

**LAPORAN INDIVIDU  
PRAKTIK LAPANGAN TERBIMBING (PLT)  
SEMESTER TUJUH TAHUN 2017/2018  
15 SEPTEMBER - 15 NOVEMBER 2017**

**DI SMK NEGERI 4 SURAKARTA  
JALAN LAKSAMANA UDARA ADI SUCIPTO NO. 40,  
LAWEYAN, KOTA SURAKARTA, JAWA TENGAH**

Disusun dan Diajukan Guna Memenuhi Persyaratan dalam  
Mata Kuliah Praktik Lapangan Terbimbing  
Dosen Pembimbing Lapangan : Wika Rinawati, M.Pd



**Disusun Oleh :  
AMATULLAH NUR ZAHRA  
14511244012**

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

## HALAMAN PENGESAHAN

Yang bertanda tangan di bawah ini mahasiswa Universitas Negeri Yogyakarta menyatakan bahwa mulai tanggal 15 September 2016 s.d. 15 November 2017 telah melaksanakan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) Semester Tujuh Tahun Ajaran 2017/2018 di SMK Negeri 4 Surakarta, Kota Surakarta.

Nama : Amatullah Nur Zahra  
NIM : 14511244012  
Jurusan / Prodi : PTBB / Pendidikan Teknik Boga  
Fakultas : Fakultas Teknik

Sebagai pertanggungjawaban telah menulis dan menyusun laporan PPL Semester Khusus Tahun Ajaran 2016/2017 di SMK Negeri 4 Surakarta, Kota Surakarta.

Surakarta, 15 November 2017

Mengetahui dan Menyetujui,

Guru Pembimbing Lapangan

Mahasiswa PPL



Mutmainah, S.Pd

NIP. 19760226 200604 2 006

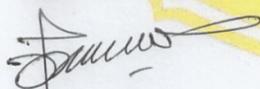


Amatullah Nur Zahra

NIM. 14511244012

Koordinator PLT Sekolah

Dosen Pembimbing Lapangan



Koes Wardiyanti, S.Pd, M.M  
NIP. 19800609 200312 2 002



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

Kepala Sekolah  
SMK Negeri 4 Surakarta



Drs. Suyono, M.Si  
NIP. 19630329 199512 1 003

## KATA PENGANTAR

**Puji syukur penulis ucapkan Kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, atas segala pemberiannya dan karunia-Nya hingga kita tidak akan bisa sedikit pun menghitung atas karunia-Nya hingga kita tidak bisa sedikit pun menghitung atas karunia-Nya yang sangat besar ini.**

**Puji syukur, penulis telah menyelesaikan laporan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) yang dimulai dari tanggal 15 September 2017 sampai dengan 15 November 2017 dengan baik dan lancar. Laporan ini disusun sebagai bentuk pertanggungjawaban atas tugas dan kegiatan yang telah dilaksanakan dalam program PPL 2016 di SMK Negeri 4 Surakarta kurang lebih dua bulan.**

**Dalam kegaitan PLT ini penulis menyadari bahwa penulis tidak akan berlajan lancar tanpa ada bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:**

1. Bapak Dr. Widarto, M.Pd , selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta, yang telah memberikan izin untuk melaksanakan Praktik Lapangan Terbimbing (PPL).
2. Wika Rinawati, M.Pd selaku Koordinator Dosen pembimbing PLT dan DPL PLT Jurusan Teknik Boga Fakultas Teknik di SMK Negeri 4 Surakarta, terimakasih sudah memberi bimbingan selama kami melaksanakan kegiatan PPL.
3. Drs. Suyono, M.Si selaku Kepala Sekolah SMK Negeri 4 Surakarta yang telah memberikan izin untuk pelaksanaan kegiatan PLT di SMK Negeri 4 Surakarta.
4. Koes Wardiyanti, S.Pd, M.M selaku koordinator PLT di SMK Negeri 4 Surakarta.
5. Mutmainah, S.Pd selaku guru pembimbing PLT, terimakasih atas bimbingannya selama melaksanakan kegaitan PPL di SMK Negeri 4 Surakarta.
6. Semua Bapak dan Ibu guru serta karyawan SMK Negeri 4 Surakarta yang telah menerima kami dengan baik.

7. Bapak dan Ibu saya, yang selalu memberikan dukungan baik itu moral dan materi, serta selalu memberikan motivasi agar PLT di SMK Negeri 4 Surakarta dapat terlaksanakan dengan baik dan lancar.
8. Rekan-rekan seperjuangan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) di SMK Negeri 4 Surakarta dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta, terimakasih atas kerjasamanya selama ini.
9. Semua Pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu oleh penulis, yang telah memberikan doa, motivasi, dan bantuan dalam melaksanakan PLT SMK Negeri 4 Surakarta

**Dalam penyusunan laporan ini, penulis sadar bahwa laporan ini jauh dari sempurna. Untuk itu penulis membuka hati untuk menerima kritik dan saran dari pembaca demi sempurnanya laporan ini.**

**Akhir kata, harapan penulis semoga laporan ini menjadi salah satu wahana timbal balik ilmu bagi para pembaca dengan penulis dan sebaliknya, berguna bagi masyarakat, serta mudah-mudahan ridho Allah SWT tercurah kepada kita semua, Amin.**

**Surakarta, 9 November 2017**

**Penulis**

Amatullah Nur Zahra

**NIM. 14511244012**

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR LAMPIRAN .....	vii
ABSTRAK .....	viii
BAB 1 PENDAHULUAN	
A. Analisis Situasi Sekolah	
1. Sejarah Sekolah.....	1
2. Vis, Misi, dan Tujuan Sekolah.....	3
3. Letak Geografis.....	4
4. Kondisi Fisik Sekolah.....	4
5. Potensi Siswa, Guru, dan Karyawan .....	6
6. Media Pembelajaran .....	7
7. Kegiatan Kesiswaan .....	7
8. Fasilitas dan Media KBM.....	8
9. Perpustakaan Sekolah .....	9
10. Bimbingan Konseling.....	9
11. Unit Kesehatan Sekolah.....	10
B. Rumusan Program dan Rancangan Kegiatan PLT	
1. Persiapan Mengajar .....	10
2. Melaksanakan Praktik Mengajar di Kelas.....	11
3. Evaluasi.....	11
4. Membuat Inovasi dan Motivasi Pembelajaran di Kelas.....	11
5. Menyusun Laporan PPL .....	12
BAB 2 KEGIATAN PPL	
A. Persiapan PPL	
1. Tujuan Kegiatan PPL.....	13
2. Persiapan Kegiatan PPL.....	13
B. Pelaksanaan PPL	
1. Praktik Mengajar.....	19
2. Praktik Persekolahan.....	22
C. Analisis Hasil Pelaksanaan	
1. Hasil Praktik Mengajar.....	22
2. Hambatan Dalam Melaksanakan PPL .....	23
3. Solusi .....	23

BAB 3 KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan.....	25
B. Saran .....	25
DAFTAR PUSTAKA.....	28

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Jadwal Jurusan Boga

Lampiran 2. Matriks

Lampiran 3. Silabus

Lampiran 4. Kompetensi Isi dan Kompetensi Dasar

Lampiran 5. Rancangan Proses Pembelajaran

Lampiran 6. Handout

Lampiran 7. Jobsheet

**ABSTRAK**

**LAPORAN PRAKTIK LAPANGAN TERBIMBING**

**DI SMK NEGERI 4 SURAKARTA**

**Oleh :**

**Amatullah Nur Zahra**

**14511244012**

Sebagai salah satu universitas dengan latar belakang pendidikan, Universitas Negeri Yogyakarta memiliki tugas sebagai pencetak tenaga kependidikan yang handal dan profesional untuk dunia pendidikan. Melalui program-program mata kuliah kependidikan yang dilaksanakan baik praktik, teori maupun lapangan diharapkan mampu memberi bekal pengetahuan dan ketrampilan kepada para mahasiswa tentang proses belajar mengajar. Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) merupakan salah satu mata kuliah yang wajib ditempuh oleh setiap mahasiswa S1. Tujuan utama dari kegiatan PLT ini adalah untuk melatih mahasiswa dalam menerapkan kemampuan dan pengetahuan yang dimiliki dalam suatu proses pembelajaran, sehingga mahasiswa memiliki pengalaman yang nyata dan dapat dipakai sebagai bekal untuk mengembangkan potensi. SMK Negeri 4 Surakarta merupakan salah satu yang dijadikan lokasi PLT UNY pada tahun 2017 ini. Secara umum sekolah ini mempunyai fasilitas yang cukup memadai, namun masih perlu diperbaiki dan ditingkatkan agar dapat mendukung kelancaran seluruh aktifitas belajar mengajar di sekolah.

Kegiatan PLT ini dilaksanakan pada tanggal 15 September – 15 November 2017. Kegiatan praktik mengajar yang dimulai dengan pengajaran mikro, bimbingan dengan guru pembimbing, observasi kelas, pembekalan, pembuatan persiapan mengajar sampai pada tahap pelaksanaan yang meliputi praktik mengajar terbimbing, evaluasi dan penilaian. Sedangkan mata pelajaran yang diampu oleh praktikan adalah Pengetahuan Bahan Makanan kelas X dengan alokasi waktu setiap minggu sebanyak 12 jam. Penulis, mata pelajaran ini dijadwalkan pada hari Senin, Rabu dan Kamis dimulai pada jam ke 6-8 untuk hari Senin, jam 1-6 untuk hari Rabu dan jam 7-9 untuk hari Kamis, selain itu praktikan juga melakukan pendampingan mengajar Boga Dasar di hari Senin dimulai pada jam 1- 5 dan Kue Indonesia setiap hari Kamis dimulai pada jam 1- 5. Dalam pelaksanaan PLT, mahasiswa dituntut untuk mengajar setidaknya empat kali pertemuan. Hasil yang diperoleh dari kegiatan PLT ini adalah pengalaman nyata baik dalam bentuk pengalaman mengajar maupun pengalaman administrasi guru. Secara keseluruhan program kerja PLT terlaksana dengan baik, meskipun masih ada kekurangan. Harapannya, semua pengalaman ini semoga dapat meningkatkan kompetensi mahasiswa sebagai calon tenaga pendidik.

Kata Kunci: *PLT UNY 2017, SMK N 4 SURAKARTA*

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) merupakan kegiatan yang tidak dapat dipisahkan dari program perkuliahan dan keharusan bagi setiap mahasiswa yang menempuh jenjang Strata Satu (S.I) Kependidikan pada lembaga Perguruan Tinggi. Universitas Negeri Yogyakarta (UNY) yang merupakan salah satu perguruan tinggi dan merupakan metamorphosis dari IKIP Yogyakarta juga mewajibkan mahasiswanya untuk melaksanakan program PLT.

Program PLT dilakukan sebagai wujud pengabdian kepada masyarakat dan juga sebagai terhadap pendidikan nasional. Sesuai dengan visi dan misi UNY, bahwa produktivitas tenaga kependidikan, khususnya calon guru, baik dalam segi kualitas, maupun kuantitas tetap menjadi perhatian utama Universitas. Hal ini dapat ditunjukkan dengan adanya beberapa usaha pembaruan, peningkatan dalam bidang keguruan seperti: Pengajaran Mikro (*micro teaching*), dan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) di sekolah, yang diarahkan untuk mendukung terwujudnya tenaga kependidikan yang profesional.

Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) bertujuan untuk melatih mahasiswa untuk menetapkan pengetahuan dan kemampuan yang telah dimiliki dalam suatu proses pembelajaran sesuai bidang studinya masing-masing sehingga mahasiswa mendapatkan pengalaman faktual yang dapat digunakan sebagai dasar untuk mengembangkan diri sebagai calon tenaga kependidikan yang sadar akan tugas dan tanggung jawabnya sebagai tenaga akademis dalam dunia pendidikan.

Kegiatan PLT merupakan wawasan untuk memproses menjadi calon- calon guru masa depan. Berproses untuk menyiapkan program yang berkaitan dengan bidang pengajaran dan pemberdayaan potensi yang dimiliki sekolah tersebut. Disinilah PLT ditantang untuk mampu mengembangkan ilmu dan pengetahuannya. Sebelum pelaksanaan, tim PLT perlu mempersiapkan menyusun program secara matang untuk memperlancar praktik mengajar, yaitu administrasi guru yang meliputi Kontrak pembelajaran, analisis hasil evaluasi, RPP, silabi, dll. Untuk membuat Rencana Pelaksanaan Pembelajaran perlu di adakannya observasi kelas dan konsultasi kepada guru pembimbing. Semua itu untuk mendapatkan hasil yang maksimal dan pelaksanaannya dapat berjalan dengan baik dan lancar.

#### **A. Analisis Situasi Sekolah**

##### **1. Sejarah SMK Negeri 4 Surakarta**

Pada awal pendiriannya, nama resmi yang dipakai sekolah ini adalah SKKA (Sekolah Kesejahteraan Keluarga Atas) Negeri Surakarta. Di tahun

pertama berdiri, jurusan yang dibuka hanya jurusan Kerajinan Batik. Fasilitas yang tersedia pada waktu itu belum selengkap seperti sekarang ini. Peralatan mengajar didapat dari hasil pinjaman dari departemen. Gedung yang digunakan pun meminjam gedung milik PNP Gula (Semula digunakan SKKP Negeri Surakarta) di Jalan Lombok 5 Banjarsari Surakarta.

Baru pada tahun 1967, di bawah kepemimpinan Bapak Soekanto S, BA dengan didukung personalia yang ada, SKKA berangsur-angsur membenahi diri menjadi lebih maju dari sebelumnya. Di tahun ini dibuka 3 (tiga) jurusan baru yaitu Tatalaksana Makanan dan Rumah Tangga, Tatalaksana Pakaian dan membimbing dan Merawat Anak.

Pada tahun 1971, SKKA memindahkan tempat kegiatan belajar mengajar ke gedung baru di Manahan Jalan Laks. Adisucipto NO 40 Surakarta. Gedung inilah yang sampai saat ini digunakan sebagai tempat penyelenggaraan proses belajar mengajar.

Dari tahun 1972 sampai dengan 1976 proses pemekaran SKKA relative masih Nampak kemajuannya. Empat jurusan yang ditawarkan semakin meningkat, baik kuantitas maupun kualitas. Satu hal yang perlu diketahui, bahwa berdasarkan Surat Mendikbud RI No 0290/0/76 tanggal 9 Desember 1976 penggantian nama SKKA menjadi SMKK (Sekolah Menengah Kesejahteraan Keluarga). Dengan penggantian nama ini, sekaligus ada perubahan jurusan, yaitu :

- a. Jurusan Tatalaksana Makanan menjadi Tatalaksana Boga
- b. Jurusan Tatalaksana Pakaian menjadi Tatalaksana Busana
- c. Jurusan Membimbing dan Merawat Anak menjadi Tatalaksana Rumah Tangga.

Sedangkan Jurusan Kerajinan Batik sudah tidak dibuka lagi. Menjelang usia 20 tahun, SMKK, bersamaan dengan turunnya keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan tertanggal 22 Oktober 1983 Nomor 0461/U/1983 tentang perbaikan kurikulum Pendidikan Dasar dan Menengah di lingkungan Departemen pendidikan dan Kebudayaan. Dengan turunnya kebijakan ini kurikulum semua jenis Sekolah menengah Tingkat Atas mengalami perbaikan pula.

Akhirnya lahir kurikulum 1984, yang di dalamnya antara lain terkandung mengenai sistem kredit. Dalam proses itu situasi dan kondisi di SMKK pun mengalami perubahan pula, antara lain sebagai berikut : Semua jurusan : Tatalaksana Boga, Tatalaksana Busana dan Tatalaksana Rumah Tangga menjadi Rumpun Boga dan Rumpun Busana. Dari rumpun Boga SMKK Negeri Surakarta baru memiliki Program Studi Busana Batik, dan

mulai tahun ajaran 1992/1993 dibuka Rumpun Kecantikan Program Studi Tata Kecantikan.

Perkembangan berikutnya pada tahun 1998/1999 dibuka Program Keahlian Akomodasi Perhotelan. Pada masa itu berkat kerjasama antara BKK dan PJTKI banyak disalurkan lulusan SMK Negeri 4 Surakarta ke berbagai dunia usaha dan industry baik dalam maupun di luar negeri. Adapun Kepala Sekolah yang pernah memimpin sampai saat ini adalah :

Ibu. Soenarjo	Tahun 1964 – 1965
Bp. Soekamto	Tahun 1965 – 1987
Ibu. Moehartati Moelyadi	Tahun 1987 - 1993
Ibu. Siti Koemaryatoen	Tahun 1993 – 1998
Bp. Moechtingudin, BSc	Tahun 1998 – 2002
Bp. Drs. Rakhmat	Mei – Juli 2002
Ibu. Dra. Agnes Sri	Tahun 2002 – 2006
Bp. Drs. Sugiyarto, M.Pd	Tahun 2006 – 2012
Bp. Suratno, S.Pd., M.Pd	Tahun 2012 – 2015
Bp. Drs. Suyono,	Tahun 2015 - sekarang

## 2. Visi, Misi, dan Tujuan Sekolah SMK Negeri 4 Surakarta

### Visi Sekolah

- a. Mewujudkan SMK yang berkualitas, bernuansa industry dan berbudaya lingkungan.

### Misi Sekolah

- a. Menyiapkan lulusan yang siap kerja, cerdas, kompetitif, dan berkepribadian luhur
- b. Mengembangkan potensi sekolah yang berwawasan lingkungan dan bernuansa industry
- c. Menyiapkan wirausahaan yang handal
- d. Mengembangkan semangat keunggulan dan kompetisi yang positif
- e. Meningkatkan pengalaman ajaran agama yang dianut dan buaya bangsa sebagai sumber kearifan dalam bertindak
- f. Menerapkan nilai budaya dan karakter bangsa, kejujuran, kedisiplinan, dan kerjasama

### Tujuan Sekolah

- a. Menghasilkan tamatan yang cerdas, terampil, dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, serta berkahlak mulia

- b. Membekali peserta didik untuk mengembangkan kepribadian akademik dan dasar-dasar keahlian yang kuat dan benar, melalui pembelajaran Normatif, Adaptif, dan Produktif
- c. Menyiapkan peserta didik untuk memasuki dunia kerja yang professional dan berwawasan wirausaha untuk memasuki dunia kerja
- d. Memberikan pengalaman yang sesungguhnya agar peserta didik menguasai keahlian produktif berstandar budaya industry yang berorientasi kepada standar mutu, nilai-nilai ekonomi seta membentuk etos kerja yang tinggi, produktif dan kompetitif
- e. Mewujudkan sekolah menjadi SMK berwawasan lingkungan dan berstandar Internasional

### **3. Letak Geografis**

SMK Negeri 4 Surakarta yang beralamat di Jalan Laksamana Udara Adi Sucipto No 40 Surakarta ini terletak di tempat yang strategis karena berada di pinggi jalan raya, sehingga mudah dijangkau dengan alat transportasi umum baik dari kota maupun luar kota. Selain itu, SMK Negeri 4 Surakarta memiliki suasana yang tenang dan nyaman sehingga kegiatan belajar mengajar dapat berjalan secara kondusif.

### **4. Kondisi Fisik Sekolah**

Kondisi fisik sekolah dapat dikatakan baik, ini terlihat dari tata letak ruang, abngunan, dan kebersihan lingkungan yang sanagat terjaga serta penghijauan taman yang ada disekolah SMK Negeri 4 Surakarta. Luas Sekolah : 10.185 m<sup>2</sup>. Guna menunjang pendidikan dan pelatihan sekolah mempunyai fasilitas antara lain:

- a. Ruang Kepala Sekolah
- b. Ruang Waka
- c. Ruanh Tata Usaha

- d. Ruang Guru
- e. Ruang OSIS
- f. Ruang Bahasa
- g. Ruang Lab. Komputer
- h. Ruang Lab. IPA
- i. Gardu Satpam
- j. Menara Air
- k. Laboratorium Boga, Busana, Kecantika, dan Perhotelan

Peralatan yang tersedia sudah lengkap dan sangat menunjang untuk mendukung kegiatan praktikum. Untuk luas ruangan beberapa laboratorium tersebut sudah cukup luas sehingga siswa lebih leluasa dalam melaksanakan kegiatan praktikum. Adapun petugas yang menjadi penanggungjawaban laboratorium di SMK Negeri 4 Surakarta adalah, sebagai berikut:

- a. Ruang Laboratorium Keahlian Perhotelan
  - 1) Ruang Laundry
  - 2) Ruang Hotel
  - 3) Ruang Instruktur Akomodasi Perhotelan
- b. Ruang Laboratorium Keahlian Jasa Boga
  - 1) Ruang Praktik Boga 1
  - 2) Ruang Praktik Boga 2
  - 3) Ruang Praktik Boga 3
  - 4) Ruang Praktik Boga 4
  - 5) Ruang Praktik Patiseri
  - 6) Ruang UP Boga
  - 7) Ruang Tata Hidang
  - 8) Ruang Instruktur Boga
- c. Ruang Laboratorium Keahlian Busana
  - 1) Ruang Praktik Busana 1
  - 2) Ruang Praktik Busana 2
  - 3) Ruang Praktik Busana 3
  - 4) Ruang Praktik Busana 4
  - 5) Ruang Sanggar Busana
  - 6) Gudang Busana
  - 7) Ruang Instruktur Busana
- d. Ruang Laboratorium Keahlian Tata Kecantikan
  - 1) Ruang Praktik Kecantikan Kulit
  - 2) Ruang Praktik Kecantikan Rambut

- 3) Ruang Instruktur Kecantikan
- e. UKS
- f. Bimbingan dan Penyuluhan
- g. Rumah Penjaga Sekolah
- h. KM/ WC Siswa
- i. KM/ WC Guru
- j. KM/ WC Kepala Sekolah
- k. KM/ WC Karyawan/ TU
- l. Ruang Ibadah
- m. Gudang
- n. Koperasi Siswa
- o. Sangga Busana
- p. Lapangan Olahraga
- q. Tempat Parkir

Secara keseluruhan, sarana dan prasarana diatas kondisinya cukup baik dan menunjang terselenggaranya kegiatan belajar mengajar yang kondusif. Walaupun ada beberapa fasilitas yang perlu sedikit dilakukan perbaikan, baik pengecatan dan pentaaan ulang ruangan.

#### **5. Potensi Siswa, Guru, dan Karyawan**

Potensi yang dimiliki oleh SMK Negeri 4 Surakarta yaitu sekolah ini merupakan satu-satunya sekolah SMK yang memiliki pelajaran *entrepreneur*. Hal tersebut didukung oleh beberapa faktor dari dalam sekolah sendiri meliputi potensi sekolah, potensi guru, potensi siswa, dan potensi karyawan.

##### **a. Potensi Sekolah**

SMK Negeri 4 Surakarta cukup bergensi diantara SMK di Surakarta, karena SMK Negeri 4 Surakarta adalah sekolah berbasis RSBI (Rintisan Sekolah Berbasis Internasional). Selain itu SMK Negeri 4 Surakarta merupakan SMK tertua di Kota Surakarta. SMK Negeri 4 Surakarta mempunyai program-program yang bertujuan untuk meningkatkan potensi sekolah baik dari guru maupun siswanya. Selain itu SMK Negeri 4 Surakarta juga mempunyai usaha antara lain, Unit Produksi Boga dan Busana, Laundry, Salon, dan lain-lain. Dengan adanya beberapa usahan tersebut diharapkan dapat meningkatkan pendapatan sekolah dan terutama dapat memberikan pembelajaran berbasis *teaching factory* bagi siswa SMK Negeri 4 Surakarta.

b. Potensi Siswa

SMK Negeri 4 Surakarta terdiri dari 36 kelas terdiri atas 12 kelas jasa boga, 12 kelas busana, 6 kelas kecantikan rambut dan kulit, 6 kelas perhotelan. Siswa-siswa SMK Negeri 4 Surakarta cukup aktif baik dalam mengikuti kegiatan belajar mengajar di dalam kelas maupun kegiatan di luar jam belajar yaitu ekstrakurikuler. SMK Negeri 4 Surakarta memiliki siswa yang mayoritas adalah perempuan. Meskipun begitu laki-laki juga ada pada program keahlian Akomodasi Perhotelan, Tata Boga, dan beberapa orang di Busana. Dilihat dari bidang prestasi, SMK Negeri 4 Surakarta cukup memiliki banyak prestasi. Sebagian besar prestasi diraih dalam kegiatan Lomba Kompetensi Siswa tingkat daerah maupun tingkat nasional.

c. Potensi Guru

Guru dan pegawai di SMK Negeri 4 Surakarta berjumlah 90 orang yang terdiri dari 2 guru pengajar bergelar S2, 70 guru pengajar bergelar S1, 4 guru pengajar bergelar D3 serta 17 tenaga administrasi. Guru disetiap jurusan telah memenuhi jumlah yang diharapkan dan 99% guru mengajar sesuai dengan bidang kompetensinya. Keseluruhan guru terbagi dalam lima bagian, yakni guru normative, adaptif, produktif, BK, serta tenaga pengajar.

d. Potensi Karyawan

SMK Negeri 4 Surakarta mempunyai karyawan yang terdiri dari karyawan tetap belum PNS dan karyawan PNS yang memiliki keahlian di bidangnya masing-masing. Adapun karyawan yang ditempatkan sesuai bidangnya yaitu Tata Usaha, Petugas Perpustakaan, Petugas BK, karyawan, karyawan Uni Produksi, Satpam, dan Pemelihara Sekolah

## 6. Media Pembelajaran

Media dan sarana pembelajaran yang digunakan di SMK Negeri 4 Surakarta cukup memadai dan mendukung proses belajar mengajar. Media dan sarana yang ada di SMK Negeri 4 Surakarta meliputi *white board*, LCD, alat-alat peraga dan media laboratorium IPA, media audio-visual, media computer, serta alat-alat kesenian berupa alat musik

## 7. Kegiatan Kesiswaan

Dalam proses pembelajaran selain mendapatkan pelajaran akademik siswa juga mendapatkan pengembangan potensi Non-akademik Kegiatan

ekstrakurikuler di SMK Negeri 4 Surakarta ini sebagai wahan penyaluran dan pengembangan minat dan bakat bagi siswa-siswanya. Beberapa ekstrakurikuler dibentuk untuk mengembangkan potensi siswa, terdapat beberapa ekstrakurikuler yang terdapat di SMK Negeri 4 Surakarta. Kegiatan ekstrakurikuler tersebut secara structural berada dibawah koordinasi sekolah. Salah satunya adalah kegiatan pramuka yang wajib diikuti oleh kelas 1 setiap hari jumat siang, dan beberapa ekstrakurikuler yang bisa diikuti siswa adalah :

- a. PMR (Palang Merah Remaja)
- b. KIR (Karya Ilmiah Remaja)
- c. Olah Raga dan Seni
  - 1) Bola Basket
  - 2) *Volley Ball*
  - 3) Vocal
  - 4) Tari
- d. *English Club*
- e. Ekstra Kejuruan (Boga, Busana, Kecantikan)
- f. Keagamaan (Rohis)

Semua kegiatan ini dimaksudkan agar siswa SMK Negeri 4 Surakarta tidak hanya unggul dalam bidang akademik namun siswa juga unggul di bidang Non-akademik melalui potensi yang dimilikinya.

## **8. Fasilitas dan Media KBM**

Fasilitas dan media KBM yang tersedia di SMK Negeri 4 Surakarta diantaranya perpustakaan, laboratorium, masjid, alat-alat olahraga, lapangan olahraga (basket, voli, dan lain-lain). Laboratorium terdiri dari laboratorium IPA, laboratorium bahasa dan laboratorium computer. Ruang praktik terdiri dari ruang praktik boga, ruang praktik busana, ruang praktik kecantikan, dan ruang praktik akomodasi perhotelan.

Laboratorium bahasa digunakan sebagai media pembelajaran bahasa. Laboratorium computer digunakan untuk memberikan keterampilan computer kepada siswa yaitu dengan memberikan mata pelajaran TIK (Teknologi Informasi dan Komunikasi) pada siswa kelas X, XI, dan XII. Layanan internet juga tersedia di sekolah ini, sehingga para siswa dapat mengetahui informasi yang lebih luas.

Perpustakaan yang menyediakan buku-buku penunjang kegiatan pembelajaran siswa, di kelola oleh seorang petugas. Siswa dapat meminjam

buku maksimal 1 minggu dan jika melebihi akan dikenakan denda. Dengan adanya fasilitas ini siswa dapat menambah referensi pengetahuan mereka.

Media pembelajaran yang tersedia di SMK Negeri 4 Surakarta juga bermacam-macam sesuai dengan mata pelajarannya. Tiap-tiap kelas memiliki papan tulis berupa *whiteboard*. Selain itu, di beberapa kelas juga terdapat lara proyektor untuk pembelajaran yang menggunakan media *powerpoint*. Dengan adanya beberapa media tersebut, maka kegiatan pembelajaran dikelas dapat terlaksanakan dengan baik dan lancar.

Alat-alat olah raga yang tersedia juga sudah lengkap, misalnya bola voli, bola sepak, bola basket, cakram, dan lain-lain. Lapangan olahraga yang dimiliki oleh SMK Negeri 4 Surakarta berupa lapangan basket, lapangan voli, dan lapangan untuk lompat jauh.

Tempat ibadah berupa masjid yang digunakan untuk sholat bagi yang muslim dan untuk kegiatan keagamaan rohis. Sedangkan kegiatan pendalaman iman Kristen dan Katolik dilaksanakan setiap hari juamt setelah pembelajaran selesai di ruang teori.

## **9. Perpustakaan sekolah**

Perpustakaan SMK Negeri 4 Surakarta dikelola oleh seorang staff perpustakaan. Perpustakaan memiliki buku-buku yang bervariasi, namun sebagian buku masih ada yang kurang. Buku tersebut terdiri atas kamus Bahasa Inggris, Bahasa Indonesia, Buku Jurusan, dll.

Sistem pelayanan di perpustakaan SMK Negeri 4 Surakarta yaitu siswa meminjam buku dengan jangka waktu meminjam satu minggu dan apabila terjadi keterlambatan akan dikenakan denda Rp 100,00 per harinya. Untuk buku paket, sistem peminjaman dapat dilakukan peminjaman langsung ketika pembelajaran akan berlangsung.

## **10. Bimbingan Konseling**

Bimbingan dan Konseling di SMK Negeri 4 Surakarta melaksanakan layanan dengan melakukan pembelajaran di kelas. Selain di kelas, layanan dapat berupa layanan informasi, orientasi, aplikasi data, konseling individual, bimbingan kelompok, konferensi kasus, ahli tangan kasus, *home visi*, kolaborasi dengan orang tua, guru, maupun pihak sekolah yang lain serta beberapa administrasi bimbingan dan konseling.

Layanan yang diberikan untuk membantu permasalahan siswa baik masalah sekolah, social, belajar, maupun karir. Guru pembimbing

membantu permasalahan siswa dengan sebaik mungkin sesuai dengan tingkat professional bimbingan dan konseling. Dalam menyelesaikan masalah siswa, selain cara lain misalnya wawancara, observasi, dan kerjasama pihak lain yang terkait.

### **11. Unit Kesehatan Sekolah**

SMK Negeri 4 Surakarta terdapat satu ruang UKS yang didalamnya terdapat fasilitas obat-obatan dan satu dokter jaga yang dapat dimanfaatkan bagi siswa yang membutuhkan. Kondisi UKS terlihat sudah baik karena kelengkapan obat yang memadai serta kebersihan ruangan yang terawat dengan diberlakukannya alas kaki dilepas

### **B. Perumusan Program dan Rancangan Kegaitan PLT**

Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) merupakan langkah strategis untuk mengembangkan empat kompetensi dasar sebagai seorang pendidik menuju era tenaga kependidikan yang professional. Untuk mencapai aspek tersebut maka PLT dijadikan bagian dari mata kuliah pendidikan yang berbobot 3 SKS. Mata kuliah ini wajib ditempuh oleh mahasiswa yang mengikuti prodi kependidikan. Materi yang diberikan meliputi program mengajar teori dan praktik di kelas maupun di laboratorium boga. Tujuan mata kuliah ini adalah memberikan pelatihan dan wawasan pengembangan kompetensi siswa, maka dalam pelaksanaannya di sekolah siswa dibantu oleh guru pembimbing agar siswa bisa membangun kemandirian, ketrampilan dan tanggung jawab.

Rancangan kegiatan PLT disusun setelah mahasiswa melakukan observasi di sekolah dan di kelas sebelum PLT dilaksanakan, dari observasi tersebut akan didapat tentang kegiatan guru, siswa dikelas dan lingkungan sekolah tempat akan dilaksanakan praktik pengalaman lapangan agar siswa siap dalam kegiatan PLT 15 September – 15 November 2017. Dibawah ini akan dijelaskan langkah kegiatan PLT :

#### **1. Persiapan Mengajar**

Dalam persiapan mengajar ini meliputi pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), Job Sheet, Bahan ajar ( *Power point*), video pembelajaran. Selain itu disaat mengajar juga perlu menyiapkan alat atau media yang digunakan saat memberikan pelajaran.

## 2. Melaksanakan praktik mengajar di kelas.

Kegiatan praktik mengajar yang dimulai bersamaan dengan tahun ajaran 2017/2018. Setiap mahasiswa mengampu mata pelajaran sesuai dengan prodi dan jurusan di universitas masing-masing, dan dalam praktiknya kegiatan mengajar dilakukan sebanyak minimal 3 kali mengajar terbimbing atau dipandu dengan guru pembimbing dan 3 kali mengajar mandiri. Kegiatan PLT dilaksanakan sesuai dengan mata pelajaran yang diampu oleh guru pembimbing dari awal hingga kegiatan PLT di SMK N 4 Surakarta selesai.

Pada umumnya kegiatan mengajar dikelas dilaksanakan secara terbimbing langsung oleh guru pembimbing, namun tidak menutup kemungkinan dalam kegiatan PLT siswa diminta tolong untuk mengampu mata pelajaran diluar dari mata pelajaran yang diampu. Kegiatan ini membantu siswa dalam berlatih mental dan kesiapan siswa PLT dalam menghadapi masalah yang ada.

Materi ajar yang diberikan oleh siswa PLT ini mengikuti materi yang terdapat di silabus dan dalam pelaksanaannya harus sesuai dengan rancangan pelaksanaan pembelajaran (RPP) agar proses belajar mengajar berjalan dengan lancar.

## 3. Evaluasi

### a) Evaluasi hasil belajar siswa

Evaluasi hasil belajar diberikan kepada siswa bertujuan untuk mengetahui tingkat keberhasilan siswa dalam penguasaan materi dan selain itu juga membantu guru sebagai tolak ukur cara menyampaikan materi yang diberikan mampu diterima oleh siswa.

### b) Evaluasi praktik mengajar

Evaluasi prakti mengajar dilakukan oleh guru pembimbing. Hal ini dimaksud untuk mengetahui seberapa besar kekurangan dan kelebihan dalam pelaksanaan kegiatan belajar mengajar, sehingga siswa PLT dapat mengajar dikelas lebih baik lagi.

## 4. Membuat inovasi dan motivasi pembelajaran di kelas.

Membuat suatu inovasi dan motivasi dalam kegiatan belajar dan mengajar siswa ini bertujuan untuk menarik perhatian siswa dalam kelas. Dalam proses pembelajaran memberikan materi dengan cara menyisipkan motivasi dan inovasi dari pengalaman diri sendiri atau orang lain yang akan memberikan suasana pembelajaran yang berbeda dan tidak seperti umumnya guru ketika memberikan materi di kurikulum 13 ini. Dalam pemeberian motivasi ini akan membantu siswa untuk memacu dirinya

dalam mencapai cita-cita dan arahan kedepan setelah lulus dari sekolah, sehingga siswa dalam proses belajar tidak hanya berusaha untuk memperoleh nilai yang baik namun semangat belajar juga perlu ditanamkan agar semangat belajar siswa menjadi naik.

#### **5. Menyusun laporan PLT**

Pada tahap akhir pelaksanaan PLT, mahasiswa praktikan melakukan kegiatan berikut :

##### **a) Penyusunan Laporan**

Setelah melaksanakan PLT, mahasiswa praktikan diwajibkan untuk menyusun laporan berdasarkan hasil pelaksanaan yang telah dilakukan. Laporan yang disusun, yaitu laporan PLT yang dibuat secara individu. Laporan yang disusun memuat informasi mengenai pelaksanaan kegiatan PLT mulai dari tahap awal hingga akhir. Laporan ini akan menjadi pertimbangan dalam penilaian hasil pelaksanaan PLT yang akan dinilai oleh DPL dan koordinator sekolah.

##### **b) Evaluasi**

Evaluasi bertujuan untuk menilai hasil kinerja dari pelaksanaan PLT yang dilakukan oleh mahasiswa praktikan dan mencakup semua aspek, baik penguasaan kemampuan profesional, personal, dan interpersonal serta masukan untuk pelaksanaan kegiatan di masa yang akan datang. Beberapa komponen penilaian meliputi perencanaan pembelajaran, proses pembelajaran, hubungan interpersonal dan laporan PLT.

## BAB II

### KEGIATAN PLT

#### A. Persiapan PLT

##### 1. Tujuan Kegiatan PLT

- a) Menyiapkan dan menghasilkan calon guru atau tenaga kependidikan yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan, dan keterampilan profesional.
- b) mengintegrasikan dan mengimplementasikan ilmu yang telah dikuasainya kedalam praktik keguruan dan atau praktik kependidikan.
- c) Memberikan kesempatan pada mahasiswa untuk menghayati dan memahami permasalahan sekolah yang terkait dengan proses pembelajaran.
- d) Mengkaji dan mengembangkan praktik keguruan dan praktik kependidikan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT).

##### 2. Persiapan Kegiatan PLT

Sebagai persiapan melaksanakan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) baik yang dipersiapkan berupa persiapan fisik maupun mental untuk dapat mengatasi permasalahan yang akan muncul selanjutnya, maka PLT membuat berbagai program persiapan sebagai bekal mahasiswa dalam melaksanakan PLT. Program-program tersebut juga berperan untuk meningkatkan kompetensi calon tenaga pendidik terutama guru, seperti kompetensi profesionalisme, pedagogik, sosial dan kepribadian. Di bawah ini merupakan persiapan yang dilaksanakan.

##### a) Pengajaran Mikro

*Micro Teaching*/ pengajaran mikro merupakan pengajaran yang dilaksanakan dengan membagi mahasiswa ke dalam kelompok-kelompok kecil. Kegiatan ini dimana setiap mahasiswa berlatih mengajar di kampus dan dalam kegiatannya mahasiswa dilatih dalam membuat rancangan proses pembelajaran (RPP) kemudian dipraktikkan dengan materi sesuai yang dibuat pada RPP tersebut. Pelaksanaan *microteaching* dilakukan dalam kelompok kecil dengan anggota mahasiswa sebanyak 10-15 orang. Dalam kegiatannya pengajaran mikro dipandu dan diarahkan oleh guru dosen mikro, dan sebagai pesertanya adalah teman sendiri. Setiap mahasiswa dilatih mengisi kelas sebagai pendidik yang menerangkan materi dan dicontoh oleh siswa. Pelajaran mikro tersebut menggambarkan kompetensi yang harus dimiliki oleh guru yang profesional. Oleh karena itu para guru harus mendapatkan bekal cara

mengisi kelas dengan baik dan disamping itu guru juga bisa menguasai keadaan kelas yang sedang diajar. Latihan mikro ini merupakan pembentukan kemampuan mengajar (*teaching skill*) baik mengajar secara teoritis ataupun mengajar secara praktik.

Program ini dilaksanakan dengan dimasukkan dalam mata kuliah yang wajib tempuh bagi mahasiswa yang mengambil jurusan keguruan dan akan melakukan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT). Mata kuliah *Microteaching* diberikan pada semester VI dengan syarat mahasiswa harus lulus dan minimal mendapat nilai B agar bisa melanjutkan PLT di sekolah.

Dalam pelaksanaan perkuliahan, mahasiswa diberikan materi tentang bagaimana cara mengajar yang baik sesuai dengan kurikulum yang berlaku dan keterampilan yang diajarkan di perkuliahan diharapkan untuk dimiliki dalam pelaksanaan mata kuliah ini. Keterampilan tersebut berupa keterampilan-keterampilan yang berhubungan dengan persiapan menjadi seorang calon guru atau pendidik. Harapan dalam melaksanakan pengajaran mikro adalah agar siswa ketika melaksanakan pelatihan praktik mengajar bisa berjalan dengan lancar dan tidak lagi mengalami kecanggungan saat memberikan materi kepada siswa dikelas.

#### b) Pembekalan PLT

Kegiatan pembekalan merupakan salah satu persiapan yang diselenggarakan oleh lembaga UNY, yang dilaksanakan dalam bentuk pembekalan PLT yang dilaksanakan di KPLT FT UNY pada tanggal 11 September 2017 oleh Dosen Pembimbing PLT UNY. Pembekalan PLT dilaksanakan sebelum mahasiswa terjun langsung ke sekolah. Pembekalan diberikan guna memberi wawasan kepada mahasiswa tentang tata cara mengajar dan aspek apa saja yang harus dipenuhi ketika melaksanakan PLT. Aspek tersebut berupa jam praktik mengajar sebanyak empat kali mengajar secara terbimbing dan empat kali mengajar secara mandiri kemudian ada juga aspek yang menyangkut dengan kurikulum dan profesionalisme guru serta pendidikan karakter sehingga mahasiswa memiliki rasa percaya diri yang tinggi dan siap saat diterjunkan.

#### c) Observasi

Sebelum praktikum melaksanakan kegiatan PLT, mahasiswa diberi kesempatan untuk melakukan pengamatan atau observasi. Observasi yang dilakukan pada masa pra-PLT wajib dilaksanakan. Selain itu juga

terdapat observasi ketika pelaksanaan. Observasi tersebut dimaksudkan agar mahasiswa dapat merancang program PLT sesuai dengan situasi dan kondisi di lapangan. Observasi dibagi menjadi dua macam, yaitu:

1) Observasi Lingkungan Sekolah

Observasi lingkungan sekolah dilaksanakan pada tanggal 2 Maret, 8 Maret, 20 Maret dan 7 Agustus 2017. Tujuan observasi adalah untuk mengetahui kondisi sekolah secara mendalam agar mahasiswa dapat menyesuaikan diri pada pelaksanaan PLT di sekolah tersebut. Hala-hala yang perlu diperhatikan dalam observasi itu adalah lingkungan fisik sekolah, sarana prasarana sekolah, dan kegiatan belajar mengajar secara umum.

2) Observasi Pembelajaran di Kelas

Observasi pembelajaran di kelas bertujuan agar mahasiswa dapat secara langsung melihat dan mengamati proses kegiatan belajar mengajar dalam kelas. Observasi kelas dilaksanakan pada tanggal 8 Maret 2017 di kelas X Boga. Berdasarkan observasi yang telah dilakukan tersebut, mahasiswa mendapat masukan tentang cara guru mengajar dan metode yang akan digunakan. Selain itu, sikap siswa dalam menerima pelajaran juga dapat memberikan gambaran bagaimana metode yang tepat untuk diaplikasikan pada saat praktik mengajar.

Hasil dari observasi kelas ini menjadi acuan atau gambaran untuk menentukan dan menyiapkan strategi pembelajaran yang akan diberikan saat kegiatan PLT berlangsung. Dalam proses observasi mahasiswa mendapati kegiatan belajar mengajar dikelas sebagai berikut.

a. Membuka pelajaran

- 1) Membuka pelajaran dengan salam dan doa
- 2) Presensi daftar hadir siswa
- 3) Meresume materi yang telah diberikan sebelumnya
- 4) Menjelaskan sekilas mengenai materi yang akan diberikan
- 5) Memberi acuan atau motivasi terhadap siswa

b. Pokok pelajaran

- 1) Menyampaikan materi pembelajaran
- 2) Menyakan mengenai materi yang diberikan
- 3) Mencatat mengenai materi yang diberikan

- 4) Menggali kemampuan siswa dalam menangkap pelajaran
- c. Menutup pelajaran
  - 1) Mengevaluasi materi yang telah disampaikan
  - 2) Memberikan kesimpulan dari materi yang disampaikan
  - 3) Menutup pelajaran dengan doa dan kemudian baris sebelum dibubarkan

Aspek-aspek yang diamati selama observasi di kelas meliputi :

- 1) Perangkat Pembelajaran
  - a) Silabus.
  - b) Satuan pembelajaran.
  - c) Rencana pembelajaran.
- 2) Proses Pembelajaran
  - a) Membuka pelajaran
  - b) Penyajian materi
  - c) Metode pembelajaran
  - d) Penggunaan bahasa
  - e) Penggunaan waktu
  - f) Gerak
  - g) Cara memotivasi siswa
  - h) Teknik bertanya
  - i) Teknik penguasaan kelas
  - j) Penggunaan media
  - k) Bentuk dan cara evaluasi
  - l) Menutup pembelajaran
- 3) Perilaku Siswa
  - a) Perilaku siswa di dalam kelas
  - b) Perilaku siswa di luar kelas
- 4) Media dan alat yang digunakan
  - a) LCD / proyektor
  - b) *Training object*

Setelah melaksanakan observasi, mahasiswa diharapkan agar dapat :

- 1) Perangkat pembelajaran apa saja yang perlu disiapkan.
- 2) Mengetahui kegiatan pembelajaran yang berlangsung sehingga dapat merumuskan rencana pembelajaran yang tepat.
- 3) Mengetahui bentuk evaluasi.
- 4) Mengetahui sarana dan prasarana serta fasilitas yang tersedia untuk mendukung kegiatan belajar mengajar.

5) Mengetahui perilaku siswa di dalam dan di luar kelas.

Observasi kelas yang dilakukan oleh mahasiswa adalah pengumpulan informasi tentang hasil observasi di dalam kelas untuk selanjutnya menjadi pertimbangan dalam menyiapkan perangkat pembelajaran dan materi. Tidak hanya sampai di situ, setelah observasi kelas mahasiswa melakukan diskusi dan konsultasi dengan guru pembimbing mengenai rancangan kegiatan belajar mengajar, termasuk jadwal mengajar, RPP, materi, dan lain sebagainya.

d. Pembuatan Persiapan Mengajar

Dari hasil observasi kelas, mahasiswa diwajibkan membuat RPP berdasarkan silabus dan program semester sebagai acuan mengajar. Penyesuaian materi di RPP dan tugas untuk evaluasi sesuai dengan jam efektif dan jadwal yang telah dibuat sehingga ketika PLT selesai, guru pengampu dapat meneruskan pelajaran tanpa mengurangi substansi yang ada.

e. Bimbingan dengan Guru

Bimbingan dengan guru pembimbing dilakukan sebelum dan setelah mengajar. Sebelum mengajar mahasiswa akan dibimbing oleh guru mengajar dalam proses pembuatan RPP dan materi yang sesuai untuk disampaikan pada waktu mengajar. Bimbingan dengan guru ini juga bermaksud untuk mendekatkan hubungan antara mahasiswa PLT dengan guru pamong. Bimbingan setelah mengajar dimaksudkan untuk mengevaluasi cara mengajar mahasiswa PLT. Hal ini agar mahasiswa dapat memperbaiki kekurangan-kekurangan selama proses kegiatan belajar mengajar sehingga selanjutnya dalam mengajar mahasiswa menjadi lebih baik. Selain menyiapkan RPP dan materi mahasiswa juga menyiapkan kelengkapan administrasi seperti daftar hadir siswa dan lembar penilaian.

f. Penguasaan materi

Materi yang akan disampaikan pada siswa harus sesuai dengan kurikulum yang digunakan. Mahasiswa harus menguasai materi dan menggunakan berbagai macam bahan ajar, selain itu juga mencari banyak referensi agar dapat mengembangkan materi sehingga pengetahuan yang didapat semakin berkembang. Materi harus tersusun dengan baik dan jelas agar penyampaian materi dapat diterima dan mudah dipahami

g. Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Penyusunan RPP dilaksanakan sebelum praktik mengajar, sehingga praktikan dapat mempersiapkan materi, media, dan metode yang akan digunakan. Dalam penyusunan RPP, mahasiswa juga perlu untuk menyusun RPP cadangan karena tidak selamanya situasi dan kondisi akan sama seperti yang telah direncanakan, sehingga ketika RPP yang telah disusun tidak dapat dilaksanakan maka mahasiswa masih tetap dapat melaksanakan kegiatan mengajar.

Sesuai dengan kesepakatan bersama dengan guru pembimbing mata pelajaran, praktikan diberi kesempatan untuk melakukan praktik mengajar di kelas X Boga 1, Boga 2, Boga 3, Boga 4 dan XI Boga 4. Sesuai dengan kurikulum yang berlaku di SMK Negeri 4 Surakarta, maka kurikulum yang digunakan dalam proses pembelajaran adalah kurikulum 2013. Mata pelajaran yang diberikan oleh guru pembimbing kepada praktikan yaitu Pengetahuan Bahan Makanan dan Kue Indonesia.

h. Pembuatan media pembelajaran

Media pembelajaran merupakan faktor pendukung yang penting untuk keberhasilan proses pengajaran. Media pengajaran adalah suatu alat yang digunakan sebagai media dalam menyampaikan materi kepada siswa agar mudah dipahami oleh siswa. Media ini selalu dibuat sebelum mahasiswa mengajar agar penyampaian materi tidak membosankan. Media dibuat berdasarkan metode yang akan digunakan selama proses kegiatan belajar mengajar, sehingga media benar-benar efektif dan mencapai tujuan pembelajaran.

i. Pembuatan alat evaluasi

Alat evaluasi ini berfungsi untuk mengukur seberapa jauh siswa dapat memahami materi yang telah disampaikan. Alat evaluasi berupa latihan dan penguasaan bagi siswa, baik secara individu maupun kelompok.

## **B. Pelaksanaan PLT**

Setelah mahasiswa melakukan persiapan PLT dengan mengikuti pembelajaran mikro, observasi di kelas, pembekalan PLT dan menyiapkan rancangan pembelajaran beserta materi untuk melaksanakan praktik mengajar teori maupun praktik. Materi yang sudah didapat selama mengikuti kuliah dari semester satu sampai semester enam akan diajarkan kepada para murid ketika mengajar. RPP dan materi yang telah dibuat menjadi panduan sebagai bahan ajar, kemudian pembelajaran mikro yang telah dilakukan di kampus dijadikan

sebagai acuan tata cara mengajar dan cara menghadapi situasi kelas. Selain itu wawasan mengenai pendidikan karakter saat pembekalan PLT juga harus diimplementasikan.

Praktik mengajar di jurusan boga SMK Negeri 4 Surakarta dilaksanakan dalam bentuk team teaching yang dimana praktikan mengajar dengan berkerjasama dengan guru pengampu sehingga kegiatan mengajar dilaksanakan secara bergantian. Sehingga mahasiswa membuat kesepakatan mengenai jadwal mengajar dengan guru pembimbing. Dalam pelaksanaannya mahasiswa melaksanakan praktik mengajar terbimbing dan mengajar mandiri. Mengajar terbimbing adalah mahasiswa mengajar dengan didampingi oleh guru pembimbing yang akan menilai langsung cara membawakan materi dan memberikan masukan tentang cara mengajar dan cara menguasai kelas agar praktik PLT kedepannya bisa berjalan lebih baik. Mengajar mandiri adalah mahasiswa yang mulai mengisi kelas dan belajar mengkondisikan kelas secara mandiri dengan ketrampilan dan masukan yang telah diberikan oleh guru pembimbing

### **1. Praktik Mengajar**

Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) di sekolah praktikan melaksanakan praktik mengajar di SMK Negeri 4 Surakarta kompetensi keahlian Pengetahuan Bahan Makanan kelas X dan dibimbing langsung oleh ibu Mutmainah, S.Pd. Pada mata pelajaran ini mendapat kesempatan mengajar 27 kali pertemuan. Pada pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan kelas X setiap pertemuannya yaitu 3 jam. Sebelum melakukan praktik mengajar mahasiswa PLT berdiskusi dengan guru pembimbing untuk menentukan jadwal dan materi apa saja yang akan diajarkan.

Rancangan Proses Pembelajaran (RPP) yang telah dibuat sebelumnya digunakan sebagai panduan dalam kegiatan mengajar. Dalam RPP tersebut telah dijadwalkan alokasi waktu dan materi yang diberikan kepada siswa sehingga kegiatan mengajar terlaksana dengan baik. Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam kegiatan praktik mengajar adalah sebagai berikut :

- a) Membuat rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP).
- b) Menyiapkan materi yang akan disampaikan dalam kegiatan praktik mengajar dengan mengacu pada RPP yang telah dibuat.
- c) Menyiapkan alat dan media yang akan digunakan untuk mengajar sesuai dengan alat dan media yang telah dicantumkan di RPP.

- d) Menyiapkan diri sendiri sehingga ketika sedang melaksanakan praktik mengajar praktikan bisa menjelaskan dan menguasai kelas dengan baik dan lancar.

Kegiatan praktik mengajar dilaksanakan pada tanggal 15 September – 15 November 2017 di SMK Negeri 4 Surakarta. Total pertemuan di kelas adalah sebanyak 27 kali . Selama 27 kali mengajar praktikan memiliki kesempatan untuk mengeksplorasi menentukan model belajar yang sesuai untuk siswa kelas X jurusan boga di SMK Negeri 4 Surakarta. Beberapa model belajar yang telah didapat ketika mahasiswa PLT melaksanakan pembelajaran mikro dan kemudian diterapkan oleh praktikan saat melaksanakan kegiatan praktik mengajar adalah :

- a) Metode Ceramah

Metode ceramah digunakan oleh praktikan di kelas untuk menjelaskan beberapa materi yang diajarkan. Metode ceramah disini bertujuan untuk menjelaskan beberapa hal baru dalam boga yang baru siswa ketahui. Selain itu ceramah juga bermanfaat untuk memotivasi siswa agar siswa lebih giat belajar guna mencapai cita-citanya.

- b) Metode Tanya Jawab

Metode Tanya jawab ini digunakan oleh mahasiswa praktikan dan dikombinasikan dengan metode ceramah. Dari metode Tanya jawab ini mahasiswa praktikan secara tidak langsung akan membangkitkan keaktifan siswa dikelas. Selain itu metode Tanya jawab ini juga akan menarik perhatian siswa kepada praktikan mengenai pertanyaan-pertanyaan yang diberikan. Dari metode Tanya jawab mahasiswa praktikan akan mengetahui seberapa besar tingkat pengetahuan, keaktifan, kreatifitas dan respon siswa di kelas.

- c) Metode Demonstrasi

Metode demonstrasi bertujuan untuk memberikan pemahaman lebih mendalam mengenai materi yang diberikan. Dalam proses belajar mengajar metode demonstrasi akan lebih menarik perhatian karena siswa akan melihat benda atau alat secara langsung. Dari langkah demonstrasi maka daya ingat siswa juga akan lebih baik karena siswa tidak hanya belajar dengan cara mendengarkan penjelasan guru, namun siswa belajar dengan melihat dan menirukan langkah-langkah yang diberikan kepada siswa.

d) Metode Praktik

Metode praktik dilaksanakan oleh siswa dengan acuan materi yang telah diberikan oleh guru sebagai dasar teori dan job sheet atau lembar kerja. Metode praktik akan melatih siswa agar bisa bekerja secara mandiri sesuai SOP (*standar operational proceduer*) yang sudah tertera di job sheet. Didalam metode praktik siswa akan berlatih untuk menyelesaikan masalah yang sedang dihadapi saat praktik.

e) Diskusi

Metode diskusi antar siswa mengenai materi yang telah disampaikan bermanfaat untuk melatih tingkat partisipasi dan keaktifan di kelas. Selain itu, siswa berkesempatan untuk saling bertukar ilmu dengan temannya dan dapat berbagi pengetahuan sehingga pengetahuan siswa semakin luas.

Pelaksanaan PLT yang dilakukan adalah Praktik Mengajar Terbimbing dan Praktik Mengajar Mandiri. Praktik Mengajar Terbimbing artinya mahasiswa dalam pelaksanaan pembelajaran didampingi dan dibimbing untuk memberikan materi dan pengelolaan kelas. Sedangkan Praktik Mengajar Mandiri artinya mahasiswa mulai praktik secara mandiri dimana guru tidak sepenuhnya membimbing seperti dalam Praktik Mengajar Terbimbing.

a) Praktik Mengajar Terbimbing

Guru Pembimbing

1. Memantau proses kegiatan belajar mengajar yang berlangsung pada saat mahasiswa praktik mengajar terbimbing.
2. Memberikan masukan dan *feedback* kepada mahasiswa, memberikan tips dan trik bagaimana menguasai kelas. Dilakukan setelah selesai kegiatan belajar mengajar.
3. Membantu menjelaskan materi saat proses pembelajaran jika diperlukan.

1. Mempersiapkan RPP, materi yang akan diajarkan, dan media pembelajaran serta soal evaluasi.
2. Menyampaikan materi sesuai dengan RPP kepada siswa selama proses kegiatan belajar mengajar.
3. Melaporkan hasil kegiatan belajar mengajar kepada guru pembimbing.
4. Melakukan evaluasi pembelajaran

b) Praktik Mengajar Mandiri

### Guru Pembimbing

1. Memantau proses kegiatan belajar mengajar yang berlangsung (memastikan proses kegiatan belajar mengajar berjalan sesuai dengan RPP).
  2. Memberikan masukan dan *feedback* kepada mahasiswa mengenai metode pembelajaran dan teknik penguasaan kelas.
- 
1. Menyiapkan RPP dan bahan ajar sesuai dengan materi yang diampu, media pembelajaran, dan soal evaluasi.
  2. Menyampaikan materi sesuai dengan RPP kepada siswa selama proses kegiatan belajar mengajar.
  3. Melaporkan hasil kegiatan belajar mengajar kepada guru pembimbing.
  4. Melakukan evaluasi pembelajaran.

### 2. Praktik Persekolahan

Pelaksanaan praktik lapangan terbimbing (PLT) yang dilakukan oleh praktikan di SMK Negeri 4 Surakarta tidak hanya melakukan kegiatan belajar dan mengajar dikelas, namun juga melaksanakan kegiatan lain yang mendukung kegiatan PLT di sekolah. Kegiatan tersebut diantaranya adalah :

- 1) Piket ruang guru, mahasiswa bergantian untuk melaksanakan piket diruang guru.
- 2) Membantu kegiatan yang bersifat untuk pengembangan laboratorium ataupun kegiatan yang berhubungan dengan jurusan boga.

Dengan adanya kegiatan praktik PLT diluar mengajar maka praktikan akan mengetahui kinerja guru di sekolah dan praktikan juga akan melaksanakannya sebagai latihan menjadi guru kedepannya.

### C. Analisis Hasil Pelaksanaan

Berdasarkan praktik mengajar yang telah dilakukan dari tanggal 15 September - 15 November 2017 maka praktikan akan mendapati adanya hasil praktik mengajar, hambatan dalam melaksanakan praktik mengajar, serta solusi untuk menghadapi hambatan yang ditemui ketika melaksanakan praktik mengajar. Hasil dari pelaksanaan PLT meliputi :

#### 1. Hasil Praktik Mengajar

Hasil praktik mengajar yang telah dilaksanakan dari praktik mengajar terbimbing dan mengajar mandiri adalah :

- a) Jumlah tatap muka sebanyak 27 kali tatap muka.
- b) Mengajar kelas X jurusan boga.

- c) Mata pelajaran yang diajar adalah Pengetahuan Bahan Makanan kelas X setiap hari Senin, Rabu dan Kamis.
- d) Praktikan menyiapkan RPP, materi ajar, alat dan bahan yang akan digunakan untuk melaksanakan kegiatan mengajar dikelas.
- e) Model mengajar yang dilaksanakan adalah metode mengajar ceramah, tanya jawab, praktik, dan diskusi.
- f) Pengambilan nilai dilakukan dengan cara memberikan siswa evaluasi mengenai materi yang telah diajarkan.
- g) Setelah mengajar praktikan memberikan kesimpulan mengenai materi yang telah diajarkan.

## **2. Hambatan dalam Melaksanakan PLT**

Selama pelaksanaan PLT, mahasiswa praktikan menemui beberapa hambatan. Hambatan yang ditemui sebagai berikut :

- a) Praktikan terkadang kurang berani untuk menegur siswa yang gaduh dikelas saat praktikum karena praktikan masih belajar dan khawatir bila melanggar dari kode etik guru.
- b) PLT merupakan pengalaman pertama bagi praktikan maka dari itu praktikan membutuhkan waktu lebih lama untuk menemukan cara agar bisa menarik perhatian dari siswa.
- c) Sikap siswa yang kurang mendukung pelaksanaan kegiatan belajar mengajar secara optimal (ada siswa yang tidak memperhatikan pelajaran).
- d) Beberapa siswa tidak bisa kondusif saat kegiatan belajar mengajar sehingga mengganggu siswa yang lainnya.
- e) Kesiapan siswa kurang untuk melaksanakan praktikum, dikarenakan jadwal kegiatan belajar mengajar diantara jam istirahat.

## **3. Solusi**

- a) Sebaiknya guru pembimbing memberi arahan tata cara untuk membuat kelas yang gaduh menjadi kondusif. Sehingga praktikan tidak melakukan kesalahan saat menegur siswa dikelas.
- b) Dalam proses mengajar guru pembimbing sebaiknya memberikan solusi atau tata cara mengajar yang baik kepada mahasiswa PLT.
- c) Untuk menghadapi siswa yang tidak memperhatikan pelajaran atau berbicara sendiri, diberikan pertanyaan kepada siswa tersebut sebagai motivasi atau menyuruh siswa tersebut membacakan materi yang disampaikan.
- d) Penggunaan media pembelajaran yang lebih menarik untuk memacu minat siswa mengikuti materi ajar yang bersangkutan.

- e) Diberikan motivasi untuk belajar giat disela-sela proses belajr mengajar demi mencapai cita-cita dan keinginan mereka.

Secara keseluruhan program PLT dapat dilaksanakan dengan baik dan memenuhi target yang diharapkan. Mahasiswa PLT sudah cukup mendapatkan latihan menjadi guru yang baik dari awal melaksanakan persiapan hingga proses belajar berlangsung. Pelatihan dan pembekalan yang cukup merupakan salah satu kunci utama dalam melaksanakan kegiatan praktik lapangan terbimbing (PLT). Manfaat yang dapat diambil dari kegiatan PLT antara lain :

- a) Mahasiswa dapat mengerti langkah-langkah yang harus dilakukan sebelum melaksanakan kegiatan belajar mengajar.
- b) Mahasiswa dapat merasakan dan mengenal cara menjadi seorang pendidik yang sebenarnya dan dapat berusaha untuk membentuk siskap professional berdasarkan masukan yang telah diberikan oleh guru pembimbing.
- c) Mahasiswa PLT mengetahui dan melaksanakan kegiatan lain dari guru selain mengajar seperti adminitrasi guru dan kegiatan lain yang bertujuan untuk menambah wawasan praktikan.

## **BAB III**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Setelah melaksanakan kegiatan praktik lapangan terbimbing (PLT) di SMK Negeri 4 Surakarta yang dilaksanakan mulai tanggal 15 Juli 2016 sampai dengan 26 September 2016, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Pengalaman Lapangan Terbimbing (PLT) merupakan kegiatan yang nantinya menjadi bekal yang dapat digunakan ketika praktikan menjadi seorang pendidik.
2. Melatih praktikan untuk melatih dalam penerapan ilmu pengetahuan dan ketrampilan yang telah didapat semasa di perkuliahan.
3. Mahasiswa akan lebih mengerti apa saja kegiatan guru di sekolah dan apa saja yang perlu disiapkan dalam melaksanakan kegiatan belajar dan mengajar.
4. Mahasiswa sebagai calon tenaga kependidikan dalam kaitannya dengan kompetensi professional dituntut memiliki kompetensi lain seperti : *personality* dan *sociality* dan program PLT ini memberikan kontribusi yang nyata.
5. Hambatan yang ada didalam kelas saat melaksanakan KBM adalah kesulitan mahasiswa praktikan dalam menyeragamkan pemahaman siswa tentang materi yang diberikan, selain itu mahasiswa praktikan juga kurang bisa mengkondisikan suasana kelas saat kegiatan belajar mengajar berlangsung.
6. Proses dan hasil kegiatan PLT tidak terlepas dari kerjasama antara berbagai pihak, yaitu mahasiswa, sekolah, guru pembimbing dan siswa.

#### **B. Saran**

Demi menunjang keberhasilan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) pada masa yang akan datang, ada beberapa hal yang perlu mendapat perhatian sehubungan dengan pelaksanaan PLT adalah sebagai berikut:

### **1. Untuk SMK Negeri 4 Surakarta**

- a) Agar lebih meningkatkan hubungan baik dengan pihak UNY maupun mahasiswa PLT yang telah terjalin selama ini sehingga akan menimbulkan hubungan baik yang saling menguntungkan.
- b) Meningkatkan kepedulian sekolah terhadap PLT dan terhadap program PLT yang telah disepakati yang sekiranya bermanfaat sebaiknya ditindak lanjuti oleh pihak sekolah
- c) Peningkatan komunikasi dan koordinasi antara pihak sekolah dengan mahasiswa PLT agar tercipta suasana yang kondusif dalam pelaksanaan PLT.
- d) Selama pelaksanaan PLT, sebaiknya pihak sekolah selalu memantau program PLT mahasiswa. Sehingga apabila ada kesalahan mahasiswa PLT segera diberi arahan tata cara mengajar yang benar.
- e) Perlunya peningkatan penggunaan media pembelajaran yang sudah ada di sekolah dan penggunaan variasi metode pembelajaran sehingga dapat menarik siswa untuk giat belajar.

### **2. Untuk Universitas Negeri Yogyakarta**

- 1) Pembekalan dari UPPL sebaiknya dilakukan sebelum mahasiswa membuat proposal dan perumusan PLT agar mahasiswa mendapatkan bekal yang memadai dalam perumusan program PLT dan pelaksanaannya. Serta peningkatan kerja sama dan komunikasi yang harmonis antara Universitas dengan pihak sekolah.
- 2) Pihak UPPL sebagai lembaga koordinator PLT yang menangani secara langsung kegiatan PLT diharapkan mampu melakukan sosialisasi secara efektif dan terperinci, sehingga program-program dapat berjalan sesuai dengan harapan UPPL dan mahasiswa.
- 3) Sebaiknya dalam pelajaran mikro mahasiswa juga ditekankan pada tata cara penguasaan kelas.

- 4) Bimbingan dan dukungan moril dari dosen pembimbing tetap dipertahankan dan lebih ditingkatkan agar mahasiswa praktikan dapat menjalankan tugas mengajarnya dengan percaya diri yang besar.

### **3. Untuk Mahasiswa**

- 1) Perumusan program PLT harus sebaik mungkin, lebih baik lagi jika dalam perumusan program dikonsultasikan dengan pihak sekolah atau dengan guru pembimbing. Hal yang penting adalah program yang dilakukan dapat bermanfaat dan sesuai dengan kebutuhan sekolah.
- 2) Dalam perumusan program harus dipertimbangkan secara matang. Pertimbangkan faktor manfaat, waktu, dana, SDM dengan sebaik-baiknya. Setiap program kerja yang telah disusun dan direncanakan sebaiknya dapat dilaksanakan tanpa terkecuali.
- 3) Konsultasi dengan Dosen Pembimbing Lapangan atau dengan Koordinator PLT jika ada permasalahan yang belum dapat diselesaikan.
- 4) Dalam pelaksanaan kegiatan praktik mengajar, mahasiswa sebaiknya benar-benar memahami tugasnya, meliputi penyusunan perangkat mengajar, penyusunan materi, dan media pembelajaran. Rasa kesetiakawanan, solidaritas, dan kekompakan dalam satu tim hendaknya dijaga sampai kegiatan PLT berakhir.
- 5) Dalam penyampaian materi pembelajaran mahasiswa sebaiknya menggunakan metode yang dapat menarik perhatian dari siswa.
- 6) Dalam proses evaluasi suatu kegiatan tidak hanya membahas permasalahan yang timbul dalam kegiatan yang terkait saja. Namun perlu juga diberikan suatu solusi atas permasalahan yang terjadi.

## DAFTAR PUSTAKA

- UPPL. 2016. *Panduan PPL 2016*. Yogyakarta: UPPL Universitas Negeri Yogyakarta.
- UPPL. 2017. *Materi Pembekalan PPL 2017*. Yogyakarta: UPPL Universitas Negeri Yogyakarta.
- UPPL. 2016. *Panduan Pengajaran Mikro 2016*. Yogyakarta: UPPL Universitas Negeri Yogyakarta,

**JADWAL PEMBELAJARAN JURUSAN TATA BOGA SMKN 4 SURAKARTA**

Hari	Jam ke									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>SENIN</b>	<input type="checkbox"/> <b>BODAS ZAHRA</b> <input type="checkbox"/> <b>TATAHID VINCENT</b> <input type="checkbox"/> <b>BODAS LINTANG</b>	<input type="checkbox"/> <b>BODAS ZAHRA</b> <input type="checkbox"/> <b>PUJB ANISA</b> <input type="checkbox"/> <b>TATAHID VINCENT</b> <input type="checkbox"/> <b>BODAS LINTANG</b>	<input type="checkbox"/> <b>BODAS ZAHRA</b> <input type="checkbox"/> <b>PUJB ANISA</b> <input type="checkbox"/> <b>TATAHID VINCENT</b> <input type="checkbox"/> <b>BODAS LINTANG</b>	<input type="checkbox"/> <b>BODAS ZAHRA</b> <input type="checkbox"/> <b>PUJB ANISA</b> <input type="checkbox"/> <b>TATAHID VINCENT</b> <input type="checkbox"/> <b>BODAS LINTANG</b>	<input type="checkbox"/> <b>BODAS ZAHRA</b> <input type="checkbox"/> <b>PUJB ANISA</b> <input type="checkbox"/> <b>TATAHID VINCENT</b> <input type="checkbox"/> <b>BODAS LINTANG</b>	<input type="checkbox"/> <b>PMI3 OLIN</b> <input type="checkbox"/> <b>PBM ZAHRA</b> <input type="checkbox"/> <b>PMI3 ANISA</b> <input type="checkbox"/> <b>TATAHID VINCENT</b>	<input type="checkbox"/> <b>PMI3 OLIN</b> <input type="checkbox"/> <b>PBMZAHRA</b> <input type="checkbox"/> <b>PMI3 ANISA</b> <input type="checkbox"/> <b>TATAHID VINCENT</b>	<input type="checkbox"/> <b>PBMZAHRA</b> <input type="checkbox"/> <b>TATAHID VINCENT</b>	<b>TATAHID VINCENT</b>	<b>TATAHID VINCENT</b>
<b>SELA SA</b>	<input type="checkbox"/> <b>KONTI ANISA</b>	<input type="checkbox"/> <b>KONTI ANISA</b>	<input type="checkbox"/> <b>KONTI ANISA</b>	<input type="checkbox"/> <b>PARIWISATA LULU</b> <input type="checkbox"/> <b>KONTI ANISA</b>	<input type="checkbox"/> <b>PARIWISATA LULU</b> <input type="checkbox"/> <b>KONTI ANISA</b>	<input type="checkbox"/> <b>PMI3 OLIN</b> <input type="checkbox"/> <b>KONTI ANISA</b>	<input type="checkbox"/> <b>PMI3 OLIN</b> <input type="checkbox"/> <b>KONTI ANISA</b>	<input type="checkbox"/> <b>PMI3 OLIN</b>	<input type="checkbox"/> <b>PMI3 OLIN</b>	<input type="checkbox"/> <b>PMI3 OLIN</b>
<b>RABU</b>	<input type="checkbox"/> <b>PBM ZAHRA</b> <input type="checkbox"/> <b>PUJB ANISA</b> <input type="checkbox"/> <b>TATAHID VINCENT</b>	<input type="checkbox"/> <b>PBM ZAHRA</b> <input type="checkbox"/> <b>PUJB ANISA</b> <input type="checkbox"/> <b>TATAHID VINCENT</b>	<input type="checkbox"/> <b>PBM ZAHRA</b> <input type="checkbox"/> <b>PUJB ANISA</b> <input type="checkbox"/> <b>KONTI LULU</b> <input type="checkbox"/> <b>KONTI OLIN</b> <input type="checkbox"/> <b>TATAHID VINCENT</b>	<input type="checkbox"/> <b>PBM ZAHRA</b> <input type="checkbox"/> <b>PUJB ANISA</b> <input type="checkbox"/> <b>KONTI LULU</b> <input type="checkbox"/> <b>KONTI OLIN</b> <input type="checkbox"/> <b>TATAHID VINCENT</b>	<input type="checkbox"/> <b>PBM ZAHRA</b> <input type="checkbox"/> <b>PUJB ANISA</b> <input type="checkbox"/> <b>KONTI LULU</b> <input type="checkbox"/> <b>KONTI OLIN</b> <input type="checkbox"/> <b>TATAHID VINCENT</b>	<input type="checkbox"/> <b>PBM ZAHRA</b> <input type="checkbox"/> <b>PUJB ANISA</b> <input type="checkbox"/> <b>KONTI LULU</b> <input type="checkbox"/> <b>KONTI OLIN</b> <input type="checkbox"/> <b>TATAHID VINCENT</b>	<input type="checkbox"/> <b>KONTI LULU</b> <input type="checkbox"/> <b>KONTI OLIN</b> <input type="checkbox"/> <b>TATAHID VINCENT</b>			
<b>KAMIS</b>	<input type="checkbox"/> <b>BODAS LINTANG</b> <input type="checkbox"/> <b>PMI3 OLIN</b> <input type="checkbox"/> <b>PUJB ANISA</b> <input type="checkbox"/> <b>KUEIND ZAHRA</b> <input type="checkbox"/> <b>KUEIND VINCENT</b>	<input type="checkbox"/> <b>BODAS LINTANG</b> <input type="checkbox"/> <b>PMI3 OLIN</b> <input type="checkbox"/> <b>PUJB ANISA</b> <input type="checkbox"/> <b>KUEIND ZAHRA</b> <input type="checkbox"/> <b>KUEIND VINCENT</b>	<input type="checkbox"/> <b>BODAS LINTANG</b> <input type="checkbox"/> <b>PMI3 OLIN</b> <input type="checkbox"/> <b>PUJB ANISA</b> <input type="checkbox"/> <b>KUEIND ZAHRA</b> <input type="checkbox"/> <b>KUEIND VINCENT</b>	<input type="checkbox"/> <b>BODAS LINTANG</b> <input type="checkbox"/> <b>PMI3 OLIN</b> <input type="checkbox"/> <b>PUJB ANISA</b> <input type="checkbox"/> <b>KUEIND ZAHRA</b> <input type="checkbox"/> <b>KUEIND VINCENT</b>	<input type="checkbox"/> <b>BODAS LINTANG</b> <input type="checkbox"/> <b>PMI3 OLIN</b> <input type="checkbox"/> <b>PUJB ANISA</b> <input type="checkbox"/> <b>KUEIND ZAHRA</b> <input type="checkbox"/> <b>KUEIND VINCENT</b>	<input type="checkbox"/> <b>BODAS LINTANG</b> <input type="checkbox"/> <b>PMI3 OLIN</b> <input type="checkbox"/> <b>PUJB ANISA</b> <input type="checkbox"/> <b>KUEIND ZAHRA</b> <input type="checkbox"/> <b>KUEIND VINCENT</b>	<input type="checkbox"/> <b>PUJB ANISA</b>			
<b>JUMAT</b>	<input type="checkbox"/> <b>PUJB ANISA</b>	<input type="checkbox"/> <b>PUJB ANISA</b>	<input type="checkbox"/> <b>CAKE LULU</b> <input type="checkbox"/> <b>CAKE OLIN</b> <input type="checkbox"/> <b>CAKE</b>	<input type="checkbox"/> <b>CAKE LULU</b> <input type="checkbox"/> <b>CAKE OLIN</b> <input type="checkbox"/> <b>CAKE</b>	<input type="checkbox"/> <b>CAKE LULU</b> <input type="checkbox"/> <b>CAKE OLIN</b> <input type="checkbox"/> <b>CAKE</b>	<input type="checkbox"/> <b>CAKE LULU</b> <input type="checkbox"/> <b>CAKE OLIN</b> <input type="checkbox"/> <b>PUJB</b>	<input type="checkbox"/> <b>CAKE LULU</b> <input type="checkbox"/> <b>CAKE OLIN</b> <input type="checkbox"/> <b>CAKE</b>			

			<input type="checkbox"/> <b>LINTANG PUJB ANISA</b>	<input type="checkbox"/> <b>LINTANG PUJB ANISA</b>	<input type="checkbox"/> <b>LINTANG PUJB ANISA</b>	<b>ANISA</b>	<input type="checkbox"/> <b>LINTANG PUJB ANISA</b>			
--	--	--	--	--	--	--------------	--	--	--	--

**MATRIKS MINGGUAN PROGRAM KERJA PPL/ MAGANG III UNY  
TAHUN 2017**

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA  
ALAMAT SEKOLAH : JL. L. U. ADI SUCIPTO NO. 40 SURAKARTA  
PROGRAM KEAHLIAN : TATA BOGA  
GURU PEMBIMBING : Mutmainah, S.Pd

NAMA MAHASISWA : Amatullah Nur Zahra  
NO. MAHASISWA : 14511244012  
FAK/ JUR/ PRODI : FT/PTBB/PT.BOGA  
DOSEN PEMBIMBING : Wika Rinawati, M.Pd

No	Program/Kegiatan PPL	Jumlah Jam Per Minggu																Jumlah Jam									
		Maret				Mei				September				Oktober				November				R	P				
		I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV						
<b>A.</b>	<b>Kegiatan Mengajar</b>																										
<b>1</b>	<b>Observasi Sekolah</b>																										
	Pelaksanaan	R	4		4								2	2													
		P	7						5																		12
<b>2</b>	<b>Mendampingi atau Mengamati Kegiatan Pembelajaran di Kelas</b>	R												1	1	1	1	1	1	1							7
		P												5	5	10	5	5	5	5							40
<b>3</b>	<b>Pembuatan Administrasi Pembelajaran</b>																										
	Pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)	R												12													12
		P										4	4	18	5	8	15										54
	Pembuatan Media Pembelajaran	R										4	4	4	4												16
		P										7	15	7	2	3	3	3									40
<b>4</b>	<b>Mengikuti KBM Guru Pembimbing</b>																										
	Pelaksanaan	R												4	4	4	4	4	4	4							28
		P												6	3	1	3										13
<b>5</b>	<b>Mengajar Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia</b>																										
	Persiapan	R												2	2	2	2	2	2	2							14
		P												2	2	2	2	2	2	2							14
	Pelaksanaan	R												2	2	2	2	3	4	2							17
		P												12	12	12	12	12	12	12							84
	Evaluasi dan Tindak Lanjut	R												1	2	2	2	2	2	2							13
		P												2	2	2	2	2	2	2							14
<b>6</b>	<b>Evaluasi Lembar Kerja Siswa</b>																										
	Pelaksanaan	R												2	2	2	2	4	2	2							16
		P														2	2	2	2	2							10
<b>7</b>	<b>Bimbingan dengan GPL dan DPL</b>																										
	Pelaksanaan	R												2	2	2	1	1	1	1							10
		P												3	7	13	2	2	3	4							34

B. Kegiatan Non Mengajar																															
1	Membantu Kegiatan Guru	R																2	4												
	P																	10	15	32											
2	Upacara Bendera	R																													
		P																													
	Upacara Hari Senin	R																			7										
		P																				9									
	Upacara Hari Pahlawan	R																			1										
		P																				2									
4	Piket	R																													
		P																													
	Piket Unit Produksi	R																				7									
		P																					16								
	Piket Ruang Guru	R																				28									
		P																					62								
5	Jumat Bersih dan Religi	R																				7									
		P																					14								
	Jumlah Jam	R	4	0	4	0												0	2	39	26	28	25	24	25	22	0	0	0	199	
		P	7	0	0	0													0	0	54	64	66	69	54	46	85	0	54	0	0

Mengetahui/Menyetujui,



Kepala SMK Negeri 4 Surakarta

Drs. Suyono, M.Si

NIP. 19660329 199512 1 003

Dosen Pembimbing Lapangan

Wika Rinawati, M.Pd

NIP. 19760424 200112 2 002

Yang membuat,

Amatullah Nur Zahra

NIM. 14511244012

## SILABUS MATA PELAJARAN

Nama Sekolah : SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Bidang Keahlian : Kuliner

Kompetensi Keahlian : Tata Boga

Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan

Durasi (waktu) : 108 JP

KI-3 (Pengetahuan) : Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup kerja Tata Boga pada tingkat teknis, spesifik, detil, dan kompleks, berkenaan dengan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam konteks pengembangan potensi diri sebagai bagian dari keluarga, sekolah, dunia kerja, warga masyarakat nasional, regional, dan internasional.

KI-4 (Keterampilan) : Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja Tata Boga. Menampilkan kinerja di bawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja.

Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

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

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Alokasi Waktu (JP)	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian
1	2	3	4	5	6
3.1 Menganalisis bahan makanan dari daging dan hasil olahannya	3.1.1 Menerangkan struktur bahan makanan dari daging dan hasil olahannya 3.1.2 Menjelaskan jenis bahan makanan dari daging dan hasil olahannya 3.1.3 Menguraikan karakteristik bahan makanan dari daging dan hasil olahannya 3.1.4 Menjelaskan fungsi bahan makanan dari daging dan hasil olahannya 3.1.5 Menjelaskan kandungan gizi bahan makanan dari daging dan hasil 3.1.6 Menentukan mutu bahan makanan dari daging dan hasil olahannya 3.1.7 Menganalisis masalah pada pengolahan dan penyimpanan bahan makanan dari daging dan hasil olahannya 3.1.8 Menganalisis kandungan gizi bahan makanan dari daging dan hasil olahannya 3.1.1 Melakukan pemeriksaan	Bahan makanan dari daging dan hasil olahannya	15	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang bahan makanan dari daging dan hasil olahannya</li> <li>Mengumpulkan data tentang bahan makanan dari daging dan hasil olahannya.</li> <li>Melakukan pemeriksaan kualitas bahan makanan dari daging dan hasil olahannya</li> <li>Menganalisis bahan makanan dari daging dan hasil olahannya</li> <li>Mengolah data tentang bahan makanan dari daging dan hasil olahannya.</li> <li>Mengomunikasikan tentang bahan makanan dari daging dan hasil olahannya</li> </ul>	Pengetahuan: <ul style="list-style-type: none"> <li>Tes Tertulis</li> <li>Penugasan</li> </ul> Keterampilan: <ul style="list-style-type: none"> <li>Tertulis</li> <li>Portofolio</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Alokasi Waktu (JP)	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian
1	2	3	4	5	6
3.1 Melakukan pemeriksaan kualitas bahan makanan dari daging dan hasil olahannya	3.1.2 Menjelaskan hasil pemeriksaan mutu bahan makanan daging dan hasil olahannya				
3.2 Menganalisis bahan makanan dari unggas hasil olahannya	3.2.1 Menerangkan struktur bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya 3.2.2 Menjelaskan jenis bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya 3.2.3 Menguraikan karakteristik bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya 3.2.4 Menjelaskan fungsi bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya 3.2.5 Menjelaskan kandungan gizi bahan makanan dari unggas dan hasil 3.2.6 Menentukan mutu bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya 3.2.7 Menganalisis penyimpanan bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya	Bahan makanan dari unggas hasil olahannya	15	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang bahan makanan dari unggas hasil olahannya</li> <li>Mengumpulkan data tentang jenis-jenis, struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme terkait bidang makanan</li> <li>Melakukan pemeriksaan kualitas bahan makanan unggas dan hasil olahannya</li> <li>Menganalisis bahan makanan dari unggas hasil olahannya</li> <li>Mengolah data tentang jenis-jenis, struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme terkait bidang makanan.</li> <li>Mengomunikasikan tentang sanitasi dan hygiene di bidang makanan</li> </ul>	Pengetahuan: <ul style="list-style-type: none"> <li>Tes Tertulis</li> <li>Penugasan</li> </ul> Keterampilan: <ul style="list-style-type: none"> <li>Tertulis</li> <li>Portofolio</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Alokasi Waktu (JP)	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian
1	2	3	4	5	6
3.2 Melakukan pemeriksaan kualitas bahan makanan unggas dan hasil olahannya	3.2.8 Menganalisis kandungan gizi bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya 3.2.1 Melakukan pemeriksaan mutu bahan makanan unggas dan hasil olahannya 3.2.2 Menjelaskan hasil pemeriksaan mutu bahan makanan unggas dan hasil olahannya				
3.3 Menganalisis bahan makanan dari ikan dan hasil laut ( <i>fish and seafood</i> )	3.3.1 Menerangkan struktur bahan makanan dari ikan dan hasil laut ( <i>fish and seafood</i> ) dan hasil olahannya 3.3.2 Menjelaskan jenis bahan makanan dari ikan dan hasil laut ( <i>fish and seafood</i> ) dan hasil olahannya 3.3.3 Menguraikan karakteristik bahan makanan dari ikan dan hasil laut ( <i>fish and seafood</i> ) dan hasil olahannya 3.3.4 Menjelaskan fungsi bahan makanan dari ikan dan hasil laut ( <i>fish and</i>	Bahan makanan dari ikan dan hasil laut ( <i>fish and seafood</i> )	15	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang bahan makanan dari ikan dan hasil laut (<i>fish and seafood</i>)</li> <li>Mengumpulkan data tentang bahan makanan dari ikan dan hasil laut (<i>fish and seafood</i>)</li> <li>Melakukan pemeriksaan kualitas ikan dan hasil olahannya</li> <li>Menganalisis bahan makanan dari ikan dan hasil laut (<i>fish and seafood</i>)</li> <li>Mengolah data tentang bahan makanan dari ikan dan hasil laut (<i>fish and</i></li> </ul>	Pengetahuan: <ul style="list-style-type: none"> <li>Tes Tertulis</li> <li>Penugasan</li> </ul> Keterampilan: <ul style="list-style-type: none"> <li>Tertulis</li> <li>Portofolio</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Alokasi Waktu (JP)	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian
1	2	3	4	5	6
3.3 Melakukan pemeriksaan kualitas ikan dan hasil olahannya	<p><i>seafood</i> dan hasil olahannya</p> <p>3.3.5 Menjelaskan kandungan gizi bahan makanan dari ikan dan hasil laut (<i>fish and seafood</i> dan hasil olahannya</p> <p>3.3.6 Menentukan mutu bahan makanan dari ikan dan hasil laut (<i>fish and seafood</i> dan hasil olahannya</p> <p>3.3.7 Menganalisis penyimpanan bahan makanan dari ikan dan hasil laut (<i>fish and seafood</i> dan hasil olahannya</p> <p>3.3.8 Menganalisis kandungan gizi bahan makanan dari ikan dan hasil laut (<i>fish and seafood</i> dan hasil olahannya</p> <p>3.3.1 Melakukan pemeriksaan mutu bahan makanan ikan dan hasil laut (<i>fish and seafood</i> dan hasil olahannya</p> <p>3.3.2 Menjelaskan hasil pemeriksaan mutu bahan makanan ikan dan hasil laut (<i>fish and seafood</i></p>			<p><i>seafood</i>).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengomunikasikan tentang bahan makanan dari ikan dan hasil laut (<i>fish and seafood</i>)</li> </ul>	

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Alokasi Waktu (JP)	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian
1	2	3	4	5	6
	dan hasil olahannya				
3.4 Menganalisis bahan makanan dari susu dan hasil olahannya	3.4.1 Menjelaskan jenis bahan makanan dari susu dan hasil olahannya 3.4.2 Menguraikan karakteristik bahan makanan dari susu dan hasil olahannya 3.4.3 Menjelaskan fungsi bahan makanan dari susu dan hasil olahannya 3.4.4 Menjelaskan kandungan gizi bahan makanan dari susu dan hasil 3.4.5 Menentukan mutu bahan makanan dari susu dan hasil olahannya 3.4.6 Menganalisis penyimpanan bahan makanan dari susu dan hasil olahannya 3.4.7 Menganalisis kandungan gizi bahan makanan dari susu dan hasil olahannya	Bahan makanan dari susu dan hasil olahannya	9	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang bahan makanan dari susu dan hasil olahannya</li> <li>Mengumpulkan data tentang bahan makanan dari susu dan hasil olahannya</li> <li>Melakukan pemeriksaan kualitas susu dan olahannya</li> <li>Menganalisis bahan makanan dari susu dan hasil olahannya</li> <li>Mengolah data tentang bahan makanan dari susu dan hasil olahannya</li> <li>Mengomunikasikan tentang bahan makanan dari susu dan hasil olahannya</li> </ul>	Pengetahuan: <ul style="list-style-type: none"> <li>Tes Tertulis</li> <li>Penugasan</li> </ul> Keterampilan: <ul style="list-style-type: none"> <li>Tertulis</li> <li>Portofolio</li> </ul>
3.4 Melakukan pemeriksaan kualitas susu dan hasil olahannya	3.4.1 Melakukan pemeriksaan mutu bahan makanan susu dan hasil olahannya 3.4.2 Menjelaskan hasil pemeriksaan mutu bahan makanan susu dan hasil				

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Alokasi Waktu (JP)	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian
1	2	3	4	5	6
	olahnya				
3.5 Mengevaluasi bahan makanan dari telur dan hasil olahannya	3.5.1 Menjelaskan jenis bahan makanan dari telur dan hasil olahannya 3.5.2 Menguraikan karakteristik bahan makanan dari telur dan hasil olahannya 3.5.3 Menjelaskan fungsi bahan makanan dari telur dan hasil olahannya 3.5.4 Menjelaskan kandungan gizi bahan makanan dari telur dan hasil 3.5.5 Menentukan mutu bahan makanan dari telur dan hasil olahannya 3.5.6 Menganalisis penyimpanan bahan makanan dari telur dan hasil olahannya 3.5.7 Menganalisis kandungan gizi bahan makanan dari telur dan hasil olahannya 4.5.1 Melakukan pemeriksaan	Bahan makanan dari telur dan hasil olahannya	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang bahan makanan dari telur dan hasil olahannya</li> <li>• Mengumpulkan data tentang bahan makanan dari telur dan hasil olahannya</li> <li>• Melakukan pemeriksaan telur dan hasil olahannya</li> <li>• Menganalisis bahan makanan dari telur dan hasil olahannya</li> <li>• Mengolah data tentang bahan makanan dari telur dan hasil olahannya.</li> <li>• Mengomunikasikan tentang bahan makanan dari telur dan hasil olahannya</li> </ul>	Pengetahuan: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tes Tertulis</li> <li>• Penugasan</li> </ul> Keterampilan: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tertulis</li> <li>• Portofolio</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Alokasi Waktu (JP)	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian
1	2	3	4	5	6
4.5 Melakukan pemeriksaan kualitas telur dan hasil olahannya	4.5.2 Menjelaskan hasil pemeriksaan mutu bahan makanan telur dan hasil olahannya				
3.6 Mengevaluasi lemak dan minyak	3.6.1 Menjelaskan lemak dan minyak 3.6.2 Menguraikan karakteristik lemak dan minyak 3.6.3 Menentukan kegunaan lemak dan minyak 3.6.4 Menganalisis kandungan gizi minyak dan lemak 3.6.5 Mengevaluasi sifat lemak	Lemak dan minyak	9	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang lemak dan minyak</li> <li>Mengumpulkan data tentang lemak dan minyak</li> <li>Melakukan pemeriksaan kualitas lemak dan minyak</li> <li>Mengevaluasi lemak dan minyak</li> <li>Mengolah data tentang lemak dan minyak.</li> <li>Mengomunikasikan tentang lemak dan minyak</li> </ul>	Pengetahuan: <ul style="list-style-type: none"> <li>Tes Tertulis</li> <li>Penugasan</li> </ul> Keterampilan: <ul style="list-style-type: none"> <li>Tertulis</li> <li>Portofolio</li> </ul>
4.6 Melakukan pemeriksaan kualitas lemak dan minyak	4.6.1 Menjelaskan hasil pemeriksaan kualitas minyak dan lemak berdasarkan karakteristiknya 4.6.2 Menjelaskan hasil pemeriksaan kualitas minyak dan lemak berdasarkan kandungan gizinya 4.6.3 Melakukan pemeriksaan mutu bahan makanan minyak dan lemak dan hasil olahannya				

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Alokasi Waktu (JP)	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian
1	2	3	4	5	6
	4.6.4 Menjelaskan hasil pemeriksaan mutu bahan makanan lemak dan minyak dan hasil				
3.7 Menganalisis bahan makanan dari nabati dan hasil olahannya	3.7.1 Menerangkan struktur bahan makanan dari nabati dan hasil olahannya 3.7.2 Menjelaskan jenis bahan makanan dari nabati dan hasil olahannya 3.7.3 Menguraikan karakteristik bahan makanan dari nabati dan hasil olahannya 3.7.4 Menjelaskan fungsi bahan makanan dari nabati dan hasil olahannya 3.7.5 Menjelaskan kandungan gizi bahan makanan dari nabati dan hasil olahannya 3.7.6 Menentukan mutu bahan makanan dari nabati dan hasil olahannya	Bahan makanan dari nabati dan hasil olahannya	12	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang bahan makanan dari nabati dan hasil olahannya</li> <li>• Mengumpulkan data tentang bahan makanan dari nabati dan hasil olahannya</li> <li>• Melakukan pemeriksaan kualitas bahan makanan nabati dan hasil olahannya</li> <li>• Menganalisis bahan makanan dari nabati dan hasil olahannya</li> <li>• Mengolah data tentang bahan makanan dari nabati dan hasil olahannya.</li> <li>• Mengomunikasikan tentang</li> </ul>	Pengetahuan: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tes Tertulis</li> <li>• Penugasan</li> </ul> Keterampilan: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tertulis</li> <li>• Portofolio</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Alokasi Waktu (JP)	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian
1	2	3	4	5	6
4.7 Melakukan pemeriksaan kualitas bahan makanan nabati dan hasil olahannya	<p>3.7.7 Menganalisis penyimpanan bahan makanan dari nabati dan hasil olahannya</p> <p>3.7.8 Menganalisis kandungan gizi bahan makanan dari nabati dan hasil olahannya</p> <p>4.7.1 Melakukan pemeriksaan mutu bahan makanan nabati dan hasil olahannya</p> <p>4.7.2 Menjelaskan hasil pemeriksaan mutu bahan makanan nabati dan hasil olahannya</p>			bahan makanan dari nabati dan hasil olahannya	
3.8 Menganalisis bumbu, rempah, dan bahan makanan tambahan makanan (BTM)	<p>3.8.1 Menjelaskan jenis bumbu, rempah, dan bahan makanan tambahan makanan (BTM)</p> <p>3.8.2 Menguraikan fungsi bumbu, rempah, dan bahan makanan tambahan makanan (BTM)</p> <p>3.8.3 Menentukan sifat-sifat bumbu, rempah, dan bahan makanan tambahan makanan</p>	Bumbu, rempah, dan bahan makanan tambahan makanan (BTM)	12	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang bumbu, rempah, dan bahan makanan tambahan makanan (BTM)</li> <li>Mengumpulkan data tentang bumbu, rempah, dan bahan makanan tambahan makanan (BTM)</li> <li>Melakukan uji organoleptik bumbu, rempah, dan bahan makanan tambahan (BTM)</li> </ul>	<p>Pengetahuan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tes Tertulis</li> <li>Penugasan</li> </ul> <p>Keterampilan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Penilaian unjuk kerja</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Alokasi Waktu (JP)	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian
1	2	3	4	5	6
4.8 Melakukan uji organoleptik bumbu, rempah, dan bahan makanan tambahan	(BTM) 3.8.4 Menganalisis mutu bumbu, rempah, dan bahan makanan tambahan makanan (BTM) 4.8.1 Menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk melakukan uji organoleptik bumbu, rempah, dan bahan tambahan makanan 4.8.2 Menyiapkan bahan yang dibutuhkan untuk melakukan uji organoleptik bumbu, rempah, dan bahan tambahan makanan 4.8.3 Melakukan uji organoleptik bumbu, rempah, dan bahan makanan tambahan sesuai dengan prosedur			<ul style="list-style-type: none"> <li>Menganalisis bumbu, rempah, dan bahan makanan tambahan (BTM)</li> <li>Mengolah data tentang bumbu, rempah, dan bahan makanan tambahan makanan (BTM).</li> <li>Mengomunikasikan tentang bumbu, rempah, dan bahan makanan tambahan makanan (BTM)</li> </ul>	
3.9 Menganalisis kopi, teh, dan gula	3.9.1 Menjelaskan jenis kopi,teh, dan gula 3.9.2 Menguraikan fungsi kopi,teh, dan gula 3.9.3 Menentukan sifat-sifat kopi,teh, dan gula 3.9.4 Menganalisis mutu	kopi,teh, dan gula	9	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang kualitas kopi,teh, dan gula</li> <li>Mengumpulkan data tentang kualitas kopi,teh,</li> </ul>	Pengetahuan: <ul style="list-style-type: none"> <li>Tes Tertulis</li> <li>Penugasan</li> </ul> Keterampilan: <ul style="list-style-type: none"> <li>Penilaian unjuk</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Alokasi Waktu (JP)	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian
1	2	3	4	5	6
4.9 Melakukan uji organoleptik kopi, teh dan gula	<p>kopi,teh, dan gula</p> <p>4.9.1 Menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk melakukan uji organoleptik kopi, teh, dan gula</p> <p>4.9.2 Menyiapkan bahan yang dibutuhkan untuk melakukan uji organoleptik kopi, teh, dan gula</p> <p>4.9.3 Melakukan uji organoleptik kopi, teh, dan gula sesuai dengan prosedur</p>			<p>dan gula</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan uji organoleptik kopi, teh, dan gula</li> <li>• Menganalisis kopi, teh, dan gula</li> <li>• Mengolah data tentang kualitas kopi,teh, dan gula.</li> <li>• Mengomunikasikan tentang kualitas kopi, teh, dan gula</li> </ul>	kerja
<p>3.10 Menganalisis coklat dan hasil olahannya</p> <p>4.10 Melakukan uji organoleptik coklat dan hasil olahannya</p>	<p>3.10.1 Menjelaskan jenis coklat dan hasil olahannya</p> <p>3.10.2 Menguraikan fungsi coklat dan hasil olahannya</p> <p>3.10.3 Menentukan sifat-sifat coklat dan hasil olahannya</p> <p>3.10.4 Menganalisis mutu coklat dan hasil olahannya</p> <p>4.10.1 Menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk melakukan uji organoleptik coklat dan hasil olahannya</p> <p>4.10.2 Menyiapkan bahan yang dibutuhkan untuk</p>	Coklat dan hasil olahannya	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang coklat dan hasil olahannya</li> <li>• Mengumpulkan data tentang coklat dan hasil olahannya</li> <li>• Melakukan uji organoleptic coklat dan hasil olahannya</li> <li>• Menganalisis coklat dan hasil olahannya</li> <li>• Mengolah data tentang coklat dan hasil olahannya.</li> </ul>	<p>Pengetahuan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tes Tertulis</li> <li>• penugasann</li> </ul> <p>Keterampilan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Penilaian unjuk kerja</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Alokasi Waktu (JP)	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian
1	2	3	4	5	6
	<p>melakukan uji organoleptik coklat dan hasil olahnya</p> <p>4.10.3 Melakukan uji organoleptik coklat dan hasil olahnya sesuai dengan prosedur</p>			<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengomunikasikan tentang coklat dan hasil olahnya</li> </ul>	

MATA PELAJARAN: PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN

KOMPETENSI DASAR		KOMPETENSI DASAR	WAKTU	UNIT KOMPETENSI	SKEMA SERTIFIKASI
3.1	Menganalisis bahan makanan dari daging dan hasil olahannya	4.1 Melakukan pemeriksaan kualitas bahan makanan dari daging dan hasil olahannya	15	PMM.BU01.005.01 Mengembangkan dan memperbaharui pengetahuan tentang makanan dan minuman  PMM.MI02.002.01 Merencanakan urutan pengolahan masakan Indonesia	Cook
3.2	Menganalisis bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya	4.2 Melakukan pemeriksaan kualitas bahan makanan unggas dan hasil olahannya	15		
3.3	Menganalisis bahan makanan dari ikan dan hasil olahannya ( <i>fish and seafood</i> )	4.3 Melakukan pemeriksaan kualitas ikan dan hasil olahannya	15		
3.4	Menganalisis bahan makanan dari susud dan hasil olahannya	4.4 Melakukan pemeriksaan kualitas susud dan hasil olahannya	9		
3.5	Mengevaluasi bahan makanan dari telur dan hasil olahannya	4.5 Melakukan pemeriksaan kualitas telur dan hasil olahannya	6		
3.6	Mengevaluasi lemak dan minyak	4.6 Melakukan pemeriksaan kualitas lemak dan minyak	9		
3.7	Menganalisis bahan makanan dari nabati dan hasil olahannya	4.7 Melakukan pemeriksaan kualitas bahan makanan nabati dan hasil olahannya	12		
3.8	Menganalisis bumbu, rempah, dan bahan makanan tambahan makanan (BTM)	4.8 Melakukan uji organoleptik bumbu, rempah, dan bahan makanan tambahan	12		
3.9	Menganalisis kualitas kopi, teh, dan gula	4.9 Melakukan uji organoleptik kopi, teh, dan gula	9		
3.10	Menganalisis coklat dan hasil olahannya	4.10 Melakukan uji organoleptik coklat dan hasil olahannya	6		

<b>KOMPETENSI DASAR</b>	<b>KOMPETENSI DASAR</b>	<b>WAKTU</b>	<b>UNIT KOMPETENSI</b>	<b>SKEMA SERTIFIKASI</b>
<b>JUMLAH JAM PELAJARAN</b>		<b>108</b>		



PEMERINTAH KOTA SURAKARTA  
DINAS PENDIDIKAN PEMUDA DAN OLAH RAGA  
**SMK NEGERI 4 SURAKARTA**

Jl. Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271)  
740840 SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : [www.smkn4solo.sch.id](http://www.smkn4solo.sch.id) Email : [smkn4solo@gmail.com](mailto:smkn4solo@gmail.com)



**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN  
(RPP)**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 4 Surakarta  
Kelas/Semester : X BOGA/Ganjil  
Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan  
Materi Pokok : Unggas dan Hasil Olahny  
Alokasi Waktu : 3 x 4 x 45 menit

**A. Kompetensi Inti (KI)**

**Kompetensi sikap:**

Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya, menunjukkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif, dan pro-aktif sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.

KI-3 Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup kerja Tata Boga pada tingkat teknis, spesifik, detil, dan kompleks, berkenaan dengan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam konteks pengembangan potensi diri sebagai bagian dari keluarga, sekolah, dunia kerja, warga masyarakat nasional, regional, dan internasional.

KI-4 Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja Tata Boga. Menampilkan kinerja di bawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja.

Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

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.

**B. Kompetensi Dasar (KD) dan Indikator Pencapaian Kompetensi**

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
3.2 Menganalisis bahan makanan dari unggas hasil olahny	3.2.1 Menerangkan struktur bahan makanan dari unggas dan hasil olahny

	<p>3.2.2 Menjelaskan jenis bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya</p> <p>3.2.3 Menguraikan karakteristik bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya</p> <p>3.2.4 Menjelaskan fungsi bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya</p> <p>3.2.5 Menjelaskan kandungan gizi bahan makanan dari unggas dan hasil</p> <p>3.2.6 Menentukan mutu bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya</p> <p>3.2.7 Menganalisis penyimpanan bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya</p>
4.2 Melakukan pemeriksaan kualitas bahan makanan unggas dan hasil olahannya	4.2.1 Melakukan pemeriksaan kualitas bahan makanan unggas dan hasil olahannya

### C. Tujuan Pembelajaran

1. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menjelaskan pengertian unggas dengan benar dan sopan.
2. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menerangkan struktur bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya dengan penuh tanggungjawab.
3. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menjelaskan jenis bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya dengan penuh tanggungjawab.
4. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menguraikan karakteristik bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya dengan benar dan sopan.
5. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menjelaskan fungsi bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya dengan penuh tanggungjawab.
6. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menjelaskan kandungan gizi bahan makanan dari unggas dan hasil dengan penuh tanggungjawab.
7. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menentukan mutu bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya dengan benar dan sopan.
8. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menganalisis penyimpanan bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya dengan benar dan sopan.

### D. Materi Pembelajaran

#### 1. Materi Reguler

- a. Pengertian unggas
- b. Struktur unggas
- c. Jenis-jenis unggas
- d. Karakteristik unggas
- e. Fungsi unggas
- f. Kandungan gizi unggas
- g. Mutu unggas
- h. Penyimpanan unggas

#### 2. Materi Pengayaan

Berbagai jenis hasil olahan unggas

### 3. Materi Remedial

Mengulang pembelajaran tentang unggas; memberikan penugasan mengidentifikasi unggas dan hasil olahannya.

### E. Metode Pembelajaran

- Model Pembelajaran Jigsaw
- Pendekatan Saintifik

### F. Media dan Bahan

1. Media
  - Powerpoint
  - Video pembelajaran
2. Bahan dan alat
  - Bahan :-
  - Alat : Lcd, handout

### G. Sumber Belajar

1. Lembar Kerja Siswa
2. Materi ajar (hand out): unggas
3. Sumber Belajar
  - Pengetahuan Bahan Makanan 2, Bahan ajar SMK Kurikulum 2013, Mendikbud, Dikmenjur 2013

### H. Langkah-langkah Pembelajaran

#### a. Kegiatan Pendahuluan

1. Guru memberi salam, memimpin doa, bersama dengan peserta didik menyanyikan lagu Indonesia Raya atau lagu daerah, dan mengecek kehadiran peserta didik
2. Guru menginformasikan pencapaian kompetensi yang akan dicapai
3. Guru menjelaskan cakupan materi pembelajaran tentang unggas dan hasil olahannya
4. Guru menyampaikan lingkup dan teknik penilaian yang akan digunakan

#### b. Kegiatan Inti

##### - Mengamati (*observing*)

1. Dengan metode jigsaw guru membagi peserta didik dalam 3 kelompok (@3-4 orang)
2. Guru memberikan handout materi yang mencakup materi unggas dan hasil olahannya
3. Guru membagikan beberapa contoh gambar unggas untuk diamati oleh siswa
4. Guru menayangkan gambar-gambar tentang jenis unggas
5. Peserta didik melakukan pengamatan pada tayangan tersebut.

##### - Menanya (*questioning*)

Peserta didik dipandu oleh guru merumuskan pertanyaan-pertanyaan terkait materi gula, misalnya:

- 1) Apa yang dimaksud dengan unggas?
- 2) Apa saja yang termasuk golongan jenis unggas ?

- **Mengumpulkan informasi (*experimenting*)**

- Dengan metode jigsaw, setiap siswa dari masing-masing kelompok diberi bagian materi yang berbeda, ada yang membahas materi ayam, ada yang membahas materi itik, dan ada yang membahas materi kalkun.
- Anggota dari tim yang berbeda yang telah mempelajari bagian bab yang sama bertemu dalam satu kelompok baru (kelompok ahli) untuk mendiskusikan bab mereka.
- Setelah selesai diskusi sebagai tim ahli, tiap anggota kembali ke kelompok asal dan bergantian mengajar teman satu tim mereka tentang bab yang mereka kuasai dan tiap anggota lainnya mendengarkan dengan sungguh-sungguh.

- **Menalar (*associating*)**

- Setiap kelompok peserta didik menjawab semua pertanyaan dengan menggunakan data yang telah dikumpulkan atau menggunakan data yang diberikan guru.

- **Mengomunikasikan (*communicating*)**

- Setiap tim ahli mempresentasikan jawaban terhadap pertanyaan-pertanyaan.
- Kelompok lain memperhatikan dan menanggapi.
- Guru memberikan penguatan terhadap jawaban-jawaban (kesimpulan) peserta didik.

**c. Kegiatan Penutup**

- **Simpulan**

- Peserta didik dengan dibimbing dan difasilitasi guru membuat simpulan tentang materi unggas dan hasil olahannya dengan benar.

- **Refleksi**

- Guru meminta umpan balik pada peserta didik tentang kegiatan pembelajaran yang telah berlangsung. Apakah pembelajaran menarik, menyenangkan, dan memberi wawasan lebih pada peserta didik.

- **Evaluasi**

- Guru memberikan pertanyaan singkat kepada peserta didik tentang unggas dan hasil olahannya

- **Tindak Lanjut**

- Peserta didik diberi tugas membaca buku dan literatur lain yang berkaitan dengan perancangan pembuatan olahan dari unggas yaitu nugget ayam.

- **Penutup**

- Berdoa dan atau salam untuk menutup kegiatan pembelajaran.

## **I. Penilaian**

**Pengetahuan:** tes pengetahuan bentuk uraian dan pilihan ganda

Surakarta, 23 September 2017

Mengetahui,  
Guru Pembimbing PLT

Mahasiswa PLT

Mutmainah, S.Pd  
NIP. 19760226 200604 2 006

Amatullah Nur Zahra  
NIM. 14511244012



PEMERINTAH KOTA SURAKARTA  
DINAS PENDIDIKAN PEMUDA DAN OLAH RAGA  
**SMK NEGERI 4 SURAKARTA**

Jl. Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840  
SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : [www.smkn4solo.sch.id](http://www.smkn4solo.sch.id) Email : [smkn4solo@gmail.com](mailto:smkn4solo@gmail.com)



**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN  
(RPP)**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 4 Surakarta  
Kelas/Semester : X BOGA/Ganjil  
Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan  
Materi Pokok : Unggas dan Hasil Olahannya  
Alokasi Waktu : 3 x 4 x 45 menit

**A. KOMPETENSI INTI:**

- KI 3. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
- KI 4. Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

**B. KOMPETENSI DASAR**

- 4.2. Mengevaluasi mutu unggas dan hasil olahannya

**C. TUJUAN PEMBELAJARAN**

1. Siswa dapat mengidentifikasi alat-alat yang digunakan untuk membuat olahan dari unggas yaitu nugget ayam wortel keju
2. Siswa dapat menyebutkan bahan-bahan untuk membuat olahan dari unggas yaitu nugget ayam wortel keju
3. Siswa dapat mengolah dan menyajikan olahan dari unggas yaitu nugget ayam wortel keju
4. Siswa dapat menjelaskan kriteria hasil olahan dari unggas yaitu nugget ayam wortel keju

**D. MATERI PEMBELAJARAN**

1. Praktek ke 1 : Praktek olahan dari unggas yaitu nugget ayam wortel keju

**E. METODE PEMBELAJARAN**

Pendekatan pembelajaran : Demonstrasi  
Metode pembelajaran : Praktek, ceramah, dan tanya jawab  
Strategi pembelajaran : Praktik kelompok

**F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN**

1. Media : Bahan makanan, peralatan pengolahan nugget ayam wortel keju
2. Alat : White Board, spidol
3. Sumber belajar :
  - 1) Pengetahuan Bahan Makanan 2, Bahan ajar SMK Kurikulum 2013, Mendikbud, Dikmenjur 2013

**G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN**

**Pertemuan ke-4**

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	a. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam	15 menit

	<ul style="list-style-type: none"> <li>b. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan</li> <li>c. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik</li> <li>d. Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran</li> <li>e. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai</li> <li>f. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.</li> </ul>	
Inti	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengamati <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Melihat guru pada saat mendemonstrasikan secara garis besar tahap pembuatan olahan dari unggas yaitu nugget ayam wortel keju yang akan dipraktikkan.</li> <li>b. Membaca resep yang akan dipraktikkan</li> </ul> </li> <li>2. Menanya <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Guru menanya tentang materi dan demonstrasi yang sudah diperlihatkan kepada siswa.</li> <li>b. Siswa bertanya tentang materi, dan resep sebelum praktikum.</li> </ul> </li> <li>3. Mengumpulkan informasi/eksperimen <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Guru menjelaskan tentang tata cara praktikum secara berkelompok</li> <li>b. Guru membagi kelas menjadi 9 kelompok</li> <li>c. Guru menjelaskan maksud pembelajaran dan tugas masing-masing kelompok.</li> <li>d. Siswa menyiapkan bahan dan peralatan untuk praktikum pembuatan olahan dari unggas yaitu nugget ayam wortel keju</li> </ul> </li> <li>4. Mengasosiasi/mengolah informasi <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Guru dan siswa membahas penemuan-penemuan selama praktikum</li> </ul> </li> <li>5. Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Siswa menyajikan hasil praktikum</li> <li>b. Guru dan siswa mengamati kriteria hasil praktikum yang sudah selesai dengan standar maupun yang belum</li> <li>c. Guru memberikan penjelasan singkat sekaligus memberi kesimpulan hasil praktikum</li> </ul> </li> </ol>	195 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru melakukan peninjauan hasil praktikum peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah dipraktikkan.</li> <li>2. Menutup pelajaran dengan salam</li> </ol>	15 menit
<b>TOTAL</b>		225 menit

## H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

### a. Jenis/Teknik Penilaian

NO.	ASPEK	JENIS/TEKNIK	INSTRUMEN
1.	Sikap	Non tes : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Observasi</li> <li>• Jurnal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Observasi</li> <li>• Form jurnal</li> </ul>
2.	Pengetahuan	Tes <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tertulis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soal tes tertulis</li> </ul>
3.	Ketrampilan	Non Tes <ul style="list-style-type: none"> <li>• Unjuk kerja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lembar penilaian unjuk kerja</li> </ul>

b. Bentuk Instrumen dan instrumen

1. Bentuk instrumen : Lembar Penilaian Praktek
2. Instrumen :

**DAFTAR NILAI PRAKTIK SISWA PROGRAM KEAHLIAN TATA BOGA  
SMK NEGERI 4 SURAKARTA  
TAHUN PELAJARAN 2016/2017  
MAPEL : PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN**

Kelas : X Boga 1  
Menu : Nugget Ayam Wortel Keju  
Hari/Tgl : Senin

NOMER		NAMA SISWA	Hasil Nilai Praktek (Tanggal & Bulan)			NILAI
Urut	Induk		Persiapan (A)	Proses Kerja (B)	Hasil Produk (C)	
			10%	15 %	75 %	
Nugget Ayam Wortel Keju						
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						

c. Pedoman penskoran

- 1) Total nilai sempurna praktikum adalah 100 poin
- 2) Penilaian :
  - persiapan (10 poin) : meliputi persiapan jobsheet, persiapan alat dan bahan praktikum
  - proses kerja (15 poin) : meliputi tertib kerja, sanitasi hygiene, dan ketepatan waktu Pengolahan
  - Hasil produk (75 poin) meliputi dari kualitas hasil makanan yang dinilai dari warna, tekstur, aroma, dan rasa. Serta cara penyajian dan ketepatan menggunakan alat saji.

Surakarta, 26 Oktober 2017

Mengetahui,

Guru Pembimbing PLT

Mahasiswa PLT

Mutmainah, S.Pd

Amatullah Nur Zahra

NIP. 19760226 200604 2 006

NIM. 14511244012



PEMERINTAH KOTA SURAKARTA  
DINAS PENDIDIKAN PEMUDA DAN OLAH RAGA  
**SMK NEGERI 4 SURAKARTA**

Jl. Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840  
SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : [www.smkn4solo.sch.id](http://www.smkn4solo.sch.id) Email : [smkn4solo@gmail.com](mailto:smkn4solo@gmail.com)



## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 4 Surakarta  
Kelas/Semester : X BOGA/Ganjil  
Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan  
Materi Pokok : Daging dan Hasil Olahannya  
Alokasi Waktu : 3 x 4 x 45 menit

### A. Kompetensi Inti (KI)

#### Kompetensi sikap:

Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya, menunjukkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif, dan pro-aktif sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.

- KI-3** Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup kerja Tata Boga pada tingkat teknis, spesifik, detil, dan kompleks, berkenaan dengan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam konteks pengembangan potensi diri sebagai bagian dari keluarga, sekolah, dunia kerja, warga masyarakat nasional, regional, dan internasional.
- KI-4** Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja Tata Boga. Menampilkan kinerja di bawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja.
- Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.
- 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.

### B. Kompetensi Dasar (KD) dan Indikator Pencapaian Kompetensi

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
3.1 Menganalisis bahan makanan dari daging dan hasil olahannya	3.9.1 Menjelaskan pengertian daging 3.9.2 Menguraikan fungsi daging

	3.9.3 Menguraikan potongan daging 3.9.4 Menganalisis mutu daging
4.1 Mengevaluasi mutu daging dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan	4.9.1 Menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk melakukan praktik membuat bakso

### C. Tujuan Pembelajaran

1. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menjelaskan pengertian daging dengan benar dan sopan.
2. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menjelaskan jenis-jenis daging dengan penuh tanggungjawab.
3. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menguraikan fungsi dan potongan daging dengan benar dan sopan.

### D. Materi Pembelajaran

#### 1. Materi Reguler

- a. Pengertian daging
- b. Jenis-jenis daging
- c. Fungsi daging
- d. Karkas daging

#### 2. Materi Pengayaan

Berbagai jenis hasil olahan daging

#### 3. Materi Remedial

Mengulang pembelajaran tentang daging; memberikan penugasan mengidentifikasi daging dan hasil olahannya.

### E. Metode Pembelajaran

- Model Pembelajaran Jigsaw
- Pendekatan Saintifik

### F. Media dan Bahan

1. Media
  - Powerpoint
  - Video pembelajaran
2. Bahan dan alat
  - Bahan : Aneka jenis daging
  - Alat : Lcd

### G. Sumber Belajar

1. Lembar Kerja Siswa

2. Materi ajar (hand out): daging
3. Sumber Belajar
  - Pengetahuan Bahan Makanan 2, Bahan ajar SMK Kurikulum 2013, Mendikbud, Dikmenjur 2013

## **H. Langkah-langkah Pembelajaran**

### **a. Kegiatan Pendahuluan**

1. Guru memberi salam, memimpin doa, bersama dengan peserta didik menyanyikan lagu Indonesia Raya atau lagu daerah, dan mengecek kehadiran peserta didik
2. Guru menginformasikan pencapaian kompetensi yang akan dicapai
3. Guru menjelaskan cakupan materi pembelajaran tentang daging
4. Guru menyampaikan lingkup dan teknik penilaian yang akan digunakan

### **b. Kegiatan Inti**

#### **- Mengamati (*observing*)**

1. Dengan metode jigsaw guru membagi peserta didik dalam 3 kelompok (@3-4 orang)
2. Guru memberikan handout materi yang mencakup materi kopi, teh, dan gula.
3. Guru membagikan beberapa contoh daging untuk diamati oleh siswa
4. Guru menayangkan gambar-gambar tentang jenis daging
5. Peserta didik melakukan pengamatan pada tayangan tersebut.

#### **- Menanya (*questioning*)**

Peserta didik dipandu oleh guru merumuskan pertanyaan-pertanyaan terkait materi gula, misalnya:

- 1) Apa yang dimaksud dengan daging?
- 2) Apa saja yang termasuk golongan jenis daging ?

#### **- Mengumpulkan informasi (*experimenting*)**

- Dengan metode jigsaw, setiap siswa dari masing-masing kelompok diberi bagian materi yang berbeda, ada yang membahas materi daging sapi, ada yang membahas materi daging domba, dan ada yang membahas materi daging kambing.
- Anggota dari tim yang berbeda yang telah mempelajari bagian bab yang sama bertemu dalam satu kelompok baru (kelompok ahli) untuk mendiskusikan bab mereka.
- Setelah selesai diskusi sebagai tim ahli, tiap anggota kembali ke kelompok asal dan bergantian mengajar teman satu tim mereka tentang bab yang mereka kuasai dan tiap anggota lainnya mendengarkan dengan sungguh-sungguh.

#### **- Menalar (*associating*)**

- Setiap kelompok peserta didik menjawab semua pertanyaan dengan menggunakan data yang telah dikumpulkan atau menggunakan data yang diberikan guru.

#### **- Mengomunikasikan (*communicating*)**

- Setiap tim ahli mempresentasikan jawaban terhadap pertanyaan-pertanyaan.
- Kelompok lain memperhatikan dan menanggapi.
- Guru memberikan penguatan terhadap jawaban-jawaban (kesimpulan) peserta didik.

### c. Kegiatan Penutup

#### - Simpulan

- Peserta didik dengan dibimbing dan difasilitasi guru membuat simpulan tentang materi daging dan hasil olahannya dengan benar.

#### - Refleksi

- Guru meminta umpan balik pada peserta didik tentang kegiatan pembelajaran yang telah berlangsung. Apakah pembelajaran menarik, menyenangkan, dan memberi wawasan lebih pada peserta didik.

#### - Evaluasi

- Guru memberikan pertanyaan singkat kepada peserta didik tentang daging dan hasil olahannya

#### - Tindak Lanjut

- Peserta didik diberi tugas membaca buku dan literatur lain yang berkaitan dengan perancangan pembuatan olahan dari daging (bakso).

#### - Penutup

- Berdoa dan atau salam untuk menutup kegiatan pembelajaran.

### I. Penilaian

**Pengetahuan:** tes pengetahuan bentuk uraian dan pilihan ganda

Surakarta, 3 Oktober 2017

Mengetahui,

Guru Pembimbing PLT

Mahasiswa PLT

Mutmainah, S.Pd

NIP. 19760226 200604 2 006

Amatullah Nur Zahra

NIM. 14511244012



PEMERINTAH KOTA SURAKARTA  
DINAS PENDIDIKAN PEMUDA DAN OLAH RAGA  
**SMK NEGERI 4 SURAKARTA**

Jl. Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840  
SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : [www.smkn4solo.sch.id](http://www.smkn4solo.sch.id) Email : [smkn4solo@gmail.com](mailto:smkn4solo@gmail.com)



**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN  
(RPP)**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 4 Surakarta  
Kelas/Semester : X BOGA/Ganjil  
Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan  
Materi Pokok : Ikan dan hasil laut (*fish and seafood*)  
dan hasil olahannya  
Alokasi Waktu : 3 x 4 x 45 menit

**A. Kompetensi Inti (KI)**

**Kompetensi sikap:**

Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya, menunjukkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif, dan pro-aktif sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.

- KI-3** Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup kerja Tata Boga pada tingkat teknis, spesifik, detil, dan kompleks, berkenaan dengan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam konteks pengembangan potensi diri sebagai bagian dari keluarga, sekolah, dunia kerja, warga masyarakat nasional, regional, dan internasional.
- KI-4** Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja Tata Boga. Menampilkan kinerja di bawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja.
- Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.
- 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.

**B. Kompetensi Dasar (KD) dan Indikator Pencapaian Kompetensi**

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
------------------	---------------------------------

<p>3.3 Menganalisis bahan makanan dari ikan dan hasil laut (<i>fish and seafood</i>)</p>	<p>3.3.1 Menerangkan struktur bahan makanan dari ikan dan hasil laut (<i>fish and seafood</i>) dan hasil olahannya</p> <p>3.3.2 Menjelaskan jenis bahan makanan dari ikan dan hasil laut (<i>fish and seafood</i>) dan hasil olahannya</p> <p>3.3.3 Menguraikan karakteristik bahan makanan dari ikan dan hasil laut (<i>fish and seafood</i>) dan hasil olahannya</p> <p>3.3.4 Menjelaskan fungsi bahan makanan dari ikan dan hasil laut (<i>fish and seafood</i>) dan hasil olahannya</p> <p>3.3.5 Menjelaskan kandungan gizi bahan makanan dari ikan dan hasil laut (<i>fish and seafood</i>) dan hasil olahannya</p> <p>3.3.6 Menentukan mutu bahan makanan dari ikan dan hasil laut (<i>fish and seafood</i>) dan hasil olahannya</p> <p>3.3.7 Menganalisis penyimpanan bahan makanan dari ikan dan hasil laut (<i>fish and seafood</i>) dan hasil olahannya</p> <p>3.3.8 Menganalisis kandungan gizi bahan makanan dari ikan dan hasil laut (<i>fish and seafood</i>) dan hasil olahannya</p>
<p>4.3 Melakukan pemeriksaan kualitas ikan dan hasil olahannya</p>	<p>4.3.1 Melakukan pemeriksaan mutu bahan makanan ikan dan hasil laut (<i>fish and seafood</i>) dan hasil olahannya</p> <p>4.3.2 Menjelaskan hasil pemeriksaan mutu bahan makanan ikan dan hasil laut (<i>fish and seafood</i>) dan hasil olahannya</p>

### C. Tujuan Pembelajaran

1. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menerangkan struktur bahan makanan dari ikan dan hasil laut (*fish and seafood*) dan hasil olahannya dengan benar dan sopan.
2. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menjelaskan jenis bahan makanan dari ikan dan hasil laut (*fish and seafood*) dan hasil olahannya dengan benar dan sopan.
3. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menguraikan karakteristik bahan makanan dari ikan dan hasil laut (*fish and seafood*) dan hasil olahannya dengan penuh tanggungjawab.
4. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menjelaskan fungsi bahan makanan dari ikan dan hasil laut (*fish and seafood*) dan hasil olahannya dengan benar dan sopan.
5. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menjelaskan kandungan gizi bahan makanan dari ikan dan hasil laut (*fish and seafood*) dan hasil olahannya dengan benar dan sopan.
6. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan menentukan mutu bahan makanan dari ikan dan hasil laut (*fish and seafood*) dan hasil olahannya dengan benar dan sopan.
7. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menganalisis penyimpanan bahan makanan dari ikan dan hasil laut (*fish and seafood*) dan hasil olahannya dengan benar dan sopan.
8. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menganalisis kandungan gizi bahan makanan dari ikan dan hasil laut (*fish and seafood*) dan hasil olahannya dengan benar dan sopan.

## **D. Materi Pembelajaran**

### **1. Materi Reguler**

- a. Pengertian ikan
- b. Struktur ikan
- c. Jenis-jenis ikan
- d. Karakteristik ikan
- e. Fungsi ikan
- f. Kandungan gizi ikan
- g. Mutu ikan
- h. Penanganan dan penyimpanan ikan

### **2. Materi Pengayaan**

Berbagai jenis hasil olahan ikan

### **3. Materi Remedial**

Mengulang pembelajaran tentang ikan; memberikan penugasan mengidentifikasi ikan.

## **E. Metode Pembelajaran**

- Model Pembelajaran *Make a Match*
- Pendekatan Saintifik

## **F. Media dan Bahan**

1. Media
  - Powerpoint
  - Video Pembelajaran
2. Bahan dan alat
  - Bahan : Kartu soal dan jawaban
  - Alat : Lcd

## **G. Sumber Belajar**

1. Materi ajar (hand out): Ikan dan hasil laut (*fish and seafood*) dan hasil olahannya
2. Sumber Belajar
  - Pengetahuan Bahan Makanan 2, Bahan ajar SMK Kurikulum 2013, Mendikbud, Dikmenjur 2013

## **H. Langkah-langkah Pembelajaran**

### **a. Kegiatan Pendahuluan**

1. Guru memberi salam, memimpin doa, bersama dengan peserta didik menyanyikan lagu Indonesia Raya atau lagu daerah, dan mengecek kehadiran peserta didik
2. Guru menginformasikan pencapaian kompetensi yang akan dicapai
3. Guru menjelaskan cakupan materi pembelajaran tentang ikan dan hasil laut
4. Guru menyampaikan lingkup dan teknik penilaian yang akan digunakan

### **b. Kegiatan Inti**

- **Mengamati (*observing*)**

1. Dengan metode *make a match* guru membagi peserta didik dalam 3 kelompok (@12 orang)
2. Guru menayangkan powerpoint tentang ikan
3. Peserta didik melakukan pengamatan pada tayangan tersebut.

- **Menanya (*questioning*)**

Peserta didik dipandu oleh guru merumuskan pertanyaan-pertanyaan terkait materi ikan, misalnya:

- 1) Apa yang dimaksud dengan ikan?
- 2) Apa saja jenis ikan berdasarkan tempat hidupnya?

- **Mengumpulkan informasi (*experimenting*)**

- Dengan metode *make a match* , setiap siswa dari masing-masing kelompok diberi beberapa kartu, satu bagian kartu soal dan bagian lainnya kartu jawaban.
- Siswa yang telah mendapatkan kartu bertuliskan soal/jawaban, kemudian memikirkan jawaban/soal dari kartu yang dipegang.
- Setelah itu mencocokkan kartu yang cocok dengan kartunya dengan siswa lain.
- Jika siswa tidak dapat mencocokkan kartunya dengan kartu temannya (tidak dapat menemukan kartu soal atau kartu jawaban) akan mendapatkan hukuman, yang telah disepakati bersama.
- Setelah satu babak, kartu dikocok lagi agar tiap siswa mendapat kartu yang berbeda dari sebelumnya, demikian seterusnya.

- **Menalar (*associating*)**

- Setiap kelompok peserta didik menjawab semua pertanyaan dengan menggunakan data yang telah dikumpulkan atau menggunakan data yang diberikan guru.

- **Mengomunikasikan (*communicating*)**

- Setiap kelompok mempresentasikan jawaban terhadap pertanyaan-pertanyaan.
- Kelompok lain memperhatikan dan menanggapi.
- Guru memberikan penguatan terhadap jawaban-jawaban (kesimpulan) peserta didik.

**c. Kegiatan Penutup**

- **Simpulan**

- Peserta didik dengan dibimbing dan difasilitasi guru membuat simpulan tentang materi ikan dengan benar.

- **Refleksi**

- Guru meminta umpan balik pada peserta didik tentang kegiatan pembelajaran yang telah berlangsung. Apakah pembelajaran menarik, menyenangkan, dan memberi wawasan lebih pada peserta didik.

- **Evaluasi**

- Guru memberikan pertanyaan singkat kepada peserta didik tentang ikan

- **Tindak Lanjut**

- Peserta didik diberi tugas membaca buku dan literatur lain yang berkaitan dengan perancangan pembuatan olahan ikan.

- **Penutup**

- Berdoa dan atau salam untuk menutup kegiatan pembelajaran.

**I. Penilaian**

**Pengetahuan:** tes pengetahuan bentuk uraian dan pilihan ganda

Surakarta, 26 Oktober 2017

Mengetahui,

Guru Pembimbing PLT

Mahasiswa PLT

Mutmainah, S.Pd

NIP. 19760226 200604 2 006

Amatullah Nur Zahra

NIM. 14511244012

C.



PEMERINTAH KOTA SURAKARTA  
DINAS PENDIDIKAN PEMUDA DAN OLAH RAGA  
**SMK NEGERI 4 SURAKARTA**

Jl. Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840  
SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : [www.smkn4solo.sch.id](http://www.smkn4solo.sch.id) Email : [smkn4solo@gmail.com](mailto:smkn4solo@gmail.com)



**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN  
(RPP)**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 4 Surakarta  
Kelas/Semester : X BOGA/Ganjil  
Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan  
Materi Pokok : Susu dan hasil olahannya  
Alokasi Waktu : 3 x 4 x 45 menit

**A. Kompetensi Inti (KI)**

**Kompetensi sikap:**

Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya, menunjukkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif, dan pro-aktif sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.

**KI-3** Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup kerja Tata Boga pada tingkat teknis, spesifik, detil, dan kompleks, berkenaan dengan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam konteks pengembangan potensi diri sebagai bagian dari keluarga, sekolah, dunia kerja, warga masyarakat nasional, regional, dan internasional.

**KI-4** Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja Tata Boga. Menampilkan kinerja di bawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja.

Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

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.

**B. Kompetensi Dasar (KD) dan Indikator Pencapaian Kompetensi**

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
3.4 Menganalisis bahan makanan dari susu dan hasil olahannya	3.4.1 Menjelaskan jenis bahan makanan dari susu dan hasil olahannya 3.4.2 Menguraikan karakteristik bahan makanan dari

	<p>susu dan hasil olahannya</p> <p>3.4.3 Menjelaskan fungsi bahan makanan dari susu dan hasil olahannya</p> <p>3.4.4 Menjelaskan kandungan gizi bahan makanan dari susu dan hasil</p> <p>3.4.5 Menentukan mutu bahan makanan dari susu dan hasil olahannya</p> <p>3.4.6 Menganalisis penyimpanan bahan makanan dari susu dan hasil olahannya</p>
4.4 Melakukan pemeriksaan kualitas susu dan hasil olahannya	<p>4.4.1 Melakukan pemeriksaan mutu bahan makanan susu dan hasil olahannya</p> <p>4.4.2 Menjelaskan hasil pemeriksaan mutu bahan makanan susu dan hasil olahannya</p>

### C. Tujuan Pembelajaran

1. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menjelaskan pengertian susu dan hasil olahannya dengan benar dan sopan.
2. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menjelaskan jenis susu dan hasil olahannya dengan benar dan bertanggung jawab.
3. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menguraikan karakteristik susu dan hasil olahannya dengan tepat dan santun.
4. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menjelaskan fungsi susu dan hasil olahannya dengan tepat dan bertanggung jawab.
5. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menjelaskan kandungan gizi susu dan hasil olahannya dengan benar dan bertanggung jawab.
6. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan menentukan mutu susu dan hasil olahannya dengan tepat dan sopan.
7. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menjelaskan teknik pengolahan dan penyimpanan susu dan hasil olahannya dengan tepat dan bertanggung jawab.

### D. Materi Pembelajaran

#### 1. Materi Reguler

- a. Pengertian susu
- b. Jenis-jenis susu
- c. Karakteristik susu
- d. Fungsi susu
- e. Kandungan gizi susu
- f. Mutu susu
- g. Teknik pengolahan dan penyimpanan susu

#### 2. Materi Pengayaan

Berbagai jenis hasil olahan susu

#### 3. Materi Remedial

Mengulang pembelajaran tentang susu; memberikan penugasan mengidentifikasi susu.

### E. Metode Pembelajaran

- Model Pembelajaran ST (*Snowball Throwing*)
- Pendekatan Saintifik

## **F. Media dan Bahan**

1. Media
  - Powerpoint
  - Video Pembelajaran
2. Bahan dan alat
  - Bahan : -
  - Alat : Lcd

## **G. Sumber Belajar**

1. Materi ajar (hand out): Susu dan hasil olahannya
2. Sumber Belajar
  - Pengetahuan Bahan Makanan 2, Bahan ajar SMK Kurikulum 2013, Mendikbud, Dikmenjur 2013

## **H. Langkah-langkah Pembelajaran**

### **a. Kegiatan Pendahuluan**

1. Guru memberi salam, memimpin doa, bersama dengan peserta didik menyanyikan lagu Indonesia Raya atau lagu daerah, dan mengecek kehadiran peserta didik
2. Guru menginformasikan pencapaian kompetensi yang akan dicapai
3. Guru menjelaskan cakupan materi pembelajaran tentang ikan dan hasil laut
4. Guru menyampaikan lingkup dan teknik penilaian yang akan digunakan

### **b. Kegiatan Inti**

#### **- Mengamati (*observing*)**

1. Guru menyampaikan materi secara garis besar dan memutar video
2. Siswa menyimak dan mencatat poin penting dari materi susu
3. Siswa mengamati video tentang susu

#### **- Menanya (*questioning*)**

1. Siswa membuat daftar pertanyaan dan diizinkan untuk menanyakan hal yang belum dimengerti saat penyampaian materi.

#### **- Mengumpulkan informasi (*experimenting*)**

1. Siswa/ketua kelompok maju dan mendapat pengarahan materi diskusi dari guru
2. Siswa/ketua kelompok menjelaskan mekanisme diskusi dan menjelaskan materi yang diperoleh dari guru
3. Anggota kelompok menyimak

#### **- Menalar (*associating*)**

1. Masing-masing siswa mendapat satu lembar kertas kerja untuk menuliskan satu pertanyaan yang menyangkut materi yang dijelaskan ketua kelompok

2. Siswa menuliskan satu pertanyaan yang berkaitan dengan materi pada selembar kertas kerja
3. Pertanyaan yang dibuat siswa di bentuk seperti bola dan dilempar kepada siswa lain

- **Mengomunikasikan (*communicating*)**

1. Siswa menjawab setiap soal yang diperoleh secara bergantian
2. Semua siswa bersiap untuk menjawab pertanyaan

**c. Kegiatan Penutup**

- **Simpulan**

- Peserta didik dengan dibimbing dan difasilitasi guru membuat simpulan tentang materi susu dengan benar.

- **Refleksi**

- Guru meminta umpan balik pada peserta didik tentang kegiatan pembelajaran yang telah berlangsung. Apakah pembelajaran menarik, menyenangkan, dan memberi wawasan lebih pada peserta didik.

- **Evaluasi**

- Guru memberikan pertanyaan singkat kepada peserta didik tentang susu

- **Tindak Lanjut**

- Peserta didik diberi tugas membaca buku dan literatur lain yang berkaitan dengan perancangan pembuatan olahan susu.

- **Penutup**

- Berdoa dan atau salam untuk menutup kegiatan pembelajaran.

**I. Penilaian**

**Pengetahuan:** tes pengetahuan bentuk uraian dan pilihan ganda

Surakarta, 2 November 2017

Mengetahui,

Guru Pembimbing PLT

Mahasiswa PLT

Mutmainah, S.Pd

NIP. 19760226 200604 2 006

Amatullah Nur Zahra

NIM. 14511244012



PEMERINTAH KOTA SURAKARTA  
DINAS PENDIDIKAN PEMUDA DAN OLAH RAGA  
**SMK NEGERI 4 SURAKARTA**

Jl. Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840  
SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : [www.smkn4solo.sch.id](http://www.smkn4solo.sch.id) Email : [smkn4solo@gmail.com](mailto:smkn4solo@gmail.com)



**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN  
(RPP)**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 4 Surakarta  
Kelas/Semester : X BOGA/Ganjil  
Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan  
Materi Pokok : Telur dan hasil olahannya  
Alokasi Waktu : 3 x 4 x 45 menit

**A. Kompetensi Inti (KI)**

**Kompetensi sikap:**

Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya, menunjukkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif, dan pro-aktif sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.

**KI-3** Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup kerja Tata Boga pada tingkat teknis, spesifik, detil, dan kompleks, berkenaan dengan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam konteks pengembangan potensi diri sebagai bagian dari keluarga, sekolah, dunia kerja, warga masyarakat nasional, regional, dan internasional.

**KI-4** Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja Tata Boga. Menampilkan kinerja di bawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja.

Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

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.

**B. Kompetensi Dasar (KD) dan Indikator Pencapaian Kompetensi**

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator Pencapaian Kompetensi</b>
3.9 Membedakan bahan makanan dari telur dan hasil olahannya	3.9.1 Menjelaskan pengertian telur 3.9.2 Menjelaskan jenis-jenis telur 3.9.3 Menjelaskan manfaat telur

	<p>3.9.4 Menguraikan sifat-sifat telur</p> <p>3.9.5 Menguraikan struktur telur</p> <p>3.9.6 Menguraikan penanganan dan penyimpanan telur</p> <p>3.9.7 Menganalisis mutu telur</p>
4.9 Mengevaluasi mutu telur dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan	4.9.1 Mengevaluasi mutu telur dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan

### C. Tujuan Pembelajaran

1. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menjelaskan pengertian telur dengan benar dan sopan.
2. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menjelaskan jenis-jenis telur dengan penuh tanggungjawab.
3. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menjelaskan manfaat telur dengan benar dan sopan.
4. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menguraikan sifat-sifat telur dengan benar dan sopan.
5. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan menguraikan struktur telur
6. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan menguraikan penanganan dan penyimpanan ikan dengan benar dan sopan.
7. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menganalisis mutu telur dengan benar dan sopan.

### D. Materi Pembelajaran

#### 1. Materi Reguler

- a. Pengertian telur
- b. Jenis-jenis telur
- c. Manfaat telur
- d. Sifat-sifat telur
- e. Struktur telur
- f. Penanganan dan penyimpanan telur
- g. Mutu telur

#### 2. Materi Pengayaan

Berbagai jenis hasil olahan telur

#### 3. Materi Remedial

Mengulang pembelajaran tentang telur; memberikan penugasan mengidentifikasi telur.

### E. Metode Pembelajaran

- Model Pembelajaran *Project Based Learning*
- Pendekatan Saintifik

## F. Media dan Bahan

1. Media
  - Powerpoint
  - Video Pembelajaran
2. Bahan dan alat
  - Bahan : Aneka telur
  - Alat : Lcd

## G. Sumber Belajar

1. Materi ajar (hand out): Telur dan hasil olahannya
2. Sumber Belajar
  - Pengetahuan Bahan Makanan 2, Bahan ajar SMK Kurikulum 2013, Mendikbud, Dikmenjur 2013

## H. Langkah-langkah Pembelajaran

### a. Kegiatan Pendahuluan

1. Guru memberi salam, memimpin doa, bersama dengan peserta didik menyanyikan lagu Indonesia Raya atau lagu daerah, dan mengecek kehadiran peserta didik
2. Guru menginformasikan pencapaian kompetensi yang akan dicapai
3. Guru menjelaskan cakupan materi pembelajaran tentang telur dan hasil olahannya
4. Guru menyampaikan lingkup dan teknik penilaian yang akan digunakan

### b. Kegiatan Inti

#### - Mengamati (*observing*)

1. Guru memberi materi tentang unggas menggunakan media *power point* dan video pembelajaran
2. Siswa Menggali informasi dari penjelasan guru dan menganalisis materi melalui *power point* dan video pembelajaran yang ditayangkan

#### - Menanya (*questioning*)

1. Memberi kesempatan kepada siswa untuk bertanya tentang jenis-jenis unggas hingga
2. Menanyakan materi yang belum dimengerti

#### - Menalar (*associating*)

- Setiap peserta didik menjawab semua pertanyaan dengan menggunakan data hasil diskusi atau menggunakan data yang diberikan guru.

### c. Kegiatan Penutup

#### - Simpulan

- Peserta didik dengan dibimbing dan difasilitasi guru membuat simpulan tentang materi telur dan hasil olahannya dengan benar.

#### - Refleksi

- Guru meminta umpan balik pada peserta didik tentang kegiatan pembelajaran yang telah berlangsung. Apakah pembelajaran menarik, menyenangkan, dan memberi wawasan lebih pada peserta didik.
- **Evaluasi**
  - Guru memberikan pertanyaan singkat kepada peserta didik tentang telur dan hasil olahannya
- **Tindak Lanjut**
  - Peserta didik diberi tugas membaca buku dan literatur lain yang berkaitan dengan perancangan pengawetan telur.
- **Penutup**
  - Berdoa dan atau salam untuk menutup kegiatan pembelajaran.

## I. Penilaian

**Pengetahuan:** tes pengetahuan bentuk uraian dan pilihan ganda

Surakarta, 2 November 2017

Mengetahui,  
Guru Pembimbing PLT

Mahasiswa PLT

Mutmainah, S.Pd  
NIP. 19760226 200604 2 006

Amatullah Nur Zahra  
NIM. 14511244012



**PEMERINTAH KOTA SURAKARTA**  
**DINAS PENDIDIKAN PEMUDA DAN OLAH RAGA**  
**SMK NEGERI 4 SURAKARTA**

Jl. Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855

Fax : (0271) 740840 SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : [www.smkn4solo.sch.id](http://www.smkn4solo.sch.id) Email : [smkn4solo@gmail.com](mailto:smkn4solo@gmail.com)



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

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 4 Surakarta
Kelas/Semester	: X BOGA/Ganjil
Mata Pelajaran	: Pengetahuan Bahan Makanan
Materi Pokok	: Lemak dan Minyak
Alokasi Waktu	: 3 x 4 x 45 menit

**A. Kompetensi Inti (KI)**

**Kompetensi sikap:**

Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya, menunjukkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif, dan pro-aktif sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.

**KI-3** Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup kerja Tata Boga pada tingkat teknis, spesifik, detil, dan kompleks, berkenaan dengan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam konteks pengembangan potensi diri sebagai bagian dari keluarga, sekolah, dunia kerja, warga masyarakat nasional, regional, dan internasional.

**KI-4** Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja Tata Boga. Menampilkan kinerja di bawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja.

Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

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.

**B. Kompetensi Dasar (KD) dan Indikator Pencapaian Kompetensi**

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator Pencapaian Kompetensi</b>
3.6 Menganalisis bahan makanan dari Lemak dan minyak	3.6.1 Menjelaskan lemak dan minyak 3.6.2 Menguraikan karakteristik lemak dan minyak 3.6.3 Menentukan kegunaan lemak dan minyak 3.6.4 Menganalisis kandungan gizi minyak dan lemak 3.6.5 Mengevaluasi sifat lemak
4.6 Melakukan pemeriksaan kualitas lemak dan minyak	4.6.1 Menjelaskan hasil pemeriksaan kualitas minyak dan lemak berdasarkan karakteristiknya 4.6.2 Menjelaskan hasil pemeriksaan kualitas minyak dan lemak berdasarkan kandungan gizinya 4.6.3 Melakukan pemeriksaan mutu bahan makanan minyak dan lemak dan hasil olahannya 4.6.4 Menjelaskan hasil pemeriksaan mutu bahan makanan lemak dan minyak dan hasil

### **C. Tujuan Pembelajaran**

1. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menjelaskan pengertian lemak dan minyak dengan benar dan sopan.
2. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menguraikan karakteristik lemak dan minyak dengan penuh tanggungjawab.
3. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menjelaskan fungsi atau kegunaan lemak dan minyak dengan benar dan sopan.
4. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menganalisis kandungan gizi lemak dan minyak dengan benar dan sopan.
5. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat mengevaluasi sifat lemak dengan benar dan sopan.

### **D. Materi Pembelajaran**

#### **1. Materi Reguler**

- a. Pengertian lemak dan minyak
- b. Komposisi lemak dan minyak
- c. Fungsi lemak dan minyak
- d. Sifat-sifat lemak dan minyak
- e. Mutu lemak dan minyak

#### **2. Materi Pengayaan**

Berbagai pengaruh pengolahan terhadap lemak dan minyak

### 3. Materi Remedial

Mengulang pembelajaran tentang lemak dan minyak; memberikan penugasan perbandingan lemak dan minyak.

### E. Metode Pembelajaran

- Model Pembelajaran *Project Based Learning*
- Pendekatan Saintifik

### F. Media dan Bahan

1. Media
  - *Powerpoint*
  - Video Pembelajaran
2. Bahan dan alat
  - Bahan : Handout
  - Alat : Lcd

### G. Sumber Belajar

1. Materi ajar (hand out): Lemak dan minyak
2. Sumber Belajar
  - Pengetahuan Bahan Makanan 2, Bahan ajar SMK Kurikulum 2013, Mendikbud, Dikmenjur 2013

### H. Langkah-langkah Pembelajaran

#### a. Kegiatan Pendahuluan

1. Guru memberi salam, memimpin doa, bersama dengan peserta didik menyanyikan lagu Indonesia Raya atau lagu daerah, dan mengecek kehadiran peserta didik
2. Guru menginformasikan pencapaian kompetensi yang akan dicapai
3. Guru menjelaskan cakupan materi pembelajaran tentang lemak dan minyak
4. Guru menyampaikan lingkup dan teknik penilaian yang akan digunakan

#### b. Kegiatan Inti

##### - Mengamati (*observing*)

1. Guru memberi materi tentang unggas menggunakan media *power point* dan video pembelajaran
2. Siswa Menggali informasi dari penjelasan guru dan menganalisis materi melalui *power point* dan video pembelajaran yang ditayangkan

##### - Menanya (*questioning*)

1. Memberi kesempatan kepada siswa untuk bertanya tentang jenis-jenis susu hingga
2. Menanyakan materi yang belum dimengerti

- **Menalar (*associating*)**

- Setiap peserta didik menjawab semua pertanyaan dengan menggunakan data hasil diskusi atau menggunakan data yang diberikan guru.

**c. Kegiatan Penutup**

- **Simpulan**

- Peserta didik dengan dibimbing dan difasilitasi guru membuat simpulan tentang materi lemak dan minyak dengan benar.

- **Refleksi**

- Guru meminta umpan balik pada peserta didik tentang kegiatan pembelajaran yang telah berlangsung. Apakah pembelajaran menarik, menyenangkan, dan memberi wawasan lebih pada peserta didik.

- **Evaluasi**

- Guru memberikan pertanyaan singkat kepada peserta didik lemak dan minyak.

- **Tindak Lanjut**

- Peserta didik diberi tugas membaca buku dan literatur lain yang berkaitan dengan lemak dan minyak.

- **Penutup**

- Berdoa dan atau salam untuk menutup kegiatan pembelajaran.

**I. Penilaian**

**Pengetahuan:** tes pengetahuan bentuk uraian dan pilihan ganda

Surakarta, 2 November 2017

Mengetahui,

Guru Pembimbing PLT

Mahasiswa PLT

Mutmainah, S.Pd

NIP. 19760226 200604 2 006

Amatullah Nur Zahra

NIM. 14511244012

## UNGGAS

Beberapa macam unggas yang sering diusahakan adalah ayam, itik, kalkun, puyuh, burung dara, namun yang paling banyak diusahakan adalah ayam. Orang mengusahakan unggas biasanya untuk dua tujuan yaitu diambil dagingnya dan diambil telurnya. Namun ada yang diusahakan untuk diambil dagingnya saja atau telurnya saja.

### A. Unggas penghasil daging

Termasuk dalam jenis unggas adalah ayam, burung, dan itik. Jenis unggas yang potensial digunakan sebagai sumber daging adalah ayam dan itik :

#### 1. Ayam kampung

Ayam ini dikenal sebagai ayam buras (bukan ras) atau ayam local. Misalkan : ayam sumatera, ayam kedu, ayam nunukan. Ayam ini umumnya diusahakan sebagai ayam dwiguna yaitu selain sebagai penghasil daging juga penghasil telur.

#### 2. Ayam ras pedaging

Sudah mengalami pemuliaan sehingga merupakan ayam pedaging yang unggul. Ayam pedaging adalah ayam yang berumur dibawah delapan minggu dimana dagingnya lembut (empuk dan gurih) dengan bobot 1,3 – 2,0 kg

#### 3. Ayam Cull

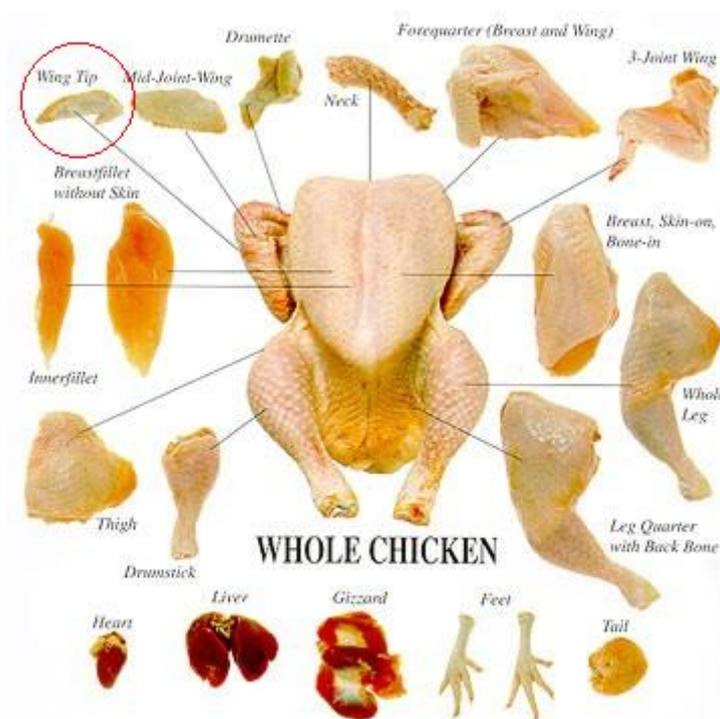
Sebenarnya bukan ayam tipe pedaging, namun disanakan sebagai penghasil daging karena alasan tertentu. Biasanya berasal dari ayam petelur yang sudah afkir. Ciri-ciri ayam petelur tipe berat adalah kepala yang bersih, bulu-bulu yang kering dan rapi. Penutupan kulit pada bial dan liang telinga, rapi hingga ke pangkal paruh serta tidak kendor dan tidak berkerut. Ayam petelur tinggi juga terlihat penutupan bulunya lebih rapat dan lebih rapi jika dibandingkan dengan petelur unggul produksinya 240 – 250 butir/tahun. Setelah merosot produk telurnya,

ayam tersebut bulunya suram dan bulunya tidak mulus lagi. Ayam petelur muda mulai memproduksi pada umur 5 – 6 bulan dan terus memproduksi sampai umur 18 bulan. Setelah satu tahun memproduksi, produk telur menurun.

#### 4. Itik

Itik dikenal sebagai unggas kedua penghasil daging sesudah ayam. Ciri fisik ternak itik adalah bentuk tubuhnya langsing dengan langkah tegap. Tinggi tubuh berkisar antara 45-50 cm dan digambarkan seperti bentuk anggur. Itik ini bertubuh kecil dan kurus dengan berat tubuh rata-rata 1.2 – 1.4 kg/ekor untuk itik berumur 2 tahun.

### B. Karkas dan komponennya



Yang dimaksud dengan karkas adalah bagian dari tubuh unggas tanpa darah, bulu, kepala, kaki dan organ dalam. Karkas terdiri dari komponennya yaitu otot, tulang, lemak dan kulit.

Berat karkas bervariasi yaitu rata-rata antara 65 % (jantan) dan 75 % (betina) dari berat hidup. Karkas yang sehat dan bermutu diperoleh dari ayam hidup yang sehat. Tanda-tanda ayam sehat antara lain mata waspada dan aktif,

bulu halus, tulang dada sempurna dengan daging dada yang montok dan penuh.

Bentuk karkas ayam hampir sama dengan karkas golongan unggas yang lain, seperti kalkun, bebek, angsa dan merpati, tetapi sangat berbeda dengan Karkas ayam ras dan buras mempunyai karakteristik penampakan yang berbeda. Karkas ayam ras biasanya lebih seragam dalam ukuran dan penampakan erta lebih “berdaging” dibandingkan karkas ayam buras.

Karkas unggas khususnya ayam merupakan bentuk komoditi yang paling banyak dan umum diperdagangkan. Karkas ayam adalah produk keluaran proses pemotongan, biasanya dihasilkan setelah melalui tahap pemeriksaan ayam hidup, penyembelihan, penuntasan darah, penyeduhan, pencabutan bulu dan dressing (pemotongan kaki, pengambilan jeroan, pencucian).

**C. Tahap-tahap mendapatkan karkas :**

Karkas unggas khususnya yam merupakan bentuk komoditas yang paling banyak dan umum diperdagangkan. Karkas ayam adalah produk keluaran proses pemotongan, biasanya dihasilkan setelah melalui tahap inspeksi ante mortem, penyembelihan, penuntasan darah, penyeduhan, pencabutan bulu dan dressing (pemotongan kaki, pengambilan jeroan, pencucian). Karkas ayam merupakan bentuk keseluruhan ayam potong tanpa bulu, kepala, kai, dan jeroan.

1. Inspeksi ante mortem

Inspeksi ante mortem pada ayam hidup bertujuan untuk memeriksa kesehatan ayam. Ayam yang sehat dipilih sebagai ayam potong.

Patokan pemilihan ayam pedaging

<b>Ayam Pedaging</b>		
	<b>Baik</b>	<b>Kurang baik</b>
Kondisi kesehatan	Mata waspada, aktif	Diam, mata lesu, kurang aktif
Bulu	Mulus, rapi, bersih dan merata	Rapuh, kusut, kotor dan tidak rapi
Dada	Tulang dada sempurna dan padat	Tulang dada bengkok,
Punggung		

Kaki dan sayap		
Keadaan lemak (dada)	Lebar rata dan bagus Tegap, padat dan kuat Tidak terlalu tebal	kurang padat dan kurus Kecil, sempit dan kurus Lemah, kecil dan rapuh Tidak sehat

Pengadaan, penimbangan dan inspeksi ayam hidup. Umur 8-12 minggu (1,4-1,7 kg/ekor). Atau dibawah 8 minggu 1,3-1,5 kg/ekor

Sebelum ayam disembelih sebaiknya ayam pedaging tidak diberi makan selama lebih kurang 3 jam untuk memudahkan pembersihan isi perut. Karena alasan agama, khususnya agama Islam, maka cara penyembelihan yang khas harus dipatuhi

## 2. Penyembelihan

Terdapat beberapa cara penyembelihan yaitu : pemenggalan leher, pencekikan leher, pemukulan kepala dan penusukan jaringan otot. Cara Islam yaitu dilakukan dengan cara pemutusan saluran darah (vena dan arteri), kerongkongan dan tenggorokan dengan menyebut nama Tuhan.

## 3. Penuntasan darah

Proses ini tidak dapat dipisahkan dengan penyembelihan atau merupakan akibat langsung dari penyembelihan. Bila proses ini tidak sempurna akan mempengaruhi mutu karkas. Menurut Benyamin (1961) : penuntasan darah yang kurang sempurna menyebabkan karkas yang dihasilkan bermutu rendah, cita rasa yang tidak enak dan penampakan kurang menarik, Karkas akan berwarna merah pada bagian leher, bahu, sayap, dan pori-pori kulit dimana selama proses penyimpanan akan terjadi perubahan warna.

Penuntasan darah pada pemotongan unggas yang modern dilakukan dengan cara unggas yang disembelih digantung pada gantungan. Pengeluaran darah sebaiknya dilakukan secara tuntas atau sekitar 50 - 70 detik sehingga ayam kehilangan sekitar 4 persen dari berat badannya.

## 4. Penyeduhan (perendaman dengan air panas)

Tujuan : memudahkan proses pencabutan bulu pada tahap berikutnya.

Metode yang digunakan :

### a. Hard scalding

Adalah penyeduhan pada suhu 71-82°C selama 30-60 detik. Kelemahan : daging karkas agak bengkak sehingga kelihatan gemuk padat dan daging beberapa unggas menjadi seperti adonan atau hancur dan warna kulit berubah. Keuntungannya : bulu lebih mudah lepas

b. Sub scalding

Adalah penyeduhan pada suhu 58,8 – 60 °C selama 30-75 detik. Keuntungan : pembersihan bulu cukup mudah dan keseragaman warna kulit cukup baik. Kelemahan : sebagian kulit karkas akan lepas dan koyak dan permukaan kulit basah, lengket, dan warna kulit dapat berubah.

c. Semi scalding

Adalah penyeduhan pada suhu 50,5 –54,5°C selama 90 – 120 detik. Keuntungan : kulit akan tetap utuh. Kelemahan : bulu agak sulit dilepaskan.

5. Pencabutan bulu

Ada tiga jenis bulu : bulu besar, bulu halus, dan bulu rambut. Pencabutan bulu meliputi pembuangan ketiga bulu tersebut. Pencabutan bulu halus dan bulu rambut umumnya dilakukan dengan metode wax picking yaitu pelapisan lilin. Metode pelapisan lilin dilakukan pada unggas yang telah mengalami penyeduhan dilapisi lilin dengan cara merendamnya dalam cairan lilin. Setelah cukup terlapisi unggas diangkat dan dikeringkan sehingga lapisan lilin menjadi mengeras padat. Dengan demikian bulu-bulu yang ada pada karkas akan ikut terlepas bila lapisan lilin yang telah mengeras dilepaskan.

6. Dressing (pemotongan kepala, pemisahan leher, pengambilan jerohan)

Dilakukan dengan pembukaan rongga badan ayam. Dilakukan dengan mengiris daging ayam pada bagian lubang kloaka ke kiri sepanjang 10 cm.

7. Pencucian bertujuan untuk membersihkan karkas ayam dari kotoran.

## Pengemasan dan Penyimpanan

Karkas dipilih dan dikelompokkan untuk selanjutnya dilakukan pendinginan. Pengemasan dilakukan dengan maksud :

1. melindungi karkas terhadap kontaminasi bau, gas dan sinar dari luar
2. memudahkan penyimpanan dan pemasaran
3. membantu mengurangi benturan dari luar selama pengangkutan

Penyimpanan dilakukan pada suhu 0-7°C (dingin) atau pada -17 - -40°C (pembekuan) Penyimpanan dingin dimaksudkan agar karkas sempurna melewati proses pasca mortem.

#### D. Komponen karkas

Rendemen karkas bervariasi tergantung jenis, umur dan jenis kelamin ayam. Rendemen karkas adalah bagian atau porsi karkas ayam dibandingkan dengan ayam hidup., yang biasanya dinyatakan dalam persen berat atau merupakan persentase berat karkas dibandingkan dengan berat ayam hidup.

Daging ayam disebut berkualitas tinggi karena mudah dicerna dan diserap serta mengandung asam amino yang dibutuhkan tubuh.

Komposisi daging ayam dibandingkan daging hewan yang lain

Jenis daging	Protein	Air	Lemak
Ayam			
Daging merah	20.6	73.7	4.7
Daging putih	23.4	73.7	1.9
Sapi	21.5	69.5	8.0
Kambing	19.5	71.5	7.0
Babi	19.5	69.5	9.0

#### 1. Otot

Komponen yang paling mahal adalah otot. Bagian otot terbesar terdapat pada bagian dada, sehingga besarnya dada dijadikan ukuran untuk membandingkan kualitas daging broiler. Fungsi otot yang utama adalah untuk menggerakkan tubuh, menutupi tulang dan membentuk tubuh. Otot pada dada ayam berwarna lebih terang sedangkan otot paha berwarna lebih

gelap, disebabkan ayam lebih banyak berjalan daripada terbang, sehingga menyebabkan pigmen mioglobin terdapat lebih banyak pada otot paha.

## 2. Lemak

Lemak mempunyai tiga tipe yaitu (1) lemak dibawah kulit (subkutan), (2) lemak perut bagian bawah (abdominal) dan (3) lemak dalam otot (intramuscular). Persentase lemak abdominal pada ayam betina lebih tinggi daripada ayam jantan dan bobotnya semakin bertambah dengan meningkatnya umur.

## 3. Tulang

Sistem pertulangan unggas berbeda dengan pertulangan pada mamalia. Tulang unggas ringan tapi kuat dan kompak, karena mengandung garam-garam kalsium yang sangat padat. Tulang disamping merupakan kerangka bagi tubuh dan tempat bertautnya daging, juga berfungsi melindungi organ tubuh, dan sumsum tulang.

## 4. Kulit

Kulit unggas relatif tipis dibandingkan kulit mamalia. Warna kulit dipengaruhi oleh pigmen kulit, melanin dan karotenoid. Kulit mempunyai beberapa fungsi yaitu (1) melindungi bagian dalam kulit secara mekanik terhadap kemungkinan masuknya zat-zat, (2) melindungi kulit terhadap cahaya atau sinar yang akan masuk, karena pada sel epidermis terdapat pigmen melanin, (3) mengatur temperatur tubuh, (4) sebagai kelenjar sekresi, yaitu tempat keluarnya keringat, (5) tempat pembentukan vitamin D dari kolesterol dan (6) tempat berlangsungnya respirasi.

## **E. Fisiologi Pasca mortem**

Setelah hewan disembelih dan mati maka aliran darah akan berhenti. Hal ini akan menyebabkan terjadinya perubahan pada jaringan otot. Fase setelah mati disebut pasca mortem.

Fase pre-rigor adalah suatu fase yang terjadi setelah hewan mengalami kematian. Pada fase ini otot berada dalam keadaan relaksasi, yaitu belum terjadi persilangan antara filamen aktin dan myosin sehingga jaringan otot

masih halus dan empuk. Pada fase ini proses kimiawi dan pertumbuhan mikrobia berlangsung lambat sekali.

Selanjutnya daging mengalami fase rigor mortis yaitu suatu perubahan pasca mortem yang terjadi dalam otot dan mempunyai pengaruh langsung terhadap keempukan daging. Secara fisik dapat dikatakan bahwa rigor mortis merupakan suatu proses yaitu daging menjadi kaku dan kehilangan fleksibilitasnya. Kekakuan ini disebabkan karena terjadinya persilangan filamen aktin dan myosin karena kontraksi otot. Lamanya rigor mortis pada ayam sekurang-kurangnya selama 12 jam.

Fase pasca rigor, daging kembali menjadi empuk karena tidak ada lagi pembentukan energi (ATP) yang dapat digunakan untuk kontraksi dan persilangan filamen aktin dan myosin.

#### 1. Perubahan pH

Dalam keadaan hidup pH daging berkisar 6,8 – 7,2. Setelah disembelih terjadi penurunan pH karena terjadi penimbunan asam laktat dalam jaringan otot akibat proses glikolisis anaerobe. Kemudian terjadi peningkatan pH akibat pertumbuhan mikroorganisme. Pada daging unggas (ayam) penurunan pH akan mencapai nilai 5,8 – 5,9 setelah melewati fase pasca mortem selama 2 – 4,5 jam. Kecepatan penurunan pH sangat dipengaruhi oleh temperatur sekitarnya. Suhu tinggi akan lebih cepat, kecepatan penurunan pH akan mempengaruhi kondisi fisik jaringan otot.

#### 2. Perubahan struktur jaringan otot

Selama proses pasca mortem terjadi perubahan jaringan otot yaitu penurunan keempukan sebagai akibat kelebihan energi, sehingga jaringan otot berkontraksi. Setelah energi habis dan tidak terbentuk lagi, dan ini terjadi pada fase pasca rigor, karena kontraksi otot sudah terhenti. Menurut Eskin (1971), setelah fase rigor mortis terlewati, jaringan otot mengalami fase pasca rigor, dimana jaringan otot menjadi lunak dan daging menjadi empuk. Mekanisme proteolitik merupakan teori yang sering digunakan untuk menerangkan keempukan daging pasca

rigor. Dengan turunnya pH, enzim katepsin akan aktif mendisintegrasi garis-garis gelap Z pada miofilamen, menghilangkan gaya adhesi antara serabut-serabut otot. Selain itu enzim katepsin yang bersifat proteolitik tersebut dapat melonggarkan protein serat otot.

## **F. Penanganan Pasca Mortem**

### **1. Pelayuan daging**

Tujuan pelayuan daging adalah agar proses pembentukan asam laktat dapat berlangsung sempurna sehingga terjadi penurunan pH daging. Nilai yang rendah dapat menghambat pertumbuhan bakteri, sehingga proses pembusukan dapat dihambat. Pengeluaran darah dapat berlangsung sempurna, lapisan luar daging menjadi kering, sehingga kontaminasi mikrobial pembusuk dari luar dapat ditahan. Serta untuk memperoleh daging yang memiliki keempukan optimum serta citarasa yang khas.

Pelayuan yang baik pada suhu sedikit lebih rendah daripada suhu kamar. Menurut Snyder (1964) pelayuan daging unggas sebaiknya dilakukan pada suhu 0 – 7 °C. Pada kondisi seperti ini akan memberikan kesempatan pada daging untuk melewati fase rigor mortis, sehingga menjadi empuk.

### **2. Pembekuan**

Penyimpanan daging beku dilakukan pada suhu –17 sampai –40°C. Pada daging unggas dapat tahan dalam keadaan baik selama satu tahun bila disimpan pada suhu –17,8°C. Pada suhu ini daging unggas dalam keadaan beku. Dengan pembekuan mikrobial dan aktivitas enzim dapat dihambat, sehingga proses pembusukan ataupun kerusakan daging unggas dapat dihambat.

## **Klasifikasi Mutu Karkas Ayam**

Klasifikasi atau pengelompokan mutu (grading) adalah usaha menggolongkan komoditi menjadi beberapa kelas mutu, pengelompokan mutu ini didasarkan pada standar mutu yang sudah ada. Sedangkan standar mutu ditentukan berdasarkan atribut mutu yaitu karakteristik yang mempengaruhi

mutu. Pengkelasan mutu sangat penting dalam perdagangan. Tujuan pengkelasan mutu antara lain adalah untuk menghindari adanya pemalsuan.

Pengkelasan mutu unggas didasarkan pada spesies, jenis kelamin dan umur, yaitu faktor-faktor yang dapat mempengaruhi mutu. Berdasarkan spesies, unggas dapat digolongkan dalam ayam, bebek, kalkun, merpati dan sebagainya.

Setiap spesies mempunyai karakteristik-karakteristik yang mempengaruhi metode pemasakan dan sifat organoleptik. Jenis kelamin unggas dapat mempengaruhi cita rasa, keempukkan, juiciness dan pemasakan. Umur unggas juga dapat mempengaruhi metode pemasakan dan mutu organoleptik. Terdapat beberapa petunjuk/tanda untuk menentukan jenis kelamin dan umur karkas. Jenis kelamin dan umur karkas ditentukan melalui pengamatan visual. Karkas betina mempunyai struktur tulang lebih kecil, badan lebih bulat, kaki dan paha lebih pendek dibandingkan karkas jantan. Kulit karkas jantan lebih kasar dibandingkan karkas betina. Kulit karkas betina lebih banyak mengandung lemak daripada karkas jantan. Karkas unggas tua biasanya berwarna lebih gelap dan teksturnya kasar serta keras.

### **Rasa dan Gizi Daging Ayam**

Konsumen mempunyai perbedaan kesenangan, apakah lebih menyukai daging ayam buras atau daging broiler, daging ayam beku atau ayam segar, daging paha atau dada dan seterusnya. Alasan kesenangan atau penerimaan tersebut ternyata sangat kompleks. Kesan pertama adalah penampakan, khususnya pada keseragaman karkas, ada tidaknya kerusakan (cacad), warna kulit dan warna daging. Cacat meliputi adanya memar, perubahan warna kulit, bulu yang tertinggal, kulit robek, kulit hilang, tulang patah dan atau tulang terpisah dan lain sebagainya. Karena alasan tersebut, beberapa pedagang ayam dengan sengaja menambahkan zat warna kuning pada kulit ayam agar menarik.

Rasa dan aroma daging ayam ternyata dipengaruhi oleh umur, jenis makanan yang diberikan, jenis kelamin, cara pemeliharaan, serta jenis atau

galur ayam. Aroma dan rasa daging ayam tersebut berasal dari daging, kulit, lemak dan tulangnya. Daging dari karkas ayam betina lebih disukai dari karkas jantan. Ayam yang diberi makan dengan ransum yang tinggi kadar jagungnya (lebih dari 50 %), menghasilkan karkas dengan daging yang lembut dan rasa serta aromanya disukai konsumen.

Daging ayam buras masih lebih disukai oleh masyarakat Indonesia dibandingkan daging ayam ras. Hal ini disebabkan karena ayam buras lebih banyak bergerak atau aktif mencari makan, sehingga kandungan lemaknya rendah dan dagingnya lebih tidak berair atau lebih kering. Kandungan air karkas ayam broiler yang umumnya berusia muda tinggi yaitu sekitar 71 %, sedangkan karkas ayam buras (yang biasanya lebih tua) 60 - 66 persen. Karena lebih banyak bergerak, kandungan asam laktat dalam daging ayam buras lebih tinggi, yang mungkin membantu meningkatkan rasa daging ayam buras.

Dilihat dari kandungan gizinya, daging ayam hampir sama dengan daging ternak lainnya. Kadar proteinnya sekitar 20 % dengan susunan asam amino yang lengkap dan seimbang sehingga protein tersebut bermutu sangat tinggi. Daging ayam, terutama daging bagian dada ternyata merupakan sumber vitamin B (terutama niasin, riboflavin dan tiamin) yang sangat tinggi. Seperti jenis daging lainnya, daging ayam juga mempunyai meat factor yang membantu penyerapan zat besi oleh tubuh.

Daging ayam broiler muda mempunyai kandungan air yang tertinggi yaitu sekitar 71 persen, ayam dewasa 66 persen dan ayam tua 56 persen. Karena itu daging broiler nampak lebih berair bila dibandingkan daging ayam kampung (buras). Kandungan protein dan lemak daging broiler berturut-turut adalah 20.5 dan 2.7 persen, sedang ayam dewasa 20.2 dan 12.6 persen untuk pembanding kalkun 20.1 dan 20.2 persen dan bebek 16.1 dan 20.6 persen.

Kadar lemak daging bebek, mentok, burung dara muda dan kalkun ternyata lebih tinggi dari daging ayam. Lemak unggas terdapat dalam tenunan otot dan lapisan daging di bawah kulit serta di rongga perut. Bila ayam kebiru maka lemak akan lebih banyak tetapi lebih baik distribusinya daripada ayam

yang tidak dikebiri. Daging yang memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi, yaitu protein 10.2 – 20.2 persen dan lemak 6.2 – 12.6 persen. Kandungan kalori daging ayam sekitar 151 kal/100 gr daging. Susunan asam amino di dalam protein daging adalah lengkap dan yang paling menonjol adalah kandungan valin (6.7%) yang tinggi. Valin sangat dibutuhkan anak-anak di bawah umur 4 tahun, karena sangat baik untuk perkembangan otak.

Selain diperdagangkan dalam bentuk utuh, karkas ayam juga diperjualbelikan dalam bentuk potongan-potongan bagian dada, sayap, punggung, paha dan kaki atau kepala. Penjualan dalam bentuk potongan-potongan ini akan mempercepat tahap persiapan sebelum pengolahan. Masing-masing potongan bagian karkas mempunyai kisaran berat tertentu pada spesies/jenis, umur dan berat. Bagian terberat adalah dada, diikuti punggung, kaki dan sayap.

Karkas terdiri dari komponen-komponen tulang, kulit daging merah, daging putih, lemak dan jaringan ikat, kecuali tulang dan sebagian jaringan ikat, semua komponen ini dapat dimakan (edible partion). Pengetahuan tentang bagian yang dapat dimakan ini penting dalam industri yang menghasilkan produk daging tanpa tulang.

Komposisi kimia daging ayam bervariasi. Daging putih ayam (tanpa kulit) mengandung kira-kira 64 % air, 32 % protein dan 3,5 % lemak. Daging merahayam (tanpa kulit) mengandung lemak lebih banyak yaitu sekitar 6 %, sedangkan protein 28 % dan air 65 %. Kulit ayam mengandung lebih banyak lemak. Protein unggas bermutu tinggi karena mengandung semua asam amino esensial yang dibutuhkan manusia. Lemak unggas mengandung asam lemak tidak jenuh lebih banyak dibandingkan lemak daging merah (sapi). Daging unggas mengandung mineral natrium, kalium, magnesium, kalsium, besi, fosfor, sulfur, chlor dan iod. Vitamin yang terdapat pada daging unggas antara lain niacin, riboflavin, thiamin dan vitamin C.

### **Cakar Ayam**

Cakar ayam berpotensi sebagai sumber mineral dan kalogen yang sangat baik dalam penyembuhan retak atau patah tulang, sumber mineral dan

asam amino prolin dan hidroksi prolin yang sangat berguna bagi pertumbuhan mahluk muda yang sedang tumbuh. Otot pada cakar ayam pada sebenarnya berupa tenunan kolagen, yang memberikan kekuatan otot dan urat. Kolagen tidak bergizi atau rendah nilai gizinya, tetapi dalam kolagen banyak terkandung asam amino prolin dan hidroksiprolin, serta arginin. Ketiga jenis asam amino tersebut merupakan asam-asam amino penyusun jaringan kuat dalam tubuh, seperti rambut, kuku, sisik, dan cakar ayam, serta urat otot.

## **UNGGAS NON AYAM**

### **A. Puyuh**

Sudah berabad-abad lamanya daging puyuh dikonsumsi untuk makanan manusia terutama di Asia dan Eropa. Burung puyuh berasal dari Taiwan dan banyak diantaranya telah disilangkan dengan burung puyuh lokal. Disamping dagingnya, ternyata bagian terbesar dari hasil puyuh yang dikonsumsi orang adalah telurnya. Telur puyuh mempunyai bobot 8,25 – 10,1 gram, warnanya bisa coklat tua, biru, putih dan kuning, bercak coklat, hitam dan biru. Dengan dicampur madu dan merica, telur burung dapat menambah vitalitas kaum pria. Telur puyuh juga dapat menghaluskan kulit wanita dengan cara direbus dengan bumbu bawang putih dan garam.

Burung puyuh mulai bertelur pada umur 2 ½ bulan, dan hampir setiap hari bertelur. Dalam setahun rata-rata dihasilkan 250 butir telur. Sebaiknya bila beternak puyuh dijaga agar perbandingan jantan dan betina 1 : 4. Telur puyuh menetas dalam waktu 17 hari pengeraman.

Cara yang mudah untuk menentukan jenis kelamin puyuh adalah dengan melihat warna bulu, yang baru dapat dilakukan setelah berumur 3 minggu. Pada puyuh jantan, bulu dada biasanya berwarna merah coklat (sawo matang) dan tidak terdapat garis atau bercak-bercak hitam. Sedang yang betina bulu dadanya berwarna merah coklat tetapi terdapat garis atau bercak-bercak hitam. Bila umurnya telah mencapai 1 ½ bulan jenis kelamin dapat dibedakan dari suaranya, yang jantan berkokok. Sifat lain yaitu betina memiliki bobot yang besar dibandingkan di jantan. Betina bobotnya 110 – 160 gr sedang yang

jantan 100 – 140 gr. Cara tersebut meskipun praktis, memiliki kelemahan karena harus menunggu minimal 3 minggu, yang secara ekonomi merugikan.

Di peternakan besar jenis kelamin ditentukan dengan cara memeriksa kloaka yang dapat dilakukan sehari setelah keluar dari alat penetas. Berat saat itu dari 8 gram dengan kloaka (lubang dubur) sekitar 3 mm. Dengan membuka dubur dan diraba-raba dengan jari, bila terasa ada tonjolannya adalah jantan, atau lipatan pada dinding kloaka maka jenis kelaminnya adalah jantan. Tentu saja untuk itu perlu banyak pengalaman.

## **B. Itik**

Itik Jawa sudah mulai bertelur pada umur 6 bulan dan bertelur selama 3 bulan dengan rata-rata produksi 60 – 70 persen. Kemudian berhenti bertelur selama 2 bulan (malting = rontok bulu) setelah itu dapat bertelur lagi selama 6 bulan dengan rata-rata produksi 80 – 90 persen. Kemudian rontok bulu lagi selama 2 – 3 bulan, dan kembali bertelur lagi selama 6 bulan, dan seterusnya.

Ada beberapa jenis itik.

- Itik jarahan (itik berwarna putih) bertelur 50 butir/tahun dan itik brangsangan (warna bulu burung branjangan) bertelur 300 butir/tahun. Itik-itik yang sedang bertelur, setiap hari memerlukan ransum 100 gr/ekor ditambah 75 gr gabah/jagung kuning. Berat telur rata-rata 63.5 gr per butir.
- Itik serati adalah itik hasil kawin silang antara entok (*Cairina moschata*) dengan itik (*Anas platyrhynchos* var *domestica*) tidak terbang, penampilannya tenang, tidak berisik. Serati tidak menghasilkan keturunan karena terdapat potensi untuk dikembangkan sebagai itik pedaging, tumbuh cepat, dan bebas dari bau yang tidak disukai. Pada umur 8 minggu dapat mencapai bobot 3 kg. itik ini banyak dikembangkan di Taiwan dan Thailand.
- Itik cherry dari Inggris setiap hari pertambahan berat dapat mencapai 55 gr. hal ini berarti dalam waktu 47 hari itik cherry valey sudah mencapai

berat ideal. Jenis itik petelurnya dapat mencapai 275 butir per tahun, konsumsi ransum rata-rata 3.29 – 3.67.

### **C. Entok**

Entok anggota dari famili anatide dikembangkan dalam jumlah terbesar tetapi menjadi unggas komersial di negara-negara Jerman, Austria dan negara-negara Eropa Timur. Di Eropa, entok ditenakan dengan teknik penggemukan yang disebut noodling, dengan pemberian sejenis bakmi dari tepung jagung, oat dan barley. Dengan teknik penggemukan tersebut dihasilkan entok yang bagus dengan hati yang besar. Hati entok inilah kelak merupakan bahan mentah makanan lezat yang disebut pate de foie gras (“paste of fat liver”).

Entok (*Cairima moschata*), dikenal juga sebagai mentok atau di Inggris (muscowy duck). Di pulau Jawa dan Kalimantan Selatan, entok umumnya dimanfaatkan sebagai “mesin tetas hidup” karena tinggi daya potensi pengeramannya.

Seperti halnya unggas lain, entok merupakan penghasil daging dengan biaya produksi rendah, relatif tahan penyakit serta mudah memeliharanya. Dengan teknik pemuliaan, kini dapat dihasilkan entok dengan produksi 150 butir/tahun. Karena kadar lemaknya lebih rendah dari 18 persen dibanding itik 25 – 30 persen, maka entok merupakan daging yang banyak digemari di Italia dan Perancis karena lezat rasanya, di Perancis entok dikenal sebagai “Barbary duck”.

### **D. Burung Unta**

Burung unta merupakan jenis burung yang terbesar di dunia. Mereka merupakan keluarga Ratite, yaitu burung yang tidak dapat terbang. Burung unta merupakan burung asli Afrika, tetapi sekarang telah menyebar (ditenakkan) ke seluruh dunia. Burung unta pertama kali dibudidayakan di Afrika Selatan sejak 100 tahun yang lalu. Burung unta jantan disebut rooster sedangkan yang betina disebut hen. Burung unta dapat hidup selama 50 - 75 tahun.

Burung ini merupakan herbivora yaitu pemakan tumbuhan dalam bentuk biji-bijian, rumput dan bunga tertentu. Tetapi kadang-kadang memangsa juga sisa-sisa daging yang ditinggalkan predator alam.

Burung unta mempunyai berat antara 90 sampai 135 kg, dengan kebutuhan pakan sekitar 3,5 kg per hari. Mereka juga dapat hidup tanpa air dalam waktu yang lama. Burung unta mampu bertelur sebanyak 15 sampai 60 butir per tahun. Ukuran telurnya adalah panjang 6 inci, lebar 5 inci dan berat sekitar 1600 gram per butir. Sebutir telur burung unta setara dengan 2 lusin telur ayam. . Telur unta dapat dimasak selama 1 sampai 1,5 jam. Telur akan menetas dalam waktu 40 hari. Burung unta menghasilkan telur sebanyak 20 - 120 butir per musim, tetapi jika dibudidayakan maka produksi telurnya rata-rata 30 - 60 butir per musim. Penjagaan terhadap telur dilakukan secara bergiliran. Pada waktu malam dijaga burung unta jantan, sedangkan waktu siang dijaga burung betina.

Burung unta disembelih berdasarkan ukuran tubuhnya. Parameter yang sering digunakan adalah lingkaran dada di depan sayap dengan ukuran ideal 110 - 112 cm. Berat ideal pada waktu dipotong adalah 200 - 240 lb. Setelah diproses akan menghasilkan daging tanpa tulang sebanyak 90 - 100 lb. Umur pada waktu disembelih biasanya 12 - 14 bulan.

Kecenderungan masyarakat di dunia akan kesehatan dan mengkonsumsi sumber protein daging yang rendah lemak dan kolesterol membuat mereka mencari jenis daging lain yang dianggap lebih aman. Alternatif di atas dapat dipenuhi oleh daging burung unta. Burung unta menghasilkan daging berwarna merah yang rendah kolesterol, lemak dan kalori, dengan kandungan protein yang tetap tinggi dan rasa yang tidak kalah dengan jenis daging yang lain. Daging burung unta berwarna merah, bahkan warna merahnya lebih gelap dari daging sapi. Otot daging terbanyak diperoleh dari bagian kaki dan paha burung unta. Disamping menghasilkan daging, burung unta juga terkenal dengan produknya berupa kulit burung unta. Kulit ini dapat dibuat aneka kostum, sepatu dan dompet.

## **E. Kalkun (Turkey)**

Daging kalkun tersedia dalam bentuk segar dan beku. Kalkun segar mudah rusak, seperti jenis daging lainnya. Sedangkan kalkun beku dapat tahan sampai 6 bulan. Selain itu tidak ada perbedaan antara kalkun segar dan kalkun beku dalam hal mutu dan citarasanya.

Daging kalkun beku harus dicairkan atau dithawing di dalam lemari es atau refrigerator. Jangan dithawing pada suhu kamar atau dengan air hangat, karena dapat menyebabkan bakteri dapat berkembang dengan cepat, meskipun bagian dalam daging kalkun masih beku. Kalkun beku dapat juga dicairkan pada air dingin yang mengalir, tetapi cara ini tidak disarankan. Kalkun beku yang sudah dithawing tidak boleh dibekukan kembali. Daging kalkun tersebut akan kehilangan nilai gizi, tekstur dan citarasanya.

Daging kalkun mempunyai bagian daging merah dan daging putih. Daging putih proporsinya sekitar 52 persen, bagian dada 41 persen dan sayap 11 persen. Kalkun merupakan burung yang berasal dari bagian utara Mexico dan bagian selatan Amerika Serikat. Pertama kali ditenakkan di Mexico dan kemudian di bawa ke Eropa pada abad ke 16. Amerika merupakan konsumen terbesar daging kalkun. Rata-rata mereka mengkonsumsi sekitar 9,5 kg daging kalkun per tahun. Selama perayaan Thanksgiving sekitar 335.000.000 kg daging kalkun atau sekitar 45 juta ekor kalkun dikonsumsi di Amerika Serikat. Sedangkan selama natal sebanyak 22 juta ekor kalkun dimasak.

Kalkun dapat mencapai berat 43 kg dengan ukuran yang sama dengan seekor anjing besar. Daging kalkun mengandung protein tinggi dan rendah lemak. Disamping itu merupakan sumber zat besi, fosfat, seng, kalium dan vitamin B yang baik. Daging kalkun dapat dimasak dengan berbagai cara. Setiap tahun bermunculan resep-resep baru bagaimana cara memasak kalkun yang baik. Resep dan teknik tersebut umumnya muncul berdasarkan bahan-bahan regional yang sedang menjadi mode dan metode pemasakan yang kreatif. Semua teknik memasak tersebut ditujukan untuk menghasilkan daging kalkun yang baik yaitu daging dada yang lembab (tidak kering) dan empuk dan daging paha atas dan bawah yang empuk, kulit yang coklat keemasan dan

citarasa yang tak terlupakan. Karena citarasa daging kalkun dapat menyatu dengan bumbu atau apapun yang diisikan ke dalamnya, maka kalkun dapat dimasak dengan dipanggang, ditumis (dimasak dengan sedikit air), digoreng, direbus, dibuat sate dll.

Memasak daging kalkun tidak sulit. Yang penting adalah menggunakan metode yang aman. Cuci tangan, rendam peralatan dan semua yang kontak dengan daging kalkun mentah dengan menggunakan air panas dan ditambah sabun.

## **HOT ISSUE PRODUK UNGGAS**

### **1. Avian Influenza**

Penyakit flu burung atau flu unggas (Bird Flu, Avian influenza) adalah suatu penyakit menular yang disebabkan oleh virus influenza tipe A dan ditularkan oleh unggas. Penyakit flu burung yang disebabkan oleh virus avian influenza jenis H5N1 pada unggas di konfirmasi telah terjadi di Republik Korea, Vietnam, Jepang, Thailand, Kamboja, Taiwan, Laos, China, Indonesia dan Pakistan. Sumber virus diduga berasal dari migrasi burung dan transportasi unggas yang terinfeksi. Di Indonesia pada bulan Januari 2004 di laporkan adanya kasus kematian ayam ternak yang luar biasa (terutama di Bali, Botabek, Jawa Timur, Jawa Tengah, Kalimantan Barat dan Jawa Barat). Awalnya kematian tersebut disebabkan oleh karena virus new castle, namun konfirmasi terakhir oleh Departemen Pertanian disebabkan oleh virus flu burung (Avian influenza (AI)).

Jumlah unggas yang mati akibat wabah penyakit flu burung di 10 propinsi di Indonesia sangat besar yaitu 3.842.275 ekor (4,77%) dan yang paling tinggi jumlah kematiannya adalah propinsi Jawa Barat (1.541.427 ekor). Pada bulan Juli 2005, penyakit flu burung telah merenggut tiga orang nyawa warga Tangerang Banten, Hal ini didasarkan pada hasil pemeriksaan laboratorium Badan Penelitian dan Pengembangan Depkes Jakarta dan laboratorium rujukan WHO di Hongkong.

Melihat kenyataan ini seyogyanya masyarakat mewaspadaai adanya penyakit flu burung, namun tidak perlu sampai timbul kepanikan.

#### **a. Penyebab Penyakit flu burung**

Penyebabnya adalah virus influenza tipe A . Virus influenza termasuk famili Orthomyxoviridae. Virus influenza tipe A dapat berubah-ubah bentuk (Drift, Shift), dan dapat menyebabkan epidemi dan pandemi. Virus influenza tipe A terdiri dari Hemaglutinin (H) dan Neuramidase (N), kedua huruf ini digunakan sebagai identifikasi kode subtype flu burung yang banyak jenisnya. Pada manusia hanya terdapat jenis H1N1, H2N2, H3N3, H5N1, H9N2, H1N2, H7N7. Sedangkan pada binatang H1-H5 dan N1-N9.

Strain yang sangat virulen/ganas dan menyebabkan flu burung adalah dari subtype A H5N1. Virus tersebut dapat bertahan hidup di air sampai 4 hari pada suhu 220° C. Virus akan mati pada pemanasan 60° C selama 30 menit atau 56° C selama 3 jam dan dengan detergent, desinfektan misalnya formalin, serta cairan yang mengandung iodine.

#### **b. Gejala Penyakit flu burung dapat dibedakan pada unggas dan manusia**

##### **b.1. Gejala pada unggas.**

- Jengger berwarna biru
- Borok dikaki
- Kematian mendadak

##### **b.2. Gejala pada manusia.**

- Demam (suhu badan diatas 38oC)
- Batuk dan nyeri tenggorokan
- Radang saluran pernapasan atas
- Pneumonia
- Infeksi mata
- Nyeri otot

##### **b.3. Masa Inkubasi**

- Pada Unggas : 1 minggu
- Pada Manusia : 1-3 hari ,

Penularan dari unggas ke manusia juga dapat terjadi jika manusia telah menghirup udara yang mengandung virus flu burung atau kontak langsung dengan unggas yang terinfeksi flu burung. Sampai saat ini belum ada bukti yang menyatakan bahwa virus flu burung dapat menular dari manusia ke manusia dan menular melalui makanan.

### **c. Pencegahan**

#### **a. Pada Unggas:**

1. Pemusnahan unggas/burung yang terinfeksi flu burung
2. Vaksinasi pada unggas yang sehat

#### **b. Pada Manusia :**

##### **b.1. Kelompok berisiko tinggi ( pekerja peternakan dan pedagang)**

- Mencuci tangan dengan desinfektan dan mandi sehabis bekerja
- Hindari kontak langsung dengan ayam atau unggas yang terinfeksi fluburung
- Menggunakan alat pelindung diri. (contoh : masker dan pakaian kerja)
- Meninggalkan pakaian kerja ditempat kerja
- Membersihkan kotoran unggas setiap hari.
- Imunisasi.

##### **b.2. Masyarakat umum**

- Menjaga daya tahan tubuh dengan memakan makanan bergizi & istirahat cukup.
- b. Mengolah unggas dengan cara yang benar, yaitu :
  - Pilih unggas yang sehat (tidak terdapat gejala-gejala penyakit padatubuhnya)
  - Memasak daging ayam sampai dengan suhu  $\pm 80^{\circ}\text{C}$  selama 1 menit dan pada telur sampai dengan suhu  $\pm 64^{\circ}\text{C}$  selama 4,5 menit

## **2. Ayam Tiren**

"Ayam tiren" banyak diperjual belikan di pasar tradisional dengan harga perekor Rp. 500,-. Ciri-ciri ayam tiren kulitnya penuh bercak-bercak merah dan di sana sini ada warna kebiru-biruan. Penjual ayam goreng memberi pewarna agar tanda-tanda tersebut hilang, tetapi masih bisa ditandai setelah dagingnya disobek kelihatan warna dagingnya ke-merah-merahan. Atau kalau belum sempat disantap atawa masih dalam perjalanan dari pasar didalam plastiknya ada genangan air bercampur darah.

Bagaimana menandai kalau ayam tersebut di gulai dan di jajakan seharga Rp2500/potong di warteg sepanjang belakang gedung2 perkantoran Dari harganya, sebab ayam segar harganya Rp, 15.000/ekor, jadi tidak mungkinlah dijual Rp 2500/1/4 ekor. Harga jualnya murah dengan alasan penjual karena hari sudah siang, pada hal memang modalnya cuma Rp. 200,-/ekor di peternakan ayam yang dibelinya katanya untuk santapan lele di empang, tetapi dibelokkan ke pasar.

Apa itu "ayam tiren"?, ternyata " ayam yang mati kemaren". Ada juga beberapa ayam yang mati di Cirebon atau "ayam tibon" yang gugur di dalam perjalanan dari Jawa Tengah. Daging ayam bangkai (tiren)Memiliki ciri-ciri sebagai berikut :

- a. warna kulit karkas terdapat bercak-bercak darah pada bagian kepala, leher, punggung, sayap dan dada
- b. bau agak anyir
- c. konsistensi otot dada dan paha lembek
- d. keadaan serabut otot berwarna kemerahan
- e. keadaan pembuluh darah di daerah leher dan sayap penuh darah
- f. warna hati merah kehitaman
- g. bagian dalam karkas berwarna kemerahan

### **3. Ayam disuntik air**

Ayam setelah dipotong atau disembelih, terlebih dahulu diberi suntikan yang berisi air atau udara. Ini agar terlihat segar dan montok atau berisi ketika dipasarkan. Namun sebelum ayam potong itu disuntik merekamerebus dan mencabuti bulunya hingga memisahkan jeroannya. Itulah yang ditemukan tim Sigi dari tempat pemotongan ayam di Jakarta Timur dan Jakarta Selatan yang setiap hari memotong ratusan ekor ayam dan menyuntiknya sebelum dipasarkan.

Tujuannya, agar ayam-ayam yang dipotongnya kelihatan montok dan menarik pembeli. "Biasanya dijual Rp 15 ribu. Nah, kalau disuntik harganya bisa naik sedikit. Meski mereka sudah tidak menggunakan formalin sebagai pengawet, suntikan ke tubuh ayam itu tentunya membuat kesehatan ayam potong tersebut tidak bisa dijamin lagi. Sejumlah bakteri atau kuman-kuman yang hidup di dalam tubuh ayam potong tersebut sangat berbahaya karena dagingnya membusuk. penyuntikan ayam tersebut itu tidak sehat dan termasuk penipuan. "Itu sudah tidak dibenarkan dan tidak mengikuti aspek ASUH (Aman, Sehat, Utuh dan Halal). Ayam yang sehat dan halal adalah hal yang penting

#### **4. Daging Ayam berformalin**

Daging ayam berformalin memiliki ciri-ciri sebagai berikut:

- a. berwarna putih mengkilat
- b. konsistensi sangat kenyal
- c. permukaan kulit tegang
- d. bau khas formaline. Biasanya tidak dihinggapi oleh lalat

**JOB SHEET**  
**SMK NEGERI 4 SURAKARTA**

<b>Mata Pelajaran</b>	<b>Kompetensi</b>	<b>Waktu</b>
Pengetahuan Bahan Makanan	Mengevaluasi mutu unggas dan hasil olahannya	6 x 45 menit

**A. KOMPETENSI INTI:**

KI. 3 Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.

KI. 4 Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan

**B. Kompetensi Dasar dan Indikator**

4.2 Mengevaluasi mutu unggas dan hasil olahannya

4.2.1 Menjelaskan prosedur pembuatan olahan dari unggas yaitu nugget ayam wortel keju

4.2.2 Menyiapkan bahan untuk pembuatan olahan dari unggas yaitu nugget ayam wortel keju Menyiapkan alat untuk membuat olahan dari unggas yaitu nugget ayam wortel keju

4.2.3 Melakukan proses pembuatan olahan dari unggas yaitu nugget ayam wortel keju Membuat olahan dari unggas sesuai kriteria hasil yang sesuai

4.2.4 Menyajikan olahan dari unggas sesuai kriteria hasil yang sesuai

**C. Kriteria Unjuk Kerja**

1. Bahan sesuai kriteria dan standar
2. Alat yang digunakan tepat dan benar
3. Teknik pembuatan nugget ayam wortel keju yang tepat dan benar

**D. SKENARIO PEMBELAJARAN**

**1. Kegiatan Awal**

- a. Menyampaikan salam
- b. Menanyakan kesiapan siswa dalam mengikuti pembelajaran
- c. Menanyakan kehadiran peserta didik
- d. Menyampaikan informasi cakupan materi pembelajaran yang akan dilaksanakan
- e. Menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan dicapai

## **2. Kegiatan Inti**

- a. Siswa mengamati foto/video/gambar/atau membaca tentang olahan dari unggas yaitu nugget ayam wortel keju
- b. Guru menanyakan kepada siswa tentang materi unggas dan hasil olahannya yang sudah diamati oleh siswa.
- c. Siswa bertanya tentang materi yang sudah disampaikan terkait dengan olahan dari unggas yaitu nugget ayam wortel keju, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil nugget ayam wortel keju.
- d. Melakukan demonstrasi menghaluskan daging ayam untuk olahan dari unggas yaitu nugget ayam wortel keju.
- e. Mengamati siswa dalam proses pembuatan olahan dari unggas yaitu nugget ayam wortel keju.
- f. Menilai hasil hidangan nugget ayam wortel keju.

## **3. Penutup**

- a. Mengevaluasi hasil praktek olahan dari unggas yaitu nugget ayam wortel keju
- b. Menanyakan tentang pembuatan olahan dari unggas yaitu nugget ayam wortel keju
- c. Menyampaikan gambaran materi untuk pertemuan berikutnya
- d. Guru mengakhiri kegiatan pembelajaran dengan mengucapkan salam

## **E. MEDIA, ALAT DAN SUMBER PEMBELAJARAN**

1. Media : handout, gambar, bahan makanan, peralatan pengolahan nugget ayam wortel keju
2. Alat : White board
3. Sumber Belajar : Buku BSE, buku resep masakan indonesia



## LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK

Satuan Pendidikan : SMK NEGERI 4 SURAKARTA  
 Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan  
 Kelas/Semester : X/ GASAL  
 Tahun Pelajaran : 2017 / 2018  
 Waktu Penilaian : 20 menit

### A. Lembar Penilaian

No	Komponen/Sub komponen Penilaian	Nilai Unjuk Kerja			
		0-55	56-69	70-85	86-100
<b>I</b>	<b>Persiapan Kerja</b>				
	1. Menyiapkan/membersihkan tempat Praktik				
	2. Menyiapkan alat dan bahan praktik				
	3. Melakukan proses pembuatan				
	4. Penyajian produk praktik sesuai kriteria				
	<b>SkorKomponen :</b>				
<b>II</b>	<b>Proses (Sistematika&amp; Cara Kerja)</b>				
	<b>2.1. Menyiapkan alat dan bahan</b>				
	2.1.1. Menyiapkan alat praktik				
	2.1.2. Menyiapkan bahan praktik				
	<b>2.2. Melakukan proses pembuatan</b>				
	2.2.1. melakukan proses pembuatan				
	<b>2.3. Penyajian Produk Praktik</b>				
	2.3.1 menyiapkan penyajian produk praktik				
	<b>SkorKomponen :</b>				
<b>III</b>	<b>Hasil Kerja</b>				
	1.1. Kesesuaian kiteria hasil produk				
	1.2. Penyajian produk				
	<b>SkorKomponen :</b>				
<b>IV</b>	<b>SikapKerja</b>				
	4.1. Penggunaan alat dan bahan				
	4.2. Keselamatan kerja				
	<b>SkorKomponen :</b>				
	<b>Waktu</b>				
<b>V</b>	5.1. Waktu penyelesaian praktik				
	<b>Skor Komponen :</b>				