

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

Dosen Pembimbing Lapangan PPL
Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd



Disusun Oleh :
DWI FEBRINA WULANDARI
12511241017

PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2015

Pengesahan laporan kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Magelang

Nama : Dwi Febrina Wulandari

NIM : 12511241017

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

Dra. Ninik Fatimah Y.M.pd
NIP. 19660626 19903 2011

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

Praktik Pengalaman Lapangan di SMKN 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 12 kali tatap muka di kelas dan dengan pembuatan silabus, program tahunan, program semester, dan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) serta mempelajari materi yang akan diajarkan kepada peserta didik dalam proses pembelajaran. Selain melakukan kegiatan PPL, praktikan juga melakukan kegiatan yang berhubungan dengan jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana baik yang diselenggarakan sekolah maupun kegiatan di luar sekolah.

Keyword: observasi, PPL, SMK Negeri 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. Dra. Ninik Fatimah Y. M. 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

Dwi Febrina Wulandari

NIM. 12511241017

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
ABSTRAK	vi
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Analisis Situasi	1
B. Perumusan Program Kegiatan PPL.....	14
BAB II. PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL	19
A. Persiapan	19
1. Persiapan Kegiatan PPL	19
2. Observasi Lingkungan Sekolah dan Pembelajaran di Kelas.....	20
3. Pembuatan RPP	21
4. Pembuatan Materi Pembelajaran	21
B. Pelaksanaan Program PPL.....	21
1. Pelaksanaan Praktek Mengajar.....	21
2. Metode.....	23
3. Media Pembelajaran	23
4. Evaluasi Pembelajaran	23
5. Keterampilan Mengajar Lainnya.....	23
C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi	24
1. Analisis Keterkaitan Program dengan Pelaksanaannya	24
2. Faktor Pendukung.....	24
3. Hambatan dan Solusi.....	25
4 Refleksi Kegiatan PPL	27
BAB III. PENUTUP	28
A. Kesimpulan	28
B. Saran	29
DAFTAR PUSTAKA	32
LAMPIRAN	33

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 Tendeau 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 dan kain 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 terawatt
- 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 msyarakat). 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. 2014. *Panduan KKN-PPL 2014*. Yogyakarta : Unit Program Pengalaman Lapangan
Universitas Negeri Yogyakarta

LAMPIRAN



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK NEGERI 3 MAGELANG
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : JL.PIERE TENDEAN NO.1 MAGELANG
GURU PEMBIMBING : Dra. Ninik Fatimah Y. M.pd.

NAMA MAHASISWA : DWI FEBRINA WULANDARI
NO. MAHASISWA : 12511241017
FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/ PTBB/ PT. BOGA
DOSEN PEMBIMBING : PRIHASTUTI E. M.Pd

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	10 - 14 Agustus 2015	Mendeskripsikan rancangan menu (menu planning)	Menyusun menu sehari hari	Siswa belum mempunyai wawasan yang luas mengenai macam macam hidangan makanan	Guru memberikan contoh nama nama hidangan makanan yang ada di indonesia
2.	17 -21 Agustus 2015	Mengevaluasi layanan makan dan minum dikamar (room service)	Gambar susunan makanan diatas tray	Tidak adanya ruangan yang bisa digunakan untuk praktik menata peralatan diatas tray sehingga membuat siswa bingung	Guru memberikan contoh kepada siswa gambar dan video penataan peralatan diatas tray.
3	24 - 28 Agustus 2015	Mendeskripsikan peralatan makan, minum, alat hidang, dan lenan	-Pembuatan makalah tentang peralatan makan, minum, alat hidang, dan lenan -Presentasi tentang peralatan makan, minum, alat hidang, dan lenan	Lcd diruang teori kurang memadai, sehingga menghambat saat siswa akan presentasi	Meminjam lcd keruang guru
4	31 Agustus - 4 September 2015	Menganalisis minuman dingin	-Menganalisis gambar minuman dingin -Membuat resep moka tail	Siswa masih bingung saat akan membuat resep	Guru memberikan contoh resep yang sudah jadi dan memberi penjelasan kesiswa bagaimana cara menyusun resep
5	7 - 11 September 2015	Menyusun peralatan kebutuhan petugas pelayanan (Waiter)	-Menganalisis gambar waiter	Lcd diruang teori kurang memadai, sehingga menghambat saat guru akan menampilkan gambar waiter	Meminjam lcd keruang guru



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

Magelang, September 2015

Mengetahui,
Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa,

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

Dra. Ninik Fatimah Y.M.pd.
NIP. 19660626 19903 2011

Dwi Febrina Wulandari
NIM: 12511241017



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
		I	II	III	IV	V	
1.	Materi Menu						
	a. Persiapan	15					15
	b. Pelaksanaan	10					10
	c. Evaluasi/ tindak lanjut	1					1
2.	Materi Room Service						
	a. Persiapan		17				17
	b. Pelaksanaan		15				15
	c. Evaluasi/ tindak lanjut		1				1
3.	Ulangan Harian Menu						
	a. Persiapan		20				20
	b. Pelaksanaan		7				7
	c. Evaluasi/ tindak lanjut		1				1
4.	Materi Peralatan Tata Hidang						
	a. Persiapan			15			15
	b. Pelaksanaan			10			10
	c. Evaluasi/ tindak lanjut			2			2
5.	Presentasi Peralatan Tata Hidang						
	a. Persiapan			20			20
	b. Pelaksanaan			10			10
	c. Evaluasi/ tindak lanjut			3			3
6.	Materi Minuman Dingin						
	a. Persiapan				20		20
	b. Pelaksanaan				15		15
	c. Evaluasi/ tindak lanjut				2		2
7.	Materi Syarat Waiter						



Universitas Negeri Yogyakarta

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

	a. Persiapan					15	15
	b. Pelaksanaan					10	10
	c. Evaluasi/ tindak lanjut					1	1
8.	Ulangan Harian kelas X dan XI						
	a. Persiapan					30	30
	b. Pelaksanaan					5	5
	c. Evaluasi/ tindak lanjut					2	2
Jumlah Jam							247

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

Dwi Febrina W
NIM. 12511241017

DAFTAR HADIR POST TES
KELAS : X JB 1
SMK NEGERI 3 MAGELANG
TAHUN PELAJARAN 2015/2016

MATA PELAJARAN : TATA HIDANG
KOMPETENS DASAR : MERANCANG MENU (MENU PLANING)
HARI / TANGGAL :Jumat, 14 Agustus 2015

No.	NAMA SISWA	PARAF	PENGEMBALIAN	NILAI	KETERANGAN
			PARAF		
1	Abdul Wachid	1	1	97,5	
2	Adinda Fauziyyah Oktavia	2	2	97,5	
3	Anggun Widya Pratiwi	3	3	82,5	
4	Animatuz Zuhriana Solihah	4	4	9,5	
5	Annisa Nur Hanifah	5	5	97,5	
6	Annisa Qoniatul Haniah	6	6	97,5	
7	Bella Nasution	7	7	-	Sakit
8	Cita Ayuk Setyaningsih	8	8	90,5	
9	Devi Cahyatriningih	9	9	97,5	
10	Dhista Mayang	10	10	97,5	
11	Dini Kartika Utami	11	11	97,5	
12	Endah Riawati	12	12	97,5	
13	Febri Budi Santoso	13	13	97,5	
14	Ika Dewi Pamungkas	14	14	97,5	
15	Iwan Setiawan	15	15	9,5	
16	Mada Salma Nabila	16	16	100	
17	Nadhifatul Arifah	17	17	90	
18	Natasya Aulia Putri S	18	18	97,5	

19	Nidya Nanda Dwi Septi Liawati	19	19	100	
20	Nurul Albijah	20	20	97,5	
21	Oktavia Sari	21	21	90	
22	Putri Salma Nur Farida	22	22	100	
23	Ragil Esti Pamungkas	23	23	97,5	
24	Rena Ayu Sofinatul Aliyah	24	24	100	
25	Riyan Porwocahyaning Tiyas	25	25	100	
26	Rosa Hapsari Putri	26	26	9,5	
27	Septi Kustiana	27	27	97,5	
28	Suprpti	28	28	97,5	
29	Tiyas Nurul Afni	29	29	95	
30	Uswatun Hasanah	30	30	90	
31	Veradina Yuwinasari Octalia	31	31	100	
32	Vidya Nendar Deistyarini	32	32	97,5	
33	Vinco Rahmatama Ajie Bandy	33	33	100	
34	Widiastuti	33	33	97,5	
35	Winda Dwi Permani	35	35	97,5	
36	Yemima Setiasih	36	36	97,5	

Magelang, Agustus 2015

Mengetahui
Prodi Jasa Boga

Menyetujui,
Guru Mapel

Guru Mata Pelajaran

Dra. Affifah Nur Widayati
NIP.19671025 199412 2003

Dra. Ninik Fatimah Y, M.Pd
NIP.19660626 19903 2011

Dwi Febrina Wulandari
NIM. 12511241017



SMK NEGERI 3 MAGELANG

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

2015	Tata Hidang	RANCANGAN MENU	No. 1	Hal 1 – 11
------	-------------	----------------	-------	------------

Oleh: Dwi Febrina Wulandari

Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Magelang
 Mata Pelajaran : Tata Hidang
 Kelas/Semester : X/1
 Materi Pokok : Rancangan Menu
 Alokasi Waktu : 5 x 45 menit

A. Kompetensi Inti (KI)

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

B. Kompetensi Inti (KI)

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum
- 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
- 3.1 Mendeskripsikan rancangan menu (menu planning)

	SMK NEGERI 3 MAGELANG				
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)				
	2015	Tata Hidang	RANCANGAN MENU	No. 1	Hal 1 – 11
	Oleh: Dwi Febrina Wulandari				

4.1 Menilai rancangan menu (menu planning)

C. Indikator Pencapaian

- 1.1.1. Menunjukkan sikap taat menjalankan ajaran agama
- 2.1.1. Menunjukkan sikap rasa ingin tahu dalam menyusun menu
- 2.2.1. Menunjukkan sikap teliti dalam pembuatan menyusun menu
- 2.2.2. Menunjukkan sikap tanggung jawab dalam menyusun menu
- 2.2.3. Menunjukkan sikap kreatif dalam menyusun menu
- 2.2.4. Menunjukkan sikap dapat berkerjasama dalam penyusunan menu
- 3.1.1. Mendeskripsikan pengertian menu
- 3.1.2 Menjelaskan fungsi menu
- 3.1.3 Menjelaskan fungsi fungsi menu
- 3.1.4 Menjelaskan klasifikasi menu
- 4.1.1. Menyusun menu sehari hari

D. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian menu.
2. Siswa dapat menjelaskan fungsi menu
3. Siswa dapat menjelaskan jenis-jenis menu.
4. Siswa dapat menjelaskan klasifikasi menu.
5. Siswa dapat membuat dan menyusun rancangan menu sehari hari

E. Materi Pembelajaran

1. Pengertian menu

Menu dalam bahasa Inggris disebut dengan istilah *bill of fare* yang berarti bon makanan. *Menu* dalam bahasa Perancis disebut dengan istilah *Le Menu* yang berarti catatan atau daftar makanan yang disajikan kepada tamu . Secara umum *menu* adalah daftar makanan yang disediakan oleh sebuah usaha jasa boga. Melalui *menu*, pelanggan dapat mengetahui makanan apa saja yang dapat dipesan.

Dalam perkembangannya, *menu* mempunyai beberapa arti. Di restoran, di pesta perjamuan, dan di dapur, *menu* mempunyai arti yang berbeda. Sebuah usaha jasa boga akan sukses bila mampu menyediakan hidangan sesuai selera pelanggan. Dengan demikian, menyusun *menu* adalah pekerjaan yang sangat penting dalam mengelola usaha jasa boga.

Pada umumnya *menu* mempunyai tiga macam arti, yaitu:

1. *Menu* sebagai daftar makanan, (pada umumnya diikuti dengan harga makanannya).
2. *Menu* dapat berarti sebagai hidangan yang disajikan pada waktu tertentu; misalnya makan pagi (*Breakfast Menu*), makan siang (*Lunch Menu*) dan makan malam (*Dinner Menu*).
3. *Menu* merupakan alat pemasaran yang kuat dalam suatu restoran. *Menu* akan memberitahukan kepada para langganan tentang:

	SMK NEGERI 3 MAGELANG				
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)				
	2015	Tata Hidang	RANCANGAN MENU	No. 1	Hal 1 – 11
	Oleh: Dwi Febrina Wulandari				

- Keberadaan restoran itu. Misalnya bila *menunya* rapi - bersih, tulisan bagus - semuanya lengkap, variasi hidangannya banyak pastilah restoran itu bonafid.
- Hidangan (makanan dan minuman) apa yang tersedia di restoran itu, dan berapa harganya.
- Servis/pelayanan yang ditampilkan.

Dapat disimpulkan menu adalah daftar makanan yang disajikan untuk pelanggan dan diinformasikan melalui kertas, papan, ataupun kain.

2. Fungsi menu

1) Dua fungsi dasar *menu* :

- a. *Menu* menetapkan kebutuhan yang harus disediakan/disiapkan untuk operasi suatu restoran.
- b. *Menu* merupakan alat koordinasi untuk melaksanakan tujuan manajemen (pimpinan).

2) Fungsi *menu* secara umum :

- a. *Menu* menetapkan bahan-bahan makanan yang akan dibeli
- b. *Menu* mengatur gizi yang terkandung di dalam hidangan yang disajikan.
- c. *Menu* mempengaruhi jumlah karyawan yang dibutuhkan.
- d. *Menu* mempengaruhi peralatan yang diperlukan.
- e. *Menu* mengatur fasilitas penataan dan ruangan yang dipergunakan.
- f. *Menu* menentukan pelayanan bagian depan yang ditampilkan.
- g. *Menu* sebagai pedoman prosedur *cost control*.
- h. *Menu* memegang peranan penting untuk menentukan dekorasi bagian depan.
- i. *Menu* mengatur produksi/hasil yang dibutuhkan.
- j. *Menu* juga mengatur kebutuhan-kebutuhan untuk pelayanan.

3. Jenis-jenis menu

1) Menu Seimbang

Adalah menu yang dapat memenuhi kebutuhan gizi terdiri karbohidrat, protein hewani dan nabati, vitamin, dan mineral.

2) Menu Ala Carte

Adalah suatu susunan menu dimana setiap makanan dicantumkan pada daftar makanan tersebut disertai dengan harga tersendiri

3) Menu Table D'hote

Adalah susunan hidangan lengkap mulai dari appetizere sampai dessert dalam satu paket harga

4) Adalah suatu susunan hidangan lengkap mulai dari hidangan pembuka sampai *dessert* dengan suatu paket harga.

	SMK NEGERI 3 MAGELANG				
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)				
	2015	Tata Hidang	RANCANGAN MENU	No. 1	Hal 1 – 11
	Oleh: Dwi Febrina Wulandari				

5) Menu sehari hari

Adalah menu yang setiap hari disajikan makan pagi (breakfast), selingan pagi, makan siang (lunch), selingan sore, makan malam (dinner), makan tengah malam (supper).

6) Menu Pesta/Selamatan

Adalah menu yang dihidangkan dalam rangka merayakan sesuatu, seperti pernikahan, sunatan, selamatan, dll.

4. Cara menyusun menu

Dalam menyusun menu ada hal hal yang harus diperhatikan yaitu :

- 1) Kandungan zat gizi dari bahan dalam menu tersebut
- 2) Tidak boleh ada pengulangan bahan
- 3) Menu hidangan harus disesuaikan dengan waktu makan

Makan pagi (Breakfast)	Selingan sore (Afternoon tea)
Selingan pagi (Brunch)	Makan malam (Dinner)
Makan siang (Lunch)	Makan tengah malam (Supper)

5. Klasifikasi menu

Menu diklasifikasikan menjadi 2 yaitu :

a. *Menu Klasik*

Menu klasik adalah daftar menu makanan dengan 13 giliran makan. Berikut ini adalah susunan ketiga belas macam hidangan yang terdapat dalam *menu* klasik.

1) *Cold appetizer*

Cold appetizer adalah hidangan pembuka dingin dengan rasa gurih dan asam, dihidangkan dengan suhu maksimal 151°C. *Cold appetizer* dihidangkan dalam porsi kecil, satu porsi ± 80gram.

Contoh: <i>mixed salad</i>	asinan
<i>avocado vinaigrette</i>	gado-gado
<i>chicken salad Hawaiian</i>	slada Banjar

2) *Soup*

Soup (sop) adalah hidangan berkuah banyak. Perbandingan isi dan kuah adalah 1 :2.

Contoh: <i>vermiceli soup</i>	soto Bandung
<i>clear of vegetable soup</i>	soto Madura
<i>cream of chicken soup</i>	sayur asam

	SMK NEGERI 3 MAGELANG				
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)				
	2015	Tata Hidang	RANCANGAN MENU	No. 1	Hal 1 – 11
	Oleh: Dwi Febrina Wulandari				

3) *Fish*

Adapun yang dimaksud *fish* di sini ialah hidangan dari hasil laut seperti: ikan, udang, kepiting, dan kerang.

Contoh: <i>Poached salmon</i>	Otak-otak ikan
<i>Stewed shrimp</i>	Siomay
<i>Goujon of fish tartar sauce</i>	Sate udang

4) *Large joint*

Adapun yang dimaksud *fish* di sini ialah hidangan dari hasil laut seperti: ikan, udang, kepiting, dan kerang.

Contoh: <i>Poached salmon</i>	Otak-otak ikan
<i>Stewed shrimp</i>	Siomay
<i>Goujon of fish tartar sauce</i>	Sate udang

5) *Cold entree*

Cold entree (hidangan penyela dingin) adalah hidangan daging, ikan, atau unggas yang dimasak dengan saus dan dihidangkan pula dengan saus. *Cold entree* dihidangkan dengan suhu minimal 15°C.

Contoh: <i>Stuffed egg</i>	<i>Russian salad</i>
<i>Lobster cocktail</i>	<i>Seafood cocktail</i>

6) *Hot entree*

Hot entree (hidangan penyela panas) adalah hidangan dari bahan hewani yang dimasak dan dihidangkan dengan saus dan dihidangkan panas.

Contoh: <i>Brown beef stew</i>	Gulai kambing
<i>Fricassee of chicken</i>	Semur daging

7) *Shorbet*

Shorbet adalah ice cream dengan rasa dominan buah. Contoh: Hidangan Kontinental/Oriental mango shorbet strawberry, shorbet pineapple, shorbet lemon.

8) *Roast*

Roast adalah hidangan dari bahan hewani yang dipanggang utuh atau potongan. besar.


Contoh: <i>Roast leg of lamb</i>	Ayam panggang
<i>Roast chicken</i>	Bebek panggang


9) *Vegetable, Potato, Rice or Pasta*

Hidangan ini terdiri dari hidangan sayuran dengan kentang, nasi atau pasta.

Contoh: <i>Vichy carrot, pilaff rice</i>	Tumis buncis,
<i>Jardiniere vegetables</i>	Nasi putih, Tumis taoge
<i>Baked potatoes</i>	Nasi ulam
<i>Buttered green bean</i>	Cap cay cah, nasi putih

10) *Sweet dishes*

	SMK NEGERI 3 MAGELANG				
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)				
	2015	Tata Hidang	RANCANGAN MENU	No. 1	Hal 1 – 11
	Oleh: Dwi Febrina Wulandari				
	<p>5. Guru member apersepsi ke siswa tentang menu sehari hari</p> <p>6. Guru menyampaikan garis besar materi dan penjelasan tentang kegiatan yang akan dilakukan siswa pada pertemuan ini.</p> <p>7. Guru mengkondisikan kelas untuk melakukan pembelajaran.</p>				
Inti	<p>1. Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa mengamati gambar tentang menu. • Siswa diminta untuk menganalisis itu merupakan menu jenis apa. <p>2. Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru menanya menu apa yang biasa dimakan sehari hari. <p>3. Mengumpulkan Informasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa menyiapkan kertas untuk menyusun menu • Siswa membuat susunan menu untuk sehari hari <p>4. Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Setiap siswa menganalisis hasil menu yang telah dibuat <p>5. Konfirmasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa mempresentasikan hasil menu yang telah dibuat. 	15 menit	5 menit	120 menit	
			10 menit	25 menit	

	SMK NEGERI 3 MAGELANG				
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)				
	2015	Tata Hidang	RANCANGAN MENU	No. 1	Hal 1 – 11
	Oleh: Dwi Febrina Wulandari				
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan melakukan tanya jawab materi yang telah diberikan (pre tes) guru membuat kesimpulan tentang pelajaran yang telah dipelajari. Menutup pelajaran dengan doa dan salam. 	25 menit			
	JUMLAH		225 Menit		

H. Alat dan Sumber Belajar

1. Alat:

- Papan tulis
- LCD viewer
- Tayangan gambar menu
- Media kertas (untuk menulis rancangan menu)

2. Sumber belajar:

1. Internet
2. Fitriariya (2014). *Tata Hidang*. Yogyakarta : Universitas Negeri Yogyakarta

I. Penilaian Hasil Belajar

No.	Aspek	Jenis / Teknik	Instumen
1	Sikap	Non Tes : <ul style="list-style-type: none"> • Observasi • Jurnal 	<ul style="list-style-type: none"> • Observasi • Jurnal
2	Pengetahuan	Tes : <ul style="list-style-type: none"> • Tertulis Non Tes : <ul style="list-style-type: none"> • Penugasan 	Soal tes tertulis
	Ketrampilan	Non Tes <ul style="list-style-type: none"> • Unjuk Kerja Tes <ul style="list-style-type: none"> • Tes Tertulis 	Lembar Penilaian untuk kerja

	SMK NEGERI 3 MAGELANG			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)			
	2015	Tata Hidang	RANCANGAN MENU	No. 1 Hal 1 – 11
	Oleh: Dwi Febrina Wulandari			

TES TERTULIS

Prosedur : Post test

Bentuk : essay

Soal:

No.	Soal	Kunci Jawaban	Skor
1.	Jelaskan pengertian tentang menu !	Dapat disimpulkan menu adalah daftar makanan yang disajikan untuk pelanggan dan diinformasikan melalui kertas, papan, ataupun kain.	2
2	Sebutkan Fungsi menu !	<p>Dua fungsi dasar <i>menu</i> :</p> <p>a. <i>Menu</i> menetapkan kebutuhan yang harus disediakan/disiapkan untuk operasi suatu restoran.</p> <p>b. <i>Menu</i> merupakan alat koordinasi untuk melaksanakan tujuan manajemen (pimpinan).</p> <p>3) Fungsi <i>menu</i> secara umum :</p> <p>a. <i>Menu</i> menetapkan bahan-bahan makanan yang akan dibeli</p> <p>b. <i>Menu</i> mengatur gizi yang terkandung di dalam hidangan yang disajikan.</p> <p>c. <i>Menu</i> mempengaruhi jumlah karyawan yang dibutuhkan.</p> <p>d. <i>Menu</i> mempengaruhi peralatan yang diperlukan.</p> <p>e. <i>Menu</i> mengatur fasilitas penataan dan ruangan yang dipergunakan.</p> <p>f. <i>Menu</i> menentukan</p>	

	SMK NEGERI 3 MAGELANG				
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)				
	2015	Tata Hidang	RANCANGAN MENU	No. 1	Hal 1 – 11
	Oleh: Dwi Febrina Wulandari				
		<p>pelayanan bagian depan yang ditampilkan.</p> <p><i>g. Menu</i> sebagai pedoman prosedur <i>cost control</i>.</p> <p><i>h. Menu</i> memegang peranan penting untuk menentukan dekorasi bagian depan.</p> <p><i>i. Menu</i> mengatur produksi/hasil yang dibutuhkan.</p> <p><i>j. Menu</i> juga mengatur kebutuhan-kebutuhan untuk pelayanan.</p>			
3.	Sebutkan jenis hidangan untuk appetizere, soup, main course, dessert.	<p>Apetizere : risol, dll</p> <p>Soup : corn sup</p> <p>Main course : steak</p> <p>Dessert : puding</p>	3		

Magelang, Agustus 2015

Mengetahui,
Ketua Program Keahlian

Menyetujui
Guru Pembimbing

Guru Mata Pelajaran

Dra. Affifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2003

Dra. Ninik Fatimah Y, M.Pd
NIP. 19660626 19903 2011

Dwi Febrina Wulandari
12511241017