saku	✓			
24.	Kejelasan petunjuk kegiatan	✓			
25.	Kesesuaian tingkat kegiatan dengan kompetensi siswa kelas XII SMK	✓			
26.	Buku saku mudah digunakan di mana saja	✓			
27.	Buku saku mudah dibawa ke mana saja	✓			
28.	Buku saku ini dapat digunakan sebagai sumber belajar bagi siswa	✓			
29.	Buku saku ini dapat membantu siswa belajar secara mandiri	✓			
30.	Buku saku ini dapat membantu guru dalam melaksanakan proses pembelajaran	✓			
31.	Buku saku ini dapat membantu guru dalam menyampaikan materi pembelajaran	✓			
Total					

Yogyakarta, 9 Desember 2019
 Validator media,



Wika Rinawati, M.Pd
 NIP. 19760424 2001122 002

SURAT PERNYATAAN VALIDASI
INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR

Saya yang bertanda tangan di bawah ini

Nama : Wika Rinawati, M.Pd
NIP : 19760424 2001122 002
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

Menyatakan bahwa instrument penelitian TA atas nama mahasiswa :

Nama : Syifa Ainul Qulbi
NIM : 15511241043
Prodi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TA : Pengembangan Buku Saku Pembelajaran Mata Pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia Materi Hidangan Kesempatan Khusus Untuk Acara Perkawinan Adat Jawa (Surakarta) Di SMK Sahid Surakarta

Setelah dilakukan kajian atas instrument penelitian TA tersebut dapat dinyatakan:

- Layak Digunakan untuk Penelitian
 Layak digunakan dengan perbaikan
 Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan

Dengan catatan dan saran/perbaikan sebagaimana terlampir.

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta,9 Desember..... 2019
Validator,



Wika Rinawati, M.Pd
NIP. 19760424 2001122 002

PENILAIAN SISWA
BUKU SAKU HIDANGAN KESEMPATAN KHUSUS UNTUK ACARA PERKAWINAN
ADAT JAWA (SURAKARTA) UPACARA PASANG TARUB
MATA PELAJARAN PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA

PETUNJUK PENGISIAN

Angket ini dimaksudkan untuk mendapatkan penilaian kualitas media pada Buku Saku untuk materi Hidangan Kesempatan Khusus Untuk Acara Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia di SMK Sahid Surakarta mohon kemudian Saudara/i untuk memberikan tanda *check* (✓) pada kolom yang tersedia dengan memilih alternatif jawaban berikut ini :

SL = Sangat Layak

L = Layak

TL = Tidak Layak

STL = Sangat Tidak Layak

No.	Pernyataan	SL	L	TL	STL
1.	Sampul buku saku menarik				
2.	Warna pada sampul buku saku sudah menarik				
3.	Jenis <i>font</i> pada sampul buku saku sudah tepat				
4.	Ukuran <i>font</i> pada sampul buku saku tepat				
5.	Jenis <i>font</i> pada isi buku saku mudah dibaca				
6.	Ukuran <i>font</i> pada isi buku saku sudah tepat				
7.	Isi terbaca dan jelas				
8.	<i>Layout</i> buku saku menarik dan jelas				
9.	Pemilihan jenis kertas buku saku sudah tepat				
10.	Kerapian penjilidan buku saku				
11.	Kerapian cetakan buku saku				
12.	Kerapian tata letak isi buku saku				
13.	Kerapian keseluruhan buku saku				
14.	Kejelasan penyajian gambar pada buku saku				
15.	<i>Template</i> yang digunakan pada buku saku tidak lebih mencolok dari konten				
16.	Materi mudah dipahami				

17.	Bahasa yang digunakan mudah dipahami				
18.	Materi yang disajikan jelas				
19.	Materi yang disajikan lengkap				
20.	Buku saku ini dapat digunakan sebagai sumber belajar				
21.	Buku saku ini dapat membantu siswa belajar secara mandiri				
22.	Buku saku ini mudah digunakan di mana saja				
23.	Buku saku ini mudah dibawa ke mana saja				
Total					

Saran :

Surakarta, 22 November 2019
Penilai,

Hasil Validasi Instrumen Penelitian TA

Nama Mahasiswa : Syifa Ainul Qulbi

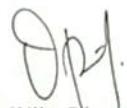
NIM : 15511241043

Judul TA : Pengembangan Buku Saku Pembelajaran Mata Pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia Materi Hidangan Kesempatan Khusus Untuk Acara Perkawinan Adat Jawa (Surakarta) Di SMK Sahid Surakarta

No.	Keterangan	Saran/Tanggapan
	Komentar/lain-lain	

Yogyakarta, 9. Desember 2019

Validator media,



Wika Rinawati, M.Pd

NIP. 19760424 2001122 002

SURAT PERNYATAAN VALIDASI
INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR

Saya yang bertanda tangan di bawah ini

Nama : Wika Rinawati, M.Pd
NIP : 19760424 2001122 002
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

Menyatakan bahwa instrument penelitian TA atas nama mahasiswa :

Nama : Syifa Ainul Qulbi
NIM : 15511241043
Prodi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TA : Pengembangan Buku Saku Pembelajaran Mata Pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia Materi Hidangan Kesempatan Khusus Untuk Acara Perkawinan Adat Jawa (Surakarta) Di SMK Sahid Surakarta

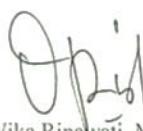
Setelah dilakukan kajian atas instrument penelitian TA tersebut dapat dinyatakan:

- Layak Digenunakan untuk Penelitian
 Layak digunakan dengan perbaikan
 Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan

Dengan catatan dan saran/perbaikan sebagaimana terlampir.

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta,9.... Desember..... 2019
Validator,


Wika Rinawati, M.Pd
NIP. 19760424 2001122 002

LAMPIRAN 6

Hasil Data Kelayakan Ahli Materi, Ahli Media, dan Responden (Siswa)

DATA HASIL UJI COBA KELAYAKAN OLEH AHLI MEDIA

ASPEK PENILAIAN	NO BUTIR	SKOR MAX	AHLI MEDIA	PRESENTASE (%)	KATEGORI KELAYAKAN
Kurikulum	1	4	4	100	Sangat Layak
	2	4	4	100	Sangat Layak
	3	4	4	100	Sangat Layak
Jumlah Rata-rata				300	Sangat Layak
				100	
Tampilan	4	4	4	100	Sangat Layak
	5	4	4	100	Sangat Layak
	6	4	4	100	Sangat Layak

	7	4	4	100	Sangat Layak
	8	4	4	100	Sangat Layak
	9	4	4	100	Sangat Layak
	10	4	3	75	Layak
	11	4	4	100	Sangat Layak
	12	4	4	100	Sangat Layak
	13	4	3	75	Layak
	14	4	4	100	Sangat Layak
	15	4	4	100	Sangat Layak
	16	4	4	100	Sangat Layak
	17	4	4	100	Sangat Layak
	18	4	4	100	Sangat Layak
Jumlah				1450	
Rata-rata				96.66666667	Sangat Layak
Konten	19	4	4	100	Sangat Layak
	20	4	4	100	Sangat Layak
	21	4	4	100	Sangat Layak
	22	4	4	100	Sangat Layak
	23	4	4	100	Sangat Layak
	24	4	4	100	Sangat Layak
	25	4	4	100	
	26	4	4	100	Sangat Layak
Jumlah				800	
Rata-rata				100	Sangat Layak
Penggunaan	27	4	4	100	Sangat Layak
	28	4	4	100	Sangat Layak
Jumlah				200	
Rata-rata				100	Sangat Layak
Jumlah rata-rata presentase				396.6666667	
Rata-rata presentase akhir				99.16666667	Sangat Layak

DATA HASIL UJI COBA KELAYAKAN OLEH AHLI MATERI

INDIKATOR	ASPEK PENILAIAN	SKOR MAX	AHLI MATERI 1	AHLI MATERI 2	RERATA SKOR	PRESENTASE (%)	KATEGORI KELAYAKAN
KELAYAKAN ISI	1	4	4	4	4	100	Sangat Layak
	2	4	4	4	4	100	Sangat Layak
	3	4	4	4	4	100	Sangat Layak
	4	4	3	4	3.5	87.5	Sangat Layak
	5	4	4	4	4	100	Sangat Layak
	6	4	4	4	4	100	Sangat Layak
	7	4	3	3	3	75	Layak
	8	4	4	4	4	100	Sangat Layak
	9	4	4	4	4	100	Sangat Layak
Jumlah					862.5		
Rata-rata					95.83333333		Sangat Layak
KELAYAKAN KEBAHASAAN	10	4	4	4	4	100	Sangat Layak
	11	4	4	4	4	100	Sangat Layak
	12	4	3	4	3.5	87.5	Sangat Layak
	13	4	4	4	4	100	Sangat Layak
	14	4	3	4	3.5	87.5	Sangat Layak
Jumlah					475		
Rata-rata					95		Sangat Layak
Jumlah rata-rata presentase					190.8333333		
Rata-rata presentase akhir					95.41666667		Sangat Layak

DATA HASIL UJI COBA KELAYAKAN OLEH SISWA

INDI KAT OR	NO BU TI R	SK O R M AX	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	JU ML AH SK OR	JU ML AH SK OR MA X	PRES ENTA SE (%)	KAT EGO RI KEL AYA KAN		
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30						
Tamp ilan	1	4	4	4	3	3	3	3	4	3	3	4	3	3	4	4	3	4	4	3	3	4	3	3	4	4	4	4	3	3	3	103	120	85.83	Sangat Layak			
	2	4	4	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	98	120	81.67	Sangat Layak				
	3	4	3	4	4	3	4	3	3	3	3	3	3	4	4	3	3	2	3	3	4	3	4	4	3	4	4	4	3	3	3	100	120	83.33	Sangat Layak			
	4	4	4	4	4	3	4	3	3	3	3	3	3	4	4	3	3	4	3	3	4	3	2	4	3	4	4	4	3	4	4	104	120	86.67	Sangat Layak			
	5	4	3	3	4	3	4	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4	3	3	4	3	4	3	3	4	4	4	3	4	4	103	120	85.83	Sangat Layak			
	6	4	3	3	4	3	4	3	3	3	2	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4	4	3	3	4	3	98	120	81.67	Sangat Layak		
	7	4	4	4	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3	4	4	3	3	4	3	3	4	4	4	3	3	4	4	4	3	3	4	4	105	120	87.50	Sangat Layak	
	8	4	4	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	2	3	2	3	2	3	3	3	4	4	3	3	4	3	96	120	80.00	Layak	
	9	4	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	3	3	4	4	102	120	85.00	Sangat Layak	
	10	4	3	4	4	3	4	3	4	3	4	3	3	3	3	4	4	4	4	3	3	3	4	4	3	3	3	4	4	4	3	3	4	4	106	120	88.33	Sangat Layak
	11	4	3	4	4	4	4	3	4	3	4	3	3	3	4	4	3	3	4	3	3	3	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	106	120	88.33	Sangat Layak		
	12	4	3	4	3	3	4	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	4	4	4	3	3	3	4	3	4	101	120	84.17	Sangat Layak		
	13	4	3	3	4	4	4	4	3	3	4	3	3	3	4	4	4	3	3	3	3	3	3	4	4	4	3	3	3	4	3	4	102	120	85.00	Sangat Layak		
	14	4	4	4	3	3	3	4	4	3	4	3	3	4	4	4	4	3	3	3	3	3	4	4	4	4	3	3	3	4	3	4	104	120	86.67	Sangat Layak		

	15	4	4	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	4	4	3	99	120	82.50	Sangat Layak	
Jumlah	152																													180	1272.5	Sangat Layak				
Rata-rata																															84.83	Sangat Layak				
Konten	16	4	4	3	4	3	3	3	4	3	4	3	3	3	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	106	120	88.33	Sangat Layak		
	17	4	4	4	4	3	4	3	4	3	3	3	3	3	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	109	120	90.83	Sangat Layak	
	18	4	3	4	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3	3	4	3	3	4	3	3	4	3	4	4	3	100	120	83.33	Sangat Layak		
	19	4	4	3	3	3	4	3	4	3	3	3	3	3	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	4	4	101	120	84.17	Sangat Layak		
Jumlah																															416	480	346.67	Sangat Layak		
Rata-rata																																	86.67	Sangat Layak		
Manfaat	20	4	4	4	3	3	3	3	4	3	3	3	4	3	4	3	3	3	4	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	106	120	88.33	Sangat Layak		
	21	4	4	4	4	3	3	3	4	3	4	3	4	4	3	4	3	4	4	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	110	120	91.67	Sangat Layak		
Jumlah																																	216	240	180.00	Sangat Layak
Rata-rata																																	90.00	Sangat Layak		
Penggunaan	22	4	3	4	3	3	3	3	4	3	3	3	4	3	4	4	3	4	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4	3	4	4	105	120	87.50	Sangat Layak	
	23	4	4	4	4	3	3	3	4	3	3	3	4	3	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	110	120	91.67	Sangat Layak		
Jumlah																																	215	240	179.17	Sangat Layak
Rata-rata																																	89.58	Sangat Layak		
Jumlah rata-rata presentase																																351.08	Sangat Layak			
Rata-rata presentase akhir																																87.77	Sangat Layak			

LAMPIRAN 7

Surat-Surat Penelitian



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 : 580/UN34.15/LT/2019

11 November 2019

Lamp. : 1 Bendel Proposal

Hal : Izin Penelitian

Yth . Kepala Cabang Dinas Pendidikan Wilayah VII Surakarta
Jln. Slamet Riyadi No. 1, Kauman, Ps. Kliwon, Kota Surakarta, Jawa Tengah 57122

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

Nama : Syifa Ainul Qulbi
NIM : 15511241043
Program Studi : Pend. Teknik Boga - S1
Tujuan : Memohon izin mencari data untuk penulisan Tugas Akhir Skripsi (TAS)
Judul Tugas Akhir : PENGEMBANGAN BUKU SAKU PEMBELAJARAN PADA MATA PELAJARAN PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA MATERI HIDANGAN KESEMPATAN KHUSUS ACARA PERKAWINAN ADAT JAWA (SURAKARTA) DI SMK SAHID SURAKARTA
Waktu Penelitian : Senin, 11 November 2019 s.d. Jumat, 31 Januari 2020

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.



Tembusan :

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

Prof.Drs. Herman Dwi Surjono, M.Sc.,MT.,Ph.D.

NIP 19640205 198703 1 001



PEMERINTAH PROVINSI JAWA TENGAH
DINAS PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
CABANG DINAS PENDIDIKAN WILAYAH VII

Jl. Slamet Riyadi No. 1 Telp (0271) 651412 Fax. 661870 Surakarta 57112
E-mail : cabdisdikwil7@gmail.com

SURAT IJIN PENELITIAN

Nomor : 070 13679.SMK / XI /2019

Dasar : 1. Keputusan Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
No : 577 / UN34.15 / LT / 2019, tanggal 08 Nopember 2019.

MENGIJINKAN

Kepada : Mahasiswa Program Studi Pendidikan Teknik Boga S1 / FT-
Universitas Negeri Yogyakarta

Nama : **SYIFA AINUL QULBI**

NIM : 15511241043

Untuk : 1. Mengadakan Penelitian dalam rangka penyusunan Skripsi
Mahasiswa Universitas Negeri Yogyakarta dengan judul "**PENGEMBANGAN BUKU SAKU PEMBELAJARAN PADA
MATA PELAJARAN PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN
MAKANAN INDONESIA MATERI HIDANGAN
KESEMPATAN UNTUK ACARA PERKAWINAN ADAT JAWA
(SURAKARTA) UPACARA PASANG TARUB DI SMK SAHID
SURAKARTA**" yang akan dilaksanakan mulai tanggal 11
Nopember 2019 s.d 31 Januari 2020.
2. Setelah selesai melaksanakan penelitian wajib membuat laporan
yang ditujukan pada Kepala Cabang Dinas Pendidikan Wilayah
VII Provinsi Jawa Tengah .
3. Yang bersangkutan wajib mentaati peraturan dan tata tertib
yang berlaku serta tidak mengganggu kegiatan belajar mengajar
di SMK Sahid Surakarta

Demikian surat ijin ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana
mestinya.

Surakarta, 08 Nopember 2019

KEPALA CABANG DINAS PENDIDIKAN WILAYAH VII



Tembusan Kepada Yth :

1. Kepala Disdikbud Prov. Jateng;
2. Dekan FT-UNY Yogyakarta;
3. Kepala SMK Sahid Surakarta



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 : 575/UN34.15/LT/2019
Lamp. : 1 Bendel Proposal
Hal : Izin Penelitian

7 November 2019

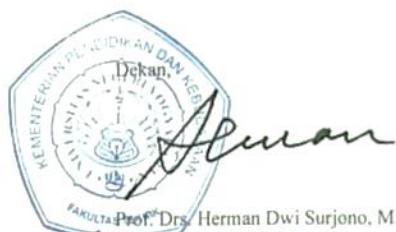
Yth . **1. Kepala Sekolah SMK Sahid Surakarta**
Jl. Yosodipuro No. 87 Solo Timuran, Banjarsari, Surakarta 57131

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

Nama : Syifa Ainul Qulbi
NIM : 15511241043
Program Studi : Pend. Teknik Boga - S1
Tujuan : Memohon izin mencari data untuk penulisan Tugas Akhir Skripsi (TAS)
Judul Tugas Akhir : PENGEMBANGAN BUKU SAKU PEMBELAJARAN MATA PEMBELAJARAN PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA MATERI HIDANGAN KESEMPATAN KHUSUS UNTUK ACARA PERKAWINAN ADAT JAWA (SURAKARTA) UPACARA PASANG TARUB DI SMK SAHID SURAKARTA
Waktu Penelitian : Senin, 11 November 2019 s.d. Jumat, 31 Januari 2020

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.



Tembusan :

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

FAKULTAS TEKNIK
KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
Dekan : Prof. Drs. Herman Dwi Surjono, M.Sc., MT., Ph.D.

NIP 19640205 198703 1 001



**YAYASAN KESEJAHTERAAN SOSIAL DAN PENDIDIKAN SAHID JAYA
CABANG SURAKARTA
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID
(SMK SAHID) SURAKARTA**

PROGRAM KEAHlian : USAHA PERJALANAN WISATA, AKOMODASI PERHOTELAN, JASA BOGA, BUSANA BUTIK
Jl. Yosodipuro No. 87 Solo Telp.(0271) 716919 Fax.(0271) 729261 e-mail : smksahid@yahoo.co.id website : www.smksahidsolo.sch.id



Nomor : 102/SMK-S/XI/2019

Surakarta, 11 November 2019

Lamp. :-

Perihal : **Pemberian Ijin Penelitian**

Kepada Yth.
Prof. Drs. Herman Dwi Surjono, M.Sc, M.T, Ph.D
Dekan Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta
Jl. Colombo no. 1
Yogya

Dengan hormat,

Sesuai surat Bapak no. 575/UN34.15/LT/2019 tertanggal 7 November 2019 tentang Izin Penelitian, maka bersama ini disampaikan bahwa kami mengijinkan mahasiswa yang namanya tercantum dibawah ini :

Nama : SYIFA AINUL QOLBI
NIM : 15511241043
Program studi : Pendidikan Tata Boga

Untuk melaksanakan kegiatan penelitian untuk pembuatan penulisan skripsi di SMK Sahid Surakarta mulai bulan 11 November 2019 – 31 Januari 2020.

Demikian surat ini. Atas perhatian Bapak, kami ucapan terima kasih.





**YAYASAN KESEJAHTERAAN SOSIAL DAN PENDIDIKAN SAHID JAYA
CABANG SURAKARTA
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID
(SMK SAHID) SURAKARTA**

PROGRAM KEAHlian : USAHA PERJALANAN WISATA, AKOMODASI PERHOTELAN, JASA BOGA, BUSANA BUTIK
Jl. Yosodipuro No. 87 Solo Telp.(0271) 716919 Fax.(0271) 729261 e-mail : smksahid@yahoo.co.id website : www.smksahidsolo.sch.id



SURAT KETERANGAN

No. 117/SMK-S/XI/2019

Yang bertandatangan dibawah ini :

Nama : Naim Mabruri, M.Pd
NIP. : -
Jabatan : Kepala SMK Sahid
Alamat : Jl. Yosodipuro 87, Surakarta

Dengan ini menerangkan bahwa :

Nama : Syifa Ainul Qulbi
Jabatan : Mahasiswa Univ.Negeri Yogyakarta
Jurusan : Fakultas Teknik
NIM : 15511241043

Yang bersangkutan sudah melakukan penelitian di SMK Sahid Surakarta tanggal 11 November 2019 – 31 Januari 2020 dalam rangka penyusunan skripsi yang berjudul **“PENGEMBANGAN BUKU SAKU PEMBELAJARAN PADA MATA PELAJARAN PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA MATERI HIDANGAN KESEMPATAN UNTUK ACARA PERKAWINAN ADAT JAWA (SURAKARTA) UPACARA PASANG TARUB DI SMK SAHID SURAKARTA”**.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk digunakan sebagaimana mestinya.



LAMPIRAN 8

Dokumentasi

DOKUMENTASI

Foto dengan Guru Mapel, Ibu Naning Purnaningsih, S.Pd



Foto Proses Pembuatan Hidangan Kesempatan Khusus Acara Perkawinan Jawa



Foto Wawancara dengan Paes Intan dan Kinting Handoko



Foto Proses Penelitian Kelayakan Buku Saku



Foto Proses Penelitian Kelayakan Buku Saku



Foto Pengisian Angket oleh Siswa

