

LAPORAN INDIVIDU
KEGIATAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY
DI SMK N 1 KALASAN
Randugunting, Tamanmartani, Kalasan



Disusun Oleh :
Enita Rahayu
11511241026

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

2014

HALAMAN PENGESAHAN

Yang bertanda tangan dibawah ini, kami pembimbing kegiatan KKN-PPL UNY di SMK N 1 KALASAN, Jl. Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta menerangkan dengan sesungguhnya bahwa mahasiswa dibawah ini :

Nama : Enita Rahayu
NIM : 11511241026
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga Busana

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK N 1 Kalasan dari hari Selasa 1 Juli 2014 sampai hari Rabu tanggal 17 September 2014. Hasil kegiatan mencakup dalam naskah laporan ini.

Yogyakarta, 17 September 2014

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

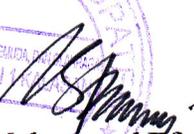

Rizqie Auliana, M.Kes
NIP. 19670805 199303 2 001


Dra. Dwi Lestari Iriani
NIP. 19640801 198903 2 009

Mengetahui

Kepala Sekolah
SMK Negeri 1 Kalasan

Koordinator KKN-PPL
SMK Negeri 1 Kalasan


Drs. Mohammad Efendi, MM
NIP. 1920704 199003 1 006


Yusuf Supriyanto, S.Pd
NIP. 19700905 199503 1 003

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan anugerah berupa kesehatan dan limpahan rahmat dan hidayah-Nya sehingga laporan pelaksanaan PPL UNY tahun 2014 dapat diselesaikan tepat pada waktunya. Penulisan laporan pelaksanaan PPL ini tentunya tidak lepas dari bantuan berbagai pihak yang membantu secara langsung maupun tidak langsung. Sebagai ungkapan rasa syukur tersebut, penyusun mengucapkan terima kasih kepada :

1. Prof. Dr. H. Rochmat Wahab, M. Pd, MA., selaku Rektor UNY yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan program KKN-PPL.
2. Drs. Ngatiman Soewito, M.Pd., selaku kepala PP PPL & PKL UNY yang telah memberi bimbingan kepada mahasiswa terkait prosedur KKN-PPL.
3. Bapak Dr. Moch. Bruri Triyono, M.Pd., selaku Dekan Fakultas Teknik UNY.
4. Bapak Drs. Mohammad Efendi, MM., selaku Kepala Sekolah yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penyusunan proposal pelaksanaan kegiatan PPL, pelaksanaan kegiatan PPL, sampai penyusunan laporan.
5. Bapak Yusuf Supryanto, S.Pd., selaku koordinator KKN-PPL di sekolah yang memberikan bantuannya dalam penyusunan proposal pelaksanaan PPL, pelaksanaan kegiatan PPL sampai dengan penyusunan laporan.
6. Ibu Rizqie Auliana, M.Kes., selaku Dosen Pembimbing Lapangan yang telah memberikan waktu dan tenaga untuk membimbing dan mengarahkan dalam pelaksanaan kegiatan PPL.
7. Ibu Uswatun Khasanah, S.Pd., selaku guru pembimbing yang senantiasa penuh kesabaran selalu memberikan arahan-arahan guna perbaikan-perbaikan pada saat pelaksanaan kegiatan PPL.
8. Bapak dan Ibu Guru serta karyawan SMK N 1 Kalasan yang telah membantu pada saat pelaksanaan kegiatan PPL.
9. Teman- teman PPL UNY 2014 yang saling bekerjasama dalam segala kegiatan.
10. Semua siswa Jasa Boga yang telah menjadi siswa yang memberikan kerjasama baik dalam proses kegiatan belajar mengajar.
11. Semua pihak yang belum saya sebutkan yang telah turut membantu baik penyelesaian pelaksanaan PPL maupun laporan ini.

Atas kekhilafan dalam penyusunan pelaksana kegiatan PPL sampai penyusunan laporan penyusun meminta maaf yang sebesar-besarnya kepada semua pihak, semoga laporan ini bermanfaat.

Yogyakarta, 11 September 2014

Penyusun

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	I
HALAMAN PENGESAHAN LAPORAN PPL	II
KATA PENGANTAR	III
DAFTAR ISI	V
ABSTRAK	VI
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
A. Analisis Situasi	1
B. Perumusan Program &Rancangan Kegiatan PPL.....	6
BAB II. PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL	9
A. Persiapan	9
B. Pelaksanaan PPL	11
C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi	17
BAB III. PENUTUP	
A. Kesimpulan	19
B. Saran	20
Daftar Pustaka	21
Lampiran	22

ABSTRAK
LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
SMK N 1 KALASAN

Enita Rahayu
11511241026

Program PPL ini merupakan kegiatan terpadu sehingga pelaksanaannya saling terintegrasi dan saling mendukung satu dengan yang lainnya. Dalam kegiatan ini juga sangat membutuhkan dari berbagai pihak yang terkait. Tujuan yang ingin dicapai program tersebut adalah mengembangkan kompetensi mahasiswa sebagai calon pendidik atau tenaga kependidikan dan menerapkan ilmu yang didapat dari bangku perkuliahan maupun di luar perkuliahan, sehingga diharapkan apabila besok akan menjadi pengajar yang berkualitas dan sesuai kaedah pengajar yang santun dan arif.

Kegiatan PPL dilaksanakan di SMK Negeri 1 Kalasan yang beralamat di Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, DIY, dengan jumlah mahasiswa 23 orang. Kegiatan PPL di SMK Negeri 1 Kalasan dilaksanakan selama dua bulan tujuh belas hari yaitu mulai 1 Juli 2013 sampai dengan 17 September 2013. Adapun program-program yang dilaksanakan berorientasi pada bidang akademik, baik yang sudah direncanakan maupun program yang tidak direncanakan sejak awal.

Untuk program PPL individu yaitu meliputi kegiatan persiapan, kegiatan mengajar teori dan praktek Dasar Kompetensi Kejuruan kelas X, XI, dan XII Jasa Boga yang dituntut untuk memiliki kompetensi personal maupun sosial. Pengalaman yang diperoleh tersebut sangat berguna bagi mahasiswa sebagai calon guru. (Hasil keseluruhan, *mastery learning*). Dalam melaksanakan kegiatan PPL, penyusun berusaha sebaik mungkin dalam menjalankan tugas dan berusaha menjalin kerjasama dengan semua pihak yang terkait demi kelancaran proses PPL tersebut.

Kalasan, 11 September 2014
Penyusun,

Enita Rahayu
NIM.11511241026

BAB I

PENDAHULUAN

A. Analisa Situasi

SMK merupakan sekolah kejuruan yang mempersiapkan sumber daya manusia yang siap kerja, walaupun tidak menutup kemungkinan untuk melanjutkan kejenjang yang lebih tinggi. Pada era globalisasi ini tamatan-tamatan SMK sangat dibutuhkan, untuk itu secara tidak langsung SMK Negeri 1 Kalasan harus dapat mempersiapkan lulusan yang berkualitas. SMK Negeri 1 Kalasan merupakan salah satu sekolah kejuruan yang senantiasa mengikuti perkembangan pendidikan, oleh karena itu pendidikan di SMK Negeri 1 Kalasan harus maju.

Bagian ini dibutuhkan karena untuk mendapatkan data tentang kondisi baik fisik maupun non fisik yang ada di SMK N 1 Kalasan sebelum melaksanakan kegiatan PPL memiliki tujuan, yaitu menggali potensi dan kendala yang ada secara objektif dan nyata sebagai bahan acuan untuk merumuskan program kegiatan. Untuk itu, kami melakukan observasi sebelum pelaksanaan PPL. Adapun hasil yang kami peroleh dari kegiatan observasi kami adalah sebagai berikut :

1. Kondisi Umum SMK N 1 Kalasan

Sekolah ini merupakan salah satu sekolah di Kabupaten Kalasan yang digunakan sebagai lokasi PPL Universitas Negeri Yogyakarta tahun 2014 adalah SMK N 1 Kalasan. SMK Negeri 1 Kalasan yang beralamat di Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta.

2. Kondisi Fisik Sekolah

SMK Negeri 1 Kalasan yang terletak di dusun Randugunting, Tamanmartani, kecamatan kalasan, kabupaten sleman, DIY. Dibangun di atas tanah kurang lebih 1,6 hektar, dengan batas-batas sebagai berikut :

1. Sebelah selatan : dusun Randugunting.
2. Sebelah timur : SMA Negeri 1 Kalasan.
3. Sebelah utara : Kantor Purbakala Bogem.
4. Sebelah barat : dusun Bugisan.

SMK Negeri 1 Kalasan memiliki sarana dan prasarana, di antaranya :

1. Ruang kepala sekolah
2. Ruang Majelis
3. Ruang sidang
4. Ruang tata usaha
5. Ruang kantor guru
6. Ruang staf guru
7. Ruang BP
8. Ruang teori sebanyak 20 ruangan.
9. Ruang daskri

10. Pendopo (ruang pameran)
11. Ruang koperasi
12. Ruang perpustakaan
13. Ruang UKS
14. Ruang OSIS
15. Ruang bengkel
16. Ruang serba guna (aula)
17. Mushola/Masjid
18. Kantin
19. Toilet
20. Tempat parkir
21. Pos satpam
22. Lapangan upacara
23. Ruang gudang
24. Ruang ISO

Jurusan yang dimiliki oleh SMK Negeri 1 Kalasan terdiri dari tujuh (7) jurusan, yaitu :

1. Jurusan kria kayu
2. Jurusan kria tekstil
3. Jurusan kria logam
4. Jurusan kria keramik
5. Jurusan kria kulit
6. Jurusan akomodasi perhotelan
7. Jurusan jasa boga.

Struktur organisasi SMK Negeri 1 Kalasan dibentuk untuk memudahkan jalannya kegiatan belajar mengajar. Struktur organisasi tersebut dibuat sesuai dengan kebutuhan sekolah. Jumlah guru dan karyawan yang bekerja di sekolah ini sebanyak 103 orang yaitu 81 guru tetap, 20 guru tidak tetap, 2 guru bantu, 20 karyawan tetap, serta 8 karyawan tidak tetap. Sedangkan jumlah murid yang dididik adalah sebanyak 966 siswa, yaitu 341 siswa kelas 1, 313 siswa kelas 2, dan 212 siswa kelas 3. Adapun struktur organisasi SMK Negeri 1 Kalasan adalah sebagai berikut :

1. Kepala sekolah

Kepala sekolah bertanggung jawab sepenuhnya dalam kelancaran kegiatan belajar mengajar (PBM) dan kegiatan sekolah lainnya.

2. Wakil kepala sekolah

Wakil kepala sekolah bertugas membantu tugas-tugas kepala sekolah yang membidangi beberapa bidang yaitu :

- a. Wakil kepala sekolah bidang kurikulum

- b. Wakil kepala sekolah bidang kesiswaan
 - c. Wakil kepala sekolah bidang saran prasarana
 - d. Wakil kepala sekolah bidang humas
 - e. Wakil kepala sekolah bidang ketenagakerjaan
3. Pengelola perpustakaan
- Pengelola perpustakaan bertanggung jawab atas kelancaran administrasi perpustakaan.
4. Petugas bimbingan dan konseling
- Petugas BP ini bertugas memberikan layanan kepada siswa yang membutuhkan pelayanan sikap dan perilaku.
5. Guru
- Seorang guru harus bisa mengelola proses kegiatan belajar mengajar (PBM), sehingga pelaksanaan PBM dapat berjalan dengan lancar.
6. Kepala urusan tata usaha
- Kepala urusan tata usaha ini bertugas melaksanakan urusan ke tata usahaan sekolah dan mengurus segala administrasi sekolah.
7. Kurikulum
- Kurikulum adalah sejumlah pelajaran yang harus ditempuh dalam suatu jenjang pendidikan, sedangkan administrasi kurikulum adalah suatu proses kegiatan yang direncanakan dan diusahakan secara sengaja dalam membina suatu situasi belajar mengajar (*Broad Based Curriculum*) yang artinya kurikulum yang disajikan dengan memberi kemampuan-kemampuan dasar sehingga dapat memperkokoh dan menjadi basis kemampuan lanjutan.
8. Administrasi/ Kepegawaian.
- Administrasi/ Kepegawaian adalah segenap penataan yang bersangkutan dengan masalah untuk memperoleh dan mempergunakan tenaga di sekolah dengan seefisien mungkin demi tercapainya visi dan misi pendidikan yang diinginkan.

3. Potensi Siswa, Guru dan Karyawan

Siswa di sekolah ini sebagian besar mempunyai minat pada bidang kerajinan dan pariwisata. Berhubungan dengan minat dan bakat siswa di atas, terbukti dari minat dan bakat tersebut siswa banyak menghasilkan prestasi, terutama prestasi dalam bidang Kerajinan.

Tenaga pendidik di SMK Negeri 1 Kalasan telah memiliki rasa profesionalisme sebagai seorang guru. Hal ini tampak pada kinerja para guru di sekolah tersebut. Sebagian besar guru telah menempuh strata 1 sarjana pendidikan. Dan para guru mengajar sesuai dengan bidang yang ditempuh pada saat memperoleh gelar sarjana. Guru yang mengajar di SMK Negeri 1 Kalasan berjumlah 103 orang guru. Kerjasama diantara guru, karyawan

sebagai tim yang solid membuat sekolah SMK Negeri 1 Kalasan semakin berkualitas setiap tahunnya. Sementara itu, jumlah karyawan di SMK Negeri 1 Kalasan berjumlah 28 orang.

a. Kegiatan Kesiswaan

Kegiatan kesiswaan yang dilaksanakan di SMK Negeri 1 Kalasan adalah OSIS, kepramukaan, band, paduan suara, karawitan, Pecinta alam, mading, sepak bola, karate, bola basket, Komputer. Semua kegiatan itu dimaksudkan agar siswa mampu meningkatkan potensi dan bakat intelektualitasnya.

b. Kondisi kedisiplinan

Hasil observasi diperoleh data kondisi kedisiplinan di SMK Negeri 1 Kalasan adalah masuk sekolah jam efektif dimulai pukul 07.00 WIB. Pengawasan guru terhadap kedisiplinan siswa sudah baik. Namun demikian rasa kesiapan dari siswa sendiri masih perlu ditingkatkan karena ada sebagian kecil siswa yang masih terlambat masuk sekolah dan tidak rapi dalam berpenampilan sebagai siswa yang tertib.

Sekolah mempunyai 3 seragam khusus bagi siswa.

- Senin,selasa : Putih-abu-abu
- Rabu, Kamis : Hitam Putih
- Jumat : Batik.
- Sabtu : Pramuka

Jika dilihat dari segi kedisiplinan dalam berseragam, 95% siswa disiplin dan rapi dalam berpakaian seragam.

B. Perumusan Program & Rancangan Kegiatan PPL

1. Rumusan Program KKN Individu

Setelah semua masalah dari hasil observasi diidentifikasi, maka dilakukan pemilihan atau skala prioritas mengenai permasalahan untuk dijadikan program kerja. Dalam pemilihan program kerja, ada beberapa hal yang dijadikan pedoman antara lain:

- a. Kebutuhan dan manfaat bagi sekolah.
- b. Kemampuan mahasiswa.
- c. Adanya dukungan dari pihak sekolah
- d. Tersedianya sarana dan prasarana.
- e. Dapat mengembangkan potensi sekolah.
- f. Waktu yang tersedia.
- g. Kemungkinan program dapat berkesinambungan.

Berdasarkan hal di atas, dapat diambil beberapa permasalahan yang kemudian diangkat menjadi program kerja KKN Individu.

2. Rumusan Program PPL

Program PPL mahasiswa jurusan Pendidikan Teknik Boga dilaksanakan mulai tanggal 1 Juli sampai dengan 17 September 2014. Program PPL ini merupakan bagian dari mata kuliah sebesar 3 SKS yang harus ditempuh oleh mahasiswa kependidikan. Materi yang ada yaitu program mengajar teori di kelas dengan dikontrol oleh guru pembimbing. Program PPL ini terdiri dari program mengajar dan diluar mengajar.

Adapun rincian program PPL sebagai berikut:

1) Tahap persiapan dikampus

- a) Mengambil dan menempuh mata kuliah *micro teaching* dengan nilai minimal "B" dan telah menempuh 100 sks.
- b) Pembekalan PPL sebelum terjun ke sekolah dilaksanakan di UNY.

2) Observasi Sekolah

Observasi sekolah dilaksanakan sebelum mahasiswa terjun ke sekolah yang telah ditunjuk oleh PPLMP untuk melaksanakan PPL. Observasi ini dilaksanakan pada tanggal **5-8 Maret 2014**. Observasi ini dilaksanakan mahasiswa untuk memperoleh gambaran tentang pelaksanaan proses belajar mengajar di kelas, sekaligus memberikan gambaran mengenai sekolah menyangkut berbagai fasilitas yang dimilikinya untuk kelancaran penyusunan proposal kegiatan. Adapun objek yang menjadi sasaran observasi antara lain:

- a) Observasi perangkat PBM yang meliputi Satuan Pelajaran dan Pembelajaran (RPP).
- b) Observasi proses pembelajaran yang meliputi membuka pembelajaran, penyajian materi, metode pembelajaran, penggunaan bahasa, penggunaan waktu, gerak, cara memotivasi siswa, teknik bertanya, teknik penguasaan kelas, penggunaan media, bentuk dan cara evaluasi dan menutup pelajaran.

3) Praktek Mangajar

Praktek mengajar dilaksanakan oleh mahasiswa secara terbimbing dan mandiri. Kegiatan ini, merupakan kegiatan inti dari seluruh rangkaian kegiatan PPL. Tujuan kegiatan ini agar mahasiswa memiliki keterampilan mengajar yang meliputi persiapan mengajar yaitu persiapan tertulis dan tidak tertulis, juga keterampilan melaksanakan proses pembelajaran di kelas yang mencakup membuka pelajaran, memberikan apersepsi, menyajikan materi, keterampilan bertanya, memotivasi siswa pada saat mengajar, menutup pelajaran. Praktikan juga diharapkan dapat memberikan, mengoreksi, menilai dan mengevaluasi.

Sebelum mahasiswa PPL praktik mengajar, guru pembimbing memberi bimbingan dengan ketat. Mahasiswa membuat persiapan praktik mengajar misalnya pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP).

Praktek persekolah selain praktek mengajar, kegiatan PPL lainnya adalah praktek persekolahan yang meliputi administrasi persekolahan.

4) Mengikuti kegiatan sekolah

Selain mengikuti kegiatan di atas, praktikan juga mengikuti kegiatan rancangan sekolah seperti upacara bendera hari besar dan hari senin, MOS, pembinaan baca Al-Quran dan pesantren kilat .

5) Penyusunan Laporan

Setelah selesai melaksanakan praktek mengajar, mahasiswa diwajibkan menyusun laporan, yang merupakan tugas akhir PPL.

6) Penarikan Mahasiswa KKN-PPL

Setelah seluruh kegiatan PPL selesai dan laporan telah disusun, maka mahasiswa ditarik dari sekolah tempat melakukan PPL yang menandai berakhirnya seluruh kegiatan PPL.

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL

A. PERSIAPAN

Dalam pelaksanaan praktik pengalaman lapangan sangat diperlukan persiapan, diantaranya:

1. Pendaftaran

Sebelum mahasiswa melakukan PPL, maka langkah awal yang harus dilakukan adalah melakukan pendaftaran.

2. Pemilihan Lokasi

Mengisi daftar lokasi sekolah yang akan dipilih oleh mahasiswa dalam pelaksanaan KKN-PPL melalui system informasi akademik. Mahasiswa berhak memilih tempat praktik sesuai dengan jurusan dan program studi.

3. Observasi

Observasi lapangan dan pembekalan. Observasi diperlukan untuk menentukan langkah kerja dan pelaksanaan PPL. Dan untuk memantapkan langkah mahasiswa perlu dibekali pembekalan berguna untuk bekal praktik pengalaman lapangan. Kegiatan ini merupakan salah satu kegiatan Intrakurikuler yang dilaksanakan pada semester khusus, mencakup pelatihan mengajar terpadu.

Di samping pembekalan umum dan khusus, sebelum melaksanakan praktik lapangan (PPL) bagi mahasiswa praktikan atau tenaga kependidikan, calon guru juga melaksanakan persiapan yang meliputi:

- a) Rencana pembelajaran.
- b) Silabus pengajaran.
- c) Metode pembelajaran.
- d) Pengelolaan dan penguasaan kelas.
- e) Penampilan.

4. Pengajaran Mikro

Pengajaran mikro (*micro teaching*) ini dilaksanakan dengan membentuk kelompok mikro yang ditentukan oleh pihak jurusan di setiap fakultas dimana setiap kelompok terdiri kurang lebih 14 orang. Mata kuliah pengajaran mikro ini diperoleh di semester VI. Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang wajib ditempuh oleh setiap mahasiswa yang akan menjalani KKN-PPL khususnya program studi pendidikan. Pemberian mata kuliah ini ditujukan agar mahasiswa dapat memperoleh gambaran bagaimana cara mengajar yang benar dengan melakukan berbagai persiapan yang ada. Mata pelajaran yang dipraktekkan dalam pengajaran *mikro teaching* adalah keahlian jasa boga yang telah tersusun dalam kurikulum Sekolah Menengah Kejuruan

(SMK). Mata pelajaran yang dipelajari saat *micro teaching* adalah **Pengelolaan Usaha Boga untuk kelas XII Jasa Boga.**

a. Mempelajari Silabus

Silabus ini memuat tentang :

1) Kompetensi Inti

Kompetensi inti adalah tingkat kemampuan untuk mencapai Standar Kompetensi Lulusan yang harus dimiliki oleh peserta didik pada setiap tingkat, kelas atau program.

2) Kompetensi Dasar

Kompetensi dasar adalah kemampuan untuk mencapai Kompetensi Inti yang harus diperoleh oleh peserta didik melalui pembelajaran.

3) Materi Pokok

Materi pokok pembelajaran ini meliputi sikap, pengetahuan, dan ketrampilan. Materi merupakan uraian singkat tentang bahan yang akan diajarkan yang bersumber dari buku acuan dan buku-buku yang berkaitan dengan pelajaran yang bersangkutan.

4) Penilaian

Penilaian berisi tentang jenis, bentuk dan instrumen yang digunakan guru untuk memberikan nilai, baik itu tertulis, lisan atau praktek.

5) Alokasi Waktu

Alokasi waktu adalah banyaknya waktu yang dibutuhkan dalam penyampaian materi

6) Sumber Belajar

Sumber belajar merupakan sumber yang belajar dari buku atau referensi pendukung yang digunakan dalam menyampaikan materi.

5. Pembekalan

Pembekalan diwajibkan untuk semua mahasiswa yang akan melaksanakan KKN-PPL. Pembekalan dilakukan seminggu sebelum penerjunan mahasiswa ke lokasi KKN-PPL. Materi yang disampaikan mengenai program kerja selama KKN-PPL, penyusunan Laporan KKN-PPL, dan beberapa solusi apabila mahasiswa ditempa KKN-PPL mendapatkan masalah, serta sanksi yang akan diberikan apabila melakukan kesalahan.

6. Penerjunan Mahasiswa PPL di SMK N 1 Kalasan

Penerjunan mahasiswa PPL dilaksanakan pada tanggal 1 Juli 2014. Penerjunan ini dihadiri oleh: Dosen pembimbing Lapangan PPL UNY 2014, Kepala sekolah SMK Negeri 1 Kalasan, Koordinator PPL 2012 SMK Negeri 1 kalasan, serta 23 Mahasiswa PPL UNY 2014.

B. PELAKSANAAN PPL (PRAKTEK TERBIMBING DAN MANDIRI)

1. Kegiatan Praktik Mengajar

Dalam praktik mengajar di kelas setiap praktikan dibimbing oleh seorang guru. Materi yang disampaikan praktikan di kelas disesuaikan dengan apa yang diajarkan oleh guru pembimbing. Sebelum mengajar, mahasiswa PPL dianjurkan untuk membuat satuan pembelajaran (SP), rencana pelaksanaan pembelajaran, membuat media pembelajaran yang dapat menunjang pembelajaran di kelas. Selain itu mahasiswa juga harus menyiapkan diri dengan materi pelajaran agar proses belajar mengajar berjalan dengan lancar. Praktik mengajar di kelas tersebut terdiri dari dua macam yaitu terbimbing dan mandiri.

1) Praktik kegiatan belajar mengajar ke 1

Kelas : X Jasa Boga A
Hari /Tanggal : Sabtu, 9 Agustus 2014
Materi : Potongan Sayuran Kontinental

2) Praktik kegiatan belajar mengajar ke 2

Kelas : XI Jasa Boga
Hari/tanggal : Rabu, 20 Agustus 2014
Materi : Alat dan Bahan Roti dan Kue Kontinental

3) Praktik kegiatan belajar mengajar ke 3

Kelas : X Jasa Boga A
Hari/tanggal : Sabtu, 23 Agustus 2014
Materi : Potongan Sayuran Kontinental

4) Praktik kegiatan belajar mengajar ke 4

Kelas : X Jasa Boga B
Hari/tanggal : Senin, 25 Agustus 2014
Materi : Teknik Pengolahan Kontinental

5) Praktik kegiatan belajar mengajar ke 5

Kelas : XI Jasa Boga
Hari/tanggal : Rabu, 27 Agustus 2014
Materi : Praktek *Stock dan Soup*

6) Praktik kegiatan belajar mengajar ke 6

Kelas : XI Jasa Boga
Hari/tanggal : Rabu, 27 Agustus 2014
Materi : Praktek *Roll Cake dan Pancake*

7) Praktik kegiatan belajar mengajar ke 7

Kelas : X Jasa Boga A
Hari/tanggal : Sabtu, 30 Agustus 2014
Materi : Teknik Pengolahan Kontinental

8) Praktik kegiatan belajar mengajar ke 8

Kelas : XII Jasa Boga

Hari/tanggal : Jumat, 5 September 2014

Materi :Praktek *Chickent Saute Casseur* dan *Chocolate/Capucino Mousse*.

2. Praktik mengajar secara terbimbing.

Dalam kegiatan ini mahasiswa praktikan belum mengajar secara penuh, baik dalam penyampaian materi, penggunaan metode maupun pengelolaan kelas tetapi masih dalam pengawasan guru pembimbing. Praktik mengajar terbimbing bertujuan agar mahasiswa praktikan dapat menguasai materi pelajaran secara baik dan menyeluruh baik dalam metode pengajaran maupun PBM lainnya. Di samping itu juga praktikan perlu mempersiapkan diri dari segi fisik maupun mental dalam beradaptasi dengan siswa. Dengan demikian mahasiswa praktikan dapat mengetahui kondisi kelas yang meliputi perhatian dan minat siswa, sehingga mahasiswa praktikan mempunyai persiapan yang matang dan menyeluruh untuk praktik mengajar.

3. Praktik mengajar mandiri.

Setelah mahasiswa mengajar secara terbimbing maka guru pembimbing memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mengajar secara mandiri. Dalam kegiatan ini mahasiswa bertanggung jawab sepenuhnya terdapat jalannya PBM di kelas, tetapi guru pembimbing tetap memonitoring jalannya PBM di kelas dengan tujuan agar guru pembimbing mengetahui apabila mahasiswa praktikan masih ada kekurangan dalam kegiatan mengajarnya.

Kegiatan proses belajar mengajar di kelas meliputi:

1) Pendahuluan:

- a) Membuka pelajaran dengan salam
- b) Berdo'a
- c) Apersepsi
- d) Tujuan
- e) Presensi

2) Kegiatan Inti

Proses Pembelajaran Teori

a) Menyampaikan Materi Pelajaran

Agar menyampaikan materi dapat berjalan lancar maka guru harus menciptakan suasana kondusif yaitu suasana yang tidak terlalu tegang tetapi juga tidak terlalu santai. Metode yang digunakan dalam penyampaian materi adalah dengan *cooperative learning*.

b) Metode pembelajaran

Suatu cara atau upaya yang dilakukan oleh guru agar proses belajar mengajar pada siswa tercapai sesuai dengan tujuan.

c) Penggunaan Bahasa

Bahasa selama praktik mengajar adalah bahasa Jawa dan bahasa Indonesia.

d) Penggunaan Waktu

Waktu dialokasikan untuk membuka pelajaran, menyampaikan materi, tanya jawab, serta menutup pelajaran.

e) Gerak

Selama didalam kelas praktikan berusaha untuk tidak selalu di depan kelas. Tetapi, berjalan ke arah siswa dan memeriksa pekerjaan mereka untuk mengetahui secara langsung apakah mereka sudah paham tentang materi yang sudah disampaikan.

f) Cara Memotivasi Siswa

Cara memotivasi siswa dalam penyampaian materi dilakukan dengan pertanyaan-pertanyaan *reward* serta memberi kesempatan kepada siswa untuk berpendapat.

g) Teknik Bertanya

Teknik bertanya yang digunakan adalah dengan memberi pertanyaan terlebih dahulu kemudian memberi kesempatan siswa untuk menjawab pertanyaan tersebut. Tetapi, jika belum ada yang menjawab maka praktikan menunjuk salah satu siswa untuk menjawab.

h) Teknik Penguasaan Kelas

Teknik penguasaan kelas yang dilakukan oleh praktikan adalah dengan berjalan berkeliling kelas. Dengan demikian diharapkan praktikan bisa memantau apakah siswa itu memperhatikan dan bisa memahami apa yang sedang dipelajari.

i) Bentuk dan Cara Evaluasi

Hal ini dilakukan untuk mengetahui sejauh mana pemahaman siswa terhadap materi yang telah disampaikan. Evaluasi dilakukan setelah selesai menyampaikan materi secara keseluruhan berupa ujian.

j) Menutup Pelajaran

Sebelum pelajaran berakhir yang dilakukan seorang guru adalah :

- Menyimpulkan materi yang di ajarkan
- Pemberian tugas
- Memberikan pesan dan saran
- Berdo'a dan mengakhiri pelajaran

Begitu pula saat mengajar kelas praktek, praktikan harus melakukan:

a) Membuka pelajaran

- Salam pembuka
- Berdo'a
- Presensi

- Apersepsi.
- Tujuan

b) Pokok pelajaran

- Praktikan atau guru mendemonstrasikan sekilas mengenai praktek yang akan dilakukan.
- Siswa mempraktekkan sendiri menu yang akan dibuat.
- Guru atau praktikan memantau dan membimbing siswa jika menemukan kesulitan.

c) Menutup pelajaran

Sebelum pelajaran berakhir yang dilakukan seorang guru adalah :

- Memberikan nilai untuk hasil praktik siswa.
- Guru atau praktikan memastikan bahwa peralatan dan kondisi bengkel/dapur dalam keadaan bersih.
- Guru atau praktikan melakukan evaluasi atas hasil praktik.
- Berdo'a dan menutup pelajaran.

4. Umpan balik dari pembimbing

Setelah KBM berlangsung, guru mengevaluasi sebagai umpan balik terhadap mahasiswa praktikan dengan memberikan arahan, bimbingan mengenai kekurangan-kekurangan dari praktikan selama PBM. Hal ini bertujuan sebagai bahan perbaikan untuk meningkatkan kualitas proses pembelajaran selanjutnya. Umpan balik yang diberikan kepada mahasiswa praktikan ada dua tahap yaitu :

- Sebelum praktik mengajar

Pada tahap ini guru pembimbing memberikan arahan dalam menyusun persiapan KBM dan persiapan sikap, tingkah laku serta persiapan mental untuk mengajar.

- Sesudah praktikan mengajar

Pada tahap ini guru pembimbing memberikan evaluasi, arahan, dan saran-saran terhadap mahasiswa praktikan setelah PBM selesai sehingga mahasiswa dapat lebih baik dalam pertemuan berikutnya

5. Evaluasi Belajar Mengajar

Hasil proses pembelajaran dapat diukur dengan evaluasi sehingga dapat diketahui sejauh mana tujuan pembelajaran yang telah diprogramkan dapat tercapai. Hal ini dapat dilihat dari hasil belajar siswa yang diukur dengan nilai-nilai yang mereka peroleh. Evaluasi yang dilakukan selama praktik mengajar yaitu evaluasi belajar mengajar.

C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi

1. Analisis Hasil Pelaksanaan

Selama pelaksanaan PPL, mahasiswa memperoleh banyak hal tentang bagaimana cara menjadi seorang guru yang profesional, beradaptasi dengan lingkungan sekolah baik guru, karyawan, siswa maupun dengan sekolah, dan bagaimana cara pelaksanaan kegiatan persekolahan lainnya selain mengajar.

Praktek mengajar di kelas telah selesai dilaksanakan oleh mahasiswa sesuai dengan jadwal yang direncanakan. Dari pelaksanaan praktek mengajar tersebut, mahasiswa memperoleh pengalaman mengajar yang akan membentuk keterampilan dan keprofesionalan seorang calon guru. Selain itu, pengenalan kondisi siswa bertujuan agar calon guru siap terjun ke sekolah pada masa yang akan datang.

Berdasarkan hasil praktek mengajar di kelas dapat disampaikan beberapa hal sebagai berikut :

- a. Konsultasi secara berkesinambungan dengan guru pembimbing sangat diperlukan demi lancarnya pelaksanaan mengajar. Hal-hal yang dapat dikonsultasikan dengan guru pembimbing, baik RPP, materi, metode maupun media pembelajaran yang paling sesuai dan efektif dilakukan dalam pembelajaran kelas.
- b. Metode yang disampaikan kepada peserta diklat harus bervariasi sesuaidengan tingkat pemahaman dan daya konsentrasi.
- c. Praktikan dapat mengelola kelas dan membuat suasana yang kondusif dalam belajar.
- d. Praktikan dapat mengembalikan situasi menjadi kondusif lagi bila ada peserta didik yang menimbulkan masalah (ramai, mengganggu teman,dll).
- e. Memberikan evaluasi dapat menjadi umpan balik dari peserta didik untuk mengetahui seberapa banyak materi yang telah disampaikan dapat diserap oleh peserta didik.

2. Refleksi Hasil Kegiatan

Sebelum mengajar praktikan menyusun Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) yang dikonsultasikan kepada guru pembimbing terlebih dahulu. Dalam melaksanakannya ada faktor pendukung dan faktor penghambat kelancaran proses KBM yaitu:

a. Faktor Pendukung

Pelaksanaan praktik mengajar baik mengajar terbimbing maupun mandiri ada beberapa faktor pendukung yang dapat memperlancar proses belajar antara lain faktor pendukung yang berasal dari guru pembimbing, siswa dan sekolah. Guru pembimbing memberikan keleluasaan praktik untuk memberikan ide dan gagasan dalam hak praktik mengajar, mengelola kelas

bahkan evaluasi kemudian guru pembimbing memberikan saran dan kritik serta perbaikan dalam praktik mengajar.

Faktor pendukung yang berasal dari siswa adalah kemauan dan kesungguhan siswa dalam mengikuti pelajaran. Faktor pendukung dari sekolah adalah sarana dan prasarana perpustakaan yang dapat digunakan siswa untuk melengkapi referensi khususnya buku Bahasa Indonesia.

b. Faktor Penghambat

Selama praktikan melakukan proses belajar mengajar tidak banyak mengalami hambatan karena semua pihak yang terlibat dalam proses belajar mengajar di kelas sangat mendukung dan berperan serta dalam keberhasilan praktikan dalam mengajar di kelas. Hanya masalah kemampuan dasar siswa untuk menyerap materi masih sangat rendah. Oleh karena itu materi yang diberikan harus sesuai dengan kemampuan dan lingkungan siswa.

BAB III

PENUTUP

A. Kesimpulan

Setelah melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK N 1 Kalasan yang meliputi praktik pengajaran dan praktik persekolahan, berdasarkan pengalaman baik secara langsung maupun tidak langsung maka praktikan dapat mengambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Kegiatan PPL ini dapat dijadikan wahana untuk mendapatkan pengetahuan dan pengalaman dalam rangka membentuk profesionalitas bagi calon pendidik yang berkualitas.
2. PPL sebagai tempat untuk implementasi ilmu yang diperoleh di bangku kuliah.
3. Kemampuan mentrasfer ilmu dari guru kepada siswa merupakan inti dari proses pembelajaran dimana di dalamnya harus diselipkan nilai-nilai moral.
4. Persiapan merupakan hal yang sangat penting. Seorang guru harus memiliki kesiapan mengajar baik materi, mental, kepribadian, maupun penampilan selain modal ilmu yang telah dikuasai dengan baik sebagai syarat utama.
5. Penguasaan materi dan manajemen kelas merupakan hal yang sangat penting dalam rangka proses pembelajaran.
6. Seorang guru harus terus belajar dan menggali pengalaman dari berbagai pihak pada proses pembelajaran
7. Mahasiswa memperoleh pengetahuan tentang pengelolaan kelas saat kegiatan PBM, pengelolaan sarana dan prasarana, serta fasilitas yang sudah memadai untuk memenuhi kebutuhan kependidikan sehingga kegiatan PPL dapat mencapai tujuan yang ditetapkan.
8. Mahasiswa dapat mengetahui kegiatan sekolah, seluk-beluk sekolah dan pelaksanaannya serta memahami karakteristik siswa yang berbeda.

B. Saran

1. Bagi Pihak Sekolah
 - a. Lebih memperhatikan potensi-potensi yang dimiliki sekolah untuk dikembangkan demi tercapainya kemajuan sekolah
 - b. Peralatan bengkel harapannya untuk dapat dilengkapi untuk menunjang proses belajar mengajar
 - c. Penetapan guru pembimbing PPL mohon dipercepat agar mempermudah menyiapkan rencana pembelajaran dan media yang akan digunakan.
2. Bagi Pihak LPPM UNY
 - a. Untuk pihak LPPM, dalam melaksanakan pembekalan dan *micro teaching* hendaknya dipersiapkan lebih matang, baik dari segi tempat, jumlah mahasiswa maupun waktunya

- b. Perlu adanya koordinasi yang lebih baik lagi dalam penanganan kegiatan PPL
3. Bagi Pihak Mahasiswa
- a. Dapat menjadikan pengalaman-pengalaman yang telah didapat selama KKN sebagai pelajaran berharga yang berguna dalam hidup.
 - b. Dapat menjaga dan mempererat semangat kekeluargaan yang telah terbina selama melaksanakan KKN.
 - c. Mahasiswa hendaknya sudah mempersiapkan diri baik dari segi fisik maupun mental sebelum pelaksanaan KKN, supaya proses belajar mengajar dapat berjalan dengan lancar.
 - d. Mahasiswa hendaknya sudah mempersiapkan administrasi sebagai praktikan (guru diklat) sebelum KBM dimulai, diantaranya satuan pembelajaran, rencana pembelajaran, lembar kerja, media, dan sebagainya.

DAFTAR PUSTAKA

Marliana, Lia. 2013. *Laporan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK N 1 Pandak*. Bantul: UNY

Mulyaningsih, Endang. 2013. *Riset Terapan Bidang Pendidikan dan Teknik*. Yogyakarta: UNY Pass.

LPPMP. 2013. *Panduan KKN. 2012*. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta: LPPMP Universitas Negeri Yogyakarta.

Tim KKN-PPL UNY. 2012. *Panduan KKN-PPL 2012 Universitas Negeri Yogyakarta*. UNY

LAMPIRAN

	a. Persiapan								
	1.	Konsultasi dengan guru pembimbing			1				1
	2.	Pembagian mata pelajaran yang akan di ampu oleh praktikan dan pengarahannya			1				1
	3.	Pembagian jadwal mengajar			1				1
	4.	Membuat RPP PMK			6				6
	5.	Menyiapkan materi PMK yang akan disampaikan			6				6
	6.	Membuat media pembelajaran PMK			2				2
	7.	Konsultasi RPP mata pelajaran PMK			2				2
	8.	Perbaikan RPP dan Materi			2				2
	9.	Konsultasi RPP PMK			2				2
	b. Pelaksanaan								
	1.	Melaksanakan KBM			5	7			12
	2.	Konsultasi guru pembimbing			1	1			2
	c. Evaluasi								
	1.	Konsultasi dengan guru pembimbing			1	1			2
6	Mengajar "MMK Kelas XII Jasa Boga"								
	a. Persiapan								
	1.	Konsultasi dengan guru pembimbing				1			1
	2.	Pembagian mata pelajaran yang akan di ampu oleh praktikan dan pengarahannya				1			1
	3.	Pembagian jadwal mengajar				1			1
	4.	Membuat RPP MMK				2			2
	5.	Menyiapkan materi MMK yang akan disampaikan				2			2
	6.	Konsultasi resep untuk praktek MMK				2			2
	7.	Konsultasi RPP mata pelajaran MMK				1			1
	8.	Perbaikan RPP dan Materi				1			1
	9.	Konsultasi RPP MMK				1			1
	b. Pelaksanaan								
	1.	Melaksanakan KBM					4		4
	2.	Melaksanakan praktik dan penilaian					2		2
	3.	Konsultasi guru pembimbing					1		1

c. Evaluasi											
	1.	Konsultasi dengan guru pembimbing						1			1
7	Membuat Rubrik Penilaian						6				6
8	Membuat soal dan kunci jawaban						4				4
9	Menilai tugas-tugas siswa							4	4	4	12
10	Merakap semua nilai siswa								4	4	8
11	Piket ruang guru selatan dan utara						12	12	12	12	60
12	Inventaris alat-alat dapur						5				5
13	Menyusun Laporan PPL							8	8	8	32
Jumlah											268

Mengetahui,
Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Rizqie Auliana, M. Kes
NIP. 19670805 199303 2 001

Dra. Dwi Lestari Iriani
NIP. 19640801 198903 2 009

Enita Rahayu
NIM. 11511241026



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2014

FO2

Untuk
Mahasiswa

NAMA MAHASISWA : Enita Rahayu
NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMKN 1 KALASAN
ALAMAT SEKOLAH : Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Dra. Dwi Lestari Iriani
NO. MAHASISWA : 11511241026
FAK./JUR./PRODI : TEKNIK/PT. Boga
DOSEN PEMBIMBING : Rizqie Auliana M.KES

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Selasa, 1 Juli 2014	<ul style="list-style-type: none">- Membantu proses PPDB di bagian pengambilan formulir- Rapat PPDP dengan OSIS	<ul style="list-style-type: none">- Proses PPDB dapat berjalan dengan lancar.- Rapat dengan OSIS berjalan dengan lancar	Kurang koordinasi antar panitia PPDB	<ul style="list-style-type: none">- Aktif dalam mencari info tentang PPDB
2	Rabu, 2 Juli 2014	<ul style="list-style-type: none">- Ikut berpartisipasi dalam kegiatan PPDB- Rapat evaluasi dengan OSIS untuk PPDB hari ke-2	<ul style="list-style-type: none">- proses PPDB di bagian pengambilan formulir berjalan lancar- pengambilan entri data PPDB ke jurusan berjalan lancar	<ul style="list-style-type: none">- kurang koordinasi antara panitia guru dan OSIS	<ul style="list-style-type: none">- Aktif dalam mencari informasi tentang PPDB
3	Kamis, 3 Juli 2014	<ul style="list-style-type: none">- Ikut berpartisipasi dalam kegiatan PPDB- Rapat evaluasi dengan OSIS untuk PPDB hari ke 3	<ul style="list-style-type: none">- Proses pengisian kelengkapan formulir pendaftaran siswa baru dapat berjalan lancar- kelancaran tes ketrampilan menggambar di jurusan keramik dapat terjaga.	<ul style="list-style-type: none">- Banyak siswa baru yang belum benar dalam mengisi formulir pendaftaran	<ul style="list-style-type: none">- Memberi bimbingan dalam mengisi formulir pendaftaran pada siswa baru.
4	Jumat, 4 Juli 2014	<ul style="list-style-type: none">- Ikut berpartisipasi dalam kegiatan PPDB di jurusan Tata Boga	<ul style="list-style-type: none">- Dapat membantu mengukur tinggi badan calon siswa baru jurusan	<ul style="list-style-type: none">- Banyak calon siswa baru yang mencabut	<ul style="list-style-type: none">- Membantu siswa yang ingin pindah jurusan dengan memberi



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2014

FO2

Untuk
Mahasiswa

		<ul style="list-style-type: none">- Rapat evaluasi dengan OSIS untuk PPDB hari ke 3	<ul style="list-style-type: none">boga.- Membuat rekapan data siswa baru yang sudah mengambil formulir daftar ulang Jurusan Jasa Boga	<ul style="list-style-type: none">pendaftaran di jurusan boga karena nilai kurang	<ul style="list-style-type: none">informasi yang dibutuhkan.
5	Sabtu, 5 Juli 2014	<ul style="list-style-type: none">- Ikut berpartisipasi dalam kegiatan PPDB di jurusan kriya kulit- Rapat evaluasi dengan OSIS untuk PPDB hari ke 4	<ul style="list-style-type: none">- Membuat rekapan data calon siswa baru yang sudah yang sudah mengambil form daftar ulang.- Fiksasi untuk persiapan pra MOS dengan OSIS	<ul style="list-style-type: none">- Ada beberapa data siswa yang kurang lengkap	<ul style="list-style-type: none">- Membantu siswa dalam melengkapi data yang kurang

Mengetahui,
Dosen Pembimbing Lapangan

Rizqie Auliana, M. Kes
NIP. 19670805 199303 2 001

Guru Pembimbing

Dra. Dwi Lestari Iriani
NIP. 19640801 198903 2 009

Mahasiswa

Enita Rahayu
NIM. 11511241026



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2014

FO2

Untuk
Mahasiswa

NAMA MAHASISWA : Enita Rahayu
NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMKN 1 KALASAN
ALAMAT SEKOLAH : Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Dra. Dwi Lestari Iriani
NO. MAHASISWA : 11511241026
FAK./JUR./PRODI : TEKNIK/PT. Boga
DOSEN PEMBIMBING : Rizqie Auliana M.KES

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 7 Juli 2014	-	-	-	-
2	Selasa, 8 Juli 2014	<ul style="list-style-type: none">- Rapat dengan OSIS untuk persiapan MOS- Membantu memberi pengarahan pada siswa baru tentang persiapan MOS/ pra MOS	<ul style="list-style-type: none">- Pra MOS dihadiri 32 peserta didik perkelas dan 3 orang dari pihak OSIS- Fiksasi pembagian tugas saat MOS	<ul style="list-style-type: none">- Ada beberapa siswa baru yang belum mengikuti pra MOS	<ul style="list-style-type: none">- Memberikan informasi ulang pada siswa baru yang belum dapat info.
3	Rabu, 9 Juli 2014	-	-	-	-
4	Kamis, 10 juli 2014	<ul style="list-style-type: none">- Rapat dengan OSIS untuk membahas MODP/MOS	<ul style="list-style-type: none">- Fiksasi susunan acara MODP/MOS- Rapat dihadiri 23 mahasiswa KKN-PPL UNY, 40 anak OSIS, dan waka kesiswaan	<ul style="list-style-type: none">- Ada beberapa panitia yang tidak hadir	<ul style="list-style-type: none">- Menyampaikan informasi hasil rapat pada panitia yang tidak hadir
5	Jumat, 11 Juli	<ul style="list-style-type: none">- Membantu OSIS dalam	<ul style="list-style-type: none">- Acara pra MOS	<ul style="list-style-type: none">- Ada siwa baru	<ul style="list-style-type: none">- Membantu



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2014

FO2
Untuk
Mahasiswa

	2014	melaksanakan pra MOS pada siswa baru	dapat berjalan dengan lancar	yang telat dalam menghadiri pra MOS	membimbing siswa baru yang telat dalam menyampaikan info MOS
6	Sabtu, 12 Juli 2014	-	-	-	-

Mengetahui,
Dosen Pembimbing Lapangan

Rizqie Auliana, M. Kes
NIP. 19670805 199303 2 001

Guru Pembimbing

Dra. Dwi Lestari Iriani
NIP. 19640801 198903 2 009

Mahasiswa

Enita Rahayu
NIM. 11511241026



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2014

FO2

Untuk
Mahasiswa

NAMA MAHASISWA : Enita Rahayu
NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMKN 1 KALASAN
ALAMAT SEKOLAH : Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Dra. Dwi Lestari Iriani
NO. MAHASISWA : 11511241026
FAK./JUR./PRODI : TEKNIK/PT. Boga
DOSEN PEMBIMBING : Rizqie Auliana M.KES

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 14 Juli 2014	<ul style="list-style-type: none">- Membantu pelaksanaan MOS- Membantu OSIS dalam pengenalan jurusan pada siswa baru, khususnya jurusan AP	<ul style="list-style-type: none">- Dapat memberi materi dinamika kelompok untuk acara MOS dengan permainan- Siswa baru jurusan Akomodasi Perhotelan dapat mengenal bengkel dan kelas mereka.	<ul style="list-style-type: none">- Siswa baru sudah merasa lelah dan bosan karena keliling bengkel.	<ul style="list-style-type: none">- Memberi permainan pada materi dinamika kelompok.
2	Selasa, 15 Juli 2014	<ul style="list-style-type: none">- Memberi materi pendidikan karakter pada kelas XII di 7 jurusan.	<ul style="list-style-type: none">- Materi pendidikan karakter dengan tema Teknologi dapat tersampaikan dengan baik pada kelas XII	<ul style="list-style-type: none">- Siswa bosan dengan materi.	<ul style="list-style-type: none">- Penayangan video yang berhubungan dengan pendidikan karakter,
3	Rabu, 16 Juli 2014	<ul style="list-style-type: none">- Memberi materi pendidikan karakter pada kelas XI di 7 jurusan.	<ul style="list-style-type: none">- Materi pendidikan karakter dengan tema Teknologi dapat tersampaikan	<ul style="list-style-type: none">- Siswa bosan dengan materi.	<ul style="list-style-type: none">- Penayangan video yang berhubungan dengan



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2014

FO2

Untuk
Mahasiswa

		- Memberi tutorial baca Al-Quran dan surat pendek pada siswa baru	dengan baik pada kelas XI - Tutorial dapat berjalan dengan lancar.	- Ada siswa yang belum lancar dalam membaca Al-Qur'an	pendidikan karakter. - Mengajari siswa baca Al-Qur'an dengan tutorial tambahan.
4	Kamis, 17 Juli 2014	- Pendampingan/tutorial Tadarus Alqur'an	- Tutorial dapat berjalan dengan lancar.	- Ada siswa yang belum lancar dalam membaca Al-Qur'an	- Mengajari siswa baca Al-Qur'an dengan tutorial tambahan.
5	Jumat, 18 Juli 2014	- Libur Hari Raya	-	-	-
6	Sabtu, 19 Juli 2014	- Libur Hari Raya	-	-	-

Mengetahui,
Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Rizqie Auliana, M. Kes
NIP. 19670805 199303 2 001

Dra. Dwi Lestari Iriani
NIP. 19640801 198903 2 009

Enita Rahayu
NIM. 11511241026



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2014

FO2

Untuk
Mahasiswa

NAMA MAHASISWA : Enita Rahayu
NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMKN 1 KALASAN
ALAMAT SEKOLAH : Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Dra. Dwi Lestari Iriani
NO. MAHASISWA : 11511241026
FAK./JUR./PRODI : TEKNIK/PT. Boga
DOSEN PEMBIMBING : Rizqie Auliana M.KES

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 21 Juli 2014	- Libur Hari Raya	-		
2	Selasa, 22 Juli 2014	- Libur Hari Raya	-	-	-
3	Rabu, 23 Juli 2014	- Libur Hari Raya	-	-	-
4	Kamis, 24 Juli 2014	- Libur Hari Raya	-	-	
5	Jumat, 25 Juli 2014	- Libur Hari Raya	-	-	-
6	Sabtu, 26 Juli 2014	- Libur Hari Raya	-	-	-

Mengetahui,
Dosen Pembimbing Lapangan

Rizqie Auliana, M. Kes
NIP. 19670805 199303 2 001

Guru Pembimbing

Dra. Dwi Lestari Iriani
NIP. 19640801 198903 2 009

Mahasiswa

Enita Rahayu
NIM. 11511241026



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2014

FO2

Untuk
Mahasiswa

NAMA MAHASISWA : Enita Rahayu
NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMKN 1 KALASAN
ALAMAT SEKOLAH : Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Dra. Dwi Lestari Iriani
NO. MAHASISWA : 11511241026
FAK./JUR./PRODI : TEKNIK/PT. Boga
DOSEN PEMBIMBING : Rizqie Auliana M.KES

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 28 Juli 2014	- Libur Hari Raya	-	-	-
2	Selasa, 29 Juli 2014	- Libur Hari Raya	-	-	-
3	Rabu, 30 Juli 2014	- Libur Hari Raya	-	-	-
4	Kamis, 31 Juli 2014	- Libur Hari Raya	-	-	-
5	Jumat, 1 Agustus 2014	- Libur Hari Raya	-	-	-
6	Sabtu, 2 Agustus 2014	- Libur Hari Raya	-	-	-

Mengetahui,
Dosen Pembimbing Lapangan

Rizqie Auliana, M. Kes
NIP. 19670805 199303 2 001

Guru Pembimbing

Dra. Dwi Lestari Iriani
NIP. 19640801 198903 2 009

Mahasiswa

Enita Rahayu
NIM. 11511241026



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2014

FO2

Untuk
Mahasiswa

NAMA MAHASISWA : Enita Rahayu
NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMKN 1 KALASAN
ALAMAT SEKOLAH : Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Dra. Dwi Lestari Iriani
NO. MAHASISWA : 11511241026
FAK./JUR./PRODI : TEKNIK/PT. Boga
DOSEN PEMBIMBING : Rizqie Auliana M.KES

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 4 Agustus 2014	- Libur Hari Raya	-		-
2	Selasa, 5 Agustus 2014	- Libur Hari Raya			
3	Rabu, 6 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">- Upacara apel- Syawalan- Sidak (Pemeriksaan tas di kelas X Kriya Tekstil)- Menulis nama dan NIS di buku dan ijin terlambat siswa- Inventaris alat- Rapat pembahasan proker PKG	<ul style="list-style-type: none">- Upacara apel diikuti 23 mahasiswa KKN-PPL UNY- Salam-salaman antar warga sekolah dimulai dari kepala sekolah, guru, TU, tim KKN-PPL UNY, peserta didik kelas XII, XI, dan terakhir kelas X- Pemeriksaan tas dilakukan di kelas X TA, TB dengan keseluruhan jumlah peserta didik adalah 66 orang- Rapat PKG diikuti	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2014

FO2

Untuk
Mahasiswa

			oleh 23 siswa.		
4	Kamis, 7 Agustus 2014	-	-	-	-
5	Jumat, 8 Agustus 2014	- Inventaris alat di dapur kontinental	- Alat-alat di dapur tertata dengan rapi	- Banyak alat yang tidak lengkap	- Melaporkan alat yang kurang lengkap pada guru.
6	Sabtu, 9 Agustus	- Observasi Mengajar Boga Dasar di kelas X Jasa Boga - Konsultasi RPP	- Observasi kelas dan konsultasi RPP berjalan dengan lancar.	-	-

Mengetahui,
Dosen Pembimbing Lapangan

Rizqie Auliana, M. Kes
NIP. 19670805 199303 2 001

Guru Pembimbing

Dra. Dwi Lestari Iriani
NIP. 19640801 198903 2 009

Mahasiswa

Enita Rahayu
NIM. 11511241026



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2014

FO2

Untuk
Mahasiswa

NAMA MAHASISWA : Enita Rahayu
NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMKN 1 KALASAN
ALAMAT SEKOLAH : Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Dra. Dwi Lestari Iriani
NO. MAHASISWA : 11511241026
FAK./JUR./PRODI : TEKNIK/PT. Boga
DOSEN PEMBIMBING : Rizqie Auliana M.KES

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 18 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">- Mengajar Boga Dasar di Kelas X Jasa Boga B- Evaluasi Mengajar dengan guru Pembimbing	<ul style="list-style-type: none">- Materi Boga dasar tentang potongan sayuran dapat tersampaikan dengan lancar.	-	-
2	Selasa, 19 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">- Mengetik soal UNAS untuk soal latihan kelas XII- Konsultasi RPP- Piket di gedung utara	<ul style="list-style-type: none">- Soal UNAS sudah mendapat 50 % selesai	<ul style="list-style-type: none">- Ada sedikit revisi pada RPP	<ul style="list-style-type: none">- Memperbaiki RPP
3	Rabu, 20 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">- Mengajar kontinental di kelas XI Jasa Boga- Evaluasi mengajar- Konsultasi RPP	<ul style="list-style-type: none">- Materi tentang alat dan bahan roti dan kue kontinental dapat tersampaikan.- Konsultasi berjalan dengan lancar	-	-
4	Kamis, 21 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">- Piket di gedung utara	<ul style="list-style-type: none">- Piket di gedung utara berjalan lancar	-	-
5	Jumat, 22 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">- Penyusunan RPP- Konsultasi untuk mengajar hari	<ul style="list-style-type: none">- Penyusunan 1 RPP selesai.	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2014

FO2

Untuk
Mahasiswa

		sabtu di kelas X Jasa Boga A	- Konsultasi berjalan dengan lancar		
6	Sabtu, 23 Agustus 2014	- Mengajar potongan sayuran di kelas X Jasa Boga A. - Mengetik soal UNAS Bahasa Inggris	- Materi potongan sayuran dapat tersampaikan pada siswa dengan baik	- Ada siswa yang tidak membawa perlengkapan praktek (pisau)	- Siswa yang tidak membawa alat praktek dipinjami temannya.

Mengetahui,
Dosen Pembimbing Lapangan

Rizqie Auliana, M. Kes
NIP. 19670805 199303 2 001

Guru Pembimbing

Dra. Dwi Lestari Iriani
NIP. 19640801 198903 2 009

Mahasiswa

Enita Rahayu
NIM. 11511241026



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2014

FO2

Untuk
Mahasiswa

NAMA MAHASISWA : Enita Rahayu
NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMKN 1 KALASAN
ALAMAT SEKOLAH : Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Dra. Dwi Lestari Iriani
NO. MAHASISWA : 11511241026
FAK./JUR./PRODI : TEKNIK/PT. Boga
DOSEN PEMBIMBING : Rizqie Auliana M.KES

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 25 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">- Mengajar Teknik Pengolahan Kontinental pada siswa X Jasa Boga- Konsultasi RPP- Evaluasi PPL- Rapat PKG	<ul style="list-style-type: none">- Materi Teknik Pengolahan Kontinental dapat tersampaikan kepada siswa- Konsultasi dan Evaluasi PPL dapat berjalan lancar	<ul style="list-style-type: none">- Ada panitia PKG yang ijin tidak mengikuti rapat	Memberitahu hasil rapat pada anggota yang tidak ikut rapat.
2	Selasa, 26 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">- Piket di gedung utara- Konsultasi Job sheet untuk untuk praktek kelas XI Jasa Boga	<ul style="list-style-type: none">- Piket berjalan dengan lancar	<ul style="list-style-type: none">- Ada sedikit revisi Job sheet	<ul style="list-style-type: none">- Revisi terhadap job sheet
3	Rabu, 27 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">- Mengajar praktek kontinental (Pancake dan Roll cake) kelas XI Jasa Boga	<ul style="list-style-type: none">- Praktek kontinental berjalan dengan lancar.		-
4	Kamis, 28 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">- Konsultasi dan membuat RPP- Piket digedung utara	<ul style="list-style-type: none">- Satu RPP sudah jadi	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2014

FO2

Untuk
Mahasiswa

			- Picket berjalan lancar		
5	Jumat, 28 Agustus 2014	- Mengetik soal UNAS Bahasa Indonesia - Membuat media pembelajaran	- Soal bahasa Indonesia hampir selesai - Media pembelajaran selesai	-	-
6	Sabtu, 29 Agustus 2014	- Mengajar Praktek <i>Chickent Saute Casseur</i> dan <i>Chocolate/Capucino Moousse</i> kelas XII Jasa Boga.	- Praktek berjalan dengan lancar/		

Mengetahui,
Dosen Pembimbing Lapangan

Rizqie Auliana, M. Kes
NIP. 19670805 199303 2 001

Guru Pembimbing

Dra. Dwi Lestari Iriani
NIP. 19640801 198903 2 009

Mahasiswa

Enita Rahayu
NIM. 11511241026



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2014

FO2

Untuk
Mahasiswa

NAMA MAHASISWA : Enita Rahayu
NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMKN 1 KALASAN
ALAMAT SEKOLAH : Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Dra. Dwi Lestari Iriani
NO. MAHASISWA : 11511241026
FAK./JUR./PRODI : TEKNIK/PT. Boga
DOSEN PEMBIMBING : Rizqie Auliana M.KES

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 1 September 2014	- Upacara Bendera - Merekap nilai-nilai siswa	- Upacara bendera berjalan dengan lancar	-	-
2	Selasa, 2 September 2014	- Merekap nilai-nilai siswa - Piket ke gedung utara	-	-	-
3	Rabu, 3 September 2014	- Merekap nilai-nilai siswa	-	-	-
4	Kamis, 4 September 2014	- Merekap nilai-nilai siswa - Piket digedung utara	-	-	-
5	Jumat, 5 September 2014	- Merekap nilai-nilai siswa	-	-	-
6	Sabtu, 6 September 2014	- Merekap nilai-nilai siswa	-	-	-

Mengetahui,
Dosen Pembimbing Lapangan

Rizqie Auliana, M. Kes
NIP. 19670805 199303 2 001

Guru Pembimbing

Dra. Dwi Lestari Iriani
NIP. 19640801 198903 2 009

Mahasiswa

Enita Rahayu
NIM. 11511241026



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2014

FO2

Untuk
Mahasiswa

NAMA MAHASISWA : Enita Rahayu
NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMKN 1 KALASAN
ALAMAT SEKOLAH : Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Dra. Dwi Lestari Iriani
NO. MAHASISWA : 11511241026
FAK./JUR./PRODI : TEKNIK/PT. Boga
DOSEN PEMBIMBING : Rizqie Auliana M.KES

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 8 September 2014	<ul style="list-style-type: none">- Upacara bendera- Mengajar menggantikan guru pembimbing materi potongan hewan kelas X jasa boga X B- Merekap nilai-nilai siswa	<ul style="list-style-type: none">- Upacara berjalan lancar- Materi potongan hewan sudah tersampaikan pada siswa X Jasa Boga B- Ngrekap nilai sudah hampir selesai	-	-
2	Selasa, 9 September 2014	<ul style="list-style-type: none">- Apel Pagi- Jalan santai untuk memperingati Hari Olah Raga Nasional- Olah raga bebas bersama siswa-siswa	<ul style="list-style-type: none">- Apel pagi berjalan lancar- Peringatan HAORNAS berjalan lancar	<ul style="list-style-type: none">- Ada siswa yang sakit saat jalan sehat	<ul style="list-style-type: none">- Panitia P3K sigap membantu
3	Rabu, 10 September 2014	<ul style="list-style-type: none">- Merekap nilai-nilai siswa	<ul style="list-style-type: none">- Berjalan dengan lancar	<ul style="list-style-type: none">- Tidak ada hambatan	-
4	Kamis, 11 September 2014	<ul style="list-style-type: none">- Merekap nilai-nilai siswa	<ul style="list-style-type: none">- Berjalan dengan lancar	<ul style="list-style-type: none">- Tidak ada hambatan	-
5	Jumat, 12 September 2014	<ul style="list-style-type: none">- Merekap nilai-nilai siswa- Menyerahkan lembar evaluasi siswa	<ul style="list-style-type: none">- Berjalan dengan lancar	<ul style="list-style-type: none">- Tidak ada hambatan	-



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2014

FO2
Untuk
Mahasiswa

		pada guru pembimbing			
6	Sabtu, 13 September 2014	- Merekap nilai-nilai siswa - Latihan upacara	- Berjalan dengan lancar	- Tidak ada hambatan	-

Mengetahui,
Dosen Pembimbing Lapangan

Rizqie Auliana, M. Kes
NIP. 19670805 199303 2 001

Guru Pembimbing

Dra. Dwi Lestari Iriani
NIP. 19640801 198903 2 009

Mahasiswa

Enita Rahayu
NIM. 11511241026



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2014**

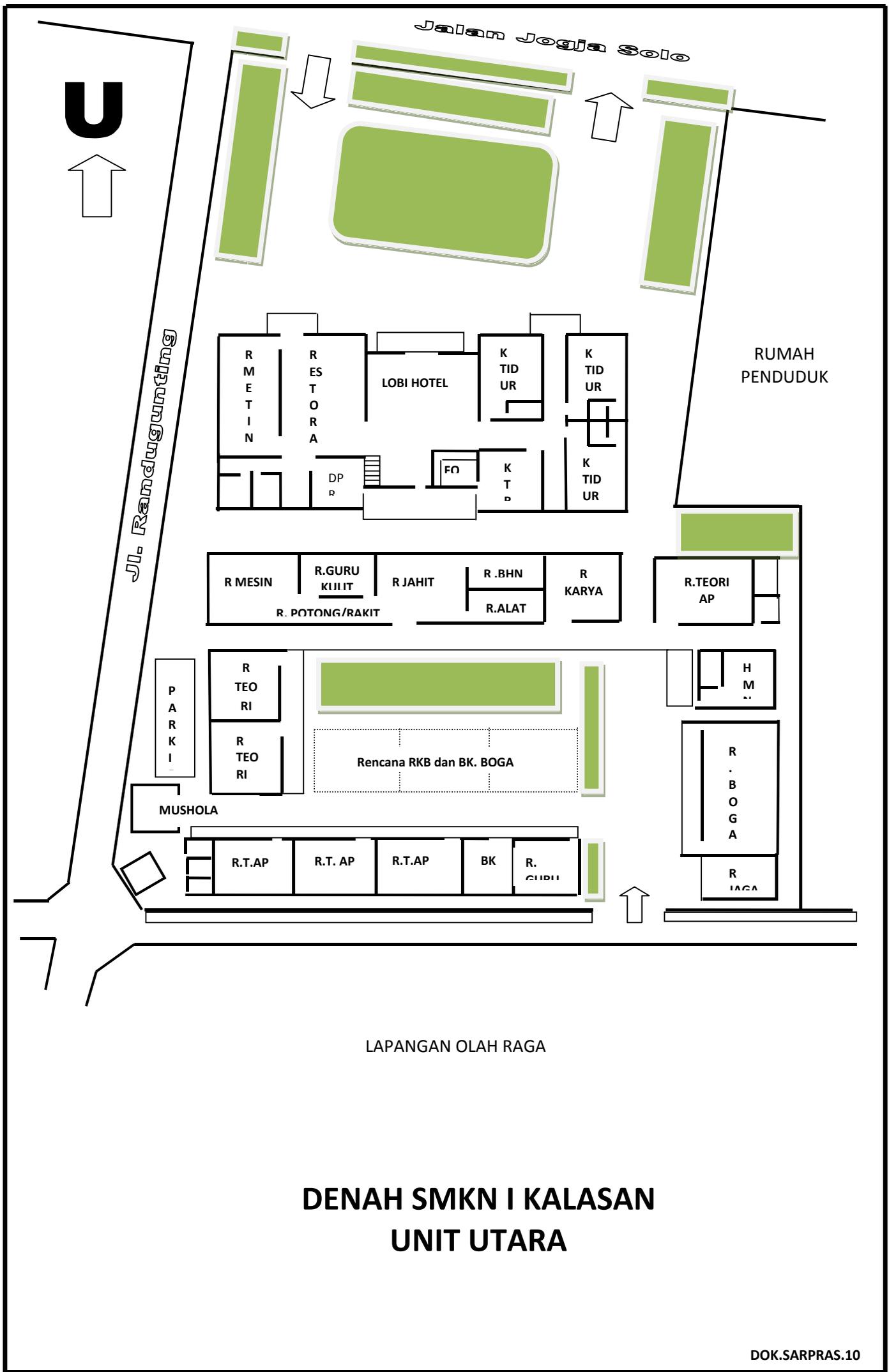
FO2

Untuk
Mahasiswa

NAMA MAHASISWA : Enita Rahayu
NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMKN 1 KALASAN
ALAMAT SEKOLAH : Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Dra. Dwi Lestari Iriani
NO. MAHASISWA : 11511241026
FAK./JUR./PRODI : TEKNIK/PT. Boga
DOSEN PEMBIMBING : Rizqie Auliana M.KES

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 15 September 2014	-	-	-	-
2	Selasa, 16 September 2014	-	-	-	-
3	Rabu, 17 September 2014	-	-	-	-

DENAH SMK N 1 KALASAN BAGIAN UTARA



DENAH SMKN I KALASAN
UNIT UTARA

TATA TERTIB BENGKEL
KOMPETENSI KEAHLIAN JASA BOGA

KEHARUSKAN

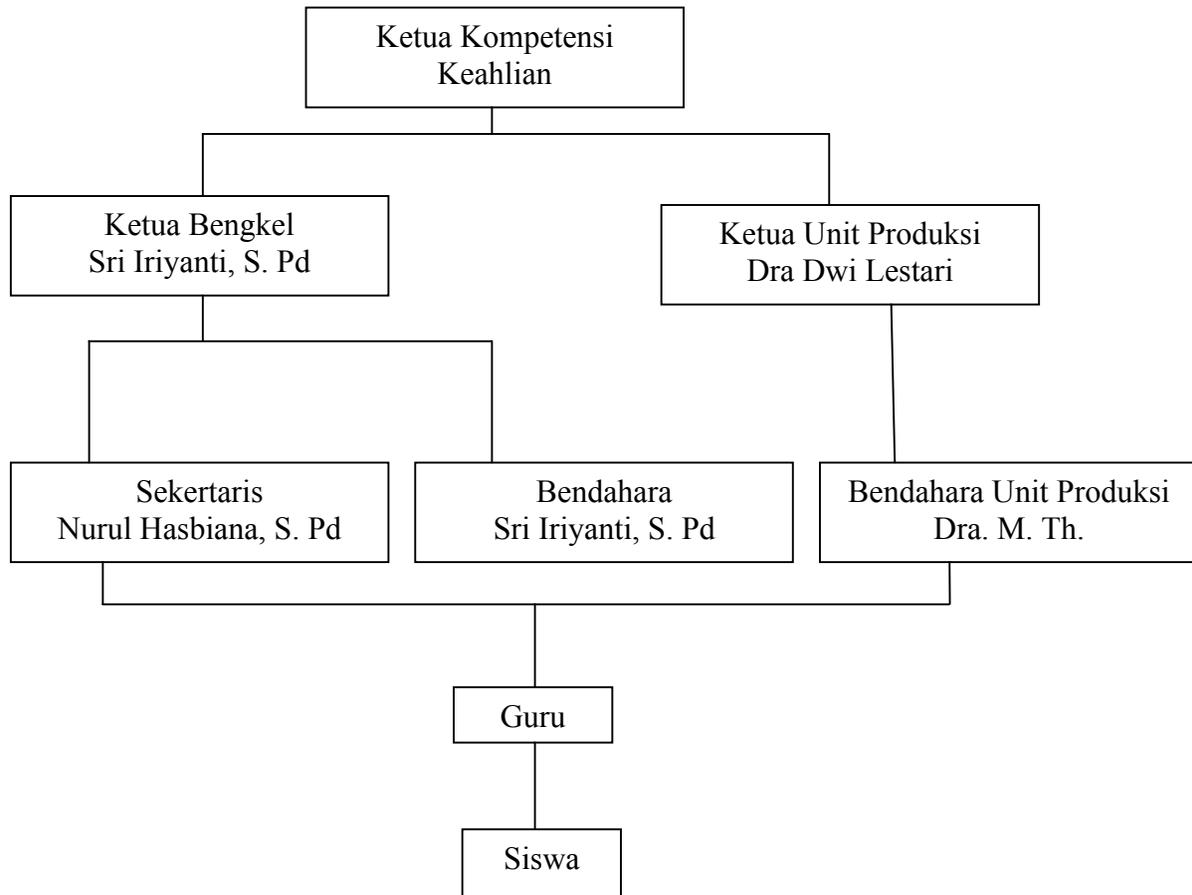
1. a. Siswa datang 10 menit sebelum pelajaran dimulai.
b. Saat praktek siswa wajib menggunakan praktek lengkap.
2. Siswa wajib mengecek alat sebelum dan sesudah praktek serta mengembalikan alat ketempat semula.
3. Apabila ada kerusakan pada alat harus melapor kepada guru.
4. Gunakan alat sesuai dengan fungsinya.
5. Isilah Kartu Penggunaan Alat setiap menggunakan alat.
6. Setelah selesai praktek, bengkel harus dalam keadaan bersih.
7. Siswa harus berlaku sopan, tertib serta menjaga ketenangan dan kelancaran dalam bengkel.

Lain-lain

1. Siswa yang meminjam/menghilangkan atau merusak peralatan bengkel wajib mengganti.
2. Hal-hal yang belum tercantum dalam tata tertib ini akan ditentukan kemudian.

STRUKTUR ORGANISASI KOMPETENSI KEAHLIAN

JASA BOGA 2014/2015



	SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 1 KALASAN			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	BOGA DASAR	REVISI:00	AGUSTUS 2014	HALM. 1-
	KELAS X JB	POTONGAN SAYURAN KONTINENTAL		315 MENIT

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Satuan Pendidikan : SMK N 1 KALASAN

Kelas/Semester : X JASA BOGA /1

Mata Pelajaran : Boga dasar

Materi Pokok : Potongan Sayuran

Waktu : 7 × 45 menit x 1 (1 pertemuan)

A. Kompetensi Inti :

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
3. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingintahunya 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.
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar merancang dan mengolah makanan dan kue sesuai kebutuhan tubuh sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran merancang dan mengolah makanan yang diperlukan tubuh.
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.

2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja.

3.6 Menjelaskan teknik potongan sayuran kontinental..

Indikator :

3.6.1 Dapat menjelaskan pengertian teknik potongan sayuran kontinental.

3.6.2 Dapat menyebutkan fungsi potongan sayuran kontinental.

3.6.3 Dapat mengidentifikasi macam-macam potongan sayuran kontinental.

3..1 Dapat menjelaskan teknik potongan sayuran kontinental.

C. Tujuan Pembelajaran

1. menjelaskan pengertian teknik potongan sayuran kontinental.
2. menyebutkan fungsi potongan sayuran kontinental.
3. mengidentifikasi macam-macam potongan sayuran kontinental.
4. menjelaskan teknik potongan sayuran kontinental.

D. Materi Pembelajaran (terlampir)

E. Model/Metode Pembelajaran

1. pendekatan saintifik (*scientific*).
2. Model *problem-based learning*
3. Metode : diskusi, penugasan, presentasi, ceramah

F. Media, Alat dan Sumber Pembelajaran

1. Media : gambar, majalah, internet, buku
2. Alat/bahan : LCD, Laptop, Bahan sayuran, pisau
3. Sumber :
 - a. Dasar Kompetensi Restoran Kejuruan, Yudistira, 2006
 - b. Internet : www.wikipedia.com

G. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Peserta didik berdoa/ menjawab salam bersama-sama.2. Peserta didik dipresensi oleh guru.3. Peserta didik memperoleh apersepsi dari guru berkaitan dengan potongan sayuran kontinental.4. Peserta didik memperoleh motivasi dari guru berkaitan dengan teknik potongan sayuran kontinental.	25 menit
Inti	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none">• Peserta didik mengamati gambar dari presentasi yang ditayangkan tentang teknik potongan sayuran kontinental.	265 menit

	<ul style="list-style-type: none"> • Menanya Peserta didik menyusun pertanyaan berdasarkan pengamatan presentasi yang diterangkan guru. • Mengumpulkan Peserta didik mengerjakan/mempraktekkan teknik potongan sayuran yang sudah di demokan oleh guru. Peserta didik mengumpulkan dan menilaikan praktek potongan sayuran yang sudah dibuat. • Mengasosiasi (menalar) Dengan menanya, menalar peserta didik menemukan penjelasan tentang acam-macam potongan sayuran kontinental. • Mengkomunikasikan Peserta didik membuat kesimpulan dan mempresentasikan/menjelaskan tentang hasil pembelajaran teknik potongan sayuran kontinental. 	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> • Selanjutnya peserta didik dimotivasi untuk mengembangkan pemahaman tentang macam-macam teknik olah yang digunakan dalam hidangan kontinental. • Peserta didik diberi tugas untuk mengidentifikasi teknik olah yang digunakan dalam hidangan kontinental berdasarkan soal yang didapat. 	25 menit

H. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik penilaian : Pengamatan, tes tertulis
2. Instrumen :

No	Aspek yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap a. Terlibat aktif dalam pembelajaran imu gizi b. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan (observasi)	Selama pembelajaran dan saat diskusi

2.	Pengetahuan Dapat memahami zat gizi sumber tenaga	Tes tertulis	Penyelesaian tugas individu dan kelompok
3.	Ketrampilan Terampil mengasosiasikan materi zat gizi sumber tenaga ke daam kehidupan sehari-hari	Pengamatan	Penyelesaian tugas individu maupun kelompok dan saat diskusi

a. Tes tertulis (post test)

1. Jelaskan pengertian potongan bahan makanan!
2. Jelaskan fungsi potongan bahan makanan!
3. Sebutkan dan jelaskan 4 macam potongan sayuran!

b. Bentuk Instrumen: Observasi/Sikap (Skala Penilaian/ Daftar Cek)

Bubuhkan tanda \surd pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan!

No.	NAMA SISWA X BOGA B	SIKAP								
		AKTIF			BEKERJA SAMA			TOLERANSI		
		KB	B	SB	KB	B	SB	KB	B	SB
1	AFIFAH AL HUSNA									
2	AFIFAH FAUZIAH									
3	AHMAD MUSTOFA									
4	ALEXANDER MAHENDRA H									
5	ANA RUHMIYATISTYAUTAMI									
6	ANASTASY A									
7	AVILLA DWITA MAGNOLIA									
8	BERNADETA MEILANI S									
9	DHOVI NANDA PUTRA									
10	DIAS AYU WIDYANINGUM									
11	ERIKA RUNIANI									
12	FIKA KHARISNA WATI									
13	KHAFIDZA MAKRFATUL K.									
14	KURNIA LUTFI SAPUTRI									
15	LUTVI MUNAWAROH									
16	MARCELA GEOFANI EKA									
17	MITHA KUSUMA NINGRUM									
18	MUCHAMMAD NUR HIDAYAH									
19	NILAM MUKAROMAH									
20	NINA ROHALI PANGESTUTI									
21	NUR HASANAH									
22	NURUL UTAMI DEWI									
23	OKIK DWI PRATIWI									
24	QOSAMAH NISRINA									
25	RIFAEL RISKI GEMILANG									
26	RINA RAHMAWATI									
27	RIZKA SETIANA									
28	SASTIKA MEIDY AGITA									
29	SEPIYANI									
30	SRI MARYANTI									
31	SYAFIQ JAUZA RYNALDI									
32	WANDA NUR OKTAVIA									
33	WULAN APRILIA									

Keterangan:

KB : Kurang Baik

B : Baik

Skor yang dicapai

Nilai: ----- x 100

c. Bentuk instrumen : Tes Ketrampilan (skala penilaian/daftar cek)

Bubuhkan tanda \surd pada kolom-kolom sesuai hasil penilaian terhadap

No.	NAMA SISWA X BOGA B	Kesesuaian bahan			Penglompokan bahan			Komunikasi/ presentasi		
		TS	KS	S	TS	KS	S	TS	KS	S
1	AFIFAH AL HUSNA									
2	AFIFAH FAUZIAH									
3	AHMAD MUSTOFA									
4	ALEXANDER MAHENDRA HATARI									
5	ANA RUHMIYATISTYAUTAMI									
6	ANASTASY AGNENCYSULIANTORO									
7	AVILLA DWITA MAGNOLIA									
8	BERNADETA MEILANI SETIYOWATI									
9	DHOVI NANDA PUTRA									
10	DIAS AYU WIDYANINGUM									
11	ERIKA RUNIANI									
12	FIKA KHARISNA WATI									
13	KHAFIDZA MAKRFATUL KH.									
14	KURNIA LUTFI SAPUTRI									
15	LUTVI MUNAWAROH									
16	MARCELA GEOFANI EKA PRATIWI									
17	MITHA KUSUMA NINGRUM									
18	MUCHAMMAD NUR HIDAYAH									
19	NILAM MUKAROMAH									
20	NINA ROHALI PANGESTUTI									
21	NUR HASANAH									
22	NURUL UTAMI DEWI									
23	OKIK DWI PRATIWI									
24	QOSAMAH NISRINA									
25	RIFAEL RISKI GEMILANG									
26	RINA RAHMAWATI									
27	RIZKA SETIANA									
28	SASTIKA MEIDY AGITA									
29	SEPIYANI									
30	SRI MARYANTI									
31	SYAFIQ JAUZA RYNALDI									
32	WANDA NUR OKTAVIA									
33	WULAN APRILIA									

Skor yang dicapai

Nilai: ----- x 100

3. Pedoman penskoran

a. Pedoman Penskoran (Pengetahuan/Tes Tertulis)

NO	JAWABAN	SKOR
1	Vegetable cutting (potongan Sayuran) adalah berbagai jenis potongan sayuran/ bahan makanan yang digunakan untuk pengolahan masakan.	25
2	<p>a. Potongan sayuran digunakan sebagai garnis atau hiasan dalam hidangan makanan, misalnya potongan <i>chopped, shredded</i>.</p> <p>b. Potongan sayuran dapat digunakan sebagai untuk hidangan <i>soup</i>, misalnya potongan <i>vichy carrot</i>.</p> <p>c. Potongan sayuran dapat digunakan sebagai untuk saus, misalnya potongan <i>concasser</i>.</p> <p>d. Potongan sayuran dapat digunakan sebagai untuk hidangan <i>maincourse</i>, misalnya potongan <i>barrel, turning, jardiniere</i></p>	30
3.	<ul style="list-style-type: none"> - Chopped: memotong kecil tanpa ukuran dan sembarang. - Cube: 1,5x1,5x1,5 cm - Macedoine: 1x1x1 cm - Jardinier: 4x1x1 cm, dll 	30
Total		85

Skor yang dicapai
Nilai: ----- x 100

e. Pedoman penskoran sikap

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Keaktifan	Sikap dan perilaku aktif sudah membudaya = sangat baik	45
		Sikap dan perilaku aktif mulai berkembang = baik	35
		Sikap dan perilaku aktif belum tampak = kurang baik	20
2.	kerjasama	Sikap dan perilaku kerjasama sudah membudaya = SB	45
		Sikap dan perilaku kerjasama mulai berkembang = B	35
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak = KB	20
3.	Toleransi	Sikap dan perilaku toleransi sudah membudaya = SB	45
		Sikap dan perilaku toleransi mulai berkembang = B	35
		Sikap dan perilaku toleransi belum tampak = KB	20

f. Pedoman Penskoran (Keterampilan)

NO.	ASPEK IDENTIFIKASI BAHAN MAKANAN	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Kesesuaian bahan	Tidak Sesuai	20
		Kurang sesuai	35
		Sesuai	45
2.	Pengelompokkan bahan	Tidak Sesuai	20
		Kurang sesuai	35
		Sesuai	45
3.	Komunikasi (Penyampaian hasil identifikasi)	Tidak Menarik	20
		Kurang menarik dan jelas	35
		Menarik, jelas dan benar	45

<p>Skor yang dicapai</p> <p>Nilai: ----- x 100</p>
--

Skala= — x 4

Simbol

A	4	C+	2,33
A-	3,66	C	2
B+	3,33	C-	1,66
B	3	D+	1,33
B-	2,6	D	1

Yogyakarta, 12 Agustus 2014

Mengetahui

Guru Pembimbing

Mahasiswa KKN PPL

Dra. Dwi Lestari Iriani
NIP. 19640801 198903 2 009

Enita Rahayu
NIM. 11511241026

LAMPIRAN

MATERI PEMBELAJARAN

POTONGAN SAYURAN

DAFTAR NILAI SISWA KELAS X JB A

a. Penilaian Tertulis

No	Nama Siswa	Nilai
1	ADE SHINTA KRISNA MURTI	75
2	ANGGI PRABOWO	85
3	ANNA DWINDA SARI	76
4	BENNY PRASETYO	81
5	CHINTYA WULANYULIANTI	75
6	DESIA FERENNANDA ARNOOLY	85
7	DEWA NYOMAN BHIOMATARA LEGAWA	80
8	DEWI WULANSARI	80
9	EDO DWI ANGGRIAN	79
10	ERIKA DWI ISMOYOWATI	80
11	FINA ASTUTI	70
12	FIRDA ANNISA RAMADHANI	85
13	HAMIDATUL HASANAH LAILY	75
14	INDAH NUR WULANSARI	85
15	KRISTA NURYANI	79
16	LINCE NOVIANA	81
17	MARISA MAHERA	75
18	MU'ADZ IRFAN KURNIAWAN	80
19	NABELA YULIANITA	80
20	NADA AFIFAH PUTRI ANGGRAINI	82
21	RIDHA LATIFAH ZAKHARA	75
22	RINI WULANDARI	75
23	RIZKI MARATHUS SHOLIKHA	75
24	ROSTIKA AGENG LAKSONO	75
25	SALSABILA ROHADATUL 'AISY	85
26	SITI ULFA INUN MAI SAROH	75
27	TISA PUTRI NUR BUDI	86
28	WESANTI SEKAR ARUM	75
29	WIDNI EKA PUTRI	86
30	WINDY SALINDRI YANSAN	85
31	YASMİN SHALSABIL RATNADILLA	85
32	YOLAND FARADELIA	75

B. Penilaian Sikap

No.	NAMA SISWA X BOGA A	SIKAP									NILAI		Simbol
		AKTIF			BEKERJA SAMA			TOLERANSI					
		KB	B	SB	KB	B	SB	KB	B	SB			
1	ADE SHINTA KRISNA MURTI			V		V			V		85	3,4	B+
2	ANGGI PRABOWO			V		V			V		85	3,4	B+
3	ANNA DWINDA SARI		V			V			V		78	3,12	B
4	BENNY PRASETYO			V		V			V		85	3,4	B+
5	CHINTYA WULANYULIANTI		V			V			V		78	3,12	B
6	DESIA FERENNANDA A		V			V			V		78	3,12	B
7	DEWA NYOMAN B L			V		V			V		85	3,4	B+
8	DEWI WULANSARI		V			V			V		78	3,12	B
9	EDO DWI ANGGRIAN		V			V			V		78	3,12	B
10	ERIKA DWI ISMOYOWATI			V		V			V		85	3,4	B+
11	FINA ASTUTI		V			V			V		78	3,12	B
12	FIRDA ANNISA RAMADHANI		V			V			V		78	3,12	B
13	HAMIDATUL HASANAH LAILY		V			V			V		78	3,12	B
14	INDAH NUR WULANSARI		V			V			V		78	3,12	B
15	KRISTA NURYANI			V		V			V		85	3,4	B+
16	LINCE NOVIANA		V			V			V		78	3,12	B
17	MARISA MAHERA			V		V			V		85	3,4	B+
18	MU'ADZ IRFAN KURNIAWAN		V			V			V		78	3,12	B
19	NABELA YULIANITA		V			V			V		78	3,12	B
20	NADA AFIFAH PUTRI A			V		V			V		85	3,4	B+
21	RIDHA LATIFAH ZAKHARA		V			V			V		78	3,12	B
22	RINI WULANDARI		V			V			V		78	3,12	B
23	RIZKI MARATHUS SHOLIKHA			V		V			V		85	3,4	B+
24	ROSTIKA AGENG LAKSONO		V			V			V		78	3,12	B
25	SALSABILA ROHADATUL 'AISY			V		V			V		85	3,4	B+
26	SITI ULFA INUN MAI SAROH			V		V			V		85	3,4	B+
27	TISA PUTRI NUR BUDI		V			V			V		78	3,12	B
28	WESANTI SEKAR ARUM		V			V			V		78	3,12	B
29	WIDNI EKA PUTRI			V		V			V		78	3,12	B
30	WINDY SALINDRI YANSAN		V			V			V		85	3,4	B+
31	YASMIN SHALSABIL R		V			V			V		85	3,4	B+
32	YOLAND FARADELIA			V		V			V		78	3,12	B

C. Penilaian ketrampilan

No.	NAMA SISWA X BOGA A	Kesesuaian bahan			Penglompokan bahan			Komunikasi/ presentasi			NILAI		Simbol
		TS	KS	S	TS	KS	S	TS	KS	S			
1	ADE SHINTA KRISNA MURTI			V			V			V	85	3,4	B+
2	ANGGI PRABOWO			V			V		V		78	3,12	B
3	ANNA DWINDA SARI			V			V			V	85	3,4	B+
4	BENNY PRASETYO			V			V			V	85	3,4	B+
5	CHINTYA WULANYULIANTI			V			V		V		78	3,12	B
6	DESIA FERENNANDA ARNOOLY			V			V		V		78	3,12	B
7	DEWA NYOMAN BHIOMATARA L			V			V		V		78	3,12	B
8	DEWI WULANSARI			V			V			V	85	3,4	B+
9	EDO DWI ANGGRIAN			V			V			V	85	3,4	B+
10	ERIKA DWI ISMOYOWATI			V			V			V	85	3,4	B+
11	FINA ASTUTI			V			V		V		78	3,12	B
12	FIRDA ANNISA RAMADHANI			V			V			V	85	3,4	B+
13	HAMIDATUL HASANAH LAILY			V			V		V		78	3,12	B
14	INDAH NUR WULANSARI			V			V		V		78	3,12	B
15	KRISTA NURYANI			V			V		V		78	3,12	B
16	LINCE NOVIANA			V			V		V		78	3,12	B
17	MARISA MAHERA			V			V		V		78	3,12	B
18	MU'ADZ IRFAN KURNIAWAN			V			V			V	85	3,4	B+
19	NABELA YULIANITA			V			V			V	85	3,4	B+
20	NADA AFIFAH PUTRI ANGGRAINI			V			V		V		78	3,12	B
21	RIDHA LATIFAH ZAKHARA			V			V		V		78	3,12	B
22	RINI WULANDARI			V			V		V		78	3,12	B
23	RIZKI MARATHUS SHOLIKHA			V			V		V		78	3,12	B
24	ROSTIKA AGENG LAKSONO			V			V		V		78	3,12	B
25	SALSABILA ROHADATUL 'AISY			V			V		V		78	3,12	B
26	SITI ULFA INUN MAI SAROH			V			V		V		78	3,12	B
27	TISA PUTRI NUR BUDI			V			V			V	85	3,4	B+
28	WESANTI SEKAR ARUM			V			V			V	85	3,4	B+
29	WIDNI EKA PUTRI			V			V		V		78	3,12	B
30	WINDY SALINDRI YANSAN			V			V			V	85	3,4	B+
31	YASMIN SHALSABIL RATNADILLA			V			V		V		78	3,12	B
32	YOLAND FARADELIA			V			V			V	85	3,4	B+

DAFTAR NILAI SISWA KELAS X JB B

A Penilaian Tertulis (POST TEST)

No	Nama	Nilai
1	AFIFAH AL HUSNA	79
2	AFIFAH FAUZIAH	78
3	AHMAD MUSTOFA	79
4	ALEXANDER MAHENDRA HATARI	75
5	ANA RUHMIYATISTYAUTAMI	85
6	ANASTASY AGNENCYSULIANTORO	78
7	AVILLA DWITA MAGNOLIA	80
8	BERNADETA MEILANI SETIYOWATI	81
9	DHOVI NANDA PUTRA	80
10	DIAS AYU WIDYANINGUM	82
11	ERIKA RUNIANI	81
12	FIKA KHARISNA WATI	80
13	KHAFIDZA MAKRFATUL KH	80
14	KURNIA LUTFI SAPUTRI	81
15	LUTVI MUNAWAROH	85
16	MARCELA GEOFANI EKA PRATIWI	84
17	MITHA KUSUMA NINGRUM	80
18	MUCHAMMAD NUR HIDAYAH	83
19	NILAM MUKAROMAH	77
20	NINA ROHALI PANGESTUTI	85
21	NUR HASANAH	83
22	NURUL UTAMI DEWI	82
23	OKIK DWI PRATIWI	80
24	QOSAMAH NISRINA	80
25	RIFAEL RISKI GEMILANG	80
26	RINA RAHMAWATI	78
27	RIZKA SETIANA	75
28	SASTIKA MEIDY AGITA	75
29	SEPIYANI	84
30	SRI MARYANTI	75
31	SYAFIQ JAUZA RYNALDI	79
32	WANDA NUR OKTAVIA	81
33	WULAN APRILIA	85

B. Penilaian Sikap

No.	NAMA SISWA X BOGA B	SIKAP									Nilai		Simbol
		AKTIF			BEKERJA SAMA			TOLERANSI					
		KB	B	SB	KB	B	SB	KB	B	SB			
1	AFIFAH AL HUSNA			V		V			V		85	3,4	B+
2	AFIFAH FAUZIAH			V		V			V		85	3,4	B+
3	AHMAD MUSTOFA			V		V			V		85	3,4	B+
4	ALEXANDER MAHENDRA H		V			V			V		78	3,12	B
5	ANA RUHMIYATISTYAUTAMI			V		V			V		85	3,4	B+
6	ANASTASY A			V		V			V		85	3,4	B+
7	AVILLA DWITA MAGNOLIA			V		V			V		85	3,4	B+
8	BERNADETA MEILANI S			V		V			V		85	3,4	B+
9	DHOVI NANDA PUTRA			V		V			V		85	3,4	B+
10	DIAS AYU WIDYANINGUM			V		V			V		85	3,4	B+
11	ERIKA RUNIANI			V		V			V		85	3,4	B+
12	FIKA KHARISNA WATI			V		V			V		85	3,4	B+
13	KHAFIDZA MAKRFATUL K.			V		V			V		85	3,4	B+
14	KURNIA LUTFI SAPUTRI			V		V			V		85	3,4	B+
15	LUTVI MUNAWAROH			V		V			V		85	3,4	B+
16	MARCELA GEOFANI EKA			V		V			V		85	3,4	B+
17	MITHA KUSUMA NINGRUM		V			V			V		85	3,4	B+
18	MUCHAMMAD NUR HIDAYAH			V		V			V		78	3,12	B
19	NILAM MUKAROMAH			V		V			V		85	3,4	B+
20	NINA ROHALI PANGESTUTI			V		V			V		85	3,4	B+
21	NUR HASANAH			V		V			V		85	3,4	B+
22	NURUL UTAMI DEWI			V		V			V		85	3,4	B+
23	OKIK DWI PRATIWI			V		V			V		85	3,4	B+
24	QOSAMAH NISRINA			V		V			V		85	3,4	B+
25	RIFAEL RISKI GEMILANG		V			V			V		85	3,4	B+
26	RINA RAHMAWATI			V		V			V		78	3,12	B
27	RIZKA SETIANA			V		V			V		85	3,4	B+
28	SASTIKA MEIDY AGITA			V		V			V		85	3,4	B+
29	SEPIYANI			V		V			V		85	3,4	B+
30	SRI MARYANTI			S									
31	SYAFIQ JAUZA RYNALDI			V		V			V		85	3,4	B+
32	WANDA NUR OKTAVIA			V		V			V		85	3,4	B+
33	WULAN APRILIA			V		V			V		85	3,4	B+

C.PRAKTEK KETRAMPILAN

No.	NAMA SISWA X BOGA B	Kesesuaian bahan			Penglompokan bahan			Komunikasi/ presentasi			NILAI		Simbol
		TS	KS	S	TS	KS	S	TS	KS	S			
1	AFIFAH AL HUSNA			V			V			V	85	3,4	B+
2	AFIFAH FAUZIAH			V			V			V	85	3,4	B+
3	AHMAD MUSTOFA			V			V		V		78	3,12	B
4	ALEXANDER MAHENDRA HATARI			V			V			V	85	3,4	B+
5	ANA RUHMIYATISTYAUTAMI			V			V			V	85	3,4	B+
6	ANASTASY A			V			V			V	85	3,4	B+
7	AVILLA DWITA MAGNOLIA			V			V			V	85	3,4	B+
8	BERNADETA MEILANI S			V			V			V	85	3,4	B+
9	DHOVI NANDA PUTRA			V			V		V		78	3,12	B
10	DIAS AYU WIDYANINGUM			V			V			V	85	3,4	B+
11	ERIKA RUNIANI			V			V		V		85	3,4	B+
12	FIKA KHARISNA WATI			V			V			V	85	3,4	B+
13	KHAFIDZA MAKRFATUL KH.			V			V			V	78	3,12	B
14	KURNIA LUTFI SAPUTRI			V			V			V	85	3,4	B+
15	LUTVI MUNAWAROH			V			V			V	85	3,4	B+
16	MARCELA GEOFANI EKA PRATIWI			V			V			V	85	3,4	B+
17	MITHA KUSUMA NINGRUM			V			V			V	85	3,4	B+
18	MUCHAMMAD NUR HIDAYAH			V			V		V		78	3,12	B
19	NILAM MUKAROMAH			V			V		V		78	3,12	B
20	NINA ROHALI PANGESTUTI			V			V			V	85	3,4	B+
21	NUR HASANAH			V			V		V		78	3,12	B
22	NURUL UTAMI DEWI			V			V			V	85	3,4	B+
23	OKIK DWI PRATIWI			V			V		V		78	3,12	B
24	QOSAMAH NISRINA			V			V			V	85	3,4	B+
25	RIFAEEL RISKI GEMILANG			V			V			V	85	3,4	B+
26	RINA RAHMAWATI			V			V		V		78	3,12	B
27	RIZKA SETIANA			V			V			V	85	3,4	B+
28	SASTIKA MEIDY AGITA			V			V		V		78	3,12	B
29	SEPIYANI			V			V			V	85	3,4	B+
30	SRI MARYANTI			S									
31	SYAFIQ JAUZA RYNALDI			V			V		V		78	3,12	B
32	WANDA NUR OKTAVIA			V			V			V	85	3,4	B+
33	WULAN APRILIA			V			V		V		78	3,1	B

	SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 1 KALASAN		
	HAND OUT TEORI		
	BOGA DASAR		
	KELAS X	POTONGAN SAYURAN KONTINENTAL	SEMESTER 1

1. Standar Kompetensi :

Potongan sayuran kontinental

2. Dasar Teori:

A. Pengertian

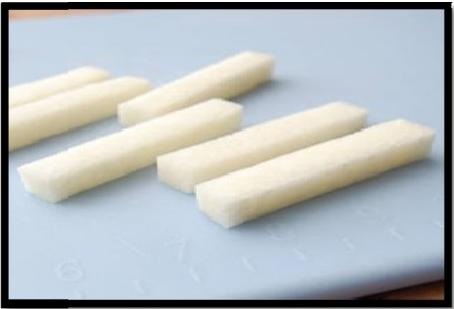
Vegetable cutting (potongan Sayuran) adalah berbagai jenis potongan sayuran/ bahan makanan yang digunakan untuk pengolahan masakan.

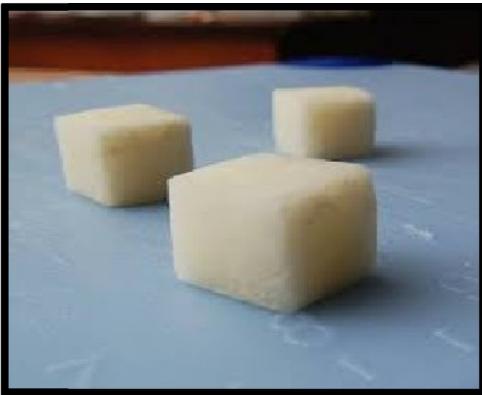
B. Fungsi potongan sayuran

Potongan sayuran dalam hidangan kontinental mempunyai beberapa fungsi yaitu sebagai berikut:

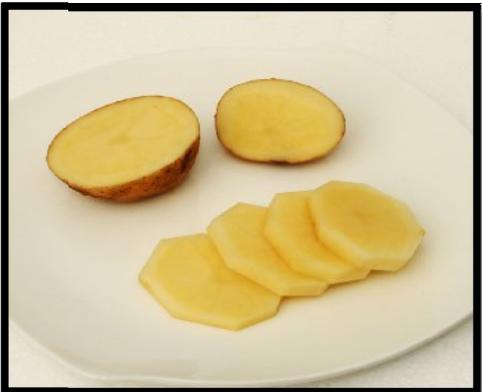
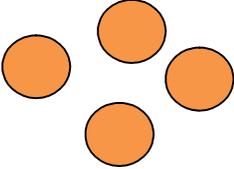
1. Potongan sayuran digunakan sebagai garnis atau hiasan dalam hidangan makanan, misalnya potongan *chopped, shredded*.
2. Potongan sayuran dapat digunakan sebagai untuk hidangan *soup*, misalnya potongan *vichy carrot*.
3. Potongan sayuran dapat digunakan sebagai untuk saus, misalnya potongan *concasser*.
4. Potongan sayuran dapat digunakan sebagai untuk hidangan *maincourse*, misalnya potongan *barrel, turning, jardiniere*.

C. Macam-macam potongan sayuran:

No	Nama Potongan	Nama Bahan	Ukuran	Bentuk Potongan
1.	<i>Jardiniere</i>	Wortel, lobak, labu siam, buncis.	4 cm x 1 cm, 1 cm	
2.	<i>Allumette</i>	Wortel, lobak	1 mm x 1 mm x 3 cm	

3.	<i>Julienne</i>	Wortel, lobak, batang bawang, celery	1 mm, 1 mm, 4 cm	 A photograph showing several thin, uniform sticks of white vegetables (likely carrots, celery, or parsnips) cut into julienne strips, resting on a blue cutting board.
4.	<i>Chiffonade</i>	Batang bawang, wortel	Irisan halus (1-2 mm) panjang	 A photograph showing a pile of finely shredded green vegetables, likely scallions or green onions, piled together on a white surface.
5.	<i>Cube</i>	Wortel, kentang, lobak	1,5 cm x 1,5 cm x 1,5 cm	 A photograph showing several uniform, light-colored cubes of vegetables (likely potatoes, carrots, or parsnips) cut into 1.5 cm x 1.5 cm x 1.5 cm pieces, resting on a blue cutting board.
6.	<i>Macedoine</i>	Wortel, lobak, kentang	1 cm x 1 cm x 1 cm	 A photograph showing several uniform, light-colored cubes of vegetables (likely potatoes, carrots, or parsnips) cut into 1 cm x 1 cm x 1 cm pieces, resting on a blue cutting board.
7.	<i>Paysanne</i>	Wortel, lobak, kentang	1 cm x 1 cm x 1,5 mm	 A photograph showing a small pile of finely diced orange vegetables, likely carrots, cut into small, uniform pieces, resting on a light-colored surface.

8.	<i>Brunoiese</i>	Wortel, kentang, lobak	3 mm x 3 mm x 3 mm	
9.	<i>Slice</i>	Wortel, lobak, kentang	Irisan tipis	
10.	<i>Vichy carrots</i>	wortel	Irisan tipis tengahnya di lubangi bulat/disilan g	
11.	<i>Barrel</i>	Wortel, lobak, kentang, labu siam	Segi lima panjang 5 cm	
12.	<i>Turning</i>	Wortel, lobak, kentang, labu siam	Segi lima panjang 4 cm	

13.	<i>Chopped</i>	Celery, onions	Cincang kasar	
14.	<i>Wedges</i>	Kentang, tomat	Bentuk segitiga	
15.	<i>Shredded</i>	Cabbage, selada	Irisan tipis	
16.	<i>Parisiennne</i>	Kentang	Bulat besar	
17.	<i>Noisette</i>	Kentang. Wortel	Bulat kecil	

Potongan Sayuran



ENITA RAHAYU

11511241026

Pengertian *Vegetable cutting* (*Potongan Sayuran*)

Berbagai jenis potongan sayuran/bahan makanan yang digunakan untuk pengolahan masakan



Fungsi Potongan Bahan Makanan

1. Garnish atau hiasan hidangan



2. Digunakan untuk sup



3. Pembuatan saus



4. Pelengkap Hidangan maincourse



Macam-macam potongan bahan makanan:

1. Jardinier (4x1x1)cm



2. Juliene 40cm x 1 mm x 1 mm



3. Allumettes
(1/2 mm x 1/2 mm x 4 cm)



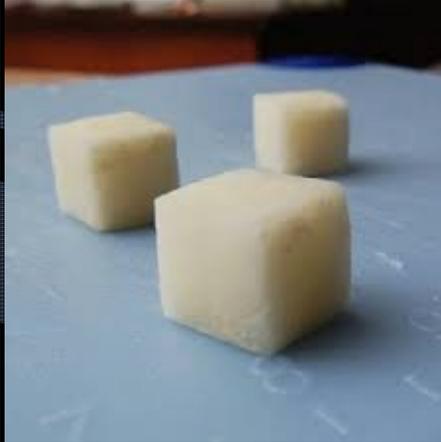
4. Chiffonade (1-2)mm



Lanjutan.....



5. Cube (1,5x1,5x1,5) cm



6. Macedoine (1x1x1) cm



7. Paysane (1cmx1cmx1,5 mm)



8. Brunoise (3x3x3) mm



Lanjutan....

9. Barel

(segi5 panjang 5cm)



10 . Turning

(segi5 panjang 4 cm)



11. Slice



13. Chopped



14. Wedges



Ada lagi...

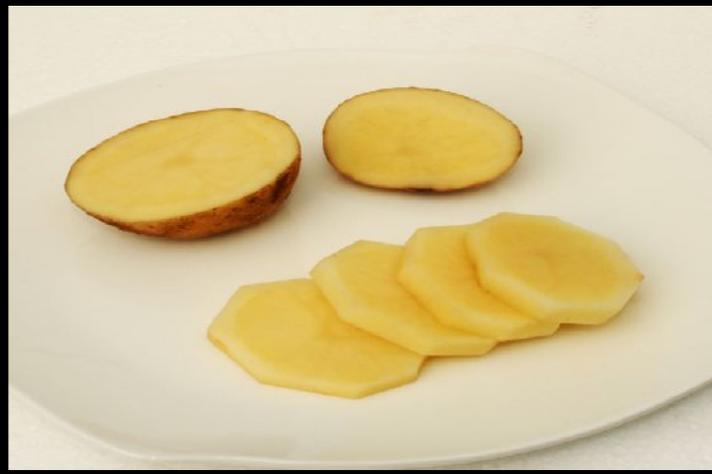


Vichy carrots

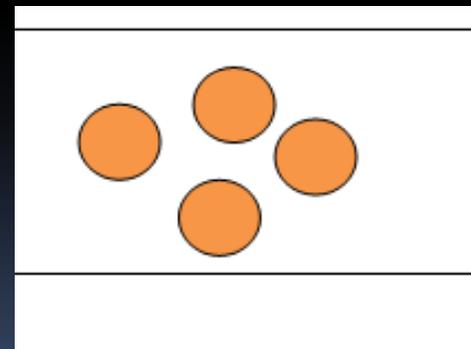


<http://yayimages.com/image/fileid/11383393>

Shreded



Parisienne



Noisette

Tebak Gambar yukkk...



1



2



3



4



5



6



7



8



9

- 
1. Jardiniere
 2. Julien
 3. Allumette
 4. Chifonade
 5. Cube
 6. Macedoine
 7. Paysanne
 8. Brunoiese
 9. Turning
 10. Slice
 11. Chopped

Post Test

1. **Jelaskan pengertian potongan bahan makanan!**
2. **Jelaskan fungsi potongan bahan makanan!**
3. **Sebutkan dan jelaskan 4 macam potongan sayuran!**
4. **Sebutkan contoh makanan yang menggunakan potongan : slice, wedges, brunoise, cube, vichy carrot dan shredded.**



Thank you



	SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 1 KALASAN			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	BOGA DASAR	REVISI:00	AGUSTUS 2014	HALM. 1-
	KELAS X JB	Teknik Pengolahan Makanan		315 MENIT

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Satuan Pendidikan : SMK N 1 KALASAN

Kelas/Semester : X JASA BOGA /1

Mata Pelajaran : Boga dasar

Materi Pokok : Teknik Pengolahan Makanan

Waktu : 7 × 45 menit x 2 (2 pertemuan)

A. Kompetensi Inti :

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
3. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingintahunya 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.
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar merancang dan mengolah makanan dan kue sesuai kebutuhan tubuh sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran merancang dan mengolah makanan yang diperlukan tubuh.

2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.

2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja.

3.6 Menjelaskan teknik pengolahan makanan.

Indikator :

3.6.1 Dapat menjelaskan pengertian teknik pengolahan makanan.

3.6.2 Dapat mengidentifikasi macam-macam teknik pengolahan makanan.

3.6.3 Dapat menyebutkan fungsi teknik pengolahan makanan.

3.6.4 Dapat menjelaskan teknik pengolahan makanan.

C. Tujuan Pembelajaran

1. menjelaskan pengertian teknik pengolahan makanan.
2. mengidentifikasi macam-macam teknik pengolahan makanan.
3. menyebutkan fungsi teknik pengolahan makanan
4. menjelaskan teknik pengolahan makanan.

D. Materi Pembelajaran (terlampir)

E. Model/Metode Pembelajaran

1. pendekatan saintifik (*scientific*).
2. Model *problem-based learning*
3. Metode : diskusi, penugasan, presentasi, ceramah

F. Media, Alat dan Sumber Pembelajaran

1. Media : gambar, majalah, internet, buku
2. Alat/bahan : LCD, Laptop.
3. Sumber :
 - a. Dasar Kompetensi Restoran Kejuruan, Yudistira, 2006
 - b. Internet : www.wikipedia.com

G. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Peserta didik berdoa/ menjawab salam bersama-sama.2. Peserta didik dipresensi oleh guru.3. Peserta didik memperoleh apersepsi dari guru berkaitan dengan teknik pengolahan kontinental.4. Peserta didik memperoleh motivasi dari guru berkaitan dengan teknik pengolahan makanan koninental.5. Peserta didik mendapatkan informasi dari guru tentang KD 3.1 6 Teknik pengolahan makanan,	20 menit

Inti	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mengamati gambar dari presentasi yang ditayangkan tentang teknik pengolahan makanan koninental. <p>Menanya</p> <p>Peserta didik menyusun pertanyaan berdasarkan pengamatan presentasi yang diterangkan guru.</p> <p>Mengumpulkan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mengerjakan tugas merumuskan permasalahan tentang teknik pengolahan makanan koninental. • Peserta didik mengumpulkan tugas tentang teknik pengolahan makanan yang diberikan guru. <p>Mengasosiasi (menalar)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dengan menanya, menalar peserta didik menemukan penjelasan tentang macam-macam teknik olah makanan kontinental. <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik membuat kesimpulan dan mempresentasikan/menjelaskan tentang hasil pembelajaran teknik pengolahan kontinental. 	160 menit
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> • Selanjutnya peserta didik dimotivasi untuk mengembangkan pemahaman tentang macam-macam teknik olah yang digunakan dalam hidangan kontinental. • Peserta didik diberi tugas untuk mengidentifikasi teknik olah yang digunakan dalam hidangan kontinental berdasarkan soal yang didapat. 	20 menit

H. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik penilaian : Pengamatan, tes tertulis
2. Instrumen :

No	Aspek yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap a. Terlibat aktif dalam pembelajaran imu gizi b. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan (observasi)	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2.	Pengetahuan Dapat memahami zat gizi sumber tenaga	Tes tertulis	Penyelesaian tugas individu dan kelompok
3.	Ketrampilan Terampil mengasosiasikan materi zat gizi sumber tenaga ke daam kehidupan sehari-hari	Pengamatan	Penyelesaian tugas individu maupun kelompok dan saat diskusi

a. Tes tertulis

1. Apa yang disebut dengan pengolahan makanan?
2. Sebutkan masing-masing 1 contoh masakan yang menggunakan teknik olah boiling, steaming, deep frying, baking, grilling?
3. jelaskan 5 teknik pengolahan panas basah?
4. Jebutkan teknik olah yang tepat untuk masakan dibawah ini?

a.



b.



c.



d.



b. Bentuk Instrumen: Observasi (Skala Penilaian/ Daftar Cek)

Bubuhkan tanda \checkmark pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan!

No.	NAMA SISWA X BOGA B	SIKAP								
		AKTIF			BEKERJA SAMA			TOLERANSI		
		KB	B	SB	KB	B	SB	KB	B	SB
1	AFIFAH AL HUSNA									
2	AFIFAH FAUZIAH									
3	AHMAD MUSTOFA									
4	ALEXANDER MAHENDRA HATARI									
5	ANA RUHMIYATISTYAUTAMI									
6	ANASTASY AGNENCYSULIANTORO									
7	AVILLA DWITA MAGNOLIA									
8	BERNADETA MEILANI SETIYOWATI									
9	DHOVI NANDA PUTRA									
10	DIAS AYU WIDYANINGUM									
11	ERIKA RUNIANI									
12	FIKA KHARISNA WATI									
13	KHAFIDZA MAKRFATUL K.									
14	KURNIA LUTFI SAPUTRI									
15	LUTVI MUNAWAROH									
16	MARCELA GEOFANI EKA PRATIWI									
17	MITHA KUSUMA NINGRUM									
18	MUCHAMMAD NUR HIDAYAH									
19	NILAM MUKAROMAH									
20	NINA ROHALI PANGESTUTI									
21	NUR HASANAH									
22	NURUL UTAMI DEWI									
23	OKIK DWI PRATIWI									
24	QOSAMAH NISRINA									
25	RIFAEEL RISKI GEMILANG									
26	RINA RAHMAWATI									
27	RIZKA SETIANA									
28	SASTIKA MEIDY AGITA									
29	SEPIYANI									
30	SRI MARYANTI									
31	SYAFIQ JAUZA RYNALDI									
32	WANDA NUR OKTAVIA									
33	WULAN APRILIA									

Skor yang dicapai

Nilai: ----- x 100

c. Bentuk instrumen : tes praktek (skala penilaian/daftar cek)

Bubuhkan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil penilaian terhadap

No.	NAMA SISWA X BOGA B	Kesesuaian bahan			Penglompokan bahan			Komunikasi/ presentasi		
		TS	KS	S	TS	KS	S	TS	KS	S
1	AFIFAH AL HUSNA									
2	AFIFAH FAUZIAH									
3	AHMAD MUSTOFA									
4	ALEXANDER MAHENDRA HATARI									
5	ANA RUHMIYATISTYAUTAMI									
6	ANASTASY AGNENCYSULIANTORO									
7	AVILLA DWITA MAGNOLIA									
8	BERNADETA MEILANI SETIYOWATI									
9	DHOVI NANDA PUTRA									
10	DIAS AYU WIDYANINGUM									
11	ERIKA RUNIANI									
12	FIKA KHARISNA WATI									
13	KHAFIDZA MAKRFATUL KH.									
14	KURNIA LUTFI SAPUTRI									
15	LUTVI MUNAWAROH									
16	MARCELA GEOFANI EKA PRATIWI									
17	MITHA KUSUMA NINGRUM									
18	MUCHAMMAD NUR HIDAYAH									
19	NILAM MUKAROMAH									
20	NINA ROHALI PANGESTUTI									
21	NUR HASANAH									
22	NURUL UTAMI DEWI									
23	OKIK DWI PRATIWI									
24	QOSAMAH NISRINA									
25	RIFAEL RISKI GEMILANG									
26	RINA RAHMAWATI									
27	RIZKA SETIANA									
28	SASTIKA MEIDY AGITA									
29	SEPIYANI									
30	SRI MARYANTI									
31	SYAFIQ JAUZA RYNALDI									
32	WANDA NUR OKTAVIA									
33	WULAN APRILIA									

Skor yang dicapai

Nilai: ----- x 100

~

Pedoman penskoran

a. Pedoman Penskoran (Pengetahuan)

NO	JAWABAN	SKOR
1	proses penerapan panas sehingga makanan menjadi lebih enak, mudah dikunyah dan mengubah bentuk serta penampilan dari bahan makanan itu, serta mematikan bakteri yang merugikan kesehatan.	25
2	a. Boiling: Soup, poach egg b. Steaming: pillaf rice c. Deep frying: d. Baking: roti, cake e. Grilling:	25
3	Boiling, poaching, braising, stewing, steaming.	25
4	a. Baking b. Shallow Frying c. Deep Frying d. Simmering	25
	Total	100

Skor yang dicapai
Nilai: ----- x 100

b. Pedoman penskoran sikap

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Keaktifan	Sikap dan perilaku aktif sudah membudaya = sangat baik	45
		Sikap dan perilaku aktif mulai berkembang = baik	35
		Sikap dan perilaku aktif belum tampak = kurang baik	20
2.	Kerjasama	Sikap dan perilaku kerjasama sudah membudaya = SB	45
		Sikap dan perilaku kerjasama mulai berkembang = B	35
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak = KB	20
3.	Toleransi	Sikap dan perilaku toleransi sudah membudaya = SB	45
		Sikap dan perilaku toleransi mulai berkembang = B	35
		Sikap dan perilaku toleransi belum tampak = KB	20

c. Pedoman Penskoran (Keterampilan)

NO.	ASPEK IDENTIFIKASI BAHAN MAKANAN	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Kesesuaian bahan	Tidak Sesuai	20
		Kurang sesuai	35
		Sesuai	45
2.	Pengelompokkan bahan	Tidak Sesuai	20
		Kurang sesuai	35
		Sesuai	45
3.	Komunikasi (Penyampaian hasil identifikasi)	Tidak Menarik	20
		Kurang menarik dan jelas	35
		Menarik, jelas dan benar	45

Skor yang dicapai
Nilai: ----- x 100

Skala= —x 4

Yogyakarta, 12 Agustus 2014

Mengetahui

Guru Pembimbing

Mahasiswa KKN PPL

Dra. Dwi Lestari Iriani

NIP. 19640801 198903 2 009

Enita Rahayu

NIM. 11511241026

DAFTAR NILAI X JB A

A. NILAI TERTULIS

No	Nama	Nilai
1	ADE SHINTA KRISNA MURTI	78
2	ANGGI PRABOWO	78
3	ANNA DWINDA SARI	75
4	BENNY PRASETYO	78
5	CHINTYA WULANYULIANTI	81
6	DESIA FERENNANDA ARNOOLY	86
7	DEWA NYOMAN B L	78
8	DEWI WULANSARI	70
9	EDO DWI ANGGRIAN	88
10	ERIKA DWI ISMOYOWATI	70
11	FINA ASTUTI	78
12	FIRDA ANNISA RAMADHANI	69
13	HAMIDATUL HASANAH LAILY	78
14	INDAH NUR WULANSARI	70
15	KRISTA NURYANI	69
16	LINCE NOVIANA	86
17	MARISA MAHERA	86
18	MU'ADZ IRFAN KURNIAWAN	75
19	NABELA YULIANITA	69
20	NADA AFIFAH PUTRI A	86
21	RIDHA LATIFAH ZAKHARA	70
22	RINI WULANDARI	70
23	RIZKI MARATHUS SHOLIKHA	75
24	ROSTIKA AGENG LAKSONO	86
25	SALSABILA ROHADATUL 'AISY	86
26	SITI ULFA INUN MAI SAROH	86
27	TISA PUTRI NUR BUDI	86
28	WESANTI SEKAR ARUM	75
29	WIDNI EKA PUTRI	75
30	WINDY SALINDRI YANSAN	86
31	YASMIN SHALSABIL R	75
32	YOLAND FARADELIA	75

B. PENILAIAN SIKAP

No.	NAMA SISWA X BOGA A	SIKAP									NILAI	Skala	Simbol
		AKTIF			BEKERJA SAMA			TOLERANSI					
		KB	B	SB	KB	B	SB	KB	B	SB			
1	ADE SHINTA KRISNA MURTI			V		V			V		85	3,4	B+
2	ANGGI PRABOWO		V			V			V		85	3,4	B+
3	ANNA DWINDA SARI		V			V			V		78	3,12	B
4	BENNY PRASETYO		V			V			V		85	3,4	B+
5	CHINTYA WULANYULIANTI		V			V			V		78	3,12	B
6	DESIA FERENNANDA A		V			V			V		78	3,12	B
7	DEWA NYOMAN BH		V			V			V		85	3,4	B+
8	DEWI WULANSARI		V			V			V		78	3,12	B
9	EDO DWI ANGGRIAN			V		V			V		78	3,12	B
10	ERIKA DWI ISMOYOWATI		V			V			V		85	3,4	B+
11	FINA ASTUTI		V			V			V		78	3,12	B
12	FIRDA ANNISA RAMADHANI		V			V			V		78	3,12	B
13	HAMIDATUL HASANAH L		V			V			V		78	3,12	B
14	INDAH NUR WULANSARI		V			V			V		78	3,12	B
15	KRISTA NURYANI		V			V			V		85	3,4	B+
16	LINCE NOVIANA		V			V			V		78	3,12	B
17	MARISA MAHERA		V			V			V		85	3,4	B+
18	MU'ADZ IRFAN KURNIAWAN			V		V			V		78	3,12	B
19	NABELA YULIANITA		V			V			V		78	3,12	B
20	NADA AFIFAH PUTRI A		V			V			V		85	3,4	B+
21	RIDHA LATIFAH ZAKHARA		V			V			V		78	3,12	B
22	RINI WULANDARI		V			V			V		78	3,12	B
23	RIZKI MARATHUS SHOLIKHA		V			V			V		85	3,4	B+
24	ROSTIKA AGENG LAKSONO		V			V			V		78	3,12	B
25	SALSABILA ROHADATUL 'A		V			V			V		85	3,4	B+
26	SITI ULFA INUN MAI SAROH		V			V			V		85	3,4	B+
27	TISA PUTRI NUR BUDI		V			V			V		78	3,12	B
28	WESANTI SEKAR ARUM		S										
29	WIDNI EKA PUTRI		I										
30	WINDY SALINDRI YANSAN		V			V			V		85	3,4	B+
31	YASMIN SHALSABIL R		V			V			V		85	3,4	B+
32	YOLAND FARADELIA		V			V			V		78	3,12	B

C. PENILAIAN KETRAMPILAN

No.	NAMA SISWA X BOGA A	Kesesuaian bahan			Penglompokan bahan			Komunikasi/ presentasi			NILAI	Skala	Simbol
		TS	KS	S	TS	KS	S	TS	KS	S			
1	ADE SHINTA KRISNA MURTI			V			V			V	85	3,4	B+
2	ANGGI PRABOWO			V			V		V		78	3,12	B
3	ANNA DWINDA SARI			V			V			V	85	3,4	B+
4	BENNY PRASETYO			V			V		V		78	3,12	B
5	CHINTYA WULANYULIANTI			V			V			V	85	3,4	B+
6	DESIA FERENNANDA A			V			V			V	85	3,4	B+
7	DEWA NYOMAN B			V			V		V		78	3,12	B
8	DEWI WULANSARI			V			V			V	85	3,4	B+
9	EDO DWI ANGGRIAN			V			V			V	85	3,4	B+
10	ERIKA DWI ISMOYOWATI			V			V		V		78	3,12	B
11	FINA ASTUTI			V			V			V	85	3,4	B+
12	FIRDA ANNISA RAMADHANI			V			V			V	85	3,4	B+
13	HAMIDATUL H			V			V			V	85	3,4	B+
14	INDAH NUR WULANSARI			V			V		V		78	3,12	B
15	KRISTA NURYANI			V			V			V	85	3,4	B+
16	LINCE NOVIANA			V			V			V	85	3,4	B+
17	MARISA MAHERA			V			V		V		78	3,12	B
18	MU'ADZ IRFAN KURNIAWAN			V			V			V	85	3,4	B+
19	NABELA YULIANITA			V			V		V		78	3,12	B
20	NADA AFIFAH PUTRI A			V			V			V	85	3,4	B+
21	RIDHA LATIFAH ZAKHARA			V			V			V	85	3,4	B+
22	RINI WULANDARI			V			V			V	85	3,4	B+
23	RIZKI MARATHUS SHOLIKHA			V			V		V		78	3,12	B
24	ROSTIKA AGENG LAKSONO			V			V			V	85	3,4	B+
25	SALSABILA ROHADATUL 'A			V			V			V	85	3,4	B+
26	SITI ULFA INUN MAI SAROH			V			V			V	85	3,4	B+
27	TISA PUTRI NUR BUDI			V			V			V	85	3,4	B+
28	WESANTI SEKAR ARUM			S							S		
29	WIDNI EKA PUTRI			I							I		
30	WINDY SALINDRI YANSAN			V			V		V		78	3,12	B
31	YASMIN SHALSABIL R			V			V			V	85	3,4	B+
32	YOLAND FARADELIA			V			V			V	85	3,4	B+

DARTAR NILAI KELAS JB B

A. NILAI TERTULIS

NO	NAMA	NILAI
1	AFIFAH AL HUSNA	77
2	AFIFAH FAUZIAH	85
3	AHMAD MUSTOFA	70
4	ALEXANDER MAHENDRA HATARI	81
5	ANA RUHMIYATISTYAUTAMI	70
6	ANASTASY A	85
7	AVILLA DWITA MAGNOLIA	75
8	BERNADETA MEILANI S	75
9	DHOVI NANDA PUTRA	85
10	DIAS AYU WIDYANINGUM	70
11	ERIKA RUNIANI	72
12	FIKA KHARISNA WATI	80
13	KHAFIDZA MAKRIFATUL KH	79
14	KURNIA LUTFI SAPUTRI	75
15	LUTVI MUNAWAROH	81
16	MARCELA GEOFANI EKA PRATIWI	80
17	MITHA KUSUMA NINGRUM	88
18	MUCHAMMAD NUR HIDAYAH	75
19	NILAM MUKAROMAH	83
20	NINA ROHALI PANGESTUTI	75
21	NUR HASANAH	65
22	NURUL UTAMI DEWI	85
23	OKIK DWI PRATIWI	80
24	QOSAMAH NISRINA	85
25	RIFAEL RISKI GEMILANG	75
26	RINA RAHMAWATI	78
27	RIZKA SETIANA	69
28	SASTIKA MEIDY AGITA	77
29	SEPIYANI	80
30	SRI MARYANTI	75
31	SYAFIQ JAUZA RYNALDI	70
32	WANDA NUR OKTAVIA	70
33	WULAN APRILIA	87

B. NILAI SIKAP

No.	NAMA SISWA X BOGA B	SIKAP									Nilai	Skala	Simbol
		AKTIF			BEKERJA SAMA			TOLERANSI					
		KB	B	SB	KB	B	SB	KB	B	SB			
1	AFIFAH AL HUSNA		V			V			V		78	3,12	B
2	AFIFAH FAUZIAH		V			V			V		78	3,12	B
3	AHMAD MUSTOFA		V			V			V		78	3,12	B
4	ALEXANDER MAHENDRA H			V		V			V		85	3,4	B+
5	ANA RUHMIYATISTYAUTAMI		V			V			V		78	3,12	B
6	ANASTASY A		V			V			V		78	3,12	B
7	AVILLA DWITA MAGNOLIA		V			V			V		78	3,12	B
8	BERNADETA MEILANI S		V			V			V		78	3,12	B
9	DHOVI NANDA PUTRA			V		V			V		85	3,4	B+
10	DIAS AYU WIDYANINGUM		V			V			V		78	3,12	B
11	ERIKA RUNIANI		V			V			V		78	3,12	B
12	FIKA KHARISNA WATI		V			V			V		78	3,12	B
13	KHAFIDZA MAKRFATUL K.		V			V			V		78	3,12	B
14	KURNIA LUTFI SAPUTRI		V			V			V		78	3,12	B
15	LUTVI MUNAWAROH		V			V			V		78	3,12	B
16	MARCELA GEOFANI EKA		V			V			V		78	3,12	B
17	MITHA KUSUMA NINGRUM		V			V			V		78	3,12	B
18	MUCHAMMAD NUR HIDAYAH		V			V			V		78	3,12	B
19	NILAM MUKAROMAH		V			V			V		78	3,12	B
20	NINA ROHALI PANGESTUTI		V			V			V		78	3,12	B
21	NUR HASANAH		V			V			V		78	3,12	B
22	NURUL UTAMI DEWI		V			V			V		78	3,12	B
23	OKIK DWI PRATIWI		V			V			V		78	3,12	B
24	QOSAMAH NISRINA		V			V			V		78	3,12	B
25	RIFAEL RISKI GEMILANG		V			V			V		78	3,12	B
26	RINA RAHMAWATI	V				V			V		67	2,68	B-
27	RIZKA SETIANA		V			V			V		78	3,12	B
28	SASTIKA MEIDY AGITA		V			V			V		78	3,12	B
29	SEPIYANI		V			V			V		78	3,12	B
30	SRI MARYANTI		S										
31	SYAFIQ JAUZA RYNALDI		V			V			V		78	3,12	B
32	WANDA NUR OKTAVIA		V			V			V		78	3,12	B
33	WULAN APRILIA		V			V			V		78	3,1	B

C. NILAI KETRAMPILAN

No.	NAMA SISWA X BOGA B	Kesesuaian bahan			Penglompokan bahan			Komunikasi/ Presentasi			NILAI	Skala	Simbol
		TS	KS	S	TS	KS	S	TS	KS	S			
1	AFIFAH AL HUSNA			V			V			V	85	3,4	B+
2	AFIFAH FAUZIAH			V			V			V	85	3,4	B+
3	AHMAD MUSTOFA			V			V			V	85	3,4	B+
4	ALEXANDER MAHENDRA HATARI			V			V		V		78	3,12	B
5	ANA RUHMIYATISTYAUTAMI			V			V			V	85	3,4	B+
6	ANASTASY A			V			V			V	85	3,4	B+
7	AVILLA DWITA MAGNOLIA			V			V			V	85	3,4	B+
8	BERNADETA MEILANI S			V			V			V	85	3,4	B+
9	DHOVI NANDA PUTRA			V			V			V	85	3,4	B+
10	DIAS AYU WIDYANINGUM			V			V			V	85	3,4	B+
11	ERIKA RUNIANI			V			V			V	85	3,4	B+
12	FIKA KHARISNA WATI			V			V			V	85	3,4	B+
13	KHAFIDZA MAKRFATUL KH.			V			V			V	85	3,4	B+
14	KURNIA LUTFI SAPUTRI			V			V			V	85	3,4	B+
15	LUTVI MUNAWAROH			V			V			V	85	3,4	B+
16	MARCELA GEOFANI E			V			V			V	85	3,4	B+
17	MITHA KUSUMA NINGRUM			V			V			V	85	3,4	B+
18	MUCHAMMAD NUR HIDAYAH			V			V			V	85	3,4	B+
19	NILAM MUKAROMAH			V			V			V	85	3,4	B+
20	NINA ROHALI PANGESTUTI			V			V			V	85	3,4	B+
21	NUR HASANAH			V			V			V	85	3,4	B+
22	NURUL UTAMI DEWI			V			V			V	85	3,4	B+
23	OKIK DWI PRATIWI			V			V			V	85	3,4	B+
24	QOSAMAH NISRINA			V			V			V	85	3,4	B+
25	RIFAEL RISKI GEMILANG			V			V			V	85	3,4	B+
26	RINA RAHMAWATI			V			V			V	85	3,4	B+
27	RIZKA SETIANA			V			V			V	85	3,4	B+
28	SASTIKA MEIDY AGITA			V			V			V	85	3,4	B+
29	SEPIYANI			V			V		V		78	3,12	B
30	SRI MARYANTI			S									
31	SYAFIQ JAUZA RYNALDI			V			V		V		85	3,4	B+
32	WANDA NUR OKTAVIA			V			V			V	78	3,12	B
33	WULAN APRILIA			V			V			V	85	3,1	B

	SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 1 KALASAN	
	HAND OUT TEORI	
	PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL	
KELAS XI JB	TEKNIK PENGOLAHAN	SEMESTER 1

TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN

A. Pengertian Pengolahan Makanan

Pengertian mengolah makanan pada dasarnya sama membuat bahan makanan mentah menjadi matang melalui proses pemanasan. Cara definisi pengolahan makanan dapat diartikan sebagai sebuah proses penerapan panas sehingga makanan menjadi lebih enak, mudah dikunyah dan mengubah bentuk serta penampilan dari bahan makanan itu, serta mematikan bakteri yang merugikan kesehatan.

B. Penerapan Teknik dasar pengolahan Makanan

Teknik dasar pengolahan makanan adalah mengolah bahan makanan dengan berbagai macam teknik atau cara. Adapun teknik dasar pengolahan makanan dapat dibedakan menjadi 2, yaitu: Teknik pengolahan bahan panas basah (moist heat) dan teknik teknik pengolahan panas kering (dry heat cooking).

1. Pengolahan panas basah (moist heat)

Teknik pengolahan panas basah adalah mengolah makanan dengan bantuan cairan. Cairan tersebut dapat berupa kaldu (stok), air, susu, santan dan bahan cair lainnya. Macam-macam teknik pengolahan panas basah:

a. Boiling (Merebus)

Merebus adalah memasak bahan makanan dalam cairan hingga titik didih (100 derajat C). Cairan yang digunakan berupa air, kaldu, susu, dll. Caranya bahan makanan dapat dimasukkan dalam cairan yang masih dalam keadaan dingin atau dalam air yang telah panas. Seperti telur, dalam merebus telur, dimasukkan dalam air yang dingin baru direbus.



Keuntungan:

- Bahan makanan menjadi lebih mudah dicerna
- Metode ini sesuai untuk memasak dalam skala besar.
- Memperoleh flavor khas dari zat yang terkandung dalam bahan makanan
- Metode cukup aman dan sederhana dapat membunuh bakteri pathogen

- Nilai gizi dan warnasayuran hijau dapat dipertahankan secara maksimum ketika waktu memasak diminimalis dan api diperbesar. Panas yang tinggi selama proses perebusan dapat membuat sayuran cepat matang meskipun waktu memasak cuma sebentar.

Kerugian :

- Kehilangan vitamin yang mudah larut dalam air.
- Air perebus terkontaminasi oleh lapisan panci yang dapat larut, oleh sebab itu bahan dan alat perebus harus sesuai sehingga tidak menimbulkan reaksi yang berbahaya. Alat -alat masak yang terbuat dari pirex, staines dan aluminium cukup aman digunakan, sedangkan alat masak yang terbuat dari besi atau tembaga kurang bagusdigunakan karena besi mudah berkarat.
- Makanan terlihat kurang menarikapabila proses perebusan lama karena terjadiperubahan warna sayuran hijau menjadi kusam dan kekuning-kekuningan

b. Poaching

Cara memasak bahan makanan dalam bahan cair dengan api kecil yang jumlahnya tidak terlalu banyak atau hanya sebatas menutupi bahan makanan yang direbus. Bahan makanan yang di poach ini adalah bahan makanan yang lunak atau lembut seperti telur, ikan dan buah – buahan. Dalam merebus sistem poaching ini air direbus dibawah titik didih (83-95 derajat C) dan direbus secara perlahan dengan api yang kecil. Yang harus diperhatikan adalah jangan sampai cairan yang digunakan mendidih. Cairan yang digunakan tergantung dari jenis masakan yang akan dibuat. Cairan bisa berupa kaldu, air yang diberi asam cuka, susu dan lain – lain.



c. Simmering

Teknik simmering ini adalah teknik memasak bahan makanan dengan sauce atau bahan cair lainnya yang dididihkan dahulu baru api dikecilkan dibawah titik didih dan direbus lama, sehingga dipermukaannya muncul gelembung – gelembung kecil. Sistem ini biasanya digunakan untuk membuat kaldu yang mengeluarkan ekstra dari daging yang direbus.



d. Menyetup/menggulai (stewing)

Menyetup adalah mengolah bahan makanan yang terlebih dahulu ditumis bumbunya dan direbus dengan cairan yang berbumbu dengan api sedang. Stewing biasanya dilakukan dengan memasak secara perlahan dengan bahan makanan yang telah dipotong – potong menjadi potongan yang lebih kecil seperti daging, ayam dengan menggunakan air yang tidak terlalu banyak atau hampir sama dengan jumlah bahan, waktu yang diperlukan juga lama. Pada proses stewing ini cairan yang dipakai yaitu susu, santan, dan kaldu (stock). Cairan ini dapat dikentalkan sebelum atau selama proses stewing berlangsung.



e. Braising

Braising adalah teknik merebus bahan makanan dengan cairan sedikit, kira-kira setengah dari bahan yang akan direbus dalam panci tertutup dan api kecil secara perlahan-lahan. Cairan yang digunakan dapat berupa air, stok. Braising hampir sama dengan menyetup namun bahan makanan yang digunakan lebih besar dari teknik menyetup, beberapa daging yang digunakan biasanya direndam terlebih dahulu. Biasanya jenis bahan makanan yang diolah dengan teknik ini adalah daging dan sayuran. Braising dapat dilakukan didalam oven atau diatas perapian misalnya menggunakan sauce pan.



f. Mengukus (steaming)

Mengukus adalah memasak bahan makanan dengan uap air mendidih. Bahan makanan diletakkan diatas steamer atau pengukus, kemudian uap air akan mengalir ke sekeliling bahan makanan yang sedang dikukus. Meskipun bahan makanan tidak berhubungan atau kontak langsung dengan air mendidih namun masih tetap termasuk dalam teknik memasak basah. Dalam metode ini perubahan warna, tekstur dan aroma yang terjadi lebih banyak dibanding dengan teknik merebus dan menyetup. Banyak jenis makanan yang diolah dengan cara ini seperti pudding, bolu, sayuran, ikan atau ayam.



g. Blanching

Adalah memasak sayuran dalam air mendidih di atas api sedang dalam waktu singkat. Biasanya digunakan untuk merebus sayuran seperti daun sawi hijau , buncis , brokoli. Teknik ini digunakan supaya sayuran tidak terlalu matang dan layu , serta warnanya tetap cantik.



h. Au Bain Marie

Prosesnya seperti mengetim, tetapi tidak diatas apimelainkan di dalam oven. Karena umumnya yg di au bainmarie adalah pudding atau cake, maka loyang berisi adonan diletakkan di dalam loyang (yg lbh besar) yg berisi air lalu dipanaskan/dipanggang dlm oven. Ketinggian air \pm 2 cm. Cara pemanggangan ini berhasil dg baik jika loyang yg berisi adonan berdinding lbh tinggi dr pd loyang yg berisi air. Sebaiknya loyang yg berisi adonan terbuat dr pyrex atau loyang aluminium tanpa sambungan pd sisinya. Kalaupun harus menggunakan loyang dg sambungan (loyang bongkar pasang/spring form), spt saat membuat cheese cake,

sebaiknya bagian luar loyang tsb dibungkus dg aluminium foil utk mencegah air merembes masuk atau adonan yg keluar dr celah2 sambungan.

2. Teknik Pengolahan panas kering (Dry Heat Cooking)

Adalah teknik mengolah makanan tanpa bantuan cairan.

a. *Baking* (Memanggang)

Adalah cara memasak bahan makanan dengan menggunakan oven dari segala arah. Efek dari pemasakan dengan teknik ini adalah sama dengan teknik kering lainnya tetapi tidak ada penambahan minyak dalam makanan sehingga permukaannya menjadi crispy dan warna yang lebih terkendali. Teknik ini biasanya digunakan untuk produk pastry dan roti, selain itu pula digunakan untuk memasak daging, ikan dan lain – lainnya.



b. *Grilling*

Grilling adalah teknik mengolah makanan diatas lempengan besi panas (*griddle*) atau diatas pan dadar (*teflon*) yang diletakkan diatas perapian. Suhu yang dibutuhkan sekitar 292 derajat celcius. Sumber panas/api biasanya berada di bawah bahan makanan yang sedang dimasak/panggang, bila sumber panas/api berasal di atas bahan makanan yang sedang dimasak proses tersebut disebut “gratinating”. Istilah *grilling* banyak dikenal di Eropa, sedangkan di Amerika istilah ini lebih dikenal dengan istilah “broilling”. Alat yang digunakan memasak disebut grill dan dilengkapi dengan jeruji kawat. Bila jeruji kawat diganti dengan lempengan besi yang rata maka alat tersebut disebut *grindle*.



c. *Roasting*

Adalah teknik memasak dalam oven atau pemanggang dengan menggunakan lemak atau minyak. Sumber panasnya bisa berasal dari kayu bakar, arang, gas, listrik atau microwave oven. Bahan makanan yang biasa di *roasting* adalah daging, unggas dan beberapa jenis sayuran. Prinsip dari *roasting* ini adalah

membuat makanan menjadi kering dan matang. Bahan makanan di panggang dalam oven bersuhu 227 – 235 derajat celcius untuk menghasilkan makanan yang matang dipermukaannya dan keluar aroma serta warnanya.



d. Menumis (saute)

Adalah memasak bahan makanan dengan potongan – potongan kecil dari daging sapi, unggas, atau sayuran dalam minyak atau mentega bening dalam wajan datar. Perbedaan dengan shallow frying adalah dalam sauté bahan makanan dibalik berkali – kali, sedangkan dalam shallow frying bahan makanan biasanya hanya satu kali dibalik. Selain itu sauté digunakan untuk memasak bahan makanan yang mudah lunak dan masih muda untuk sayuran. Biasanya dalam memasak bahan makanan dengan metode ini ditambahkan saus seperti cream, demi glace, atau veloute.



e. Deep frying

Pengertian dari deep frying adalah memasak bahan makanan dengan menggunakan minyak yang banyak hingga bahan makanan benar – benar terendam oleh minyak atau lemak. Teknik ini dapat digunakan oleh berbagai bahan makanan termasuk daging dan unggas, ikan, sayur – sayuran dan buah. . Pada metode kering ini karena dipanaskan dalam suhu tinggi maka akan terjadi perubahan tekstur, warna serta rasanya..



f. Shallow frying

Berbeda dengan deep frying, shallow frying adalah proses menggoreng yang dilakukan dengan cepat dalam minyak goreng sedikit, teknik memasak ini biasanya bahan makanan dalam jumlah kecil dengan menggunakan sedikit lemak dalam wajan datar dengan temperatur antara 150-170 derajat Celcius. Bahan makanan yang dimasak dengan shallow frying harus dalam ukuran kecil, lunak dan memiliki kualitas yang baik.. Shallow frying sama dengan teknik memasak kering lainnya.

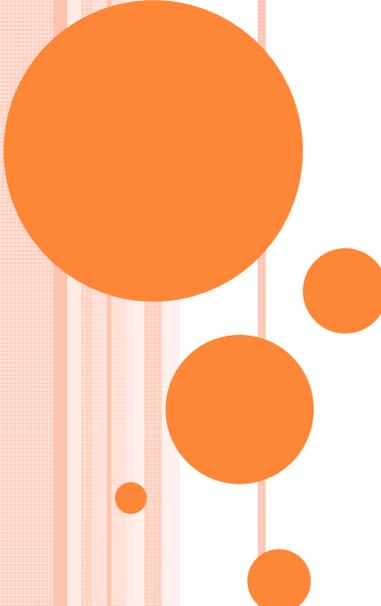


g. Stir frying

Stir frying merupakan metode menggoreng cepat pada temperatur yang sangat tinggi. Stir frying menggunakan sedikit minyak dengan alat wajan yang agak dalam. Istilah stir menunjukkan bahwa makanan harus di stir (digerakkan, atau di bolak-balik) secara terus menerus untuk mencegah makanan itu gosong pada salah satu sisinya atau agar seluruh permukaan makanan matang. Stir frying merupakan teknik memasak yang banyak digunakan pada masakan China.



Lemak yang digunakan untuk memasak sebaiknya lemak yang mempunyai titik asap tinggi. Wajan harus sudah sangat panas sebelum lemak ditambahkan. Stir Frying merupakan metode memasak yang sangat cepat, oleh sebab itu bahan-bahan harus sudah dipotong-potong dan siap dimasak. Bahan Makanan dimasukkan sesuai urutan dari yang proses matangnya lama ke cepat yaitu dimulai dari bahan makanan hewani, sayur bertekstur keras kemudian sayur dari daun-daunan yang cepat matang. Setelah proses memasak hampir selesai baru ditambah penambah rasa dan pengental. Masakan tradisional Cina, sebagian besar menggunakan teknik stir frying dengan alat wajan yang terbuat dari besi. Wajan diberi sedikit minyak goreng, kemudian dipanaskan dengan suhu tinggi. Bumbu pertama yang dimasukkan adalah jahe/bawang putih.



TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL

ENITA RAHAYU

11511241026

PENGERTIAN....

sebuah proses penerapan panas sehingga makanan menjadi lebih enak, mudah dikunyah dan mengubah bentuk serta penampilan dari bahan makanan itu, serta mematikan bakteri yang merugikan kesehatan.



TEKNIK DASAR PENGOLAHAN MAKANAN

- A. Teknik pengolahan bahan panas basah (moist heat) adalah mengolah makanan dengan bantuan cairan, berupa kaldu (stok), air, susu, santan dan bahan cair lainnya.
- B. teknik teknik pengolahan panas kering (dry heat cooking) adalah teknik mengolah makanan tanpa bantuan cairan.



TEKNIK PENGOLAHAN PANAS BASAH

BOILING (MEREBUS)



adalah memasak bahan makanan dalam cairan hingga titik didih (100 derajat C). Cairan yang digunakan berupa air, kaldu, susu, dll. Caranya bahan makanan dapat dimasukkan dalam cairan yang masih dalam keadaan dingin atau dalam air yang telah panas.

BLANCHING



- Adalah memasak sayuran dalam air mendidih di atas api sedang dalam waktu singkat, seperti daun sawi hijau , buncis , brokoli. Teknik ini digunakan supaya sayuran tidak terlalu matang dan layu , serta warnanya tetap cantik.



POACHING



- Cara memasak bahan makanan dalam bahan cair dengan api kecil yang jumlahnya tidak terlalu banyak. Suhu dibawah titik didih (83-95 derajat C) & jangan sampai cairan yang digunakan mendidih.



SIMMERING



- teknik memasak bahan cair (kaldu) yang dididihkan dahululu api dikecilkan dibawah titik didih dan direbus lama. Sistem ini biasanya digunakan untuk membuat kaldu yang mengeluarkan ekstra dari daging yang direbus.



STEWING



- Adalah mengolah bahan makanan yang terlebih dahulu ditumis(disaute) dgn bumbunya dan direbus dengan cairan dengan api sedang, cairan yang dipakai bisa susu, santan, dan kaldu (stock)



BRAISING



- adalah teknik merebus bahan makanan (sayuran/daging) dengan cairan sedikit, kira-kira setengah dari bahan yang akan direbus dalam panci tertutup dan api kecil secara perlahan-lahan



STEAMING



- adalah memasak bahan makanan dengan uap air mendidih dimana makanan diletakkan diatas pengukus, kemudian uap air akan mengalir ke sekeliling bahan makanan yang sedang dikukus.



AU BAIN MARIE

- seperti mengetim, tetapi dalam oven. Umumnya yg di au bain marie adalah pudding atau cake, maka loyang berisi adonan diletakkan di dalam loyang (yg lbh besar) yg berisi air lalu dipanaskan dlm oven.



	SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 1 KALASAN		
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		
	BOGA DASAR	REVISI:00	AGUSTUS 2014
	KELAS XI JB	Alat dan Bahan	
			HALM. 1- 225 MENIT

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Satuan Pendidikan	: SMK N 1 KALASAN
Kelas/Semester	: XI JASA BOGA /1
Mata Pelajaran	: Pengolahan Makanan Kontinental
Materi Pokok	: Alat dan Bahan
Waktu	: 5 × 45 menit x 2 (2 pertemuan)

A. Kompetensi Inti :

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
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.
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar merancang dan mengolah sesuai kebutuhan tubuh sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran merancang dan mengolah makanan kontinental khususnya roti dan kue.

2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.

2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja.

3.6 Menjelaskan teknik pengolahan makanan.

Indikator :

3.6.1 Dapat menjelaskan macam-macam bahan roti dan kue.

3.6.2 Dapat menjelaskan alat-alat roti dan kue.

C. Tujuan Pembelajaran

1. menjelaskan macam-macam bahan roti dan kue.
2. macam-macam alat roti dan kue.

D. Materi Pembelajaran (terlampir)

E. Model/Metode Pembelajaran

1. Pendekatan saintifik (*scientific*).
2. Model *problem-based learning* ,
3. Metode : diskusi, penugasan, presentasi, ceramah

F. Media, Alat dan Sumber Pembelajaran

1. Media : gambar, majalah, internet, buku
2. Alat/bahan : LCD, Laptop.
3. Sumber :
 - a. Bahan Ajar Patiseri Pendidikan Teknik Boga dan Busanan UNY, 2009
 - b. Dasar Kompetensi Kejuruan Restoran, Yudistira, 2006
 - c. Program Penataran Karyawan Aerowisata Catering Servis (ACS), Bandung: 1994
 - d. Internet : www.wikipedia.com

G. Langkah-langkah Kegiatan

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Peserta didik berdoa/ menjawab salam bersama-sama.2. Peserta didik dipresensi oleh guru.3. Peserta didik memperoleh apersepsi dari guru berkaitan dengan bahan dan alat pengolahan kontinental roti dan kue.4. Peserta didik memperoleh motivasi dari guru berkaitan dengan alat dan bahan pengolahan makanan koninental roti dan kue.	20 menit
Inti	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none">• Peserta didik mengamati gambar dari presentasi yang ditayangkan tentang alat dan bahan roti dan kue.	160 menit

	<p>Menanya</p> <p>Peserta didik menyusun pertanyaan berdasarkan pengamatan presentasi yang diterangkan guru.</p> <p>Mengumpulkan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mengerjakan tugas merumuskan permasalahan tentang alat dan bahan • Peserta didik mengumpulkan tugas tentang alat dan bahan roti dan kue yang diberikan guru. <p>Mengasosiasi (menalar)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dengan menanya, menalar peserta didik menemukan penjelasan tentang alat dan bahan roti dan kue. <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik membuat kesimpulan dan mempresentasikan/menjelaskan tentang hasil pembelajaran alat dan bahan roti dan kue. 	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> • Selanjutnya peserta didik dimotivasi untuk mengembangkan pemahaman tentang macam-macam alat dan bahan roti dan kue. • Peserta didik diberi tugas sebagai evaluasi untuk mengidentifikasi alat dan bahan berdasarkan soal yang didapat. 	20 menit

H. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik penilaian : Pengamatan, tes tertulis
2. Instrumen :

No	Aspek yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	<p>Sikap</p> <p>a. Terlibat aktif dalam pembelajaran Boga Dasar</p> <p>b. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok</p> <p>c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang</p>	<p>Pengamatan (observasi)</p>	<p>Selama pembelajaran dan saat diskusi</p>

	berbeda dan kreatif		
2.	Pengetahuan Dapat memahami Alat dan bahan rii dan kue	Tes tertulis	Penyelesaian tugas individu dan kelompok
3.	Ketrampilan Terampil mengasosiasikan materi alat dan bahan roti dan kue ke daam kehidupan sehari-hari.	Pengamatan	Penyelesaian tugas individu maupun kelompok dan saat diskusi

a. Tes tertulis

1. Dalam membuat suatu produk roti bahan pokok apa saja yang harus ada? Sebutkan 4 macam dan alasannya!
2. Ani membuat roti donat tapi ternyata tidak mengembang dan bantat. Analisis apa yang menyebabkan roti tersebut tidak mengembang dan bantat?
3. Sebutkan masing-masing 3 macam alat dalam pembuatan roti:
 - a) Pemotong
 - b) Pengukur
 - c) pencampur
4. Analisislah min. 5 alat-alat yang dibutuhkan untuk membuat cake dibawah ini!



b. Bentuk Instrumen: Observasi (Skala Penilaian/ Daftar Cek)

Bubuhkan tanda \surd pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan!

No.	NAMA SISWA XI BOGA	SIKAP								
		AKTIF			BEKERJA SAMA			TOLERANSI		
		KB	B	SB	KB	B	SB	KB	B	SB
1	AFIFAH RIZKIANDARI HARSONO									
2	ALEXANDRA NIRMALA SEKAR PUTRI									
3	ANITA DWI NURYANI									
4	ARDI JAYA KUSUMA									
5	ARDIANSYAH PUTRA									
6	AULIA NUR RAHMANI									
7	BAGAS AMAR AFDHOLI									
8	DEA PUSPITASARI									
9	DESI SARA WIDATI									
10	DESSY CAESAR UMI KHABIBAH									
11	DEVI CINDY ADAM									
12	DEWI FATONAH GALIH RAGA S.									
13	EFVI NUR ROHMAHWATI									
14	EKO SRI CAHYONO									
15	ENDAH BUDI ASTUTI									
16	FADHILA MAHARANI									
17	INDRI AGESTI									
18	ISNAWAN									
19	KRISMONIKA LUBIS									
20	MARIATUTI WIDAYATI									
21	MURTI WIDYASTUTI									
22	NUNUNG AYU MELINDAWATI									
23	PUSPASARI									
24	RIZALULHAK									
25	SEFTI ADRIYANI									
26	SEPTI INDAH RAHAYU									
27	SITI NURUL HALIMAH									
28	ULFA APRILIA PUTRI									
29	VERONICA AGATA									
30	VINA VISKAWATI									
31	WORO SETYORINI									
32	YANI AJI TRISAKTI									
33	YAZID RAIHAN MAULADY									
34	YOGI SYAH PUTRA									

Skor yang dicapai

Nilai: ----- x 100

c. Bentuk instrumen : tes praktek (skala penilaian/daftar cek)

Bubuhkan tanda \surd pada kolom-kolom sesuai hasil penilaian terhadap

No.	NAMA SISWA XI BOGA	Kesesuaian bahan			Pengelompokan bahan			Komunikasi/persentasi		
		TS	KS	S	TS	KS	S	TS	KS	S
1	AFIFAH RIZKIANDARI HARSONO									
2	ALEXANDRA NIRMALA S									
3	ANITA DWI NURYANI									
4	ARDI JAYA KUSUMA									
5	ARDIANSYAH PUTRA									
6	AULIA NUR RAHMANI									
7	BAGAS AMAR AFDHOLI									
8	DEA PUSPITASARI									
9	DESI SARA WIDATI									
10	DESSY CAESAR UMI KHABIBAH									
11	DEVI CINDY ADAM									
12	DEWI FATONAH GALIH RAGA S.									
13	EFVI NUR ROHMAHWATI									
14	EKO SRI CAHYONO									
15	ENDAH BUDI ASTUTI									
16	FADHILA MAHARANI									
17	INDRI AGESTI									
18	ISNAWAN									
19	KRISMONIKA LUBIS									
20	MARIATUTI WIDAYATI									
21	MURTI WIDYASTUTI									
22	NUNUNG AYU MELINDAWATI									
23	PUSPASARI									
24	RIZALULHAK									
25	SEFTI ADRIYANI									
26	SEPTI INDAH RAHAYU									
27	SITI NURUL HALIMAH									
28	ULFA APRILIA PUTRI									
29	VERONICA AGATA									
30	VINA VISKAWATI									
31	WORO SETYORINI									
32	YANI AJI TRISAKTI									
33	YAZID RAIHAN MAULADY									
34	YOGI SYAH PUTRA									

Skor yang dicapai

Nilai: ----- x 100

~

3. Pedoman penskoran

a. Pedoman Penskoran (Pengetahuan)

NO	JAWABAN	SKOR
1	Tepung, margarin, air, gula, telur	25
2	a. Yeast mati b. Terlalu banyak garam c. Waktu proofing kurang	25
3	- Pemotong : bread cutter, cake cutter, pasry wheel, croisant cutter, cake devider, chopping knife, bread knife, slicer, scraper, gunting. - Pengukur: Gelas ukur, timbangan, sendok ukur, mangkuk ukur. - pencampur: mixing bowl, timbangan, sendok ukur, mangkuk ukur.	25
4	Timbangan, gelas ukur, mixing bowl, spatula, mixer, meja kerja, ballon wish, cake cutter.	25
	Total	100

<p>Skor yang dicapai</p> <p>Nilai: ----- x 100</p>
--

b. Pedoman penskoran sikap

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Keaktifan	Sikap dan perilaku aktif sudah membudaya = sangat baik	45
		Sikap dan perilaku aktif mulai berkembang = baik	35
		Sikap dan perilaku aktif belum tampak = kurang baik	20
2.	Kerjasama	Sikap dan perilaku kerjasama sudah membudaya = SB	45
		Sikap dan perilaku kerjasama mulai berkembang = B	35
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak = KB	20
3.	Toleransi	Sikap dan perilaku toleransi sudah membudaya = SB	45
		Sikap dan perilaku toleransi mulai berkembang = B	35
		Sikap dan perilaku toleransi belum tampak = KB	20

c. Pedoman Penskoran (Keterampilan)

NO.	ASPEK IDENTIFIKASI BAHAN MAKANAN	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Kesesuaian bahan	Tidak Sesuai	20
		Kurang sesuai	35
		Sesuai	45
2.	Pengelompokkan bahan	Tidak Sesuai	20
		Kurang sesuai	35

		Sesuai	45
3.	Komunikasi (Penyampaian hasil identifikasi)	Tidak Menarik	20
		Kurang menarik dan jelas	35
		Menarik, jelas dan benar	45

<p>Skor yang dicapai</p> <p>Nilai: ----- x 100</p>
--

Skala= —x 4

Simbol

A	4	C+	2,33
A-	3,66	C	2
B+	3,33	C-	1,66
B	3	D+	1,33
B-	2,6	D	1

Yogyakarta, 13 Agustus 2014

Mengetahui

Guru Pembimbing

Mahasiswa KKN PPL

Dra. Dwi Lestari Iriani

NIP. 19640801 198903 2 009

Enita Rahayu

NIM. 11511241026

DAFTAR NILAI KELAS XI JB

A. NILAI TEORI

NO	NAMA	NILAI
1	AFIFAH RIZKIANDARI H	85
2	ALEXANDRA NIRMALA S P	85
3	ANITA DWI NURYANI	85
4	ARDI JAYA KUSUMA	85
5	ARDIANSYAH PUTRA	75
6	AULIA NUR RAHMANI	85
7	BAGAS AMAR AFDHOLI	85
8	DEA PUSPITASARI	85
9	DESI SARA WIDATI	80
10	DESSY CAESAR UMI KHABIBAH	85
11	DEVI CINDY ADAM	83
12	DEWI FATONAH GALIH RAGA S.	80
13	EFVI NUR ROHMAHWATI	I
14	EKO SRI CAHYONO	75
15	ENDAH BUDI ASTUTI	75
16	FADHILA MAHARANI	80
17	INDRI AGESTI	80
18	ISNAWAN	80
19	KRISMONIKA LUBIS	80
20	MARIATUTI WIDAYATI	A
21	MURTI WIDYASTUTI	80
22	NUNUNG AYU MELINDAWATI	75
23	PUSPASARI	85
24	RIZALULHAK	80
25	SEFTI ADRIYANI	85
26	SEPTI INDAH RAHAYU	75
27	SITI NURUL HALIMAH	80
28	ULFA APRILIA PUTRI	80
29	VERONICA AGATA	83
30	VINA VISKAWATI	75
31	WORO SETYORINI	75
32	YANI AJI TRISAKTI	85
33	YAZID RAIHAN MAULADY	I
34	YOGI SYAH PUTRA	80

B. NILAI SIKAP

No.	NAMA SISWA XI JB	SIKAP									Nilai	Skala	Simbol
		AKTIF			BEKERJA SAMA			TOLERANSI					
		KB	B	SB	KB	B	SB	KB	B	SB			
1	AFIFAH RIZKIANDARI HARSONO		V			V			V		78	3,1	B
2	ALEXANDRA NIRMALA S P			V			V		V		92	3,7	A-
3	ANITA DWI NURYANI		V			V			V		78	3,1	B
4	ARDI JAYA KUSUMA		V			V			V		78	3,1	B
5	ARDIANSYAH PUTRA			V			V		V		92	3,7	A-
6	AULIA NUR RAHMANI		V			V			V		78	3,1	B
7	BAGAS AMAR AFDHOLI		V			V			V		78	3,1	B
8	DEA PUSPITASARI			V		V			V		85	3,4	B+
9	DESI SARA WIDATI		V			V			V		78	3,1	B
10	DESSY CAESAR UMI KHABIBAH		V			V			V		78	3,1	B
11	DEVI CINDY ADAM			V			V		V		92	3,7	A-
12	DEWI FATONAH GALIH RAGA S.		V			V			V		78	3,1	B
13	EFVI NUR ROHMAHWATI												
14	EKO SRI CAHYONO			V			V		V		92	3,7	A-
15	ENDAH BUDI ASTUTI		V			V			V		78	3,1	B
16	FADHILA MAHARANI		V			V			V		78	3,1	B
17	INDRI AGEСТИ			V		V			V		85	3,4	B+
18	ISNAWAN		V			V			V		78	3,1	B
19	KRISMONIKA LUBIS		V			V			V		78	3,1	B
20	MARIATUTI WIDAYATI												
21	MURTI WIDYASTUTI		V			V			V		78	3,1	B
22	NUNUNG AYU MELINDAWATI			V		V			V		85	3,4	B+
23	PUSPASARI		V			V			V		78	3,1	B
24	RIZALULHAK		V			V			V		78	3,1	B
25	SEFTI ADRIYANI			V		V			V		85	3,4	B+
26	SEPTI INDAH RAHAYU		V				V		V		85	3,4	B+
27	SITI NURUL HALIMAH		V			V			V		78	3,1	B
28	ULFA APRILIA PUTRI		V			V			V		78	3,1	B
29	VERONICA AGATA		V			V			V		78	3,1	B
30	VINA VISKAWATI		V			V			V		78	3,1	B
31	WORO SETYORINI		V			V			V		78	3,1	B
32	YANI AJI TRISAKTI		V			V			V		78	3,1	B
33	YAZID RAIHAN MAULADY												
34	YOGI SYAH PUTRA		V			V			V		78	3,1	B

C. NILAI KETRAMPILAN

No.	NAMA SISWA XI JB	Kesesuaian bahan			Penglompokan bahan			Komunikasi/ presentasi			NILAI	Skala	Simbol
		TS	KS	S	TS	KS	S	TS	KS	S			
1	AFIFAH RIZKIANDARI HARSONO			V			V			V	85	3,4	B+
2	ALEXANDRA NIRMALA S P			V			V			V	85	3,4	B+
3	ANITA DWI NURYANI			V			V			V	85	3,4	B+
4	ARDI JAYA KUSUMA			V			V			V	85	3,4	B+
5	ARDIANSYAH PUTRA			V			V			V	85	3,4	B+
6	AULIA NUR RAHMANI			V			V			V	85	3,4	B+
7	BAGAS AMAR AFDHOLI			V			V			V	85	3,4	B+
8	DEA PUSPITASARI			V			V			V	85	3,4	B+
9	DESI SARA WIDATI			V			V			V	85	3,4	B+
10	DESSY CAESAR UMI KHABIBAH			V			V			V	85	3,4	B+
11	DEVI CINDY ADAM			V			V			V	85	3,4	B+
12	DEWI FATONAH GALIH RAGA S.			V			V			V	85	3,4	B+
13	EFVI NUR ROHMAHWATI			I									
14	EKO SRI CAHYONO			V			V			V	85	3,4	B+
15	ENDAH BUDI ASTUTI			V			V			V	85	3,4	B+
16	FADHILA MAHARANI			V			V			V	85	3,4	B+
17	INDRI AGESTI			V			V			V	85	3,4	B+
18	ISNAWAN			V			V			V	85	3,4	B+
19	KRISMONIKA LUBIS			V			V			V	85	3,4	B+
20	MARIATUTI WIDAYATI			A									
21	MURTI WIDYASTUTI			V			V			V	85	3,4	B+
22	NUNUNG AYU MELINDAWATI			V			V			V	85	3,4	B+
23	PUSPASARI			V			V			V	85	3,4	B+
24	RIZALULHAK			V			V			V	85	3,4	B+
25	SEFTI ADRIYANI			V			V			V	85	3,4	B+
26	SEPTI INDAH RAHAYU			V			V			V	85	3,4	B+
27	SITI NURUL HALIMAH			V			V			V	85	3,4	B+
28	ULFA APRILIA PUTRI			V			V			V	85	3,4	B+
29	VERONICA AGATA			V			V			V	85	3,4	B+
30	VINA VISKAWATI			V			V			V	85	3,4	B+
31	WORO SETYORINI			V			V			V	85	3,4	B+
32	YANI AJI TRISAKTI			V			V			V	85	3,4	B+
33	YAZID RAIHAN MAULADY			I									
34	YOGI SYAH PUTRA			V			V			V	85	3,4	B+

	SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 1 KALASAN		
	HAND OUT TEORI PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL		
	KELAS XI JB	ALAT DAN BAHAN	SEMESTER 1

1. Standar Kompetensi :

Teknik Pengolahan kontinental

2. Dasar Teori:

A. Bahan Dasar Produk Patiseri

Jenis bahan yang digunakan dibagian pengolahan patiseri sangat beragam dan masing-masing bahan dan alat tersebut sangat mempengaruhi kualitas hasil. Tujuan mempelajari bahan yang akan digunakan dalam pengolahan makanan akan memudahkan saat: pembelian, pengontrolan, dan bisa menyesuaikan bahan tersebut dengan resep. Adapun macam-macam bahan tersebut adalah sebagai berikut :

- | | |
|-----------|---------------------------------------|
| a. Tepung | h. Telur |
| b. Air | i. Bahan pengembang kimia |
| c. Ragi | j. Bahan pemberi rasa dan aroma |
| d. Gula | k. Bahan Pembentuk |
| e. Garam | l. Buah, kacang-kacangan dan manisan. |
| f. Lemak | |
| g. Susu | |

Keterangan:

a. Tepung terigu

Merupakan hasil olahan dari gandum. Tepung terigu digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan roti, biscuit/cookies, cake, pastry, muffins, makaroni, spaghetti, waffles, makanan siap saji dan makanan bayi dan beberapa kue-kue Indonesia. Tanpa tepung terigu kita tidak akan dapat membuat produk bakery dengan baik.

Tepung terigu berdasarkan kandungan protein digolongkan pada tiga (3) macam yaitu:

1. Hard flour (terigu protein tinggi)

Tepung terigu yang mempunyai kadar gluten antara 12% – 13%. Tepung ini diperoleh dari gandum keras (hard wheat). Tingginya kadar protein menjadikan sifatnya mudah dicampur, difermentasikan, daya serap airnya tinggi, elastis dan mudah digiling dan cocok untuk bahan baku roti, mie dan pasta.

2. Medium flour (terigu protein sedang)

Mengandung gluten 10%-11%. Sebagian orang mengenalnya dengan sebutan all-purpose flour/tepung serba guna. Dibuat dari campuran tepung terigu hard wheat dan soft wheat sehingga karakteristiknya diantara kedua jenis tepung tersebut. Tepung ini cocok untuk membuat adonan fermentasi dengan tingkat pengembangan sedang, seperti donat, bakpau, wafel, panada atau aneka cake dan muffin.

3. Soft Flour

Tepung ini dibuat dari gandum lunak dengan kandungan protein gluten 8%-9%. Sifatnya, memiliki daya serap air yang rendah sehingga akan menghasilkan adonan yang sukar diuleni, tidak elastis, lengket dan daya pengembangannya rendah serta penggunaan ragi yang banyak. Cocok untuk membuat kue kering (cookies/biscuit), pastel dan kue-kue yang tidak memerlukan proses fermentasi.

b. Air

Air merupakan komponen penting dalam bahan makanan karena air dapat mempengaruhi penampilan, tekstur, serta cita rasa makanan. Bahkan dalam bahan makanan yang kering sekalipun, seperti buah kering, tepung, serta biji-bijian, terkandung air dalam jumlah tertentu. Kandungan air dalam bahan makanan ikut menentukan acceptability, kesegaran, dan daya tahan bahan itu.

Kandungan air pada produk patiseri banyak ditentukan saat pengolahan dimulai yaitu saat mengadon sampai membakar/memasak. Air pada pengolahan juga dapat berfungsi sebagai penghantar panas dan pelarut.

c. Yeast

Adalah mikroorganisme hidup jika air yang ber suhu 78 -82 F. Ciri-ciri ragi yang masih baik antara lain :

- Apabila diraba terasa dingin.
- Berwarna krem, butir-butir kecil dan bersih.
- Berbau sedap seperti buah apel yang masak

Macam-macam yeast:

1. Fresh Yeast

Dalam pemakaiannya 2 kali dari jmlah pemakaian dried yeast dan mengandung 70% kadar air.

2. Activedry yeast

Pemakaian $\frac{1}{2}$ dari pemakaian fresh yeast dan mengandung $\pm 7,5-9\%$ kadar airsehingga lebih tahan lama dibanding fresh yeast.

3. Instant dry yeast

Adalah yeast terbaru yang mempunyai halus dan pemakaiannya lebih hemat (1/4 dari fresh yeast).

d. Gula

Gula diperlukan pada pembuatan patiseri dengan fungsi utama adalah sebagai bahan pemanis, bahan nutrisi untuk khamir dalam melakukan proses fermentasi. Pemakaian gula dalam adonan mempunyai peranan:

- Memberi makanan pada ragi selama proses peragian berlangsung.
- Memberi rasa dan aroma
- Memberi kemampuan adonan untuk mengembang.
- Kulit roti menjadi bagus.
- Mengontrol waktu pembongkaran.

Macam-macam Gula Ada beberapa jenis gula yang dipergunakan dalam produk patiseri, antara lain :

a) Brown Sugar

Jenis ini berasal dari Raw Sugar yang tidak dibersihkan. Ada beberapa nama, sesuai negara penghasilnya, antara lain : Barbados, Trinidad, Demerara, dan sebagainya. Brown sugar adalah gula yang diproses pembuatannya belum selesai. Atau gula yang kristalnya dilapisi *molases*.

b) White Sugar

White sugar ini terdiri dari : ada beberapa soft brown sugar yang diperoleh dari kristalisasi gula putih (white sugar) yang dibersihkan. Semua jenis brown sugar menentukan warna dan aroma sesuai jumlah pemakaiannya. Brown sugar yang berwarna agak gelap sesuai untuk membuat rich cake seperti wedding cake, birthday cake atau Christmas cake, mincemeat dan Christmas puddings.

c) Icing Sugar (Sugar Powder)

Gula jenis ini dapat diperoleh di pasar dalam berbagai tingkat, tergantung proses pengayakannya oleh pabrik. Jenis yang paling bagus digunakan untuk membuat Royal Icing. Apabila pembuatannya sangat teliti maka dapat digunakan untuk membuat dekorasi dengan pastry bag (kantong hias). Dalam bentuk yang lain icing sugar dapat dipergunakan untuk membuat water icing, glaze, untuk clustering (ditaburkan) pada cake sesudah dioven.

d) Golden Syrup

Gula jenis ini berbentuk cairan atau sirup. Warnanya coklat kekuningkuningan, yang diperoleh dari penyulingan gula. Apabila sirup ini direbus dan kemudian didinginkan maka akan terbentuk

kristal-kristal gula. Kualitas yang baik mengandung air 15% - 18%. Sesudah disaring dan dipadatkan maka akan menghasilkan sucrose, dextrose, dan levulose.

e) Treacle

Sirup ini warnanya lebih gelap dan mempunyai aroma yang lebih tajam dibanding golden syrup. Treacle dibuat dengan mencairkan dan menyaring molasses (tetes) dan kemudian dipadatkan. Treacle yang berwarna agak merah sesuai untuk ginger good (produk-produk yang menggunakan jahe). Treacle yang berwarna gelap dinamakan Black Treacle. Jenis ini sering digunakan untuk memberi warna pada cakes dan christmas pudding yang berwarna gelap. Treacle digunakan untuk mengganti gula dalam adonan.

f) Glucose

Di dalam dunia perdagangan dikenal dengan nama Corn Syrup, yang diolah dengan merebus *starch* (pati) jagung dengan air sehingga kemudian berubah menjadi gelatin (kental seperti agar-agar). Asam-asaman yang tidak begitu keras (*weak acid*) dibubuhkan untuk mengubahnya menjadi gula. Sirup yang kental ini kemudian dimasukkan ke dalam vacuum pans sampai kadar airnya tinggal kurang lebih 15%.

g) Fondant

Fondant adalah gula yang dimasak dengan tambahan 10% glukosa untuk mencegah pengkristalan pada permukaannya. Fondant harus digunakan pada suhu tubuh untuk mendapatkan penampilan yang mengilap.

h) Gula Palem

Gula Palem adalah gula aren yang berbutir halus. Sebaiknya jangan mengganti brown sugar dengan gula palem, karena aromanya yang berbeda dan kue yang dihasilkan akan berbeda. Jika terpaksa, *Brown Sugar* dapat digantikan dengan campuran gula pasir dan gula palem dengan perbandingan 1 : 1 tetapi aroma dan rasanya tetap akan berbeda.

e. Garam

Garam digunakan untuk membangkitkan rasa lezat pada bahan-bahan lain yang digunakan untuk membuat cake dan produk-produk lainnya.

Fungsi garam:

1. Menahan kelembaban cake
2. Pengatur rasa juga keharuman.
3. Garam membantu mengatur kegiatan ragi dalam adonan yang sedang di fermentasi.

4. Garam mencegah pembentukan dan pertumbuhan bakteri yang tidak diinginkan dalam adonan yang diragi.

5. Memperkuat adonan

f. Lemak

Lemak diklasifikasikan menjadi 2 macam yaitu: Lemak temperatur kamar (fat) dan lemak berbentuk cair pada temperatur kamar (oil). Fungsi lemak dalam adonan roti yaitu: menstabilkan adonan dan membuat adonan tidak pecah pada waktu mencampurnya, menambah gizi, mengurangi mengerutnya adonan, menambah daya tahan, memperbesar volume adonan jika dikocok/dilipat.. Macam-macam lemak:

1. Butter

2. Margarin

3. Puff pastry margarin

4. Lard (lemak babi)

5. Compound (lemak babi & tumbuhan)

6. Dripping(untuk menggoreng, dari lemak binatang)

g. Susu

Ada beberapa jenis susu yang dapat digunakan dan dapat diproduksi. Umumnya susu dapat digolongkan menjadi 3 golongan yang antara lain: Full cream (kadar lemak belum dihilangkan), half cream (50% kadar lemak hilang), Skimmed (zat lemak dihilangkan)

Fungsi susu:

1. Zat padat pada susu akan mengikat protein tepung yang mengakibatkan adonan menjadi mengembang.

2. Adonan yang mengandung susu lebih toleran terhadap over mixing dan lebih cepat pulih kembali sebelum mencapai tahap pembentukan (moulding) atau pemasukan pada cetakan roti.

3. Menambah nilai gizi

4. Memberi efek warna kulit dengan protein dan gula yang dikandung.

5. Memperkuat gluten karena kalsiumnya,

h. Telur

Telur merupakan salah satu bahan penting untuk dapat membuat kue/roti yang baik. Kandungan:

1. Bagian kulit = 10% (dari berat telur itu sendiri)

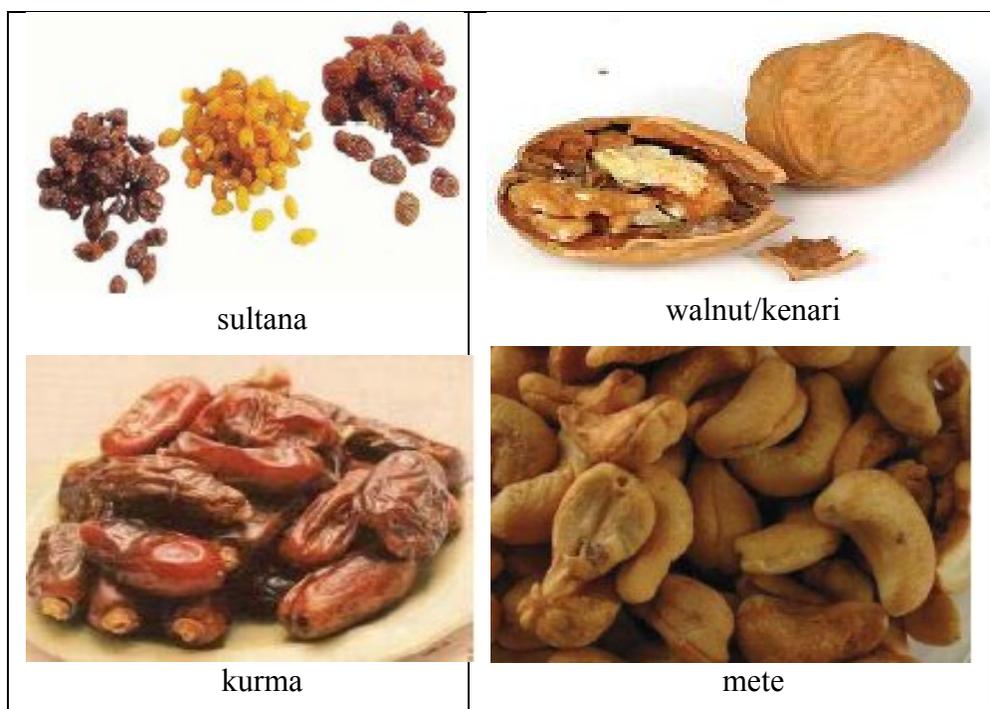
2. Bagian kuning telur = 58% (dari berat telur itu sendiri)

3. Bagian putih telur = 32% (dari berat telur itu sendiri)

Kegunaan telur didalam pembuatan patiseri

1. Menambah nilai gizi makanan

2. Menambah keharuman, memperbaiki komposisi dari kue tersebut serta kualitasnya pada waktu dimakan.
 3. Membantu menghasilkan warna yang menarik baik dibagian dalam ataupun kulit luar
 4. Membantu pengembangan terutama yang menggunakan putih telur.
 5. Menyokong pencampuran bahan-bahan
 6. Menghasilkan remah kue yang lebih halus
 7. Memperlama jangka penyimpanan.
- i. Bahan pengembang kimia
- Bahan pengembang kimia ada 2 macam yaitu Soda kue dan baking powder. Soda kue adalah bikarbonat soda, tanpa tambahan apa-apa. Sedangkan Baking Powder adalah bikarbonat soda yang sudah ditambahkan bahan lain (*cream of tartar*, bahan pengering, dll) untuk menetralkan. Bahan mana yang harus dipakai dalam pembuatan kue sangat tergantung dari bahan-bahan lain yang dipakai bahan pemberi rasa dan aroma
- j. Bahan pemberi rasa dan aroma
- Bahan pewangi biasa diperoleh dari 3 golongan dasar, yaitu rempah – rempah, sari (ekstrak), dan emulsi. Rempah – rempah adalah bubuk akar – akaran, kulit kayu, biji – bijian, dan bunga – bunga yang mengandung aroma, essen.
- k. Bahan pembentuk
- Bahan pembentuk dalam produk patiseri yaitu: Gelatin, agar-agar, pectin, icinglass, karagenan, dll.
- l. Buah, kacang-kacangan dan manisan.





manisan kersen



sukade

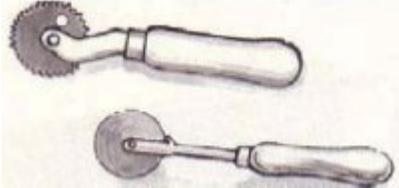


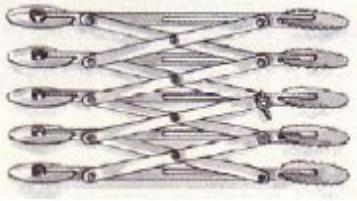
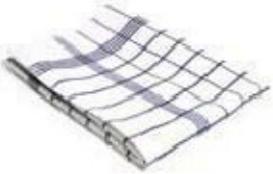
Almon

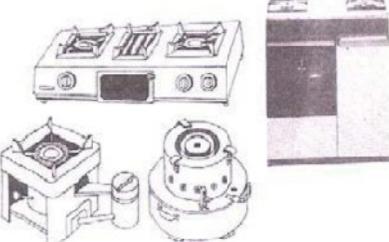
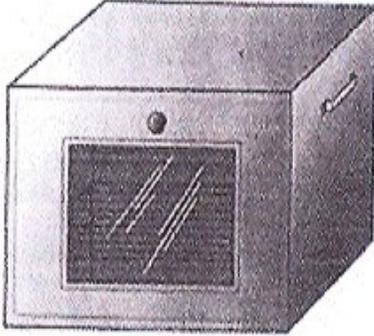


Cerry

B. Alat-alat

No.	Jenis	Contoh
1	Alat Pengukur	<div style="display: flex; flex-wrap: wrap; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>Gelas Ukur</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Timbangan</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Sendok ukur</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Mangkuk ukur</p> </div> </div>
2.	Pemotong	<div style="display: flex; flex-wrap: wrap; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>Carving Knife</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Chopping Knife</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Bread Knife</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Slicer</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Scraper</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Gunting</p> </div> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  </div> </div>

		<p>Bread and cake Cutter (Roda pemotong kue)</p>  <p>Changeable Divider with wheel</p>  <p>Cake divider</p>	<p>Pastry wheel</p>  <p>Croissant cutter</p>
3	<p>Alat Mencampur dan Mengistihatkan</p>	<p>Mixing Bowl</p>  <p>Baloon whisk</p>  <p>Dough hook</p>  <p>Serbet</p> 	<p>Spatula kayu</p>  <p>mixer</p>  <p>Meja kerja</p> 

4.	Alat Penyaring	 <p data-bbox="841 532 943 567">Strainer</p>
5.	Alat besar	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p data-bbox="743 1010 943 1045">food processors</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p data-bbox="1247 1010 1474 1045">heavy duty mixer</p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;">  <p data-bbox="797 1365 906 1400">Kompor</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p data-bbox="1114 1365 1317 1400">Rak Fermentasi</p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;">  <p data-bbox="797 1782 873 1817">Oven</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p data-bbox="1105 1782 1252 1817">Microwave</p> </div> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;">  <p data-bbox="686 2193 935 2228">Kulkas/refrigerator</p> </div>

BAHAN DAN ALAT KUE DAN ROTI



ENITA RAHAYU
11511241026

Apa Tujuan mempelajari bahan????

memudahkan saat:

- pembelian,
- pengontrolan, dan
- bisa menyesuaikan bahan tersebut dgn resep.



BAHAN

▪ Tepung



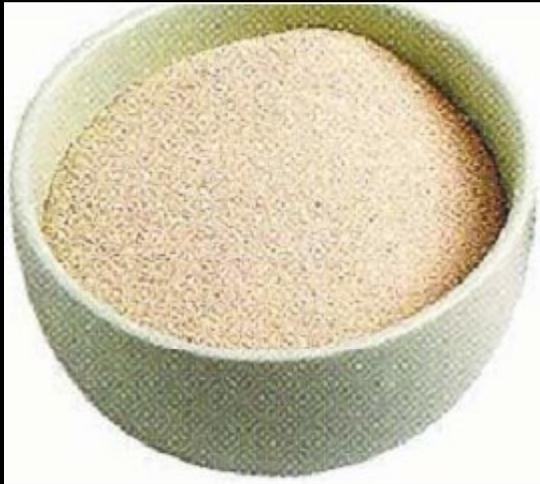
- Hard flour (protein tinggi)
- Medium flour (protein sedang)
- Soft Flour (protein rendah)

Air



- Membentuk gluten dalam tepung
- Mengontrol adonan
- Mengontrol suhu
- Membantu melarutkan gula dan garam
- Memungkinkan sel-sel ragi melakukan proses peragian terhadap gula.

Ragi



Ciri-ciri ragi yang masih baik antara lain :

- Apabila diraba terasa dingin.
- Berwarna krem, butir-butir kecil dan bersih.
- Berbau sedap seperti buah apel yang masak

Garam



Fungsi garam:

- ***Menahan kelembaban cake***
- ***Pengatur rasa & keharuman.***
- ***membantu mengatur kegiatan ragi dalam adonan saat di fermentasi.***
- ***mencegah pembentukan dan pertumbuhan bakteri yang tidak diinginkan dalam adonan yang diragi.***
- ***Menguatkan adonan***

GuLa



- Membantu proses peragian.
- Memberi rasa dan aroma
- Memberi kemampuan adonan untuk mengembang.
- Kulit roti menjadi bagus.
- Mengontrol waktu pembongkaran.

Macam-macam Gula



Brown sugar



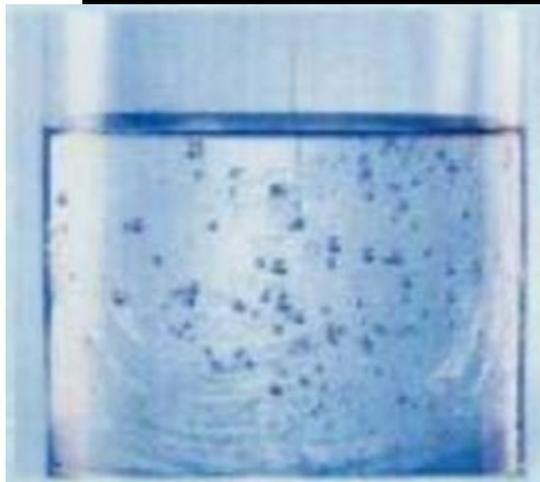
White Sugar



Golden syrup



Treacle



Glukosa



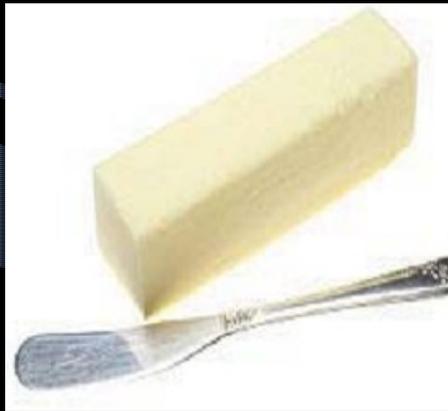
Madu



Fondant

Lemak

Butter unsalted



Butter salted



Mentega putih



Margarine



Korstvet (pastry margarine)



Susu



Fungsi susu:

- Zat padat pada susu akan mengikat protein tepung yang mengakibatkan adonan menjadi mengembang.
- Adonan yang mengandung susu lebih toleran terhadap over mixing dan lebih cepat pulih kembali sebelum mencapai tahap pembentukan (moulding) atau pemasukan pada cetakan roti.
- Menambah nilai gizi
- Memberi efek warna kulit dengan protein dan gula yang dikandung.
- Memperkuat gluten karena calciumnya,

Telur



- Menambah nilai gizi makanan
- Menambah keharuman, memperbaiki komposisi dari kue tersebut serta kualitasnya pada waktu dimakan.
- Membantu menghasilkan warna yang menarik baik dibagian dalam ataupun kulit luar
- Membantu pengembangan terutama yang menggunakan putih telur.
- Memperlama jangka penyimpanan

Coklat



Coklat bubuk



Dark cooking Chocolate



Milk cooking Chocolate



Dark cooking Chocolate

Bahan pengembang kimia



Bahan pengembang kimia ada 2 macam yaitu Soda kue dan baking powder.

1. Soda kue adalah bikarbonat soda, tanpa tambahan apa-apa untk pengembangan tinggi .
2. Baking Powder adalah bikarbonat soda yang sudah ditambah bahan lain (*cream of tartar*, bahan pengering, dll) utk kue

Bahan pemberi rasa dan aroma



Bahan pembentuk



Gelatin



Agar-agar



Karagenan

Pektin



Buah, kacang-kacangan dan manisan.



sultana



walnut/kenari



kurma



mete



manisan kersen



sukade



Almon



Cerry

ALAT-ALAT



Alat Pengukur



Slice

Pemotong



Cake divider



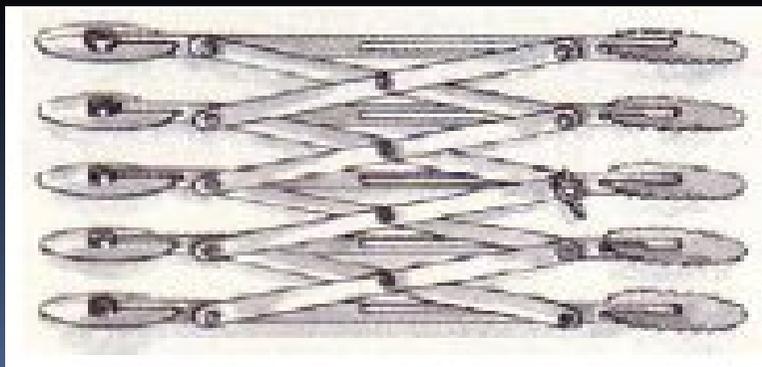
Bread Knife



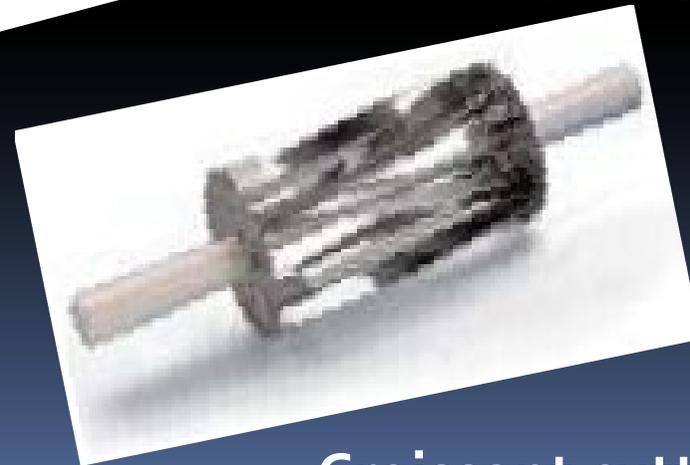
Slicer



cake Cutter

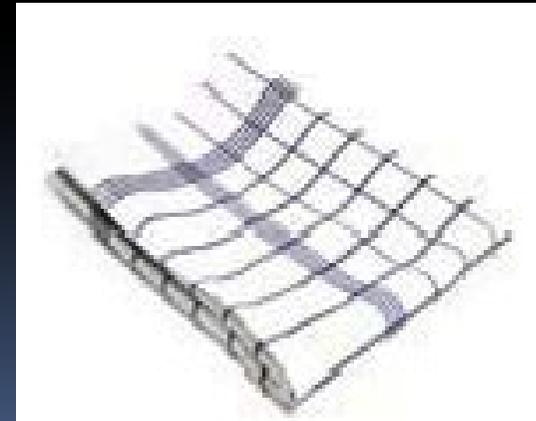
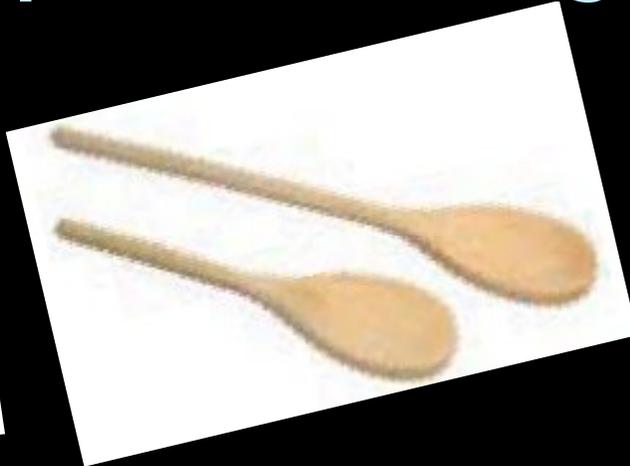


Changeable Divider with wheel

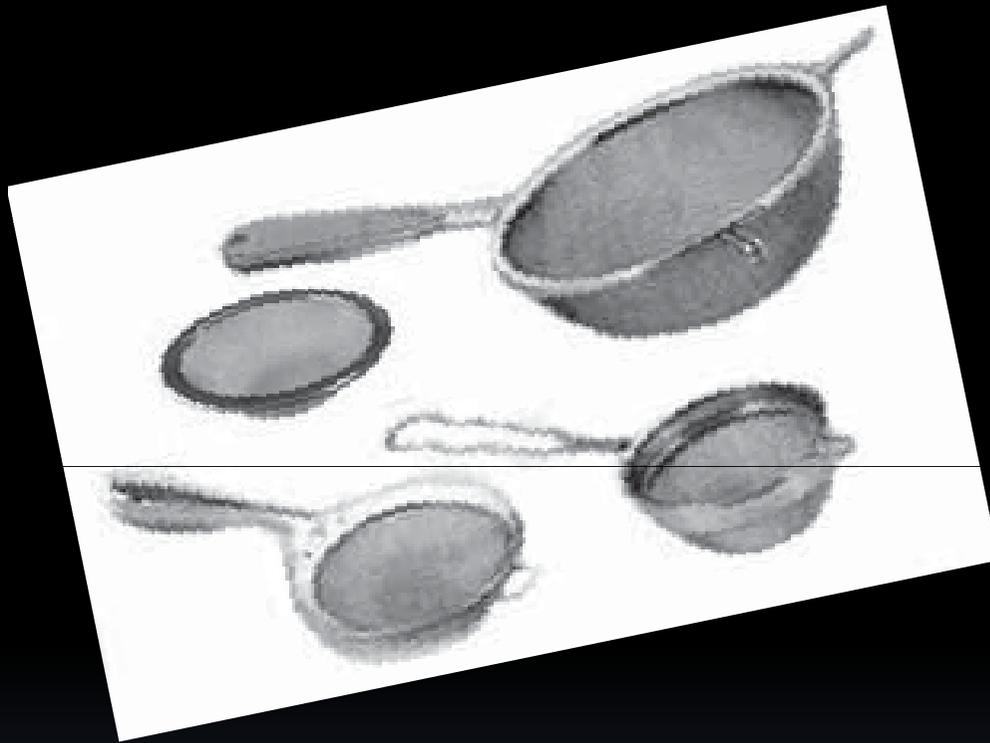


Croissant cutter

Alat Mencampur dan Mengistirahatkan



Alat Penyaring



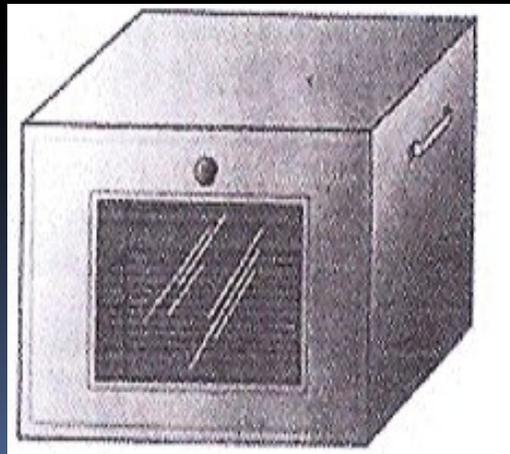
Alat besar



food processors



heavy duty mixer



Wadah untuk membakar



Sandwich Form



Cake Form



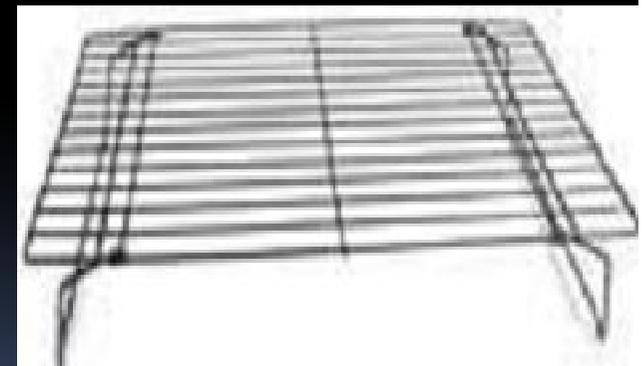
Baking sheet



Kugelhopf form



Baking sheet



Wire Cooling Racks



Chiffon dan sponge



Alat dekorasi cake



Turn table



Cetakan fondan



Tugas Kelompok

1. Dalam membuat suatu produk roti bahan pokok apa saja yang harus ada? Sebutkan 4 macam dan alasannya!
2. Ani membuat roti donat tapi ternyata tidak mengembang dan bantat. Analisis apa yang menyebabkan roti tersebut tidak mengembang dan bantat?
3. Sebutkan masing-masing 3 macam alat dalam pembuatan roti:
 - a. Pemotong
 - b. Pengukur
 - c. Pencampur
4. Analisislah min. 5 alat-alat dan 5 bahan yang dibutuhkan untuk membuat cake dibawah ini!



	SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 1 KALASAN		
	RPP		
	MMK	Revisi: 00	Agustus 2014
	Kelas XI JB	PRAKTEK PANCAKE DAN ROLL CAKE	
			Halm. 1- 180 Menit

Satuan Pendidikan : SMK N 1 KALASAN

Kelas/Semester : XI JASA BOGA /1

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Kontinental

Materi Pokok : Praktek Pancake dan Roll Cake

Waktu : 3 × 45 menit x 1 (1 pertemuan)

A. Kompetensi Inti:

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
3. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingintahunya 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.
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar merancang dan mengolah sesuai kebutuhan tubuh sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran merancang dan mengolah makanan kontinental khususnya roti dan kue.
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.
- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja.
- 3.6 mempraktekkan teknik pengolahan kue dan roti teknik blanding untuk membuat roll cake dan pancake.

Indikator :

- 3.6.1 Dapat mempraktekkan teknik pengolahan blanding dengan membuat roll cake.
- 3.6.2 Dapat mempraktekkan pembuatan pancake dengan strawberry sauce dan lime sauce.

C. Tujuan Pembelajaran

1. mempraktekkan teknik pengolahan blanding dengan membuat roll cake.
2. mempraktekkan pembuatan pancake dengan strawberry sauce dan lime sauce.

D. Materi Pembelajaran (terlampir)

E. Model/Metode Pembelajaran

1. pendekatan saintifik (*scientific*).
2. Metode Cooperation (kelompok)

F. Media, Alat dan Sumber Pembelajaran

1. Media : job sheet

2. Alat/bahan :

a. Alat:

- | | |
|----------------|----------------------|
| 1. Loyang | 5. Leadle |
| 2. Ballon wisk | 6. Spatula |
| 3. Oven | 7. Stainlestill bowl |
| 4. Pan cake | 8. Dll |

b. Bahan

1. Tepung terigu

2. Gula pasir
3. Telur
4. Susu
5. Mentega
6. Garam, dll

3. Sumber :

- a. Job sheet Pengolahan Masakan Kontinental jurusan PTBB FT UNY
- b. Boga Sari

G. Langkah-langkah Kegiatan

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Peserta didik berdoa/ menjawab salam bersama-sama.2. Peserta didik dipresensi oleh guru.3. Peserta didik memperoleh apersepsi dari guru berkaitan dengan pengolahan kontinental roti dan kue yaitu roll cake dan pancake.4. Peserta didik memperoleh motivasi dari guru berkaitan dengan pengolahan kontinental roti dan kue yaitu roll cake dan pancake.	30 menit
Inti	<p>Mengamati Peserta didik mengamati Praktek tentang pengolahan kontinental roti dan kue yaitu roll cake dan pancake.</p> <p>Menanya Peserta didik menyusun pertanyaan berdasarkan pengamatan praktek yang telah dilakukan</p> <p>Mengumpulkan Peserta didik mengumpulkan dan menilaikan hasil praktek pada guru.</p> <p>Mengasosiasi (menalar) Dengan menanya, menalar peserta didik menemukan penjelasan tentang pengolahan kontinental roti dan kue yaitu roll cake dan pancake.</p> <p>Mengkomunikasikan Peserta didik membuat kesimpulan dan mempresentasikan/menjelaskan tentang hasil pembelajaran alat dan bahan roti dan kue.</p>	165 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none">1. Selanjutnya peserta didik dimotivasi untuk	30 menit

	<p>mengembangkan pemahaman tentang pengolahan kontinental roti dan kue yaitu roll cake dan pancake.</p> <p>2. Peserta didik diberi tugas sebagai evaluasi untuk mengidentifikasi pengolahan kontinental roti dan kue yaitu roll cake dan pancake. yang didapat.</p>	
--	---	--

H. Penilaian Hasil Belajar

Teknik penilaian : Pengamatan, sikap

Instrumen :

No	Aspek yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	<p>Sikap</p> <p>Terlibat aktif dalam pembelajaran pengolahan kontinental roti dan kue yaitu roll cake dan pancake.</p> <p>Bekerjasama dalam kegiatan kelompok .</p> <p>Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.</p>	<p>Pengamatan (observasi)</p>	<p>Selama pembelajaran dan saat praktek</p>
2.	<p>Pengetahuan</p> <p>Dapat memahami pengolahan kontinental roti dan kue yaitu roll cake dan pancake</p>	<p>Tes tertulis</p>	<p>Penyelesaian tugas kelompok</p>
3.	<p>Ketrampilan</p> <p>Terampil dalam pengolahan kontinental roti dan kue yaitu roll cake dan pancake</p>	<p>Pengamatan</p>	<p>Penyelesaian tugas kelompok dan saat praktek</p>

a. Bentuk Instrumen: Observasi (Skala Penilaian/ Daftar Cek)

Bubuhkan tanda \surd pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan!

No.	NAMA SISWA XI BOGA	SIKAP								
		AKTIF			BEKERJA SAMA			TOLERANSI		
		KB	B	SB	KB	B	SB	KB	B	SB
1	AFIFAH RIZKIANDARI HARSONO									
2	ALEXANDRA NIRMALA SEKAR PUTRI									
3	ANITA DWI NURYANI									
4	ARDI JAYA KUSUMA									
5	ARDIANSYAH PUTRA									
6	AULIA NUR RAHMANI									
7	BAGAS AMAR AFDHOLI									
8	DEA PUSPITASARI									
9	DESI SARA WIDATI									
10	DESSY CAESAR UMI KHABIBAH									
11	DEVI CINDY ADAM									
12	DEWI FATONAH GALIH RAGA S.									
13	EFVI NUR ROHMAHWATI									
14	EKO SRI CAHYONO									
15	ENDAH BUDI ASTUTI									
16	FADHILA MAHARANI									
17	INDRI AGESTI									
18	ISNAWAN									
19	KRISMONIKA LUBIS									
20	MARIATUTI WIDAYATI									
21	MURTI WIDYASTUTI									
22	NUNUNG AYU MELINDAWATI									
23	PUSPASARI									
24	RIZALULHAK									
25	SEFTI ADRIYANI									
26	SEPTI INDAH RAHAYU									
27	SITI NURUL HALIMAH									
28	ULFA APRILIA PUTRI									
29	VERONICA AGATA									
30	VINA VISKAWATI									
31	WORO SETYORINI									
32	YANI AJI TRISAKTI									
33	YAZID RAIHAN MAULADY									
34	YOGI SYAH PUTRA									

Keterangan:

KB : Kurang Baik

B : Baik

SB : Sangat Baik

Skor yang dicapai

Nilai: ----- x 100

b. Bentuk instrumen : tes praktek (skala penilaian/daftar cek)

Bubuhkan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil penilaian terhadap

No.	NAMA SISWA XI BOGA	Kesesuaian bahan			Pengelompokan bahan			Komunikasi/presentasi		
		TS	KS	S	TS	KS	S	TS	KS	S
1	AFIFAH RIZKIANDARI HARSONO									
2	ALEXANDRA NIRMALA S P									
3	ANITA DWI NURYANI									
4	ARDI JAYA KUSUMA									
5	ARDIANSYAH PUTRA									
6	AULIA NUR RAHMANI									
7	BAGAS AMAR AFDHOLI									
8	DEA PUSPITASARI									
9	DESI SARA WIDATI									
10	DESSY CAESAR UMI KHABIBAH									
11	DEVI CINDY ADAM									
12	DEWI FATONAH GALIH RAGA S.									
13	EFVI NUR ROHMAHWATI									
14	EKO SRI CAHYONO									
15	ENDAH BUDI ASTUTI									
16	FADHILA MAHARANI									
17	INDRI AGESTI									
18	ISNAWAN									
19	KRISMONIKA LUBIS									
20	MARIATUTI WIDAYATI									
21	MURTI WIDYASTUTI									
22	NUNUNG AYU MELINDAWATI									
23	PUSPASARI									
24	RIZALULHAK									
25	SEFTI ADRIYANI									
26	SEPTI INDAH RAHAYU									
27	SITI NURUL HALIMAH									
28	ULFA APRILIA PUTRI									
29	VERONICA AGATA									
30	VINA VISKAWATI									
31	WORO SETYORINI									
32	YANI AJI TRISAKTI									
33	YAZID RAIHAN MAULADY									
34	YOGI SYAH PUTRA									

Skor yang dicapai

Nilai: ----- x 100

~

1. Pedoman penskoran

a. Pedoman penskoran sikap

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Keaktifan	Sikap dan perilaku aktif sudah membudaya = sangat baik	45
		Sikap dan perilaku aktif mulai berkembang = baik	35
		Sikap dan perilaku aktif belum tampak = kurang baik	20
2.	Kerjasama	Sikap dan perilaku kerjasama sudah membudaya = SB	45
		Sikap dan perilaku kerjasama mulai berkembang = B	35
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak = KB	20
3.	Toleransi	Sikap dan perilaku toleransi sudah membudaya = SB	45
		Sikap dan perilaku toleransi mulai berkembang = B	35
		Sikap dan perilaku toleransi belum tampak = KB	20

b. Pedoman Penskoran (Keterampilan)

NO.	ASPEK IDENTIFIKASI BAHAN MAKANAN	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Kesesuaian bahan	Tidak Sesuai	20
		Kurang sesuai	35
		Sesuai	45
2.	Pengelompokkan bahan	Tidak Sesuai	20
		Kurang sesuai	35
		Sesuai	45
3.	Komunikasi (Penyampaian hasil identifikasi)	Tidak Menarik	20
		Kurang menarik dan jelas	35
		Menarik, jelas dan benar	45

<p>Skor yang dicapai</p> <p>Nilai: ----- x 100</p>
--

Skala= —x 4

Simbol

A	4	C+	2,33
A-	3,66	C	2
B+	3,33	C-	1,66
B	3	D+	1,33
B-	2,6	D	1

Yogyakarta,13 Agustus 2014

Mengetahui

Guru Pembimbing

Mahasiswa KKN PPL

Dra. Dwi Lestari Iriani

NIP. 19640801 198903 2 009

Enita Rahayu

NIM. 11511241026

	SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 1 KALASAN			
	LAB SHEET PRAKTIKUM			
	MMK	Revisi: 00	Agustus 2014	Halm. 1-
	Kelas XI	PANCAKE DAN ROLL CAKE		225 Menit

A. Tujuan:

1. Siswa mampu mengolah hidangan main course *Chickent Saute Casseur* lengkap dengan pendampingnya.
2. Siswa mampu mengolah *dessert* berupa *Chocholate mouse*.

B. Keselamatan kerja:

1. Selalu memakai celemek.
2. Menggunakan pelindung yang lain seperti sarung tangan dan masker.
3. Bersihkan tangan sebelum menggunakan alat-alat di lab.
4. Gunakan alat sebagaimana mestinya.
5. Bila menggunakan alat-alat listrik dan berapi, ceklah apakah sudah kembali seperti semula atau belum.

C. Resep dan Alat:

PANCAKE



Bahan:

- | | |
|---------------------------------|-----------|
| a. Tepung terigu protein sedang | 100 gr |
| b. Gula pasir | 13 gr |
| c. Susu cair | 180 gr |
| d. Garam | sck |
| e. Telur | 1/2 butir |
| f. Mentega cair | 22 gr |
| g. Baking powder | 6 gr |

Cara Membuat :

1. Campur semua bahan kering (Tepung terigu, gula, baking powder).
2. Satukan: telur, susu cair, dan mentega cair,
3. Tuangkan dalam campuran tepung dan aduk rata, jangan over mixing.
4. Panaskan pan frying yang telah diolesi mentega.
5. Tuangkan 60 ml adonan dalam pan frying.
6. Biarkan berbentuk gelembung-gelembung dan bagian bawah berwarna coklat.
7. Balik adonan dan biarkan coklat, tuangkan saus strawberry di atasnya.

Strawberry Sauce

Bahan:

- a. Selai strawberry 50 gr
- b. Tepung maizena $\frac{1}{2}$ sdm
- c. Gula Pasir 1 sdm
- d. Air 125 gr

Cara Membuat :

1. Masukkan dalam panci : selai, gula, maizena & air. Aduk rata
2. Masak sambil di aduk sampai mendidih. Dinginkan.

PANCAKE WITH LIME SAUCE



Bahan:

- | | |
|---------------------------------|---------|
| a. Tepung terigu protein sedang | 150 gr |
| b. Gula pasir | 20 gr |
| c. Susu cair | 300 gr |
| d. Garam | sck |
| e. Telur | 1 butir |
| f. Mentega cair | 37 gr |
| g. Baking powder | 9 gr |

Cara Membuat :

1. Campur semua bahan kering (Tepung terigu, gula, baking powder).
2. Satukan: telur, susu cair, dan mentega cair,
3. Tuangkan dlam campuran tepung dan aduk rata, jangan over mixing.
4. Panaskan pan frying yang telah diolesi mentega.
5. Tuangkan 60 ml adonan dalam pan frying.
6. Biarkan berbentuk gelembung-gelembung dan bagian bawah berwarna coklat.
7. Balik adonan dan biarkan coklat, tuangkan saus strawbery diatasnya.

Lime Sauce

BAHAN:

- a. 6 sdm gula pasir
- b. 50 ml air jeruk lemon
- c. ½ sdt maizena
- d. Pewarna kuning sck

CARA MEMBUAT SAUS LEMON :

1. Panaskan gula pasir dan air jeruk nipis sampai mendidih.
2. Masukkan maizena yang sidah diberi 1 sdm air dalam larutan gula
3. Masak di atas api kecil sampai sedikit kental.

ROLL CAKE



Bahan

- | | |
|---------------------------------|---------|
| a. Tepung terigu protein sedang | 40gr |
| b. Margarin | 50 gr |
| c. Gula pasir | 50 gr |
| d. Telur | 2 butir |
| e. Emulsifier | ¼ sdt |
| f. Selai strowberry | 100 gr |

Cara Membuat:

1. Siapkan loyang ukuran 20 cm, alasi dengan kertas roti dan olesi dengan margarin.
2. Tempatkan telur, emulsifier, dan gula dalam satu wadah. Mixer sampai mengembang dan berwarna putih.
3. Masukkan margarin yang sudah dicairkan sedikit demi sedikit lalu tambahkan tepung terigu (cara mencampur dengan pallet/spatula dengan gerakan seperti melipat).
4. Masukkan dalam loyang, oven hingga matang dan berwarna coklat keemasan.
5. Dinginkan cake lalu olesi dengan selai strowberry dan diroll berbentuk bulat. Potong roll cake 1-2 cm dan sajikan.

DAFTAR NILAI KELAS XI JB

A. NILAI PRAKTEK

NO	NAMA	NILAI
1	AFIFAH RIZKIANDARI HARSONO	81
2	ALEXANDRA NIRMALA S P	87
3	ANITA DWI NURYANI	81
4	ARDI JAYA KUSUMA	S
5	ARDIANSYAH PUTRA	83
6	AULIA NUR RAHMANI	83
7	BAGAS AMAR AFDHOLI	81
8	DEA PUSPITASARI	87
9	DESI SARA WIDATI	83
10	DESSY CAESAR UMI KHABIBAH	82
11	DEVI CINDY ADAM	82
12	DEWI FATONAH GALIH RAGA S.	81
13	EFVI NUR ROHMAHWATI	83
14	EKO SRI CAHYONO	81
15	ENDAH BUDI ASTUTI	83
16	FADHILA MAHARANI	83
17	INDRI AGESTI	81
18	ISNAWAN	83
19	KRISMONIKA LUBIS	82
20	MARIATUTI WIDAYATI	A
21	MURTI WIDYASTUTI	83
22	NUNUNG AYU MELINDAWATI	82
23	PUSPASARI	83
24	RIZALULHAK	83
25	SEFTI ADRIYANI	81
26	SEPTI INDAH RAHAYU	81
27	SITI NURUL HALIMAH	I
28	ULFA APRILIA PUTRI	83
29	VERONICA AGATA	83
30	VINA VISKAWATI	82
31	WORO SETYORINI	83
32	YANI AJI TRISAKTI	82
33	YAZID RAIHAN MAULADY	83
34	YOGI SYAH PUTRA	83

B. NILAI SIKAP

No.	NAMA SISWA XI JB	SIKAP									Nilai	Skala	Simbol
		AKTIF			BEKERJA SAMA			TOLERANSI					
		KB	B	SB	KB	B	SB	KB	B	SB			
1	AFIFAH RIZKIANDARI HARSONO		V			V			V		78	3,1	B
2	ALEXANDRA NIRMALA SEKAR PUTRI		V			V			V		78	3,1	B
3	ANITA DWI NURYANI			V		V			V		85	3,4	B+
4	ARDI JAYA KUSUMA		S										
5	ARDIANSYAH PUTRA			V		V			V		85	3,4	B+
6	AULIA NUR RAHMANI			V		V			V		85	3,4	B+
7	BAGAS AMAR AFDHOLI		V			V			V		78	3,1	B
8	DEA PUSPITASARI			V		V			V		85	3,4	B+
9	DESI SARA WIDATI		V			V			V		78	3,1	B
10	DESSY CAESAR UMI KHABIBAH		V			V			V		78	3,1	B
11	DEVI CINDY ADAM		V			V			V		78	3,1	B
12	DEWI FATONAH GALIH RAGA S.		V			V			V		78	3,1	B
13	EFVI NUR ROHMAHWATI		V			V			V		78	3,1	B
14	EKO SRI CAHYONO			V		V			V		85	3,4	B+
15	ENDAH BUDI ASTUTI		V			V			V		78	3,1	B
16	FADHILA MAHARANI		V			V			V		78	3,1	B
17	INDRI AGESTI		V			V			V		78	3,1	B
18	ISNAWAN		V			V			V		78	3,1	B
19	KRISMONIKA LUBIS			V		V			V		85	3,4	B+
20	MARIATUTI WIDAYATI		A										
21	MURTI WIDYASTUTI		V			V			V		78	3,1	B
22	NUNUNG AYU MELINDAWATI			V		V			V		85	3,4	B+
23	PUSPASARI		V			V			V		78	3,1	B
24	RIZALULHAK			V		V			V		85	3,4	B+
25	SEFTI ADRIYANI		V			V			V		78	3,1	B
26	SEPTI INDAH RAHAYU		V			V			V		78	3,1	B
27	SITI NURUL HALIMAH		I										
28	ULFA APRILIA PUTRI			V		V			V		85	3,4	B+
29	VERONICA AGATA		V			V			V		78	3,1	B
30	VINA VISKAWATI		V			V			V		78	3,1	B
31	WORO SETYORINI		V			V			V		78	3,1	B
32	YANI AJI TRISAKTI		V			V			V		78	3,1	B
33	YAZID RAIHAN MAULADY		V			V			V		78	3,1	B
34	YOGI SYAH PUTRA			V		V			V		85	3,4	B+

C. NILAI KETRAMPILAN

No.	NAMA SISWA XI JB	Kesesuaian bahan			Penglompokan bahan			Komunikasi/ presentasi			NILAI	Skala	Simbol
		TS	KS	S	TS	KS	S	TS	KS	S			
1	AFIFAH RIZKIANDARI HARSONO						V			V	85	3,4	B+
2	ALEXANDRA NIRMALA S P			V			V			V	85	3,4	B+
3	ANITA DWI NURYANI			V			V			V	85	3,4	B+
4	ARDI JAYA KUSUMA			S									
5	ARDIANSYAH PUTRA			V			V			V	85	3,4	B+
6	AULIA NUR RAHMANI			V			V			V	85	3,4	B+
7	BAGAS AMAR AFDHOLI			V			V			V	85	3,4	B+
8	DEA PUSPITASARI			V			V			V	85	3,4	B+
9	DESI SARA WIDATI			V			V			V	85	3,4	B+
10	DESSY CAESAR UMI KHABIBAH			V			V			V	85	3,4	B+
11	DEVI CINDY ADAM			V			V			V	85	3,4	B+
12	DEWI FATONAH GALIH RAGA S.			V			V			V	85	3,4	B+
13	EFVI NUR ROHMAHWATI			V			V			V	85	3,4	B+
14	EKO SRI CAHYONO			V			V			V	85	3,4	B+
15	ENDAH BUDI ASTUTI			V			V			V	85	3,4	B+
16	FADHILA MAHARANI			V			V			V	85	3,4	B+
17	INDRI AGESTI			V			V			V	85	3,4	B+
18	ISNAWAN			V			V			V	85	3,4	B+
19	KRISMONIKA LUBIS			V			V			V	85	3,4	B+
20	MARIATUTI WIDAYATI			A								0	K
21	MURTI WIDYASTUTI			V			V			V	85	3,4	B+
22	NUNUNG AYU MELINDAWATI			V			V			V	85	3,4	B+
23	PUSPASARI			V			V			V	85	3,4	B+
24	RIZALULHAK			V			V			V	85	3,4	B+
25	SEFTI ADRIYANI			V			V			V	85	3,4	B+
26	SEPTI INDAH RAHAYU			V			V			V	85	3,4	B+
27	SITI NURUL HALIMAH			I									
28	ULFA APRILIA PUTRI			V			V			V	85	3,4	B+
29	VERONICA AGATA			V			V			V	85	3,4	B+
30	VINA VISKAWATI			V			V			V	85	3,4	B+
31	WORO SETYORINI			V			V			V	85	3,4	B+
32	YANI AJI TRISAKTI			V			V			V	85	3,4	B+
33	YAZID RAIHAN MAULADY			V			V			V	85	3,4	B+
34	YOGI SYAH PUTRA			V			V			V	85	3,4	B+

	SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 1 KALASAN		
	LAB SHEET PRAKTIKUM		
	MMK	Revisi: 00	29 Agustus 2014
	Kelas XII	Chicken Saute Casseur dan Chocolate Mouse	
			Halm. 1-5 180 Menit

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN PRAKTIKUM
CHICKENT SAUTE CASSEUR DAN CHOCHOLATE MOUSE

Nama Sekolah : SMK Negeri 1 Kalasan
Mata Pelajaran : MMK
Kelas/Semester : XII / 1 (satu)
Materi Pokok : Praktik *Chickent Saute Casseur dan Chocholate Mouse*
Alokasi Waktu : 4x45 menit (180 menit)

A. Standar Kompetensi :

Melakukan Persiapan Pengolahan

B. Kompetensi Inti

- KI 1.** : Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya.
- KI 2.** : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- KI 3.** : Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- KI 4.** : Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

C. Kompetensi Dasar

KI. 4.1 : Pengolahan hidangan maincourse dan dessert

D. Indikator Pencapaian Kompetensi

- KI. 4.1.1 : membuat hidangan main course *Chickent Saute Casseur* lengkap dengan pendampingnya
- KI. 4.1.2 : mengolah *dessert* berupa *Chocholate / capucino mouse*

E. Tujuan Pembelajaran

Setelah mempelajari uraian kegiatan belajar, peserta didik dapat :

1. Siswa mampu membuat hidangan main course *Chickent Saute Casseur* lengkap dengan pendampingnya
2. Siswa mampu mengolah *dessert* berupa *Chocholate / capucino mouse*

F. Materi Pembelajaran :

1. Pembersihan bahan makanan.
2. Persiapan pembuatan main course *Chickent Saute Casseur* lengkap dengan pendampingnya dan *dessert* berupa *Chocholate / capucino mouse*.
3. Teknik pembuatan main course *Chickent Saute Casseur* lengkap dengan pendampingnya dan *dessert* berupa *Chocholate / capucino mouse*.
4. Penyajian main course *Chickent Saute Casseur* lengkap dengan pendampingnya dan *dessert* berupa *Chocholate / capucino mouse*.

G. METODE PEMBELAJARAN

Praktikum

H. Kegiatan Pembelajaran

No	KEGIATAN PEMBELAJARAN	WAKTU
1	Pendahuluan 1) Guru mengucapkan salam pembuka 2) Guru menciptakan suasana kelas yang religious dengan menunjuk salah satu siswa memimpin berdoa 3) Memeriksa kehadiran siswa, kebersihan dan kerapian kelas sebagai wujud kepedulian lingkungan. 4) Guru menumbuhkan rasa ingin tahu dengan menyampaikan tujuan pembelajaran tentang hidangan main course <i>Chickent Saute Casseur</i> lengkap dengan pendampingnya dan mengolah <i>dessert</i> berupa <i>Chocholate / capucino mouse</i> .	10 menit
2	Kegiatan Inti a. Eksplorasi Guru menginstruksikan kepada siswa untuk mempersiapkan area kerja dan melakukan praktikum. b. Elaborasi	160 menit

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa melakukan pemotongan bahan pembuatan <i>Chickent Saute Casseur</i> lengkap dengan pendampingnya dan <i>dessert</i> beupa <i>Chocholate / capucino mouse..</i> 2. Siswa melakukan pembuatan <i>Chickent Saute Casseur</i> lengkap dengan pendampingnya dan <i>dessert</i> beupa <i>Chocholate / capucino mouse.</i> 3. Peserta didik dibagi menjadi 10 kelompok masing-masing kelompok terdiri dari 3-4 orang siswa. 4. Selama kegiatan tersebut di atas guru mengawasi dan menilai sikap siswa selama praktek <p>c. Konfirmasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru membantu memberi konfirmasi terhadap hasil elaborasi yang belum terpecahkan 2. Guru menanyakan kesulitan yang dihadapi dalam melaksanakan praktek 3. Guru membantu dalam memecahkan masalah bagi siswa yang pelaksanaan prakteknya masih ada kesalahan 	
3	<p>Kegiatan Akhir</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengulang secara singkat pelaksanaan pembuatan <i>Chickent Saute Casseur</i> lengkap dengan pendampingnya dan <i>dessert</i> beupa <i>Chocholate / capucino mouse..</i> 2. Guru menumbuhkan rasa ingin tahu siswa agar gemar membaca dan evaluasi hasil praktikum. 3. Mengucapkan salam penutup 	10 menit
Total Alokasi Waktu		180 menit

I. Alat / Bahan :

a. Alat

- Kom
- Stock pot
- Strainer
- roasting pan, dll

b. Bahan Ajar

Job Sheet *Chickent casseur* dan *chocholate mouse*

c. Bahan Praktikum

Terlampir pada Job Sheet

Mengetahui
Guru Pembimbing

Dra. Dwi Lestari Iriani
NIP. 19640801 198903 2 009

Mahasiswa KKN PPL

Enita Rahayu
NIM. 11511241026

Kognitif Format Penilaian Praktek

Mata Pelajaran:

Hari/Tanggal :

Menu : 1.....
: 2

Nama Kelompok: 1.
2.
3.
4.

No	AspekPenilaian	Indikator	Skor Maks	Skor Perolehan	Ket
1.	Melakukan persiapan diri	a. Kelengkapan pakaian kerja b. Kebersihan kuku dan rambut	10		
2.	Melakukan persiapan alat	a. Kebersihan meja kerja dan area kerja b. Penggunaan peralatan sesuai standar keska	10		
3.	Proses memasak	a. Pengupasan, b. Pencucian c. Pemotongan sesuai standar d. Teknik pengolahan yang digunakan sesuai standar e. Proses pengolahan memperhatikan hygiene makanan	50		
4.	Hasil	a. Rasa b. Warna c. Tekstur d. Aroma e. Penyajian	20		
TOTAL SKOR			90		

	SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 1 KALASAN			
	LAB SHEET PRAKTIKUM			
	MMK	Revisi: 00	29 Agustus 2014	Halm. 1-5
	Kelas XII	Chicken Saute Casseur dan Chocolate Mouse		180 Menit

A. Tujuan:

1. Siswa mampu mengolah hidangan main *course Chickent Saute Casseur* lengkap dengan pendampingnya.
2. Siswa mampu mengolah *dessert* berupa *Chocolate mouse*.

B. Keselamatan kerja:

1. Selalu memakai celemek.
2. Menggunakan pelindung yang lain seperti sarung tangan dan masker.
3. Bersihkan tangan sebelum menggunakan alat-alat di lab.
4. Gunakan alat sebagaimana mestinya.
5. Bila menggunakan alat-alat listrik dan berapi, ceklah apakah sudah kembali seperti semula atau belum.

C. Resep dan Alat:

CHICKENT SAUTE CHASSEUR

Hasil: 1 porsi

No.	Bahan-bahan	Jumlah	Keterangan
1	<i>Chickent</i>	200 gr	Potongan <i>Dice</i>
2	<i>Butter</i>	4 gr	
3	<i>Shallot</i>	4 gr	Potongan <i>Chopped</i>
4	<i>Mushroom</i>	2 buah	Potongan <i>Slice</i>
5	<i>White Wine</i>	8 cc	
6	<i>Tomato Concase</i>	40 gr	
7	<i>Demiglase</i>	40 gr	
8	<i>Petersely</i>	2 gr	Potongan <i>Chopped</i>
9	<i>Taragon</i>	Sck	
10	<i>Salt and Papper</i>	Sck	

Langkah Kerja :

1. Bersihkan dan potong ayam, bumbu dengan lada dan garam.
2. Panaskan butter pada sebuah sauce pan, tambahkan bawang merah dan jamur sampai matang.
3. Tambahkan white wine, tomato concase, demiglase, panaskan sampai mendidih.
4. Bumbu dengan salt, papper dan tarragon.
5. Pan fried ayam sampai matang dan berwarna kecoklatan, masukkan saus , simmer sambil membolak-balikan ayam agar sauce meresap.
6. Hidangkan panas-panas dengan ditaburi chopped parsley secukupnya.

DEMIGLACE SAUCE

NO.	Bahan-Bahan	Banyaknya	Keterangan
1	Tulang sapi	700 gr	Alat khusus:
2	Onion	40 gr	Stock pot, roast pan,
3	Carrot	20 gr	
4	Celery	10 gr	
5	Oil	15 cc/1 sdm	
6	tomato paste	40 gr	
7	White wine	40 cc	
8	Flour	80 gr	
9	Herb and Spices		
10	Salt	8 gr	
11	Water	2000 cc	

Langkah Kerja:

1. Masukkan roasting yang diberi minyak kedalam oven dengan suhu 250 C.
2. Masukkan tulang sapi dan saute sampai gosong, tambahkan mire poix.
3. Buang sisa minyak yang ada, tambahkan tomato paste aduk sampai rata.
4. Tuang wine, taburkan tepung dan aduk merata hingga tepung menjadi coklat.
5. Pindahkan tulang sapi pada stock pot, tambahkan air dan simmer sela 1 jam.
6. Saring dengan saringan halus.

ASSORTED VEGETASBLES

Hasil: 1 porsi (60 gr)

No.	Bahan-bahan	Jumlah	Keterangan
1	Carrot	20 gr	
2	Cauli flower	15 gr	
3	Choco	15 gr	
4	String Bean	15 g	
5	Butter	10 gr	
6	Parsley	2 gr	
7	Salt and Papper	Sck	

Cara membuat:

1. Sayuran dipotong macedoine, rebus terpisah dari yang berwarna paling terang/muda.
2. Panaskan mentega dan saute semua sayuran.
3. Aduk perlahan dan bumbu dengan lada dan garam.
4. Angkat dari api dan taburi dengan chopped parsley dan hidangkan dengan chickent saute casseur.

CHOCOLATE MOUSSE

Hasil: 4-5 gelas

NO	Nama Bahan	Jumlah	Keterangan
1	Milk chocolate	150 gr	
2	Gula pasir	60 gr	
3	Gelatin	40 gr	
4	Air panas	60 cc	
5	Susu cair	300 cc	
6	Whipped cream	150 gr	
7	Vanili	½ sdt	
8	Telur	3 btr	

Cara Membuat:

1. Kocok kuning telur dan gula hingga lembut, tambahkan susu cair.
2. Masak hingga mendidih.
3. Tambahkan gelatin yang telah dilarutkan dengan air panas, susu coklat yang telah dilelehkan dan vanili, aduk rata.
4. Masukkan whipped cream dan putih telur yang telah dikocok tersendiri dan aduk rata.
5. Tuang dalam gelas dan dinginkan.
6. Hias dengan whipped cream dan srutan coklat, hidangkan.

CAPUCINO MOUSSE

Hasil: 4-5 gelas

NO	Nama Bahan	Jumlah	Keterangan
1	Milk chocolate	150 gr	
2	Gula pasir	100 gr	
3	Gelatin	40 gr	
4	Air panas	60 cc	
5	Susu cair	125 cc	
6	Whipped cream	200 gr	
7	Vanili	½ sdt	
8	Telur	3 btr	

Cara Membuat:

1. Kocok kuning telur dan gula hingga lembut, tambahkan susu cair.
2. Masak hingga mendidih.

3. Tambahkan gelatin yang telah dilarutkan dengan air panas, kopi, susu coklat yang telah dilelehkan dan vanili, aduk rata.
4. Masukkan whipped cream dan putih telur yang telah dikocok tersendiri dan aduk rata.
5. Tuang dalam gelas dan dinginkan.
6. Hias dengan whipped crea dan srutan coklat, hidangkan.

D. Tertib kerja

1. Persiapan diri
2. Persiapan alat
3. Persiapan bahan
4. Pembuatan hidangan
5. Penilaian
6. Evaluasi

E. Kriteria Hasil

NO	Kriteria Hasil	Chickent Saute Chasseur	Sauce Casseur	Assorted Vegetable	Mousse
1	Bentuk				
2	Warna				
3	Rasa				
4	Tekstur				
5	Penyajian				

DAFTAR NILAI PRAKTEK KELAS XII JB

NO	NAMA	NILAI
1	ANI SUSANTI	86
2	ANNA FATMALA	86
3	ASRI LESTARI	86
4	BADAI PAMUNGKAS	86
5	CINDY DAVENA HAMAKAWA	86
6	DECHA ARIANI	86
7	DESI SETYA RINI	87
8	DESMI PURWANTI	86
9	DEWI AGUSTINA	86
10	DWIYANTI ISTIQOMAH	83
11	FAJAR DWI SUSWANTI	86
12	FINDRIANA OKTAVIANINGRUM	86
13	HERMAN SUBAGYO	87
14	IKA PRASTIKAWATI	87
15	INDAH SARASWATI	83
16	KORI HANDAYANI	83
17	KUKUH TRI WIDATI	84
18	LIKA ALVIONITA	84
19	MARLINDA	84
20	MAULANI NURJATI	86
21	MEILA ARDHITA CAHYANI	86
22	MELATI TLATARSARI	85
23	MIFTAH ARIN PRADINA	85
24	NILAWATI DEVI	84
25	NOVIANA NUR QOMARIAH	84
26	NOVITASARI	86
27	NUR DAYANTI	84
28	RINA NURHIDAYATI	86
29	RISTA YUNI RUWATI	84
30	SINTA FAJAR NUR KHASANAH	85
31	SITI NURYATI	86
32	SOFIA VERONIKA NINGRUM	86
33	WISNU KUNCORO	85

DOKUMENTASI

