

BAB I

PENDAHULUAN

A. Analisis Situasi

1. Permasalahan dan Potensi Pembelajaran

Pendidikan adalah fondasi untuk membangun bangsa. Upaya untuk membangun bangsa Indonesia yang mandiri dan berdaya saing tinggi tidak dapat dilepaskan keterkaitannya dengan pendidikan. Pendidikan dapat menghasilkan sumber daya manusia yang berkualitas. Pendidikan Nasional berfungsi untuk meningkatkan sumber daya manusia yang seimbang, baik kualitas, psikis maupun keterampilannya.

Salah satu indikator yang menjadi tujuan Pendidikan Nasional adalah membangun manusia yang mandiri. Manusia mandiri adalah seseorang yang tidak bergantung kepada orang lain sehingga waktu yang ada bisa digunakan untuk usaha sendiri, berkreasi, menghasilkan hal-hal baru. Manusia mandiri merupakan salah satu kunci keberhasilan pembangunan nasional. Pendidikan dapat diselenggarakan melalui tiga jalur, yaitu jalur pendidikan nasional, jalur pendidikan non formal, dan jalur informal. Pendidikan formal merupakan pendidikan yang diselenggarakan di sekolah melalui kegiatan belajar secara berjenjang dan berkesinambungan.

Salah satu sekolah yang merupakan lembaga pendidikan nasional adalah SMK Negeri 6 Yogyakarta. Di SMK Negeri 6 Yogyakarta khususnya bidang patiseri memiliki potensi yang tinggi untuk menghasilkan sumber daya manusia yang berkualitas, baik kualitas psikis maupun keterampilannya. Patiseri merupakan salah satu pengetahuan dalam pengolahan dan penyajian makanan, khususnya mengolah dan menyajikan berbagai jenis kue. Patiseri berasal dari Bahasa Perancis yaitu "Patisserie" yang artinya kue-kue. Dengan demikian patiseri dapat diartikan sebagai ilmu pengetahuan yang mempelajari tentang seluk beluk kue baik kue kontinental, oriental maupun kue Indonesia mulai dari persiapan, pengolahan sampai pada penyajiannya.

Di era globalisasi seperti sekarang ini, produk-produk patiseri menjadi sangat populer. Hampir seluruh orang menyukai produk-produk patiseri karena produk patiseri memiliki begitu banyak pilihan. Dengan memanfaatkan kepopuleran produk patiseri, diharapkan siswa patiseri di SMK Negeri 6 Yogyakarta dapat menciptakan lapangan kerja di bidang bakery. Hal ini harus ditunjang dengan pengetahuan, sikap, dan keterampilan yang diperoleh dari pembelajaran di kelas patiseri sehingga dapat dijadikan bekal yang sangat berharga dalam kesiapan siswa membuka usaha bakery sebagai upaya mengembangkan potensi siswa.

Berdasarkan uraian di atas, peran serta dari seorang pendidik sangat penting untuk memotivasi siswa agar selalu berkeinginan untuk menambah wawasannya mengenai patiseri karena patiseri memiliki potensi yang tinggi di bidang kuliner baik di Indonesia maupun di luar negeri. Pembelajaran yang diberikan oleh pendidik pun bukan hanya sebatas menerangkan secara teori, namun harus menggunakan bantuan beberapa media seperti contohnya adalah penayangan video. Patiseri akan lebih mudah dipelajari dengan menggunakan bantuan media video karena sebelum siswa mempraktekkan membuat suatu produk patiseri, siswa sudah mendapatkan gambaran bagaimana cara mengolah dan bagaimana cara menyajikannya.

Diharapkan dengan kemampuan pendidik dalam mengajarkan patiseri dengan menggunakan bantuan beberapa media, siswa dapat lebih memperdalam pengetahuan dan pemahamannya tentang patiseri sehingga pendidik dapat menciptakan siswa yang berkompeten dan memiliki keterampilan yang dapat diakui. Menciptakan seorang siswa yang berkompeten dalam bidang patiseri sangat berpengaruh dalam sumber daya manusia karena kemampuan dalam patiseri ini sangat banyak dibutuhkan di era globalisasi seperti sekarang ini.

2. Sejarah Singkat dan Profil Sekolah

Pada pelaksanaan kegiatan PPL yang dilaksanakan di SMK Negeri 6 Yogyakarta, sesuai dengan ketentuan yang berlaku yaitu untuk kegiatan awal adalah melakukan observasi di sekolah. Observasi langsung yang dilakukan secara individu maupun kelompok ini dilakukan untuk mengetahui dan menganalisis situasi serta kondisi riil di lapangan. Hal ini bertujuan agar para mahasiswa peserta PPL mendapatkan gambaran fisik maupun psikis dari seluruh warga sekolah SMK Negeri 6 Yogyakarta. Observasi ini meliputi kondisi fisik sekolah, tata tertib yang berlaku, proses kegiatan belajar mengajar dan kegiatan-kegiatan yang ada di sekolah. Hasil observasi ini nanti yang akan menjadi acuan dalam menyusun program dan rencana kegiatan di SMK Negeri 6 Yogyakarta.

SMK Negeri 6 Yogyakarta yang dulunya bernama SKKA Negeri Yogyakarta ini merupakan salah satu sekolah menengah tertua di Yogyakarta dan cukup mempunyai nama di dunia industri baik swasta maupun pemerintah. SMK Negeri 6 Yogyakarta beralamatkan di Jalan Kenari No. 4 Yogyakarta. Alumni sekolah ini banyak tersebar di seantero Indonesia dan mampu memimpin di bidang industri maupun pemerintahan. Sekolah yang gedungnya anggun dan berwibawa ini berdiri dan diresmikan oleh Menteri P dan K pada 22 Mei 1973.

3. Visi dan Misi SMK Negeri 6 Yogyakarta

a. Visi

Menjadi SMK Adiwiyata. Menghasilkan lulusan yang berakhlak mulia, berjiwa entrepreneur dan kompetitif di dunia kerja.

b. Misi

- Menyiapkan SDM yang : “PRODUKTIF” (Profesional, Ramah Lingkungan, Orientasi Ke Depan, Dedikasi Tinggi, Unggul, Kreatif, Tangguh, Inovatif.
- Menciptakan suasana yang “BERIMAN” (Bersih, Empati, Rukun, Indah, Menyenangkan, Aman, dan Nyaman.

4. Gedung dan Fasilitas Sekolah

SMK Negeri 6 Yogyakarta mempunyai luas tanah 6.325 m² dan bangunan utama (bangunan sekolah + Edotel) 1500 m². Gambaran umum SMK Negeri 6 Yogyakarta memiliki bangunan bertingkat dengan lorong-lorong yang tersebar disetiap bangunan untuk menghubungkan ruang satu dengan ruang yang lainnya. Data bangunan fisik di SMK Negeri 6 Yogyakarta dapat dilihat pada tabel 1 :

Tabel 1. Daftar Ruangan di SMK Negeri 6 Yogyakarta

No	Nama Ruang	Jumlah	Keterangan
1	Kepala Sekolah	1	Baik
2	Tata Usaha	1	Baik
3	BP/BK	1	Baik
4	Perpustakaan	1	Baik
5	Praktik	17	Baik
6	Teori	22	Baik
7	Guru	1	Baik
8	UKS	1	Baik
9	Agama Non Islam	2	Baik
10	OSIS	1	Baik
11	Koperasi Siswa	1	Baik
12	Kamar Mandi	20	Baik
13	Pertemuan / AULA	2	Baik
14	Gudang	4	Baik
15	Sanggar	3	Baik
16	Mushola	1	Baik
17	Prakir	1	Baik
18	Motor penggerak Water Torn	2	Baik
19	Lapangan	1	Baik
20	Edotel (Hotel)	1	Baik

Sarana pembelajaran yang digunakan di SMK Negeri 6 Yogyakarta cukup mendukung bagi tercapainya proses belajar mengajar, karena ruang teori dan praktik terpisah. Fasilitas-fasilitas yang tersedia di SMK Negeri 6 Yogyakarta antara lain :

a. Media Pembelajaran

Media pembelajaran yang ada antara lain *white board*, *LCD*, modul, komputer, *job sheet* dan alat-alat peraga lainnya.

b. Laboratorium

Setiap program keahlian di SMK Negeri 6 Yogyakarta memiliki laboratorium sebagai kegiatan pembelajaran praktik. Laboratorium yang ada di SMK Negeri 6 Yogyakarta antara lain Laboratorium Jurusan, Laboratorium Bahasa, Laboratorium Komputer.

c. Lapangan olahraga dan AULA

d. Ruang bimbingan dan konseling

Bimbingan konseling ditujukan kepada siswa yang mempunyai masalah dengan kegiatan belajarnya.

e. Perpustakaan

Koleksi buku-buku yang dimiliki antara lain ensiklopedia, kamus, fiksi, bahasa, sosial, teknik, ilmu sosial, filsafat, teknik keterampilan dan karya umum. Dalam perpustakaan juga terdapat poster-poster motivasi membaca, lemari katalog, penitipan tas, meja dan kursi untuk membaca, satu set meja petugas perpustakaan dan data statistik kegiatan perpustakaan SMK Negeri 6 Yogyakarta. Pada tahun ajaran baru 2014/2015 lokasi perpustakaan dipindahkan ke gedung yang baru (Aula Bawah).

f. Kelas teori dan gambar

g. Unit Kesehatan Sekolah (UKS)

Fasilitas-fasilitas yang mendukung di UKS antara lain 3 tempat tidur, 1 tandu lipat, 1 almari obat-obatan, air minum, alat ukur badan dan lain-lain.

h. Tempat Ibadah

Selain fasilitas di atas, di sekolah ini juga terdapat wifi yang sudah mencakup seluruh area sekolah dan dapat digunakan oleh para guru karyawan serta para siswa.

5. Potensi Siswa

SMK Negeri 6 Yogyakarta seperti sekolah menengah kejuruan yang lainnya yang bergerak dibidang seni, kerajinan dan pariwisata pada umumnya mayoritas siswanya adalah perempuan dan beberapa persen siswa laki-laki. Para siswa juga berasal dari berbagai daerah baik dari daerah Yogyakarta maupun dari luar daerah Yogyakarta. Perbedaan latar belakang dari siswa tentu menimbulkan karakter-

karakter yang berbeda pula pada masing-masing siswa. Sehingga perlu adanya pendekatan dan bimbingan yang sesuai untuk mencapai keberhasilan proses belajar mengajar di sekolah.

Jumlah siswa keseluruhan ada \pm 1240 siswa yang terdiri dari kelas X, kelas XI dan kelas XII. Program studi keahlian yang ada di SMK Negeri 6 Yogyakarta antara lain Pariwisata yang dibagi menjadi 2 jurusan yaitu Akomodasi Perhotelan dan Usaha Perjalanan Wisata, Tata Boga yang dibagi menjadi 2 jurusan yaitu Jasa Boga dan Patiseri, Tata Kecantikan yang dibagi menjadi 2 jurusan yaitu Kecantikan Kulit dan Kecantikan Rambut, Tata Busana (Busana Butik).

Untuk menambah cakrawala pengetahuan dan mendukung penggalian potensi serta mendorong munculnya kreatifitas dari siswa diadakan pelatihan dan penyuluhan bagi siswa. Berdasarkan data observasi yang didapat, untuk periode 2011-2013 sebanyak 25 siswa mendapat prestasi yang membanggakan di berbagai bidang keahlian. Perlombaan yang diikuti meliputi perlombaan yang ada di tingkat kota, provinsi sampai tingkat nasional. Selain perlombaan dalam bidang akademik, prestasi yang diraih juga disumbangkan dari bidang non akademik seperti bidang paskibraka, tonti, pramuka dan yang lainnya.

6. Kegiatan Ekstrakurikuler

Pengembangan potensi siswa tidak hanya dalam bidang akademik saja, namun perlu juga pengembangan potensi dalam bidang non akademik. Kegiatan ekstrakurikuler merupakan salah satu wadah pengembangan potensi non akademik.

Kegiatan kesiswaan yang dilaksanakan di SMK Negeri 6 Yogyakarta antara lain OSIS (Organisasi Siswa Intra Sekolah), TONTI KAGASA (Pleton Inti), ROHIS (Rohani Islam), Go Green (Kelestarian Lingkungan Hidup), KIR (Kelompok Ilmiah remaja), PMR (Palang Merah Remaja), PKS (Patroli Keamanan Sekolah), Olah raga (basket, sepak bola, volly), Band, dll.

Kegiatan ekstrakurikuler ini dilaksanakan di luar jam belajar mengajar (setelah jam 1) dan mayoritas diikuti oleh siswa kelas 1 dan kelas 2. Organisasi siswa tertinggi di sekolah ini adalah OSIS.

7. Fungsionaris Sekolah

Kepala sekolah dibantu oleh beberapa wakil kepala sekolah per bidang yang dibawahinya. Staf TU, Kepala koordinator Program, Kepala Bursa Tenaga Kerja dan Praktik Kerja Industri. Pada masing-masing jurusan dipimpin oleh satu kepala jurusan.

8. Guru dan Karyawan

Jumlah guru di SMK ada \pm 113 guru dan masing-masing guru mengampu sesuai dengan kompetensi yang dimilikinya. Guru yang mengampu mata diklat rata-rata berlatar pendidikan S1 (sarjana), sedangkan untuk karyawan rata-rata lulusan SMA dan D3. Jumlah karyawan \pm 59 karyawan. Guru dan karyawan rata-rata mempunyai diklat komputer temporer dan bahasa Inggris.

9. Sistem Persekolahan

Kegiatan belajar mengajar berlangsung selama 52-60 jam per minggu. Sebelum memulai proses kegiatan belajar mengajar, seluruh warga sekolah menyanyikan lagu kebangsaan Indonesia Raya. Hal ini sebagai salah satu pembentukan karakter bagi para siswa dan menciptakan rasa cinta tanah air pada setiap personil sekolah. Jam efektif sekolah dimulai pukul 07.15 WIB. Setiap jurusan menyelenggarakan KBM dengan sistem blok maka terdapat penyesuaian terhadap jam masuk dan jam pulang sekolah. Sistem pembelajaran untuk setiap jurusan berbeda-beda, seperti untuk jurusan Pariwisata dan Kecantikan sistem pembelajarannya bersifat reguler, sedangkan untuk jurusan Tata Boga dan Tata Busana bersifat blok semesteran.

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL

A. Persiapan Pelaksanaan PPL

Pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) akan berjalan dengan baik maka diperlukan berbagai hal yang harus dipersiapkan, baik berupa persiapan fisik maupun mental untuk dapat mengatasi permasalahan yang akan muncul pada pelaksanaan PPL. Oleh sebab itu, UPPL membuat berbagai program persiapan sebagai bekal mahasiswa dalam melaksanakan PPL. Program-program tersebut juga berperan untuk meningkatkan kompetensi calon tenaga pendidik terutama sepuluh ketrampilan dasar mengajar. Di bawah ini merupakan beberapa kegiatan persiapan untuk menghadapi pelaksanaan PPL.

1. Pengajaran Mikro

Guru sebagai tenaga profesional bertugas merencanakan dan melaksanakan pembelajaran, menilai hasil pembelajaran, melakukan pembimbingan dan pelatihan, melakukan penelitian, membantu pengembangan dan pengelolaan program sekolah serta mengembangkan profesionalitasnya (Depdiknas, 2004:8). Guru adalah sebagai pendidik, pengajar pembimbing, pelatihan, pengembang dan pengelola program, dan tenaga professional. Tugas dan fungsi guru tersebut menggambarkan kompetensi yang harus dimiliki oleh guru yang profesional, sehingga para guru harus mendapatkan bekal yang memadai agar dapat menguasai sejumlah kompetensi yang diharapkan tersebut, baik melalui preservice maupun inservice training. Salah satu bentuk preservice training bagi guru tersebut adalah dengan melalui pembentukan kemampuan mengajar (*teaching skill*) baik secara teoritis maupun praktis. Secara praktis bekal kemampuan mengajar dapat dilatihkan melalui kegiatan *microteaching* atau pengajaran mikro.

Program ini dilaksanakan dengan dimasukkan dalam mata kuliah yang wajib tempuh bagi mahasiswa yang akan mengambil PPL pada semester berikutnya. Persyaratan yang diperlukan untuk mengikuti mata kuliah PPL adalah mahasiswa yang telah menempuh minimal semester VI dan lulus dalam kuliah *microteaching* dengan nilai minimal B. Mahasiswa diberikan materi tentang bagaimana mengajar yang baik dengan disertai praktik untuk mengajar dengan peserta yang diajar adalah teman sekelompok atau *peer teaching*. Keterampilan yang diajarkan dan dituntut untuk dimiliki dalam pelaksanaan mata kuliah ini adalah berupa ketrampilan-ketrampilan yang berhubungan dengan persiapan menjadi seorang calon guru atau pendidik.

Ketrampilan-ketrampilan yang dimaksud antara lain: keterampilan membuka dan menutup pelajaran, keterampilan bertanya, keterampilan menjelaskan, variasi berinteraksi, memotiasi siswa, ilustrasi dan penggunaan contoh-contoh, teknik pengelolaan kelas, keterampilan berkomunikasi baik lisan maupun isyarat, keterampilan memerikan penguatan, keterampilan menggunakan metode dan media pembelajaran, serta keterampilan menilai dan evaluasi.

Mata kuliah *microteaching* mahasiswa dibekali ketrampilan – ketrampilan yang wajib dimiliki oleh seorang guru yang telah disebutkan diatas. Perkuliahan *microteaching* mewajibkan mahasiswa untuk berperan layaknya seorang guru di depan kelas, serta mahasiswa yang mengikuti perkuliahan *microteaching* harus membuat semua kebutuhan seorang guru lengkap dengan administrasi guru seperti diharuskan membuat RRP, serta skenario mengajar. Mahasiswa diberi waktu sekitar 10-15 menit guna menyampaikan materi kepada peserta didiknya, dalam hal ini peserta didiknya adalah mahasiswa yang juga mengambil mata kuliah ini. Akhir kegiatan *microteaching*, mahasiswa yang berperan sebagai murid menyampaikan pendapat atau saran serta komentar tentang penampilan mahasiswa yang tampil di depan. Selain itu dari mahasiswa, dosen pembimbing juga memberikan kritik, saran, dan motivasi pada mahasiswa agar selalu berusaha dengan baik dan belajar untuk mendapatkan hasil yang terbaik.

2. Pembekalan PPL

Pembekalan PPL dilaksanakan pada bulan Januari bertempat di Ruang Teater Fakultas Teknik UNY dengan materi yang disampaikan antara lain mekanisme pelaksanaan PPL di sekolah maupun di lembaga, profesionalisme pendidik dan tenaga kependidikan, dinamika sekolah, serta norma dan etika pendidik/tenaga kependidikan.

3. Observasi Lapangan (Sekolah)

Berdasarkan observasi didapatkan bahwa kegiatan belajar mengajar sudah berlangsung sebagai mana mestinya. Kegiatan pembelajaran akan berjalan dengan baik apabila persiapan guru dalam mengajar sudah baik. Persiapan guru tersebut tertuang dalam administrasi guru.

4. Pembimbingan Pembuatan RPP

Sebelum melakukan praktik pembelajaran, praktikan melakukan bimbingan kepada guru pembimbing tentang RPP yang telah disusun dan kelengkapan yang lain agar kegiatan mengajar dapat berjalan dengan lancar. Selain RPP penulis juga menyiapkan kelengkapan administrasi seperti daftar siswa dan lembar penilaian.

B. Pelaksanaan dan Hasil PPL

1. Pelaksanaan PPL

a. Analisa Kebutuhan

Sebelum melakukan kegiatan PPL ada hal yang harus dipersiapkan yaitu administrasi guru. Ada beberapa perangkat yang sudah ada antara lain silabus, kalender pendidikan dan jadwal mengajar guru sehingga mahasiswa praktikan tinggal melengkapi beberapa perangkat yang harus ada pada buku administrasi guru. Berikut ini merupakan isi dari buku administrasi guru tersebut.

- 1) Kalender Pendidikan
- 2) Silabus
- 3) Jadwal mengajar guru
- 4) Program satu tahun
- 5) Perhitungan Jam Efektif
- 6) Program semester
- 7) RPP selama satu tahun
- 8) Bahan Ajar
- 9) Daftar Buku/Modul Pegangan Guru dan Siswa
- 10) Agenda Kegiatan Guru
- 11) Daftar hadir siswa
- 12) Daftar nilai siswa
- 13) Penilaian Ahlak
- 14) Penilaian Kepribadian
- 15) Buku catatan pembinaan siswa
- 16) Laporan prestasi siswa
- 17) Laporan hasil perbaikan
- 18) Kisi-kisi butir soal
- 19) Analisis hasil ulangan
- 20) Tingkat daya serap siswa
- 21) Pencapaian target kurikulum

Pembuatan RPP disusun berdasarkan program semester, materi dan tugas untuk evaluasinya. Penyesuaian RPP materi dan tugas untuk evaluasi maupun program semester tersebut dikarenakan karena agar nanti setelah PPL selesai, guru pengampu dapat meneruskan pelajaran tanpa mengurangi substansi yang ada.

b. Perencanaan PPL

Berdasarkan hasil observasi kelas, diwajibkan membuat sebuah buku administrasi guru selama satu tahun. Sebelum mengajar penulis melakukan bimbingan kepada guru pembimbing tentang RPP yang telah disusun dan

kelengkapan yang lain agar kegiatan mengajar dapat berjalan dengan lancar, selain RPP penulis juga menyiapkan kelengkapan administrasi seperti daftar siswa dan lembar penilaian.

c. Perencanaan Pembuatan RPP

Pelaksanaan kegiatan praktik pengalaman lapangan dimulai dengan pada tanggal 14 Juli 2014 sampai dengan 16 September 2014, sehingga diperlukan rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP) sebanyak 8 kali pertemuan efektif. Berikut ini adalah daftar rencana pelaksanaan pembelajaran.

Pertemuan ke-	Standar Kompetensi	Kompetensi Dasar	Metode	Media	Sumber Belajar
1	1. Mendefinisikan pastry 2. Mengidentifikasi macam-macam produk pastry	3.1. Mendeskripsikan pengertian pastry 3.2. Mengidentifikasi fungsi pastry 4.1. Mengidentifikasi macam-macam produk pastry 4.2. Mendeskripsikan pengertian masing-masing dari produk pastry 4.3. Membedakan produk pastry dengan kue Indonesia	1. Metode Ceramah Plus 2. Metode Diskusi 3. <i>project-based learning</i> 4. Penugasan	1. LCD + powerpoint 2. Gambar macam-macam produk pastry	Buku : a. Moh. Syahrul, Mohideen. 1999. <i>Pengolahan Kue dan Roti</i> . Austria: Trauner Druck. b. Masye Manaffe, Sondakh. 1997. <i>Pengolahan Kue dan Roti</i> . Bandung: Angkasa. c. Sukowinarto. 1995. <i>Seni Mengolah Patiseri Eropa</i> . Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Hand Out
2	1. Mengidentifikasi macam-macam produk pastry	4.1. Mengidentifikasi bahan pokok produk pastry 4.2. Mengidentifikasi alat yang digunakan 4.3. Mengidentifikasi teknik olah yang digunakan 4.4. Mengidentifikasi kriteria hasil 4.5. Mengidentifikasi hal-hal yang perlu diperhatikan.dalam pembuatan produk pastry	1. Metode Presentasi 2. Metode Diskusi 3. <i>project-based learning</i> 4. Penugasan	1. LCD + slide power point 2. Video pembuatan produk pastry	Buku : a. Moh. Syahrul, Mohideen. 1999. <i>Pengolahan Kue dan Roti</i> . Austria: Trauner Druck. b. Masye Manaffe, Sondakh. 1997. <i>Pengolahan Kue dan Roti</i> . Bandung: Angkasa. c. Sukowinarto.

		4.6. Mengidentifikasi resep dari masing-masing produk pastry			1995. <i>Seni Mengolah Patiseri Eropa</i> . Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Hand out
3	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mendeskripsikan bahan pengisi kue 2. Mendeskripsikan bahan penutup kue 3. Membedakan karakteristik dan bahan dasar berbagai jenis bahan pengisi dan penutup kue 	<ol style="list-style-type: none"> 3.1. Mendeskripsikan pengertian bahan pengisi kue 3.2. Mengidentifikasi fungsi bahan pengisi kue 3.3. Mengidentifikasi macam-macam bahan pengisi kue 3.4. Mengidentifikasi cara penyimpanan bahan pengisi kue 4.1. Mendeskripsikan pengertian bahan penutup kue 4.2. Mengidentifikasi fungsi bahan penutup kue 4.3. Mengidentifikasi macam-macam bahan penutup kue 4.4. Mengidentifikasi cara penyimpanan bahan penutup kue 5.1. Mendeskripsikan karakteristik bahan pengisi kue dengan berbagai macam bahan dasar pembuatan 5.2. Mendeskripsikan karakteristik bahan penutup kue dengan berbagai macam bahan dasar pembuatan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Metode Presentasi 2. Metode Diskusi 3. project-based learning 4. Penugasan 	1. Laptop, LCD, video pembelajaran	<p>Buku :</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Moh. Syahrul, Mohideen. 1999. <i>Pengolahan Kue dan Roti</i>. Austria: Trauner Druck. b. Masye Manaffe, Sondakh. 1997. <i>Pengolahan Kue dan Roti</i>. Bandung: Angkasa. c. Sukowinarto. 1995. <i>Seni Mengolah Patiseri Eropa</i>. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. <p>Hand Out</p>
4	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mendeskripsikan bahan pengisi dan penutup kue 2. Membuat bahan pengisi dan penutup kue 	<ol style="list-style-type: none"> 3.1. Mengidentifikasi macam-macam bahan pengisi kue 3.2. Mengidentifikasi bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan bahan pengisi kue 3.3. Mengidentifikasi macam-macam alat 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kerja praktik 2. Penugasan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peralatan memasak 2. Bahan yang diperlukan 	<p>Buku :</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Moh. Syahrul, Mohideen. 1999. <i>Pengolahan Kue dan Roti</i>. Austria: Trauner Druck.

		<p>yang digunakan dalam membuat bahan pengisi kue</p> <p>3.4. Mengidentifikasi macam-macam bahan penutup kue</p> <p>3.5. Mengidentifikasi macam-macam bahan yang digunakan dalam pembuatan bahan penutup kue</p> <p>3.6. Mengidentifikasi macam-macam alat yang digunakan dalam pembuatan bahan penutup kue.</p> <p>4.1. Mendeskripsikan cara membuat macam-macam bahan pengisi kue</p> <p>4.2. Mendeskripsikan cara membuat macam-macam bahan penutup kue</p> <p>4.3. Mengidentifikasi karakteristik bahan pengisi kue</p> <p>4.4. Mengidentifikasi karakteristik bahan penutup kue</p>			<p>b. Masye Manaffe, Sondakh. 1997. <i>Pengolahan Kue dan Roti</i>. Bandung: Angkasa.</p> <p>c. Sukowinarto . 1995. <i>Seni Mengolah Patiseri Eropa</i>. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan .</p> <p>Job Sheet</p>
5	<p>1. Menganalisis produk coklat praline</p> <p>2. Membuat produk coklat praline</p> <p>3. Menghubungkan penggunaan coklat praline dengan jenis cake</p>	<p>3.1. Mendeskripsikan pengertian produk coklat praline</p> <p>3.2. Mengidentifikasi fungsi produk coklat praline</p> <p>3.3. Mengidentifikasi macam-macam produk coklat praline</p> <p>4.1. Mendeskripsikan karakteristik produk coklat praline</p> <p>4.2. Mengidentifikasi bahan yang digunakan dalam pembuatan coklat praline</p> <p>4.3. Mengidentifikasi alat yang digunakan dalam pembuatan coklat praline</p>	<p>1. Metode penugasan</p> <p>2. Metode diskusi</p>	<p>1. Laptop, LCD, video pembelajaran</p>	<p>Buku:</p> <p>a. Moh. Syahrul, Mohideen. 1999. <i>Pengolahan Kue dan Roti</i>. Austria: Trauner Druck.</p> <p>b. Masye Manaffe, Sondakh. 1997. <i>Pengolahan Kue dan Roti</i>. Bandung: Angkasa.</p> <p>c. Sukowinarto. 1995. <i>Seni Mengolah Patiseri Eropa</i>. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.</p> <p>Hand Out</p>

		<p>4.4. Mengidentifikasi cara membuat produk coklat praline</p> <p>4.5. Mendeskripsikan kriteria hasil dari produk coklat praline</p> <p>4.6. Mendeskripsikan cara menggunakan coklat dalam produk olahan</p> <p>4.7. Mendeskripsikan cara penyimpanan coklat praline</p> <p>5.1. Mengidentifikasi hubungan penggunaan coklat praline dengan jenis kue</p>			
--	--	--	--	--	--

Hasil pembuatan RPP tersebut lebih lengkapnya terdapat pada lampiran.

C. Pelaksanaan Praktik Mengajar

Pelaksanaan kegiatan PPL (praktik pengalaman lapangan) dimulai dengan mengikuti kalender akademik yaitu dimulai tanggal 15 Juli 2014 sampai pada akhirnya penarikan tanggal 17 September 2014. Praktikan diberi amanat guna mengampu mata pelajaran Produk Pastry dan Bakery, serta sistem team teaching pada mata pelajaran Produk Cake. Kedua mata pelajaran tersebut di kelas XI Patiseri pada semester gasal tahun ajaran 2014/2015. Materi yang disampaikan disesuaikan dengan silabus yang berlandaskan pada garis-garis besar program pendidikan (GBPP) dan kurikulum 2013, juga disesuaikan dengan susunan program pendidikan dan pelatihan keahlian masing-masing. Selama melaksanakan PPL ini terbagi menjadi :

1) Praktik mengajar terbimbing

Praktik mengajar terbimbing dilaksanakan pada pertemuan pertama, dimulai dengan perkenalan pada awal pertemuan, dimana guru pembimbing membuka kelas terlebih dahulu dan memperkenalkan mahasiswa praktikan kepada peserta didik serta mempersilahkan mahasiswa untuk mengampu kelas untuk pertemuan selanjutnya. Praktik mengajar terbimbing yaitu selama mengajar, mahasiswa dalam menyampaikan materi di depan kelas masih diamati oleh guru pembimbing. Maksud dari praktik terbimbing ini supaya guru pembimbing dapat melakukan pengamatan untuk mengetahui seberapa jauh kompetensi mahasiswa dalam penyampaian materi kepada peserta didik.

a) Praktik Mengajar Terbimbing

Guru Pembimbing :

- a. Memantau proses belajar-mengajar yang berlangsung pada saat mahasiswa melaksanakan kegiatan praktik mengajar.
- b. Memberi masukan dan feedback kepada mahasiswa mengenai metode pembelajaran dan teknik penguasaan kelas
- c. Membantu menjelaskan materi saat proses pembelajaran jika diperlukan.

Mahasiswa :

- a. Mempersiapkan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran), materi yang akan diajarkan, media pembelajaran, dan lembar kerja siswa.
- b. Menyampaikan materi sesuai dengan RPP kepada siswa selama proses belajar-mengajar.
- c. Membimbing siswa saat melakukan kegiatan praktik.
- d. Melakukan evaluasi pembelajaran.

b) Praktik Mengajar Mandiri

Praktik mandiri, yaitu bahwa adalah dalam memberikan materi kepada peserta didik, mahasiswa sudah tidak didampingi secara langsung, Adapun materi yang disampaikan dalam semester gasal ini adalah mengenai macam-macam produk pastry, bahan pengisi kue, bahan penutup kue, serta coklat dan praline.

Ibu Wening Palupi sendiri selaku guru pembimbing memberikan kepercayaan penuh untuk mengelola kelas selama melaksanakan kegiatan PPL ini. Praktikan menargetkan 4 materi terpenuhi selama waktu PPL berlangsung.

Berikut ini adalah tabel matriks kegiatan PPL selama mengajar di kelas :

Tabel 2. Matriks Pelaksanaan Kegiatan PPL

No	Hari/Tanggal	Kelas	Jam ke	RPP ke	Catatan/Ket
1	Rabu, 13 Agustus 2014	XI Patiseri	1 - 5	1	Pemberian materi tentang produk pastry, meliputi definisi pastry, fungsi pastry, dan macam-macam produk pastry.
2	Rabu, 13 Agustus 2014	XI Patiseri	6 - 10	1	Pemberian materi tentang produk cake, meliputi pembahasan tentang macam-macam cake basic seperti sponge cake.

3	Kamis, 14 Agustus 2014	Ruang transit boga	4 - 6		Pendampingan guru
4	Senin, 18 Agustus 2014	Ruang transit boga	6 - 7		Pendampingan guru
5	Rabu, 20 Agustus 2014	XI Patiseri	1 - 5	2	Pemberian materi pembahasan secara lengkap tentang macam-macam produk cake melalui presentasi kelompok dan dilanjutkan dengan penugasan.
6	Rabu, 20 Agustus 2014	XI Patiseri	6 - 10	2	Pemberian materi pembahasan secara lengkap tentang cake melalui presentasi kelompok dan dilanjutkan dengan penugasan.
7	Jumat, 22 Agustus 2014	Ruang transit boga	5 - 6		Pendampingan guru
8	Senin, 25 Agustus 2014	Ruang transit boga	5 - 6		Pendampingan guru
9	Rabu, 27 Agustus 2014	XI Patiseri	1 - 5	3	Pemberian materi tentang macam-macam bahan pengisi kue dan macam-macam bahan penutup kue melalui presentasi siswa.
10	Rabu, 27 Agustus 2014	XI Patiseri	6 - 10	3	Pemberian materi tentang cara memberi isian pada cake dan menutup cake dengan buttercream. Siswa diminta untuk membuat desain kue tart.
11	Senin, 1 September 2014	Ruang transit boga	3 - 5		Pendampingan guru
12	Rabu, 3 September 2014	XI Patiseri	1 - 5	4	Praktik pembuatan macam-macam jenis pie, selai, dan buttercream.
13	Rabu, 3 September 2014	XI Patiseri	6 - 10	4	Praktik pembuatan sponge cake dan basic cake, kemudian diberi lapisan selai dan dihias dengan menggunakan buttercream sesuai kreativitas masing-masing kelompok

14	Kamis, 4 September 2014	Ruang transit boga	3 - 4		Pendampingan guru
15	Senin, 8 September 2014	Ruang transit boga	6 - 8		Pendampingan guru
16	Rabu, 10 September 2014	XI Patiseri	1 - 5	5	Pemberian materi tentang coklat dan praline. Membahas tentang perlakuan terhadap coklat, dekorasi coklat, dan macam-macam jenis produk coklat dengan menayangkan video kemudian dilanjutkan dengan penugasan
17	Rabu, 10 September 2014	XI Patiseri	6 - 10	5	Pemberian materi tentang roll cake. Membahas tentang macam-macam jenis roll cake, menayangkan video tentang pembuatan roll cake kemudian dilanjut dengan penugasan.
18	Kamis, 11 September 2014	Ruang guru	6 - 7		Pendampingan guru
19	Selasa, 16 September 2014	Ruang transit boga	7 - 10		Pendampingan guru

c) Evaluasi Pembelajaran

Evaluasi adalah proses penimbangan yang diberikan kepada nilai materi ataupun metode tertentu untuk tujuan atau maksud tertentu pula. Sedangkan penilaian adalah proses pengumpulan dan pengolahan informasi untuk mengukur pencapaian hasil belajar peserta didik (PP 19 Tahun 2005, pasal 1). Penimbangan tersebut dapat bersifat kualitatif maupun kuantitatif dengan maksud untuk memeriksa seberapa jauh materi atau metode tersebut dapat memenuhi tolak ukur yang telah ditetapkan.

Evaluasi pembelajaran yang digunakan yaitu dengan memberikan ujian tulis dan praktik. Ujian tersebut diberikan untuk mengetahui seberapa jauh materi yang dapat dipahami oleh para siswa. Di samping itu juga terdapat evaluasi dalam format wawancara yang mana akan terlihat dengan jelas kompetensi dan pemahaman dari masing-masing peserta didik.

2. Hasil PPL

a. Hasil Kegiatan Observasi

Beberapa poin yang diamati pada saat observasi pembelajaran dikelas yang dilakukan di kelas XI Patiseri mata pelajaran produk pastry dan bakery yang diampu oleh ibu Wening Palupi berkaitan dengan kegiatan belajar mengajar :

1) Proses Pembelajaran

a) Membuka Pelajaran

Sebelum pelajaran dibuka, terlebih dahulu siswa melakukan doa bersama dan menyanyikan lagu kebangsaan Indonesia Raya secara serentak yang dikoordinir melalui *speaker* yang disediakan di masing-masing kelas. Setelah itu, guru melakukan presensi kehadiran siswa dan menanyakan keadaan siswa.

b) Penyajian Materi

Materi disajikan oleh guru dalam bentuk yang bervariasi. Materi dapat disajikan melalui media ajar *power point*, dalam bentuk *softcopy*, maupun dalam bentuk *hardcopy* (berupa modul atau *jobsheet*).

c) Metode Pembelajaran

Metode pembelajaran yang digunakan bervariasi , yaitu ceramah, diskusi, presentasi, dan tanya jawab.

d) Penggunaan Bahasa

Bahasa yang digunakan oleh guru saat menyajikan materi adalah Bahasa Indonesia. Selain Bahasa Indonesia, Bahasa asing digunakan ketika ada istilah-istilah khusus dalam materi pembelajaran dan digunakan juga Bahasa Jawa sebagai selingan agar guru lebih interaktif dengan siswa.

e) Penggunaan Waktu

Waktu yang tersedia selama proses belajar-mengajar digunakan secara maksimal dan efektif oleh guru untuk menyampaikan materi, berinteraksi dengan siswa dan memotivasi siswa.

f) Gerak

Selama proses belajar-mengajar, guru bergerak secara aktif di dalam ruang kelas. Guru tidak hanya berdiri di depan kelas saja, tapi juga bergerak mendekati siswa. Selain itu, dalam menerangkan materi, guru juga menggunakan gerak tubuh agar siswa lebih tertarik dan cepat memahami materi yang disampaikan.

g) Cara Memotivasi siswa

Selama pembelajaran, guru banyak memotivasi siswa secara langsung maupun secara tidak langsung melalui cerita-cerita yang disampaikan untuk meningkatkan dan memotivasi siswa untuk giat belajar.

h) Teknik Bertanya

Guru sesekali memberikan pertanyaan kepada siswa untuk memancing pengetahuan siswa terhadap materi yang akan disampaikan. Selain itu, guru juga sesekali bertanya untuk mengetahui pemahaman siswa akan materi yang dipelajari.

i) Teknik penguasaan Kelas

Guru menguasai kelas dengan sangat baik. Guru dapat mengkondisikan siswa untuk serius selama proses pembelajaran. Guru juga dapat mengkondisikan kelas dalam suasana santai saat selingan pelajaran.

j) Penggunaan Media

Saat proses pembelajaran, guru menggunakan media seperti whiteboard dan LCD.

k) Bentuk dan Cara Evaluasi

Dalam mengevaluasi hasil belajar siswa, guru memberikan pertanyaan-pertanyaan dalam kelas dan memberikan tugas yang dikerjakan siswa di rumah.

l) Menutup Pelajaran

Sebelum menutup pelajaran, guru dan siswa *me-review* apa saja yang telah dipelajari pada pertemuan kali ini. Guru juga memberikan gambaran apa saja yang akan dipelajari pada pertemuan berikutnya. Pelajaran kemudian ditutup dengan doa bersama.

2) Perilaku Siswa

a) Perilaku Siswa di Dalam Kelas

Di dalam kelas umumnya siswa dalam suasana kondusif untuk belajar. Beberapa siswa mungkin bersikap tidak memperhatikan dan sibuk sendiri namun dapat segera diatasi oleh guru agar kembali kondusif.

b) Perilaku Siswa di Luar Kelas

Di luar kelas, siswa bersikap aktif namun tetap santun dan menghormati guru.

b. Hasil Pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

1) RPP No 1 pertemuan ke-1

Pertemuan pertama diharapkan siswa dapat memahami materi tentang definisi dari pastry dan macam-macam produk pastry. Peserta didik diharapkan sudah mendapat gambaran tentang apa itu pastry dan apa saja yang termasuk ke dalam produk pastry karena siswa kelas XI Patiseri dapat dikatakan masih merasa asing terhadap pastry karena di kelas sebelumnya mereka belum pernah mendalami pastry. Materi pembelajaran yang disampaikan dengan metode ceramah plus, diskusi,

kooperatif, presentasi, dan penugasan (problem solving), sedangkan media yang digunakan adalah laptop, LCD, papan tulis.

2) RPP No 2 pertemuan ke-2

Pertemuan kedua diharapkan siswa dapat menyebutkan macam-macam produk pastry, bahan dan alat yang digunakan, teknik olah, dan hal-hal yang harus diperhatikan dalam proses pembuatan atau penyimpanan. Sehingga diharapkan siswa dapat lebih memperdalam pengetahuannya mengenai berbagai macam produk pastry. Materi pembelajaran yang disampaikan dengan metode ceramah plus, diskusi, kooperatif, presentasi, dan penugasan (problem solving), sedangkan media yang digunakan adalah laptop, LCD, dan papan tulis.

3) RPP No 3 pertemuan ke-3

Pertemuan ketiga diharapkan siswa dapat memahami materi tentang bahan pengisi kue dan bahan penutup kue yang meliputi definisi, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara penyimpanan, dan contoh dari bahan pengisi kue serta bahan penutup kue. Siswa diharapkan dapat mengetahui dan mempunyai gambaran tentang cara membuat berbagai macam bahan pengisi dan penutup kue. Materi pembelajaran yang disampaikan dengan metode ceramah plus, diskusi, kooperatif, presentasi, penayangan video, penugasan (problem solving), dan kerja kelompok, sedangkan media yang digunakan adalah laptop, LCD, dan papan tulis.

4) RPP No 4 pertemuan ke-4

Pertemuan keempat siswa diharapkan dapat melakukan praktik pembuatan macam-macam bahan pengisi kue dan bahan penutup kue. Macam-macam bahan pengisi kue akan diaplikasikan pada pie, sehingga pada praktek kali ini siswa juga diharuskan untuk membuat berbagai macam pie. Sedangkan bahan pengisi kue yang berupa selai dan bahan penutup kue yang berupa buttercream, pengaplikasiannya pada praktek mata pelajaran produk cake yang masing-masing kelompok diharuskan membuat basic cake. Cake yang diberi bahan pengisi serta ditutup menggunakan bahan penutup itu juga akan dihias sekreatif mungkin. Materi pembelajaran yang disampaikan dengan praktek dan kerja kelompok, sedangkan media yang digunakan adalah laptop, LCD, papan tulis, bahan dan alat untuk praktik.

5) RPP No 5 pertemuan ke-5

Pertemuan kelima siswa diharapkan siswa dapat memahami tentang coklat dan praline mulai dari definisi, fungsi, karakteristik, teknik pengolahan, penanganan, hal-hal yang harus diperhatikan, dekorasi yang terbuat dari coklat, serta macam-macam produk olahan dari coklat. Pembelajaran ini menggunakan media video dengan tujuan agar siswa lebih dapat memahami dan memiliki gambaran tentang coklat dan dekorasinya. Materi pembelajaran disampaikan dengan presentasi,

diskusi, penugasan, dan penayangan video. Media yang digunakan adalah LCD, laptop, dan papan tulis.

c. Hasil Kegiatan Pembelajaran

1) Pertemuan ke 1

Pada praktik mengajar pertemuan pertama, Praktikan membuka pelajaran dengan berdoa dilanjutkan dengan presensi, kemudian memberikan apersepsi kepada siswa tentang materi produk pastry. Setelah itu siswa diminta untuk membentuk kelompok dan praktikan membagi tugas untuk masing-masing kelompok agar didiskusikan kepada anggota kelompok, pada saat berdiskusi siswa melakukan kegiatan bertanya kepada praktikan dan praktikan menjawab pertanyaan-pertanyaan tersebut. Setelah kegiatan diskusi selesai, siswa diminta untuk membuat *resume* atau hasil diskusi. Diskusi dapat menggunakan berbagai sumber sebagai bahan acuan tetapi harus dari sumber yang relevan. Hasil diskusi tersebut dibuat dalam bentuk power point dan akan dipresentasikan pada pertemuan selanjutnya. Setelah kegiatan teori tersebut selesai, praktikan menayangkan video dengan tujuan untuk menyegarkan pikiran siswa agar tidak merasa jenuh. Video yang ditayangkan pun berkaitan mengenai materi yang disampaikan. Setelah itu kegiatan ditutup dengan memberi pertanyaan secara lisan kepada siswa dan meminta siswa untuk menjawab. Siswa yang aktif akan mendapatkan nilai lebih. Hal ini bertujuan untuk mengajak siswa mengambil kesimpulan pada proses pembelajaran tersebut.

2) Pertemuan ke 2

Pada praktik mengajar pertemuan kedua, para siswa diminta untuk mempresentasikan hasil diskusi kelompok yang sudah dilakukan pada minggu sebelumnya. Kegiatan pertama sebelum memasuki kelas adalah mengkondisikan siswa, pengumpulan *handphone* ke ruang piket, kemudian berdoa dan menyanyikan lagu kebangsaan Indonesia Raya. Setelah itu melakukan apersepsi materi dan mempersilahkan masing-masing kelompok untuk maju secara bergantian ke depan kelas mempresentasikan hasil diskusi kelompok. Siswa dari kelompok lain diminta untuk bertanya atau memberi masukan tentang materi yang dipresentasikan. Praktikan memberi arahan apabila terdapat kekurangan pada materi yang dipresentasikan. Selama proses presentasi, praktikan mengambil nilai untuk masing-masing kelompok dan memberi nilai tambahan kepada siswa yang mengajukan pertanyaan ataupun menjawab pertanyaan. Setelah proses presentasi dan diskusi selesai kegiatan ditutup dengan evaluasi singkat dan pemberian tugas kelompok untuk dipresentasikan pada pertemuan selanjutnya dan pemberian tugas individu

untuk dikerjakan di rumah dan dikumpulkan pada pertemuan selanjutnya. Kemudian dilanjutkan dengan mata pelajaran selanjutnya.

3) Pertemuan ke 3

Pada praktik mengajar pertemuan ketiga, praktikkan menyampaikan materi tentang bahan pengisi kue dan bahan penutup kue. Kegiatan pertama sebelum memasuki kelas adalah mengkondisikan siswa, pengumpulan *handphone* di ruang piket, berdoa, dan menyanyikan lagu kebangsaan Indonesia Raya. Setelah itu melakukan presensi kelas, pengumpulan tugas yang diberikan pada pertemuan selanjutnya, dan apersepsi materi. Barulah setiap kelompok dipersilahkan untuk mempresentasikan tugas diskusinya ke depan kelas dengan menggunakan media LCD. Kelompok lain diminta untuk bertanya atau memberi masukan kepada kelompok yang sedang presentasi. Setelah seluruh kelompok mempresentasikan hasil diskusinya, praktikkan memberikan kesimpulan dan memberikan pertanyaan-pertanyaan untuk mengukur tingkat penguasaan siswa terhadap materi bahan pengisi dan penutup kue. Siswa yang mampu menjawab pertanyaan dari praktikkan akan mendapatkan nilai tambah. Kegiatan ini ditutup dengan membagi siswa menjadi 16 kelompok untuk mempersiapkan kegiatan praktek yang akan dilaksanakan pada pertemuan selanjutnya. Siswa dibagi dalam 16 kelompok, masing-masing kelompok terdiri atas 2 orang. Kemudian masing-masing perwakilan kelompok mengambil undian untuk membagi menu yang akan dipraktikkan

4) Pertemuan ke 4

Pada praktik mengajar pertemuan keempat, para siswa melakukan praktik pembuatan macam-macam pie dengan bahan pengisi yang berbeda-beda, selai, dan buttercream. Kegiatan pertama sebelum memasuki kelas adalah mengkondisikan siswa di depan kelas berbaris berkelompok untuk melakukan cek penugasan yang diberikan (membawa celemek, serbet dan *name tag*) serta menilai *grooming* standar siswa (kuku jari dan sepatu), kemudian berdoa setelah itu melakukan apersepsi materi dan menyampaikan kegiatan praktik yang akan dilakukan. Sebelum kegiatan praktik dimulai para siswa dikondisikan untuk menyiapkan semua alat dan bahan yang sudah dituliskan di dalam job sheet, kemudian praktikkan melakukan demo membuat kulit pie untuk diamati setiap siswa dalam pembuatan adonan pie. Pada saat melakukan demo, siswa tidak diperkenankan untuk bertanya kepada praktikkan, sehingga siswa dituntut untuk benar-benar memperhatikan dan mengamati dengan teliti. Setelah kegiatan praktik selesai, produk tiap kelompok dievaluasi dengan cara membandingkan dengan hasil tiap-tiap kelompok agar diketahui kriteria produk

mana yang paling bagus dan sesuai dengan standar. Setelah evaluasi praktikan memberikan nilai pada masing-masing kelompok. Kegiatan ditutup dengan pemberian tugas untuk dikerjakan di rumah dan dikumpulkan pada pertemuan selanjutnya, kemudian bersih-bersih dan pengkondisian bahan sisa, sampah, bak cuci, mengepel dan menyapu yang mana tiap tugas telah dibagi oleh praktikan. Kemudian berkemas dan berdoa.

5) Pertemuan ke 5

Pada praktik mengajar pertemuan kelima, praktikan menyampaikan materi tentang coklat dan praline. Kegiatan pertama sebelum memasuki kelas adalah mengkondisikan siswa, pengumpulan *handphone* di ruang piket, berdoa, dan menyanyikan lagu kebangsaan Indonesia Raya. Setelah itu melakukan presensi kelas, pengumpulan tugas yang diberikan pada pertemuan selanjutnya, dan apersepsi materi. Kegiatan selanjutnya adalah mengkoreksi bersama-sama tugas yang sudah diberikan di pertemuan selanjutnya. Setelah dikoreksi, praktikan memanggil nama siswa satu per satu dan meminta siswa menyebutkan nilainya. Hal ini bertujuan untuk mengukur kejujuran siswa. Kemudian praktikan melanjutkan dengan memberikan materi tentang coklat dan praline. Sesekali diselingi dengan penayangan video agar siswa tidak cepat jenuh. Siswa sangat antusias ketika diputar video. Setelah penyampaian materi selesai, praktikan memberikan soal pilihan ganda kepada siswa untuk dikerjakan secara individu dan tanpa melihat catatan. Hal ini bertujuan untuk mengukur tingkat pemahaman siswa. Tugas dikerjakan saat itu juga dan langsung dikoreksi bersama, sehingga siswa dapat langsung mengetahui nilainya.

D. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi

Pelaksanaan kegiatan PPL mata pelajaran Produk Pastry dan Bakery yang dilakukan di SMK Negeri 6 Yogyakarta dapat berjalan dengan cukup baik. Dari pelaksanaan praktik mengajar yang telah dilakukan, mahasiswa dapat memperoleh pengalaman nyata mengenai suasana belajar-mengajar dimana mahasiswa berperan sebagai seorang guru. Selain itu, mahasiswa juga mendapatkan pengalaman mengenai permasalahan-permasalahan yang mungkin terjadi dalam kegiatan pembelajaran dan solusi untuk menangani permasalahan tersebut.

1. Hasil Pelaksanaan Program

Hasil yang diperoleh mahasiswa selama melaksanakan kegiatan praktik mengajar antara lain :

- a. Mahasiswa dapat memperoleh dan memahami hal-hal menyangkut pelaksanaan kegiatan belajar-mengajar dan teknik penguasaan kelas.
- b. Mahasiswa dapat mempelajari cara menyusun RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran) yang baik untuk setiap pertemuan.
- c. Mahasiswa mempelajari cara mengorganisir materi yang akan disampaikan kepada siswa.
- d. Mahasiswa mendapatkan pengalaman keterampilan mengajar, seperti pengelolaan kelas, cara mengajar yang baik, kemampuan interaksi yang baik dengan siswa, pengelolaan waktu, pemanfaatan fasilitas dalam proses belajar-mengajar, penugasan siswa, dan evaluasi belajar siswa.
- e. Mahasiswa mempelajari berbagai metode belajar yang dapat digunakan dalam proses belajar-mengajar agar siswa tidak merasa bosan.

2. Hambatan Pelaksanaan Program

- a. Masih ada beberapa siswa yang kurang aktif atau tidak memperhatikan dalam proses belajar-mengajar.
- b. Kemampuan pemahaman siswa yang berbeda antara satu dengan yang lainnya sehingga penyampaian materi harus dilakukan secara berulang-ulang.
- c. Beberapa siswa tidak dapat kondusif pada saat kegiatan belajar-mengajar (ribut) sehingga mengganggu siswa lainnya.

3. Refleksi

Secara umum, kegiatan praktik mengajar yang dilakukan oleh mahasiswa berjalan dengan cukup baik. Mahasiswa dapat memperoleh pengalaman bagaimana menjadi seorang guru dan melaksanakan kegiatan pembelajaran. Tidak hanya melaksanakan kegiatan pembelajaran, mahasiswa juga memperoleh pengetahuan dan keterampilan dalam menyusun perangkat pembelajaran, mulai dari RPP, materi ajar dan media pembelajaran. Disamping itu, mahasiswa juga dapat mengembangkan kompetensi kepribadian yang dimiliki, agar dapat lebih bertanggungjawab, disiplin, bekerjasama dengan baik sehingga dapat menjadi seorang guru yang baik di kemudian harinya.

Hambatan-hambatan yang ada pada saat pelaksanaan kegiatan praktik mengajar tidak dapat dijadikan alasan ketidakefektifan suatu proses pembelajaran. Sebagai seorang calon pendidik, mahasiswa harus mampu memikirkan solusi-solusi untuk mengatasi hambatan-hambatan tersebut. Kerjasama yang baik antar pihak terkait (mahasiswa, guru pembimbing, siswa dan sekolah) dapat meminimalisir

hambatan yang ada bahkan menghilangkan kemungkinan adanya hambatan-hambatan selama proses belajar mengajar.

BAB III

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dari serangkaian pelaksanaan kegiatan PPL di SMK Negeri 6 Yogyakarta mulai tanggal 2 Juli 2014 samapi 17 September 2014 dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mempraktikkan dan mengimplementasikan ilmu yang diperoleh selama di bangku perkuliahan dalam lingkungan pendidikan (sekolah) melalui kegiatan praktik mengajar.
2. Kegiatan PPL menambah pengalaman dan wawasan mahasiswa terutama dalam kegiatan belajar-mengajar dan administrasi guru.
3. Dengan adanya kegiatan PPL, mahasiswa dapat meningkatkan kompetensi yang dimiliki untuk menjadi seorang guru yang meliputi kompetensi pedagogik, kompetensi kepribadian, kompetensi sosial dan kompetensi professional.
4. Hambatan-hambatan yang ada selama kegiatan PPL dapat menambah wawasan mahasiswa mengenai permasalahan yang mungkin terjadi selama proses belajar-mengajar dan solusi yang dapat diambil untuk menangani hambatan-hambatan tersebut.
5. Proses dan hasil dari kegiatan praktik mengajar (PPL) tidak terlepas dari kerjasama antar berbagai pihak, yaitu mahasiswa, guru pembimbing dan siswa.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) yang dilaksanakan di SMK Negeri 6 Yogyakarta mulai 2 Juli hingga 17 September 2014, berikut adalah beberapa saran yang dapat diberikan oleh mahasiswa demi meningkatkan keberhasilan yang akan datang.

1. Bagi Universitas Negeri Yogyakarta
 - a. Kebijakan mengenai pelaksanaan KKN masyarakat untuk mahasiswa kependidikan sebaiknya ditinjau ulang karena tidak efektif dan cenderung mengganggu konsentrasi mahasiswa dalam melaksanakan kegiatan KKN dan PPL di sekolah.
 - b. Sebelum melakukan penjurusan mahasiswa ke lokasi KKN-PPL, sebaiknya mahasiswa diberi pembekalan yang memang memadai agar saat berada di lokasi, mahasiswa dalam keadaan benar-benar siap.
 - c. Kegiatan monitoring dilakukan secara merata. Apabila terdapat sekolah yang tidak di-*monitoring*, sebaiknya diberi tindak lanjut.

2. Bagi Sekolah

- a. Selama kegiatan PPL sebaiknya pihak sekolah senantiasa memantau program mahasiswa PPL sehingga terjalin koordinasi yang baik antara mahasiswa dan pihak mahasiswa PPL.
- b. Sekolah terutama guru pembimbing diharapkan benar-benar berperan sebagai pembimbing mahasiswa selama pelaksanaan praktik mengajar dan bukannya berusaha memberdayakan mahasiswa di luar tugasnya sebagai pembimbing.
- c. Program kerja yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa yang sekiranya bermanfaat sebaiknya ditindaklanjuti oleh pihak sekolah.
- d. Sekolah diharapkan dapat meningkatkan lagi hubungan yang baik dengan pihak universitas maupun pihak mahasiswa PPL.

3. Bagi Mahasiswa

- a. Setiap program kerja PPL yang telah disusun dan direncanakan sebaiknya dapat dilaksanakan tanpa terkecuali.
- b. Mahasiswa sebaiknya dapat membagi waktu dengan baik karena pelaksanaan PPL di sekolah berjalan beriringan dengan pelaksanaan KKN masyarakat.
- c. Mahasiswa diharapkan dapat menjalin hubungan yang baik dan meningkatkan kerjasama antara mahasiswa dengan mahasiswa lainnya, serta antara mahasiswa dengan pihak sekolah.
- d. Dalam pelaksanaan kegiatan praktik mengajar, mahasiswa sebaiknya benar-benar memahani tugasnya, meliputi penyusunan perangkat mengajar, penyusunan materi, media pembelajaran hingga pembuatan jobsheet praktik serta perannya sebagai guru dalam proses belajar-mengajar.