

**LAPORAN INDIVIDU
PRAKTIK LAPANGAN TERBIMBING (PLT)
SMK NEGERI 3 KLATEN
Jl. Merbabu no 11 Klaten Selatan, Klaten**

Disusun Guna Memenuhi Tugas Mata Kuliah Praktik Lapangan Terbimbing



**Disusun Oleh :
NAFSIYAH MUTMAINNAH YUSLIANI
NIM. 14511241024**

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

2017

LEMBAR PENGESAHAN

Pengesahan laporan kegiatan PLT di SMK Negeri 3 Klaten :

Nama : Nafsiyah Mutmainnah Yusliani

NIM : 14511241024

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

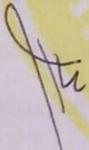
Fakultas : Teknik

Telah melaksanakan kegiatan PLT di SMK Negeri 3 Klaten mulai 15 September 2017 sampai 15 November 2017. Hasil kegiatan mencakup dalam naskah laporan ini.

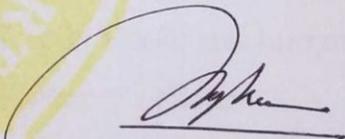
Mengetahui,

Dosen Pembimbing PLT,

Guru Pembimbing,


Titin Hera Widi H, M.Pd.

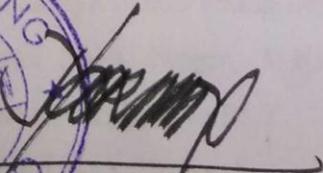
NIP. 197904062002122001


Dra. Muryuniati

NIP. 196106151985032012

Kepala Sekolah

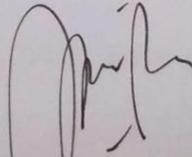
SMK Negeri 3 Klaten,


Narjimo, S.Pd.M.M.

NIP. 196504201989011003

Koord.PLT

SMK Negeri 3 Klaten,


Mutik Rosvidah, M.Pd.

NIP. 197204211998032009



KATA PENGANTAR

Puji syukur kami ucapkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan rahmat, dan cinta kasihnya kepada kami sehingga dapat menyelesaikan kegiatan PLT yang dimulai dari tanggal 15 September 2017 sampai dengan 15 November 2017 dengan baik dan lancar.

Laporan kami susun sebagai bentuk pertanggung jawaban atas tugas dan kegiatan yang telah dilaksanakan dalam program PLT 2017 di SMK Negeri 3 Klaten kurang lebih dua bulan, pada tanggal 15 September 2017 sampai dengan 15 November 2017. Diharapkan tulisan pada laporan ini dapat memperkaya wawasan pembaca.

Dalam kegiatan PLT ini kami menyadari bahwa program kami tidak akan berjalan dengan lancar tanpa ada bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terima kasih pada semua pihak yang telah membantu tersusunnya makalah ini. Perkenankanlah kami mengucapkan terima kasih kepada :

1. Narimo, S.Pd.M.M. selaku Kepala Sekolah SMK Negeri 3 Klaten yang telah memberikan izin untuk pelaksanaan kegiatan PLT di SMK Negeri 3 Klaten.
2. Titin Hera Widi H., M.Pd. selaku Dosen Pembimbing Lapangan PLT, terimakasih sudah memberi bimbingan selama kami melaksanakan kegiatan PLT.
3. Dra. Muryuniati selaku guru pembimbing PLT, terimakasih atas bimbingan serta dedikasinya selama melaksanakan PLT di SMK Negeri 3 Klaten.
4. Rahmi Ismayawati, S.E. selaku koordinator PPL SMK Negeri 3 Klaten.
5. Bapak dan Ibu Guru beserta karyawan di SMK Negeri 3 Klaten yang telah memberikan dukungan serta bimbingannya.
6. Rekan-rekan PLT UNY 2017 di SMK Negeri 3 Klaten yang telah bersama-sama berjuang, saling memberi semangat dan dukungan, terimakasih atas kebersamaannya dalam setiap kegiatan.
7. Siswa-siswi SMK Negeri 3 Klaten yang telah turut serta dengan semangat membantu terlaksananya PLT.
8. Kedua orang tua yang selalu memberikan do'a, semangat serta dukungan
9. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah banyak memberikan bantuan demi kelancaran kegiatan PLT UNY 2016 di SMK Negeri 3 Klaten.

Penyusun menyadari bahwa dalam penyusunan laporan pelaksanaan kegiatan PLT masih banyak kekurangan dan jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu penulis senantiasa menantikan saran dan kritik dari berbagai pihak untuk bahan perbaikan dan penyempurnaan makalah ini dimasa yang akan datang.

Klaten, 24 November 2017

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	v
ABSTRAK.....	vi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Analisis Situasi.....	2
B. Perumusan Program & Rancangan Kegiatan PLT.....	8
BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL	
A. Persiapan PLT	10
B. Pelaksanaan PLT.....	13
C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi	17
BAB III PENUTUP	
A. Simpulan	19
B. Saran	20
DAFTAR PUSTAKA.....	22
LAMPIRAN	

**PRAKTIK LAPANGAN TERBIMBING (PLT)
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
DI SMK NEGERI 3 KLATEN**

ABSTRAK

**Oleh :
Nafsiyah Mutmainnah Yusliani
14511241024**

Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) merupakan salah satu mata kuliah wajib yang harus ditempuh mahasiswa program S1 kependidikan. Program PLT bertujuan untuk memberikan pengalaman kepada mahasiswa dalam bidang pembelajaran di sekolah, dalam rangka melatih dan mengembangkan kompetensi keguruan atau kependidikan; memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mengenal, mempelajari, dan menghayati permasalahan sekolah yang terkait dengan proses pembelajaran; dan meningkatkan kemampuan mahasiswa untuk menerapkan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang telah dikuasai secara interdisipliner kedalam pembelajaran di sekolah.

Kegiatan PLT dilaksanakan pada tanggal 15 September – 15 November 2017 di SMK Negeri 3 Klaten. Mata Pelajaran yang diampu adalah Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental (P2MK) kelas XI JB 3 dan XI JB 4. Praktik mengajar dilakukan sebanyak 12 kali pertemuan untuk mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental (P2MK) yang terdiri dari dua kali mengajar teori terbimbing dan dua kali mengajar teori mandiri, serta enam kali mengajar praktik terbimbing dan dua kali mengajar praktik mandiri. Mahasiswa mengampu dua kelas yakni XI JB 3 pada hari Kamis dengan total mengajar 7 jam pelajaran dalam 1 minggu sedangkan XI JB 4 pada hari Rabu dengan total jam mengajar sama yaitu 7 jam pelajaran dalam 1 minggu. Total keseluruhan mengajar dalam 1 bulan yakni 84 jam. Kegiatan yang dilakukan selama PLT antara lain: persiapan sebelum mengajar meliputi penyusunan RPP, penyusunan materi ajar, penyusunan dan pengembangan media pembelajaran, dan pembuatan soal evaluasi.

Secara keseluruhan kegiatan PLT terlaksana dengan baik meskipun terdapat hambatan-hambatan selama pelaksanaan kegiatan. Hambatan – hambatan selama pelaksanaan diharapkan dapat menambah pengalaman mahasiswa sehingga mahasiswa dapat meningkatkan kompetensi diri di bidang pendidikan. Selain itu kerjasama yang telah terjalin dengan baik antara pihak sekolah dan pihak universitas diharapkan dapat terjalin lebih erat dan dapat ditingkatkan lagi.

Kata Kunci : Praktik Lapangan Terbimbing, SMK Negeri 3 Klaten

BAB I

PENDAHULUAN

Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) merupakan salah satu program yang diselenggarakan oleh Universitas Negeri Yogyakarta guna mempersiapkan dan menghasilkan calon guru atau tenaga kependidikan yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan, dan keterampilan profesional. Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) adalah kegiatan yang dilakukan oleh mahasiswa yang mencakup latihan mengajar, cara menyiapkan rencana proses pembelajaran dan manajemen pengelolaan kelas. Di dalam tujuan perguruan tinggi kependidikan ada hal yang berbeda dengan perguruan tinggi lainnya yaitu dengan adanya Praktik Lapangan Terbimbing. Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) ini terdapat beberapa kegiatan mengajar perlu dilakukan berbagai persiapan dan lain-lain.

Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) merupakan kegiatan yang memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mempraktikkan beragam teori dan praktik yang diterima selama kuliah. Pada saat kuliah, mahasiswa menerima dan menyerap ilmu yang bersifat teoritis, oleh karena itu pada saat PLT ini mahasiswa berkesempatan untuk mempraktikkan teori-teori tersebut. Praktik Lapangan Terbimbing merupakan salah satu kegiatan latihan kependidikan bersifat intrakurikuler yang dilaksanakan dalam rangka mengembangkan kemampuan dan skill mahasiswa untuk nantinya terjun sebagai tenaga pengajar di sekolah. Kegiatan PLT mencakup persiapan pengajar, praktik mengajar, dan evaluasi cara mengajar oleh guru pembimbing serta semua kegiatan yang dapat menjadi pembelajaran bagi mahasiswa untuk membentuk tenaga pengajar yang profesional. Dengan demikian program PLT ini bertujuan agar mahasiswa tidak mengetahui secara teori, tetapi lebih jauh lagi mereka juga memiliki kemampuan untuk menerapkan teori tersebut, tidak hanya dalam situasi simulasi tetapi dalam situasi sesungguhnya.

Sebelum kegiatan PLT dilaksanakan, mahasiswa terlebih dahulu menempuh kegiatan pra PLT yaitu pembelajaran mikro dan kegiatan observasi di sekolah. Kegiatan pembelajaran mikro dilakukan dengan teman sebaya. Kegiatan observasi di sekolah bertujuan agar mahasiswa memperoleh gambaran mengenai proses pembelajaran yang dilakukan di sekolah dan sarana dan prasarana yang menunjang proses pembelajaran.

A. Analisis Situasi

1. Sejarah SMK N 3 Klaten

Pada tahun 1969 pemerintah Daerah Tingkat II Kabupaten Klaten mendirikan sekolah dengan nama Sekolah Kesejahteraan Keluarga Atas (SKKA) Pemda Kabupaten Klaten. Sekolah tersebut dirintis oleh Kepala Bagian Kesejahteraan Rakyat (Kabid. Kesra) Pemerintah Daerah Tingkat II Kabupaten Klaten bersama Kepala Sekolah Kesejahteraan Keluarga Pertama (SKKP) Negeri Klaten. Pelaksanaan Proses Belajar Mengajar menempati gedung SKKP Negeri Klaten dan waktu pelaksanaan proses belajar mengajarnya siang hari sampai dengan sore hari.

Pada tahun pelajaran 1969/1970 sekolah tersebut mulai membuka pendaftaran siswa baru Tingkat I (satu) jurusan Busana (Menjahit). Pada tahun 1974 sesuai dengan Surat Keputusan Kepala Kantor Wilayah Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Propinsi Jawa Tengah dengan nomor: 071/BV/STT/1974 tanggal 1 April 1974, sekolah tersebut berubah statusnya menjadi Sekolah Kesejahteraan Keluarga (SKKA) Persiapan Negeri Klaten.

Pada tahun 1977 sesuai dengan Surat Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia nomor: 0327/Q/1977, tanggal 28 Juli 1977 sekolah tersebut dinegerikan menjadi Sekolah Menengah Kesejahteraan Keluarga (SMKK) Negeri Klaten.

Pada tahun 1997 sesuai dengan Surat Keputusan Menteri pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia nomor: 036/O/1997, tanggal 7 Maret 1997, semua sekolah kejuruan tingkat atas diintegrasikan atau dirubah namanya menjadi Sekolah Menengah Kejuruan, dengan kelompok sebagai berikut:

- a. Kelompok Pariwisata
- b. Kelompok Bisnis dan Manajemen
- c. Kelompok Teknologi dan Industri/Rekayasa
- d. Kelompok Pertanian dan Kehutanan
- e. Kelompok Industri dan Kerajinan
- f. Kelompok Pekerjaan Sosial dan lainnya

Sekolah Menengah Kesejahteraan Keluarga (SMKK) Negeri Klaten dirubah namanya menjadi Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 3 Klaten dan termasuk Kelompok Pariwisata sampai dengan sekarang.

2. Visi SMK N 3 Klaten

Mewujudkan SMK bertaraf Internasional yang mampu menciptakan sumber daya manusia yang berkualitas unggul, bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, dan siap kerja.

3. Misi SMK N 3 Klaten

- a. Melaksanakan pendidikan kejuruan mengacu pada kebutuhan dunia usaha dan dunia industri bertaraf internasional.
- b. Mempersiapkan tamatan yang profesional.
- c. Meningkatkan hubungan kerjasama dengan masyarakat, mitra nasional dan mitra internasional.

4. Letak Geografis dan Kondisi Fisik Sekolah

SMK N 3 Klaten yang beralamat di Jl. Merbabu No. 11, Klaten, Jawa Tengah ini terletak di tempat yang strategis karena berada di pinggir jalan raya sehingga mudah dijangkau dengan alat transportasi umum. Selain itu, SMK N 3 Klaten memiliki suasana yang tenang dan nyaman sehingga kegiatan belajar mengajar dapat berjalan secara kondusif. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa PLT UNY, maka diperoleh analisis situasi SMK N 3 Klaten sebagai berikut:

a. Kondisi Fisik Sekolah

Kondisi Fisik Sekolah dapat dikatakan baik, ini terlihat dari tata letak ruang, bangunan dan kebersihan lingkungan yang sangat terjaga serta penghijauan taman yang ada disekolah SMK N 3 Klaten. Adapun gedung dan fasilitas sekolah adalah sebagai berikut :

- 1) Ruang Kepala Sekolah : luas $(7 \times 7) \text{ m}^2$
- 2) Ruang Waka : luas $(7 \times 8) \text{ m}^2$
- 3) Ruang Tata Usaha : luas $(10 \times 8) \text{ m}^2$
- 4) Ruang Guru : luas $(18 \times 7) \text{ m}^2$
- 5) Ruang OSIS : luas $(7 \times 3) \text{ m}^2$
- 6) Ruang Teori : luas $(8 \times 9) \text{ m}^2$
- 7) Ruang Lab. Bahasa : luas $(10 \times 12) \text{ m}^2$
- 8) Ruang Lab. Komputer : luas $(8 \times 9) \text{ m}^2$
- 9) Ruang Lab. IPA : luas $(9 \times 12) \text{ m}^2$
- 10) Ruang : luas SAS $(8 \times 9) \text{ m}^2$
- 11) Gardu Satpam : luas $(2 \times 3) \text{ m}^2$
- 12) Menara Air : luas $(4 \times 4) \text{ m}^2$
- 13) Ruang : luas SIM $(2 \times 5) \text{ m}^2$
- 14) Panjang Pagar Lahan

- 15) Panjang saluran air hujan : (p: 2115 m, l: 0,20 m)
- 16) Luas Bangunan (10.519 m²)
 - a) Luas taman (4259 m²)
 - b) Luas Kebun (3.871 m²)
 - c) Luas Halaman (4.570 m²)
- 17) Luas Tanah seluruhnya
- 18) Laboratorium Boga, Busana, Kecantikan dan Perhotelan

Peralatan yang tersedia sudah lengkap dan sangat menunjang untuk mendukung kegiatan praktikum. Untuk luas ruangan, beberapa laboratorium tersebut sudah cukup luas sehingga siswa lebih leluasa dalam melaksanakan kegiatan praktikum. Adapun petugas yang menjadi penanggungjawab laboratorium di SMK N 3 Klaten adalah sebagai berikut :

- a) Ruang Laboratorium Keahlian Perhotelan
 - (1) Ruang Laundry dengan luas (18x9) m² oleh Ibu Sri Purwanti, S.Pd
 - (2) Ruang Hotel oleh Ibu Suhartini, S.Pd
- b) Ruang Laboratorium Keahlian Jasa Boga (1040 m²)
 - (1) Ruang Praktik Boga 1 oleh Dra. Kristiyani Puspitarti
 - (2) Ruang Praktik Boga 2 oleh Sri Hariyati, S.Pd
 - (3) Ruang Praktik Boga 3 oleh Sri Rahayu, S.Pd
 - (4) Ruang Praktik Patiseri 1 oleh Madya Natun N. B., S.Pd.T.
 - (5) Ruang Praktik Patiseri 2 oleh Wiwik Triastuti, S.Pd.T
 - (6) Ruang UP Boga oleh Dra. Tri Handasih Solichah
 - (7) Ruang Tata Hidang 1 oleh Dra. Tri Jumiati
 - (8) Ruang Tata Hidang 2 oleh Kasih Pujiastuti, S.Pd
 - (9) Ruang Cafeteria oleh Sunarni, S.Pd
- c) Ruang Laboratorium Keahlian Busana Butik (900 m²)
 - (1) Ruang Praktik Busana 1 oleh Nursila Ermira Rahayu, S.Pd
 - (2) Ruang Praktik Busana 2 oleh Dra. Sri Wahyuni
 - (3) Ruang Praktik Busana 3 oleh Dra Yuliana Apriyani S.
 - (4) Ruang Praktik Busana 4 oleh Dra. Martini S
 - (5) Ruang Praktik Busana 5 oleh Dra. Sri Suharyanti
 - (6) Ruang Sanggar Busana oleh Anik Eko Wahyuningsih, S.Pd.
 - (7) Gudang Busana oleh Rara Rilla Witrianasari, S.Pd.T
- d) Ruang Keahlian Tata Kecantikan (360 m²)
 - (1) Ruang praktik kecantikan kulit dan instruktur oleh Endah Kristiyani, S.Pd.

(2) Ruang praktik kecantikan rambut, gudang dan ruang fas oleh Hartini, S.Pd.

19) Ruang Penunjang

- a) Ruang Aula
- b) Ruang rapat/ sidang (7x8) m²
- c) Cafeteria (24x7) m²
- d) Perpustakaan (10x15) m²
- e) Arsip (8x3) m²
- f) Penggandaan (8x4) m²
- g) UKS (5x7) m²
- h) Bimbingan dan Penyuluhan (5x7) m²
- i) Rumah Jaga (6x6) m²
- j) Green House (3x4) m²
- k) KM/ WC siswa (17 toilet)
- l) KM/ WC guru (29 toilet)
- m) KM/ WC kepala sekolah (2x2) m²
- n) KM/ WC karyawan/ TU (2x2) m²
- o) Ruang Ibadah (8x9) m²
- p) Gudang (5x11) m²
- q) Koperasi Siswa
- r) Selasar/ penghubung (610x2) m²
- s) Sanggar busana (7x8) m²
- t) Lapangan basket/ tens (34,75x19,85) m²
- u) Lapangan Lompat jauh
- v) Lapangan volly (18x9) m²
- w) Gudang bekas dinas P dan K (13,35x12,60) m²
- x) Tempat sepeda siswa (21x17) m² dan (26x5) m²
- y) Tempat sepeda guru (57x5) m² dan (7x12) m²
- z) Kanopi depan / Utama (6x6) m²

Secara keseluruhan, sarana dan prasarana diatas kondisinya cukup baik dan menunjang terselenggaranya kegiatan pembelajaran yang kondusif. Walaupun ada beberapa fasilitas yang perlu sedikit dilakukan perbaikan, baik pengecatan dan penataan ruang.

5. Potensi Siswa, Guru dan karyawan

a. Potensi sekolah

SMK N 3 Klaten cukup bergengsi diantara SMK di Klaten, karena SMK N 3 Klaten adalah sekolah berbasis RSBI (Rintisan Sekolah Berbasis Internasional). Selain itu SMK N 3 Klaten merupakan SMK pariwisata satu-satunya di kota Kabupaten Klaten. SMK N 3 Klaten mempunyai program-program sekolah yang bertujuan untuk meningkatkan potensi sekolah baik dari guru maupun siswa. Selain itu SMK N 3 Klaten mempunyai beberapa usaha antara lain Unit Produksi boga dan busana, cafetaria, Laundry, Salon dan lain-lain. Dengan adanya beberapa usaha tersebut diharapkan dapat meningkatkan pendapatan sekolah dan terutama dapat memberikan pembelajaran berbasis *teaching factory* bagi siswa SMK N 3 Klaten.

b. Potensi Siswa

SMK N 3 Klaten terdiri dari 30 kelas terdiri atas 13 kelas Jasa Boga, 11 kelas Busana, 6 kelas Kecantikan rambut dan kulit, 6 kelas Perhotelan. Siswa- siswa SMK N 3 Klaten cukup aktif baik dalam mengikuti kegiatan belajar mengajar di dalam kelas maupun kegiatan ekstrakurikuler.

c. Potensi Guru

Guru dan pegawai di SMK N 3 Klaten berjumlah 93 orang yang terdiri dari 13 guru pengajar bergelar S2, 70 guru pengajar bergelar S1, serta 17 tenaga administrasi.

d. Potensi Karyawan

SMK N 3 Klaten mempunyai karyawan yang ditempatkan pada Tata Usaha, Petugas Perpustakaan, Petugas BK, karyawan cafetaria, karyawan Unit Produksi, Satpam, dan Pemelihara Sekolah.

6. Media Pembelajaran

Media yang tersedia antara lain *white board*, LCD, alat-alat peraga dan media laboratorium IPA, media audio-visual, media komputer, serta alat-alat kesenian berupa alat musik

7. Kegiatan Ekstrakurikuler

SMK Negeri 3 Klaten memiliki kegiatan Ekstrakurikuler sebagai wahana penyaluran dan pengembangan minat dan bakat siswa-siswanya. Kegiatan Ekstrakurikuler tersebut secara struktural berada di bawah koordinasi sekolah. Kegiatan ekstrakurikuler yang dilaksanakan di sekolah ini antara lain :

a. OSIS

- b. Pramuka
- c. PMR (Palang Merah Remaja)
- d. KIR (Karya Ilmiah Remaja)
- e. Olah Raga Dan Seni
 - 1) Bola Basket
 - 2) Volley Ball
 - 3) Vokal
 - 4) Tari
- f. *English Club*
- g. Ekstra kejuruan (boga, busana, kecantikan)
- h. BTA (Baca Tulis Al Quran)

8. Fasilitas dan Media KBM

Fasilitas dan media KBM yang tersedia di SMK N 3 Klaten diantaranya perpustakaan, laboratorium, masjid, alat-alat olahraga, lapangan olahraga (basket, voli dan lain-lain). Laboratorium terdiri dari laboratorium IPA, laboratorium bahasa dan laboratorium komputer. Ruang praktik terdiri atas ruang praktik boga, ruang praktik busana, dan ruang praktik kecantikan.

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

Perpustakaan, yang menyediakan buku-buku penunjang kegiatan pembelajaran siswa, di kelola oleh seorang petugas. Siswa dapat meminjam buku maksimal 1 minggu dan jika melebihi akan dikenakan denda. Dengan adanya fasilitas ini siswa dapat menambah referensi pengetahuan mereka.

Media pembelajaran yang tersedia di SMK N 3 Klaten juga bermacam-macam sesuai dengan mata pelajarannya. Tiap-tiap kelas memiliki papan tulis berupa *whiteboard*. Selain itu, di beberapa kelas juga terdapat layar proyektor untuk pembelajaran yang menggunakan *powerpoint*. Dengan adanya beberapa media tersebut, maka kegiatan pembelajaran dapat terlaksana dengan baik dan lancar.

Alat-alat olah raga yang tersedia juga sudah lengkap (misalnya bola voli, bola basket dan bola sepak, cakram dan lain-lain). Lapangan olahraga yang dimiliki lapangan basket, lapangan voli, dan lapangan untuk lompat jauh.

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

9. Perpustakaan Sekolah

Perpustakaan SMK N 3 Klaten dikelola oleh seorang petugas Nurul Dwiyati, A.Md. Perpustakaan memiliki buku-buku yang bervariasi, namun sebagian buku masih kurang. Buku tersebut terdiri atas kamus Bahasa Inggris, Bahasa Indonesia dan belum tersedianya kamus Bahasa Jawa.

Sistem pelayanan di Perpustakaan SMK N 3 Klaten yaitu siswa meminjam buku dengan jangka waktu peminjaman satu minggu dan apabila terjadi keterlambatan akan dikenakan denda Rp 200,00 per hari. Untuk buku paket, sistem peminjaman dapat dilakukan peminjaman langsung ketika pembelajaran akan berlangsung.

10. Bimbingan Konseling

Bimbingan dan Konseling di SMK N 3 Klaten melaksanakan layanan dengan melakukan pembelajaran di kelas. Selain di kelas, layanan dapat berupa layanan informasi, orientasi, aplikasi data, konseling individual, bimbingan kelompok, konferensi kasus, alih tangan kasus, *home visit*, kolaborasi dengan orang tua, guru maupun pihak sekolah yang lain serta beberapa administrasi bimbingan dan konseling.

Layanan diberikan untuk membantu permasalahan siswa baik masalah pribadi, sosial, belajar maupun karir. Guru pembimbing membantu permasalahan siswa dengan sebaik mungkin sesuai dengan tingkat profesional bimbingan dan konseling. Dalam menyelesaikan masalah siswa, selain melakukan analisis data guru pembimbing juga melakukan analisis dengan cara lain misalnya wawancara, observasi dan kerjasama pihak lain yang terkait.

11. Unit Kesehatan Sekolah

SMK N 3 Klaten terdapat 1 ruangan UKS yang di dalamnya terdapat fasilitas obat-obatan yang dapat digunakan bagi siswa yang membutuhkan. Kondisi UKS terlihat kurang baik karena kelengkapan obat yang kurang memadai serta kebersihan ruangan yang kurang terawat.

12. Tempat Ibadah

Masjid digunakan selain sebagai tempat ibadah juga digunakan sebagai tempat pembelajaran mata pelajaran Agama Islam dan kegiatan-kegiatan seperti pengajian dan ROHIS.

B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PLT

Kegiatan PLT sebagai wahana mahasiswa dalam mewujudkan Tri Dharma yang ketiga yaitu pengabdian masyarakat. Masyarakat disini dikategorikan menjadi tiga yaitu kategori masyarakat umum, kategori industri dan kategori sekolah. Program PLT yang dilaksanakan kali ini tergolong dalam kategori sekolah, tepatnya SMK Negeri 3 Klaten. Dengan demikian, mahasiswa diharapkan dapat memberikan bantuan pemikiran, tenaga, dan ilmu pengetahuan dalam merencanakan dan melaksanakan program pengembangan atau pembangunan sekolah.

1. Persiapan PLT

Persiapan PLT adalah kegiatan yang dilakukan sebelum PLT dilaksanakan. Kegiatan ini meliputi:

- a. Pengajaran Mikro
- b. Pembekalan PLT
- c. Observasi Sekolah
- d. Persiapan Sebelum Mengajar
- e. Konsultasi dan Bimbingan

2. Pelaksanaan PLT

- a. Praktik Mengajar Terbimbing
- b. Praktik Mengajar Mandiri

3. Pengembangan Materi Ajar

Memberi pengembangan terhadap materi ajar yang disampaikan kepada siswa untuk Kegiatan Belajar Mengajar (KBM).

4. Penyusunan Laporan PLT

Penyusunan Laporan PLT dilakukan sebagai pertanggungjawaban mahasiswa terhadap kegiatan praktik mengajar yang dilaksanakan di SMK Negeri 3 Klaten selama periode 15 September 2017 sampai dengan 15 November 2017.

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL

A. Persiapan PLT

Demi kelancaran dan keberhasilan kegiatan PLT diperlukan suatu persiapan sebelum kegiatan PLT dilaksanakan. Adapun persiapan yang dilakukan mahasiswa sebelum melaksanakan kegiatan PLT adalah sebagai berikut:

1. Pengajaran Mikro (*Micro Teaching*)

Pengajaran mikro merupakan mata kuliah yang wajib ditempuh bagi mahasiswa yang akan mengambil PLT pada semester berikutnya. Dalam melaksanakan perkuliahan, mahasiswa diberikan materi tentang bagaimana mengajar yang baik serta dengan disertai praktik untuk mengajar dengan peserta yang akan diajar adalah teman sekelompok atau *peer teaching*. Keterampilan yang dituntut dalam pelaksanaan mata kuliah ini adalah berupa ketrampilan-ketrampilan yang berhubungan dengan persiapan menjadi seorang calon guru atau pendidik seperti pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), *Hand out*, *Job sheet*, dan media mengajar.

2. Pembekalan PLT

Pembekalan PLT merupakan salah satu persiapan PLT yang bertujuan agar mahasiswa memiliki pengetahuan yang cukup mengenai kegiatan PLT yang akan dilaksanakan. Pada pembekalan PLT, mahasiswa diberi informasi yang berkaitan dengan kegiatan PLT, seperti mekanisme pelaksanaan PLT di sekolah, teknik pelaksanaan PLT dan teknik untuk menghadapi sekaligus mengatasi permasalahan yang mungkin terjadi selama pelaksanaan PLT.

3. Observasi Sekolah

Observasi lingkungan sekolah pertama dilaksanakan pada tanggal 28 Februari 2017. Kegiatan observasi lingkungan bertujuan untuk mengetahui keadaan sarana prasarana sekolah maupun hubungan antar komponen sekolah yang terdapat didalamnya. Selain itu observasi juga bertujuan mengetahui berbagai macam kegiatan kesiswaan yang ada. Dari observasi ini dapat diperoleh data potensi fisik maupun potensi non-fisik sekolah yang digunakan sebagai acuan dalam penyusunan program kegiatan PLT.

Pada observasi pertama mahasiswa melakukan observasi langsung ke lingkungan sekolah termasuk di dalamnya adalah pihak jurusan. Untuk mengarahkan kegiatan PLT mahasiswa mendapat masing-masing seorang guru pembimbing sesuai jurusan masing-

masing yang akan mendampingi mahasiswa selama PLT berlangsung. Dengan adanya guru pembimbing ini diharapkan mahasiswa lebih terarah dan lebih terkontrol dalam melakukan kegiatan PLT.

Selain melakukan observasi sekolah dilakukan pula observasi kelas. Observasi kelas dilakukan bertujuan untuk memberikan gambaran nyata tentang proses pembelajaran yang berlangsung dikelas. Dari observasi ini diharapkan mahasiswa bisa memperoleh suatu metode pembelajaran tepat yang akan digunakan dalam proses pembelajaran selama kegiatan PLT berlangsung. Aspek-aspek yang diamati dalam proses pembelajaran dikelas antara lain membuka pelajaran, menarik perhatian peserta didik, menguasai materi, metode mengaktifkan siswa, metode memotivasi siswa, metode pembelajaran, teknik bertanya, cara menanggapi peserta didik, cara untuk memberikan penghargaan kepada siswa yang berprestasi, penggunaan media, sistematika penyampaian materi, bahasa dan suara, penampilan, penggunaan waktu dan menutup pelajaran.

Dari observasi yang dilakukan ini mahasiswa mendapatkan gambaran utuh tentang pelaksanaan proses pembelajaran yang berlangsung dikelas. Data-data tersebut antara lain :

a. Proses Pembelajaran

1) Membuka pelajaran

Pelajaran dibuka dengan salam, doa dilanjutkan dengan presensi kemudian menyampaikan tujuan pembelajaran dan apersepsi.

2) Metode pembelajaran

Metode yang digunakan dalam proses pembelajaran yang berlangsung adalah ceramah, diskusi, simulasi dan tanya jawab.

3) Bahan ajar

Bahan ajar yang digunakan guru berupa buku, modul belajar, serta jobsheet untuk mata diklat produktif.

4) Penggunaan bahasa

Bahasa yang digunakan dalam proses belajar yang berlangsung adalah bahasa Indonesia namun terkadang menggunakan bahasa jawa.

5) Penggunaan waktu

Secara keseluruhan penggunaan waktu belajar mengajar sudah efektif.

6) Gerak

Gerak guru kedalam kelas adalah aktif dan mendekati siswa yang melakukan praktik.

7) Cara memotivasi siswa

Guru memberikan motivasi siswa menjadi lebih giat lagi dalam belajar dan memahami pelajaran yang diajarkan.

8) Teknik bertanya

Teknik bertanya yang digunakan guru kepada siswa yaitu setelah selesai diberi penjelasan, guru menanyakan kejelasan siswa secara langsung. Disamping itu juga diberikan soal-soal untuk mengetahui tingkat pemahaman siswa tentang materi yang disampaikan.

9) Teknik penguasaan kelas

Penguasaan kelas cukup bagus, guru dapat mengendalikan seluruh siswa sehingga perilaku siswa didalam kelas dapat terkontrol dengan baik, meskipun beberapa waktu siswa membuat kegiatan sendiri dikarenakan bosan. Guru perlu menerapkan ketegasan disertai humoris dalam penjelasan dan pengelolaan kelas.

10) Penggunaan media

Media yang digunakan dalam proses belajar mengajar ini adalah spidol, *white board*, *video* dan *power point*.

11) Bentuk dan cara evaluasi

Untuk mengetahui tingkat pemahaman siswa, evaluasi yang dilakukan berupa tugas dan uji kompetensi.

12) Menutup pelajaran

Pelajaran ditutup dengan review materi yang telah disampaikan dan evaluasi. Diakhiri berdoa dan menyanyikan lagu daerah secara bersama-sama.

b. Perilaku siswa

1) Perilaku siswa didalam kelas

Kadang ramai, tetapi guru dapat mengontrol siswanya.

2) Perilaku siswa diluar kelas

Perilaku siswa diluar kelas dapat dikatakan baik dan tidak menunjukkan gejala kenakalan yang berarti.

4. Persiapan Sebelum Mengajar

Persiapan sebelum mengajar meliputi pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), materi ajar, media pembelajaran, serta soal evaluasi. Semua persiapan didasarkan pada mata pelajaran yang diampu oleh guru pembimbing. Dalam hal ini mata pelajaran tersebut adalah Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental (P2MK) yang ditempuh oleh siswa kelas XI program keahlian Jasa Boga. Segala sesuatu yang terkait dengan materi dan

persiapan yang akan disampaikan pada kegiatan belajar mengajarkan dikonsultasikan terlebih dahulu ke guru pengampu kompetensi yang bersangkutan.

5. Konsultasi dan Bimbingan

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), materi ajar, media pembelajaran, dan soal evaluasi yang telah dibuat selanjutnya dikonsultasikan ke guru pembimbing. Hal ini dilakukan agar perangkat pembelajaran tersebut dikoreksi dan mendapat saran apabila ada perbaikan.

B. Pelaksanaan PLT

Berdasarkan rumusan program dan rancangan kegiatan PLT dilaksanakan selama kegiatan PLT di SMKN 3 Klaten, pada umumnya seluruh program kegiatan dapat terlaksana dengan baik dan lancar. Pelaksanaan kegiatan PLT akan dibahas secara detail, sebagai berikut :

1. Praktik Mengajar

Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 28 September 2017 sampai 9 November 2017. Praktikan dibimbing oleh guru pembimbing. Praktikan melakukan praktik mengajar di kelas XI JB 3 dan XI JB 4 dengan alokasi waktu sebanyak 84 jam dengan 12 kali pertemuan. Berikut adalah deskripsi praktik mengajar yang dilakukan oleh praktikan.

No	Tanggal	Kelas yang diampu	Jam pelajaran ke-	Kegiatan
1.	28 September 2017	XI JB 3	5-11	Pembelajaran praktik pembuatan hot sauce Metode: <i>Problem Based Learning</i>
2.	4 Oktober 2017	XI JB 4	5-11	Mempelajari materi tentang appetizer Metode: <i>Problem Based Learning</i>
3.	5 Oktober 2017	XI JB 3	5-11	Pembelajaran praktik pembuatan cold sauce Metode: <i>Problem Based Learning</i>

4.	11 Oktober 2017	XI JB 4	5-11	Pembelajaran praktik pembuatan cold appetizer Metode: <i>Problem Based Learning</i>
5.	12 Oktober 2017	XI JB 3	5-11	Mempelajari materi tentang appetizer Metode: <i>Problem Based Learning</i>
6.	19 Oktober 2017	XI JB 3	5-11	Pembelajaran praktik pembuatan cold appetizer Metode: <i>Problem Based Learning</i>
7.	25 Oktober 2017	XI JB 4	5-11	Pembelajaran praktik pembuatan hot appetizer Metode: <i>Problem Based Learning</i>
8.	26 Oktober 2017	XI JB 3	5-11	Pembelajaran praktik pembuatan hot appetizer Metode: <i>Problem Based Learning</i>
9.	1 November 2017	XI JB 4	5-11	Mempelajari materi tentang sandwich Metode: <i>Problem Based Learning</i>
10.	2 November 2017	XI JB 3	5-11	Mempelajari materi tentang sandwich Metode: <i>Problem Based Learning</i>
11.	8 November 2017	XI JB 4	5-11	Uji Kompetensi praktik pembuatan sandwich
12.	9 November 2017	XI JB 3	5-11	Uji Kompetensi praktik pembuatan sandwich

Dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran, metode yang digunakan adalah ceramah, diskusi, *Problem Based Learning* dan tanya jawab. Masukan yang sering diberikan oleh guru pembimbing berkaitan dengan penyampaian materi dan penguasaan kelas.

Praktik mengajar yang dimaksud adalah praktik mengajar di dalam kelas. Praktik mengajar di dalam kelas dilakukan secara terbimbing, artinya dalam pelaksanaan pembelajaran di kelas, guru pembimbing mendampingi atau memberikan pengawasan dan evaluasi. Kegiatan praktik mengajar meliputi:

- a. Membuka Pelajaran:
 - 1) Membuka pelajaran dengan salam dan doa
 - 2) Presensi
 - 3) Menyampaikan Tujuan Pembelajaran
- b. Kegiatan Inti:
 - 1) Menyampaikan materi pembelajaran
 - 2) Tanya jawab
 - 3) Evaluasi
- c. Penutup
 - 1) Menyimpulkan kegiatan pembelajaran
 - 2) Memberikan tugas untuk pertemuan berikutnya
 - 3) Salam

2. Kegiatan Non-Mengajar

Selain praktik mengajar ada beberapa kegiatan yang dilakukan mahasiswa, diantaranya :

a. Upacara

Mahasiswa mengikuti beberapa kegiatan upacara yang dilaksanakan oleh sekolah seperti upacara bendera hari Senin, upacara Hari Kesaktian Pancasila, upacara Hari Sumpah Pemuda, dan upacara Hari Pahlawan. Upacara dilaksanakan pada pagi hari sebelum kegiatan belajar mengajar dimulai kecuali upacara Hari Kesaktian Pancasila dan upacara Hari Sumpah Pemuda dilaksanakan diluar jam sekolah.

b. LDK OSIS SMKN 3 Klaten

Kegiatan LDK merupakan Latihan Dasar Kepemimpinan bagi para pengurus OSIS tahun ajaran 2017/2018. Latihan Dasar Kepemimpinan / LDK adalah sebuah pelatihan dasar tentang segala hal yang berkaitan dengan kepemimpinan. Pelatihan ini biasanya yang diberikan oleh [Pengurus OSIS](#) lama kepada calon [Pengurus OSIS](#) baru. Pelatihan dasar yang diberikan ini bertujuan untuk memberikan bekal [kepemimpinan](#) kepada Pengurus OSIS baru yang nantinya akan menjadi [pemimpin](#) dari seluruh kesatuan OSIS dari [sekolah](#) yang bersangkutan. Dalam kegiatan ini

mahasiswa PLT UNY mendampingi siswa-siswi pengurus OSIS baru bersama beberapa guru pendamping.

3. Pendekatan, Metode, dan Media Pembelajaran

Pendekatan yang digunakan dalam mengajarkan materi adalah pendekatan *Scientific Learning*. Pendekatan metode ini bertujuan untuk menggali pengetahuan siswa pada kehidupan sehari-hari yang sering ditemui oleh siswa, sehingga akan memberikan kompetensi kepada siswa dalam menghadapi permasalahan yang sesuai dengan materi yang diajarkan, penggunaan pendekatan ini juga dimaksudkan untuk menambah keaktifan siswa di dalam kelas. Metode yang digunakan adalah metode *Problem Based Learning*.

Problem Based Learning adalah sebuah metode pengajaran yang bercirikan adanya permasalahan nyata sebagai konteks untuk para peserta didik belajar berfikir kritis dan keterampilan memecahkan masalah, dan memperoleh pengetahuan. Dalam kurikulumnya, dirancang masalah-masalah yang menuntut siswa mendapat pengetahuan yang penting, membuat mereka mahir dalam memecahkan masalah, dan memiliki strategi belajar sendiri serta memiliki kecakapan berpartisipasi dalam tim. Proses pembelajarannya menggunakan pendekatan yang sistematis untuk memecahkan masalah atau menghadapi tantangan yang nanti diperlukan dalam karir dan kehidupan sehari-hari.

Media yang digunakan pada pembelajaran di kelas XI adalah *white board*, *handout*, video pembelajaran, dan *power point* pada pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental.

4. Umpan Balik Pembimbing

Setelah melaksanakan praktik mengajar, praktikan mendapat pengarahan dari guru pembimbing mengenai hasil evaluasi dalam mengajar sehingga praktikan mengetahui kelemahan dalam mengajar. Pengarahan ini bertujuan agar praktikan dapat memperbaiki kesalahan dan kekurangan yang ada sehingga selanjutnya praktikan mampu meningkatkan kualitas mengajar.

5. Evaluasi

Pada tahap ini, praktikan dinilai oleh guru pembimbing, baik dalam membuat persiapan mengajar, melakukan aktifitas mengajar di kelas, penguasaan materi, kepedulian terhadap siswa, maupun penguasaan kelas. Praktikan juga melakukan evaluasi terhadap murid-murid dengan memberikan tugas baik individu maupun berkelompok. Hal tersebut dilakukan guna

mengetahui sejauh mana kemampuan siswa yang telah diajar selama pelaksanaan PLT dalam menyerap materi yang diberikan.

6. Penyusunan Laporan

Tindak lanjut dari program PLT adalah penyusunan laporan sebagai pertanggungjawaban atas kegiatan PLT yang telah dilaksanakan. Laporan PLT berisi kegiatan yang dilakukan selama PLT. Laporan ini disusun secara individu dengan persetujuan guru pembimbing, koordinator PLT sekolah, Kepala Sekolah, dan DPL-PLT Jurusan.

C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi

Pelaksanaan kegiatan PLT mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental yang dilaksanakan di SMK Negeri 3 Klaten dapat berjalan dengan cukup baik. Dari pelaksanaan praktik mengajar yang telah dilakukan, mahasiswa dapat memperoleh pengalaman nyata mengenai suasana belajar mengajar dimana mahasiswa berperan sebagai guru. Selain itu, mahasiswa juga mendapatkan pengalaman mengenai pemasalahan-permasalahan yang mungkin terjadi dalam kegiatan pembelajaran dan solusi untuk menangani permasalahan tersebut.

1. Analisis Hasil Pelaksanaan PLT

Berdasarkan pelaksanaan praktik mengajar dikelas dapat disampaikan beberapa hal sebagai berikut:

- a. Mahasiswa dapat mempelajari dan memahami hal-hal menyangkut pelaksanaan kegiatan belajar mengajar dan teknik penguasaan kelas.
- b. Mahasiswa dapat mempelajari cara menyusun Rancangan Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) yang baik untuk setiap pertemuan.
- c. Mahasiswa mendapat pengalaman keterampilan mengajar, seperti pengelolaan kelas, cara mengajar yang baik, kemampuan interaksi yang baik dengan siswa, pengelolaan waktu, pemanfaatan fasilitas dalam proses belajar mengajar, penugasan siswa, dan evaluasi belajar siswa
- d. Mahasiswa mempelajari berbagai metode belajar yang dapat digunakan dalam proses belajar mengajar agar siswa tidak merasa bosan

2. Refleksi Hasil Pelaksanaan PLT

a. Hambatan dalam Pelaksanaan PLT

Dalam melaksanakan PLT terdapat berbagai hal yang dapat menghambat jalannya kegiatan. Beberapa hambatan yang ada antara lain :

- 1) Sikap siswa yang kurang mendukung pelaksanaan kegiatan belajar mengajar (KBM) secara optimal (ada siswa yang tidak memperhatikan pelajaran)
- 2) Beberapa siswa tidak bisa kondusif saat kegiatan belajar mengajar sehingga mengganggu siswa lainnya
- 3) Materi bahan ajar yang kurang lengkap serta belum terbaharui
- 4) Belum adanya ketetapan resep baku untuk praktik

b. Usaha Mengatasinya

- 1) Untuk menghadapi siswa yang tidak memperhatikan pelajaran atau berbicara sendiri, diberikan pertanyaan kepada siswa tersebut sebagai motivasi atau menyuruh siswa tersebut membacakan materi yang disampaikan
- 2) Penggunaan media pembelajaran yang lebih menarik untuk memacu minat siswa mengikuti materi ajar yang bersangkutan
- 3) Menambah materi bahan ajar dan memperbaharui buku-bukunya
- 4) Dibuatnya resep baku sebagai acuan saat praktik

BAB III

PENUTUP

A. SIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan PLT Universitas Negeri Yogyakarta dimulai tanggal 15 September 2017 sampai dengan 15 November 2017 berlokasi di SMKN 3 Klaten. Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan oleh praktikan selama masa observasi, praktikan memperoleh gambaran tentang situasi dan kondisi kegiatan belajar mengajar mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental XI JB 3 dan XI JB 4 yang berada di SMKN 3 Klaten. Setelah melaksanakan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) di SMKN 3 Klaten, banyak pengalaman yang praktikan dapatkan mengenai situasi dan permasalahan pendidikan di suatu sekolah.

Program kerja PLT yang berhasil dilakukan adalah penyusunan rencana pembelajaran, penyusunan pelaksanaan pembelajaran, praktik mengajar dan mengadakan evaluasi pembelajaran. Dari kegiatan PLT terpadu yang dilaksanakan selama 2 bulan (dari tanggal 15 September 2017 sampai dengan 15 November 2017), maka dapat dibuat suatu simpulan sebagai berikut :

2. Program PLT

Dari pelaksanaan PLT di SMK N 3 Klaten dapat diambil simpulan sebagai berikut :

- a. Kegiatan PLT merupakan wadah bagi mahasiswa untuk mengintegrasikan dan mengimplementasikan ilmu yang telah dikuasainya kedalam praktik keguruan atau praktik kependidikan.
- b. Kegiatan PLT merupakan salah satu sarana untuk menyiapkan dan menghasilkan calon guru atau tenaga kependidikan yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan dan keterampilan profesional.
- c. Membantu praktikan untuk belajar bagaimana berinteraksi dengan siswa baik di kelas (dalam proses pembelajaran) maupun di luar kelas (luar jam belajar) sehingga mahasiswa sadar akan perannya sebagai pengajar dan pendidik yang wajib memberikan teladan dan sebagai pengayom siswa di sekolah.

B. SARAN

Berdasarkan pengalaman selama kegiatan PLT, maka penulis memberikan saran-saran sebagai berikut:

1. Bagi SMKN 3 Klaten
 - a. Perlunya peningkatan penggunaan media pembelajaran yang sudah ada di sekolah dan penggunaan variasi metode pembelajaran sehingga dapat menarik siswa untuk giat belajar.
 - b. Sarana dan prasarana yang sudah ada, hendaknya dapat dimanfaatkan dengan lebih efektif.
 - c. Sekolah perlu mempertahankan pembinaan iman dan takwa serta penanaman tata krama warga sekolah khususnya siswa yang selama ini sudah berjalan sangat bagus. Selain itu, kedisiplinan pihak sekolah perlu ditingkatkan agar siswa memiliki kedisiplinan dan menunjang proses pembelajaran agar tujuan sekolah dan pembelajaran dapat tercapai.
 - d. Kegiatan belajar mengajar maupun pembinaan minat dan bakat siswa hendaknya lebih ditingkatkan lagi kualitasnya agar prestasi yang selama ini diraih bisa terus dipertahankan.
2. Bagi Mahasiswa PLT Universitas Negeri Yogyakarta
 - a. Ketika observasi harus sungguh-sungguh agar dalam penyusunan program dapat direncanakan secara matang dan program tersebut dapat terlaksana dengan baik.
 - b. Membina kebersamaan dan kekompakkan baik diantara mahasiswa PLT ataupun dengan pihak sekolah sehingga dapat bekerja sama dengan baik.
 - c. Persiapan mengajar perlu ditingkatkan dan dipersiapkan dengan sungguh-sungguh agar ketika praktek mengajar dapat berjalan dengan baik
 - d. Mahasiswa PLT harus belajar lebih keras, menimba pengalaman sebanyak-banyaknya, dan memanfaatkan kesempatan PLT sebaik-baiknya.
 - e. Mahasiswa diharapkan dapat memahami kondisi karakter dan kemampuan akademis siswa.
 - f. Dalam proses evaluasi suatu kegiatan tidak hanya membahas permasalahan yang timbul dalam kegiatan yang terkait saja. Namun perlu juga diberikan suatu solusi atas permasalahan yang terjadi.

3. Bagi Universitas Negeri Yogyakarta

- a. Pembekalan dari LPPMP sebaiknya dilakukan sebelum mahasiswa membuat proposal dan perumusan program PLT agar mahasiswa mendapatkan bekal yang memadai dalam perumusan program PLT dan pelaksanaannya. Serta peningkatan kerja sama dan komunikasi yang harmonis antara Universitas dengan pihak sekolah.
- b. Pembekalan kegiatan PLT dan sosialisasi ketentuan yang harus dilaksanakan oleh mahasiswa dan sekolah hendaknya dikemas lebih baik lagi agar tidak terjadi simpang siur informasi yang menjadikan pihak mahasiswa dan sekolah menjadi kebingungan di tengah-tengah pelaksanaan PLT seperti ketentuan warna seragam, berapa kali mengajar, dsb.
- c. Kunjungan ke sekolah-sekolah mohon untuk lebih diperhatikan agar setiap sekolah benar-benar mendapat kunjungan dari pihak LPPMP.

Pihak LPPMP sebagai lembaga koordinator PLT yang menangani secara langsung kegiatan PLT diharapkan mampu melakukan sosialisasi secara efektif dan terperinci, sehingga program-program dapat berjalan sesuai dengan harapan LPPMP dan mahasiswa.

DAFTAR PUSTAKA

Tim PLT UNY. 2017. Laporan PLT. Yogyakarta: UNY

Tim Panduan Magang III Terintegrasi dengan PLT. 2017. Panduan PLT edisi 2017.
Yogyakarta: UNY

Tim Pembekalan Pengajaran Mikro. 2017. Materi Pembekalan Pengajaran Mikro.
Yogyakarta: UNY

Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa. 2003. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta:
Balai Pustaka.

LAMPIRAN



Universitas Negeri Yogyakarta

**MATRIKS PROGRAM KERJA INDIVIDU PLT
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
TAHUN 2017**

F01

Untuk
mahasiswa

- Persiapan									2	2
- Pelaksanaan									4	4
JUMLAH JAM										258

Klaten, 24 November 2017

Mengetahui/Menyetujui,

Kepala Sekolah

Guru Pembimbing

Dosen Pembimbing Lapangan

Mahasiswa PLT

Narimo, S.Pd., M.M.
NIP. 196504201989011 003

Dra. Muryuniati
NIP. 196106151985032012

Titin Hera Widi H., M.Pd.
NIP. 197904062002122001

Nafsiyah Mutmainnah Y.
NIM. 14511241024



Universitas Negeri Yogyakarta

MATRIKS PROGRAM KERJA INDIVIDU PLT UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA TAHUN 2017

F01

Untuk
mahasiswa



Universitas Negeri Yogyakarta

MATRIKS PROGRAM KERJA INDIVIDU PLT UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA TAHUN 2017

F01

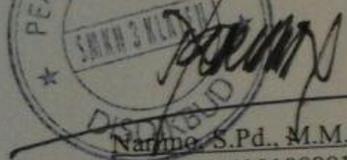
Untuk
mahasiswa

- Pelaksanaan									4	4
JUMLAH JAM										258

Klaten, 24 November 2017

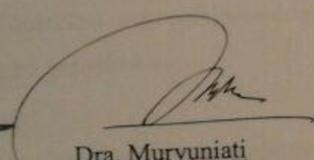
Mengetahui/Menyetujui,

Kepala Sekolah



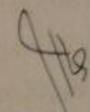
Nanning, S.Pd., M.M.
NIP. 196504201989011 003

Guru Pembimbing



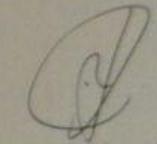
Dra. Muryuniati
NIP. 196106151985032012

Dosen Pembimbing Lapangan



Titin Hera Widi H., M.Pd.
NIP. 197904062002122001

Mahasiswa PLT



Nafsiyah Mutmainnah Y.
NIM. 14511241024



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMKN 3 Klaten

NAMA MAHASISWA : Nafsiyah Mutmainnah Yusliani

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Merbabu No. 11 Klaten

NO. MAHASISWA : 14511241024

GURU PEMBIMBING : Dra. Muryuniati

FAK/JUR/PRODI : Teknik/PTBB/Pend.Teknik Boga

DOSEN PEMNBIMBING : Titin Hera Widi H., M.Pd.

No	Hari / tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Jum'at, 15 September 2017	<ul style="list-style-type: none">• Penerjunan Mahasiswa PLT ke SMKN 3 Klaten• Konsultasi mata pelajaran dengan guru pembimbing• Membersihkan dan menata meja kursi basecamp	<ul style="list-style-type: none">• Penyerahan DPL PLT UNY kepada Pihak Sekolah• Guru pembimbing menyampaikan mata pelajaran yang akan diampu mahasiswa yaitu P2MK• Basecamp tertata rapi dan terlihat bersih	-	-
2	Senin, 18 September 2017	<ul style="list-style-type: none">• Upacara bendera hari Senin• Konsultasi dengan guru pembimbing terkait pelaksanaan pembelajaran	<ul style="list-style-type: none">• Terlaksananya upacara bendera hari senin dengan khidmat• Guru pembimbing menyampaikan jadwal pelaksanaan pembelajaran		



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT

3	Selasa, 19 September 2017	<ul style="list-style-type: none">Membantu guru mengawasi uji kompetensi	<ul style="list-style-type: none">Membantu guru mengawasi praktik uji kompetensi mapel PUB kelas XII JB 1 dan perkenalan dengan siswa siswi	-	-
4	Rabu, 20 September 2017	<ul style="list-style-type: none">Membuat administrasi pembelajaranMembantu guru mengajar di kelas	<ul style="list-style-type: none">Dikerjakannya RPP mapel P2MK materi sauceMembantu guru mengajar praktik pembuatan cold sauce kelas XI JB 4	-	-
5	Kamis, 21 September 2017	<ul style="list-style-type: none">Membuat administrasi pembelajaran	<ul style="list-style-type: none">Dikerjakannya RPP dan perangkatnya mapel P2MK materi sauce	-	-
6	Jumat, 22 September 2017	<ul style="list-style-type: none">Membantu guru mengawasi uji kompetensi	<ul style="list-style-type: none">Membantu guru mengawasi praktik uji kompetensi mapel PUB kelas XII JB 3 dan perkenalan dengan siswa siswi	-	-
7	Senin, 25 September 2017	<ul style="list-style-type: none">Konsultasi dengan guru pembimbing	<ul style="list-style-type: none">Menanyakan materi P2MK yang akan diajarkan	-	-
8	Selasa, 26 September 2017	<ul style="list-style-type: none">Mengawasi pelaksanaan UTSMembantu guru mengajar di kelas	<ul style="list-style-type: none">Terlaksananya UTS mapel Pengelolaan Usaha Boga kelas XII JB 1 dengan lancar dan tertib yang diikuti oleh 24 siswa	-	-



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT

			<ul style="list-style-type: none">Membantu guru mengajar teori PUB materi promosi dan pemasaran produk kelas XII JB 1, mahasiswa ikut serta menyampaikan sedikit materi dan mendampingi proses diskusi pembelajaran		
9.	Rabu, 27 September 2017	<ul style="list-style-type: none">Mengoreksi jawaban UTSMengawasi pelaksanaan UTSMenyelesaikan administrasi pembelajaran	<ul style="list-style-type: none">Terkoreksinya jawaban UTS mapel PUB kelas XII JB 1Terlaksananya UTS mapel P2MK kelas XI JB 4 dengan lancar dan tertib yang diikuti oleh 25 siswaTerselesaikannya administrasi pembelajaran mapel P2MK materi sauce		
10	Kamis, 28 September 2017	<ul style="list-style-type: none">Mengajar di kelas	<ul style="list-style-type: none">Terlaksananya pembelajaran praktik P2MK pembuatan hot sauce kelas XI JB 3 yang diikuti 25 siswa	-	-
11	Jumat, 29 September 2017	<ul style="list-style-type: none">Membuat administrasi pembelajaranMengawasi pelaksanaan UTS	<ul style="list-style-type: none">Dikerjakannya RPP dan perangkatnya mapel P2MK materi appetizerTerlaksananya UTS mapel PUB kelas	-	-



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT

		<ul style="list-style-type: none">Membantu guru mengajar di kelas	<p>XII JB 3 dengan tertib dan lancar yang diikuti oleh 26 siswa</p> <ul style="list-style-type: none">Membantu guru mengajar teori PUB materi promosi dan pemasaran produk kelas XII JB 1, mahasiswa ikut serta menyampaikan sedikit materi dan mendampingi proses diskusi pembelajaran		
12	Minggu, 1 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none">Upacara Hari Kesaktian Pancasila	<ul style="list-style-type: none">Terlaksananya Upacara Hari Kesaktian Pancasila di lapangan SMKN 3 Klaten		
13	Senin, 2 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none">Mengoreksi jawaban UTSMelengkapi administrasi pembelajaran	<ul style="list-style-type: none">Terkoreksinya jawaban UTS mapel PUB kelas XII JB 3Terselesaikannya perangkat pembelajaran materi sauce	-	-
14	Selasa, 3 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none">Melengkapi administrasi pembelajaranKonsultasi administrasi pembelajaran	<ul style="list-style-type: none">Terselesaikannya RPP, perangkat pembelajaran, dan PPT materi appetizerTerdapat sedikit revisi RPP materi appetizer	-	-



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT

15	Rabu, 4 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none">• Mengajar di kelas	<ul style="list-style-type: none">• Terlaksananya pembelajaran teori P2MK materi appetizer di kelas XI JB 4 yang diikuti oleh 25 siswa		
16	Kamis, 5 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none">• Mengajar di kelas	<ul style="list-style-type: none">• Terlaksananya pembelajaran praktik P2MK pembuatan cold sauce kelas XI JB 3 yang diikuti 25 siswa	-	-
17	Jumat, 6 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none">• LDK OSIS SMKN 3 Klaten	<ul style="list-style-type: none">• Mendampingi acara LDK OSIS SMKN 3 Klaten yang diisi oleh Kista Gracia	-	-
18	Sabtu, 7 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none">• LDK OSIS SMKN 3 Klaten	<ul style="list-style-type: none">• Mendampingi acara LDK OSIS SMKN 3 Klaten yang diisi oleh Kista Gracia		
19	Senin, 9 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none">• Mencari resep praktik• Konsultasi resep praktik	<ul style="list-style-type: none">• Mencari dan membuat resep cold appetizer• Disetujuinya resep cold appetizer mapel P2MK	-	-
20	Selasa, 10 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none">• Melengkapi administrasi pembelajaran• Membuat daftar belanja dan konsultasi daftar belanja	<ul style="list-style-type: none">• Terselesaikannya administrasi pembelajaran• Terselesaikannya daftar belanja untuk	-	-



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT

			praktik cold appetizer		
21	Rabu, 11 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none">Mengajar di kelas	<ul style="list-style-type: none">Mengajar pembelajaran praktik pembuatan cold appetizer kelas XI JB 4 yang diikuti oleh 25 siswa		
22	Kamis, 12 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none">Mengajar di kelas	<ul style="list-style-type: none">Terlaksananya pembelajaran teori P2MK materi appetizer di kelas XI JB 3 yang diikuti oleh 25 siswa	-	-
23	Jumat, 13 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none">Membantu guru mengajar di kelas	<ul style="list-style-type: none">Menggantikan guru mendampingi kelas XII JB 3 mencatat materi	-	-
24	Senin, 16 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none">Membuat daftar belanjaKonsultasi daftar belanja.	<ul style="list-style-type: none">Terselesaikannya daftar belanja untuk praktik cold appetizerTerdapat revisi daftar belanja	-	-
25	Kamis, 19 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none">Mengajar di kelas	<ul style="list-style-type: none">Mengajar pembelajaran praktik pembuatan cold appetizer di kelas XI JB 3 yang diikuti oleh 25 siswa	-	-
26	Jumat, 20 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none">Melengkapi administrasi pembelajaran	<ul style="list-style-type: none">Terselesaikannya administrasi pembelajaran	-	-
27	Senin, 23 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none">Mencari resep praktik	<ul style="list-style-type: none">Mencari dan membuat resep hot appetizer	-	-



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT

		<ul style="list-style-type: none">• Konsultasi resep praktik	<ul style="list-style-type: none">• Disetujuinya resep hot appetizer mapel P2MK		
28	Selasa, 24 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none">• Membuat daftar belanja• Konsultasi daftar belanja.	<ul style="list-style-type: none">• terselesaikannya daftar belanja untuk praktik hot appetizer• Terdapat revisi daftar belanja		
29	Rabu, 25 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none">• Mengajar di kelas	<ul style="list-style-type: none">• Mengajar pembelajaran praktik pembuatan hot appetizer di kelas XI JB 4 yang diikuti oleh 25 siswa	-	-
30	Kamis, 26 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none">• Mengajar di kelas	<ul style="list-style-type: none">• Mengajar pembelajaran praktik pembuatan hot appetizer di kelas XI JB 3 yang diikuti oleh 25 siswa		
31	Jum'at, 27 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none">• Membuat administrasi pembelajaran• Mencari materi pembelajaran• Membantu guru mengajar di kelas	<ul style="list-style-type: none">• Dikerjakannya RPP dan perangkatnya mapel P2MK materi sandwich dan pasta• Mencari buku tentang sandwich dan pasta di perpustakaan SMKN 3 Klaten• Membantu pembelajaran praktik pembuatan roti mapel PUB kelas XII JB 3, membantu membuat adonan dan bentuk-bentuk roti		



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT

32	Sabtu, 28 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none">• Upacara Hari Sumpah Pemuda	<ul style="list-style-type: none">• Terlaksananya Upacara Hari Sumpah Pemuda di lapangan SMKN 3 Klaten		
33	Senin, 30 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none">• Melengkapi administrasi pembelajaran• Konsultasi administrasi pembelajaran	<ul style="list-style-type: none">• Membuat handout, jobsheet, dan PPT materi sandwich dan pasta• Terdapat sedikit revisi perangkat pembelajaran	-	-
34	Selasa, 31 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none">• Membenahi administrasi pembelajaran• Membantu guru mengajar di kelas	<ul style="list-style-type: none">• Membenahi administrasi pembelajaran yang sudah dikonsultasikan• Membantu pembelajaran praktik pembuatan roti mapel PUB kelas XII JB 1, membantu membuat adonan dan bentuk-bentuk roti	-	-
35	Rabu, 1 November 2017	<ul style="list-style-type: none">• Mengajar di kelas	<ul style="list-style-type: none">• Mengajar pembelajaran teori mapel P2MK materi sandwich kelas XI JB 4		
36	Kamis, 2 November 2017	<ul style="list-style-type: none">• Mengajar di kelas	<ul style="list-style-type: none">• Mengajar pembelajaran teori mapel P2MK materi sandwich dan pasta kelas XI JB 3		
37	Jum'at, 3 November 2017	<ul style="list-style-type: none">• Konsultasi dengan guru pembimbing	<ul style="list-style-type: none">• Menanyakan menu praktik sandwich yang akan dilaksanakan minggu depan		



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT

		<ul style="list-style-type: none">• Mencari resep praktik	<ul style="list-style-type: none">• Mencari dan membuat resep sandwich		
38	Senin, 6 November 2017	<ul style="list-style-type: none">• Mengoreksi ulangan sandwich• Membuat daftar belanja• Konsultasi daftar belanja	<ul style="list-style-type: none">• Mengoreksi jawaban ulangan sandwich kelas XI JB 4• Terselesaikannya daftar belanja untuk praktik sandwich• Terdapat revisi daftar belanja		
39	Selasa, 7 November 2017	<ul style="list-style-type: none">• Membuat analisis penilaian	<ul style="list-style-type: none">• Menganalisis hasil ulangan sandwich kelas XI JB 4		
40	Rabu, 8 November 2017	<ul style="list-style-type: none">• Mengajar di kelas	<ul style="list-style-type: none">• Mengajar praktik uji kompetensi pembuatan sandwich, membagi bahan dan mengawasi jalannya uji kompetensi kelas XI JB 4		
41	Kamis, 9 November 2017	<ul style="list-style-type: none">• Mengajar di kelas	<ul style="list-style-type: none">• Mengajar praktik uji kompetensi pembuatan sandwich, membagi bahan dan mengawasi jalannya uji kompetensi kelas XI JB 4		
42	Jum'at, 10 November 2017	<ul style="list-style-type: none">• Upacara Hari Pahlawan• Membantu guru mengawasi uji	<ul style="list-style-type: none">• Terlaksananya Upacara Hari Pahlawan di lapangan SMKN 3 Klaten		



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT

		kompetensi			
43	Senin, 13 November 2017	<ul style="list-style-type: none">• Penarikan Mahasiswa PLT• Melengkapi administrasi pembelajaran	<ul style="list-style-type: none">• Membantu guru mengawasi praktik uji kompetensi mapel PUB kelas XII JB 3		
44	Selasa, 14 November 2017	<ul style="list-style-type: none">• Melengkapi administrasi pembelajaran	<ul style="list-style-type: none">• Penarikan mahasiswa PLT oleh pihak kampus• Menyelesaikan administrasi pembelajaran materi pasta		
45	Rabu, 15 November 2017	<ul style="list-style-type: none">• Membantu guru mengawasi uji kompetensi• Penarikan PLT	<ul style="list-style-type: none">• Menyelesaikan administrasi pembelajaran materi pasta• Membantu guru mengawasi praktik uji kompetensi pasta mapel P2MK kelas XI JB 4		

Klaten, 22 November 2017

Mengetahui/Menyetujui,



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT

F02

Untuk mahasiswa

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing Lapangan

Mahasiswa,

Titin Hera Widi H., M.Pd.

NIP. 197904062002122001

Dra. Muryuniati

NIP. 19610615 198503 2 012

Nafsiyah Mutmainnah Yusliani

NIM. 14511241024



Universitas Negeri Yogyakarta

		<ul style="list-style-type: none">Melengkapi administrasi pembelajaran	<ul style="list-style-type: none">Menyelesaikan administrasi pembelajaran materi pasta		
44	Selasa, 14 November 2017	<ul style="list-style-type: none">Melengkapi administrasi pembelajaran	<ul style="list-style-type: none">Menyelesaikan administrasi pembelajaran materi pasta		
45	Rabu, 15 November 2017	<ul style="list-style-type: none">Membantu guru mengawasi uji kompetensiPenarikan PLT	<ul style="list-style-type: none">Membantu guru mengawasi praktik uji kompetensi pasta mapel P2MK kelas XI JB 4		

Klaten, 22 November 2017

Mengetahui/Menyetujui,
Dosen Pembimbing Lapangan

Titin Hera Widi H., M.Pd.
NIP. 197904062002122001

Guru Pembimbing Lapangan

Dra. Muryuniati
NIP. 19610615 198503 2 012

Mahasiswa,

Nafsiyah Mutmainnah Yusliani
NIM. 14511241024



KARTU BIMBINGAN PLT
PUSAT PENGEMBANGAN PPL DAN PKL
 LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN (LPPMP) UNY
 TAHUN.....

F04

UNTUK MAHASISWA

Nama Sekolah / Lembaga : SMK N 3 Klaten
 Alamat Sekolah : Jl. Merbabu No 11 Fax./ Telp. Sekolah :
 Nama DPL PLT : Tibn Hera Widi ti, M.Pd
 Prodi / Fakultas DPL PLT : Pendidikan Teknik Boga / Fakultas Teknik
 Jumlah Mahasiswa PLT : 6 @ Mahasiswa

No	Tgl. Kehadiran	Jml Mhs	Materi Bimbingan	Keterangan	Tanda Tangan DPL PLT
1.	15 September 2017	6	Penerapan PLT, bimbingan teknik	baik	
2.	10 Oktober 2017	6	Monitoring, Kaurul kari	baik	
3.	7 November 2017	6	Monitoring, bimbingan teknik, kaurul kari	baik	
4	13 November 2017	6	Penerapan PLT, bimbingan laporan	baik	

PERHATIAN :
 • Kartu bimbingan PLT ini dibawa oleh mhs PLT (1 kartu utk 1 prodi).
 • Kartu bimbingan PLT ini harap diisi materi bimbingan dan dimintakan tanda tangan dari DPL PLT setiap kali bimbingan di lokasi.
 • Kartu bimbingan PLT ini segera dikembalikan ke PP PPL & PKL UNY paling lambat 3 (tiga) hari setelah penerapan mhs PLT untuk keperluan administrasi.

Mengetahui,
 Kepala PP PPL DAN PKL,

 Dr. Sulis Triyono, M.Pd
 NIP. 19580506 198601 1 001

Mengetahui,
 Kepala Sekolah / Lembaga

NARIMO, S.Pd.MM
 Pembina Utama Muda
 NIP. 19650420 198901 1 003



Klaten, 09 November 2017
 Ketua Kelompok PLT

 Nur Istiqomah H

Administrasi Pembelajaran
Pengolahan Penyajian Masakan Kontinental
Kelas XI



Oleh
Nafsiyah Mutmainnah Yusliani
NIM. 14511241024

SMK NEGERI 3 KLATEN
TAHUN PELAJARAN 2017/2018

KALENDER PENDIDIKAN TAHUN PELAJARAN 2017/2018

SMK NEGERI 3 KLATEN

JULI 2017							AGUSTUS 2017				SEPTEMBER 2017				JANUARI 2018					FEBRUARI 2018				MARET 2018								
MINGGU	2	9	#	#	#		6	#	#	#		3	#	#	#		MINGGU	7	14	21	28		4	#	#	#		4	11	18	25	
SENIN	3	10	17	24			7	#	#	#		4	#	#	#		1	8	15	22	29		5	#	19	#		5	12	19	26	
SELASA	4	11	18	25			1	8	#	#	#	5	#	#	#		2	9	16	23	30		6	#	22	#		6	13	20	27	
RABU	5	12	19	26			2	9	#	#	#	6	#	#	#		3	10	17	24	31		7	#	22	#		7	14	21	28	
KAMIS	6	13	20	27			3	#	#	#		7	#	#	#		4	11	18	25			1	8	#	22		1	8	15	22	29
JUM'AT	7	14	21	28			4	#	#	#		1	8	#	#	#	5	12	19	26			2	9	#	22		2	9	16	23	30
SABTU	1	8	15	22	29		5	#	#	#		2	9	#	#	#	6	13	20	27			3	#	#	#		3	10	17	24	31

OKTOBER 2017						
MINGGU	1	8	#	#	#	
SENIN	2	9	#	#	#	
SELASA	3	10	#	#	#	
RABU	4	11	#	#	#	
KAMIS	5	12	#	#	#	
JUM'AT	6	13	#	#	#	
SABTU	7	14	#	#	#	

NOVEMBER 2017						
MINGGU	1	8	#	#	#	
SENIN	2	9	#	#	#	
SELASA	3	10	#	#	#	
RABU	4	11	#	#	#	
KAMIS	5	12	#	#	#	
JUM'AT	6	13	#	#	#	
SABTU	7	14	#	#	#	

DESEMBER 2017						
MINGGU	1	8	#	#	#	
SENIN	2	9	#	#	#	
SELASA	3	10	#	#	#	
RABU	4	11	#	#	#	
KAMIS	5	12	#	#	#	
JUM'AT	6	13	#	#	#	
SABTU	7	14	#	#	#	

APRIL 2018						
MINGGU	1	8	15	22	29	
SENIN	2	9	16	23	30	
SELASA	3	10	17	24		
RABU	4	11	18	25		
KAMIS	5	12	19	26		
JUM'AT	6	13	20	27		
SABTU	7	14	21	28		

MEI 2018						
MINGGU	1	8	15	22	29	
SENIN	2	9	16	23	30	
SELASA	3	10	17	24		
RABU	4	11	18	25		
KAMIS	5	12	19	26		
JUM'AT	6	13	20	27		
SABTU	7	14	21	28		

JUNI 2018						
MINGGU	1	8	15	22	29	
SENIN	2	9	16	23	30	
SELASA	3	10	17	24		
RABU	4	11	18	25		
KAMIS	5	12	19	26		
JUM'AT	6	13	20	27		
SABTU	7	14	21	28		

JULI 2018						
MINGGU	1	8	15	22	29	
SENIN	2	9	16	23	30	
SELASA	3	10	17	24		
RABU	4	11	18	25		
KAMIS	5	12	19	26		
JUM'AT	6	13	20	27		
SABTU	7	14	21	28		

KETERANGAN

- Perkiraan PPDB
- Masa Orientasi Peserta Didik Baru
- Waktu Pembelajaran Efektif
- Ulangan Tengah Semester / UTS
- Mengikuti Upacara Hari Besar Nasional
- Libur Hari Minggu



- Jeda Tengah Semester Gasal/Genap
- PKL
- Libur Umum
- Libur Semester Gasal
- Libur Semester Genap/Libur Akhir Tahun Pelajaran
- Libur Hari Besar Keagamaan
- Libur Bulan Ramadhan, dan Sebelum/Sesudah Hari Raya Idul Fitri
- Libur Hari Raya Idul Fitri
- Libur Hari Raya Idul Adha
- Ulangan Akhir Semester/ Ulangan Kenaikan Kelas
- Perkiraan Ujian Praktik Kejuruan
- Perkiraan Ujian Sekolah
- Perkiraan Ujian Nasional
- Penyerahan Buku Laporan Hasil Belajar/ Laporan Hasil Capaian Kompetensi

Klaten, 02 Juni 2017

Kepala SMK Negeri 3 Klaten

Narimo, S.Pd., M.M.

NIP. 19650420 198901 1 003

**KALENDER PENDIDIKAN TAHUN PELAJARAN 2017/2018
PROGRAM KEAHLIAN TATA BOGA DAN TATA BUSANA
SMK NEGERI 3 KLATEN**

JULI 2017 MINGGU: 2, 9, #, #, # SENIN: 3, 10, 17, #, # SELASA: 4, 11, #, #, # RABU: 5, 12, 19, #, # KAMIS: 6, 13, #, #, # JUM'AT: 7, 14, #, #, # SABTU: 1, 8, 15, #, #							AGUSTUS 2017 6, #, #, #, # 7, #, #, #, # 1, 8, #, #, # 2, 9, #, #, # 3, #, #, #, # 4, #, #, #, # 5, #, #, #, #							SEPTEMBER 2017 3, #, #, #, # 4, #, #, #, # 5, #, #, #, # 6, #, #, #, # 7, #, #, #, # 1, 8, #, #, # 2, 9, #, #, #							JANUARI 2018 MINGGU: 7, 14, 21, 28 SENIN: 1, 8, 15, 22, 29 SELASA: 2, 9, 16, 23, 30 RABU: 3, 10, 17, 24, 31 KAMIS: 4, 11, 18, 25 JUM'AT: 5, 12, 19, 26 SABTU: 6, 13, 20, 27							FEBRUARI 2018 4, #, #, #, # 5, #, 19, #, # 6, #, 22, #, # 7, #, 22, #, # 1, 8, #, 22, # 2, 9, #, 22, # 3, #, #, #, #							MARET 2018 4, 11, 18, 25 5, 12, 19, 26 6, 13, 20, 27 7, 14, 21, 28 1, 8, 15, 22, 29 2, 9, 16, 23, 30 3, 10, 17, 24, 31						
OKTOBER 2017 MINGGU: 1, 8, #, #, # SENIN: 9, #, #, #, # SELASA: #, #, #, #, # RABU: #, #, #, #, # KAMIS: #, #, #, #, # JUM'AT: 6, #, #, #, # SABTU: 7, #, #, #, #							NOVEMBER 2017 5, #, #, #, # 6, #, #, #, # 7, #, #, #, # 1, 8, #, #, # 2, 9, #, #, # 3, #, #, #, # 4, #, #, #, #							DESEMBER 2017 3, #, #, #, # 4, #, #, #, # 5, #, #, #, # 6, #, #, #, # 7, #, #, #, # 1, 8, #, #, # 2, 9, #, 23, 30							APRIL 2018 MINGGU: 1, 8, 15, 22, 29 SENIN: 2, 9, 16, 23, 30 SELASA: 3, 10, 17, 24 RABU: 4, 11, 18, 25 KAMIS: 5, 12, 19, 26 JUM'AT: 6, 13, 20, 27 SABTU: 7, 14, 21, 28							MEI 2018 6, #, #, #, # 7, #, #, #, # 1, 8, #, #, # 2, 9, #, #, # 3, #, #, #, # 4, #, #, #, # 5, #, #, #, #							JUNI 2018 3, 10, 17, 24 4, 11, 18, 25 5, 12, 19, 26 6, 13, 20, 27 7, 14, 21, 28 1, 8, 15, 22, 29 2, 9, 16, 23, 30						
JULI 2018 MINGGU: 1, 8, 15, #, # SENIN: 2, 9, #, #, # SELASA: 3, 10, #, #, # RABU: 4, 11, #, #, # KAMIS: 5, 12, #, #, # JUM'AT: 6, 13, #, #, # SABTU: 7, 14, #, #, #																																									

KETERANGAN

-  Perkiraan PPDB
-  Masa Orientasi Peserta Didik Baru
-  Waktu Pembelajaran Efektif
-  Ulangan Tengah Semester / UTS
-  Mengikuti Upacara Hari Besar Nasional
-  Libur Hari Minggu



- Jeda Tengah Semester Gasal/Genap
- PKL
- Libur Umum
- Libur Semester Gasal
- Libur Semester Genap/Libur Akhir Tahun Pelajaran
- Libur Hari Besar Keagamaan
- Libur Bulan Ramadhan, dan Sebelum/Sesudah Hari Raya Idul Fitri
- Libur Hari Raya Idul Fitri
- Libur Hari Raya Idul Adha
- Ulangan Akhir Semester/ Ulangan Kenaikan Kelas
- Perkiraan Ujian Praktik Kejuruan
- Perkiraan Ujian Sekolah
- Perkiraan Ujian Nasional
- Penyerahan Buku Laporan Hasil Belajar/ Laporan Hasil Capaian Kompetensi

Klaten, 02 Juni 2017
Kepala SMK Negeri 3 Klaten

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

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-005
		Status Revisi	0
	PROGRAM TAHUNAN	Halaman	50 dari 182
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

PROGRAM SEMESTER

MATA PELAJARAN : P2MK

KELAS : XI JASA BOGA

SEMESTER : GASAL

TAHUN PELAJARAN : 2017/2018

DISUSUN OLEH :

NAMA : **NAFSIYAH MUTMAINNAH Y.**

NIM : **14511241024**

GURU PEMBIMBING : **DRA. MURYUNIATI**

SMK NEGERI 3 KLATEN

2017/2018

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-005
		Status Revisi	0
	PROGRAM TAHUNAN	Halaman	51 dari 182
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

PROGRAM TAHUNAN

MATA PELAJARAN : P2MK

SATUAN PENDIDIKAN : SMK NEGERI 3 KLATEN

KELAS : XI JASA BOGA

TAHUN PELAJARAN : 2017/2018

SEMESTER	❖ KOMPETENSI DASAR	JUMLAH JAM PELAJARAN		KET.
		TM	PS	
I	3.1 Mendeskripsikan ruang lingkup, pola susunan menu dan karakteristik makanan kontinental 4.1 Mengklasifikasi berbagai menu makanan kontinental berdasarkan karakteristiknya Uji Kompetensi 3.2 Menganalisis kaldu (stock) 4.2 Membuat kaldu (stock) 3.3 Menganalisis sup (soup) 4.3 Membuat sup (soup) 3.4 Membedakan saus (sauce) dan turunannya 4.4 Membuat saus (sauce) dan turunannya	2		
		1	1	
		1	2	
		1	1	

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-005
		Status Revisi	0
	PROGRAM TAHUNAN	Halaman	52 dari 182
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

	3.5 Menganalisis makanan pembuka (appetizer)	1	2	
	4.5 Membuat makanan pembuka (appetizer)		1	
	3.6 Menganalisis salad			
	4.6 Menyiapkan salad			
	3.7 Mendeskripsikan sandwich	1	1	
	4.7 Membuat sandwich			
	3.8 Mendeskripsikan hidangan dari sayuran dan telur	1	1	
	4.8 Membuat hidangan dari sayuran dan telur			
	3.9 Mendeskripsikan hidangan dari pasta	1	1	
	4.9 Membuat hidangan dari pasta			
	JUMLAH	9	10	
II	3.10 Mendeskripsikan hidangan dari unggas	1	2	
	4.10 Membuat hidangan dari unggas			
	3.11 Mendeskripsikan hidangan dari daging	1	2	
	4.11 Membuat hidangan dari daging			
	3.12 Mendeskripsikan hidangan dari seafood	1	2	
	4.12 Membuat hidangan dari seafood			

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-005
		Status Revisi	0
	PROGRAM TAHUNAN	Halaman	53 dari 182
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

	3.13 Menganalisis makanan penutup (dessert)	1	3	
	4.13 Membuat makanan penutup (dessert)			
	Cadangan waktu	1		
	JUMLAH	5	9	
	JUMLAH TOTAL	14	19	

Klaten, September 2017

Mengetahui,

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PLT

Dra. Muryuniati
NIP. 196106151985032012

Nafsiyah Mutmainnah Yusliani
NIM. 14511241024

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
		Status Revisi	0
	PROGRAM SEMESTER	Halaman	54 dari 182
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
		Status Revisi	0
	PROGRAM SEMESTER	Halaman	55 dari 182
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

PROGRAM SEMESTER

MATA PELAJARAN : P2MK

KELAS : XI JASA BOGA

SEMESTER : GASAL

TAHUN PELAJARAN : 2017/2018

DISUSUN OLEH :

NAMA : **NAFSIYAH MUTMAINNAH Y.**

NIM : **14511241024**

GURU PEMBIMBING : **DRA. MURYUNIATI**

SMK NEGERI 3 KLATEN

2017/2018

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
		Status Revisi	0
	PROGRAM SEMESTER	Halaman	56 dari 182
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

PERHITUNGAN MINGGU DAN JUMLAH JAM EFEKTIF

Mata Pelajaran : P2MK
 Kelas : XI Jasa Boga
 Semester : Gasal
 Tahun Pelajaran : 2017/2018
 Mengajar per minggu : 7 jam pelajaran

Hari	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu
Jam Ke	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas
1			-			
2			-			
3			-			
4			P2MK			
5			P2MK			
6			P2MK			
7			P2MK			
8			P2MK			
9			P2MK			
10			P2MK			

No.	Nama Bulan	Jumlah Minggu Dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif
1.	Juli	4	2	2
2.	Agustus	5	1	4
3.	September	4	-	4

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
		Status Revisi	0
	PROGRAM SEMESTER	Halaman	57 dari 182
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

4.	Oktober	4	-	4
5.	November	5	-	5
6.	Desember	4	4	-
	Jumlah	26	7	19

Rincian : Jumlah jam pembelajaran yang efektif untuk pelajaran 19 minggu

(133 Jam per Minggu) adalah :

19 Minggu x 7 Jam Pelajaran = 133 Jam Pelajaran

Digunakan untuk :

Pembelajaran/Materi Pokok	133 Jam Pelajaran
Materi 1 Mendeskripsikan ruang lingkup, pola susunan menu dan karakteristik makanan kontinental	Teori/UK 14 jam Praktek - jam
Materi 2 Menganalisis kaldu (stock) dan membuat kaldu (stock)	Teori 7 jam Praktek/UK 7 jam
Materi 3 Menganalisis soup dan membuat soup	Teori 7 jam Praktek/UK 14 jam
Materi 4 Membedakan saus (sauce) dan turunannya dan membuat sauce	Teori 7 jam Praktek/UK 7 jam
Materi 5 Menganalisis makanan pembuka (appetizer) dan membuat makanan pembuka (appetizer)	Teori 7 jam Praktek 14 jam
Materi 6 Menganalisis salad dan	Praktek/UK 7 jam

	FORMULIR		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
			Status Revisi	0
	PROGRAM SEMESTER		Halaman	58 dari 182
			Tanggal Terbit	1 Juli 2015
membuat salad				
Materi 7	Mendeskripsikan	Teori	7 jam	
sandwich dan membuat sandwich		PraktekUK	7 jam	
Materi 8	Mendeskripsikan hidangan	Teori	.7 jam	
dari sayuran dan telur dan membuat		Praktek/UK	7 jam	
hidangan dari sayuran dan telur				
Materi 9	Mendeskripsikan hidangan	Teori	7 jam	
dari pasta dan membuat hidangan		Praktek/UK	7 jam	
dari pasta				
Jumlah			133 Jam Pelajaran	

Klaten, September 2017

Memeriksa dan Menyetujui:

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PLT

Dra. Muryuniati

Nafsiyah Mutmainnah Yusliani

NIP. 196106151985032012

NIM. 14511241024

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PPP/FO-001
		Status Revisi	1
	JURNAL PEMBELAJARAN	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

**JURNAL PEMBELAJARAN
SMK NEGERI 3 KLATEN
TAHUN PELAJARAN 2017/2018**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Paket Keahlian : XI Jasa Boga 4
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Tahun Pelajaran : 2017/2018
Semester : Gasal

Pertemuan	Tanggal	Uraian	Ket.	Ttd/nama siswa
1	4 Oktober 2017	Teori appetizer + ulangan appetizer	Nihil	
2	11 Oktober 2017	Praktik Cold Appetizer Coleslaw salad, Chicken pate, Beef sausage, Chicken terrine, Muzaren salad, Waldorf salad, Russian salad, Aspic Jelly, Tomato canape, Egg canape, Cream Cheese finger with companion canape	Nihil	
3	25 Oktober 2017	Praktik Hot Appetizer - Potato croquette - Risoles - Bitter ballen - Eclair - Chicken pie - Macaroni schotel - Quiche Lorraine	Nihil	
4	1 November 2017	Teori sandwich dan pasta + Ulangan sandwich	Nihil	
5	8 November 2017	Uji Kompetensi Sandwich - Sandwich roast beef - Mix fruit sandwich - Banana cheese sandwich - Sandwich telur gulung - sandwich ayam jagung - sausage cheese sandwich	Nihil	



FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PPP/FO-001

Status Revisi

1

JURNAL PEMBELAJARAN

Halaman

2 dari 1

Tanggal Terbit

1 Juli 2015

	- Beef & orange sandwich		
	- Club sandwich		
	- sandwich vegetarian		

Klaten, 9 November 2017
Mahasiswa PLT

Nafsiyah Mutmainnah Yusliani
NIM. 14511241024

**FORMULIR**

Kode Dok.	WK1/PPP/FO-001
Status Revisi	1
Halaman	1 dari 1
Tanggal Terbit	1 Juli 2015

JURNAL PEMBELAJARAN**JURNAL PEMBELAJARAN
SMK NEGERI 3 KLATEN
TAHUN PELAJARAN 2017/2018**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Paket Keahlian : XI Jasa Boga 3
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Tahun Pelajaran : 2017/2018
Semester : Gasal

Pertemuan	Tanggal	Uraian	Ket.	Ttd/nama siswa
1	28 September 2017	Praktik Hot sauce - Bechamel sauce - Veloute sauce - Demiglace sauce - Tomato sauce - Hollandaise sauce	Nihil	
2	5 Oktober 2017	Praktik Cold sauce - Mayonnaise sauce - Tar-tar sauce - Cocktail sauce - Thousand Island - Butter sauce - French dressing	Nihil	
3	12 Oktober 2017	Teori appetizer	Nihil	
4	19 Oktober 2017	Praktik Cold Appetizer - Colestlaw salad, Chicken pate, Beef Sausages, Chicken terrine, Muzaren salad, Waldorf salad, Russian salad, Aspic jelly, Tomato canape, Egg canape, Cream cheese finger with Campignon canape.	Nihil	
5	26 Oktober 2017	Praktik Hot Appetizer Potato croquette, Risoler, Bitter ballen, Eclair, Chicken pie, Macaroni rehotel, Quiche Lorraine,	Nihil	



FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PPP/FO-001

Status Revisi

1

JURNAL PEMBELAJARAN

Halaman

2 dari 1

Tanggal Terbit

1 Juli 2015

6	2 November 2017	Teori sandwich dan parta + ulangan appetizer	Diana (6) sheva (25)	
7	9 November 2017	Uji kompetensi sandwich sdw roast beef, sdw telur gulung, mix fruit sdw, Banana cheese, sdw, Sausage cheese sdw	Nihil	

Klaten, 9 November 2017
Mahasiswa PLT

Nafsiyah Mutmainnah Yusliani
NIM. 14511241024

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	65 dari 182
		Tanggal Berlaku	

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Klaten
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas/Semester : XI / 1 (Gasal)
Materi Pokok : 3.4 Membedakan Saus (*Sauce*) dan Turunannya
: 4.4 Membuat Saus (*Sauce*) dan Turunannya
Alokasi Waktu : 3 x 7 x 45 menit
: 1 x Teori, 2 x Praktik

A. Kompetensi Inti

KI 3 : Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan metakognitif berdasarkan ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya 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, bertindak secara efektif dan kreatif, serta mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

B. Kompetensi Dasar

3.4 Membedakan saus (*sauce*) dan turunannya

4.4 Membuat saus (*sauce*) dan turunannya

Indikator :

1. Mendiskripsikan pengertian saus
2. Mengidentifikasi jenis-jenis, ciri dari masing-masing jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan saus
3. Mengklasifikasi jenis saus sebagai berikut :
 - Bechamel sauce
 - Veloute sauce

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	66 dari 182
		Tanggal Berlaku	

- Demiglace sauce
 - Hollandaise sauce
 - Tomato sauce
 - Mayonaise sauce
4. Praktik membuat saus

C. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kelompok dalam pelajaran Saus (Sauce), diharapkan siswa dapat terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik serta dapat :

1. Mendiskripsikan pengertian saus
2. Mengidentifikasi jenis-jenis, ciri dari masing-masing jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan saus
3. Mengklasifikasikan jenis saus sebagai berikut : bechamel sauce, veloute sauce, demiglace sauce, hollandaise sauce, tomato sauce, dan mayonaise sauce
4. Praktik membuat saus

D. Materi Pembelajaran

1. Mendiskripsikan pengertian saus
Sauce adalah bahan setengah cair atau cairan yang dikentalkan dengan salah satu bahan pengental, sehingga menjadi setengah cair (*semi liquid*) dan disajikan bersama daging, ikan, ayam atau kue-kue manis dengan maksud untuk menambah rasa makanan tersebut. Saus tidak pernah dihidangkan sendiri.
2. Mengidentifikasi jenis-jenis saus
 - Bechamel sauce
 - Veloute sauce
 - Demiglace sauce
 - Hollandaise sauce
 - Tomato sauce
 - Mayonnaise sauce
3. Mengidentifikasi ciri dari masing-masing jenis saus
 - Bechamel sauce : memiliki ciri warna yang putih

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	67 dari 182
		Tanggal Berlaku	

- Veloute sauce : memiliki ciri warna yang putih
 - Demiglace sauce : memiliki ciri warna yang coklat
 - Hollandaise sauce : memiliki ciri warna yang kuning
 - Tomato sauce : memiliki ciri warna yang merah
 - Mayonnaise sauce : memiliki ciri warna yang putih
4. Mengidentifikasi bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan saus
- Alat yang digunakan : kompor, teflon, suthil, kom, ballon whisk, pisau, chopping board, sendok makan, mangkuk, panci
 - Bahan yang digunakan :
 - Bahan cairan : *white stock, brown stock, milk, butter, oil*
 - Bahan pengental : *white roux, blond roux, brown roux*
 - Bahan pengaroma dan bumbu : *salt, pepper, lemon juice, peterseli, mint, onion, garlic, shallot, wine, mustard, vinegar*
5. Mengidentifikasi cara pembuatan saus
6. Mengidentifikasi kriteria hasil saus
- Licin (smooth) semi liquid, sauce disebut berkualitas apabila memiliki kelembutan tertentu tidak ada gumpalan/ jendalan dan dalam keadaan panas masih bias mengalir dan meninggalkan lapisan tipis pada sendok
 - Mengkilap (glossy), memiliki warna khusus dan berkilau tidak kusam.
 - Kaya rasa dan tidak berlemak, sauce mempunyai ciri khas rasa yang diperoleh dari bahan utamanya yang berkualitas serta harus mampu meningkatkan atau melengkapi rasa dari hidangan utamanya.
7. Mengidentifikasi penyimpanan saus
- Cara penyimpanan saus dasar tergantung dari bahan serta teknik yang digunakan
- 1) Saus dasar roux disimpan dengan cara :
 - a. Au bain marie
 - b. Ditungkup dengan kertas roti dialas mentega
 - c. Bila terlalu kental, dicairkan dengan susu atau *stock*, bila terlalu cair dikentalkan dengan bahan pengental
 - 2) Hollandaise sauce
 - a. Dalam jangka pendek disimpan dalam refrigerator, apabila hendak dihidangkan dilakukan dengan au bain marie
 - b. Disimpan di freezer apabila penyimpanannya cukup lama
 - 3) Mayonnaise sauce disimpan dengan cara :
 - a. Disimpan di refrigerator dan didiamkan dalam suhu ruang apabila akan digunakan
 - b. Bila terlalu kental ditambahkan cuka atau jeruk nipis

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	68 dari 182
		Tanggal Berlaku	

8. Mengklasifikasikan jenis saus sebagai berikut : bechamel sauce, veloute sauce, demiglace sauce, hollandaise sauce, tomato sauce, dan mayonaise sauce
9. Praktik membuat saus

E. Metode Pembelajaran

Pendekatan ilmiah : Scientific
 Metode pembelajaran : Ceramah dan praktik
 Pembelajaran kooperatif : Problem Based Learning

F. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : Power Point
2. Alat : LCD, Laptop, bahan dan peralatan praktik membuat saus
3. Sumber belajar :
 - Prihastuti Ekawatiningsih. Restoran untuk SMK jilid 3. DPSMK, Depdiknas
 - Buku Pengolahan Makanan Kontinental

G. Langkah-langkah Pembelajaran

Pertemuan ke 1

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa 2. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu saus dan turunannya 3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai 4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran 5. Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali guru memberikan beberapa contoh saus dan turunannya 	15 menit
Inti	<p>Mengamati</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa mengamati tayangan materi lewat media power point <p>Menanya</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Siswa menanggapi presentasi guru dan menayakan materi yang belum jelas tentang saus dan turunannya 	285 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	69 dari 182
		Tanggal Berlaku	

	<p>3. Dengan metode tanya jawab, peserta didik diarahkan untuk memahami jenis saus dan turunannya</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <p>4. Guru membagi peserta didik ke dalam kelompok dengan tiap kelompok terdiri atas 3 siswa</p> <p>5. Tiap kelompok mendapat tugas untuk mengidentifikasi pengertian, jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan dalam pembuatan saus dan turunannya</p> <p>Mengasosiasi</p> <p>6. Selama peserta didik bekerja di dalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk terlibat dalam diskusi, dan mengarahkan alternatif-alternatif strategi untuk mengatasi masalah dan bila ada kelompok yang melenceng jauh pekerjaannya</p> <p>7. Beberapa kelompok diskusi diminta untuk mempresentasikan hasil diskusinya ke depan kelas, sementara kelompok lain menanggapi, memberi saran dan menyempurnakan apa yang dipresentasikan</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <p>8. Guru mengumpulkan hasil diskusi tiap kelompok</p> <p>9. Dengan tanya jawab, guru mengarahkan semua peserta didik pada kesimpulan mengenai pengertian, jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan dalam pembuatan saus dan turunannya</p>	
Penutup	<p>1. Guru mengarahkan peserta didik untuk menyimpulkan materi saus dan turunannya</p> <p>2. Guru memberikan tugas mencari dan mengidentifikasi saus dan turunannya dari internet atau sumber lainnya</p> <p>3. Guru memberikan tugas membuat</p>	15 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	70 dari 182
		Tanggal Berlaku	

	<p>perencanaan praktik secara tertulis, dan persiapan bahan dan alat untuk praktik pada pertemuan yang akan datang, dikumpulkan ketika hari praktik</p> <p>4. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar</p>	
--	--	--

Pertemuan ke 2

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu saus dan turunannya Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali guru memberikan beberapa contoh saus dan turunannya 	15 menit
Inti	<p>Mengamati</p> <ol style="list-style-type: none"> Siswa mengamati tayangan materi lewat media power point <p>Menanya</p> <ol style="list-style-type: none"> Siswa menanggapi presentasi guru dan menayakan materi yang belum jelas tentang saus dan turunannya Dengan metode tanya jawab, peserta didik diarahkan untuk memahami jenis saus dan turunannya <p>Mengumpulkan Data</p> <ol style="list-style-type: none"> Peserta didik menyiapkan alat dan bahan untuk mengolah berbagai macam sauce hasil pengamatan dan diskusi kelompok <p>Mengasosiasi</p> <ol style="list-style-type: none"> Peserta didik dibagi dalam 9 kelompok yaitu 7 kelompok terdiri dari 3 siswa dan 2 kelompok terdiri 	285 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	71 dari 182
		Tanggal Berlaku	

	<p>dari 2 siswa</p> <p>6. Setiap kelompok membuat 5 jenis hot sauce yaitu :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Veloute sauce • Bechamel sauce • Demiglace sauce • Tomatto sauce • Hollandaise sauce <p>7. Selama peserta didik bekerja di dalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk terlibat dalam praktik, dan mengarahkan alternatif-alternatif strategi untuk mengatasi masalah dan bila ada kelompok yang melenceng jauh pekerjaannya</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <p>8. Tiap kelompok mengumpulkan hasil praktik dan menjelaskan hasil olahan sauce</p> <p>9. Guru menilai dan memberi komentar terhadap hasil praktik tiap kelompok</p>	
Penutup	<p>1. Guru mengarahkan peserta didik untuk menyimpulkan materi saus dan turunannya</p> <p>2. Guru memberikan tugas membuat perencanaan praktik secara tertulis, dan persiapan bahan dan alat untuk praktik pada pertemuan yang akan datang, dikumpulkan ketika hari praktik</p> <p>3. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar</p>	15 menit

Pertemuan ke 3

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<p>1. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa</p> <p>2. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu saus</p>	15 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	72 dari 182
		Tanggal Berlaku	

	<p>dan turunannya</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai 4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran 5. Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali guru memberikan beberapa contoh saus dan turunannya 	
Inti	<p>Mengamati</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa mengamati tayangan materi lewat media power point <p>Menanya</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Siswa menanggapi presentasi guru dan menayakan materi yang belum jelas tentang saus dan turunannya 3. Dengan metode tanya jawab, peserta didik diarahkan untuk memahami jenis saus dan turunannya <p>Mengumpulkan Data</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Peserta didik menyiapkan alat dan bahan untuk mengolah berbagai macam sauce hasil pengamatan dan diskusi kelompok <p>Mengasosiasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Peserta didik dibagi dalam 9 kelompok yaitu 7 kelompok terdiri dari 3 siswa dan 2 kelompok terdiri dari 2 siswa 6. Setiap kelompok membuat jenis-jenis cold sauce yaitu : <ul style="list-style-type: none"> • Mayonaise sauce : tar-tar sauce, cocktail sauce, dan thousand island • French dressing • Butter sauce 7. Selama peserta didik bekerja di dalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk terlibat dalam praktik, dan mengarahkan alternatif-alternatif strategi untuk mengatasi masalah dan bila ada kelompok yang melenceng jauh pekerjaannya 	285 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	73 dari 182
		Tanggal Berlaku	

	<p>Mengkomunikasikan</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. Tiap kelompok mengumpulkan hasil praktik dan menjelaskan hasil olahan sauce 9. Guru menilai dan memberi komentar terhadap hasil praktik tiap kelompok 	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengarahkan peserta didik untuk menyimpulkan materi saus dan turunannya 2. Guru memberikan tugas membuat perencanaan praktik secara tertulis, dan persiapan bahan dan alat untuk praktik pada pertemuan yang akan datang, dikumpulkan ketika hari praktik 3. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar 	15 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	74 dari 182
		Tanggal Berlaku	

H. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik Penilaian : Pengamatan, Tes tertulis, Unjuk kerja
2. Prosedur Penilaian

NO.	ASPEK	JENIS/TEKNIK	INSTRUMEN
1.			
2.	Pengetahuan	Tes : Tertulis	Soal tes tertulis
3.	Ketrampilan	Non Tes : Unjuk kerja (tes praktek)	Lembar penilaian unjuk kerja

Klaten, 19 September 2017

Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT

Dra.Muryuniati

Nafsiyah Mutmainnah

NIP.19610615 198503 2 012

NIM. 14511241024

Ketua Kompetensi Keahlian Boga

Dra.Tri Jumiati

NIP. 19650302 199203 2 006

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	75 dari 182
		Tanggal Berlaku	

SOAL TES TERTULIS

1. Jelaskan pengertian sauce!
2. Sebutkan 4 kriteria sauce yang baik?
3. Sebutkan 4 fungsi sauce?
4. Jelaskan pengertian roux!
5. Sebutkan 2 saus dasar putih!
6. Sebutkan 3 macam pengelompokan bahan yang digunakan dalam pengolahan sauce!
7. Sebutkan 3 bahan cair yang dapat digunakan dalam pembuatan sauce!
8. Jelaskan kriteria persiapan alat dan bahan dalam pembuatan sauce!
9. Bagaimana cara memperbaiki mayonaise yang rusak?
10. Sebutkan 2 cara penyimpanan sauce dasar roux!

Kunci Jawaban :

1. Sauce adalah bahan setengah cair atau cairan yang dikentalkan dengan salah satu bahan pengental, sehingga menjadi setengah cair (*semi liquid*) dan disajikan bersama daging, ikan, ayam atau kue-kue manis dengan maksud untuk menambah rasa makanan tersebut. Sauce tidak pernah dihidangkan sendiri.
2. 4 kriteria sauce yang baik ialah jika sauce tersebut licin, halus, mengkilap, mantap rasanya dan teksturnya ringan.
3. 4 fungsi sauce :
 - a) Sebagai pelembab.
 - b) Sebagai penambah rasa.
 - c) Memperkaya kandungan gizi.
 - d) Menambah penampilan (warna dan kilap), sehingga menambah daya tarik dan menimbulkan selera.
4. Roux adalah campuran antara lemak dan tepung yang dimasak bersama-sama.
5. 2 saus dasar putih :
 - a) Bechamel sauce
 - b) Veloute sauce
6. 3 macam pengelompokan bahan yang digunakan dalam pengolahan sauce :
 - a) Bahan cair
 - b) Bahan pengental
 - c) Bahan pengaroma dan bumbu
7. Bahan cair yang dapat digunakan adalah : kaldu putih, kaldu coklat, susu cair, tomat dan kaldu, serta clarified butter.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	76 dari 182
		Tanggal Berlaku	

8. Kriteria bahan dan alat yang baik :
 - a) Bahan : Bahan yang digunakan harus memiliki kualitas yang baik serta mengenal karakteristik setiap bahan yang digunakan karena akan berpengaruh pada sauce yang dihasilkan.
 - b) Alat : Alat yang digunakan memiliki kualitas yang baik hal ini ditunjukkan dengan alat tersebut dapat bekerja sesuai dengan fungsinya masing-masing
9. Apabila sudah pecah, sisihkan terlebih dahulu adonan yang sudah pecah. Kemudian di tempat terpisah, kocoklah dua kuning telur lagi. Namun jangan menambahkan minyak ke dalamnya. Sebaliknya tambahkan adonan yang pecah ini ke dalam kocokan kuning telur. Kuning telur akan membantu mengikat adonan pecah ini sehingga bisa menjadi mayonaise yang nikmat.
10. Saus dasar roux disimpan dengan cara :
 - a) Au'bain marie
 - b) Ditungkup dengan kertas roti yang dialas mentega
 - c) Bila terlalu kental dicairkan dengan susu/stock, bila terlalu cair dikentalkan dengan bahan pengental.

Pedoman penilaian :

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

Kisi-Kisi Pengembangan Tes Ujian Tengah Semester

Jenis Sekolah : SMK
 Program Studi : Tata Boga
 Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
 Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
 Kurikulum : 2013
 Alokasi Waktu : 60 menit
 Type Ujian : Closed Book

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pokok Pembelajaran	Indikator Esensial Soal (Indikator Pencapaian Kompetensi)	Pengalaman Kognitif						Bentuk Tes	Kode No Soal	Rumusan Butir Soal	Kunci Jawaban
				C 1	C 2	C 3	C 4	C 5	C 6				
3. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingintahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan alasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan	3.3 Menganalisis soup	- Mendiskripsikan pengertian soup - Mengidentifikasi fungsi soup, jenis-jenis, ciri dari masing-masing jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan soup	- Menjelaskan pengertian soup		√					Essay	E1,	Bunyi pertanyaan	
			- Menjelaskan fungsi soup		√					E2,			
			- Menjelaskan bahan dan cara pembuatan consomme		√					E3,			
			- Menyebutkan tata cara penyajian soup berdasarkan waktu penyajiannya	√						E4,			
			- Menyebutkan macam-macam thick soup	√						E5			
	3.4 Membedakan sauce dan	- Mendiskripsikan pengertian sauce	- Menjelaskan pengertian sauce		√					E6,			

JOB SHEET GURU

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten

Program Studi : Jasa Boga

Mata Pelajaran : P2MK

Kompetensi Dasar : 4.4 Membuat *Sauce*

1. Bechamel sauce
2. Veloute sauce
3. Demiglace sauce
4. Tomatto sauce
5. Hollandaise sauce

Kelas/Semester : XI/Gasal

I. Tujuan :

Peserta didik dapat membuat *sauce*

II. Prasarat :

Sebelum mempelajari pembuatan *hot sauce* peserta didik harus sudah mengetahui tentang materi :

- Pengetahuan tentang *sauce*
- Pengetahuan tentang stock dan pembuatannya
- Pengetahuan bahan pembuatan *sauce*
- Teknik dasar pembuatan *sauce*

III. Alat dan Bahan

a. Alat yang digunakan :

No.	Jenis Alat	Nama Alat	Keterangan
1.	Alat Masak	1. Pisau 2. Chopping board 3. Sendok makan 4. Mangkuk 5. Panci 6. Teflon 7. Sutil kayu 8. Kom 9. Ballon whisk	
2.	Alat Hidang	Bowl	

b. Bahan yang digunakan untuk membuat *hot sauce*

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	White stock	7 liter
2.	Brown stock	5 liter
3.	Margarine	1 kg

4.	Flour	1 kg
5.	Milk	2 liter
6.	Egg	2 kg
7.	Lime juice	7 buah
8.	Tomatto	2 kg
9.	Carrot	½ kg
10.	Celery	15 batang
11.	Tomatto paste	2 kaleng
12.	Tomatto ketchup	1 botol
13.	Garlic	¼ kg
14.	Shallot	¼ kg
15.	Onion	9 buah
16.	Clove	1 ons
17.	Bay leaf	
18.	Merica butir	1 ons
19.	Salt	1 bungkus
20.	Pepper	15 sachet
21.	Thyme	
22.	Leek	9 batang

IV. Petunjuk :

1. Jumlah peserta didik 25 orang, dibagi menjadi 9 kelompok
 - 7 kelompok @3 peserta didik (21 orang)
 - 2 kelompok @2 peserta didik (4 orang)
2. Petunjuk umum
 - Memakai pakaian praktik lengkap
 - Tidak boleh memakain perhiasan
 - Tidak boleh make up yang mencolok
 - Memperhatikan keselamatan kerja
 - Jaga kebersihan lingkungan
 - Bekerjalah sesuai dengan tertib kerja
3. Petunjuk khusus
 - Gunakan peralatan yang bersih dan benar
 - Pilihlah bahan praktik yang berkwalitas baik
 - Pembagian tugas praktik :
Setiap kelompok membuat 5 macam *hot sauce*

V. Prosedur Kerja

1. Menyiapkan alat dan bahan
2. Membersihkan alat dan bahan
3. Praktik membuat *hot sauce* sesuai dengan tugasnya
4. Penilaian
5. Berkemas

VI. Penilaian

Indikator Pencapaian Kompetensi	Penilaian		
	Teknik	Bentuk instrumen	Instrumen
Membuat <i>hot sauce</i>	Tes praktik	Lembar penilaian tes kinerja	Hasil praktik

1. Persiapan tulis : Job Sheet
2. Proses : bahan, teknik pengolahan, kebersihan lingkungan
3. Hasil : rupa, rasa, tekstur, penampilan

VII. Referensi

1. Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. Restoran. Dikdasmen. 2008.
2. Kokom Komariah, dkk. Jobsheet Pengolahan Masakan Kontinental dan Diktat Main Course. UNY. 2013.
3. Sutriyati Purwanti, dkk. Pengolahan Hidangan Kontinental. UNY. 2006.

Klaten, September 2017
Guru pengajar

Dra. Muryuniati
NIP. 19610615 198503 2 012

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	JOBSHEET SISWA		
	PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal : 27 September 2017
Semester I	PEMBUATAN SAUCE DAN TURUNANNYA		315 menit

1. Kompetensi :

Mempraktikkan Pembuatan Saus (*Sauce*)

2. Sub Kompetensi :

Pembuatan *Hot Sauce*

3. Dasar Teori :

Saus panas adalah semua saus yang disajikan panas (> 60° C). Saus panas biasanya digunakan untuk hidangan panas juga.

Beberapa contoh saus yang disajikan dalam keadaan panas, yaitu :

a. Bechamel sauce

Dibuat dari susu dengan roux (dibaca ru) putih. Roux adalah campuran tepung dengan mentega panas. Turunan saus dari Bechamel Sauce : Cream, Mornay, Soubise, Mustard, Horseradish

b. Veloute sauce

Dibuat dari bahan cair kaldu putih ditambah roux putih atau kuning. bahan untuk membuat veloute sauce roux dan butter, tepung terigu dan white stock.

Turunan saus dari Veloute Sauce: Allemande, Mushroom, Albufera, Supreme, White Wine Sauce, Normandy sauce.

c. Brown sauce / Espagnole sauce

Dibuat dari bahan cair kaldu coklat ditambahkan roux. Bila Espagnole Sauce dimasak lagi sampai kental akan menghasilkan Demiglace Sauce. Turunan sauce dari Brown Sauce: Diable, Madere, Perigeoux, Piquante, Robert, Charcuterie, Bordelaise, Chasesur, Bigarade, Red Wine Sauce, Mushroom, Zingara.

d. Tomatto sauce

Dibuat dari bahan cair tomat ditambah stock dan roux . Tomato sauce dibuat dari wortel, bawang bombay, bawang putih, tomat segar, tomato pasta, dan bumbu bumbu (merica utuh, bayleaf, tyhme, dan oregano). Turunan saus dari Tomato Sauce: Americaine, Italianne, Spicy Sauce.

e. Hollandaise sauce

Saus dasar mentega dibuat dengan bahan cair butter yang ditambahkan dengan kuning telur sebagai pengental. Hollandaise sauce harus disiapkan hangat untuk menjaga agar telur tidak curding.

4. Alat/Instrumen/Bahan :

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	JOB SHEET SISWA		
	PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal : 27 September 2017
Semester I	PEMBUATAN SAUCE DAN TURUNANNYA		315 menit

Alat : kom, ballon whisk, pisau, chopping board, sendok makan, mangkuk, panci, teflon, sutil kayu

Bahan : white stock, brown stock, margarine, flour, milk, egg, lime juice, tomato, carrot, celery, tomato paste, tomato ketchup, garlic, shallot, onion, clove, bay leaf, leek, merica butir, thyme, salt, pepper

5. Keselamatan Kerja :

- 1) Gunakan pakaian kerja lengkap di dapur boga
- 2) Memakai safety shoes
- 3) Patuhi tata tertib di dapur boga

6. Langkah Kerja :

- 1) Melakukan persiapan dasar: menyiapkan bahan dan menyiapkan alat
- 2) Melakukan proses pembuatan saus
- 3) Membersihkan peralatan dan tempat kerja

7. Lampiran

Resep

VELOUTE SAUCE

Hasil : 5 porsi

No.	Bahan	Jumlah
1.	Margarine	10 gr
2.	Flour	10 gr
3.	White stock	1250 cc
4.	Salt & pepper	

Prosedur :

1. Buat roux : panaskan margarine pada frying pan, tambahkan flour dan aduk hingga rata.
2. Angkat dari api, dinginkan.
3. Tuangi dengan white stock, aduk sampai halus/kalis.
4. Panaskan kembali, tambahkan salt & pepper, saring.

BECHAMEL SAUCE

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	JOB SHEET SISWA		
	PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal : 27 September 2017
Semester I	PEMBUATAN SAUCE DAN TURUNANNYA		315 menit

Hasil : 10 porsi

No.	Bahan	Jumlah
1.	Margarine	60 gr
2.	Flour	60 gr
3.	Milk	1250 cc
4.	Chopped onion	35 gr
5.	Clove	1 buah
6.	Bay leaf	½ helai

Prosedur :

1. Buat roux : panaskan margarine pada frying pan, tambahkan flour dan aduk hingga rata.
2. Angkat dan dinginkan roux.
3. Rebus susu (250cc air + 2sdm susu bubuk), chopped onion, clove, bay leaf, rebus perlahan-lahan, biarkan mendidih ± 5 menit.
4. Tuang susu dalam roux sedikit demi sedikit sambil diaduk sampai licin.
5. Rebus di atas api kecil sambil diaduk-aduk ± 15 menit. Saring.

DEMIGLACE SAUCE

Hasil : 10 porsi

No.	Bahan	Jumlah
1.	Margarine	20 gr
2.	Flour	12 gr
3.	Brown stock	400 cc
4.	Mirepoix	60 gr
5.	Salt & pepper	
6.	Bouquet garnie	
7.	Tomato paste	15 gr

Prosedur :

Dengan stock

1. Buat brown roux, dinginkan.
2. Panaskan brown stock, masukkan dalam roux, didihkan, tambahkan salt & pepper.
3. Skimming, masukkan mirepoix dan bouquet garnie, kemudian masukkan tomato paste.

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	JOB SHEET SISWA		
	PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal : 27 September 2017
Semester I	PEMBUATAN SAUCE DAN TURUNANNYA		315 menit

- Biarkan di atas api kecil \pm 25 menit hingga menguap 1/3 bagian. Saring.

Tanpa stock

- Panaskan tulang iga, mirepoix dan flour hingga kecoklatan.
- Tambahkan air, aduk rata.
- Masukkan bouquet garnie, tomato paste, salt & pepper.
- Biarkan di atas api kecil hingga 25 menit. Saring.

TOMATTO SAUCE

Hasil : 10 porsi

No.	Bahan	Jumlah
1.	Margarine	9 gr
2.	Tomato concase	1 buah
3.	Onion	10 gr
4.	Carrots	5 gr
5.	Celery	2,5 gr
6.	Pepper	
7.	Thyme	
8.	Bay leaf	
9.	Garlic	0,5 gr
10.	Flour	10 gr
11.	White stock	0,5 gelas
12.	Tomato paste	5 gr
13.	Tomato ketchup	10 gr

Prosedur :

- Panaskan margarine dalam sauce pan, masukkan choppe onion, carrots, celery (potong kasar), bay leaf, thyme, dan garlic, saute sampai harum, masukkan tomato concase.
- Buatland blond roux, dinginkan.
- Tambahkan white stock pada blond roux dalam adonan no.1, aduk pelan-pelan.
- Terakhir masukkan tomato ketchup dan tomato paste. Saring.

HOLLANDAISE SAUCE

No.	Bahan	Jumlah
------------	--------------	---------------

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	JOB SHEET SISWA		
	PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal : 27 September 2017
Semester I	PEMBUATAN SAUCE DAN TURUNANNYA		315 menit

1.	Bawang merah cacah	50 gr
2.	Cuka	½ dcl
3.	Merica ditumbuk kasar	10-15 butir
4.	Air dingin	½ dl
5.	Egg yolks	6 butir
6.	Butter yang dilelehkan	600 gr
7.	Salt	1 gr
8.	Cayenne pepper/cabai bubuk	½ buah
9.	Lime juice	

Prosedur :

1. Reduksi cacahan bawang merah, cuka, merica, dalam sauce pan kecil sampai hampir kering, angkat dari api dan dinginkan.
2. Pindahkan reduksi tadi ke dalam bowl stainless steel.
3. Masukkan kuning telur dan kocok dengan baik.
4. Gunakan waterbath, isi dengan air panas, masukkan bowl, terus mengocok sampai kental dan creamy
5. Turunkan dari api, dengan menggunakan pengaduk, kocoklah pelan-pelan dengan terus menerus sampai dingin, tambahkan butter yang sudah dilelehkan sedikit demi sedikit pada tahap awal. Sebelum penambahan berikutnya saus harus kental, tambah sedikit lime juice dan kocok.
6. Jika butter semua telah ditambahkan, kocok lime juice dan sesuaikan rasanya dengan penambahan garam dan cabai bubuk.
7. Saring dan jaga kehangatannya sampai penyajian.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	87 dari 182
		Tanggal Berlaku	

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Klaten
 Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
 Kelas/Semester : XI / 1 (Gasal)
 Materi Pokok : 3.5 Menganalisis Makanan Pembuka (*Appetizer*)
 : 4.5 Membuat Makanan Pembuka (*Appetizer*)
 Alokasi Waktu : 2 x 7 x 45 menit
 : 1 x Teori, 1 x Praktik

I. Kompetensi Inti

KI 3 : Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan metakognitif berdasarkan ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya 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, bertindak secara efektif dan kreatif, serta mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

J. Kompetensi Dasar

3.5 Menganalisis makanan pembuka (*appetizer*)

4.5 Membuat makanan pembuka (*appetizer*)

Indikator :

5. Mendiskripsikan pengertian makanan pembuka (*appetizer*)
6. Mengidentifikasi jenis-jenis, karakteristik, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, kriteria hasil dan penyimpanan makanan pembuka (*appetizer*)
7. Mengklasifikasikan hidangan pembuka sebagai berikut :
 - Makanan pembuka panas (*hot appetizer*)

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	88 dari 182
		Tanggal Berlaku	

- Makanan pembuka dingin (*cold appetizer*)
8. Praktik membuat makanan pembuka (*appetizer*)

K. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kelompok dalam pelajaran Makanan pembuka (*appetizer*), diharapkan siswa dapat terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik serta dapat :

5. Mendiskripsikan pengertian makanan pembuka (*appetizer*)
6. Mengidentifikasi jenis-jenis makanan pembuka (*appetizer*)
7. Mengidentifikasi karakteristik makanan pembuka (*appetizer*)
8. Mengidentifikasi contoh makanan pembuka (*appetizer*)
9. Mengidentifikasi fungsi makanan pembuka (*appetizer*)
10. Mengidentifikasi bahan dan alat yang digunakan untuk pembuatan makanan pembuka (*appetizer*)
11. Mengidentifikasi kriteria hasil makanan pembuka (*appetizer*)
12. Mengidentifikasi penyimpanan makanan pembuka (*appetizer*)
13. Mengklasifikasikan hidangan pembuka sebagai berikut : makanan pembuka panas (*hot appetizer*) dan makanan pembuka dingin (*cold appetizer*)
14. Praktik membuat makanan pembuka (*appetizer*)

L. Materi Pembelajaran

10. Pengertian makanan pembuka (*appetizer*)

Appetizer adalah hidangan pembuka yang dihidangkan dengan porsi kecil / satu atau dua gigitan (*bit size*) dari makanan atau minuman untuk membangkitkan selera sebelum makan.

11. Jenis-jenis makanan pembuka (*appetizer*)

a. Cold Appetizer

Yaitu hidangan pembuka yang disajikan secara dingin atau segar.

Contoh: Fruit salad, Vegetable salad, Coctail

b. Hot Appetizer

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

Contoh: Croquette, Resolles, Fritture, Cheese Souffle, Quiche Lorraine

12. Karakteristik makanan pembuka (*appetizer*)

- Memiliki rasa yang ringan, menyegarkan, gurih dan disajikan dengan penampilan yang menarik.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	89 dari 182
		Tanggal Berlaku	

- Mempunyai variasi rasa dan bentuk yang menarik minat untuk segera melahap Appetizer tersebut.
 - Disajikan dengan porsi yang kecil, hanya satu atau dua gigitan (bit size).
 - Komposisi Appetizer 50-75 gram saja.
13. Contoh makanan pembuka (*appetizer*)
Fruit salad, Vegetable salad, Coctail, Croquette, Resolles, Fritture, Cheese Souffle, Quiche Lorraine
14. Fungsi makanan pembuka (*appetizer*)
Sebagai makanan pembuka (*appetizer*) berfungsi merangsang nafsu makan dan disajikan sebagai hidangan pertama sebelum menikmati hidangan yang lainnya.
15. Bahan dan alat yang digunakan untuk pembuatan makanan pembuka (*appetizer*)
Bahan untuk pembuatan makanan pembuka (*appetizer*) terdiri dari berbagai jenis kombinasi makanan yang meliputi : seafood, daging, unggas, buah-buahan serta sayuran dan produk haarian (keju dan telur).
16. Kriteria hasil makanan pembuka (*appetizer*)
- Rasa ringan, enak, *small size*.
 - Disajikan dengan penampilan yang menarik.
 - Menonjolkan *appearance*.
17. Klasifikasi makanan pembuka (*appetizer*)
- Cold Appetizer : Salad, Canape, Aspic Jelly, Pâté
 - Hot Appetizer : Galantine, Ballotines, Croquette, Risoles, Quiche Lorraine
18. Teknik penyimpanan makanan pembuka (*appetizer*)
- Cold appetizer : sayuran hijau dan *tossed salad* sering disimpan dalam kantong plastik
 - Hot appetizer : jika tidak segera disajikan harus disimpan dalam temperatur yang tepat dan harus ditutup
19. Praktik membuat makanan pembuka (*appetizer*)

M. Metode Pembelajaran

Pendekatan ilmiah : Scientific

Metode pembelajaran : Ceramah, diskusi, tanya jawab, penugasan, dan praktik

Pembelajaran kooperatif : Problem Based Learning

N. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Belajar

4. Media : Power Point, Handout, Jobsheet

5. Alat : LCD, laptop, bahan dan peralatan praktik membuat appetizer

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	90 dari 182
		Tanggal Berlaku	

6. Sumber belajar :

- Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. Restoran. Dikdasmen. 2008.
- Kokom Komariah, dkk. Jobsheet Pengolahan Masakan Kontinental dan Diktat Main Course. UNY. 2013.
- Sutriyati Purwanti, dkk. Pengolahan Hidangan Kontinental. UNY. 2006.

O. Langkah-langkah Pembelajaran

Pertemuan ke 1

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	6. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa 7. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu Makanan Pembuka (appetizer) 8. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai 9. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran 10. Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali guru memberikan beberapa contoh makanan pembuka panas dan dingin (hot appetizer dan cold appetizer)	15 menit
Inti	<p>Mengamati</p> 10. Siswa mengamati tayangan materi lewat media power point	285 menit
	<p>Menanya</p> 11. Siswa menanggapi presentasi guru dan menayakan materi yang belum jelas 12. Dengan metode tanya jawab, peserta didik diarahkan untuk memahami macam-macam makanan pembuka (appetizer)	
	<p>Mengumpulkan Data</p> 13. Guru membagi peserta didik ke dalam 4 kelompok yaitu : 3 kelompok terdiri dari 6 orang dan 1 kelompok terdiri	

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	91 dari 182
		Tanggal Berlaku	

	<p>dari 7 orang</p> <p>14. Tiap kelompok mendapat tugas untuk mendeskripsikan, mengidentifikasi, mengklasifikasikan makanan pembuka panas dan makanan pembuka dingin</p> <p>Mengasosiasi</p> <p>15. Selama peserta didik bekerja di dalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk terlibat dalam diskusi, dan mengarahkan alternatif-alternatif strategi untuk mengatasi masalah dan bila ada kelompok yang melenceng jauh pekerjaannya</p> <p>Menyimpulkan</p> <p>16. Guru mengumpulkan hasil diskusi tiap kelompok</p> <p>17. Dengan tanya jawab, guru mengarahkan semua peserta didik pada kesimpulan mengenai diskripsi, identifikasi, dan klasifikasi makanan pembuka panas dan makanan pembuka dingin</p>	
Penutup	<p>5. Guru mengarahkan peserta didik untuk menyimpulkan materi makanan pembuka (appetizer)</p> <p>6. Guru memberikan tugas mencari dan mengidentifikasi makanan pembuka panas dan makanan pembuka dingin dari internet atau sumber lainnya</p> <p>7. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar</p>	15 menit

Pertemuan ke 2

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	6. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa	15 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	92 dari 182
		Tanggal Berlaku	

	<p>7. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu makanan pembuka (<i>appetizer</i>)</p> <p>8. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai</p> <p>9. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran</p> <p>10. Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali guru memberikan beberapa contoh makanan pembuka (<i>appetizer</i>)</p>	
Inti	<p>Mengamati</p> <p>10. Siswa mengamati tayangan materi lewat media power point</p> <p>Menanya</p> <p>11. Siswa menanggapi presentasi guru dan menayakan materi yang belum jelas tentang makanan pembuka (<i>appetizer</i>)</p> <p>12. Dengan metode tanya jawab, peserta didik diarahkan untuk memahami materi makanan pembuka (<i>appetizer</i>)</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <p>13. Peserta didik menyiapkan alat dan bahan untuk mengolah berbagai macam makanan pembuka (<i>appetizer</i>) hasil pengamatan dan diskusi kelompok</p> <p>Mengasosiasi</p> <p>14. Peserta didik dibagi dalam 9 kelompok yaitu 7 kelompok terdiri dari 3 siswa dan 2 kelompok terdiri dari 2 siswa</p> <p>15. Setiap kelompok membuat 2 macam makanan pembuka (<i>appetizer</i>).</p> <p>Kelompok :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Coleslaw Salad + Liver Pate 2) Beef Sausage + Chicken Terrine 3) Huzaren Salad + Liver Pate 	285 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	93 dari 182
		Tanggal Berlaku	

	<p>4) Waldrof Salad + Chicken Terrine</p> <p>5) Russian Salad + Aspic Jelly</p> <p>6) Stuffed Egg + Aspic Jelly</p> <p>7) Assorted Canape + Liver Pate</p> <p>8) Assorted Canape + Chicken Terrine</p> <p>9) Assorted Canape + Aspic Jelly</p> <p>16. Selama peserta didik bekerja di dalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk terlibat dalam praktik, dan mengarahkan alternatif-alternatif strategi untuk mengatasi masalah dan bila ada kelompok yang melenceng jauh pekerjaannya</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <p>17. Tiap kelompok mengumpulkan hasil praktik dan menjelaskan hasil olahan makanan pembuka (<i>appetizer</i>)</p> <p>18. Guru menilai dan memberi komentar terhadap hasil praktik tiap kelompok</p>	
Penutup	<p>4. Guru mengarahkan peserta didik untuk menyimpulkan materi makanan pembuka (<i>appetizer</i>)</p> <p>5. Guru memberikan tugas membuat perencanaan praktik secara tertulis, dan persiapan bahan dan alat untuk praktik pada pertemuan yang akan datang, dikumpulkan ketika hari praktik</p> <p>6. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar</p>	15 menit

P. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik Penilaian : Pengamatan, Tes tertulis, Unjuk kerja
2. Prosedur Penilaian

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	94 dari 182
		Tanggal Berlaku	

NO.	ASPEK	JENIS/TEKNIK	INSTRUMEN
1.			
2.	Pengetahuan	Tes : Tertulis	Soal tes tertulis
3.	Ketrampilan	Non Tes : Unjuk kerja (tes praktek)	Lembar penilaian unjuk kerja

Klaten, 1 Oktober 2017

Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT

Dra.Muryuniati

NIP.19610615 198503 2 012

Nafsiyah Mutmainnah

NIM. 14511241024

Ketua Kompetensi Keahlian Boga

Dra.Tri Jumiati

NIP. 19650302 199203 2 006

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	95 dari 182
		Tanggal Berlaku	

SOAL TES

1. Makanan pembuka (*appetizer*) adalah
 - a. Hidangan pembuka yang disajikan dengan porsi besar berfungsi sebagai pembangkit selera makan
 - b. Hidangan pembuka yang disajikan dengan porsi kecil, atau hidangan pembangkit selera makan yang memiliki rasa manis
 - c. Hidangan pembuka yang disajikan dengan porsi kecil, atau hidangan pembangkit selera makan/makanan pemula sebelum maincourse
 - d. Hidangan yang disajikan setelah hidangan utama.

2. Berikut karakteristik makanan pembuka (*appetizer*)
 - 1) Ringan, gurih, menyegarkan
 - 2) Memiliki berat 125 – 150 gr
 - 3) Disajikan dengan porsi kecil
 - 4) Bahan-bahan yang digunakan fresh
 - 5) Memiliki variasi rasa dan bentuk yang menarik
 Yang merupakan karakteristik appetizer yang benar adalah
 - a. 1, 2, 4, 5
 - b. 1, 3, 4, 5
 - c. 1, 2, 3, 4
 - d. 1, 2, 3, 5

3. Fungsi appetizer adalah
 - a. Sebagai makanan pencuci mulut
 - b. Untuk melengkapi hidangan
 - c. Sebagai pendamping makanan utama
 - d. Untuk membangkitkan selera sebelum makan

4. Makanan pembuka (*appetizer*) memiliki berat
 - a. 170 -195 gr
 - b. 125 – 150 gr
 - c. 50 – 75 gr
 - d. 30 – 45 gr

5. Hidangan pembuka yang disajikan pada suhu 50-60 derajat Celcius adalah
 - a. Warm appetizer
 - b. Cold appetizer
 - c. Hot appetizer

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	96 dari 182
		Tanggal Berlaku	

- d. Cool appetizer
6. Cold appetizer merupakan hidangan pembuka dingin yang dihidangkan dengan temperatur
 - a. 5°C - 10°C
 - b. 10°C - 15°C
 - c. 25°C - 30°C
 - d. 50°C - 60°C
 7. Cold appetizer adalah hidangan pembuka yang disajikan dalam keadaan dingin. Jenis hidangan pembuka dingin antara lain
 - a. Salad, canape, aspic jelly
 - b. Canape, pate, ballotine
 - c. Galantine, risolles, aspic jelly
 - d. Croquette, quiche lorraine, bitter ballen
 8. Berikut bahan untuk pembuatan makanan pembuka (*appetizer*) yang terdiri dari berbagai jenis kombinasi makanan, kecuali
 - a. Seafood, daging, unggas
 - b. Keju, unggas, sayuran
 - c. Buah-buahan, telur, seafood
 - d. Telur, keju, beras
 9. Bahan-bahan pembuatan makanan pembuka (*appetizer*) merupakan makanan yang mudah rusak, sehingga harus ditangani dengan hati-hati dengan cara
 - a. Disimpan dalam refrigerator/freezer untuk mengurangi kerusakan
 - b. Dibungkus plastik dan disimpan pada suhu ruang
 - c. Menggunakan wadah tertutup dan disimpan di dalam almari
 - d. Diberi bumbu terlebih dahulu agar awet kemudian disimpan di dalam refrigerator/freezer
 10. Kriteria hasil makanan pembuka (*appetizer*) yang benar adalah, kecuali
 - a. Rasa ringan, enak, dan small size
 - b. Rasa lebih utama daripada bentuk
 - c. Disajikan dengan penampilan yang menarik
 - d. Menonjolkan *appearance*

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	97 dari 182
		Tanggal Berlaku	

11. Hidangan yang merupakan campuran dari sayuran hijau segar, buah, daging, unggas, dan ikan yang dihidangkan bersama dressing atau hanya terdiri dari buah segar dan juice, disebut
 - a. Canape
 - b. Aspic jelly
 - c. Pate
 - d. Salad

12. Hidangan pembuka yang terbuat dari stock yang dijernihkan dengan campuran daging, putih telur, stock dingin, dan larutan gelatine, disebut
 - a. Canape
 - b. Aspic jelly
 - c. Pate
 - d. Salad

13. Hidangan pembuka yang terdiri dari bermacam-macam bahan makanan hewani, nabati, buah dan kacang, yang diletakkan pada potongan roti bakar atau biskuit sebagai bahan dasar, disebut
 - a. Canape
 - b. Aspic jelly
 - c. Pate
 - d. Salad

14. Komposisi salad terdiri dari, kecuali
 - a. Underliner
 - b. Spread
 - c. Body
 - d. Garnish

15. Klasifikasi hidangan pembuka panas (hot appetizer)
 - a. Croquette, salad, aspic jelly
 - b. Ballotines, galantine, croquette
 - c. Risolles, canape, pate
 - d. Aspic jelly, pate, canape

16. Hidangan pembuka yang terbuat dari adonan lembaran (pie dough), dicetak bulat, diisi dengan daging cincang, disiram saus custard dan ditaburi keju parut, disebut

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	98 dari 182
		Tanggal Berlaku	

- a. Quiche lorraine
- b. Ballotines
- c. Galantine
- d. Risolles

17. Galantine merupakan hidangan pembuka yang terbuat dari

- a. Sayuran dan buah-buahan yang dipotong-potong
- b. Paha ayam dan paha kambing yang diisi dengan campuran daging giling
- c. Ayam, sapi, ikan hati yang dicincang dan diberi bumbu kemudian dicetak dengan cetakan empat persegi panjang
- d. Ayam, ikan, daging dalam bentuk utuh dan diisi dengan ayam, ikan, daging yang dicincang

18. Komposisi dasar canape adalah

- a. Roti bakar atau biskuit
- b. Daging
- c. Sayuran
- d. Kacang

19. Hidangan pembuka yang terbuat dari paha ayam dan paha kambing, disebut

- a. Quiche lorraine
- b. Ballotines
- c. Galantine
- d. Risolles

20. Bahan pelapis croquette, risolles, dan bitter ballen adalah

- a. Keju lembaran
- b. Susu
- c. Tepung panir
- d. Tepung jagung

Kunci jawaban :

- | | |
|------|-------|
| 1. C | 11. D |
| 2. B | 12. B |
| 3. D | 13. A |
| 4. C | 14. B |
| 5. C | 15. B |

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	99 dari 182
		Tanggal Berlaku	

- | | |
|-------|-------|
| 6. B | 16. A |
| 7. A | 17. D |
| 8. D | 18. A |
| 9. A | 19. B |
| 10. B | 20. C |

SKOR PENILAIAN :

Jumlah benar x 5 = Total Penilaian

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	100 dari 182
		Tanggal Berlaku	

SOAL TES TERTULIS

1. Jelaskan pengertian *appetizer* (makanan pembuka)!
2. Jelaskan 2 jenis *appetizer* beserta contohnya!
3. Sebutkan 4 karakteristik *appetizer* (makanan pembuka)!
4. Sebutkan 3 syarat pembuatan canape!
5. Jelaskan salah satu contoh *cold appetizer*!
6. Jelaskan temperature *cold appetizer* dan *hot appetizer* saat dihidangkan!
7. Salad terdiri dari 4 komponen salah satunya underliner. Ada beberapa hal yang harus diperhatikan dalam menata underliner. Jelaskan 2 hal tersebut!
8. Jelaskan yang dimaksud :
 - a. Galantine
 - b. Quiche Lorraine
9. Sebutkan 3 kriteria hasil *appetizer* (makanan pembuka)!
10. Jelaskan cara penyimpanan *cold appetizer* dan *hot appetizer*!

Kunci Jawaban :

1. Appetizer merupakan hidangan pembuka sebelum hidangan utama (*main course*) yang disajikan dengan tujuan membangkitkan nafsu makan atau selera makan.
2. Jenis-jenis *appetizer* :
 - a. Cold appetizer : salad, canapé, aspic jelly, dan pate
 - b. Hot appetizer : friture, resolles, cheese soufle, croquette, dan quiche lorraine.
3. Karakteristik *appetizer* :
 - Memiliki rasa yang ringan, menyegarkan, gurih dan disajikan dengan penampilan yang menarik.
 - Memiliki rasa asam, asin, dan manis dengan tujuan memberikan nafsu makan yang baik.
 - Mempunyai variasi rasa dan bentuk yang menarik sehingga menciptakan ketertarikan pada makanan.
 - Appetizer memiliki warna yang menarik dan tidak berdominan.
 - Bahan-bahan appetizer fresh (segar).
 - Disajikan dengan porsi yang kecil, hanya satu atau dua gigitan (bit size, finger food).
 - Komposisi Appetizer 50-75 gram saja.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	101 dari 182
		Tanggal Berlaku	

4. Bahan pembuatan *appetizer* : seafood, daging, unggas, buah-buahan, sayuran, keju, telur.
5. Contoh *cold appetizer* :
 - a. Salad merupakan suatu makanan yang merupakan campuran dari sayuran hijau segar, buah, daging, unggas, dan ikan yang disajikan bersama dressing.
 - b. Canapé merupakan hidangan pembuka yang terdiri dari bermacam-macam bahan makanan nabati, hewani, buah, dan kacang yang diletakkan pada potongan roti bakar atau biskuit sebagai bahan dasar canape.
6. Temperatur *appetizer* saat dihidangkan :
 - a. Cold appetizer : dihidangkan dengan suhu 10°C - 15°C
 - b. Hot appetizer : dihidangkan dengan suhu 50°C - 60°C
7. 4 komposisi salad :
 - a. Underliner (alas)
Merupakan bagian dasar dari salad umumnya bahan yang digunakan adalah sayuran hijau dengan tujuan agar salad tampak lebih segar.
 - b. Body (Isi)
Merupakan bagian utama dalam salad, penamaan salad biasanya diambil dari bagian utama ini.
 - c. Dressing
Merupakan sauce untuk melengkapi salad, namun untuk appetizer sauce disebut dengan dressing. Dressing adalah bagian yang akan sangat menentukan cita rasa salad.
 - d. Garnish
Biasanya diambil dari bagian isi, tetapi dapat juga menggunakan bahan makanan lain. Prinsip garnish hendaknya selain bisa dimakan juga mempunyai rasa yang sesuai dengan body.
8. Pengertian galantine dan quiche Lorraine :
 - a. Galantine merupakan hidangan yang terbuat dari daging ayam, sapi, ikan dalam bentuk utuh dan diisi dengan ayam, sapi, ikan yang dicincang dan ditambah dengan bumbu serta sayuran sebagai variasi warna.
 - b. Quiche Lorraine adalah salah satu pastry gurih yang berasal dari Prancis. Quiche berupa pie dengan isian custard yang terdiri dari telur dan susu. Sedangkan pelengkapanya berupa keju dan daging. Bisa juga dengan memakai isian berupa seafood atau sayuran.
9. Kriteria hasil *appetizer* :
 - Rasa ringan, enak, *small size*.
 - Disajikan dengan penampilan yang menarik.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	102 dari 182
		Tanggal Berlaku	

- Menonjolkan *appearance*.

10. Cara penyimpanan *appetizer* :

a. Cold Appetizer

Cold Appetizer seperti jenis salad mudah rusak, diperlukan perhatian untuk menjamin penyimpanan dalam refrigerator benar. Penggunaan alat dari stainless steel membantu menjaga makanan agar tidak pudar, sedangkan alat yang terbuat dari aluminium tidak begitu diterima untuk digunakan, baik untuk pengolahan, penyajian karena dapat menyebabkan perubahan warna. Untuk sayuran hijau dan tossed salad sering disimpan dalam kantong plastik.

b. Hot Appetizer

Sifat makanan Hot Appetizer adalah panas maka harus selalu dipertahankan kondisinya tetap hangat. Makanan yang disiapkan sebelumnya jika tidak segera disajikan harus disimpan dalam temperatur yang tepat dan harus ditutup untuk meyakinkan berada dalam kondisi yang baik dan tidak terkontaminasi oleh bahan-bahan lainnya. Selalu menggunakan temperatur yang tepat untuk mengurangi kerusakan dan untuk melindungi usia dari produksi.

Pedoman penilaian :

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

Kisi-Kisi Pengembangan Tes Soal

Jenis Sekolah : SMK
 Program Studi : Tata Boga
 Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
 Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
 Kurikulum : 2013
 Alokasi Waktu : 30 menit
 Type Ujian : Open Book

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pokok Pembelajaran	Indikator Esensial Soal (Indikator Pencapaian Kompetensi)	Pengalaman Kognitif						Bentuk Tes	Kode No Soal	Rumusan Butir Soal	Kunci Jawaban
				C 1	C 2	C 3	C 4	C 5	C 6				
3. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingan tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan alasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan	3.3 Menganalisis makanan pembuka (<i>appetizer</i>)	<ul style="list-style-type: none"> - Mendeskripsikan pengertian makanan pembuka (<i>appetizer</i>) - Mengidentifikasi jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan makanan pembuka 	- Menjelaskan pengertian appetizer		√					MC	MC1,	Bunyi pertanyaan	
			- Menyebutkan karakteristik appetizer	√						MC2,			
			- Menyebutkan fungsi appetizer	√						MC3,			
			- Menjelaskan karakteristik appetizer		√					MC4,			
			- Menjelaskan pengertian hot appetizer		√					MC5,			
			- Menjelaskan pengertian cold appetizer		√					MC6,			

kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.	<ul style="list-style-type: none"> - Mengklasifikasi jenis makanan pembuka (<i>appetizer</i>) sebagai berikut : • Makanan pembuka panas (<i>hot appetizer</i>) • Makanan pembuka dingin (<i>cold appetizer</i>) 	- Menyebutkan jenis cold appetizer	√							MC7,
		- Menyebutkan bahan pembuatan appetizer	√							MC8,
		- Menjelaskan penyimpanan bahan pembuatan appetizer		√						MC9,
		- Menyebutkan kriteria hasil appetizer	√							MC10,
		- Menjelaskan pengertian salad		√						MC11,
		- Menjelaskan pengertian aspic jelly		√						MC12,
		- Menjelaskan pengertian canape		√						MC13,
		- Menyebutkan komposisi salad	√							MC14,
		- Menyebutkan klasifikasi hot appetizer	√							MC15,
		- Menjelaskan pengertian quiche lorraine		√						MC16,
		- Menjelaskan pengertian		√						MC17,

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal : 2 Oktober 2017
Semester I	APPETIZER (MAKANAN PEMBUKA)		315 menit

Q. Kompetensi Inti

KI 3 : Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan metakognitif berdasarkan ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya 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, bertindak secara efektif dan kreatif, serta mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

R. Kompetensi Dasar

3.5 Menganalisis Makanan Pembuka (*Appetizer*)

S. Sub Topik

1. Pengertian makanan pembuka (*appetizer*)
2. Jenis-jenis makanan pembuka (*appetizer*)
3. Karakteristik makanan pembuka (*appetizer*)
4. Fungsi makanan pembuka (*appetizer*)
5. Bahan dan alat yang digunakan untuk pembuatan makanan pembuka (*appetizer*)
6. Kriteria hasil makanan pembuka (*appetizer*)
7. Klasifikasi hidangan pembuka panas (*hot appetizer*) dan hidangan pembuka dingin (*cold appetizer*)
8. Penyimpanan makanan pembuka (*appetizer*)

T. Uraian Materi

1. Pengertian Makanan Pembuka (*Appetizer*)

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

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal : 2 Oktober 2017
Semester I	APPETIZER (MAKANAN PEMBUKA)		315 menit

Appetizer hendaknya memiliki rasa yang enak (*tasteful*), ringan (*light*), menyegarkan (biasanya berasa agak asam untuk merangsang selera makan), berukuran kecil (*bit size, finger food*), dan disajikan dengan penampilan menarik. Appetizer dapat berupa hidangan panas (canape, fritters, soup) atau dingin (salad, Chilled Fruit Cocktail, Shrimp Cocktail), dan adakalanya berasa pedas.

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

2. Jenis-jenis Makanan Pembuka (*Appetizer*)

a. Hidangan pembuka dingin (*cold appetizer*)

Merupakan hidangan pembuka dalam bentuk kecil, yang berfungsi untuk merangsang nafsu makan, tidak mengenyangkan (ringan dan lezat), tidak dibumbui terlalu tajam, dibuat dan disajikan menarik, kombinasi rasa dan warna cocok serta dihidangkan dalam keadaan dingin.

Hidangan pembuka dingin dihidangkan dengan temperatur 10°C–15°C. Jenis hidangan pembuka dingin antara lain salad, canape, dan aspic.

b. Hidangan pembuka panas (*hot appetizer*)

Hidangan pembuka dalam bentuk kecil biasanya dengan rasa gurih dan asin yang berfungsi untuk merangsang nafsu makan, tidak mengenyangkan, dibuat dan disajikan menarik, dengan kombinasi rasa dan warna, cocok dihidangkan dalam keadaan hangat/panas. Hidangan pembuka panas (*hot appetizer*) dihidangkan dengan temperatur 50°C– 60°C.

Jenis hidangan pembuka panas (*hot appetizer*) yaitu antara lain friture, resolles, cheese souffle, croquette, dan quiche lorraine.

3. Karakteristik Makanan Pembuka (*Appetizer*)

- Memiliki rasa yang ringan, menyegarkan, gurih dan disajikan dengan penampilan yang menarik.
- Memiliki rasa asam, asin, dan manis dengan tujuan memberikan nafsu makan yang baik.
- Mempunyai variasi rasa dan bentuk yang menarik sehingga menciptakan ketertarikan pada makanan.
- Appetizer memiliki warna yang menarik dan tidak berdominan.
- Bahan-bahan appetizer fresh (segar).
- Disajikan dengan porsi yang kecil, hanya satu atau dua gigitan (*bit size, finger food*).

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal : 2 Oktober 2017
Semester I	APPETIZER (MAKANAN PEMBUKA)		315 menit

- Komposisi Appetizer 50-75 gram saja.

4. Fungsi Makanan Pembuka (*Appetizer*)

Sebagai makanan pembuka (*appetizer*) berfungsi merangsang nafsu makan dan disajikan sebagai hidangan pertama sebelum menikmati hidangan yang lainnya.

5. Bahan Pembuatan Makanan Pembuka (*Appetizer*)

Bahan untuk pembuatan makanan pembuka (*appetizer*) terdiri dari berbagai jenis kombinasi makanan yang meliputi : seafood, daging, unggas, buah-buahan serta sayuran dan produk harian (keju dan telur).

Bahan-bahan makanan tersebut merupakan makanan yang mudah rusak, sehingga harus ditangani dengan hati-hati dan disimpan dalam temperatur yang tepat untuk mengurangi kerusakan.

6. Kriteria Hasil Makanan Pembuka (*Appetizer*)

- Rasa ringan, enak, *small size*.
- Disajikan dengan penampilan yang menarik.
- Menonjolkan *appearance*.

7. Klasifikasi Makanan Pembuka (*Appetizer*)

a. Salad

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

Komposisi Salad:

- Underliner (alas)

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

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

- Body (Isi)

Merupakan bagian utama dalam salad, penamaan salad biasanya diambil dari

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal : 2 Oktober 2017
Semester I	APPETIZER (MAKANAN PEMBUKA)		315 menit

bagian utama ini. Beberapa hal yang harus diperhatikan dalam penataan isi, yaitu:

- Isi yang terbuat dari campuran beberapa bahan makanan dengan dressing sebaiknya dicampur beberapa saat sebelum penyajian.
- Isi yang dicampur dengan dressing mayonaise tidak boleh meleleh.
- Dressing
Merupakan sauce untuk melengkapi salad, namun untuk appetizer sauce disebut dengan dressing. Dressing adalah bagian yang akan sangat menentukan cita rasa salad. Beberapa hal yang perlu diperhatikan saat memberi dressing pada salad, yaitu;
 - Dressing tidak boleh merendam salad.
 - Dressing yang akan digunakan pada sayur-sayuran sebaiknya dicampur pada saat sudah akan dihidangkan. Dengan tujuan agar salad tetap segar/tidak layu pada saat dihidangkan.
 - Salad bisa menggunakan dressing yang berbahan dasar minyak maupun berbahan dasar mayonise.
- Garnish
Biasanya diambil dari bagian isi, tetapi dapat juga menggunakan bahan makanan lain. Prinsip garnish hendaknya selain bisa dimakan juga mempunyai rasa yang sesuai dengan body.

Kualitas Salad:

Salad yang baik dapat dilihat dari beberapa segi, yaitu:

1. Susunan bahan
 - Bahan harus sesuai satu sama lain agar memberikan cita rasa yang unik.
2. Keadaan campuran bahan
3. Rasa
 - Segar
4. Penampilan salad
 - Harus memberikan kesan pertama untuk merasa sayang untuk memakan salad yang dihidangkan.
 - Penataan salad dengan susunan meninggi untuk menunjang penampilan.

Jenis-Jenis Salad:

1. Bahan utama yang digunakan untuk membentuk body terdiri dari;
 - Vegetables
 - Meat
 - Poultry
 - Fish and shellfish

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal : 2 Oktober 2017
Semester I	APPETIZER (MAKANAN PEMBUKA)		315 menit

- Rice and pasta
 - Fruit
2. Komposisi dan jenis makanan yang digunakan untuk membuat salad terdiri dari;
 - Simple salad (bahan yang digunakan 1-2 macam)
 - Compound salad (bahan yang digunakan 1-3 macam)
 - American salad
 3. Temperatur salad saat dihidangkan
 - Cold salad: dihidangkan dengan suhu 10°C - 15°C
 - Hot salad : dihidangkan dengan suhu 50°C - 60°C

b. Canape

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

Komposisi Canape:

1. Dasar Canape
Canape dibuat dari roti yang dipanggang/digoreng yang berbentuk persegi panjang, bulat, segitiga, yang diolesi mentega.
2. Spread (olesan)
Adalah bahan makanan yang lembek/kental yang dioleskan pada permukaan roti/biskuit yang berguna sebagai perekat, menambah rasa dan nilai gizi. Spread harus lunak, mudah dioleskan dan tidak berair.
3. Topping
Bahan makanan yang diletakkan diatas roti/biskuit yang telah diberi olesan. Macam-macam topping diantara lain; keju slice, telur rebus, ikan, udang, daging, sayuran, buah, dan kacang.
Topping dapat digunakan hanya satu macam saja/merupakan gabungan dari beberapa bahan. Pada umumnya topping yang digunakan menentukan nama canape, misalnya: cheese canape, shrimp canape
4. Garnish
Fungsi garnish ganda, menambah penampilan makanan serta sekaligus menambah nilai gizi. Syarat garnish dalam canape adalah sederhana, dapat dimakan dan mempunyai rasa yang sesuai dengan isi.

Syarat-Syarat Pembuatan Canape:

1. Bahan-bahan yang digunakan dalam keadaan baik dan segar
2. Roti dipotong terlebih dahulu kemudian dipanggang

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal : 2 Oktober 2017
Semester I	APPETIZER (MAKANAN PEMBUKA)		315 menit

- Biskuit yang digunakan mempunyai rasa gurih, bentuknya kecil-kecil terdapat kombinasi warna.

c. **Aspic Jelly**

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

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

Komposisi Aspic Jelly:

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

d. **Pâté**

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

Komposisi Pâté:

- Bahan utama**
Seperti daging ayam, sapi, ikan, hati yang dikombinasi dengan sayuran agar lebih menarik dan memiliki variasi warna.
- Bahan pembungkus**
Berfungsi untuk membungkus bahan utama, namun ada juga yang dicetak.

Syarat-Syarat Pembuatan Pâté:

- Bahan pokok harus dicincang halus.
- Tekstur halus dan padat
- Diolah dengan teknik dipanggang
- Diselesaikan dengan aspic jelly

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal : 2 Oktober 2017
Semester I	APPETIZER (MAKANAN PEMBUKA)		315 menit

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

e. Galantine

Hidangan yang terbuat dari daging ayam, sapi, ikan dalam bentuk utuh dan diisi dengan ayam, sapi, ikan yang dicincang dan ditambah dengan bumbu serta sayuran sebagai variasi warna. Galantine dapat dihidangkan sebagai hidangan pembuka dengan berat 75 gram-100 gram dan hidangan maincourse 250 gram-500 gram selain itu juga dapat dihidangkan buffet dalam acara khusus.

Komposisi Galantine:

1. Bahan pokok
Ayam, sapi, ikan dalam bentuk utuh.
2. Isi
Campuran daging sapi, ayam, atau ikan dan bumbu yang telah dicincang halus, lalu masukkan kedalam bahan pokok.
3. Bahan cair
White stock/brown stock untuk mengolah galantine dengan teknik braised dan diselesaikan dengan chaud froid sauce. Chaud froid sauce adalah saus yang terbuat dari white atau brown stock yang dicampur dengan aspic jelly.

Syarat Galantine:

1. Bentuk galantin silinder dan utuh.
2. Diisi bahan makanan hewani dan sayuran.
3. Diolah dengan teknik braised.
4. Diselesaikan dengan chaud froid sauce.

f. Ballotines

Adalah hidangan pembuk yang terbuat dari paha ayam dan paha kambing yang diisi dengan campuran daging giling, bumbu, dan sayuran sebagai variasi warna. Ballotines sendiri hampir memiliki kesamaan dengan galantine hanya bahan pokok saja yang membedakannya. Teknik pengolahannya adalah digoreng dengan minyak sedikit hingga mendapatkan lapisan coklat kemudian dibraised dalam brown stock dan bumbu-bumbu, braising dilakukan didalam oven selama 1-1½ jam.

Komposisi Ballotines:

1. Bahan pokok
Paha ayan dan paha kambing.

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal : 2 Oktober 2017
Semester I	APPETIZER (MAKANAN PEMBUKA)		315 menit

2. Isi
Campuran ayam giling, jamur, bumbu, dan sayuran.
3. Bahan cair
White stock, brown stock, dan aspis jelly.

g. Croquette

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

Komposisi Croquette:

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

Syarat Croquette:

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

h. Risoles

Hidangan pembuka panas yang mempunyai rasa gurih yang dihidangkan hangat.

Komposisi Risoles:

1. Bahan utama
Tepung terigu, kuning telur, margarin cair, susu.
2. Bahan tambahan
Sayuran, daging asap, keju, mayonaise, dsb.
3. Bahan pelapis
Putih telur, tepung roti.

Syarat Risoles:

1. Pembuatan kulit risoles/crepe harus kuat.
2. Pembuatan roux jangan terlalu lembek.
3. Kulit risoles dilapisi dengan putih telur, tepung roti

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal : 2 Oktober 2017
Semester I	APPETIZER (MAKANAN PEMBUKA)		315 menit

4. Goreng hingga coklat keemasan.

i. Quiche Lorraine

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

8. Penyimpanan Makanan Pembuka (*Appetizer*)

a. Cold Appetizer

Cold Appetizer seperti jenis salad mudah rusak, diperlukan perhatian untuk menjamin penyimpanan dalam refrigerator benar. Penggunaan alat dari stainless steel membantu menjaga makanan agar tidak pudar, sedangkan alat yang terbuat dari alumunium tidak begitu diterima untuk digunakan, baik untuk pengolahan, penyajian karena dapat menyebabkan perubahan warna. Untuk sayuran hijau dan tossed salad sering disimpan dalam kantong plastik.

b. Hot Appetizer

Sifat makanan Hot Appetizer adalaah panas maka harus selalu dipertahankan kondisinya tetap hangat. Makanan yang disiapkan sebelumnya jika tidak segera disajikan harus disimpan dalam temperatur yang tepat dan harus ditutup untuk meyakinkan berada dalam kondisi yang baik dan tidak terkontaminasi oleh bahan-bahan lainnya. Selalu menggunakan temperatur yang tepat untuk mengurangi kerusakan dan untuk melindungi usia dari produksi.



SMK NEGERI 3 KLATEN

HAND OUT

PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL

No : 01

Revisi : 00

Tanggal : 2
Oktober 2017

Hal : 115 dari 10

Semester I

APPETIZER (MAKANAN PEMBUKA)

315 menit

JOB SHEET GURU

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten

Program Studi : Jasa Boga

Mata Pelajaran : P2MK

Kompetensi Dasar : 4.4 Membuat makanan pembuka (*appetizer*)

Kelompok 1 : Coleslaw Salad + Chicken Pate

Kelompok 2 : Beef Sausages + Chicken Terrine

Kelompok 3 : Huzaren Salad + Chicken Pate

Kelompok 4 : Waldrof Salad + Chicken Terrine

Kelompok 5 : Russian Salad + Aspic Jelly

Kelompok 6 : Stuffed Egg + Aspic Jelly

Kelompok 7 : Tomatto Canape + Chicken Pate

Kelompok 8 : Egg Canape + Chicken Terrine

Kelompok 9 : Cream Cheese Finger with Campignon Canape + Aspic Jelly

Kelas/Semester : XI/Gasal

I. Tujuan :

Peserta didik dapat membuat *appetizer*

II. Prasarat :

Sebelum mempelajari pembuatan *appetizer* peserta didik harus sudah mengetahui tentang materi :

- Pengetahuan tentang *appetizer*
- Pengetahuan bahan pembuatan *appetizer*
- Teknik pembuatan *appetizer*

III. Alat dan Bahan

a. Alat yang digunakan :

No.	Jenis Alat	Nama Alat	Keterangan
1.	Alat Masak	1. Kom 2. Ballon whisk 3. Pisau 4. Chopping board 5. Sendok makan	

		6. Mangkuk 7. Panci 8. Teflon 9. Dandang 10. Loyang 11. Spatula kayu	
2.	Alat Hidang	Dessert plate	

c. Bahan yang digunakan untuk membuat *appetizer*

No.	Bahan	Jumlah
1.	Hati ayam	10 buah
2.	Dada ayam	½ kg
3.	Daging asap	1 bungkus
4.	Daging sapi giling	1 ons
5.	Beef sausages	1 bungkus
6.	Mushroom	
7.	Apel merah	1 buah
8.	Apel hijau	1 buah
9.	Nanas	1 buah
10.	Telur	1 kg
11.	Margarine	¼ kg
12.	Roti tawar	1 bungkus
13.	Agar-agar putih	4 bungkus
14.	Cream	1 bungkus
15.	Keju slice	5 slice
16.	Tepung panir	¼ kg
17.	Minyak goreng	1 liter
18.	Wortel	½ kg
19.	Buncis	1 ons
20.	Bit	1 buah
21.	Timun	1 buah
22.	Selada	1 ikat
23.	Kubis	½ kg
24.	Lobak	1 buah
25.	Parsley	1 ikat
26.	Daun bawang	3 batang
27.	Seledri	5 batang
28.	Tomat cheri	2 ons
29.	Tomat merah	2 buah
30.	Paprika merah	1 buah
31.	Kapri	1 ons
32.	Jeruk nipis	4 buah

IV. Petunjuk :

1. Jumlah peserta didik 25 orang, dibagi menjadi 9 kelompok
 - 7 kelompok @3 peserta didik (21 orang)
 - 2 kelompok @2 peserta didik (4 orang)

2. Petunjuk umum

- Memakai pakaian praktik lengkap
- Tidak boleh memakai perhiasan
- Tidak boleh make up yang mencolok
- Memperhatikan keselamatan kerja
- Jaga kebersihan lingkungan
- Bekerjalah sesuai dengan tertib kerja

3. Petunjuk khusus

- Gunakan peralatan yang bersih dan benar
- Pilihlah bahan praktik yang berkualitas baik
- Pembagian tugas praktik :

No.	Kelompok	Nama Masakan
1.	Kelompok 1	1. Coleslaw Salad 2. Chicken Pate
2.	Kelompok 2	1. Beef Sausages 2. Chicken Terrine
3.	Kelompok 3	1. Huzaren Salad 2. Chicken Pate
4.	Kelompok 4	1. Waldrof Salad 2. Chicken Terrine
5.	Kelompok 5	1. Russian Salad 2. Aspic Jelly
6.	Kelompok 6	1. Stuffed Egg 2. Aspic Jelly
7.	Kelompok 7	1. Tomatto Canape 2. Chicken Pate
8.	Kelompok 8	1. Egg Canape 2. Chicken Terrine
9.	Kelompok 9	1. Cream Cheese Finger with Campignon Canape 2. Aspic Jelly

V. Prosedur Kerja

1. Menyiapkan alat dan bahan
2. Membersihkan alat dan bahan
3. Praktik membuat *appetizer* sesuai dengan tugasnya
4. Penilaian
5. Berkemas

VI. Penilaian

Indikator Pencapaian Kompetensi	Penilaian		
	Teknik	Bentuk instrumen	Instrumen
Membuat <i>appetizer</i>	Tes praktik	Lembar penilaian tes kinerja	Hasil praktik

1. Persiapan tulis : Job Sheet
2. Proses : bahan, teknik pengolahan, kebersihan lingkungan
3. Hasil : rupa, rasa, tekstur, penampilan

VII. Referensi

1. Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. Restoran. Dikdasmen. 2008.
2. Kokom Komariah, dkk. Jobsheet Pengolahan Masakan Kontinental dan Diktat Main Course. UNY. 2013.
3. Sutriyati Purwanti, dkk. Pengolahan Hidangan Kontinental. UNY. 2006.

Klaten, Oktober 2017
Guru pengajar

Dra. Muryuniati
NIP. 19610615 198503 2 012

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	JOB SHEET SISWA		
	PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal : 27 September 2017
Semester I	MAKANAN PEMBUKA (<i>APPETIZER</i>)		315 menit

8. Kompetensi :

Membuat makanan pembuka (*appetizer*)

9. Sub Kompetensi :

Pembuatan *appetizer*

10. Dasar Teori :

Appetizer, dalam istilah bahasa Indonesia yaitu ‘hidangan pembuka’. Sedangkan istilah Perancis menyebutnya *Hors d’oeuvre* (starter). *Appetizer* merupakan hidangan pembuka sebelum hidangan utama (*main course*) yang disajikan dengan tujuan membangkitkan nafsu makan atau selera makan. Sumber lain memberikan pengertian sebagai berikut: *Appetizer* merupakan pengantar untuk menikmati hidangan utama, sebagai hidangan pembuka untuk menimbulkan selera makan karena itu porsi nya kecil dengan rasa asam, asin atau pedas.

Appetizer hendaknya memiliki rasa yang enak (*tastefull*), ringan (*ligth*), menyegarkan (biasanya berasa agak asam untuk merangsang selera makan), berukuran kecil (*biet size, finger food*), dan disajikan dengan penampilan menarik. *Appetizer* dapat berupa hidangan panas (canape, fritters, soup) atau dingin (salad, Chilled Fruit Cocktail, Shrimp Cocktail), dan adakalanya berasa pedas.

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

Jenis-jenis Makanan Pembuka (*Appetizer*)

c. Hidangan pembuka dingin (cold appetizer)

Merupakan hidangan pembuka dalam bentuk kecil, yang berfungsi untuk merangsang nafsu makan, tidak mengenyangkan (ringan dan lezat), tidak dibumbui terlalu tajam, dibuat dan disajikan menarik, kombinasi rasa dan warna cocok serta dihidangkan dalam keadaan dingin.

Hidangan pembuka dingin dihidangkan dengan temperatur 10°C–15°C. Jenis hidangan pembuka dingin antara lain salad, canape, dan aspic.

d. Hidangan pembuka panas (hot appetizer)

Hidangan pembuka dalam bentuk kecil biasanya dengan rasa gurih dan asin yang berfungsi untuk merangsang nafsu makan, tidak mengenyangkan, dibuat dan disajikan menarik, dengan kombinasi rasa dan warna, cocok dihidangkan dalam keadaan

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	JOB SHEET SISWA		
	PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal : 27 September 2017
Semester I	MAKANAN PEMBUKA (<i>APPETIZER</i>)		315 menit

hangat/panas. Hidangan pembuka panas (hot appetizer) dihidangkan dengan temperatur 50°C– 60°C.

Jenis hidangan pembuka panas (hot appetizer) yaitu antara lain friture, resolles, cheese soufle, croquette, dan quiche lorraine.

11. Keselamatan Kerja :

- 1) Gunakan pakaian kerja lengkap di dapur boga
- 2) Memakai safety shoes
- 3) Patuhi tata tertib di dapur boga

12. Langkah Kerja :

- 1) Melakukan persiapan dasar: menyiapkan bahan dan menyiapkan alat
- 2) Melakukan proses pembuatan saus
- 3) Membersihkan peralatan dan tempat kerja

13. Lampiran

Resep

WALDROF SALAD

No.	Bahan	Jumlah	Potongan
1.	Celery	100 gr	
2.	Apple	300 gr	Macedoine
3.	Mayonnaise	1,5 liter	
4.	Cream	0,5 dl	
5.	Salt & pepper		
6.	Thyme		
7.	Cashew	80 gr	
8.	L&P sauce		
9.	Lime		

Prosedur :

1. Potonglah batang seledri ½ cm, blanch.
2. Campurlah seledri dan apel dengan mayonnaise dan cream, tambahkan bumbu garam, merica, L&P sauce dan lime.
3. Masukkan salad ke dalam apel yang telah dikeluarkan isinya dan hiaslah dengan kacang mete.

HUZAREN SALAD

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	JOB SHEET SISWA		
	PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal : 27 September 2017
Semester I	MAKANAN PEMBUKA (APPETIZER)		315 menit

Hasil : 10 porsi

No.	Bahan	Jumlah	Potongan
1.	Carrots	3 buah	Macedoine
2.	Green bean	50 gr	1 cm
3.	Bit	3 buah	Macedoine
4.	Sausage	4 buah	½ cm
5.	Cucumber	1 buah	Macedoine
6.	Pineapple	1 buah	Macedoine
7.	Apple	2 buah	Macedoine
8.	Lettuce	12 lembar	Sobek-sobek
9.	Mayonnaise		

Prosedur :

1. Rebus sayuran dalam air garam sesuai dengan tingkat kematangan masing-masing bahan, setelah selesai merebus refresh sayuran agar tidak over cooking.
2. Tempatkan sayuran dalam kom adonan, campur sausage dan buah-buahan, tuangkan mayonnaise dan aduk perlahan.
3. Letakkan lettuce sebagai underliner.

COLESLAW SALAD

Hasil : 10 porsi

No.	Bahan	Jumlah
1.	Cabbage	500 gr
2.	Carrot	250 gr
3.	Onion	50 gr
4.	Mayonnaise	250 cc
5.	Lettuce	

Prosedur :

1. Buang bagian yang keras dan bagian yang rusak dari kol
2. Potong kol berbentuk julienne rendam dengan air es.
3. Kupas dan potong-potong wortel dalam bentuk julienne.
4. Tiriskan kol putih, campurkan sayuran tersebut kedalam mayonnaise dengan rata, dan periksa rasanya.
5. Hidangkan di atas piring salad yang dialas lettuce.

RUSSIAN SALAD

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	JOB SHEET SISWA		
	PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal : 27 September 2017
Semester I	MAKANAN PEMBUKA (<i>APPETIZER</i>)		315 menit

Hasil : 6 porsi

No.	Bahan	Jumlah
1.	Wortel	100 gr
2.	Lobak	100 gr
3.	Green peas	100 gr
4.	Buncis	100 gr
5.	Batang seledri	100 gr
6.	Mayonnaise	250 gr
7.	Lettuce	Sck
8.	Parsley	Sck
9.	Olive	

Prosedur :

1. Kupas wortel, lobak, seledri potong-potong bentuk dadu.
2. Bersihkan buncis, potong-potong serong (diamond).
3. Rebus semua sayuran sayuran, kecuali seledri diblanch, tiriskan.
4. Campur semua sayuran dengan mayonnaise.
5. Hidangkan salad dengan dialas lettuce.
6. Garnish dengan parsley dan potong-potongan olive.

CHICKEN PATE

No.	Bahan	Jumlah	Keterangan
1.	Hati ayam	250 gr	
2.	Shallot	40 gr	Chopped
3.	Butter	30 gr	
4.	Daging ayam	300 gr	
5.	Cream	100 cc	
6.	Egg	2 butir	
7.	Gherkin	100 gr	
8.	Daging asap	100 gr	
9.	Pastry dough	350 gr	
10.	Salt & pepper	Sck	
11.	Aspic jelly	200 cc	

Prosedur :

1. Tumis bawang merah dengan butter hingga kuning.

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	JOBSHEET SISWA		
	PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal : 27 September 2017
Semester I	MAKANAN PEMBUKA (<i>APPETIZER</i>)		315 menit

2. Haluskan hati ayam dan bawang goreng, tambahkan cream, egg, salt & pepper, untuk dijadikan isi.
3. Daging asap dipotong pita-pita kecil.
4. Alas cetakan loyang ukuran 20x22 cm dengan pastry dough pada bagian bawah dan samping.
5. Letakkan pita-pita daging asap di atas pastry dough, tuangkan 1/3 isi, beri pita-pita daging asap dan bagian tengah diberi gherkins.
6. Tuangkan sisa isi, beri pita-pita daging asap, tutup dengan pastry dough.
7. Bakar dalam oven 170°C selama 1 ½ jam.
8. Dinginkan, lapisi dengan aspic jelly di bagian atas.
9. Simpan dalam refrigerator.
10. Potong-potong jika akan dihidangkan.
11. Garnish dengan aspic jelly dan daun dill.

Pastry Dough (Pie)

Hasil : 750 gr

No.	Bahan	Jumlah
1.	Tepung	500 gr
2.	Telur	2 butir
3.	Butter	175 gr
4.	Garam	5 gr
5.	Air	100 cc

Prosedur :

1. Campur semua bahan dengan teknik rub-in.
2. Simpan dalam refrigerator ditutup serbet atau plastik selama 2 jam.

STUFFED EGG

Hasil : 6 porsi

No.	Bahan	Jumlah
1.	Telur rebus	3 butir
2.	Margarine	25 gr
3.	Lada halus	¼ sdt
4.	French mustard	½ sdt
5.	Garam	¼ sdt
6.	Parsley	

Prosedur :

1. Masing-masing telur dibelah.

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	JOB SHEET SISWA		
	PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal : 27 September 2017
Semester I	MAKANAN PEMBUKA (<i>APPETIZER</i>)		315 menit

- Hancurkan kuning telur dengan saringan, tambahkan margarine dan bumbu-bumbu ke dalamnya.
- Isi potongan telur dengan campuran tersebut di atas.

ASPIC JELLY

Hasil : 2 ½ liter

No.	Bahan	Jumlah
1.	Putih telur	2 butir
2.	Daging cincang	¾ kg
3.	Garam	10 gr
4.	Bawang bombay	75 gr
5.	Wortel	75 gr
6.	Daun bawang	50 gr
7.	Seledri	1 batang
8.	Bay leaf	
9.	Lada utuh	5 butir
10.	Gelatine	125 gr
11.	White stock	3 liter

Prosedur :

- Campur daging cincang, putih telur, garam, dan 250 cc air dingin, aduk hingga rata.
- Cairkan gelatine dengan 250 cc air, masukkan ke dalam stock, aduk hingga rata.
- Masukkan campuran daging ke dalam stock, aduk hingga rata.
- Rebus dengan cepat, simmer selama 2 jam, disaring.
- Hilangkan lemak, perbaiki rasa dengan menambah garam.
- Masukkan ke dalam cetakan yang sebelumnya diberi garnish.
- Dinginkan dalam refrigerator.

BEEF SAUSAGES

Hasil : 5 porsi

No.	Bahan	Jumlah
1.	Beef sausages	½ kg
2.	French dressing	30 cc
3.	Lettuce	

Prosedur :

- Potong-potong (slice) smoked beef dinginkan.

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	JOB SHEET SISWA		
	PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal : 27 September 2017
Semester I	MAKANAN PEMBUKA (<i>APPETIZER</i>)		315 menit

2. Tambahkan french dressing.
3. Hidangkan di atas piring salad dengan di atas lettuce.
4. Garnish dengan parsley.

TOMATTO CANAPE

Hasil : 10 porsi

No.	Bahan	Jumlah
1.	Roti tawar	10 potong
2.	Tomat merah	½ kg
3.	Butter	100 gr
4.	Mayonnaise	100 gr
5.	Parsley	Sck
6.	Lada halus	Sck
7.	Garam	Sck

Prosedur :

1. Roti dipanggang, potong berbentuk bulat, oles dengan butter.
2. Tomat dipotong bulat-bulat.
3. Letakkan tomat di atas roti panggang, berikut mayonnaise yang disemprotkan di bagian atas tomat dengan mempergunakan piping bag dan star tube.
4. Garnish dengan sepotong parsley.
5. Dinginkan.

EGG CANAPE

Hasil : 10 porsi

No.	Bahan	Jumlah
1.	Roti tawar	10 potong
2.	Butter	100 gr
3.	Kuning telur rebus	5 butir
4.	Mayonnaise	100 gr
5.	Paprika merah	
6.	Lada halus	
7.	Garam	

Prosedur :

1. Roti dipanggang, potong berbentuk persegi empat bulat (\pm 4 cm)

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	JOB SHEET SISWA		
	PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal : 27 September 2017
Semester I	MAKANAN PEMBUKA (<i>APPETIZER</i>)		315 menit

2. Kuning telur dihaluskan campur dengan mayonnaise, lada, garam, aduk hingga rata.
3. Capsicum dipotong di amound di blanch.
4. Semprotkan campuran kuning telur di atas roti dengan mempergunakan pipping bag dan star tube.
5. Garnish dengan potongan capsicum.
6. Dinginkan dalam refrigerator.

CREAM CHEESE FINGER WITH CAMPIGNON CANAPE

No.	Bahan	Jumlah
1.	Roti tawar	10 iris
2.	Butter	100 gr
3.	Cream cheese	200 gr
4.	Mushroom	50 gr
5.	Chopped parsley	10 gr
6.	Zelatine	25 cc

Prosedur :

1. Roti dipanggang, potong berbentuk persegi panjang (\pm 4 cm).
2. Oles dengan butter pada permukaan roti.
3. Bentuk cream cheese dengan star tube dan pipping bag di atas roti.
4. Garnish dengan mushroom dan chopped parsley.
5. Dinginkan dalam refrigerator.

CHICKEN TERRINE

No.	Bahan	Jumlah	Keterangan
1.	Dada ayam	$\frac{1}{4}$ kg	Digiling
2.	Wortel	1 buah	Dipotong brunoise
3.	Bawang bombay	$\frac{1}{2}$ buah	Dipotong brunoise
4.	Telur ayam	2 butir	
5.	Tepung panir	2 sdm	
6.	Tomat merah	1 buah	Diambil kulitnya dan dipotong-potong
7.	Lada halus	Sck	

Prosedur :

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	JOB SHEET SISWA		
	PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal : 27 September 2017
Semester I	MAKANAN PEMBUKA (<i>APPETIZER</i>)		315 menit

1. Campur dada ayam, wortel, dan bawang bombay di dalam kom.
2. Masukkan telur, tepung panir, kulit tomat merah, dan lada halus. Campur hingga rata.
3. Siapkan loyang ukuran 25 cm x 12 cm dan dioles dengan minyak goreng.
4. Masukkan adonan ke dalam loyang.
5. Kukus selama \pm 30 menit.
6. Keluarkan dari loyang. Dinginkan dan potong-potong.
7. Beri bgarnish dan sajikan.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	130 dari 182
		Tanggal Berlaku	

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Klaten
 Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
 Kelas/Semester : XI / 1 (Gasal)
 Materi Pokok : 3.6 Mendeskripsikan *Sandwich*
 : 4.6 Membuat *Sandwich*
 Alokasi Waktu : 2 x 7 x 45 menit
 : 1 x Teori, 1 x Praktik

U. Kompetensi Inti

KI 3 : Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan metakognitif berdasarkan ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya 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, bertindak secara efektif dan kreatif, serta mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

V. Kompetensi Dasar

3.6 Mendeskripsikan sandwich

4.6 Membuat sandwich

Indikator :

9. Mendiskripsikan pengertian sandwich

10. Mengidentifikasi jenis-jenis, karakteristik, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan sandwich

11. Praktik membuat macam-macam sandwich

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	131 dari 182
		Tanggal Berlaku	

W. Tujuan Pembelajaran

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

15. Mendiskripsikan pengertian sandwich
16. Mengidentifikasi jenis-jenis sandwich
17. Mengidentifikasi karakteristik sandwich
18. Mengidentifikasi contoh sandwich
19. Mengidentifikasi fungsi sandwich
20. Mengidentifikasi bahan dan alat yang digunakan untuk pembuatan sandwich
21. Mengidentifikasi cara pembuatan sandwich
22. Mengidentifikasi kriteria hasil sandwich
23. Mengidentifikasi penyimpanan sandwich
24. Praktik membuat sandwich

X. Materi Pembelajaran

20. Pengertian sandwich

Sandwich adalah makanan yang dibuat dari bermacam-macam roti (bread) yang diiris (merupakan belahan tipis) dan diisi dengan berbagai isian.

21. Jenis-jenis sandwich

Sandwich dapat dibedakan berdasarkan temperatur yang digunakan dan berdasarkan cara menghidangkan sandwich :

a. Berdasarkan temperatur yang digunakan

1. Cold Sandwich

Cold sandwich adalah sandwich yang dihidangkan dingin, pada temperatur sekitar 15° C.

Contohnya Meatloaf Sandwich

2. Hot Sandwich

Hot sandwich adalah sandwich yang dihidangkan panas, biasanya dengan proses pemanggangan.

Contohnya Hot Turkey & Cheddar Cheese Sandwich

b. Berdasarkan cara menghidangkan

1. Open Sandwich

Open sandwich merupakan sandwich yang menggunakan satu iris roti, filling diatur di atasnya dan dihidangkan terbuka tanpa ada irisan roti lain yang menutup filling tadi.

Contohnya Open Chicken Caesar Sandwich

2. Close Sandwich

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	132 dari 182
		Tanggal Berlaku	

Close sandwich adalah sandwich yang disajikan tertutup oleh 1 lembar roti yang berada dibagian atas filling.

Contohnya Fresh Toast Sandwich With Ham And Cheese. Hot dog dan Hamburger juga masuk kedalam jenis close sandwich

3. Club Sandwich

Club sandwich adalah sandwich yang dibuat dari 3 lembar roti yang disatukan dengan filling yang berbeda.

Contohnya Club Sandwich with Ham & Bacon

22. Contoh sandwich

- Open sandwich : sandwich roast beef, banana cheese sandwich, mix fruit sandwich, sausage cheese sandwich.
- Close sandwich : beef & orange sandwich, sandwich ayam jagung.
- Club sandwich : sandwich telur gulung, sandwich vegetarian.

23. Fungsi sandwich

1. Untuk dimakan pada waktu istirahat pendek.
2. Untuk dimakan dalam perjalanan.
3. Dapat dihidangkan sebagai makanan kecil (snack) atau dihidangkan sebagai makanan utama (main course).
4. Menggantikan makan pagi (breakfast) dan makan siang (lunch) yang memenuhi gizi yang dibutuhkan.

24. Bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan sandwich

a. Bahan

1. Bread/roti : american bread, english bread, french bread, german bread, oval buns, buns.
2. Spread/olesan : salty butter, unsalted butter, margarine, mayonnaise, brown sauce, dll.
3. Filling/isi : smoked beef, keju, ayam, ikan, telur, seafood, buah, sosis, sayuran, dll.
4. Garnish/hiasan : selada, tomat, timun, pickles, parsley, kentang, dll.

- ### b. Alat
- pisau sandwich, talenan, napkin dan paper napkin, garpu, sauce pot, whisking bowl, saringan, alat kupas, food blender, cold cabinet, sandwich platter, tusuk gigi, pembungkus, sandwich box, kompor, toaster, penggoreng.

25. Cara pembuatan sandwich

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	133 dari 182
		Tanggal Berlaku	

- Trimming adalah memotong bagian bagian yang tidak diperlukan seperti kulit roti yang mengeras
- Cutting terdiri dari :
 - Double Cut yaitu setelah sandwich terbentuk kemudian di potong menjadi dua belahan yang masing masing bentuk merupakan segitiga.
 - Triangles yaitu setelah sandwich terbentuk kemudian di potong menjadi empat yang masing masing bentuk akan merupakan segitiga kecil.
- Arranging/dressing adalah mengatur sandwich yang sudah di potong diatur sedemikian rupa di atas piring sehingga tampak lebih menarik tidak ada bagian yang menonjol keluar piring dan tidak menutupi logo/symbol hotel pada piring.
- Garnishing adalah memberi hiasan pada sandwich yang telah disusun di atas piring agar terlihat lebih cantik.

26. Praktik membuat sandwich

Y. Metode Pembelajaran

Pendekatan ilmiah : Scientific

Metode pembelajaran : Ceramah, diskusi, tanya jawab, penugasan, dan praktik

Pembelajaran kooperatif : Problem Based Learning

Z. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Belajar

7. Media : Power Point, Handout, Jobsheet

8. Alat : LCD, laptop, bahan dan peralatan praktik membuat sandwich

9. Sumber belajar :

- Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. Restoran. Dikdasmen. 2008.
- Kokom Komariah, dkk. Jobsheet Pengolahan Masakan Kontinental dan Diktat Main Course. UNY. 2013.
- Sutriyati Purwanti, dkk. Pengolahan Hidangan Kontinental. UNY. 2006.

AA. Langkah-langkah Pembelajaran

Pertemuan ke 1

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	11. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa 12. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu	15 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	134 dari 182
		Tanggal Berlaku	

	<p>sandwich</p> <p>13. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai</p> <p>14. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran</p> <p>15. Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali guru memberikan beberapa contoh sandwich</p>	
Inti	<p>Mengamati</p> <p>18. Siswa mengamati tayangan materi lewat media power point</p> <p>Menanya</p> <p>19. Siswa menanggapi presentasi guru dan menayakan materi yang belum jelas</p> <p>20. Dengan metode tanya jawab, peserta didik diarahkan untuk memahami macam-macam sandwich</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <p>21. Guru membagi peserta didik ke dalam 4 kelompok yaitu : 3 kelompok terdiri dari 6 orang dan 1 kelompok terdiri dari 7 orang</p> <p>22. Tiap kelompok mendapat tugas untuk mendeskripsikan, mengidentifikasi, mengklasifikasikan sandwich</p> <p>Mengasosiasi</p> <p>23. Selama peserta didik bekerja di dalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk terlibat dalam diskusi, dan mengarahkan alternatif-alternatif strategi untuk mengatasi masalah dan bila ada kelompok yang melenceng jauh pekerjaannya</p> <p>Menyimpulkan</p> <p>24. Guru mengumpulkan hasil diskusi tiap kelompok</p> <p>25. Dengan tanya jawab, guru</p>	285 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	135 dari 182
		Tanggal Berlaku	

	mengarahkan semua peserta didik pada kesimpulan mengenai diskripsi, identifikasi, dan klasifikasi sandwich	
Penutup	8. Guru mengarahkan peserta didik untuk menyimpulkan materi sandwich 9. Guru memberikan tugas mencari dan mengidentifikasi sandwich dari internet atau sumber lainnya 10. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar	15 menit

Pertemuan ke 2

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	11. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa 12. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu sandwich 13. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai 14. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran 15. Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali guru memberikan beberapa contoh sandwich	15 menit
Inti	Mengamati 19. Siswa mengamati tayangan materi lewat media power point Menanya 20. Siswa menanggapi presentasi guru dan menayakan materi yang belum jelas tentang sandwich 21. Dengan metode tanya jawab, peserta didik diarahkan untuk memahami materi sandwich Mengumpulkan Data 22. Peserta didik menyiapkan alat dan	285 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	136 dari 182
		Tanggal Berlaku	

	<p>bahan untuk mengolah berbagai macam sandwich hasil pengamatan dan diskusi kelompok</p> <p>Mengasosiasi</p> <p>23. Peserta didik dibagi dalam 9 kelompok yaitu 7 kelompok terdiri dari 3 siswa dan 2 kelompok terdiri dari 2 siswa</p> <p>24. Setiap kelompok membuat sandwich Kelompok :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Sandwich roast beef 2) Mix fruit sandwich 3) Banana cheese sandwich 4) Sandwich telur gulung 5) Sandwich ayam jagung 6) Sausage cheese sandwich 7) Beef & orange sandwich 8) Club sandwich 9) Sandwich vegetarian <p>25. Selama peserta didik bekerja di dalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk terlibat dalam praktik, dan mengarahkan alternatif-alternatif strategi untuk mengatasi masalah dan bila ada kelompok yang melenceng jauh pekerjaannya</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <p>26. Tiap kelompok mengumpulkan hasil praktik dan menjelaskan hasil olahan sandwich</p> <p>27. Guru menilai dan memberi komentar terhadap hasil praktik tiap kelompok</p>	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 7. Guru mengarahkan peserta didik untuk menyimpulkan materi sandwich 8. Guru memberikan tugas membuat perencanaan praktik secara tertulis, dan persiapan bahan dan alat untuk 	15 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	137 dari 182
		Tanggal Berlaku	

	praktik pada pertemuan yang akan datang, dikumpulkan ketika hari praktik 9. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar	
--	---	--

BB. Penilaian Hasil Belajar

3. Teknik Penilaian : Pengamatan, Tes tertulis, Unjuk kerja
4. Prosedur Penilaian

NO.	ASPEK	JENIS/TEKNIK	INSTRUMEN
1.			
2.	Pengetahuan	Tes : Tertulis	Soal tes tertulis
3.	Ketrampilan	Non Tes : Unjuk kerja (tes praktek)	Lembar penilaian unjuk kerja

Klaten, 27 Oktober 2017

Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT

Dra.Muryuniati

Nafsiyah Mutmainnah

NIP.19610615 198503 2 012

NIM. 14511241024

Ketua Kompetensi Keahlian Boga

Dra.Tri Jumiati

NIP. 19650302 199203 2 006

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	138 dari 182
		Tanggal Berlaku	

SOAL TES

1. Jelaskan pengertian sandwich!
2. Jelaskan 3 jenis sandwich berdasarkan cara menghidangkannya!
3. Jelaskan pengertian cold sandwich!
4. Sebutkan 3 fungsi sandwich!
5. Jelaskan 4 komposisi sandwich!
6. Sebutkan 4 jenis roti/bread yang digunakan dalam pembuatan sandwich!
7. Sebutkan 4 bahan filling dalam pembuatan sandwich!
8. Sebutkan 4 langkah-langkah pembuatan sandwich!
9. Sebutkan 3 syarat garnish yang baik!
10. Bagaimana cara penyimpanan sandwich yang baik?

Kunci jawaban :

1. Sandwich adalah makanan yang dibuat dari bermacam-macam roti (bread) yang diiris (merupakan belahan tipis) dan diisi dengan berbagai isian.
2. Jenis sandwich berdasarkan cara menghidangkannya
 - a. Open face sandwich
Adalah sandwich yang menggunakan satu iris roti filling diatur di atasnya dan dihidangkan terbuka, tanpa ada irisan roti lain yang menutup filling tadi. Open sandwich penampilannya akan menarik karna perpaduan antara filling dan garnish yang dapat dilihat dengan jelas. Contohnya Open Chicken Caesar Sandwich.
 - b. Closed Sandwich
Adalah sandwich yang isian dari sandwich tidak kelihatan dari luar. Jenis sandwich ini menggunakan lebih dari satu iris roti dan dihidangkan tertutup, satu irirs roti diletakkan paling atas sebagai penutup. Penampilan (appearance) pada closed sandwich ini dapat dibuat lebih menarik menggunakan garnish. Contohnya Fresh Toast Sandwich With Ham And Cheese.
 - c. Club Sandwich
Club sandwich adalah sandwich yang dibuat dari 3 lembar roti yang disatukan dengan filling yang berbeda. Secara umum club sandwich ini selalu diberi stick yang menyatukan 3 lembar roti sekaligus.
Contohnya Club Sandwich with Ham & Bacon.
3. Cold sandwich adalah sandwich yang dibuat dan dihidangkan dingin pada temperatur sekitar 35 derajat celcius.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	139 dari 182
		Tanggal Berlaku	

4. Fungsi sandwich

- Untuk dimakan pada waktu istirahat pendek.
- Untuk dimakan dalam perjalanan.
- Dapat dihidangkan sebagai makanan kecil (snack) atau dihidangkan sebagai makanan utama (main course).
- Menggantikan makan pagi (breakfast) dan makan siang (lunch) yang memenuhi gizi yang dibutuhkan.

5. Komposisi sandwich

Sandwich yang lengkap terdiri 4 bagian yaitu:

1) Bread/roti

Roti yang digunakan untuk membuat sandwich disebut "sandwich bread" yang bentuknya segi empat. Namun demikian jenis roti yang lain juga dapat digunakan dalam pembuatan sandwich, antara lain: french bread, toast bread, hamburger bun, hot dog bun dan lain-lain. Dengan berbagai macam roti tersebut sandwich dapat dibentuk. Akan tetapi masing-masing sandwich ada ketentuan-ketentuannya untuk masing-masing roti yang digunakan.

2) Spread/Olesan

Berupa bahan makan yang lembek atau setengah kental yang di oleskan pada permukaan roti. Spread/olesan ini berfungsi untuk memberikan rasa, menambah kelembapan, sebagai pekat, menambah gizi dan kesempurnaan pada sandwich. Spread yang di gunakan harus lunak, mudah di oleskan tidak berair dan basah. Misal dapat di gunakan: Butter, mentega, atau mayonaise.

3) Filling/isian

Filling adalah bahan makanan yang akan diletakkan atau di atur pada roti atau di antara kedua irisan roti yang digunakan untuk membuat sandwich. Pada umumnya nama sandwich disesuaikan dengan nama bahan makanan yang digunakan untuk membuat filling/isian ini. Misalnya, Cheese sandwich menggunakan cheese sebagai filling.

4) Garnish/Hiasan

Garnish ini digunakan bila perlu. Garnish dibuat dari bahan makanan juga yang berfungsi menyertai sandwich dan atau memberi hiasan pada sandwich, sehingga sandwich tampak menarik dan merangsang selera makan. Garnish yang di gunakan sebaiknya sederhana, dapat di makan mempunyai rasa yang sesuai dengan filling yang digunakan. Dengan demikian garnish tidak hanya berfungsi menghias tetapi juga dapat menambah rasa dan kadar gizi pada sandwich.

6. 4 jenis roti/bread yang digunakan dalam pembuatan sandwich : french bread, toast bread, hamburger bun, hot dog bun.
7. Filling sandwich : ayam, daging, ikan, telur, sayuran, keju.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	140 dari 182
		Tanggal Berlaku	

8. Langkah-langkah pembuatan sandwich :

1. Trimming
2. Cutting
3. Dressing
4. Garnishing

9. Syarat garnish yang baik :

- Sederhana, murah, dan mudah mengerjakannya.
- Sederhana, dapat dimakan dan ringkas.
- Sesuai dengan rasa filling, dapat dimakan dan sederhana.

10. Standard sandwich

- Roti yang dipergunakan harus segar baru dan cukup kekar sehingga sandwich tidak mudah hancur dan patah pada waktu diambil.
- Filling yang dipergunakan tidak ada yang meleleh keluar atau mengalir pada bagian tepi sandwich.
- Sandwich dipotong rapi, rata dan masing-masing potongan merupakan kesatuan yang utuh.

Pedoman penilaian :

6. Setiap soal apabila dijawab benar sempurna diberi nilai 20
7. Setiap soal apabila dijawab mendekati benar diberi nilai 15
8. Setiap soal apabila dijawab setengah benar diberi nilai 10
9. Setiap soal apabila dijawab tapi salah diberi nilai 5
10. Setiap soal apabila yang tidak dijawab diberi nilai 0

Kisi-Kisi Pengembangan Tes Soal

Jenis Sekolah : SMK
 Program Studi : Tata Boga
 Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
 Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
 Kurikulum : 2013
 Alokasi Waktu : 60 menit
 Type Ujian : Closed Book

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pokok Pembelajaran	Indikator Esensial Soal (Indikator Pencapaian Kompetensi)	Pengalaman Kognitif						Bentuk Tes	KodeNo Soal	Rumusan Butir Soal	Kunci Jawaban
				C 1	C 2	C 3	C 4	C 5	C 6				
4. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan alasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan	3.6 Mendeskripsikan sandwich	<ul style="list-style-type: none"> - Mendeskripsikan pengertian sandwich - Mengidentifikasi jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan sandwich 	- Menjelaskan pengertian sandwich		√					Essay	E1,	Bunyi pertanyaan	
			- Menyebutkan jenis sandwich	√						E2,			
			- Menjelaskan pengertian cold sandwich		√					E3,			
			- Menyebutkan fungsi sandwich	√						E4,			
			- Menyebutkan komposisi sandwich	√						E5,			
			- Menyebutkan jenis roti pembuatan sandwich	√						E6,			

kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.			- Menyebutkan bahan filling pembuatan sandwich	√							E7,		
			- Menyebutkan langkah-langkah pembuatan sandwich	√							E8,		
			- Menyebutkan syarat garnish yang baik	√							E9,		
			- Menyebutkan standard garnish	√							E10		

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal : 30 Oktober 2017
Semester I	SANDWICH		315 menit

CC. Kompetensi Inti

KI 3 : Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan metakognitif berdasarkan ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya 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, bertindak secara efektif dan kreatif, serta mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

DD. Kompetensi Dasar

3.6 Mendeskripsikan *Sandwich*

EE. Sub Topik

1. Pengertian sandwich
2. Jenis-jenis sandwich
3. Komposisi sandwich
4. Contoh sandwich
5. Fungsi sandwich
6. Bahan dan alat yang digunakan untuk pembuatan sandwich
7. Cara pembuatan sandwich
8. Penyajian sandwich
9. Porsi Sandwich
10. Standard sandwich

FF. Uraian Materi

9. Pengertian Sandwich

Sandwich adalah makanan yang dibuat dari bermacam-macam roti (bread) yang diiris (merupakan belahan tipis) dan diisi dengan berbagai isian. Pada umumnya sandwich disajikan sebagai hidangan selingan (snack) untuk orang-orang yang tidak mempunyai cukup waktu untuk makan, misalnya sebagai bekal orang yang bekerja, dalam perjalanan dan sebagainya.

10. Jenis-jenis Sandwich

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal : 30 Oktober 2017
Semester I	SANDWICH		315 menit

Sandwich dapat dibedakan menurut temperatur pada saat dihidangkan dan menurut bentuk dan/susunan sandwich:

- **Berdasarkan temperatur sandwich pada waktu dihidangkan**

- a. Cold sandwich

Dibuat dan dihidangkan dingin pada temperatur sekitar 35 derajat celcius. Bahan makanan yang digunakan mungkin saja perlu dimasak sebelumnya. Bahan bahan makanan tersebut di masak sebagaimana mestinya kemudian didinginkan sebelum diolah menjadi sandwich. Contohnya Meatloaf Sandwich

- b. Hot sandwich

Dibuat dan di hidangkan panas, biasanya dengan proses pemanggangan. Contohnya Hot Turkey & Cheddar Cheese Sandwich

- **Berdasarkan cara penghidangan (presenting) sandwich**

- a. Open face sandwich

Adalah sandwich yang menggunakan satu iris roti filling diatur di atasnya dan dihidangkan terbuka, tanpa ada irisan roti lain yang menutup filling tadi. Open sandwich penampilannya akan menarik karna perpaduan antara filling dan garnish yang dapat dilihat dengan jelas. Contohnya Open Chicken Caesar Sandwich.

Untuk membentuk open sandwich ini :

- Roti dapat ditost (di panggang) dahulu kemudian di spread (di olesi) dengan bahan olesan, setelah itu di beri isian.
- Roti dapat juga langsung dioles dengan bahan olesan ,setelah itu diberi bahan isian. Biasanya bahan untuk menggarnish permukaan sandwich sudah ada ketentuannya masing masing :
 - Untuk jenis daging ayam, babi, poultry, digunakan buah buahan segar atau buah kaleng
 - Untuk jenis daging ikan, sapi, udang, seafood, digunakan jenis pikles(asinan), lemon(jeruk), telur rebus, sayur-sayuran segar (onion, celery dan lain)

- b. Closed Sandwich

Adalah sandwich yang isian dari sandwich tidak kelihatan dari luar. Jenis sandwich ini menggunakan lebih dari satu iris roti dan dihidangkan tertutup, satu irisan roti diletakkan paling atas sebagai penutup. Penampilan (appearance) pada closed sandwich ini dapat dibuat lebih menarik menggunakan garnish.

Contohnya Fresh Toast Sandwich With Ham And Cheese.

- c. Club Sandwich

Club sandwich adalah sandwich yang dibuat dari 3 lembar roti yang disatukan dengan filling yang berbeda. Secara umum club sandwich ini

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal : 30 Oktober 2017
Semester I	SANDWICH		315 menit

selalu diberi stick yang menyatukan 3 lembar roti sekaligus.
Contohnya Club Sandwich with Ham & Bacon.

11. Komposisi Sandwich

Sandwich yang lengkap terdiri 4 bagian yaitu:

5) Bread/roti

Roti yang digunakan untuk membuat sandwich disebut "sandwich bread" yang bentuknya segi empat. Namun demikian jenis roti yang lain juga dapat digunakan dalam pembuatan sandwich, antara lain: french bread, toast bread, hamburger bun, hot dog bun dan lain-lain. Dengan berbagai macam roti tersebut sandwich dapat dibentuk. Akan tetapi masing-masing sandwich ada ketentuan-ketentuannya untuk masing-masing roti yang digunakan.

6) Spread/Olesan

Berupa bahan makan yang lembek atau setengah kental yang di oleskan pada permukaan roti. Spread/olesan ini berfungsi untuk memberikan rasa, menambah kelembapan, sebagai pelekat, menambah gizi dan kesempurnaan pada sandwich. Spread yang di gunakan harus lunak, mudah di oleskan tidak berair dan basah. Misal dapat di gunakan: Butter, mentega, atau mayonaise.

7) Filling/isian

Filling adalah bahan makanan yang akan diletakkan atau di atur pada roti atau di antara kedua irisan roti yang digunakan untuk membuat sandwich. Pada umumnya nama sandwich disesuaikan dengan nama bahan makanan yang digunakan untuk membuat filling/isian ini. Misalnya, Cheese sandwich menggunakan cheese sebagai filling.

8) Garnish/Hiasan

Garnish ini digunakan bila perlu. Garnish dibuat dari bahan makanan juga yang berfungsi menyertai sandwich dan atau memberi hiasan pada sandwich, sehingga sandwich tampak menarik dan merangsang selera makan. Garnish yang di gunakan sebaiknya sederhana, dapat di makan mempunyai rasa yang sesuai dengan filling yang digunakan. Dengan demikian garnish tidak hanya berfungsi menghias tetapi juga dapat menambah rasa dan kadar gizi pada sandwich.

12. Contoh Sandwich

- Open sandwich : sandwich roast beef, banana cheese sandwich, mix fruit sandwich, sausage cheese sandwich.
- Close sandwich : beef & orange sandwich, sandwich ayam jagung.
- Club sandwich : sandwich telur gulung, sandwich vegetarian.

13. Fungsi Sandwich

- Untuk dimakan pada waktu istirahat pendek.

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal : 30 Oktober 2017
Semester I	SANDWICH		315 menit

- Untuk dimakan dalam perjalanan.
- Dapat dihidangkan sebagai makanan kecil (snack) atau dihidangkan sebagai makanan utama (main course).
- Menggantikan makan pagi (breakfast) dan makan siang (lunch) yang memenuhi gizi yang dibutuhkan.

14. Bahan dan Alat yang Digunakan Dalam Pembuatan Sandwich

c. Bahan

5. Bread/roti : american bread, english bread, french bread, german bread, oval buns, buns.
6. Spread/olesan : salty butter, unsalted butter, margarine, mayonnaise, brown sauce, dll.
7. Filling/isi : smoked beef, keju, ayam, ikan, telur, seafood, buah, sosis, sayuran, dll.
8. Garnish/hiasan : selada, tomat, timun, pickles, parsley, kentang, dll.

- ##### d. Alat
- : pisau sandwich, talenan, napkin dan paper napkin, garpu, sauce pot, whisking bowl, saringan, alat kupas, food blender, cold cabinet, sandwich platter, tusuk gigi, pembungkus, sandwich box, kompor, toaster, penggoreng.

15. Cara Pembuatan Sandwich

- Trimming adalah memotong bagian bagian yang tidak diperlukan seperti kulit roti yang mengeras
- Cutting terdiri dari :
 - Double Cut yaitu setelah sandwich terbentuk kemudian di potong menjadi dua belahan yang masing masing bentuk merupakan segitiga.
 - Triangles yaitu setelah sandwich terbentuk kemudian di potong menjadi empat yang masing masing bentuk akan merupakan segitiga kecil.
- Arranging/dressing adalah mengatur sandwich yang sudah di potong diatur sedemikian rupa di atas piring sehingga tampak lebih menarik tidak ada bagian yang menonjol keluar piring dan tidak menutupi logo/symbol hotel pada piring.
- Garnishing adalah memberi hiasan pada sandwich yang telah disusun di atas piring agar terlihat lebih cantik.

16. Penyajian Sandwich

- Sandwich khususnya cold closed sandwich biasanya dipotong menjadi dua, tiga atau empat untuk di sajikan

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal : 30 Oktober 2017
Semester I	SANDWICH		315 menit

- Untuk pelayanan dimeja, hot closed sandwich seperti hamburger seringkali disajikan open-faced condiment seperti mustard, mayonaise dan garnish seperti irisan tomat, bawang bombay, acar daun lettuce di sajikan di samping atau pada salah satu bagian roti yang terbuka.

17. Porsi Sandwich

Ukuran porsi sandwich pada umumnya untuk satu porsi mempunyai berat antara 160 gram hingga 200 gram yang terdiri dari :

1. Roti/bread	: 50gr – 60gr
2. Spread	: 10gr – 15gr
3. Filling	: 60gr – 75gr
4. Garnish	: 40gr – 200gr
Total Berat	: 160 gr – 200gr

18. Standard Sandwich

- Roti yang dipergunakan harus segar baru dan cukup kekar sehingga sandwich tidak mudah hancur dan patah pada waktu diambil.
- Filling yang dipergunakan tidak ada yang meleleh keluar atau mengalir pada bagian tepi sandwich.
- Sandwich dipotong rapi, rata dan masing-masing potongan merupakan kesatuan yang utuh.

JOB SHEET GURU

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten

Program Studi : Jasa Boga

Mata Pelajaran : P2MK

Kompetensi Dasar : 4.6 Membuat sandwich

Kelompok 1 : Sandwich roast beef

Kelompok 2 : Mix fruit sandwich

Kelompok 3 : Banana cheese sandwich

Kelompok 4 : Sandwich telur gulung

Kelompok 5 : Sandwich ayam jagung

Kelompok 6 : Sausage cheese sandwich

Kelompok 7 : Beef & orange sandwich

Kelompok 8 : Club sandwich

Kelompok 9 : Sandwich vegetarian

Kelas/Semester : XI/Gasal

VIII. Tujuan :

Peserta didik dapat membuat *sandwich*

IX. Prasarat :

Sebelum mempelajari pembuatan *sandwich* peserta didik harus sudah mengetahui tentang materi :

- Pengetahuan tentang *sandwich*
- Pengetahuan bahan pembuatan *sandwich*
- Teknik pembuatan *sandwich*

X. Alat dan Bahan

b. Alat yang digunakan :

No.	Jenis Alat	Nama Alat	Keterangan
1.	Alat Masak	1. Pisau sandwich 2. Talenan 3. Napkin 4. Garpu 5. Sauce pot 6. Whisking bowl 7. Saringan 8. Alat kupas 9. Food blender 10. Cold cabinet	

		11. Sandwich platter 12. Tusuk gigi 13. Pembungkus 14. Sandwich box 15. Kompor 16. Toaster 17. Penggoreng	
2.	Alat Hidang	Dinner plate	

d. Bahan yang digunakan untuk membuat *appetizer*

No.	Bahan	Jumlah
1.	French bread	5 buah
2.	Roti tawar	1 bungkus
3.	Roti gandum	1 bungkus
4.	Roti hot dog	1 buah
5.	Pita bread	1 buah
6.	Smoked beef	3 lembar
7.	Smoked chicken	3 lembar
8.	Ikan salmon	100 gr
9.	Dada ayam	200 gr
10.	Sosis	2 buah
11.	Telur	2 butir
12.	Keju slice	1 bungkus
13.	Nanas	1 buah
14.	Stroberi	1 bungkus
15.	Kiwi	1 buah
16.	Leci	1 kaleng
17.	Jeruk mandarin	1 kaleng
18.	Mangga	1 buah
19.	Pisang ambon	1 buah
20.	Ceri merah	50 gr
21.	Paprika merah	1 buah
22.	Wortel	1 buah
23.	Lettuce	1 ikat
24.	Tomat	5 buah
25.	Mentimun	5 buah
26.	Jagung manis	1 kaleng
27.	Bawang bombay	3 buah
28.	Mayonnaise	1 bungkus
29.	Thousand island	1 bungkus

XI. Petunjuk :

4. Jumlah peserta didik 25 orang, dibagi menjadi 9 kelompok
 - 7 kelompok @3 peserta didik (21 orang)
 - 2 kelompok @2 peserta didik (4 orang)
5. Petunjuk umum

- Memakai pakaian praktik lengkap
- Tidak boleh memakai perhiasan
- Tidak boleh make up yang mencolok
- Memperhatikan keselamatan kerja
- Jaga kebersihan lingkungan
- Bekerjalah sesuai dengan tertib kerja

6. Petunjuk khusus

- Gunakan peralatan yang bersih dan benar
- Pilihlah bahan praktik yang berkualitas baik
- Pembagian tugas praktik :

No.	Kelompok	Nama Masakan
1.	Kelompok 1	Sandwich roast beef
2.	Kelompok 2	Mix fruit sandwich
3.	Kelompok 3	Banana cheese sandwich
4.	Kelompok 4	Sandwich telur gulung
5.	Kelompok 5	Sandwich ayam jagung
6.	Kelompok 6	Sausage cheese sandwich
7.	Kelompok 7	Beef & orange sandwich
8.	Kelompok 8	Club sandwich
9.	Kelompok 9	Sandwich vegetarian

XII. Prosedur Kerja

6. Menyiapkan alat dan bahan
7. Membersihkan alat dan bahan
8. Praktik membuat *sandwich* sesuai dengan tugasnya
9. Penilaian
10. Berkemas

XIII. Penilaian

Indikator Pencapaian Kompetensi	Penilaian		
	Teknik	Bentuk instrumen	Instrumen
Membuat <i>appetizer</i>	Tes praktik	Lembar penilaian tes kinerja	Hasil praktik

4. Persiapan tulis : Job Sheet
5. Proses : bahan, teknik pengolahan, kebersihan lingkungan
6. Hasil : rupa, rasa, tekstur, penampilan

XIV. Referensi

4. Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. Restoran. Dikdasmen. 2008.
5. Kokom Komariah, dkk. Jobsheet Pengolahan Masakan Kontinental dan Diktat Main Course. UNY. 2013.
6. Sutriyati Purwanti, dkk. Pengolahan Hidangan Kontinental. UNY. 2006.

Klaten, Oktober 2017
Guru pengajar

Dra. Muryuniati
NIP. 19610615 198503 2 012

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	JOB SHEET SISWA		
	PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal : 31 Oktober 2017
Semester I	SANDWICH		315 menit

14. Kompetensi :

Membuat sandwich

15. Sub Kompetensi :

Pembuatan *sandwich*

16. Dasar Teori :

Sandwich adalah makanan yang dibuat dari bermacam-macam roti (bread) yang diiris (merupakan belahan tipis) dan diisi dengan berbagai isian. Pada umumnya sandwich disajikan sebagai hidangan selingan (snack) untuk orang-orang yang tidak mempunyai cukup waktu untuk makan, misalnya sebagai bekal orang yang bekerja, dalam perjalanan dan sebagainya.

Jenis-jenis Sandwich

Sandwich dapat dibedakan menurut temperatur pada saat dihidangkan dan menurut bentuk dan/susunan sandwich:

- **Berdasarkan temperatur sandwich pada waktu dihidangkan**

- c. Cold sandwich

Dibuat dan dihidangkan dingin pada temperatur sekitar 35 derajat celcius. Bahan makanan yang digunakan mungkin saja perlu dimasak sebelumnya. Bahan makanan tersebut di masak sebagaimana mestinya kemudian didinginkan sebelum diolah menjadi sandwich. Contohnya Meatloaf Sandwich

- d. Hot sandwich

Dibuat dan dihidangkan panas, biasanya dengan proses pemanggangan. Contohnya Hot Turkey & Cheddar Cheese Sandwich

- **Berdasarkan cara penghidangan (presenting) sandwich**

- d. Open face sandwich

Adalah sandwich yang menggunakan satu iris roti filling diatur di atasnya dan dihidangkan terbuka, tanpa ada irisan roti lain yang menutup filling tadi. Open sandwich penampilannya akan menarik karna perpaduan antara filling dan garnish yang dapat dilihat dengan jelas. Contohnya Open Chicken Caesar Sandwich.

- e. Closed Sandwich

Adalah sandwich yang isian dari sandwich tidak kelihatan dari luar. Jenis sandwich ini menggunakan lebih dari satu iris roti dan dihidangkan tertutup, satu irisan roti diletakkan paling atas sebagai penutup. Penampilan (appearance) pada closed sandwich ini dapat dibuat lebih menarik menggunakan garnish.

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	JOB SHEET SISWA		
	PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal : 31 Oktober 2017
Semester I	SANDWICH		315 menit

Contohnya Fresh Toast Sandwich With Ham And Cheese.

f. Club Sandwich

Club sandwich adalah sandwich yang dibuat dari 3 lembar roti yang disatukan dengan filling yang berbeda. Secara umum club sandwich ini selalu diberi stick yang menyatukan 3 lembar roti sekaligus.

Contohnya Club Sandwich with Ham & Bacon.

17. Keselamatan Kerja :

- 1) Gunakan pakaian kerja lengkap di dapur boga
- 2) Memakai safety shoes
- 3) Patuhi tata tertib di dapur boga

18. Langkah Kerja :

- 1) Melakukan persiapan dasar: menyiapkan bahan dan menyiapkan alat
- 2) Melakukan proses pembuatan saus
- 3) Membersihkan peralatan dan tempat kerja

19. Lampiran

Resep

SANDWICH ROAST BEEF

No.	Bahan	Jumlah	Keterangan
1.	French bread	7 iris	Panggang sebentar
2.	Lettuce	50 gr	Cuci bersih
3.	Keju slice	3 lembar	Potong menjadi 2 bagian
4.	Smoked beef	100 gr	Goreng sebentar
5.	Jeruk mandarin kalengan	50 gr	Tiriskan
6.	Mayonnaise	Sck	Siap beli

Prosedur :

1. Olesi irisan roti dengan mayonnaise hingga rata. Letakkan dan susun lettuce, keju slice, smoked beef, dan jeruk mandarin.
2. Semprotkan kembali atasnya dengan sisa mayonnaise.
3. Sajikan bersama saus sambal atau sesuai selera.

MIX FRUIT SANDWICH

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	JOB SHEET SISWA		
	PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal : 31 Oktober 2017
Semester I	SANDWICH		315 menit

No.	Bahan	Jumlah	Keterangan
1.	French bread	1 buah	Potong menjadi 2 bagian
2.	Stroberi	100 gr	Potong-potong
3.	Kiwi	100 gr	Potong-potong
4.	Leci kalengan	100 gr	Tiriskan
5.	Jeruk mandarin kalengan	100 gr	Tiriskan
6.	Nanas	100 gr	Potong-potong
7.	Mayonnaise	Sck	Siap beli

Prosedur :

1. Potong melintang masing-masing roti. Olesi dengan mayonnaise hingga rata.
2. Letakkan dan susun stroberi, kiwi, leci, jeruk mandarin, dan nanas.
3. Semprotkan kembali atasnya dengan sisa mayonnaise.
4. Sajikan.

BANANA CHEESE SANDWICH

No.	Bahan	Jumlah	Keterangan
1.	French bread	1 buah	Potong menjadi 3 bagian
2.	Pisang ambon	200 gr	Potong-potong
3.	Ceri merah	50 gr	Potong 2 bagian
4.	Cheese spread	Sck	Siap beli
5.	Keju cheddar	Sck	Parut, untuk taburan

Prosedur :

1. Sayat-sayat bagian atas permukaan roti menjadi beberapa bagian. Semprotkan dengan cheese spread.
2. Letakkan dan susun pisang dan ceri di atasnya. Taburi dengan keju parut.
3. Sajikan.

SANDWICH TELUR GULUNG

No.	Bahan	Jumlah	Keterangan
1.	Roti tawar	5 lembar	Buang kulitnya
2.	Telur dadar	5 lembar	
3.	Lettuce	150 gr	Iris halus
4.	Ikan salmon	100 gr	Kukus, suwir-suwir
5.	Bawang bombay	50 gr	Cincang

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	JOB SHEET SISWA		
	PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal : 31 Oktober 2017
Semester I	SANDWICH		315 menit

6.	Smoked beef	5 lembar	
7.	Mayonnaise	Sck	Siap beli

Prosedur :

1. Campur lettuce, ikan salmon, bawang bombai, dan mayonnaise menjadi satu, aduk rata.
2. Ambil selembar telur dadar, letakkan roti tawar dan smoked beef di atasnya. Beri campuran ikan lalu gulung padat. Potong menjadi 2 bagian, lakukan hal yang sama untuk lainnya.
3. Sajikan bersama saus sambal atau sesuai selera.

SANDWICH AYAM JAGUNG

No.	Bahan	Jumlah	Keterangan
1.	Roti gandum	4 lembar	Panggang sebentar
2.	Dada ayam	200 gr	
3.	Jagung manis kalengan	100 gr	Tiriskan
4.	Mentimun jepang	100 gr	Iris
5.	Lettuce	Sck	
6.	Thousand island	Sck	Siap beli

Prosedur :

1. Potong masing-masing roti menjadi bentuk segitiga. Olesi dengan thousand island hingga rata.
2. Campur ikan tuna, jagung manis, dan thousand island menjadi satu, aduk rata.
3. Letakkan dan susun mentimun, lettuce, dan campuran ikan di atas roti. Semprotkan kembali atasnya dengan sisa thousand island lalu tutup dengan roti.
4. Sajikan bersama saus sambal atau sesuai selera.

SAUSAGE CHEESE SANDWICH

No.	Bahan	Jumlah	Keterangan
1.	Roti hot dog	3 buah	
2.	Sosis	3 buah	Kerat-kerat, goreng
3.	Lettuce	Sck	
4.	Tomat	50 gr	Iris
5.	Mentimun jepang	50 gr	Iris
6.	Keju cheddar	Sck	Parut
7.	Mayonnaise	Sck	Siap beli

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	JOB SHEET SISWA		
	PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal : 31 Oktober 2017
Semester I	SANDWICH		315 menit

Prosedur :

1. Potong roti melintang tidak putus, panggang hingga berwarna kecoklatan. Olesi dengan mayonnaise hingga rata.
2. Letakkan dan susun sosis, daun selada, irisan tomat, dan irisan mentimun. Semprotkan kembali atasnya dengan sisa mayonnaise.
3. Sajikan bersama saus sambal atau sesuai selera.

BEEF & ORANGE SANDWICH

No.	Bahan	Jumlah	Keterangan
1.	Pita bread	3 lembar	
2.	Jeruk mandarin kalengan	200 gr	Tiriskan
3.	Mangga	100 gr	Potong-potong
4.	Tomat	100 gr	Potong-potong
5.	Lettuce	Sck	
6.	Mayonnaise	Sck	Siap beli

Prosedur :

1. Panggang pita bread hingga berwarna kecoklatan, potong menjadi 2 bagian.
2. Campur jeruk mandarin, mangga, tomat, lettuce, dan mayonnaise menjadi satu, aduk rata.
3. Isi dan letakkan ke dalam pita bread. Semprotkan kembali atasnya dengan sisa mayonnaise.
4. Sajikan.

CLUB SANDWICH

No.	Bahan	Jumlah	Keterangan
1.	Roti tawar	4 lembar	Buang kulit pinggirnya
2.	Smoked chicken	100 gr	Panggang sebentar
3.	Smoked beef	2 lembar	Panggang sebentar
4.	Keju slice	2 lembar	
5.	Mentimun jepang	50 gr	Iris
6.	Tomat	50 gr	Iris
7.	Nanas	50 gr	Iris
8.	Lettuce	Sck	
9.	Thousand island	Sck	Siap beli

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	JOB SHEET SISWA		
	PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal : 31 Oktober 2017
Semester I	SANDWICH		315 menit

Prosedur :

1. Panggang roti hingga kecoklatan. Olesi dengan thousand island hingga rata.
2. Letakkan dan susun smoked chicken, smoked beef, keju slice, mentimun, tomat, nanas, dan lettuce di atas permukaan roti. Semprotkan kembali atasnya dengan sisa thousand island lalu tutup dengan roti. Lakukan hal yang sama untuk roti berikutnya.
3. Sajikan bersama saus sambal atau sesuai selera.

SANDWICH VEGETARIAN

No.	Bahan	Jumlah	Keterangan
1.	Roti gandum	7 lembar	Panggang sebentar
2.	Jagung manis kalengan	100 gr	Tiriskan
3.	Mentimun jepang	50 gr	Iris halus
4.	Paprika merah	50 gr	Iris halus
5.	Lettuce	100 gr	Iris halus
6.	Wortel	50 gr	Iris halus
7.	Thousand island	Sck	Siap beli

Prosedur :

1. Campur jagung, mentimun, paprika merah, lettuce, wortel, dan thousand island menjadi satu, aduk rata.
2. Letakkan di atas selembar roti lalu tutup dengan selembar roti. Potong menjadi 2 bagian.
3. Sajikan bersama saus sambal atau sesuai selera.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	158 dari 11
		Tanggal Berlaku	

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Klaten
 Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
 Kelas/Semester : XI / 1 (Gasal)
 Materi Pokok : 3.8 Mendeskripsikan Hidangan dari Pasta
 : 4.8 Membuat Hidangan dari Pasta
 Alokasi Waktu : 2 x 7 x 45 menit
 : 1 x Teori, 1 x Praktik

GG. Kompetensi Inti

KI 3 : Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan metakognitif berdasarkan ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya 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, bertindak secara efektif dan kreatif, serta mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

HH. Kompetensi Dasar

3.8 Mendeskripsikan hidangan dari pasta

4.8 Membuat hidangan dari pasta

Indikator :

12. Mendiskripsikan pengertian pasta

13. Mengidentifikasi jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan

14. Praktik membuat hidangan pasta

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	159 dari 11
		Tanggal Berlaku	

II. Tujuan Pembelajaran

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

25. Mendiskripsikan pengertian pasta
26. Mengidentifikasi jenis-jenis pasta
27. Mengidentifikasi karakteristik pasta
28. Mengidentifikasi komposisi pasta
29. Mengidentifikasi contoh pasta
30. Mengidentifikasi fungsi pasta
31. Mengidentifikasi bahan dan alat yang digunakan untuk pembuatan pasta
32. Praktik membuat pasta

JJ. Materi Pembelajaran

27. Pengertian pasta

Pasta adalah makanan olahan yang digunakan pada masakan Italia, dibuat dari campuran tepung terigu, air, telur, dan garam yang membentuk adonan yang bisa dibuat menjadi berbagai variasi ukuran dan bentuk.

28. Jenis-jenis pasta

- Pasta Lunga : spaghetti, spaghetini, vermicelli
- Fettucce : fettucine, lasagna, tagliatelli
- Tubi : penne, ziti, macaroni, elbow macaroni
- Forme speciali : fusilli, farfalle, conchiglie
- Pasta ripiena : ravioli, tortellini
- Pasta per minestrine : ditallini

29. Karakteristik pasta

Pasta kering yang berkualitas baik biasanya ditandai dengan :

- a) Teksturnya licin, kecuali untuk jenis pasta yang bagian permukaannya diberi motif-motif tertentu.
- b) Warnanya kuning gading.
- c) Bentuknya utuh, bila dipatahkan tidak hancur.
- d) Pengembangannya menjadi 4 kali lipat dari bentuk semula bila dimasak.

30. Komposisi pasta

Pasta terbuat dari campuran tepung terigu, air, telur, dan garam yang membentuk adonan yang bisa dibentuk menjadi berbagai variasi ukuran dan bentuk. Adonan

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	160 dari 11
		Tanggal Berlaku	

pasta diolah dari tepung semolina, sejenis tepung gandum durum yang diberi air atau kadang-kadang diberi telur dan diaduk hingga menghasilkan adonan elastis dan mudah dibentuk sehingga terciptalah berbagai ragam bentuk pasta. Pasta buatan Amerika sering dibuat dari campuran tepung terigu Farina dan Semolina, sehingga mempunyai tekstur yang lebih lembut.

31. Contoh pasta

- Spaghetti : Spaghetti & meat balls, spaghetti ala carbonara, spaghetti & beef bolognese, spaghetti ala napoletana.
- Fettucine : fettucine & pesto sauce.
- Lasagna : lasagna roll, special seafood lasagna.

32. Fungsi pasta

Pasta mengandung serat gandum yang cukup tinggi untuk membantu menjaga kesehatan pencernaan dan melancarkan proses dalam usus. Selain itu, pasta mengandung karbohidrat sebagai sumber energi utama sehari-hari. Pasta juga mengandung protein nabati untuk membantu perkembangan otak dan syaraf.

33. Bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan pasta

- Bahan : pasta kering/pasta basah, ayam, daging, ikan, telur, keju, sayuran
- Alat : panci, saringan, sutil pasta

34. Praktik membuat pasta

KK. Metode Pembelajaran

Pendekatan ilmiah : Scientific

Metode pembelajaran : Ceramah, diskusi, tanya jawab, penugasan, dan praktik

Pembelajaran kooperatif : Problem Based Learning

LL. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Belajar

10. Media : Power Point, Handout, Jobsheet

11. Alat : LCD, laptop, bahan dan peralatan praktik membuat pasta

12. Sumber belajar :

- Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. Restoran. Dikdasmen. 2008.
- Kokom Komariah, dkk. Jobsheet Pengolahan Masakan Kontinental dan Diktat Main Course. UNY. 2013.
- Sutriyati Purwanti, dkk. Pengolahan Hidangan Kontinental. UNY. 2006.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	161 dari 11
		Tanggal Berlaku	

MM. Langkah-langkah Pembelajaran

Pertemuan ke 1

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	16. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa 17. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu pasta 18. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai 19. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran 20. Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali guru memberikan beberapa contoh pasta	15 menit
Inti	<p>Mengamati</p> 26. Siswa mengamati tayangan materi lewat media power point	285 menit
	<p>Menanya</p> 27. Siswa menanggapi presentasi guru dan menayakan materi yang belum jelas 28. Dengan metode tanya jawab, peserta didik diarahkan untuk memahami macam-macam pasta	
	<p>Mengumpulkan Data</p> 29. Guru membagi peserta didik ke dalam 4 kelompok yaitu : 3 kelompok terdiri dari 6 orang dan 1 kelompok terdiri dari 7 orang 30. Tiap kelompok mendapat tugas untuk mendeskripsikan, mengidentifikasi, mengklasifikasikan pasta	
	<p>Mengasosiasi</p> 31. Selama peserta didik bekerja di dalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk terlibat dalam diskusi, dan mengarahkan alternatif-alternatif strategi untuk mengatasi masalah dan bila ada	

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	162 dari 11
		Tanggal Berlaku	

	<p>kelompok yang melenceng jauh pekerjaannya</p> <p>Menyimpulkan</p> <p>32. Guru mengumpulkan hasil diskusi tiap kelompok</p> <p>33. Dengan tanya jawab, guru mengarahkan semua peserta didik pada kesimpulan mengenai diskripsi, identifikasi, dan klasifikasi pasta</p>	
Penutup	<p>11. Guru mengarahkan peserta didik untuk menyimpulkan materi pasta</p> <p>12. Guru memberikan tugas mencari dan mengidentifikasi pasta dari internet atau sumber lainnya</p> <p>13. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar</p>	15 menit

Pertemuan ke 2

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<p>16. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa</p> <p>17. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu pasta</p> <p>18. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai</p> <p>19. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran</p> <p>20. Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali guru memberikan beberapa contoh pasta</p>	15 menit
Inti	<p>Mengamati</p> <p>28. Siswa mengamati tayangan materi lewat media power point</p> <p>Menanya</p> <p>29. Siswa menanggapi presentasi guru dan menayakan materi yang belum jelas tentang pasta</p>	285 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	163 dari 11
		Tanggal Berlaku	

	<p>30. Dengan metode tanya jawab, peserta didik diarahkan untuk memahami materi pasta</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <p>31. Peserta didik menyiapkan alat dan bahan untuk mengolah berbagai macam pasta hasil pengamatan dan diskusi kelompok</p> <p>Mengasosiasi</p> <p>32. Peserta didik dibagi dalam 9 kelompok yaitu 7 kelompok terdiri dari 3 siswa dan 2 kelompok terdiri dari 2 siswa</p> <p>33. Setiap kelompok membuat pasta</p> <p style="padding-left: 20px;">Kelompok</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Spaghetti & meat balls 2) Spaghetti ala napoletana 3) Spaghetti ala carbonara 4) Fettucine & pesto sauce 5) Pasta & shrimp sauce 6) Lasagna roll 7) Spaghetti & beef bolognese 8) Zity with spicy chilli sauce 9) Penne pasta with creamy seafood sauce <p>34. Selama peserta didik bekerja di dalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk terlibat dalam praktik, dan mengarahkan alternatif-alternatif strategi untuk mengatasi masalah dan bila ada kelompok yang melenceng jauh pekerjaannya</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <p>35. Tiap kelompok mengumpulkan hasil praktik dan menjelaskan hasil olahan pasta</p> <p>36. Guru menilai dan memberi komentar</p>	
--	--	--

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	164 dari 11
		Tanggal Berlaku	

	terhadap hasil praktik tiap kelompok	
Penutup	10. Guru mengarahkan peserta didik untuk menyimpulkan materi pasta 11. Guru memberikan tugas membuat perencanaan praktik secara tertulis, dan persiapan bahan dan alat untuk praktik pada pertemuan yang akan datang, dikumpulkan ketika hari praktik 12. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar	15 menit

NN. Penilaian Hasil Belajar

5. Teknik Penilaian : Pengamatan, Tes tertulis, Unjuk kerja
6. Prosedur Penilaian

NO.	ASPEK	JENIS/TEKNIK	INSTRUMEN
1.			
2.	Pengetahuan	Tes : Tertulis	Soal tes tertulis
3.	Ketrampilan	Non Tes : Unjuk kerja (tes praktek)	Lembar penilaian unjuk kerja

Klaten, 27 Oktober 2017

Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	165 dari 11
		Tanggal Berlaku	

Dra.Muryuniati

NIP.19610615 198503 2 012

Nafsiyah Mutmainnah

NIM. 14511241024

Ketua Kompetensi Keahlian Boga

Dra.Tri Jumiati

NIP. 19650302 199203 2 006

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	166 dari 11
		Tanggal Berlaku	

SOAL TES TERTULIS

1. Jelaskan pengertian pasta!
2. Pasta terbagi menjadi 2 jenis yaitu pasta kering dan pasta segar. Jelaskan 3 jenis pasta kering!
3. Pasta fettucine termasuk jenis pasta apa? Jelaskan bentuk pasta tersebut!
4. Jelaskan 3 jenis pasta corta!
5. Sebutkan 4 jenis pasta yang digunakan untuk isian sup!
6. Sebutkan 4 karakteristik pasta kering!
7. Jelaskan 3 fungsi pasta!
8. Tomatto sauce merupakan salah satu saus yang digunakan dalam hidangan pasta. Jelaskan cara pembuatan tomatto sauce!
9. Jelaskan 3 teknik perebusan pasta yang baik dan benar!
10. Jelaskan cara penyimpanan pasta kering dan pasta segar!

Kunci jawaban :

1. Pasta adalah makanan olahan yang digunakan pada masakan Italia, dibuat dari campuran tepung terigu, air, telur, dan garam yang membentuk adonan yang bisa dibentuk menjadi berbagai variasi ukuran dan bentuk.
2. 3 jenis pasta kering :
 - a. Pasta Lunga yaitu pasta yang memiliki bentuk panjang lebih dari 10 cm
 - b. Pasta Corta yaitu semua pasta yang bentuknya lebih pendek
 - c. Pasta Minuta adalah pasta yang berbentuk butiran yang sangat kecil dan cepat matang
3. Fettucine termasuk jenis pasta lunga. Bentuknya panjang pipih seperti pita, lebarnya kira-kira $\frac{1}{2}$ cm. Fettuccine kuning terbuat dari gandum durum dan fettuccine hijau dalam pembuatannya ditambahkan bayam.
4. 3 jenis pasta corta :
 - Rigatoni
Bentuknya seperti tabung yang tidak terlalu besar, panjangnya kira-kira 5 cm, permukaannya bergaris-garis.
 - Farfalle
Bentuknya seperti kupu-kupu, bagian tepinya bergerigi, namun ada pula yang berbentuk persegi dan membulat.
 - Conchigliette/SeaShell
Pasta berbentuk kerang, ukurannya ada yang besar ada juga yang kecil.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	167 dari 11
		Tanggal Berlaku	

Permukaannya ada yang polos/licin ada juga yang bergurat-gurat halus. Pasta berbentuk kerang dengan permukaan bergelombang disebut Malloreddus.

- Penne

Pasta berbentuk seperti pena, bagian dalamnya berongga dengan ujung serong/runcing. Permukannya ada yang begais-garis ada pula yang polos. Penne dengan ukuran kecil disebut Pennete.

5. 4 jenis pasta yang digunakan untuk isian sup :

- Orzo
- Alfabeto
- Ditali
- Anelli

6. 4 karakteristik pasta kering :

- Teksturnya licin, kecuali untuk jenis pasta yang bagian permukaannya diberi motif-motif tertentu.
- Warnanya kuning gading.
- Bentuknya utuh, bila dipatahkan tidak hancur.
- Pengembangannya menjadi 4 kali lipat dari bentuk semula bila dimasak.

7. 3 fungsi pasta :

- Pasta sebagai bahan pengisi

Pasta ini bentuknya kecil-kecil dan bervariasi. Biasanya digunakan sebagai bahan pengisi masakan soup. Contohnya : pennete (pena), atelline (bintang kecil), anneline (lingkaran kecil), treneite (tipis memanjang), spaghetti, macaroni, rigatoni penne (berlubang bagian tengahnya), farfalef (kupu-kupu), aliche (spiral) dan vermicelli (cacing).

- Pasta sebagai bahan pelapis

Pasta jenis ini berbentuk pipih dan melebar dengan bagian pinggiran lurus atau bergerigi. Jenis ini biasanya digunakan untuk masakan yang dipanggang berlapis-lapis yang diantara lapisannya diberi bahan pengisi. Contohnya : lasagna, tortiglioni, bucatini, conchiglie dan cravatiine.

- Pasta sebagai wadah (tartelette)

Pasta ini berbentuk silinder yang pipih dan besar dengan lubang di bagian tengahnya. Bagian yang berlubang diisi dengan bahan pengisi. Contohnya : ravioli dan cannelloni.

8. Saus tomat : Saus tomat adalah saus yang dibuat dari buah tomat yang sudah masak ditambah gula, garam, cuka dan rempah-rempah seperti cengkeh dan kayu manis. Bawang bombay, seledri dan sayuran lain juga sering ditambahkan ke dalam saus tomat.

9. 3 teknik perebusan pasta :

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	168 dari 11
		Tanggal Berlaku	

- Gunakan air yang cukup untuk merebus pasta. Air hendaknya merendam seluruh bagian pasta. Perbandingan yang dapat digunakan adalah 4 liter air untuk 450 gram pasta. Jumlah air yang cukup akan mematangkan pasta pada tingkat kematangan “au dente” (lunak tapi masih kenyal) dan akan menyegah pasta melekat satu sama lainnya.
- Gunakan panci yang besar yang memungkinkan pasta terendam secara keseluruhan. Kecuali untuk jenis pasta yang panjang, seperti spaghetti. Caranya dengan mendorong bagian ujung dari seikat pasta, sedikit demi sedikit gulungan pasta didorong melingkar mengikuti bentuk pancinya sampai pada bagian ujung akhir dari pasta.
- Masak pasta ke dalam air garam yang telah mendidih, lakukan pemasakan dengan api kecil dan waktu yang cepat. Jangan memasak pasta sekaligus dalam jumlah banyak, sebab suhu air tidak bertahan lama. Lama pemasakan pasta bergantung dari kualitas dan ukurannya.

10. Cara penyimpanan pasta kering dan pasta segar :

- *Dried pasta*

Dried pasta mempunyai daya simpan yang lebih lama jika dibandingkan dengan *fresh pasta*. Teknik penyimpanan pasta yang benar adalah meletakkan pasta dalam wadah atau tempat yang dingin tetapi tidak lembab maka pasta dapat bertahan lebih dari 1 tahun. Penyimpanan pasta minimal 1 bulan membutuhkan waktu merebus yang lebih lama dibandingkan yang belum lama disimpan.

- *Fresh pasta*

Pasta dapat disimpan dalam kondisi telah direbus dengan menaruh dalam wadah plastik tertutup kemudian simpan dalam refrigerator. Untuk jenis pasta seperti *lasagna* dapat disimpan dengan cara dibekukan. Untuk menghangatkan kembali pasta yang telah dingin dapat dilakukan dengan 2 cara yaitu cara pertama dengan menggunakan *microwave*, caranya masukkan pasta dalam wadah tahan panas kedalam *microwave* dengan suhu tinggi selama 1-3 menit. Cara kedua dengan memasukkan pasta dalam colander kemudian disiram dengan air panas. Pasta beku sebelum di panaskan harus diletakkan pada suhu ruang atau sehari sebelumnya dipindah dalam refrigerator agar gumpalan esnya meleleh (*thawing*).

Pedoman penilaian :

11. Setiap soal apabila dijawab benar sempurna diberi nilai 20
12. Setiap soal apabila dijawab mendekati benar diberi nilai 15

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	169 dari 11
		Tanggal Berlaku	

13. Setiap soal apabila dijawab setengah benar diberi nilai 10
14. Setiap soal apabila dijawab tapi salah diberi nilai 5
15. Setiap soal apabila yang tidak dijawab diberi nilai 0

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal : 31 Oktober 2017
Semester I	PASTA		315 menit

OO. Kompetensi Inti

KI 3 : Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan metakognitif berdasarkan ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya 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, bertindak secara efektif dan kreatif, serta mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

PP.Kompetensi Dasar

3.8 Mendeskripsikan Pasta

QQ. Sub Topik

9. Pengertian pasta
10. Jenis-jenis pasta
11. Karakteristik pasta
12. Komposisi pasta
13. Contoh pasta
14. Fungsi pasta
15. Bahan dan alat yang digunakan untuk pembuatan pasta
16. Sauce untuk hidangan pasta
17. Teknik perebusan pasta
18. Teknik pengolahan pasta
19. Penataan dan penyajian pasta
20. Teknik penyimpanan pasta

RR. Uraian Materi

19. Pengertian Pasta

Pasta adalah makanan olahan yang digunakan pada masakan Italia, dibuat dari campuran tepung terigu, air, telur, dan garam yang membentuk adonan yang bisa dibentuk menjadi berbagai variasi ukuran dan bentuk. Pasta dijadikan berbagai hidangan setelah dimasak dengan cara direbus. Pasta berasal dari kata “paste” yang berarti “adonan tepung.”

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal : 31 Oktober 2017
Semester I	PASTA		315 menit

Adonan pasta diolah dari tepung semolina, sejenis tepung gandum durum yang diberi air atau kadang-kadang diberi telur dan diaduk hingga menghasilkan adonan elastis dan mudah dibentuk sehingga terciptalah berbagai ragam bentuk pasta. Pasta buatan Amerika sering dibuat dari campuran tepung terigu Farina dan Semolina, sehingga mempunyai tekstur yang lebih lembut.

Awalnya pasta dibuat oleh ibu-ibu rumah tangga dalam bentuk pasta basah, namun karena banyaknya permintaan dan majunya teknologi, pasta mulai dibuat dalam bentuk kering. Pasta kering yang terkenal dan mendunia adalah pasta dengan merk Agnese dan Balltoni yang menggunakan nama keluarga sebagai merk dagangnya.

20. Jenis-jenis Pasta

1. Pasta Kering

Pasta kering yaitu pasta yang sudah dibentuk lalu dikeringkan Berdasarkan bentuknya pasta kering dibedakan menjadi 3, yaitu :

a. **Pasta Lunga** yaitu pasta yang memiliki bentuk panjang lebih dari 10 cm, diantaranya :

- Spaghetti

Dalam bahasa Italia berarti tali kecil, bentuknya panjang seperti mie, bagian tengahnya padat (tidak berongga). Spaghetti dengan ukuran yang lebih kecil disebut Spaghetini. Selain Spaghetti yang berwarna putih kekuningan yang terbuat dari gandum durum, ada juga spaghetti berwarna coklat yang terbuat dari gandum whole wheat.

- Fettuccine

Bentuknya panjang pipih seperti pita, lebarnya kira-kira $\frac{1}{2}$ cm. Fettuccine kuning terbuat dari gandum durum dan fettuccine hijau dalam pembuatannya ditambahkan bayam.

- Capellini D'Angelo (Angel's Hair)

Bentuknya sama seperti spaghetti tetapi lebih halus dari spaghetti. Disebut angel hair karena diibaratkan seperti rambut malaikat. *Capellini D'Angelo (Angel's Hair)* ini ada juga yang dijual dalam bentuk bulat seperti sarang burung.

- Tagliatelle

Sepintas hampir sama dengan fettuccine, tetapi bentuk jalinan melingkar seperti sarang. Ada tagliatelle yang pada permukaannya terdapat bercak-bercak tepung. Hal itu tidak menandakan kualitas yang sudah rusak, tapi hanya karakteristik yang tidak mempengaruhi rasa dan akan hilang dengan sendirinya saat direbus.

- Pappardelle

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal : 31 Oktober 2017
Semester I	PASTA		315 menit

Bentuknya hampir sama dengan tagliatelle, tetapi pitanya lebih lebar. Ada yang dijual berupa lembaran-lembaran pendek, ada juga berupa jalinan sarang seperti tagliatelle.

- Cannelloni

Berbentuk tabung, permukaannya halus, panjangnya kira-kira 10 cm. Bila cannelloni rebus tidak langsung diisi, rendam dahulu dalam air agar rongga bagian dalamnya tidak saling melekat.

- Lasagna

Pasta berbentuk lembaran, ada yang polos ada juga yang bergerigi di bagian pinggirnya.

- Lasagnatte

Lasagna yang lebarnya 2 cm dan tepinya bergelombang.

b. **Pasta Corta** yaitu semua pasta yang bentuknya lebih pendek, diantaranya :

- Rigatoni

Bentuknya seperti tabung yang tidak terlalu besar, panjangnya kira-kira 5 cm, permukaannya bergaris-garis.

- Farfalle

Bentuknya seperti kupu-kupu, bagian tepinya bergerigi, namun ada pula yang berbentuk persegi dan membulat.

- Conchigliette/SeaShell

Pasta berbentuk kerang, ukurannya ada yang besar ada juga yang kecil. Permukaannya ada yang polos/licin ada juga yang bergurat-gurat halus. Pasta berbentuk kerang dengan permukaan bergelombang disebut Malloreddus.

- Penne

Pasta berbentuk seperti pena, bagian dalamnya berongga dengan ujung serong/runcing. Permukannya ada yang bergaris-garis ada pula yang polos. Penne dengan ukuran kecil disebut Pennete.

- Route/ Wagon Wheel

Pasta berbentuk bundar seperti roda, permukaan pinggirnya bergaris-garis halus. Ada yang berdiameter 2 cm, ada pula yang ukurannya lebih besar.

- Macaroni

Makaroni panjang (Long Macaroni) bentuknya panjang seperti spaghetti tetapi diameternya lebih besar, bagian dalamnya berongga. Ada macaroni yang berbentuk potongan, panjangnya kira-kira 1 ½ cm dan ada pula yang berbentuk siku (elbow).

- Fusilli/ Tortiglioni

Pasta berbentuk spiral, ada yang polos ada juga yang berwarna-warni. Warnanya di dapat dari bahan alami seperti sayuran hijau, umbi-umbian, serta wortel.

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal : 31 Oktober 2017
Semester I	PASTA		315 menit

- Tagliolini
Berbentuk seperti sarang, helainya halus seperti angel hair. Bila dimasak sarang akan lepas dengan sendirinya, sehingga bentuknya tidak jauh berbeda dengan angel hair.
- c. **Pasta Minuta** adalah pasta yang berbentuk butiran yang sangat kecil dan cepat matang. Pasta ini biasa digunakan dalam sup maupun disajikan seperti nasi. Diantaranya :
 - Alfabeto
Memiliki bentuk huruf alphabet juga angka-angka.
 - Anelli
Berbentuk cincin yang sangat kecil.
 - Ditali
Berbentuk tabung kecil dengan pinggiran yang bergerigi.
 - Grattoni
Memiliki bentuk lingkaran kecil yang permukaannya tidak beraturan. Dapat dikatakan mirip kerikil.
 - Midolline
Memiliki bentuk serta ukuran yang menyerupai biji gandum.
 - Orzo
Memiliki bentuk dan ukuran menyerupai beras.
 - Pastina
Memiliki bentuk bintang yang sangat kecil.
 - Stellite
Memiliki bentuk bintang yang sedikit lebih besar dari pastina namun memiliki lubang di bagian tengahnya.

2. Pasta Segar

Pasta segar (pasta fresca atau pasta all'uovo) adalah jenis pasta yang tidak dikeringkan. Jadi, setelah adonan diuleni dan digiling tipis, langsung dibenuk atau diisi. Pasta segar lebih enak rasanya dibandingkan pasta kering. Pasta segar terbagi ke dalam dua jenis yaitu:

a. **Pasta all'uovo**

Pasta ini menggunakan telur dalam bahan penyusunnya. Pasta ini tidak dapat bertahan lama. Pasta yang termasuk pasta all'uovo antara lain:

- Lasagnette
Sebenarnya pasta ini tersedia dalam bentuk kering, namun lebih banyak dibuat segar. Pasta ini berbentuk lebar dan panjang dengan pinggiran yang bergelombang.
- Paglia e Fieno

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal : 31 Oktober 2017
Semester I	PASTA		315 menit

Pasta ini adalah versi segar dari fetucine. Biasanya memiliki dua warna yaitu kuning tanpa pewarna dan hijau yang diwarnai dengan sari bayam.

- Cittarine Caserecce

Memiliki bentuk seperti spaghetti namun lebih pipih dan segar.

b. **Pasta Ripiena**

Pasta ini merupakan pasta yang memiliki isian. Contoh dari pasta ini adalah :

- Agnolotti

Berbentuk setengah lingkaran. Biasanya diisi daging dan keju maupun sayur-sayuran.

- Fagottini

- Berbentuk lingkaran lalu diisi bagian tengahnya dengan daging dan dibentuk membola bagian bawahnya.

- Pelmeni

Palmeni adalah pasta yang berasal dari rusia. Pasta ini diisi daging dan terkenal dengan sebutan Russian dumpling.

- Ravioli

Ravioli adalah pasta yang berbentuk segi empat dan memiliki isian yang sangat beragam.

- Tortellini

- Tortellini adalah pasta berbentuk cincin dengan isian daging dan keju. Jika matang, tortellini sangatlah mirip dengan Pelmeni.

21. Karakteristik Pasta

Pasta kering yang berkualitas baik biasanya ditandai dengan :

- a. Teksturnya licin, kecuali untuk jenis pasta yang bagian permukaannya diberi motif-motif tertentu.
- b. Warnanya kuning gading.
- c. Bentuknya utuh, bila dipatahkan tidak hancur.
- d. Pengembangannya menjadi 4 kali lipat dari bentuk semula bila dimasak.

22. Komposisi Pasta

Pasta terbuat dari campuran tepung terigu, air, telur, dan garam yang membentuk adonan yang bisa dibentuk menjadi berbagai variasi ukuran dan bentuk. Adonan pasta diolah dari tepung semolina, sejenis tepung gandum durum yang diberi air atau kadang-kadang diberi telur dan diaduk hingga menghasilkan adonan elastis dan mudah dibentuk sehingga terciptalah berbagai ragam bentuk pasta. Pasta buatan Amerika sering dibuat dari campuran tepung terigu Farina dan Semolina, sehingga mempunyai tekstur yang lebih lembut.

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal : 31 Oktober 2017
Semester I	PASTA		315 menit

23. Contoh Pasta

- Spaghetti : Spaghetti & meat balls, spaghetti ala carbonara, spaghetti & beef bolognese, spaghetti ala napoletana.
- Fettucine : fettucine & pesto sauce.
- Lasagna : lasagna roll, special seafood lasagna.

24. Fungsi Pasta

Berdasarkan kegunaannya pasta dibedakan atas :

- Pasta sebagai bahan pengisi

Pasta ini bentuknya kecil-kecil dan bervariasi. Biasanya digunakan sebagai bahan pengisi masakan soup. Contohnya : pennete (pena), atelline (bintang kecil), anneline (lingkaran kecil), treneite (tipis memanjang), spaghetti, macaroni, rigatoni penne (berlubang bagian tengahnya), farfalef (kupu-kupu), aliche (spiral) dan vermicelli (cacing).
- Pasta sebagai bahan pelapis

Pasta jenis ini berbentuk pipih dan melebar dengan bagian pinggiran lurus atau bergerigi. Jenis ini biasanya digunakan untuk masakan yang dipanggang berlapis-lapis yang diantara lapisannya diberi bahan pengisi. Contohnya : lasagna, tortiglioni, bucatini, conchiglie dan cravatiine.
- Pasta sebagai wadah (tartelette)

Pasta ini berbentuk silinder yang pipih dan besar dengan lubang di bagian tengahnya. Bagian yang berlubang diisi dengan bahan pengisi. Contohnya : ravioli dan cannelloni.

25. Bahan dan Alat yang digunakan dalam pembuatan pasta

Bahan : pasta kering/pasta basah, ayam, daging, ikan, telur, keju, sayuran, dll

Alat : panci, saringan, sutil pasta, dll

26. Sauce untuk Hidangan Pasta

- *Tomatto sauce*

Saus tomat adalah saus yang dibuat dari buah tomat yang sudah masak ditambah gula, garam, cuka dan rempah-rempah seperti cengkeh dan kayu manis. Bawang bombay, seledri dan sayuran lain juga sering ditambahkan ke dalam saus tomat.

- *Cheese sauce*

Saus keju adalah saus yang dibuat dari keju yang sudah mudah meleleh atau cheese melted.

- *Meat Sauce*

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal : 31 Oktober 2017
Semester I	PASTA		315 menit

Saus daging adalah saus yang dimana daging tersebut menjadi bahan utama dan ditambahkan bumbu-bumbu seperti bawang putih, bawang bombay, merica hitam, gula dan garam.

Setiap jenis pasta biasanya mempunyai karakteristik *sauce* yang berbeda-beda. Jenis pasta seperti pita, *spaghettini*, dan *angel hair* dilengkapi saus dengan tingkat kekentalan yang encer dan bening.

Bentuk pasta yang lebih tebal seperti *fettucine* menggunakan saus kental, dan jenis pasta yang mempunyai rongga atau berlubang seperti pipa menggunakan saus yang sangat kental.

27. Teknik Perebusan Pasta

Merebus merupakan teknik pemasakan yang sering dilakukan pada pasta. Berikut ini ada beberapa hal yang harus diperhatikan pada saat perebusan pasta :

- Gunakan air yang cukup untuk merebus pasta. Air hendaknya merendam seluruh bagian pasta. Perbandingan yang dapat digunakan adalah 4 liter air untuk 450 gram pasta. Jumlah air yang cukup akan mematangkan pasta pada tingkat kematangan “au dente” (lunak tapi masih kenyal) dan akan menyegah pasta melekat satu sama lainnya.
- Gunakan panci yang besar yang memungkinkan pasta terendam secara keseluruhan. Kecuali untuk jenis pasta yang panjang, seperti spaghetti. Caranya dengan mendorong bagian ujung dari seikat pasta, sedikit demi sedikit gulungan pasta didorong melingkar mengikuti bentuk pancinya sampai pada bagian ujung akhir dari pasta.
- Masak pasta ke dalam air garam yang telah mendidih, lakukan pemasakan dengan api kecil dan waktu yang cepat. Jangan memasak pasta sekaligus dalam jumlah banyak, sebab suhu air tidak bertahan lama. Lama pemasakan pasta bergantung dari kualitas dan ukurannya. Berikut ini diberikan patokan waktu yang dapat digunakan dalam pemasakan berbagai jenis pasta dari air mendidih dan untuk 100 gr pasta dalam 1 liter air :
 - Vermicelli : 5 menit
 - Spaghetti : 5 menit
 - Long macaroni : 10 menit
 - Lasagne : 10 menit
 - Tagliatelle : 10 menit
 - Anneloni : 10-12 menit
 - Ravioli : 15 menit

Yang perlu diperhatikan bahwa pasta tidak boleh dipanaskan kembali setelah dimasak, sebab pasta akan menjadi terlalu matang atau lembek dan basah.

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal : 31 Oktober 2017
Semester I	PASTA		315 menit

- Tambahkan minyak ke dalam perebusan pasta untuk mencegah agar pasta tidak lengket satu sama lain.
- Jangan menutup panci pada saat merebus pasta, karena air akan tumpah keluar.
- Aduk-aduk pasta sesekali saat direbus untuk mencegah agar pasta tidak melekat di dasar panci.
- Angkat pasta sebelum waktu pemasakan selesai, sebab ditiriskan.
- Jangan mengocorkan pasta yang sudah direbus dengan air dingin, sebab pasta akan cepat basi. Biasanya hal ini dilakukan untuk mencegah agar pasta tidak terlalu lunak.

28. Teknik Pengolahan Pasta

- *Fresh pasta*

Fresh pasta dalam pengolahan lebih sulit dibandingkan dengan pengolahan *dried pasta*. Pada *fresh pasta* lama memasaknya lebih cepat dan sangat mudah menjadi lunak/lembek (*overcooking*). Pengaruh *overcooking* pada *fresh pasta* akan membuat *fresh pasta* menjadi seperti bubur. Tekstur yang benar pada *fresh pasta* adalah halus dan lembut di mulut. Berbeda dengan *dumpling* yang diolah dengan cara merebus adonan *dumpling* yang telah dibentuk bola-bola kedalam air mendidih yang telah diberi garam. Jika bola-bola yang tenggelam telah mengapung berarti *dumpling* sudah matang.

- *Dried pasta*

Komponen-komponen yang perlu diperhatikan sebelum pengolahan pasta adalah menggunakan panci yang lebar dan besar agar suhu panas dalam panci tidak berubah dan cukup ruang untuk mengaduk pasta dalam air. Selama proses perebusan pasta akan mengeluarkan pati sehingga membutuhkan air yang cukup banyak agar pati yang telah keluar tidak melekat kembali pada pasta. Perbandingan air dan pasta yang dibutuhkan adalah 10:1 yaitu 1 liter air untuk tiap 100 gr pasta kering. Dalam air rebusan pasta perlu ditambahkan 10 gr garam per 1 liter air, serta sedikit minyak agar pasta tidak saling melekat.

Tingkat kematang pada *dried pasta* berbeda dengan *fresh pasta*. Pada *dried pasta* membutuhkan waktu yang agak lama dan tekstur yang paling baik jika digigit masih terasa renyah atau dalam bahasa italia disebut dengan istilah *al dente*.

Waktu yang digunakan untuk mengukur lama perebusan pasta minimal 4 menit, tetapi ini bukan merupakan patokan yang pasti karena lama perebusan sangat ditentukan oleh bentuk pasta, tebal tipis pasta, usia penyimpanan, dan kategori *fresh pasta* atau *dried pasta*.

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal : 31 Oktober 2017
Semester I	PASTA		315 menit

Dried pasta yang telah direbus akan mempunyai volume 2 kali lipat dari *dried pasta*. Contoh 100 gr macaroni kering menjadi 250 gr. Pada dasarnya untuk mendapatkan tekstur pasta yang renyah adalah menghentikan suhu panas dalam pasta agar setelah ditiriskan proses tersebut tidak berlangsung sehingga pasta tidak menjadi lunak selama ditiriskan. Proses tersebut dapat dilakukan dengan 3 cara:

a. Meniriskan pasta.

Teknik ini melarang pasta dibilas dengan air dingin karena pati yang menempel pada pasta akan hilang padahal pati tersebut membantu pasta melekat pada saus. Dengan teknik ini pati yang menempel masih banyak sehingga pasta yang dihasilkan warnanya agak kusam tidak jernih.

b. Memasukkan satu gelas air dingin dalam air rebusan pasta.

Teknik ini pati yang menempel pada pasta lebih sedikit dibandingkan pada teknik yang pertama.

c. Meniriskan pasta dan dibilas air dingin

Apabila menggunakan teknik ini setelah ditiriskan kemudian disiram dengan air dingin, secepatnya pasta dimasukkan kembali dalam panci dan dicampur dengan *sauce* agar *sauce* dapat melekat pada pasta. Teknik seperti ini khusus digunakan untuk *lasagna* (agar tiap lembaran dengan mudah dipisahkan) dan jenis salad pasta dingin teknik ini untuk mencegah agar pasta tidak membentuk lapisan tipis dari pati yang nantinya akan membuat pasta menjadi kusam pada waktu dingin.

29. Penataan dan Penyajian Pasta

Pasta dapat disajikan menjadi bahan dasar dalam hidangan *appetizer*, *soup*, *main course*, *main dish*, dan *one dish meal* dan *dessert*. Penyajian pasta biasanya terletak pada porsi. sesuai dengan jenis hidangan yang disajikannya. Misalnya . 450 gr pasta kering dapat dihidangkan menjadi 6 porsi *appetizer* atau 4 *main course*.

Alat saji untuk pasta

- Sebagai hidangan *pendamping*, dapat diletakkan dibawah atau disamping hidangan utama.
- Sebagai *one dish meal* disajikan dalam *dinner plate*
- Sebagai *snack* atau *appetizer*, disajikan dalam *b & b plate* atau *dessert plate*

Awalnya pasta hanya disajikan hanya dengan menambahkan *olive oil*, dan keju parut. Namun dalam perkembangannya pasta disajikan dengan berbagai *sauce*, misalnya:

- *tomatto sauce*
- *cheese sauce*.
- *Meat Sauce*

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal : 31 Oktober 2017
Semester I	PASTA		315 menit

Setiap jenis pasta biasanya mempunyai karakteristik *sauce* yang berbeda-beda. Jenis pasta seperti pita, *spaghetini*, dan *angel hair* dilengkapi saus dengan tingkat kekentalan yang encer dan bening. Bentuk pasta yang lebih tebal seperti *fettucine* menggunakan saus kental, dan jenis pasta yang mempunyai rongga atau berlubang seperti pipa menggunakan saus yang sangat kental.

30. Teknik Penyimpanan Pasta

- *Dried pasta*
Dried pasta mempunyai daya simpan yang lebih lama jika dibandingkan dengan *fresh pasta*. Teknik penyimpanan pasta yang benar adalah meletakkan pasta dalam wadah atau tempat yang dingin tetapi tidak lembab maka pasta dapat bertahan lebih dari 1 tahun. Penyimpanan pasta minimal 1 bulan membutuhkan waktu merebus yang lebih lama dibandingkan yang belum lama disimpan.
- *Fresh pasta*
Pasta dapat disimpan dalam kondisi telah direbus dengan menaruh dalam wadah plastik tertutup kemudian simpan dalam refrigerator. Untuk jenis pasta seperti *lasagna* dapat disimpan dengan cara dibekukan. Untuk menghangatkan kembali pasta yang telah dingin dapat dilakukan dengan 2 cara yaitu cara pertama dengan menggunakan *microwave*, caranya masukkan pasta dalam wadah tahan panas kedalam *microwave* dengan suhu tinggi selama 1-3 menit. Cara kedua dengan memasukkan pasta dalam colander kemudian disiram dengan air panas. Pasta beku sebelum di panaskan harus diletakkan pada suhu ruang atau sehari sebelumnya dipindah dalam refrigerator agar gumpalan es-nya meleleh (*thawing*).



SMK NEGERI 3 KLATEN

HAND OUT

PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL

No : 01

Revisi : 00

Tanggal : 31
Oktober 2017

Hal : 180 dari 11

Semester I

PASTA

315 menit

Bentuk-bentuk pasta



Spaghetti



Fettucine



Fusilli



Ravioli



Tagliatelle



Cannelloni



SMK NEGERI 3 KLATEN

HAND OUT

PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL

No : 01

Revisi : 00

Tanggal : 31
Oktober 2017

Hal : 181 dari 11

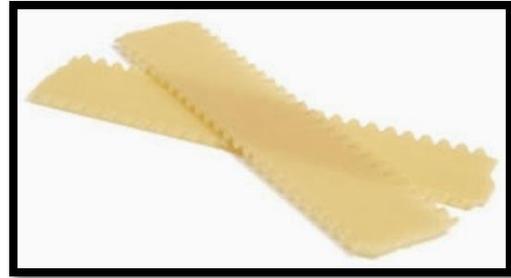
Semester I

PASTA

315 menit



Lasagna



Lasagnatte



Rigatoni



Farfalle



Penne



Macaroni



SMK NEGERI 3 KLATEN

HAND OUT

PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL

No : 01

Revisi : 00

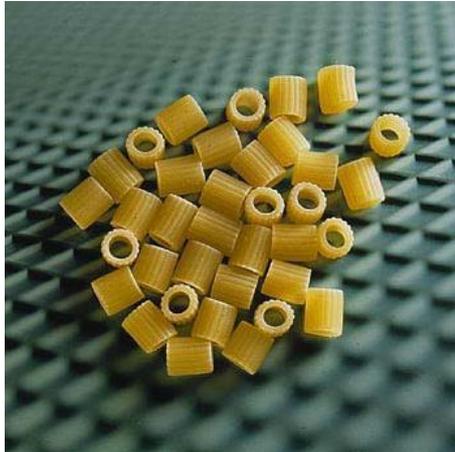
Tanggal : 31
Oktober 2017

Hal : 182 dari 11

Semester I

PASTA

315 menit



Ditali



Cocciolini