



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK
MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

NUPTK :
Nama Sekolah : SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN
Kompetensi keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : Pengolahan makanan kontinental
Kelas/Semester : XI/ 1
Alokasi Waktu : 6 x 45 menit (pertemuan 9)
Standar Kompetensi : Mengolah makanan kontinental
KKM SK : 75
Kompetensi Dasar : 1.5 Mengolah hidangan dari telur, unggas, daging dan *seafood*
Indikator :

Kontrol porsi dilakukan untuk menghindari kelebihan produksi

A. Tujuan Pembelajaran

Setelah pembelajaran selesai, siswa dapat:

Mengolah hidangan dari telur yaitu *scrambled egg*

B. Materi Pembelajaran

Pengolahan hidangan dari telur yaitu *scrambled egg*

(Materi terlampir pada *job sheet*)

C. Metode Pembelajaran

1. Model pembelajaran

Model pembelajaran yang digunakan adalah praktik dan latihan (*practice and drills*)

2. Metode pembelajaran

Metode pembelajaran yang digunakan adalah aktif konvensional

D. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

FASE	KEGIATAN	WAKTU
1	A. PERSIAPAN Siswa menyiapkan bahan dan alat yang akan digunakan. Guru membuka pelajaran dengan salam dan berdo'a. Guru melakukan kegiatan absensi siswa.	20 menit 5 menit 10 menit
	B. KEGIATAN AWAL 1. Orientasi : Guru menjelaskan SK dan KD yang akan dipelajari yaitu SK: Mengolah Makanan Kontinental dan KD: mengolah hidangan dari telur, unggas, daging dan <i>seafood</i> . Guru juga menyampaikan indikator pembelajaran yaitu Kontrol porsi dilakukan untuk menghindari kelebihan produksi dan tujuan pembelajaran yaitu mengolah hidangan dari telur yaitu <i>scrambled egg</i> . 2. Apersepsi : Guru menanyakan kepada siswa "ada yang sudah mencoba membuat <i>scrambled egg</i> di rumah?" 3. Motivasi	25 menit 15 menit 10 menit

No. Dokumen: F/751/WAKA KUR/P/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl berlaku: 12-12-2011
Revisi ke : 0		Halaman : 1 / 6



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK
MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

	Membuat <i>scrambled egg</i> ini cukup mudah, jadi kalian harus bisa membuatnya	
	C. KEGIATAN INTI	
	1. Kegiatan Eksplorasi : Guru bertanya tentang praktik hari ini dengan bertanya: (1)praktik apa hari ini?; (2) sudah siap semua bahan dan alat yang diperlukan?;ada yang ditanyakan sebelum praktik??"	20 menit
	2. Kegiatan Elaborasi : a. Guru membagi siswa menjadi beberapa kelompok dengan anggota 3-4 orang tiap kelompok.	15 menit
	b. Siswa mempraktikkan hidangan <i>scrambled egg</i> sesuai dengan <i>job sheet</i> yang sudah diberikan.	75 menit
	c. Selama praktik berlangsung, guru berkeliling sambil mengawasi dan mendampingi siswa apakah semua siswa aktif.	15 menit
	d. Guru membenarkan dan menyempurnakan praktikan siswa yang masih kurang tepat.	15 menit
	3. Kegiatan Konfirmasi : a. Guru memberi nilai hasil praktikan siswa.	25 menit
	b. Guru menanyakan tentang praktik hari ini, adakah siswa yang merasa kesulitan	
	D. KEGIATAN AKHIR	20 menit
	1. Guru memberi evaluasi secara keseluruhan	
	2. Guru menyampaikan materi yang akan datang yaitu mengolah hidangan dari unggas	
	3. Guru menutup pelajaran dengan doa penutup dan salam.	

E. Sumber Pembelajaran

1. Ekawatiningsih, prihastuti dkk. 2008. *Restoran*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional
2. Job sheet *scrambled egg*
3. Komariah, kokom dkk. 2011. *Job sheet pengolahan makanan kontinental*. Yogyakarta: amara books
4. Purwanti, Sutriyati dkk. 2006. *Pengolahan hidangan kontinental*. Yogyakarta: PTBB FT UNY hal 115-123

F. Alat dan Bahan Pembelajaran

Alat:

Kompor	Mangkuk
Frying pan	Dinner plate
Sumpit	Tray plastik
Wooden spatula	Sendok dan garpu

Bahan:

Telur	Susu cair
Garam dan lada	Margarine

No. Dokumen: F/751/WAKA KUR/P/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl berlaku:12-12-2011
Revisi ke : 0		Halaman : 2 / 6



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK
MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

Roti tawar

G. Penilaian

TEKNIK : KOGNITIF -
: PSIKOMOTORIK (Non tes)
: AFEKTIF (Non tes)
BENTUK INSTRUMEN : KOGNITIF -
: PSIKOMOTORIK (Ketrampilan/praktik)
: AFEKTIF (Observasi/pengamatan)

PENUGASAN TERSTRUKTUR: -

KEGIATAN MANDIRI TIDAK TERSTRUKTUR: -

Penilaian psikomotorik:

1. Penilaian praktik

Nilai	Keterangan
Nilai > 80	Apabila membuat <i>scrambled egg</i> : 1. Dengan sempurna sesuai resep, 2. Porsi sesuai (tidak terlalu banyak/terlalu sedikit) 3. Menjaga <i>sanitasi hygiene</i> . 4. Penampilan menarik 5. Rasa sesuai standar
Nilai 70 s.d. 80	Apabila membuat <i>scrambled egg</i> : 1. Kurang sempurna karena kurang sesuai resep 2. porsi kurang sesuai (terlalu banyak/terlalu sedikit) 3. kurang menjaga <i>sanitasi hygiene</i> . 4. Penampilan agak berantakan 5. Rasa kurang sesuai standar (ada bumbu yang terlalu menonjol)
Nilai 60 s.d. 70	Apabila membuat <i>scrambled egg</i> : 1. tidak sempurna, tidak sesuai resep, 2. porsi tidak sesuai (terlalu banyak/terlalu sedikit) 3. tidak menjaga <i>sanitasi hygiene</i> . 4. Penampilan berantakan 5. Rasa tidak sesuai standar (ada bumbu yang terlalu menonjol)

2. Daftar check list

No.	Penilaian	Ya	Kurang	Tidak
		5	3	1
1.	Persiapan a. Siswa memakai pakaian praktik sesuai standar. b. Siswa mempersiapkan bahan dan alat yang digunakan dengan lengkap sesuai dengan <i>job sheet</i> .			
2.	Proses a. Siswa melakukan praktik sesuai <i>job sheet</i>			

No. Dokumen: F/751/WAKA KUR/P/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl berlaku: 12-12-2011
Revisi ke : 0		Halaman : 3 / 6



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK
MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

	yang sudah diberikan. b. Kinerja siswa gesit dan sesuai dengan kriteria <i>job sheet</i> yang sudah dibagikan.			
3.	Hasil a. Rasa gurih b. Aroma tidak amis, gurih c. Tekstur lembut, tidak kering d. Warna kekuningan khas telur			

3. Kriteria Penilaian

No.	Kriteria	Ya	Kurang	Tidak
1.	Persiapan a. Siswa memakai pakaian praktik sesuai standar. b. Siswa mempersiapkan bahan dan alat yang digunakan dengan lengkap dan sesuai <i>job sheet</i> .	Siswa mengenakan pakaian praktik sesuai standar: memakai celana gelap longgar, kerpas, apron, jas praktik, sepatu praktik, dan dasi praktik. Siswa membawa dan menyiapkan peralatan praktik lengkap dan sesuai <i>job sheet</i>	Jika siswa tidak menggunakan pakaian kerja tidak lengkap. Siswa tidak membawa sebagian dari peralatan atau bahan yang digunakan untuk praktik sesuai <i>job sheet</i> .	Jika siswa sama sekali tidak menggunakan pakaian kerja standar. Siswa tidak membawa dan menyiapkan bahan dan alat yang digunakan untuk praktik sama sekali.
2.	Proses a. Siswa melakukan praktik sesuai <i>job sheet</i> yang sudah diberikan. b. Kinerja siswa gesit dan sesuai kriteria <i>job sheet</i> yang sudah dibagikan.	Siswa melakukan praktik sesuai <i>job sheet</i> yang sudah diberikan dengan tepat waktu. Siswa melakukan praktik dengan gesit, efektif dan efisien sesuai kriteria <i>job sheet</i> .	Siswa melakukan praktik yang kurang sesuai dengan <i>job sheet</i> yang sudah diberikan. Siswa melakukan praktik dengan kurang gesit (lambat), kurang efektif dan efisien meski masih sesuai <i>job sheet</i> .	Siswa melakukan praktik yang tidak sesuai dengan <i>job sheet</i> yang sudah diberikan. Siswa melakukan praktik dengan sangat lamban, tidak efektif dan efisien dan proses yang dilakukan tidak sesuai <i>job sheet</i> .
3.	Hasil <i>Scrambled egg</i> yang dihasilkan memiliki karakteristik:	<i>Scrambled egg</i> yang dihasilkan memiliki	<i>Scrambled egg</i> yang dihasilkan memiliki	<i>Scrambled egg</i> yang dihasilkan memiliki



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK
MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

	a. Rasa gurih b. Aroma tidak amis, gurih c. Tekstur lembut, tidak kering d. Warna kekuningan khas telur	karakteristik: a. Rasa gurih b. Aroma tidak amis, gurih c. Tekstur lembut, tidak kering d. Warna kekuningan khas telur	karakteristik: a. Rasa kurang gurih b. Aroma agak amis, kurang gurih c. Tekstur kurang lembut, agak kering d. Warna agak kecoklatan	karakteristik: a. Rasa tidak gurih b. Aroma amis, tidak gurih c. Tekstur tidak lembut, kering d. Warna kecoklatan
--	--	--	---	---

4. Rumus penilaian:

$\text{Nilai} = \frac{\text{Jumlah akhir}}{\text{skor maksimal}} \times 100\%$
--

Penilaian afektif :

No.	Nama siswa	Skor disiplin dan ulet
1.	Asnap Tri Mukti	85
2.	Asri Puspitasari	85
3.	Cahaya Febri Astuti	75
	dst...	

1. Kriteria Penilaian

Skor	Kriteria
85	Apabila selama proses praktik siswa aktif, bekerja sesuai dengan job, dan bersikap baik, sopan, disiplin.
75	Apabila selama proses praktik siswa bersikap baik, sopan, disiplin, namun banyak berbicara dan mengganggu teman.
65	Apabila selama proses praktik siswa tidak bersikap baik dan kooperatif, mengganggu teman, tidak mendengarkan peringatan guru.

2. Rumus Penilaian

$\text{Nilai} = \text{Jumlah Skor}$

3. Rumus penilaian akhir

$\text{Nilai akhir} = (60\% * \text{Psikomotorik}) + (40\% * \text{afektif})$



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK
MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

**DAFTAR REKAPITULASI NILAI SK / KD
(KOGNITIF, PSIKOMOTORIK, AFEKTIF)**

No	Nama Peserta	Nilai				Nilai Total (60%*Psikomotorik) + (40%*afektif)	Kompeten/tidak kompeten
		Kognitif	Psikomotorik 60%	Afektif 40%	Tugas Terstr uktur		
1.	Asnap Tri Mukti		84	84		84	Kompeten
2.	Asri Puspitasari		82	85		83.2	Kompeten
3.	Cahya Febri Astuti		82	80		81.2	Kompeten
4.	Dwi Fitri Lestari					0	
5.	Eko Sulistiawan		83	83		83	Kompeten
6.	Endah Wahyu S.		83	84		83.4	Kompeten
7.	Fepbi Yatmini		82	82		82	Kompeten
8.	Fita Febriana		83	82		82.6	Kompeten
9.	Fitra Helinda Y		83	83		83	Kompeten
10.	Hamdan Ragil S.		84	80		82.4	Kompeten
11.	Herwinda R.A		82	84		82.8	Kompeten
12.	Hidayah		82	83		82.4	Kompeten
13.	Ilminada		86	83		84.8	Kompeten
14.	Indah Rahayu L.		83	81		82.2	Kompeten
15.	Irfan		83	80		81.8	Kompeten
16.	Ken Retno E.T		83	81		82.2	Kompeten
17.	Lina Nugraheni		84	82		83.2	Kompeten
18.	Lisa Aryanti		84	81		82.8	Kompeten
19.	Lusi Erlinawati		83	80		81.8	Kompeten
20.	Muh Sobrun Jamil					0	
21.	Nanik Istiyani		83	80		81.8	Kompeten
22.	Narti Purwaningsih		82	81		81.6	Kompeten
23.	Nurbaeni		83	81		82.2	Kompeten
24.	Nurohman		84	81		82.8	Kompeten
25.	Prastika Octaviani		82	80		81.2	Kompeten
26.	Saputro Ponconaryo					0	
27.	Selvi Purnama P.		86	84		85.2	Kompeten
28.	Siti Rokhmah		81	81		81	Kompeten
29.	Sumarni		84	81		82.8	Kompeten
30.	Surita Dewi		83	80		81.8	Kompeten
31.	Suwarni		83	82		82.6	Kompeten
32.	Tifa Oktafi A.		83	80		81.8	Kompeten
33.	Vanadyne Elyas B.		83	80		81.8	Kompeten
34.	Wahid Maulana F.		81	83		81.8	Kompeten
35.	Yuli Arum Wigati		81	84		82.2	Kompeten
36.	Yuni Fitriani		84	81		82.8	Kompeten
37.	Lengking Azizi A.G.		86	83		84.8	Kompeten

H. Perbaikan / pengayaan

Siswa diberi tugas untuk mencari resep-resep hidangan dari telur di internet.

Mengetahui

Sleman, 09 september 2013

Pembimbing,

Mahasiswa

Sri Janatun, A. Md

Fauziah Rahayu T.U

NBM 11068377

NIM. 10511241015

No. Dokumen: F/751/WAKA KUR/P/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl berlaku: 12-12-2011
Revisi ke : 0		Halaman : 6 / 6