

LAPORAN INDIVIDU
PRAKTEK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
SMK NEGERI 3 MAGELANG

SEMESTER KHUSUS TAHUN AKADEMIK 2015/2016
PERIODE 10 AGUSTUS s/d 11 SEPTEMBER 2015
LOKASI SMK NEGERI 3 MAGELANG



Disusun Oleh :
PANDU PERMANA
11511241041

PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

2015

HALAMAN PENGESAHAN

Pengesahan laporan kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Magelang

Nama : Pandu Permana

NIM : 11511241041

Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Magelang dari tanggal 10 Agustus 2015 s.d 11 September 2015. Hasil kegiatan tercakup dalam naskah laporan ini.

Magelang, September 2015

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

NIP. 19750428 199903 2 002

Herin Setyowati, S.Pd

NIP. 19720324 200604 2 011

Mengetahui,

P.L.H Kepala Sekolah

Koordinator PPL

Drs. Tokhibin

NIP. 19680713 200501 1 007

Sutji Sadarini, S.Pd

NIP. 19661228 199303 2 003

ABSTRAK

Tujuan kegiatan PPL (Praktik Pengalaman Lapangan) adalah sebagai wahana pembentukan calon guru atau tenaga kependidikan yang profesional. Sedangkan misi dari kegiatan PPL adalah: 1) menyiapkan dan menghasilkan calon guru atau tenaga kependidikan yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan, dan keterampilan profesional; 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 3 MAGELANG dimulai sejak tanggal 10 Agustus 2015 sampai dengan 11 September 2015. Sebelum melaksanakan PPL, mahasiswa mengadakan observasi terhadap kegiatan pembelajaran yang ada di SMKN 3 MAGELANG. 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 Boga 3. Adapun program kerja yang dilakukan oleh praktikan untuk mendukung kegiatan pembelajaran adalah; 1) pengadaan media pembelajaran power point, papan mind map; 2) pembuatan modul dan 3) pembuatan RPP dan perangkat pembelajaran

Dari keseluruhan program, hampir semua terlaksana dengan baik. Dalam kegiatan PPL, praktikan telah melakukan praktik mengajar sebanyak 5 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 3 Magelang

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadirat Allah SWT yang telah memebrikan Karunia-Nya dan Rahmat-Nya, sehingga penulis mampu menyelesaikan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 3 Magelang tanpa ada halangan yang berarti sampai tersusunnya laporan ini.

Laporan ini disusun dalam rangka untuk memenuhi tugas mata kuliah yaitu Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) yang keduanya merupakan mata kuliah wajib lulus bagi mahasiswa Universitas Negeri Yogyakarta. Kegiatan PPL yang dilaksanakan pada tanggal 10 Agustus sampai dengan 11 September 2015 yang tujuannya membentuk pribadi calon pendidik bangsa yang memiliki keunggulan dalam kualitas dan berdedikasi tinggi, dengan mengetahui apa saja tugas seorang pendidik, serta di dalam pelaksanaannya memberikan bekal pengalaman yang tidak ada di dalam perkuliahan

Penulis menyadari bahwa keberhasilan kegiatan PPL ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya atas bimbingan, arahan, dan saran yang diberikan hingga pelaksanaan PPL dapat berjalan dengan lancar

Ucapan terima kasih ditujukan kepada yang terhormat :

1. Dr. Rochmat Wahab, M. A., selaku Rektor Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Dr. Bruri Triyono, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang telah memberikan izin pelaksanaan kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Magelang
3. Lembaga Pengembangan dan Penjamin Mutu Pendidikan (LPPMP) atas kerjasamanya selama pelaksanaan PPL.
4. Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd selaku Dosen Pembimbing PPL Prodi Pendidikan Teknik Boga yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada kami selama proses PPL di sekolah.
5. Mila Yustiana S.Pd M.MPar., selaku Kepala SMK Negeri 3 Magelang yang telah memberikan kami dukungan, saran, serta izin untuk melaksanakan kegiatan PPL.
6. Sutji Sadarini, S.Pd selaku coordinator pelaksanaan PPL di SMK Negeri 3 Magelang
7. Herin Setyowati, S.Pd selaku guru pembimbing yang telah membimbing dan mengarahkan penyampaian materi selama PPL
8. Seluruh guru dan karyawan SMK Negeri 3 Magelang yang telah mendukung dan membantu selama proses pelaksanaan PPL

9. Seluruh siswa-siswi SMK Negeri 3 Magelang.khususnya yang telah membantu dan ikut mendukung selama pelaksanaan PPL
10. Kedua orang tua dan keluarga yang selalu memberikan dukungan baik secara moral maupun material
11. Rekan-rekan mahasiswa PPL UNY 2015 di SMK Negeri 3 Magelang atas kerjasama, kekompakan dan kebersamaannya.
12. Rekan-rekan mahasiswa PPL UNNES 2015 di SMK Negeri 3 Magelang atas kerjasama, kekompakan dan kebersamaannya.
13. Seluruh pihak yang telah membantu dalam penyusunan laporan ini, yang tidak dapat kami sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa laporan PPL ini masih banyak kekurangan sehingga jauh dari sempurna, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran agar laporan ini menjadi lebih baik.

Penulis juga memohon maaf jika dalam pelaksanaan PPL yang dilaksanakan di SMK Negeri 3 Magelang terdapat suatu kesalahan maupun kekeliruan baik yang disengaja maupun tidak disengaja kepada semua pihak terkait baik dari sekolah maupun pihak institusi Universitas Negeri Yogyakarta

Yang terakhir penulis berharap, semoga laporan ini dapat memberikan manfaat bagi pihak yang membutuhkan.

Magelang, September 2015

Penulis

Pandu Permana

NIM. 11511241041

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
ABSTRAK	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Analisis Situasi	1
B. Perumusan Program Kegiatan PPL	11
BAB II. PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL	13
A. Persiapan PPL	13
B. Pelaksanaan PPL	16
C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi	17
BAB III. PENUTUP	19
A. Kesimpulan	19
B. Saran	19
DAFTAR PUSTAKA	21
LAMPIRAN	22

BAB I

PENDAHULUAN

Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan salah satu mata kuliah wajib tempuh oleh mahasiswa UNY yang mengambil jurusan kependidikan, memiliki bobot 3 SKS. Program PPL adalah kegiatan yang bertujuan untuk mengembangkan kompetensi mahasiswa sebagai calon pendidik atau tenaga kependidikan yang professional. Misi PPL adalah menyiapkan dan menghasilkan calon guru atau tenaga kependidikan yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan, dan keterampilan professional, mengintegrasikan dan mengimplementasikan ilmu yang telah dikuasainya ka dalam praktik keguruan dan atau praktik kependidikan, dan menguji serta mengembangkan praktik keguruan dan praktik kependidikan.

Lokasi PPL adalah sekolah atau lembaga pendidikan yang ada di wilayah provinsi DIY dan Jawa Tengah. Sekolah meliputi SD, SLB, SMP, MTs, SMA, MA, dan SMK. Lembaga pendidikan mencakup lembaga pengelola pendidikan seperti Dinas Pendidikan, Sanggar Kegiatan Belajar (SKB) milik kedinasan, *club* cabang olah raga, balai diklat di masyarakat atau instansi swasta. Sekolah atau lembaga pendidikan yang digunakan sebagai lokasi PPL dipilih berdasarkan pertimbangan kesesuaian antara mata pelajaran atau materi kegiatan yang dipraktikkan di sekolah atau lembaga pendidikan dengan program studi mahasiswa. Untuk kesempatan praktik kali ini ditempatkan di SMK Negeri 3 Magelang. Tepatnya di Jalan Piere Tendean No.01 Kota Magelang, Jawa Tengah, Indonesia.

A. Analisis Situasi

Berdasarkan observasi yang telah dilaksanakan pada tanggal Juli 2015, adalah sebagai berikut:

1. Kondisi Fisik Sekolah

Sekolah ini memiliki empat program keahlian yaitu Program Keahlian Pariwisata, Tata Boga, Tata Busana, dan Kecantikan.

Fasilitas ruangan yang ada di SMK Negeri 3 Magelang antara lain:

Tabel 1. Keadaan Ruangan di SMKN 3 Magelang

No.	Nama Ruangan	Jumlah
1.	Ruang Kepala Sekolah	1
2.	Ruang Wakasek	1
3.	Ruang Tata Usaha	1

4.	Ruang Sidang	1
5.	Ruang Arsip	1
6.	Ruang Guru	5
7.	Gudang Umum	1
8.	Kantin	1
9.	Kamar Mandi	14
10.	Ruang Tamu	1
11.	Aula	1
12.	Ruang BK	1
13.	Ruang OSIS	1
14.	Ruang UKS	1
15.	Ruang teori	13
16.	Laboratorium Komputer	2
17.	Laboratorium Bahasa	2
18.	Laboratorium IPA	1
19.	Laboratorium Busana	3
20.	Laboratorium Kecantikan	2
21.	Perpustakaan	1
22.	Dapur Boga	3
23.	Ruang Garmen	1
24.	Hotel	1
25.	Koperasi	1
26.	Mushola	1
27.	Sanggar Busana	1
28.	Salon Kecantikan	1
29.	Ruang <i>Business Center</i>	3

2. Kondisi Lokasi

Lokasi SMK Negeri 3 Magelang terletak di dekat jalan raya, tepatnya di Jalan Piere Tendean No.1 Kota Magelang, Jawa Tengah, Indonesia. Kondisi di sekitar lokasi cukup ramai karena sekolah ini berada di tengah kota dan di sekeliling masyarakat. Selain itu berdampingan dengan sekolah-sekolah lainnya.

a. Kondisi Gedung

Kondisi gedung sekolah dalam keadaan baik, bersih, dan nyaman. Dikarenakan keterbatasan lahan dan siswa yang semakin

banyak maka gedung di sekolah ini memiliki 3 lantai dan tiap-tiap jurusan mengelompok sendiri-sendiri.

b. Keadaan Sarana dan Prasarana

Sarana dan prasarana di sekolah ini telah lengkap meliputi:

1) Sarana prasarana kebersihan

Setiap kelas telah disediakan alat-alat kebersihan kelas meliputi: sapu, kemucing, ember dank ain pel, serok sampah, dan tempat sampah yang sesuai dengan jenis sampahnya

2) Sarana dan prasarana olah raga

Telah disediakan sebuah lapangan multifungsi sebagai sarana olah raga dan sebuah ruang penyimpanan alat-alat olah raga

3) Sarana dan prasarana pembelajaran

Hampir setiap kelas telah dilengkapi dengan proyektor yang berfungsi untuk mempermudah proses belajar mengajar di kelas

c. Keadaan Personalia

Tabel 2. Keadaan Guru, Karyawan, dan Siswa di SMK Negeri 3
Magelang

No	Jabatan	Jumlah
1.	Kepala Sekolah	1
2.	Wakil Kepala Sekolah	3
3.	Ketua Jurusan	4
4.	Guru Prodi Busana	14
5.	Guru Prodi Boga	15
6.	Guru Prodi Kecantikan	11
7.	Guru Prodi Akomodasi Perhotelan	7
8.	Guru Mata Pelajaran	42
9.	Guru BK	5
10.	Karyawan Tata Usaha	29
11.	OB	3
12.	Satpam	2

d. Keadaan Fisik Lain (Penunjang)

Di sekolah ini ada beberapa hal penunjang lainnya yaitu sebagai

berikut:

- 1) Telah tersedia tempat parkir khusus guru berada di bawah gedung mushola, sedangkan siswa berada di halaman depan sekolah dan di belakang hotel sekolah
- 2) Telah tersedia mushola sebagai tempat beribadah maupun pembelajaran. Di dalam mushola telah terdapat sajadah dan mukena serta sebuah cermin besar. Di bawah mushola terdapat tempat wudhu yang terpisah antara laki-laki dan perempuan
- 3) Kantin atau cafeteria di sekolah ini sangat bersih, nyaman, dan pilihan menu makanannya juga sangat bervariasi. Selain penjual dari luar sekolah, sekolah ini juga mempunyai stand sendiri yang dikelola oleh karyawan serta siswa prodi tata boga.
- 4) Terdapat sanggar busana yang menjual peralatan menjahit, kain, asesoris, kerudung bahkan mukena. Selain itu juga melayani jasa pembuatan baju, obras, wolsum, itik-itik dan pembuatan kancing bungkus. Sanggar ini dikelola oleh jurusan busana dengan mempekerjakan karyawan dan dibantu oleh siswa prodi tata busana
- 5) Salon kecantikan yang dikelola oleh prodi kecantikan ini melayani perawatan rambut dan kulit. Pelayanan langsung ditangani oleh siswa prodi kecantikan
- 6) Di sekolah ini terdapat sebuah hotel yang fungsinya selain untuk pembelajaran juga digunakan untuk melayani jasa penginapan bagi wisatawan yang berlibur di Magelang
- 7) Terdapat ruang *Business Center* yang terletak di depan hotel sekolah yang berfungsi sebagai outlet penjualan hasil karya siswa dan dikelola oleh siswa secara bergantian
- 8) Pos satpam yang terletak dekat gerbang sekolah dalam kondisi baik dan terawat
- 9) Koperasi sekolah yang menyediakan berbagai kebutuhan warga sekolah secara lengkap

e. Penataan Ruang Kerja

Dalam aspek penataan ruang kerja ada beberapa hal yang terkait yaitu pencahayaan, suara, warna, dan juga letak dari

perabotan dan alat kerja kantor

- 1) Pencahayaan pada ruang kelas yang berada di lantai satu kurang memadai karena faktor bangunan yang bertingkat sehingga menyebabkan pencahayaan di lantai satu kurang maksimal sehingga dibantu dengan cahaya lampu
- 2) Faktor suara yang berasal dari jalan raya dan kondisi sekitar sekolah tidak mempengaruhi kegiatan di sekolah, proses pembelajaran, dan aktivitas karyawan
- 3) Warna cat di kelas atau ruang kerja kantor sudah baik dan mendukung iklim dan suasana kegiatan belajar mengajar guru dan siswa
- 4) Penataan letak barang baik di kelas atau di ruang kerja kantor sudah cukup baik dan mendukung iklim kerja guru, siswa, dan perangkat sekolah yang lain untuk menjalankan tugas masing-masing

3. Potensi Guru

Terdapat 98 guru di SMK Negeri 3 Magelang. Guru yang mengajar di kelas juga merangkap sebagai pembina dalam ekstrakurikuler sesuai dengan keahliannya masing-masing serta jabatan struktural lainnya. Sejumlah guru sudah mendapat sertifikasi. Dampak dari sertifikasi tersebut yaitu guru menjadi lebih profesional untuk terus mengembangkan kompetensinya. Dari segi minat terhadap karya ilmiah, guru SMK Negeri 3 Magelang masih kurang berminat.

4. Fasilitas Kegiatan Belajar Mengajar (KBM)

Fasilitas KBM yang ada cukup lengkap, terbukti dengan tersedianya LCD namun belum ada laptop/ komputer yang disediakan sekolah untuk menunjang KBM. Fasilitas yang ada pada setiap kelas adalah meja dan kursi yang jumlahnya memadai serta whiteboard. Penataan ruang kelas di SMK Negeri 3 Magelang sama dengan penataan ruang kelas pada umumnya.

5. Perpustakaan

Perpustakaan sekolah di SMK Negeri 3 Magelang memiliki fungsi sebagai tempat pembelajaran khusus dan ruang baca. Di dalam perpustakaan terdapat koleksi buku-buku yang cukup lengkap terkait

pembelajaran setiap program studi baik tata busana, tata boga, kecantikan, dan akomodasi perhotelan. Di perpustakaan, selain membaca juga disediakan fasilitas peminjaman buku, peminjaman laptop, peminjaman komputer, serta dilengkapi fasilitas *Wi-Fi*. Layanan tersebut dilayani oleh seorang penjaga perpustakaan yang menangani sirkulasi buku dan administrasi yang ada di perpustakaan.

6. Laboratorium

Laboratorium yang terdapat di SMK Negeri 3 Magelang adalah:

a. Laboratorium Boga/ Dapur

Pada jurusan tata boga terdapat 4 laboratorium yang biasa disebut dapur boga yang terdiri dari 3 ruang dapur pengolahan makanan dan 1 dapur patiseri

b. Laboratorium Busana

Pada jurusan tata busana terdapat 4 laboratorium yang berfungsi sebagai ruang praktik busana, 3 ruang laboratorium menjahit, dan 1 ruang praktik garmen. Keempat-empatnya mempunyai fungsi yang sama. 3 laboratorium terletak di lantai 1 dan 1 laboratorium terletak di lantai 2

c. Laboratorium Kecantikan

Pada jurusan kecantikan terdapat 2 laboratorium kecantikan yang kedua-duanya merupakan ruang praktik siswa dalam belajar. Dan kedua-duanya pula berada di lantai 2

d. Laboratorium IPA

Laboratorium IPA terletak di samping depan perpustakaan yang memiliki fungsi sebagai tempat praktik siswa dalam belajar mata pelajaran IPA baik biologi maupun fisika. Namun tidak hanya itu, mata pelajaran lain juga sering menggunakan laboratorium ini sebagai tempat KBM

e. Laboratorium Komputer

Laboratorium komputer di SMK Negeri 3 Magelang berjumlah 2 ruangan. Biasa digunakan oleh semua jurusan sesuai dengan jadwalnya. Laboratorium komputer terletak di depan ruang guru tata busana di lantai 2. Dilengkapi dengan fasilitas komputer untuk tiap siswa dan guru yang mengajar, *whiteboard*, LCD, dan kelas dibuat nyaman dengan adanya pendingin ruangan

f. Laboratorium Bahasa

SMK Negeri 3 Magelang memiliki 2 buah laboratorium bahasa yang berada di lantai 1 di depan koperasi siswa dengan keadaan yang kurang memadai karena siswa harus bergiliran menggunakan *headset*. Sedangkan satu lagi berada di lantai 2 dengan fasilitas yang lebih lengkap sehingga memadai untuk proses kegiatan belajar mengajar.

7. Bimbingan Konseling

Bimbingan konseling di SMK Negeri 3 Magelang menerapkan bimbingan konseling komprehensif yang terdiri dari 3 komponen program yaitu pelayanan dasar, layanan responsif, dan instrumen pendukung. Layanan dasar terdiri dari informasi, orientasi, dan pembelajaran. Layanan responsif diberikan kepada siswa yang mengalami masalah- masalah tertentu. Instrumen pendukung terdiri dari *home visit*, kolaborasi dengan orang tua, dan rujukan.

Ruang Bimbingan Konseling terletak di lantai 2. Di dalamnya terdapat ruang kerja guru pembimbing, ruang konseling, dan ruang bimbingan kelompok. Selain itu terdapat ruang tamu, media bimbingan berupa papan bimbingan, dan kotak masalah.

8. Bimbingan Belajar

Terdapat berbagai bimbingan belajar, antara lain pendalaman materi, tambahan pelajaran, remedial, dan pengayaan. Pendalaman materi dan tambahan pelajaran diberikan untuk kelas XII setelah jam pelajaran. Sedangkan remedial diberikan kepada siswa-siswa yang memiliki nilai di bawah Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM). Kurikulum yang digunakan adalah kurikulum 2013.

9. Ekstrakurikuler

Ekstrakurikuler yang terdapat di SMK Negeri 3 Magelang diantaranya:

- a. Pramuka
- b. PMR
- c. Voli
- d. Basket
- e. Pencak Silat
- f. Musik

g. Paduan Suara

h. Tari

Berbagai ekstrakurikuler tersebut telah memberikan kontribusi terhadap prestasi sekolah melalui berbagai prestasi yang diperoleh siswa dalam perlombaan tingkat kota dan provinsi. Siswa-siswi yang tergabung dalam ekstrakurikuler juga turut meramaikan kegiatan atau perhelatan yang diadakan di sekolah maupun di luar sekolah, contohnya ekstrakurikuler musik dan tari sering mengisi acara-acara yang diadakan oleh sekolah.

10. Organisasi dan Fasilitas OSIS

Organisasi Siswa Intra Sekolah (OSIS) SMK Negeri 3 Magelang berjalan dengan baik. OSIS SMK Negeri 3 Magelang dipimpin oleh seorang Ketua Umum OSIS. Ketua OSIS dipilih oleh semua siswa SMK Negeri 3 Magelang yang sebelumnya telah diseleksi oleh anggota OSIS lama dan guru SMK Negeri 3 Magelang. Anggota OSIS lama mendapat wewenang merekrut pengurus OSIS baru untuk meneruskan tugas-tugas dalam bidang keOSISan. Pengurus OSIS baru yang telah terpilih kemudian mengikuti kegiatan Latihan Dasar Kepemimpinan dalam bentuk Diklat. Susunan pengurus OSIS SMK Negeri 3 Magelang terdiri dari 7 Seksi Bidang, yaitu:

- a. Bidang Ketaqwaan Terhadap Tuhan Yang Maha Esa, yang terdiri dari 3 seksi, yaitu Seksi Agama Islam, Seksi Agama Kristen, dan Seksi Agama Katolik
- b. Bidang Kehidupan Berbangsa dan Bernegara, yang terdiri dari 2 seksi, yaitu Seksi Upacara dan Seksi Tonti
- c. Bidang Kepribadian dan Budi Pekerti Luhur, yang hanya terdiri dari satu seksi, yaitu Seksi UKS
- d. Bidang Berorganisasi, Politik, dan Kepemimpinan, yang terdiri dari 2 seksi yaitu Seksi Humas dan Seksi Keamanan
- e. Bidang Keterampilan dan Kewirausahaan, yang hanya terdiri dari 1 seksi yaitu Seksi Koperasi
- f. Bidang Kesegaran Jasmani dan Daya Kreasi, yang terdiri dari 4 seksi yaitu Seksi Basket, Seksi Badminton, Seksi Voli, dan Seksi Tari
- g. Bidang Apresiasi dan Kreasi Seni, yang hanya terdiri dari 1 seksi yaitu Seksi Seni

Saat ini OSIS menempati ruangan baru yang dulunya merupakan ruang guru tata busana. Seperti organisasi lainnya OSIS juga memiliki program kerja, namun ada beberapa hal yang kurang mendukung diantaranya masalah finansial untuk melaksanakan program kerja, kurangnya sosialisasi program kerja kepada semua siswa sehingga banyak yang tidak mengetahui apa saja program kerja OSIS, bahkan banyak siswa yang tidak mengenal siapa saja anggota OSIS tersebut.

11. Organisasi dan Fasilitas UKS

UKS SMK Negeri 3 Magelang terletak di samping koperasi sekolah dan dekat dengan lapangan upacara. Ruang UKS cukup luas dan nyaman. Terdapat dua buah tempat tidur, lemari yang berisi obat-obatan yang cukup lengkap dan terkadang ada dokter utusan dari puskesmas yang datang ke UKS SMK Negeri 3 Magelang untuk melayani siswa yang ingin berkonsultasi mengenai kesehatan maupun berobat. Kekurangan dari UKS yaitu tidak ada penjaga khusus atau jadwal jaga harian oleh OSIS maupun siswa, sehingga jika ada siswa yang mengalami sakit kurang cepat tertangani. Karena kurangnya pengawasan dari berbagai pihak maka seringkali ada siswa yang meninggalkan pelajaran dan berdiam diri di ruang UKS.

12. Administrasi (karyawan, sekolah, dinding)

Ruang Tata Usaha terdapat di lantai 1, yang terdiri dari Ruang Kepala TU, ruang untuk bendahara, dan ruang untuk staf TU. Personalia Tata Usaha terdiri dari karyawan tetap dan tidak tetap, setiap karyawan mendapat giliran piket. Piket dilakukan pada pagi dan siang hari atau pada sebelum dan setelah jam kerja Tata Usaha, sehingga apabila ada yang memerlukan bantuan Tata Usaha dapat segera ditangani.

Data dinding di Ruang Tata Usaha diantaranya keadaan murid dan pada dinding di ruangan lain terdapat data inventaris ruangan. Data yang lain disimpan dalam bentuk *soft file*.

13. Karya Ilmiah Guru

Pihak sekolah sangat mendukung adanya karya ilmiah guru, tetapi dari pihak guru sendiri belum banyak berminat untuk membuat karya ilmiah.

14. Koperasi Siswa

Koperasi Siswa di SMK Negeri 3 Magelang terletak di sayap kanan sekolah, koperasi siswa tersebut menyediakan dengan lengkap kebutuhan siswa dari persediaan logistik dan alat-alat tulis.

15. Tempat Ibadah

Mayoritas warga SMK Negeri 3 Magelang memeluk agama Islam sehingga keberadaan mushola sangatlah diperlukan oleh warga sekolah. Setiap hari warga sekolah menggunakan mushola yang berada di dalam kompleks sekolah, tepatnya halaman depan sayap kiri sekolah. Di dalam mushola terdapat peralatan ibadah seperti beberapa mukena, sajadah, dan Al - Qur'an. Selain itu, terdapat papan jadwal waktu shalat, kotak infaq, dan juga papan informasi. Tempat wudhu berada di sebelah kanan mushola dan kaca berada di samping pintu mushola.

16. Kesehatan Lingkungan

Lingkungan SMK Negeri 3 Magelang cukup rindang dengan taman yang ada. Terdapat kamar mandi yang jumlahnya memadai, namun ada satu lokasi kamar mandi siswa yang lantainya cukup licin, serta mayoritas kamar mandi tidak memiliki sabun.

17. Kondisi Lembaga

a. Struktur organisasi tata kerja

Struktur organisasi di lembaga ini sudah ada pembagian kerja secara jelas. Misal guru melaksanakan tugas sesuai mata pelajarannya, karyawan Tata Usaha bekerja sesuai dengan bagian masing-masing. Ada yang mengurus persuratan, kepegawaian, kesiswaan, keuangan, perlengkapan, dan urusan rumah tangga. Pembagian tugas ini telah berdasarkan SK Kepala SMK Negeri 3 Magelang.

b. Program kerja lembaga

Program kerja di lembaga ini telah tersusun secara rapi dan dibuat secara rinci untuk memudahkan dalam pelaksanaan dan evaluasi. Program kerja yang ada memiliki sumber dana dari APBN, APBD, dan masyarakat (para konsumen/ siswa-orang tua siswa/ komite sekolah)

c. Pelaksanaan kerja

Masing-masing bagian selama ini telah melaksanakan tugas dan tanggung jawabnya sesuai dengan posisinya. Tetapi dalam pelaksanaannya masih terdapat kendala yaitu terbatasnya sumber

daya manusia, sehingga para karyawan sebagian ada yang merangkap pekerjaan.

d. Iklim kerja antar personalia

Selama ini suasana kerja dan semangat kerja di lembaga dikatakan baik. Hubungan antar personal dijalin secara kekeluargaan. Hubungan antar pegawai juga terjalin dengan baik

e. Evaluasi program kerja

Laporan evaluasi dilaksanakan tiap akhir tahun, yaitu pada tanggal 31 Juni dan dilaporkan kepada Kepala SMK Negeri 3 Magelang kemudian dipertanggungjawabkan ke Dinas.

f. Hasil yang dicapai

Setiap ada program kerja yang direncanakan, maka pelaksanaannya dilakukan secara maksimal untuk mendapatkan hasil sesuai dengan yang ditargetkan. Akan tetapi yang lebih diutamakan dalam tiap program kerja adalah usaha dalam pencapaian atau keberhasilan suatu program kerja.

g. Program pengembangan

Dari pihak lembaga lebih memfokuskan ke arah pelayanan prima terhadap konsumen (siswa dan masyarakat). Untuk pengembangan peningkatan kualitas pendidikan bagi para siswa yaitu telah dilaksanakannya program bimbingan belajar/ les mata pelajaran oleh para guru mata pelajaran. Di lain hal, seperti terkait biaya sekolah, lembaga telah menerima siswa dengan KMS untuk keringanan biaya sekolah dan berbagai beasiswa untuk peningkatan akademik siswa.

B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL

Program PPL (Praktik Pengalaman Lapangan) dapat dilihat pada tabel 3

Tabel 3. Program PPL di Sekolah

No.	Program PPL	Rincian Program
1.	Penyusunan perangkat persiapan	a. Pembuatan Satuan Acara (SAP) b. Pembuatan RPP
2.	Praktik mengajar terbimbing	a. Mengajar teori b. Mengajar praktik di dapur
3.	Menyusun dan Mengembangkan alat evaluasi	a. Membuat post test b. Membuat papan mind map

		c. Membuat ulangan harian
4.	Menerapkan inovasi pembelajaran	Mempersiapkan media power point
5.	Mempelajari administrasi guru	Mengisi daftar hadir siswa
6.	Kegiatan lain yang menunjang	Membuat modul

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL

Kegiatan PPL ini dilaksanakan selama kurang lebih waktu aktif satu bulan, terhitung mulai tanggal 10 Agustus sampai dengan 11 September 2015. Sebelum melaksanakan program PPL ada beberapa persiapan yang perlu dilakukan demi kelancaran program tersebut.

A. Persiapan PPL

Keberhasilan suatu kegiatan sangatlah tergantung dari persiapannya. Demikian pula untuk mencapai tujuan PPL, maka praktikan melakukan berbagai persiapan sebelum praktik mengajar di sekolah. Persiapan-persiapan tersebut termasuk kegiatan yang diprogramkan dari Universitas Negeri Yogyakarta, maupun yang diprogramkan secara individu oleh praktikan. Persiapan-persiapan tersebut meliputi:

1. Pengajaran Mikro

Persiapan paling awal yang dilakukan oleh praktikan adalah mengikuti kuliah pengajaran mikro. Di sini praktikan sekaligus melaksanakan praktik mengajar pada kelas yang kecil, praktikan berperan sebagai guru dan yang berperan sebagai siswa adalah teman satu kelompok yang berjumlah sepuluh orang dengan seorang dosen pembimbing.

Dosen pembimbing memberikan masukan, baik berupa kritik maupun saran setiap kali praktikan selesai praktik mengajar. Berbagai macam metode dan media pembelajaran dicobakan 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 dari segi materi maupun cara penyampaian atau metode mengajarnya. Pengajaran mikro juga sebagai syarat bagi mahasiswa untuk dapat mengikuti PPL. Setiap melakukan praktik mengajar mikro mahasiswa diberi waktu 10 menit untuk pelajaran teori dan 15 menit untuk pelajaran praktek dengan kesempatan tampil minimal 4 kali ditambah 1 kali ujian.

2. Observasi

Observasi adalah kegiatan pengamatan di sekolah yang dituju untuk kegiatan PPL, yaitu SMK Negeri 3 Magelang. Observasi dilakukan setelah pendaftaran pelaksanaan PPL dan bersamaan dengan kegiatan pembelajaran mikro, sehingga hasil dari pengamatan dapat direalisasikan langsung ketika melaksanakan pembelajaran mikro di bangku kuliah.

Observasi dilakukan dalam dua bentuk, yaitu observasi kondisi sekolah dan observasi pembelajaran di kelas beserta peserta didik.

a. Observasi Kondisi Sekolah, meliputi:

1) Observasi Fisik Sekolah

Observasi ini mengamati gedung sekolah, tempat ibadah, kelengkapan sekolah, dan lingkungan yang akan menjadi tempat praktik

2) Observasi Potensi Siswa, Guru, dan Karyawan

Observasi ini mengamati potensi ke depan yang mungkin dimiliki oleh siswa, guru, maupun karyawan di SMK Negeri 3 Magelang

3) Observasi Kegiatan Ekstrakurikuler dan Organisasi

Observasi ini menitikberatkan pada kegiatan ekstra di luar proses pembelajaran dan kegiatan organisasi yang ada di SMK Negeri 3 Magelang, meliputi bagaimana kegiatan tersebut dilakukan dan sudah layak atau perlu diperbaiki. Hal tersebut perlu dilakukan untuk mengetahui bagaimana sikap siswa di luar kegiatan pembelajaran di kelas.

b. Observasi Pembelajaran di Kelas dan Peserta Didik

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan, mahasiswa mendapat gambaran utuh tentang pelaksanaan proses pembelajaran yang berlangsung di kelas. Beberapa hal yang diamati dalam observasi proses belajar meliputi:

1) Perangkat Pembelajaran

Guru sudah membuat perangkat pembelajaran atau buku kerja guru yang berisi silabus, RPP, program tahunan, program semester, alokasi waktu efektif, analisa materi pembelajaran dan sebagainya

2) Proses Pembelajaran

a) Membuka Pelajaran

Pelajaran dibuka dengan salam dan doa kemudian dilanjutkan dengan apersepsi

b) Penyajian Materi

Guru menyampaikan materi berpedoman pada materi atau buku ajar

c) Metode Pembelajaran

Metode yang digunakan yaitu menyampaikan informasi (ceramah), tanya jawab, dan demonstrasi

d) Penggunaan Bahasa

Bahasa yang digunakan yaitu Bahasa Indonesia baku namun terkadang tidak baku (bercampur dengan Bahasa Jawa)

e) Penggunaan Waktu

Guru menggunakan waktu secara tepat sesuai dengan jam pelajaran yang telah ditentukan

f) Gerak

Gerak guru di dalam kelas adalah di depan kelas dan berkeliling di antara peserta didik

g) Cara Memotivasi Siswa

Dalam KBM di kelas, untuk memotivasi siswa dengan cara memberikan penghargaan dan nasehat

h) Teknik Bertanya

Teknik bertanya yang digunakan guru kepada siswa yaitu setelah selesai diberi penjelasan, guru menanyakan kejelasan siswa secara langsung. Di samping itu juga diberikan *post test* untuk mengetahui tingkat pemahaman siswa terhadap materi yang telah disampaikan

i) Teknik Penguasaan Kelas

Guru bersikap tanggap, baik, dan memberikan petunjuk yang jelas sehingga kegaduhan yang dilakukan siswa dapat segera diatasi

j) Penggunaan Media

Media yang digunakan dalam KBM ini adalah papan tulis dan LCD

k) Bentuk dan Cara Evaluasi

Untuk mengetahui tingkat pemahaman siswa, evaluasi yang dilakukan berupa tes tertulis dan tes praktek

l) Menutup Pelajaran

Pelajaran ditutup dengan menyimpulkan materi yang telah disampaikan dan pemberitahuan tentang bahasan materi untuk pertemuan selanjutnya

3. Pembekalan

Pembekalan PPL dilaksanakan oleh dosen Program Studi dengan materi tentang mekanisme pelaksanaan PPL di sekolah, teknik pelaksanaan PPL, dan teknik untuk menghadapi sekaligus mengatasi permasalahan yang

mungkin akan terjadi selama pelaksanaan PPL

Kegiatan ini wajib diikuti oleh calon peserta PPL dan bagi peserta yang tidak hadir saat pembekalan harus mengikuti pembekalan susulan. Bagi mahasiswa yang tidak mengikuti pembekalan tersebut, maka dianggap mengundurkan diri dari kegiatan PPL

B. Pelaksanaan PPL

1. Kegiatan Praktik Mengajar

Setelah mempersiapkan diri untuk kegiatan PPL maka selanjutnya melaksanakan kegiatan PPL, yaitu kegiatan praktek mengajar peserta didik. Pelaksanaan PPL ini dimulai pada tanggal 10 Agustus 2015 dan diakhiri tanggal 11 September 2015. Pelaksanaan PPL kali ini diawali dengan bimbingan dengan guru pembimbing yang telah dibagi pada saat observasi. Satu guru dapat membimbing 1 atau 2 mahasiswa tergantung dengan jumlah mata pelajaran yang diampu oleh masing-masing guru. Masing-masing mahasiswa mendapat satu atau dua mata pelajaran. PPL ini mengutamakan mata pelajaran teori dan praktik, sehingga pembagian kelas mengajar dan mata pelajaran harus terbagi secara merata. Bimbingan yang dilaksanakan sebelum praktik mengajar bertujuan untuk menyamakan materi yang akan diajarkan oleh guru dan mahasiswa serta bertujuan untuk dapat membuat RPP dengan benar. Bimbingan biasanya dilakukan sebelum proses pembelajaran dilakukan.

Setelah melaksanakan bimbingan, kemudian mahasiswa melakukan kegiatan praktik mengajar yang dapat dibagi menjadi dua, yaitu:

a. Praktik Mengajar dengan Bimbingan

Mengajar dengan bimbingan adalah mengajar baik praktik maupun teori yang didampingi oleh guru pembimbing. Pendampingan ini bertujuan untuk mendapat penilaian dari guru pembimbing tentang pembelajaran yang telah dilakukan oleh praktikan. Selain itu guru pembimbing juga menyampaikan kekurangan dan saran-saran yang membangun dalam mengajar.

Praktik mengajar ini dilaksanakan dalam semua pertemuan baik teori maupun praktik yang dilakukan oleh mahasiswa PPL. Hal ini dilakukan karena waktu yang digunakan untuk PPL cukup singkat yaitu satu bulan.

Tabel 4. Agenda Pelaksanaan Pembelajaran

No.	Hari, Tanggal	Materi	Keterangan
1.	Rabu, 12 Agustus 2015	– Menu Kontinental – Stock	Teori Kelas XI Boga 3
2.	Rabu, 19 Agustus 2015	– Sauce – Ulangan Harian	Teori Kelas XI Boga 3
3.	Rabu, 26 Agustus 2015	– Sauce – Ulangan Harian	Teori Kelas XI Boga 3
4.	Rabu, 2 September 2015	– Appetizer – Salad	Teori Kelas XI Boga 3
5.	Rabu, 9 September 2015	– Praktek Stock dan Soup	Praktek Kelas XI Boga 3

Dalam setiap pertemuan terdapat beberapa materi yang harus disampaikan mengacu pada silabus dan RPP, serta mempertimbangkan indicator yang harus dicapai dan mempertimbangkan kebutuhan waktu untuk praktek. Pembagian materi tersebut dapat dilihat pada tabel 4.

2. Evaluasi dan Penilaian

Evaluasi telah disesuaikan dengan materi yang telah diberikan dan juga sesuai dengan rancangan kegiatan yaitu satu kali ulangan harian. Untuk ulangan harian dilaksanakan pada setiap akhir pertemuan. Format penilaian disesuaikan dengan model pembelajaran yang diterapkan selama proses pembelajaran.

C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi

1. Analisa Hasil Evaluasi Pembelajaran

Untuk evaluasi pembelajaran apabila hasil evaluasi kurang dari KKM (Kriteria Ketuntasan Minimal) maka siswa diberikan kesempatan untuk melakukan remedial, apabila hasil evaluasi siswa di atas atau sama dengan KKM maka siswa dinyatakan lulus dan dilakukan pengayaan.

Untuk ulangan harian menggunakan bentuk pilihan ganda, menjodohkan, benar salah, dan essay. Skoring disini menggunakan rentang dari angka 0 sampai 100, dengan ketuntasan minimal untuk mata pelajaran yang diampu sebesar 80. Lebih lanjut mengenai *post test* dan ulangan harian dapat dilihat pada lampiran laporan ini.

2. Analisa Hasil PPL

Dari rancangan program PPL individu yang telah disusun dalam matriks

program PPL secara umum berjalan dengan baik dan lancar. Akan tetapi dalam pelaksanaannya tidak lepas dari hambatan-hambatan, baik itu faktor intern maupun faktor ekstern. Namun pada pelaksanaannya hambatan-hambatan tersebut dapat diatasi dengan baik. Adapun program-program yang terlaksana dikarenakan dukungan dari pihak guru pembimbing PPL. Adapun hambatan yang dialami selama kegiatan PPL sebagai berikut:

a. Hambatan-hambatan PPL

- 1) Kurang optimalnya observasi yang dilakukan sebelum pelaksanaan PPL
- 2) Ada siswa yang kadang kurang mendukung Kegiatan Belajar Mengajar (KBM)
- 3) Tingkat pemahaman siswa dalam menerima materi yang berbeda-beda
- 4) Terbatasnya sarana pendukung dalam kelas, dalam hal ini adalah ruang kelas praktek yang terlalu memanjang ke belakang sehingga siswa yang di belakang kurang memperhatikan.

b. Solusi untuk Mengatasi Hambatan PPL

- 1) Banyak melakukan koordinasi dan konsultasi dengan pihak sekolah sebelum melakukan suatu program
- 2) Memberitahukan pada siswa agar mencatat materi dan mendekati siswa yang kurang memperhatikan pelajaran
- 3) Diatasi dengan memberikan kesempatan bertanya kepada siswa dan memberi pertanyaan kepada siswa tentang materi yang baru saja diterangkan
- 4) Dalam menyampaikan materi menggunakan media yang menarik seperti power point dan video

BAB III

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan uraian pelaksanaan program individu PPL Universitas Negeri Yogyakarta yang dilaksanakan mulai tanggal 10 Agustus 2015 sampai dengan 11 September 2015 di SMK Negeri 3 Magelang, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Memperoleh gambaran yang nyata mengenai kehidupan di dunia pendidikan (terutama di lingkungan SMK) karena telah terlibat langsung di dalamnya, yaitu selama melaksanakan praktik PPL
2. Mendapatkan pengalaman menjadi calon guru sehingga mengetahui persiapan-persiapan yang perlu dilakukan oleh guru sebelum mengajar sehingga benar-benar dituntut untuk bersikap selayaknya guru professional
3. Mendapatkan kesempatan langsung untuk menerapkan dan mempraktikkan ilmu yang telah diperoleh di bangku kuliah dalam pelaksanaan praktik mengajar di sekolah
4. Dalam pelaksanaan mengajar di kelas mengalami beberapa hambatan yaitu ada siswa yang tidak mendukung Kegiatan Belajar Mengajar (KBM)

B. Saran

Untuk meningkatkan keberhasilan kegiatan PPL pada tahun-tahun yang akan datang serta dalam rangka menjalin hubungan baik antara pihak sekolah dengan pihak Universitas Negeri Yogyakarta, maka saran untuk kemajuan pelaksanaan kegiatan PPL adalah:

1. Bagi Sekolah

- a. Perlu adanya peningkatan dalam hal penambahan LCD

2. Bagi Mahasiswa

- a. Komunikasi antara mahasiswa dengan guru pembimbing agar lebih diintensifkan lagi sehingga proses PPL berjalan secara maksimal
- b. Diharapkan mampu memanfaatkan seoptimal mungkin program ini sebagai sarana untuk menggali, meningkatkan bakat, dan keahlian yang pada akhirnya kualitas sebagai calon pendidik dan pengajar dapat diandalkan

3. Bagi Universitas

- a. Dalam memberikan informasi atau pengumuman hendaknya jelas dan tidak bersifat mendadak, supaya mahasiswa dapat menyiapkan apa yang diperlukan
- b. Dalam proses penempatan PPL hendaknya disesuaikan dengan daerah asal tempat tinggal agar mahasiswa dapat melaksanakan PPL seoptimal mungkin

DAFTAR PUSTAKA

TIM. 2015. *Panduan PPL/MAGANG III 2015*. Yogyakarta : Pusat Pengembangan
Praktik Pengalaman Lapangan Universitas Negeri Yogyakarta



Universitas Negeri Yogyakarta

**MATRIKS PROGRAM KERJA PPL/ MAGANG III UNY
TAHUN 2015/ 2016**

NOMOR LOKASI :
NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA : SMK NEGERI 3 MAGELANG
ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA : JL. PIERE TENDEAN NO.1 MAGELANG

No.	Program/ Kegiatan PPL/ Magang III	Jumlah Jam per Minggu						Jumlah Jam
		Agustus				September		
		I	II	III	IV	I	II	
A.	Kegiatan Mengajar							
	1. Observasi sekolah	6						6
	2. Mengamati kegiatan pembelajaran di kelas	4						4
	3. Bimbingan dengan dosen pembimbing			2	2		2	6
	4. Bimbingan dengan guru pembimbing	4	2	3	3	3	3	18
	5. Membuat Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)							
	a. Persiapan		2	2	2	2	2	10
	b. Pelaksanaan		2	2	2	2	2	10
	c. Evaluasi dan tindak lanjut		2	2	2	2	2	10
	6. Membuat Media Pembelajaran		2	2	2	2	2	10
	7. Praktek Mengajar Terbimbing							
	a. Persiapan		5	5	5	5	5	25
	b. Pelaksanaan		7	7	7	7	7	35
	c. Evaluasi dan tindak lanjut		2	2	2	2	2	10
	8. Evaluasi Penilaian Lembar Kerja Siswa			2		2		4
B.	Kegiatan Non Mengajar							
	1. Membantu kegiatan guru pembimbing		2	2	2	2	2	10
	2. Membantu kegiatan akreditasi sekolah			4	2			6
	3. Piket KBM, perpustakaan, dan unit produksi	7				7		14
	4. Mengikuti upacara/ pengajian		2	1,5	1	1	1	6,5
	5. Menyusun laporan PPL					4	10	14
	6. Membantu unit produksi			7	16			23
	7. Mendampingi kegiatan ekstrakurikuler					3		3



Universitas Negeri Yogyakarta

**MATRIKS PROGRAM KERJA PPL/ MAGANG III UNY
TAHUN 2015/ 2016**

Jumlah jam								224,5 jam
------------	--	--	--	--	--	--	--	-----------

Magelang, September 2015

Mengetahui,
P.L.H. Kepala Sekolah

Dosen Pembimbing Lapangan

Mahasiswa PPL,

Drs. Tokhibin
NIP. 19680713 200501 1 007

Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd
NIP. 19750428 199903 2 002

Pandu Permana
NIM. 11511241041



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN HARIAN PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK NEGERI 3 MAGELANG
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : JL.PIERE TENDEAN NO.1 MAGELANG
GURU PEMBIMBING : HERIN SETYOWATI, S.Pd

NAMA MAHASISWA : PANDU PERMANA
NO. MAHASISWA : 11511241041
FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/ PTBB/ PT. BOGA
DOSEN PEMBIMBING : PRIHASTUTI E, M.Pd

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 10 Agustus 2015	a. Pengajian b. Pengarahan dari sekolah c. Praktik Mengajar Terbimbing	a. Diikuti seluruh warga SMKN 3 Magelang, berjalan dengan khusyuk b. Diikuti seluruh mahasiswa PPL dan diberi materi tentang pengenalan sekolah		
2.	Selasa, 11 Agustus 2015	a. Membuat RPP, materi, dan media b. Praktik Mengajar Terbimbing c. Piket Perpustakaan	a. Membuat RPP, materi dan media untuk pembelajaran selanjutnya, kemudian dikonsultasikan kepada guru pembimbing		
3.	Rabu, 12 Agustus 2015	a. Membuat RPP, materi, dan media b. Praktik Mengajar Terbimbing	a. Membuat RPP dan materi untuk pembelajaran selanjutnya, kemudian dikonsultasikan kepada guru pembimbing b. Mengajar PMK kelas XI JB 3		
4.	Kamis, 13 Agustus 2015	a. Menyiapkan RPP, materi, dan media b. Praktik Mengajar Terbimbing	a. Menyiapkan RPP, materi dan media untuk pembelajaran b. Mendampingi mengajar PMI Kelas XI JB 1		
5.	Jumat, 14 Agustus 2015	a. Upacara Hari Pramuka	a. Diikuti seluruh warga SMKN 3 Magelang, berjalan dengan khidmat		



LAPORAN HARIAN PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

6.	Senin, 17 Agustus 2015	a. Upacara Hari Kemerdekaan b. Praktik Mengajar Terbimbing	a. Diikuti seluruh warga SMKN 3 Magelang, berjalan dengan khitmat		
7.	Selasa, 18 Agustus 2015	a. Membuat RPP, materi, dan media b. Menyiapkan RPP, materi dan media c. Praktik Mengajar Terbimbing d. Membantu unit produksi sekolah e. Membantu kegiatan akreditasi sekolah	a. Membuat RPP dan materi untuk pembelajaran selanjutnya, kemudian dikonsultasikan kepada guru pembimbing b. Menyiapkan RPP, materi dan media untuk pembelajaran c. Diikuti seluruh mahasiswa PPL dan guru boga membuat snack box d. Membersihkan dapur bersama siswa dan guru		
8.	Rabu, 19 Agustus 2015	a. Membantu unit produksi sekolah b. Membuat RPP, materi, dan media c. Praktik Mengajar Terbimbing d. Membantu kegiatan guru pembimbing	a. Diikuti seluruh mahasiswa PPL dan guru boga membuat snack box b. Membuat RPP dan materi untuk pembelajaran selanjutnya, kemudian dikonsultasikan kepada guru pembimbing c. Mengajar PMK kelas XI JB 3 d. Membantu dan mendampingi siswa dalam persiapan LKS		
9.	Kamis, 20 Agustus 2015	a. Menyiapkan RPP, materi dan media untuk pembelajaran b. Praktik Mengajar Terbimbing c. Membantu kegiatan guru pembimbing	a. Menyiapkan RPP, materi dan media untuk pembelajaran b. Mendampingi mengajar PMI kelas XI JB 1 c. Membantu dan mendampingi siswa dalam persiapan LKS		
10.	Jumat, 21 Agustus 2015	a. Konsultasi, bimbingan, dan evaluasi dengan guru pembimbing mengenai RPP, materi dan media pembelajaran	a. Mahasiswa dapat membuat RPP, materi dan media pembelajaran dengan baik		



LAPORAN HARIAN PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

11.	Senin, 24 Agustus 2015	a. Upacara Bendera b. Praktik Mengajar Terbimbing	a. Diikuti seluruh warga SMKN 3 Magelang, berjalan dengan khitmat		
12.	Selasa, 25 Agustus 2015	a. Menyiapkan RPP, materi dan media untuk pembelajaran b. Praktik Mengajar Terbimbing	a. Menyiapkan RPP, materi dan media untuk pembelajaran		
13.	Rabu, 26 Agustus 2015	a. Membuat RPP, materi, dan media b. Praktik Mengajar Terbimbing c. Membantu kegiatan guru pembimbing	a. Membuat RPP dan materi untuk pembelajaran selanjutnya, kemudian dikonsultasikan kepada guru pembimbing b. Mengajar PMK kelas XI JB 3 c. Membantu dan mendampingi siswa dalam persiapan LKS		
14.	Kamis, 27 Agustus 2015	a. Menyiapkan RPP, materi dan media untuk pembelajaran b. Membantu unit produksi sekolah c. Praktik Mengajar Terbimbing	a. Menyiapkan RPP, materi dan media untuk pembelajaran b. Diikuti seluruh mahasiswa PPL dan guru boga memasak menu catering c. Mendampingi mengajar PMI kelas XI JB 1		
15.	Jumat, 28 Agustus 2015	a. Membantu unit produksi sekolah b. Membantu kegiatan guru pembimbing	a. Diikuti seluruh mahasiswa PPL dan guru boga memasak menu catering b. Membantu dan mendampingi siswa dalam persiapan LKS		
16.	Senin, 31 Agustus 2015	a. Upacara Bendera b. Praktik Mengajar Terbimbing c. Piket KBM	a. Diikuti seluruh warga SMKN 3 Magelang, berjalan dengan khitmat b. Piket KBM		
17.	Selasa, 1 September 2015	a. Menyiapkan RPP, materi dan media untuk pembelajaran b. Praktik Mengajar Terbimbing c. Piket Perpustakaan	a. Menyiapkan RPP, materi dan media untuk pembelajaran b. Piket Perpustakaan		



LAPORAN HARIAN PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

18.	Rabu, 2 September 2015	a. Membuat RPP, materi, dan media b. Praktik Mengajar Terbimbing	a. Membuat RPP dan materi untuk pembelajaran selanjutnya, kemudian dikonsultasikan kepada guru pembimbing b. Mengajar PMK kelas XI JB 3		
19.	Kamis, 3 September 2015	a. Menyiapkan RPP, materi dan media untuk pembelajaran b. Piket KBM c. Praktik Mengajar Terbimbing d. Membantu kegiatan guru pembimbing	a. Menyiapkan RPP, materi dan media untuk pembelajaran b. Membantu guru melaksanakan piket KBM c. Mendampingi mengajar PMI kelas XI JB 1 d. Membantu dan mendampingi siswa dalam persiapan LKS		
20.	Jumat, 4 September 2015	a. Konsultasi, bimbingan, dan evaluasi dengan guru pembimbing mengenai RPP, materi dan media pembelajaran	a. Mahasiswa dapat membuat RPP, materi dan media pembelajaran dengan baik		
21.	Sabtu, 5 September 2015	a. Mendampingi kegiatan ekstrakurikuler pramuka	a. Diikuti oleh siswa kelas X dan materi pramuka diisi dari pihak kepolisian mengenai tata tertib lalu lintas		
22.	Senin, 7 September 2015	a. Pengajian b. Praktik Mengajar Terbimbing	a. Diikuti seluruh warga SMKN 3 Magelang, berjalan dengan khusyuk b. Mendampingi mengajar PM. Konti kelas XI JB 2 praktik stock & soup		
23.	Selasa, 8 September 2015	b. Menyiapkan RPP, materi dan media untuk pembelajaran c. Praktik Mengajar Terbimbing	a. Menyiapkan RPP, materi dan media untuk pembelajaran b. Mendampingi mengajar P.konti kelas XI JB 1 praktik stock & soup		
24.	Rabu, 9 September 2015	a. Membuat RPP, materi, dan media b. Praktik Mengajar Terbimbing	a. Membuat RPP dan materi untuk pembelajaran selanjutnya, kemudian dikonsultasikan kepada guru pembimbing b. Mengajar PMK kelas XI JB 3 praktik stock & soup		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN HARIAN PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

25.	Kamis, 10 September 2015	a. Menyiapkan RPP, materi dan media untuk pembelajaran b. Praktik Mengajar Terbimbing	a. Menyiapkan RPP, materi dan media untuk pembelajaran		
26.	Jumat, 11 September 2015	Perpisahan dengan warga sekolah dan penyerahan kenang-kenangan untuk prodi boga	Diikuti seluruh mahasiswa PPL prodi boga		
27.	Senin, 13 September 2015	Penarikan mahasiswa PPL dan perpisahan dengan warga sekolah	Seluruh mahasiswa PPL sudah menyelesaikan kegiatan PPL selama 1 bulan		

Magelang, September 2015

Mengetahui,
Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL,

Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

Herin Setyowati, S.Pd

Pandu Permana

NIP. 19750428 199903 2 002

NIP. 19720324 200604 2 011

NIM: 11511241041

DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 MAGELANG
BIDANG STUDI KEAHLIAN SENI, KERAJINAN DAN PARIWISATA

PROGRAM TAHUNAN

MATA PELAJARAN : PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL
BIDANG KEAHLIAN : PARIWISATA
PAKET KEAHLIAN : JASA BOGA
KELAS/SEMESTER : XI JASA BOGA 3 / GANJIL DAN GENAP
TAHUN PELAJARAN : 2015/2016

NAMA : PANDU PERMANA
NIM : 11511241041

PROGRAM SEMESTER GASAL

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Kontinental
Bidang Keahlian : Pariwisata
Paket Keahlian : Jasa Boga
Kelas/Semester : XI Jasa Boga 3 / 1
Tahun Pelajaran : 2015/2016

NO	JENIS KEGIATAN	SASARAN	ALOKASI WAKTU	KETERANGAN
1	Program Persiapan Mengajar	<ul style="list-style-type: none">➤ Analisa hari efektif➤ Perhitungan alokasi waktu➤ Program tahunan➤ Program pembelajaran	Di luar jam pelajaran	2 jam
2	Penyelesaian Bahan Kajian	RPP	106 jam	
3	Ulangan Harian	Soal ulangan harian	2 jam	
4	Ulangan Umum	Soal ulangan umum	2 jam	
5	Cadangan	Perbaikan	2 jam	
	Jumlah		112 jam	

Magelang, Agustus 2015

Mengetahui
Wakasek 1

Telah diperiksa
Ka.Prodi Tata Boga

Guru Pembimbing

Guru PPL

Sutji Sadarini
NIP. 19661228 199303 2003

Dra.Affifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2003

Herin Setyowati, S.Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

Pandu Permana
NIM.11511241041

PROGRAM SEMESTER GENAP

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Kontinental
Bidang Keahlian : Pariwisata
Paket Keahlian : Jasa Boga
Kelas/Semester : XI Jasa Boga 3 / 2
Tahun Pelajaran : 2015/2016

NO	JENIS KEGIATAN	SASARAN	ALOKASI WAKTU	KETERANGAN
1	Program Persiapan Mengajar	<ul style="list-style-type: none">➤ Analisa hari efektif➤ Perhitungan alokasi waktu➤ Program tahunan➤ Program pembelajaran	Di luar jam pelajaran	2 jam
2	Penyelesaian Bahan Kajian	RPP	56 jam	
3	Ulangan Harian	Soal ulangan harian	2 jam	
4	Ulangan Umum	Soal ulangan umum	2 jam	
5	Cadangan	Perbaikan	2 jam	
	Jumlah		63 jam	

Magelang, Agustus 2015

Mengetahui
Wakasek 1

Telah diperiksa
Ka.Prodi Tata Boga

Guru Pembimbing

Guru PPL

Sutji Sadarini
NIP. 19661228 199303 2003

Dra.Affifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2003

Herin Setyowati, S.Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

Pandu Permana
NIM.11511241041

PERHITUNGAN ALOKASI WAKTU

Paket Keahlian : Jasa Boga
Kelas : XI Boga 3
Tahun Pelajaran : 2015 / 2016

SEMESTER GANJIL

1. Jumlah jam diklat dalam satu semester
 $16 \times 7 \text{ jam} = 112 \text{ jam}$
2. Jumlah jam mata pelajaran untuk kegiatan non tatap muka
 - a. Ulangan Harian : 2 jam
 - b. Ulangan Umum : 2 jam
 - c. Cadangan : 2 jamJumlah 6 jam
3. Jumlah jam mata pelajaran untuk kegiatan tatap muka
 $112 - 6 \text{ jam} = 106 \text{ jam}$
4. Jumlah .106.. jam tersebut untuk .12.. kompetensi dasar

Mengetahui
Wakasek 1

Sutji Sadarini
NIP. 19661228 199303 2003

Telah diperiksa
Ka.Prodi Tata Boga

Dra.Affifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2003

SEMESTER GENAP

1. Jumlah jam diklat dalam satu semester
 $9 \times 7 \text{ jam} = 63 \text{ jam}$
2. Jumlah jam mata pelajaran untuk kegiatan non tatap muka
 - a. Ulangan Harian : 2 jam
 - b. Ulangan Umum : 2 jam
 - c. Cadangan : 2 jamJumlah 6 jam
3. Jumlah jam mata pelajaran untuk kegiatan tatap muka
 $63 - 7 \text{ jam} = 56 \text{ jam}$
4. Jumlah .63.. jam tersebut untuk .12.. kompetensi dasar

Magelang, Agustus 2015

Guru Pembimbing

Herin Setyowati, S.Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

Guru PPL

Pandu Permana
NIM.11511241041

ANALISA HARI EFEKTIF

Paket Keahlian : Jasa Boga

Kelas : XI Boga 3

Tahun Pelajaran : 2015 / 2016

SEMESTER GANJIL

No.	Bulan	Hari dan Tanggal						Hari
		Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu	Efektif
1.	Juli			29				1
2.	Agustus			5,12,19,26				4
3.	September			2,9,16,23				4
4.	Oktober			21,28				2
5.	November			4,11,18,25				4
6.	Desember			16				1
	Jumlah							16

SEMESTER GENAP

No.	Bulan	Hari dan Tanggal						Hari Efektif
		Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu	
1.	Januari			6, 13, 20,27				4
2.	Februari			3				1
3.	Maret			2,16,30				3
4.	April			6				1
5.	Mei							
6.	Juni							
	Jumlah							9

Magelang, Agustus 2015

Mengetahui
Wakasek 1

Telah diperiksa
Ka.Prodi Tata Boga

Guru Pembimbing

Guru PPL

Sutji Sadarini
NIP. 19661228 199303 2003

Dra.Affifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2003

Herin Setyowati, S.Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

Pandu Permana
NIM.11511241041

SILABUS



PROGRAM STUDI KEAHLIAN : TATA BOGA
KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA
TINGKAT : XI
MATA PELAJARAN : PM. KONTINENTAL

SMK NEGERI 3 MAGELANG
JL. Pierre Tendean No. 01 Telp (0293) 362210
2013

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK
 Paket Keahlian : Jasa Boga
 Mata Pelajaran : Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental
 Kelas/ Semester : XI/1 dan 2
 Kompetensi Inti :

KI 1 :Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2: Mengembangkan perilaku (jujur,disiplin,tanggung jawab,peduli, santun,ramah lingkungan,gotong royong,kerjasama, cinta damai,responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI3: Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual,dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni,budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan,kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Makanan Kontinental	Mengamati <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang makanan kontinental Menanya <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ruang lingkup negara, pola susunan menu, karakteristik, contoh menu 	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio	1 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Buku referensi

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>		<p>serta apakah ada perbedaan dari pola susunan menu diantara Negara-negara dalam lingkup kontinental</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Kerja kelompok untuk mengklasifikasi makanan continental berdasarkan karakteristiknya dengan menggunakan berbagai sumber <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan kerja kelompok Menyimpulkan data hasil diskusi dan kerja kelompok terkait dengan pertanyaan <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan kerja kelompok Mempresentasikan diskusi dan kerja kelompok 	<p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat salad Indonesia</p>		<ul style="list-style-type: none">
3.1 Mendeskripsikan ruang lingkup, pola susunan menu dan karakteristik makanan kontinental					
4.1 Mengklasifikasi berbagai menu makanan continental berdasarkan karakteristiknya					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> kaldu (stock) Pembuatan kaldu (stock) 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang kaldu (stock) <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, ciri dari masing-masing jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan kaldu serta apakah kaldu menjadi dasar utama pada makanan kontinental <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat kaldudan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>		<p>pertanyaan</p> <ul style="list-style-type: none"> Menganalisis hasil praktik membuat kaldu secara berkelompok dan mencatat temuan sebagai sumber data <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik tentang salad Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat salad Indonesia <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat kaldu Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik 	Tes Kinerja membuat kaldu		
3.2 Menganalisis kaldu (stock)					
4.1.Membuat kaldu (stock)					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai	<ul style="list-style-type: none"> Saus dan turunannya Pembuatan Saus dan 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang saus dan turunannya <p>Menanya</p>	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
tindakanpengamalan menurut agama yang dianutnya.	turunannya	<ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian , jenis-jenis, karaktertik jenis saus, turunan saus, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses yang terjadi selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan saus dan turunannya serta apakah ada perbedaan dari masing – masing saus di Indonesia dan continental <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat saus dan turunannya dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Kerja kelompok membedakan berbagai jenis saus yang telah diolah, dan mencatat sebagai sumber data <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat saus dan turunannya Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat saus dan turunannyaMengkomunikasikan <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan saus dan turunannya Mempresentasikan hasil praktik pembuatan saus dan turunannya 	<p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatanperkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat saus dan turunannya</p>		
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional					
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja					
3.3 Membedakan saus (sauce) dan turunannya					
3.4 Membuat saus (sauce) dan turunannya					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan	<ul style="list-style-type: none"> makanan 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca 	<p>Observasi</p> <p>pengamatan sikap</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar	
berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	pembuka (appetizer) <ul style="list-style-type: none"> • Pembuatan makanan pembuka (appetizer) 	tentang makanan pembuka (appetizer) Menanya <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan makanan pembuka (appetizer) serta apakah secara tradisional makanan Indonesia memiliki makanan pembuka (appetizer) seperti pada makanan konridental 	selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran Tes Kinerja membuat makanan pembuka (appetizer)		<ul style="list-style-type: none"> • Alat praktik • Buku referensi 	
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia			Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan • Melakukan praktik membuat makanan pembuka (appetizer) dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan • Kerja kelompok untuk menganalisis hasil praktik makanan pembuka dan mencatat data untuk menjawab pertanyaan 			
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional			Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat makanan pembuka (appetizer) • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat makanan pembuka (appetizer) 			
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja			Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan 			
3.4 Menganalisis makanan pembuka (appetizer)						
4.4. Membuat makanan pembuka (appetizer)						

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>praktik pengolahan makanan pembuka</p> <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan hasil praktik pembuatan makanan pembuka 			
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Salad Pembuatan Salad 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari nasi <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, saus yang digunakan, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan salad serta apakah ada perbedaan antara salad Indonesia dan konridental <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat hidangan salad dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Kerja kelompok untuk menganalisis hasil praktik salad dan mencatat data untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat salad</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.1 Menganalisis salad		<p>dan praktik membuat salad</p> <ul style="list-style-type: none"> Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat salad 			
4.5. Menyiapkan salad		<p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat salad Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat salad 			
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	3.2 Sandwich 3.3 Pembuatan Sandwich	<p>Mengamati</p> <p>3.4 Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang Sandwich</p> <p>Menanya</p> <p>3.5 Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan Sandwich serta apakah pada pola makanan tradisional Indonesia mengenal hidangan Sandwich</p>	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja 3.11 membuat Sandwich</p>	2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia		<p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan <p>3.6 Melakukan praktik membuat Sandwich dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</p>			
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional					
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam		Mengasosiasi			

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja		3.7 Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat Sandwich 3.8 Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat Sandwich			
3.12 Mendeskripsikan Sandwich					
3.13 Membuat Sandwich		Mengkomunikasikan 3.9 Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat Sandwich 3.10 Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat Sandwich			
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> • Hidangan dari sayuran dan telur • Pembuatan hidangan dari sayuran dan telur 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari sayuran dan telur <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari sayuran dan telur serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari sayuran dan telur Indonesia dan konridental <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan • Melakukan praktik membuat hidangan salad dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p> <ul style="list-style-type: none"> • membuat hidangan 	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • foto/film/gambar • Bahan praktik • Alat praktik • Buku referensi
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>• Mendeskripsikan hidangan dari sayuran dan telur</p> <p>4.7 Membuat hidangan dari sayuran dan telur</p>		<p>pertanyaan</p> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari sayuran dan telur Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari sayuran dan telur <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari sayuran dan telur Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari sayuran dan telur 	<p>dari sayuran dan telur</p>		
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong</p>	<ul style="list-style-type: none"> Hidangan dari pasta Pembuatan hidangan dari pasta 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari hidangan dari pasta <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari pasta serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari pasta Indonesia dan konridental <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p>	<p>3 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja		berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktik membuat hidangan pasta dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari pasta Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari pasta <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari pasta Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari pasta 	Tes Kinerja <ul style="list-style-type: none"> membuathidangan dari pasta 		
<ul style="list-style-type: none"> Mendeskrripsikan hidangan dari pasta <p>4.8 Membuat hidangan dari pasta</p>					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> Hidangan dari unggas Pembuatan hidangan dari unggas 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari unggas <p>Menanya</p> <p>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari unggas</p>	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>		<p>serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari hidangan dari unggas Indonesia dan koninental</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat hidangan dari unggas dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan 	<p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p> <ul style="list-style-type: none"> membuat hidangan dari unggas 		
3.9 Mendeskripsikan hidangan dari unggas		<p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari unggas Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari unggas 			
4.9. Membuat hidangan dari unggas		<p>Mengkomunikasikan</p> <p>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari unggas</p> <p>Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari unggas</p>			

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> • Hidangan dari daging • Pembuatan hidangan dari daging 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari hidangan dari daging <p>Menanya</p> <p>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari daging serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari hidangan dari daging Indonesia dan konridental</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan • Melakukan praktik membuat hidangan dari daging dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari daging 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuathidangan dari daging</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • foto/film/gambar • Bahan praktik • Alat praktik • Buku referensi
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional					
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja					
3.10 Mendeskripsikan hidangan dari daging					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
4.10. Membuat hidangan dari daging		<ul style="list-style-type: none"> Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari daging <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari daging Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari daging 			
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> Hidangan dari sea food Pembuatan hidangan dari sea food 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari sea food <p>Menanya</p> <p>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari sea food serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari hidangan dari sea food Indonesia dan konridental</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat hidangan dari sea food dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuathidangan dari sea food</p>	2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional					
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.11 Mendeskripsikan hidangan dari sea food</p> <p>4.11. Membuat hidangan dari sea food</p>		<p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari sea food Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari sea food <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari sea food Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari sea food 			
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian</p>	<ul style="list-style-type: none"> makanan penutup (dessert) Pembuatan makanan penutup (dessert) 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang makanan penutup (dessert) <p>Menanya</p> <p>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan makanan penutup (dessert) serta apakah apakah pada pola makanan Indonesia mengenal makanan penutup (dessert)</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat makanan penutup (dessert) dan mencatat temuan 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat makanan</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
dari sikap profesional 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja		saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan	penutup (dessert)		
3.12 Menganalisis makanan penutup (dessert)		Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat makanan penutup (dessert) Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat makanan penutup (dessert) 			
4.12. Membuat makanan penutup (dessert)		Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat makanan penutup (dessert) Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat makanan penutup (dessert) 			

KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR
MATA PELAJARAN PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL

KELAS XI

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya	1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan continental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan kontinental 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
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	3.5 Mendeskripsikan ruang lingkup, pola susunan menu dan karakteristik makanan kontinental 3.6 Memedakanb jenis, karakteristik dan fungsi berbagai potongan bahan makanan 3.7 Menganalisis kaldu (stock) 3.8 Membedakan saus (sauce) dan turunannya 3.9 Menganalisis makanan pembuka (appetizer) 3.10 Menganalisis salad 3.11 Mendeskripsikan Sandwich 3.12 Mendeskripsikan hidangan dari sayuran dan telur 3.13 Mendeskripsikan hidangan dari pasta 3.14 Mendeskripsikan hidangan dari unggas 3.15 Mendeskripsikan hidangan dari daging 3.16 Mendeskripsikan hidangan dari sea food 3.17 Menganalisis makanan penutup (dessert)
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	4.1. Mengklasifikasi berbagai menu makanan continental berdasarkan karakteristiknya 4.2. Membuat potongan bahan makanan 4.3. Membuat kaldu (stock) 4.4. Membuat Saus (sauce) turunannya 4.5. Membuat makanan pembuka 4.6. Menyiapkan salad 4.7. Membuat Sandwiches 4.8. Membuat hidangan dari sayuran dan telur 4.9. Membuat hidangan dari pasta 4.10. Membuat hidangan dari unggas 4.11. Membuat hidangan dari daging 4.12. Membuat hidangandari sea food 4.13. Membuat makanan penutup (dessert)

RENCANA PELAKSANAAN PENGAJARAN

(RPP)

MATA PELAJARAN : PM KONTINENTAL
KELAS : XI
KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA
TAHUN PELAJARAN : 2015 - 2016

PANDU PERMANA
NIM. 11511241041

DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG
SMK NEGERI 3 MAGELANG

Jl. Piere Tendean No. 1 Telp. (0293) 362210 Magelang 56117

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Magelang
Kelas/Semester : XI/1
Mata Pelajaran : PM KONTINENTAL
Tema : Menu Kontinental
Pertemuan Ke- : 2
Alokasi Waktu : 7 x 45 menit (1 x pertemuan)

A. KOMPETENSI INTI :

- KI.1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
- KI.2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerja sama, cinta damai, responsif dan proaktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- KI.3 : Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab 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 dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. KOMPETENSI DASAR:

- KD 1.1 : Mensyukuri karunia Tuhan yang maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar merancang dan mengolah makanan dan kue sesuai kebutuhan sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- KD 2.1 : Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu pembelajaran menyiapkan, menerapkan teknik pengolahan makanan.
- KD 2.2 : Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.
- KD 2.3 : Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari

sebagai wujud implementasi sikap kerja

- KD 3.1 : Mendeskripsikan ruang lingkup, pola susunan menu dan karakteristik makanan kontinental
- KD 4.1 : Mengklasifikasi berbagai menu makanan kontinental berdasarkan karakteristiknya

C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI :

1. Mendeskripsikan dengan benar pengertian menu kontinental
2. Menjelaskan dengan dengan benar jenis – jenis menu kontinental
3. Mengidentifikasi dengan benar pola susunan menu kontinental
4. Mengidentifikasi dengan benar contoh menu makanan kontinental
5. Mengidentifikasi dengan benar karakteristik makanan kontinental

D. TUJUAN PEMBELAJARAN:

1. Siswa dapat mendeskripsikan dengan benar pengertian menu kontinental
2. Siswa dapat menjelaskan dengan dengan benar jenis – jenis menu kontinental
3. Siswa dapat mengidentifikasi dengan benar pola susunan menu kontinental
4. Siswa dapat mengidentifikasi dengan benar contoh menu makanan kontinental
5. Siswa dapat mengidentifikasi dengan benar karakteristik makanan kontinental

E. MATERI AJAR :

MENU KONTINENTAL

1. Deskripsi Menu

Menu dapat diartikan sebagai:

- a. Sususan hidangan yang disiapkan untuk disajikan sebagai makanan
- b. Daftar makanan yang bisa dipesan
- c. Daftar makanan yang akan dihidangkan
- d. As a list of the dishes which are available to customer
- e. Daftar makanan yang telah disusun, disiapkan dan ditawarkan kepada konsumen
- f. daftar makan yang tersedia untuk pelanggan (Customer) yang dapat mereka pilih dan dinikmati di restaurant
- g. Maka menu merupakan alat komunikasi antara restoran tersebut dengan tamu atau pelanggan, biasanya dengan tertulis pada papan, kertas, atau media lain.
- h. Daftar makanan, yang dihubungkan dengan kartu kertas, atau media lain dimana daftar makanan itu ditulis.

2. Fungsi Menu

Menu memiliki fungsi antara lain:

- a. Sebagai alat komunikasi antara restaurant dan pelanggan
- b. Penuntun pengunjung tentang hidangan yang disajikan
- c. Untuk memudahkan mengubah/ menentukan hidangan
- d. Untuk memudahkan memilih alat-alat yang akan digunakan
- e. Dipakai sebagai satu alat promosi

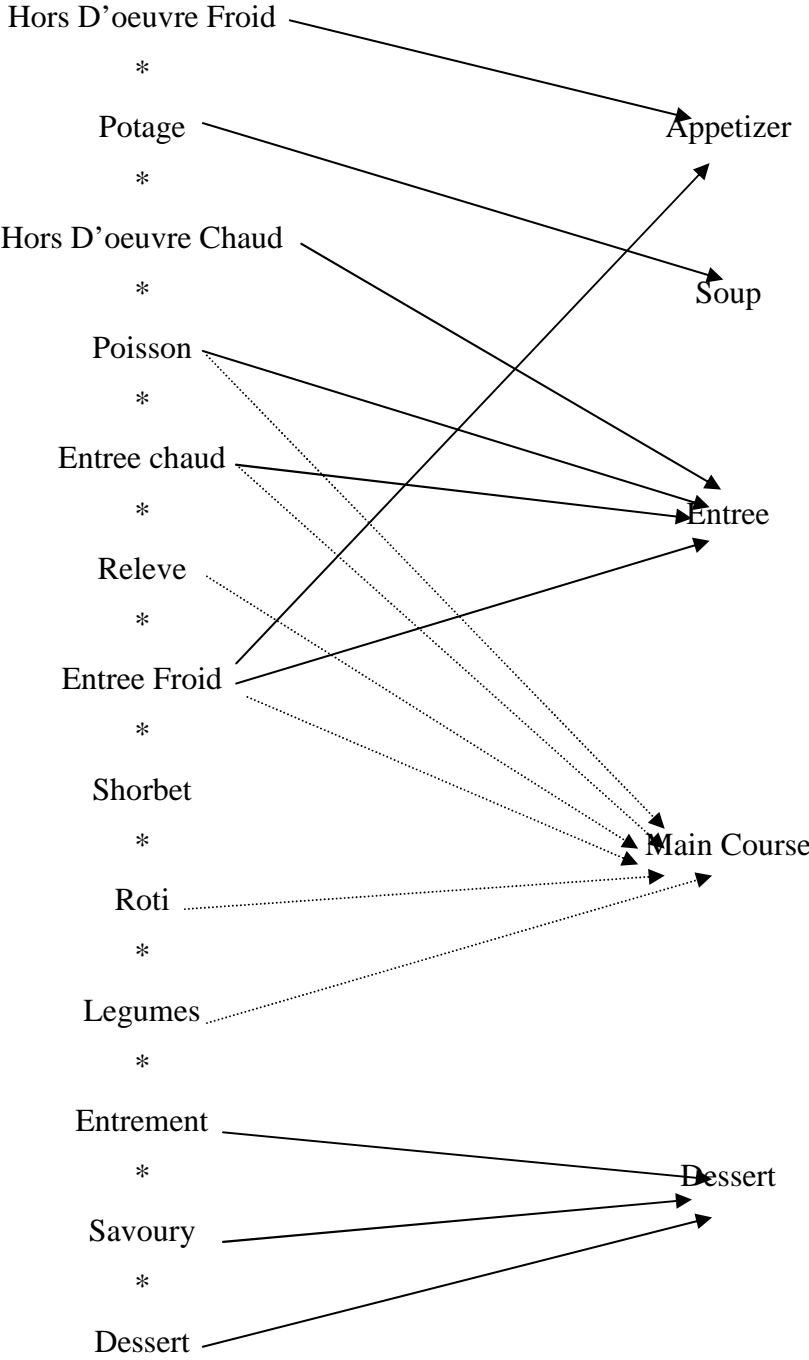
3. Sejarah Menu Kontinental

- Pada masa bangsa Romawi menguasai Eropa, kemenangan peperangan dirayakan dengan pesta pora yang hebat, yaitu dengan diadakannya pesta –pesta yang melanda di Negara –Negara Eropa. Salah satunya adalah Negara Perancis. Pada acara pesta disajikan hidangan yang istimewa, sehingga Negara Perancis terkenal dengan masakan yang modern dan mengembangkannya sampai ke seluruh dunia.
- Pada jaman Louis XIV seni memasak mengalami kemajuan pesat.
- Resep yang dahulunya hanya disusun secara metodus menjadi suatu ilmu, muncul buku –buku masakan yang sampai sekarang berkembang dengan pesat.
- Pada tahun 1656 M. La chanceliere memperkenalkan menu Banquete yang pertama kali kepada Louis XIV.
- Di Eropa pada abad XIV terjadi revolusi agama dan politik. Banyak orang Eropa yang melarikan diri ke Amerika,
- Perpindahan penduduk meningkat, imigrasi terjadi secara besar –besaran dilakukan oleh orang Eropa
- Mereka tidak hanya membawa keluarga dan hartanya, tetapi kebudayaannya pula ikut berkembang. menu orang Amerika sebagian bersumber dari Eropa dan senada dengan menu Eropa.

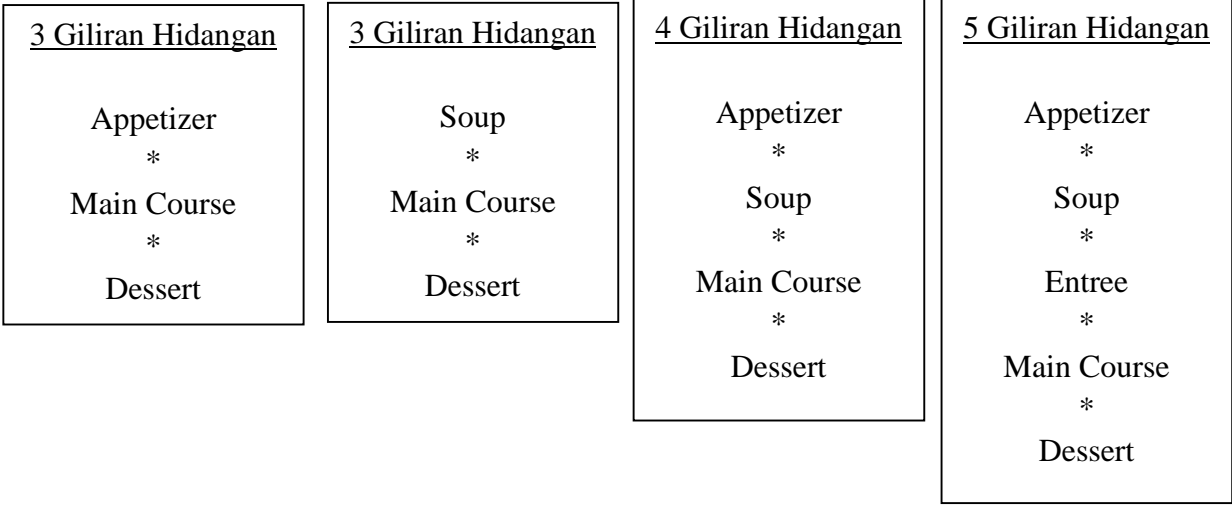
4. Syarat-Syarat Menyusun Menu

- a. Makanan harus memenuhi syarat-syarat gizi yaitu mengandung zat-zat makanan yang dibutuhkan dalam jumlah cukup
- b. Bervariasi (bentuk, warna, rasa, tekstur, & konsistensi)
- c. Harus disesuaikan dengan keadaan
 - 1) Keuangan/ bahan tersedia
 - 2) Orang yang akan makan (jumlah, kegemaran, umur, kesehatan)
 - 3) Tenaga, alat-alat, waktu yang tersedia
- d. Memenuhi cita rasa konsumen
- e. Dapat memberikan kepuasan bagi konsumen

5. Menu Klasik dan Menu Modern



6. Giliran Menu Modern



6 Giliran Hidangan

Appetizer

*

Soup

*

Entree

*

Shorbet

*

Main Course

*

Dessert

F.METODE PEMBELAJARAN:

1. Pendekatan : Saintifik
2. Model Pembelajaran : Problem solving
3. Metode : Ceramah, praktek, tanya jawab dan penugasan.

A. KEGIATAN PEMBELAJARAN :

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
A. Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa menjawab sapaan guru, berdoa, dan mengkondisikan diri siap belajar. 2. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran dan memberikan penjelasan tentang manfaat menguasai materi pembelajaran. 3. Guru menyampaikan pokok-pokok/ cakupan materi pembelajaran. 	15 menit
B. Inti	<p>MENGAMATI</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa mengamati penjelasan guru tentang pengertian menu kontinental, karakteristik menu, contoh menu, pola susunan menu kontinental 2. Siswa memperhatikan pengertian menu kontinental, karakteristik menu, contoh menu, pola susunan menu kontinental <p>MENANYA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa berdiskusi dan bertanya tentang 	45 menit
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa berdiskusi dan bertanya tentang 	45 menit

	<p>pengertian menu kontinental, karakteristik menu, contoh menu, pola susunan menu kontinental</p> <p>MENGUMPULKAN DATA</p> <p>1. Siswa berdiskusi tentang pengertian menu kontinental, karakteristik menu, contoh menu, pola susunan menu kontinental</p> <p>2. Siswa menyusun contoh-contoh hidangan pada menu kontinental pada selembar kertas dan dikumpulkan pada guru</p> <p>MENGASOSIASI</p> <p>1. Siswa menganalisis hasil diskusi tentang menu kontinental</p> <p>MENGOMUNIKASIKAN</p> <p>1. Siswa mempresentasikan hasil diskusi tentang menu kontinental</p>	<p>30 menit</p> <p>45 menit</p> <p>45 menit</p> <p>45 menit</p>
C. Penutup	<p>1. Siswa dan guru menyimpulkan hasil pembelajaran yang telah dipelajari</p> <p>2. Siswa merefleksi penguasaan materi yang telah dipelajari dengan membuat catatan penguasaan materi.</p> <p>3. Guru memberitahukan materi pada pertemuan selanjutnya</p> <p>4. Guru mengucapkan salam penutup.</p>	45 menit

B. MEDIA DAN SUMBER BELAJAR :

Media : Laptop, LCD, Power Point tentang Menu Kontinental

Sumber Belajar : Buku Tata Hidang Dra.Rr.Kurnia Tejowati

Power Point Wika Rinawati, M.Pd

C. PENILAIAN PROSES DAN HASIL BELAJAR :

1. Teknik : post test
2. Bentuk : post test berupa contoh hidangan pada menu 5 giliran
3. Penilaian

Post test :

1. Buatlah contoh hidangan pada menu 5 giliran!

Kunci Jawaban :

5 Giliran Hidangan

Fruit Salad

*

Paysanne Soup

*

Croquette

*

Chicken Cordon Bleu

*

Vanilla Pudding

Pedoman Penilaian

1. Jika benar semua nilai 5
2. Jika benar 4 nilai 4
3. Jika benar 3 nilai 3
4. Jika benar 2 nilai 2
5. Jika benar 1 nilai 1
6. Jika salah semua nilai 0
7. Jika salah dalam penulisan tetap dibenarkan

Magelang, 12 Agustus 2015

Mengesahkan

Telah diperiksa

Ka.Prodi Tata Boga

Guru Pembimbing

Guru PPL

Dra.Affifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2003

Herin Setyowati, S.Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

Pandu Permana
NIM.11511241041

RENCANA PELAKSANAAN PENGAJARAN

(RPP)

MATA PELAJARAN : PM KONTINENTAL
KELAS : XI
KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA
TAHUN PELAJARAN : 2015 - 2016

PANDU PERMANA
NIM. 11511241041

DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG
SMK NEGERI 3 MAGELANG

Jl. Piere Tendean No. 1 Telp. (0293) 362210 Magelang 56117

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Magelang
Kelas/Semester : XI/1
Mata Pelajaran : PM KONTINENTAL
Tema : Stock
Pertemuan Ke- : 3
Alokasi Waktu : 7 x 45 menit (1 x pertemuan)

A. KOMPETENSI INTI :

- KI.1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
- KI.2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerja sama, cinta damai, responsif dan proaktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- KI.3 : Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab 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 dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. KOMPETENSI DASAR:

- KD 1.1 : Mensyukuri karunia Tuhan yang maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar merancang dan mengolah makanan dan kue sesuai kebutuhan sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- KD 2.1 : Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu pembelajaran menyiapkan, menerapkan teknik pengolahan makanan.
- KD 2.2 : Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.
- KD 2.3 : Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari

sebagai wujud implementasi sikap kerja

KD 3.2 : Menganalisis Kaldu (stock)

KD 4.2 : Membuat Kaldu (stock)

C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI :

1. Mendeskripsikan dengan benar pengertian kaldu (stock)
2. Menjelaskan dengan dengan benar cara pembuatan kaldu (stock)
3. Mengidentifikasi dengan benar jenis-jenis kaldu (stock)

D. TUJUAN PEMBELAJARAN:

1. Siswa dapat mendeskripsikan dengan benar pengertian kaldu (stock)
2. Siswa dapat menjelaskan dengan dengan benar cara pembuatan kaldu (stock)
3. Siswa dapat mengidentifikasi dengan benar jenis-jenis kaldu (stock)

E. MATERI AJAR :

KALDU (STOCK)

1. Definisi

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, diaromai dengan substansi-substansi yang diekstrasikan 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 yang lerdapat di dalamnya larutan dalam cairan tersebut. Berdasarkan definisi di atas dapat dilihat bahwa stock mempunyai tiga komponen dasar yaitu :

- Tulang atau daging; bahan ini memberi rasa dan ciri khas pada stock, nama stock diberikan

berdasarkan pada bahan dasar yang digunakan.

- Sayur-sayuran yang akan memberi aroma pada stock.

- Bumbu (seasoning) yang meningkatkan rasa pada stock.

Stock saat ini sudah banyak terdapat di pasaran dalam bentuk cube (dadu) kristal atau cairan.

2. Fungsi Stock

- a. Merangsang alat pencernaan sehingga menimbulkan nafsu makan.
- b. Sebagai dasar dalam pembuatan sup dan saus.
- c. Sebagai penyedap yang dapat ditambahkan dalam masakan tertentu.
- d. Dapat diberikan pada orang yang sakit.

3. Bahan-Bahan Pembuat 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 kadang-kadang 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

Asam, diperlukan untuk memudahkan larutan jaringan pengikat. Produk-produk tomat memberi 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. Blasanya 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.

f. Bouquet Garni (termasuk dalam spices)

Bouquet garni merupakan gabungan dari thyme, pepper, bayleaf, parsley, dan leek. Kombinasi dari bahan-bahan tersebut dibuat dan ditali menjadi satu kesatuan sehingga berbentuk seperti bouquet sesuai namanya.

4. Jenis-Jenis Stock

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

1) White Stock (Kaldu putih)

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

2) 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.

5. Alat-alat yang digunakan untuk membuat white stock

1) 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.

2) Roasting pan,

pan yang digunakan untuk mencoklatkan tulang dalam pembuatan brown stock.

3) Chopping board atau chopping block,

digunakan untuk tempat memotong tulang, baik tulang yang besar maupun yang kecil.

4) Bone knife,

pisau tulang

5) Vegetable knife,

pisau yang diguakan untuk memotong dan mengiris sayuran.

6) 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.

7) Tammy cloth atau muslim cloth,

kain yang digunakan untuk menyaring stock

8) Perforated spoon,

digunakan untuk mengangkat temak atau busa yang mengapung di permukaan stock.

6. 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.
- 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 cloth.
- 11) Dinginkan stock secepat mungkin, hal ini bisa dilakukan dengan cara:
 - Letakkan pot dalam sebuah bak, dan air dingin dapat melewati bawah pot. Proses ini disebut venting.
 - 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

7. 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.
- 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.
- 9) Lanjutkan prosedur ini sama dengan white stock.

8. 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
- 3) Stock harus benar-benar dingin sebelum disimpan dalam lemari pendingin, kamar pendingin atau freezer.
- 4) Untuk mempercepat proses pendinginan stock boleh ditempatkan dalam air es. Stock kemudian diaduk untuk mengurangi panas secara merata.
- 5) Gunakan stockpot atau tutup untuk mencegah bendabenda asing (kotoran) ke dalam stock.
- 6) Berikan label dan tanggal pada semua stock yang disimpan.

9. Kriteria Hasil Stock

Stock yang baik harus memenuhi standar yaitu :

- Kaldu Putih (White Stock); jernih, bening, bersih tidak berlemak.
- Kaldu Coklat (Brown Stock) ; agak kecoklatan seperti air teh, bersih, jernih tidak berminyak/berlemak.

Stock yang keruh merupakan salah satu tanda bahwa prosedur yang benar tidak diikuti pada waktu membuat stock.

F.METODE PEMBELAJARAN:

1. Pendekatan : Saintifik
2. Model Pembelajaran : Problem solving
3. Metode : Ceramah, praktek, tanya jawab dan penugasan.

A. KEGIATAN PEMBELAJARAN :

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
A. Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa menjawab sapaan guru, berdoa, dan mengkondisikan diri siap belajar. 2. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran dan memberikan penjelasan tentang manfaat menguasai materi pembelajaran. 3. Guru menyampaikan pokok-pokok/ cakupan materi pembelajaran. 	15 menit
B. Inti	<p>MENGAMATI</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa mengamati penjelasan guru tentang pengertian stock, jenis-jenis stock, cara membuat stock 2. Siswa memperhatikan pengertian stock, jenis-jenis stock, cara membuat stock <p>MENANYA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa berdiskusi dan bertanya tentang stock, jenis-jenis stock, cara membuat stock <p>MENGUMPULKAN DATA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa berdiskusi tentang pengertian stock, jenis-jenis stock, cara membuat stock 2. Siswa mengerjakan post test tentang stock <p>MENGASOSIASI</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa menganalisis hasil diskusi tentang stock <p>MENGOMUNIKASIKAN</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa mempresentasikan hasil diskusi tentang stock 	<p>45 menit</p> <p>45 menit</p> <p>30 menit</p> <p>45 menit</p> <p>45 menit</p> <p>45 menit</p>
C. Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa dan guru menyimpulkan hasil pembelajaran yang telah dipelajari 	45 menit

	<p>2. Siswa merefleksikan penguasaan materi yang telah dipelajari dengan membuat catatan penguasaan materi.</p> <p>3. Guru memberitahukan materi pada pertemuan selanjutnya</p> <p>4. Guru mengucapkan salam penutup.</p>	
--	---	--

B. MEDIA DAN SUMBER BELAJAR :

Media : Laptop, LCD, Power Point tentang Menu Kontinental

Sumber Belajar : Buku Kontinental Dra.Rr.Kurnia Tejowati

Buku Restoran Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

C. PENILAIAN PROSES DAN HASIL BELAJAR :

1. Teknik : post test
2. Bentuk : post test berupa pengertian stock, jenis-jenis stock, dan cara membuat stock
3. Penilaian

Post test :

1. Jelaskan pengertian stock menurut Anda!
2. Jelaskan fungsi stock! (3)
3. Jelaskan perbedaan white stock dan brown stock!
4. Sebutkan bahan utama membuat stock beserta lama memasaknya!
5. Sebutkan alat-alat membuat stock beserta fungsinya!

Kunci Jawaban :

1. Hasil rebusan daging/ tulang yang dimasak dalam waktu tertentu dengan menambahkan sayuran sebagai penambah rasa dan pengaroma
2. Fungsi stock:
 - Merangsang alat pencernaan
 - Sebagai bahan dasar membuat soup dan sauce
 - Sebagai bahan penyedap yang ditambahkan pada masakan tertentu
3. White stock:

Tulang tidak digosongkan, warnanya bening, jernih, bersih

Brown stock:

Tulang ketika disaute digosongkan, warnanya seperti air teh, tidak berminyak, bersih
4. Fish Stock: 20-30 menit

Chicken Stock: 2 jam

Beef Stock: 5-7 jam

Veal Stock: 5-6 jam

5. Stockpot: merebus/ memasak kaldu
Conical strainer: menyaring kaldu
Skimmer: menghilangkan kotoran pada stock

Pedoman Penilaian

1. Tiap nomor bernilai 2
2. Jika pada suatu nomor ada yang menyebutkan benar namun ada juga yang salah maka nilai dikurangi

Magelang, 19 Agustus 2015

Mengesahkan

Telah diperiksa

Ka.Prodi Tata Boga

Guru Pembimbing

Guru PPL

Dra.Affifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2003

Herin Setyowati, S.Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

Pandu Permana
NIM.11511241041

RENCANA PELAKSANAAN PENGAJARAN

(RPP)

MATA PELAJARAN : PM KONTINENTAL
KELAS : XI
KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA
TAHUN PELAJARAN : 2015 - 2016

PANDU PERMANA
NIM. 11511241041

DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG
SMK NEGERI 3 MAGELANG

Jl. Piere Tendean No. 1 Telp. (0293) 362210 Magelang 56117

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah	: SMK Negeri 3 Magelang
Kelas/Semester	: XI/1
Mata Pelajaran	: PM KONTINENTAL
Tema	: Sauce
Pertemuan Ke-	: 4
Alokasi Waktu	: 7 x 45 menit (1 x pertemuan)

A. KOMPETENSI INTI :

- KI.1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
- KI.2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerja sama, cinta damai, responsif dan proaktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- KI.3 : Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab 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 dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. KOMPETENSI DASAR:

- KD 1.1 : Mensyukuri karunia Tuhan yang maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar merancang dan mengolah makanan dan kue sesuai kebutuhan sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- KD 2.1 : Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu pembelajaran menyiapkan, menerapkan teknik pengolahan makanan.
- KD 2.2 : Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.
- KD 2.3 : Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari

sebagai wujud implementasi sikap kerja

KD 3.3 : Membedakan sauce dan turunannya

KD 4.3 : Membuat sauce dan turunannya

C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI :

1. Mendeskripsikan dengan benar pengertian sauce
2. Menjelaskan dengan dengan benar fungsi sauce
3. Mengidentifikasi dengan benar sauce dasar
4. Mengidentifikasi dengan benar sauce turunan
5. Menjelaskan dengan benar bahan pembuatan sauce dasar dan turunan

D. TUJUAN PEMBELAJARAN:

1. Siswa dapat mendeskripsikan dengan benar pengertian sauce
2. Siswa dapat menjelaskan dengan dengan benar fungsi sauce
3. Siswa dapat mengidentifikasi dengan benar sauce dasar
4. Siswa dapat mengidentifikasi dengan benar sauce turunan
5. Siswa dapat menjelaskan dengan dengan benar bahan pembuatan sauce dasar dan turunan

E. MATERI AJAR :

SAUCE

1. Pengertian Saus

Saus merupakan cairan yang biasanya dikentalkan dengan salah satu bahan pengental, sehingga menjadi 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 kelezatan suatu masakan.

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

- 2) 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 tartar sauce.
- 3) 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.
- 4) 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.
- 5) 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 :

- a) White stock;
untuk pembuatan white sauce yang berasal dari ayam, sapi muda, dan ikan.
- b) Brown stock;
dipergunakan untuk brown sauce dan espagnole
- c) Susu;
untuk pembuatan saus bechamel dan saus untuk dessert
- d) Tomat;
ditambah stock untuk pembuatan saus tomat
- e) Butter yang dijernihkan untuk pembuatan hollandaise
- f) Minyak;
untuk pembuatan mayonnaise 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 disbanding 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.

4. 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, karena kalau berlebihan kita tidak akan dapat mengeluarkannya kembali.

5. 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 roux putih.

b. Veloute (Chicken veloute, Fish veloute, Veal veloute);

Dibuat dari bahan cair kaldu putih ditambah bahan pengental roux putih atau kuning.

c. Brown sauce atau Espagnole;

Dibuat dari bahan cair kaldu coklat dengan bahan pengental roux coklat.

d. Tomato sauce.

Dibuat dari bahan cair tomat ditambah stock dengan bahan pengental roux.

e. Hollandaise sauce dan Bernaise 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 vinaigrette adalah saus yang dibuat dari bahan cair minyak tanpa bahan pengental.

Ke-enam saus dasar tersebut dapat dilihat dalam Tabel berikut:

Saus Dasar

Liquid	Thickening Agent	Leading Sauces
Milk	White Roux	Bechamel Sauce
White Stock (veal, chicken, fish)	White or Blond Roux	Veloute
Brown Stock	Brown Roux	Brown Sauce or Espagnole
Tomato plus Stock	(Optional Roux)	Tomato Sauce
Butter	Egg Yolk	Hollandaise
Oil	Egg Yolk	Mayonaise

Berdasarkan proses pembuatannya keenam saus tersebut dapat dibagi sebagai berikut :

a. Saus yang dibuat dengan proses dasar roux :

- White roux + Milk = Bechamel sauce
- Blond Roux + White stock = Veloute Sauce
- Brown Roux + Estoufado = Espagnole
- Espagnole + Estoufado = Demiglace
- Roux + Stock + Tomato Puree = Tomato Sauce

b. Saus yang dibuat melalui proses emulsi

- Kuning telur + Butter = Hollandaise Sauce
- Kuning telur + Minyak = Mayonaise Sauce

Catatan :

roux tidak digunakan dalam semua saus tomat, jika tomat dapat menghasilkan puree yang kental secara alamiah.

6. Saus Khusus

1) Pan Gravy Sauce,

Merupakan saus yang dibuat dari juice atau dripping baik dari daging maupun unggas. Pan gravy dibuat dari dripping ditambah roux, stock atau air dan kadang-kadang susu atau cream.

2) Coulis ,

Dibuat dari puree sayuran atau shellfish. Coulis ini digunakan untuk tambahan flavor dari saus, atau digunakan langsung sebagai saus, atau bisa pula digunakan pula sebagai bahan sup. Fruit coulis adalah saus yang dibuat dari buah-buah segar atau yang dimasak.

Red Fruit (strawberry, raspberry), yellow fruit (apricot, plum) exotic fruit (kiwi fruit) dapat digunakan. Saus ini disajikan sebagai pelengkap hot dessert atau cold dessert, ice cream dan sebagainya.

3) Sweet Sauce

Saus ini digunakan untuk isi makanan lain atau pelengkap makanan lain, misalnya puding dengan vanilla sauce atau dengan chocolate sauce atau rum sauce.

4) Small Sauces

Saus terbagi dalam saus dasar (leading sauces) dan small sauces (turunan saus, anak saus). Perbedaan keduanya berdasarkan bahan pembentuknya yaitu leading sauce terdiri dari bahan cair ditambah pengental, sedangkan turunan saus terdiri dari leading sauce ditambah beberapa bumbu dan pengaroma. Lebih jelasnya dapat di sajikan dalam konsep berikut :

Liquid + thickening agent = Leading Sauce

Leading Sauce = additional flavorings = Small Sauce

Selain ke enam saus tersebut ada juga sebuah saus yang disebut Fond Lie yang artinya “thickened stock” (kaldu kental). Fond lie tersebut dihasilkan dari :

Brown Stock + Cornstarch = Fond Lie

Saus dasar seperti Bechamel, Veal, Chicken and Fish Veloute, dan Espagnole , sebenarnya jarang digunakan sebagai saus itu sendiri. Saus tersebut lebih sering digunakan untuk sebagai saus lain, namun sebagai saus dasar sama pentingnya dengan turunan saus.

The Small White Sauce (Turunan Saus Putih)

Basic Ingredient	Leading Sauce	Secondary Leading Sauce	Small Sauce
Milk	Bechamel	-	Cream
			Mornay
			Cheddar Cheese
			Nantua
			Soubise
			Mustard
White Veal Stock	Veal Veloute	(Allemande)	Poulette
			Aurora
			Hungarian
			Curry
Chicken Stock	Chicken Veloute	(Supreme)*	Mushroom
			Albuvera or Ivory

			Hungarian
			Curry
Fish Stock	Fish Veloute	(White Wine Sauce)*	Normandi
			Bercy
			Mushroom
			Herb

The Small Brown Sauce (Turunan Saus Coklat)

Basic Ingredient	Leading Sauce	Secondary Leading Sauce	Small Sauce
Brown Stock	Espagnole	Demiglace	Bordelaise
			Robert
			Charcutiere
			Chasseur
			Deviled (Diable)
			Lyonaise
			Madeira
			Perigueux
			Piguante
			Mushroom
			Bercy

The Small Red Sauce (Turunan Saus Merah)

Basic Ingredient	Leading Sauce	Secondary Leading Sauce	Small Sauce
Tomato Plus Stock	Tomato Sauce		Creole
			Portuguese
			Spanish

The Small Butter Sauce (Turunan Saus Butter)

Basic Ingredient	Leading Sauce	Secondary Leading Sauce	Small Sauce
Butter	Hollandaise		Maltaise
			Mouseline
	Bearnaise		Choron
			Foyot

The Small Oil Sauce (Turunan Saus Minyak)

Basic Ingredient	Leading Sauce	Secondary Leading Sauce	Small Sauce
Oil Sauce	Vinaigrette		Fish Erman's
			Norwegian
	Mayonaise		Tartar
			Remoulade
			Cocktail
			Andalouse

7. 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.

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.

F.METODE PEMBELAJARAN:

1. Pendekatan : Saintifik
2. Model Pembelajaran : Problem solving
3. Metode : Ceramah, praktek, tanya jawab dan penugasan.

A. KEGIATAN PEMBELAJARAN :

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
A. Pendahuluan	1. Siswa menjawab sapaan guru, berdoa, dan mengkondisikan diri siap belajar. 2. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran dan	15 menit

	<p>memberikan penjelasan tentang manfaat menguasai materi pembelajaran.</p> <p>3. Guru menyampaikan pokok-pokok/ cakupan materi pembelajaran.</p>	
B. Inti	<p>MENGAMATI</p> <p>1. Siswa mengamati penjelasan guru tentang pengertian sauce, fungsi sauce, sauce dasar, sauce turunan, bahan pembuatan sauce</p> <p>2. Siswa memperhatikan pengertian sauce, fungsi sauce, sauce dasar, sauce turunan, bahan pembuatan sauce</p> <p>MENANYA</p> <p>1. Siswa berdiskusi dan bertanya tentang pengertian sauce, fungsi sauce, sauce dasar, sauce turunan, bahan pembuatan sauce</p> <p>MENGUMPULKAN DATA</p> <p>1. Siswa berdiskusi tentang pengertian sauce, fungsi sauce, sauce dasar, sauce turunan, bahan pembuatan sauce</p> <p>2. Siswa mengisi papan mindmap di papan tulis tentang sauce dasar dan turunan beserta bahan-bahan pembuatannya</p> <p>MENGASOSIASI</p> <p>1. Siswa menganalisis hasil diskusi tentang sauce dasar dan turunan beserta bahan-bahan pembuatannya</p> <p>MENGOMUNIKASIKAN</p> <p>1. Siswa mempresentasikan hasil diskusi tentang sauce dasar dan turunan beserta bahan-bahan pembuatannya</p>	<p>45 menit</p> <p>45 menit</p> <p>30 menit</p> <p>45 menit</p> <p>45 menit</p> <p>45 menit</p>
C. Penutup	<p>1. Siswa dan guru menyimpulkan hasil pembelajaran yang telah dipelajari</p> <p>2. Siswa merefleksi penguasaan materi yang telah dipelajari dengan membuat catatan penguasaan materi.</p> <p>3. Guru memberitahukan materi pada pertemuan selanjutnya</p>	45 menit

	4. Guru mengucapkan salam penutup.	
--	------------------------------------	--

B. MEDIA DAN SUMBER BELAJAR :

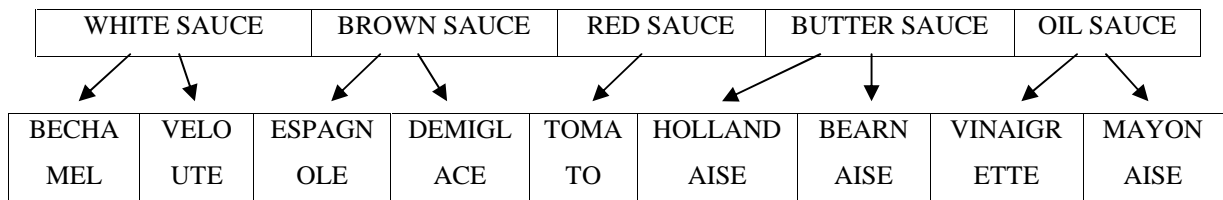
Media : Laptop, LCD, Power Point tentang Menu Kontinental

Sumber Belajar : Buku Kontinental Dra.Rr.Kurnia Tejowati

Buku Restoran Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

C. PENILAIAN PROSES DAN HASIL BELAJAR :

1. Teknik : papan mind map dan ulangan harian
2. Bentuk : papan mind map berupa sauce dasar, turunan, dan bahan-bahan pembuatannya
3. Penilaian

Papan Mind Map :

BECHAMEL	CREAM
	MORNAY
	SOUBISE
	HORSERADISH
	MUSTARD

VELOUTE	VEAL VELOUTE	ALLEMANDE
		MUSHROOM
	CHICKEN VELOUTE	SUPREME
		ALBUFERA
	FISH VELOUTE	WHITE WINE
		NORMANDY

ESPAGNOLE / DEMIGLACE	DIABLE
	MADERE
	PERGEUX
	PIQUANTE
	CHARCUTIERE
	ROBERT
	BORDELAISE
	CHASSEUR

	BIGARADE
	RED WINE SAUCE
	ZINGARA
	MUSHROOM

TOMATO	AMERICAN
	ITALIANNE
	SPICY

HOLLANDAISE	MOUSELINE
	RICHE
	MALTAISE

BEARNAISE	CHORON
	RACHEL
	FOYOT

MAYONNAISE	REMOULADE
	TARTAR
	ANDALOUSE
	CHANTILY
	VERTE
	GIBRICHE

VINAIGRETTE	RAVIGOTE
	NORVEGIENE
	PECHEUR
	NANTAISE
	CRESONNIERE
	LIVOURNAISE

Magelang, 26 Agustus 2015

Mengesahkan
Ka.Prodi Tata Boga

Telah diperiksa
Guru Pembimbing

Guru PPL

Dra.Affifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2003

Herin Setyowati, S.Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

Pandu Permana
NIM.11511241041

RENCANA PELAKSANAAN PENGAJARAN

(RPP)

MATA PELAJARAN : PM KONTINENTAL
KELAS : XI
KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA
TAHUN PELAJARAN : 2015 - 2016

PANDU PERMANA
NIM. 11511241041

DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG
SMK NEGERI 3 MAGELANG

Jl. Piere Tendean No. 1 Telp. (0293) 362210 Magelang 56117

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Magelang
Kelas/Semester : XI/1
Mata Pelajaran : PM KONTINENTAL
Tema : Appetizer
Pertemuan Ke- : 5
Alokasi Waktu : 7 x 45 menit (1 x pertemuan)

A. KOMPETENSI INTI :

- KI.1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
- KI.2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerja sama, cinta damai, responsif dan proaktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- KI.3 : Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab 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 dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. KOMPETENSI DASAR:

- KD 1.1 : Mensyukuri karunia Tuhan yang maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar merancang dan mengolah makanan dan kue sesuai kebutuhan sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- KD 2.1 : Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu pembelajaran menyiapkan, menerapkan teknik pengolahan makanan.
- KD 2.2 : Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.
- KD 2.3 : Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari

sebagai wujud implementasi sikap kerja

KD 3.4 : Menganalisis makanan pembuka (appetizer)

KD 4.4 : Membuat makanan pembuka (appetizer)

C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI :

1. Mendeskripsikan dengan benar pengertian appetizer
2. Menjelaskan dengan dengan benar fungsi appetizer
3. Mengidentifikasi dengan benar hot appetizer & cold appetizer
4. Mengidentifikasi dengan benar contoh hot & cold appetizer

D. TUJUAN PEMBELAJARAN:

1. Siswa dapat mendeskripsikan dengan benar pengertian appetizer
2. Siswa dapat menjelaskan dengan dengan benar fungsi appetizer
3. Siswa dapat mengidentifikasi dengan benar hot appetizer & cold appetizer
4. Siswa dapat mengidentifikasi dengan benar contoh hot & cold appetizer

E. MATERI AJAR :

APPETIZER

A. Hidangan Pembuka (Appetizer)

Hidangan pembuka atau dalam bahasa Inggris disebut appetizer dan dalam bahasa Perancis dikenal dengan istilah Hors d'oeuvre. Appetizer atau hidangan pembuka disajikan dengan porsi kecil / satu atau dua gigitan (bit size). Sebagai hidangan pembuka appetizer berfungsi merangsang nafsu makan dan disajikan sebagai hidangan pertama sebelum menikmati hidangan yang lainnya.

B. Jenis Hidangan Pembuka

1. Hidangan pembuka dingin (Cold Appetizer)

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

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

2. Hidangan pembuka panas (Hot Appetizer)

Hidangan pembuka dalam bentuk kecil biasanya dengan rasa gurih dan asin yang berfungsi untuk merangsang nafsu makan, tidak mengenyangkan, dibuat dan

disajikan menarik, dengan kombinasi rasa dan warna, cocok dihidangkan dalam keadaan hangat/panas.

Hidangan Pembuka panas (Hot Appetizer) dihidangkan dengan temperatur 50°C-60°C. Jenis hidangan pembuka panas (Hot Appetizer) yaitu antara lain : Fritture, resolles, cheese souffle, croquette, quiche lorraine.

C. Bahan Pembuatan Hidangan Pembuka

Bahan untuk pembuatan hidangan pembuka/appetizer terdiri dari berbagai jenis kombinasi makanan yang meliputi: Seafood, daging, unggas, buah-buahan serta sayuran. Bahan-bahan makanan tersebut merupakan makanan yang mudah rusak, sehingga harus ditangani dengan hati-hati dan disimpan dalam temperatur yang tepat untuk mengurangi kerusakan.

Seringkali dalam pembuatan appetizer menggunakan produk harian yaitu keju dan telur yang dapat memberikan variasi rasa yang dapat digunakan untuk menciptakan sebuah appetizer yang menarik dan membangkitkan selera.

D. Klasifikasi hidangan pembuka (appetizer)

1. Salad

a) Pengertian Salad

Pada awalnya salad sering diartikan sebagai makanan yang terdiri dari sayur-sayuran atau daun-daunan hijau yang segar (crispy leaf vegetables). Akan tetapi dalam perkembangannya pengertian ini tidak sepenuhnya benar, karena banyak bahan makanan lain yang ditambahkan pada sayur-sayuran tadi sehingga lahirlah salad yang beraneka ragam. Pada akhirnya salad dapat diartikan sebagai suatu makanan yang merupakan campuran dari sayuran hijau segar, buah, daging, unggas dan ikan yang dihidangkan bersama dressing atau hanya terdiri dari buah segar dan juice.

b) Komposisi Salad

1) A base of salad/ underliner

Underliner merupakan bagian dasar atau alas dari salad. Pada umumnya bahan yang dipergunakan dari sayuran daun hijau, dengan tujuan agar salad tampak lebih segar (refreshing effect), misalnya daun selada atau lettuce. Akan tetapi kadang underliner dapat pula dibuat dari bukan sayuran hijau misalnya, red cabbage, petsai/sawi putih, endive/ chicory (mirip sawi putih berukuran lebih kecil, helai daun menguncup).

Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam menata underliner:

Penempatan underliner tidak boleh menutupi logo/symbol nama perusahaan atau

hotel yang dicetak pada piring sebelah atas.

Posisi underliner tidak boleh banyak menjorok keluar piring dan tidak boleh terlalu masuk ke dalam sehingga underliner tertutup seluruhnya pada waktu body

diletakkan di atasnya.

2) A body of salad

Merupakan bagian utama dari salad. Nama salad pada umumnya diambil dari bagian utama ini, misalnya, cucumber salad, tomato salad, chicken salad. Ada beberapa hal yang perlu mendapat perhatian pada waktu mengatur bagian body yaitu :

Body yang terbuat dari campuran beberapa bahan makanan dengan dressing sebaiknya dicampur beberapa saat sebelum penyajian.

Body yang dicampur dengan sauce mayonaisse tidak boleh meleleh, artinya body harus tetap merupakan ongkongan yang rapi.

3) Dressing (cold sauce)

Dressing adalah cairan (liquid) atau cairan yang dikentalkan (semi liquid) yang mempunyai rasa kecut dan tajam. Salad dressing merupakan bagian yang akan sangat menentukan cita rasa salad. Untuk itu dressing harus mempunyai rasa yang lebih menonjol dari rasa bahan utama hal ini karena:

Bahan utama yang digunakan sebagian besar dari sayuran segar atau bahan makanan segar lainnya yang belum dibumbui.

Bahan utama yang dimasak biasanya hanya diberi sedikit bumbu dan kadang tidak begitu terasa, sehingga dengan demikian rasa salad lebih diberikan oleh penggunaan salad dressing.

Beberapa hal penting yang perlu diperhatikan waktu memberikan dressing pada salad :

- Dressing tidak boleh merendam salad
- Dressing yang akan digunakan pada salad sayur-sayuran hijau sebaiknya dicampur/dituangkan pada saat salad sudah akan dihidangkan, agar salad tetap tampak hijau dan segar.

Jenis-jenis dressing yang sering digunakan pada penyajian salad antara lain : Mayonaisse, French dressing, Thousand Island dressing, Italian dressing, Sour cream dressing, Vinegar and oil dressing, Bleu or Roquefort cheese dressing, Russian dressing, Boiled or cooked dressing.

4) Garnish

Garnish berarti hiasan. Hiasan ini bisa diambilkan dari bagian body, tetapi hiasan juga dapat menggunakan bahan makanan lain. Prinsipnya garnish hendaknya disamping menghiasi juga harus dapat dimakan dan mempunyai rasa yang sesuai dengan body, serta sebaiknya juga sederhana tetapi tetap menarik jangan sampai justru garnish menghilangkan identitas salad.

c). Kualitas salad

Salad yang baik dan berkualitas dapat dilihat dari beberapa segi :

1) Susunan bahan-bahan (texture)

Salad yang terbuat dari bahan-bahan segar harus betul-betul tampak segar. Begitu pula apabila terbuat dari bahan-bahan yang perlu dimasak, harus pula dimasak dengan baik.

2) Keadaan campuran bahan (consistency)

Bahan utama yang dicampur dengan dressing harus mempunyai campuran yang tepat, tidak terlalu sedikit atau terlalu banyak.

3) Rasa

Salad yang baik harus mempunyai rasa seimbang dan harmonis antara body dan dressing.

4) Penampilan/Appearance

Penampilan salad tidak hanya tergantung pada komposisi bahan dan warna, tetapi ukuran alat hiding (salad bowl) juga harus sesuai dengan salad yang ada di atasnya.

d). Jenis-jenis salad

Salad dapat digolongkan berdasarkan pada :

1) Bahan utama yang digunakan untuk membentuk body salad.

Bahan utama yang digunakan pada pembuatan salad terdiri dari : vegetables, meat, poultry, fish and shelfish, rice and paste, fruits.

2) Komposisi dan jenis makanan yang digunakan untuk membuat salad.

Komposisi salad mempunyai pengaruh terhadap cara pembuatan salad. Jenis Salad antara lain:

- Simple Salad

Merupakan salad yang terbuat dari satu atau dua macam bahan makanan. Contoh: beet root salad, cucumbe salad, potato and beef salad

- Compound Salad/complex salad

Adalah kreasi dari body yang terbuat dari tiga atau lebih bahan makanan yang dipergunakan.

Contoh :Yolande salad, Huzaren salad, Rusian salad.

- American Salad

Adalah mirip dengan compound salad, hanya body terbuat dari buah

Contoh : Florida salad, orange salad.

3) Temperatur atau suhu salad pada waktu dihidangkan.

- Cold Salad dihidangkan dingin dengan temperature sekitar 10 - 15o C

Contoh : Chef's salad, Seafood cocktail, Chicken salad Hawaian

- Hot Salad dihidangkan panas/hangat dengan temperatur sekitar 50 - 60oC

Contoh : Smoked beef and pineapple salad, Prawn Circlettes with lemon slice salad.

e). Fungsi Salad dalam menu

Salad dapat berfungsi sebagai hidangan :

- Appetizer/Hors d'oeuvre dengan porsi antara 40-50 gram
- Accompaniment/Side dish dengan porsi antara 40 -50 gram
- Main dish/Main course dengan porsi antara 80 - 125 gram
- Dessert dengan porsi 80 - 100 gram

f) Dasar-dasar dalam menyiapkan salad

Kebanyakan salad dibuat dalam jumlah banyak, sehingga sebuah sistem pembuatan berjajar adalah sistem yang paling efisien. Hanya diperlukan sedikit proses memasak, tetapi dibutuhkan banyak waktu dalam pembuatannya jika dikerjakan dengan tangan. Salad dapat dibuat dengan cepat dan efisien hanya jika tempat pembuatannya disusun dengan tepat. Seluruh persiapannya adalah merupakan hal yang sangat penting.

Berikut beberapa hal mendasar yang akan mempersingkat persiapan salad :

a. Persiapkan semua bahan.

Cuci dan potong semua sayuran. Siapkan sayuran yang telah dimasak. Potong semua buah, sayuran, dan hiasan (garnish). Campur bahan isian (telur yang telah dipotong, kentang yang telah dipotong, potong buncis, dsb.) dinginkan semua bahan.

b. Siapkan tempat saji salad di atas meja.

Susun tempat saji itu di atas baki agar mudah dalam memindahkannya ke dalam pendingin.

c. Tempatkan dasar atau bagian bawah salad di semua tempat saji.

d. Susun isi salad di atas semua tempat saji.

e. Hias semua salad.

f. Bekukan hingga akan disajikan. Jangan simpan lebih dari beberapa jam atau salad akan menjadi layu. Tempat-tempat penyimpanan yang digunakan harus memiliki kelembaban yang tinggi.

g. Jangan menambah dressing/saus pada salad hijau sampai saat penyajian agar supaya pada saat disajikan sayuran masih segar.

g) Prosedur pengolahan salad

Dalam pengolahan/pembuatan salad sangat diperlukan imajinasi dan kreativitas.

1). Salad hijau

- Cuci semua sayuran hijau dengan cermat dan bersih.
- Keringkan sayuran dengan baik (dapat menggunakan peralatan dan mesin pengering akan lebih cepat).
- Dinginkan sayuran dalam almari pendingin dengan cara dibungkus dengan kain lembab.
- Potong-potong atau sobek-sobek sayuran dalam ukuran sekali gigitan. Hal ini akan mempermudah pada waktu menyantap dari pada waktu makan harus memotongnya menggunakan garpu salad.
- Campur sayuran hijau dan pastikan semua sayuran tercampur rata.
- Siapkan piring saladnya. Gunakan selalu piring yang dingin. Hindari meletakkan salad dipiring lebih dari satu atau 2 jam sebelum penyajian, karena sayuran akan menjadi layu.
- Tambahkan garnish. Jangan menggunakan sayuran sebagai garnish dari salah satu sayuran yang dicampur. Pilihlah garnish yang tidak berubah warna dan bentuknya, misalnya: buah alpokat terlalu lama akan berubah menjadi coklat, roti kering bisa menjadi lembek dan sebagainya.
- Dinginkan (masukkan almari /ruang pendingin) sampai saat penyajian.
- Tambahkan dressing/saus dengan cepat sebelum penyajian atau sajikan disebelah salad, karena sayuran hijau yang bersaus akan cepat layu.

2). Salad buah

- Salad buah terkadang lebih baik ditata dari pada dicampur, karena kebanyakan buah lembut dan mudah rusak. Pengecualian pada salad waldorf.
- Tatalah potongan buah yang rusak/tidak menarik di dasar salad dan potongan yang menarik di atasnya.
- Beberapa buah seperti apel dan pisang akan berubah warna ketika pemotongann, dan seharusnya dimasukkan ke dalam larutan asam.

Buah mudah berubah dibanding sayuran setelah dipotong. Jika akan mempersiapkan kedua salad tersebut dalam penyajian, persiapkan salad sayuran terlebih dahulu.

Apabila menggunakan buah kaleng, sebaiknya dikeringkan/ditiriskan terlebih dahulu sebelum dimasukkan dalam salad atau salad akan menjadi berair atau lembek. Cairan buah kaleng dapat disajikan lagi untuk saus pada salad buah atau pengolahan lain.

3). Salad sayuran

Pemotongan yang rapi dan cermat dari bahan-bahan salad ini sangat penting, kerana ukuran dari sayuran akan mempengaruhi pandangan mata. Desain dan penyusunan salad sayuran ini terkadang berdasarkan keaneka ragaman ukuran seperti panjang, batang asparagus yang ramping dan kacang polong, irisan tomat, irisan timun, green pepper strips atau rings dan bunga lobak.

Potong-potong sayuran sedekat mungkin dengan waktu penyajian, agar bekas irisan atau potongan pada pinggir sayuran tidak kering.

Sayuran yang dimasak terlebih dahulu seharusnya teksturnya tetap kokoh, segar dan warnanya tetap bagus. Memasak sayuran yang berlebihan akan membuat salad sayuran menjadi tidak menarik.

Sayuran yang dimasak harus dikeringkan dengan cermat dan didinginkan terlebih dahulu sebelum dimasukkan atau dicampurkan dalam salad

4). Cooked salad (salad yang dimasak)

Dinginkan buah-buahan yang telah dimasak secara menyeluruh sebelum mencampurnya dengan mayonaise, dan biarkan campuran salad yang lengkap tetap dingin.

Cooked salad dapat menjadi salad yang tepat untuk ditambahkan ayam, daging atau ikan. Namun demikian bahan-bahan tersebut harus dimasak menurut aturan sanitasi yang benar.

Untuk menjaga gizinya masak kentang untuk salad hingga matang , kemudian baru dikupas dan dipotong-potong.

Jangan memotong bahan terlalu kecil jika menghendaki produk akhir tidak menjadi seperti pasta, tanpa daya tarik tekstur.

Sayuran yang renyah biasanya ditambahkan untuk menambah tekstur. Seledri biasanya merupakan sayuran yang populer, namun dapat pula menggunakan sayuran lain seperti: wortel, acar bawang, selada air atau apel. Akan tetapi pastikan bahwa rasanya seimbang..

Campur bahan seperti kentang atau seafood, mungkin perlu dimarinade lebih dahulu dengan cairan berbumbu seperti vinaigrette sebelum dicampur

dengan mayonnaise dan bahan lainnya. Keringkan marinate yang tidak terserap agar mayonaise tidak mencair.

- Aduk dressing yang kental dengan hati-hati untuk menghindari rusaknya bahan-bahan utama.
- Bahan salad biasanya dicampur dengan scoop untuk menjaga bentuk salad.
- Pilih garnish yang menarik dan berwarna. Salad kentang dengan ayam akan kelihatan pucat dan tidak menarik tanpa garnish.

2. Canape

Hidangan pembuka / appetizer / hors d'oeuvre yang terdiri dari bermacam-macam bahan makanan hewani, nabati, buah dan kacang, yang diletakkan pada potongan roti bakar atau biskuit sebagai bahan dasar canapé.

3. Aspic Jelly

Merupakan hidangan pembuka yang terbuat dari stock yang dijernihkan (clarified) dengan campuran daging, putih, telur, air / stock dingin, ditambah larutan gelatine kemudian simmer selama 2 jam, disaring dan kemudian didinginkan.

a. Fungsi Aspic Jelly

Sebagai cold Appetizer (hidangan pembuka dingin) Pelapis hidangan pembuka agar lebih menarik, misalnya:

pada hidangan chicken ballotines

Sebagai campuran Chaud froid

sauce Garnish pada cold buffer, dipotong-potong atau dicetak

4. Pate

Adalah hidangan pembuka dingin yang terbuat dari daging ayam, sapi, ikan hati yang dicincang halus dan diberi bumbu kemudian dicetak dengan cetakan empat persegi panjang bahan (keramik, stainlesssteel aluminium, seng dan dibungkus dengan adonan (pie) kemudian dimasukkan dalam cetakan dan dipanggang didalam oven.) Didinginkan, diberi lapisan aspic jelly, terakhir didinginkan dalam refrigerator. Pate akan terlihat menarik jika diberi warna dari wortel, bayam dan jamur, black olive. Pate dihidangkan dingin, dipotong-potong seberat 75-100 gr untuk per-orang. Nama pate diambil dari bahan pokok yang dipergunakan contoh: chicken pate, game pate, veal, pate, fish pate, liver pate.

5. Galantine

a. Pengertian

Galantine adalah hidangan yang terbuat dari ayam, daging, ikan dalam bentuk utuh, dan diisi dengan ayam, daging, ikan yang dicincang dan ditambah bumbu dan sayuran sebagai variasi warna. Untuk menguatkan ayam, daging, ikan yang telah diisi harus dibungkus dengan kain bersih dan diikat dengan benang di bagian ujung, tengah sehingga berbentuk silinder. Teknik pengolahannya dengan jalan di

braised selama 1- ½ jam, mempergunakan cairan stock (white atau brown) serta bumbu-bumbu sebagai penambah rasa.

Galantine jika sudah masak dan dingin diselesaikan dengan chaud froid sauce. Chaud froid sauce adalah saus yang terbuat dari white atau brown sauce yang dicampur dengan aspic jelly Galantine dapat dihidangkan sebagai hidangan pembuka dengan berat 75-100 gr dan hidangan main course seberat 250-500 gr, selain itu galantine juga dapat dihidangkan sebagai hidangan buffet pada acara khusus.

6. Ballotines

a. Pengertian

Hidangan yang terbuat dari paha ayam dan paha kambing, yang diisi dengan campuran daging giling, bumbu dan sayuran sebagai variasi warna.

7. Croquette

a. Pengertian

Adalah hidangan pembuka panas, untuk merangsang nafsu makan berbentuk kecil diawali dengan proses pembuatan roux yang dapat dicampur dengan berbagai bahan daging ayam, sayuran, telur, bentuk menurut selera, dilanjutkan dengan dilapisi tepung panir, kemudian digoreng dengan menggunakan minyak banyak lalu sajikan hangat.

8. Resoles

a. Pengertian

Merupakan hidangan pembuka panas, yang mempunyai rasa gurih dan asin yang dihidangkan hangat, dengan bahan terigu, kuning telur, mentega cair, susu, garam yang dibuat crepe dan diisi ragout atau isian yang lain dibentuk segitiga atau persegi, dipanir dan digoreng dalam minyak banyak.

9. Quiche Lorraine

a. Pengertian

Merupakan hidangan pembuka panas, untuk merangsang nafsu makan diawali dengan membuat adonan lembaran (pie dough), cetak bulat isi dengan daging cincang siram dengan saus custard, taburi keju parut

E. Teknik Penyimpanan Hidangan Pembuka (Appetizer)

1. Hidangan pembuka Dingin (Cold Appetizer)

Cold Appetizer seperti jenis salad mudah rusak, diperlukan perhatian untuk menjamin penyimpanan dalam refrigerator benar. Penggunaan alat dari stainless steel membantu menjaga makanan agar tidak pudar, sedangkan alat yang terbuat dari aluminium tidak begitu baik untuk digunakan, baik untuk pengolahan maupun

penyajian karena dapat menyebabkan perubahan warna. Untuk sayuran hijau dan tossed salad sering disimpan dalam kantong plastik.

2. Hidangan pembuka Panas (Hot Appetizer)

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

Selalu menggunakan temperatur yang tepat untuk mengurangi kerusakan dan untuk melindungi usia dari produksi.

F.METODE PEMBELAJARAN:

1. Pendekatan : Saintifik
2. Model Pembelajaran : Problem solving
3. Metode : Ceramah, praktek, tanya jawab dan penugasan.

A. KEGIATAN PEMBELAJARAN :

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
A. Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa menjawab sapaan guru, berdoa, dan mengkondisikan diri siap belajar. 2. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran dan memberikan penjelasan tentang manfaat menguasai materi pembelajaran. 3. Guru menyampaikan pokok-pokok/ cakupan materi pembelajaran. 	15 menit
B. Inti	<p>MENGAMATI</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa mengamati penjelasan guru tentang pengertian appetizer, fungsi appetizer, jenis appetizer, contoh appetizer 2. Siswa memperhatikan pengertian appetizer, fungsi appetizer, jenis appetizer, contoh appetizer 	45 menit
	<p>MENANYA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa berdiskusi dan bertanya tentang pengertian appetizer, fungsi appetizer, jenis appetizer, contoh appetizer 	45 menit

	<p>MENGUMPULKAN DATA</p> <p>1. Siswa berdiskusi tentang pengertian appetizer, fungsi appetizer, jenis appetizer, contoh appetizer</p> <p>2. Guru bertanya kepada siswa mengenai pengertian appetizer, fungsi appetizer, jenis appetizer, contoh appetizer</p> <p>MENGASOSIASI</p> <p>1. Siswa menganalisis hasil diskusi tentang pengertian appetizer, fungsi appetizer, jenis appetizer, contoh appetizer</p> <p>MENGOMUNIKASIKAN</p> <p>1. Siswa mempresentasikan hasil diskusi tentang pengertian appetizer, fungsi appetizer, jenis appetizer, contoh appetizer</p>	<p>30 menit</p> <p>45 menit</p> <p>45 menit</p> <p>45 menit</p>
C. Penutup	<p>1. Siswa dan guru menyimpulkan hasil pembelajaran yang telah dipelajari</p> <p>2. Siswa merefleksi penguasaan materi yang telah dipelajari dengan membuat catatan penguasaan materi.</p> <p>3. Guru memberitahukan materi pada pertemuan selanjutnya</p> <p>4. Guru mengucapkan salam penutup.</p>	45 menit

B. MEDIA DAN SUMBER BELAJAR :

Media : Laptop, LCD, Power Point tentang Menu Kontinental

Sumber Belajar : Buku Kontinental Dra.Rr.Kurnia Tejowati

Buku Restoran Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

C. PENILAIAN PROSES DAN HASIL BELAJAR :

1. Teknik : pertanyaan lisan

2. Bentuk : pertanyaan lisan mengenai pengertian appetizer, fungsi appetizer, jenis appetizer, contoh appetizer

F/751/Wakasek 1/3.2
14 – Juli - 2014

Magelang, 02 September 2015

Mengesahkan
Ka.Prodi Tata Boga

Telah diperiksa
Guru Pembimbing

Guru PPL

Dra.Affifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2003

Herin Setyowati, S.Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

Pandu Permana
NIM.11511241041

RENCANA PELAKSANAAN PENGAJARAN

(RPP)

MATA PELAJARAN : PM KONTINENTAL
KELAS : XI
KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA
TAHUN PELAJARAN : 2015 - 2016

PANDU PERMANA
NIM. 11511241041

DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG
SMK NEGERI 3 MAGELANG

Jl. Piere Tendean No. 1 Telp. (0293) 362210 Magelang 56117

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah	: SMK Negeri 3 Magelang
Kelas/Semester	: XI/1
Mata Pelajaran	: PM KONTINENTAL
Tema	: Salad
Pertemuan Ke-	: 6
Alokasi Waktu	: 7 x 45 menit (1 x pertemuan)

A. KOMPETENSI INTI :

- KI.1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
- KI.2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerja sama, cinta damai, responsif dan proaktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- KI.3 : Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab 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 dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. KOMPETENSI DASAR:

- KD 1.1 : Mensyukuri karunia Tuhan yang maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar merancang dan mengolah makanan dan kue sesuai kebutuhan sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- KD 2.1 : Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu pembelajaran menyiapkan, menerapkan teknik pengolahan makanan.
- KD 2.2 : Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.
- KD 2.3 : Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari

sebagai wujud implementasi sikap kerja

KD 3.5 : Menganalisis salad

KD 4.5 : Menyiapkan salad

C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI :

1. Mendeskripsikan dengan benar pengertian salad
2. Menjelaskan dengan dengan benar fungsi salad
3. Mengidentifikasi dengan benar jenis-jenis salad
4. Mengidentifikasi dengan benar contoh salad

D. TUJUAN PEMBELAJARAN:

1. Siswa dapat mendeskripsikan dengan benar pengertian salad
2. Siswa dapat menjelaskan dengan dengan benar fungsi salad
3. Siswa dapat mengidentifikasi dengan benar jenis-jenis salad
4. Siswa dapat mengidentifikasi dengan benar contoh salad

E. MATERI AJAR :

SALAD

a) Pengertian Salad

Pada awalnya salad sering diartikan sebagai makanan yang terdiri dari sayur-sayuran atau daun-daunan hijau yang segar (crispy leaf vegetables). Akan tetapi dalam perkembangannya pengertian ini tidak sepenuhnya benar, karena banyak bahan makanan lain yang ditambahkan pada sayur-sayuran tadi sehingga lahirlah salad yang beraneka ragam. Pada akhirnya salad dapat diartikan sebagai suatu makanan yang merupakan campuran dari sayuran hijau segar, buah, daging, unggas dan ikan yang dihidangkan bersama dressing atau hanya terdiri dari buah segar dan juice.

b) Komposisi Salad

1) A base of salad/ underliner

Underliner merupakan bagian dasar atau alas dari salad. Pada umumnya bahan yang dipergunakan dari sayuran daun hijau, dengan tujuan agar salad tampak lebih segar (refreshing effect), misalnya daun selada atau lettuce. Akan tetapi kadang underliner dapat pula dibuat dari bukan sayuran hijau misalnya, red cabbage, petsai/sawi putih, endive/ chicory (mirip sawi putih berukuran lebih kecil, helai daun menguncup).

Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam menata underliner:

Penempatan underliner tidak boleh menutupi logo/symbol nama perusahaan atau

hotel yang dicetak pada piring sebelah atas.

Posisi underliner tidak boleh banyak menjorok keluar piring dan tidak boleh terlalu masuk ke dalam sehingga underliner tertutup seluruhnya pada waktu body

diletakkan di atasnya.

2) A body of salad

Merupakan bagian utama dari salad. Nama salad pada umumnya diambil dari bagian utama ini, misalnya, cucumber salad, tomato salad, chicken salad. Ada beberapa hal yang perlu mendapat perhatian pada waktu mengatur bagian body yaitu :

Body yang terbuat dari campuran beberapa bahan makanan dengan dressing sebaiknya dicampur beberapa saat sebelum penyajian.

Body yang dicampur dengan sauce mayonaise tidak boleh meleleh, artinya body harus tetap merupakan ongkongan yang rapi.

3) Dressing (cold sauce)

Dressing adalah cairan (liquid) atau cairan yang dikentalkan (semi liquid) yang mempunyai rasa kecut dan tajam. Salad dressing merupakan bagian yang akan sangat menentukan cita rasa salad. Untuk itu dressing harus mempunyai rasa yang lebih menonjol dari rasa bahan utama hal ini karena:

Bahan utama yang digunakan sebagian besar dari sayuran segar atau bahan makanan segar lainnya yang belum dibumbui.

Bahan utama yang dimasak biasanya hanya diberi sedikit bumbu dan kadang tidak begitu terasa, sehingga dengan demikian rasa salad lebih diberikan oleh penggunaan salad dressing.

Beberapa hal penting yang perlu diperhatikan waktu memberikan dressing pada salad :

- Dressing tidak boleh merendam salad
- Dressing yang akan digunakan pada salad sayur-sayuran hijau sebaiknya dicampur/dituangkan pada saat salad sudah akan dihidangkan, agar salad tetap tampak hijau dan segar.

Jenis-jenis dressing yang sering digunakan pada penyajian salad antara lain : Mayonaise, French dressing, Thousand Island dressing, Italian dressing, Sour cream dressing, Vinegar and oil dressing, Bleu or Roquefort cheese dressing, Russian dressing, Boiled or cooked dressing.

4) Garnish

Garnish berarti hiasan. Hiasan ini bisa diambilkan dari bagian body, tetapi hiasan juga dapat menggunakan bahan makanan lain. Prinsipnya garnish hendaknya

disamping menghiasi juga harus dapat dimakan dan mempunyai rasa yang sesuai dengan body, serta sebaiknya juga sederhana tetapi tetap menarik jangan sampai justru garnish menghilangkan identitas salad.

c). Kualitas salad

Salad yang baik dan berkualitas dapat dilihat dari beberapa segi :

1) Susunan bahan-bahan (texture)

Salad yang terbuat dari bahan-bahan segar harus betul-betul tampak segar. Begitu pula apabila terbuat dari bahan-bahan yang perlu dimasak, harus pula dimasak dengan baik.

2) Keadaan campuran bahan (consistency)

Bahan utama yang dicampur dengan dressing harus mempunyai campuran yang tepat, tidak terlalu sedikit atau terlalu banyak.

3) Rasa

Salad yang baik harus mempunyai rasa seimbang dan harmonis antara body dan dressing.

4) Penampilan/Appearance

Penampilan salad tidak hanya tergantung pada komposisi bahan dan warna, tetapi ukuran alat hoding (salad bowl) juga harus sesuai dengan salad yang ada di atasnya.

d). Jenis-jenis salad

Salad dapat digolongkan berdasarkan pada :

1) Bahan utama yang digunakan untuk membentuk body salad.

Bahan utama yang digunakan pada pembuatan salad terdiri dari : vegetables, meat, poultry, fish and shelfish, rice and paste, fruits.

2) Komposisi dan jenis makanan yang digunakan untuk membuat salad.

Komposisi salad mempunyai pengaruh terhadap cara pembuatan salad. Jenis Salad antara lain:

- Simple Salad

Merupakan salad yang terbuat dari satu atau dua macam bahan makanan. Contoh: beet root salad, cucumbe salad, potato and beef salad

- Compound Salad/complex salad

Adalah kreasi dari body yang terbuat dari tiga atau lebih bahan makanan yang dipergunakan.

Contoh :Yolande salad, Huzaren salad, Rusian salad.

- American Salad

Adalah mirip dengan compound salad, hanya body terbuat dari buah
Contoh : Florida salad, orange salad.

3) Temperatur atau suhu salad pada waktu dihidangkan.

- Cold Salad dihidangkan dingin dengan temperature sekitar 10 - 15o C
Contoh : Chef's salad, Seafood cocktail, Chicken salad Hawaiian
- Hot Salad dihidangkan panas/hangat dengan temperatur sekitar 50 - 60oC
Contoh : Smoked beef and pineapple salad, Prawn Circlettes with lemon slice salad.

e). Fungsi Salad dalam menu

Salad dapat berfungsi sebagai hidangan :

- Appetizer/Hors d'oeuvre dengan porsi antara 40-50 gram
- Accompaniment/Side dish dengan porsi antara 40 -50 gram
- Main dish/Main course dengan porsi antara 80 - 125 gram
- Dessert dengan porsi 80 - 100 gram

f) Dasar-dasar dalam menyiapkan salad

Kebanyakan salad dibuat dalam jumlah banyak, sehingga sebuah sistem pembuatan berjajar adalah sistem yang paling efisien. Hanya diperlukan sedikit proses memasak, tetapi dibutuhkan banyak waktu dalam pembuatannya jika dikerjakan dengan tangan. Salad dapat dibuat dengan cepat dan efisien hanya jika tempat pembuatannya disusun dengan tepat. Seluruh persiapannya adalah merupakan hal yang sangat penting.

Berikut beberapa hal mendasar yang akan mempersingkat persiapan salad :

a. Persiapkan semua bahan.

Cuci dan potong semua sayuran. Siapkan sayuran yang telah dimasak. Potong semua buah, sayuran, dan hiasan (garnish). Campur bahan isian (telur yang telah dipotong, kentang yang telah dipotong, potong buncis, dsb.) dinginkan semua bahan.

b. Siapkan tempat saji salad di atas meja.

Susun tempat saji itu di atas baki agar mudah dalam memindahkannya ke dalam pendingin.

c. Tempatkan dasar atau bagian bawah salad di semua tempat saji.

d. Susun isi salad di atas semua tempat saji.

e. Hias semua salad.

f. Bekukan hingga akan disajikan. Jangan simpan lebih dari beberapa jam atau salad akan menjadi layu. Tempat-tempat penyimpanan yang digunakan harus memiliki kelembaban yang tinggi.

g. Jangan menambah dressing/saus pada salad hijau sampai saat penyajian agar supaya pada saat disajikan sayuran masih segar.

g) Prosedur pengolahan salad

Dalam pengolahan/pembuatan salad sangat diperlukan imajinasi dan kreativitas.

1). Salad hijau

- Cuci semua sayuran hijau dengan cermat dan bersih.
- Keringkan sayuran dengan baik (dapat menggunakan peralatan dan mesin pengering akan lebih cepat).
- Dinginkan sayuran dalam almari pendingin dengan cara dibungkus dengan kain lembab.
- Potong-potong atau sobek-sobek sayuran dalam ukuran sekali gigitan. Hal ini akan mempermudah pada waktu menyantap dari pada waktu makan harus memotongnya menggunakan garpu salad.
- Campur sayuran hijau dan pastikan semua sayuran tercampur rata.
- Siapkan piring saladnya. Gunakan selalu piring yang dingin. Hindari meletakkan salad dipiring lebih dari satu atau 2 jam sebelum penyajian, karena sayuran akan menjadi layu.
- Tambahkan garnish. Jangan menggunakan sayuran sebagai garnish dari salah satu sayuran yang dicampur. Pilihlah garnish yang tidak berubah warna dan bentuknya, misalnya: buah alpukat terlalu lama akan berubah menjadi coklat, roti kering bisa menjadi lembek dan sebagainya.
- Dinginkan (masukkan almari /ruang pendingin) sampai saat penyajian.
- Tambahkan dressing/saus dengan cepat sebelum penyajian atau sajian disebelah salad, karena sayuran hijau yang bersaus akan cepat layu.

2). Salad buah

- Salad buah terkadang lebih baik ditata dari pada dicampur, karena kebanyakan buah lembut dan mudah rusak. Pengecualian pada salad waldorf.
- Tatalah potongan buah yang rusak/tidak menarik di dasar salad dan potongan yang menarik di atasnya.
- Beberapa buah seperti apel dan pisang akan berubah warna ketika pemotongann, dan seharusnya dimasukkan ke dalam larutan asam.
- Buah mudah berubah dibanding sayuran setelah dipotong. Jika akan mempersiapkan kedua salad tersebut dalam penyajian, persiapkan salad sayuran terlebih dahulu.
- Apabila menggunakan buah kaleng, sebaiknya dikeringkan/ditiriskan terlebih dahulu sebelum dimasukkan dalam salad atau salad akan menjadi

berair atau lembek. Cairan buah kaleng dapat disajikan lagi untuk saus pada salad buah atau pengolahan lain.

3). Salad sayuran

- Pemotongan yang rapi dan cermat dari bahan-bahan salad ini sangat penting, kerana ukuran dari sayuran akan mempengaruhi pandangan mata. Desain dan penyusunan salad sayuran ini terkadang berdasarkan keaneka ragaman ukuran seperti panjang, batang asparagus yang ramping dan kacang polong, irisan tomat, irisan timun, green pepper strips atau rings dan bunga lobak.
- Potong-potong sayuran sedekat mungkin dengan waktu penyajian, agar bekas irisan atau potongan pada pinggir sayuran tidak kering.
- Sayuran yang dimasak terlebih dahulu seharusnya teksturnya tetap kokoh, segar dan warnanya tetap bagus. Memasak sayuran yang berlebihan akan membuat salad sayuran menjadi tidak menarik.
- Sayuran yang dimasak harus dikeringkan dengan cermat dan didinginkan terlebih dahulu sebelum dimasukkan atau dicampurkan dalam salad.

4). Cooked salad (salad yang dimasak)

- Dinginkan buah-buahan yang telah dimasak secara menyeluruh sebelum mencampurnya dengan mayonaise, dan biarkan campuran salad yang lengkap tetap dingin.
- Cooked salad dapat menjadi salad yang tepat untuk ditambahkan ayam, daging atau ikan. Namun demikian bahan-bahan tersebut harus dimasak menurut aturan sanitasi yang benar.
- Untuk menjaga gizinya masak kentang untuk salad hingga matang , kemudian baru dikupas dan dipotong-potong.
- Jangan memotong bahan terlalu kecil jika menghendaki produk akhir tidak menjadi seperti pasta, tanpa daya tarik tekstur.
- Sayuran yang renyah biasanya ditambahkan untuk menambah tekstur. Seledri biasanya merupakan sayuran yang populer, namun dapat pula menggunakan sayuran lain seperti: wortel, acar bawang, selada air atau apel. Akan tetapi pastikan bahwa rasanya seimbang..
- Campur bahan seperti kentang atau seafood, mungkin perlu dimarinate lebih dahulu dengan cairan berbumbu seperti vinaigrette sebelum dicampur dengan mayonnaise dan bahan lainnya. Keringkan marinate yang tidak terserap agar mayonaise tidak mencair.
- Aduk dressing yang kental dengan hati-hati untuk menghindari rusaknya bahan-bahan utama.
- Bahan salad biasanya dicampur dengan scoop untuk menjaga bentuk salad.

□ Pilih garnish yang menarik dan berwarna. Salad kentang dengan ayam akan kelihatan pucat dan tidak menarik tanpa garnish.

F.METODE PEMBELAJARAN:

1. Pendekatan : Saintifik
2. Model Pembelajaran : Problem solving
3. Metode : Ceramah, praktek, tanya jawab dan penugasan.

A. KEGIATAN PEMBELAJARAN :

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
A. Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa menjawab sapaan guru, berdoa, dan mengkondisikan diri siap belajar. 2. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran dan memberikan penjelasan tentang manfaat menguasai materi pembelajaran. 3. Guru menyampaikan pokok-pokok/ cakupan materi pembelajaran. 	15 menit
B. Inti	<p>MENGAMATI</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa mengamati penjelasan guru tentang pengertian salad, fungsi appetizer, jenis salad, contoh salad 2. Siswa memperhatikan pengertian salad, fungsi appetizer, jenis salad, contoh salad <p>MENANYA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa berdiskusi dan bertanya tentang pengertian salad, fungsi appetizer, jenis salad, contoh salad <p>MENGUMPULKAN DATA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa berdiskusi tentang pengertian salad, fungsi appetizer, jenis salad, contoh salad 2. Guru bertanya kepada siswa mengenai pengertian salad, fungsi appetizer, jenis salad, contoh salad <p>MENGASOSIASI</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa menganalisis hasil diskusi tentang pengertian salad, fungsi appetizer, jenis 	<p>45 menit</p> <p>45 menit</p> <p>30 menit</p> <p>45 menit</p>

	salad, contoh salad MENGOMUNIKASIKAN 1. Siswa mempresentasikan hasil diskusi tentang pengertian salad, fungsi appetizer, jenis salad, contoh salad	45 menit 45 menit
C. Penutup	1. Siswa dan guru menyimpulkan hasil pembelajaran yang telah dipelajari 2. Siswa merefleksi penguasaan materi yang telah dipelajari dengan membuat catatan penguasaan materi. 3. Guru memberitahukan materi pada pertemuan selanjutnya 4. Guru mengucapkan salam penutup.	45 menit

B. MEDIA DAN SUMBER BELAJAR :

Media : Laptop, LCD, Power Point tentang Menu Kontinental

Sumber Belajar : Buku Kontinental Dra.Rr.Kurnia Tejowati

Buku Restoran Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

C. PENILAIAN PROSES DAN HASIL BELAJAR :

1. Teknik : pertanyaan lisan

2. Bentuk : pertanyaan lisan mengenai pengertian salad, fungsi appetizer, jenis salad, contoh salad

Magelang, 02 September 2015

Mengesahkan
Ka.Prodi Tata Boga

Telah diperiksa
Guru Pembimbing

Guru PPL

Dra.Affifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2003

Herin Setyowati, S.Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

Pandu Permana
NIM.11511241041

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)

Satuan Pendidikan : SMKN 3 Magelang
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Kelas/ Semester : XI/ 1
Standar Kompetensi : Mengolah Makanan Kontinental
Kode Kompetensi :
Alokasi Waktu : 7 x 45 menit
Pertemuan : 1 x pertemuan

A. Kompetensi Dasar

Membuat stock dan soup

B. Indikator

1. Kognitif :

a. Produk :

Praktek pembuatan white stock, brown stock, purre of pumpkin soup, purre of carrot soup, consommé, goulash soup, paysanne soup, chicken broth, corn soup, dan broccoli cream soup

b. Proses :

- 1) Menyebutkan alat dan bahan dalam pembuatan white stock, brown stock, purre of pumpkin soup, purre of carrot soup, consommé, goulash soup, paysanne soup, chicken broth, corn soup, dan broccoli cream soup
- 2) Mengetahui bahan-bahan yang akan digunakan dalam praktek pembuatan white stock, brown stock, purre of pumpkin soup, purre of carrot soup, consommé, goulash soup, paysanne soup, chicken broth, corn soup, dan broccoli cream soup
- 3) Memahami langkah-langkah pembuatan white stock, brown stock, purre of pumpkin soup, purre of carrot soup, consommé, goulash soup, paysanne soup, chicken broth, corn soup, dan broccoli cream soup
- 4) Membuat white stock, brown stock, purre of pumpkin soup, purre of carrot soup, consommé, goulash soup, paysanne soup, chicken broth, corn soup, dan broccoli cream soup dengan benar sesuai dengan resep yang diberikan

2. Psikomotor :

- a. Mempersiapkan bahan dan alat untuk praktek pembuatan white stock, brown stock, purre of pumpkin soup, purre of carrot soup, consommé, goulash soup, paysanne soup, chicken broth, corn soup, dan broccoli cream soup
- b. Melakukan penimbangan bahan untuk praktek pembuatan white stock, brown stock, purre of pumpkin soup, purre of carrot soup, consommé, goulash soup, paysanne soup, chicken broth, corn soup, dan broccoli cream soup
- c. Melakukan praktek pembuatan white stock, brown stock, purre of pumpkin soup, purre of carrot soup, consommé, goulash soup, paysanne soup, chicken broth, corn soup, dan broccoli cream soup

3. Afektif

a. Karakter

Jujur, disiplin, bertanggung jawab, rapi, sopan, teliti, ramah, cermat, mampu bekerja sama, terbuka, dan mendengarkan pendapat orang lain dalam melakukan praktek

pembuatan white stock, brown stock, purre of pumpkin soup, purre of carrot soup, consommé, goulash soup, paysanne soup, chicken broth, corn soup, dan broccoli cream soup

b. Keterampilan sosial

Siswa mampu bertanya dan memberikan pendapat, aktif, mampu menjadi pendengar yang baik, serta dapat mengaplikasikan apa yang sudah dijelaskan ketika praktek

C. Tujuan Pembelajaran

1. Kognitif

a. Produk

- 1) Siswa mampu menyebutkan alat dan bahan dalam pembuatan white stock, brown stock, purre of pumpkin soup, purre of carrot soup, consommé, goulash soup, paysanne soup, chicken broth, corn soup, dan broccoli cream soup
- 2) Siswa mampu mengetahui bahan-bahan yang akan digunakan dalam pembuatan white stock, brown stock, purre of pumpkin soup, purre of carrot soup, consommé, goulash soup, paysanne soup, chicken broth, corn soup, dan broccoli cream soup
- 3) Siswa mampu memahami langkah-langkah pembuatan white stock, brown stock, purre of pumpkin soup, purre of carrot soup, consommé, goulash soup, paysanne soup, chicken broth, corn soup, dan broccoli cream soup
- 4) Siswa mampu membuat white stock, brown stock, purre of pumpkin soup, purre of carrot soup, consommé, goulash soup, paysanne soup, chicken broth, corn soup, dan broccoli cream soup

b. Proses

- 1) Siswa mampu menjawab apa yang ditanyakan tentang materi pembuatan white stock, brown stock, purre of pumpkin soup, purre of carrot soup, consommé, goulash soup, paysanne soup, chicken broth, corn soup, dan broccoli cream soup
- 2) Siswa mampu mengaplikasikan materi yang sudah dijelaskan dalam bentuk praktek dengan benar

2. Afektif

Siswa dapat menunjukkan perilaku jujur, peduli, dan bertanggung jawab, terbuka, mendengarkan dan memperhatikan orang lain, menerima kritik dan saran, serta berkomunikasi dengan baik.

D. Materi Ajar

1. Resep white stock, brown stock, purre of pumpkin soup, purre of carrot soup, consommé, goulash soup, paysanne soup, chicken broth, corn soup, dan broccoli cream soup

E. Model/ Metode Pembelajaran

1. Metode Pembelajaran :

- a. Ceramah
- b. Tanya jawab
- c. Diskusi
- d. Demonstrasi

F. Sumber Belajar

1. Resep Pengolahan Makanan Kontinental

G. Skenario Pembelajaran

I. Pendahuluan

No.	Kegiatan	Waktu (menit)
1.	<p>Kegiatan awal</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa menyiapkan diri dengan pakaian kerja lengkap b. Berdoa dan presensi c. Guru melakukan apersepsi dengan mengadakan tanya jawab resep pembuatan white stock, brown stock, purre of pumpkin soup, purre of carrot soup, consommé, goulash soup, paysanne soup, chicken broth, corn soup, dan broccoli cream soup d. Guru menjelaskan resep yang akan dipraktikkan e. Guru menjelaskan cara membuat white stock, brown stock, purre of pumpkin soup, purre of carrot soup, consommé, goulash soup, paysanne soup, chicken broth, corn soup, dan broccoli cream soup 	10'
2.	<p>Kegiatan Inti</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Eksplorasi <ol style="list-style-type: none"> 1) Memberikan informasi terkini tentang pembuatan white stock, brown stock, purre of pumpkin soup, purre of carrot soup, consommé, goulash soup, paysanne soup, chicken broth, corn soup, dan broccoli cream soup 2) Memilih dan mengambil bahan yang dibutuhkan untuk membuat white stock, brown stock, purre of pumpkin soup, purre of carrot soup, consommé, goulash soup, paysanne soup, chicken broth, corn soup, dan broccoli cream soup b. Elaborasi <ol style="list-style-type: none"> 1) Diskusi kelas mengenai white stock, brown stock, purre of pumpkin soup, purre of carrot soup, consommé, goulash soup, paysanne soup, chicken broth, corn soup, dan broccoli cream soup yang akan dipraktikkan 2) Setiap kelompok menanyakan white stock, brown stock, purre of pumpkin soup, purre of carrot soup, consommé, goulash soup, paysanne soup, chicken broth, corn soup, dan broccoli cream soup serta menentukan bersama kriteria hasil yang baik 3) Setiap kelompok praktek membuat white stock, brown stock, purre of pumpkin soup, purre of carrot soup, consommé, goulash soup, paysanne soup, chicken broth, corn soup, dan broccoli cream soup c. Konfirmasi <ol style="list-style-type: none"> 1) Siswa menghidangkan white stock, brown stock, purre of pumpkin soup, purre of carrot 	290'

	<p>soup, consommé, goulash soup, paysanne soup, chicken broth, corn soup, dan broccoli cream soup disajikan dengan garnish agar lebih menarik dan menggunakan alat hidang yang benar</p> <p>2) Menilai hasil pembuatan white stock, brown stock, purre of pumpkin soup, purre of carrot soup, consommé, goulash soup, paysanne soup, chicken broth, corn soup, dan broccoli cream soup</p> <p>3) Menyimpulkan kriteria hasil yang baik dari white stock, brown stock, purre of pumpkin soup, purre of carrot soup, consommé, goulash soup, paysanne soup, chicken broth, corn soup, dan broccoli cream soup</p> <p>d. Karakter Bangsa</p> <p>1) Siswa memakai pakaian kerja lengkap</p> <p>2) Siswa datang bekerja tepat waktu</p> <p>3) Siswa bekerja sesuai dengan langkah kerja tanpa melihat resep</p> <p>4) Siswa mengambil, memakai, dan mengembalikan peralatan pada tempat semula</p>	
3.	<p>Kegiatan Akhir (penutup)</p> <p>a. Guru menilai hasil praktek siswa dalam mengolah white stock, brown stock, purre of pumpkin soup, purre of carrot soup, consommé, goulash soup, paysanne soup, chicken broth, corn soup, dan broccoli cream soup</p> <p>b. Siswa membersihkan alat dan ruang praktek</p> <p>c. Guru mengevaluasi hasil praktek white stock, brown stock, purre of pumpkin soup, purre of carrot soup, consommé, goulash soup, paysanne soup, chicken broth, corn soup, dan broccoli cream soup</p> <p>d. Berdoa</p> <p>e. Guru mengucapkan salam</p>	15'

H. Penilaian

No.	Aspek yang dinilai	Standar	Skor
1.	Persiapan Kelengkapan alat dan bahan	10	
2.	Proses Langkah pembuatan Teknik Sanitasi hygiene	15	
3.	Hasil Rasa Bentuk Warna Penampilan	65	
4.	Waktu	10	
	Total	100	

F/751/Wakasek 1/3.2
14 – Juli - 2014

Magelang, 08 September 2015,

Mengesahkan

Telah diperiksa

Ka.Prodi Tata Boga

Guru Pembimbing

Guru PPL

Dra.Affifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2003

Herin Setyowati, S.Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

Pandu Permana
NIM.11511241041

JOBSHEET

Satuan Pendidikan : SMK N 3 Magelang
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Kelas/ Semester : XI/ 1
Standar Kompetensi : Mengolah Makanan Kontinental
Kode Kompetensi : KB 1
Alokasi Waktu : 7 x 45 menit
Pertemuan : 1 x pertemuan

I. Petunjuk penggunaan Job sheet

1. Gunakan jobsheet ini saat praktek
2. Bacalah dengan teliti langkah kerja praktek pembuatan white stock, brown stock, purre of pumpkin soup, purre of carrot soup, consommé, goulash soup, paysanne soup, chicken broth, corn soup, dan broccoli cream soup
3. Perhatikan dengan cermat setiap langkah kerja pada jobsheet sebagai pedoman praktik
4. Kerjakan tugas yang ada pada jobsheet
5. Konsultasikan pada guru apabila mengalami kesulitan

II. Tujuan Pembelajaran Umum

Siswa mampu memahami dan membuat white stock, brown stock, purre of pumpkin soup, purre of carrot soup, consommé, goulash soup, paysanne soup, chicken broth, corn soup, dan broccoli cream soup

III. Tujuan Pembelajaran Khusus

1. Menyebutkan alat dan bahan dalam pembuatan white stock, brown stock, purre of pumpkin soup, purre of carrot soup, consommé, goulash soup, paysanne soup, chicken broth, corn soup, dan broccoli cream soup
2. Mengetahui bahan-bahan yang akan digunakan dalam pembuatan praktek white stock, brown stock, purre of pumpkin soup, purre of carrot soup, consommé, goulash soup, paysanne soup, chicken broth, corn soup, dan broccoli cream soup
3. Memahami langkah-langkah pembuatan white stock, brown stock, purre of pumpkin soup, purre of carrot soup, consommé, goulash soup, paysanne soup, chicken broth, corn soup, dan broccoli cream soup
4. Membuat white stock, brown stock, purre of pumpkin soup, purre of carrot soup, consommé, goulash soup, paysanne soup, chicken broth, corn soup, dan broccoli cream soup dengan benar sesuai dengan resep yang telah diberikan

IV. Pengantar

Praktek membuat white stock, brown stock, purre of pumpkin soup, purre of carrot soup, consommé, goulash soup, paysanne soup, chicken broth, corn soup, dan broccoli cream soup diawali dengan perencanaan, pelaksanaan, dan mengevaluasi hasil pekerjaan yang meliputi mencari resep kemudian dilanjutkan dengan konsultasi resep kepada guru pelajaran yang bersangkutan untuk dapat disetujui. Langkah selanjutnya baru merencanakan bahan dan anggaran belanja yang akan digunakan dalam praktek, sehingga tahap akhir dalam pelaksanaan.

V. Resep**Purre of Pumpkin Soup**

Hasil: 10 porsi

No.	Bahan-Bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Margarine	30 gr	
2.	Bombay	100 gr	potong kecil
3.	Daun Bawang	100 gr	potong kecil
4.	Pumpkin	700 gr	potong kecil
5.	Kaldu	2,5 ltr	
6.	Cream	100 ml	
7.	French Bread	100 gr	
8.	Garam	sck	
9.	Lada	sck	

Cara Membuat:

1. Panaskan butter dan masukkan semua sayuran, aduk sampai rata dan simmer sampai layu
2. Tuangkan kaldu dan simmer 40 menit
3. Haluskan dengan blender, pindahkan kembali dalam saucepan dan dipanaskan
4. Tambahkan cream beberapa saat sebelum dihidangkan
5. Hidangkan panas dalam soup cup disertai fench bread (toast)

Purre of Carrot Soup

Hasil: 10 porsi

No.	Bahan-Bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Wortel	800 gr	potong kecil
2.	Kentang	400 gr	potong kecil
3.	Daun Bawang	100 gr	potong kecil
4.	Bombay	100 gr	potong kecil
5.	Margarine	30 gr	
6.	Kaldu	3 ltr	
7.	Garam Halus	1 sdm	
8.	Lada Halus	½ sdt	
9.	Cream	1 dl	

Cara Membuat:

1. Panaskan margarine, masukkan semua sayuran, sauté sampai layu, tetapi tidak sampai coklat
2. Tambahkan kaldu, simmer sampai sayuran lunak (\pm ½ jam)
3. Haluskan soup dalam blender, tuang kembali dalam panci
4. Simmer dan perbaiki rasanya, serta beri cream
5. Hidangkan panas dan taburi wortel brunoise (1 mm) yang sudah direbus

Consomme

No.	Bahan-Bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Daging Cincang	250 gr	
2.	Air Dingin	¼ lt	
3.	Wortel	50 gr	
4.	Seledri	25 gr	
5.	Daun Bawang	50 gr	
6.	Putih Telur Ayam	1 btr	
7.	Kaldu Sapi	1½ lt	
8.	Bawang Bombay	1 buah	
9.	Garam Halus	1 sdm	

Cara Membuat:

1. Campurkan putih telur, air sampai rata
2. Tambahkan daging cincang dan garam, aduk sampai rata
3. Bawang bombay dibelah memanjang, bakar sampai berwarna coklat tua
4. Tambahkan mirepoix dari: wortel, daun bawang, dan seledri
5. Tambahkan bouqet garni aduk hingga rata
6. Tuangkan kaldu sambil diaduk rata
7. Didihkan dengan cepat sambil diaduk (kadang-kadang supaya tidak berkerak pada dasar panci. Setelah mendidih jangan diaduk lagi, biarkan di atas api kecil kira-kira 2 jam)
8. Saring dengan kain, keluarkan lemaknya dan perbaiki rupa dan rasa
9. Didihkan lagi sebelum dihidangkan
10. Hidangkan panas-panas dalam cangkir kaldu, sertai toast atau crouton

Catatan:

1. Hasil bersih 125 ml
2. Warna consommé ini seperti air teh
3. Dapat diberi isi atau tidak
4. Sebagai isi dapat digunakan:
 - a. Julienne of vegetables (carrot, leek, and celery) disebut consommé julienne
 - b. Consommé + brunoise of vegetables disebut Consommé Brunoise
 - c. Consommé + profiteralls (choux kecil-kecil) disebut Consommé Profiteralls
 - d. Consommé + beaten egg disebut Consommé Xavier
 - e. Royale (putih telur + susu) disebut Consommé Royale
 - f. Poached egg disebut Consommé Colbert

Goulash Soup

No.	Bahan-Bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Daging	100 g	
2.	Bawang Putih	3 siung	
3.	Bawang Bombay	¼ buah	
4.	Tepung	1 sdm	
5.	Kentang	1 buah	
6.	Tomato Pasta	¼ sdm	
7.	Tomato Concasse	¼ buah	
8.	Butter	½ sdm	
9.	Paprika Powder	¼ sdt	
10.	Paprika Hijau	¼ buah	

11.	Kaldu	700 cc	
12.	Lada dan Garam	sck	

Cara Membuat:

1. Cuci daging, buang lemak daging. Potong dadu 1 cm
2. Kupas kentang, cuci kemudian potong dadu 1 cm. Chopped bawang putih dan bawang bombay
3. Paprika hijau dipotong brunoise, sisihkan
4. Panaskan butter, masukkan bawang putih tumis hingga matang, lalu masukkan bawang bombay tunggu hingga layu
5. Tambahkan tepung. Aduk rata agar tidak gosong. Masukkan tomato pasta, tomato concasse, dan kaldu sedikit demi sedikit agar tepung tidak berbutir
6. Setelah kaldu masuk dan tercampur rata, masukkan daging
7. Tunggu hingga mendidih, tambahkan paprika powder, dan kentang, setelah kentang matang masukkan paprika hijau
8. Seasoning dengan lada, garam, cicip rasanya. (rasa keasaman, warna kemerahan, agak kental)
9. Hidangkan hangat

Chicken Broth

No.	Bahan-Bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Daging Ayam	150 g	
2.	Wortel	65 g	
3.	Seledri	35 g	
4.	Chicken Stock	650 cc	
5.	Parsley	12,5 g	
6.	Daun Bawang	75 g	
7.	Lobak	50 g	
8.	Mentega	7,5 g	
9.	Beras	15 g	
10.	Lada dan Garam	sck	

Cara Membuat:

1. Cuci, kupas, dan potong semua sayuran dan daging ayam dalam bentuk dadu 1 cm
2. Panaskan mentega, sauté semua sayuran hingga layu
3. Tambahkan chicken stock, simmer \pm 30 menit
4. Tambahkan beras dan biarkan sampai matang. Tambahkan juga daging ayam. Tunggu hingga matang
5. Hidangkan panas dengan chopped parsley di atasnya

Paysanne Soup

No.	Bahan-Bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Butter	30 gr	
2.	Bawang Bombay	200 gr	
3.	Wortel	200 gr	diblanch
4.	Daun Bawang	200 gr	
5.	Seledri	100 gr	
6.	Lobak	100 gr	diblanch

7.	Kol	100 gr	diblanch
8.	Kentang	100 gr	diblanch
9.	Daging Asap	100 gr	
10.	Tepung Terigu	80 gr	
11.	Kaldu Ayam	2,5 lt	
12.	Keju Parut	100 gr	

Cara Membuat:

1. Semua sayuran setelah dikupas dan dicuci bersih, dipotong paysanne
2. Panaskan butter dalam sauce pan
3. Masukkan semua sayuran dan daging asap, kecuali kentang kemudian aduk hingga merata
4. Tambahkan tepung dan diaduk rata kembali
5. Masukkan kaldu sedikit demi sedikit
6. Tambahkan garam dan merica secukupnya
7. Masukkan kentang
8. Panaskan dengan api sedang
9. Hidangkan panas dalam soup cup setelah ditaburi keju parut

Catatan:

Hasil bersih 10 porsi

Untuk 1 porsi 100 ml

Corn Soup

No.	Bahan-Bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Mentega	30 g	
2.	Bawang Bombay	100 g	
3.	Chicken Stock	2,5 L	
4.	Tepung Beras	50 g	
5.	Susu	100 ml	
6.	Cream	100 ml	
7.	Jagung Muda	500 g	
8.	Peterseli	25 g	
9.	Lada dan Garam	sck	

Cara Membuat:

1. Rebus jagung muda dengan air garam. Setelah matang tiriskan kemudian diserut
2. Haluskan serutan jagung dengan menggunakan blender, tambahkan sedikit kaldu sebelumnya
3. Panaskan mentega pada sauepan dan sauté bawang bombay sampai layu
4. Tambahkan jagung muda yang sudah dihaluskan, simmer selama \pm 10 menit
5. Campurkan tepung dan susu, tuangkan dalam adonan soup, dan simmer selama \pm 30 menit
6. Seasoning dengan garam dan lada secukupnya
7. Setelah matang, pindah ke dalam pan yang bersih
8. Panaskan kembali, skimming buih/ busa pada bagian atas soup
9. Kentalkan dengan fresh cream dan hidangkan panas di soup cup dengan hiasan peterseli di atasnya

Broccoli Cream Soup

No.	Bahan-Bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Mentega	30 g	
2.	Bawang Bombay	100 g	
3.	Chicken Stock	2,5 L	
4.	Tepung Beras	50 g	
5.	Susu	100 ml	
6.	Cream	100 ml	
7.	Brokoli Segar	500 g	
8.	Peterseli	25 g	
9.	Lada dan Garam	sck	

Cara Membuat:

1. Rebus brokoli yang sudah dicuci dan dipotong menjadi ukuran yang lebih kecil dengan air garam. Setelah matang tiriskan
2. Haluskan brokoli rebus dengan menggunakan blender, tambahkan sedikit kaldu sebelumnya
3. Panaskan mentega pada saucepan dan sauté bawang bombay sampai layu
4. Tambahkan brokoli yang sudah dihaluskan, simmer selama \pm 10 menit
5. Campurkan tepung dan susu, tuangkan dalam adonan soup, dan simmer selama \pm 30 menit
6. Seasoning dengan garam dan lada secukupnya
7. Setelah matang, pindah ke dalam pan yang bersih
8. Panaskan kembali, skimming buih/ busa pada bagian atas soup
9. Kentalkan dengan fresh cream dan hidangkan panas di soup cup dengan hiasan peterseli di atasnya

Brown Stock

No.	Bahan-Bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Tulang Sapi	1 kg	
2.	Bawang Bombay	200 gr	
3.	Wortel	100 gr	
4.	Seledri	50 gr	
5.	Bouquet Garni	20 gr	
6.	Air Dingin	4 lt	

Cara Membuat:

1. Masukkan tulang sapi pada roasting pan dan sauté sampai gosong. Tambahkan mirepoix
2. Masukkan tulang dan mirepoix ke dalam stockpot. Tambahkan bouquet garni. Didihkan dan skim.
3. Simmer selama $\frac{1}{2}$ - 2 jam. Saring ke dalam stockpot lainnya yang bersih

White Chicken Stock

No.	Bahan-Bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Tulang ayam	1 kg	
2.	Bawang Bombay	200 gr	
3.	Wortel	100 gr	
4.	Seledri	50 gr	
5.	Bouquet Garni	20 gr	
6.	Air	4 lt	

Cara Membuat:

1. Panaskan air 1½ liter hingga mendidih, masukkan tulang ayam dan blanching
2. Tuangkan air bekas blanching dan cuci bersih tulang dengan air bersih berikut alatnya
3. Letakkan tulang yang bersih ini pada stockpot dan tuangkan air dingin, taburkan mirepoix dan bouquet garni serta simmer selama 20-30 menit
4. Skim busa yang timbul selama proses memasak
5. Saring stock ke dalam stockpot lainnya yang bersih
6. White Chicken Stock siap dipergunakan

VI. Alat yang diperlukan

No.	Alat	Jumlah
1.	Kompas dan gas	11
2.	Roasting Pan	4
3.	Baskom	11
4.	Panci Rebus	11
5.	Chopping Board	11
6.	Pisau	22
7.	Sendok + Garpu	11
8.	Blender	1
9.	Timbangan	1
10.	Tray	11
11.	Soup Cup + Saucer	11
12.	Oven	1
13.	Loyang	1
14.	Piping Bag	3

VII. Aspek yang dinilai

No.	Aspek yang dinilai	Standar	Tercapai
1.	Persiapan Kelengkapan alat dan bahan	10	
2.	Proses Langkah pembuatan Teknik Sanitasi hygiene	15	
3.	Hasil Rasa Bentuk Warna Penampilan	65	
4.	Waktu	10	
Total		100	

VIII. Tugas

1. Buat masakan white stock, brown stock, purre of pumpkin soup, purre of carrot soup, consommé, goulash soup, paysanne soup, chicken broth, corn soup, dan broccoli cream soup

IX. Jadwal Pengumpulan Tugas

7 x 45 menit dari sekarang

Magelang, 08 September 2015

Mengesahkan

Telah diperiksa

Ka.Prodi Tata Boga

Guru Pembimbing

Guru PPL

Dra.Affifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2003

Herin Setyowati, S.Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

Pandu Permana
NIM.11511241041

MODUL SAUS



DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG
SMK NEGERI 3 MAGELANG
Jln. Piere Tendean No. 01 Magelang 56117
Telp (0293) 362210
2015

SAUCE

A. Pendahuluan

Pada modul ini disajikan tentang pengertian saus, fungsi saus, macam-macam saus dasar dan turunannya, serta teknik pengolahan berbagai macam saus. Setelah materi pada modul ini diberikan, diharapkan siswa dapat:

1. Menjelaskan pengertian saus
2. Menjelaskan fungsi saus
3. Menjelaskan tekstur saus
4. Menyebutkan macam-macam saus dasar dan turunannya
5. Menjelaskan teknik pengolahan berbagai macam saus

B. Pengertian Sauce

Sauce adalah cairan yang dikentalkan dengan salah satu bahan pengental sehingga menjadi semi liquid (setengah cair) dan disajikan bersama dengan ikan, unggas, daging maupun kue-kue dengan maksud untuk mempertinggi cita rasa dari makanan yang disajikan.

Bahan pengental sauce antara lain adalah terigu, tepung beras, dan tepung jagung. Hasil pembuatan sauce yang baik sebagian besar ditentukan oleh bahan cair yang digunakan. Dalam hal ini stock atau minyak yang berkualitas.



Gambar 1. Penyajian Saus

C. Fungsi Sauce

1. Menambah rasa dan kelezatan suatu masakan

Saus dapat digunakan untuk menambah rasa, misalnya dengan cara memberikan saus yang berlawanan dengan struktur makanan dasarnya. Tekstur yang kasar dapat diberikan saus yang lembut, demikian juga sebaliknya. Namun perlu diperhatikan bahwa saus disajikan bukan untuk mengubah rasa asli dari bahan tersebut.

2. Memberikan kelembaban pada makanan sehingga makanan yang agak kering bisa kelihatan agak basah, seperti fried chicken diberikan tar-tar sauce atau sandwich dioles mayonnaise

3. Mempertinggi nilai aroma makanan

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

4. Meningkatkan penampilan

Pemberian sauce dapat menambah daya tarik dan merangsang nafsu makan dan pemberian sauce yang benar yaitu dengan memberikan warna yang kontras agar warna makanan tidak kusam

5. Mempertinggi nilai gizi



Gambar 2. Saus Meningkatkan Penampilan

D. Kriteria Sauce

1. Licin (smooth), semi liquid. Sauce disebut berkualitas apabila memiliki kelembutan tertentu, tidak ada gumpalan dan dalam keadaan panas masih dapat mengalir dan meninggalkan lapisan tipis pada sendok
2. Mengkilap (glossy), memiliki warna khusus dan tidak kusam
3. Kaya rasa dan tidak berlemak. Sauce mempunyai ciri khas rasa yang diperoleh dari bahan utama yang berkualitas serta mampu meningkatkan rasa dari hidangan utamanya.

E. Pengelompokan Sauce Berdasarkan Suhu Penyajian

1. Saus dingin (Cold Sauce), contohnya mayonnaise, french dressing
2. Saus panas (Hot Sauce) untuk hidangan panas, tidak cocok untuk hidangan dingin. Contohnya demiglace



Gambar 3. Saus Dingin dan Saus Panas

F. Bahan Membuat Sauce

1. Bahan Cair

Cairan dasar dalam sauce yang digunakan Adela

- a. Kaldu putih (white stock), untuk pembuatan white sauce yang berasal dari ayam, sapi muda, dan ikan
- b. Kaldu coklat (brown stock) digunakan untuk brown sauce
- c. Susu (milk) untuk pembuatan Bechamel sauce dan saus untuk dessert
- d. Mentega (butter) yang dijernihkan untuk pembuatan Hollandaise
- e. Minyak untuk pembuatan mayonnaise dan vinaigrette



Gambar 4. Stock, Salah Satu Bahan Cair Saus

2. Bahan Pengental

a. Roux

Roux adalah bahan pengental yang banyak digunakan dalam leading sauce. Roux ini merupakan hasil olahan campuran seimbang antara tepung dan lemak melalui proses pemasakan. Lemak yang digunakan seperti butter, mentega, margarine, shortening, lemak ayam, dan meat dripping. Ada 3 jenis roux yang yaitu :

- 1) White roux (roux putih) digunakan sebagai bahan pengental sauce yang berwarna putih
- 2) Blond roux (roux coklat muda), waktu pengolahan sedikit lebih lama daripada white roux, bila sudah terjadi perubahan maka segera dihentikan proses pemasakannya
- 3) Brown roux (roux coklat) digunakan sebagai pengental saus berwarna coklat

Perbedaan roux terletak pada lamanya waktu pemasakan. Roux yang baik akan ditandai dengan bentuk / tekstur seperti pasir dan berbau seperti kacang.



Gambar 5. Roux

b. Beuree Manie

Pengental yang terdiri dari campuran mentega dan tepung dengan perbandingan 4:3 tanpa melalui proses pemasakan. Waktu memasak sauce agak lama supaya tidak terasa mentah



Gambar 6. Beuree Manie

c. Corn Starch

Pengental sauce yang terdiri dari campuran maizena dengan air atau kaldu dingin yang ditambahkan pada saus panas. Bahan pengental ini biasanya digunakan untuk saus bening atau setengah bening dan paling banyak digunakan untuk membuat saus manis

d. Liaison

Pengental sauce yang terdiri dari campuran cream dan kuning telur yang dikocok bersama-sama. Makanan yang ditambahkan liaison tidak boleh dipanaskan melebihi suhu didih sebab telur dan susu akan menggumpal. Perbandingan telur dan cream yaitu 1:3. Cara memasukkan liaison kedalam sauce adalah sebagai berikut :

- 1) Turunkan sauce dari nyala api
- 2) Saring sauce bila perlu
- 3) Campur cream dan telur ditempat terpisah sampai rata

Campurkan sedikit sauce pada liaison dan kocok rata untuk mencegah terjadinya penggumpalan sauce

e. (Egg Yolk) Kuning Telur

Saus yang menggunakan bahan pengental kuning telur misalnya: mayonnaise. Perlakuan pengentalan dengan kuning telur harus hati-hati agar kuning telur tidak berbutir

3. Bahan pengaroma dan bumbu

Bahan pengaroma dan bumbu yang dapat digunakan untuk membuat sauce antara lain garam, merica, lemon juice, mint, dill, onion, wine, mustard, parutan kulit jeruk, dll



Gambar 7. Parutan Kulit Jeruk

G. Tingkat Kekentalan Saus (*Thickness of Sauces*)

Kekentalan saus dapat dibedakan menjadi tiga, yaitu :

1. Saus yang cair (Thin Sauce)

Saus ini mempunyai konsistensi hampir seperti cairan biasa. Konsistensi kekentalannya seperti kopi krim (cream coffee). Perbandingan konsistensinya dapat digambarkan dengan perbandingan campuran 2 sdm mentega : 2 sdm tepung : 2 cup susu. Misalnya saus yang digunakan untuk dasar pembuatan cream vegetable.

2. Saus yang kekentalannya sedang (Medium Sauce)

Konsistensi kekentalannya seperti cream susu pada umumnya (cream milk). Perbandingan konsistensinya dapat digambarkan dengan perbandingan campuran 3 sdm mentega : 3 sdm tepung : 2 cup susu. Misalnya saus yang digunakan pada hidangan scallop.

3. Saus kental (Thick Sauce)

Konsistensi kekentalannya seperti adonan kue. Perbandingan konsistensinya dapat digambarkan dengan perbandingan campuran 4 sdm mentega : 4 sdm tepung : 2 cup susu. Misalnya digunakan untuk crouquette dan souffle.

H. Peralatan yang dibutuhkan dalam pembuatan saus

1. Panci khusus saus (sauce pan)
2. Gelas ukur (measure glass)
3. Sendok kayu (wooden spatula)
4. Sendok pengaduk (ladle)
5. Mangkuk (bowl)
6. Sendok (spoon)

7. Saringan (conical strainer)

I. Mother's Sauce / Leading Sauce / Saus Dasar

SAUS DASAR	NAMA SAUS	BAHAN CAIR	BAHAN PENGENTAL
White Sauce	Béchamel	Susu	White Roux
	Veloute	White Stock	
Brown Sauce	Demiglace	Brown Stock / Estoufado	Brown Roux
	Espagnole	Brown Stock	Brown Roux
Tomato sauce	Tomato Sauce	White Stock	White / blond roux
Sauce Dasar Butter	Hollandaise	Butter	Egg Yolk
	Bearnaise	Butter	Egg Yolk
Saus Dasar Minyak	Mayonnaise	Minyak Selada	Egg Yolk
	Vinaigrette / French Dressing		

1. White Sauce

White sauce terdiri dari 2 macam, yaitu :

a. Béchamel Sauce

Sauce Bechamel namanya diambil dari Marquise Bechame, salah seorang Lord Steward Louis XIV. Sauce Bechamel dibuat dari susu ditambah dengan roux



Gambar 8. Bechamel Sauce

b. Veloute Sauce

Sauce Veloute dibuat dari blond roux ditambah dengan air kaldu. Kaldu ini akan memberikan nama dari sauce tersebut. Misalnya chicken Veloute (dibuat dengan kaldu ayam), fish veloute (dibuat dengan kaldu ikan)



Gambar 9. Veloute Sauce

2. Brown Sauce

Brown sauce memiliki turunan saus yang terkenal, yaitu demiglace yang menjadi saus utama yang menurunkan banyak jenis saus. Brown sauce merupakan pengembangan dari brown stock.

Langkah-langkah pembuatan brown sauce :

❖ Demi-Glace

Saus ini dapat dibuat dari Saus Spanyol (Spain Sauces) atau biasa disebut Espagnole sauce, saus ini sekarang dikenal sebagai Demi-Glace. Demi-Glace adalah campuran espagnole sauce ditambah brown stock/ estoufado dengan perbandingan yang sama, dipanaskan secara simmer sampai cairan tinggal $\frac{1}{2}$ bagian. Warna coklat dari saus ini didapat dari kaldu coklat yang menjadi bahan dasarnya. Bahan Demi-Glace adalah Brown sauce + brown stock (perbandingan 1:1) yang dimasak sampai $\frac{1}{2}$ bagian saja yang tersisa dan menjadi kental.



Gambar 10. Demiglace Sauce

3. Tomato Sauce

Tomato sauce atau saus tomat dikategorikan menjadi saus coklat berdasarkan warnanya yang merah kecoklatan, tetapi saus ini tidak dibuat dari kaldu coklat (brown stock) melainkan dari kaldu putih (white stock). Warna dari saus ini didapat dari penggunaan tomato puree yang menjadi bahan utamanya. Tomato sauce dibuat dari tumisan mirepoix yang ditambahkan dengan tomato puree, brown stock, garam, dan gula yang dimasak sekitar 1-1 $\frac{1}{2}$ jam.



Gambar 11. Tomato Sauce

Tomato sauce dibagi menjadi tiga macam, yaitu :

a. Tomato sauce menggunakan roux

Langkah-langkah pembuatannya :

- ◆ Siapkan sauce pan, panaskan dan beri minyak
- ◆ Masukkan mirepoix dan bumbu-bumbu (bayleaf, thyme, bawang putih, cengkeh, merica, garam, gula) tomato puree
- ◆ Tambahkan white stock dingin dan selanjutnya masukkan roux dingin sambil diaduk-aduk sampai mendidih, lalu kecilkan api (simmer)
- ◆ Masak selama 1-1½ jam
- ◆ Saring dengan saringan halus agar hasilnya bersih

b. Tomato sauce tanpa roux

- ◆ Dalam pembuatannya sama dengan langkah pembuatan tomato sauce yang menggunakan roux, yang membedakannya adalah tidak digunakannya roux
- ◆ Saus ini dimasak dengan api kecil selama 2 jam
- ◆ Saring dengan saringan halus agar hasilnya bersih

c. Tomato sauce untuk pasta

- ◆ Panaskan sauce pan dan tambahkan olive oil
- ◆ Masukkan tomat segar (dihaluskan) dengan tambahan bawang bombay, bawang putih, mirepoix dan merica
- ◆ Masak dengan api kecil selama 45 menit
- ◆ Saring saus sampai bersih

4. Saus Dasar Mentega

Saus mentega yaitu saus yang pembuatannya menggunakan mentega sehingga bahan dasar ditambahkan bahan dasar lainnya sehingga dapat disajikan menurut kebutuhannya. Saus ini diklarifikasi menjadi 3 macam, yaitu :

- a. Melted butter yaitu butter yang dipanaskan sampai meleleh, kemudian ditambahkan bahan dasar lain

- b. Soft butter yaitu butter yang dilembekkan untuk mempermudah bahan lain yang ditambahkan dapat tercampur rata. Sesuai dengan penyajiannya maka butter campuran tadi dikeraskan lagi dengan penyimpanan di dalam lemari es
- c. Simple sauce dibuat dari soft butter ditambah dengan satu macam bahan lain yang akan menentukan nama dari simple butter sauce tersebut.

5. Sauce Minyak Selada

Pada umumnya saus ini dibagi menjadi 2, yaitu :

- a. Sauce vinaigrette yang dibuat dari cuka, mustard, minyak selada, peterseli cincang dan chives (tumbuhan dari keluarga onion)
- b. Sauce mayonnaise dibuat dari kuning telur ditambahkan mustard, cuka dan minyak selada



Gambar 12. Mayonaise dan Vinaigrette

6. Saus Dingin

Sebagai induk dari saus dingin ada dua macam yang dikenal yaitu mayonnaise dan French dressing. Dari kedua induk ini selanjutnya terdapat beberapa saus turunannya

a. Mayonaise

Dibuat dari minyak selada, kuning telur, cuka, dan french mustard. Kuning telur berfungsi sebagai pengikat (emulsifier) antara minyak selada dengan cuka, oleh karena itu dibutuhkan sampai $\pm 20\%$ dari berat keseluruhan

b. French Dressing

Dressing yang paling sederhana tetapi sangat luas pemakaiannya. French Dressing ini dibuat dari minyak selada, cuka/ air jeruk nipis ditambah garam dan merica. Proporsi yang baik antara minyak salad dan cuka adalah dua/ tiga bagian disbanding satu bagian tergantung dari kadar cuka yang digunakan

c. Saus Panas Dingin

Saus panas dingin dibuat dari saus béchamel, veloute, demiglace ditambah aspic jelly maksudnya agar jika dingin dapat dibentuk

J. Turunan Sauce Dasar / Small Sauce

Bechamel Sauce

Small Sauce	Proses
Cream Sauce	Bechamel + Heavy Cream
Mornay Sauce	Bechamel + Gruyere Cheese + Permesan
Cheddar Cheese Sauce	Bechamel + Cheddar Cheese
Mustard Sauce	Bechamel + Mustard Sauce
Soubise Sauce	Bechamel + Onion
Nantua Sauce	Bechamel + Shrimp Butter
Horse Radish Sauce	Bechamel + Horse Radish

Veloute Sauce

Veal Veloute	Poulette Sauce	Veal Veloute + Mushroom
	Aurora Sauce	Veal Veloute + Tomato Puree
	Hungarian sauce	Veloute + Onion + Paprika + White Wine
	Curry Sauce	Veal Veloute + Mirepoix + Curry Powder + Garlic + Thyme + Bayleaf + Parsley
	Allemande Sauce	Veal Veloute + krim + kuning telur + air jeruk nipis
	Mushroom Sauce	Allemande + irisan jamur
Chicken Veloute	Ivory / Albufera Sauce	Supreme + mentega dgn rasa piemento
	Supreme	Chicken Veloute + krim + kuning telur + mentega
	Hungarian Sauce	Chicken Veloute + Onion + Paprika + White Wine
	Curry Sauce	Chicken Veloute + Mirepoix + Curry Powder + Garlic + Thyme + Bayleaf + Parsley
Fish Veloute	Herb sauce	Fish Veloute + White Wine + Parsley + Chives + Tarragon
	Normandy Sauce	White Wine Sauce + Lobster + Truffle

	White Wine Sauce	Fish Veloute + Krim + White Wine + Kuning Telur
	Bercy Sauce	Fish Veloute + Shallot + White Wine

Demiglace

Small sauce	Proses
Bordelaise Sauce	Demiglace + Bawang Merah + Jamur + Anggur Putih + Tomat + Peterseli Cincang + Tarragon
Marchand de Vin Sauce	Demiglace + Red Wine + Shallot
Robert Sauce	Demiglace + Onion + White wine + Mustard + Merica + Cuka
Charcutiere Sauce	Demiglace + Bombay + anggur putih + mustard + merica + acar mentimun + cuka
Chasseur Sauce	Demiglace + Mushroom + Shallot + White wine + tomat + peterseli cinc. + tarragon
Mushroom	Demiglace + Mushroom + Shallot + anggur putih + krim
Diable Sauce	Demiglace + cuka + mentega + b.merah + cabe rawit
Madeira Sauce	Demiglace + B.merah + Madeira wine
Piquante	Demiglace + b.bombay + anggur putih + cuka + peterseli + merica + b.merah + acar timun + tarragon
Lyonnaise	Demiglace + Onion + White wine + Vinegar
Perigueux	Demiglace + truffle cincang
Bercy	Demiglace + white wine + shallot
Zingara	Demiglace + jamur + truffle + ham + lidah sapi + Madeira
Red Wine	Demiglace + b.merah + anggur merah + daun salam + thyme
Bigarade	Saus coklat dgn dasar tulang bebek + air jeruk + gula (caramel) + irisan kulit jeruk + anggur merah + air jeruk nipis

Tomato Sauce

Small sauce	Proses
Portuguese Sauce	Tomato Sauce + Garlic
Spanish Sauce	Tomato Sauce + Onion + Green pepper + Garlic
Creole Sauce	Tomato sauce + Onion + Celery + Green Pepper + Garlic + Bay leaf + Thyme + Lemon
Italianne	Tomato Sauce + irisan jamur + b.merah + ham + anggur putih + chopped parsley + chopped tarragon
Spicy	Tomato sauce + tomato concasse + cabe besar hijau + cabe besar merah + jamur + irisan lidah sapi + peterseli cincang
American	Tomato Sauce + mentega dgn sari lobster

Hollandaise

Small sauce	Proses
Maltaise Sauce	Hollandaise + Orange juice + kulit jeruk yg diiris panjang (zest)
Mousseline Sauce	Hollandaise + Heavy cream
Riche Sauce	Hollandaise + jamur + udang + truffle

Bearnaise

Small Sauce	Proses
Choron Sauce	Bearnaise + Tomato Pasta
Rachel Sauce	Bearnaise + tomato pasta + meat glace
Foyot Sauce	Bearnaise + air kaldu

Mayonnaise

Small sauce	Proses
Tartar Sauce	Mayonnaise + cinc.telur rebus + b.bombay + chives
Andalouse sauce	Mayonnaise + Tomato pasta + cabe merah
Cocktail Sauce	Mayonaise + Tomato Concasse + Cream + Worchester Shire sauce + Lemon Juice
Chantily Sauce	Mayonnaise + Whipped Cream

Remoulade Sauce	Mayonaise + caper + acar timun + cinc.peterseli, chervil, tarragon, anchovy
Verte Sauce	Mayonaise + perasan air selada/ daun bayam + peterseli
Gibriche Sauce	Mayonaise + telur rebus cinc. + mustard + cinc.caper, pickle cucumber + tarragon + peterseli + chervil

Vinaigrette / French Dressing

Small sauce	Proses
Ravigote	Vinaigrette + caper + acar mentimun
Norvegiene	Vinaigrette + cinc.telur + cuka
Pecheur	Vinaigrette + lobster + spiny lobster
Nantaise	Ravigote + lobster + spiny lobster
Cresonniere	Vinaigrette + selada air + cinc.telur rebus
Livournaise	Vinaigrette + kuning telur + anchovy + parutan pala
Fish Erman's	Vinaigrette + selada air +cinc. telur rebus

K. Cara penyimpanan

1. Simpan saus dalam wadah yang tertutup agar tidak tercemar benda yang berbau tajam
2. Simpan mayonnaise dalam refrigerator, jika akan digunakan maka didiamkan dulu dalam suhu ruang

L. Teknik Pengolahan Sauce

1. Sauce Bechamel

Dibuat dari white roux dengan bahan cair susu

Bahan:

1 liter susu

100 gr margarin

100 gr tepung terigu

bawang bombay ditusuk cengkeh

Cara Membuat:

Margarin dipanaskan, masukkan tepung terigu dibiarkan beberapa menit sambil diaduk tanpa berubah warna. Susu sedikit demi sedikit ditambahkan sambil diaduk terus hingga rata, tambahkan bawang bombay dan cengkeh.

Dimasak perlahan-lahan selama 30 menit, bawang diangkat dan sauce disaring, selesaikan dengan margarin agar permukaannya tidak berkulit

2. Sauce Veloute

Dibuat dari bahan cair kaldu ditambah dengan white roux

Bahan:

1 lt kaldu putih

100 gr margarin

100 gr tepung terigu

bawang bombay

Cara Membuat:

Margarin dipanaskan, masukkan tepung terigu dibiarkan beberapa menit sambil diaduk tanpa berubah warna. Kaldu sedikit demi sedikit ditambahkan sambil terus diaduk hingga rata, tambahkan bawang bombay. Dimasak perlahan-lahan selama 30 menit, bawang diangkat dan sauce disaring, selesaikan dengan margarin agar permukaannya tidak berkulit

3. Sauce Espagnole

Sauce Espagnole dibuat dari kaldu coklat (brown stock) dan brown roux

Bahan:

50 gr margarin

60 gr tepung terigu

1 lt kaldu coklat

25 gr puree tomat

100 gr tomat

100 gr bawang

Cara Membuat:

Margarin dipanaskan, tepung dimasukkan dan dimasak sampai berwarna coklat, lalu tambahkan bawang iris, aduk-aduk. Dinginkan, masukkan puree tomat, kemudian masukkan sedikit demi sedikit kaldu terus diaduk. Didihkan dan tambahkan wortel yang sudah diiris, masak terus sampai matang kemudian disaring

4. Sauce Demiglace

Sering disebut sauce espagnole anggun dibuat dari 1 liter espagnole dan 1 l kaldu coklat dan dimasak sampai tinggal setengahnya, lalu disaring

5. Sauce Tomat

Bahan:

1 kg tomat yang segar dan matang

1 sdm minyak selada

1 sdm pasta tomat

50 gr wortel

50 gr bawang bombay

Thyme, bayleaf, oregano, lada, dan garam

Cara Membuat:

Rebus tomat selama 10 menit, tiriskan. Sementara itu panaskan minyak dan masukkan tomat pasta aduk jangan sampai gosong, lalu masukkan wortel, bawang bombay, masak terus sampai sayuran layu, masukkan tomat yang telah direbus tadi, bersama dengan bayleaf, thyme, dan oregano, masak terus sambil tomat dihancurkan dengan sendok kayu sampai keluar ekstraknya. Saring saus tersebut dan selesaikan dengan menambah garam dan lada

6. Saus Dasar Mentega

a. Saus Hollandaise

Bahan:

175 mentega

4 kuning telur

2 sdm air

1 sdm sari jeruk lemon

garam, lada putih, garam

Cara Membuat:

Cairkan mentega dalam panci, buang busa mentega dengan sendok, dinginkan. Campurkan air dengan kuning telur dalam mangkok kecil, kocok dengan pengocok telur dari kawat kira-kira 30 detik sampai pucat dan lembut. Masak telur di atas api yang sangat kecil sambil terus dikocok selama 3 menit sampai kental dan berbuis, angkat. Tuang mentega cair dingin sedikit demi sedikit ke dalam telur, sambil terus dikocok sampai semua mentega tercampur rata. Masukkan sari jeruk lemon, garam, dan lada

b. Saus Bearnaise

Bahan:

1/3 cangkir cuka anggur putih

daun bawang cincang halus

2 sdt tarragon cincang
butir lada
2 kuning telur
125 g mentega cairkan
garam dan lada putih

Cara Membuat:

Didihkan cuka, daun bawang, tarragon, dan lada dengan api kecil hingga menyusut 1/3 bagian. Dinginkan dan saring di mangkuk tahan panas. Tambahkan kuning telur dan masak dengan cara di tim. Kocok telur sampai pucat dan berbusa. Tambahkan mentega cair sedikit demi sedikit, sambil terus dikocok. Saus akan menjadi kental dan halus. Masukkan lada dan garam.

7. Saus Dingin

a. Mayonaise

Bahan:

2 kuning telur
50 g mustard
274 ml minyak salad
1 sdm cuka sayur

Cara Membuat:

Kocok kuning telur, masukkan sedikit demi sedikit minyak salad bergantian dengan cuka sayur sambil terus dikocok sampai minyak dan cuka habis, selesaikan dengan menambah mustard, lada, dan garam

b. French Dressing

Bahan:

200 ml minyak selada
50 ml minyak sayur
2 sdm mustard
lada, garam

Cara:

Kocok semua bahan dalam botol sampai teremulsi

M. Latihan

1. Jelaskan pengertian dan fungsi saus!
2. Sebutkan macam-macam saus dasar dan berikan contoh masing-masing saus turunannya!
3. Jelaskan teknik pembuatan saus dasar!

Sumber :

Buku Kontinental Dra.Rr.Kurnia Tejowati

Buku Restoran Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

<http://dwifitri.com/mengolah-sauce-pengertian-fungsi-kriteria-pengelompokan/>

DAFTAR HADIR ULANGAN HARIAN

KELAS : XI JB 3

SMK NEGERI 3 MAGELANG

TAHUN PELAJARAN 2015/2016

MATA PELAJARAN : PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL

KOMPETENSI DASAR : MENU DAN STOCK

HARI / TANGGAL : RABU, 19 AGUSTUS 2015

No.	NAMA SISWA	PARAF	PENGEMBALIAN	NILAI	KET
			26 Agustus 2015		
			PARAF		
1	Afifah Dhiya Annisa	1	1		
2	Alam Manggala Dinartha	2	2		
3	Aldi Wahyu Permana	3	3		
4	Anisa Istikhomah	4	4		
5	Aryani Yunita	5	5		
6	Avifa Fiskasari Fahevy	6	6		
7	Ayu Sofiatul Ulya	7	7		
8	Desi Rahmawati	8	8		
9	Dimas Setiawan	9	9		

10	Dinda Saputri	10	10		
11	Dwi Agustin Cahyaningrum	11	11		
12	Ervina Fahmayanti	12	12		
13	Farida Jihan Azilla	13	13		
14	Ferdianti Lestari	14	14		
15	Galuh Isnindinar	15	15		
16	Hanik Umi Muhajiroh	16	16		
17	Hasan Saputro	17	17		
18	Ikhda Khusniyah	18	18		
19	Intan Wulan Sari	19	19		
20	Linda Silviyana	20	20		
21	Maya Amalia Sabrina	21	21		
22	Miftakhul Karimah	22	22		
23	Muchammad Widhi Istiadi	23	23		
24	Muhamad Andri Shodikin	24	24		
25	Munifah Farhanah	25	25		
26	Nur Fatin Adibah	26	26		
27	Nur Khoimatun Khasanah	27	27		
28	Nurlaila Anggraini	28	28		

29	Oktavia Dwianawati	29	29		
30	Rahayuwarti	30	30		
31	Ravitiano	31	31		
32	Sulistiyowati Anggraeni	32	32		
33	Tirta Setiawan	33	33		
34	Wahyu Novita Mustika Wati	34	34		
35	Yafi Fairush Al Yanisa	35	35		
36	Yunita Nur safitri	36	36		

Mengetahui
Wakasek 1

Mengesahkan
Kaprosdi Tata Boga

Telah diperiksa
Guru Pembimbing

Guru PPL

Sutji Sadarini, S.Pd
NIP.19661228 199303 2003

Dra.Affifah Nur Widayati
NIP.19671025 199412 2 003

Herin Setyowati, S.Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

Pandu Permana
NIM.115112451041

DAFTAR HADIR ULANGAN HARIAN

KELAS : XI JB 3

SMK NEGERI 3 MAGELANG

TAHUN PELAJARAN 2015/2016

MATA PELAJARAN : PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL

KOMPETENSI DASAR : SAUCE

HARI / TANGGAL : RABU, 02 SEPTEMBER 2015

No.	NAMA SISWA	PARAF	PENGEMBALIAN	NILAI	KET
			09 September 2015		
			PARAF		
1	Afifah Dhiya Annisa	1	1		
2	Alam Manggala Dinartha	2	2		
3	Aldi Wahyu Permana	3	3		
4	Anisa Istikhomah	4	4		
5	Aryani Yunita	5	5		
6	Avifa Fiskasari Fahev	6	6		-
7	Ayu Sofiatul Ulya	7	7		

8	Desi Rahmawati	8	8		
9	Dimas Setiawan	9	9		
10	Dinda Saputri	10	10		
11	Dwi Agustin Cahyaningrum	11	11		
12	Ervina Fahmayanti	12	12		
13	Farida Jihan Azilla	13	13		
14	Ferdianti Lestari	14	14		
15	Galuh Isnindinar	15	15		
16	Hanik Umi Muhajiroh	16	16		
17	Hasan Saputro	17	17		
18	Ikhda Khusniyah	18	18		
19	Intan Wulan Sari	19	19		
20	Linda Silviyana	20	20		
21	Maya Amalia Sabrina	21	21		
22	Miftakhul Karimah	22	22		
23	Muchammad Widhi Istiadi	23	23		
24	Muhamad Andri Shodikin	24	24		
25	Munifah Farhanah	25	25		
26	Nur Fatin Adibah	26	26		

27	Nur Khoimatun Khasanah	27	27		
28	Nurlaila Anggraini	28	28		
29	Oktavia Dwianawati	29	29		
30	Rahayuwarti	30	30		
31	Ravitiano	31	31		
32	Sulistiyowati Anggraeni	32	32		
33	Tirta Setiawan	33	33		
34	Wahyu Novita Mustika Wati	33	33		
35	Yafi Fairush Al Yanisa	35	35		
36	Yunita Nur safitri	36	36		

Mengetahui

Wakasek 1

Mengesahkan

Kaprodi Tata Boga

Telah diperiksa

Guru Pembimbing

Guru PPL

Sutji Sadarini, S.Pd

NIP.19661228 199303 2003

Dra.Affifah Nur Widayati

NIP.19671025 199412 2 003

Herin Setyowati, S.Pd

NIP. 19720324 200604 2 011

Pandu Permana

NIM.115112451041

ANALISA HASIL EVALUASI BELAJAR

Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Magelang
Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Kontinental
Kelas : XI Jasa Boga 2
Semester/ Tahun Pelajaran : III / 2015/2016
Standar Kompetensi :
Kompetensi Dasar :
Jenis Tes : Ulangan Harian
Hari/ Tanggal : Rabu/ 19 Agustus 2015

No.	NAMA SISWA	HASIL	KETERANGAN			TINDAK LANJUT	
		NILAI	% jwb betul	Berhasil	Gagal	Perbaikan	Pengayaan
1	Afifah Dhiya Annisa						
2	Alam Manggala. D						
3	Aldi Wahyu Permana						
4	Anisa Istikhomah						
5	Aryani Yunita						
6	Avifa Fiskasari Fahevy						
7	Ayu Sofiatul Ulya						
8	Desi Rahmawati						
9	Dimas Setiawan						
10	Dinda Saputri						
11	Dwi Agustin. C						
12	Ervina Fahmayanti						
13	Farida Jihan Azilla						
14	Ferdianti Lestari						
15	Galuh Isnindinar						
16	Hanik Umi Muhajiroh						
17	Hasan Saputro						
18	Ikhda Khusniyah						
19	Intan Wulan Sari						
20	Linda Silviyana						
21	Maya Amalia Sabrina						
22	Miftakhul Karimah						
23	Muchammad Widhi. I						
24	Muhamad Andri. S						
25	Munifah Farhanah						
26	Nur Fatin Adibah						
27	Nur Khoimatun. K						
28	Nurlaila Anggraini						
29	Oktavia Dwianawati						
30	Rahayuwarti						
31	Ravitiano						
32	Sulistiyowati Anggraeni						
33	Tirta Setiawan						
34	Wahyu Novita. M.W						
35	Yafi Fairush Al Yanisa						
36	Yunita Nur safitri						
37							
38							
39							
40							
	Jumlah						
	Rata-rata						

Mengesahkan
Ka.Prodi Tata Boga

Telah diperiksa
Guru Pembimbing

Guru PPL

Dra.Affifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2003

Herin Setyowati, S.Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

Pandu Permana
NIM.11511241041

Mengetahui

Wakasek 1

Sutji Sadarini
NIP. 19661228 199303 2003

ANALISA HASIL EVALUASI BELAJAR

Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Magelang
Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Kontinental
Kelas : XI Jasa Boga 2
Semester/ Tahun Pelajaran : III / 2015/2016
Standar Kompetensi :
Kompetensi Dasar :
Jenis Tes : Ulangan Harian
Hari/ Tanggal : Rabu/ 02 September 2015

No.	NAMA SISWA	HASIL	KETERANGAN			TINDAK LANJUT	
		NILAI	% jwb betul	Berhasil	Gagal	Perbaikan	Pengayaan
1	Afifah Dhiya Annisa						
2	Alam Manggala. D						
3	Aldi Wahyu Permana						
4	Anisa Istikhomah						
5	Aryani Yunita						
6	Avifa Fiskasari Fahevy						
7	Ayu Sofiatul Ulya						
8	Desi Rahmawati						
9	Dimas Setiawan						
10	Dinda Saputri						
11	Dwi Agustin. C						
12	Ervina Fahmayanti						
13	Farida Jihan Azilla						
14	Ferdianti Lestari						
15	Galuh Isnindinar						
16	Hanik Umi Muhajiroh						
17	Hasan Saputro						
18	Ikhda Khusniyah						
19	Intan Wulan Sari						
20	Linda Silviyana						
21	Maya Amalia Sabrina						
22	Miftakhul Karimah						
23	Muchammad Widhi. I						
24	Muhamad Andri. S						
25	Munifah Farhanah						
26	Nur Fatin Adibah						
27	Nur Khoimatun. K						
28	Nurlaila Anggraini						
29	Oktavia Dwianawati						
30	Rahayuwarti						
31	Ravitiano						
32	Sulistiyowati Anggraeni						
33	Tirta Setiawan						
34	Wahyu Novita. M.W						
35	Yafi Fairush Al Yanisa						
36	Yunita Nur safitri						
37							
38							
39							
40							
	Jumlah						
	Rata-rata						

Mengesahkan
Ka.Prodi Tata Boga

Telah diperiksa
Guru Pembimbing

Guru PPL

Dra.Affifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2003

Herin Setyowati, S.Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

Pandu Permana
NIM.11511241041

Mengetahui

Wakasek 1

Sutji Sadarini
NIP. 19661228 199303 2003

ANALISA BUTIR SOAL

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Kontinental
Kelas : XI Jasa Boga 3
Hari/ Tanggal : Rabu/ 19 Agustus 2015
Materi : Menu dan Stock

No.	Nama Peserta	NOMOR SOAL																				SCORE
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
	Kunci	A	B	C	D	A	B	C	D	E	A	A	B	C	C	E	D	C	E	C	A	
1	Afifah Dhiya Annisa			B														A		E		
2	Alam Manggala Dinartha			E						A			E						D	E		
3	Aldi Wahyu Permana			E		C				A	B			A	E	D		A				
4	Anisa Istikhomah			E		C			A		B		E						D			
5	Aryani Yunita		D															A	D	E		
6	Avifa Fiskasari Fahevy			E																E		
7	Ayu Sofiatul Ulya			B														A		E		
8	Desi Rahmawati			E		-																
9	Dimas Setiawan					D				A	B			A	E	D		A				
10	Dinda Saputri			E		C														E		
11	Dwi Agustin Cahyaningrum		D															A	D	E		
12	Ervina Fahmayanti			E		C			A		B		E						D			
13	Farida Jihan Azilla			B														A		E		
14	Ferdianti Lestari			E		C																
15	Galuh Isnindinar		D										E					A	D	E		
16	Hanik Umi Muhajiroh			E		C									A				D	E		
17	Hasan Saputro			B									D			D	E	A		E		
18	Ikhda Khusniyah			E		C									A				D	E		
19	Intan Wulan Sari			B									E					A		E		
20	Linda Silviyana			E		C									E							
21	Maya Amalia Sabrina		D										E					A		E		
22	Miftakhul Karimah			E		C									E							
23	Muchammad Widhi Istiadi			B							B									E		
24	Muhamad Andri Shodikin			E		C									E							
25	Munifah Farhanah			B									D					A		E		

FORMAT PERBAIKAN/PENGAYAAN

Nama Sekolah : SMK N 3 MAGELANG
Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Kontinental
Kelas : XI Jasa Boga 3
Semester/Tahun Pelajaran :
Kompetensi/ Sub. :
Kompetensi :
Jenis Tes : Formatif/ Sub Sumatif/ Sumatif
Hari/ Tanggal :

No.	NAMA SISWA	NILAI	MATERI PENGAYAAN
1	Afifah Dhiya Annisa		
2	Alam Manggala Dinartha		
3	Aldi Wahyu Permana		
4	Anisa Istikhomah		
5	Aryani Yunita		
6	Avifa Fiskasari Fahevy		
7	Ayu Sofiatul Ulya		
8	Desi Rahmawati		
9	Dimas Setiawan		
10	Dinda Saputri		
11	Dwi Agustin.C		
12	Ervina Fahmayanti		
13	Farida Jihan Azilla		
14	Ferdianti Lestari		
15	Galuh Isnindinar		
16	Hanik Umi Muhajiroh		
17	Hasan Saputro		
18	Ikhda Khusniyah		
19	Intan Wulan Sari		
20	Linda Silviyana		
21	Maya Amalia Sabrina		
22	Miftakhul Karimah		
23	Muchammad Widhi.I		
24	Muhamad Andri.S		
25	Munifah Farhanah		
26	Nur Fatin Adibah		
27	Nur Khoimatun.K		
28	Nurlaila Anggraini		
29	Oktavia Dwianawati		
30	Rahayuwarti		
31	Ravitiano		
32	Sulistiyowati Anggraeni		
33	Tirta Setiawan		
34	Wahyu Novita M.W		
35	Yafi Fairush Al Yanisa		
36	Yunita Nur safitri		

Mengesahkan
Ka.Prodi Tata Boga

Telah diperiksa
Guru Pembimbing

Magelang, September 2015
Guru PPL

Dra.Affifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2003

Herin Setyowati, S.Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

Pandu Permana
NIM.11511241041

Mengetahui

Wakasek 1

Sutji Sadarini
NIP. 19661228 199303 2003

**DAFTAR HADIR
PROGRAM PERBAIKAN/PENGAYAAN**

Nama Sekolah : SMK N 3 MAGELANG
Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Kontinental
Kelas : XI Jasa Boga 3
Semester/Tahun Pelajaran :
Kompetensi/ Sub. : Menu dan Stock
Kompetensi :
Hari/ Tanggal :

No.	NAMA SISWA	TANDA TANGAN	
		PENGAYAAN	PERBAIKAN
1	Afifah Dhiya Annisa	1	1
2	Alam Manggala Dinartha	2	2
3	Aldi Wahyu Permana	3	3
4	Anisa Istikhomah	4	4
5	Aryani Yunita	5	5
6	Avifa Fiskasari Fahevy	6	6
7	Ayu Sofiatul Ulya	7	7
8	Desi Rahmawati	8	8
9	Dimas Setiawan	9	9
10	Dinda Saputri	10	10
11	Dwi Agustin.C	11	11
12	Ervina Fahmayanti	12	12
13	Farida Jihan Azilla	13	13
14	Ferdianti Lestari	14	14
15	Galuh Isnindinar	15	15
16	Hanik Umi Muhajiroh	16	16
17	Hasan Saputro	17	17
18	Ikhda Khusniyah	18	18
19	Intan Wulan Sari	19	19
20	Linda Silviyana	20	20
21	Maya Amalia Sabrina	21	21
22	Miftakhul Karimah	22	22
23	Muchammad Widhi.I	23	23
24	Muhamad Andri.S	24	24
25	Munifah Farhanah	25	25
26	Nur Fatin Adibah	26	26
27	Nur Khoimatun.K	27	27
28	Nurlaila Anggraini	28	28
29	Oktavia Dwianawati	29	29
30	Rahayuwarti	30	30
31	Ravitiano	31	31
32	Sulistiyowati Anggraeni	32	32
33	Tirta Setiawan	33	33
34	Wahyu Novita M.W	34	34
35	Yafi Fairush Al Yanisa	35	35
36	Yunita Nur safitri	36	36

Mengesahkan,
Kaprodidi Jasa Boga

Telah diperiksa
Guru Pembimbing

Magelang, Agustus 2015
Guru PPL

Dra. Affifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2 003

Herin Setyowati, S.Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

Pandu Permana
NIM. 11511241041

Mengetahui,
Wakasek 1

Sutji Sadarini, S.Pd.
NIP. 19661228 199303 2 003

**DAFTAR HADIR
PROGRAM PERBAIKAN/PENGAYAAN**

Nama Sekolah : SMK N 3 MAGELANG
Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Kontinental
Kelas : XI Jasa Boga 3
Semester/Tahun Pelajaran :
Kompetensi/ Sub. : Sauce
Kompetensi :
Hari/ Tanggal :

No.	NAMA SISWA	TANDA TANGAN	
		PENGAYAAN	PERBAIKAN
1	Afifah Dhiya Annisa	1	1
2	Alam Manggala Dinartha	2	2
3	Aldi Wahyu Permana	3	3
4	Anisa Istikhomah	4	4
5	Aryani Yunita	5	5
6	Avifa Fiskasari Fahevy	6	6
7	Ayu Sofiatul Ulya	7	7
8	Desi Rahmawati	8	8
9	Dimas Setiawan	9	9
10	Dinda Saputri	10	10
11	Dwi Agustin.C	11	11
12	Ervina Fahmayanti	12	12
13	Farida Jihan Azilla	13	13
14	Ferdianti Lestari	14	14
15	Galuh Isnindinar	15	15
16	Hanik Umi Muhajiroh	16	16
17	Hasan Saputro	17	17
18	Ikhda Khusniyah	18	18
19	Intan Wulan Sari	19	19
20	Linda Silviyana	20	20
21	Maya Amalia Sabrina	21	21
22	Miftakhul Karimah	22	22
23	Muchammad Widhi.I	23	23
24	Muhamad Andri.S	24	24
25	Munifah Farhanah	25	25
26	Nur Fatin Adibah	26	26
27	Nur Khoimatun.K	27	27
28	Nurlaila Anggraini	28	28
29	Oktavia Dwianawati	29	29
30	Rahayuwarti	30	30
31	Ravitiano	31	31
32	Sulistiyowati Anggraeni	32	32
33	Tirta Setiawan	33	33
34	Wahyu Novita M.W	34	34
35	Yafi Fairush Al Yanisa	35	35
36	Yunita Nur safitri	36	36

Mengesahkan,
Kaprosdi Jasa Boga

Telah diperiksa
Guru Pembimbing

Magelang, September 2015
Guru PPL

Dra.Affifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2 003

Herin Setyowati, S.Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

Pandu Permana
NIM. 11511241041

Mengetahui,

Wakasek 1

Sutji Sadarini, S.Pd.
NIP. 19661228 199303 2 003