

**LAPORAN KEGIATAN INDIVIDU
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
DI SMK NEGERI 1 SEWON**

**Disusun Guna Memenuhi Persyaratan Mata Kuliah
Praktik Pengalaman Lapangan**



Disusun Oleh :

Susi Damayanti

12511249003

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA BUSANA**

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

2015

HALAMAN PENGESAHAN

Pengesahan laporan kegiatan PPL di SMK Negeri 1 Sewon:

Nama : Susi Damayanti

NIM : 12511249003

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

Fakultas : Teknik

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK Negeri 1 Sewon mulai 10 Agustus 2015 sampai 12 September 2015. Hasil kegiatan mencakup dalam naskah laporan ini.

Bantul, 6 September 2015

Mengesahkan,

Dosen Pembimbing PPL,

Guru Pembimbing,



Dr. Kokom Komariah

NIP. 19600808 198403 2 002



Ch. Kinta Marini, M.Pd

NIP. 19680425 200501 2005

Mengetahui,

Kepala Sekolah
SMK Negeri 1 Sewon,

Koordinator PPL
SMK Negeri 1 Sewon,



Dra. H. Santaryati

NIP. 19600806 198003 2 001



Dra. Sri Sudaryanti

NIP. 19640810 198903 2 015

KATA PENGANTAR

Puji syukur diucapkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan rahmat, dan cinta kasihnya sehingga dapat menyelesaikan kegiatan PPL yang dimulai dari tanggal 10 Agustus 2015 sampai dengan 12 September 2015 dengan baik dan lancar.

Laporan disusun sebagai bentuk pertanggungjawaban atas tugas dan kegiatan yang telah dilaksanakan dalam program PPL 2015 di SMK Negeri 1 Sewon kurang lebih satu bulan, pada tanggal 10 Agustus 2015 sampai dengan 12 September 2015.

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

1. Dr. Rochmat Wahab, MA, selaku Rektor Universitas Negeri Yogyakarta
2. Dra. Hj. Sudaryati, selaku Kepala Sekolah SMK Negeri 1 Sewon yang telah memberikan izin untuk pelaksanaan kegiatan PPL di SMK Negeri 1 Sewon.
3. Dr. Kokom Komariah, selaku Dosen Pembimbing Lapangan PPL, terima kasih sudah memberi bimbingan selama kami melaksanakan kegiatan PPL.
4. Dr. Sri Wening selaku Dosen Pembimbing Lapangan Pamong, trimakasi sudah member motivasi selama kami melaksanakan kagiatan PPL
5. Ch. Kinta Marini, M.Pd, selaku guru pembimbing PPL, terima kasih atas bimbingannya selama melaksanakan PPL di SMK Negeri 1 Sewon.
6. Mujirah, S.Pd, selaku koordinator PPL SMK Negeri 1 Sewon
7. Semua bapak dan Ibu guru serta karyawan SMK Negeri 1 Sewon yang telah menerima kami dengan baik
8. Siswa-siswi SMK N 1 Sewon, khususnya siswa kelas XI Jasa Boga 1, XI Jasa Boga 2, XI Jasa Boga 3
9. Teman-teman PPL di SMK Negeri 1 Sewon, terima kasih atas kerjasamanya selama ini.
10. Bapak dan Ibu, yang selalu memberikan dukungan baik itu moral dan materil, serta selalu memberikan motivasi agar PPL di SMK Negeri 1 Sewon dapat terlaksana dengan baik dan lancar
11. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu oleh penulis, yang telah memberikan doa, motivasi, dan bantuan dalam pelaksanaan PPL SMK Negeri 1 Sewon.

Penyusun menyadari bahwa dalam penyusunan laporan pelaksanaan kegiatan PPL masih banyak kekurangan dan jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu penulis

senantiasa menantikan saran dan kritik dari berbagai pihak untuk bahan perbaikan dan penyempurnaan laporan ini dimasa yang akan datang.

Bantul, 6 September 2015

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	v
ABSTRAK	vi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Analisis Situasi.....	1
B. Rumusan Program Kegiatan dan Rencana Kegiatan	14
BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL	
A. Persiapan PPL	17
B. Pelaksanaan PPL	21
C. Analisis Hasil	24
BAB III PENUTUP	
A. Simpulan	27
B. Saran.....	27
DAFTAR PUSTAKA	29
LAMPIRAN – LAMPIRAN	

**LAPORAN KEGIATAN INDIVIDU PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN
DI SMK N 1 SEWON**

ABSTRAK

Susi Damayanti

12511249003

Tujuan kegiatan PPL (Praktik Pengalaman Lapangan) adalah sebagai wahana pembentukan calon guru atau tenaga kependidikan yang professional. Sedangkan misi dari kegiatan PPL adalah: 1) menyiapkan dan menghasilkan calon guru atau tenaga kependidikan yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan, dan keterampilan professional; 2) mengintegrasikan dan mengimplementasikan ilmu yang telah dikuasainya kedalam praktik keguruan dan atau praktik kependidikan; memantapkan kemitraan UNY dan sekolah serta lembaga pendidikan; serta 4) mengkaji dan mengembangkan praktik keguruan dan praktik kependidikan

Praktik Pengalaman Lapangan di SMKN 1 Sewon dimulai sejak tanggal 10 Agustus 2015 sampai dengan 11 September 2015. Sebelum melaksanakan PPL, mahasiswa mengadakan observasi terhadap kegiatan pembelajaran yang ada di SMKN 1 Sewon. Observasi tersebut dilaksanakan pada Juli 2015. Selain mengadakan observasi terhadap pembelajaran di kelas, mahasiswa juga berusaha mencari informasi dari guru mengenai kondisi dan potensi siswa, fasilitas pendukung dalam KBM, dan juga faktor penghambat yang sering ditemui ketika KBM berlangsung. dari hasil observasi tersebut, mahasiswa melakukan konsultasi terhadap dosen pembimbing mikro untuk kemudian ditindaklanjuti dengan membuat RPP dan program kerja yang sesuai dengan kondisi dan kebutuhan sekolah. Pada kegiatan PPL ini, praktikan mendapat tugas untuk mengajar XI JAsa Boga 1, XI JAsa Boga 2, XI JAsa Boga 3.

. Adapun program kerja yang dilakukan oleh praktikan untuk mendukung kegiatan pembelajaran adalah; 1) pengadaan media pembelajaran power point, dengan metode Project Based Learning 2) pembuatan handout dan jobsheet dan 3) pembuatan RPP dan perangkat pembelajaran. Dari keseluruhan program, hampir semua terlaksana dengan baik. Dalam kegiatan PPL, praktikan telah melakukan praktik mengajar sebanyak 12 kali tatap muka di kelas dan dengan pembuatan silabus, program tahunan, program semester, dan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) serta mempelajari materi yang akan diajarkan kepada peserta didik dalam proses pembelajaran. Selain melakukan kegiatan PPL, praktikan juga melakukan kegiatan yang berhubungan dengan jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana baik yang diselenggarakan sekolah maupun kegiatan di luar sekolah.

Keyword: observasi, PPL, SMK Negeri 1 Sewon

BAB I

PENDAHULUAN

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

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

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) 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 PPL 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 PPL ditantang untuk mampu mengembangkan ilmu dan pengetahuannya. Sebelum pelaksanaan, tim PPL perlu mempersiapkan menyusun program secara matang untuk memperlancar praktik mengajar, yaitu administrasi guru yang meliputi Kontrak pembelajaran, analisis hasil evaluasi, RPP, silabus, dan lain-lain. 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

SMK N 1 Sewon merupakan salah satu sekolah menengah kejuruan negeri di kota Bantul yang terdiri dari beberapa program keahlian antara lain program keahlian

Tata Busana, Tata Boga/Patiseri, Tata Rias/Kecantikan, dan Kepariwisata (Akomodasi Perhotelan dan Usaha Perjalanan Wisata).

Kualitas pelaksanaan pembelajaran di sekolah dipengaruhi oleh berbagai faktor antara lain pembelajaran, media pembelajaran, sarana penunjang dan fasilitas layanan sekolah lainnya, serta kedisiplinan dari sumber daya manusia yang ada.

Kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) UNY tahun 2015 dilaksanakan di SMK Negeri 1 Sewon yang berlokasi di Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul, Yogyakarta.

Analisis situasi meliputi kondisi sekolah, potensi sekolah/lembaga, dan permasalahan yang terkait dengan Kegiatan Belajar Mengajar (KBM). Lokasi yang kurang strategis karena akses yang jauh dari jalan raya. Namun suasana belajar cukup kondusif, tenang dan sejuk sebab keadaan lingkungan yang asri dan dekat dengan tanah sawah.

Untuk mengembangkan potensi siswa SMK N 1 Sewon diadakan berbagai ekstrakurikuler yang digunakan sebagai wadah penyalur bakat, minat, dan kegemaran siswa. Kegiatan ekstrakurikuler ini meliputi pramuka, taek kwondo, qiro'ah, karawitan, teater, basket, volley, budi daya tanaman, seni tari, hadrah, bola voli dan paduan suara.

1. Sejarah SMK N 1 Sewon

Proses berdirinya SMK N 1 Sewon diawali dengan adanya SKP Negeri Bantul yang berlokasi di Jl. RA. Kartini No. 37 Bantul. Sejalan dengan kebijaksanaan pemerintah mengalihfungsikan sekolah-sekolah kejuruan lanjutan tingkat pertama (SKP, ST, SMEP, dll). Maka, SKP Negeri Bantul ditingkatkan menjadi SMKK Bantul pada tanggal 9 September 1979. SMKK Bantul juga menerima integrasi SMKK Pemda di bawah pembinaan Pemerintah Daerah Kabupaten Bantul.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 1 Sewon secara geografis terletak di wilayah Kotamadya Bantul, yaitu Desa Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul, Yogyakarta.

Adapun batas wilayah geografis SMK N 1 Sewon adalah sebagai berikut:

- Sebelah Utara : Areal persawahan
- Sebelah Selatan : Dusun Prenggan.
- Sebelah Timur : Perumahan Pendowo Asri.
- Sebelah Barat : Perumahan Pendowo Indah.

Sejak tahun 1994 Departemen Pendidikan dan Kebudayaan menata nama-nama sekolah dengan ketentuan baru, dan sejak saat itu SMK Negeri Bantul berubah nama menjadi SMK N 1 Sewon dengan program keahlian :

- 1) Tata Boga
- 2) Tata Busana
- 3) Tata Rias/ Kecantikan dan
- 4) Akomodasi Perhotelan

Khusus jurusan Akomodasi Perhotelan baru dibuka mulai tahun pelajaran 2003/2004. Pada tahun 2013, SMK Negeri 1 Sewon membuka jurusan baru sehingga memiliki 5 program keahlian:

1. Tata Boga
2. Tata Busana
3. Tata Kecantikan
4. Akomodasi Perhotelan dan
5. Usaha Perjalanan Wisata

Pada tahun 2014, jurusan Akomodasi Perhotelan dan Usaha Perjalanan Wisata disebut dengan jurusan Kepariwisata. Untuk Kepariwisata 1, 2 dan 3 berfokus pada bidang Perhotelan. Untuk Kepariwisata 4 adalah jurusan Usaha Perjalanan Wisata Reguler dan Kepariwisata 5 adalah jurusan Usaha Perjalanan Wisata Plus atau yang disebut dengan jurusan Pramugari

Dan pada tahun 2015, SMK Negeri 1 Sewon membuka jurusan baru sehingga memiliki 6 program keahlian:

1. Tata Boga
2. Tata Busana
3. Tata Rias/ Kecantikan
4. Akomodasi Perhotelan dan
5. Usaha Perjalanan Wisata
6. Teknik Komputer Jaringan

2. Visi dan Misi SMK N 1 Sewon

a. Visi SMK N 1 Sewon

Mewujudkan lembaga pendidikan dan pelatihan yang berkualitas, berkarakter, professional dan berwawasan lingkungan.

b. Misi SMK N 1 Sewon

- Menyelenggarakan pendidikan dan pelatihan sesuai dengan standar mutu manajemen pendidikan.
- Memberikan layanan kependidikan dan pelatihan di bidang pariwisata secara professional dan *up to date*.
- Menciptakan lingkungan sekolah yang kondusif bagi pengembangan nilai-nilai karakter dan budaya bangsa.

- Menyiapkan tamatan yang berkualitas di bidangnya sesuai kebutuhan dunia kerja
- Mewujudkan sekolah bersih, rapi, sehat dan indah yang berwawasan lingkungan.

3. Sistem Pendidikan SMK N 1 Sewon

Sistem pendidikan yang berlaku di SMK N 1 Sewon adalah Pendidikan Sistem Ganda (PSG), sebagaimana sistem pendidikan yang berlaku di sekolah kejuruan yang lainnya. PSG merupakan model penyelenggaraan pendidikan yang menggabungkan antara pendidikan sekolah dengan program keahlian yang diperoleh di dunia kerja. Tujuan dari Pendidikan Sistem Ganda ini adalah:

- a. Tamatan diharapkan menampilkan dirinya sebagai manusia yang beriman, takwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berbudi pekerti luhur, sehat jasmani dan rohani, berkepribadian yang mantap dan berbangsa.
- b. Memiliki kemampuan dan keterampilan praktis yang sesuai dengan studi dan jurusan masing-masing.

Oleh karena itu, SMK N 1 Sewon menerapkan isi Pendidikan Sistem Ganda yang terdiri dari 5 komponen program pendidikan yaitu:

- a. Komponen pendidikan umum (normatif), dimaksudkan untuk membentuk peserta didik menjadi warga negara yang baik, memiliki karakter sebagai warga negara dan berbangsa Indonesia yang baik.
- b. Komponen pendidikan dasar penunjang (adaptif), dimaksudkan untuk memberi bekal penunjang bagi keahlian profesi dan bekal keahlian untuk mengikuti perkembangan IPTEK.
- c. Komponen pendidikan teori kejuruan (produktif), dimaksudkan untuk membekali dasar keahlian profesi kejuruan.
- d. Komponen praktik profesi, yaitu berupa latihan kerja untuk menguasai teknik bekerja secara baik dan benar sesuai dengan tuntutan keahlian profesi.
- e. Komponen praktik keahlian profesi, yaitu berupa kegiatan bekerja secara terprogram dalam situasi yang sebenarnya untuk mencapai tingkat keahlian dan sikap kerja profesional.

4. Kurikulum SMK N 1 Sewon

Kurikulum yang digunakan oleh SMK Negeri 1 Sewon dalam penyelenggaraan pendidikan adalah kurikulum 2013. Kurikulum 2013 merupakan usaha yang terpadu antara rekonstruksi kompetensi lulusan, dengan

kesesuaian & kecukupan, keluasan & kedalaman materi, serta revolusi pembelajaran dan reformasi penilaian. Komponen Kurikulum 2013 terdiri dari beberapa aspek yaitu:

a. Tujuan Kurikulum 2013

Pendidikan kejuruan (SMK) bertujuan untuk menumbuhkan sikap spiritual dan sikap sosial, pengetahuan, dan keterampilan sesuai dengan kejurumannya. Agar dapat bekerja secara efektif dan efisien serta mengembangkan keahlian dan ketrampilan, mereka harus memiliki stamina yang tinggi, menguasai bidang keahliannya dan dasar-dasar ilmu pengetahuan dan teknologi, memiliki etos kerja yang tinggi, dan mampu berkomunikasi sesuai dengan tuntutan pekerjaannya, serta memiliki kemampuan mengembangkan diri.

Struktur kurikulum pendidikan kejuruan. Kurikulum SMK berisi mata pelajaran wajib dan mata pelajaran peminatan sesuai dengan kemampuan siswa. Mata pelajaran wajib terdiri dari dua kelompok yang wajib di ambil oleh siswa yaitu kelompok wajib A diantaranya Pendidikan Agama dan Budi Pekerti, Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan, Bahasa Indonesia, Matematika, Sejarah Indonesia, Bahasa Inggris dan untuk kelompok B terdiri dari Seni Budaya, Prakarya dan Kewirausahaan dan Pendidikan Jasmani Olah Raga & Kesehatan. Mata pelajaran ini bertujuan untuk membentuk manusia Indonesia seutuhnya baik secara sikap maupun pengetahuannya

Mata pelajaran peminatan dikelompokkan menjadi 3 bagian. Kelompok satu terdiri atas Pengantar Pariwisata, IPA aplikasi yang ditujukan untuk kelas X dan XI, kelompok dua terdiri atas Simulasi Digital, Ilmu gizi, Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja, Pengetahuan Bahan Makanan dan Boga Dasar, mata pelajaran ini hanya didapat di kelas X, sedangkan untuk kelompok 3 terdiri atas Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental, Tata Hidang, Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia, Hidangan Kesempatan Khusus dan Fusion Food, Pengolahan Usaha Boga yang diperuntukan untuk kelas XI dan XII beberapa mata pelajaran yang bertujuan untuk menunjang pembentuk kompetensi kejuruan dan pengembangan kemampuan menyesuaikan diri dalam bidang keahliannya.

Pengembangan diri bukan merupakan mata pelajaran yang harus diajarkan oleh guru. Pengembangan diri bertujuan memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk mengembangkan dan mengekspresikan diri

sesuai dengan kebutuhan, bakat, dan minat setiap peserta didik sesuai dengan kondisi sekolah. Kegiatan pengembangan diri difasilitasi dan atau bimbingan oleh konselor, guru, atau tenaga kependidikan yang dapat dilakukan dalam bentuk kegiatan ekstrakurikuler.

Kegiatan pengembangan diri dilakukan melalui kegiatan pelayanan konseling yang berkenaan dengan masalah diri pribadi dan kehidupansosial, belajar, dan pembentukan karier peserta didik SMK terutama ditujukan untuk pengembangan kreativitas dan bimbingan karier.

b. Struktur dan Muatan Kurikulum 2013

Struktur kurikulum SMK meliputi substansi pembelajaran yang ditempuh dalam satu jenjang pendidikan selama tiga tahun mulai kelas X sampai dengan kelas XII.

Tabel 1. Struktur dan muatan kurikulum

Mata Pelajaran		Kelas					
		X		XI		XII	
		1	2	1	2	1	2
Kelompok A (Wajib)							
1	Pendidikan Agama dan Budi Pekerti	3	3	3	3	3	3
2	Pend. Pancasila dan Kewarganegaraan	2	2	2	2	2	2
3	Bahasa Indonesia	4	4	4	4	4	4
4	Matematika	4	4	4	4	4	4
5	Sejarah Indonesia	2	2	2	2	2	2
6	Bahasa Inggris	2	2	2	2	2	2
Kelompok B (Wajib)							
7	Seni Budaya	2	2	2	2	2	2
8	Prakarya dan Kewirausahaan	2	2	2	2	2	2
9	Pend. Jasmani, Olah Raga & Kesehatan	3	3	3	3	3	3
Total Kelompok A dan B (Wajib)		24	24	24	24	24	24
Kelompok C (Peminatan)							
C1. Dasar Bidang Keahlian							
10	IPA Aplikasi	2	2	2	2	-	-
11	Pengantar Pariwisata	2	2	2	2	-	-
C2. Dasar Program Keahlian							
12	Simulasi Digital	3	3	-	-	-	-
13	Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja	2	2	-	-	-	-
14	Pengetahuan Bahan Pangan	3	3	-	-	-	-
15	Boga Dasar	7	7	-	-	-	-
16	Ilmu Gizi	5	5	-	-	-	-
C3. Paket Dasar Keahlian Jasa Boga							
17	Tata Hidang	-	-	5	5	5	5
	Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental	-	-	7	7	-	-
	Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	-	-	8	8	6	6
	Hidangan Kesempatan Khusus dan <i>Fusion Food</i>	-	-	-	-	8	8
	Pengolahan Usaha Boga	-	-	-	-	5	5
Total Jasa Boga		-	-	20	20	24	24
Total		48	48	48	48	48	48

Implikasi dari struktur kurikulum di atas dijelaskan sebagai berikut:

1) Di dalam penyusunan kurikulum SMK mata pelajaran dibagi ke dalam tiga kelompok, yaitu:

a) Kelompok Wajib

Kelompok wajib terdiri atas kelompok wajib A dan B yang terdiri atas Pendidikan Agama dan Budi Pekerti, Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan, Bahasa Indonesia, Matematika, Sejarah Indonesia, Bahasa Inggris. Kelompok B terdiri atas terdiri dari Seni Budaya, Prakarya dan Kewirausahaan dan Pendidikan Jasmani Olah Raga & Kesehatan.

b) Kelompok Peminatan

2) Mata pelajaran peminatan dikelompokkan menjadi 3 bagian. Kelompok satu terdiri atas Pengantar Pariwisata, IPA Aplikasi, mata pelajaran ini untuk kelas X dan XI, kelompok Dua terdiri atas Simulasi Digital, Ilmu gizi, Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja, Pengetahuan bahan makanan dan Boga Dasar, mata pelajaran ini hanya didapat di kelas X, sedangkan untuk kelompok 3 terdiri atas Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental, Tata Hidang, Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia, Hidangan Kesempatan Khusus dan *Fusion Food*, Pengolahan Usaha Boga yang diperuntukan untuk kelas XI dan XII.

3) Materi pembelajaran Dasar Kompetensi Kejuruan dan Kompetensi Kejuruan disesuaikan dengan kebutuhan program keahlian untuk memenuhi standar kompetensi kerja di dunia kerja.

4) Evaluasi pembelajaran dilakukan setiap akhir penyelesaian satu standar kompetensi atau beberapa penyelesaian kompetensi dasar dari setiap mata pelajaran.

5) Pendidikan SMK diselenggarakan dalam bentuk pendidikan sistem paket.

6) Alokasi waktu satu jam pelajaran tatap muka adalah 45 menit.

7) Beban pelajaran SMK meliputi kegiatan pembelajaran tatap muka, praktik di sekolah dan kegiatan kerja praktik di dunia usaha/industri ekuivalen dengan 48 jam pelajaran per minggu.

8) Minggu efektif penyelenggaraan pendidikan SMK adalah 38 minggu dalam satu tahun pelajaran.

Lama penyelenggaraan pendidikan SMK tiga tahun, maksimum empat tahun sesuai dengan tuntutan program keahlian

5. Program Keahlian SMK N 1 Sewon

a. Tata Boga

Program ini memiliki 2 jurusan yaitu jasa boga dan patiseri. Jasa boga memiliki jumlah 278 siswa yang terbagi menjadi 9 kelas dan patiseri memiliki jumlah 89 siswa yang terbagi menjadi 3 kelas. Tujuan dari program ini adalah membekali peserta didik dengan keterampilan pengetahuan, dan sikap agar kompeten di bidang:

- Memiliki pengetahuan baik dalam pelayanan tamu maupun pembuatan atau penyajian makanan
- Serta mengetahui tata cara dalam penyajian maupun pembuatan makanan baik dalam negeri maupun luar negeri, dll

Program keahlian ini bekerja sama dengan beberapa institusi seperti:

1. Mirota Bakery
2. Parsley Cake

b. Tata Busana

Program keahlian ini terdiri dari 12 kelas dengan daya tampung 375 siswa. Tujuan dari program ini adalah membekali siswa dengan keterampilan pengetahuan dan sikap agar kompeten di bidang:

- Menjahit dan mengembangkan sikap kewirausahaan, dll

Program keahlian ini bekerja sama dengan beberapa institusi seperti:

1. Dinasty Group
2. Anteng Griya Busana
3. Butik Delmora
4. Rumah Model Michael

c. Tata Rias/ Kecantikan

Program keahlian ini berdaya tampung 183 siswa yang terbagi dalam 6 kelas. Tujuan dari program keahlian ini adalah membekali peserta didik dengan keterampilan pengetahuan dan sikap agar kompeten dalam bidang:

- Memotong rambut, merawat kulit, dan tata kecantikan lainnya
- Serta mengetahui tata cara dalam memberi perawatan

Program keahlian ini menjalin hubungan kerja sama dengan beberapa institusi seperti:

1. Java Garden Spa
2. Jhony Andean Training Centre
3. Margaria Group

d. Akomodasi Perhotelan

Program keahlian Akomodasi Perhotelan memiliki daya tampung 275 siswa yang terbagi menjadi 9 kelas. Tujuan dari program ini adalah membekali peserta didik dengan keterampilan pengetahuan, dan sikap agar kompeten dalam:

- Dapat menerapkan hidup sehat, memiliki wawasan pengetahuan
- Memiliki keahlian dan keterampilan dalam bidang perhotelan agar dapat bekerja baik dan mandiri
- Mampu memilih karir, berkompotensi, dan mengembangkan sikap professional dalam bidang bisnis manajemen program perhotelan
- Memiliki ilmu pengetahuan dan keterampilan sebagai bekal bagi yang berminat untuk melanjutkan pendidikan

Program keahlian ini memiliki institusi pasangan yaitu:

1. Puri Asri Hotel Magelang
2. Novotel Solo
3. Royal Ambarukmo Hotel Yogyakarta
4. Mustika Sheraton Hotel Yogyakarta, dll

e. Usaha Perjalanan Wisata

Program keahlian ini berdaya tampung 149 siswa yang terbagi dalam 5 kelas. Tujuan dari program ini adalah menghasilkan siswa yang berkompoten dalam bidang pariwisata, tour guide, serta berwawasan luas terhadap wisata.

f. Teknik Komputer Jaringan

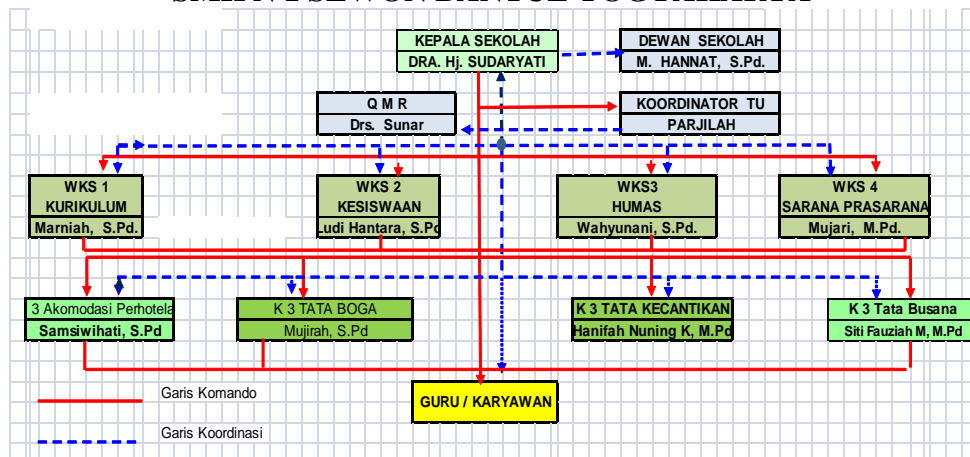
Program keahlian ini berdaya tampung 32 siswa yang terbagi dalam 1 kelas. Program ini merupakan program keahlian baru di SMK N 1 Sewon.tujuan dari program ini adalah mencetak generasi muda yang mengerti tentang kemajuan teknologi.

6. Organisasi SMK N 1 Sewon

Struktur organisasi merupakan bentuk sistem yang terdiri dari komponen yang tidak dapat terpisahkan. Dalam struktur organisasi di SMK N 1 Sewon meliputi: Kepala Sekolah, Dewan Sekolah, QMR, Kepala TU, Wakil urusan kurikulum, Wakil urusan kesiswaan, Wakil urusan sarana dan prasarana, Wakil urusan hubungan masyarakat, Kepala Jurusan serta guru-guru. Struktur organisasi SMK Negeri 1 Sewon mencerminkan adanya suatu bentuk kerja sama untuk mencapai suatu tujuan pendidikan. Dengan struktur

organisasi itu dimaksudkan sebagai pembagian tugas tanggungjawab sehingga semua tugas dapat dilaksanakan sebaik-baiknya sesuai dengan tujuan yang telah direncanakan. Untuk lebih jelasnya struktur organisasi SMK N 1 Sewon adalah sebagai berikut :

STRUKTUR ORGANISASI SMK N 1 SEWON BANTUL YOGYAKARTA



7. Kondisi Non Fisik SMK N 1 Sewon

Kondisi non fisik SMK N 1 Sewon merupakan sebaran warga sekolah yang terdiri dari:

a. Potensi Siswa

Siswa SMK N 1 Sewon pada tahun pelajaran 2014/ 2015 berjumlah 1348 siswa yang terdiri dari tiga tingkatan, yaitu Kelas X 512 anak, Kelas XI 443 anak, Kelas XII 393 anak dengan jumlah total ada 45 kelas.

b. Potensi Guru

Tenaga pengajar di SMK N 1 Sewon berjumlah 116 orang guru, yang terdiri dari 84 (delapan puluh empat) orang guru tetap (PNS) dan 32 (tiga puluh dua) orang guru tidak tetap (kontrak) atau guru bantu. Masing-masing guru di SMK N 1 Sewon ini memiliki latar belakang pendidikan yang berbeda-beda dan masing-masing menguasai mata pelajaran yang disampaikan kepada siswa sesuai dengan latar belakang pendidikannya (spesialisasi ilmu yang dimiliki masing-masing).

c. Potensi Karyawan

Karyawan SMK N 1 Sewon adalah tenaga non edukatif yang membantu memperlancar kegiatan sekolah dalam mencapai tujuan pendidikan. Adapun karyawan tetap yang bertugas di SMK N 1 Sewon ada 12 (dua belas) orang.

8. Kondisi Fisik Sekolah

SMK N 1 Sewon di usianya yang ke-36 merupakan sekolah menengah kejuruan yang sudah memiliki Sertifikat ISO 9001 : 2008 pada tanggal 17 Juli 2010 dari PT. TUV, sehingga sekolah menjadi sekolah favorit di dusun Pulutan Pendowoharjo. Adapun keadaan gedung sekolah yaitu:

Luas tanah	: 20.005 m ²
Luas Bangunan	: 12.003 m ²
Luas Halaman Upacara/OR	: 3.001 m ²
Lain-lain	: 5.002 m ²
Status Tanah	: Milik sekolah
Status Bangunan	: Pemerintah
Sifat Bangunan	: Permanen

SMK N 1 Sewon memiliki beberapa ruang teori yang digunakan untuk pembelajaran yang bersifat adaptif dan normatif, dan ruang praktik di masing-masing jurusan yang digunakan untuk pembelajaran yang bersifat produktif. Namun terkadang pembelajaran yang bersifat normatif dan adaptif dilakukan di ruang praktik. Adapun fasilitas yang tersedia yaitu :

- Memiliki 65 ruang praktik, ruang teori, ruang guru, dan lain-lain.
- Sarana dan prasarana yang cukup memadai sebagai pendukung kegiatan belajar mengajar seperti:
 - Ruang kepala sekolah
 - Ruang kafeteria
 - Ruang guru
 - Gudang alat boga
 - Ruang tata usaha
 - Ruang UP Boga
 - Ruang wakil sekolah
 - Kantin / *food center*
 - Ruang UKS
 - Akomodasi perhotelan
 - Ruang BP
 - Ruang tata hidang
 - Ruang perpustakaan
 - Ruang restoran
 - Ruang sidang
 - Gudang restoran
 - Ruang instruktur busana
 - Ruang tata rias kulit
 - Ruang praktik busana
 - Ruang instruktur kecantikan
 - Gudang busana
 - Gudang kecantikan
 - Ruang UP busana
 - Ruang tata rias rambut
 - Ruang batik
 - Ruang dapur boga
 - Ruang bordir
 - Ruang dapur patiseri
 - Dapur RT
 - Ruang teori
 - Ruang OR
 - Lab komputer

- Ruang OSIS
 - Tower air
 - Aula
 - Sanggar kecantikan
 - Koperasi
 - Sanggar busana
 - *Entrepreneur collection*
 - Mushola Al-Uswah
 - Ruang instruktur boga
 - Kamar mandi/WC
 - Lab bahasa inggris
 - Gudang umum
 - Tempat sepeda
 - Gardu jaga
 - Selasar penghubung
 - Lapangan parkir
 - Lapangan upacara
 - Lapangan tenis
 - Pagar
 - *Hotel training*
- Keadaan lokasi

Lokasi SMK N 1 Sewon terletak di dusun Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul. Lokasi sekolah dekat dengan Perumahan Pendowo Asri. Meskipun letaknya ditengah-tengah desa namun masih dapat dijangkau dengan kendaraan.
 - Keadaan gedung

Kondisi gedung sekolah dalam keadaan baik dan dibagi menjadi dua wilayah yaitu wilayah barat jalan digunakan untuk ruang teori khusus jurusan tata busana dan timur jalan untuk jurusan tata boga.
 - Keadaan sarana prasarana

Sarana/prasarana kebersihan seperti tempat sampah sudah tersedia disetiap area sekolah seperti kantin, UKS, dll. Kamar mandi sudah memadai, kondisinya cukup bersih dan terawat. SMK N 1 Sewon juga telah menyandang sekolah adiwiyata yang terbukti lingkungan sekolah yang selalu bersih, terdapat beberapa taman, dan sejuk. Selain itu adanya hari adiwiyata yang jatuh setiap hari jumat membawa dampak positif bagi sekolah.

Sarana/prasarana olah raga seperti lapangan sudah tersedia. Fasilitas olah raga sudah dilengkapi dengan tempat penyimpanan peralatan olah raga.

Sarana/prasarana mata pelajaran produktif juga sudah tersedia dan lengkap. Sehingga mampu siswa dapat langsung mempraktikkan pelajaran/teori yang sudah didapatkan di kelas.
 - Keadaan fisik lain (penunjang)

Tempat parkir sudah tersedia , dan sudah ada pembagian tempat parkir untuk guru/karyawan, siswa, dan tamu namun masih kurang tertata rapi.

Fasilitas peribadatan seperti mushola sudah ada dan dalam kondisi baik, mushola ini terletak di sebelah barat aula. Perlengkapan yang ada di dalam mushola seperti mukena, Al-Qur'an, perpustakaan buku islami, pengeras suara, mimbar sudah lengkap.

Kantin sudah tersedia dalam keadaan baik, karena telah dibukanya *food center*. Pos satpam sudah tersedia dan dalam keadaan baik.

Koperasi sekaligus fotocopy sudah tersedia dengan baik dan dapat memenuhi kebutuhan siswa.

- Penataan ruang kerja

Dalam aspek penataan ruang kerja ada beberapa hal yang terkait yaitu pencahayaan, suara, warna, dan juga letak dari perabot/alatt kerja kantor.

- Ruang kelas teori yang ada di sebelah barat jalan tidak memiliki fasilitas aliran listrik yang memadai meskipun lampu-lampunya dalam keadaan baik, namun stop kontak banyak yang rusak sehingga jika mau mengajar menggunakan LCD masih kesulitan.
- Faktor keramaian suara dari pemukiman warga dan jalan raya tidak mengganggu aktivitas guru, karyawan, serta siswa SMK N 1 Sewon.
- Warna di kelas atau ruang kerja kantor sudah cukup baik dan mendukung aktivitas guru, karyawan, dan siswa.
- Penataan letak barang baik di kelas atau ruang kerja kantor sudah cukup baik dan mendukung iklim kerja para guru, siswa, dan di dukung perangkat sekolah yang lain untuk menjalankan tugas asing-masing.

B. PERUMUSAN PROGRAM DAN RENCANA KEGIATAN

Kegiatan PPL sebagai wahana mahasiswa dalam mewujudkan Tri Dharma yang ketiga yaitu pengabdian masyarakat. Masyarakat disini dikategorikan menjadi tiga yaitu kategori masyarakat, kategori umum, kategori industry dan kategori sekolah. Program PPL yang kami laksanakan kali ini tergolong dalam kategori sekolah, tepatnya SMK N 1 Sewon. Dengan demikian, mahasiswa diharapkan dapat memberikan bantuan pemikiran, tenaga, dan ilmu pengetahuan dalam merencanakan dan melaksanakan program pembangunan atau pembangunana sekolah.

1. Pra PPL

Kegiatan PPL UNY 2015 dilaksanakan selama 1 bulan terhitung mulai tanggal 10 Agustus sampai 14 September 2015, adapun jadwal pelaksanaan kegiatan PPL UNY 2015 di SMK N 1 Sewon dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel2. Agenda Pelaksanaan PPL UNY 2015 di SMK Negeri 1 Sewon

No	Nama Kegiatan	Waktu Pelaksanaan	Tempat
1.	Observasi Pra PPL	25 Februari 2015	SMK N 1 Sewon
2.	Penyerahan Mahasiswa PPL	25 Februari 2015	SMK N 1 Sewon
3.	Pembekalan	3 Agustus 2015	Fakultas
4.	Penerjunan	10 Agustus 2015	SMK N 1 Sewon
5.	Praktik PPL	10 Agustus- 7 September 2015	SMK N 1 Sewon
6.	Penyelesaian Laporan/ Ujian	8 September- 14 September 2015	SMK N 1 Sewon
7.	Penarikan Mahasiswa PPL	14 September 2015	SMK N 1 Sewon

2. Kegiatan PPL

Rangkaian kegiatan PPL dimulai sejak mahasiswa masih berada di kampus yaitu disebut dengan *micro teaching* sampai terjun disekolah tempat praktik. Pada kegiatan *micro teaching* mahasiswa melakukan praktik pembelajaran dengan mahasiswa lain yang berperan sebagai siswa. Kegiatan tersebut merupakan alat untuk melatih mental dan kesiapan mahasiswa dalam mengajar siswa yang sebenarnya. Penyerahan mahasiswa secara resmi di sekolah dilaksanakan pada tanggal 10 Agustus 2015.

Berikut ini adalah rancangan kegiatan PPL yang dilakukan sebelum melakukan praktik mengajar di kelas:

a. Pembekakalan PPL

Pembekalan dilakukan sebelum mahasiswa melaksanakan kegiata *micro teaching* dan sebelum di terjun ke sekolah.

b. Observasi Kelas

Kegiatan ini dilaksanakan untuk mengetahui kondisi siswa serta untuk megetahui cra mengajar guru di dalam kelas. Kegiatan ini dilaksanakan pada saat pelaksanaan kegiatan belajar mengajar sedang berlangsung.

c. Konsultasi dengan Guru Pembimbing

Konsultasi dengan guru pembimbing mengenai kelas, waktu, materi, silabus, RPP dan perangkat pembelajaran lainnya yang dibutuhkan. Konsultasi ini dilaksanakan ketika setiap kali akan mengajar di kelas.

- d. Pembuatan Perangkat Pengajaran
Membuat persiapan mengajar yang meliputi pembuatan Rancangan Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), materi dan buku-buku sumber pembelajaran, media pembelajaran, serta alat evaluasi pembelajaran. Reverensi untuk membuat perangkat mengajar diambil dari berbagai sumber buku dan internet.
- e. Konsultasi Pembuatan Perangkat Pengajaran
Konsultasi dengan guru pembimbing mengenai RPP, materi, media, buku-buku sumber, dan alat evaluasi pembelajaran yang telah dibuat sebelum pelaksanaan pengajaran di kelas.
- f. Pelaksanaan Praktik Mengajar
Pelaksanaan praktik mengajar di kelas dilaksanakan 4 kali. Praktik mengajar dilaksanakan di kelas X Boga, XI Boga, XI Patiseri, XII Boga dan XII Patiseri. Kegiatan mengajar di kelas dimulai pada tanggal 10 Agustus sampai 11 September 2015. Materi yang diajarkan adalah materi Gizi, Sanitasi dan Hygiene, PBM, Boga Dasar, Produk Cake, Produk Pastry and Bakery, Pengolahan Kontinental, Pengolahan Usaha Boga, Tata Hidang, Restoran. Adapun jadwal mengajar sesuai dengan jadwal mengajar yang telah ditentukan oleh guru pembimbing masing-masing.
- g. Evaluasi Mengajar
Evaluasi mengajar dilaksanakan tiap kali selesai mengajar. Dalam hal ini, mahasiswa praktikan bisa membicarakan tentang materi yang telah dan akan diajarkan pada tiap pertemuan, atau dapat dilakukan dengan cara memberikan soal *post test* kepada siswa pada akhir pembelajaran. Selain itu guru pembimbing dapat memberikan evaluasi terhadap kekurangan maupun kelebihan dalam praktik mengajar yang telah dilaksanakan.
- h. Penyusunan Laporan
Proses penyusunan laporan PPL dilakukan sejak minggu ke 5 dalam rangkaian kegiatan PPL hingga menjelang penarikan PPL.
- i. Penarikan
Kegiatan menandai bahwa PPL di SMK Negeri 1 Sewon telah selesai. Penarikan dilakukan pada tanggal 14 September 2015. Kegiatan penarikan PPL dilaksanakan di gedung Aula SMK Negeri 1 Sewondan dihadiri oleh

BAB II

KEGIATAN PPL

A. Persiapan PPL

Persiapan sangat diperlukan oleh mahasiswa sebelum diterjunkan secara langsung ke sekolah untuk melaksanakan praktik PPL. Sebelum penerjungan PPL secara langsung ke sekolah, maka sebelumnya mahasiswa melakukan persiapan, yang meliputi kegiatan observasi kondisi sekolah, observasi kelas, pengajaran mikro, pembekalan PPL, dan persiapan mengajar.

Pelaksanaan PPL memerlukan persiapan-persiapan agar pelaksanaannya dapat berjalan dengan lancar. Oleh sebab itu diperlukan persiapan-persiapan sebagai berikut:

a. Pengajaran Mikro / *Micro Teaching* (PPL 1)

Micro Teaching/ pengajaran mikro merupakan pengajaran yang dilaksanakan dengan membagi mahasiswa ke dalam kelompok-kelompok kecil. Pengajaran ini bertujuan untuk melatih mahasiswa dalam melakukan kegiatan pembelajaran sebelum terjun ke lapangan secara langsung di sekolah.

Pelaksanaan *micro teaching* dilaksanakan pada 9 Februari – 5 Juni 2015, dilakukan dalam kelompok kecil dengan anggota mahasiswa sebanyak 10 orang. Pelaksanaan *micro teaching* diampu oleh 1 dosen pembimbing yang telah ditentukan oleh koordinator *micro teaching* yang bertujuan agar mahasiswa lebih fokus dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran. Dengan adanya pembelajaran *micro teaching*, maka diharapkan mahasiswa memperoleh bekal/ pengalaman dan telah mempersiapkan mental sebelum terjun langsung ke sekolah.

Dosen pembimbing memberikan masukan, baik berupa kritik maupun saran setiap kali praktikan selesai praktik mengajar. Berbagai macam metode dan media pembelajaran dicoba dalam kegiatan ini, sehingga praktikan memahami media yang sesuai untuk setiap materi. Dengan demikian, pengajaran mikro bertujuan untuk membekali mahasiswa agar lebih siap dalam melaksanakan PPL, baik segi materi maupun penyampaian atau metode mengajarnya. Pengajaran *micro teaching* juga sebagai syarat bagi mahasiswa untuk dapat mengikuti PPL yaitu harus lulus dalam matakuliah *micro teaching*.

b. Pembekalan

Kegiatan pembekalan merupakan salah satu persiapan yang diselenggarakan oleh lembaga UNY, dilaksanakan dalam bentuk pembekalan PPL yang dilaksanakan di gedung KPLT Lantai 3 tanggal 5 Agustus 2015 oleh

Tim PPL dan Koordinator PPL Prodi. Dalam kegiatan pembekalan, mahasiswa diberikan arahan mengenai hal-hal yang berhubungan dengan pelaksanaan kegiatan PPL di SMK. Tim PPL membuka forum tanya jawab dengan mahasiswa agar mahasiswa dapat menyampaikan hal-hal yang belum diketahui dalam pelaksanaan PPL di Sekolah.

c. Observasi

Sebelum praktikan melaksanakan kegiatan PPL, mahasiswa diberi kesempatan untuk melakukan pengamatan atau observasi. Observasi yang dilakukan pada masa pra-PPL wajib dilaksanakan. Selain itu juga terdapat observasi ketika pelaksanaan. Observasi tersebut dimaksudkan agar mahasiswa dapat merancang program PPL sesuai dengan situasi dan kondisi di lapangan. Observasi dibagi menjadi dua macam, yaitu:

1) Observasi Lingkungan Sekolah

Observasi lingkungan sekolah dilaksanakan pada tanggal 25 Februari 2015. Tujuan observasi adalah untuk mengetahui kondisi sekolah secara mendalam agar mahasiswa dapat menyesuaikan diri pada pelaksanaan PPL di sekolah. 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

a) Observasi Pra PPL

Observasi pembelajaran di kelas bertujuan agar mahasiswa dapat secara langsung melihat dan mengamati proses belajar dalam kelas. Observasi kelas dilaksanakan tanggal 25 Februari 2015. 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 memberi gambaran bagaimana metode yang tepat untuk diaplikasikan pada saat praktik mengajar. Adapun hasil observasi belajar adalah sebagai berikut:

1. Perangkat Pembelajaran
 - a. Satuan Pembelajaran.
 - b. Rencana Pelaksanaan 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 Pelajaran
3. Perilaku Siswa
- a. Perilaku siswa di dalam kelas
 - b. Perilaku siswa di luar kelas

3) Bimbingan Mikro/ PPL

Bimbingan mikro/PPL merupakan wadah bagi mahasiswa PPL untuk membicarakan masalah yang dihadapi selama PPL dengan dosen mikro/ pembimbing PPL. Melalui bimbingan mikro, dapat dicari penyelesaian dari masalah yang dihadapi, khususnya masalah-masalah yang terkait selama PPL.

4) Persiapan Mengajar

Sebelum melakukan praktik mengajar di kelas, mahasiswa melakukan berbagai persiapan dan perencanaan yang diwujudkan dalam beberapa kegiatan antara lain:

1. Konsultasi dengan Guru Pembimbing

Konsultasi dengan guru pembimbing dilakukan dengan tujuan untuk mengenal guru pembimbing dengan baik serta untuk mengetahui penugasan yang harus dikerjakan. Setelah mengetahui bentuk penugasan, mahasiswa dapat mulai mempersiapkan materi-materi yang berkaitan dengan penugasan tersebut. Penugasan tersebut antara lain yaitu Silabus, RPP, kisi-kisi soal, soal *post test*, kunci jawaban, lembar penilaian, handout/jobsheet, dan media serta perangkat pembelajaran lainnya.

2. Persiapan Materi Pembelajaran

Persiapan materi pembelajaran dilakukan dengan mencari berbagai referensi baik dari sumber buku maupun sumber lain seperti internet, media masa, dll. Materi yang digunakan untuk pembelajaran diantaranya di kutip dari:

- Prihastuti E, dkk. 2008. *Restoran*. Jakarta: Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah.
- Kokom K, dkk. 2014. *Kumpulan Resep Kontinental*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta

3. Pembuatan Perangkat Pembelajaran

Pembuatan perangkat pembelajaran diawali dengan pembuatan RPP. RPP yang dibuat disesuaikan dengan format SMK N 1 Sewon. Sedangkan untuk silabus sudah disediakan disekolah dan disesuaikan dengan RPP yang akan dibuat. Setelah RPP dibuat praktikan diharuskan membuat jobsheet dan handout dikarenakan praktikan selama PPL mengajar praktikum, tetapi untuk mengawali pembelajaran peserta didik diberikan materi teori yang terkait dengan materi praktikum. Selama pembelajaran praktikan menggunakan 4 kompetensi dasar yang digunakan sebagai acuan pembuatan RPP. 4 kompetensi dasar yang dijadikan acuan pembuatan RPP yaitu:

- Membuat kaldu (*stock*)
- Membuat Saus (*sauce*) turunannya
- Membuat makanan pembuka
- Membuat hidangan dari unggas

4. Konsultasi Perangkat Pembelajaran

Setelah silabus dan RPP selesai disusun, maka mahasiswa melakukan konsultasi dengan guru pembimbing dan guru mata pelajaran agar silabus dan RPP sesuai dengan kompetensi yang ada. RPP yang dibuat harus direvisi agar sesuai dengan format dari guru pembimbing.

5. Persiapan Metode, Strategi dan Media Pembelajaran

Persiapan metode dilakukan dengan memilih metode pembelajaran yang sesuai dengan materi dan kondisi siswa. Metode pembelajaran yang sesuai dengan materi dan kondisi siswa. Metode pembelajaran yang digunakan antara lain metode demonstrasi, penugasan dan dikusi, sedangkan strategi pembelajaran yang digunakan yakni *Scientific Learning*, *Student Centered Approach (SCA)*. Sedangkan persiapan media pembelajaran dilakukan dengan membuat media yang sesuai dengan materi yang akan disampaikan. Beberapa media yang digunakan yaitu gambar, LCD, laptop, pengeras suara, benda nyata, dan materi lain sebagai penunjang KBM.

B. Pelaksanaan PPL

Dalam melakukan pelaksanaan PPL, mahasiswa secara otomatis menggantikan guru mata pelajaran selama kegiatan PPL berlangsung. Selama praktik mengajar, kelas dan jadwal pelajaran disesuaikan dengan jadwal yang ditentukan guru pembimbing. Kelas yang diampu oleh mahasiswa selama praktik yaitu kelas XI Jasa Boga 1, XI Jasa Boga 2, XI Jasa Boga 3.

Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 10 Agustus 2015 sampai 7 September 2015. Praktikan dibimbing oleh guru pembimbing. Praktikan melakukan praktik mengajar di kelas XI Jasa Boga 1, XI Jasa Boga 2, XI jasa Boga 3 dengan alokasi waktu sebanyak 96 jam dengan 12 kali pertemuan. Berikut adalah deskripsi praktik mengajar yang dilakukan oleh praktikan.

Minggu ke-	Hari/Tanggal	Mata Pelajaran	Kelas	Jam Pelajaran	Jumlah Jam
II	Senin/ 10 Agustus 2015	PM. Kontinental	XI Jasa Boga 1	3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	8
	Rabu/ 12 Agustus 2015	PM. Kontinental	XI Jasa Boga 2	3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	8
	Kamis/ 13 Agustus 2015	PM. Kontinental	XI Jasa Boga 3	3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	8
Jumlah jam per-minggu					24
III	Senin/ 17 Agustus 2015	UPACARA MEMPERINGATI KEMERDEKAAN RI KE-70			
	Rabu/ 19 Agustus 2015	PM. Kontinental	XI Jasa Boga 2	3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	8
	Kamis/ 20 Agustus 2015	PM. Kontinental	XI Jasa Boga 3	3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	8
Jumlah jam per-minggu					16
IV	Senin/ 24 Agustus 2015	PM. Kontinental	XI Jasa Boga 1	3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	8
	Rabu/ 26 Agustus 2015	PM. Kontinental	XI Jasa Boga 2	3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	8
	Kamis/ 27 Agustus 2015	PM. Kontinental	XI Jasa Boga 3	3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	8
Jumlah jam per- minggu					24
V	Senin/ 31 Agustus 2015	PM. Kontinental	XI Jasa Boga 1	3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	8
	Rabu/ 02 September 2015	PM. Kontinental	XI Jasa Boga 2	3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	8
	Kamis/ 03 September	PM. Kontinental	XI Jasa Boga 3	3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	8
Jumlah jam per-minggu					24
VI	Senin/ 07 September 2015	PM. Kontinental	XI Jasa Boga 1	3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	8
Jumlah jam per-minggu					8
JUMLAH JAM KESELURUHAN					96

Proses pembelajaran:

a. Membuka Pembelajaran

Kegiatan pembelajaran dibuka dengan salam, presensi siswa, memeriksa kelengkapan alat praktikum mulai dari seragam hingga performen dari rambut hingga ujung kaki dan setelah itu dilanjutkan dengan kegiatan apersepsi dengan mengulang materi pada pertemuan sebelumnya agar siswa ingat dengan materi yang telah lalu ataupun dengan memberikan pertanyaan kepada siswa mengenai materi yang telah lalu. Setelah kegiatan apersepsi selesai, tahap selanjutnya yaitu penyampaian secara singkat mengenai gambaran materi yang akan disampaikan.

b. Penyajian Materi

Materi disajikan dengan memanfaatkan power point untuk mata pelajaran teori dengan animasi-animasi lucu sehingga mampu mendekatkan antara siswa dengan guru, dan media nyata untuk mata pelajaran praktik. Media nyata yang digunakan yaitu menu dari setiap praktikum yang akan dilaksanakan misalnya: menontohkan cara menyiapkan bahan yang efisien, cara membuat produk yang akan dipraktikkan, serta cara menhidang produk tersebut.

c. Metode Pembelajaran

Beberapa metode yang digunakan selama praktik pembelajaran antara lain metode demonstrasi, penugasan dan diskusi.

d. Model Pembelajaran

Model pembelajaran yang digunakan selama praktik pembelajaran antara lain adalah *Scientific Learning*, *Student Centered Approach (SCA)*, *discovery*. Selama proses mengajar menggunakan metode yang sama dikarenakan selama mengajar dialokasikan untuk praktik dan bahan pembeda hanya pada menu yang akan dibuat.

e. Penggunaan Bahasa

Bahasa yang digunakan yaitu bahasa Indonesia.

f. Penggunaan Waktu

Alokasi yang digunakan dengan kebutuhan, missal 8x45. Selama 270 menit pada setiap pertemuan 30 menit diawal digunakan untuk pembukaan , 250 menit untuk menyampaikan materi atau praktikum, dan 20 menit terakhir untuk menyampaikan evaluasi pembelajaran dan *post test*.

g. Gerak

Selama pembelajaran berlangsung, praktikan berusaha tidak statis hanya di depan kelas saja, melainkan juga keliling dan mendekati siswa apabila ada yang kesulitan dalam proses diskusi untuk pembelajaran teori sedangkan untuk pembelajaran praktikum, praktikan wajib keliling ke meja kerja peserta didik untuk mengetahui sudah seberapa besar persiapan peserta didik untuk mengolah produk yang akan dibuat. Selain itu, praktikan juga mendemonstrasikan produk yang akan dibuat mulai dari menyiapkan bahan, jenis potongan sayuran maupun daging, teknik olah hingga teknik penyajian.

h. Cara Memotivasi Siswa

Cara memotivasi siswa yang digunakan yaitu dengan memberikan *reward* bagi siswa yang dapat membuat produk dengan baik dan benar.

i. Teknik Bertanya

Teknik bertanya yang digunakan yaitu dengan melontarkan pertanyaan terlebih dahulu dan memberikan kesempatan kepada semua siswa untuk secara volunter menjawab pertanyaan tersebut. Jika tidak ada yang menawarkan diri, barulah praktikan menunjuk salah satu siswa.

j. Teknik Penguasaan Kelas

Agar kelas selalu dalam kondisi kondusif, maka praktikan menciptakan beberapa kesepakatan khusus dengan siswa, menegur jika ada siswa yang mengobrol sendiri.

k. Penggunaan Media

Media yang digunakan selama praktik berlangsung yaitu, gambar, LCD, Laptop, pengeras suara, media nyata dan materi lain sebagai penunjang KBM.

l. Bentuk dan Cara Evaluasi

Evaluasi yang digunakan selama praktik PPL berlangsung terdiri dari evaluasi proses dan evaluasi hasil. Evaluasi proses dilakukan dengan cara melakukan tanya jawab selama proses pembelajaran berlangsung, serta dengan cara mengamati aspek afektif siswa dengan menggunakan instrument lembar pengamatan. Sedangkan

evaluasi hasil dilakukan dengan *post test* dan hasil produk yang telah dibuat saat praktikum.

j. Menutup Pembelajaran

Pembelajaran ditutup dengan menarik kesimpulan yang dilakukan siswa terlebih dahulu, kemudian dilengkai oleh guru. Setelah menarik kesimpulan, guru memberikan tugas kepada siswa, menyampaikan materi selanjutnya, member pesan-pesan afektif kepada siswa, dan kemudian diakhir dengan berdoa dan menyanyikan salah satu lagu daerah atau lagu nasional.

C. Analisis Hasil

Sebagai calon pendidik, praktikan harus memiliki kompetensi yang wajib dimiliki oleh seorang pendidik. Sebelum memulai mengajar, praktikan harus mempersiapkan semua perangkat pembelajaran yang diperlukan. Rencana program PPL disusun sedemikian rupa agar pelaksanaannya dapat berjalan dengan baik dan lancar sesuai dengan rencana dan waktu yang telah ditentukan.

Namun yang terjadi di lapangan tidak selalu sesuai dengan rencana semula, sehingga dalam pelaksanaannya terkadang harus merubah penguasaan materi mengajar, praktikan juga harus menguasai dan mengelola kelas yang kondusif untuk belajar. Beberapa analisis hasil mengajar:

1. Manfaat PPL bagi Mahasiswa

Setelah menjalani kegiatan PPL, mahasiswa mendapatkan banyak pengalaman dan pengetahuan yang mungkin tidak didapat selama mengikuti perkuliahan. Menjalani profesi sebagai seorang guru selama proses PPL memberikan gambaran bahwa untuk menjadi seorang guru yang profesional tidak cukup hanya dengan penguasaan materi dan metode yang baik, melainkan juga perlu penguasaan teknik pengolahan kelas yang baik.

Siswa lebih spesifik, beberapa manfaat yang didapatkan oleh mahasiswa praktikan antara lain:

- a. Membantu mahasiswa dalam memahami pentingnya proses pendidikan.
- b. Memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk dapat berperan sebagai motivator, dinamisator, dan melatih kemampuan menyelesaikan masalah yang ada.

- c. Memperoleh pengalaman dan keterampilan untuk melaksanakan pembelajaran dan managerial di sekolah atau lembaga.
- d. Memperoleh daya penalaran dalam melakukan penelaahan, perumusan, dan pemecahan masalah pendidikan yang ada.
- e. Dapat berlatih membuat perangkat pembelajaran yang tepat dan benar.
- f. Dapat menerapkan RPP yang telah disusun dalam praktik pembelajaran berlangsung.
- g. Dapat menerapkan teori yang telah didapat di kampus mengenai: cara memilih dan mengembangkan materi, media, dan sumber bahan pelajaran serta metode yang dipakai dalam pembelajaran secara langsung.
- h. Dapat menerapkan cara menyesuaikan materi dengan jam efektif yang tersedia.
- i. Dapat berlatih melaksanakan kegiatan belajar mengajar di kelas dan mengelola kelas.
- j. Dapat berlatih melaksanakan penilaian hasil belajar siswa dan mengukur kemampuan siswa dalam menerima materi yang diberikan.
- k. Dapat mengetahui tugas-tugas guru selain mengajar dikelas (guru piket) sehingga dapat menjadi bekal untuk menjadi seorang guru yang professional.

2. Hambatan

Selama proses PPL berlangsung, selain memperoleh banyak manfaat mahasiswa juga menghadapi beberapa hambatan yaitu:

- a. Pada pertemuan-pertemuan awal mengajar praktikan masih kurang percaya diri karena masih belum terbiasa.
- b. Karakteristik dan perilaku siswa bervariasi sehingga menuntut kreativitas praktikan guna menghidupkan suasana agar siswa focus dalam belajar.
- c. Beberapa siswa masih sulit dikendalikan, baik dari sisi ketertiban, antusiasme dalam proses pembelajaran, dan kerapian dalam penampilan.
- d. Pada saat pembelajaran praktik banyak siswa yang kurang tanggap mulai dari jobsheet, handout, berkemas dari awal praktikum hingga selesai.

3. Usaha untuk mengatasi hambatan

Dalam mengatasi beberapa hal yang menjadi hambatan, mahasiswa melakukan beberapa usaha yaitu:

- a. Melakukan pelatihan sebelum praktik mengajar.
- b. Membuat metode pembelajaran yang variatif untuk mengajar teori dan demonstrasi yang bagus ketika praktikum agar siswa tertarik dan antusias dalam mengikuti pembelajaran.
- c. Memberikan sanksi secara positif kepada siswa yang kurang disiplin dan tertib, serta tidak memberikan poin afektif kepada siswa tersebut.
- d. Aktif mengingatkan siswa untuk membaca jobsheet, handout serta mengerjakan tugas dan dapat bertanggungjawab masing-masing dalam kegiatan berkemas hingga dapat selesai praktik dengan tepat waktu.

BAB III

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan kegiatan PPL yang telah dilaksanakan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Kegiatan PPL yang telah dilaksanakan meliputi: konsultasi kepada guru pembimbing, pembuatan RPP serta pelaksanaan pembelajaran di kelas.
2. Kegiatan PPL merupakan salah satu sarana untuk menyiapkan dan menghasilkan calon guru atau tenaga kependidikan yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan dan keterampilan profesional.
3. Kegiatan PPL merupakan wahana untuk memberikan bekal bagi mahasiswa tentang bagaimana menjadi guru yang memiliki dedikasi dan loyalitas yang tinggi pada instansi dan profesinya.
4. Kegiatan PPL ini memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk belajar mengajar secara langsung di depan kelas, melakukan teknik pengelolaan kelas, dan menghadapi siswa yang berbeda baik dari segi sikap maupun cara belajarnya.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman selama menjalankan PPL, maka penulis dapat memberikan beberapa saran antara lain:

1. Bagi sekolah:
 - a) Peningkatan kerja sama dan komunikasi yang harmonis antara pihak sekolah dengan mahasiswa PPL.
 - b) Perlunya peningkatan penggunaan media pembelajaran yang sudah ada di sekolah dan penggunaan variasi metode pembelajaran sehingga dapat menarik siswa untuk giat belajar.
 - c) Sarana dan prasarana yang sudah ada, hendaknya dapat dimanfaatkan dengan lebih efektif.
 - d) Kegiatan belajar mengajar maupun pembinaan minat dan bakat siswa hendaknya lebih ditingkatkan lagi kualitasnya agar prestasi yang selama ini diraih bisa terus dipertahankan.
 - e) Lebih terbuka menyiapkan kritik dan saran kepada mahasiswa selama melaksanakan PPL.
 - f) Agar lebih meningkatkan hubungan baik dengan UNY yang sudah terjalan ba

2. Bagi Mahasiswa

- a) Dalam penyusunan program sebaiknya direncanakan secara matang, baik persiaan mental, fisik, maupun rencana program kerja demi suksesnya pelaksanaan PPL.
- b) Membina kebersamaan dan kekompakan diantara mahasiswa PPL sehingga dapat bekerjasama dengan baik.
- c) Memahami kondisi lingkungan karakter dan kemampuan elemen-elemen sekolah.
- d) Mahasiswa PPL agar senantiasa menjaga nama baik lembaga atau almamater.
- e) Senantiasa peka terhadap perkembangan dunia pendidikan serta meningkatkan penguasaan keterampilan praktis dalam proses pembelajaran.
- f) Meningkatkan kemampuan analisis lingkungan sekolah sehingga dapat mengambil langkah yang tepat agar dapat menyusun program kerja dengan baik.
- g) Meningkatkan efektivitas penggunaan sarana dan prasarana serta media pembelajaran yang ada agar proses pembelajaran lebih efektif.
- h) Tetap terbina hubungan yang baik antara mahasiswa dengan seluruh keluarga besar SMK Negeri 1 Sewon, meskipun kegiatan PPL telah berakhir.

3. Bagi Universitas

- a) Sistem yang baru dan diterapkan ke mahasiswa dari LPPMP P2 PPL dan PKL sebaiknya diikutsertakan juga di buku panduan agar tidak ada kerancuan dalam membuat matrik dan program kerja.
- b) Pihak P2 PPL dan PKL sebagai lembaga koordinator PPL yang menangani secara langsung kegiatan PPL diharapkan mampu melakukan sosialisasi secara efektif dan terperinci, sehingga program-program dapat berjalan sesuai dengan harapan P2 PPL dan PKL dan mahasiswa.
- c) Kunjungan ke sekolah-sekolah mohon untuk lebih diperhatikan agar setiap sekolah benar-benar mendapat kunjungan dari pihak UPPL.

DAFTAR PUSTAKA

- Tim Pembekalan PPL. 2014. *Materi Pembekalan PPL*. Yogyakarta: PP PPL & PKL Universitas Negeri Yogyakarta
- Tim PP PPL & PKL. 2013. *Panduan Pengajaran Mikro* .Yogyakarta: PP PPL & PKL Universitas Negeri Yogyakarta
- Tim PP PPL & PKL. 2013. *Materi Pembekalan Pengajaran Mikro/Magang II* Yogyakarta: PP PPL & PKL Universitas Negeri Yogyakarta
- Tim PP PPL & PKL. 2014. *Panduan PPL/Magang III* .Yogyakarta: PP PPL & PKL Universitas Negeri Yogyakarta
- Tim PP PPL & PKL. 2014. *Agenda PPL* .Yogyakarta: PP PPL & PKL Universitas Negeri Yogyakarta

LAMPIRAN



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN OBSERVASI
PEMBELAJARAN DI KELAS
DAN OBSERVASI PESERTA DIDIK**

Nama Mahasiswa : Susi Damayanti
 No. Mahasiswa : 12511249003
 Tgl. Observasi :
 Pukul :
 Tempat Praktik : SMKN 1 Sewon
 Fak/Jur/Prodi : FT/PTBB/Pend. Teknik Boga

No.	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
1.	Perangkat Pembelajaran	
	1. Kurikulum 2013	Ada Pembelajaran menggunakan Kurikulum 2013
	2. Silabus	Silabus ada, sesuai dengan KI dan KD
	3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran	RPP ada
2.	Proses Pembelajaran	
	1. Membuka pelajaran	Salam dan menenangkan siswa belum memulai pelajaran
	2. Penyajian materi	Praktik uji kompetensi continental
	3. Metode pembelajaran	Ceramah, praktik
	4. Penggunaan bahasa	Penggunaan bahasa dalam penyampaian materi di kelas menggunakan bahasa Indonesia yang baik dan benar
	5. Penggunaan waktu	Penggunaan waktu yang digunakan selama pelajaran berlangsung sesuai jadwal, yaitu 1 jam pelajaran 45 menit
	6. Gerak	Guru mengamati siswa yang ada diruanag kelas pada saat praktik, guru dapat membantu siswa secara langsung jika ada sisw yang kesulitan dalam praktik
	7. Cara memotivasi siswa	Guru memberikan motivasi kepada siswa dengan pujian yang membanggakan dan meningkatkan semangat siswa dan kepercayaan diri siswa
	8. Teknik bertanya	Guru menyuruh siswa untuk memberikan pertanyaan apabila ada kesulitan dalam praktik
	9. Teknik penguasaan kelas	Guru mengamati setiap siswa yang berada di depan kelas
	10. Penggunaan media	Guru menggunakan media papan tulis, spidol, PPT, dan benda nyata
	11. Bentuk dan cara evaluasi	Guru menjelaskan hasil praktik kepada siswa
12. Menutup Pelajaran	Guru menutup pelajaran dengan membuat kesimpulan tentang praktik saat itu. Guru menutup dengan berdoa dan salam	
3.	Perilaku Siswa	
	1. Perilaku siswa di dalam kelas	Siswa sangat aktif dalam proses pembelajarana
	2. Perilaku siswa di luar kelas	Perilaku siswa diluar kelas seperti anak-anak SMK lainnya, ada yang aktif dan ada yang terkesan lebih banyak diam

Guru Pembimbing

Yogyakarta, Februari 2015
 Mahasiswa

Ch. Kinta Marini, M.Pd
 NIP. 19680425 200501 2005

Susi Damayanti
 NIM. 12511249003



Universitas Negeri Yogyakarta

MATRIKS PELAKSANAAN PPL INDIVIDU UNY TAHUN 2014

F 01

Individu
Mahasiswa

NAMA MAHASISWA : SUSI DAMAYANTI
NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 1 SEWON
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : JL. PULUTAN PENDOWOHARJO, SEWON, BANTUL

No	Program/Kegiatan	Jumlah Jam per Minggu						Jumlah Jam
		Februari	Agustus				September	
		4	1	2	3	4	1	
1.	Observasi	4						4
2.	Penyerahan PPL	4						4
3.	Kegiatan mengajar:							
4.	a. Pembuatan administrasi		5					5
5.	b. Pembuatan RPP, handout dan jobsheet		5					5
6.	c. Konsultasi RPP, handout dan jobsheet		3					3
7.	d. Pembuatan media pembelajaran		8					8
8.	e. Pelaksanaan mengajar di kelas			24	24	24	24	96
9.	f. Evaluasi dengan guru pembimbing			1	1	1	1	4



Universitas Negeri Yogyakarta

MATRIKS PELAKSANAAN PPL INDIVIDU UNY TAHUN 2014

F 01

Individu
Mahasiswa

10.	g. Koreksi <i>post test</i>			2	2	2	2		8
11.	h. Rekap nilai praktikum dan <i>post test</i>			3	3	3	3		18
12.	I. Mendampingi Teman Mengajar					2	7		9
13.	Kegiatan non-mengajar:								
14.	a. Piket Perpustakaan			6	6	6	6		24
15.	b. Piket posko PPL			1	1	1	1		4
16.	c. Pelaksanaan mengajar ekstrakurikuler (<i>juggling</i>)			1	1	1	1		4
18.	Pelepasan PPL							5	5
19.	Pembuatan Laporan						4	4	8
									209



Universitas Negeri Yogyakarta

MATRIKS PELAKSANAAN PPL INDIVIDU UNY TAHUN 2014

F 01

Individu
Mahasiswa

Bantul, 12 September 2015

Mengetahui/menyetujui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Dr. Kokom Komariah

NIP. 19600808 198403 2 002

Guru Pembimbing

Ch. Kinta Marini, M.Pd

NIP. 19680425 200501 2005

Mahasiswa

Susi Damayanti

NIM. 12511249003



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02
Untuk mahasiswa

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMKN 1 SEWON NAMA MAHASISWA : SUSI DAMAYANTI
 ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : PULUTAN, PENDOWOHARJO, SEWON, BANTUL DPL PAMONG : DR. SRI WENING
 GURU PEMBIMBING : CH. KINTA MARINI, M.Pd DPL PPL : DR. KOKOM KOMARIAH

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Minggu I Senin-Sabtu 02-08 Agustus 2015	Observasi kelas	Terlaksana		
		Konsultasi jadwal mengajar	Terlaksana	-	-
		Konsultasi guru pembimbing	Terlaksana	-	-
		Konsultasi perangkat mengajar	Terlaksana	-	-
		Konsultasi materi	Terlaksana	-	-
		Membuat RPP dan perangkat lainnya	Terlaksana	-	-
		Membuat media pembelajaran	Terlaksana	-	-
		Piket Perpustakaan	Terlaksana	-	-

Bantul, 16 September 2015

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Dr. Kokom Komariah
NIP. 19600808 198403 2 002

Ch. Kinta Marini, M.Pd
NIP. 19680425 200501 2005

Susi Damayanti
NIM. 12511249003



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk
mahasiswa

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMKN 1 SEWON NAMA MAHASISWA : SUSI DAMAYANTI
 ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : PULUTAN, PENDOWOHARJO, SEWON, BANTUL DPL PAMONG : DR. SRI WENING
 GURU PEMBIMBING : CH. KINTA MARINI, M.Pd DPL PPL : DR. KOKOM KOMARIAH

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Minggu II Senin-Sabtu 10-15 Agustus 2015	Mengajar PM.Kontinental Merekap nilai Membuat daftar belanja praktikum Mengecek bahan kering Membuat RPP dan perangkat Membuat media pembelajaran Piket Perpustakaan	Terlaksana Terlaksana Terlaksana Terlaksana Telaksana Terlaksana Terlaksana	- - - - - - -	- - - - - - -

Bantul, 16 September 2015

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Dr. Kokom Komariah
NIP. 19600808 198403 2 002

Ch. Kinta Marini, M.Pd
NIP. 19680425 200501 2005

Susi Damayanti
NIM. 12511249003



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk
mahasiswa

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMKN 1 SEWON NAMA MAHASISWA : SUSI DAMAYANTI
 ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : PULUTAN, PENDOWOHARJO, SEWON, BANTUL DPL PAMONG : DR. SRI WENING
 GURU PEMBIMBING : CH. KINTA MARINI, M.Pd DPL PPL : DR. KOKOM KOMARIAH

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Minggu III Senin-Sabtu 16-21 Agustus 2015	Mengajar PM.Kontinental Upacara 17 Agustus Merekap nilai Membuat daftar belanja praktikum Mengecek bahan kering Membuat RPP dan perangkat Membuat media pembelajaran Piket Perpustakaan	Terlaksana Terlaksana Terlaksana Terlaksana Terlaksana Telaksana Terlaksana Terlaksana	- - - - - - - -	- - - - - - - -

Bantul, 16 September 2015

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Dr. Kokom Komariah
NIP. 19600808 198403 2 002

Ch. Kinta Marini, M.Pd
NIP. 19680425 200501 2005

Susi Damayanti
NIM. 12511249003



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk
mahasiswa

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMKN 1 SEWON NAMA MAHASISWA : SUSI DAMAYANTI
 ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : PULUTAN, PENDOWOHARJO, SEWON, BANTUL DPL PAMONG : DR. SRI WENING
 GURU PEMBIMBING : CH. KINTA MARINI, M.Pd DPL PPL : DR. KOKOM KOMARIAH

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Minggu IV Senin-Sabtu 24-29 Agustus 2015	Mengajar PM.Kontinental	Terlaksana		
		Merekap nilai	Terlaksana	-	-
		Membuat daftar belanja praktikum	Terlaksana	-	-
		Mengecek bahan kering	Terlaksana	-	-
		Membuat RPP dan perangkat	Terlaksana	-	-
		Membuat media pembelajaran	Terlaksana	-	-
		Mendampingi teman mengajar PUB	Terlaksana	-	-
		Piket perpustakaan	Terlaksana	-	-

Bantul, 16 September 2015

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Dr. Kokom Komariah
NIP. 19600808 198403 2 002

Ch. Kinta Marini, M.Pd
NIP. 19680425 200501 2005

Susi Damayanti
NIM. 12511249003



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02
Untuk mahasiswa

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMKN 1 SEWON NAMA MAHASISWA : SUSI DAMAYANTI
 ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : PULUTAN, PENDOWOHARJO, SEWON, BANTUL DPL PAMONG : DR. SRI WENING
 GURU PEMBIMBING : CH. KINTA MARINI, M.Pd DPL PPL : DR. KOKOM KOMARIAH

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Minggu V	Mengajar PM.Kontinental	Terlaksana		
	Senin-Sabtu	Merekap nilai	Terlaksana	-	-
	31 Agustus - 4	Membuat daftar belanja praktikum	Terlaksana	-	-
	September 2015	Mengecek bahan kering	Terlaksana	-	-
		Membuat RPP dan perangkat	Terlaksana	-	-
		Membuat media pembelajaran	Terlaksana	-	-
		Mendampingi teman mengajar PBM	Terlaksana	-	-
		Piket perpustakaan	Terlaksana	-	-

Bantul, 16 September 2015

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Dr. Kokom Komariah
NIP. 19600808 198403 2 002

Ch. Kinta Marini, M.Pd
NIP. 19680425 200501 2005

Susi Damayanti
NIM. 12511249003



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk
mahasiswa

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMKN 1 SEWON NAMA MAHASISWA : SUSI DAMAYANTI
 ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : PULUTAN, PENDOWOHARJO, SEWON, BANTUL DPL PAMONG : DR. SRI WENING
 GURU PEMBIMBING : CH. KINTA MARINI, M.Pd DPL PPL : DR. KOKOM KOMARIAH

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Minggu VI Senin-Sabtu 07- 14 September 2015	Piket UKS Menyelesaikan administrasi guru Persiapan penarikan Penarikan PPL Piket perpustakaan	Terlaksana Terlaksana Terlaksana Terlaksana Terlaksana	- - - -	- - - -

Bantul, 16 September 2015

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Dr. Kokom Komariah
NIP. 19600808 198403 2 002

Ch. Kinta Marini, M.Pd
NIP. 19680425 200501 2005

Susi Damayanti
NIM. 12511249003

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
1.1	Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan masakan Kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dapat menjelaskan pengertian kaldu (<i>stock</i>) 2. Dapat menyebutkan macam-macam komponen kaldu (<i>stock</i>) 3. Dapat menyebutkan macam-macam kaldu
2.1	Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Kontinental, dengan menggunakan bahan-bahan makanan organik, meminimalkan penggunaan bahan kemasan sekali pakai (monouse) dan bahan non degradable . Prosesnya ramah lingkungan.	<ol style="list-style-type: none"> 4. Dapat menyebutkan alat yang digunakan dalam pengolahan kaldu (<i>stock</i>) 5. Dapat menjelaskan prosedur pengolahan kaldu (<i>stock</i>) 6. Dapat menjelaskan cara penyimpanan kaldu (<i>stock</i>) 7. Dapat menguraikan kriteria hasil hidangan kaldu (<i>stock</i>) yang baik 8. Dapat membuat kaldu (<i>stock</i>), dengan : <ol style="list-style-type: none"> a. Meminimalkan penggunaan bahan kemasan sekali pakai (monouse) dan bahan non degradable (plastik, stereofom), baik dalam berbelanja maupun sebagai bahan untuk pengemasan produk makanan hasil praktik b. Meminimalkan penggunaan sabun dalam mencuci peralatan praktik c. Meminimalkan penggunaan air dalam pengolahan dan berkemas d. Hemat listrik e. Hemat bahan bakar (gas) f. Memilah sampah berdasarkan jenisnya g. Tidak membuang sampah sisa makanan ke saluran air di sekitar dapur (laboratorium)
2.2	Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin dalam memisahkan sampah yang dihasilkan dari dapur/laboratorium, tanggung jawab, santun dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.	
2.3	Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja	
3.9	Mendeskripsikan kaldu (<i>stock</i>)	
4.9	Membuat kaldu (<i>stock</i>)	<ol style="list-style-type: none"> 9. Dapat menyajikan kaldu (<i>stock</i>)

B. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti pembelajaran, diharapkan peserta didik memiliki kompetensi :

Sikap :

- 2.1 sikap mandiri & bertanggung jawab
- 2.2 bekerja sama dalam kelompok
- 2.3 Kreatif

Pengetahuan :

- 3.3.1 Dapat menjelaskan pengertian kaldu (*stock*)
- 3.3.2 Dapat menyebutkan macam-macam komponen kaldu (*stock*)
- 3.3.3 Dapat menyebutkan macam-macam kaldu
- 3.3.4 Dapat menyebutkan alat yang digunakan dalam pengolahan kaldu (*stock*)
- 3.3.5 Dapat menjelaskan prosedur pengolahan kaldu (*stock*)
- 3.3.6 Dapat menjelaskan cara penyimpanan kaldu (*stock*)
- 3.3.7 Dapat menguraikan kriteria hasil hidangan kaldu (*stock*) yang baik

Ketrampilan

4.3.1 Dapat membuat hidangan dari unggas :

- a. Menu 1 : White Stock
- b. Menu 2 : Brown Stock

4.3.2 Dapat menyajikan hidangan dari unggas :

- a. Menu 1 : White Stock
- b. Menu 2 : Brown Stock

C. Materi Pembelajaran

1. Pengertian kaldu (*stock*)
2. Macam-macam komponen kaldu (*stock*)
3. Macam-macam kaldu (*stock*)
4. Alat yang digunakan dalam pengolahan kaldu (*stock*)
5. Prosedur pengolahan kaldu (*stock*)
6. Cara penyimpanan kaldu (*stock*)
7. Kriteria hasil hidangan kaldu (*stock*) yang baik
8. Praktek membuat kaldu (*stock*) :
 - a. Menu 1 : White Stock
 - b. Menu 2 : Brown Stock
9. Praktik menyajikan hidangan dari unggas :
 - a. Menu 1 : White Stock
 - b. Menu 2 : Brown Stock

D. Metode & Strategi Pembelajaran

Pendekatan : *Scientific Learning, Student Centered Approach (SCA)*

Metode : Demonstrasi, penugasan, diskusi

Strategi : *Training Within Industry (TWI)*

E. Alat dan bahan/ Sumber Pembelajaran

1. Alat dan Bahan:

- LCD, Laptop & Powerpoint Slide
- Job Sheet
- Video
- Alat dan Bahan praktik sebenarnya

2. Sumber Pembelajaran:

Prihastuti E, dkk. 2008. *Restoran*. Jakarta: Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah.

Kokom K, dkk. 2014. *Kumpulan Resep Kontinental*. Yogyakarta: Universita Negeri Yogyakarta

F. Langkah-langkah Pembelajaran

Kegiatan	Kegiatan Guru	Kegiatan Siswa <i>(Scientific Approach/Learning)</i>	Waktu	
PENDAHULUAN	<p>Orientasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuka pelajaran dengan salam Mengadakan presensi kehadiran siswa Menanyakan kabar dan keadaan siswa <p>Apersepsi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru dengan santun mengajukan pertanyaan-pertanyaan tentang kaldu (<i>stock</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> - Menjawab salam - Mengikuti - Mengikuti - Mengikuti & aktif menjawab pertanyaan yang disampaikan 	20'	
	KEGIATAN INTI	PERSIAPAN	Mempersiapkan sumber belajar yang dibutuhkan. Membangkitkan minat siswa	Mempersiapkan keperluan praktik
Mempersiapkan lembar kerja (Job Sheet)			Mempersiapkan keperluan praktik	
Membagikan lembar kerja pada siswa			Mencermati dan membaca lembar kerja (<i>Mengamati & Menanya</i>)	
Menjelaskan tujuan pembelajaran dan pelatihan			Memahami tujuan pembelajaran	
Menjelaskan tentang setiap aspek yang ada dalam lembar kerja (langkah kerja, alat yang digunakan, keselamatan kerja, dan sebagainya)			Mendengarkan penjelasan guru <i>(Menanya)</i>	
Mendiskusikan tugas kerja yang ada dalam lembar kerja dengan siswa			Mendiskusikan/bertanya pada guru tentang tugas kerja yang ada pada lembar kerja <i>(Mengumpulkan data)</i>	
PERAGAAN		Memperagakan cara pemilihan bahan	Memperhatikan dan mendengarkan <i>(Mengamati)</i>	40'
		Memperagakan cara penggunaan alat	Memperhatikan dan mendengarkan <i>(mengamati)</i>	
		Memperagakan langkah-langkah kerja	Memperhatikan dan mendengarkan <i>(Mengamati)</i>	

		Memberi kesempatan pada siswa untuk tanya jawab	Menanyakan hal-hal yang belum jelas <i>(Menanya)</i>	
	PENIRUAN	Membimbing melakukan peniruan	Melakukan peniruan proses kerja <i>(Mengumpulkan Data)</i>	40'
		Mengevaluasi hasil kerja siswa	Memperhatikan kekurangan-kekurangan yang masih ada <i>(mengasosiasi)</i>	
		Memberi balikan pada hasil kerja siswa	Mencermati dan memperhatikan balikan dari guru <i>(mengasosiasi)</i>	
	PRAKTIK	Membimbing kegiatan praktik siswa baik kelompok maupun individual	Melakukan praktik sesuai dengan tugas yang ada dalam lembar kerja <i>(Mengumpulkan data)</i>	60'
		Mengevaluasi hasil kerja siswa	Memperhatikan kekurangan-kekurangan yang masih ada <i>(mengasosiasi)</i>	
		Memberikan balikan pada hasil kerja siswa	Mencermati dan memperhatikan balikan dari guru <i>(Mengasosiasi)</i>	
	EVALUASI	Melakukan evaluasi menyeluruh terhadap proses dan hasil-hasil kerja siswa	Memperhatikan kekurangan-kekurangan yang masih ada <i>(Mengasosiasi)</i>	30'
		Memberi soal post test	Mencermati dan menyampaikan hasil pada jawaban post test <i>(Mengasosiasi)</i>	
	PENUTUP	<ul style="list-style-type: none"> Menayangkan video agar siswa mencermati perbedaan yang telah dilakukan saat praktik dengan video yang ditayangkan Membimbing siswa mencermati dan mencatat perubahan, kesalahan atau kendala yang dialami selama praktik 	Aktif menyampaikan pendapat & pengalaman yang dialami selama praktik <i>(Mengkomunikasikan)</i>	5'
		<ul style="list-style-type: none"> Membimbing peserta didik membuat kesimpulan/rangkuman 	Membuat kesimpulan dengan aktif menyampaikan pendapat <i>(Mengkomunikasikan)</i>	
		<ul style="list-style-type: none"> Menginformasikan materi praktik minggu depan 	Mendengarkan & mencatat	
		<ul style="list-style-type: none"> Memberi tugas berkemas 	Berkemas sesuai tugas	35'
		<ul style="list-style-type: none"> Menutup pelajaran dengan doa 	Berdoa	
		Total waktu		270'

H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

Indikator Pencapaian Kompetensi	Teknik Penilaian	Bentuk Instrumen
Sikap: 2.1 Mandiri & bertanggung jawab 2.2 Bekerja sama dalam kelompok 2.3 Kreatif dalam kegiatan pembelajaran praktik pm kontinental	Pengamatan dalam mengikuti praktik	lembar observasi
Pengetahuan: a. Pemahaman materi dan menjawab pertanyaan saat presentasi b. Menjawab pertanyaan post test secara tepat dan benar	Tanya jawab <i>Post test</i>	Soal test Lembar penilaian
Keterampilan: a. Terampil dalam praktek membuat sauce b. Kreatif dalam mengatasi masalah yang muncul dalam praktik	Tes unjuk kerja membuat kaldu (<i>stock</i>)	Lembar penilaian praktik

I. Kisi-Kisi Soal

KISI-KISI SOAL

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
 Kelas : XI/ Jasa Boga
 Program Keahlian : Tata Boga

Semester : 1
 Tahun Pelajaran : 2015

No	KI	KD	Mata Pelajaran	Indikator Pencapaian Kompetensi	Soal			Keterangan
					Bentuk	Jumlah	No Soal	
1.	Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk	3.9 mendeskripsikan kaldu (<i>stock</i>)	P.M Kontinental	1. Menjelaskan pengertian kaldu	Pilihan ganda	1	1	1. Cairan yang dihasilkan dari rebusan tulang, sayuran dan bumbu merupakan pengertian... a. Mire poix b. Bouquet garnie c. Stock d. Kaldu ayam
				2. Menyebutkan macam-macam komponen kaldu	Pilihan ganda	4	2,3,4,10	2. Tiga komponen pada pembuatan <i>stock</i> yaitu... a. Tulang, mire poix, seasoning garnie b. Daging, bay leave, onion

	memecahkan masalah						<p>c. Seasoning, clove, bouquet</p> <p>d. Seasoning, mire poix, bay leave</p> <p>3. Yang merupakan komponen <i>mire poix</i> yaitu...</p> <p>a. Carrot, onion, clove</p> <p>b. Carrot, onion, bay leave</p> <p>c. Carrot, onion, thyme</p> <p>d. Carrot, onion, stalk celery</p> <p>4. <i>Bay leave</i> merupakan komponen dari...</p> <p>a. Stock</p> <p>b. Bouquet garni</p> <p>c. Seasoning</p> <p>d. Mire poix</p> <p>10. <i>Tomato paste</i> merupakan salah satu bahan dalam pembuatan..</p> <p>a. Brown stock</p> <p>b. White stock</p>
--	--------------------	--	--	--	--	--	--

								c. Seasoning d. Kaldu
				3. Menyebutkan alat-alat yang digunakan dalam pengolahan kaldu				
				4. Menjelaskan prosedur pengolahan kaldu	Pilihan ganda	3	5,7,8	5. Tulang yang digosongkan merupakan salah satu cara pembuatan.. a. Stock b. White stock c. Kaldu d. Brown stock 7 Tulang yang direbus sebentar merupakan metode memasak... a. Boiling b. Steaming c. Blanching d. Roasting 8 Metode yang digunakan ketika memasak <i>stock</i>

								<p>untuk mengambil zat-zat yang mengapung pada permukaan disebut...</p> <ol style="list-style-type: none"> Skimmed Boiled Steamed Grilled
				5. Menjelaskan cara penyimpanan kaldu				
				6. Menguraikan criteria hasil hidangan kaldu yang baik	Pilihan ganda	2	6,9	<p>6. Salah satu ciri-ciri <i>stock</i> yang baik yaitu..</p> <ol style="list-style-type: none"> Bau ayam Jernih Dari ekstrak tulang Berwarna kuning <p>9. Ciri-ciri <i>brown stock</i> yang baik yaitu...</p> <ol style="list-style-type: none"> Berwarna coklat seperti teh, jernih, beraroma daging sapi

									b. Berwarna coklat seperti the, berlemak, jernih c. Jernih, beraroma daging sapi, berwarna coklat seperti teh d. Jernih, berwarna coklat seperti teh, tidak berlemak
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Kunci Jawaban:

- | | |
|------|-------|
| 1. C | 6. B |
| 2. A | 7. C |
| 3. D | 8. A |
| 4. B | 9. D |
| 5. D | 10. A |

Skor Penilaian: $\frac{\text{skor perolehan} \times 100}{\text{Skor maksimal}(10)}$

J. Tugas Mandiri Terstruktur

Butir Soal Pilihan Ganda

Bentuk : Tes Tulis Pilihan Ganda

Jumlah Soal: 10 item soal

1. Petunjuk :

Pilihlah salah satu jawaban yang benar dengan memberi tanda silang pada huruf A, B, C, D!

7. Cairan yang dihasilkan dari rebusan tulang, sayuran dan bumbu merupakan pengertian...
 - e. Mire poix
 - f. Bouquet garnie
 - c. Stock
 - d. Kaldu ayam
8. Tiga komponen pada pembuatan *stock* yaitu...
 - e. Tulang, mire poix, seasoning
 - f. Daging, bay leave, onion
 - c. Seasoning, clove, bouquet garnie
 - d. Seasoning, mire poix, bay leave
9. Yang merupakan komponen *mire poix* yaitu...
 - a. Carrot, onion, clove
 - b. Carrot, onion, bay leave
 - c. Carrot, onion, thyme
 - d. Carrot, onion, stalk celery
10. *Bay leave* merupakan komponen dari...
 - e. Stock
 - f. Bouquet garnie
 - c. Seasoning
 - d. Mire poix
11. Tulang yang digosongkan merupakan salah satu cara pembuatan..
 - e. Stock
 - f. White stock
 - c. Kaldu
 - d. Brown stock
12. Salah satu ciri-ciri *stock* yang baik yaitu..
 - e. Bau ayam
 - f. Jernih
 - c. Dari ekstrak tulang
 - d. Berwarna kuning
13. Tulang yang direbus sebentar merupakan metode memasak...
 - e. Boiling
 - f. Steaming
 - c. Blanching
 - d. Roasting
14. Metode yang digunakan ketika memasak *stock* untuk mengambil zat-zat yang mengapung pada permukaan disebut...
 - e. Skimmed
 - f. Boiled
 - c. Steamed
 - d. Grilled
15. Ciri-ciri brown *stock* yang baik yaitu...
 - e. Berwarna coklat seperti teh, jernih, beraroma daging sapi
 - f. Berwarna coklat seperti the, berlemak, jernih
 - g. Jernih, beraroma daging sapi, berwarna coklat seperti teh
 - h. Jernih, berwarna coklat seperti teh, tidak berlemak
16. *Tomato paste* merupakan salah satu bahan dalam pembuatan..
 - a. Brown stock
 - b. White stock
 - c. Seasoning
 - d. Kaldu

Bantul, Agustus 2015

Mengetahui
Guru Mata Pelajaran


Mahasiswa

Chomzana Kinta M, M.Pd
NIP. 19680425 200501 2 005

Susi Daamayanti

LAMPIRAN**Rubik Penilaian Sikap**

No	Sikap	Kriteria
1.	Kerjasama	1=sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok 2=sudah mulai bekerjasama dalam kelompok namun masih belum konsisten 3=sudah menunjukkan kerjasama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan konsisten 4=aktif dalam kerjasama kegiatan kelompok secara konsisten
2.	Mandiri	1=siswa selama proses praktikum sama sekali tidak mandiri 2=siswa selama proses praktikum sudah mulai mandiri tapi belum konsisten 3=siswa sudah mandiri dengan baik amun belum konsisten 4=sudah mandiri dengan baik dan dan sudah konsisten
3.	Kreatif	1=sama sekali kreatif dalam mengerjakan tugas kelompok 2=sudah ada sikap kreatif untuk mengerjakan tugas kelompok tapi belum konsisten 3=sudah menunjukkan kreatif untuk mengerjakan tugas kelompok dan mulai konsisten 4= sudah menunjukkan sikap kreatif untuk mengerjakan tugas kelompok secara terus menerus dan konsisten

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No: 03	Revisi: 00	Tanggal :
	Semester I	Menganalisis Kaldu (Stock)	
	Oleh: Susi Damayanti		

A. Kompetensi Inti

3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.

B. Kompetensi Dasar

3.3 Menganalisis Kaldu


C. Tujuan Pembelajaran

1. Dapat mendeskripsikan pengertian *Stock*.
2. Dapat menjelaskan Bahan-bahan yang Digunakan untuk Membuat *Stock*.
3. Dapat menjelaskan macam-macam *stock*
4. Dapat menjelaskan alat-alat yang digunakan untuk membuat *stock*
5. Dapat menjelaskan prosedur pembuatan *white stock*
6. Dapat menjelaskan prosedur pembuatan *brown stock*
7. Dapat menjelaskan cara penyimpanan *stock*
8. Dapat menjelaskan kriteria *stock*

D. Kaldu (*stock*)

1. Pengertian *Stock* (Kaldu)

Stock merupakan bahan yang penting dalam bidang pengolahan. Pentingnya *stock* ditunjukkan dalam bahasa Perancis yang disebut *Fond*. *Fond* atau *Fondamen* dalam bahasa Perancis artinya dasar. Untuk itu menyiapkan *stock* dibutuhkan keterampilan khusus, karena begitu banyaknya hasil olahan yang tergantung pada hasil olah *stock*. Pengertian *stock* menunjukkan bahan cair yang jernih, kental (tanpa bahan pengental) diaromai dengan substansi-substansi yang diekstraksikan dari daging, baik daging sapi, ayam, ikan maupun tulang-tulang beserta sayuran pengaroma. *Stock* adalah cairan yang dihasilkan dari rebusan daging atau tulang, sayuran dan bumbu-bumbu dengan panas sedang sehingga zat ekstrak

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No: 03	Revisi: 00	Tanggal :
	Semester I	Menganalisis Kaldu (Stock)	
	Oleh: Susi Damayanti		

yang terdapat di dalamnya larutan dalam cairan tersebut. Berdasarkan definisi di atas dapat dilihat bahwa stock mempunyai tiga komponen dasar yaitu :

1. Tulang atau daging; bahan ini memberi rasa dan ciri khas pada *stock*, nama stock diberikan berdasarkan pada bahan dasar yang digunakan.
2. Sayur-sayuran yang akan memberi aroma pada *stock*.
3. Bumbu (*seasoning*) yang meningkatkan rasa pada *stock*.
4. *Stock* saat ini sudah banyak terdapat di pasaran dalam bentuk *cube* (dadu) kristal atau cairan.

2. Bahan-bahan yang Digunakan untuk Membuat Stock.

Ada 5 (lima) komponen bahan yang saling melengkapi dalam pembuatan stock yaitu:

a. Tulang

Tulang merupakan bahan terbanyak . Hampir semua aroma dari bahan utama stock diambil dari tulang, baik tulang sapi (*beef*) , sapi muda (*veal*), ayam (*chicken*), ikan (*fish*) kadang-kadang juga digunakan kambing, babi dan binatang buruan. Jenis tulang yang digunakan menentukan macam *stock*.


b. Daging

Dikarenakan daging harganya relatif mahal daging jarang digunakan, kecuali pada *chicken stock* . Broth dibuat dari proses simmer daging atau unggas, dan kadangkadang hanya merupakan basil sampingan dari daging atau ayam. Broth menunjukkan bahan cair yang beraroma penuh dari proses *simmer*.

c. *Mirepoix*

Mirepoix memiliki nilai penting setelah tulang dalam pembuatan stock. *Mirepoix* merupakan kombinasi antara bawang bombay, wortel dan seledri. *mirepoix* memiliki bahan yang lebih bervariasi, karena termasuk juga daun bawang dan salah satu dari *herb*. *White mirepoix* dibuat tanpa wortel, ini dilakukan apabila dikehendaki stock tanpa warna, dapat juga ditambahkan jamur. Loncang dapat menggantikan sebagian bawang bombay dan dapat memberi rasa yang lebih istimewa.

d. Produk-produk asam

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No: 03	Revisi: 00	Tanggal :
	Semester I	Menganalisis Kaldu (Stock)	
	Oleh: Susi Damayanti		

Asam, diperlukan untuk memudahkan larutan jaringan pengikat. Produk-produk tomat member sumbangan aroma dan rasa asam untuk brown stock, tetapi white stock tidak menggunakan asam, sebab asam akan memberi warna yang tidak diinginkan. Penggunaan tomat dalam proses pembuatan *brown stock* perlu hati-hati, sebab dapat membuat stock menjadi buram.

e. Garam dan *spice*.

Penggunaan garam dapat dilakukan dalam jumlah yang kecil saja (ringan), karena fungsinya hanya untuk mengekstrasikan flavor. Namun umumnya stock tidak menggunakan garam, garam baru ditambahkan apabila stock akan dijadikan soup atau saus. Demikian juga dengan herb dan *spice* hanya digunakan ringan-ringan saja, karena *herb* dan *spice* tidak pernah mendominasi stock. Biasanya herb dan *spice* ini diikat dalam kantong dari *cheesecloth* yang disebut sachet. *Sachet* diikat tali yang dipasangkan pada stock pot sehingga memudahkan mengambilnya sewaktu-waktu. *Bouquet garni* pada umumnya merupakan herb segar yang diikat dengan tali atau *cheesecloth*,

3. Macam macam Stock

Stock (kaldu) dapat digolongkan menurut teknik pengolahan dan warnanya yaitu:

a. *White Stock* (Kaldu putih)


Stock ini dihasilkan lanpa proses penggosongan tulang dan sayuran sebelum direbus. White stock ini tampak bening dan jernih sehingga disebut kaldu putih.

b. *Brown stock* (Kaldu coklat)

Stock yang dibuat dari rebusan tulang dan sayuran yang sudah digosongkan sebelum direbus. Warna coklat diperoleh dari bahanyang sudah digosongkan tadi.

4. Alat-alat yang digunakan untuk membuat stock


a. *Stock pot*; sering diberi keran di dasarnya untuk menuangkan stock dari dasar panci- Gunanya agar stock yang disaring tetap bebas dan temak atau noda yang mungkin mengambang di permukaan.

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No: 03	Revisi: 00	Tanggal :
	Semester I	Menganalisis Kaldu (Stock)	
	Oleh: Susi Damayanti		

- b. *Roasting pan*, pan yang digunakan untuk mencoklatkan tulang dalam pembuatan *brown stock*.
- c. *Chopping board* atau *chopping block*, digunakan untuk tempat memotong tulang, baik tulang yang besar maupun yang kecil.
- d. *Bone knife*, pisau tulang
- e. *Vegetable knife*, pisau yang digunakan untuk memotong dan mengiris sayuran.
- f. *Conical strainer*, saringan yang berbentuk kerucut dan digunakan untuk menyaring stock sehingga bebas dari noda. Pada saat menyaring stock semua bahan padat dan kotoran akan menghadap ke dasar.
- g. *Tammy cloth* atau *muslim cloth*, kain yang digunakan untuk menyaring stock
- h. *Perforated spoon*, digunakan untuk mengangkat lemak atau busa yang mengapung di permukaan stock.

5. Prosedur Pembuatan *White Stock*


- 1) Potong tulang menjadi 3-4 inch (8-10 cm) ; tujuannya agar permukaannya lebih banyak dan membantu mengekstrasikan. Tulang ikan dan ayam tidak perlu dipotong, namun untuk carcasses yang utuh bisa di chop.
- 2) Cuci tulang dalam air dingin, bisa juga dilakukan proses blanching Tujuannya untuk mengangkat kotoran –kotoran yang dapat mengotori stock.
- 3) Letakkan tulang-tulang tersebut dalam stock pot, dan tuangi dengan air dingin hingga tulang tertutup, Maksudnya untuk mempercepat ekstraksi. Apabila menggunakan air panas akan memperlambat ekstraksi.
- 4) Rebuslah sampai mendidih, kemudian kecilkan apinya (simmer). Bersihkan buih-buih yang muncul. Proses ini penting agar agar mendapatkan stock yang jernih. Buih yang membentuk gumpalah akan pecah dan terurai dan tercampur dengan bahan cair.
- 5) Tambahkan mirepoix yang sudah di chop, herb dan spice
- 6) Jaga stock jangan sampai mendidih dan biarkan tetap dalam keadaan simmer pelan.

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No: 03	Revisi: 00	Tanggal :
	Semester I	Menganalisis Kaldu (Stock)	
	Oleh: Susi Damayanti		
		Hal. 1 dari	270 menit

- 7) Selam pemasakan bersihkan kotoran-kotoran yang muncul sesering mungkin.
- 8) Jagalah air, agar jumlahlah tetap tetap di atas tulang dengan cara menambahkan air jika stock tereduksi. Pengolahan tulang dengan mengekspos ke udara akan menyebabkan warna gelap dan hal ini mengakibatkan stock berwarna gelap, juga aroma yang tidak tereduksi ke dalam air, karena air tidak mengenai tulang.
- 9) Rebus simmer sesuai dengan waktu yang diinginkan untuk tulang sapi (beef dan veal selama 6-8 jam, untuk tulang ayam 3- 4 jam dan untuk tulang ikan 30 -45 menit.) Waktu selama itu dipergunakan untuk mengekstraksikan lebih banyak gelatin.
- 10) Bersihkan kotoran dengan menggunakan melakukan penyaringan dengan chine cap yang dilapisi dengan cheese cloch.
- 11) Dinginkan stock secepat mungkin, hal ini bisa dilakukan dengan cara:
 - a. Letakkan pot dalam sebuah bak, dan air dingin dapat melewati bawah pot. Proses ini disebut *venting*.
 - b. Alirkan air dingin ke dalam bak, tingginyajangan sampai melebihi stock. Aduk-aduk pot sekali-kali, sehingga stock dapat dingin secara merata. Kesalahan dalam mendinginkan *stock* memudahkan tumbuhnya bakteri
- 12) Setelah dingin masukkan dalam refregerator, dan tutuplah pot tersebut.

6. Prosedur Pembuatan *Brown Stock*

- 1) Potong tulang menjadi 3-4 *inch* (8-10 cm) seperti halnya *white stock*
- 2) Tulang-tulang tersebut tidak perlu dicuci atau di blanch. Bahan cair dari proses pencucian akan menghalangi proses pencoklatan.
- 3) Letakkan tulang-tulang tersebut dalam roasting pan dan coklatkan dengan panas oven 375 derajat, dapat juga lebih tinggi dari itu.
- 4) Jika tulang-tulang telah coklat, angkat dari pan, dan letakan pada stock pot. Tuangi air dingin sampai menutupi tulang dan rebus simmer.

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No: 03	Revisi: 00	Tanggal :
	Semester I	Menganalisis Kaldu (Stock)	
	Oleh: Susi Damayanti		
	Hal. 1 dari		270 menit

- 5) Tiriskan lemak maupun sisa-sisa lemak ke dalam roasting pan. Deglaze dengan penambahan air, Aduk-aduk di atas api sampai dripping terlarut, dan tambahkan pada stock pot.
- 6) Sementara stock dipanaskan, masukkan mirepoix, dan sisa lemak dalam roasting pan, kemudian coklatkan sayur-sayuran tersebut dalam oven.
- 7) Saat air pada stock mencapai simmer, maka mulailah membersihkan lemak yang muncul.
- 8) Tambahkan sayuran yang sudah dicoklatkan dan produk-produk tomat pada stock pot. Simmer selama 3-4 jam. Lanjutkan prosedur ini sama dengan *white stock*.


7. Penyimpanan Stock

- 1) *Stock* dapat disimpan hingga 1 minggu dalam kulkas atau kamar pendingin pada temperatur 1 ° C - 4 ° C
- 2) *Stock* dapat disimpan hingga 3 bulan dalam *freezer*. *Stock* harus benar-benar dingin sebelum disimpan dalam lemari pendingin, kamar pendingin atau *freezer*.
- 3) Untuk mempercepat proses pendinginan stock boleh ditempatkan dalam air es. *Stock* kemudian diaduk untuk mengurangi panas secara merata.
- 4) Gunakan *stockpot* atau tutup untuk mencegah benda-benda asing (kotoran) ke dalam stock. Berikan label dan tanggal pada semua stock yang disimpan.

8. Kriteria Hasil I Stock

Stock yang baik harus memenuhi standar yaitu :

- a. Kaldu Putih (*White Stock*); jernih, bening, bersih tidak berlemak.
- b. Kaldu Coklat (*Brown Stock*) ; agak kecoklatan seperti air teh, bersih, jernih tidak berminyak/berlemak.
- c. Stock yang keruh merupakan salah satu tanda bahwa prosedur yang benar tidak diikuti pada waktu membuat *stock*.

	SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 1 SEWON Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul		
	JOB SHEET NO.	Pengelolaan dan Penyajian Makanan Kontinental Ch. Kinta M, M.Pd	Membuat Kaldu (<i>Stock</i>)

A. Kompetensi Dasar

4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. Kompetensi Dasar

4.1 Membuat kaldu (*stock*)

C. Tujuan Pembelajaran:

Peserta didik diharapkan mampu:

1. Menyiapkan bahan dan alat dengan baik dan benar
2. Meyiapkan dan membuat white stock dan brown stock
3. Menghidangkan white stock dan brown stock

D. Dasar Teori

Stock adalah cairan yang dihasilkan dari rebusan daging atau tulang, sayuran dan bumbu-bumbu dengan panas sedang sehingga zat ekstrak yang lerdapat di dalamnya larutan dalam cairan tersebut. Berdasarkan definisi di atas dapat dilihat bahwa stock mempunyai tiga komponen dasar yaitu :

- 1) Tulang atau daging; bahan ini memberi rasa dan ciri khas pada *stock*, nama stock diberikan berdasarkan pada bahan dasar yang digunakan.
- 2) *Mire poix* yang terdiri dari bawang bombay, wortel dan batang seledri yang akan memberi aroma pada *stock*.
- 3) Bumbu (*seasoning*) yang meningkatkan rasa pada *stock*. *Stock* saat ini sudah banyak terdapat di pasaran dalam bentuk *cube* (dadu) kristal atau cairan.

Stock yang baik harus memenuhi standar yaitu :

- a. Kaldu Putin (*White Stock*); jernih, bening, bersih tidak berlemak.
- b. Kaldu Coklat (*Brown Stock*) ; agak kecoklatan seperti air teh, bersih, jernih todak berminyak/berlemak.
- c. Stock yang keruh merupakan salah satu tanda bahwa prosedur yang benar tidak diikuti pada waktu membuat *stock*.

E. Alat/Bahan

1. Chopping board
2. Bowl
3. Pisau
4. Teflon
5. Stock pot
6. Ladle
7. Sendok kayu
8. Nampan

White Stock

Hasil 1 liter

Bahan	Jumlah	Potongan
Tulang ayam/daging	500 gram	
Mire poix: - Onion - Carrot - Celery Stalk	50 gram 25 gram 25 gram	
Bouquet garni: - Bay leave - Thyme - Pepper whole - Cengkeh utuh - Black paper	1 lembar kecil ¼ sdt 1 gram 2 butir 1 gram	
Air	1,5 liter	

Prosedur:

1. Cuci tulang hingga bersih dan bau amis hilang menggunakan air keran mengalir.
2. *Blanching* tulang: susun tulang dalam *stock pot*, masukkan air ke dalam *stock pot* hingga sebatas permukaan tulang, rebus hingga mendidih.
3. Tuang/buang air bekas *blanching* dan cuci kembali dengan air bersih.
4. Letakkan tulang yang telah dicuci pada *stock pot* dan tuang dengan air dingin, masukkan *mire poix* dan *bouquet garni* rebus hingga mendidih, *simmer* selama ±20 menit.
5. *Skimmed* busa yang timbul selama proses, saring jika *stock* ingin digunakan.

Brown Stock

Hasil 1 liter

Bahan	Jumlah	Potongan
Beef Bone	500 gram	
Mire poix: - Onion - Carrot - Celery stalk	50 gram 25 gram 25 gram	
Bouquet garni: - Bay leave - Thyme - Pepper whole - Clove - Black pepper	1 lembar kecil ¼ sdt 1 gram 2 butir 1 gram	
Tomato paste	30 gram	
Air	1,5 liter	

Prosedur:

1. Tulang diletakkan dalam *roasting pan* dapat menggunakan teknik olah *roasting* maupun *sauté* hingga coklat dan mengeluarkan bau harum. Lalu masukkan *mire poix* *roasting* atau *sauté* hingga harum, masukkan *tomato paste*.
2. Letakkan tulang, *mire poix* dan *tomato paste* dan *bouquet garni* pada *stock pot* dan isi air hingga menutupi permukaan tulang, rebus hingga mendidih
3. *Simmer* tulang untuk membersihkan kotoran yang muncul ke permukaan air.
4. Rebus hingga mendidih dan masukkan *bouquet garni*, kemudian *simmer* selama 30 menit.

5. *Skimed* busa yang timbul kepermukaan dan saring jika *stock* akan digunakan.

F. Keselamatan Kerja:

1. Memakai chef uniform lengkap, diantaranya:
 - a. Menggunakan chef cap
 - b. Menggunakan apron
 - c. Menggunakan dasi
2. Memakai celana kain berwarna hitam
3. Tidak memakai perhiasan tangan
4. Kuku dalam keadaan pendek dan bersih
5. Sepatu tidak berhak dan tidak licin

Bantul, Agustus 2015
Mahasiswa

Mengetahui
Guru Mata Pelajaran

Chomzana Kinta M, M.Pd
NIP. 19680425 200501 2 005

Susi Daamayanti
NIM. 12511249003



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

Nama Sekolah	: SMK N 1 SEWON
Program Studi Keahlian	: Jasa Boga
Mata Pelajaran	: Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas/Semester	: XI/ 1 (Satu)
Materi Pokok	: 3.4 Membedakan Saus dan Turunanya (<i>Sauce</i>) 4.3 Membuat Saus dan Turunannya (<i>Sauce</i>)
Pertemuan	: 2
Alokasi Waktu	: 6 x 45 menit

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
1.1	Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan masakan Kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dapat menjelaskan pengertian saus (<i>sauce</i>) 2. Dapat menjelaskan fungsi saus (<i>sauce</i>) 3. Dapat menyebutkan bahan untuk membuat saus (<i>sauce</i>)
2.1	Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Kontinental, dengan menggunakan bahan-bahan makanan organik, meminimalkan penggunaan bahan kemasan sekali pakai (monouse) dan bahan non degradable . Prosesnya ramah lingkungan.	<ol style="list-style-type: none"> 4. Dapat menjelaskan bahan cair yang digunakan untuk memuat saus (<i>sauce</i>) 5. Dapat menjelaskan bahan pengental pada pembuatan (<i>sauce</i>) 6. Dapat menjelaskan bahan pengaroma dan bumbu pada pembuatan saus (<i>sauce</i>) 7. Dapat menguraikan macam-macam saus dasar (<i>sauce</i>) 8. Dapat menyebutkan standar saus (<i>sauce</i>) 9. Dapat membuat saus (<i>sauce</i>), dengan : <ol style="list-style-type: none"> a. Meminimalkan penggunaan bahan kemasan sekali pakai(monouse) dan bahan non degradable(plastik, stereofoam), baik dalam berbelanja maupun sebagai bahan untuk pengemasan produk makanan hasil praktik b. Meminimalkan penggunaan sabun dalam mencuci peralatan praktik c. Meminimalkan penggunaan air dalam pengolahan dan berkemas d. Hemat listrik e. Hemat bahan bakar(gas) f. Memilah sampah berdasarkan jenisnya g. Tidak membuang sampah sisa makanan ke saluran air di sekitar dapur (laboratorium)
2.2	Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin dalam memisahkan sampah yang dihasilkan dari dapur/laboratorium, tanggung jawab, santun dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.	
2.3	Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja	
3.9	Membedakan saus dan turunannya (<i>sauce</i>)	
4.9	Membuat saus dan turunannya (<i>sauce</i>)	<ol style="list-style-type: none"> 10. Dapat menyajikan saus

		<p>(<i>sauce</i>) yang telah diaplikasikan ke dalam dua menu yaitu:</p> <p>a. Chicken chausser</p> <p>b. Beef stroganoff</p>
--	--	--

B. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti pembelajaran, diharapkan peserta didik memiliki kompetensi :

Sikap :

- 2.1 sikap mandiri & bertanggung jawab
- 2.2 bekerja sama dalam kelompok
- 2.3 Kreatif

Pengetahuan :

- 3.3.1 Dapat menjelaskan pengertian saus (*sauce*)
- 3.3.2 Dapat menjelaskan fungsi saus (*sauce*)
- 3.3.3 Dapat menyebutkan bahan untuk membuat saus (*sauce*)
- 3.3.4 Dapat menjelaskan bahan cair yang digunakan untuk memuat saus (*sauce*)
- 3.3.5 Dapat menjelaskan bahan pengental pada pembuatan (*sauce*)
- 3.3.6 Dapat menjelaskan bahan pengaroma dan bumbu pada pembuatan saus (*sauce*)
- 3.3.7 Dapat menguraikan macam-macam saus dasar (*sauce*)
- 3.3.8 Dapat menyebutkan standar saus (*sauce*)

Ketrampilan

4.3.1 Dapat mengaplikasikan hidangan dari saus :

- a. Menu 1 :
 - stuffed tomato
 - potatoes wedges
 - chicken chasseur

4.3.2 Dapat menyajikan hidangan dari mengaplikasi saus :

- a. Menu 1 :
 - stuffed tomato
 - potatoes wedges
 - chicken chasseur

Materi Pembelajaran

1. Mendeskripsikan pengertian saus (*sauce*)
2. Menjelaskan fungsi saus (*sauce*)
3. Menyebutkan bahan untuk membuat saus (*sauce*)
4. Menyebutkan bahan cair yang digunakan untuk memuat saus (*sauce*)
5. Menyebutkan bahan pengental pada pembuatan saus (*sauce*)
6. Menyebutkan bahan pengaroma dan bumbu pada pembuatan saus (*sauce*)

7. Menguraikan macam-macam saus dasar (*sauce*)
8. Menyebutkan standar saus (*sauce*)
9. Praktek membuat saus dan mengaplikasikan saus (*sauce*) :
 - a. Menu :
 - stuffed tomato
 - potatoes wedges
 - chicken chasseur
10. Praktik menyajikan hidangan dari saus (*sauce*) :
 - a. Menu :
 - stuffed tomato
 - potatoes wedges
 - chicken chasseur

C. Metode & Strategi Pembelajaran

Pendekatan : *Scientific Learning, Student Centered Approach (SCA)*

Metode : Demonstrasi, penugasan, diskusi

Strategi : *Training Within Industry (TWI)*

D. Alat dan bahan/ Sumber Pembelajaran

1. Alat dan Bahan:

- LCD, Laptop & Powerpoint Slide
- Job Sheet
- Video
- Alat dan Bahan praktik sebenarnya

2. Sumber Pembelajaran:

Prihastuti E, dkk. 2008. *Restoran*. Jakarta: Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah.

Kokom K, dkk. 2014. *Kumpulan Resep Kontinental*. Yogyakarta: Universita Negeri Yogyakarta

Chomsana K, 2014. *Jobsheet Pengolahan Masakan Kontinental*. Bantul: SMK N 1 Sewon

E. Langkah-langkah Pembelajaran

Kegiatan	Kegiatan Guru	Kegiatan Siswa <i>(Scientific Approach/Learning)</i>	Waktu	
PENDAHULUAN	<p>Orientasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuka pelajaran dengan salam Mengadakan presensi kehadiran siswa Menanyakan kabar dan keadaan siswa <p>Apersepsi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru dengan santun mengajukan pertanyaan-pertanyaan tentang saus (<i>sauce</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> Menjawab salam Mengikuti Mengikuti Mengikuti & aktif menjawab pertanyaan yang disampaikan 	20'	
KEGIATAN INTI	PERSIAPAN	Mempersiapkan sumber belajar yang dibutuhkan. Membangkitkan minat siswa	Mempersiapkan keperluan praktik	40'
		Mempersiapkan lembar kerja (Job Sheet)	Mempersiapkan keperluan praktik	
		Membagikan lembar kerja pada siswa	Mencermati dan membaca lembar kerja (<i>Mengamati & Menanya</i>)	
		Menjelaskan tujuan pembelajaran dan pelatihan	Memahami tujuan pembelajaran	
		Menjelaskan tentang setiap aspek yang ada dalam lembar kerja (langkah kerja, alat yang digunakan, keselamatan kerja, dan sebagainya)	Mendengarkan penjelasan guru (<i>Menanya</i>)	
		Mendiskusikan tugas kerja yang ada dalam lembar kerja dengan siswa	Mendiskusikan/bertanya pada guru tentang tugas kerja yang ada pada lembar kerja (<i>Mengumpulkan data</i>)	
	PERAGAN	Memperagakan cara pemilihan bahan	Memperhatikan dan mendengarkan (<i>Mengamati</i>)	40'
		Memperagakan cara penggunaan alat	Memperhatikan dan mendengarkan (<i>mengamati</i>)	
		Memperagakan langkah-langkah kerja	Memperhatikan dan mendengarkan (<i>Mengamati</i>)	
		Memberi kesempatan pada siswa untuk tanya jawab	Menanyakan hal-hal yang belum jelas (<i>Menanya</i>)	
PENIRUAN	Membimbing melakukan peniruan	Melakukan peniruan proses kerja (<i>Mengumpulkan Data</i>)	40'	

		Mengevaluasi hasil kerja siswa	Memperhatikan kekurangan-kekurangan yang masih ada <i>(mengasosiasi)</i>	
		Memberi balikan pada hasil kerja siswa	Mencermati dan memperhatikan balikan dari guru <i>(mengasosiasi)</i>	
	PRAKTIK	Membimbing kegiatan praktik siswa baik kelompok maupun individual	Melakukan praktik sesuai dengan tugas yang ada dalam lembar kerja <i>(Mengumpulkan data)</i>	60'
		Mengevaluasi hasil kerja siswa	Memperhatikan kekurangan-kekurangan yang masih ada <i>(mengasosiasi)</i>	
		Memberikan balikan pada hasil kerja siswa	Mencermati dan memperhatikan balikan dari guru <i>(Mengasosiasi)</i>	
	EVALUASI	Melakukan evaluasi menyeluruh terhadap proses dan hasil-hasil kerja siswa	Memperhatikan kekurangan-kekurangan yang masih ada <i>(Mengasosiasi)</i>	30'
		Memberi soal post test	Mencermati dan menyampaikan hasil pada jawaban post test <i>(Mengasosiasi)</i>	
	PENUTUP	<ul style="list-style-type: none"> Menayangkan video agar siswa mencermati perbedaan yang telah dilakukan saat praktik dengan video yang ditayangkan Membimbing siswa mencermati dan mencatat perubahan, kesalahan atau kendala yang dialami selama praktik 	Aktif menyampaikan pendapat & pengalaman yang dialami selama praktik <i>(Mengkomunikasikan)</i>	5'
		<ul style="list-style-type: none"> Membimbing peserta didik membuat kesimpulan/rangkuman 	Membuat kesimpulan dengan aktif menyampaikan pendapat <i>(Mengkomunikasikan)</i>	
		<ul style="list-style-type: none"> Menginformasikan materi praktik minggu depan 	Mendengarkan & mencatat	
		<ul style="list-style-type: none"> Memberi tugas berkemas 	Berkemas sesuai tugas	35'
		<ul style="list-style-type: none"> Menutup pelajaran dengan doa 	Berdoa	
		Total waktu		270'

H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

Indikator Pencapaian Kompetensi	Teknik Penilaian	Bentuk Instrumen
Sikap: 2.1 Mandiri & bertanggung jawab 2.2 Bekerja sama dalam kelompok 2.3 Kreatif dalam kegiatan pembelajaran praktik pm kontinental	Pengamatan dalam mengikuti praktik mengolah saus	Lembar observasi
Pengetahuan: a. Pemahaman materi dan menjawab pertanyaan saat presentasi b. Menjawab pertanyaan post test secara tepat dan benar	Tanya jawab <i>Post test</i>	Soal test Lembar penilaian
Keterampilan: a. Terampil dalam praktek membuat sauce b. Kreatif dalam mengatasi masalah yang muncul dalam praktik	Tes unjuk kerja membuat saus dan mengaplikasikan hasilnya	Lembar penilaian praktik

I. Kisi-kisi Soal

KISI-KISI SOAL

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
 Kelas : XI/ Jasa Boga
 Program Keahlian : Tata Boga

Semester : 1
 Tahun Pelajaran : 2015

No	KI	KD	Mata Pelajaran	Indikator Pencapaian Kompetensi	Soal			Keterangan
					Bentuk	Jumlah	No Soal	
1.	Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah	3.4 Membedakan Saus dan Turunanya (<i>Sauce</i>)	P.M Kontinental	1. menjelaskan pengertian saus	Pilihan ganda	1	1	1. Cairan yang biasanya dikentalkan dengan salah satu bahan merupakan pengertian... a. Mire poix b. Saus c. Stock d. Velote e. Demi glace
				2. Menjelaskan fungsi saus (<i>sauce</i>)	Pilihan ganda	1	2	2. Yang merupakan fungsi dari <i>sauce</i> yaitu... a. Menambah rasa, tekstur yang kasar dapat menjadi lembut, menambah tekstur b. Menambah rasa, menambah tekstur,

								<p>meningkatkan warna, menambah aroma</p> <p>c. Memambah rasa, mempertinggi nilai gizi, menambah aroma, menambah tekstur</p> <p>d. Menambah rasa, mempertinggi nilai gizi, menambah aroma, member cairan pada makanan</p> <p>e. Menambah rasa, mempertinggi nilai gizi, menambah aroma, mempertinggi warna makanan</p>
				3. Menyebutkan bahan untuk membuat saus (<i>sauce</i>)	Pilihan ganda	2	3,7	<p>3. Yang termasuk bahan untuk membuat saus, kecuali...</p> <p>a. Bahan cair</p> <p>b. Bahan pengental</p> <p>c. Bahan warna</p> <p>d. Bahan pengaroma</p>

								<ul style="list-style-type: none"> e. Bumbu <p>7. Bahan dasar untuk membuat demiglace sauce yaitu..</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Brown roux b. White roux c. Blond roux d. Yellow roux e. Red roux
				4. Menyebutkan bahan cair yang digunakan untuk memuat saus (<i>sauce</i>)	Pilihan ganda	1	6	<p>6. Bahan cair susu yang dicampur dengan pengental rougut putih merupakan saus..</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Velote sauce b. Hollandaise sauce c. Mayonnaise sauce d. White Roux e. Béchamel sauce
				5. Menyebutkan bahan cair yang digunakan untuk	Pilihan ganda	1	5	<p>6. Sebutkan bahan-bahan pengaroma dan bumbu pada pembuatan berbagai macam saus..</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Lemon juice, mint, dill, bawang bombay,

				memuat saus (<i>sauce</i>)				<p>cuka, minyak</p> <p>b. Lemon juice, mint, dill, cuka, minyak, butter, wine</p> <p>c. Lemon juice, mint, dill, wine, garam, cuka, kulit jeruk</p> <p>d. Lemon juice, mint, dill, cuka, butter, minyak, garam</p> <p>e. Lemon juice, mint, dill, cuka, butter, kulit jeruk, cuka</p>
				6. Menyebutkan bahan pengaroma dan bumbu pada pembuatan saus (<i>sauce</i>)	Pilihan ganda	2	4,8	<p>4. Fungsi dari brown roux, kecuali...</p> <p>a. Untuk membuat veloute saus</p> <p>b. Untuk memberi warna coklat</p> <p>c. Untuk menambah aroma pada saus</p> <p>d. Untuk menambah rasa pada saus</p> <p>e. Untuk mengentalkan saus</p>

								8. Yang dibuat dari bahan cair kaldu putih dengan bahan tambahan <i>white roux</i> merupakan <i>sauce</i> .. a. Béchamel sauce b. Hollandaise sauce c. Velote sauce d. White sauce e. Tomato sauce
				7. Menguraikan macam-macam saus dasar (<i>sauce</i>)	Pilihan ganda	1	10	10. Chicken chasseur dan beef stroganoff merupakan menu yang menggunakan bahan dasar <i>sauce</i> .. a. Brown roux b. Demiglance sauce c. Mushroom suace d. Tomato sauce e. Brown stock
				8. Menyebutkan standar saus (<i>sauce</i>)	Pilihan ganda	1	9	9. Yang merupakan kualitas saus yaitu... a. Tidak bergumpal, encer, bening b. Tidak bergumpal, beraroma khusus, bening

									<p>c. Tidak bergumpal, tidak terlalu encer dan tidak terlalu kental, warna saus coklat</p> <p>d. Tidak bergumpal, tidak terlalu encer dan tidak terlalu kental, warna saus berkilau</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

Kunci Jawaban:

- | | |
|------|-------|
| 1. B | 6. E |
| 2. D | 7. A |
| 3. C | 8. C |
| 4. A | 9. B |
| 5. C | 10. D |

Skor Penilaian: $\frac{\text{skor perolehan}}{\text{Skor maksimal}} \times 100$

J. Tugas Mandiri Terstruktur

Bentuk : Tes Tulis Pilihan Ganda

Jumlah Soal: 10 item soal

1. Petunjuk :

Pilihlah salah satu jawaban yang benar dengan memberi tanda silang pada huruf A, B, C, D!

7. Cairan yang biasanya dikentalkan dengan salah satu bahan merupakan pengertian...
 - f. Mire poix
 - g. Saus
 - h. Stock
 - d. Velote
 - e. Demiglace
8. Yang merupakan fungsi dari *sauce* yaitu...
 - f. Menambah rasa, tekstur yang kasar dapat menjadi lembut, menambah tekstur
 - g. Menambah rasa, menambah tekstur, meningkatkan warna, menambah aroma
 - h. Memanbah rasa, mempertinggi nilai gizi, menambah aroma, menambah tekstur
 - i. Menambah rasa, mempertinggi nilai gizi, menambah aroma, member cairan pada makanan
 - j. Menambah rasa, mempertinggi nilai gizi, menambah aroma, mempertinggi warna makanan
9. Yang termasuk bahan untuk membuat saus, kecuali...
 - f. Bahan cair
 - g. Bahan pengental
 - h. Bahan warna
 - d. Bahan pengaroma
 - e. Bumbu
10. Fungsi dari brown roux, kecuali...
 - f. Untuk membuat velote saus
 - g. Untuk memberi warna coklat
 - h. Untuk menambah aroma pada saus
 - d. Untuk menambah rasa pada saus
 - e. Untuk mengentalkan saus
11. Sebutkan bahan-bahan pengaroma dan bumbu pada pembuatan berbagai macam saus..
 - f. Lemon juice, mint, dill, bawang bombay, cuka, minyak
 - g. Lemon juice, mint, dill, cuka, minyak, butter, wine
 - h. Lemon juice, mint, dill, wine, garam, cuka, kulit jeruk
 - i. Lemon juice, mint, dill, cuka, butter, minyak, garam
 - j. Lemon juice, mint, dill, cuka, butter, kulit jeruk, cuka
12. Bahan cair susu yang dicampur dengan pengental rougut putih merupakan saus..
 - f. Velote sauce
 - g. Hollandaise sauce
 - h. Mayonnaise sauce
 - d. White Roux
 - e. Bechamel sauce
13. Bahan dasar untuk membuat demiglace sauce yaitu..
 - f. Brown roux
 - g. White roux
 - d. Yellow roux
 - e. Red roux

- h. Blond roux
14. Yang dibuat dari bahan cair kaldu putih dengan bahan tambahan *white roux* merupakan *sauce*..
- f. Béchamel sauce
 - g. Hollandaise sauce
 - h. Velote sauce
 - d. White sauce
 - e. Tomato sauce
15. Chicken chasseur dan beef stroganoff merupakan menu yang menggunakan bahan dasar *sauce*..
- f. Brown roux
 - g. Demiglace sauce
 - h. Mushroom suace
 - d. Tomato sauce
 - e. Brown stock
16. Yang merupakan kualitas saus yaitu...
- e. Tidak bergumpal, encer, bening
 - f. Tidak bergumpal, beraroma khusus, bening
 - g. Tidak bergumpal, tidak terlalu encer dan tidak terlalu kental, warna saus coklat
 - h. Tidak bergumpal, tidak terlalu encer dan tidak terlalu kental, warna saus berkilau

Bantul, Agustus 2015

Mengetahui
Guru Mata Pelajaran


Mahasiswa

Chomzana Kinta M, M.Pd
NIP. 19680425 200501 2 005

Susi Damayanti
NIM. 12511249003

LAMPIRAN**Rubik Penilaian Sikap**

No	Sikap	Kriteria
1.	Kerjasama	1=sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok 2=sudah mulai bekerjasama dalam kelompok namun masih belum konsisten 3=sudah menunjukkan kerjasama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan konsisten 4=aktif dalam kerjasama kegiatan kelompok secara konsisten
2.	Mandiri	1=siswa selama proses praktikum sama sekali tidak mandiri 2=siswa selama proses praktikum sudah mulai mandiri tapi belum konsisten 3=siswa sudah mandiri dengan baik amun belum konsisten 4=sudah mandiri dengan baik dan dan sudah konsisten
3.	Kreatif	1=sama sekali kreatif dalam mengerjakan tugas kelompok 2=sudah ada sikap kreatif untuk mengerjakan tugas kelompok tapi belum konsisten 3=sudah menunjukkan kreatif untuk mengerjakan tugas kelompok dan mulai konsisten 4= sudah menunjukkan sikap kreatif untuk mengerjakan tugas kelompok secara terus menerus dan konsisten

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No: 03	Revisi: 00	Tanggal :
	Semester I	<i>Membedakan Saus dan Turunannya</i>	
	Oleh: Susi Damayanti		

A. Kompetensi Inti

3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.

B. Kompetensi Dasar

3.4 Membedakan Saus dan Turunannya

C. Tujuan Pembelajaran

1. Dapat mendeskripsikan pengertian saus
2. Dapat menjelaskan fungsi saus
3. Dapat menjelaskan bahan-bahan untuk membuat saus
4. Dapat menjelaskan standar saus yang baik

D. Materi Pembelajaran

Saus (*sauce*) dan turunannya

1. Pengertian Saus


Saus merupakan cairan yang biasanya dikentalkan dengan salah satu bahan pengental, sehingga menjadi setengah cair (*semi liquid*), dan disajikan bersama daging, ikan atau kue-kue manis dengan maksud untuk mempertinggi kualitas makanan tersebut. Bahan pengental saus antara lain, terigu, tepung beras, dan tepung jagung. Hasil pembuatan saus yang baik sebagian besar ditentukan oleh bahan cair yang digunakan, dalam hal ini stock atau minyak yang berkualitas.

2. Fungsi Saus

Penambahan saus pada masakan bertujuan :

- 1) Menambah rasa dan kelembatan suatu masakan.

Saus dapat digunakan untuk menambah rasa, misalnya dengan cara memberikan saus yang berlawanan dengan struktur makanan dasarnya.

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No: 03	Revisi: 00	Tanggal :
	Semester I	<i>Membedakan Saus dan Turunannya</i>	
	Oleh: Susi Damayanti		

2) Tekstur yang kasar dapat diberi saus yang lembut, demikian juga sebaliknya, Tekstur yang lembut dapat diberi saus yang agak kasar. Namun perlu diperhatikan bahwa saus disajikan bukan untuk mengubah rasa asli dari bahan tersebut yang dapat menyebabkan rasa dari bahan aslinya menjadi hilang.

3) Memberi cairan pada makanan, sehingga memberikan kelembaban.

Saus dapat memberi kelembaban, misalnya dengan cara memberi olesan mayonnaise pada sandwich. Makanan yang agak kering bisa kelihatan agak basah dengan penambahan saus seperti fried chicken yang diberi tartare sauce.

4) Mempertinggi aroma makanan.

Aroma yang dihasilkan oleh saus yang mempunyai aroma tumbuh-tumbuhan, membuat makanan mempunyai daya tarik tambahan, namun perlu dijaga agar saus tidak menutup aroma alami dari bahan utama suatu masakan.

5) Meningkatkan penampilan dalam warna dan kilau.

Pemberian saus pada makanan dapat menambah daya tarik dan merangsang nafsu makan. Pemberian saus yang benar, berwarna dan kontras, tidak kusam, makanan menjadi lebih menarik.

6) Mempertinggi nilai gizi.

Nilai gizi suatu makanan dapat ditingkatkan dengan pemberian saus, misalnya puding dengan saus sari buah atau saus susu. Demikian juga sayuran yang diberi mayonnaise, artinya diberi tambahan protein dan lemak dalam hidangan tersebut.


3. Bahan Untuk Membuat Saus

Pada umumnya saus didasarkan pada 3 komponen dasar, yaitu :

1) Bahan Cair

Bahan cair yang digunakan untuk pembuatan saus adalah :

1. *White stock*; untuk pembuatan *white sauce* yang berasal dari ayam, sapi muda, dan ikan.
2. *Brown sauce*; dipergunakan untuk *brown sauce* dan *espagnole*
3. Susu; untuk pembuatan saus *bechamel* dan saus untuk *dessert*
4. Tomat; ditambah *stock* untuk pembuatan saus tomat

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No: 03	Revisi: 00	Tanggal :
	Semester I	<i>Membedakan Saus dan Turunannya</i>	
	Oleh: Susi Damayanti		

5. Butter yang dijernihkan untuk pembuatan hollandaise

6. Minyak; untuk pembuatan mayonaise dan vinaigrette

2) Bahan Pengental

Sebagai bahan pengental yang digunakan adalah bahan pengental yang banyak mengandung tepung. *Roux* paling banyak digunakan sebagai *leading sauce*. *Roux* ini merupakan hasil olahan campuran yang seimbang antara tepung dan lemak. Ada 3 cara pengolahan *roux* yaitu :

a. *White roux*; yaitu *roux* yang dimasak hanya beberapa menit, sekedar cukup untuk menghilangkan rasa tepung. Pengolahan *roux* dihentikan manakala *roux* sudah berbusa, seperti pasir dan pucat. *Roux* ini digunakan untuk saus dasar putih atau yang menggunakan bahan cair susu

b. *Blond roux*.


Waktu pengolahan *blond roux* lebih lama sedikit dibanding dengan *white roux*. Bila pengolahan *roux* mulai terjadi perubahan maka segera dihentikan. Hasilnya warna *roux* kekuningan pucat. *Blond roux* digunakan untuk *voloute sauce* dan saus-saus lain yang menggunakan dasar saus putih.

c. *Brown roux*

Waktu pengolahan *roux* cukup lama, sampai diperoleh warna terang dan beraroma seperti kacang-kacangan. Pengolahan *roux* ini harus menggunakan panas rendah sampai diperoleh warna coklat yang tidak gosong. Untuk mendapatkan warna coklat tua sebelum tepung itu digunakan maka dapat dicoklatkan dulu dalam oven, tetapi kemampuan mengentalkan tepung ini hanya sepertiga dari *white roux*.

3) Bahan Pengaroma dan Bumbu

Bahan pengaroma dan bumbu yang dapat ditambahkan pada saus adalah garam, merica, *lemon juice*, peterselli, mint, dill, bawang (bombay, bawang merah, bawang putih) *wine*, mustard, parutan kulit jeruk, MSG dan cuka. Pemberian bumbu dan pengaroma ini dapat ditambahkan pada awal, tengah atau akhir pengolahan tergantung pada waktu pengolahan itu sendiri. Pemberian garam jangan terlalu banyak,

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No: 03	Revisi: 00	Tanggal :
	Semester I	<i>Membedakan Saus dan Turunannya</i>	
	Oleh: Susi Damayanti		

karena kalau berlebihan kita tidak akan dapat mengeluarkannya kembali.

4) *Leading Sauce* (Saus Dasar)


Ada 6 (enam) bahan cair yang digunakan untuk membuat saus dasar yaitu susu, kaldu putih, kaldu coklat, pure tomat, mentega yang dijernihkan dan minyak. Berdasarkan jenis bahan cair yang digunakan dapat diklasifikasikan saus dasar yang digunakan dalam masakan kontinental, yaitu :

- a. *Bechamel sauce*; dibuat dari bahan cair susu dengan pengental ragout putih.
- b. *Veloute* (*Chicken veloute, Fish veloute, Veal veloute*); Dibuat dari bahan cair kaldu putih ditambah bahan pengental ragu putih atau kuning.
- c. *Brown sauce* atau *Espagnole*; Dibuat dari bahan cair aldu coklat dengan bahan pengental ragu coklat.
- d. *Tomato sauce*. Dibuat dari bahan cair tomat ditambah stock dengan bahan pengental roux.
- e. *Hollandaise sauce* dan *Bernaïse sauce* ; Dibuat dari bahan cair *butter*, ditambah bahan pengental kuning telur.
- f. *Mayonaise sauce*; Dibuat dari bahan cair minyak dengan bahan pengental kuning telur. Sedang *vinaigratte* adalah saus yang dibuat dari bahan cair minyak tanpa bahan pengental.

5) Standar Kualitas Saus


Ada 3 (tiga) hal yang menentukan kualitas saus adalah :

1. Kepekatan dan kondisi bagian utama (*body*). Saus disebut berkualitas apabila memiliki kelembutan tertentu yang ditandai dengan tidak adanya gumpalan, baik yang terlihat maupun hanya dapat dirasakan lewat indra cecapan. *Body* saus tidak terlalu encer atau kental, tetapi cukup dapat menutupi makanan secara ringan, tidak tebal, dan makanan itu masih nampak terlihat.
2. Aroma
Setiap saus memiliki aroma khusus, tidak sembarang aroma dapat digunakan, sebaiknya dipilih aroma yang benar-benar dapat meningkatkan atau melengkapi makanan.

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No: 03	Revisi: 00	Tanggal :
	Semester I	<i>Membedakan Saus dan Turunannya</i>	
	Oleh: Susi Damayanti		

3. Penampilan

Penampilan saus ditujukan dengan kelembutan dan kilau yang baik. Masing-masing saus memiliki warna yang khusus, coklat tua, gading muda, putih dan merah.

	SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 1 SEWON Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul			
	JOB SHEET NO.	Pengelolaan dan Penyajian Makanan Kontinental Ch. Kinta M, M.Pd	Membuat Saus (<i>Sauce</i>) dan Turunannya	6 x 45 Menit

A. Kompetensi Dasar

4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. Kompetensi Dasar

4.4 Membuat saus (*sauce*) dan turunannya

C. Tujuan Pembelajaran

Peserta didik diharapkan mampu:

1. Menyiapkan bahan dan alat dengan baik dan benar
2. Menyiapkan dan membuat Demigalce Sauce
3. Mengaplikasikan serta membuat Chicken Chasseur Sc
4. Menyiapkan dan membuat pendamping (*side dish*) yaitu Stuffed Tomato dan Wedges Potatoes
5. Menghidangkan Chicken Chasseur Sauce, Stuffed Tomato dan Wedges Potatoes

D. Dasar Teori

Saus merupakan cairan yang biasanya dikentalkan dengan salah satu bahan pengental, sehingga menjadi setengah cair (*semi liquid*), dan disajikan bersama daging, ikan atau kue-kue manis dengan maksud untuk mempertinggi kualitas makanan tersebut. Bahan pengental saus antara lain, terigu, tepung beras, dan tepung jagung. Hasil pembuatan saus yang baik sebagian besar ditentukan oleh bahan cair yang digunakan, Dalam hal ini stock atau minyak yang berkualitas.

Fungsi dari saus diantaranya yaitu:

1. Menambah rasa dan kelembutan pada suatu masakan.
2. Memberi cairan pada makanan, sehingga memberikan kelembaban.
3. Mempertinggi aroma makanan.
4. Meningkatkan penampilan dalam warna dan kilau.
5. Mempertinggi nilai gizi.

Sesuai dengan namanya, **Stuffed Tomato** adalah hidangan dari Tomat yang dibentuk keranjang atau mangkuk yang diisi (**stuffed: diisi**) dengan buncis atau green bean. **Ukuran dan bentuk** tomat dalam masakan ini sangatlah perlu diperhatikan agar porsi tidak berlebihan (**big portion**), akan tetapi cukup **pantas** jumlahnya. Selain itu penerapan teknik boiling pada green bean menjadi hal yang pantas dicermati yaitu air perebus harus benar-benar mendidih (**quick bubling**), agar green bean matang dengan merata. Stuffed tomato biasa disajikan sebagai hidangan pendamping atau pelengkap main course (accompaniment).

Sedangkan **Wedges Potatoes** adalah hidangan pendamping sumber karbohidat yang berbahan dasar kentang (Potato: Ing, Pomme: Prcs), yang di cuci bersih dipotong 4 a 6 tanpa mengupas kulitnya. Kemudian digoreng, dengan penyelesaian ditaburi lada dan garam.

Adapun **Chicken Chasseur Sauce** merupakan inti main course yang berbahan dasar chicken fillet, yang disajikan dengan **seasoning** berupa chasseur sc, dimana sauce tersebut disajikan dalam kondisi sudah tercampur (**mixed**) dengan inti main coursenya. Chasseur Sc merupakan salah satu **sauce anak dari brown sauce (demiglaze)** yang ditambah chopped onion, tomato concase, slice mushroom, S/P Taragon\

E. Alat/Bahan

1. Chopping board
2. Bowl
3. Knife
4. Teflon
5. Ladle
6. Wooden Spatula
7. Dinner plate

STUFFED TOMATO

Ingredients:	Procedure:
<ol style="list-style-type: none"> 1. Tomat Buah 2. Buncis 3. Butter 4. S/P 	Cara membuat : <ol style="list-style-type: none"> 1. Bentuklah tomat sebagai keranjang atau mangkuk, keluarkan isinya. Taburi dalamnya dengan S/P. 2. Oven tomat sebentar, tidak boleh sampai layu 3. Potong buncis 5-7 cm, blanch, lalu sauté dengan butter 4. Susun buncis dalam keranjang atau mangkuk tomat

WEDGES POTATOES

Ingredients:	Procedure:
<ol style="list-style-type: none"> 1. Potatoes, ukuran sedang, potong wedges 2. Pepper 3. Salt 4. Vegetable Oil 	Cara membuat : <ol style="list-style-type: none"> 1. Cuci kentang hingga benar-benar bersih dan tidak ada tanah yang lengket pada kulit kentang tersebut. Potong kentang jadi 4 a 6 sesuai besarnya. 2. Bumbui dengan lada dan garam 3. Goreng kentang dengan teknik <i>deep frying</i> hingga warna <i>golden brown</i> 4. Sajikan

DEMIGLACE SAUCE

Bahan:

20 gram

12 gram

400 cc

50 gram

25 gram

25 gram

Secukupnya

1 lembar kecil

¼ sdt

1 gram

Margarine

Tepung protein sedang

Brown stock

Mire poix:

Onion

Carrot

Celery stalk

Salt&pepper

Bouquet garni:

Bay leave

Thyme

Pepper whole

1 gram
2 butir
15 gram

Black peper
Clove
Tomato paste

Cara membuat:

1. Panaskan tepung diatas teflon hingga tepung berubah warna menjadi kecoklatan, sisihkan.
2. Panaskan margarine dan masukkan tepung yang telah dicoklatkan, aduk hingga berbutir seperti pasir.
3. Panaskan brown tock kedalam stock pot, hingga mendidih, sisihkan.
4. Masukkan brown stock ke dalam brown roux aduh hingga tidak berbintil tambahkan salt dan pepper.
5. Skimming, masukkan mire poix dan bouquet garni, kemudian tomato paste
6. Biarkan diatas api kecil \pm 25 menit hinnga menguap 1/3 bagian, saring.

CHICKEN CHASSEUR SAUCE

Bahan : 2,5 kg Breast of Chicken
50 gr Mentega
50 gr Chopped onion
50 gr Sliced mushroom
½ kg Tomato concase
1 ltr Demiglaze sauce
S/P Taragon
Chopped parsley
Minyak goreng

Cara membuat :

1. Fillet-lah breast of chicken, marinade dengan S/P (15 menit)
2. Panaskan mentega dalam sauce pan, sauté onion hingga wangi, tambahkan tomato concase dan demiglaze.
3. Bumbui S/P tarragon
4. Goreng ayam dalam sedikit minyak (shallow frying) hingga coklat, lalu masukkan sauce no.3, simmer agar bumbu meresap
5. Hidangkan panas-panas, taburi chopped parsley

Penyajian : Sajikan Chicken Chasseur Sc lengkap dengan menggunakan dinner plate dan berilah garnish yang sesuai.

F. Keselamatan Kerja:

1. Memakai chef uniform lengkap, diantaranya:
 - a. Menggunakan chef cap
 - b. Menggunakan apron
 - c. Menggunakan dasi
2. Memakai celana kain berwarna hitam
3. Tidak memakai perhiasan tangan
4. Kuku dalam keadaan pendek dan bersih
5. Sepatu tidak berhak dan tidak licin



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

Nama Sekolah	: SMK N 1 SEWON
Program Studi Keahlian	: Jasa Boga
Mata Pelajaran	: Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas/Semester	: XI/ 1 (Satu)
Materi Pokok	: 3.10 Mendeskripsikan Hidangan Dari Unggas 4.10 Membuat Hidangan Dari Unggas
Pertemuan	: 3
Alokasi Waktu	: 6 x 45 menit

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
1.1	Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan masakan Kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dapat mendeskripsikan pengertian unggas 2. Dapat menjelaskan klasifikasi unggas 3. Dapat menjelaskan kualitas unggas
2.1	Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Kontinental, dengan menggunakan bahan-bahan makanan organik, meminimalkan penggunaan bahan kemasan sekali pakai (monouse) dan bahan non degradable . Prosesnya ramah lingkungan.	<ol style="list-style-type: none"> 4. Dapat menjelaskan pengolahan unggas 5. Dapat menjelaskan teknik memotong ayam 6. Dapat menyebutkan nama-nama potongan karkas 7. Dapat menguraikan cara penyimpanan unggas 8. Dapat membuat hidangan dari unggas dengan : <ol style="list-style-type: none"> a. Meminimalkan penggunaan bahan kemasan sekali pakai(monouse) dan bahan non degradable(plastik, stereofom), baik dalam berbelanja maupun sebagai bahan untuk pengemasan produk makanan hasil praktik b. Meminimalkan penggunaan sabun dalam mencuci peralatan praktik c. Meminimalkan penggunaan air dalam pengolahan dan berkemas d. Hemat listrik e. Hemat bahan bakar(gas) f. Memilah sampah berdasarkan jenisnya g. Tidak membuang sampah sisa makanan ke saluran air di sekitar dapur (laboratorium)
2.2	Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin dalam memisahkan sampah yang dihasilkan dari dapur/laboratorium, tanggung jawab, santun dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.	
2.3	Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja	
3.9	Membedakan saus dan turunannya (<i>sauce</i>)	
4.9	Membuat saus dan turunannya (<i>sauce</i>)	<ol style="list-style-type: none"> 9. Dapat menyajikan hidangan unggas yang telah diaplikasikan ke dalam dua menu yaitu: <ol style="list-style-type: none"> a. Chicken A la King b. Velote Sauce c. Ring Rice

B. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti pembelajaran, diharapkan peserta didik memiliki kompetensi :

Sikap :

- 2.1 sikap mandiri & bertanggung jawab
- 2.2 bekerja sama dalam kelompok
- 2.3 Kreatif

Pengetahuan :

- 3.3.1 Dapat mendeskripsikan pengertian unggas
- 3.3.2 Dapat menjelaskan klasifikasi unggas
- 3.3.3 Dapat menjelaskan kualitas unggas
- 3.3.4 Dapat menjelaskan persiapan pengolahan unggas
- 3.3.5 Dapat menjelaskan teknik memotong ayam/unggas
- 3.3.6 Dapat menyebutkan nama-nama potongan unggas (*carcass*)
- 3.3.7 Dapat mendeskripsikan cara penyimpanan unggas

Ketrampilan

4.3.1 Dapat mengaplikasikan hidangan dari saus :

- a. Menu :
 - Chicken A La King
 - Velote Sauce
 - Ring Rice

4.3.2 Dapat menyajikan hidangan dari mengaplikasi saus :

- a. Menu :
 - Chicken A La King
 - Velote Sauce
 - Ring Rice

Materi Pembelajaran

1. Pengertian unggas
2. Klasifikasi unggas
3. Kualitas unggas
4. Persiapan pengolahan unggas
5. Teknik memotong ayam/unggas
6. Nama-nama potongan unggas (*carcass*)
7. Cara penyimpanan unggas
8. Praktek membuat hidangan dari unggas :
 - a. Menu :
 - Chicken A La King
 - Velote Sauce
 - Ring Rice
10. Praktik menyajikan hidangan dari unggas :
 - a. Menu :
 - Chicken A La King

- Velote Sauce
- Ring Rice

C. Metode & Strategi Pembelajaran

Pendekatan : *Scientific Learning, Student Centered Approach (SCA)*

Metode : Demonstrasi, penugasan, diskusi

Strategi : *Training Within Industry (TWI)*

D. Alat dan bahan/ Sumber Pembelajaran

1. Alat dan Bahan:

- LCD, Laptop & Powerpoint Slide
- Job Sheet
- Video
- Alat dan Bahan praktik sebenarnya

2. Sumber Pembelajaran:

Prihastuti E, dkk. 2008. *Restoran*. Jakarta: Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah.

Kokom K, dkk. 2014. *Kumpulan Resep Kontinental*. Yogyakarta: Universita Negeri Yogyakarta

Chomsana K, 2014. *Jobsheet Pengolahan Masakan Kontinental*. Bantul: SMK N 1 Sewon

E. Langkah-langkah Pembelajaran

Kegiatan		Kegiatan Guru	Kegiatan Siswa <i>(Scientific Approach/Learning)</i>	Waktu
PENDAHULUAN		<p>Orientasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuka pelajaran dengan salam • Mengadakan presensi kehadiran siswa • Menanyakan kabar dan keadaan siswa <p>Apersepsi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru dengan santun mengajukan pertanyaan-pertanyaan tentang saus (<i>sauce</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> - Menjawab salam - Mengikuti - Mengikuti - Mengikuti & aktif menjawab pertanyaan yang disampaikan 	20'
KEGIATAN AN IN TI	PERSIAPAN	Mempersiapkan sumber belajar yang dibutuhkan. Membangkitkan minat siswa	Mempersiapkan keperluan praktik	40'
		Mempersiapkan lembar kerja (Job Sheet)	Mempersiapkan keperluan praktik	

		Membagikan lembar kerja pada siswa	Mencermati dan membaca lembar kerja (<i>Mengamati & Menanya</i>)	
		Menjelaskan tujuan pembelajaran dan pelatihan	Memahami tujuan pembelajaran	
		Menjelaskan tentang setiap aspek yang ada dalam lembar kerja (langkah kerja, alat yang digunakan, keselamatan kerja, dan sebagainya)	Mendengarkan penjelasan guru (<i>Menanya</i>)	
		Mendiskusikan tugas kerja yang ada dalam lembar kerja dengan siswa	Mendiskusikan/bertanya pada guru tentang tugas kerja yang ada pada lembar kerja (<i>Mengumpulkan data</i>)	
	PERAGAAN	Memperagakan cara pemilihan bahan	Memperhatikan dan mendengarkan (<i>Mengamati</i>)	40'
		Memperagakan cara penggunaan alat	Memperhatikan dan mendengarkan (<i>mengamati</i>)	
		Memperagakan langkah-langkah kerja	Memperhatikan dan mendengarkan (<i>Mengamati</i>)	
		Memberi kesempatan pada siswa untuk tanya jawab	Menanyakan hal-hal yang belum jelas (<i>Menanya</i>)	
	PENIRUAN	Membimbing melakukan peniruan	Melakukan peniruan proses kerja (<i>Mengumpulkan Data</i>)	40'
		Mengevaluasi hasil kerja siswa	Memperhatikan kekurangan-kekurangan yang masih ada (<i>mengasosiasi</i>)	
		Memberi balikan pada hasil kerja siswa	Mencermati dan memperhatikan balikan dari guru (<i>mengasosiasi</i>)	
	PRAKTIK	Membimbing kegiatan praktik siswa baik kelompok maupun individual	Melakukan praktik sesuai dengan tugas yang ada dalam lembar kerja (<i>Mengumpulkan data</i>)	60'
		Mengevaluasi hasil kerja siswa	Memperhatikan kekurangan-kekurangan yang masih ada (<i>mengasosiasi</i>)	
		Memberikan balikan pada hasil kerja siswa	Mencermati dan memperhatikan balikan dari guru (<i>Mengasosiasi</i>)	
	EVALUASI	Melakukan evaluasi menyeluruh terhadap proses dan hasil-hasil kerja siswa	Memperhatikan kekurangan-kekurangan yang masih ada (<i>Mengasosiasi</i>)	30'
		Memberi soal post test	Mencermati dan menyampaikan hasil pada jawaban post test (<i>Mengasosiasi</i>)	

PENUTUP	<ul style="list-style-type: none"> • Menayangkan video agar siswa mencermati perbedaan yang telah dilakukan saat praktik dengan video yang ditayangkan • Membimbing siswa mencermati dan mencatat perubahan, kesalahan atau kendala yang dialami selama praktik 	Aktif menyampaikan pendapat & pengalaman yang dialami selama praktik <i>(Mengkomunikasikan)</i>	5'
	<ul style="list-style-type: none"> • Membimbing peserta didik membuat kesimpulan/rangkuman 	Membuat kesimpulan dengan aktif menyampaikan pendapat <i>(Mengkomunikasikan)</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> • Menginformasikan materi praktik minggu depan 	Mendengarkan & mencatat	
	<ul style="list-style-type: none"> • Memberi tugas berkemas 	Berkemas sesuai tugas	35'
	<ul style="list-style-type: none"> • Menutup pelajaran dengan doa 	Berdoa	
Total waktu			270'

H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

Indikator Pencapaian Kompetensi	Teknik Penilaian	Bentuk Instrumen
Sikap: 2.1 Mandiri & bertanggung jawab 2.2 Bekerja sama dalam kelompok 2.3 Kreatif dalam kegiatan pembelajaran praktik pm kontinental	Pengamatan dalam mengikuti praktik	Lembar observasi
Pengetahuan: a. Pemahaman materi dan menjawab pertanyaan saat presentasi b. Menjawab pertanyaan post test secara tepat dan benar	Tanya jawab <i>Post test</i>	Soal test Lembar penilaian
Keterampilan: a. Terampil dalam praktek membuat sauce b. Kreatif dalam mengatasi masalah yang muncul dalam praktik	Tes unjuk kerja Teknik memotong karkas, dan mengaplikasikan hasilnya	Lembar penilaian praktik

I. Kisi-Kisi Soal

KISI-KISI SOAL

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
 Kelas : XI/ Jasa Boga
 Program Keahlian : Tata Boga

Semester : 1
 Tahun Pelajaran : 2015

No	KI	KD	Mata Pelajaran	Indikator Pencapaian Kompetensi	Soal			Keterangan
					Bentuk	Jumlah	No Soal	
1.	Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah	3.4 Membedakan Saus dan Turunanya (<i>Sauce</i>)	P.M Kontinental	1.Mendeskripsikan pengertian unggas	Pilihan ganda	1	1	1. Unggas yang umum digunakan dan diolah menjadi masakan yaitu... a. Ayam, kalkun, itik, ikan b. Ayam, kalkun, itik, burung c. Ayam, kalkun, itik, burung unta d. Ayam, ikan, kalkun, angsa e. Ayam, belut, kalkun, angsa
				2. Menjelaskan klasifikasi unggas	Pilihan ganda	2	2,10	2. Jenis ayam boiler yang sering digunakan dalam teknik olah <i>grilling</i> yaitu... a. Paisen b. Poussen

								<ul style="list-style-type: none"> c. Chappon d. Pouted Rein e. Pouparde <p>10. Poussen merupakan ayam yang berumur sekitar..</p> <ul style="list-style-type: none"> a. 1-2 minggu b. 2-4 minggu c. 4-6 minggu d. 6-8 minggu e. 8-10 minggu
				3. Menjelaskan kualitas unggas	Pilihan ganda	2	3,7	<p>3. Berikut ini yang bukan termasuk kualitas unggas yang baik yaitu...</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Bagian daging lebih banyak dari pada bagian lainnya b. Berwarna kebiruan di beberapa bagian tubuh ayam c. Bagian paha ayam tidak keras d. Bagian dada ayam tampak berisi e. Tekstur daging ayam lembut dan

								berbau segar
				4. Menjelaskan persiapan pengolahan unggas	Pilihan ganda	1	6	6. Pada pembuatan chicken a la king bagian ayam yang digunakan yaitu... a. Leher b. Paha c. Dada d. Sayap e. Kaki
				5. Menjelaskan teknik memotong ayam/unggas	Pilihan ganda	1	5	5 Teknik olah memotong unggas dengan cara memisahkan bagian tulang dan kulit pada dada ayam dan dipotong dengan ukuran macedoin merupakan salah satu dari teknik memasak... a. Supreme b. Roasting c. Grilling d. Baking e. Sauting

				6. Menyebutkan nama-nama potongan unggas (<i>carcass</i>)	Pilihn ganda	2	4,6	4. Potong bagian belakang leher ,potong hingga dada, kulit leher harus tetap ada, hilangkan sisa bagian kepala merupakan perersiapan pengolaha unggas pada bagian.. a. Kepala b. Dada c. Kaki d. Paha e. Leher
				7. Mendeskripsikan cara penyimpanan unggas	Pilihan ganda	1	7	7. Bila masa simpan unggas tidak lama dan akan diolah dalam jangka waktu yang tidak panjang makan unggas dapat disimpan dalam.. a. Peti b. Suhu ruang c. Kantong plastik d. Refrigerator e. Freezer

				8. Menyebutkan komponen masakan chicken a la king dan ring rice	Pilihan ganda	2	8,9	8 Saus yang digunakan pada pembuatan chicken a la king yaitu... a. Bolognaise sauce b. Demiglance sauce c. Hollandaise sauce d. White sauce e. Velote sauce 9. Pada pembuatan ring rice, jenis potongan onion dan garlic yaitu... a. Chopped b. Macedoince c. Slice d. Mice chopped e. Wedges
--	--	--	--	---	---------------	---	-----	--

Kunci Jawaban:

1. B
2. D
3. B
4. E
5. A

6. C
7. D
8. E
9. A
10. C

Skor Penilaian: $\frac{\text{skor perolehan}}{\text{Skor maksimal}} \times 100$

J. Tugas Mandiri Terstruktur

Bentuk : Tes Tulis Pilihan Ganda

Jumlah Soal: 10 item soal

1. Petunjuk :

Pilihlah salah satu jawaban yang benar dengan memberi tanda silang pada huruf A, B, C, D!

10. Unggas yang umum digunakan dan diolah menjadi masakan yaitu...
 - a. Ayam, kalkun, itik, ikan
 - b. Ayam, kalkun, itik, burung
 - c. Ayam, kalkun, itik, burung unta
 - d. Ayam, ikan, kalkun, angsa
 - e. Ayam, belut, kalkun, angsa
11. Jenis ayam boiler yang sering digunakan dalam teknik olah *grilling* yaitu...
 - f. Paisen
 - g. Poussen
 - h. Chappon
 - d. Pouted Rein
 - e. Pouparde
12. Berikut ini yang bukan termasuk kualitas unggas yang baik yaitu...
 - f. Bagian daging lebih banyak dari pada bagian lainnya
 - g. Berwarna kebiruan di beberapa bagian tubuh ayam
 - h. Bagian paha ayam tidak keras
 - i. Bagian dada ayam tampak berisi
 - j. Tekstur daging ayam lembut dan berbau segar
13. Potong bagian belakang leher ,potong hingga dada, kulit leher harus tetap ada, hilangkan sisa bagian kepala merupakan perersiapan pengolaha unggas pada bagian..
 - a. Kepala
 - b. Dada
 - c. Kaki
 - d. Paha
 - e. Leher
14. Teknik olah memotong unggas dengan cara memisahkan bagian tulang dan kulit pada dada ayam dan dipotong dengan ukuran macedoin merupakan salah satu dari teknik memasak...
 - a. Supreme
 - b. Roasting
 - c. Grilling
 - d. Baking
 - e. Sauting
15. Pada pembuatan chicken a la king bagian ayam yang digunakan yaitu...
 - a. Leher
 - b. Paha
 - d. Sayap
 - e. Kaki

- c. Dada
16. Bila masa simpan unggas tidak lama dan akan diolah dalam jangka waktu yang tidak panjang maka unggas dapat disimpan dalam..
- a. Peti
 - b. Suhu ruang
 - c. Kantong plastik
 - d. Refrigerator
 - e. Freezer
17. Saus yang digunakan pada pembuatan chicken a la king yaitu...
- a. Bolognese sauce
 - b. Demiglace sauce
 - c. Hollandaise sauce
 - d. White sauce
 - e. Velote Sauce
18. Pada pembuatan ring rice, jenis potongan onion dan garlic yaitu...
- a. Chopped
 - b. Macedoin
 - c. Slice
 - d. Mice chopped
 - e. Wedges
19. Poussen merupakan ayam yang berumur sekitar..
- a. 1-2 minggu
 - b. 2-4 minggu
 - c. 4-6 minggu
 - d. 6-8 minggu
 - e. 8-10 minggu

Bantul, Agustus 2015

Mengetahui
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa


Chomzana Kinta M, M.Pd
NIP. 19680425 200501 2 005

Susi Damayanti
NIM. 12511249003

LAMPIRAN

Rubik Penilaian Sikap

No	Sikap	Kriteria
1.	Kerjasama	1=sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok 2=sudah mulai bekerjasama dalam kelompok namun masih belum konsisten 3=sudah menunjukkan kerjasama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan konsisten 4=aktif dalam kerjasama kegiatan kelompok secara konsisten
2.	Mandiri	1=siswa selama proses praktikum sama sekali tidak mandiri 2=siswa selama proses praktikum sudah mulai mandiri tapi belum konsisten 3=siswa sudah mandiri dengan baik amun belum konsisten 4=sudah mandiri dengan baik dan dan sudah konsisten
3.	Kreatif	1=sama sekali kreatif dalam mengerjakan tugas kelompok 2=sudah ada sikap kreatif untuk mengerjakan tugas kelompok tapi belum konsisten 3=sudah menunjukkan kreatif untuk mengerjakan tugas kelompok dan mulai konsisten 4= sudah menunjukkan sikap kreatif untuk mengerjakan tugas kelompok secara terus menerus dan konsisten

	SMK Negeri 1 Sewon			
	HANDOUT PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL			
	No: 03	Revisi: 00	Tanggal :	Hal. 1 dari
	Semester I	<i>Mendeskripsikan Hidangan Dari Unggas</i>		270 menit
	Oleh: Susi Damayanti			

A. Kompetensi Inti

3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.

B. Kompetensi Dasar

Mendeskripsikan hidangan dari unggas

C. Materi Pembelajaran

a. Pengertian Unggas

Pada umumnya unggas yang dipergunakan dalam pengolahan adalah ayam, itik, kalkun, angsa dan bermacam-macam burung. Secara esensial komposisi unggas pada umumnya sama dengan daging yaitu : air 75% dari jaringan otot, protein 20% dari jaringan otot, lemak 5% dari jaringan otot dan elemen-elemen lain.

Umur binatang merupakan faktor yang paling menentukan dalam pemilihan unggas, umur ini pula yang menentukan metode pengolahan unggas. Unggas muda lebih lunak, karena itu dapat diolah secara panas kering, sedang unggas yang tua memerlukan pengolahan pelan dan panjang, karena itu cocok digunakan pengolahan secara panas basah.


b. Klasifikasi Unggas

1. Ayam

- a. *Poussen*, ayam yang berumur 4-6 minggu, digunakan untuk *roasting* dan *grilling*.
- b. *Pouted rein*, jenis broiler yang dagingnya masih empuk dan biasanya dibakar dalam oven, digunakan untuk *roasting*, *grilling*, *saute*, *casserole dish*, *supreme*, dan *pie*.
- c. *Pouparde*, ayam yang sudah besar, digunakan untuk *roasting*, *broiling*, dan *galantine*.
- d. *Chapon*. ayam pedaging dan mengandung banyak lemak, digunakan untuk *roasting*.

Kriteria ayam yang baik yaitu:

- a. Mempunyai badan yang besar dan montok.
- b. Tulang dada masih mempunyai tulang rawan.
- c. Dagingnya segar. Kulit segar, putih rata, dan ada yang kemerah meraban.

	SMK Negeri 1 Sewon			
	HANDOUT PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL			
	No: 03	Revisi: 00	Tanggal :	Hal. 1 dari
	Semester I	<i>Mendeskripsikan Hidangan Dari Unggas</i>		270 menit
	Oleh: Susi Damayanti			

d. Ayam yang tua mempunyai sisik di kaki dan mempunyai taji.

e. Ayam tidak mengantuk dan berpenyakit. Memiliki mata yang segar dan cerah.

2. **Angsa (*Goose*)**

a. *Gooseling* (angsa muda)

Umur : 3-5 bulan

Berat : 2-3 kg

Kegunaan : dipanggang (*roasting*), direbus

b. *Goose* (angsa dewasa)

Umur : 6-9 bulan

Berat : 3-7 kg

Kegunaan : Pot roasting, boiling

3. **Kalkun (*Turkey*)**

Di Indonesia kalkun hanya sebagai binatang peliharaan, sedangkan dinegara barat dijual dalam bentuk dibekukan yang siap untuk di oven.

a. *Young Turkey* (Kalkun Muda)

Umur : 3-4 bulan

Berat : 2-3 kg

Teknik olah : dipanggang (*roasting*), digoreng (*Frying*)

b. *Yearling Turkey* (Kalkun dewasa)

Umur : 5-7 bulan

Berat : 4-7 kg

Teknik Olah : dipanggang (*roasting, grilling*)

c. *Large Turkey* (Kalkun)

Umur : >10 bulan

Berat : >8kg

Teknik Olah : *Boiling* dan *stewing*

4. **Itik**

Budidaya itik biasanya hanya diambil telurnya saja, tetapi tidak menutup kemungkinan itik dipotong dijadikan daging itik. Macam-macam itik diantaranya: bebek jawa, bebek alabio, bebek bali, bebek manila, bebek peking dan lain-lain.

5. **Burung Merpati**


Burung merpati atau burung dara yang digunakan biasanya burung dara yang masih muda. Digunakan untuk masakan masakan tionghoa, berupa masakan tim atau burung dara goreng.

c. **Kualitas Unggas**

Kualirtas unggas yang baik ditentukan oleh:

1. Bagian daging lebih banyak dari pada bagian lainnya.
2. Tekstur daging lembut.
3. Bagian dada tampak berisi.
4. Bagian paha tidak keras.
5. Aroma segar
6. Karkas utuh.

d. **Persiapan Pengolahan Unggas**


	SMK Negeri 1 Sewon			
	HANDOUT PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL			
	No: 03	Revisi: 00	Tanggal :	Hal. 1 dari
	Semester I	<i>Mendeskripsikan Hidangan Dari Unggas</i>		270 menit
	Oleh: Susi Damayanti			

Cara menyiapkan dan membersihkan unggas sama pada setiap jenis unggas Untuk menyiapkan unggas diperlukan tempat kerja yang khusus dan alat kerja tersedia, Gunakan apron dari karet atau plastik, bersihkan dan desinfeksikan peralatan kerja setelah habis bekerja untuk menghindari bahaya adanya salmonella.

1. Beberapa perlakuan awal yang dapat dilakukan pada unggas:
 - a. Menghilangkan bulu; Bulu yang halus dan kasar dibersihkan dengan pisau.
 - b. Membersihkan bulu-bulu kecil; Diletakkan di atas api hingga hilang.
 - c. Menghilangkan leher ; Potong bagian belakang leher, potong hingga dada, kulit leher harus tetap ada, hilangkan sisa bagian kepala.
 - d. Menghilangkan kaki; Potong kaki sebelum pergelangan. Pada kalkun urat harus ditarik terlebih dahulu.
 - e. Mengambil bagian dalam ; Potong bagian usus, 2-3 cm hingga sampai bagian dada, jangan memotong terlalu dalam, keluarkan paru-paru dan hati melalui leher dengan menggunakan jari telunjuk, sesudah itu bagian lemak usus dikeluarkan terlebih dahulu, sesudah itu perut dan semua jeroan ditarik ke luar.
 - f. Mencuci; Cuci dan bersihkan bagian dalam dan luar kemudian keringkan.
 - g. Mengikat dan melipat; Ikat dan bentuk sebelum dimasak.
2. Mengikat tanpa jarum
 - a. Buat ikatan di bawah lubang usus, silangkan di atas paha.
 - b. Ujung tali diletakan pada bagian paha, letakan ayam pada satu sisi, tali ditarik di atas sayap.
 - c. Kulit leher menutupi ujung leher, ikat dengan tali Kedua ujung tali ditarik kencang di bagian sist sayap yang lain dan ikat.
3. Mengikat dengan jarum
 - a. Kulit leher menutupi ujung leher, tusukkan jarum melalui sayap dan bagian punggung.
 - b. Tusukkan yang keluar ditusukkan melalui sayap kedua.
 - c. Tekan paha, tusuk-tusuk melalui kulit perut. Tusukan yang keluar melalui paha bagian belakang.
 - d. Ayam dibentuk lagi setiap ujung ditarik kencang dan ikat.
4. Mengikat kaki
Ayam untuk sup dimasak, ayam panggang biasanya tidak diikat:
 - a. Bagian kanan dan kin perut dilubangi.
 - b. Lipat kaki dan masukkan ke dalam lubang.
5. Mengikat dua kali untuk unggas yang besar (angsa, bebek, kalkun)
 - a. Ditusuk malaiui bagian tengah pergelangan pada paha.
 - b. Tusuk kedua bagian sayap yang dilipat ke belakang dan ikat.
 - c. Kedua paha dirapatkan lalu tusukan melalui bagian belakang paha melewati bagian perut lalu ikat.

e. Teknik Memotong Ayam atau Unggas

Teknik memotong unggas terlebih dahulu harus mengetahui bagian-bagiannya. Pengetahuan anatomi dan pengenalan kerangka sangat dibutuhkan sebelum memotong ayam menjadl bagian tertentu, tujuannya adaiah membuat potongan yang tepat, mengurangi trimming atau serpihan daging yang

	SMK Negeri 1 Sewon			
	HANDOUT PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL			
	No: 03	Revisi: 00	Tanggal :	Hal. 1 dari
	Semester I	<i>Mendeskripsikan Hidangan Dari Unggas</i>		270 menit
	Oleh: Susi Damayanti			

mungkin masih melekat pada tulang dan mempercepat proses pemotongan. Berikut ini proses pemotongan unggas berdasarkan teknik olah.

1. Memotong unggas berdasarkan teknik olah *Roasting*
 - a. *Singeing*, membakar bulu-bulu halus yang masih tersisa Potong *winglet* dan kaki kira-kira 1 cm di bawah lutut.
 - b. Potong tulang leher, dan tinggalkan jelambir kulit leher kira-kira 3 cm dari pangkal leher.
 - c. Baringkan ayam pada cutting board dan patahkan persendian paha dan punggung dengan jalan menekan pelan-pelan.
 - d. Tusukkan jarum dan benang melalui kaki -> sayap-> jelambir-> pangkal leher-> sayap Letakkan ayam dengan punggung menghadap bawa pada *cutting board*.
 - e. Tekan kaki ke depan sehingga dada tampak lebih besar, kemudian ikatkan kedua ujung benang kuat-kuat.

Catatan : Perlakuan awal sebelum *trussing* bagian dalam diberi garam, dan *stuff* dengan dressing.


2. Memotong unggas berdasarkan teknik olah *Grilling*
 - a. *Singeing*, membakar bulu-bulu halus yang masih tersisa
 - b. Potong *winglet* dan kaki kira-kira 1 cm di bawah lutut.
 - c. Potong tulang leher, dan tinggalkan jelambir kulit leher kira-kira 3 cm dari pangkal leher.
 - d. Baringkan ayam pada cutting board dan patahkan persendian paha dan punggung dengan jalan menekan pelan-pelan.
 - e. Tusukkan jarum dan benang melalui : kaki->kaki->sayap->jelambir->pangkal->leher sayap
 - f. Letakkan ayam dengan punggung menghadap bawahpada *cutting board*.
 - g. Tekan kaki ke depan sehingga dada tampak lebih besar,kemudian ikatkan kedua ujung benang kuat-kuat.

Catatan : Perlakuan awal sebelum *trussing* bagian dalam diberi garam, dan *stuff* dengan dressing.

Contoh menu:

- *Griled Chiken American Style*
- *Grilled Chiken Devil Sauce*

3. Memotong unggas berdasarkan teknik olah *Sauting*
 - a. *Singeing* Potong *winglet* dan kaki
 - b. Potong dan pisahkan paha dari badan melalui sela paha dan badan
 - c. Potong dan pisahkan tulang belakang dari bagian dada
 - d. Pisahkan dada menjadi dua melalui saiah satu sisi tulang dada
 - e. Potong masing-masing belahan dada menjadi sama berat, sehingga akhinya menjadi 4 potong daging dada
 - f. Potong masing-masing kaki menjadi dua melalui persendian paha menjadi paha bagian atas dan paha bagian bawah
4. Memotong unggas dengan teknik olah supreme
 - a. *Singeing*
 - b. Potong dan pisahkan kaki dari badan melalui sela paha dan badan Kuliti bagian dada
 - c. Keluarkan tulang canggah (*wing bond*)
 - d. Potong *winglet* dan kuliti sayap yang tersisa pada badan

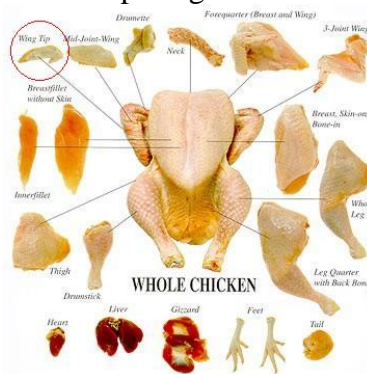
	SMK Negeri 1 Sewon			
	HANDOUT PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL			
	No: 03	Revisi: 00	Tanggal :	Hal. 1 dari
	Semester I	<i>Mendeskripsikan Hidangan Dari Unggas</i>		270 menit
	Oleh: Susi Damayanti			

- e. Potong dan pisahkan daging dada dari tulang dada
- f. Biasanya dipakai pada pengolahan chicken a la king

f. Nama-nama Potongan Karkas

1. Wings
2. Brest
3. Neek
4. Drumstick


Untuk lebih lengkap dapat dilihat pada gambar dibawah ini.



5. Cara Penyimpanan Unggas

Untuk menjaga kualitas unggas, maka ada beberapa hal yang perlu diperhatikan pada waktu penyimpanan, antara lain:

1. Unggas perlu dibersihkan dan dicuci sebelum disimpan.
2. Simpan dalam ruang pendingin (*refrigerator*) bila masa simpan tidak lama dan unggas akan segera digunakan.
3. Simpan dalam ruang pembeku (*freezer*) jika unggas disimpan untuk waktu yang lama dan belim digunakan.

	SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 1 SEWON Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul			
	JOB SHEET NO.	Pengelolaan dan Penyajian Makanan Kontinental Ch. Kinta M, M.Pd	Membuat Hidangan Unggas	6 x 45 Menit

A. Kompetensi Dasar

4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. Kompetensi Dasar

4.10Membuat hidangan unggas

C. Tujuan Pembelajaran

Peserta didik diharapkan mampu:

1. Memotong karkas unggas dengan baik dan benar
2. Menyiapkan dan membuat Chicken Ala King
3. Menyiapkan dan membuat Chicken Velote Sauce
4. Menyiapkan dan membuat Ring Rice
5. Menyajikan hidangan Chicken Ala King dan Ring Rice

D. Dasar Teori

Pada umumnya unggas yang dipergunakan dalam pengolahan adalah ayam, itik, kalkun, angsa dan bermacam-macam burung. Secara esensial komposisi unggas pada umumnya sama dengan daging yaitu : air 75% dari jaringan otot, protein 20% dari jaringan otot, lemak 5% dari jaringan otot dan elemen-elemen lain. Umur binatang merupakan faktor yang paling menentukan dalam pemilihan unggas, umur ini pula yang menentukan metode pengolahan unggas. Unggas muda lebih lunak, karena itu dapat diolah secara panas kering, sedang unggas yang tua memerlukan pengolahan pelan dan panjang, karena itu cocok digunakan pengolahan secara panas basah. Macam-macam unggas diantaranya: ayam, burung, kalkun, dll.

Kriteria ayam yang baik adalah:

- a. Mempunyai badan yang besar dan montok.
- b. Tulang dada masih mempunyai tulang rawan.
- c. Dagingnya segar.
- d. Kulit segar, putih rata, dan ada yang kemerah meraban.
- e. Ayam yang tua mempunyai sisik di kaki dan mempunyai taji.
- f. Ayam tidak mengantuk dan berpenyakit.

g. Memiliki mata yang segar dan cerah.

E. Alat/Bahan

1. Chopping board
2. Bowl
3. Knife
4. Teflon
5. Ladle
6. Wooden Spatula
7. Sauce pan
8. Dinner plate

Chicken Velote Sauce

INGREDIENTS	VOLUME	PROCEDURE
Bahan:		
1. Tepung terigu protein sedang	20 gram	1. Lelehkan margarine dengan sauce pan dengan api yang tidak terlalu besar
2. Margarine	15 gram	2. Masukkan tepung sedikit demi sedikit, aduk hingga tercampur rata
3. White stock	250 cc	3. Jika tepung telah berwarna kekuningan masukkan white stock sedikit demi sedikit, aduk secara merata agar tidak berbintil
		4. Aduk dan lakukan hal tersebut hingga menjadi chicken velote sauce

Chicken Ala King and Ring Rice

INGREDIENTS	VOLUME	CUTTING	PROCEDURE
Bahan A :			
1. Chicken Breast	200 gr	Macedoine	1. Saute onion, garlic, aduk sampai harum
2. Mushroom	20 gr	Wedge	2. Masukkan daging ayam, mushroom, bumbu S/P
3. Green Pepper	50 gr	Macedoine	3. Tambahkan Green Pepper, Pimentos/paprika, aduk rata, lalu masukkan chicken veloute, cecap rasanya, angkat, sajikan
4. Red Pimentos /Paprika	10 gr	Macedoine	
5. Butter	5 gr		
6. Onion	10 gr	Chopped	4. Buat Ring Rice :
7. Garlic	5 gr	Chopped	- Saute onion and garlic dengan butter, lalu masukkan nasi, bumbu S/P, aduk rata
8. Salt/Pepper			- Masukkan kacang polong dan terakhir telur kocok, aduk rata, cecap rasanya, angkat
9. Chicken Veloute			5. Sajikan menggunakan dinner plate dengan cara sbb : Bentuk nasi seperti cincin (ring), isi atau letakkan chicken ala king di dalamnya, lengkapi dengan daun slada, tomat dan timun
Bahan B :			
1. Nasi	100 gr		
2. Butter	10 gr		
3. Garlic	10 gr	Chopped	
4. Onion	20 gr	Chopped	
5. Telur	½ btr		
6. Green Peas	5 gr		
7. Salt/Pepper			

F. Keselamatan Kerja:

1. Memakai chef uniform lengkap, diantaranya:
 - a. Menggunakan chef cap
 - b. Menggunakan apron
 - c. Menggunakan dasi
2. Memakai celana kain berwarna hitam
3. Tidak memakai perhiasan tangan
4. Kuku dalam keadaan pendek dan bersih
5. Sepatu tidak berhak dan tidak licin



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1
SEWON**



**Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com**

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

Nama Sekolah	: SMK N 1 SEWON
Program Studi Keahlian	: Jasa Boga
Mata Pelajaran	: Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas/Semester	: XI/ 1 (Satu)
Materi Pokok	: 3.5 Menganalisis Hidangan Pembukan (<i>Appetizer</i>) 4.5 Membuat Hidangan Pembuka (<i>Appetizer</i>)
Pertemuan	: 4
Alokasi Waktu	: 6 x 45 menit

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
1.1	Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan masakan Kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dapat mendeskripsikan pengertian hidangan pembuka 2. Dapat menjelaskan macam-macam hidangan pembuka 3. Dapat menjelaskan klasifikasi hidangan pembuka
2.1	Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Kontinental, dengan menggunakan bahan-bahan makanan organik, meminimalkan penggunaan bahan kemasan sekali pakai (monouse) dan bahan non degradable . Prosesnya ramah lingkungan.	<ol style="list-style-type: none"> 4. Dapat menjelaskan fungsi hidangan pembuka 5. Dapat menyebutkan bahan pembuatan hidangan pembuka 6. Dapat menjelaskan hidangan pembuka yang akan dibuat: <ol style="list-style-type: none"> a. Mayonnaise sauce b. Stuffed egg with Russian salad c. Cheese risoles 7. Dapat membuat hidangan pembuka dengan : <ol style="list-style-type: none"> a. Meminimalkan penggunaan bahan kemasan sekali pakai(monouse) dan bahan non degradable(plastik, stereofom), baik dalam berbelanja maupun sebagai bahan untuk pengemasan produk makanan hasil praktik b. Meminimalkan penggunaan sabun dalam mencuci peralatan praktik c. Meminimalkan penggunaan air dalam pengolahan dan berkemas d. Hemat listrik e. Hemat bahan bakar(gas) f. Memilah sampah berdasarkan jenisnya g. Tidak membuang sampah sisa makanan ke saluran air di sekitar dapur (laboratorium)
2.2	Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin dalam memisahkan sampah yang dihasilkan dari dapur/laboratorium , tanggung jawab, santun dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.	
2.3	Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja	
3.9	Membedakan saus dan turunannya (<i>sauce</i>)	
4.9	Membuat saus dan turunannya (<i>sauce</i>)	<ol style="list-style-type: none"> 8. Dapat menyajikan hidangan unggas yang telah diaplikasikan ke dalam dua menu yaitu: <ol style="list-style-type: none"> a. Mayonnaise sauce b. Stuffed egg with Russian salad c. Cheese risoles

B. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti pembelajaran, diharapkan peserta didik memiliki kompetensi :

Sikap :

- 2.1 sikap mandiri & bertanggung jawab
- 2.2 bekerja sama dalam kelompok
- 2.3 Kreatif

Pengetahuan :

- 3.3.1 Dapat mendeskripsikan pengertian hidangan pembuka
- 3.3.2 Dapat menjelaskan macam-macam hidangan pembuka
- 3.3.3 Dapat menyebutkan bahan pembuatan hidangan pembuka
- 3.3.4 Dapat menjelaskan hidangan pembuka yang akan dipraktikkan antara lain:
 - a. Mayonnaise sauce
 - b. Stuffed egg with Russian salad
 - c. Cheese risoles

Ketrampilan

- 4.3.1 Dapat membuat hidangan pembuka, antara lain :
 - a. Menu :
 - Mayonnaise sauce
 - Stuffed egg with Russian salad
 - Cheese risoles
- 4.3.2 Dapat menyajikan hidangan pembuka, antara lain :
 - a. Menu :
 - Mayonnaise sauce
 - Stuffed egg with Russian salad
 - Cheese risoles

Materi Pembelajaran

1. Pengertian hidangan pembuka
2. Macam-macam hidangan pembuka
3. Fungsi hidangan pembuka
4. Bahan pembuatan hidangan pembuka
5. Praktek membuat hidangan pembuka :
 - a. Menu :
 - Mayonnaise sauce
 - Stuffed egg with Russian salad
 - Cheese risoles
7. Praktik menyajikan hidangan dari unggas :
 - a. Menu :
 - Mayonnaise sauce
 - Stuffed egg with Russian salad
 - Cheese risoles

C. Metode & Strategi Pembelajaran

Pendekatan : *Scientific Learning, Student Centered Approach (SCA)*

Metode : Demonstrasi, penugasan, diskusi

Strategi : *Training Within Industry (TWI)*

D. Alat dan bahan/ Sumber Pembelajaran

1. Alat dan Bahan:

- LCD, Laptop & Powerpoint Slide
- Job Sheet
- Video
- Alat dan Bahan praktik sebenarnya

2. Sumber Pembelajaran:

Prihastuti E, dkk. 2008. *Restoran*. Jakarta: Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah.

Kokom K, dkk. 2014. *Kumpulan Resep Kontinental*. Yogyakarta: Universita Negeri Yogyakarta

Chomsana K, 2014. *Jobsheet Pengolahan Masakan Kontinental*. Bantul: SMK N 1 Sewon

E. Langkah-langkah Pembelajaran

Kegiatan	Kegiatan Guru	Kegiatan Siswa (<i>Scientific Approach/Learning</i>)	Waktu
PENDAHULUAN	<p>Orientasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuka pelajaran dengan salam • Mengadakan presensi kehadiran siswa • Menanyakan kabar dan keadaan siswa <p>Apersepsi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru dengan santun mengajukan pertanyaan-pertanyaan tentang saus (<i>sauce</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> - Menjawab salam - Mengikuti - Mengikuti & aktif menjawab pertanyaan yang disampaikan 	20'
KEGIATAN INTI	Mempersiapkan sumber belajar yang dibutuhkan. Membangkitkan minat siswa	Mempersiapkan keperluan praktik	40'
PERSIAPAN	Mempersiapkan lembar kerja (Job Sheet)	Mempersiapkan keperluan praktik	

		Membagikan lembar kerja pada siswa	Mencermati dan membaca lembar kerja (<i>Mengamati & Menanya</i>)	
		Menjelaskan tujuan pembelajaran dan pelatihan	Memahami tujuan pembelajaran	
		Menjelaskan tentang setiap aspek yang ada dalam lembar kerja (langkah kerja, alat yang digunakan, keselamatan kerja, dan sebagainya)	Mendengarkan penjelasan guru (<i>Menanya</i>)	
		Mendiskusikan tugas kerja yang ada dalam lembar kerja dengan siswa	Mendiskusikan/bertanya pada guru tentang tugas kerja yang ada pada lembar kerja (<i>Mengumpulkan data</i>)	
PERAGAAN		Memperagakan cara pemilihan bahan	Memperhatikan dan mendengarkan (<i>Mengamati</i>)	40'
		Memperagakan cara penggunaan alat	Memperhatikan dan mendengarkan (<i>mengamati</i>)	
		Memperagakan langkah-langkah kerja	Memperhatikan dan mendengarkan (<i>Mengamati</i>)	
		Memberi kesempatan pada siswa untuk tanya jawab	Menanyakan hal-hal yang belum jelas (<i>Menanya</i>)	
PENIRUAN		Membimbing melakukan peniruan	Melakukan peniruan proses kerja (<i>Mengumpulkan Data</i>)	40'
		Mengevaluasi hasil kerja siswa	Memperhatikan kekurangan-kekurangan yang masih ada (<i>mengasosiasi</i>)	
		Memberi balikan pada hasil kerja siswa	Mencermati dan memperhatikan balikan dari guru (<i>mengasosiasi</i>)	
PRAKTIK		Membimbing kegiatan praktik siswa baik kelompok maupun individual	Melakukan praktik sesuai dengan tugas yang ada dalam lembar kerja (<i>Mengumpulkan data</i>)	60'
		Mengevaluasi hasil kerja siswa	Memperhatikan kekurangan-kekurangan yang masih ada (<i>mengasosiasi</i>)	
		Memberikan balikan pada hasil kerja siswa	Mencermati dan memperhatikan balikan dari guru (<i>Mengasosiasi</i>)	
EVALUASI		Melakukan evaluasi menyeluruh terhadap proses dan hasil-hasil kerja siswa	Memperhatikan kekurangan-kekurangan yang masih ada (<i>Mengasosiasi</i>)	30'
		Memberi soal post test	Mencermati dan menyampaikan hasil pada jawaban post test (<i>Mengasosiasi</i>)	

PENUTUP	<ul style="list-style-type: none"> • Menayangkan video agar siswa mencermati perbedaan yang telah dilakukan saat praktik dengan video yang ditayangkan • Membimbing siswa mencermati dan mencatat perubahan, kesalahan atau kendala yang dialami selama praktik 	Aktif menyampaikan pendapat & pengalaman yang dialami selama praktik <i>(Mengkomunikasikan)</i>	5'
	<ul style="list-style-type: none"> • Membimbing peserta didik membuat kesimpulan/rangkuman 	Membuat kesimpulan dengan aktif menyampaikan pendapat <i>(Mengkomunikasikan)</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> • Menginformasikan materi praktik minggu depan 	Mendengarkan & mencatat	
	<ul style="list-style-type: none"> • Memberi tugas berkemas 	Berkemas sesuai tugas	35'
	<ul style="list-style-type: none"> • Menutup pelajaran dengan doa 	Berdoa	
Total waktu			270'

H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

Indikator Pencapaian Kompetensi	Teknik Penilaian	Bentuk Instrumen
Sikap: 2.1 Mandiri & bertanggung jawab 2.2 Bekerja sama dalam kelompok 2.3 Kreatif dalam kegiatan pembelajaran praktik pm kontinental	Pengamatan dalam mengikuti praktik	Lembar observasi
Pengetahuan: a. Pemahaman materi dan menjawab pertanyaan saat presentasi b. Menjawab pertanyaan post test secara tepat dan benar	Tanya jawab <i>Post test</i>	Soal test Lembar penilaian
Keterampilan: a. Terampil dalam praktek membuat sauce b. Kreatif dalam mengatasi masalah yang muncul dalam praktik	Tes unjuk kerja Teknik memotong karkas, dan mengaplikasikan hasilnya	Lembar penilaian praktik

I. Kisi-Kisi Soal

KISI-KISI SOAL

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
 Kelas : XI/ Jasa Boga
 Program Keahlian : Tata Boga

Semester : 1
 Tahun Pelajaran : 2015

No	KI	KD	Mata Pelajaran	Indikator Pencapaian Kompetensi	Soal			Keterangan
					Bentuk	Jumlah	No Soal	
1.	Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah	3.5 Menganalisis hidangan pembuka (<i>appetizer</i>)	P.M Kontinental	1.Mendeskrpsi kan pengertian hidangan pembuka	Pilihan ganda	1	1	1. Berikut yang termasuk pengertian <i>appetizer</i> yaitu... a. Hidangan penggugah selera b. Hidangan dengan porsi kecil c. Hidangan yang disajikan sekitar 40-60 gram d. Hidangan yang disajikan diawal e. Semua jawaban benar
				2. Menjelaskan macam-macam hidangan pembuka	Pilihan ganda	6	2,3,4,5,9	3. Yang bukan termasuk hidangan pembuka dingin yaitu.. a. Salad b. Canapé c. Aspic

								<ul style="list-style-type: none">d. Banana splite. Seafoos cocktail' <p>3. Russian salad yang berfungsi sebagai hidangan pembuka pada table manner sebaiknya dijaikan pada suhu..</p> <ul style="list-style-type: none">a. a. 0°-5° Cb. 10° - 15° Cc. 15° C- 20° Cd. 20° - 25° Ce. 25° - 30° C <p>4. Yang bukan termasuk hidangan hidangan pembuka panas yaitu...</p> <ul style="list-style-type: none">a. Risollesb. Crouquetc. Friitured. Saouflee. Crepes <p>5. Ciri-ciri hidangan panas yang akan disajikan adalah...</p> <ul style="list-style-type: none">a. Mempunyai rasa asin dan gurihb. Mempunyai rasa sedikit pedasc. Disajikan menggunakan
--	--	--	--	--	--	--	--	---

								<ul style="list-style-type: none"> dinner plate d. Mempunyai porsi 60-80 gram e. Disajikan bersama mayonnaise <p>9. Stuffed eeg with Russian salad merupakan termasuk jenis appetizer...</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Cool appetizer b. Hot appetizer c. Warm appetizer d. Could appetizer e. Cloudy appetizer
				3. Sebutkan fungsi hidangan pembuka	Pilihan ganda	1	6	<p>6. Berikut yang termasuk fungsi hidangan pembuka yaitu...</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Sebagai hidangan pembuka selera, mempunyai porsi yang kecil b. Mempunyai porsi yang kecil dan dihidangkan panas c. Mempunyai porsi yang kecil dan dihidangkan dingin

									d. Mempunyai porsi yang kecil dan disajikan di akhir
				4. Bahan pembuatan hidangan pembuka	Pilihan ganda	1	7		7. Mayonnaise merupakan saus yang sering dipakai dalam pembuatan <i>appetizer</i> , berikut ini bahan yang termasuk dalam pembuatan mayonnaise yaitu... a. White egg, mustard, lime juice, salad oil b. Egg, lime juice, salt, salad oil, pepper c. Egg yolk , mustard, lime juice, salad oil d. Egg , lime juice, salad oil, mustard e. Egg, mustard, lime juice, salad oil

				5. Membuat mayonnaise, stuffed egg with Russian salad, cheese risolles	Pilihan ganda	2	8, 10	8. Teknik pengolahan pada proses pembuatan cheese risolles adalah... a. Stir frying b. Sallow frying c. Sauté d. Deep frying e. Baking 10. Bentuk cheese risolles yang biasa dibuat yaitu a. persegi b. segitiga c. segi empat d. jajar genjang e. belah ketupat
--	--	--	--	--	---------------	---	-------	---

Kunci Jawaban:

1. E
2. D
3. B
4. E
5. A

6. A
7. C
8. D
9. D
10. B

Skor Penilaian: $\frac{\text{skor perolehan}}{\text{Skor maksimal}} \times 100$
Skor maksimal (10)

J. Tugas Mandiri Terstruktur

Bentuk : Tes Tulis Pilihan Ganda

Jumlah Soal: 10 item soal

1. Petunjuk :

Pilihlah salah satu jawaban yang benar dengan memberi tanda silang pada huruf A, B, C, D!

9. Berikut yang termasuk pengertian *appetizer* yaitu...
 - f. Hidangan penggugah selera
 - g. Hidangan dengan porsi kecil
 - h. Hidangan yang disajikan sekitar 40-60 gram
 - i. Hidangan yang disajikan diawal
 - j. Semua jawaban benar
10. Yang bukan termasuk hidangan pembuka dingin yaitu..
 - a. Salad
 - b. Canape
 - c. Aspic
 - d. Banana split
 - e. Seafood cocktail
11. Russian salad yang berfungsi sebagai hidangan pembuka pada table manner sebaiknya diajikan pada suhu..
 - f. 0°-5° C
 - g. 10° - 15° C
 - c. 15° C- 20° C
 - d. 20° - 25° C
 - e. 25° - 30° C
12. Yang bukan termasuk hidangan hidangan pembuka panas yaitu..
 - a. Risolles
 - b. Crouquet
 - c. Fritture
 - d. Soufle
 - e. Crepes
13. Ciri-ciri hidangan panas yang akan disajikan adalah...
 - f. Mempunyai rasa asin dan gurih
 - g. Mempunyai rasa sedikit pedas
 - h. Disajikan menggunakan dinner plate
 - i. Mempunyai porsi 60-80 gram
 - j. Disajikan bersama mayonnaise
14. Berikut yang termasuk fungsi hidangan pembuka yaitu...
 - e. Sebagai hidangan pembuka selera, mempunyai porsi yang kecil
 - f. Mempunyai porsi yang kecil dan dihidangkan panas
 - g. Mempunyai porsi yang kecil dan dihidangkan dingin
 - h. Mempunyai porsi yang kecil dan disajikan di akhir
15. Mayonnaise merupakan saus yang sering dipakai dalam pembuatan *appetizer*, berikut ini bahan yang termasuk dalam pembuatan mayonnaise yaitu...
 - f. White egg, mustard, lime juice, salad oil
 - g. Egg, lime juice, salt, salad oil, pepper
 - h. Egg yolk , mustard, lime juice, salad oil
 - i. Egg , lime juice, salad oil, mustard
 - j. Egg, mustard, lime juice, salad oil
16. Teknik pengolahan pada proses pembuatan cheese risolles adalah...
 - a. Stir frying
 - b. Sallow frying
 - c. Saute
 - d. Deep frying
 - e. Baking
17. Stuffed eeg with Russian salad merupakan termasuk jenis *appetizer*...
 - a. Cool appetizer
 - b. Hot appetizer
 - c. Warm appetizer
 - d. Cold appetizer
 - e. Cloudy appetizer
18. Bentuk cheese risolles yang biasa dibuat yaitu
 - a. Persegi
 - b. Segitiga
 - c. segi empat
 - d. Jajar genjang
 - e. Belahketupat

Bantul, Agustus 2015

Mengetahui
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa


Chomzana Kinta M, M.Pd
NIP. 19680425 200501 2 005

Susi Damayanti
NIM. 12511249003

LAMPIRAN

Rubik Penilaian Sikap

No	Sikap	Kriteria
1.	Kerjasama	1=sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok 2=sudah mulai bekerjasama dalam kelompok namun masih belum konsisten 3=sudah menunjukkan kerjasama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan konsisten 4=aktif dalam kerjasama kegiatan kelompok secara konsisten
2.	Mandiri	1=siswa selama proses praktikum sama sekali tidak mandiri 2=siswa selama proses praktikum sudah mulai mandiri tapi belum konsisten 3=siswa sudah mandiri dengan baik amun belum konsisten 4=sudah mandiri dengan baik dan dan sudah konsisten
3.	Kreatif	1=sama sekali kreatif dalam mengerjakan tugas kelompok 2=sudah ada sikap kreatif untuk mengerjakan tugas kelompok tapi belum konsisten 3=sudah menunjukkan kreatif untuk mengerjakan tugas kelompok dan mulai konsisten 4= sudah menunjukkan sikap kreatif untuk mengerjakan tugas kelompok secara terus menerus dan konsisten

	SMK Negeri 1 Sewon			
	HANDOUT PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL			
	No: 03	Revisi: 00	Tanggal :	Hal. 1 dari
	Semester I	<i>Mendeskripsikan Hidangan Pembuka (Appetizer)</i>		270 menit
	Oleh: Susi Damayanti			

A. Kompetensi Inti

3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.

B. Kompetensi Inti

Mendeskripsikan Hidangan Pembuka (*Appetizer*)

C. Materi Pembelajaran

❖ Pengertian Appitizer

Berasal dari bahasa Inggris berarti makanan pembuka. Dalam bahasa Perancis dikenal dengan istilah Hor's D'oeuvre. Dihadangkan dalam porsi kecil, satu atau dua gigitan, gunanya untuk membangkitkan selera sebelum makan. Jenis kombinasi makanannya meliputi daging, sea food, buah-buahan, unggas dan sayur-sayuran. Makanan ini harus ditangani dengan hati-hati dan disimpan di temperatur yang tepat untuk mengurangi kerusakan. Produk yang sering digunakan adalah keju dan telur, yang dapat memberikan variasi rasa agar menarik dan membangkitkan selera.


❖ Macamnya :

➤ Cold Appitizer

Cirinya : bentuknya kecil, tidak mengenyangkan, tidak dibumbui terlalu tajam, menarik, warna dan rasa cocok dihadangkan dalam keadaan dingin temperatur 10⁰-15⁰ C.

Contoh : Salad, Canapé, dan Aspic

➤ Hot Appitizer

	SMK Negeri 1 Sewon			
	HANDOUT PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL			
	No: 03	Revisi: 00	Tanggal :	Hal. 1 dari
	Semester I	<i>Mendeskripsikan Hidangan Pembuka (Appetizer)</i>		270 menit
	Oleh: Susi Damayanti			

Cirinya : bentuknya kecil, rasanya asin dan gurih untuk merangsang nafsu makan, tidak mengenyangkan , warna dan rasa cocok dihidangkan dalam keadaan hangat atau panas dengan temperatur 50⁰-60⁰C .

Contoh : Frittuer, Risoles, Cheese, Soufflé, Croquette, Quiche Lorraine

❖ Klasifikasi :

1. Salad

A. Berasal dari bahasa latin '*Herba salata*' artinya sayuran yang diberi garam atau digarami. Komposisi salad mulanya hanya sayuran segar tetapi seiring berkembangnya waktu, komposisi salad menjadi sayur segar, buah, daging, unggas, ikan dan dihidangkan bersama dressing atau hanya dihidangkan dari buah segar dan jus.

B. Komposisi

o Underliner

Bagian dasar atau alas dari salad, biasanya digunakan dari sayuran daun hijau dengan tujuan agar salad tampak lebih segar. Contoh selada atau lettuce dan terkadang dari red cabbage, sawi putih.

Yang penting dalam penataan underliner :


- a. Tidak boleh menutupi logo atau simbol nama perusahaan atau hotel yang dicetak pada piring sebelah atas.
- b. Tidak boleh banyak menjorok keluar piring dan tidak boleh terlalu masuk ke dalam piring sehingga menjadikan underliner sebagai body.

2. Body

Bagian utama salad, namun salad biasanya diambil dari bagian utama. Contohnya cucumber salad, tomato salad, chicken salad.

Yang diperhatikan dalam penataan body :

- a. Terbuat dari campuran beberapa makanan dengan dressing sebaiknya dicampur beberapa saat sebelum penyajian.
- b. Body dicampur dengan saus mayonnaise yang tidak boleh meleleh.

	SMK Negeri 1 Sewon			
	HANDOUT PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL			
	No: 03	Revisi: 00	Tanggal :	Hal. 1 dari
	Semester I	<i>Mendeskripsikan Hidangan Pembuka (Appetizer)</i>		270 menit
	Oleh: Susi Damayanti			

3. Dressing

Cairan yang dikentalkan, mempunyai rasa kecut dan tajam, rasanya harus lebih menonjol dari bahan utamanya karena bahan utama yang digunakan sebagian besar dari sayuran yang belum dibumbui dan biasanya bahan utama yang belum dimasak kadang tidak begitu terasa.

Yang perlu diperhatikan :

- a. Tidak boleh merendam salad
- b. Campur sebelum salad hidangkan agar tampak hijau dan segar

Jenis dressing yang sering digunakan :

- Mayonaise
- French dressing
- Thousand island dressing
- Italian dressing, dll

4. Garnish (hiasan)

Garnish prinsipnya dapat dimakan dan mempunyai rasa sesuai dengan body, sederhana tapi menarik dan jangan sampai garnish menghilangkan identitas salad.

❖ Kualitas salad


- Susunan bahan yang segar dan harus betul betul segar
- Keadaan campuran bahan utama yang dicampur dengan dressing harus mempunyai campuran yang tepat tidak terlalu sedikit dan tidak terlalu banyak
- Rasa yang seimbang dan harmonis antara body dan dressing
- Penampilan tidak hanya tergantung pada komposisi bahan dan warna tetapi ukuran alat hidang

❖ Jenis-jenis Salad

1. Bahan utama yang digunakan:

Vegetables, meat, poultry, fish, seafood, rice and paste, fruit

2. Jenis Salad antara lain:

	SMK Negeri 1 Sewon			
	HANDOUT PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL			
	No: 03	Revisi: 00	Tanggal :	Hal. 1 dari
	Semester I	<i>Mendeskripsikan Hidangan Pembuka (Appetizer)</i>		270 menit
	Oleh: Susi Damayanti			


- Simple salad : terbuat dari satu atau dua macam makanan
Contoh: Beat Root Salad, Cucumber Salad
- Compound Salad/complex salad : kreasi dari body yang terbuat dari 3 atau lebih makanan
Contoh: Yolande Salad, Huzaren Salad, Rusian Salad.
- American Salad : mirip dengan Compound Salad hanya body terbuat dari buah
Contoh: Florida Salad, Orange Salad

3. Temperatur/ suhu salad

- Cold salad , dihidangkan dingin 10-15 C
- Hot salad 50-60 C

❖ Fungsi Salad

- Appetizer, porsi 40 – 60 gr
- Side dish, porsi 40 – 60 gr
- Mine dish, porsi 80 – 125 gr

	SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 1 SEWON Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul			
	JOB SHEET NO.	Pengelolaan dan Penyajian Makanan Kontinental Ch. Kinta M, M.Pd	Membuat Makanan Pembuka (<i>appetizer</i>)	6 x 45 Menit

A. Kompetensi Dasar

4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. Kompetensi Dasar

4.5 Membuat Makanan Pembuka (*appetizer*)

C. Tujuan Pembelajaran

Peserta didik diharapkan mampu:

1. Menyiapkan dan membuat cheese risoles
2. Membuat mayonnaise sauce
3. Menyiapkan dan membuat stuffed egg with Russian salad

D. Dasar Teori

Pengertian Appetizer

Berasal dari bahasa Inggris berarti makanan pembuka. Dalam bahasa Perancis dikenal dengan istilah *Hor's D' oeuvre*. Dihidangkan dalam porsi kecil, satu atau dua gigitan, gunanya untuk membangkitkan selera sebelum makan. Jenis kombinasi makanannya meliputi daging, sea food, buah-buahan, unggas dan sayur-sayuran. Makanan ini harus ditangani dengan hati-hati dan disimpan di temperatur yang tepat untuk mengurangi kerusakan. Produk yang sering digunakan adalah keju dan telur, yang dapat memberikan variasi rasa agar menarik dan membangkitkan selera.

Macamnya :

➤ Cold Appetizer

Cirinya : bentuknya kecil, tidak mengenyangkan, tidak dibumbui terlalu tajam, menarik, warna dan rasa cocok dihidangkan dalam keadaan dingin temperatur 10⁰-15⁰ C.

Contoh : Salad, Canapé, dan Aspic

➤ Hot Appetizer

Cirinya : bentuknya kecil, rasanya asin dan gurih untuk merangsang nafsu makan, tidak mengenyangkan , warna dan rasa cocok dihidangkan dalam keadaan hangat atau panas dengan temperatur 50⁰-60⁰C .

Contoh : Frittuer, Risoles, Cheese, Soufflé, Croquette, Quiche Lorraine

E. Alat/Bahan

1. Chopping board
2. Bowl
3. Knife
4. Teflon
5. Wooden Spatula
6. Sauce pan
7. Ballon wisk
8. Dessert plate

Mayonnaise Sauce

INGREDIENTS	VOLUME	PROCEDURE
1. Egg yolk	1 butir	1. Masukkan egg yolk, mustard, vinegar, S/P, worchestershire sauce dalam kom adonan 2. Kocok dengan ballon wisk dengan hati-hati hingga merata 3. Tuangkan salad oil sedikit demi sedikit sambil terus diaduk hingga campuran tersebut mengental
2. Mustard	2 gram	
3. Lime juice	½ sdt	
4. L&P sauce	Sckp	
5. Vinegar	10 cc	
6. Salad oil	150 cc	
7. S/P	Sckp	

Cheese Risoles

INGREDIENTS	VOLUME	CUTTING	PROCEDURE
Bahan A (Crepe):			Membuat crepe:
1. Flour	100 gram		1. Masukkan tepung, garam lalu tuang sedikit demi sedikit susu ke dalam kom adonan
2. Egg yolk	1 butir		2. Setelah adonan menjadi satu
3. Vegetable oil	1 sdm		
4. Milk	300 cc		

<p>5. Salt</p> <p>Bahan B (Cheese Rougut):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Margarine 2. Flour 3. Milk 4. Cheese 5. S/P <p>Bahan C (Bread Crumbed):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vegetable oil 2. Bread crumb 3. Egg white 	<p>Sckp</p> <p>15 gram</p> <p>15 gram</p> <p>100 cc</p> <p>30 gram</p> <p>Sckp</p> <p>500 ml</p> <p>100 gram</p> <p>1 butir</p>	<p>Parut</p>	<p>dan rata masukkan kuning telur yang telah dikocok lepas dan tambahkan margarine yang telah dilelehkan aduk hingga rata</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Panaskan pan dan beri sedikit margarine agar tidak lengket. Tuang adonan crepe masak hingga adonan sedikit kering, sisihkan <p>Membuat rougut:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lelehkan margarine di dalam pan lalu tambahkan tepung sedikit demi sedikit hingga tekstur berpasir 2. Masukkan susu sedikit demi sedikit hingga adonan tercampur rata dan masukkan keju yang telah diparut tak lupa diberi garam dan lada 3. Setelah adonan matang sisihkan. <p>Membuat cheese risoles:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Isi crepe dengan cheese rougut lalu bentuk menjadi segitiga 2. Siapkan tepung, putih telur, dan bread crumb lalu gulingkan adonan ke tepung dilanjutkan ke putih telur dan yang terakhir ke bread crumb 3. Goring cheese risoles dengan teknik deep frying hingga warna golden brown
---	---	--------------	--

Stuffed Egg with Russian Salad

INGREDIENTS	VOLUME	CUTTING	PROCEDURE
Bahan A (Russian Salad): 1. Potatoes 2. Carrot 3. Green beans 4. Green peas 5. Mayonnaise 6. Parsley 7. Tomatoes 8. S/P 9. L&P sauce Bahan B (Stuffed Egg): 1. Hard boiled egg 2. Cream 3. Butter 4. S/P 5. Lettuce	75 gram 70 gram 70 gram 30 gram 1 dl Sckp 1 buah Sckp Sckp 2 butir ½ sdm ½ sdt Sckp Sckp	Macedoine Macedoine 1x1cm chopped	1. Kupas telur yang telah direbus kemudian belah menjadi 2 bagian. Keluarkan kuning telur dan campur dengan butter, cream, dan S/P, aduk hingga rata. 2. Masukkan adonan kuning telur kedalam pipping bag yang telah diberi spet kerang. 3. Semprotkan kuning telur diatas putih telur yang telah di ambil kuning telurnya. 4. Tempatkan sayuran dalam kom adonan kemudian tambahkan S/P dan L&P sauce. Tuang mayonnaise dan aduk perlahan. 5. Letakkan daun selada atau lettuce sebagai underliner 6. Letakkan Russian salad di atas underliner, atur 2 buah stuffed egg di atasnya. Hidangkan dingin dan dapat ditaburi dengan chopped parsley

F. Keselamatan Kerja:

1. Memakai chef uniform lengkap, diantaranya:
 - a. Menggunakan chef cap
 - b. Menggunakan apron
 - c. Menggunakan dasi
2. Memakai celana kain berwarna hitam
3. Tidak memakai perhiasan tangan
4. Kuku dalam keadaan pendek dan bersih
5. Sepatu tidak berhak dan tidak licin