

**LAPORAN INDIVIDU
PRAKTIK LAPANGAN TERBIMBING (PLT)
SEMESTER KHUSUS TAHUN 2017/2018**

**15 SEPTEMBER - 15
NOVEMBER 2017**

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

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



Disusun Oleh:
ANISA NUR FITRIYANI
16511247004

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

HALAMAN PENGESAHAN

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

Nama : Anisa Nur Fitriyani
NIM : 16511247004
Jurusan / Prodi : PTBB/ Pendidikan Teknik Boga
Fakultas : Fakultas Teknik

Sebagai pertanggungjawaban telah menulis dan menyusun laporan PLT Semester Khusus Tahun Ajaran 2017/2018 di SMK Negeri 4 Surakarta, Kota Surakarta.

Surakarta, 15 November 2017

Mengetahui dan Menyetujui

Guru Pembimbing Lapangan

Mahasiswa PPL



Dra. L. Indri Aryanti
NIP. 1963010 198803 2 003

Anisa Nur Fitriyani
16511247004

Koordinator PPL Sekolah

Dosen Pembimbing Lapangan



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

Wika Rinawati, M.Pd
NIP. 19760424 200112 2002

Kepala Sekolah
SMKNegeri4 Surakarta



Drs. Suyono, M.Si
NIP. 19630329/199512 1003

KATA PENGANTAR

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

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

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

1. Bapak Dr. Widarto, M.Pd , selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta, yang telah memberikan izin untuk melaksanakan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT).
2. Wika Rinawati, M.Pd selaku Koordinator Dosen pembimbing PLT dan DPL PLT Jurusan Teknik Boga Fakultas Teknik di SMK Negeri 4 Surakarta, terimakasih sudah memberi bimbingan selama kami melaksanakan kegiatan PPL.
3. Drs. Suyono, M.Si selaku Kepala Sekolah SMK Negeri 4 Surakarta yang telah memberikan izin untuk pelaksanaan kegiatan PLT di SMK Negeri 4 Surakarta.
4. Heri Susanto, M.Pd selaku koordinator PLT di SMK Negeri 4 Surakarta.
5. Dra. L. Indri Aryanti selaku guru pembimbing PLT, terimakasih atas bimbingannya selama melaksanakan kegaitan PLT di SMK Negeri 4 Surakarta.
6. Semua Bapak dan Ibu guru serta karyawan SMK Negeri 4 Surakarta yang telah menerima kami dengan baik.
7. Bapak dan Ibu saya, yang selalu memberikan dukungan baik itu moral dan materi, serta selalu memberikan motivasi agar PLT di SMK Negeri 4 Surakarta dapat terlaksanakan dengan baik dan lancar.
8. Rekan-rekan seperjuangan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) di SMK Negeri 4 Surakarta dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta, terimakasih atas kerjasamanya selama ini.
9. Semua Pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu oleh penulis, yang telah memberikan doa, motivasi, dan bantuan dalam melaksanakan PLT SMK Negeri 4 Surakarta

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

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

Surakarta, 15 November2017

Penulis

Anisa Nur Fitriyani

NIM. 16511247004

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTARLAMPIRAN.....	vii
ABSTRAK.....	viii
BAB1 PENDAHULUAN	
A. Analisis Situasi Sekolah	
1. Sejarah Sekolah.....	1
2. Vis, Misi, dan Tujuan Sekolah.....	3
3. Letak Geografis.....	4
4. Kondisi Fisik Sekolah.....	4
5. Potensi Siswa, Guru, dan Karyawan.....	6
6. Media Pembelajaran.....	7
7. Kegiatan Kesiswaan.....	7
8. Fasilitas dan Media KBM.....	7
9. Perpustakaan Sekolah.....	8
10. Bimbingan Konseling.....	9
11. Unit Kesehatan Sekolah.....	9
B. Rumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL	
1. Persiapan Mengajar.....	10
2. Melaksanakan Praktik Mengajar di Kelas.....	10
3. Evaluasi.....	10
4. Membuat Inovasi dan Motivasi Pembelajaran di Kelas.....	10
5. Menyusun Laporan PPL.....	11
BAB2 KEGIATAN PPL	
A. Persiapan PPL	
1. Tujuan Kegiatan PPL.....	12
2. Persiapan Kegiatan PPL.....	12
B. Pelaksanaan PPL	
1. Praktik Mengajar.....	18
2. Praktik Persekolahan.....	20
C. Analisis Hasil Pelaksanaan	
1. Hasil Praktik Mengajar.....	21
2. Hambatan Dalam Melaksanakan PPL.....	21
3. Solusi.....	22

BAB3 KESIMPULANDAN SARAN

A. Kesimpulan.....	23
B. Saran.....	23
DAFTAR PUSTAKA.....	38

ABSTRAK

LAPORAN PRAKTIK LAPANGAN TERBIMBING DI

SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Oleh :
Anisa Nur Fitriyani

16511247004

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

Kegiatan PLT ini dilaksanakan pada tanggal 15 September – 15 November 2017. Kegiatan praktik mengajar yang dimulai dengan pengajaran mikro, bimbingan dengan guru pembimbing, observasi kelas, pembekalan, pembuatan persiapan mengajar sampai pada tahap pelaksanaan yang meliputi praktik mengajar terbimbing, evaluasi dan penilaian. Sedangkan mata pelajaran yang diampu oleh praktikan adalah Bidang Kesempatan Khusus kelas XII dengan alokasi waktu setiap minggu sebanyak 24 jam. Penulis, mata pelajaran ini dijadwalkan pada hari Rabu, Kamis, Jumat dimulai pada jam ke 1 – 8 untuk hari Rabu, Kamis, Jumat, selain itu praktikan juga mengajarkan kegiatan Piket Sekolah di dalam jam tambahan pada hari Selasa dari jam 07.00 – 15.00. Dalam pelaksanaan PLT, mahasiswa dituntut untuk mengajar setidaknya enam kali pertemuan. Hasil yang diperoleh dari kegiatan PLT ini adalah pengalaman nyata baik dalam bentuk pengalaman mengajar maupun pengalaman administrasi guru. Secara keseluruhan program kerja PLT terlaksana dengan baik, meskipun masih ada kekurangan. Harapannya, semua pengalaman ini semoga dapat meningkatkan kompetensi mahasiswa sebagai calon tenaga pendidik.

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

BAB I

PENDAHULUAN

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

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

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

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

mendapatkan hasil yang maksimal dan pelaksanaannya dapat berjalan dengan baik dan lancar.

A. Analisis Situasi Sekolah

1. Sejarah SMK Negeri 4 Surakarta

Pada awal pendiriannya, nama resmi yang dipakai sekolah ini adalah SKKA (Sekolah Kesejahteraan Keluarga Atas) Negeri Surakarta. Di tahun pertama berdiri, jurusan yang dibuka hanya jurusan Kerajinan Batik. Fasilitas yang tersedia pada waktu itu belum selengkap seperti sekarang ini. Peralatan mengajar didapat dari hasil pinjaman dari departemen. Gedung yang digunakan pun meminjam gedung milik PNP Gula (Semula digunakan SKKP Negeri Surakarta) di Jalan Lombok 5 Banjarsari Surakarta.

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

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

Dari tahun 1972 sampai dengan 1976 proses pemekaran SKKA relative masih Nampak kemajuannya. Empat jurusan yang ditawarkan semakin meningkat, baik kuantitas maupun kualitas. Satu hal yang perlu diketahui, bahwa berdasarkan Surat Mendikbud RI No 0290/0/76 tanggal 9

Desember 1976 penggantian nama SKKA menjadi SMKK (Sekolah Menengah Kesejahteraan Keluarga). Dengan penggantian nama ini, sekaligus ada perubahan jurusan, yaitu :

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

Sedangkan Jurusan Kerajinan Batik sudah tidak dibuka lagi. Menjelang usia 20 tahun, SMKK, bersamaan dengan turunnya keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan tertanggal 22 Oktober 1983 Nomor

0461/U/1983 tentang perbaikan kurikulum Pendidikan Dasar dan Menengah di lingkungan Departemen pendidikan dan Kebudayaan. Dengan turunnya kebijakan ini kurikulum semua jenis Sekolah menengah Tingkat Atas mengalami perbaikan pula.

Akhirnya lahirlah kurikulum 1984, yang di dalamnya antara lain terkandung mengenai sistem kredit. Dalam proses itu situasi dan kondisi di SMKK pun mengalami perubahan pula, antara lain sebagai berikut : Semua jurusan : Tatalaksana Boga, Tatalaksana Busana dan Tatalaksana Rumah Tangga menjadi Rumpun Boga dan Rumpun Busana. Dari rumpun Boga SMKK Negeri Surakarta baru memiliki Program Studi Busana Batik, dan mulai tahun ajaran 1992/1993 dibuka Rumpun Kecantikan Program Studi Tata Kecantikan.

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

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

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

Visi Sekolah

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

Misi Sekolah

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

Tujuan Sekolah

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

e

3. Letak Geografis

SMK Negeri 4 Surakarta yang beralamat di Jalan Laksamana Udara Adi Sucipto No 40 Surakarta ini terletak di tempat yang strategis karena berada di pinggi jalan raya, sehingga mudah dijangkau dengan alat transportasi umum baik dari kota maupun luar kota. Selain itu, SMK Negeri

4 Surakarta memiliki suasana yang tenang dan nyaman sehingga kegiatan belajar mengajar dapat berjalan secara kondusif.

4. Kondisi Fisik Sekolah

Kondisi fisik sekolah dapat dikatakan baik, ini terlihat dari tata letak ruang, abngunan, dan kebersihan lingkungan yang sanagat terjaga serta penghijauan taman yang ada disekolah SMK Negeri 4 Surakarta. Luas Sekolah : 10.185 m². Guna menunjang pendidikan dan pelatihan sekolah mempunyai fasilitas antara lain:

- a. Ruang Kepala Sekolah
- b. Ruang Waka
- c. Ruanh Tata Usaha
- d. Ruang Guru
- e. Ruang OSIS
- f. Ruang Bahasa
- g. Ruang Lab. Komputer
- h. Ruang Lab. IPA
- i. Gardu Satpam
- j. Menara Air
- k. Laboratorium Boga, Busana, Kecantika, dan Perhotelan

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

a. Ruang Laboratorium Keahlian Perhotelan

- 1) Ruang Laundry
- 2) Ruang Hotel
- 3) Ruang Instruktur Akomodasi

Perhotelan b. Ruang Laboratorium Keahlian

Jasa Boga

- 1) Ruang Praktik Boga 1
- 2) Ruang Praktik Boga 2
- 3) Ruang Praktik Boga 3
- 4) Ruang Praktik Patiseri
- 5) Ruang UP Boga
- 6) Ruang Tata Hidang
- 7) Ruang Instruktur Boga

c. Ruang Laboratorium Keahlian Busana

- 1) Ruang Praktik Busana 1
- 2) Ruang Praktik Busana 2
- 3) Ruang Praktik Busana 3
- 4) Ruang Praktik Busana 4
- 5) Ruang Sanggar Busana
- 6) Gudang Busana
- 7) Ruang Instruktur Busana

d. Ruang Laboratorium Keahlian Tata Kecantikan

- 1) Ruang Praktik Kecantikan Kulit
- 2) Ruang Praktik Kecantikan Rambut
- 3) Ruang Instruktur Kecantikan
- 4). UKS
- 5) Bimbingan dan Penyuluhan
- 6) Rumah Penjaga Sekolah
- 7) KM/ WC Siswa i. KM/ WC Guru
- 8) KM/ WC Kepala Sekolah k. KM/ WC Karyawan/ TU

- 9) Ruang Ibadah
- 10) Gudang
- 11) Koperasi Siswa
- 12) Sangga Busana
- 13) Lapangan Olahraga
- 14) Tempat Parkir

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

5. Potensi Siswa, Guru, dan Karyawan

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

a. Potensi Sekolah

SMK Negeri 4 Surakarta cukup bergensi diantara SMK di Surakarta, karena SMK Negeri 4 Surakarta adalah sekolah berbasis RSBI (Rintisan Sekolah Berbasis Internasional). Selain itu SMK Negeri

4 Surakarta merupakan SMK tertua di Kota Surakarta. SMK Negeri 4

Surakarta mempunyai program-program yang bertujuan untuk meningkatkan potensi sekolah baik dari guru maupun siswanya. Selain itu SMK Negeri 4 Surakarta juga mempunyai usaha antara lain, Unit Produksi Boga dan Busana, Laundry, Salon, dan lain-lain. Dengan adanya beberapa usahan tersebut diharapkan dapat meningkatkan pendapatan sekolah dan terutama dapat memberikan pembelajaran berbasis *teaching factory* bagi siswa SMK Negeri 4 Surakarta.

b. Potensi
Siswa

SMK Negeri 4 Surakarta terdiri dari 36 kelas terdiri atas 12 kelas jasa boga, 12 kelas busana, 6 kelas kecantikan rambut dan kulit, 6 kelas perhotelan. Siswa-siswa SMK Negeri 4 Surakarta cukup aktif baik dalam mengikuti kegiatan belajar mengajar di dalam kelas maupun kegiatan di luar jam belajar yaitu ekstrakurikuler. SMK Negeri 4

Surakarta memiliki siswa yang mayoritas adalah perempuan. Meskipun begitu laki-laki juga ada pada program keahlian Akomodasi Perhotelan, Tata Boga, dan beberapa orang di Busana. Dilihat dari bidang prestasi, SMK Negeri 4 Surakarta cukup memiliki banyak prestasi. Sebagian besar prestasi diraih dalam kegiatan Lomba Kompetensi Siswa tingkat daerah maupun tingkat nasional.

c. Potensi
Guru

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

d. Potensi
Karyawan

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

6. Media Pembelajaran

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

7. Kegiatan Kesiswaan

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

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

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

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

8. Fasilitas dan Media KBM

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

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

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

buku maksimal 1 minggu dan jika melebihi akan dikenakan denda.

Dengan adanya fasilitas ini siswa dapat menambah referensi pengetahuan mereka.

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

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

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

9. Perpustakaan sekolah

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

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

10. Bimbingan Konseling

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

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

11. Unit Kesehatan Sekolah

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

B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PLT

Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) merupakan langkah strategis untuk mengembangkan empat kompetensi dasar sebagai seorang pendidik menuju era tenaga kependidikan yang profesional. Untuk mencapai aspek tersebut maka PLT dijadikan bagian dari mata kuliah pendidikan yang berbobot

3 SKS. Mata kuliah ini wajib ditempuh oleh mahasiswa yang mengikuti prodi kependidikan. Materi yang diberikan meliputi program mengajar teori dan praktik di kelas maupun di laboratorium boga. Tujuan mata kuliah ini adalah memberikan pelatihan dan wawasan pengembangan kompetensi siswa, maka dalam pelaksanaannya di sekolah siswa dibantu oleh guru pembimbing agar siswa bisa membangun kemandirian, ketrampilan dan tanggung jawab.

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

1. Persiapan Mengajar

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

2. Melaksanakan praktik mengajar di kelas

Kegiatan praktik mengajar yang dimulai bersamaan dengan tahun ajaran baru 2017/2018. Setiap mahasiswa mengampu mata pelajaran sesuai dengan prodi dan jurusan di universitas masing-masing, dan dalam praktiknya kegiatan mengajar dilakukan sebanyak minimal 3 kali

mengajar terbimbing atau dipandu dengan guru pembimbing dan 3 kali mengajar mandiri. Kegiatan PLT dilaksanakan sesuai dengan mata pelajaran yang diampu oleh guru pembimbing dari awal hingga kegiatan PLT di SMK N 4 Surakarta selesai.

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

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

3. Evaluasi

a) Evaluasi hasil belajar siswa

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

b) Evaluasi praktik mengajar

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

4. Membuat inovasi dan motivasi pembelajaran di kelas.

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

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

5. Menyusun laporan PLT

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

a) Penyusunan Laporan

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

b) Evaluasi

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

BAB II

KEGIATAN PLT

A. Persiapan PLT

1. Tujuan Kegiatan PLT

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

2. Persiapan Kegiatan PLT

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

a) Pengajaran Mikro

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

professional. Oleh karena itu para guru harus mendapatkan bekal cara

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

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

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

b) Pembekalan PLT

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

c) Observasi

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

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

1) Observasi Lingkungan Sekolah

Observasi lingkungan sekolah dilaksanakan pada tanggal 1

Maret, 5 Maret, dan 4 Juni 2017. Tujuan observasi adalah untuk mengetahui kondisi sekolah secara mendalam agar mahasiswa dapat menyesuaikan diri pada pelaksanaan PPL di sekolah tersebut. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam observasi itu adalah lingkungan fisik sekolah, sarana prasarana sekolah, dan kegiatan belajar mengajar secara umum.

2) Observasi Pembelajaran di Kelas

Observasi pembelajaran di kelas bertujuan agar mahasiswa dapat secara langsung melihat dan mengamati proses kegiatan belajar mengajar dalam kelas. Observasi kelas dilaksanakan pada tanggal 5 Maret 2016 di kelas X Boga. Berdasarkan observasi yang telah dilakukan tersebut, mahasiswa mendapat masukan tentang cara guru mengajar dan metode yang akan digunakan. Selain itu, sikap siswa dalam menerima pelajaran juga dapat memberik gambaran bagaimana metode yang tepat untuk diaplikasikan pada saat praktik mengajar.

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

a. Membuka pelajaran

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

siswa b. Pokok pelajaran

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

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

Aspek-aspek yang diamati selama observasi di kelas meliputi :

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

- 4) Media dan alat yang digunakan a) LCD / proyektor
b) *Training object*

Setelah melaksanakan observasi, mahasiswa diharapkan agar dapat :

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

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

d. Pembuatan Persiapan Mengajar

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

e. Bimbingan dengan Guru

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

f. Penguasaan materi

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

g. Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

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

Sesuai dengan kesepakatan bersama dengan guru pembimbing mata pelajaran, praktikan diberi kesempatan untuk melakukan praktik mengajar di kelas XII Boga 4. Sesuai dengan kurikulum yang berlaku di SMK Negeri 4 Surakarta, maka kurikulum yang digunakan dalam proses pembelajaran adalah kurikulum 2013. Mata pelajaran yang diberikan oleh guru pembimbing kepada praktikan yaitu Roti, Kue Diet Khusus dan Kue Teknik Fusion.

h. Pembuatan media pembelajaran

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

i. Pembuatan alat evaluasi

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

B. Pelaksanaan PLT

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

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

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

1. Praktik Mengajar

Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) di sekolah praktikan melaksanakan praktik mengajar di SMK Negeri 4 Surakarta kompetensi keahlian Tata Hidang kelas XI dan dibimbing langsung oleh ibu Dra. L Indri Aryanti Pada mata pelajaran ini mendapat kesempatan mengajar 8 kali pertemuan. Pada pelajaran Hidangan Kesempatan khusus kelas XII setiap pertemuannya yaitu 8 jam. Sebelum melakukan praktik mengajar mahasiswa PLT berdiskusi dengan guru pembimbing untuk menentukan jadwal dan materi apa saja yang akan diajarkan.

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

- a) Membuat rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP).
- b) Menyiapkan materi yang akan disampaikan dalam kegiatan praktik mengajar dengan mengacu pada RPP yang telah dibuat.
- c) Menyiapkan alat dan media yang akan digunakan untuk mengajar sesuai dengan alat dan media yang telah dicantumkan di RPP.
- d) Menyiapkan diri sendiri sehingga ketika sedang melaksanakan praktik mengajar praktikan bisa menjelaskan dan menguasai kelas dengan baik dan lancar. Kegiatan praktik mengajar dilaksanakan pada tanggal 15 September – 26 November 2016 di SMK Negeri 4 Surakarta. Total pertemuan di kelas adalah sebanyak 8 kali. Selama 8 kali mengajar praktikan memiliki kesempatan untuk mengeksplorasi menentukan model belajar yang sesuai untuk siswa kelas XII jurusan boga di SMK Negeri 4 Surakarta. Beberapa model belajar yang telah didapat ketika mahasiswa PLT melaksanakan pembelajaran mikro dan kemudian diterapkan oleh praktikan saat melaksanakan kegiatan praktik mengajar adalah :

- a) Metode
Ceramah

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

b) Metode Tanya Jawab

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

c) Metode Demonstrasi

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

d) Metode Praktik

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

e) Diskusi

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

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

a) Praktik Mengajar Terbimbing

Guru Pembimbing

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

Mahasiswa

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

b) Praktik Mengajar Mandiri

Guru Pembimbing

1. Memantau proses kegiatan belajar mengajar yang berlangsung (memastikan proses kegiatan belajar mengajar berjalan sesuai dengan RPP).
2. Memberikan masukan dan *feedback* kepada mahasiswa mengenai metode pembelajaran dan teknik penguasaan kelas.

Mahasiswa

1. Menyiapkan RPP dan bahan ajar sesuai dengan materi yang diampu, media pembelajaran, dan soal evaluasi.
2. Menyampaikan materi sesuai dengan RPP kepada siswa selama proses kegiatan belajar mengajar.
3. Melaporkan hasil kegiatan belajar mengajar kepada guru pembimbing.
4. Melakukan evaluasi pembelajaran.

2. Praktik Persekolahan

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

- 1) Piket ruang guru, mahasiswa bergantian untuk melaksanakan piket diruang guru.
- 2) Membantu kegiatan yang bersifat untuk pengembangan laboratorium ataupun kegiatan yang berhubungan dengan jurusan boga.
- 3) Membantu mempersiapkan dan melaksanakan kegiatan LKS tingkat Porvisi Jawa Tengah di SMK Negeri 4 Surakarta yang bertempat sebagai tuan rumah.

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

C. Analisis Hasil Pelaksanaan

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

1. Hasil Praktik Mengajar

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

- a) Jumlah tatap muka sebanyak 16 kali tatap muka.
- b) Mengajar kelas XI jurusan boga.
- c) Mata pelajaran yang diajar adalah Tata Hidang kelas XII setiap hari Rabu, Kamis, dan Jumat.
- d) Praktikan menyiapkan RPP, materi ajar, alat dan bahan yang akan digunakan untuk melaksanakan kegiatan mengajar dikelas.
- e) Model mengajar yang dilaksanakan adalah metode mengajar ceramah, tanya jawab, praktik, dan diskusi.
- f) Pengambilan nilai dilakukan dengan cara memberikan siswa evaluasi mengenai materi yang telah diajarkan.
- g) Setelah mengajar praktikan memberikan kesimpulan mengenai materi yang telah diajarkan.

2. Hambatan dalam Melaksanakan PLT

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

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

3. Solusi

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

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

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

BAB III

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Setelah melaksanakan kegiatan praktik pengalaman lapangan (PLT) di SMK Negeri 4 Surakarta yang dilaksanakan mulai tanggal 15 September 2017 sampai dengan 15 November 2017, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

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

B. Saran

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

1. Untuk SMK Negeri 4 Surakarta

- a) Agar lebih meningkatkan hubungan baik dengan pihak UNY maupun mahasiswa PLT yang telah terjalin selama ini sehingga akan menimbulkan hubungan baik yang saling menguntungkan.

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

2. Untuk Universitas Negeri Yogyakarta

- 1) Pembekalan dari UPPL sebaiknya dilakukan sebelum mahasiswa membuat proposal dan perumusan PLT agar mahasiswa mendapatkan bekal yang memadai dalam perumusan program PLT dan pelaksanaannya. Serta peningkatan kerja sama dan komunikasi yang harmonis antara Universitas dengan pihak sekolah.
- 2) Pihak UPPL sebagai lembaga koordinator PLT yang menangani secara langsung kegiatan PLT diharapkan mampu melakukan sosialisasi secara efektif dan terperinci, sehingga program-program dapat berjalan sesuai dengan harapan UPPL dan mahasiswa.
- 3) Sebaiknya dalam pelajaran mikro mahasiswa juga ditekankan pada tata cara penguasaan kelas.
- 4) Bimbingan dan dukungan moril dari dosen pembimbing tetap dipertahankan dan lebih ditingkatkan agar mahasiswa praktikan dapat menjalankan tugas mengajarnya dengan percaya diri yang besar.

3. Untuk Mahasiswa

- 1) Perumusan program PLT harus sebaik mungkin, lebih baik lagi jika dalam perumusan program dikonsultasikan dengan pihak sekolah atau dengan guru pembimbing. Hal yang penting adalah program yang dilakukan dapat bermanfaat dan sesuai dengan kebutuhan sekolah.

2) Dalam perumusan program haurs dipertimbangkan secara matang.

Pertimbangkan faktor manfaat, waktu, dana, SDM dengan sebaik-baiknya. Setiap program kerja yang telah disusun dan direncanakan sebaiknya dapat dilaksanakan tanpa terkecuali.

3) Konsultasi dengan Dosen Pembimbing Lapangan atau dengan Koordinator PLT jika ada permasalahan yang belum dapat diselesaikan.

4) Dalam pelaksanaan kegiatan praktik mengajar, mahasiswa sebaiknya benar-benar memahami tugasnya, meliputi penyusunan perangkat mengajar, penyusunan materi, dan media pembelajaran. Rasa kesetiakawanan, solidaritas, dan kekompakan dalam satu tim hendaknya dijaga sampai kegiatan PLT berakhir.

5) Dalam penyampaian materi pembelajaran mahasiswa sebaiknya menggunakan metode yang dapat menarik perhatian dari siswa.

6) Dalam proses evaluasi suatu kegiatan tidak hanya membahas permasalahan yang timbul dalam kegiatan yang terkait saja. Namun perlu juga diberikan suatu solusi atas permasalahan yang terjadi.

DAFTAR PUSTAKA

UPPL. 2016. *Panduan PPL 2016*. Yogyakarta: UPPL Universitas Negeri Yogyakarta.

UPPL. 2016. *Materi Pembekalan PPL 2016*. Yogyakarta: UPPL Universitas Negeri Yogyakarta.

UPPL. 2016. *Panduan Pengajaran Mikro 2016*. Yogyakarta: UPPL Universitas Negeri Yogyakarta,

JADWAL PEMBELAJARAN JURUSAN TATA BOGA SMKN 4 SURAKARTA

Hari	Jam ke									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
SENIN	✓ BODAS ZAHRA ✓ TATAHID VINCENT ✓ BODAS LINTANG	✓ BODAS ZAHRA ✓ PUJB ANISA ✓ TATAHID VINCENT ✓ BODAS LINTANG	✓ BODAS ZAHRA ✓ PUJB ANISA ✓ TATAHID VINCENT ✓ BODAS LINTANG	✓ BODAS ZAHRA ✓ PUJB ANISA ✓ TATAHID VINCENT ✓ BODAS LINTANG	✓ BODAS ZAHRA ✓ PUJB ANISA ✓ TATAHID VINCENT ✓ BODAS LINTANG	✓ PMI3 OLIN ✓ PBM ZAHRA ✓ PMI3 ANISA ✓ TATAHID VINCENT	✓ PMI3 OLIN ✓ PBM ZAHRA ✓ PMI3 ANISA ✓ TATAHID VINCENT	✓ PBM ZAHRA ✓ TATAHID VINCENT	TATAHID VINCENT	TATAHID VINCENT
SELASA	✓ KONTI ANISA	✓ KONTI ANISA	✓ KONTI ANISA	✓ PARIWISAT A LULU ✓ KONTI ANISA	✓ PARIWISAT A LULU ✓ KONTI ANISA	✓ PMI3 OLIN ✓ KONTI ANISA	✓ PMI3 OLIN ✓ KONTI ANISA	✓ PMI3 OLIN	✓ PMI3 OLIN	✓ PMI3 OLIN
RABU	✓ PBM ZAHRA ✓ PUJB ANISA ✓ TATAHID VINCENT	✓ PBM ZAHRA ✓ PUJB ANISA ✓ TATAHID VINCENT	✓ PBM ZAHRA ✓ PUJB ANISA ✓ KONTI LULU ✓ KONTI OLIN ✓ TATAHID VINCENT	✓ PBM ZAHRA ✓ PUJB ANISA ✓ KONTI LULU ✓ KONTI OLIN ✓ TATAHID VINCENT	✓ PBM ZAHRA ✓ PUJB ANISA ✓ KONTI LULU ✓ KONTI OLIN ✓ TATAHID VINCENT	✓ PBM ZAHRA ✓ PUJB ANISA ✓ KONTI LULU ✓ KONTI OLIN ✓ TATAHID VINCENT	✓ KONTI LULU ✓ KONTI OLIN ✓ TATAHID VINCENT	✓ TATAHID VINCENT	✓ TATAHID VINCENT	✓ TATAHID VINCENT
KAMIS	✓ BODAS LINTANG ✓ PMI3 OLIN ✓ PUJB ANISA ✓ KUEIND ZAHRA ✓ KUEIND VINCENT	✓ BODAS LINTANG ✓ PMI3 OLIN ✓ PUJB ANISA ✓ KUEIND ZAHRA ✓ KUEIND VINCENT	✓ BODAS LINTANG ✓ PMI3 OLIN ✓ PUJB ANISA ✓ KUEIND ZAHRA ✓ KUEIND VINCENT	✓ BODAS LINTANG ✓ PMI3 OLIN ✓ PUJB ANISA ✓ KUEIND ZAHRA ✓ KUEIND VINCENT	✓ BODAS LINTANG ✓ PMI3 OLIN ✓ PUJB ANISA ✓ KUEIND ZAHRA ✓ KUEIND VINCENT	✓ PUJB ANISA				
JUMAT	✓ PUJB ANISA	PUJB ANISA	✓ CAKE LULU ✓ CAKE OLIN ✓ CAKE LINTANG ✓ PUJB ANISA	✓ CAKE LULU ✓ CAKE OLIN ✓ CAKE LINTANG ✓ PUJB ANISA	✓ CAKE LULU ✓ CAKE OLIN ✓ CAKE LINTANG ✓ PUJB ANISA	✓ CAKE LULU ✓ CAKE OLIN ✓ PUJB ANISA	✓ CAKE LULU ✓ CAKE OLIN ✓ CAKE LINTANG ✓ PUJB ANISA			

JADWAL PIKET MAHASISWA PLT

SMKN 4 SURAKARTA

HARI	JAM KE	PIKET
SENIN	1-5	1. UDKHULUU MA'RUUFI 2. ECY
	6-10	1. ANISA N F 2. ECY
SELASA	1-5	1. ROSITA CAROLIN 2. INTAN
	6-10	1. UDKHULUU MA'RUUFI 2. INTAN
RABU	1-5	1. LINTANG RASTITI 2. JATI
	6-10	1. ROSITA CAROLIN 2. JATI
KAMIS	1-5	1. VINCENT IKA 2. BAGUS
	6-10	1. ANISA N F 2. BAGUS
JUMAT	1-5	1. AMATULLAH N ZAHRA 2. HASNA
	6-10	1. VINCENT IKA 2. HASNA

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

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA
 ALAMAT SEKOLAH : JL. L. U. ADI SUCIPTO NO. 40 SURAKARTA
 PROGRAM KEAHLIAN : TATA BOGA
 GURU PEMBIMBING : Dra. L Indri Aryanti

NAMA MAHASISWA : Anisa Nur Fitriyani
 NO. MAHASISWA : 16511247004
 FAK/ JUR/ PRODI : FT/PTBB/PT.BOGA
 DOSEN PEMBIMBING : Wika Rinawati, M.Pd

No	Program/Kegiatan PPL	Jumlah Jam Per Minggu																Jumlah Jam					
		Maret				Mei				September				Oktober				November				R	P
		I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV		
A. Kegiatan Mengajar																							
1	Observasi Sekolah																						
	Pelaksanaan	R	4		4							2	2									12	
		P	7						5													12	
2	Mendampingi atau Mengamati Kegiatan Pembelajaran di Kelas	R										1	1	1	1	1	1	1			7		
		P										5	5									10	
3	Pembuatan Administrasi Pembelajaran																						
	Pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)	R										12										12	
		P										4	4	18	5	8	15					54	
	Pembuatan Media Pembelajaran	R										4	4	4	4							16	
		P										7	13	7		3			3			33	
4	Mengikuti KBM Guru Pembimbing																						
	Pelaksanaan	R										4	4	4	4	4	4	4				28	
		P										6	4	3	3							16	
5	Mengajar Hidangan Untuk Kesempatan Khusus & Fusion Food																						
	Persiapan	R										2	2	2	2	2	2	2				14	
		P										1	1	1	1	2	2					9	
	Pelaksanaan	R										2	2	2	2	3	4	2				17	
		P										15	12	28	18	13	9	4				99	
	Evaluasi dan Tindak Lanjut	R										1	2	2	2	2	2	2				13	
		P										2	1	1	1	1	1	1				8	
6	Evaluasi Lembar Kerja Siswa																						
	Pelaksanaan	R										2	2	2	2	4	2	2				16	
		P												2	2	2	2					10	
7	Bimbingan dengan GPL dan DPL																						
	Pelaksanaan	R										2	2	2	1	1	1	1				10	
		P										3	7	13	2	2	3	4				34	
B. Kegiatan Non Mengajar																							
1	Membantu Kegiatan Guru	R												2			2					4	
		P										2			10	5	15					32	
2	Upacara Bendera																						
	Upacara Hari Senin	R										1	1	1	1	1	1	1				7	
		P										3	2	2	2	2	2	2				15	
	Upacara Hari Pahlawan	R																1				1	
		P																2				2	

4	Piket																									
	Piket Unit Produksi	R								1	1	1	1	1	1	1	1								7	
		P									5	2	2	2		5										16
	Piket Ruang Guru	R								4	4	4	4	4	4	4	4									28
		P								2	8	16	5	9	8	5										53
5	Jumat Bersih dan Religi	R								1	1	1	1	1	1	1	1									7
		P								2	2	2	2	2	2	2	2									14
		R																								
		P																								
		R	4	0	4	0				0	2	39	26	28	25	24	25	22	0	0	0				199	
		P	7	0	0	0				0	0	48	64	81	66	47	37	62	0	54	0				412	

Jumlah Jam

Mengetahu

Kepala SMK Negeri 4 Surakarta
Drs. Suyono, M.Si
 NIP. 19630329 199512 1 003

Dosen Pembimbing Lapangan

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

Yang membuat,

Anisa Nur Fitriyani
 NIM. 16511247004

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMAK
 Paket Keahlian : Jasa Boga
 Mata Pelajaran : Hidangan Untuk Kesempatan Khusus dan *Fusion Food*
 kelas /semester : XII / 1 dan 2

Kompetensi Inti:

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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Hidangan untuk Kesempatan khusus	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/foto/film atau membaca literatur yang berkaitan dengan hidangan untuk kesempatan khusus <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, contoh, kriteria hidangan untuk kesempatan khusus, sejarah makanan kesempatan khusus dan apakah ada perbedaan berbagai hidangan kesempatan khusus di berbagai wilayah Indonesia <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan pengamatan serta berdiskusi secara berkelompok untuk membandingkan hidangan 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis/lisan</p> <p>Jurnal</p>	2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Buku referensi Hidangan kesempatan khusus
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja		<p>untuk kesempatan khusus di berbagai wilayah Indonesia</p> <ul style="list-style-type: none"> Mendiskusikan hasil pengamatan dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang hidangan untuk kesempatan khusus di berbagai wilayah Indonesia <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan diskusi Menyimpulkan hasil analisis tentang hidangan kesempatan khusus <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan pengamatan Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan pengamatan 	Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran		
3.1. Mendeskripsikan hidangan untuk kesempatan khusus					
4.1 Menemukan hidangan kesempatan khusus di berbagai wilayah Indonesia					
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Hidangan Kesempatan Khusus Untuk Acara Keagamaan	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/video/film/ gambar/atau membaca tentang Hidangan Kesempatan Khusus Untuk Acara Keagamaan <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis-jenis, sejarah, alat dan bahan, cara membuat, cara menyajikan dan kriteria hidangan Kesempatan Khusus Untuk Acara Keagamaan ; serta apakah ada perbedaan diantara hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan di berbagai wilayah Indonesia <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan 	<p>Observasi</p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis / lisan</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan</p>	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/video/film/gambar Buku referensi Hidangan kesempatan khusus Alat praktik Bahan praktik
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah					
2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja		<ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktik membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Melakukan analisis hasil praktik hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan secara berkelompok dan mengumpulkan data yang diperoleh 	perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran		
3.2.Menganalisis hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan					
4.2.Membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan		<p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan hasil praktik terkait dengan pertanyaan yang diajukan Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan praktiki hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan 	<p>Tes Kinerja</p> <p>membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan</p>		
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat	<p>Mengamati</p> <p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/video/film/ gambar/atau membaca tentang Hidangan Kesempatan Khusus Untuk Acara adat istiadat <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis-jenis, sejarah, alat dan bahan, cara membuat, cara menyajikan dan kriteria hidangan 	<p>Observasi</p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p>	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Buku referensi Hidangan kesempatan khusus Alat praktik Bahan
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p>		<p>Kesempatan Khusus Untuk adat istiadat; serta apakah ada perbedaan diantara hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat di berbagai wilayah Indonesia</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat dan menyajikan hidangan kesempatan khusus untuk adat istiadat dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Melakukan analisis hasil praktik hidangan kesempatan khusus untuk adat istiadat secara berkelompok dan mengumpulkan data yang diperoleh <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan hasil praktik terkait dengan pertanyaan yang diajukan Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan praktik hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktiki hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat 	<p>Tes Tes tertulis/lisan</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat dan menyajikan hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat</p>		praktik
3.3. Menganalisis hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat					
4.3. Membuat dan menyajikan makanan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat					
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta	Hidangan kesempatan khusus untuk acara	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/video/film/ gambar/atau 	Observasi pengamatan	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/ga

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar	
lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	perkawinan	membaca tentang Hidangan Kesempatan Khusus Untuk Acara perkawinan	sikap selama pembelajaran berlangsung		mbar <ul style="list-style-type: none"> Buku referensi Hidangan kesempatan khusus Alat praktik Bahan praktik 	
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan		Menanya <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis-jenis, sejarah, alat dan bahan, cara membuat, cara menyajikan dan kriteria hidangan Kesempatan Khusus Untuk acara perkawinan; serta apakah ada perbedaan diantara hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan di berbagai wilayah Indonesia 	Portofolio Laporan tertulis kelompok			Tes Tes tertulis/lisan
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah		Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Melakukan analisis hasil praktik hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan secara berkelompok dan mengumpulkan data yang diperoleh 	Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran			
2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja		Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan hasil praktik terkait dengan pertanyaan yang diajukan Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan pertanyaan yang diajukan 	Tes Kinerja membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan			
3.4. Menganalisis hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan		Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan praktiki hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat 				
4.4. Membuat dan menyajikan hidangan khusus untuk acara perkawinan						

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan 			
<p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.5 Memahami pengertian, latar belakang, contoh, dan karakteristik makanan fusion (<i>fusion food</i>)</p> <p>4.5. Menemukan makanan dengan teknik fusion (<i>fusion food</i>)</p>	Makanan dengan Teknik <i>fusion</i>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/video/film/ gambar/atau membaca tentang makanan dengan teknik fusion (<i>fusion food</i>) <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis-jenis, latar belakang, contoh makanan dengan teknik fusion; serta apakah karakteristik makanan asli masih dapat diketahui pada makanan dengan teknik <i>fusion</i> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Kerja kelompok untuk menemukan berbagai makanan dengan teknik fusion yang terdapat di pasaran melalui gambar dan informasi yang tersedia <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan hasil rancangan makanan terkait dengan pertanyaan yang diajukan Menyimpulkan data hasil diskusi dan rancangan makanan terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan rancangan 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan yang berasal dari tugas tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p>	2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/video/film/gambar Buku referensi Makanan dengan teknik fusion Lembar tugas

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>makanan dengan teknik <i>fusion</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan rancangan makanan dengan teknik <i>fusion</i> 			
<p>1.2 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	Makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/video/film/ gambar/atau membaca tentang Makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis-jenis, alat dan bahan, cara membuat, cara menyajikan dan kriteria hasil makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i>; serta apakah ada perbedaan diantara makanan pembuka dan makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Merancang makanan pembuka dengan dengan teknik <i>fusion</i> Melakukan praktik membuat makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i> dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Menilai hasil praktik Makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i> secara berkelompok dan mengumpulkan data yang diperoleh <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan hasil praktik terkait dengan pertanyaan yang diajukan Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik 	<p>Observasi</p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis / lisan</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p> <p>membuat Makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i></p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Buku referensi Makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i> Alat praktik Bahan praktik
<p>2.4. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.5. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.6. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja		terkait dengan pertanyaan yang diajukan			
3.6 Merancang dan menilai makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i>		Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan praktiki makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i> Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik membuat makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i> 			
4.6. Membuat dan menyajikan makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i>					
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Makanan utama (main course) dengan teknik <i>fusion (fusion food)</i>	Mengamati <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/video/film/ gambar/atau membaca tentang makanan utama (main course) dengan teknik <i>fusion</i> Menanya <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis-jenis , alat dan bahan, cara membuat, cara menyajikan dan kriteria hasil makanan utama (main course) dengan teknik <i>fusion</i>; serta apakah ada perbedaan diantara makanan utama (main course) dan makanan utama (main course) dengan teknik <i>fusion</i> Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Merancang makanan utama dengan teknik <i>fusion (fusion food)</i> Melakukan praktik membuat makanan utama (main course) dengan teknik <i>fusion</i> dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Menilai hasil praktik membuat makanan utama (main course) dengan teknik <i>fusion</i> secara 	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis / lisan Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran Tes Kinerja	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Buku referensi Makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i> Alat praktik Bahan praktik
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah					
2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja					
3.7 Merancang dan menilai makanan utama (main course) dengan teknik <i>fusion (fusion food)</i>					
4.7. Membuat dan menyajikan makanan utama (<i>main course</i>) dengan teknik <i>fusion</i>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>berkelompok dan mengumpulkan data yang diperoleh</p> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan hasil praktik terkait dengan pertanyaan yang diajukan • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi dan praktiki makanan utama (main course) dengan teknik <i>fusion</i> • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik membuat makanan utama (main course) dengan teknik <i>fusion</i> 	<p>membuat makanan utama (main course) dengan teknik <i>fusion</i></p>		
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<p>Makanan penutup dengan teknik <i>fusion</i></p>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati foto/video/film/ gambar/atau membaca tentang makanan penutup dengan teknik <i>fusion</i> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis-jenis, alat dan bahan, cara membuat, cara menyajikan dan kriteria hasil makanan penutup dengan teknik <i>fusion</i>; serta apakah ada perbedaan diantara makanan penutup dan makanan penutup dengan teknik <i>fusion</i> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan • Merancang menilai makanan penutup dengan 	<p>Observasi</p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis / lisan</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan</p>	<p>4 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> • foto/film/gambar • Buku referensi • Makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i> • Alat praktik • Bahan praktik
<p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.8 Merancang dan menilai makanan penutup dengan teknik <i>fusion</i></p> <p>4.8. Membuat dan menyajikan makanan penutup dengan teknik <i>fusion</i>.</p>		<p>teknik <i>fusion</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktik membuat dan menyajikan makanan penutup dengan teknik <i>fusion</i> dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan berdasarkan pengalaman membuat menilai hasil praktik membuat makanan penutup dengan teknik <i>fusion</i> secara berkelompok dan mengumpulkan data yang diperoleh <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan hasil praktik terkait dengan pertanyaan yang diajukan Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan praktiki makanan penutup dengan teknik <i>fusion</i> Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik membuat makanan penutup dengan teknik <i>fusion</i> 	<p>perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat makanan penutup dengan teknik <i>fusion</i></p>		
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan</p>	<p>Kue dengan teknik <i>fusion</i></p>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/video/film/ gambar/atau membaca tentang kue dengan teknik <i>fusion</i> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis-jenis, contoh kue dengan teknik <i>fusion</i>; serta apakah ada perbedaan diantara berbagai kue dengan teknik <i>fusion</i> 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan 	<p>4 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Buku referensi kue teknik <i>fusion</i> Lembar tugas

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p>		<p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Latihan merancang resep kue dengan teknik <i>fusion</i> berdasarkan lembar tugas yang diberikan Melakukan praktik membuat dan menyajikan kue dengan teknik <i>fusion</i> dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan berdasarkan pengalaman membuat menilai hasil praktik membuat kue dengan teknik <i>fusion</i> secara berkelompok dan mengumpulkan data yang diperoleh 	<p>tertulis kelompok</p> <ul style="list-style-type: none"> Rancangan resep kue dengan teknik <i>fusion</i> <p>Tes Tes tertulis/lisan</p>		
<p>3.9 Merancang menu dan menilai kue dengan teknik <i>fusion</i></p>		<p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi, hasil kerja kelompok dan hasil rancangan resep Menyimpulkan data hasil diskusi data hasil diskusi, hasil kerja kelompok dan hasil rancangan resep sesuai pertanyaan yang diajukan 	<p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p>		
<p>4.9. Merancang resep kue dengan teknik <i>fusion</i></p>		<p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi data hasil diskusi, hasil kerja kelompok dan hasil rancangan resep kue dengan teknik <i>fusion</i> Mempresentasikan laporan hasil diskusi data hasil diskusi, hasil kerja kelompok dan hasil rancangan resep kue dengan teknik <i>fusion</i> 			

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP PRAKTEK)

Satuan Pendidikan : SMKNegeri 4 Surakarta
Kelas/Semester : XII / Genap
Mata Pelajaran : Hidangan Untuk Kesempatan Khusus dan Fusin Food
Materi Pokok : 4.23Memodifikasi pembuatan makanan kesempatan khusus untuk acara perkawinan
Pertemuan ke : 3
Alokasi Waktu : 8 x 45Menit

A. KOMPETENSI INTI:

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

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan.
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah.
- 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja.
- 4.23 Memodifikasi pembuatan makanan kesempatan khusus untuk acara perkawinan
 - 4.23.1 Menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan
 - 4.23.2 Menyiapkan bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan
 - 4.23.3 Membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan sesuai dengan prosedur, kriteria hasil, keselamatan kerja, hygiene makanan
 - 4.23.4 Menyajikan hidangan kesempatan khusus untuk perkawinan sesuai dengan standar porsi, teknik dan suhu penyajian, hygiene makanan

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Siswa dapat menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan dengan baik dan benar.
2. Siswa dapat menyiapkan bahan yang dibutuhkan untuk membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan dengan baik dan benar.
3. Siswa dapat membuat hidangan kesempatan khusus acara perkawinan sesuai dengan prosedur, kriteria hasil, keselamatan kerja, hygiene makanan sesuai prosedur.
4. Siswa dapat menyajikan hidangan kesempatan khusus untuk perkawinan sesuai dengan standar porsi, teknik dan suhu penyajian, hygiene makanan. .

D. MATERI PEMBELAJARAN

A. Acara Perkawinan

B. Acara Perkawinan di Jawa Tengah (Solo)

Dalam perkawinan Adat Jawa Tengah ada 2 adat yaitu: adat Solo dan adat Jogjakarta. Ada beberapa tahapan yang harus dilalui pada pernikahan secara adat solo, antara lain:

1) Rasulan (Pengajian)

Rasulan adalah acara pengajian yang dilaksanakan sebelum upacara siraman dan bertepatan dengan pemasangan tarub (tenda). Rasulan dimaksud untuk menghormati Rasullullah. Makanan yang biasa disajikan pada acara rasulan adalah nasi gurih, ingkung ayam. Dilengkapi dengan taburan kedelai hitam goreng, lalapan dan sambal serta tak ketinggalan disajikan pisang raja.

2) Upacaa Siraman

Upacara siraman adalah sebagai simbolik untuk menyucikan diri dalam memasuki babak baru dalam kehidupan berkeluarga. Pada upacara siraman yang biasanya dihadiri oleh para kerabat, disajikan makanan utamanya berupa Nasi Tumpeng Putih. Oleh masyarakat jawa, nasi tumpeng putih pada umumnya digunakan untuk acara sakral misalkan pada acara perkawinan. Secara *tradisionil*, pada Nasi Tumpeng Putih macamnya lauk pauk yang disajikan berjumlah tujuh yang dalam bahasa Jawa adalah “pitu” sebagai simbolik dari kata “pitulungan” yang berarti “pertolongan” dalam hal ini yang mempunyai hajat memohon pertolongan Allah untuk lindungan dan kelancaran dalam pelaksanaan hajatannya. Pada upacara siraman pengantin, setelah pengantin berganti baju dan dirias sederhana oleh perias pengantin, dilakukanlah upacara potong tumpeng yang dilakukan oleh orang tua pengantin. Orang tua mempelai mengambil nasi dari tumpeng dengan cara mengerok nasi dari bagian sisi tumpeng (tidak memotong ujung tumpeng) lalu mengambil lauknpauknya kemudian nasi dan lauk pauknya

disupakan kepada calon pengantin putri sebagai simbolik bahwa itu adalah suapan terakhir dari orang tua sebelum anaknya menikah. Ujung tumpeng tidak boleh dipotoomg karena ujung tumpeng merupakan simbolik untuk selalu mengingatkan hubungan manusia dengan Tuhan sebagai pencipta alam semesta dengan segala isinya.

Masakan Untuk Pelengkap Nasi Tumpeng Putih Antara Lain :

1. Ingkung Ayam Kampung
2. Pindang Telur
3. Perkedel Kentang
4. Sambel Goreng Hati
5. Urapan
6. Lodeh Keluwih
7. Mangut Lele
8. Baceman Tahu dan Tempe
9. Rempeyek Teri dan Ikan Pethek

3) Upacara Ngerik

Upacara Ngerik yaitu Perias Pengantin akan mengerik bulu-bulu halus yang tumbuh diwajah calon mempelai wanita untuk persiapan merias pengantin. Sebelum calon pengantin putri dirias untuk persiapan malam midodareni, kedua orang tua pengantin putri menyuapi putrinya sebagai tanda bahwa inilah saat terakhir orang tua bertanggung jawab terhadap putrinya karena besok tanggung jawab tersebut diambil alih oleh suami anaknya.

4) Upacara Midodareni

Pada upacara midodareni calon pengantin wanita didandani cantik oleh perias; sesuai kepercayaan kuno malam itu calon mempelai putri ditemani oleh beberapa dewi cantik dari kahyangan karena itu calon pengantin putri harus cantik. Malam itu calon pengantin putri harus tinggal dikamae dan tidak boleh tidur sebelum jam 12 tengah malam. Beberapa ibu yang sudah berumur akan menemani dan memberikan nasihat-nasihat berharga.

Dimalam midodareni, orang tua dan keluarga calon pengantin putri, menerima kunjungan orang tua dan keluarga dari calon pengantin pria. Mereka duduk di dalam rumah, saling berkenalan dan bersantap bersama. calon pengantin pria juga datang, tetapi dia tidak boleh masuk rumah dan hanya boleh duduk diserambi depan rumah. Diapun hanya disuguhi segelas air minum, tidak boleh makan ataupun minum hidangan lain. Ini konon untuk melatih kesabaran seorang suami sebagai kepala keluarga.

Pada acara malam midodareni juga dilaksanakan acara serah-serahan yang disebut peningset. Peningsetan dari kata singset, artinya mengikat erat, dan ini merupakan simbolik atas terjadinya komitmen akan sebuah ikatan perkawinan antara putra – putri kedua belah pihak dan para orang tua pengantin akan menjadi besan.

Pemberian peningset berupa : satu set suruh (sirih) ayu sebagai perlambang harapan tulus supaya mendapatkan keselamatan. Seperangkat pakaian lengkap untuk penganten wanita, termasuk beberapa kain batik dengan motif yang melambangkan kebahagiaan hidup. Tidak boleh ketinggalan sebuah stagen, ikat pinggang kain putih besar dan panjang, sebagai symbol kuatnya tekad dari kedua calon pengantin untuk memulai kehidupan baru dalam rumah tangga.

5) Pelaksanaan akad nikah (Ijab Qobul). Akad nikah adalah hal paling penting untuk resminya sebuah perkawinan. Akad nikah atau perkawinan dilaksanakan sesuai dengan agama yang dianut kedua pengantin, bisa islam, kristen, katolik, hindu, budha, atau konghucu.

6) Setelah pelaksanaan akad nikah dimulailah upacara adat jaa lainnya antara lain:

a. Upacara Panggih (Temu Pengantin)

Pada upacara panggih atau temu pengantin, pengantin pria dipertemukan dengan pengantin wanita dimana pada acara ini diadakan tukar menukar kembang mayang (rangkain janur) sebagai tanda sebuah menyatunya dua keluarga. Kembang mayang ini kemudian dibawa keluar rumah dan dibuang diperempatan jalan dekat acara pernikahan dilangsungkan dengan maksud semua hal-hal yang buruk ikut terbuang sehingga pelaksanaan pernikahan dapat berjalan dengan baik.

b. Balangan Suruh

Balangan suruh (Lempas Sirih) adalah upacara pada saat dilaksanakan upacara panggih (temu pengantin). Disini kedua mempelai saling melemparkan seikat sirih, yang menurut kepercayaan kuno, daun sirih punya daya untuk mengusir roh jahat. Sehingga dengan saling melempar daun sirih, kedua pengantin terhindar dari pengaruh roh jahat.

c. Ritual Wiji Dadi

Penganten pria menginjak sebuah telur yang kampung hingga pecah dengan telapak kaki kanannya, kemudian kaki tersebut dibasuh oleh penganten putri dengan air kembang hal ini merupakan perlambang bahwa, rumah tangga dipimpin oleh seorang

suami yang bertanggung jawab dengan istri yang baik, dan hal yang baik tentu akan menghasilkan hal yang baik pula termasuk anak keturunannya.

d. Sinduar Binayang

Sesudah ritual wiji dadi, ayah pengantin putri berjalan didepan kedua temanten menuju kursi pelaminan, sedangkan ibu pengantin putri berjalan dibelakang kedua temanten, sambil menutupi pundak kedua pengantin dengan kain sindhur. Ini melambangkan, sang ayah menunjukkan jalan menuju ke kebahagiaan, dan sang ibu mendukung.

e. Timbangan

Sesampai di pelaminan, ayah pengantin putri duduk dipelaminan dan kedua mempelai duduk di pangkuan ayah. Sesudah menimbang-nimbang sejenak, ibu pengantin putri akanbertanya : “berat yang mana pak> dan ayah berkata : “sama beratnya bu, bu” dan artinya ayah mencintai keduanya secara sama, tidak dibedakan.

f. Tanem

Setelah acara timbangan, ayah pengantin putri akan mendudukan kedua mempelai di pelaminan dan ini merupakan perlambang bahwa sebagai orang tua mereka menyetujui dan merestui pernikahan ini.

g. Tukar Kalpika

Kedua mempelai saling bertukar cincin sebagai tanda kasih dan ketertarikan mereka berdua sebagai suami istri.

h. Kacar Kucur (Tampa Kaya)

Upacara kacar kucur melambangkan bahwa suami sebagai kepala rumahtangga berkewajiban mencari nafkah untuk mencukupi sandang, pangan, dan papan keluarganya. Dalam ritual ini suami menuangkan kantong yang dibuat dari kain dan berisi : kacang, kedelai, beras, jagung, beras kuning, delingo bengle, beberapa macam bunga setaman dan uang logam dengan jumlah genap ke pangkuan istrinya yang telah dialas dengan selembar kain putih yang ditaruh di alas selembar kecil tikar pandan. Istri menerima dengan segenap hati dan artinya istri akan menjadi ibu rumah tangga yang baik dan berhati-hati dalam mengelola penghasilan suami.

i. Dahar Klimah

Sepasang pengantin makan bersama dari sepiring nasi kuning yang berisi lauk pauk berupa telur dadar iris, kering tempe, perkedel, abon, sambal goreng hati ayam. Mereka saling menyuapi. Mempelai pria membuat tiga kepal nasi kuning dengan

lauknya lalu menyuapkan kepada istrinya, sesudah itu ganti sang istri menyuapi suaminya, diakhiri dengan minum teh manis dan kelapa muda bersama. ini melambangkan bahwa mulai saat ini keduanya akan mempergunakan dan menikmati bersama apa yang mereka punyai.

j. Mapag Besan

Dalam perkawinan adat Jawa, orang tua penganti pria tidak diperkenankan untuk menyaksikan upacara menyaksikan upacara akad nikah sampai dengan upacara adatnya secara langsung. Setelah selesai upacara adat, dari pihak keluarga mempelai wanita akan menjemput orangtua mempelai pria untuk hadir dalam upacara sungkeman.

k. Acara Sungkeman

Sepasang pengantin melakukan sungkem kepada kedua belah pihak orang tua untuk memohon doa restu. Mula – mula kepada orang tua pengantin wanita kemudian kepada orangtua pengantian pria. Selain untuk memohon restu, sungkem adalah merupakan bentuk penghormatan tulus kepada orang tua dan pinisepuh.

7) Acara Resepsi

Sesudah seluruh rangkaian acara upacara perkawinan selesai, dilakukan resepsi, dimana kedua temanten baru, dengan diapit kedua belah pihak orang tua, menerima ucapan selamat dari para tamu.

Dalam acara resepsi, hadirin dipersilahkan menyantap hidangan yang sudah disediakan, sambil beramah tamah dengan kerabat dan kenalan. Adapun hidangan tradisional Solo yang disajikan antara lain :

1. Tengkleng
2. Nasi liwet
3. Bistik Solo (Selad Solo)
4. Timlo Solo
5. Sate Buntel
6. Wedang Ronde
7. Dawet Gempol Pleret
8. Serabi Notokusuman.

E. METODE PEMBELAJARAN

Pendekatan pembelajaran : Saintifik

Metode Pembelajaran : Diskusi, tanya jawab, dan penugasan

Model pembelajaran : Ceramah, Demonstrasi

F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

1. Media :Power Point Presentation, gambar dan LK Praktik

2. Alat :Laptop dan LCD

3. Sumber belajar:

Liliy Erwin, (2007). *Tumpeng Sajian Istimewa Untuk Selamatan*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama

G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Model Pembelajaran Ceramah, Demonstrasi.	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ol style="list-style-type: none">1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam.2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses Kegiatan Belajar Mengajar (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik4. Memotifasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran5. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai6. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.	20 menit
Inti		<ol style="list-style-type: none">1. Mengamati<ol style="list-style-type: none">a. Siswa mengamati resep dari buku panduan yang berkaitan dengan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan yang disampaikan guru.2. Menanya<ol style="list-style-type: none">a. Siswa menanyakan tentang resep, buku panduan yang berkaitan dengan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan yang disampaikan guru.b. Guru menanggapi dan menjelaskan isi cara pengolahan sesuai resep, buku panduan. Hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan yang disampaikan.	170 menit

		<p>3. Mengumpulkan Data</p> <p>a. Siswa mendiskusikan tentang: pengertian, fungsi, jenis-jenis, sejarah, alat dan bahan, cara membuat, cara menyajikan dan kriteria hidangan kesempatan khusus untuk perkawinan</p> <p>4. Mengasosiasikan/mengolah informasi</p> <p>a. Guru memandu setiap kelompok dalam mengolah masakan sesuai tugas kelompok.</p> <p>5. Mengkomunikasikan</p> <p>a. Masing-masing kelompok mempresentasikan hasil dari masakan yang diolah dan di evaluasi secara bersama.</p> <p>b. Hasil evaluasi dibahas secara bersama-sama. Kemudian guru dan siswa bersama-sama membuat kesimpulan dari seluruh masakan yang telah dipraktekkan.</p>	
Penutup		<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan penjelasan singkat untuk penguatan sekaligus memberi kesimpulan. 2. Guru melakukan penjajagan hasil praktikum peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan praktikum. 3. Guru menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya 4. Menutup pelajaran dengan salam 	35 menit
TOTAL			225 menit

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

1. Jenis/ Teknik Penilaian :

NO.	ASPEK	JENIS/TEKNIK	INSTRUMEN
1.	Sikap	Non tes :	

		<ul style="list-style-type: none"> • Observasi • Jurnal 	<ul style="list-style-type: none"> • Observasi • Form jurnal
2.	Pengetahuan	Tes <ul style="list-style-type: none"> • Tertulis Non Tes <ul style="list-style-type: none"> • Penugasan 	<ul style="list-style-type: none"> • Soal tes tertulis • Lembar tugas • Lembar penilaian tugas
3.	Ketrampilan	Non Tes <ul style="list-style-type: none"> • Unjuk kerja 	<ul style="list-style-type: none"> • Lembar penilaian unjuk kerja

a. Penilaian Sikap

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN SIKAP

Mata Pelajaran : Hidangan Untuk Kesempatan Khusus dan *Fusin Food*
 Kelas/Semester : XII/Genap
 Tahun Pelajaran : 2017/ 2018
 Materi Pelajaran : Hidangan Kesempatan Khusus Untuk acara adat istiadat

NO	NAMA	SIKAP YANG DIAMATI															
		DISIPLIN				KERJASAMA				KREATIVITAS				TANGGUNG JAWAB			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1																	
2																	
3																	
4																	

RUBRIK PENILAIAN SIKAP

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN
1.	DISIPLIN	1. Hadir di kelas tepat waktu 2. Mengikuti tatap muka dari awal hingga akhir 3. Rapih berpakaian sesuai ketentuan yang berlaku 4. Mengumpulkan tugas tepat waktu
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
2.	KERJASAMA	1. Tidak mendominasi di dalam kelas 2. Menerima pendapat orang lain 3. Berbagi informasi dengan teman lain 4. Bersikap toleran kepada teman lain
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
3.	KREATIVITAS	1. Mengajukan saran/gagasan dalam kelas/kelompok 2. Mengajukan pernyataan yang bersangkutan paut dengan materi 3. Kreatif dalam belajar

		4. Memberikan respon perkembangan kelompok
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
4.	TANGGUNG JAWAB	1. Melakukan tugas 2. Komitmen terhadap tugas 3. Konsekwen terhadap tindakan yang dilakukan 4. Peduli terhadap tugas
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi

FORMAT JURNAL PENILAIAN SIKAP

No	Hari /Tanggal	Nama Siswa	HASIL PENGAMATAN		Keterangan
			Sikap Positif	Sikap Negatif	
1					
2					
3					
...					

b. Penilaian Keterampilan

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

Mata Pelajaran : Hidangan Untuk Kesempatan Khusus dan *Fusin Food*

Kelas/Semester : XII/Gasal
 Tahun Pelajaran : 2017/ 2018
 Waktu Pengamatan :

NO.	NAMA SISWA	Komponen/Sub komponen yang dinilai						NILAI AKHIR
		Persiapan alat	Persiapan bahan	Proses	Hasil	Sikap kerja	Waktu	
1.								
2.								
3.								
4.								
5.								
6.								
7.								
8.								
9.								
10.								

**KRITERIA PENILAIAN
 TES PRAKTIK/ UNJUK KERJA**

No.	KOMPONEN/SUBKOMPONEN PENILAIAN	INDIKATOR	SKOR	
1	2	3	4	
I.	Persiapan Kerja	1.1 Menyiapkan peralatan	Lengkap sesuai	4
			Peralatan kurang 2 macam	3
		Peralatan kurang 3 macam	2	
		Peralatan kurang 4 macam	1	
		Tidak melakukan persiapan alat	0	
	1.2 Menyiapkan Bahan	Lengkap sesuai	4	
		Bahan kurang 1	3	
		Bahan kurang 2	2	
		Bahan kurang 3	1	
		Tidak melakukan persiapan bahan	0	
II	Proses (Sistematika dan Cara Kerja)	Teknik penggunaan alat benar, penanganan bahan benar sistematika benar dan menerapkan K3 selama bekerja	4	
		Satu indikator tidak terpenuhi	3	
		Dua indikator tidak terpenuhi	2	
		Tiga indikator tidak terpenuhi	1	
		Tidak melakukan seluruh kriteria yang ditentukan	0	

No.	KOMPONEN/SUBKOMPONEN PENILAIAN	INDIKATOR	SKOR
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
III	Hasil Kerja	Sangat Baik	4
		Baik	3
		Cukup Baik	2
		Kurang Baik	1
		Tidak Baik	0
IV	Sikap Kerja	4.1 Penggunaan alat	
		Semua kriteria persyaratan terpenuhi	4
		Satu persyaratan tidak terpenuhi	3
		Dua persyaratan tidak terpenuhi	2
		Lebih dari dua persyaratan tidak terpenuhi	1
		Tidak sesuai dengan persyaratan	0
		4.2 Keselamatan kerja	
		Semua kriteria persyaratan terpenuhi	4
		Satu persyaratan tidak terpenuhi	3
		Dua persyaratan tidak terpenuhi	2
		Lebih dari dua persyaratan tidak terpenuhi	1
Tidak sesuai dengan persyaratan	0		
V	Waktu	5.1 Waktu penyelesaian	
		25% lebih cepat	4
		15% lebih cepat	3
		Tepat Waktu	2
		Tidak selesai tepat waktu	1
		Tidak selesai	0

Surakarta, September 2017

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Dra. L. Indri Aryanti
NIP. 19680416 200501 1 010

Anisa Nur Fitriyani
NIM. 16511247004

Mengetahui,

Dra. Kurniasih
NIP. 19680416 200501 1 010

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP TEORI)

Satuan Pendidikan : SMKNegeri 4 Surakarta
Kelas/Semester : XII / Genap
Mata Pelajaran : Hidangan Untuk Kesempatan Khusus dan Fusion Food
Materi Pokok : 3.23 Mengevaluasi hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan
Pertemuan ke : 1 sd 2
Alokasi Waktu : 5 x 45Menit

A. KOMPETENSI INTI:

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

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan.
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah.
- 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja.
- 3.23 Mengevaluasi hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan
 - 3.23.1 Menjelaskan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan
 - 3.23.2 Menentukan alat yang digunakan pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan
 - 3.23.3 Menghitung bahan yang digunakan untuk pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan

- 3.23.4 Menentukan prosedur pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan
- 3.23.5 Menentukan kriteria hasil hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan
- 3.23.6 Mengkritisi pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Siswa dapat menjelaskan hidangan kesempatan khusus untuk perkawinan dengan santun
2. Siswa dapat menjelaskan alat yang digunakan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan.
3. Siswa dapat menjelaskan bahan-bahan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan dengan tanggung jawab
4. Siswa dapat menjelaskan proseddu pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara petkawinan dengan santun
5. Siswa dapat menjelaskan kriteria hasil membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan dengan benar.
6. Siswa dapat menjelaskan masalah pembuatan pada hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan dengan santun.

D. MATERI PEMBELAJARAN

A. Acara Perkawinan di Jawa Tengah (Solo)

Dalam perkawinan Adat Jawa Tengah ada 2 adat yaitu: adat Solo dan adat Jogjakarta. Ada beberapa tahapan yang harus dilalui pada pernikahan secara adat solo, antara lain:

1) Rasulan (Pengajian)

Rasulan adalah acara pengajian yang dilaksanakan sebelum upacara siraman dan bertepatan dengan pemasangan tarub (tenda). Rasulan dimaksud untuk menghormati Rasullullah. Makanan yang biasa disajikan pada acara rasulan adalah nasi gurih, ingkung ayam. Dilengkapi dengan taburan kedelai hitam goreng, lalapan dan sambal serta tak ketinggalan disajikan pisang raja.

2) Upacaa Siraman

Upacara siraman adalah sebagai simbolik untuk menyucikan diri dalam memasuki babak baru dalam kehidupan berkeluarga. Pada upacara siraman yang biasanya dihadiri oleh para kerabat, disajikan makanan utamanya berupa Nasi Tumpeng Putih. Oleh masyarakat jawa, nasi tumpeng putih pada umumnya digunakan untuk acara sakral misalkan pada acara perkawinan. Secara *tradisionil*, pada Nasi Tumpeng Putih macamnya lauk pauk yang disajikan berjumlah tujuh yang dalam bahasa Jawa adalah “pitu” sebagai simbolik dari kata “pitulungan” yang berarti “pertolongan” dalam hal ini yang mempunyai hajat memohon pertolongan Allah untuk lindungan dan kelancaran

dalam pelaksanaan hajatnya. Pada upacara siraman pengantin, setelah pengantin berganti baju dan dirias sederhana oleh perias pengantin, dilakukanlah upacara potong tumpeng yang dilakukan oleh orang tua pengantin. Orang tua mempelai mengambil nasi dari tumpeng dengan cara mengerok nasi dari bagian sisi tumpeng (tidak memotong ujung tumpeng) lalu mengambil laukpauknya kemudian nasi dan lauk pauknya disupkan kepada calon pengantin putri sebagai simbolik bahwa itu adalah suapan terakhir dari orang tua sebelum anaknya menikah. Ujung tumpeng tidak boleh dipotong karena ujung tumpeng merupakan simbolik untuk selalu mengingatkan hubungan manusia dengan Tuhan sebagai pencipta alam semesta dengan segala isinya.

Masakan Untuk Pelengkap Nasi Tumpeng Putih Antara Lain :

1. Ingkung Ayam Kampung
2. Pindang Telur
3. Perkedel Kentang
4. Sambel Goreng Hati
5. Urapan
6. Lodeh Keluwih
7. Mangut Lele
8. Baceman Tahu dan Tempe
9. Rempeyek Teri dan Ikan Pethek

3) Upacara Ngerik

Upacara Ngerik yaitu Perias Pengantin akan mengerik bulu-bulu halus yang tumbuh diwajah calon mempelai wanita untuk persiapan merias pengantin. Sebelum calon pengantin putri dirias untuk persiapan malam midodareni, kedua orang tua pengantin putri menyuapi putrinya sebagai tanda bahwa inilah saat terakhir orang tua bertanggung jawab terhadap putrinya karena besok tanggung jawab tersebut diambil alih oleh suami anaknya.

4) Upacara Midodareni

Pada upacara midodareni calon pengantin wanita didandani cantik oleh perias; sesuai kepercayaan kuno malam itu calon mempelai putri ditemani oleh beberapa dewi cantik dari kahyangan karena itu calon pengantin putri harus cantik. Malam itu calon pengantin putri harus tinggal dikamae dan tidak boleh tidur sebelum jam 12 tengah malam. Beberapa ibu yang sudah berumur akan menemani dan memberikan nasihat-nasihat berharga.

Dimalam midodareni, orang tua dan keluarga calon pengantin putri, menerima kunjungan orang tua dan keluarga dari calon pengantin pria. Mereka duduk di dalam rumah, saling berkenalan dan bersantap bersama. Calon pengantin pria juga datang, tetapi dia tidak boleh masuk rumah dan hanya boleh duduk diserambi depan rumah. Diapun hanya disugahi segelas air minum, tidak boleh makan ataupun minum hidangan lain. Ini konon untuk melatih kesabaran seorang suami sebagai kepala keluarga.

Pada acara malam midodareni juga dilaksanakan acara serah-serahan yang disebut peningset. Peningsetan dari kata singset, artinya mengikat erat, dan ini merupakan simbolik atas terjadinya komitmen akan sebuah ikatan perkawinan antara putra – putri kedua belah pihak dan para orang tua pengantin akan menjadi besan.

Pemberian peningset berupa : satu set suruh (sirih) ayu sebagai perlambang harapan tulus supaya mendapatkan keselamatan. Seperangkat pakaian lengkap untuk penganten wanita, termasuk beberapa kain batik dengan motif yang melambangkan kebahagiaan hidup. Tidak boleh ketinggalan sebuah stagen, ikat pingang kain putih besar dan panjang, sebagai symbol kuatnya tekad dari kedua calon pengantin untuk memulai kehidupan baru dalam rumah tangga.

5) Pelaksanaan akad nikah (Ijab Qobul). Akad nikah adalah hal paling penting untuk resminya sebuah perkawinan. Akad nikah atau perkawinan dilaksanakan sesuai dengan agama yang dianut kedua pengantin, bisa islam, kristen, katolik, hindu, budha, atau konghucu.

6) Setelah pelaksanaan akad nikah dimulailah upacara adat jawa lainnya antara lain:

a. Upacara Panggih (Temu Pengantin)

Pada upacara panggih atau temu pengantin, pengantin pria dipertemukan dengan pengantin wanita dimana pada acara ini diadakan tukar menukar kembang mayang (rangkai janur) sebagai tanda sebuah menyatunya dua keluarga. Kembang mayang ini kemudian dibawa keluar rumah dan dibuang diperempatan jalan dekat acara pernikahan dilangsungkan dengan maksud semua hal-hal yang buruk ikut terbuang sehingga pelaksanaan pernikahan dapat berjalan dengan baik.

b. Balangan Suruh

Balangan suruh (Lempar Sirih) adalah upacara pada saat dilaksanakan upacara panggih (temu pengantin). Disini kedua mempelai saling melemparkan seikat sirih, yang menurut kepercayaan kuno, daun sirih punya daya untuk mengusir roh jahat.

Sehingga dengan saling melempar daun sirih, kedua pengantin terhindar dari pengaruh roh jahat.

c. Ritual Wiji Dadi

Penganten pria menginjak sebuah telura yam kampung hingga pecah dengan telapak kaki kanannya, kemudian kaki tersebut dibasuh oleh penganten putri dengan air kembang hal ini merupakan perlambang bahwa, rumah tangga dipimpin oleh seorang suami yang bertanggung jawab dengan istri yang baik, dan hal yang baik tentu akan menghasilkan hal yang baik pula termasuk anak keturunannya.

d. Sinduar Binayang

Sesudah ritual wiji dadi, ayah pengantin putri berjalan didepan kedua temanten menuju kursi pelaminan, sedangkan ibu pengantin putri berjalan dibelakang kedua temanten, sambil menutupi pundak kedua pengantin dengan kain sindhur. Ini melambangkan, sang ayah menunjukkan jalan menuju ke kebahagiaan, dan sang ibu mendukung.

e. Timbangan

Sesampai di pelaminan, ayah pengantin putri duduk dipelaminan dan kedua mempelai duduk di pangkuan ayah. Sesudah menimbang-nimbang sejenak, ibu pengantin putri akanbertanya : “berat yang mana pak> dan ayah berkata : “sama beratnya bu, bu” dan artinya ayah mencintai keduanya secara sama, tidak dibedakan.

f. Tanem

Setelah acara timbangan, ayah pengantin putri akan mendudukan kedua mempelai di pelaminan dan ini merupakan perlambang bahwa sebagai orang tua mereka menyetujui dan merestui pernikahan ini.

g. Tukar Kalpika

Kedua mempelai saling bertukar cincin sebagai tanda kasih dan ketertarikan mereka berdua sebagai suami istri.

h. Kacar Kucur (Tanpa Kaya)

Upacara kacar kucur melambangkan bahwa suami sebagai kepala rumahtangga berkewajiban mencari nafkah untuk mencukupi sandang, pangan, dan papan keluarganya. Dalam ritual ini suami menuangkan kantong yang dibuat dari kain dan berisi : kacang, kedelai, beras, jagung, beras kuning, delingo bengle, beberapa macam bunga setaman dan uang logam dengan jumlah genap ke pangkuan istrinya

yang telah dialas dengan selembar kain putih yang ditaruh di atas selembar kecil tikar pandan. Istri menerima dengan segenap hati dan artinya istri akan menjadi ibu rumah tangga yang baik dan berhati-hati dalam mengelola penghasilan suami.

i. Dahar Klimah

Sepasang pengantin makan bersama dari sepiring nasi kuning yang berisi lauk pauk berupa telur dadar iris, kering tempe, perkedel, abon, sambal goreng hati ayam. Mereka saling menyuapi. Mempelai pria membuat tiga kepal nasi kuning dengan lauknya lalu menyuapkan kepada istrinya, sesudah itu ganti sang istri menyuapi suaminya, diakhiri dengan minum teh manis dan kelapa muda bersama. Ini melambangkan bahwa mulai saat ini keduanya akan mempergunakan dan menikmati bersama apa yang mereka punyai.

j. Mapag Besan

Dalam perkawinan adat Jawa, orang tua penganti pria tidak diperkenankan untuk menyaksikan upacara pernikahan sampai dengan upacara adatnya secara langsung. Setelah selesai upacara adat, dari pihak keluarga mempelai wanita akan menjemput orangtua mempelai pria untuk hadir dalam upacara sungkeman.

k. Acara Sungkeman

Sepasang pengantin melakukan sungkem kepada kedua belah pihak orang tua untuk memohon doa restu. Mula – mula kepada orang tua pengantin wanita kemudian kepada orangtua pengantin pria. Selain untuk memohon restu, sungkem adalah merupakan bentuk penghormatan tulus kepada orang tua dan pinisepuh.

7) Acara Resepsi

Sesudah seluruh rangkaian acara upacara perkawinan selesai, dilakukan resepsi, dimana kedua temanten baru, dengan diapit kedua belah pihak orang tua, menerima ucapan selamat dari para tamu.

Dalam acara resepsi, hadirin dipersilahkan menyantap hidangan yang sudah disediakan, sambil beramah tamah dengan kerabat dan kenalan. Adapun hidangan tradisional Solo yang disajikan antara lain :

1. Tengkleng
2. Nasi liwet
3. Bistik Solo (Selad Solo)
4. Timlo Solo
5. Sate Buntel

6. Wedang Ronde
7. Dawet Gempol Pleret
8. Serabi Notokusuman.

E. METODE PEMBELAJARAN

Pendekatan pembelajaran : Saintifik
 Metode Pembelajaran : Diskusi, tanya jawab, dan penugasan
 Model pembelajaran : Discovery Learning.

F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

1. Media : Power Point Presentation, Gambar dan Video.
2. Alat : Laptop dan LCD
3. Sumber belajar:
 Liliy Erwin, (2007). *Tumpeng Sajian Istimewa Untuk Selamatan*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama

G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Model Pembelajaran : Discovery	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam. 2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses Kegiatan Belajar Mengajar (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan) 3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik 4. Memotifasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran 5. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai 6. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar. 7. Guru memandu membentuk membentuk kelompok 	20 menit
Inti		<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa mengamati gambar, buku panduan dan power point yang berkaitan dengan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan yang disampaikan guru. 2. Menanya <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa menanyakan tentang gambar, buku panduan dan power point yang berkaitan 	170 menit

		<p>dengan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan yang disampaikan guru.</p> <p>b. Guru menanggapi dan menjelaskan isi tentang gambar, buku panduan dan power point yang berkaitan dengan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan yang disampaikan.</p> <p>3. Mengumpulkan Data</p> <p>a. Siswa mendiskusikan tentang: pengertian, fungsi, jenis-jenis, sejarah, alat dan bahan, cara membuat, cara menyajikan dan kriteria hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan.</p> <p>4. Mengasosiasikan/mengolah informasi</p> <p>a. Guru memandu setiap kelompok dalam mengerjakan tugas kelompok</p> <p>b. Masing-masing kelompok membahas materi yang sudah ditentukan secara kooperatif dengan anggota kelompok.</p> <p>5. Mengkomunikasikan</p> <p>a. Setelah selesai diskusi, juru bicara kelompok menyampaikan hasil pembahasan kelompok</p> <p>b. Masing-masing kelompok mempresentasikan hasil dari diskusi dan ditanggapi oleh kelompok lain.</p> <p>c. Hasil diskusi tertulis seluruhnya dikumpulkan kepada guru. Kemudian guru dan siswa bersama-sama membuat kesimpulan dari seluruh materi yang telah didiskusikan</p>	
Penutup		<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan penjelasan singkat untuk penguatan sekaligus memberi kesimpulan. 2. Guru melakukan penjajagan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test) 3. Guru menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya 4. Menutup pelajaran dengan salam 	35 menit
TOTAL			225 menit

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

1. Jenis/ Teknik Penilaian :

NO.	ASPEK	JENIS/TEKNIK	INSTRUMEN
1.	Sikap	Non tes : • Observasi • Jurnal	• Observasi • Form jurnal
2.	Pengetahuan	Tes • Tertulis Non Tes • Penugasan	• Soal tes tertulis • Lembar tugas • Lembar penilaian tugas
3.	Ketrampilan	Non Tes • Unjuk kerja	• Lembar penilaian unjuk kerja

a. Penilaian Sikap

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN SIKAP

Mata Pelajaran : Hidangan Untuk Kesempatan Khusus dan *Fusin Food*
 Kelas/Semester : XII/Genap
 Tahun Pelajaran : 2017/ 2018
 Materi Pelajaran : Hidangan Kesempatan Khusus Untuk acara perkawinan.

NO	NAMA	SIKAP YANG DIAMATI															
		DISIPLIN				KERJASAMA				KREATIVITAS				TANGGUNG JAWAB			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1																	
2																	
3																	
4																	

RUBRIK PENILAIAN SIKAP

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN
1.	DISIPLIN	1. Hadir di kelas tepat waktu 2. Mengikuti tatap muka dari awal hingga akhir 3. Rapih berpakaian sesuai ketentuan yang berlaku 4. Mengumpulkan tugas tepat waktu
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
2.	KERJASAMA	1. Tidak mendominasi di dalam kelas 2. Menerima pendapat orang lain 3. Berbagi informasi dengan teman lain 4. Bersikap toleran kepada teman lain
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi

		1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
3.	KREATIVITAS	1. Mengajukan saran/gagasan dalam kelas/kelompok 2. Mengajukan pernyataan yang bersangkutan paut dengan materi 3. Kreatif dalam belajar 4. Memberikan respon perkembangan kelompok
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
4.	TANGGUNG JAWAB	1. Melakukan tugas 2. Komitmen terhadap tugas 3. Konsekwen terhadap tindakan yang dilakukan 4. Peduli terhadap tugas
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi

FORMAT JURNAL PENILAIAN SIKAP

No	Hari /Tanggal	Nama Siswa	HASIL PENGAMATAN		Keterangan
			Sikap Positif	Sikap Negatif	
1					
2					
3					
4					

b. Penilaian Pengetahuan

SOAL TES TERTULIS

NO.	SOAL	KUNCI JAWAB
1	Sebutkan hidangan tradisional solo yang disajikan dalam acara pernikahan?	Tengkleng ,Nasi liwet , Bistik Solo (Selad Solo),Timlo Solo, Sate Buntel ,Wedang Ronde ,Dawet Gempol Pleret, Serabi Notokusuman.
2.	Jelaskan aneka pelengkap untuk tumpeng beserta makna (filosofi) secara singkat.	- Ingkung ayam kampung : symbol untuk menyatakan penyembahan dan penyerahan. - Pindang Telur : melambangkan asal mula kehidupan manusia yang berasal dari sel telur. - Sambal Goreng Hati : symbol perpaduan yang harmoni antara dua sisi yang berbeda.

		<ul style="list-style-type: none"> - Urapan : mampu menghidupi atau menafkahi keluarga. - Lodeh Keluwih :Diharapkan kedua mempelai dalam kehidupannya, rejekinya selalu berlebih-lebih/melimpaj. - Mangut Lele : sebagai symbol ketabahan dan keuletan dalam mengarungi hidup. - Baceman Tahu dan Tempe : symbol kebersamaan dan kerukunan. - Rempeyek Teri dan Ikan Pethek : dianggap mampu memberikan panutan kebersamaan dan kerukunan.
3	Setelah akad nikah selesai, dilakukan upacara adat jawa sebutkan nama acara tsb secara runtut.	Upacara panggih, Balangan suruh, Ritual wiji dadi, Sindur Binayang, Timbangan, Tanem, Tukar Kalpika, Kacar Kucur, Dahar klimah, Mapag Besan, Acara Sungkeman.

RUBRIK PENILAIAN PENGETAHUAN

NO.	KRITERIA	SKOR
1.	Menjawab lengkap, benar, sempurna sempurna	50
2.	Menjawab benar kurang lengkap	10-25
3.	Menjawab salah	1
4.	Tidak menjawab	0
Jumlah total skor dari 2 nomor		0-100

Surakarta, September 2017

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Dra. L. Indri Aryanti
NIP. 19680416 200501 1 010

Anisa Nur Fitriyani
NIM. 16511247004

Mengetahui,

Dra. Kurniasih
NIP. 19680416 200501 1 010

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP PRAKTEK)

Satuan Pendidikan : SMKNegeri 4 Surakarta
Kelas/Semester : XII / Genap
Mata Pelajaran : Hidangan Untuk Kesempatan Khusus dan Fusin Food
Materi Pokok : 4.22 Memodifikasi pembuatan makanan kesempatan Khusus acara adat istiadat.
Pertemuan ke : 3
Alokasi Waktu : 8 x 45Menit

A. KOMPETENSI INTI:

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

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan.
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah.
- 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja.
- 4.22. Membuat makanan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat
 - 4.22.1 Menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat
 - 4.22.2 Menyiapkan bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat
 - 4.22.3 Membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat sesuai dengan prosedur, kriteria hasil, keselamatan kerja, hygiene makanan
 - 4.22.4 Menyajikan hidangan kesempatan khusus untuk adat istiadat sesuai dengan standar porsi, teknik dan suhu penyajian, hygiene makanan.

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Siswa dapat menjelaskan alat dan bahan untuk membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat dengan jujur
2. Siswa dapat menjelaskan cara membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat dengan tanggung jawab
3. Siswa dapat menjelaskan cara menyajikan hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat dengan santun
4. Siswa dapat menjelaskan kriteria hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat dengan tanggung jawab
5. Siswa dapat memilih bahan untuk membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat dengan disiplin
6. Siswa dapat menentukan alat untuk membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat dengan disiplin
7. Siswa dapat menerapkan langkah-langkah membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat dengan disiplin.
8. Siswa dapat membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat dengan disiplin
9. Siswa dapat menyajikan hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat dengan disiplin.

D. MATERI PEMBELAJARAN

A. Acara Adat

Acara atau upacara adat seringkali disebut juga dengan selamatan (syukuran). Seseorang yang merasa mendapatkan anugerah atau karunia dari Tuhan, tentu akan bersyukur. Salah satu kebiasaan masyarakat Jawa pada umumnya adalah upacara adat Jawa menyelenggarakan selamatan, yaitu suatu acara pengiriman doa bagi yang melakukan selamatan. Dengan kata lain, Selamatan atau selamatan adalah sebuah tradisi ritual yang dilakukan oleh masyarakat Jawa dengan tujuan untuk memperoleh keselamatan bagi orang yang bersangkutan. Clifford Geertz (1969: 126) antara lain menulis tentang selamatan sebagai upacara kecil di dalam sistem religius Jawa. Acara ini biasanya dihadiri oleh para tetua desa, tetangga dekat, sanak saudara, dan keluarga inti. Setelah selamatan selesai, tamu biasanya akan dibawakan aneka panganan basah (nasi, lauk pauk, dan tambahan *snack* atau kue-kue) atau makanan kering (mi instan, kecap, minyak goreng, saus tomat, saus sambal) yang dinamakan *beseakan* atau *berkat*.

Upacara selamatan merupakan salah satu tradisi yang dianggap dapat menjauhkan diri dari mala petaka. Selamatan adalah konsep *universal*, dimana di setiap tempat pasti ada dengan nama yang berbeda. Hal ini karena kesadaran akan diri yang lemah di hadapan kekuatan-kekuatan di luar diri manusia. Secara tradisional acara selamatan dimulai dengan

doa bersama, dengan duduk bersila di atas tikar, melingkari nasi tumpeng dengan lauk pauk dan sesaji (kalau ada). Sesaji yang diadakan untuk mengiringi upacara selamatn tersebut, maksud dan tujuannya adalah seperti doa. Intinya adalah bersyukur kepada *Gusti*, Tuhan dan semoga dengan berkah-Nya, segala tugas akan dilaksanakan dengan selamat, baik, benar dan membawa kesejahteraan dan kemajuan yang lebih baik. Nasi tumpeng komplit sebenarnya mempunyai makna sebagai doa dan sesaji.

Praktik upacara selamatn sebagaimana yang diungkapkan oleh Hildred Geertz pada umumnya dianut oleh kaum Islam Abangan, sedangkan bagi kaum Islam Putih (santri) praktik selamatn tersebut tidak sepenuhnya dapat diterima, kecuali dengan membuang unsur-unsur syirik yang menyolok seperti sebutan dewa-dewa dan roh-roh. Karena itu bagi kaum santri, selamatn adalah upacara doa bersama dengan seorang pemimpin atau modin yang kemudian diteruskan dengan makan-makan bersama sekadarnya dengan tujuan untuk mendapatkan keselamatan dan perlindungan dari Allah Yang maha Kuasa.

B. Jenis Acara Adat

Upacara selamatn dilakukan untuk merayakan hampir semua kejadian, termasuk kelahiran, kematian, pernikahan, pindah rumah, dan sebagainya. Geertz mengkategorikan mereka ke dalam empat jenis utama:

1. Yang berkaitan dengan kehidupan: kelahiran, khitanan, pernikahan, dan kematian.
2. Yang terkait dengan peristiwa perayaan Islam, misalnya Maulid Nabi.
3. Bersih desa (“pembersihan desa”), berkaitan dengan integrasi sosial desa.
4. Kejadian yang tidak biasa misalnya berangkat untuk perjalanan panjang, pindah rumah, mengubah nama, kesembuhan penyakit, kesembuhan akan pengaruh sihir, dan sebagainya.

Perkembangan ilmu pengetahuan, kemajuan teknologi dan pengaruh luar/asing selalu membawa perubahan termasuk dalam upacara tradisional/selamatan. Adapun selamatn yang masih dilakukan yaitu:

1. Upacara tingkeban atau mitoni. Pada acara tingkeban atau mitoni biasanya diadakan selamatn untuk usia kandungan tujuh bulan. Tujuan *mitoni* atau *tingkeban* agar ibu dan janin selalu dijaga dalam kesejahteraan dan keselamatan (wilujeng, santosa, jatmika, rahayu

2. Babaran. Dekat menjelang kelahiran, beberapa orang mengadakan slamatan kecil dengan anggota keluarga saja, yang hidangannya terdiri dari sepiring jenang dengan sebuah pisang yang telah dikupas ditengahnya untuk melambangkan kelahiran yang lancar.
3. Sepasaran. Lima hari sesudah slamatan pertama untuk bayi diselenggarakan, sebuah slamatan yang agak lebih besar, pasaran dan pemberian nama si bayi.
4. Selapan. Saat bayi berumur 35 hari, diadakan upacara *selapanan*. Acara ini biasanya juga diadakan acara slamatan. Pada upacara ini, untuk pertama kali bayi dipotong rambutnya. Biasanya yang memotong adalah nenek si bayi.
5. Tedhak siten. Slametan pada acara tedhak siten ini dilakukan saat bayi berumur 6 lapan atau *pitung weton*. Sarana pada *slametan* ini adalah beras kuning yang dicampur dengan uang *anggris* 'ringgit', *wukon* 'uang setengan rupiyah', *talen salaka* 'uang 25 sen yang terbuat dari logam berwarna putih', padi satu gengam, dan kapas satu *dhompol*.
6. Sunat. Upacara slamatan pada acara *sunatan* biasanya dilakukan saat anak laki-laki berusia 16 tahun. *Sunat* merupakan kewajiban bagi para pemeluk agama Islam.
7. *Weton* atau *wetonan* adalah peringatan hari lahir setiap 35-tiga puluh lima hari sekali. Pada waktu-waktu tertentu, orang melakukan peringatan *weton* dengan cara mengadakan slamatan dengan mengundang beberapa kerabat atau kenalan baiknya. Pada saat seperti itu, biasanya sesaji lebih komplit, termasuk nasi tumpeng dan lauk pauknya dan lain sebagainya. Sesudah diadakan doa bersama, dilanjutkan dengan menyantap hidangan.
8. Perkawinan. Di dalam islam, slamatan perkawinan disebut juga midadareni, diselenggarakan pada malam hari menjelang upacara yang sebenarnya.
9. Kematian. Slamatan ini untuk menyelamatkan jiwa orang yang sudah meninggal. Perjalanan slamatan ini mendapat pengaruh ajaran Hindu dan Budha. Akan tetapi, yang diganti itu hanyalah mantranya/doanya. Prinsip dari slamatan itu sendiri masih tetap. Dan setelah Islam masuk, berbagai tata cara dan mantranya diubah disesuaikan dengan prinsip-prinsip ajaran Islam.

Sedangkan upacara slamatan yang sering dilakukan berkaitan dengan aktivitas sehari-hari masyarakat Jawa antara lain:

1. Nyadran: yaitu upacara yang diadakan pada bulan Ruwah (bulan menjelang puasa) yang dilakukan secara bergotong royong membersihkan makam keluarganya dan bersaji.
2. Memetri desa: yaitu upacara yang diadakan di desa-desa setelah panen padi, biasanya dipertunjukkan wayang kulit dengan cerita Dewi Sri.
3. Suran: yaitu upacara yang diadakan oleh masyarakat Jawa pada malam 1 syuro (tahun barun hijrah) yang diselenggarakan dengan sajian wayang kulit semalam suntuk dan diusahakan pada malam itu tidak tidur.
4. Sedekah laut: yaitu upacara yang dilakukan oleh masyarakat nelayan pada setiap bulan Suro untuk memberi persembahan kepada penguasa laut Selatan (Nyai Roro Kidul) yang berupa hasil ternak, pertanian, dan perlengkapan lain yang diletakkan dalam sebuah kapal hias.

Disamping upacara yang telah diuraikan diatas, keluarga jawa juga mengenal pula berbagai upacara selamatan lain yang disebabkan oleh kasus tertentu. Misalnya selamatan dalam rangka lingkaran hidup seseorang, selamatan yang bertalian dengan bersih desa, penggarapan tanah pertanian dan setelah panen, dan selamatan pada saat-saat tidak tertentu atau yang berkenaan dengan kejadian-kejadian seperti mengadakan perjalanan jauh, menempati rumah kediaman baru, menolak bahaya (ngurawat), janji kalau sembuh dari sakit (kaul) dan lain-lain. Tujuannya tidak lain untuk memperoleh keselamatan bagi orang yang bersangkutan khususnya dan bagi keluarga pada umumnya. Tujuan pokok dari upacara ini tidak lain adalah untuk mencari keselamatan.

Kegiatan selamatan menjadi tradisi hampir seluruh kehidupan di padusunan jawa. Ada bahkan yang meyakini bahwa selamatan adalah syarat spiritual yang wajib dan jika dilanggar akan mendapatkan ketidakberkahan atau kecelakaan.

C. Hidangan

Beberapa hidangan dalam acra adat biasanya tidak bertujuan untuk kemewahan sebuah acara tersebut, namun lebih kepada arti dari hidangan yang disajikan. Misalnya ketika acara-syukuran hidangan yang disajikan cenderung tumpeng berbentuk kerucut. Bentuk kerucut ini mempunyai maksud agar ucapan syukur tersebut sampai (disampaikan) kepada Tuhan Yang Maha Esa yang konotasinya berada di atas atau di langit.

Selain itu ada juga acara siraman pada rangkaian acara perkawinan yang biasanya disajikan tumpeng robyong, tumpeng gundul, nasi asrep-asrepan, jajan pasar, pisang raja 1 sisir, pisang pulut 1 sisir, 7 macam jenang, empluk kecil (wadah dari tanah liat) yang diisi bumbu dapur dan sedikit beras, 1 butir telur ayam mentah, juplak diisi minyak kelapa, 1 butir kelapa hijau tanpa sabut, gula jawa 1 tangkep, 1 ekor ayam jantan. Ketika malam sebelum perkawinan ada acara midodareni yang biasanya mereka menyajikan:

1. Nasi gurih
2. Sepasang ayam yang dimasak lembaran (ingkung, Jawa)
3. Sambel pecel, sambel pencok, lalapan
4. Krecek
5. Roti tawar, gula jawa
6. Kopi pahit dan teh pahit
7. Rujak degan
8. Dengan lampu juplak minyak kelapa untuk penerangan (zaman dulu)

D. Perkembangan Acara Adat

Upacara-upacara selamat sebagai salah satu wujud budaya, selalu mengalami perubahan-perubahan dan perkembangan-perkembangan. Hal ini disebabkan adanya perubahan pola pikir dari masyarakat pemangku budaya, teknologi dan agama. Perubahan pola pikir, teknologi, dan agama ini akan berpengaruh secara langsung terhadap sarana dan prosesi dalam upacara selamat. Meskipun demikian namun ternyata masih ada sebagian masyarakat Jawa yang masih mempertahankan nilai-nilai tradisional. Hal tersebut terlihat dengan adanya pelaksanaan berbagai macam upacara, misalnya kematian, pendirian rumah, dan lain-lain, termasuk upacara panggih. Sebagian masyarakat tradisional ini, takut meninggalkan kebiasaan yang telah mengakar dalam segi-segi kehidupan mereka, dan masih setia mempertahankan tradisi peninggalan leluhurnya.

Pada awalnya upacara selamat dipengaruhi unsur Animisme-Dinamisme yang paling menonjol pada pelaksanaan selamat, terutama selamat yang dilaksanakan oleh orang Islam *kejawen*. Dalam pola umum selamat yang mereka lakukan, yang terdiri dari peserta selamat, do'a dan hidangan atau sajian, di dalamnya nampak unsur-unsur Animisme-Dinamisme yang cukup menonjol. Upacara selamat yang berasal dari kepercayaan Indonesia asli (Animisme-Dinamisme), setelah mendapat pengaruh dari Hindu-

Budha, pada perkembangan berikutnya juga mendapat pengaruh dari Islam. Unsur Islam memang tidak begitu menonjol, akan tetapi dalam beberapa hal, Islam cukup besar peranannya dalam memodifikasi selamatan.

E. METODE PEMBELAJARAN

- Pendekatan pembelajaran : Sainifik
- Metode Pembelajaran : Diskusi, tanya jawab, dan penugasan
- Model pembelajaran : Ceramah, Demonstrasi

F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

- 1. Media :Power Point Presentation, gambar dan LK Praktik
- 2. Alat :Laptop dan LCD
- 3. Sumber belajar:
Erwin lily, (2009). *Sajian Hidangan Untuk Acara Adat*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama

G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Model Pembelajaran Ceramah, Demonstrasi.	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam. 2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses Kegiatan Belajar Mengajar (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan 3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik 4. Memotifasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran 5. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai 6. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar. 	20 menit
Inti		<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa mengamati resep dari buku panduan yang berkaitan dengan hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat yang disampaikan guru. 2. Menanya <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa menanyakan tentang resep, buku panduan yang berkaitan dengan hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat yang disampaikan guru. b. Guru menanggapi dan menjelaskan isi 	170 menit

		<p>cara pengolahan ssesui resep, buku panduan. Hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat yang disampaikan.</p> <p>3. Mengumpulkan Data</p> <p>a. Siswa mendiskusikan tentang: pengertian, fungsi, jenis-jenis, sejarah, alat dan bahan, cara membuat, cara menyajikan dan kriteria hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat.</p> <p>4. Mengasosiasikan/mengolah informasi</p> <p>a. Guru memandu setiap kelompok dalam mengolah masakan sesuai tugas kelompok.</p> <p>5. Mengkomunikasikan</p> <p>a. Masing-masing kelompok mempresentasikan hasil dari masakan yang diolah dan di evaluasi secara bersama.</p> <p>b. Hasil evaluasi dibahas secara bersama-sama. Kemudian guru dan siswa bersama-sama membuat kesimpulan dari seluruh masakan yang telah dipraktekkan.</p>	
Penutup		<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan penjelasan singkat untuk penguatan sekaligus memberi kesimpulan. 2. Guru melakukan penjajagan hasil praktikum peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan praktikum. 3. Guru menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya 4. Menutup pelajaran dengan salam 	35 menit
TOTAL			225 menit

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

1. Jenis/ Teknik Penilaian :

NO.	ASPEK	JENIS/TEKNIK	INSTRUMEN
1.	Sikap	Non tes : • Observasi • Jurnal	• Observasi • Form jurnal
2.	Pengetahuan	Tes • Tertulis Non Tes • Penugasan	• Soal tes tertulis • Lembar tugas • Lembar penilaian tugas
3.	Ketrampilan	Non Tes • Unjuk kerja	• Lembar penilaian unjuk kerja

a. Penilaian Sikap

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN SIKAP

Mata Pelajaran : Hidangan Untuk Kesempatan Khusus dan *Fusin Food*
 Kelas/Semester : XII/Genap
 Tahun Pelajaran : 2017/ 2018
 Materi Pelajaran : Hidangan Kesempatan Khusus Untuk acara adat istiadat

NO	NAMA	SIKAP YANG DIAMATI															
		DISIPLIN				KERJASAMA				KREATIVITAS				TANGGUNG JAWAB			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1																	
2																	
3																	
4																	

RUBRIK PENILAIAN SIKAP

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN
1.	DISIPLIN	1. Hadir di kelas tepat waktu 2. Mengikuti tatap muka dari awal hingga akhir 3. Rapih berpakaian sesuai ketentuan yang berlaku 4. Mengumpulkan tugas tepat waktu
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
2.	KERJASAMA	1. Tidak mendominasi di dalam kelas 2. Menerima pendapat orang lain 3. Berbagi informasi dengan teman lain 4. Bersikap toleran kepada teman lain

		<p>4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi</p>
3.	KREATIVITAS	<p>1. Mengajukan saran/gagasan dalam kelas/kelompok 2. Mengajukan pernyataan yang bersangkutan paut dengan materi 3. Kreatif dalam belajar 4. Memberikan respon perkembangan kelompok</p>
		<p>4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi</p>
4.	TANGGUNG JAWAB	<p>1. Melakukan tugas 2. Komitmen terhadap tugas 3. Konsekwen terhadap tindakan yang dilakukan 4. Peduli terhadap tugas</p>
		<p>4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi</p>

FORMAT JURNAL PENILAIAN SIKAP

No	Hari /Tanggal	Nama Siswa	HASIL PENGAMATAN		Keterangan
			Sikap Positif	Sikap Negatif	
1					
2					
3					
...					

b. Penilaian Ketrampilan

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

Mata Pelajaran : Hidangan Untuk Kesempatan Khusus dan *Fusin Food*
 Kelas/Semester : XII/Gasal
 Tahun Pelajaran : 2017/ 2018
 Waktu Pengamatan :

NO.	NAMA SISWA	Komponen/Sub komponen yang dinilai						NILAI AKHIR
		Persiapan alat	Persiapan bahan	Proses	Hasil	Sikap kerja	Waktu	
1.								
2.								
3.								
4.								
5.								
6.								
7.								
8.								
9.								
10.								

**KRITERIA PENILAIAN
 TES PRAKTIK/ UNJUK KERJA**

No.	KOMPONEN/SUBKOMPONEN PENILAIAN	INDIKATOR	SKOR
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
I.	Persiapan Kerja 1.1 Menyiapkan peralatan	Lengkap sesuai	4
		Peralatan kurang 2 macam	3
		Peralatan kurang 3 macam	2
		Peralatan kurang 4 macam	1
		Tidak melakukan persiapan alat	0
	1.2 Menyiapkan Bahan	Lengkap sesuai	4
		Bahan kurang 1	3
		Bahan kurang 2	2
		Bahan kurang 3	1
		Tidak melakukan persiapan bahan	0
II	Proses (Sistematika dan Cara Kerja)		

No.	KOMPONEN/SUBKOMPONEN PENILAIAN	INDIKATOR	SKOR
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
		Teknik penggunaan alat benar, penanganan bahan benar sistematika benar dan menerapkan K3 selama bekerja	4
		Satu indikator tidak terpenuhi	3
		Dua indikator tidak terpenuhi	2
		Tiga indikator tidak terpenuhi	1
		Tidak melakukan seluruh kriteria yang ditentukan	0
III	Hasil Kerja		
		Sangat Baik	4
		Baik	3
		Cukup Baik	2
		Kurang Baik	1
		Tidak Baik	0
IV	Sikap Kerja		
	4.1 Penggunaan alat	Semua kriteria persyaratan terpenuhi	4
		Satu persyaratan tidak terpenuhi	3
		Dua persyaratan tidak terpenuhi	2
		Lebih dari dua persyaratan tidak terpenuhi	1
		Tidak sesuai dengan persyaratan	0
	4.2 Keselamatan kerja	Semua kriteria persyaratan terpenuhi	4
		Satu persyaratan tidak terpenuhi	3
		Dua persyaratan tidak terpenuhi	2
		Lebih dari dua persyaratan tidak terpenuhi	1
		Tidak sesuai dengan persyaratan	0
V	Waktu		
	5.1 Waktu penyelesaian	25% lebih cepat	4
		15% lebih cepat	3
		Tepat Waktu	2
		Tidak selesai tepat waktu	1
		Tidak selesai	0

Surakarta, September 2017

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Dra. L. Indri Aryanti
NIP. 19680416 200501 1 010

Anisa Nur Fitriyani
NIM. 16511247004

Mengetahui,

Dra. Kurniasih
NIP. 19680416 200501 1 010

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP TEORI)

Satuan Pendidikan : SMKNegeri 4 Surakarta
Kelas/Semester : XII / Genap
Mata Pelajaran : Hidangan Untuk Kesempatan Khusus dan Fusin Food
Materi Pokok : 3.26 Menerapkan sambal
Pertemuan ke : 5 dan 6
Alokasi Waktu : 5 x 45Menit

A. KOMPETENSI INTI:

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

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan.
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah.
- 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja.
- 3.26 Menerapkan sambal
 - 3.26.2 Menentukan alat yang digunakan pembuatan sambal
 - 3.26.3 Menghitung bahan yang digunakan untuk pembuatan sambal
 - 3.26.4 Menentukan prosedur pembuatan sambal
 - 3.26.5 Menentukan kriteria hasil sambal

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Siswa dapat menentukan alat yang digunakan dalam membuat sambal dengan benar.
2. Siswa dapat menghitung bahan yang digunakan untuk pembuatan sambal.
3. Siswa dapat menjelaskan prosedur pembuatan sambal dengan runtut.
4. Siswa dapat menentukan kriteria hasil sambal dengan tanggung jawab.

D. MATERI PEMBELAJARAN

Sambal

Sambal adalah saus pedas dengan bahan utama yang disiapkan dari cabai yang dilumatkan sehingga keluar kandungan sari cabe dan ditambah bahan-bahan lain seperti garam dan terasi. Sambal merupakan salah satu unsur khas hidangan Indonesia, Melayu ditemukan pula dalam kuliner Asia Selatan dan Asia Timur. Ada bermacam-macam variasi sambal yang berasal dari berbagai daerah.

Bahan-bahan yang paling sering digunakan untuk sambal adalah:

- a. Adyuma atau habanero adalah sejenis paprika kecil yang rasanya sangat pedas. Biasanya berwarna kuning.
- b. Cabai Cayenne berwarna merah dan sangatlah pedas. Banyak paprika yang rupanya mirip.
- c. Cabai Madame Jeanette yang warnanya kuning atau hijau muda dengan rasa yang sangat pedas dan aromatis.
- d. Cabai rawit yang kecil dan berwarna merah atau hijau.
- e. Cabai lombok bentuknya panjang dan warnanya merah atau hijau. Rasanya tidak sepedas cabai rawit.

Sambal mempunyai konsistensi yang lebih padat dari salsa dan mengandung lebih banyak rempah-rempah. Sambal dapat bervariasi mulai dari tingkat rasa kurang pedas hingga tingkat sangatlah pedas tergantung seberapa banyak buah cabe yang digunakan. Ada beberapa macam variasi sambal, antara lain:

Sambal asam: Sambal ini mirip sambal terasi dan mengandung asam, biasanya asam jawa.

Sambal bajak: Cabai untuk sambal ini digoreng dengan minyak yang ditambah dengan bawang putih, terasi, dan bumbu-bumbu lainnya.

Sambal tempoyak: Sambal ini seringkali ditemukan di daerah Sumatera Selatan, Bengkulu dan Lampung. Sambal ini terbuat dari fermentasi daging buah durian masak yang campur dengan cabai halus dengan tambahan bumbu lain seperti garam, penyedap rasa dan gula. Pada

variasinya seringkali ditambahkan perasan jeruk purut. sambal ini dapat disajikan sebagai sambal matah ataupun masak sebagai pelengkap makan.

Samba lado : Sambal ini berasal dari Minangkabau. Cabai untuk sambal ini digoreng dengan minyak, bawang putih, bawang merah atau bawang bombai, tomat, garam, dan jeruk nipis. Biasanya sambal ini memiliki cita rasa yang sangat pedas.

Sambal belacan/terasi : Sambal ini mengandung belacan atau udang yang dilumatkan. Sambal ini juga dapat digabung dengan bahan lain seperti kangkung untuk menghasilkan sambal kangkung, dengan cumi-cumi untuk menghasilkan sambal sotong, dan dengan telur untuk sambal telur.

Sambal dabu-dabu: Sambal berasal dari Manado, mirip saus salsa Meksiko, dibuat dari tomat, garam, basil, jeruk kesturi dan cabai.

Sambal kecap : Irisan cabai rawit, cabai merah, bawang merah digoreng, kecap manis dan irisan jeruk limau, rasanya pedas dan segar. Biasanya untuk teman makan telur ceplok atau cocolan tahu/tempe.

Sambal kemiri :Sambal ini mengandung kemiri dan parutan kelapa muda.

Sambal manis : Sambal dengan komposisi cabai, bawang, gula, dan lumatan kacang tanah yang telah digoreng.

Sambal pencit : Sambal ini dicampur dengan irisan buah mangga muda (Jawa: pencit).

Sambal tomat : Sambal ini dicampur dengan tomat, baik yang diiris kecil-kecil atau dilumatkan bisa juga tomat goreng.

Sambal korek: Sambal yang hanya terbuat dari cabai dan garam, dinamakan korek karena biasanya disajikan di ulegan dan langsung dikorek dengan makanan lainnya seperti kerupuk.

Sambal udang : Cabai digoreng dengan minyak, bawang putih dan udang.

Sambal uleg : Beberapa resep juga menggunakan garam dan jeruk nipis.

Sambal jeruk: Cabai hijau dengan perasan jeruk nipis.

Sambal setan : Sambal yang sangat pedas dengan Cabai Madame Jeanette.

Sambal petis : Sambal yang dicampur dengan petis dan diencerkan dengan air matang.

Sambal teri : Sambal teri adalah sambal yang bahan utamanya ikan teri (tawa) dan kacang tanah.

Sambal uyah-lombok : Sambal uyah-lombok : Sambal uyah-lombok hanya terbuat dari cabai segar dan garam. Sambal ini biasa dimakan dengan nasi putih dan lauk yang digoreng, seperti serundeng, empal goreng, dendeng ragi, dan tempe goreng.

E. METODE PEMBELAJARAN

Pendekatan pembelajaran : Saintifik

Metode Pembelajaran : Diskusi, tanya jawab, dan penugasan

Model pembelajaran : Talking Stik

F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

1. Media :Power Point Presentation, Gambar dan Video.

2. Alat :Laptop dan LCD

3. Sumber belajar:

Budi Sutomo, *Aneka Resep Sambal Favorit*, 2015 Kawan Pustaka.

G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Model Pembelajaran : Discovery	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ol style="list-style-type: none">1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam.2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses Kegiatan Belajar Mengajar (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik4. Memotifasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran5. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai6. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.7. Guru menyiapkan untuk tongkat dan musik.	20 menit
Inti		<ol style="list-style-type: none">1. Mengamati<ol style="list-style-type: none">a. Siswa mengamati gambar, buku panduan dan power point yang berkaitan dengan hidangan kesempatan khusus menerapkan sambal.2. Menanya<ol style="list-style-type: none">a. Siswa menanyakan tentang gambar, buku panduan dan power point yang berkaitan dengan hidangan kesempatan khusus untuk hidangan sambal.b. Guru menanggapi dan menjelaskan isi tentang gambar, buku panduan dan power point yang berkaitan dengan hidangan sambal.	170 menit

		<p>3. Mengumpulkan Data</p> <p>a. Siswa yang memegang tongkat berkewajiban menjawab tentang: pengertian, fungsi, jenis-jenis, sejarah, alat dan bahan, cara membuat, cara menyajikan dan kriteria hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat.</p> <p>4. Mengasosiasikan/mengolah informasi</p> <p>a. Guru memandu setiap siswa dalam mengerjakan resume secara kooperatif.</p> <p>5. Mengkomunikasikan</p> <p>a. Setelah selesai tanya jawab, dan membuat resume guru, guru memberikan tanggapan kepada siswa.</p> <p>b. Siswa yang tidak bisa menjawab akan diberikan hukuman ataupun sanksi.</p> <p>c. Hasil resume tertulis seluruhnya dikumpulkan kepada guru. Kemudian guru dan siswa bersama-sama membuat kesimpulan dari seluruh materi yang telah diberikan.</p>	
Penutup		<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan penjelasan singkat untuk penguatan sekaligus memberi kesimpulan. 2. Guru melakukan penjajagan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test) 3. Guru menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya 4. Menutup pelajaran dengan salam 	35 menit
TOTAL			225 menit

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

1. Jenis/ Teknik Penilaian :

NO.	ASPEK	JENIS/TEKNIK	INSTRUMEN
1.	Sikap	Non tes : • Observasi • Jurnal	• Observasi • Form jurnal
2.	Pengetahuan	Tes • Tertulis Non Tes • Penugasan	• Soal tes tertulis • Lembar tugas • Lembar penilaian tugas

3.	Ketrampilan	Non Tes • Unjuk kerja	• Lembar penilaian unjuk kerja
----	-------------	--------------------------	--------------------------------

a. Penilaian Sikap

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN SIKAP

Mata Pelajaran : Hidangan Untuk Kesempatan Khusus dan *Fusin Food*
 Kelas/Semester : XII/Genap
 Tahun Pelajaran : 2017/ 2018
 Materi Pelajaran : Hidangan Kesempatan Khusus Untuk Menerapkan Sambal

NO	NAMA	SIKAP YANG DIAMATI															
		DISIPLIN				KERJASAMA				KREATIVITAS				TANGGUNG JAWAB			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1																	
2																	
3																	
4																	

RUBRIK PENILAIAN SIKAP

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN
1.	DISIPLIN	1. Hadir di kelas tepat waktu 2. Mengikuti tatap muka dari awal hingga akhir 3. Rapih berpakaian sesuai ketentuan yang berlaku 4. Mengumpulkan tugas tepat waktu
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
2.	KERJASAMA	1. Tidak mendominasi di dalam kelas 2. Menerima pendapat orang lain 3. Berbagi informasi dengan teman lain 4. Bersikap toleran kepada teman lain
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
3.	KREATIVITAS	1. Mengajukan saran/gagasan dalam kelas/kelompok 2. Mengajukan pernyataan yang bersangkutan paut dengan materi 3. Kreatif dalam belajar 4. Memberikan respon perkembangan kelompok
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
4.	TANGGUNG JAWAB	1. Melakukan tugas 2. Komitmen terhadap tugas

		3. Konsekwen terhadap tindakan yang dilakukan 4. Peduli terhadap tugas
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi

FORMAT JURNAL PENILAIAN SIKAP

No	Hari /Tanggal	Nama Siswa	HASIL PENGAMATAN		Keterangan
			Sikap Positif	Sikap Negatif	
1					
2					
3					
4					

b. Penilaian Pengetahuan

SOAL TES TERTULIS

NO.	SOAL	KUNCI JAWAB
1	Apa yang dimaksud dengan sambal?	Sambal adalah saus pedas dengan bahan utama yang disiapkan dari cabai yang dilumatkan sehingga keluar kandungan sari cabe dan ditambah bahan-bahan lain seperti garam dan terasi. Sambal merupakan salah satu unsur khas hidangan Indonesia, Melayu ditemukan pula dalam kuliner Asia Selatan dan Asia Timur. Ada bermacam-macam variasi sambal yang berasal dari berbagai daerah
2.	Sebutkan macam – macam sambal yang anda ketahui minimal 4.	<p>Samba lado : Sambal ini berasal dari Minangkabau. Cabai untuk sambal ini digoreng dengan minyak, bawang putih, bawang merah atau bawang bombai, tomat, garam, dan jeruk nipis. Biasanya sambal ini memiliki cita rasa yang sangat pedas.</p> <p>Sambal belacan/terasi : Sambal ini mengandung belacan atau udang yang dilumatkan. Sambal ini juga dapat digabung dengan bahan lain seperti kangkung untuk menghasilkan sambal kangkung, dengan cumi-cumi untuk menghasilkan sambal sotong, dan dengan telur untuk sambal telur.</p> <p>Sambal dabu-dabu: Sambal berasal dari Manado, mirip saus salsa Meksiko, dibuat dari tomat, garam, basil, jeruk</p>

	<p>kesturi dan cabai.</p> <p>Sambal kecap : Irisan cabai rawit, cabai merah, bawang merah digoreng, kecap manis dan irisan jeruk limau, rasanya pedas dan segar. Biasanya untuk teman makan telur ceplok atauocolan tahu/tempe.</p> <p>Sambal kemiri :Sambal ini mengandung kemiri dan parutan kelapa muda.</p> <p>Sambal manis : Sambal dengan komposisi cabai, bawang, gula, dan lumatan kacang tanah yang telah digoreng.</p> <p>Sambal pencit : Sambal ini dicampur dengan irisan buah mangga muda</p> <p>Sambal tomat : Sambal ini dicampur dengan tomat, baik yang diiris kecil-kecil atau dilumatkan bisa juga tomat goreng.</p>
--	---

RUBRIK PENILAIAN PENGETAHUAN

NO.	KRITERIA	SKOR
1.	Menjawab lengkap, benar, sempurna sempurna	50
2.	Menjawab benar kurang lengkap	10-25
3.	Menjawab salah	1
4.	Tidak menjawab	0
Jumlah total skor dari 2 nomor		0-100

Surakarta, September 2017

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Dra. L. Indri Aryanti
NIP. 19680416 200501 1 010

Anisa Nur Fitriyani
NIM. 16511247004

Mengetahui,

Dra. Kurniasih
NIP. 19680416 200501 1 010

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP TEORI)

Satuan Pendidikan : SMKNegeri 4 Surakarta
Kelas/Semester : XII / Genap
Mata Pelajaran : Hidangan Untuk Kesempatan Khusus dan Fusion
Food
Materi Pokok : 3.25 Menerapkan food gastronomy moleculer
Pertemuan ke : 8
Alokasi Waktu : 5 x 45Menit

A. KOMPETENSI INTI:

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

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan.
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah.
- 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja.
- 3.25 Menerapkan food gastronomy moleculer
 - 3.25.1 Menjelaskan food gastronomy moleculer
 - 3.25.2 Menentukan alat yang digunakan pembuatan food gastronomy moleculer
 - 3.25.3 Menghitung bahan yang digunakan untuk pembuatan food gastronomy moleculer
 - 3.25.4 Menentukan prosedur pembuatan food gastronomy moleculer

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Siswa dapat menjelaskan food gastronomy molecular perkawinan dengan santun
2. Siswa dapat menentukan alat yang digunakan dalam pembuatan food gastronomy molecular.
3. Siswa dapat menghitung bahan yang digunakan untuk pembuatan food gastronomy molecular
4. Siswa dapat menentukan prosedur pembuatan food gastronomy molecular.

D. MATERI PEMBELAJARAN

Gastronomi molekuler (molecular gastronomy) adalah studi ilmiah mengenai gastronomi atau lebih lengkapnya adalah cabang ilmu yang mempelajari transformasi fisiokimiawi dari bahan pangan selama proses memasak dan fenomena sensori saat mereka dikonsumsi. Ilmu ini dicirikan dengan penggunaan metode ilmiah untuk memahami dan mengendalikan perubahan molekuler, fisiokimiawi, dan struktural yang terjadi pada makanan pada tahap pembuatan dan konsumsi.



Kata “molekuler” dalam Gastronomi molekuler mengacu pada ilmu biologi molekuler yang meninjau bahan-bahan masakan sampai tahap molekul. Lalu, metode ilmiah yang digunakan meliputi pengamatan mendalam, pembuatan dan pengujian hipotesis, eksperimen terkontrol, objektivitas sains, dan reproduksibilitas eksperimen. Perlu diperhatikan bahwa gastronomi molekuler tidak sama dengan tipe atau gaya memasak.

Penggunaan metode sains untuk memahami sifat-sifat makanan mulai dipertimbangkan manfaatnya pada abad 18 (1783) oleh Lavoisier dan setengah abad kemudian oleh Brillat-Savarin pada tulisannya yang berjudul “Physiology of Taste” (1852). Ilmuwan lain yang menekankan hubungan antara gastronomi dan sains adalah Nicholas Kurti, fisikawan temperatur rendah dari Universitas Oxford, Inggris. Pada tahun 1969, Kurti mengadakan presentasi berjudul “The Physicist in the Kitchen” yang direkam oleh BBC. Kemudian pada tahun 1992 diadakan simposium pertama mengenai ilmu gastronomi yang diberi judul “physical and molecular gastronomy” di Erice, Italia, dengan keterlibatan Elisabeth Thomas,

Nicholas Kurti, Hervé This, dan Harold McGee. Simposium ini dimaksudkan untuk menyatukan para ilmuwan dan koki dan diadakan tiap dua tahun sekali hingga tahun 2005.

Orang yang disebut-sebut sebagai Bapak Gastronomi Molekuler modern adalah Hervé This, seorang fisikawan Prancis. Konon ketertarikannya kepada Gastronomi Molekuler berawal dari kegagalannya membuat kue soufflé, menyadarkannya bahwa memasak sebenarnya sama dengan sains. Harus ada persiapan dan metode yang sistematis dengan perhitungan yang tepat agar tidak merusak bahan dan gizi dalam makanan, namun juga mempertahankan rasa. Dalam penelitian awalnya, beliau dibantu Nicholas Kurti, fisikawan Royal Society yang terkenal dengan pembangunan laboratoriumnya yang bersuhu satu mikrokelvin. Duo ini memperkenalkan istilah Gastronomi Molekuler pertama kalinya kepada dunia pada tahun 1992.



Dalam hal terminologi seringkali terjadi kerancuan antara gastronomi molekuler, memasak, ilmu memasak, dan kulinologi. Memasak adalah teknik yang tujuannya adalah untuk membuat makanan yang tempatnya adalah di rumah atau dapur restoran. Untuk bisa memasak lebih dibutuhkan keahlian untuk memilih bumbu misalnya, daripada ilmu kimia atau fisika. Sebaliknya, gastronomi molekuler adalah sains, terutama fisika dan kimia, yang dilakukan di dalam laboratorium. Sains menggunakan metode eksperimen di mana teori dihasilkan setelah mempelajari fenomena-fenomena yang terjadi secara kuantitatif dan menyanggah model yang ada dengan membuat prediksi teoretis dan kemudian melakukan eksperimen pengujian. Intinya, tujuan utama sains adalah menemukan mekanisme suatu fenomena dan tidak berhubungan dengan tujuan membuat makanan. Kulinologi adalah campuran antara disiplin ilmu makanan dan seni kuliner. Selain itu kulinologi adalah istilah yang sudah dilindungi secara hak cipta sementara gastronomi molekuler tidak dilindungi oleh hak cipta.

Awalnya, gastronomi molekuler melingkupi pembuatan resep, pengujian resep turun-temurun, menemukan makanan baru, dan memperkenalkan alat, metode, dan bahan baru yang dapat digunakan untuk menghasilkan makanan. Namun pada akhirnya, sekitar tahun 2003, ruang lingkup gastronomi molekuler diperjelas dengan menyisihkan aplikasi teknologi dari padanya

dan memperjelasnya dengan dasar pemikiran: resep makanan terdiri dari dua bagian utama yaitu definisi makanan (definition of the dish) dan presisi kuliner (culinary precision). Oleh karenanya, gastronomi molekuler mencakup pemodelan definisi makanan serta eksplorasi dari presisi kuliner. Untuk mempelajari keduanya, diperlukan pengetahuan dalam bidang fisika dan kimia bahan pangan sehingga kedua cabang ilmu tersebut termasuk dalam ruang lingkup gastronomi molekuler.

Cara memasak secara tradisional belum tentu memiliki jaminan kesehatan atau cara pembuatan yang rasional. Untuk mengatasi hal tersebut dibutuhkan gastronomi molekuler sehingga pengetahuan akan pembuatan makanan tradisional tersebut dapat dipelajari dan dikembangkan menjadi lebih sehat ataupun menarik. Bagi para koki atau juru masak, pengetahuan akan gastronomi molekuler membuat mereka dapat mengeksplorasi lebih jauh dunia kuliner secara ilmiah yang nantinya dapat diterapkan salah satunya sebagai seni memasak molekuler. Akibatnya teknologi ataupun hidangan baru yang menarik dapat tercipta. Sementara bagi para konsumen diharapkan mendapat kejutan dan kepuasan akan makanan yang sehat, lezat, dan menarik

Manfaat

Cara memasak secara tradisional belum tentu memiliki jaminan kesehatan atau cara pembuatan yang rasional. Untuk mengatasi hal tersebut dibutuhkan gastronomi molekuler sehingga pengetahuan akan pembuatan makanan tradisional tersebut dapat dipelajari dan dikembangkan menjadi lebih sehat ataupun menarik. Bagi para koki atau juru masak, pengetahuan akan gastronomi molekuler membuat mereka dapat mengeksplorasi lebih jauh dunia kuliner secara ilmiah yang nantinya dapat diterapkan salah satunya sebagai seni memasak molekuler. Akibatnya teknologi ataupun hidangan baru yang menarik dapat tercipta. Sementara bagi para konsumen diharapkan mendapat kejutan dan kepuasan akan makanan yang sehat, lezat, dan menarik

Seni Memasak Molekuler

Beberapa tahun ini, tren kuliner "seni memasak molekuler" (molecular cooking) dianggap sebagai perkembangan paling menarik di dunia kuliner. Pada koki menggunakannya sebagai cara baru untuk menyajikan makanan kepada para pelanggan, contohnya adalah kaviar palsu yang terbuat dari natrium alginat dengan kalsium klorida Natrium alginat, yang berasal dari rumput laut, dan CaCl_2 berperan sebagai membran buatan yang melapisi suatu bahan sehingga

dapat dibentuk menjadi bola. Selain itu terdapat pula es krim instan menggunakan nitrogen cair

E. METODE PEMBELAJARAN

Pendekatan pembelajaran : Saintifik

Metode Pembelajaran : Diskusi, tanya jawab, dan penugasan

Model pembelajaran : Discovery Learning.

F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

1. Media :Power Point Presentation, Gambar dan Video.
2. Alat :Laptop dan LCD
3. Sumber belajar : www.indonesiafoodchannel.com
[http//wikipedia.com](http://wikipedia.com)

G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Model Pembelajaran : Discovery	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam. 2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses Kegiatan Belajar Mengajar (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan 3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik 4. Memotifasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran 5. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai 6. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar. 7. Guru memandu membentuk membentuk kelompok 	20 menit
Inti		<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa mengamati gambar, buku panduan dan power point yang berkaitan food gastronomy moleculer 2. Menanya <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa menanyakan tentang gambar, buku panduan dan power point yang berkaitan dengan food gastronomy moleculer 3. Guru menanggapi dan menjelaskan isi tentang gambar, buku panduan dan power 	170 menit

		<p>point yang berkaitan food gastronomy moleculer</p> <p>4. Mengumpulkan Data</p> <p>a. Siswa mendiskusikan tentang: pengertian, fungsi, jenis-jenis, sejarah, alat dan bahan, cara membuat, cara menyajikan dan kriteria food gastronomy moleculer.</p> <p>5. Mengasosiasikan/mengolah informasi</p> <p>a. Guru memandu setiap kelompok dalam mengerjakan tugas kelompok</p> <p>b. Masing-masing kelompok membahas materi yang sudah ditentukan secara kooperatif dengan anggota kelompok.</p> <p>6. Mengkomunikasikan</p> <p>a. Setelah selesai diskusi, juru bicara kelompok menyampaikan hasil pembahasan kelompok</p> <p>b. Masing-masing kelompok mempresentasikan hasil dari diskusi dan ditanggapi oleh kelompok lain.</p> <p>c. Hasil diskusi tertulis seluruhnya dikumpulkan kepada guru. Kemudian guru dan siswa bersama-sama membuat kesimpulan dari seluruh materi yang telah didiskusikan</p>	
Penutup		<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan penjelasan singkat untuk penguatan sekaligus memberi kesimpulan. 2. Guru melakukan penjajagan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test) 3. Guru menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya 4. Menutup pelajaran dengan salam 	35 menit
TOTAL			225 menit

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

1. Jenis/ Teknik Penilaian :

NO.	ASPEK	JENIS/TEKNIK	INSTRUMEN
1.	Sikap	Non tes : • Observasi • Jurnal	• Observasi • Form jurnal
2.	Pengetahuan	Tes	• Soal tes tertulis

		<ul style="list-style-type: none"> • Tertulis Non Tes • Penugasan 	<ul style="list-style-type: none"> • Lembar tugas • Lembar penilaian tugas
3.	Ketrampilan	<ul style="list-style-type: none"> • Unjuk kerja 	<ul style="list-style-type: none"> • Lembar penilaian unjuk kerja

a. Penilaian Sikap

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN SIKAP

Mata Pelajaran : Hidangan Untuk Kesempatan Khusus dan *Fusin Food*
 Kelas/Semester : XII/Genap
 Tahun Pelajaran : 2017/ 2018
 Materi Pelajaran : Hidangan Kesempatan Khusus Untuk Food Gastronomy dan Molekular

NO	NAMA	SIKAP YANG DIAMATI															
		DISIPLIN				KERJASAMA				KREATIVITAS				TANGGUNG JAWAB			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1																	
2																	
3																	
4																	

RUBRIK PENILAIAN SIKAP

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN
1.	DISIPLIN	1. Hadir di kelas tepat waktu 2. Mengikuti tatap muka dari awal hingga akhir 3. Rapih berpakaian sesuai ketentuan yang berlaku 4. Mengumpulkan tugas tepat waktu 4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
2.	KERJASAMA	1. Tidak mendominasi di dalam kelas 2. Menerima pendapat orang lain 3. Berbagi informasi dengan teman lain 4. Bersikap toleran kepada teman lain 4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
3.	KREATIVITAS	1. Mengajukan saran/gagasan dalam kelas/kelompok 2. Mengajukan pernyataan yang bersangkutan paut dengan materi 3. Kreatif dalam belajar 4. Memberikan respon perkembangan kelompok 4 = Jika 4 kriteria terpenuhi

		3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
4.	TANGGUNG JAWAB	1. Melakukan tugas 2. Komitmen terhadap tugas 3. Konsekwen terhadap tindakan yang dilakukan 4. Peduli terhadap tugas
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi

FORMAT JURNAL PENILAIAN SIKAP

No	Hari /Tanggal	Nama Siswa	HASIL PENGAMATAN		Keterangan
			Sikap Positif	Sikap Negatif	
1					
2					
3					
4					

b. Penilaian Pengetahuan

SOAL TES TERTULIS

NO.	SOAL	KUNCI JAWAB
1	Apa arti kata gastronomy molecular?	Kata “molekuler” dalam Gastronomi molekuler mengacu pada ilmu biologi molekuler yang meninjau bahan-bahan masakan sampai tahap molekul. Lalu, metode ilmiah yang digunakan meliputi pengamatan mendalam, pembuatan dan pengujian hipotesis, eksperimen terkontrol, objektivitas sains, dan reproduksibilitas eksperimen. Perlu diperhatikan bahwa gastronomy molekuler tidak sama dengan tipe atau gaya memasak.
2.	Apa manfaat menggunakan teknik olah food gastronomy molecular?	Bagi para koki atau juru masak, pengetahuan akan gastronomy molekuler membuat mereka dapat mengeksplorasi lebih jauh dunia kuliner secara ilmiah yang nantinya dapat diterapkan salah satunya sebagai seni memasak molekuler. Akibatnya teknologi ataupun

		hidangan baru yang menarik dapat tercipta. Sementara bagi para konsumen diharapkan mendapat kejutan dan kepuasan akan makanan yang sehat, lezat, dan menarik
--	--	--

RUBRIK PENILAIAN PENGETAHUAN

NO.	KRITERIA	SKOR
1.	Menjawab lengkap, benar, sempurna sempurna	50
2.	Menjawab benar kurang lengkap	10-25
3.	Menjawab salah	1
4.	Tidak menjawab	0
Jumlah total skor dari 2 nomor		0-100

Surakarta, September 2017

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Dra. L. Indri Aryanti
NIP. 19680416 200501 1 010

Anisa Nur Fitriyani
NIM. 16511247004

Mengetahui,

Dra. Kurniasih
NIP. 19680416 200501 1 010

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP TEORI)

Satuan Pendidikan : SMKNegeri 4 Surakarta
Kelas/Semester : XII / Genap
Mata Pelajaran : Hidangan Untuk Kesempatan Khusus dan Fusion Food
Materi Pokok : 3.24 Mengevaluasi “fusion food”
Pertemuan ke : 7
Alokasi Waktu : 5 x 45Menit

A. KOMPETENSI INTI:

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

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
 - 2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan.
 - 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah.
 - 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja.
- 3.24 Mengevaluasi “fusion food”
- 3.24.1 Menjelaskan fusion food
 - 3.24.2 Menentukan alat yang digunakan pembuatan fusion food
 - 3.24.3 Menghitung bahan yang digunakan untuk pembuatan fusion food

3.24.4 Menentukan prosedur pembuatan fusion food

3.24.5 Menentukan kriteria hasil fusion food

3.24.6 Mengkritisi pembuatan fusion food

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian fusion food dengan santun
2. Siswa dapat menentukan alat yang digunakan dalam pembuatan fusion food
3. Siswa dapat menghitung bahan yang digunakan untuk pembuatan fusion food.
4. Siswa dapat menentukan prosedur pembuatan fusion food.
5. Siswa dapat menentukan kriteria hasil fusion food dengan tanggung jawab.
6. Siswa dapat mengkritisi pembuatan fusion food dengan benar.

D. MATERI PEMBELAJARAN

Fusion food sendiri sebenarnya adalah kombinasi dari beberapa elemen makanan yang kemudian dipadupadankan hingga menjadi satu jenis makanan dengan cita rasa yang baru. Aliran fusion food ini mulai berkembang sejak tahun 1970-an, tapi mencapai puncaknya pada tahun 1990-an. Menurut William Wongso, fusion berarti peleburan. Dalam dunia masak, bisa diartikan gaya yang mengambil unsur terbaik dari berbagai masakan etnik atau regional, untuk menciptakan masakan baru, dengan cita rasa yang lebih inovatif. Perpaduan budaya yang banyak terjadi biasanya antara Timur dan Barat.

Perpaduan ini makin meningkat, sejak banjirnya masakan dan aneka bumbu masak yang datang dari belahan dunia Eropa dan Amerika, ke Asia dan wilayah timur lainnya. “Biasanya, karena adanya lalu lintas budaya, akibat pergerakan industri dan arus globalisasi antarnegara,” ujar Iwan lebih lanjut. Tidak hanya itu, adanya pernikahan dua orang yang berbeda kebangsaan, juga memberikan dampak pada ‘perkawinan’ antar-jenis masakan.

Sebagai contoh, burger dari Amerika, dibumbui dengan saus callipso yang lahir di Meksiko. Meski masih satu benua, cita rasa baru ini tentu saja menimbulkan petualangan rasa tersendiri bagi yang mencicipinya. Atau, sushi yang berkembang di daratan Amerika, terutama di wilayah California, mempunyai bentuk dan isian yang lebih beragam.

Makin banyaknya veteran chef sushi yang hijrah dari Jepang ke Amerika dan ternyata orang Amerika tidak suka menyantap sushi yang isinya hanya ikan mentah saja, membuat para chef tersebut bereksperimen membuat sushi dengan aneka bahan lain, selain seafood. Sushi di Amerika diperkaya dengan avokad, mentimun, mayones bahkan kepiting soka goreng yang renyah. Walaupun dasar pembuatannya sama, california roll ini tidak bisa disebut sebagai sushi tradisional, tetapi sudah menjadi fusion sushi.

Asian Fusion Cuisine banyak mengusung masakan dari negara Jepang, India, Cina dan Thailand. Tak dapat disanggah bahwa makanan Asia adalah makanan yang paling banyak mendapat sorotan dunia. Selain variasi dan rasanya yang memang unik dan nikmat, pengaruh penyebaran orang Asia ke seluruh belahan dunia juga memegang peranan penting bagi ketersediaan makanan Asia di belahan dunia mana pun.

Inovasi dan keunikan hidangan fusion tergantung dari kreatifitas si rumah makan yang menawarkan hidangan fusion. Seperti misalnya East Meet West cusine yang mempertemukan rasa Asia dengan teknik Eropa, contohnya Indonesia dengan masakan barat seperti rendang glazed wagyu beef fillet, ginger marinated salmon fillet confit. Vietnam dengan Perancis seperti di vietnamese beef sandwich yg memakai stir fried beef ala Vietnam dipadukan dengan panggangan roti baquette. Jepang dengan Italia seperti italian pizza dengan ginger wasabi tuna.

E. METODE PEMBELAJARAN

Pendekatan pembelajran : Saintifik

Metode Pembelajaran : Diskusi, tanya jawab, dan penugasan

Model pembelajaran : Talking Stik

F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

1. Media :Power Point Presentation, Gambar dan Video.
2. Alat :Laptop dan LCD
3. Sumber belajar : www.indonesiafoodchannel.com
[http//wikipedia.com](http://wikipedia.com)

G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Model Pembelajaran : Discovery	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam. 2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses Kegiatan Belajar Mengajar (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan 3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik 4. Memotifasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran 	20 menit

		<ol style="list-style-type: none"> 5. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai 6. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar. 7. Guru menyiapkan tongkat dan musik 	
Inti		<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa mengamati gambar, buku panduan dan power point yang berkaitan fusion food. 2. Menanya <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa menanyakan tentang gambar, buku panduan dan power point yang berkaitan dengan fusion food. b. Guru menanggapi dan menjelaskan isi tentang gambar, buku panduan dan power point yang berkaitan fusion food 3. Mengumpulkan Data <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa yang memegang tongkat berkewajiban menjawab tentang tentang: pengertian, fungsi, jenis-jenis, sejarah, alat dan bahan, cara membuat, cara menyajikan dan kriteria hidangan kesempatan khusus untuk fusion food. 4. Mengasosiasikan/mengolah informasi <ol style="list-style-type: none"> a. Guru memandu setiap siswa dalam mengerjakan resume secara kooperatif 5. Mengkomunikasikan <ol style="list-style-type: none"> a. Setelah selesai tanya jawab, dan membuat resume guru, guru memberikan tanggapan kepada siswa. b. Siswa yang tidak bisa menjawab akan diberikan hukuman ataupun sanksi. c. Hasil resume tertulis seluruhnya dikumpulkan kepada guru. Kemudian guru dan siswa bersama-sama membuat kesimpulan dari seluruh materi yang telah diberikan. 	170 menit
Penutup		<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan penjelasan singkat untuk penguatan sekaligus memberi kesimpulan. 2. Guru melakukan penjajagan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test) 3. Guru menyampaikan rencana pembelajaran 	35 menit

		pertemuan berikutnya 4. Menutup pelajaran dengan salam	
TOTAL			225 menit

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

1. Jenis/ Teknik Penilaian :

NO.	ASPEK	JENIS/TEKNIK	INSTRUMEN
1.	Sikap	Non tes : • Observasi • Jurnal	• Observasi • Form jurnal
2.	Pengetahuan	Tes • Tertulis Non Tes • Penugasan	• Soal tes tertulis • Lembar tugas • Lembar penilaian tugas
3.	Ketrampilan	Non Tes • Unjuk kerja	• Lembar penilaian unjuk kerja

a. Penilaian Sikap

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN SIKAP

Mata Pelajaran : Hidangan Untuk Kesempatan Khusus dan *Fusin Food*
 Kelas/Semester : XII/Genap
 Tahun Pelajaran : 2017/ 2018
 Materi Pelajaran : Hidangan Kesempatan Khusus Untuk Fusion Food

NO	NAMA	SIKAP YANG DIAMATI															
		DISIPLIN				KERJASAMA				KREATIVITAS				TANGGUNG JAWAB			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1																	
2																	
3																	
4																	

RUBRIK PENILAIAN SIKAP

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN
1.	DISIPLIN	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hadir di kelas tepat waktu 2. Mengikuti tatap muka dari awal hingga akhir 3. Rapih berpakaian sesuai ketentuan yang berlaku 4. Mengumpulkan tugas tepat waktu
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
2.	KERJASAMA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tidak mendominasi di dalam kelas 2. Menerima pendapat orang lain 3. Berbagi informasi dengan teman lain 4. Bersikap toleran kepada teman lain
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
3.	KREATIVITAS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengajukan saran/gagasan dalam kelas/kelompok 2. Mengajukan pernyataan yang bersangkutan paut dengan materi 3. Kreatif dalam belajar 4. Memberikan respon perkembangan kelompok
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
4.	TANGGUNG JAWAB	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan tugas 2. Komitmen terhadap tugas 3. Konsekwen terhadap tindakan yang dilakukan 4. Peduli terhadap tugas
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi

FORMAT JURNAL PENILAIAN SIKAP

No	Hari /Tanggal	Nama Siswa	HASIL PENGAMATAN		Keterangan
			Sikap Positif	Sikap Negatif	
1					
2					
3					
4					

b. Penilaian Pengetahuan

SOAL TES TERTULIS

NO.	SOAL	KUNCI JAWAB
1	Apa yang dimaksud dengan fusion food?	Fusion berarti peleburan. Dalam dunia masak, bisa diartikan gaya yang mengambil unsur terbaik dari berbagai masakan etnik atau regional, untuk menciptakan masakan baru, dengan cita rasa yang lebih inovatif
2.	Sebutkan contoh-contoh hidangan fusion food.	Rendang glazed wagyu beef fillet, ginger marinated salmon fillet confit. Vietnam dengan Perancis seperti di vietnamese beef sandwich yg memakai stir fried beef ala Vietnam dipadukan dengan panggang roti baquette. Jepang dengan Italia seperti italian pizza dengan ginger wasabi tuna.

RUBRIK PENILAIAN PENGETAHUAN

NO.	KRITERIA	SKOR
1.	Menjawab lengkap, benar, sempurna sempurna	50
2.	Menjawab benar kurang lengkap	10-25
3.	Menjawab salah	1
4.	Tidak menjawab	0
Jumlah total skor dari 2 nomor		0-100

Surakarta, September 2017

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Dra. L. Indri Aryanti
NIP. 19680416 200501 1 010

Anisa Nur Fitriyani
NIM. 16511247004

Mengetahui,

Dra. Kurniasih
NIP. 19680416 200501 1 010

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 4 SURAKARTA				
BOG 20	Hidangan Kesempatan Khusus dan Fusion Food.	Pernikahan Adat	HO NO 1	Halaman 1 dari 8
Oleh: Anisa Nur Fitriyani				

A. Acara Perkawinan di Jawa Tengah (Solo)

Dalam perkawinan Adat Jawa Tengah ada 2 adat yaitu: adat Solo dan adat Jogjakarta. Ada beberapa tahapan yang harus dilalui pada pernikahan secara adat solo, antara lain:

1) Rasulan (Pengajian)

Rasulan adalah acara pengajian yang dilaksanakan sebelum upacara siraman dan bertepatan dengan pemasangan tarub (tenda). Rasulan dimaksud untuk menghormati Rasullullah. Makanan yang biasa disajikan pada acara rasulan adalah nasi gurih, ingkung ayam. Dilengkapi dengan taburan kedelai hitam goreng, lalapan dan sambal serta tak ketinggalan disajikan pisang raja.

2) Upacaa Siraman

Upacara siraman adalah sebagai simbolik untuk menyucikan diri dalam memasuki babak baru dalam kehidupan berkeluarga. Pada upacara siraman yang biasanya dihadiri oleh para kerabat, disajikan makanan utamanya berupa Nasi Tumpeng Putih. Oleh masyarakat jawa, nasi tumpeng putih pada umumnya digunakan untuk acara sakral misalkan pada acara perkawinan. Secara *tradisionil*, pada Nasi Tumpeng Putih macamnya lauk pauk yang disajikan berjumlah tujuh yang dalam bahasa Jawa adalah “pitu” sebagai simbolik dari kata “pitulungan” yang berarti “pertolongan” dalam hal ini yang mempunyai hajat memohon pertolongan Allah untuk lindungan dan kelancaran dalam pelaksanaan hajatannya. Pada upacara siraman pengantin, setelah pengantin berganti baju dan dirias sederhana oleh perias pengantin, dilakukanlah upacara potong tumpeng yang dilakukan oleh orang tua pengantin. Orang tua mempelai mengambil nasi dari tumpeng dengan cara mengerok nasi dari bagian sisi tumpeng (tidak memotong ujung tumpeng) lalu mengambil laukpauknya kemudian nasi dan lauk pauknya disupkan kepada calon pengantin putri sebagai simbolik bahwa itu adalah suapan terakhir dari orang tua sebelum anaknya menikah. Ujung tumpeng tidak boleh dipotoomg karena ujung tumpeng merupakan simbolik untuk selalu mengingatkan

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 4 SURAKARTA				
BOG 20	Hidangan Kesempatan Khusus dan Fusion Food.	Pernikahan Adat	HO NO 1	Halaman 2 dari 8
Oleh: Anisa Nur Fitriyani				

hubungan manusia dengan Tuhan sebagai pencipta alam semesta dengan segala isinya.

Masakan Untuk Pelengkap Nasi Tumpeng Putih Antara Lain :

1. Inkung Ayam Kampung
 2. Pindang Telur
 3. Perkedel Kentang
 4. Sambel Goreng Hati
 5. Urapan
 6. Lodeh Keluwih
 7. Mangut Lele
 8. Baceman Tahu dan Tempe
 9. Rempeyek Teri dan Ikan Pethek
- 3) Upacara Ngerik

Upacara Ngerik yaitu Perias Pengantin akan mengerik bulu-bulu halus yang tumbuh diwajah calon mempelai wanita untuk persiapan merias pengantin. Sebelum calon pengantin putri dirias untuk persiapan malam midodareni, kedua orang tua pengantin putri menyuapi putrinya sebagai tanda bahwa inilah saat terakhir orang tua bertanggung jawab terhadap putrinya karena besok tanggung jawab tersebut diambil alih oleh suami anaknya.

- 4) Upacara Midodareni

Pada upacara midodareni calon pengantin wanita didandani cantik oleh perias; sesuai kepercayaan kuno malam itu calon mempelai putri ditemani oleh beberapa dewi cantik dari kahyangan karena itu calon pengantin putri harus cantik. Malam itu calon pengantin putri harus tinggal dikamae dan tidak boleh tidur sebelum jam 12 tengah malam. Beberapa ibu yang sudah berumur akan menemani dan memberikan nasihat-nasihat berharga.

Dimalam midodareni, orang tua dan keluarga calon pengantin putri, menerima kunjungan orang tua dan keluarga dari calon pengantin pria. Mereka duduk di

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 4 SURAKARTA				
BOG 20	Hidangan Kesempatan Khusus dan Fusion Food.	Pernikahan Adat	HO NO 1	Halaman 3 dari 8
Oleh: Anisa Nur Fitriyani				

dalam rumah, saling berkenalan dan bersantap bersama. calon pengantin pria juga datang, tetapi dia tidak boleh masuk rumah dan hanya boleh duduk diserambi depan rumah. Diapun hanya disuguhi segelas air minum, tidak boleh makan ataupun minum hidangan lain. Ini konon untuk melatih kesabaran seorang suami sebagai kepala keluarga.

Pada acara malam midodareni juga dilaksanakan acara serah-serahan yang disebut peningset. Peningsetan dari kata singset, artinya mengikat erat, dan ini merupakan simbolik atas terjadinya komitmen akan sebuah ikatan perkawinan antara putra – putri kedua belah pihak dan para orang tua pengantin akan menjadi besan.

Pemberian peningset berupa : satu set suruh (sirih) ayu sebagai perlambang harapan tulus supaya mendapatkan keselamatan. Seperangkat pakaian lengkap untuk penganten wanita, termasuk beberapa kain batik dengan motif yang melambangkan kebahagiaan hidup. Tidak boleh ketinggalan sebuah stagen, ikat pingang kain putih besar dan panjang, sebagai symbol kuatnya tekad dari kedua calon pengantin untuk memulai kehidupan baru dalam rumah tangga.

- 5) Pelaksanaan akad nikah (Ijab Qobul). Akad nikah adalah hal paling penting untuk resminya sebuah perkawinan. Akad nikah atau perkawinan dilaksanakan sesuai dengan agama yang dianut kedua pengantin, bisa islam, kristen, katolik, hindu, budha, atau konghucu.

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 4 SURAKARTA				
BOG 20	Hidangan Kesempatan Khusus dan Fusion Food.	Pernikahan Adat	HO NO 1	Halaman 4 dari 8
Oleh: Anisa Nur Fitriyani				

6) Setelah pelaksanaan akad nikah dimulailah upacara adat jawa lainnya antara lain:

a. Upacara Panggih (Temu Pengantin)

Pada upacara panggih atau temu pengantin, pengantin pria dipertemukan dengan pengantin wanita dimana pada acara ini diadakan tukar menukar kembang mayang (rangkai janur) sebagai tanda sebuah menyatunya dua keluarga. Kembang mayang ini kemudian dibawa keluar rumah dan dibuang diperempatan jalan dekat acara pernikahan dilangsungkan dengan maksud semua hal-hal yang buruk ikut terbuang sehingga pelaksanaan pernikahan dapat berjalan dengan baik.



b. Balangan Suruh

Balangan suruh (Lempar Sirih) adalah upacara pada saat dilaksanakan upacara panggih (temu pengantin). Disini kedua mempelai saling melemparkan seikat sirih, yang menurut kepercayaan kuno, daun sirih punya daya untuk mengusir roh jahat. Sehingga dengan saling melempar daun sirih, kedua pengantin terhindar dari pengaruh roh jahat.

**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 4
SURAKARTA**

BOG 20	Hidangan Kesempatan Khusus dan Fusion Food.	Pernikahan Adat	HO NO 1	Halaman 5 dari 8
Oleh: Anisa Nur Fitriyani				

c. Ritual Wiji Dadi

Penganten pria menginjak sebuah telur ayam kampung hingga pecah dengan telapak kaki kanannya, kemudian kaki tersebut dibasuh oleh penganten putri dengan air kembang hal ini merupakan perlambang bahwa, rumah tangga dipimpin oleh seorang suami yang bertanggung jawab dengan istri yang baik, dan hal yang baik tentu akan menghasilkan hal yang baik pula termasuk anak keturunannya.



d. Sinduar Binayang

Sesudah ritual wiji dadi, ayah pengantin putri berjalan didepan kedua temanten menuju kursi pelaminan, sedangkan ibu pengantin putri berjalan dibelakang kedua temanten, sambil menutupi pundak kedua pengantin dengan kain sindhur. Ini melambangkan, sang ayah menunjukkan jalan menuju ke kebahagiaan, dan sang ibu mendukung.

e. Timbangan

Sesampai di pelaminan, ayah pengantin putri duduk dipelaminan dan kedua mempelai duduk di pangkuan ayah. Sesudah menimbang-nimbang sejenak, ibu pengantin putri akanbertanya : “berat yang mana pak dan ayah berkata : “sama beratnya bu, bu” dan artinya ayah mencintai keduanya secara sama, tidak dibedakan.

f. Tanem

Setelah acara timbangan, ayah pengantin putri akan mendudukan kedua mempelai di pelaminan dan ini merupakan perlambang bahwa sebagai orang tua mereka menyetujui dan merestui pernikahan ini.

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 4 SURAKARTA				
BOG 20	Hidangan Kesempatan Khusus dan Fusion Food.	Pernikahan Adat	HO NO 1	Halaman 5 dari 8
Oleh: Anisa Nur Fitriyani				

B. Tukar Kalpika

Kedua mempelai saling bertukar cincin sebagai tanda kasih dan ketertarikan mereka berdua sebagai suami istri.

C. Kacar Kucur (Tampa Kaya)

Upacara kacar kucur melambangkan bahwa suami sebagai kepala rumah tangga berkewajiban mencari nafkah untuk mencukupi sandang, pangan, dan papan keluarganya. Dalam ritual ini suami menuangkan kantong yang dibuat dari kain dan berisi : kacang, kedelai, beras, jagung, beras kuning, delingo bengle, beberapa macam bunga setaman dan uang logam dengan jumlah genap ke pangkuan istrinya yang telah dialas dengan selemba kain putih yang ditaruh di alas selemba kecil tikar pandan. Istri menerima dengan segenap hati dan artinya istri akan menjadi ibu rumah tangga yang baik dan berhati-hati dalam mengelola penghasilan suami.

D. Dahar Klimah

Sepasang pengantin makan bersama dari sepiring nasi kuning yang berisi lauk pauk berupa telur dadar iris, kering tempe, perkedel, abon, sambal goreng hati ayam. Mereka saling menyuapi. Mempelai pria membuat tiga kepal nasi kuning dengan lauknya lalu menyuapkan kepada istrinya, sesudah itu ganti sang istri menyuapi suaminya, diakhiri dengan minum teh manis dan kelapa muda bersama. ini melambangkan bahwa mulai saat ini keduanya akan mempergunakan dan menikmati bersama apa yang mereka punyai.

E. Mapag Besan

Dalam perkawinan adat Jawa, orang tua penganti pria tidak diperkenankan untuk menyaksikan upacara akad nikah sampai dengan upacara adatnya secara langsung. Setelah selesai upacara adat, dari pihak

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 4 SURAKARTA				
BOG 20	Hidangan Kesempatan Khusus dan Fusion Food.	Pernikahan Adat	HO NO 1	Halaman 7 dari 8
Oleh: Anisa Nur Fitriyani				

keluarga mempelai wanita akan menjemput orangtua mempelai pria untuk hadir dalam upacara sungkeman.

F. Acara Sungkeman

Sepasang pengantin melakukan sungkem kepada kedua belah pihak orang tua untuk memohon doa restu. Mula – mula kepada orang tua pengantin wanita kemudian kepada orangtua pengantian pria. Selain untuk memohon restu, sungkem adalah merupakan bentuk penghormatan tulus kepada orang tua dan pinisepuh.

1) Acara Resepsi

Sesudah seluruh rangkaian acara upacara perkawinan selesai, dilakukan resepsi, dimana kedua temanten baru, dengan diapit kedua belah pihak orang tua, menerima ucapan selamat dari para tamu.

Dalam acara resepsi, hadirin dipersilahkan menyantap hidangan yang sudah disediakan, sambil beramah tamah dengan kerabat dan kenalan. Adapun hidangan tradisional Solo yang disajikan antara lain :

1. Tengkleng
2. Nasi liwet
3. Bistik Solo (Selad Solo)
4. Timlo Solo
5. Sate Buntel
6. Wedang Ronde
7. Dawet Gempol Pleret
8. Serabi Notosuman



SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 4 SURAKARTA				
BOG 20	Hidangan Kesempatan Khusus dan Fusion Food.	Fusion Food dan Hidangan Gastronomi Molekural	HO NO 1	Halaman 1 dari
Oleh: Anisa Nur Fitriyani				

GASTRONOMI

Gastronomi molekuler (molecular gastronomy) adalah studi ilmiah mengenai gastronomi atau lebih lengkapnya adalah cabang ilmu yang mempelajari transformasi fisio kimiawi dari bahan pangan selama proses memasak dan fenomena sensori saat mereka dikonsumsi. Ilmu ini dicirikan dengan penggunaan metode ilmiah untuk memahami dan mengendalikan perubahan molekuler, fisiokimiawi, dan struktural yang terjadi pada makanan pada tahap pembuatan dan konsumsi.



Kata “molekuler” dalam Gastronomi molekuler mengacu pada ilmu biologi molekuler yang meninjau bahan-bahan masakan sampai tahap molekul. Lalu, metode ilmiah yang digunakan meliputi pengamatan mendalam, pembuatan dan pengujian hipotesis, eksperimen terkontrol, objektivitas sains, dan reproduksibilitas eksperimen. Perlu diperhatikan bahwa gastronomi molekuler tidak sama dengan tipe atau gaya memasak.

Penggunaan metode sains untuk memahami sifat-sifat makanan mulai dipertimbangkan manfaatnya pada abad 18 (1783) oleh Lavoisier dan setengah abad kemudian oleh Brillat-Savarin pada tulisannya yang berjudul “Physiology of Taste” (1852). Ilmuwan lain yang menekankan hubungan antara gastronomi dan sains adalah Nicholas Kurti,

fisikawan temperatur rendah dari Universitas Oxford, Inggris. Pada tahun 1969, Kurti mengadakan presentasi berjudul “The Physicist in the Kitchen” yang direkam oleh BBC. Kemudian pada tahun 1992 diadakan simposium pertama mengenai ilmu gastronomi yang diberi judul “physical and molecular gastronomy” di Erice, Italia, dengan

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 4				
SURAKARTA				
BOG 20	Hidangan Kesempatan Khusus dan Fusion Food.	Fusion Food dan Hidangan Gastronomi Molekural	HO NO 1	Halaman 1 dari

keterlibatan Elisabeth Thomas, Nicholas Kurti, Hervé This, dan Harold McGee. Simposium ini dimaksudkan untuk menyatukan para ilmuwan dan koki dan diadakan tiap dua tahun sekali hingga tahun 2005. Orang yang disebut-sebut sebagai Bapak Gastronomi Molekuler modern adalah Hervé This, seorang fisikawan Prancis. Konon ketertarikannya kepada Gastronomi Molekuler berawal dari keagalannya membuat kue souffle, menyadarkannya bahwa memasak sebenarnya sama dengan sains. Harus ada persiapan dan metode yang sistematis dengan perhitungan yang tepat agar tidak merusak bahan dan gizi dalam makanan, namun juga mempertahankan rasa. Dalam penelitian awalnya, beliau dibantu Nicholas Kurti, fisikawan Royal Society yang terkenal dengan pembangunan laboratoriumnya yang bersuhu satu mikrok Kelvin. Duo ini memperkenalkan istilah Gastronomi Molekuler pertama kalinya kepada dunia pada tahun 1992.



Dalam hal terminologi seringkali terjadi kerancuan antara gastronomi molekuler, memasak, ilmu memasak, dan kulinologi. Memasak adalah teknik yang tujuannya adalah untuk membuat makanan yang tempatnya adalah di rumah atau dapur restoran. Untuk bisa memasak lebih dibutuhkan keahlian untuk memilih bumbu misalnya, daripada ilmu kimia atau fisika. Sebaliknya, gastronomi molekuler adalah sains, terutama fisika dan kimia, yang dilakukan di dalam laboratorium. Sains menggunakan metode eksperimen di mana teori dihasilkan setelah mempelajari fenomena-fenomena yang terjadi secara kuantitatif dan menyanggah model yang ada dengan membuat prediksi teoretis dan kemudian melakukan eksperimen pengujian. Intinya, tujuan utama sains adalah menemukan mekanisme suatu fenomena dan tidak berhubungan dengan tujuan membuat

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 4				
SURAKARTA				
BOG 20	Hidangan Kesempatan Khusus dan Fusion Food.	Fusion Food dan Hidangan Gastronomi Molekural	HO NO 1	Halaman 1 dari

makanan. Kulinologi adalah campuran antara disiplin ilmu makanan dan seni kuliner. Selain itu kulinologi adalah istilah yang sudah dilindungi secara hak cipta sementara

gastronomi molekuler tidak dilindungi oleh hak cipta. Awalnya, gastronomi molekuler melingkupi pembuatan resep, pengujian resep turun-temurun, menemukan makanan baru, dan memperkenalkan alat, metode, dan bahan baru yang dapat digunakan untuk menghasilkan makanan. Namun pada akhirnya, sekitar tahun 2003, ruang lingkup gastronomi molekuler diperjelas dengan menyisahkan aplikasi teknologi dari padanya dan memperjelasnya dengan dasar pemikiran: resep makanan terdiri dari dua bagian utama yaitu definisi makanan (definition of the dish) dan presisi kuliner (culinary precision). Oleh karenanya, gastronomi molekuler mencakup pemodelan definisi makanan serta eksplorasi dari presisi kuliner. Untuk mempelajari keduanya, diperlukan pengetahuan dalam bidang fisika dan kimia bahan pangan sehingga kedua cabang ilmu tersebut termasuk dalam ruang lingkup gastronomi molekuler. Cara memasak secara tradisional belum tentu memiliki jaminan kesehatan atau cara pembuatan yang rasional. Untuk mengatasi hal tersebut dibutuhkan gastronomi molekuler sehingga pengetahuan akan pembuatan makanan tradisional tersebut dapat dipelajari dan dikembangkan menjadi lebih sehat ataupun menarik. Bagi para koki atau juru masak, pengetahuan akan gastronomi molekuler membuat mereka dapat mengeksplorasi lebih jauh dunia kuliner secara ilmiah yang nantinya dapat diterapkan salah satunya sebagai seni memasak molekuler. Akibatnya teknologi ataupun hidangan baru yang menarik dapat tercipta. Sementara bagi para konsumen diharapkan mendapat kejutan dan kepuasan akan makanan yang sehat, lezat, dan menarik

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 4				
SURAKARTA				
BOG 20	Hidangan Kesempatan Khusus dan Fusion Food.	Fusion Food dan Hidangan Gastronomi Molekural	HO NO 1	Halaman 1 dari

Manfaat

Cara memasak secara tradisional belum tentu memiliki jaminan kesehatan atau cara pembuatan yang rasional. Untuk mengatasi hal tersebut dibutuhkan gastronomi molekuler sehingga pengetahuan akan pembuatan makanan tradisional tersebut dapat dipelajari dan dikembangkan menjadi lebih sehat ataupun menarik. Bagi para koki atau juru masak, pengetahuan akan gastronomi molekuler membuat mereka dapat mengeksplorasi lebih jauh dunia kuliner secara ilmiah yang nantinya dapat diterapkan salah satunya sebagai seni memasak molekuler. Akibatnya teknologi ataupun hidangan baru yang menarik dapat tercipta. Sementara bagi para konsumen diharapkan mendapat kejutan dan kepuasan akan makanan yang sehat, lezat, dan menarik

Seni Memasak Molekuler

Beberapa tahun ini, tren kuliner "seni memasak molekuler" (molecular cooking) dianggap sebagai perkembangan paling menarik di dunia kuliner. Pada koki menggunakannya sebagai cara baru untuk menyajikan makanan kepada para pelanggan, contohnya adalah kaviar palsu yang terbuat dari natrium alginat dengan kalsium klorida. Natrium alginat, yang berasal dari rumput laut, dan CaCl_2 berperan sebagai membran

buatan yang melapisi suatu bahan sehingga dapat dibentuk menjadi bola. Selain itu terdapat pula es krim instan menggunakan nitrogen cair.

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 4				
SURAKARTA				
BOG 20	Hidangan Kesempatan Khusus dan Fusion Food.	Fusion Food dan Hidangan Gastronomi Molekural	HO NO 1	Halaman 1 dari

FUSION FOOD

Fusion food sendiri sebenarnya adalah kombinasi dari beberapa elemen makanan yang kemudian dipadupadankan hingga menjadi satu jenis makanan dengan cita rasa yang baru. Aliran fusion food ini mulai berkembang sejak tahun 1970-an, tapi mencapai puncaknya pada tahun 1990-an. Menurut William Wongso, fusion berarti peleburan. Dalam dunia masak, bisa diartikan gaya yang mengambil unsur terbaik dari berbagai masakan etnik atau regional, untuk menciptakan masakan baru, dengan cita rasa yang lebih inovatif. Perpaduan budaya yang banyak terjadi biasanya antara Timur dan Barat.

Perpaduan ini makin meningkat, sejak banjirnya masakan dan aneka bumbu masak yang datang dari belahan dunia Eropa dan Amerika, ke Asia dan wilayah timur lainnya. “Biasanya, karena adanya lalu lintas budaya, akibat pergerakan industri dan arus globalisasi antarnegara,” ujar Iwan lebih lanjut. Tidak hanya itu, adanya pernikahan dua orang yang berbeda kebangsaan, juga memberikan dampak pada ‘perkawinan’ antar-jenis masakan.

Sebagai contoh, burger dari Amerika, dibumbui dengan saus callipso yang lahir di Meksiko. Meski masih satu benua, cita rasa baru ini tentu saja menimbulkan petualangan rasa tersendiri bagi yang mencicipinya. Atau, sushi yang berkembang di daratan

Amerika, terutama di wilayah California, mempunyai bentuk dan isian yang lebih beragam.

Makin banyaknya veteran chef sushi yang hijrah dari Jepang ke Amerika dan ternyata orang Amerika tidak suka menyantap sushi yang isinya hanya ikan mentah saja, membuat para chef tersebut bereksperimen membuat sushi dengan aneka bahan lain, selain seafood. Sushi di Amerika diperkaya dengan avokad, mentimun, mayones bahkan kepiting soka goreng yang renyah. Walaupun dasar pembuatannya sama, california roll ini tidak bisa disebut sebagai sushi tradisional, tetapi sudah menjadi fusion sushi. Asian Fusion Cuisine banyak mengusung masakan dari negara Jepang, India, Cina dan Thailand. Tak dapat disanggah bahwa makanan Asia adalah makanan yang paling banyak mendapat sorotan dunia. Selain variasi dan rasanya yang memang unik dan nikmat, pengaruh penyebaran orang Asia ke seluruh belahan dunia juga memegang peranan penting bagi ketersediaan makanan Asia di belahan dunia mana pun. Inovasi dan keunikan hidangan fusion tergantung dari kreatifitas si rumah makan yang menawarkan hidangan fusion. Seperti misalnya East Meet West cuisine yang mempertemukan rasa Asia dengan teknik Eropa, contohnya Indonesia dengan masakan barat seperti rendang glazed wagyu beef fillet, ginger marinated salmon fillet confit. Vietnam dengan Perancis seperti di vietnamese beef sandwich yg memakai stir fried beef ala Vietnam dipadukan dengan panggang roti baguette. Jepang dengan Italia seperti italian pizza dengan ginger wasabi tuna.



JOBSHEET
GUDEG YOGYAKARTA

Kompetensi Inti (KI)

KI -3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.

Kompetensi Dasar : 4.22 Memodifikasi pembuatan makanan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat

Alat dan Bahan :

Alat:

- a. Alat memasak :Panci, Pengorengan, Kompor, Pengukus.
- b. Alat pelengkap : Pisau, Cobek dan Ulekan, Chopping Board.
- c. Alat pengaduk : Sendok, Spatula, Serokan.
- d. Alat saji : Dinner Plate

Bahan:

Lihat dilampiran

Keselamatan kerja:

- a. Mengenakan sragram praktek lengkap.
- b. Memakai penutup kepala dan apron
- c. Sepatu berhak rendah/karet/suapaya tidak terpeleset
- d. Mantaati tata tertib penggunaan Lab Bog

Langkah kerja:

- a. Membuat persiapan; perencanaan alat, bahan, daftar belanja dan urutan kerja/tertib kerja di laboratorium Teknik Boga.
- b. Prepare bahan dan alat serta menyiapkan perapian.
- c. Menyiapkan masakan sesuai resep.
- d. Mengolah dan menyajikan hidangan yang dibuat untuk dievaluasi.
- e. Evaluasi hasil praktek.

Bahan Diskusi:

Sesuai dengan kompetensi yang di praktekkan mahasiswa, Bahan diskusi meliputi:

- a. Perlakuan bahan
- b. Teknik olah
- c. Hasil akhir

Lampiran:

Menu : Gudeg Lengkap

- **Gudeg Nangka**
- **Singkong Rebus**
- **Sambel Goreng Krecek.**
- **Terik Ayam**

Gudeg Nangka



Nama Bahan	Jumlah
Gori/ nangka muda (Potong kotak-kotak)	1 kg
Daun jati	4 lembar
Telur Rebus	8 butir
Bumbu halus:	
Bawang merah	8 siung
Bawang putih	8 siung
Kemiri	4 btr
Ketumbar	1 sdt
Jinten	¼ sdt
Lengkuas (Geprek)	2 ruas
Salam	4 lembar
Gula Jawa (iris-iris)	200 gr
Santan	800 ml
Air	400 ml
Garam	1 sdm
Cara Membuat :	
<ol style="list-style-type: none">1. Cuci nangka yang telah dipotong-potong hingga bersih.2. Haluskan semua bumbu halus.3. Kemudian tata nangka dan telur di dalam panci, masukkan bumbu halus, salam, lengkuas, dan gula jawa, tambahkan air, dan tutup menggunakan daun jati, unkep hingga air sedikit berkurang.4. Tambahkan santan kental, unkep lagi hingga santan sudah meresap dalam gudeg sedikit kering kemudian aduk-aduk agar nangka sedikit pecah.5. Gudeg siap disajikan	

Singkong Rebus



Nama Bahan	Jumlah
Daun Singkong	3 ikat
Garam	1 sdm
Air	2000 ml
Cara Membuat :	
<ol style="list-style-type: none">1. Potong – potong daun singkong yang masih muda.2. Kemudian rebus di air yang sudah mendidih dan diberi garam.3. Rebus hingga daun singkong lunak.4. Tiriskan daun singkong dan cuci kedalam air mengalir.5. Jika akan disajikan peras daun singkong.	

Sambel Goreng Krecek



Nama Bahan	Jumlah
Rambak /krecek	200 gr
Cabai rawit merah	50 gr
Santan	500 ml
Salam	2 lbr
Lengkuas	2 ruas
Serai	1 btg
Garam	1 sdm
Gula jawa	50 gr
Bumbu Halus:	
Cabai merah	50 gr
Bawang merah	6 btr
Bawang putih	5 siung
Kemiri	4 btr
Ebi	1 sdm
Cara Membuat :	
<ol style="list-style-type: none">1. Cuci rambak/krecek dengan air hingga bersih.2. Tumis bumbu halus, serai, lengkusa, dan salam.3. Kemudian masukkan rambak dan santan, masak hingga mendidih lalu tambahkan cabai rawit utuh.4. Masak hingga santan mengental (nyemek)5. Angkat dan sajikan bersama gudeg.	

Terik Ayam



Nama Bahan	Jumlah
Ayam kampung	1 kg
Santan	700 ml
Gula jawa	50 gr
Garam	1 sdm
Salam	2 lembar
Sereh	1 btg
Lengkuas	2 ruas
Bumbu Halus :	
Bawang merah	6 siung
Bawang putih	7 siung
Kemiri	4 btr
Ketumbar	1 sdt
Jinten	¼ sdt
Cara membuat :	
<ol style="list-style-type: none">1. Haluskan semua bumbu halus.2. Kemudian tumis bumbu halus masukkan lengkusa, salam, dan serai tumis hingga harum.3. Masukkan ayam dan tambahkan air ungkep sebentar hingga air berkurang.4. Terakhir tambahkan santan aduk-aduk hingga santan mengental.5. Terik siap disajikan bersama gudeg.	

JOBSHEET

NASI LIWET

Kompetensi Inti (KI)

KI -3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.

Kompetensi Dasar : 4.22 Memodifikasi pembuatan makanan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat

Alat dan Bahan :

Alat:

- a. Alat memasak :Panci, Pengorengan, Kompor, Pengukus, Bowl.
- b. Alat pelengkap : Pisau, Cobek dan Ulekan, Chopping Board.
- c. Alat pengaduk : Sendok, Spatula, Serokan.
- d. Alat saji : Dinner Plate

Bahan:

Lihat dilampiran

Keselamatan kerja:

- a. Mengenakan sragram praktek lengkap.
- b. Memakai penutup kepala dan apron
- c. Sepatu berhak rendah/karet/suapaya tidak terpeleset
- d. Mantaati tata tertib penggunaan Lab Bog

Langkah kerja:

- a. Membuat persiapan; perencanaan alat, bahan, daftar belanja dan urutan kerja/tertib kerja di laboratorium Teknik Boga.
- b. Prepare bahan dan alat serta menyiapkan perapian.
- c. Menyiapkan masakan sesuai resep.
- d. Mengolah dan menyajikan hidangan yang dibuat untuk dievaluasi.
- e. Evaluasi hasil praktek.

Bahan Diskusi:

Sesuai dengan kompetensi yang di praktekkan mahasiswa, Bahan diskusi meliputi:

- a. Perlakuan bahan
- b. Teknik olah
- c. Hasil akhir

Lampiran:

Menu : Nasi Liwet Solo

- **Nasi Gurih**
- **Sambel Godog Jipang**
- **Telur kukus**
- **Areh**
- **Opor Ayam**

Nasi Gurih



Nama Bahan	Jumlah
Beras	2kg
Santan	2 liter
Garam	2 sdm
Daun salam	5 lembar
Daun pandan	2 lembar
Cara membuat :	
<ol style="list-style-type: none">1. Cuci beras kemudian kukus hingga setengah matang.2. Rebus santan bersama garam, daun salam, dan daun pandan.3. Kemudian karu beras, setelah santan terserap semua kedalam beras.4. Kukus hingga nasi tanak sekitar 1 jam.	

Sambel Godog Jipang



Nama Bahan	Jumlah
Labu siam/ jipang (potong korek api)	500 gr
Cabai rawit merah	10 biji
Cabai merah (rebus dan haluskan)	50 gr
Gula jawa	25 gr
Garam	1 sdm
Santan	500 ml
Daun salam	2 lembar
Lengkuas	2 ruas
Bumbu Halus :	
Bawang merah	5 butir
Bawang putih	4 siung
Kemiri	3 butir
Ebi	½ sdm
Cara membuat :	
<ol style="list-style-type: none">1. Tumis bumbu halus, salam, lengkuas dan cabai merah.2. Masukkan labu siam kemudian tambahkan air, bumbu.3. Terakhir masukkan santan aduk-aduk hingga mendidih.4. Sayur gideig siap disajikan bersama nasi gurih.	

Telur Kukus

Nama Bahan	Jumlah
Telur	5 btr
Santan	150 ml
Bumbu halus:	
Bawang merah	2 btr
Bawang putih	2 btr
Ketumbar	½ sdt
Garam	½ sdt
Cara Membuat :	
<ol style="list-style-type: none">1. Kocok telur, kemudian masukkan bumbu halus, dan santan.2. Tuang ke dalam bowl, atau daun yang dibentuk takir.3. Kukus selama 15 menit, kemudian potong kecil-kecil.4. Telur siap di sajikan.	

Areh



Nama Bahan	Jumlah
Santan	400 ml
Putih telur	1 btr
Lada	½ sdt
Garam	½ sdt
Daun salam	2 lembar
Cara Membuat :	
<ol style="list-style-type: none">1. Masak santan, garam, lada dan daun salam hingga mendidih2. Kemudian masukkan putih telur yang telah dikocok.3. Aduk-aduk hingga mengental4. Areh siap di gunakan.	

Opor Ayam



Nama Bahan	Jumlah
Ayam kampung	1 kg
Santan	700 ml
Gula jawa	50 gr
Garam	1 sdm
Salam	2 lembar
Sereh	1 btg
Lengkuas	2 ruas
Bumbu Halus :	
Bawang merah	6 siung
Bawang putih	7 siung
Kemiri	4 btr
Ketumbar	1 sdt
Jinten	¼ sdt
Cara membuat :	
<ol style="list-style-type: none">1. Haluskan semua bumbu halus.2. Kemudian tumis bumbu halus masukkan lengkusa, salam, dan serai tumis hingga harum.3. Masukkan ayam dan tambahkan air ungkep sebentar hingga air berkurang.4. Terakhir tambahkan santan aduk-aduk hingga santan mengental dan ayam matang.	

JOBSHEET

ROTI CANE, ROTI JALA, KARI KAMBING.

Kompetensi Inti (KI)

KI -3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.

Kompetensi Dasar : 4.22 Memodifikasi pembuatan makanan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat

Alat dan Bahan :

Alat:

- a. Alat memasak :Pan, Pengorengan, Kompor, Baskom.
- b. Alat pelengkap : Pisau, Cobek dan Ulekan, Chopping Board.
- c. Alat pengaduk : Sendok, Spatula, Serokan.
- d. Alat saji : Dinner Plate

Bahan:

Lihat dilampiran

Keselamatan kerja:

- a. Mengenakan sragram praktek lengkap.
- b. Memakai penutup kepala dan apron
- c. Sepatu berhak rendah/karet/suapaya tidak terpeleset
- d. Mantaati tata tertib penggunaan Lab Bog

Langkah kerja:

- a. Membuat persiapan; perencanaan alat, bahan, daftar belanja dan urutan kerja/tertib kerja di laboratorium Teknik Boga.
- b. Prepare bahan dan alat serta menyiapkan perapian.
- c. Menyiapkan masakan sesuai resep.
- d. Mengolah dan menyajikan hidangan yang dibuat untuk dievaluasi.
- e. Evaluasi hasil praktek.

Bahan Diskusi:

Sesuai dengan kompetensi yang di praktekan mahasiswa, Bahan diskusi meliputi:

- a. Perlakuan bahan
- b. Teknik olah
- c. Hasil akhir

Lampiran:

Menu : Roti Cane, Roti Maryam, Kari Ayam.

Roti Cane



Nama Bahan	Jumlah
Teoung terigu protein tinggi	250 gr
Telur	1 btr
Air	100 ml
Minyak	150 ml
Mentega/minyak samin	75 gr
Garam	sckp
Cara Membuat :	
<ol style="list-style-type: none">1. Campur semua bahan kecuali minyak, kemudian uleni hingga kalis.2. Setelah kalis rounding menjadi bulatan – bulatan @40gr kemudian rendam dalam minyak selama satu jam.3. Pipihkan adaonan dan panggang ke dalam pan hingga matang.4. Dapat disajikan bersama kuah kari.	

Roti Jala



Nama Bahan	Jumlah
Tepung terigu	175
Telur	1 btr
Santan/ Susu	400 ml
Garam	Sckp
Mentega (lelehkan)	100 gr
Cara Membuat : <ol style="list-style-type: none"><li data-bbox="383 1167 1292 1255">1. Campur semua adonan kemudian kocok hingga tidak menggumpal, jika perlu bisa disaring.<li data-bbox="383 1276 1252 1365">2. Kemudian masukkan dalam papping bag, lubangi kecil dan buat jarring-jaring ke dalam pan.<li data-bbox="383 1386 1016 1419">3. Angkat, dan gulung sajikan dengan kuah kari.	

Kari Kambing



Nama Bahan	Jumlah
Kambing	600 gr
Santan	600 ml
Daun jeruk	3 buah
Daun serai	1 btg
Lengkuas	2 ruas
Kayu manis	3 cm
Minyak untuk menumis	3 sdm
Bumbu Halus :	
Bawang merah	8 butir
Bawang putih	6 siung
Bubuk kari	1 sdt
Garam	1 sdm
Cabai merah rebus	10 buah
Kemiri	3 butir
Bumbu Tambahan :	
Pekak	4 buah
Cengkeh	½ sdt
Kapulaga	1 sdt
Jinten	½ sdt
Cara Membuat:	
<ol style="list-style-type: none">1. Tumis bumbu halus hingga harum, kemudian masukkan kambing beri sedikit air, dan ungkep.2. Masukkan bumbu tambahan dan rempah lainnya.3. Terakhir masukkan santan kemudian aduk – aduk hingga sedikit mengental.4. Kari kambing siao disajikan bersama roti cane dan roi jala.	