

**LAPORAN INDIVIDU**  
**KEGIATAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)**  
**DI SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**  
**Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta 55563**  
**Telp. (0274) 6497202, Fax. (0274) 798278**



**Disusun Oleh:**

**Nama : Mutiara Sekar Ayu Prima P.**

**NIM : 13511242009**

**JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA**  
**FAKULTAS TEKNIK**  
**UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**2014**

## HALAMAN PENGESAHAN

Yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa mahasiswa yang tersebut dibawah ini:

**Nama : Mutiara Sekar Ayu Prima Putri**

**NIM : 351242009**

**Prodi : Pendidikan Teknik Boga**

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan mulai tanggal 2 Juli 2014 sampai dengan 17 September 2014. Hasil dari kegiatan pelaksanaan Praktik Lapangan tercakup dalam laporan ini.

Yogyakarta, 17 September 2014

Mengesahkan,

Dosen Pembimbing PPL,

Guru Pembimbing PPL,

Dr. Siti Hamidah

NIP. 19530820 197903 2 001

Sri Janatun, A. Md

NBM.1203 8109 1068377

Mengetahui,

Kepala Sekolah

SMK Muhammadiyah 1 Moyudan,

Koordinator KKN-PPL

SMK Muhammadiyah 1 Moyudan,

Drs. H. Wahyu Prihatmaka, M. M

NIP. 19610420 1999003 1 004

Ir. Adi Prijono

NBM. 1203 6498 83982

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan dengan baik dan lancar dan dapat menyelesaikan pembuatan laporan PPL ini sesuai dengan waktu yang telah ditetapkan.

Penyusunan laporan PPL merupakan tahap akhir dari seluruh rangkaian kegiatan PPL yang dilaksanakan pada tanggal 2 Juli hingga tanggal 17 September 2014. Laporan ini dapat tersusun tidak lepas dari kerjasama dan bantuan dari berbagai pihak yang ikut mendukung dan mensukseskan berbagai program yang telah kami rencanakan. Oleh karena itu perkenankanlah kami mengucapkan terima kasih kepada :

1. Tim UPPL UNY, yang telah memberikan pembekalan dan pengarahan kepada mahasiswa KKN-PPL.
2. Dr. Siti Hamidah selaku dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan kepada mahasiswa KKN-PPL 2014 di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan.
3. Drs. H. Wahyu Prihatmaka, M.M selaku Kepala Sekolah SMK Muhammadiyah 1 Moyudan.
4. Ir. Adi Prijono selaku Koordinator KKN-PPL yang telah memberikan bimbingan, pengarahan dan fasilitas di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan.
5. Sri Janatun, A. Md sebagai Guru Pembimbing kegiatan PPL yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan.
6. Seluruh guru dan karyawan SMK Muhammadiyah 1 Moyudan yang turut membantu selama pelaksanaan KKN PPL.
7. IPM dan siswa - siswi SMK Muhammadiyah 1 Moyudan yang turut membantu selama pelaksanaan KKN PPL.
8. Kedua orang tua saya yang telah memberikan doa, cinta dan semangat dalam mengikuti kegiatan KKN PPL.
9. Teman-teman KKN PPL di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan yang telah memberikan dorongan, kebersamaan dan motivasi dalam pelaksanaan KKN PPL dari awal sampai akhir.
10. Semua pihak yang telah membantu penyusunan dan pelaksanaan program KKN PPL hingga tersusunnya laporan ini.

Penulis menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam pelaksanaan program kerja PPL serta penyusunan laporan ini. Semoga laporan ini bermanfaat bagi mahasiswa, SMK Muhammadiyah 1 Moyudan dan Universitas Negeri Yogyakarta serta semua pembaca.

Yogyakarta, 16 September 2014

Penulis

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR LAMPIRAN .....	vii
ABSTRAK.....	viii
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Analisis Situasi .....	2
B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL .....	5
BAB II. PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL	
A. Persiapan Praktik Lapangan .....	11
B. Pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan .....	14
C. Analisis Hasil Pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan dan Refleksi.....	17
BAB III. PENUTUP	
A. Kesimpulan .....	19
B. Saran .....	19
DAFTAR PUSTAKA .....	21
LAMPIRAN	

## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Berita Acara Penerimaan Mahasiswa KKN PPL
- Lampiran 2. Hasil Observasi Sekolah
- Lampiran 3. Hasil Observasi Kelas
- Lampiran 4. Matriks PPL individu
- Lampiran 5. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)
- Lampiran 6. Laporan Harian Pelaksanaan PPL
- Lampiran 7. Jadwal Mengajar
- Lampiran 8. Piket Sekolah Mahasiswa PPL
- Lampiran 9. Denah Sekolah
- Lampiran 10. Kartu Bimbingan
- Lampiran 11. Kalender pendidikan
- Lampiran 12. Daftar Nama Guru dan Karyawan SMK Muhammadiyah 1 Moyudan
- Lampiran 13. Lampiran Jadwal Pelajaran di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan

# **PRAKTEK PENGALAMAN LAPANGAN**

**Oleh**  
**Mutiara Sekar Ayu P**  
**13511242009**

## **ABSTRAK**

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) adalah suatu bentuk pendidikan yang memberikan pengalaman mengajar bagi mahasiswa di lapangan. SMK Muhammadiyah 1 Moyudan sebagai salah satu lokasi PPL semester genap 2014/2015. Kegiatan yang dilakukan dalam rangka PPL di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan antara lain: observasi lingkungan pembelajaran dan lingkungan fisik sekolah, persiapan mengajar, pembuatan rencana pembelajaran, kegiatan praktik mengajar di kelas, pembuatan media pembelajaran, evaluasi pembelajaran, analisis hasil evaluasi, dan pembuatan laporan sebagai kegiatan akhir dalam rangkaian Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan.

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) bertujuan untuk melatih praktikan dalam menerapkan kemampuannya dan pengetahuannya serta mempraktikkan ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan. Dengan demikian, praktikan diharapkan mempunyai bekal dan pengalaman sebagai calon pendidik yang berkualitas. Dengan PPL ini praktikan memperoleh kesempatan untuk menghadapi kondisi riil dalam proses belajar mengajar. Selain itu juga memperoleh pengalaman yang sangat berguna dalam penguasaan kompetensi keilmuan dan keterampilan bidang studi, keterampilan pengembangan profesi, dan kompetensi dalam pembentukan kepribadian sebagai pendidik yang profesional.

Mengenai mata pelajaran yang diajarkan sesuai dengan mata pelajaran yang dikuasai, yaitu Pendidikan Teknik Boga. Kegiatan PPL meliputi mengajar di kelas, pembuatan Rencana Pembelajaran, Pembuatan Media Pengajaran, Pelaksanaan penilaian, serta pembuatan minggu efektif, Rencana Pembelajaran dan Silabus satu semester. Dalam pelaksanaan PPL melaksanakan mengajar secara resmi sebanyak 8 kali dalam 4 minggu, yaitu mengajar di kelas XII, dalam 1 minggu mengajar selama 2 kali tatap muka sebanyak 4 jam pelajaran (4 x 45 menit) dan 2 jam pelajaran (2 x 45). Rencana Pembelajaran dibuat untuk kelas X dibuat dalam format masih menggunakan sistem Kurikulum KTSP.

Kegiatan praktikan berakhir ditandai dengan penarikan oleh pihak Universitas Negeri Yogyakarta secara serempak. Kegiatan PPL ini dapat memberikan pengalaman secara nyata bagi praktikan. Pengalaman ini dijadikan proses pembelajaran bagi mahasiswa sebagai calon guru dan dapat meningkatkan serta mengembangkan diri. Semoga dengan adanya kegiatan PPL ini dapat dijadikan sebagai sarana untuk menjadikan dirinya sebagai guru atau pendidik yang profesional yaitu guru yang mempunyai nilai, sikap, kemampuan dan keterampilan yang memadai sesuai dengan bidang masing-masing.



**IM KKN-PPL MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN  
UNIVERSITAS NEGERI SURAKARTA  
TAHUN 2014**

Alamat: Jl. Godean – Ngapak 15,  
Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta 55563

---

**BAB I**

**PENDAHULUAN**

Kuliah Kerja Nyata (KKN) dan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan kegiatan yang tidak dapat dipisahkan dari program perkuliahan dan keharusan bagi setiap mahasiswa yang menempuh jenjang Strata Satu (S.1) Kependidikan pada lembaga Perguruan Tinggi. Universitas Negeri Yogyakarta (UNY) yang merupakan salah satu perguruan tinggi yang mewajibkan mahasiswanya untuk melaksanakan program KKN-PPL.

Program KKN-PPL dilakukan sebagai wujud pengabdian kepada masyarakat dan juga sebagai terhadap pendidik nasional. Sesuai dengan visi misi UNY, bahwa produktivitas tenaga kependidikan, khususnya calon guru baik dari segi kualitas maupun kuantitas tetap menjadi perhatian utama universitas. Hal ini dapat ditunjukkan dengan adanya beberapa usaha pembaharuan, peningkatan dalam bidang keguruan seperti: Pengajaran Micro (Micro Teaching), Kuliah Kerja Nyata (KKN) dan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) disekolah, yang diarahkan untuk mendukung terwujudnya tenaga kependidikan yang professional.

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

Kegiatan PPL merupakan wawasan untuk memproses menjadi calon – calon guru masa depan. Berproses untuk menyiapkan program yang berkaitan dengan bidang pengajaran dan pemberdayaan potensi yang dimiliki sekolah tersebut. Dengan Praktik Pengalaman Lapangan inilah seorang calon pendidik dilatih untuk lebih berkompeten dalam bidang pendidikan baik dari segi kemampuan pemberian/ penyampaian materi, kemampuan pengelolaan kelas, kemampuan administrasi rancangan pembelajaran, kemampuan mengembangkan media, strategi pembelajaran maupun kemampuan evaluasi.

Setelah lulus *micro teaching* dan melakukan pendaftaran, pada program PPL 2013, penulis memilih dan mendapatkan tempat pelaksanaan program PPL di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan yang beralamat di Jl. Godean – Ngapak 15, Gedongan,





**IM KKN-PPL MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN  
UNIVERSITAS NEGERI SURAKARTA  
TAHUN 2014**

Alamat: Jl. Godean – Ngapak 15,  
Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta 55563

---

Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta. SMK Muhammadiyah 1 Moyudan merupakan salah satu sekolah yang dijadikan tempat sasaran KKN-PPL oleh UNY. Sekolah SMK Muhammadiyah 1 Moyudan yang menjadi sasaran, diharapkan pasca program ini, sekolah tersebut akan lebih aktif dan kreatif. Mahasiswa diharapkan dapat membantu memberikan bantuan pemikiran, tenaga, dan ilmu pengetahuan dalam merencanakan dan melaksanakan program pengembangan sekolah sehingga dapat meningkatkan mutu pendidikan.

### **A. Analisis Situasi**

Sebelum melaksanakan kegiatan KKN-PPL, setiap mahasiswa harus memahami terlebih dahulu lingkungan serta kondisi lokasi KKN-PPLnya. Oleh karena itu setiap mahasiswa baik secara individu maupun kelompok telah melakukan observasi di lokasi SMK Muhammadiyah 1 Moyudan. Dari hasil observasi itulah maka didapatkan gambaran mengenai situasi serta kondisi SMK Muhammadiyah 1 Moyudan yang terletak di Gedongan, Sumberagung Moyudan, Sleman, Yogyakarta. SMK Muhammadiyah 1 Moyudan memiliki 4 jurusan atau kompetensi keahlian yaitu Teknik Kendaraan Ringan, Jasa Boga, Teknik Komputer & Jaringan dan Teknik Sepeda Motor. Dilihat dari segi fisik, sarana dan prasarana yang di sekolah ini sudah cukup memadai dan memenuhi syarat untuk menunjang proses pembelajaran. SMK Muhammadiyah 1 Moyudan memiliki fasilitasfasilitas yang cukup memadai, akan tetapi ada beberapa alat penunjangpembelajaran yang masih kurang mendukung proses pembelajaran, contohnya : *LCD Projector*.

Berbagai sarana dan prasarana yang mampu menunjang proses pembelajaran antara lain sebagai berikut :

#### (1) Kondisi Fisik Sekolah

- a. Ruang kepala sekolah
- b. Ruang tata usaha
- c. Ruang guru
- d. Ruang BP/BK
- e. Ruang UKS
- f. Ruang kelas
- g. Ruang bengkel teknik otomotif
- h. Ruang laboratorium teknik komputer & jaringan
- i. Ruang laboratorium jasa boga



**IM KKN-PPL MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN  
UNIVERSITAS NEGERI SURAKARTA  
TAHUN 2014**

Alamat: Jl. Godean – Ngapak 15,  
Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta 55563

---

- j. Ruang laboratorium IPA
- k. Masjid
- l. Parkir sepeda/ sepeda motor
- m. Ruang piket guru jaga
- n. Ruang gudang
- o. Kantin
- p. Lapangan upacara
- q. Kamar mandi/WC
- r. Perpustakaan
- s. Pos SATPAM
- t. Lapangan olah raga (sepak bola, basket, dll)

(2) Kondisi non fisik sekolah

a. Kondisi umum SMK Muhammadiyah 1 Moyudan

SMK Muhammadiyah 1 Moyudan memiliki *image* yang cukup baik di mata masyarakat,. Selain itu juga sudah dikenal telah banyak mencetak lulusan- lulusan berprestasi dan banyak meraih prestasi.

b. Kondisi siswa

Dibanding dengan SMK lain, SMK Muhammadiyah 1 Moyudan bisa dibilang memiliki potensi akademik kesiswaan yang bagus. Ujian masuk memiliki standar yang cukup tinggi, siswa berprestasi difasilitasi dengan berbagai kegiatan ekstrakurikuler diantaranya : PASKIBRAKA, Futsal, *volley*, Basket, Kepanduan Hisbul Wathan, Seni Baca Al'Quran/Qi'roah, Beladiri, Stir Mobil, Komputer Grafis, *Web Desain* dan masih banyak kegiatan lainnya untuk mendukung kegiatan siswa di luar jam pelajaran. Sehingga banyak prestasi dalam bidang keteknikan yang diraih.

c. Media dan Sarana Pembelajaran.

Selain potensi siswa dan lulusan yang baik SMK Muhammadiyah 1 Moyudan juga didukung oleh sarana dan prasarana yang cukup memadai yang sepenuhnya bertujuan untuk mendukung kelancaran proses pembelajaran siswa. Beberapa item yang dapat diamati antara lain :

- 1) Dengan jumlah kurang lebih 880 siswa, dan mempunyai 64 tenaga pendidik yang profesional dalam mendidik peserta didiknya, terdiri dari:
  - a) PNS Tetap 17 orang
  - b) PNS Tidak Tetap 12 orang



**IM KKN-PPL MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN  
UNIVERSITAS NEGERI SURAKARTA  
TAHUN 2014**

Alamat: Jl. Godean – Ngapak 15,  
Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta 55563

---

- c) Non PNS Tetap 35 orang
- 2) Sejak kelas satu, sudah dilakukan penjurusan, sehingga siswa mendapatkan materi yang sesuai dengan standar kompetensi jurusan mereka.
- 3) Sekolah memiliki Bursa Kerja Khusus yang memfasilitasi lulusan SMK Muhammadiyah 1 Moyudan untuk mencari pekerjaan atau untuk melanjutkan bidang studi mereka.
- d. Perpustakaan
- Secara umum, pengelolaan perpustakaan sudah bagus. Didukung dengan beberapa staff dan karyawan sehingga pengelolaan ruang, koleksi buku, dan buku paket pembelajaran yang dipinjamkan ke siswa dapat terkoordinasi dengan baik.
- Banyak koleksi buku yang dimiliki, dan tidak hanya koleksi buku dalam bidang keteknikan saja. Kebanyakan buku-buku sifatnya berisi rangkuman pengetahuan umum, fisik dan buku bacaan ringan seperti: novel, majalah, koran, dll.
- Namun, siswa belum dapat memanfaatkan perpustakaan secara maksimal. Hal tersebut dapat dilihat dengan jumlah pengunjung perpustakaan yang berkisar 100 siswa per hari dari keseluruhan kurang lebih 846 siswa.
- e. Laboratorium dan Bengkel
- SMK Muhammadiyah 1 Moyudan telah memiliki beberapa laboratorium praktik, seperti: Laboratorium Teknik Komputer & Jaringan, Laboratorium Jasa Boga, Laboratorium IPA, dan bengkel Teknik Otomotif.
- f. Lingkungan Sekolah
- Secara umum, kondisi dan lokasi sekolah sudah baik dan strategis. Karena letak sekolah berada di pinggir jalan raya memudahkan siswa dalam memilih transportasi. Lokasinya yang berada di sekitar persawahan diharapkan kondusif untuk kegiatan pembelajaran. Posisi dan kondisi sekolah sudah bagus dan telah selesai tahap pembangunan.
- g. Fasilitas olahraga
- SMK Muhammadiyah 1 Moyudan sudah cukup lengkap dan memadai. Selain sudah dilengkapi lapangan dan peralatan olahraga, setiap siswa berprestasi dan memiliki minat dalam bidang keolahragaan juga



**IM KKN-PPL MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN  
UNIVERSITAS NEGERI SURAKARTA  
TAHUN 2014**

Alamat: Jl. Godean – Ngapak 15,  
Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta 55563

---

difasilitasi dan didukung dengan kegiatan ekstrakurikuler keolahragaan yang akan disalurkan pada turnamen-turnamen atau kegiatan perlombaan antar sekolah baik di tingkat kota, propinsi maupun nasional.

h. Ruang kelas

Sebagian besar ruang kelas telah memenuhi standar dengan pengelolaan dan perawatan yang baik. Sedikit kekurangannya hanya pada fasilitas kelas seperti LDC Proyektor.

i. Tempat Ibadah

SMK Muhammadiyah 1 Moyudan memiliki masjid yang cukup besar terdiri dari 3 lantai dengan keadaan lingkungan yang terawat dan bersih. Fasilitasnya juga cukup lengkap, seperti : tempat wudhu, kamar mandi, *sound system*, jam dinding, kipas angin, almari, Al-Qur'an, buku-buku bacaan, kotak amal, tempat sampah, dll.

j. Kegiatan kesiswaan (Ekstrakurikuler)

Pelaksanaan kegiatan ekstrakurikuler bertujuan untuk meningkatkan prestasi siswa di luar keakademikan. Kegiatan yang dilakukan antara lain: Pramuka, Bola Volly, Basket, Badminton, Rohis, Tapak Suci dll. Masing-masing bidang/ jenis kegiatan ekstrakurikuler telah terorganisasi dengan baik.

k. Bimbingan Konseling

SMK Muhammadiyah 1 Moyudan sudah memiliki ruang BK (Bimbingan Konseling) sendiri yang cukup terawat dengan baik. Secara struktural dan prosedural juga sudah terorganisasi dengan baik untuk dapat mendukung ketertiban kegiatan pembelajaran.

Berangkat dari hal tersebut kelompok KKN-PPL berusaha untuk dapat mengoptimalkan potensi dari fasilitas yang sudah ada dan membantu menggali dan mengembangkan potensi siswa. Upaya ini tentu saja harus mendapatkan bantuan dan dukungan dari pihak sekolah, masyarakat dan universitas.

## **B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL**

Rangkaian kegiatan PPL dimulai sejak di kampus, yaitu pada saat para mahasiswa melakukan *micro teaching* sampai dengan di sekolah tempat PPL. Kegiatan *micro teaching* dilaksanakan mulai bulan Februari 2013 dan pelaksanaan PPL sendiri dimulai tanggal 2 Juli sampai 14 September 2013.



**IM KKN-PPL MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN  
UNIVERSITAS NEGERI SURAKARTA  
TAHUN 2014**

Alamat: Jl. Godean – Ngapak 15,  
Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta 55563

---

Sebelum melaksanakan kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) perlu adanya rancangan secara matang mulai dari persiapan hingga dilakukan praktik mengajar. Hal ini dimaksudkan untuk mencapai hasil yang maksimal sehingga diperlukan rancangan jauh-jauh hari sebelum pelaksanaan praktik mengajar. Rancangan kegiatan PPL adalah sebagai berikut:

### **1. Rancangan Program Pelaksanaan Teori**

PPL yang dilaksanakan mahasiswa UNY merupakan kegiatan kependidikan intrakulikuler. Namun, dalam pelaksanaannya melibatkan banyak unsur yang terkait. Oleh karena itu, agar pelaksanaan PPL dapat berjalan lancar dan sesuai dengan tujuan yang telah ditetapkan, diperlukan adanya persiapan yang matang dari berbagai pihak yang terkait, yaitu : mahasiswa, dosen pembimbing, sekolah atau instansi tempat PPL, guru pembimbing serta komponen lain yang terkait dengan pelaksanaan PPL. SMK Muhammadiyah 1 Moyudan memberikan kesempatan praktikan untuk memanfaatkan peluang seluas-luasnya dalam melakukan PPL, oleh karena itu kelas X, XI, XII Jasa Boga dipilih untuk melakukan praktik mengajar. Metode pembelajaran yang digunakan dengan menggunakan *Cooperative Learning, Think Pair and Share, Demonstration, Resitasi, Make a Mach, Snowball, Talking Stick, Mind Mapping, Simulasi* dengan media *LCD Projector*, papan tulis dan unit alat peraga sesuai pelajaran yang diajarkan.

Rancangan ini bertujuan untuk menentukan apa saja yang harus dipersiapkan sebelum PPL dilaksanakan, yaitu :

#### **a. Observasi**

Penyerahan mahasiswa PPL UNY untuk keperluan observasi dilakukan pada tanggal 17 Februari 2014, kemudian untuk pelaksanaan observasinya dilaksanakan pada hari Kamis 13 Maret 2014. Penyerahan ini dihadiri oleh seluruh mahasiswa peserta PPL dan Dosen Pembimbing Lapangan (DPL), Koordinator KKN-PPL SMK Muhammadiyah 1 Moyudan, dan Kepala Sekolah SMK Muhammadiyah 1 Moyudan. Observasi yang dilaksanakan meliputi observasi fisik dan observasi pembelajaran di kelas. Pada observasi kelas, mahasiswa PPL mengamati bagaimana perilaku siswa pada saat guru menerangkan materi yang sedang diajarkan. Lamanya observasi disesuaikan dengan kebutuhan mahasiswa sendiri, dengan persetujuan pihak sekolah yang berwenang.

Hal-hal yang menjadi fokus kegiatan observasi sebagai berikut :



**IM KKN-PPL MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN  
UNIVERSITAS NEGERI SURAKARTA  
TAHUN 2014**

Alamat: Jl. Godean – Ngapak 15,  
Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta 55563

---

- 1) Lingkungan sekolah
- 2) Proses pembelajaran
- 3) Perilaku atau kegiatan siswa
- 4) Administrasi persekolahan
- 5) Fasilitas pembelajaran dan pemanfaatannya

Format Observasi (*terlampir*)

**b. Menyusunan Perangkat Mengajar Teori**

Perangkat mengajar teori yang dibuat meliputi:

Tujuan : Untuk melaksanakan proses pembelajaran sesuai dengan standar kompetensi keahlian

Sasaran : Siswa kelas XII

- Program kegiatan :
- 1) RPP
  - 2) Materi
  - 3) Pelaksanaan
  - 4) Evaluasi
  - 5) Analisis Pelaksanaan

Waktu Pelaksanaan : 22 Juli- 14 September 2013

Dalam perumusan program mengajar, teori dasarnya adalah hasil observasi yang dilakukan dengan kegiatan pengamatan proses pembelajaran dan saran yang dimiliki oleh SMK Muhammadiyah 1 Moyudan. Dasar-dasar tersebut digunakan untuk penyusunan program mengajar teori. Dalam pelaksanaan program diutarakan mengenai sub bab yang akan dibahas dalam bab berikutnya. Sedangkan uraian dari program yang direncanakan adalah sebagai berikut :

**1) Tujuan Program Kegiatan**

- a) Menyusun Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Sebagai persiapan mengajar di kelas harus membuat Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) disesuaikan dengan silabus. Dalam penyusunan RPP, praktikan mengkonsultasikan dengan guru pembimbing. RPP, RPP dibuat satu untuk sekali pertemuan atau dapat disesuaikan dengan kebutuhan. Hal ini dimaksudkan agar proses pembelajaran dapat berjalan sesuai rencana atau tidak menyimpang dari kurikulum yang ada.



**IM KKN-PPL MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN  
UNIVERSITAS NEGERI SURAKARTA  
TAHUN 2014**

Alamat: Jl. Godean – Ngapak 15,  
Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta 55563

---

b) **Persiapan Materi Ajar**

Materi mengajar harus dipersiapkan dengan baik agar pada saat melakukan praktik mengajar, praktikan dapat tampil dengan baik dan maksimal karena telah menguasai materi yang akan disampaikan. Media pembelajaran merupakan salah satu faktor penunjang keberhasilan suatu proses pembelajaran.

c) **Pelaksanaan Praktik Mengajar di Kelas**

Pada saat praktik mengajar, praktikan melaksanakan praktik mengajar terbimbing dan mandiri dengan dibimbing oleh guru pembimbing.

d) **Evaluasi**

Pada saat praktik mengajar, praktikan melaksanakan evaluasi guna mengetahui sejauh mana ketuntasan belajar siswa serta ketercapaian tujuan pembelajaran.

**2) Input Program**

Input program yaitu segala bentuk sarana, proses belajar mengajar dan dalam analisis situasi yang di dalamnya mengandung uraian data fisik sekolah, sejarah berdirinya sekolah, profil sekolah, visi dan misi sekolah, program pendidikan dan pelaksanaannya, kondisi fisik sekolah, potensi siswa, potensi guru, fasilitas pembelajaran dan media pembelajaran, bidang akademik, kegiatan siswa. Kesemua rangkaian observasi tersebut dapat dirumuskan menjadi :

a) **Siswa**

Siswa termasuk salah satu faktor yang menjadi pertimbangan terhadap proses dan *output* yang dihasilkan. Semakin tinggi tingkat kecerdasan siswa akan sangat berpengaruh terhadap proses jalannya kegiatan pembelajaran. Dalam hal ini siswa termasuk dalam *input* program karena sasaran dari program mengajar teori adalah siswa khususnya di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan.

b) **Sarana dan Prasarana**

Sarana dan prasarana disini merupakan fasilitas penting dan mendukung dalam membentuk dan terbentuknya lingkungan belajar yang efektif terhadap hasil belajar yang akan dicapai. Sarana dan prasarana disini merupakan uraian dari hasil observasi



**IM KKN-PPL MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN  
UNIVERSITAS NEGERI SURAKARTA  
TAHUN 2014**

Alamat: Jl. Godean – Ngapak 15,  
Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta 55563

---

yang telah dijabarkan dalam uraian analisis situasi. Fasilitas tersebut diantaranya :

- (1) Ruang kelas teori yang digunakan untuk proses pembelajaran harus memenuhi syarat dan mempunyai daya tampung siswa dalam satu kelas yaitu 40 siswa.
- (2) Fasilitas penunjang seperti, *LCD projector*, *white board*, spidol, dan media pendukung lain, yang berfungsi untuk menunjang penyampaian materi yang akan diberikan kepada siswa.

### **3) Persiapan Program Mengajar Teori**

Persiapan program mengajar teori termasuk didalamnya sub kegiatan program mengajar teori yang akan dibahas di dalam BAB II, diantaranya yaitu penyusunan RPP, persiapan materi ajar, media pembelajaran yang digunakan untuk mendukung jalannya program mengajar teori.

### **4) Pelaksanaan Program Mengajar Teori**

Pelaksanaan program mengajar teori diberikan kepada siswa kelas X, XI, XII untuk jurusan Jasa Boga yang dilaksanakan mulai dari tanggal 11 Agustus 2014 sampai selesai yaitu tanggal 2 September 2014. Selama proses pelaksanaan semua kegiatan mengajar baik secara terbimbing ataupun mandiri dilaksanakan. Di akhir pembelajaran dilaksanakan evaluasi dengan mengambil nilai dari ulangan harian untuk mengetahui seberapa dalam pemahaman siswa tentang materi yang telah disampaikan serta melihat metode apa yang paling digemari siswa sehingga dalam menyampaikan materi dapat diterima dengan baik oleh siswa.

### **5) Output Program Mengajar Teori**

Keluaran atau *output* yang diharapkan adalah tercapainya hasil belajar yang telah menjadi target ketercapaian kurikulum yaitu KKM dengan kriteria minimal 75. Adapun *output* utama yaitu memberikan bekal kepada siswa agar apa yang disampaikan dapat bermanfaat hingga setelah mereka lulus dari bangku sekolah.

### **6) Hasil Program Teori**

Hasil program mengajar teori digunakan untuk mengetahui seberapa besar penyerapan materi oleh siswa, dan hasil ini digunakan untuk





**IM KKN-PPL MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN  
UNIVERSITAS NEGERI SURAKARTA  
TAHUN 2014**

Alamat: Jl. Godean – Ngapak 15,  
Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta 55563

---

penyusunan laporan PPL yang juga sebagai bukti bahwa pelaksanaan PPL telah dilaksanakan.

**7) Persiapan Program Mengajar Praktik**

Persiapan program mengajar praktik termasuk didalamnya sub kegiatan program mengajar teori yang akan dibahas di dalam BAB II, diantaranya yaitu penyusunan RPP, persiapan materi ajar atau *jobsheet*, media pembelajaran yang digunakan untuk mendukung jalannya program mengajar teori.

**8) Pelaksanaan Program Mengajar Praktik**

Pelaksanaan program mengajar teori diberikan kepada siswa kelas X, XI, XII untuk jurusan Jasa Boga yang dilaksanakan pada tanggal 8 September 2014. Selama proses pelaksanaan semua kegiatan mengajar baik secara terbimbing ataupun mandiri dilaksanakan. Di akhir pembelajaran dilaksanakan evaluasi dengan mengambil nilai praktik untuk mengetahui sejauh mana penyerapan teori dan sejauh mana penerapannya dalam praktik secara riil serta mengetahui apakah metode yang digunakan sudah sesuai atau belum.

**9) Output Program Mengajar Praktik**

Keluaran atau *output* yang diharapkan adalah tercapainya hasil belajar yang telah menjadi target ketercapaian kurikulum yaitu KKM dengan kriteria minimal 75. Adapun *output* utama yaitu memberikan bekal kepada siswa agar apa yang disampaikan dapat bermanfaat hingga setelah mereka lulus dari bangku sekolah.

**10) Hasil Program Praktik**

Hasil program mengajar praktik digunakan untuk mengetahui seberapa besar penyerapan materi oleh siswa, dan hasil ini digunakan untuk penyusunan laporan PPL yang juga sebagai bukti bahwa pelaksanaan PPL telah dilaksanakan.



**IM KKN-PPL MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN  
UNIVERSITAS NEGERI SURAKARTA  
TAHUN 2014**

Alamat: Jl. Godean – Ngapak 15,  
Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta 55563

---

**BAB II**

**PERSIAPAN, PELAKSANAAN, ANALISIS HASIL**

**A. PERSIAPAN**

Pelaksanaan kegiatan PPL dimulai pada tanggal 2 Juli 2014 sampai dengan penarikan tanggal 17 September 2014. Sebelum kegiatan PPL dilaksanakan, terlebih dahulu menyusun program berdasarkan hasil observasi yang dilakukan pada kegiatan pra PPL.

**1. Pengajaran Mikro**

Pengajaran mikro merupakan tahap awal dari seluruh rangkaian PPL yang bertujuan untuk membentuk dan mengembangkan kompetensi dasar mengajar sebagai bekal praktik mengajar di sekolah atau lembaga pendidikan nantinya, selain itu ada tujuan umum ada juga tujuan khusus antara lain :

- a. Memahami dasar-dasar pengajaran mikro
- b. Melatih mahasiswa menyusun Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)
- c. Membentuk dan meningkatkan kompetensi dasar mengajar terpadu dan utuh
- d. Membentuk kompetensi kepribadian
- e. Membentuk kompetensi sosial

Praktik mikro dilaksanakan di kampus dimana meliputi praktik mengajar terbatas dengan mendapat pengarahan dan bimbingan dari dosen pembimbing. Jadwal pengajaran mikro seminggu dua kali pertemuan bertempat di Fakultas Teknik yang dilengkapi dengan fasilitas seperti: *LCD projector, white board*, serta didukung dengan ruangan ber AC, sehingga dapat menambah kenyamanan mahasiswa dalam melakukan kegiatan mikro. Dalam Kegiatan mikro ada keterampilan dasar yang perlu dikuasai antara lain :

- a. Keterampilan membuka dan menutup pelajaran
- b. Keterampilan bertanya
- c. Keterampilan menjelaskan
- d. Variasi berinteraksi
- e. Memotivasi siswa
- f. Ilustrasi dan penggunaan contoh-contoh
- g. Teknik pengelolaan kelas



**IM KKN-PPL MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN  
UNIVERSITAS NEGERI SURAKARTA  
TAHUN 2014**

Alamat: Jl. Godean – Ngapak 15,  
Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta 55563

---

- h. Keterampilan berkomunikasi baik lisan maupun isyarat
- i. Keterampilan memberi penguatan
- j. Keterampilan menggunakan metode dan media pembelajaran
- k. Keterampilan menilai dan evaluasi

Setelah mengetahui keterampilan dasar yang harus dimiliki, kemudian mengenai materi dalam pengajaran mikro harus disesuaikan dengan bidang studi yang nantinya akan diajarkan di sekolah, tetapi masih dalam bidangnya, seperti dalam praktik pengajaran mikro mahasiswa diwajibkan membuat Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), berisi tentang skenario materi yang akan diajarkan, RPP ini harus dikumpulkan sebelum mahasiswa tampil di depan. Mahasiswa memiliki waktu untuk tampil di depan sekitar 10 menit untuk teori dan 15 menit untuk praktek, tergantung kebijakan dosen pembimbing masing-masing kelompok. Setelah tampil kemudian teman-teman yang lain bertugas menjadi siswa dan memberikan tanggapan dan saran, serta diteruskan dengan tanggapan dari dosen pembimbing, selain itu dosen pembimbing juga memberikan kritik, saran dan motivasi pada mahasiswa agar selalu berusaha dengan baik dan belajar untuk mendapatkan hasil yang terbaik. Sehingga dapat disimpulkan manfaat pengajaran mikro antara lain:

- a. Mahasiswa menjadi lebih siap untuk melakukan kegiatan praktik pembelajaran di sekolah atau lembaga.
- b. Mahasiswa dapat melakukan refleksi diri atas kompetensinya dalam mengajar
- c. Mahasiswa menjadi semakin mengetahui profil guru atau tenaga kependidikan sehingga mahasiswa dapat berpenampilan sebagaimana mestinya seorang pengajar.

## **2. Kegiatan Observasi**

Observasi lapangan merupakan kegiatan pengamatan terhadap berbagai karakteristik, komponen pendidikan serta norma yang berlaku di sekolah. Hal ini dilakukan dengan pengamatan ataupun wawancara dengan tujuan agar mahasiswa memperoleh gambaran yang nyata tentang praktik mengajar dan lingkungan sekolah. Observasi ini meliputi 2 hal, yaitu :



**IM KKN-PPL MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN  
UNIVERSITAS NEGERI SURAKARTA  
TAHUN 2014**

Alamat: Jl. Godean – Ngapak 15,  
Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta 55563

---

**a. Observasi pembelajaran di kelas**

Dalam observasi ini mahasiswa PPL secara langsung mengamati proses pembelajaran di kelas. Proses tersebut meliputi bagaimana cara guru membuka pelajaran, menyajikan materi, menggunakan waktu atau alokasi waktu, menggunakan bahasa, gerak, memotivasi siswa, menggunakan media, menutup pelajaran, metode pembelajaran, teknik penguasaan kelas, dan teknik bertanya. Dari observasi yang dilakukan, mahasiswa PPL mendapatkan gambaran yang jelas bagaimana bentuk nyata cara menghadapi siswa dan mengelola kelas. Hasil pengamatan tersebut dijadikan bahan masukan bagi mahasiswa PPL untuk menentukan langkah-langkah yang akan ditempuh dalam pelaksanaan praktik mengajar nantinya. Dalam kegiatan observasi pembelajaran, aspek-aspek yang diamati meliputi :

- 1) Perangkat Pembelajaran
  - a) Silabus Pembelajaran
  - b) Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)
- 2) Proses Pembelajaran
  - a) Membuka Pelajaran
  - b) Penyajian Materi
  - c) Metode Pembelajaran
  - d) Penggunaan Bahasa
  - e) Alokasi Waktu
  - f) Gerak
  - g) Cara Memotivasi Siswa
  - h) Teknik Bertanya
  - i) Teknik Menguasai Kelas
  - j) Penggunaan Media
  - k) Bentuk dan Cara Evaluasi
  - l) Menutup Pelajaran
- 3) Perilaku Siswa
  - a) Di luar Kelas
  - b) Di dalam Kelas

Berdasarkan fakta-fakta hasil observasi di kelas, maupun sekolah praktikan kemudian memberikan deskripsi singkat, yang kemudian disampaikan dalam bentuk laporan dilakukan dengan cara observasi



**IM KKN-PPL MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN  
UNIVERSITAS NEGERI SURAKARTA  
TAHUN 2014**

Alamat: Jl. Godean – Ngapak 15,  
Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta 55563

---

langsung dan wawancara dengan pihak sekolah. Observasi lingkungan fisik sekolah antara lain pengamatan pada :

- 1) Administrasi sekolah
- 2) Fasilitas pembelajaran dan manfaatnya
- 3) Sarana dan prasarana yang dimiliki oleh sekolah
- 4) Lingkungan fisik di sekitar sekolah

### **3. Pembekalan PPL**

Sebelum terjun ke lapangan dalam rangka PPL, diperlukan kesiapan diri baik fisik, mental, maupun materi yang nantinya dibutuhkan dalam pelaksanaan PPL. Oleh karena itu, selain praktik pengajaran mikro, pembekalan yang dilakukan ini juga menjadi persyaratan khusus untuk bisa mengikuti PPL atau terjun ke lokasi di semester khusus ini. Maka bagi mahasiswa yang belum mengikuti pembekalan tidak diperbolehkan terjun ke lokasi PPL.

## **B. PELAKSANAAN PPL**

### **1. Praktik Mengajar Terbimbing**

Praktik mengajar terbimbing adalah dimana praktikan mendapat arahan selama proses pembelajaran yang meliputi Silabus, RPP, Media Pembelajaran, Alokasi waktu, dan pendampingan saat mengajar di dalam kelas. Dalam praktik mengajar terbimbing ini semua praktikan mendapat bimbingan dari guru di bidang studinya masing-masing. Bimbingan dilaksanakan sebelum mengajar di lapangan dan waktu mengajar yaitu pada saat tahun ajaran baru. Setelah itu setiap selesai tugas mengajar praktikan akan dievaluasi oleh guru pembimbing.

### **2. Praktik Mengajar Mandiri**

Dalam praktik mengajar mandiri, dilaksanakan praktik mengajar yang sesuai dengan program yang sudah direncanakan sebelumnya pada Bab I dan sesuai dengan bidang ajar guru. Program praktik mengajar mandiri terdiri dari 2 pokok kegiatan yaitu :

#### **a. Program Mengajar Teori**

##### **1) Tujuan program mengajar teori**

Tujuan program mengajar teori yaitu untuk melaksanakan proses pembelajaran sesuai dengan standar kompetensi keahlian. Adapun



**IM KKN-PPL MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN  
UNIVERSITAS NEGERI SURAKARTA  
TAHUN 2014**

Alamat: Jl. Godean – Ngapak 15,  
Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta 55563

---

materi yang diberikan bervariasi sesuai dengan kompetensi yang telah ditetapkan jurusan masing-masing.

**2) Sasaran program mengajar teori**

Sasaran program pengajaran diberikan untuk semua tingkat kelas yaitu mulai dari kelas XII sesuai dengan mata pelajaran yang telah diambil dalam KRS.

**3) Pelaksanaan program mengajar teori**

SMK Muhammadiyah 1 Moyudan menggunakan sistem blok dalam proses pembelajarannya, untuk blok pertama adalah blok teori yang dilaksanakan di ruang teori dan blok kedua adalah blok praktik yang dilakukan di ruang praktik. Mahasiswa memulai praktik ini pada pertemuan ke satu hingga program PPL berakhir, praktikan melakukan proses belajar mengajar tanpa dibantu oleh guru pembimbing. Peran guru pembimbing disini hanya sebagai pemantau proses pengajaran praktikan serta sebagai pembimbing jika mahasiswa menemui kesulitan dalam mengajar.

Dalam proses mengajar teori kelas yang diajar yaitu kelas XII. Adapun kegiatan praktik mengajar teori meliputi :

- a. Membuka Pembelajaran
  1. Salam pembuka dan doa
  2. Apersepsi
  3. Memberikan motivasi
- b. Pokok pembelajaran
  1. Menyampaikan kompetensi yang harus dicapai
  2. Menyampaikan materi
  3. Memberikan kesempatan siswa bertanya
  4. Menjawab pertanyaan siswa
  5. Memotivasi siswa untuk aktif dalam Pembelajaran
- c. Menutup pelajaran
  1. Memberi umpan balik pada siswa
  2. Memberikan evaluasi
  3. Salam penutup

Sedangkan waktu pelaksanaan praktik mengajar menyesuaikan dengan jam pembimbing PPL di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan (*jadwal mengajar terlampir*).



**4) Evaluasi program mengajar teori**

Evaluasi dilaksanakan setelah siswa mendapatkan materi di setiap pembelajaran yang telah selesai diberikan. Evaluasi diberikan untuk mengukur tingkat kemampuan siswa untuk menyerap materi yang telah diberikan. Evaluasi yang diberikan terdapat dalam RPP yang biasa dilakukan setelah materi diberikan baik berupa tugas harian atau tugas rumah. Jenis evaluasi yang digunakan beragam, yaitu jenis esai dan pilihan ganda serta berbentuk teka-teki silang, kartu soal. Agar siswa tidak bosan dengan bentuk soal yang biasa saja.

**5) Analisis Pelaksanaan program mengajar teori**

Analisis dari pelaksanaan mengajar teori secara umum berjalan dengan baik dan hanya ditemui sedikit hambatan saja, yaitu siswa kurang antusias pada saat pembelajaran. Tetapi hal itu dapat diatasi dengan melakukan variasi model pembelajaran, menggunakan media pembelajaran yang menarik, serta ada games disela-sela pelajaran berlangsung sehingga memotivasi siswa untuk aktif dalam kegiatan pembelajaran.

**b. Umpan Balik Guru Pembimbing**

**1) Sebelum Praktik Mengajar**

Guru pembimbing memberikan arahan dalam penyusunan persiapan praktik mengajar. Praktikan harus selalu aktif dalam berkonsultasi agar dapat menerima masukan dan saran dari guru untuk bekal dalam penyampaian pelajaran di kelas.

**2) Sesudah Praktik Mengajar**

Dalam hal ini guru pembimbing diharapkan memberikan pengarahan dan masukan tentang kekurangan atau perubahan yang ada pada praktikan serta memberi arahan, kritik dan saran baik secara visual, materi, maupun mental serta evaluasi.

**3) Penyusunan Laporan**

Kegiatan penyusunan laporan dilakukan pada minggu terakhir kegiatan PPL setelah selesai praktik mengajar mandiri. Laporan ini berfungsi sebagai pertanggungjawaban atas pelaksanaan program PPL.



**IM KKN-PPL MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN  
UNIVERSITAS NEGERI SURAKARTA  
TAHUN 2014**

Alamat: Jl. Godean – Ngapak 15,  
Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta 55563

---

**4) Evaluasi**

Evaluasi dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang dimiliki mahasiswa serta pengembangan dan peningkatan dalam pelaksanaan PPL.

**5) Penarikan**

Penarikan mahasiswa PPL dilakukan pada tanggal 17 september 2014 oleh pihak UPPL yang diwakilkan oleh DPL masing-masing.

**C. ANALISIS HASIL PELAKSANAAN DAN REFLEKSI**

Selama praktik mengajar di kelas, mahasiswa PPL telah mencoba menggunakan beberapa metode antara lain, diskusi, demonstrasi, *Think Pair and Share*, *Resitasi*, *Make a Mach*, *Snowball*, *Talking Stick*, *Mind Mapping*, *Simulasi* dengan media *LCD Projector*. Dari metode yang telah digunakan, metode yang paling disukai adalah metode yang berunsur games, demonstrasi serta diskusi kelompok untuk menganalisis. Hal ini dikarenakan metode tersebut dapat membuat siswa terjun langsung atau belajar secara langsung memiliki pengalaman dalam pembelajaran.

**a) Analisis Keterkaitan Program dengan Pelaksanaan**

Praktikan sebagai calon pendidik harus memiliki kompetensi yang wajib dimiliki oleh seorang pendidik. Sebelum mulai mengajar di depan kelas, terlebih dahulu harus mempersiapkan semua perangkat pembelajaran yang diperlukan seperti materi, RRP, modul serta games yang disiapkan. Rencana program PPL disusun sedemikian rupa agar pelaksanaannya dapat berjalan dengan baik dan lancar sesuai dengan rencana dan waktu yang telah ditentukan.

Namun yang terjadi di lapangan tidak selalu sesuai dengan rencana semula, sehingga dalam pelaksanaannya terkadang harus mengubah metode dan pendekatan yang digunakan karena kondisi kelas dan siswa yang tidak memungkinkan jika menggunakan metode yang sebelumnya telah direncanakan. Selain menguasai materi yang disampaikan ke siswa, praktikan juga harus dapat menguasai dan mengelola kelas sehingga tercipta suasana kelas yang kondusif untuk belajar. Maka sebelum itu praktikan harus benar-benar menguasai materi sebelum praktik mengajar.





**IM KKN-PPL MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN  
UNIVERSITAS NEGERI SURAKARTA  
TAHUN 2014**

Alamat: Jl. Godean – Ngapak 15,  
Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta 55563

---

b) Hambatan-Hambatan dalam Pelaksanaan PPL

Dalam melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan praktikan menghadapi beberapa hambatan yang bersumber dari praktikan sendiri maupun dari tempat praktikan melaksanakan PPL di sekolah. Hambatan-hambatan yang dihadapi praktikan antara lain:

(1) Hambatan dari mahasiswa sebagai praktikan

- Sebagian mahasiswa masih awam, dalam menyampaikan konsep materi belum dapat secara runtut serta belum mampu mengajar secara efektif.
- Praktikan belum pernah mengajar siswa dalam jumlah yang banyak, sehingga merasa sedikit tidak percaya diri.
- Praktikan belum berpengalaman dalam mengalokasikan waktu yang sesuai dengan tujuan pembelajaran pada rencana pembelajaran.

(2) Hambatan dari siswa

- Sebagian siswa kurang antusias dalam mengikuti proses pembelajaran.
- Sebagian siswa membuat kegiatan sendiri dan mengganggu siswa yang lain seperti tidur dikelas dan mengobrol dengan teman.
- Sebagian siswa ada yang belum paham mengenai materi yang disampaikan sementara siswa lain sudah paham.

c) Usaha Mengatasi Hambatan

(1) Usaha mengatasi hambatan dari mahasiswa praktikan

- Berkonsultasi dengan guru pembimbing dan dosen pembimbing agar lebih memahami cara mengajar yang efektif di dalam kelas dengan jumlah siswa yang banyak.
- Berkonsultasi dengan guru pembimbing tentang cara pengalokasian waktu yang baik dan lebih efektif.

(2) Usaha mengatasi hambatan dari siswa

- Memberikan pertanyaan kepada siswa yang kurang memperhatikan
- Mengubah metode dan pendekatan mengajar agar siswa lebih tertarik.
- Mengulang kembali dalam menjelaskan suatu materi dengan pelan.



**IM KKN-PPL MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN  
UNIVERSITAS NEGERI SURAKARTA  
TAHUN 2014**

Alamat: Jl. Godean – Ngapak 15,  
Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta 55563

---

**BAB III  
PENUTUP**

**A. Kesimpulan**

Program PPL yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa PPL, mulai dari persiapan samapai dengan pembuatan laporan PPL telah memberi manfaat bagi mahasiswa PPL yang dapat dijadikan bekal guna menjadi calon guru atau tenaga kependidikan yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan dan ketrampilan yang professional.

Dari serangkaian kegiatan PPL di SMK Muhammadiyah Moyudan dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Praktik Pengalaman Lapangan merupakan wahana yang tepat bagi mahasiswa calon guru agar dapat mempraktikkan ilmu yang telah diperoleh dari kampus UNY.
2. Kegiatan praktek pengalaman lapangan dapat digunakan sebagai sarana untuk memperoleh pengalaman yang faktual sebagai bekal untuk menjadi tenaga kependidikan yang kompeten dalam bidang masing-masing.
3. Praktik pengalaman lapangan merupakan pengembangan dari empat kompetensi bagi praktikan, yaitu kompetensi pedagogik, personal, kompetensi professional, dan kompetensi interpersonal.
4. Kegiatan partisipasi yang dilakukan memberikan pengalaman mahasiswa tentang bagaimana tata cara atau etika bersosialisai dengan semua warga sekolah.

**B. Saran**

1. Pihak Sekolah
  - a. Kerja sama antara pihak sekolah dengan mahasiswa KKN PPL hendaknya dapat dipertahankan dan dilanjutkan hingga tahun-tahun selanjutnya.
  - b. Media pembelajaran hendaknya dioptimalkan agar dapat menunjang pembelajaran yang lebih baik lagi.
2. Pihak Universitas Negeri Yogyakarta
  - a. Kerjasama yang baik antara pihak Universitas Negeri Yogyakarta dan SMK Muhammadiyah 1 Moyudan dapat ditingkatkan lagi, antara lain dengan semakin banyaknya jumlah mahasiswa yang melaksanakan praktik PPL dan beragamnya jurusan asal mahasiswanya praktik.



**IM KKN-PPL MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN  
UNIVERSITAS NEGERI SURAKARTA  
TAHUN 2014**

Alamat: Jl. Godean – Ngapak 15,  
Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta 55563

---

- b. Kemitraan dan komunikasi antara UNY dan SMK Muhammadiyah 1 Moyudan lebih ditingkatkan lagi demi kemajuan dan keberhasilan program PPL UNY serta kemajuan dan keberhasilan SMK Muhammadiyah 1 Moyudan.
3. Mahasiswa Pelaksana KKN PPL
    - a. Mahasiswa hendaknya lebih meningkatkan intensitas konsultasi antara Dosen Pembimbing Lapangan dan pihak sekolah agar terjalin komunikasi yang baik demi kelancaran pelaksanaan KKN PPL.
    - b. Mahasiswa agar lebih mempersiapkan diri baik fisik, mental, materi, dan keterampilan mengajar yang nantinya sangat diperlukan dalam mengajar.
    - c. Saling menghargai dan menghormati antar anggota kelompok dan selalu menjaga kekompakan demi kelancaran pelaksanaan kegiatan KKN-PPL.
    - d. Menjalinkan komunikasi yang baik antar anggota kelompok maupun dengan warga sekolah.

## DAFTAR PUSTAKA

Anonim. 2013. *Panduan KKN-PPL*. UNY: Yogyakarta

\_\_\_\_\_. 2013. *Panduan PPL*. UNY: Yogyakarta

# LAMPIRAN

# LAMPIRAN 1

Berita Acara Penerjunan Mahasiswa  
KKN PPL

**BERITA ACARA PENERJUNAN MAHASISWA KKN- PPL  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA TAHUN 2014**

Hari, Tanggal : Senin, 11 Februari 2014

Pukul : 09.00 WIB

Lokasi : SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

Halaman : 1

Jumlah mahasiswa : 8

Jumlah halaman : 1

<b>No.</b>	<b>NIM</b>	<b>Nama Mahasiswa</b>	<b>Prodi</b>	<b>Tanda Tangan</b>
1.	11520249002	Deradi Harsi	Pendidikan Teknik Informatika	
2.	11520249006	Muhtadi Hairi	Pendidikan Teknik Informatika	
3.	11511249002	Nurul Farikhatir Rizkiyah	Pendidikan Teknik Boga	
4.	11511241010	Diana Amalianingsih	Pendidikan Teknik Boga	
5.	11511244009	Nirmala Addini	Pendidikan Teknik Boga	
6.	11511244020	Evajune Widiyawati	Pendidikan Teknik Boga	
7.	13511242009	Mutiara Sekar A.P.P	Pendidikan Teknik Boga	
8.	13511242013	Riski Febriyati	Pendidikan Teknik Boga	

**Dosen Pembimbing Lapangan**

**Dr. Siti Hamidah**

**NIP.19530820 197903 2 001**

# LAMPIRAN 2

Hasil Observasi Sekolah





Universitas Negeri  
Yogyakarta

## HASIL OBSERVASI KONDISI I SEKOLAH

SMK Muhammadiyah 1 Moyudan

Nama Sekolah : SMK Muhammadiyah 1 Moyudan  
Alamat Sekolah : Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta  
Tgl. Observasi : 16 Februari 2014

No.	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
1.	Kondisi fisik sekolah	Kondisi fisik SMK Muhammadiyah 1 Moyudan terawat dengan baik dan terdiri dari: <ol style="list-style-type: none"><li>1. Tiga gedung utama (dua lantai), yaitu gedung bagian barat (ruang guru, ruang kepala sekolah, ruang administrasi, TU, UKS putri, dan kelas kompetensi keahlian TKJ), gedung bagian utara (perpustakaan ruang BK, UKS putra, laboratorium TKJ, laboratorium KKPI, dan ruang kelas kompetensi keahlian TKR), gedung bagian selatan (ruang kelas kompetensi keahlian Jasa Boga).</li><li>2. Laboratorium kompetensi keahlian Jasa Boga.</li><li>3. Masjid dan aula sekolah (masih dalam pembangunan dua lantai).</li></ol>
2.	Potensi siswa	Potensi siswa sangat beragam, dengan adanya ekstrakurikuler yang diikuti siswa antara lain HW, komputer animasi, keagamaan, dan olah raga.
3.	Potensi guru	Terdapat 63 tenaga pendidik yang profesional dalam mendidik peserta didiknya, terdiri dari: <ul style="list-style-type: none"><li>• PNS Tetap 17 orang</li><li>• PNS Tidak Tetap 12 orang</li><li>• Non PNS Tetap 34 orang</li></ul>
4.	Potensi Karyawan	Karyawan memiliki potensi-potensi sesuai dengan tugas yang dibebankan.
5.	Fasilitas KBM, media	Fasilitas cukup memadai, tetapi ada beberapa alat penunjang pembelajaran yang masih kurang mendukung pembelajaran, contohnya LCD dan proyektor yang tidak mencukupi untuk KBM di setiap kelas.

6.	Perpustakaan	Terdapat satu perpustakaan yang digunakan sebagai sarana penunjang proses pembelajaran dan dikelola dengan sangat baik. Terdapat buku-buku pelajaran, modul, buku bacaan, serta majalah informatif yang menambah wawasan guru dan siswa.
7.	Laboratorium	<p>Laboratorium yang terdapat di SMK Muhammadiyah Moyudan:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ruang Bengkel Teknik Otomotif (TKR/TSM) <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bengkel Kelistrikan Otomotif</li> <li>- Bengkel Body/Chasis dan Pemindahan Tenaga</li> <li>- Bengkel Mesin Otomotif</li> <li>- Bengkel Las Listrik dan Acetylen</li> </ul> </li> <li>2. Ruang Laboratorium Teknik Komputer dan Jaringan <ul style="list-style-type: none"> <li>- Laboratorium Jaringan Komputer</li> <li>- Laboratorium Mekanik Teknik Elektro</li> <li>- Laboratorium Perbaikan dan Perawatan Komputer</li> </ul> </li> <li>3. Ruang Laboratorium Jasa Boga <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ruang Praktik Dapur Latih dan Dapur Produksi</li> <li>- Ruang Praktik Tata Hidang</li> <li>- Ruang Praktik Mini Bar</li> </ul> </li> <li>4. Ruang Laboratorium Bahasa Inggris</li> <li>5. Ruang Laboratorium Fisika/Kimia/IPA</li> <li>6. Ruang Laboratorium Keterampilan Komputer</li> </ol>
8.	Bimbingan Konseling	Terdapat satu ruang BP/BK yang sudah terorganisir dan berfungsi dengan baik sebagai sarana penunjang pembelajaran dan potensi siswa. Penyelesaian permasalahan siswa akan diberikan arahan, sedangkan siswa yang melakukan pelanggaran akan dikenakan sanksi.
9.	Bimbingan belajar	Bimbingan belajar diberikan kepada siswa kelas XII yang bertujuan untuk menyiapkan siswa menghadapi UN, yaitu pelajaran matematika, bahasa Indonesia, dan bahasa Inggris. Dilaksanakan diakhir jam KBM setiap harinya.
10.	Ekstrakurikuler	Terdapat 11 ekstrakurikuler di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan, yaitu futsal, bola voli, sepakbola, basket, kepanduan Hisbul Wathan, paskibra, seni baca Al-Quran, setir mobil, beladiri, komputer grafis, <i>web design</i> ,

		<i>decoration cake</i> . Ekstrakurikuler dilaksanakan setiap hari Senin – Sabtu setelah jam pelajaran selesai.
11.	Organisasi dan fasilitas OSIS	Organisasi yang ada di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan adalah IPM (Ikata Pelajar Muhammadiyah). Organisasi ini berjalan cukup baik. Namun ruang IPM sendiri tidak terurus dan tidak digunakan dengan baik.
12.	Fasilitas UKS	Terdapat UKS putra dan UKS putri yang terpisah. Namun obat-obatan yang ada di UKS belum lengkap dan ruang UKS kurang terurus.
13.	Administrasi (karyawan, sekolah)	Lembar administrasi dikelola di ruang TU, dan di setiap kelas juga terdapat daftar hadir siswa, serta laporan kemajuan kelas.
14.	Karya Tulis Ilmiah Remaja	Beberapa siswa telah mengikuti lomba atau olimpiade antar sekolah.
15.	Karya Ilmiah oleh Guru	Karya ilmiah oleh guru belum tampak dan guru kurang termotivasi.
16.	Koperasi siswa	Untuk saat ini SMK Muhammadiyah 1 Moyudan belum mempunyai koperasi sekolah.
17.	Tempat ibadah	Terdapat masjid sekolah dan aula yang dijadikan dalam satu bangunan dua lantai (masih dalam pembangunan). Kapasitas masjid sangat luas dan sarana air cukup baik, bersih, dan rapi.
18.	Kesehatan lingkungan	Secara umum, kondisi dan lokasi sekolah sudah baik dan strategis. Karena letak sekolah berada di pinggir jalan raya memudahkan siswa dalam memilih transportasi.
19.	Kantin Sekolah	Terdapat lima kantin sekolah. Akan tetapi siswa masih sering jajan di luar sekolah karena kantin yang sempit dan menu yang kurang bervariasi
20.	Toilet Sekolah	Toilet sekolah cukup banyak dan tersebar di beberapa tempat. Namun tidak semua toilet dapat berfungsi dengan baik.
21.	Tempat Parkir	Tempat parkir cukup luas untuk menampung jumlah kendaraan siswa dan guru, tapi belum tertata rapi.

Yogyakarta, 16 Februari 2014

Mengetahui,  
Koordinator KKN-PPL Sekolah

Mahasiswa PPL

Ir. Adi Priyono  
NBM. 1203 6498 839823

Mutiara Sekar Ayu P.  
NIM. 1351242009

**LAMPIRAN 3**  
**Hasil observasi Kelas**



Universitas Negeri  
Yogyakarta

**HASIL OBSERVASI  
PEMBELAJARAN DI KELAS DAN  
PESERTA DIDIK  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

<b>NPma. 1</b>
<b>Untuk Mahasiswa</b>

Nama Mahasiswa : Mutiara Sekar AyuPukul : 09.00 s.d. 11.00 WIB

No. Mahasiswa : 11511249002

Tempat : SMK Muhammadiyah 1 Moyudan

Tanggal Observasi : 13 Maret 2014

Jur./Prodi : PTBB/Pendidikan Teknik Boga

No.	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
<b>A.</b>	<b>Perangkat Pembelajaran</b>	
	1. Kurikulum 2013	Sesuai Kurikulum 2013 yang berlaku
	2. Silabus	Silabus mengacu pada kurikulum 2013
	3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran	RPP ada
<b>B.</b>	<b>Proses Pembelajaran</b>	
	1. Membuka pelajaran	Guru masuk ke dalam ruang kelas dengan pakaian yang rapi dan sopan, serta dengan membawa beberapa bumbu masakan berdasarkan jenisnya. Guru mengkondisikan siswa untuk tenang sebelum memulai pelajaran. Kemudian guru memberikan salam dan dilanjutkan dengan doa dan ucap syukur. Setelah itu guru melakukan presensi. Lalu guru memberikan apersepsi dengan memancing siswa untuk mengingat kembali materi yang telah dipelajari sebelumnya dan mengkaitkan dengan materi yang akan dipelajari hari ini tentang bumbu dasar masakan.
	2. Penyajian materi	Guru menyampaikan materi setelah siswa menemukan pengertian, jenis-jenis dari bumbu dan manfaat bumbu dari pengamatan yang siswa lakukan secara langsung dengan bumbu-bumbu masakan.
	3. Metode pembelajaran	Metode Demonstrasi
	4. Penggunaan bahasa	Menggunakan bahasa Indonesia yang lugas dan komunikatif, terkadang menggunakan bahasa jawa untuk membangun kedekatan dengan siswa.
5. Penggunaan waktu	Waktu 1 jam pelajaran adalah 45 menit. Alokasi waktu digunakan secara maksimal. Guru juga mengkomunikasikan waktu belajar dengan siswa.	

	6. Gerak Guru	Menghampiri setiap kelompok apakah siswa ada kesulitan atau tidak dalam memahami dan membedakan bumbu-bumbu dasar yang ada di depan kelas.
	7. Cara memotivasi siswa	Di dalam kelas, guru tidak hanya mengajar dengan menjelaskan materi, tetapi juga sesekali diselingi dengan bercerita yang memotivasi siswa.
	8. Teknik bertanya	Siswa bertanya dengan menghampiri gurunya terlebih dahulu, menggunakan bahasa yang sopan.
	9. Teknik penguasaan kelas	Guru menguasai kelas dengan baik. Sesekali berkeliling kelas untuk melihat apakah siswa melakukan pengamatan dan menjawab soal dengan tepat dan benar.
	10. Penggunaan media	Guru memberikan lembar soal berupa pertanyaan tentang nama masakan, dan siswa secara berkelompok mendiskusikan bumbu-bumbu dasar apa yang digunakan, kemudian perwakilan dari siswa maju ke depan untuk mengambil sample bumbu dengan diberi waktu 15 detik untuk memilih.
	11. Bentuk dan cara evaluasi	Guru menyuruh siswa untuk maju di depan kelas dan mempresentasikan hasil diskusi kelompok tentang bumbu-bumbu dasar yang sudah di ambil dan dibawa untuk di cek kebenarannya apakah sesuai dengan soal dan membantu mengevaluasi agar siswa tersebut mengetahui kesalahan tentang bumbu tersebut.
	12. Menutup pelajaran	Guru memberikan evaluasi terhadap hasil pembelajaran hari ini yaitu bumbu-bumbu dasar masakan Indonesia dan bersama dengan siswa guru menyimpulkan materi pembelajaran hari ini apakah siswa sudah benar-benar menguasai materi atau belum, jika belum guru menjelaskan materi apa yang kurang dipahami oleh siswa. Lalu guru memimpin doa dan memberi salam.
<b>C. Perilaku Siswa</b>		
	1. Perilaku siswa di dalam kelas	Siswa aktif bertanya apabila ada materi yang kurang jelas dan kurang paham tentang penugasan yang diberikan oleh guru.
	2. Perilaku siswa di luar kelas	Siswa aktif dan responsif. Bila berpapasan dengan guru, siswa memberi salam/ menyapa. Sebelum keluar dari kelas, siswa menyalami

		guru. Begitu pun ketika akan pulang, siswa menyalami guru yang ditemuinya.
--	--	--

Yogyakarta, 17 Februari 2014

Mengetahui,

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Sri Janatun, A. Md

NBM. 1203 8109 1068377

Mutiara Sekar Ayu P.

NIM. 13511242009



# LAMPIRAN 4

## Matriks PPL Individu



**MATRIKS PROGRAM KERJA PPL UNY  
TAHUN 2014**

<b>F01</b>
<b>Kelompok Mahasiswa</b>

Universitas Negeri Yogyakarta

<p><b>NOMOR LOKASI</b> : E 031</p> <p><b>NAMA SEKOLAH</b> : SMK Muhammadiyah 1 Moyudan</p> <p><b>ALAMAT SEKOLAH</b> : Ngapak, Gedongan, Sumberagung, Moyudan</p> <p><b>GURU PEMBIMBING</b> : SRI JANATUN, A. Md</p>	<p><b>NAMA MAHASISWA</b> : MUTIARA SEKAR AYU PRIMA P.</p> <p><b>NO. MAHASISWA</b> : 135242009</p> <p><b>FAK/JUR/PRODI</b> : FT/ PTBB/Pendidikan Teknik Boga</p> <p><b>DOSEN PEMBIMBING</b> : Dr. SITI HAMIDAH</p>
---	---

No.	Program/Kegiatan PPL	Jumlah Jam per Minggu											Jumlah Jam	
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI		
<b>Persiapan Mengajar</b>														
1.	Observasi Kelas dan Peserta Didik													
	a. Persiapan	2												2
	b. Pelaksanaan	4												4
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut	3												3
2.	Pembelajaran Silabus													
	a. Persiapan		2											2
	b. Pelaksanaan		6											6
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut		2											2
3.	Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran													
	a. Persiapan			1					1	1	1	1		5
	b. Pelaksanaan			6					7	6	6	7		32
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut		2	2					2	2	2	2		12
4.	Penyusunan Bahan Ajar													
	a. Persiapan		1	1					1	1	1	1		6
	b. Pelaksanaan		4	2					4	2	4	2		18



**MATRIKS PROGRAM KERJA PPL UNY  
TAHUN 2014**

**F01**

Kelompok Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut			1	1					1	1	1	1	6
5.	Pembuatan Media Pembelajaran													
	a. Persiapan													0
	b. Pelaksanaan			2	2					3	3	4	4	20
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut													0
6.	Konsultasi Persiapan Mengajar													
	a. Persiapan													0
	b. Pelaksanaan	2	2	2	1					1	1	2	1	12
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut													0
<b>Pelaksanaan Mengajar</b>														
7.	Praktik Mengajar													
	a. Persiapan				3					3	3	3	4	16
	b. Pelaksanaan				4					5	5	5	5	24
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut				4					4	4	4	1	17
8.	Membuat Lembar Permainan													
	a. Persiapan				2					2	2			6
	b. Pelaksanaan				1					2	1			4
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut				2					1	1			4
9.	Membuat Papan Flanell													
	a. Persiapan													0
	b. Pelaksanaan													0
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut													0
10.	Evaluasi Hasil Belajar													
	a. Persiapan				2					1	1	1	1	6
	b. Pelaksanaan				2					2	2	2	2	10
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut				1					2	1	1	1	6



Universitas Negeri Yogyakarta

**MATRIKS PROGRAM KERJA PPL UNY  
TAHUN 2014**

<b>F01</b>
Kelompok Mahasiswa

11.	Rekapitulasi Nilai Siswa														
	a. Persiapan														0
	b. Pelaksanaan			2	2					3	3	5	4	19	
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut													0	
12.	Pembuatan Laporan PPL														
	a. Persiapan									2				2	
	d. Pelaksanaan									4	4	7	7	22	
	e. Evaluasi dan Tindak Lanjut											2	2	4	
<b>Jumlah Jam</b>		<b>11</b>	<b>2</b>	<b>24</b>	<b>39</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>51</b>	<b>44</b>	<b>51</b>	<b>46</b>	<b>268</b>	

Mengetahui / Menyetujui,

Kepala Sekolah  
SMK Muhammadiyah 1 Moyudan

Dosen Pembimbing Lapangan

Mahasiswa,

**Drs. H. Wahyu Prihatmaka, M.M.**  
NIP. 19610420 199003 1 004

**Dr. Siti Hamidah**  
NIP. 19530820 197903 2 001

**Mutiara Sekar Ayu Prima Putri**  
NIM. 11511249002

# LAMPIRAN 5

## Rencana Pelaksanaan Pembelajaran



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

Disiapkan	Diperiksa	Disahkan
Staf	Staf	WAKA KUR

NUPTK :  
Nama Sekolah : SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN  
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga  
Mata Pelajaran : Kompetensi Keahlian  
Kelas/Semester : XII/5  
Alokasi Waktu : 4 x 45 menit (pertemuan 1)  
Standar Kompetensi : Persiapan Pengolahan Dessert  
KKM SK : 75  
Kompetensi Dasar : 7.1 Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin  
Indikator :

**Pertemuan Ke-1 (Pertama)**

- 7.1.1 Memilih, menimbang dan mengukur bahan makanan
- 7.1.2 Menggunakan bahan makanan dalam pembuatan aneka makanan penutup
- 7.1.3 Membuat dan menata serta menyajikan aneka dessert
- 7.1.4 Memahami jumlah porsi makanan penutup sesuai dengan standar perusahaan.
- 7.1.5 Teliti dalam memilih, menimbang dan mengukur bahan makanan, menggunakan bahan makanan, pembuatan aneka makanan penutup, membuat dan menata serta menyajikan aneka dessert, memorsi makanan penutup sesuai dengan standar perusahaan

**A. Tujuan Pembelajaran**

Setelah pembelajaran, siswa dapat:

1. Menimbang dan mengukur bahan makanan dengan tepat
2. Memilah bahan yang baik digunakan dalam pengolahan dessert
3. Membuat hidangan dessert dengan baik dan benar
4. Mengontrol porsi dessert dengan tepat

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 1 / 16



5. Memahami dalam memilih, menimbang dan mengukur bahan makanan, menggunakan bahan makanan, pembuatan aneka makanan penutup, membuat dan menata serta menyajikan aneka dessert, memorsi makanan penutup sesuai dengan standar perusahaan.

## **B. Materi Pembelajaran**

### **a. Pengertian Dessert**

Dessert adalah sajian yang disajikan diakhir courses dalam suatu set menu yang gunanya untuk menghilangkan kesan rasa hidangan yang terdahulu dan menutup babak penyajian makanan. Sajian dessert sering dinamakan The final course atau The last course dan berasa manis atau disebut sweet. Hidangan penutup (dessert) adalah hidangan yang disajikan setelah hidangan utama (main course) sebagai hidangan penutup atau biasa disebut dengan istilah pencuci mulut. Dessert biasanya mempunyai rasa manis dan menyegarkan, terkadang ada yang berasa asin atau kombinasinya.

Fungsi dessert dalam giliran hidangan (courses) adalah sebagai hidangan yang menyegarkan setelah menyantap hidangan utama (main course) yang terkadang mempunyai aroma atau rasa yang amis serta menghilangkan rasa enak. Pada awalnya hidangan dessert yang disajikan berupa buah-buahan yang segar tanpa proses pengolahan. Jenis dessert biasanya ada dua yaitu hot dessert dan cold dessert.

### **b. Berdasarkan suhu saat penyajian dessert dibagi menjadi 3 kelompok yaitu:**

#### **1) Hot Dessert**

Hidangan penutup yang disajikan panas dengan suhu antara 40 - 50°C.

Contoh hot dessert ini antara lain:

#### **a) Souffle**

Adalah hidangan manis dan lembut, terbuat kuning telur dan putih telur yang dikocok serta bahan-bahan lain dengan cara dipanggang atau di oven.



#### **b) Crepes**

Adalah panekuk tipis terbuat dari tepung, telur, mentega dan susu. Merupakan dessert yang digemari di Prancis.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 2 / 16



c) Hot Pudding

Merupakan pudding dengan cara pengolahan di panggang. Contohnya seperti Bread and Butter Puding. Jadi setelah selesai dipanggang langsung di sajikan.



2) Cold Dessert

Merupakan hidangan dessert yang disajikan dalam suhu dingin/suhu ruang. Contoh hidangan ini antara lain:

a) Cold Puding

Adalah pudding yang disajikan dalam keadaan dingin. Contohnya Bavarois Pudding dan Chocolate Puding.



b) Choux Paste

Choux paste merupakan hidangan pastry yang biasanya rasanya manis dan dapat diberi topping sesuai dengan selera. Contoh dari choux paste ini adalah Cream puff dan Eclair.



c) Cake/Tortes

Cake mempunyai tingkat kelembapan udara yang lebih tinggi, sehingga akan mengeras bisa dibiarkan terlalu lama terbuka. Contoh cake antara lain: Pound cake, Loaf cake, Black Forest cake.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 3 / 16





### 3) Frozen Dessert

Merupakan hidangan dessert yang disajikan dalam keadaan beku dan merupakan dessert yang populer yang mempunyai macam-macam variasi antara lain:

#### 1. Ice Cream

Adalah dessert beku yang dibuat dari produk susu. Bahan yang digunakan untuk membuat ice cream adalah lemak susu, susu padat, pemanis, pengemulsi dan air dicampur dengan berbagai proses kemudian diaduk hingga mengembang lalu dibekukan.



#### 2. Sorbet

Adalah dessert beku yang dibuat dari puree buah-buahan dan bahan lain. Sorbet tidak mengandung susu dan ada beberapa yang mengandung alkohol.



#### c. Klasifikasi bahan

Bahan yang digunakan secara umum dalam pengolahan dessert yang digunakan adalah:

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 4 / 16



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

1. Bahan pokok. Bahan pokok yang digunakan macammnya antara lain: tepung, beras, havermouth, cereals, agar-agar, gelatin, roti, biscuit, buah. Bahan tersebut berfungsi sebagai bahan pengental,
  2. Bahan cair. Cairan yang digunakan tidak hanya air tetapi dapat pula susu, youghurt, sari buah.
  3. Bahan perasa. Bahan perasa yang digunakan adalah gula, coklat, jam, caramel
  4. Bahan pengisi. Bahan isian dapat berupa bahan makanan segar yaitu buah segar, kenari atau bahan makanan yang sudah diawetkan seperti kismis, sukade, buah dalam sirup, jam, marmalade.
  5. Bahan pengharum. Bahan makanan yang dapat digunakan sebagai bahan pemberi aroma atau bahan pengharum yaitu vanili, kulit jeruk, rhum, brandy, essence.
  6. Bahan perapuh. Bahan ini digunakan sebagai perbaikan kualitas hasil akhir sajian, contoh putih telur sebgai bahan perapuh sajian fritter.
  7. Bahan penghias. Untuk menambah daya tarik diberi sentuhan akhir berupa garnish. Garnish pada sajian dessert dapat berupa whipped cream, cherry, gula halus
- d. Peralatan yang dibutuhkan:
- Dalam penyajian alat yang digunakan yaitu dessert plate. Lalu standar pemorsian yang benar yaitu 100 – 120 gram.

### C. Metode Pembelajaran

1. Metode Pembelajaran : Menggunakan metode pembelajaran Think Pair and Share
2. Model Pembelajaran : Menggunakan model pembelajaran Cooperative Learning

### D. Langkah-Langkah Pembelajaran

#### Pertemuan ke-1 (Pertama)

KEGIATAN	DESKRIPSI	WAKTU
Pembuka	<b>A. PERSIAPAN</b>	20 menit

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 5 / 16



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

	Guru memasang LCD proyektor Guru membuka pelajaran dengan salam dan doa Guru melakukan kegiatan absensi siswa	
	<b>B. KEGIATAN AWAL</b> <b>1. Orientasi:</b> Guru menjelaskan tentang SK dan KD yang akan dipelajari yaitu SK: Pengolahan Kue dan Roti dan KD: Persiapan Pengolahan Dessert serta tujuan pembelajaran ini. Setelah itu guru menerangkan bahawa materi ini akan berisi tentang berbagai jenis desert. Indikator yang digunakan adalah : ➤ Memilih, menimbang dan mengukur bahan makanan ➤ Menggunakan bahan makanan dalam pembuatan aneka makanan penutup ➤ Membuat dan menata serta menyajikan aneka dessert ➤ Memahami pemorsian makanan penutup sesuai dengan standar perusahaan. ➤ Teliti dalam memilih, menimbang dan mengukur bahan makanan, menggunakan bahan makanan, pembuatan aneka makanan penutup, membuat dan menata serta menyajikan aneka dessert, memorsi makanan penutup sesuai dengan standar perusahaan Penilaian yang digunakan adalah kognitif, afektif dan psikomotor. <b>2. Apersepsi:</b> Guru menanyakan kepada siswa “apakah ada yang sudah tahu apa dessert itu?” “Jenis dessert apa saja?”. Setelah siswa menjawab lalu guru mengaitkan jawaban tersebut dengan materi pembelajaran yang akan disampaikan mengenai pengertian dessert, jenis-jenis dessert berupa cold dessert, hot dessert dan frozen dessert. <b>3. Motivasi:</b> Guru mulai menunjukkan gambar-gambar kepada siswa tentang berbagai macam dessert sehingga siswa lebih	50 menit

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 6 / 16



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

	tertarik lagi untuk mempelajari lebih lanjut mengenai dessert.	
Inti	<p><b>C. KEGIATAN INTI</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Kegiatan Eksplorasi: siswa melihat berbagai macam gambar serta video tentang berbagai macam olahan dessert. Disertai dengan sedikit penjelasan yang diberikan oleh guru. Dalam power point akan berisi soal bergambar, agar siswa tidak akan pasif dalam pembelajaran.</li><li>2. Kegiatan Elaborasi: Setelah materi disampaikan, kemudian siswa dibagi menjadi beberapa kelompok setiap kelompok terbagi atas 4 siswa. Siswa diberi tugas untuk berdiskusi tentang materi yang telah disampaikan berupa jenis-jenis dessert. Materi diskusi tiap kelompok adalah: Kelompok 1 : Dessert Menurut Penyajian Dingin Kelompok 2 : Dessert Menurut Penyajian Dingin Kelompok 3 : Dessert Menurut Penyajian Beku Kelompok 4 : Dessert Menurut Penyajian Tradisional Kelompok 5 : Dessert Menurut Penyajian Tradisional Kelompok 6 : Dessert Menurut Penyajian Panas Kelompok 7 : Dessert Menurut Penyajian Panas Kelompok 8 : Dessert Menurut Penyajian Beku Setelah selesai siswa mempresentasikan hasil di depan kelas dengan diundi untuk menentukan kelompok mana yang maju terlebih dahulu untuk membahas tentang materi yang telah didiskusikan.</li><li>3. Kegiatan Konfirmasi : Setelah semua kelompok maju untuk mempresentasikan hasil diskusi maka hasil diskusi dalam dikumpulkan dan guru membacakan untuk dibahas bersama-sama. Untuk melihat seberapa jauh pengetahuan siswa.</li></ol>	95 menit
Penutup	<p><b>D. KEGIATAN AKHIR</b></p> <p>Guru dan siswa bersama-sama menyimpulkan pelajaran yaitu tentang dessert.</p>	15 menit

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 7 / 16



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

	<p>Guru mengkonfirmasi pelajaran selanjutnya mengenai macam-macam saus dessert.</p> <p>Guru menutup dengan ucapan hamdalah bersama-sama dan salam.</p>	
--	--	--

### E. Sumber Pelajaran

1. Anni Faridah, dkk. 2008. PATISERI Jilid 3. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
2. Macam-macam gambar di unduh dari <https://www.google.com/search>.
3. Dian mahayanti. Diunduh dari <http://dianmahayanti.wordpress.com/f-b-product-2/dessert/pengertian-dessert/>
4. Video diunduh dari [www.youtube.com](http://www.youtube.com)

### F. Alat dan bahan Pembelajaran

1. Hand Out
2. Laptop
3. LCD Proyektor
4. White Board
5. Video pengolahan dessert
6. Gambar-gambar dessert

### G. Penilaian

Pertemuan ke 1 (pertama)

TEKNIK	: Kognitif (Tes) Afektif (Sikap) Psikomotor (ketrampilan)
BENTUK INSTRUMEN	: Kognitif (Diskusi Kelompok) Afektif (Sikap Teliti) Psikomotor

#### Prosedur Penilaian :

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	Sikap 1. Cermat dalam menggunakan alat ukur mekanik 2. Teliti terhadap proses	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat diskusi

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 8 / 16



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

	pengukuran dengan alat ukur mekanik		
2	Pengetahuan 1. Menyebutkan pembelajaran alat ukur mekanik.	Tes tertulis	Penyelesaian tugas individu
3	Keterampilan 1. Terampil dalam menggunakan alat ukur mekanik	Pengamatan praktek dan tugas.	Penyelesaian tugas (baik individu maupun kelompok) dan saat diskusi.

**Penilaian Afektif : Sikap teliti**

Indikator sikap teliti :

- 4 (Amat baik) : apabila siswa dalam pembelajaran bersikap baik, memperhatikan guru dalam proses pembelajaran, menghargai teman yang lain, tidak bekerja sama dalam mengerjakan post test, serta mengerjakan tugas dengan baik.
- 3 (Baik) : apabila siswa dalam pembelajaran bersikap baik, memperhatikan guru dalam proses pembelajaran, menghargai teman yang lain, serta mengerjakan tugas dengan baik.
- 2 (Cukup) : apabila siswa dalam pembelajaran bersikap baik, memperhatikan guru dalam proses pembelajaran, menghargai teman yang lain.
- 1 (Kurang) : apabila siswa tidak bersikap dengan baik selama pembelajaran berlangsung.

**Rubrik Penilaian :**

No	Nama Siswa	Sikap Teliti				Skor	Ket.
		A (4)	B (3)	C (2)	K (1)		
1							
2							
3							
4							

**Penilaian Kognitif :**

**Kisi-kisi soal**

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 9 / 16



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

No.	KD	Indikator	Materi
1.	Menyiapkan dan mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Menggunakan bahan makanan dalam pembuatan aneka makanan penutup</li></ul>	Bahan-bahan yang digunakan dalam pengolahan Dessert
		<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Membuat dan menata serta menyajikan aneka dessert</li></ul>	Teknik olah yang digunakan. Cara menyajikan yang baik dan benar.
		<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Memahami jumlah porsi makanan penutup sesuai dengan standar perusahaan.</li></ul>	Jumlah Porsi sesuai standar perusahaan.

**Butir soal setiap kelompok :**

- Dessert menurut penyajian Panas
  1. Jelaskan pengertian dari hot dessert?
  2. Sebutkan jenis-jenis hot dessert? Minimal 3
  3. Berapa jumlah standar porsi dessert?
- Dessert menurut penyajian Dingin
  1. Jelaskan pengertian dari cold dessert?
  2. Sebutkan jenis-jenis cold dessert? Minimal 3
  3. Berapa jumlah standar porsi dessert?
- Dessert menurut penyajian Frozen
  1. Jelaskan pengertian dari Frozen dessert?
  2. Sebutkan jenis-jenis Frozen dessert? Minimal 2
  3. Berapa jumlah standar porsi dessert?
- Dessert menurut penyajian Tradisional
  1. Jelaskan pengertian Tradisional dessert?
  2. Sebutkan jenis-jenis Tradisional dessert? Minimal 3
  3. Berapa jumlah standar porsi dessert?

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 10 / 16



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

### Kunci Jawaban

#### ➤ Dessert menurut penyajian Panas

No. Soal	Skor	Kriteria
1.	30	Jawaban lengkap dan tepat: Hot dessert adalah <u>hidangan penutup yang disajikan panas dengan suhu antara 40 - 50°C.</u> Siswa menjawab 3 item yang digaris bawahi mendapat skor 30 Siswa menjawab 2 item yang digaris bawahi mendapat skor 20 Siswa menjawab 1 item yang digaris bawahi mendapat skor 10
2.	30	Jawaban: Jenis-jenis hot dessert adalah <ul style="list-style-type: none"><li>• Souffle</li><li>• Crepes</li><li>• Hot pudding</li><li>• Lava Cake</li></ul> Siswa menjawab lebih dari 3 item yang digaris bawahi mendapat skor 30 Siswa menjawab 3 item yang digaris bawahi mendapat skor 25 Siswa menjawab 2 item yang digaris bawahi mendapat skor 15 Siswa menjawab 1 item yang digaris bawahi mendapat skor 7
3.	20	Jumlah standar porsi dessert adalah: 100 – 120 gram /porsi Siswa menjawab antara 100 – 120 gram = benar mendapat skor 20 Siswa menjawab kurang tepat mendapat nilai 5

#### ➤ Dessert menurut penyajian Dingin

No. Soal	Skor	Kriteria
1.	30	Jawaban lengkap dan tepat: Cold dessert adalah <u>hidangan penutup yang disajikan dalam suhu dingin atau suhu ruang</u>

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 11 / 16





**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

		Siswa menjawab 3 item yang digaris bawahi mendapat skor 30 Siswa menjawab 2 item yang digaris bawahi mendapat skor 20 Siswa menjawab 1 item yang digaris bawahi mendapat skor 10
2.	30	Jawaban: Jenis-jenis cold dessert adalah <ul style="list-style-type: none"><li>• Choux paste</li><li>• Cake</li><li>• Cold pudding</li><li>• Pie</li><li>• Mousses</li></ul> Siswa menjawab lebih dari 3 item yang digaris bawahi mendapat skor 30 Siswa menjawab 3 item yang digaris bawahi mendapat skor 25 Siswa menjawab 2 item yang digaris bawahi mendapat skor 15 Siswa menjawab 1 item yang digaris bawahi mendapat skor 7
3.	20	Jumlah standar porsi dessert adalah: 100 – 120 gram /porsi Siswa menjawab antara 100 – 120 gram = benar mendapat skor 20 Siswa menjawab kurang tepat mendapat nilai 5

➤ Dessert menurut penyajian Frozen

No. Soal	Skor	Kriteria
1.	30	Jawaban lengkap dan tepat: Frozen dessert adalah <u>hidangan penutup</u> yang <u>disajikan dalam keadaan beku.</u> Siswa menjawab 3 item yang digaris bawahi mendapat skor 30 Siswa menjawab 2 item yang digaris bawahi mendapat skor 20 Siswa menjawab 1 item yang digaris bawahi mendapat skor 10
2.	30	Jawaban: Jenis-jenis Frozen dessert adalah <ul style="list-style-type: none"><li>• Ice cream</li></ul>

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 12 / 16



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

		<ul style="list-style-type: none"><li>• Sorbet</li></ul> Siswa menjawab 2 item yang digaris bawahhi mendapat skor 30 Siswa menjawab 1 item yang digaris bawahhi mendapat skor 15
3.	20	Jumlah standar porsi dessert adalah: 100 – 120 gram /porsi Siswa menjawab antara 100 – 120 gram = benar mendapat skor 20 Siswa menjawab kurang tepat mendapat nilai 5

➤ Dessert menurut penyajian Tradisional

No. Soal	Skor	Kriteria
1.	30	Jawaban lengkap dan tepat: Tradisional dessert adalah <u>hidangan penutup yang dikategorikan kedalam makanan Indonesia terbuat dari bahan lokal.</u> Siswa menjawab 3 item yang digaris bawahhi mendapat skor 30 Siswa menjawab 2 item yang digaris bawahhi mendapat skor 20 Siswa menjawab 1 item yang digaris bawahhi mendapat skor 10
2.	30	Jawaban: Jenis-jenis Tradisional dessert adalah <ul style="list-style-type: none"><li>• Es palu butung</li><li>• Aneka jenang</li><li>• Putri mandi</li><li>• Rujak</li><li>• Putu mayang</li></ul> Siswa menjawab lebih dari 3 item yang digaris bawahhi mendapat skor 30 Siswa menjawab 3 item yang digaris bawahhi mendapat skor 25 Siswa menjawab 2 item yang digaris bawahhi mendapat skor 15 Siswa menjawab 1 item yang digaris bawahhi mendapat skor 7
3.	20	Jumlah standar porsi dessert adalah: 100 – 120 gram /porsi

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 13 / 16



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

		Siswa menjawab antara 100 – 120 gram = benar mendapat skor 20 Siswa menjawab kurang tepat mendapat nilai 5
--	--	---

**Rumus Penilaian**

$$\text{Jumlah skor} + 20 = \text{Nilai}$$

**Penilaian ketrampilan (Diskusi)**

**Rubik Penilaian:**

No.	Nama Siswa	Penilaian Praktek			Total
		Pesiapan (20)	Hasil (50)	Laporan (30)	
1.					
2.					
3.					
4.					

**Indikator Penilaian**

No.	Indikator	Skor	Kriteria
1.	Persiapan (20)		
		20	Persiapan bahan untuk diskusi, hand out, kertas, pena, materi untuk diskusi disiapkan dengan baik.
		10	Persiapan bahan untuk diskusi, hand out, kertas, pena disiapkan.
		5	Persiapan bahan untuk diskusi, hand out, kertas, pena tidak disiapkan dengan baik.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 14 / 16



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

2.	Hasil (50)		
		50	Kesesuaian hasil dengan materi yang telah disampaikan serta dengan undian yang di dapat, alat yang digunakan dalam mengerjakan diskusi, serta waktu pengumpulan dengan tepat.
		30	Hasil yang sesuai dengan materi yang disampaikan, kelengkapan alat serta waktu pengumpulan hasil yang sedikit lambat.
		10	Hasil yang kurang sesuai dengan materi yang telah disampaikan.
3	Laporan (30)		
		30	Laporan lengkap terdiri dari pengertian dari berbagai jenis dessert, contoh jenis dessert, dan memberikan contoh resep minimal 2.
		20	Laporan kurang lengkap, laporan lengkap terdiri dari pengertian dari berbagai jenis dessert, contoh jenis dessert, dan memberikan contoh resep hanya 1
		10	Laporan tidak lengkap, dan tidak memberikan contoh resep.

**Rumus Penilaian**

**Jumlah Skor = Nilai**

Sleman, 11 Agustus 2014

Mengetahui  
Guru Mapel

Mahasiswa

Sri Janatun, A. Md.  
NBM. 120381091068377

Mutiara Sekar Ayu P.  
NIM. 13511242009

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 15 / 16



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 16 / 16



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

Disiapkan	Diperiksa	Disahkan
Staf	Staf	WAKA KUR

NUPTK :

Nama Sekolah : SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

Kompetensi Keahlian : Jasa Boga

Mata Pelajaran : Kompetensi Keahlian

Kelas/Semester : XII/5

Alokasi Waktu : 2 x 45 menit (pertemuan 1)

Standar Kompetensi : Persiapan Pengolahan Dessert

KKM SK : 75

Kompetensi Dasar : 7.1 Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin

Indikator :

Pertemuan ke 2 (Kedua)

- 7.1.6 Memahami dalam membuat saus dessert, menggunakan bahan pengental dan menyimpan saus pada suhu yang tepat.
- 7.1.7 Memahami cara pengemasan dan penyimpanan hidangan penutup (dessert).
- 7.1.8. Teliti dalam membuat saus dessert, menggunakan bahan pengental dan menyimpan saus pada suhu yang tepat serta cara pengemasan dan penyimpanan hidangan penutup (dessert).

**A. Tujuan Pembelajaran**

Setelah pembelajaran, siswa dapat:

1. Mengolah macam-macam saus dessert dengan tepat
2. Mengemas olahan dessert dengan baik.
3. Memahami dalam membuat saus dessert, menggunakan bahan pengental dan menyimpan saus pada suhu yang tepat serta cara pengemasan dan penyimpanan hidangan penutup (dessert).

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 1 / 12



## **B. Materi pembelajaran**

### **a. Saus Dessert**

Saus merupakan cairan yang biasanya dikentalkan dengan salah satu bahan pengental, sehingga menjadi setengah cair (semi liquid) untuk mempertinggi kualitas makanan tersebut.

### **b. Bahan dasar yang digunakan dalam pengolahan saus dessert adalah:**

- Susu cair/bubuk
- Gula
- Kuning telur
- Margarin/ butter
- Coklat
- Maizena
- Essen
- Puree buah

### **c. Kriteria**

- Saus tidak menggumpal jadi teksturnya halus dan lembut
- Aroma saus harum sehingga menambah selera makan.
- Tekstur saus tidak terlalu encer maupun terlalu kental.

### **d. Macam-macam saus yang sering dihidangkan:**

- Saus vanilla adalah saus yang sangat mudah dalam pembuatannya. Bahan yang digunakan susu yang dicairkan, gula, dan essens vanilla, lalu diberi maizena untuk mengentalkan. Jika suka dapat dicampurkan kuning telur agar rasa saus lebih gurih.
- Fruit puree adalah buah yang terbuat dari berbagai macam buah-buahan seperti strawberry, mangga, jeruk, dan lain-lain.
- Saus karamel adalah campuran gula karamel dan susu kental serta air. Dapat pula ditambahkan penambah rasa.
- Saus coklat adalah saus yang terbuat dari coklat yang dilelehkan yang dicampur dengan gula dan susu serta diberi sedikit pengental.

### **e. Teknik menghias dessert**

- Rub (mengoleskan) : suatu cara menggarnish dessert dengan cara mengoleskan sesuatu keatas permukaan kue.
- Top : teknik menambahkan bahan lain dibagian atas dari suatu hidangan. Contohnya seperti diberi chery atau ice cream diatasnya.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 2 / 12



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

- Sprinkle : menaburkan bahan yang sudah matang, ditabur keatas hidangan dessert agar lebih sempurna. Contoh gula halus dan keju tabur.
  - Dot : disebut juga titik, hubungannya dengan teknik penyelsaian adalah biasanya ada beberapa jenis makanan yang sengaja diberi mentega kemudian dipanggang sehingga akan membentuk noda diatas makanan tersebut.
  - Mask : pembubuhan bahan suatu hidangan yang sudah siap agar tampak menarik. Pembubuhan ini dengan cara cairan kental suatu saus, atau bisa juga menambahkan jelly pada makanan agar penampilan makanan tersebut lebih bagus.
  - Filling : pengisian, hidangan yang perlu dihias dibagian dalam makan sebagai pelengkap. Contohnya seperti choux paste dan donat isi.
- f. Kemasan yang digunakan dalam pengemasan dessert sudah banyak macamnya, seperti menggunakan cup, mika plastik, maupun kerdus. Adapun contohnya seperti gambar dibawah ini:

- Menggunakan cup



- Menggunakan mika



### C. Metode Pembelajaran

1. Metode Pembelajaran : Menggunakan metode pembelajaran Demonstration
2. Model Pembelajaran : Menggunakan metode pembelajaran Cooperative Learning

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 3 / 12





**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

**D. Langkah-Langkah Pembelajaran**

**Pertemuan Ke 2 (Kedua)**

KEGIATAN	DESKRIPSI	WAKTU
Pembuka	<b>A. PERSIAPAN</b>  Guru memasang LCD proyektor  Guru membuka pelajaran dengan salam dan doa  Guru melakukan kegiatan absensi siswa	15 menit
	<b>B. KEGIATAN AWAL</b>  <b>1. Orientasi:</b>  Guru menjelaskan tentang SK dan KD yang akan dipelajari yaitu SK: Pengolahan Kue dan Roti dan KD: Persiapan Pengolahan Dessert. Guru menerangkan bahwa materi ini akan berisi tentang berbagai jenis saus desert. Indikator yang digunakan adalah: <ul style="list-style-type: none"><li>• Memahami dalam membuat saus dessert, menggunakan bahan pengental dan menyimpan saus pada suhu yang tepat.</li><li>• Memahami cara pengemasan dan penyimpanan hidangan penutup (dessert).</li><li>• Teliti dalam membuat saus dessert, menggunakan bahan pengental dan menyimpan saus pada suhu yang tepat serta cara pengemasan dan penyimpanan hidangan penutup (dessert).</li></ul> Penilaian yang digunakan adalah kognitif, afektif dan psikomotor.  <b>2. Apersepsi:</b>  Guru menanyakan kepada siswa “apakah ada yang sudah tahu apa saus dessert itu?” “Jenis dessert apa saja?”.  Setelah siswa menjawab lalu guru mengkaitkan jawaban tersebut dengan materi pembelajaran yang akan disampaikan mengenai pengertian saus, bahan apa saja yang digunakan dalam pengolahan membuat berbagai jenis saus, kriteria saus yang baik, macam-	20 menit

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 4 / 12



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

	<p>macam saus yang dihidangkan, serta kemasan dan berbagai macam penyajian dessert yang akan ditampilkan dalam powerpoint.</p> <p><b>3. Motivasi:</b></p> <p>Guru mulai menunjukkan gambar-gambar kepada siswa tentang berbagai macam saus desert serta pengemasan berbagai macam dessert.</p>	
Inti	<p><b>C. KEGIATAN INTI</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kegiatan Eksplorasi: Guru menampilkan power point tentang saus dessert yang berisi berbagai jenis dessert serta jenis saus yang dihidangkan. Dalam power point siswa melihat berbagai gambar, lalu ada kegiatan refleksi yaitu dalam tampilan power point siswa harus mengidentifikasi gambar dessert dalam power point itu menggunakan saus apa. Sesuai atau tidak dengan hidangan dessert yang disajikan. Siswa mengerjakan pada selembar kertas, lalu setelah selesai dikumpulkan.</li> <li>2. Kegiatan Elaborasi: Guru memberi penjelasan kepada siswa mengenai bagaimana cara membuat berbagai macam saus, serta banyak cara untuk mengemas jenis olahan dessert agar menarik. Setelah itu guru melakukan sesi Tanya jawab dengan siswa untuk mengetahui pemahaman siswa. Jika tidak ada siswa yang bertanya maka guru yang akan bertanya kepada siswa.</li> <li>3. Kegiatan Konfirmasi: setelah sesi Tanya jawab selesai dilakukan maka selanjutnya siswa mengerjakan post test dengan jumlah 4 nomor. Setelah selesai siswa mengumpulkan tugas yang diberikan.</li> </ol>	45 menit
Penutup	<p><b>D. KEGIATAN AKHIR</b></p> <p>Guru dan siswa bersama-sama menyimpulkan pelajaran yaitu tentang saus dessert dessert.</p> <p>Guru menginformasikan pelajaran berikutnya mengenai Mengolah dan Menyiapkan Produk Cake.</p>	10 menit

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 5 / 12



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

	Guru menutup dengan ucapan hamdalah bersama-sama dan salam.	
--	---	--

### E. Sumber Belajar

1. Anni Faridah, dkk. 2008. PATISERI Jilid 3. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
2. Macam-macam gambar di unduh dari <https://www.google.com/search>.
3. Berbagai macam video yang di unduh dari [www.youtube.com](http://www.youtube.com)
4. Siti Aisyah Nur Jannah. 2012. Pengetahuan Tentang Hidangan Dessert. Diambil dari <http://tokopastri.com/blog/pengetahuan-tentang-hidangan-dessert-2>

### F. Alat dan bahan Pembelajaran

1. Hand Out
2. Laptop
3. LCD Proyektor
4. Video mengenai pembuatan saus dessert
5. Gambar-gambar saus dessert dan kemasan dessert
6. White board

### G. Penilaian

TEKNIK	: KOGNITIF (Tes) AFEKTIF (Sikap)
BENTUK INSTRUMEN	: KOGNITIF (Menjawab Uraian Soal) AFEKTIF (Sikap selama mengerjakan soal)

#### Prosedur Penilaian :

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	Sikap 1. Cermat dalam menggunakan alat ukur mekanik 2. Teliti terhadap proses pengukuran dengan alat ukur mekanik	Pengamatan	Selama pembelajaran
2	Pengetahuan 1. Menyebutkan pembelajaran alat ukur mekanik.	Tes tertulis	Penyelesaian tugas individu

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 6 / 12



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

3	Keterampilan 1. Terampil dalam menggunakan alat ukur mekanik	Pengamatan praktek dan tugas.	Penyelesaian tugas (baik individu maupun kelompok)
---	---	-------------------------------	--

**Penilaian Kognitif :**

1. Kisi-kisi Soal

No.	Kompetensi Dasar	Indikator	Materi	Jumlah soal
1.	Menyiapkan dan Mengolah makanan Penutup Panas dan Dingin	Teliti dalam membuat saus dessert	Jenis Dessert dan contoh hidangannya serta pengertian saus dessert dan macamnya.	4

2. Butir Soal

Jawablah soal dibawah ini dengan benar!

- 1) Sebutkan dan jelaskan jenis dessert?
- 2) Apa itu frozen dessert? Berikan contoh!
- 3) Sebutkan dan jelaskan kriteria saus yang baik?
- 4) Sebutkan jenis saus yang anda ketahui? Minimal 3.

3. Kunci Jawaban

No. Soal	Skor	Kriteria
1.	25	Jawaban lengkap dan tepat: Jenis dessert ada 3 yaitu <u>hot dessert</u> , <u>cold dessert</u> dan <u>frozen dessert</u> . Siswa menjawab 3 item yang digaris bawahi mendapat skor 10 Siswa menjawab 2 item yang digaris bawahi mendapat skor 7 Siswa menjawab 1 item yang digaris bawahi mendapat skor 4  a. hot dessert adalah <u>hidangan penutup yang disajikan panas dengan suhu antara 40 - 50°C</u> . <u>contohnya soufflé, crepes, hot</u>

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 7 / 12



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

		<p>pudding.</p> <p>Siswa menjawab 3 item yang digaris bawahi mendapat skor 5 Siswa menjawab 2 item yang digaris bawahi mendapat skor 3 Siswa menjawab 1 item yang digaris bawahi mendapat skor 1</p> <p>b. cold dessert adalah <u>hidangan yang disajikan dalam suhu dingin/suhu ruang</u>. Contohnya cold pudding, choux paste, cake. Siswa menjawab 3 item yang digaris bawahi mendapat skor 5 Siswa menjawab 2 item yang digaris bawahi mendapat skor 3 Siswa menjawab 1 item yang digaris bawahi mendapat skor 1</p> <p>c. frozen dessert adalah hidangan yang disajikan dalam keadaan beku dan merupakan hidangan yang banyak digemari. Contohnya adalah ice cream dan sorbet. Siswa menjawab 3 item yang digaris bawahi mendapat skor 5 Siswa menjawab 2 item yang digaris bawahi mendapat skor 3 Siswa menjawab 1 item yang digaris bawahi mendapat skor 1</p>
2	25	<p>frozen dessert adalah <u>hidangan yang disajikan dalam keadaan beku dan merupakan hidangan yang banyak digemari</u>.</p> <p>Siswa menjawab 3 item yang digaris bawahi mendapat skor 15 Siswa menjawab 2 item yang digaris bawahi mendapat skor 10 Siswa menjawab 1 item yang digaris bawahi mendapat skor 5</p> <p>Contohnya adalah <u>ice cream dan sorbet</u>. Siswa menjawab 2 item yang digaris bawahi mendapat skor 10 Siswa menjawab 1 item yang digaris bawahi mendapat skor 5</p>
3	25	<p>Kriteria saus adalah <u>kepekatan atau tekstur, aroma dan penampilan</u>.</p> <p>Siswa menjawab 3 item yang digaris bawahi mendapat skor 10 Siswa menjawab 2 item yang digaris bawahi mendapat skor 7 Siswa menjawab 1 item yang digaris bawahi mendapat skor 4</p> <p>a. kepekatan atau tekstur = saus <u>berkualitas apabila memiliki tekstur yang baik</u> seperti tidak adanya gumpalan yang terlihat maupun yang dapat dirasakan oleh indra perasa. Teksturnya</p>

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 8 / 12



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

		<p>juga <u>tidak telalu encer dan tidak terlalu kental</u>.</p> <p>Siswa menjawab 3 item yang digaris bawahhi mendapat skor 5 Siswa menjawab 2 item yang digaris bawahhi mendapat skor 3 Siswa menjawab 1 item yang digaris bawahhi mendapat skor 1</p> <p>b. aroma = setiap saus <u>memiliki aroma khusus</u> ataupun <u>aroma khas</u> tersendiri tergantung dari <u>bahan dasar saus</u> yang digunakan.</p> <p>Siswa menjawab 3 item yang digaris bawahhi mendapat skor 5 Siswa menjawab 2 item yang digaris bawahhi mendapat skor 3 Siswa menjawab 1 item yang digaris bawahhi mendapat skor 1</p> <p>c. penampilan= saus terlihat <u>lembut</u> dan agak <u>mengkilat</u>.</p> <p>Siswa menjawab 2 item yang digaris bawahhi mendapat skor 5 Siswa menjawab 1 item yang digaris bawahhi mendapat skor 3 Siswa menjawab salah mendapat skor 1</p>
4	25	<p>Jenis-jenis saus:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vanilla saus</li><li>- Coklat saus</li><li>- Mango sauce</li><li>- Karamel saus</li><li>- Strawberry sauce</li></ul> <p>Siswa menjawab lebih dari 3 item mendapat skor 25 Siswa menjawab hanya 3 item mendapat skor 20 Siswa menjawab hanya 2 item mendapat skor 10 Siswa menjawab hanya 1 item mendapat skor 5</p>

4. Rumus Penilaian

$$\text{Nilai} = \text{jumlah skor}$$

**Penilaian Afektif : Sikap teliti**

Indikator sikap teliti :

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 9 / 12



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

- 4 (Amat baik) : apabila siswa dalam pembelajaran bersikap baik, memperhatikan guru dalam proses pembelajaran, menghargai teman yang lain, tidak bekerja sama dalam mengerjakan post test, serta mengerjakan tugas dengan baik.
- 3 (Baik) : apabila siswa dalam pembelajaran bersikap baik, memperhatikan guru dalam proses pembelajaran, menghargai teman yang lain, serta mengerjakan tugas dengan baik.
- 2 (Cukup) : apabila siswa dalam pembelajaran bersikap baik, memperhatikan guru dalam proses pembelajaran, menghargai teman yang lain.
- 1 (Kurang) : apabila siswa tidak bersikap dengan baik selama pembelajaran berlangsung.

### Rubrik Penilaian :

No	Nama Siswa	Sikap Teliti				Skor	Ket.
		A (4)	B (3)	C (2)	K (1)		
1							
2							
3							
4							

### Penilaian ketrampilan (Menganalisis Gambar)

#### Rubik Penilaian:

No.	Nama Siswa	Penilaian Praktek			Total
		Pesiapan (10)	Hasil (60)	Laporan (30)	
1.					
2.					
3.					
4.					

### Indikator Penilaian

No.	Indikator	Skor	Kriteria
1.	Persiapan (20)		
		10	Persiapan bahan untuk analisis gambar, hand out, kertas, pena, materi untuk diskusi disiapkan dengan

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 10 / 12



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

			baik.
		7	Persiapan bahan untuk analisis gambar, hand out, kertas, pena disiapkan.
		4	Persiapan bahan untuk analisis gambar, hand out, kertas, pena tidak disiapkan dengan baik.
2.	Hasil (50)		
		60	Kesesuaian hasil dengan gambar yang tertera pada tampilan power point, mengukur bagaimana hidangan dessert dengan saus yang disajikan apakah sudah sesuai, hasilnya tepat serta dikumpulkan dengan tepat waktu
		40	Hasil yang sesuai dengan materi yang disampaikan dan jawaban tepat serta waktu pengumpulan hasil yang sedikit lambat.
		10	Hasil yang kurang tepat dengan materi yang telah disampaikan.
3	Laporan (30)		
		30	<p>Laporan benar dan tepat dessert saus dessert yang hiangkan sesuai seperti:</p> <p><u>Gambar 1</u> : puding coklat dengan saus vanilla (sesuai)</p> <p><u>Gambar 2</u> : pancake dengan saus stroberi (sesuai)</p> <p><u>Gambar 3</u> : choux paste dengan saus caramel (kurang tepat)</p> <p><u>Gambar 4</u> : Lava cake dengan saus lemon (kurang tepat)</p> <p>Jika jawaban benar semua seperti point yang digaris bawah maka siswa mendapat skor 30</p> <p>Jika siswa menjawab kurang dari 4 point yang digaris bawah maka mendapat point 20</p> <p>Jika siswa menjawab 2 point point yang digaris bawah maka siswa mendapat skor 10</p> <p>Jika siswa hanya benar 1 point yang digaris bawah maka siswa mendapat skor 5</p>

**Rumus Penilaian**

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 11 / 12





**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

**Jumlah Skor = Nilai**

Sleman, 12 Agustus 2014

Mengetahui  
Guru Mapel

Mahasiswa

Sri Janatun, A. Md.  
NBM. 120381091068377

Mutiara Sekar Ayu P.  
NIM. 13511242009

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 12 / 12



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

Disiapkan	Diperiksa	Disahkan
Staf	Staf	WAKA KUR

NUPTK :

Nama Sekolah : SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

Kompetensi Keahlian : Jasa Boga

Mata Pelajaran : Kompetensi Keahlian

Kelas/Semester : XII/5

Alokasi Waktu : 4 x 45 menit (Pertemuan 3)

Standar Kompetensi : Mengolah Produk Cake

KKM SK : 75

Kompetensi Dasar : 7.1 Menyiapkan dan Mengolah Produk Cake

Indikator :

Pertemuan ke 3 (ketiga)

- 7. 2. 1. Mengolah dan Menghias Cake dan sponge cake sesuai dengan resep standar
- 7. 2. 2. Memilih dan menyiapkan bahan dan alat.
- 7. 2. 3. Membuat aneka adonan dan produk serta bahan hiasan cake
- 7.2.3. Teliti dalam mengolah dan Menghias Cake dan sponge cake sesuai dengan resep standar, menyiapkan bahan dan alat serta membuat aneka adonan dan produk serta bahan hiasan cake.

#### **A. Tujuan Pembelajaran**

Setelah pembelajaran, siswa dapat:

1. Mengetahui dan memahami cara pengolahan macam-macam cake
2. Memahami alat dan bahan yang digunakan dalam pengolahan produk cake
3. Membuat produk cake dengan baik dan benar.
4. Memahami dalam mengolah dan Menghias Cake dan sponge cake sesuai dengan resep standar, menyiapkan bahan dan alat serta membuat aneka adonan dan produk serta bahan hiasan cake.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 1 / 17



## B. Materi Pembelajaran

### a. Pengertian Cake

Cake dalam pengertian umum merupakan adonan panggang dengan bahan dasar tepung terigu, gula, telur dan lemak. Selain itu juga cake dapat dibuat dengan bahan tambahan yaitu garam, bahan pengembang, shortening, susu, dan bahan penambah aroma.

### b. Jenis-jenis Cake

Cake dapat diklasifikasikan menjadi 3 jenis, berdasarkan penggunaan shortening yaitu:

#### a) Batter type cake

Komposisinya tergantung dari telur, tepung dan susu untuk membentuk struktur dan mengandung lemak yang lebih banyak. Sedangkan volume diperoleh dari penggunaan baking powder. Contoh cake dari jenis adonan ini adalah butter cake, pound cake, layer cake dan fruit cake.



Pound cake adalah jenis butter cake tradisional Inggris. Pertama kali diciptakan seorang ibu dengan perbandingan bahan: 1 pound tepung, 1 pound mentega, 1 pound telur dan 1 pound gula. Meskipun sudah banyak di modifikasi, cirinya tetap, yaitu berat bahan sama.

Butter cake diawali dengan pengocokan mentega hingga pucat dan lembut lalu masukkan telur satu persatu sambil terus dikocok. Hasilnya adalah cake yang padat dengan remah kasar. Untuk mengurangikepadatannya, putih telur dapat dikocok terpisah. Untuk mendapatkan cake yang baik diperlukan keseimbangan bahanyang tepat antara struktur pembentuk, pelembut, pengembang danpelembab pada cake.

#### b) Foam type cake

Prinsip pembuatan *foam type cake* tergantung dari pengembangan dan denaturasi dari protein telur untuk menghasilkan struktur cake dan volume akhir cake. Dengan satu atau dua pengecualian dapat dibuat unshortened cake atau cake tanpa lemak. Dari telur yang digunakan, foam type cake dapat dibedakan kembali

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 2 / 17



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

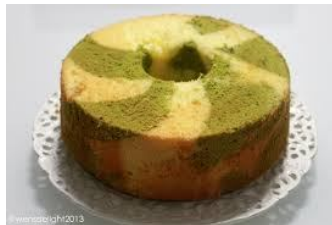
menjadi, meringue atau angel food cake, yang hanya menggunakan putih telur, sponge type cake, menggunakan telur utuh atau kuning telur atau kombinasi dari keduanya.

Sponge cake adalah jenis cake yang sangat populer karena relatif membuatnya. Yang utama hanya diperlukan gula, telur dan terigu. Setelah dikocok sampai mengembang sempurna lalu dipanggang. Pengocokan yang sempurna adalah bila udara dapat masuk ke dalam adonan telur dan gula sebelum dicampur dengan bahan. Genoise cake merupakan sponge cake klasik Eropa. Wadah pengocok telur direndam pada wadah lain yang berisi air hangat selama pengocokan telur berlangsung hingga telur terasa hangat. Hasilnya adalah cake yang ringan dan halus.



### c) Chiffon type cake

Merupakan kombinasi dari butter type cake dengan foam type cake. Cake yang sangat ringan dan halus teksturnya. Cake ini mengandalkan putih telur yang dikocok kaku agar adonan mengembang tinggi. Menteganya pun diganti minyak.



### c. Metode Pengolahan

#### a) Metode gula lemak (sugar batter method)

Metode ini disebut juga sebagai creaming method. Metode ini merupakan metode yang paling sering digunakan dalam pembuatan cake. Istilah krim ini menunjukkan kemampuan lemak untuk menyerap udara selama pengkocokan. Tujuan untuk membentuk dan menyerap sel udara secara maksimal akan tercapai bila menggunakan kecepatan medium. Bahan yang dicampur pertama adalah seluruh lemak dan gula dalam jumlah yang sama, hingga lunak dan rata. Setelah adonan krim terbentuk lalu masukkan telur satu persatu.

Tahap selanjutnya mencampurkan tepung kedalam adonan bergantian dengan bahan cair. Bila menggunakan baking powder sebaiknya tepung

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 3 / 17



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

dicampurkan terlebih dahulu dengan baking powder. Cara pengadukannya dapat menggunakan spatula, yaitu dengan cara tepung dimasukkan sedikit demi sedikit lalu diaduk hingga rata. Setelah itu tepung dimasukkan lagi dan diaduk kembali, begitu seterusnya hingga selesai dan adonan rata. Setelah itu adonan siap untuk dipanggang.

b) Proses menyeluruh (all-in one)

Pada prinsipnya metode pengolahan all-in one ini semua bahan baku berada dalam kom adonan. Jadi metode ini semua bahan kering dan bahan cair dicampur menjadi satu kemudian diaduk hingga rata. Lalu setelah adonan jadi siap untuk di oven.

c) Sponge method

Metode ini merupakan metode yang mengutamakan terbentuknya pada pengocokan telur, baik kuning maupun putih telur. Tujuan dari pengocokan ini adalah membentuk kantong udara serta memasukkan udara kedalam cake agar kue mengembang. Cara metode ini adalah, gula dan telur dikocok hingga mengental, setelah itu tunggu hingga mengembang dan tekstur adonan mengental. Setelah itu matikan mixer, lalu masukkan bahan kering sedikit demi sedikit, diaduk dengan menggunakan spatula. Setelah semua bahan kering masuk, lalu pada tahap terakhir masukkan mentega yang sudah dicairkan sedikit demi sedikit, aduk hingga rata. Setelah itu adonan siap untuk di oven.

d) Metode Chiffon

Metode ini biasanya sering digunakan dalam pengolahan chiffon cake. Yaitu pada dasarnya memisahkan antara kuning dan putih telurnya. Serta untuk lemak yang digunakan diganti dengan menggunakan minyak. Cara pengolahan cake dengan menggunakan metode ini adalah pertama bahan kering dicampur dengan kuning telur serta bahan cair seperti santan ataupun susu serta minyak, aduk rata dengan menggunakan spatula. Setelah itu aduk putih telur yang sudah dipisahkan dengan kuningnya dengan menggunakan mixer, aduk hingga putih telur kaku. Ambil sedikit adonan putih telur campurkan keadonan pertama, aduk hingga rata menggunakan spatula. Setelah adonan rata, siap untuk di oven.

d. Bahan pengolahan

Bahan utama yang digunakan meliputi:

- Tepung terigu protein sedang
- Gula
- Telur

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 4 / 17



- Lemak (margarine/minyak)

Sedangkan bahan tambahan yang digunakan meliputi:

- Garam
- Susu
- Air
- Bahan pengembang (baking soda, baking powder)
- Emulsifier (ovalet, SP)

e. Alat pengolahan

Alat pengolahan yang digunakan adalah:

- Mixer
- Kom adonan
- Spatula
- Timbangan
- Sendok ukur
- Loyang
- Oven

f. Metode pengolahan cake

Dalam pengolahan cake menggunakan beberapa metode, metode pencampuran yang digunakan berbeda-beda berdasarkan jenis cakenya juga. Tahapan cake dapat dilihat pada tahap-tahap berikut ini:

a) Butter Cake/Pound Cake

Dalam pengolahan butter cake menggunakan metode *Sugar Batter Method* yaitu yang pada dasarnya pencampuran adonan diawali dari pencampuran antara gula dan lemak terlebih dahulu hingga lembut. Untuk tahap selanjutnya dapat dilihat pada gambar dibawah ini:

a. *Sugar Batter Method* (metode adonan gula)

Menurut metode ini, seluruh lemak dan gula dalam jumlah yang sama semuanya dikocok hingga lembut. Lemak disini yang paling sering digunakan adalah mentega atau margarin, karena memiliki sifat yang khas pada cake.



No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 5 / 17

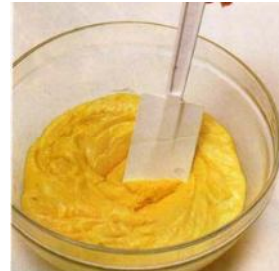


## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

Bila adonan telah tercampur, baru kuning telur (telah dipisah dari putih telur) dimasukkan satu persatu sambil terus dikocok dengan kecepatan tinggi hingga menjadi adonan yang lembut, ringan dan halus.



Tahap selanjutnya ialah mencampurkan tepung ke dalam adonan. Bila ada bahan campuran lainnya berupa bubuk, sebaiknya dicampur langsung dengan tepung, agar benarbenar tercampur rata. Pengadukan dilakukan dengan menggunakan sendok karet/plastik yang besar.



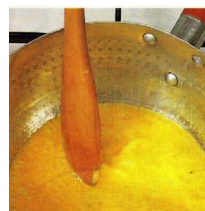
Masukkan putih telur yang sudah dikocok terpisah hingga naik dan kaku, sebagian demi sebagian, lalu aduk hati-hati sampai tercampur rata. Lalu di oven.



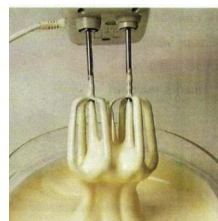
### b) Sponge Cake

Sponge cake merupakan cake yang dalam pembuatannya diawali dengan mengocok telur dan gula hingga mengembang. Pada tahap ini waktu pencampuran adonan sedikit lebih lama dibanding dengan yang lain karena pada awal pencampuran gula dan telur harus ditunggu hingga kaku. Untuk lebih jelasnya kita lihat metode dibawah ini:

Pelelehan mentega diatas api hingga cair kemudian didinginkan.



Kocok telur dan gula hingga mengembang dan kental serta warnanya berubah menjadi putih.



No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 6 / 17



Masukkan tepung terigu yang telah diayak secara bertahap sambil diaduk perlahan dengan spatula besar supaya cepat tercampur rata.



Terakhir masukkan mentega cair, aduk rata lalu tuang adonan dalam loyang yang telah dilapisi kertas roti dan diolesi mentega/margarine dan ditaburi tepung terigu.



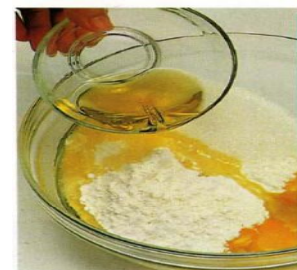
### c) Chiffon Cake

Pada prinsipnya pengolahan chiffon cake hanya memisahkan putih dan kuning telurnya dalam proses pengadukan yaitu dengan mengocok putih telur dan gula pada tempat terpisah hingga mengembang dan kaku. Untuk lebih lengkapnya kita lihat pada metode dibawah ini:

Putih telur, setengah bagian gula dan cream of tartar di kocok dengan kecepatan tinggi hingga naik mengembang dan kaku.



Kocok kuning telur, sisa gula tepung terigu, minyak, baking powder dan garam dengan kecepatan tinggi selama kira-kira 5 menit sehingga gula larut dan adonan licin.



Tuang adonan putih telur secara bertahap ke adonan tepung aduk dengan spatula sampai tercampur rata.



No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 7 / 17



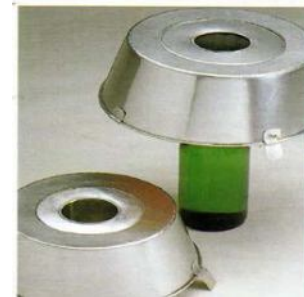


## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

Tuang adonan ke loyang chiffon yang dialasi kertas roti tanpa dioles margarine/mentega. Panggang kira-kira 60 menit dalam oven yang sudah dipanaskan terlebih dahulu ( $160^{\circ}\text{C}$ ). Setelah itu dinaikkan hingga  $180^{\circ}\text{C}$  selama kira-kira 30 menit sampai kira-kira kue terlihat padat dan permukaan kering.



Dinginkan loyang berisi cake dengan menaruh secara terbalik (pada leher botol jika loyang tidak memiliki kaki)



Gunakan pisau lepaskan cake secara hati-hati agar tidak rusak.



### g. Aerasi Pada cake

Aerasi pada cake adalah pengisian udara kedalam adonan cake. Proses ini merupakan tulang punggung dari seluruh proses pembuatan cake. Aerasi merupakan pembukaan struktur crumb (tekstur cake).

### h. Proses Baking

Yang perlu diperhatikan dalam proses pembakaran adalah suhu serta waktu proses pembakatan tersebut. Kedua hal ini tergantung pada beberapa faktor yaitu ukuran besar kecilnya produk, kekentalan adonan, kualitas bahan baku, kepadatan adonan, jumlah produk yang dibakar serta kelembapan oven.

Jenis	Suhu	Waktu
<i>Cup Cake</i>	$180 - 200^{\circ}\text{C}$	+ 25 – 30 menit
<i>Pound Cake</i>	$175 - 180^{\circ}\text{C}$	+ 55 – 60 menit
<i>Sponge Cake</i>	$175 - 185^{\circ}\text{C}$	+ 30 – 35 menit
<i>Chiffon Cake</i>	$140 - 150^{\circ}\text{C}$	45 – 55 menit
<i>Roll Cake</i>	$180 - 200^{\circ}\text{C}$	12 – 15 menit



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

### i. Penilaian cake

- a) Simetris: bentuk cake dikatakan baik jika bagus dipandang dari semua sudut. Permukaannya rata dan halus serta merata.
- b) Warna: warna dari keseluruhan cake adalah cerah. Untuk warna kerak tergantung dari jenis cake serta bahan yang digunakan.
- c) Volume: cake yang tidak terlalu besar dan terlalu kecil dapat dikategorikan sebagai cake yang baik.
- d) Butiran cake: butiran cake tergantung dari jenis cake, ada yang rapat maupun renggang butirannya. Hal ini tergantung pada ukuran, bentuk dan susunan kerak cake.
- e) Aroma: aroma cake harus sedap. Aroma cake biasanya harum dan manis. Dapat juga aroma telur.
- f) Rasa: untuk rasa cara yang baik adalah dengan mencicipi rasa kue. Kunyahlah dengan seksama hingga anda dapat merasakan rasa cake yang sebenarnya.
- g) Mutu simpan: mutu simpan cake merupakan faktor yang sangat penting, terutama untuk dijual dalam bungkus.

### j. Kesalah yang sering terjadi

- Telur yang digunakan dalam keadaan dingin dari refrigerator sehingga mengakibatkan telur sulit mengembang saat dikocok.
- Terlalu banyak menggunakan bahan pengembang
- Mentega cair belum tercampur rata dengan adonan atau masih tertinggal pada dasar adonan.
- Penambahan bahan cair dalam keadaan dingin.

### k. Penyebab Cake Bantat

- Terlalu banyak jumlah gula yang digunakan
- Dalam menimbang bahan kurang tepat.
- Terlalu banyak bahan pengembang yang digunakan
- Pengadukan adonan terlalu lama.
- Suhu oven yang digunakan kurang tepat.

### l. Penyimpanan Cake

Dalam penyimpanannya pada umumnya cake dapat disimpan dalam lemari es atau refrigerator. Selain itu cake dapat disimpan dengan cara membungkus cake menggunakan plastik atau pembungkus kedap air, agar tidak terkena rembesan dari pengembunan yang terjadi waktu penyimpanan.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 9 / 17



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

### C. Metode Pembelajaran

1. Metode Pembelajaran : Menggunakan metode pembelajaran Resitasi
2. Model Pembelajaran : Menggunakan model pembelajaran Cooperative Learning

### D. Langkah-Langkah Pembelajaran

#### Pertemuan ke 3 (ketiga)

KEGIATAN	DESKRIPSI	WAKTU
Pembuka	<b>A. PERSIAPAN</b> Guru memasang LCD proyektor Guru membuka pelajaran dengan salam dan doa Guru melakukan kegiatan absensi siswa	20 menit
	<b>B. KEGIATAN AWAL</b> <b>1. Orientasi:</b> Guru menjelaskan tentang SK dan KD yang akan dipelajari yaitu SK: Pengolahan Kue dan Roti dan KD: menyiapkan dan Mengolah Produk Cake. Serta menjelaskan tujuan pembelajaran setelah selesai siswa dapat memahami tentang berbagai macam cake. Guru menerangkan bahwa materi ini akan berisi tentang cake dan olahannya. Indikator yang digunakan adalah: <ul style="list-style-type: none"><li>• Mengolah dan Menghias Cake dan sponge cake sesuai dengan resep standar</li><li>• Memilih dan menyiapkan bahan dan alat.</li><li>• Membuat aneka adonan dan produk serta bahan hiasan cake</li><li>• Teliti dalam mengolah dan Menghias Cake dan sponge cake sesuai dengan resep standar, menyiapkan bahan dan alat serta membuat aneka adonan dan produk serta bahan hiasan cake. Penilaian yang digunakan adalah kognitif, afektif dan psikomotor.</li></ul> <b>2. Apersepsi:</b> Guru menanyakan kepada siswa “apakah ada yang sudah pernah mengkonsumsi cake?” “bahan apa	50 menit

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 10 / 17



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

	<p>saja yang digunakan untuk membuat cake??"</p> <p>Setelah siswa menjawab lalu guru mengkaitkan jawaban tersebut dengan materi pembelajaran yang akan disampaikan yaitu mengenai pengertian cake, lalu jenis-jenis cake yang sering disajikan, teknik olah yang digunakan dalam pengolahan cake, bahan dan alat yang digunakan dalam proses pengolahan cake, suhu yang digunakan, suhu yang digunakan dalam pembakaran cake, penilaian terhadap cake yang baik, serta penyebab kegagalan yang sering terjadi pada cake, seperti bantat, cake turun setelah mengembang, dan lain sebagainya.</p> <p><b>3. Motivasi:</b></p> <p>Guru mulai menunjukkan gambar-gambar kepada siswa tentang berbagai macam hiasan kue serta berbagai macam video yang menunjukkan bagaimana proses pengolahan berbagai macam cake. Seperti chiffon cake, sehingga siswa lebih tertarik lagi untuk mempelajari lebih lanjut mengenai cake.</p>	
Inti	<p><b>C. KEGIATAN INTI</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Kegiatan Eksplorasi: siswa melihat berbagai macam gambar mengenai cake serta power point tentang cake, bahan dasar cake dan teknik pengolahannya. Selain itu dalam power point disertakan beberapa video tentang cara pengolahan cake. Setelah itu siswa diberi waktu sebentar untuk belajar.</li><li>2. Kegiatan Elaborasi: Guru membagikan soal berupa Teka Teki Silang. Siswa mengerjakan dengan catatan, semua buku catatan dikumpulkan.</li><li>3. Kegiatan konfirmasi: setelah soal selesai dikumpulkan lalu dibahas dengan siswa dan dikoreksi sendiri oleh siswa yang lain. Guru</li></ol>	95 menit

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 11 / 17



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

	<p>bertanya kepada siswa jawaban yang benar sesuai dengan teka teki yang dibuat.</p> <p>Kemudian siswa membuat resume tentang pelajaran yang tadi diterangkan untuk melihat seberapa besar pemahaman siswa. Setelah itu dikumpulkan.</p>	
Penutup	<p><b>D. KEGIATAN AKHIR</b></p> <p>Guru dan siswa bersama-sama menyimpulkan pelajaran tentang cake.</p> <p>Guru menginformasikan pelajaran berikutnya mengenai cara menghias cake serta bagaimana penyajian cake yang sesuai dengan standar perusahaan.</p> <p>Guru menutup dengan ucapan hamdalah bersama-sama dan salam.</p>	10 menit

### E. Sumber Pelajaran

1. Anni Faridah, dkk. 2008. PATISERI Jilid 3. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
2. Macam-macam gambar di unduh dari <https://www.google.com/search>.
3. Video diunduh dari [www.youtube.com](http://www.youtube.com)

### F. Alat dan bahan Pembelajaran

1. Hand Out
2. Laptop
3. LCD Proyektor
4. White Board
5. Video pengolahan aneka jenis cake
6. Gambar-gambar aneka jenis cake
7. Soal Teka Teki Silang

### G. Penilaian

#### Pertemuan ke 3 (ketiga)

TEKNIK : KOGNITIF (Tes)

TUGAS TERSTRUKTUR

BENTUK INSTRUMEN : KOGNITIF (Menjawab Tes Teka Teki Silang)

TUGAS TERSTRUKTUR (membuat ringkasan)

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 12 / 17



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

**Prosedur Penilaian :**

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	Sikap 1. Cermat dalam menggunakan alat ukur mekanik 2. Teliti terhadap proses pengukuran dengan alat ukur mekanik	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2	Pengetahuan 1. Menyebutkan pembelajaran alat ukur mekanik.	Tes tertulis	Penyelesaian tugas individu
3	Keterampilan 1. Terampil dalam menggunakan alat ukur mekanik	Pengamatan praktek dan tugas.	Penyelesaian tugas (baik individu maupun kelompok) dan saat diskusi.

**Penilaian Afektif : Sikap teliti**

Indikator sikap teliti :

- 4 (Amat baik) : apabila siswa dalam pembelajaran bersikap baik, memperhatikan guru dalam proses pembelajaran, menghargai teman yang lain, tidak bekerja sama dalam mengerjakan post test, serta mengerjakan tugas dengan baik.
- 3 (Baik) : apabila siswa dalam pembelajaran bersikap baik, memperhatikan guru dalam proses pembelajaran, menghargai teman yang lain, serta mengerjakan tugas dengan baik.
- 2 (Cukup) : apabila siswa dalam pembelajaran bersikap baik, memperhatikan guru dalam proses pembelajaran, menghargai teman yang lain.
- 1 (Kurang) : apabila siswa tidak bersikap dengan baik selama pembelajaran berlangsung.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 13 / 17



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

**Rubrik Penilaian :**

No	Nama Siswa	Sikap Teliti				Skor	Ket.
		A (4)	B (3)	C (2)	K (1)		
1							
2							
3							
4							
5							
6							

Penilaian Kognitif:

1. Kisi-kisi Latihan

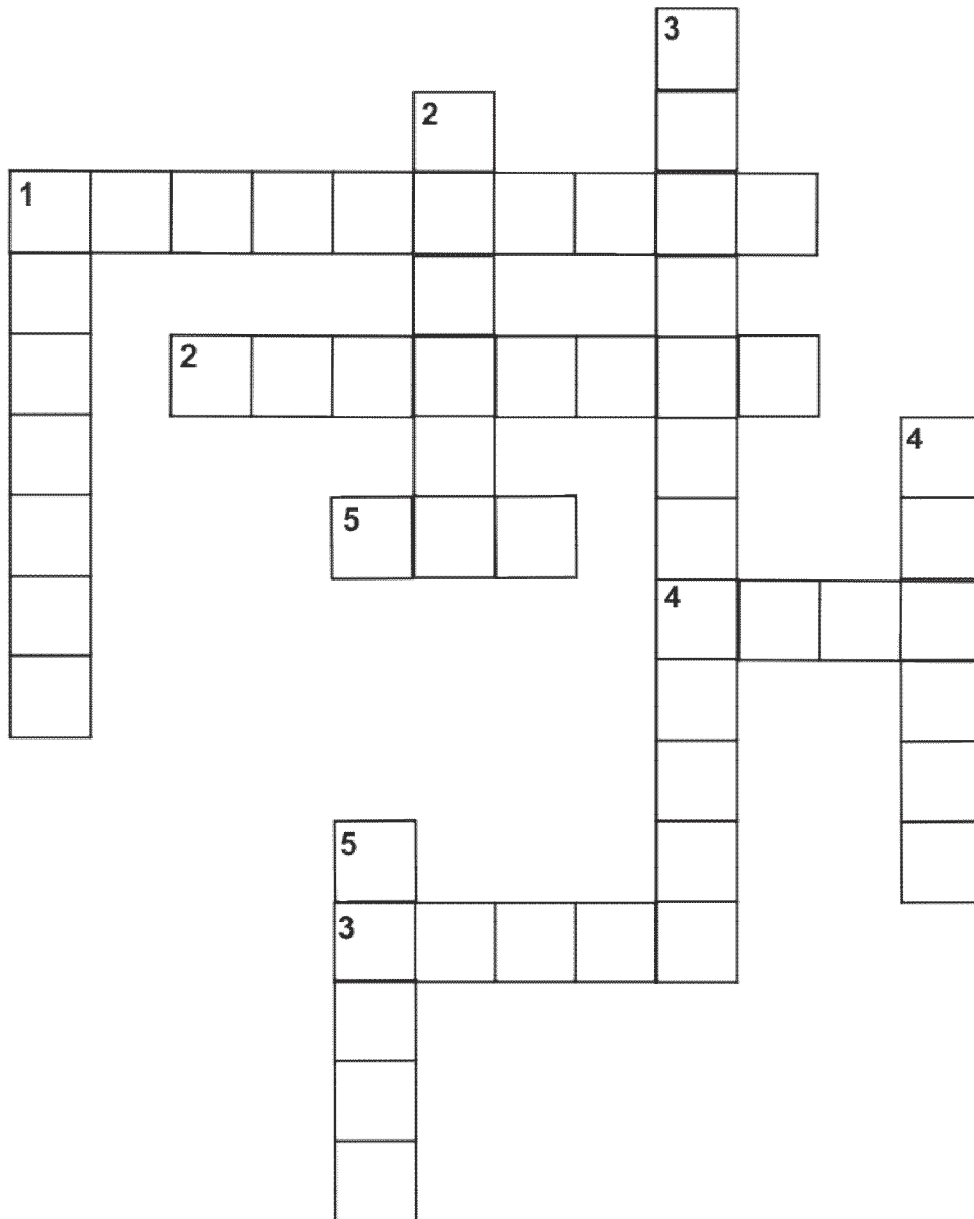
No.	Kompetensi Dasar	Indikator	Materi	Jumlah soal
1.	Menyiapkan dan Mengolah Produk Cake	Cake dan sponge cake diolah dan dihias sesuai dengan resep dan standar	Cake dan Produk olahannya.	10
2.	Menyiapkan dan mengolah produk cake	Cake dan sponge cake diolah dan dihias sesuai dengan resep dan standar	Cake dan produk olahannya	Membuat resume

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 14 / 17



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

2. Butir soal



Mendatar	Menurun
1) Salah satu jenis cake	1) Salah satu alat pengaduk adonan manual
2) Salah satu teknik pencampuran cake.	2) Proses pengisian udara kedalam adonan
3) Alat untuk mencampur adonan.	3) Salah satu bahan pengembang tambahan.
4) Alat untuk memanggang adonan.	4) Salah satu jenis produk butter cake
5) Salah satu bahan tambahan cair.	5) Salah satu jenis Foam cake dengan cirri warna bertingkat.





## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

### 3. Kunci Jawaban

Mendatar	Menurun
1) Sponge cake	1) Spatula
2) Creaming	2) Aerasi
3) Mixer	3) Baking powder
4) Oven	4) Banana
5) Air	5) Ombre

### 4. Rumus Penilaian

**1 nomor = 10 point**  
**Jumlah point = Nilai**

### Penilaian ketrampilan

#### Rubik Penilaian:

No.	Nama Siswa	Penilaian Praktek			Total
		Pesiapan (20)	Hasil (50)	Laporan (30)	
1.					
2.					
3.					
4.					

### Indikator Penilaian

No.	Indikator	Skor	Kriteria
1.	Persiapan (20)		
		20	Persiapan bahan untuk membuat resume, kertas, pena, materi yang telah dipelajari dengan baik.
		10	Persiapan bahan untuk membuat resume, kertas, pena disiapkan.
		5	Persiapan bahan untuk membuat resume, kertas, pena tidak disiapkan dengan baik.
2.	Hasil (50)		
		50	Kesesuaian hasil resume dengan materi yang telah disampaikan, alat yang digunakan dalam

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 16 / 17



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

			mengerjakan lengkap, serta waktu pengumpulan dengan tepat.
		30	Hasil resume yang sesuai dengan materi yang disampaikan, kelengkapan alat serta waktu pengumpulan hasil yang sedikit lambat.
		10	Hasil yang kurang sesuai dengan materi yang telah disampaikan.
3	Laporan (30)		
		30	Laporan lengkap dengan penjabaran isi yang lengkap dan sesuai dengan materi yang telah disampaikan yaitu berupa jenis jenis cake, bahan cake, teknik pengolahan cake, proses pembuatan cake, macam-macam cake, alat pengolahan cake, kegagalan dalam cake, penilaian dalam cake.
		20	Laporan kurang lengkap , laporan lengkap terdiri dari setengah materi yang telah diberikan seperti jenis jenis cake, bahan cake, teknik pengolahan cake, proses pembuatan cake, alat pengolahan cake.
		10	Laporan tidak lengkap hanya memberikan beberapa point saja dari materi yang telah disampaikan, serta beberapa penjabaran.

**Rumus Penilaian**

**Jumlah Skor = Nilai**

Sleman, 19 Agustus 2014

Mengetahui  
Guru Mapel

Mahasiswa

Sri Janatun, A. Md.  
NBM. 120381091068377

Mutiara Sekar Ayu P.  
NIM. 13511242009

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 17 / 17



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

Disiapkan	Diperiksa	Disahkan
Staf	Staf	WAKA KUR

NUPTK :

Nama Sekolah : SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

Kompetensi Keahlian : Jasa Boga

Mata Pelajaran : Kompetensi Keahlian

Kelas/Semester : XII/5

Alokasi Waktu : 2 x 45 menit (pertemuan 4)

Standar Kompetensi : Persiapan Pengolahan Produk Cake

KKM SK : 75

Kompetensi Dasar : 7.1 Menyiapkan dan Mengolah Produk Cake

Indikator :

- 7. 2. 5. Memahami teknik menghias dan menata produk cake
- 7. 2. 6. Menyajikan cake sesuai dengan standar perusahaan
- 7. 2. 7. Memahami teknik penyimpanan produk cake
- 7. 2. 8. Teliti dalam memahami teknik menghias dan menata produk cake, menyajikan cake sesuai dengan standar perusahaan serta memahami teknik penyimpanan produk cake.

#### **A. Tujuan Pembelajaran**

Setelah pembelajaran, siswa dapat:

1. Mengetahui dan memahami macam-macam hiasan produk cake
2. Mengontrol porsi standar cake
3. Memahami cara penyimpanan produk cake
4. Teliti dalam memahami teknik menghias dan menata produk cake, menyajikan cake sesuai dengan standar perusahaan serta memahami teknik penyimpanan produk cake.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 1 / 14



## B. Materi Pembelajaran

### a. Menghias kue

Menghias kue adalah menutup kue atau cake dengan bahan penghias atau memberi hiasan pada kue.

### b. Tujuan

- 1) Meningkatkan kualitas kue dalam hal penampilan, rasa, rupa dan bentuk.
- 2) Menutupi kekurangan pada bentuk fisik yang kurang menarik
- 3) Menyatakan ungkapan atau maksud dari menghias kue (ucapan selamat)
- 4) Menjadi pusat perhatian

### c. Prinsip menghias kue

#### 1) Tema

Sebelum menentukan bentuk kue serta hiasan apa yang akan kita tampilkan, maka kita harus mengetahui tema dari kue yang akan dibuat, seperti kue ulang tahun, kue keselamatan kelahiran, untuk menyatakan maksud dari dibuatnya kue tersebut.



#### 2) Pusat perhatian

Hiasan pada kue harus merupakan gabungan dari keindahan tema, namun hiasan tersebut sebaiknya dapat menarik perhatian bagi orang lain yang melihatnya sehingga kue akan menjadi pusat perhatian.



#### 3) Serasi

Keserasian dari segi design maupun pemilihan warna yang kembali berperan pada tema.

#### 4) Seimbang

Keseimbangan antara ukuran kue dengan dekorasi yang akan ditampilkan.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 2 / 14

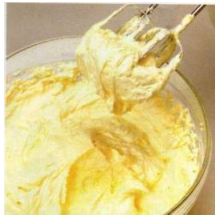


d. Bahan dasar menghias kue

Bahan penghias kue dibagi menjadi 2 yaitu

- Bahan yang dapat dimakan (edible)
- Bahan yang tidak dapat dimakan

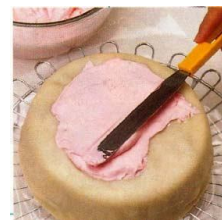
a) Bahan yang dapat dimakan



1) Butter cream adalah jenis krim yang bahan utamanya terdiri dari menyega dan gula. Berbagai macam hiasan dapat dibuat dengan menggunakan butter cream.

2) Icing dan glazes adalah penutup kue dengan bahan dasar icing sugar air dan putih telur yang dapat diberi rasa maupun warna sesuai dengan kebutuhan. Dibagi menjadi dua macam yaitu Royal Icing dan Fondant

- Royal icing merupakan bahan yang berfungsi sebagai hiasan atau dekorasi dapat digunakan untuk kue kering maupun basah. Bahan utama pada royal icing adalah putih telur dan gula halus sedangkan tambahannya adalah cream



of tar-tar.

- Fondant hampir sama dengan royal icing dimana pembuatannya dengan memasukkan gula pasir, air dan glukosa dan asam lunak, kemudian didinginkan sampai sedikit beku, setelah itu dapat diaduk dan keksturnya padat.



- Ganache dapat digunakan sebagai pelapis, juga dapat digunakan sebagai penghias kue. Ganache terbuat dari coklat dan krim kental serta sedikit butter. Kualitas coklat yang baik yaitu ganache yang dihasilkan lebih mengkilap.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 3 / 14



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN



- Coklat yang digunakan adalah jenis coklat modeling yaitu coklat yang bisa dibentuk tertentu tidak hanya unik tetapi bisa bernilai seni. Berbeda dengan coklat biasa coklat modeling terbuat dari coklat blok yang diolang dengan glukosa sehingga menghasilkan adonan elastic yang dapat dibentuk sesuai dengan kreatifitas.



- Marzipan adalah adonan penutup cake yang terbuat dari kacang almond an gula, marzipan tentu sangat aman dikonsumsi. Seperti lilin yang lunak marzipan mudah diwarnai, dibentuk dan digurat-gurat sehingga dapat dibentuk menjadi kuntum bunga, daun, tangkai dan bentuk binatang yang lucu. Marzipan impor terdapat di took-toko bahan kue.



### b) Bahan yang tidak dapat dimakan

- Lilin
- Aneka boneka
- Aneka dekorasi ucapan yang terbuat dari plastik.

### 3) Bahan Isi

Bahan isi adalah bahan tambahan yang sengaja ditambahkan dalam pembuatan cake dengan tujuan untuk menambah variasi cake dan menambah nilai gizi serta membuat cake menjadi lebih menarik. Bahan isian ini sangat berpengaruh terhadap rasa, sifat dan daya tahan dari cake tersebut.

### 4) Fungsi bahan isi

- Sebagai penambah rasa
- Sebagai garnish atau hiasan pada cake.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 4 / 14



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

- Sebagai penambah nilai gizi
- Menambah volume pada cake

### 5) Macam-macam bahan isi

Fungsi bahan isi adalah untuk membedakan, serta memberi aroma dan cita rasa yang khas pada cake. Ada beberapa jenis bahan isi yang dapat digunakan untuk pengisian atau campuran dalam pembuatan cake antara lain:

#### a) Gentel (Crumble Topping)

Terbuat dari gula pasir, tepung terigu dan mentega yang dicampur dengan tangan hingga menjadi remah kemudian didinginkan selama 30 menit.

#### b) Isi kacang (amandel)

Kacang tanah yang dicincang kasar lalu dicampurkan dengan gula pasir.

#### c) Isi Buah

Pengisian ini dibuat dari buah segar dan juga buah yang sudah dikeringkan, misalnya: kismis, sukade, kurma, fruit cocktail, manisan atau jahe.

Catatan: sebelum dalam adonan cake terlebih dahulu dicampur dengan tepung terigu supaya tidak mengendap dibawah.

### 6) Alat yang digunakan

- Waskom, ukuran sesuai kebutuhan.
- Spatula
- Turn table
- Pisau
- Gunting
- Tusuk gigi (*toothpick*)
- Piping bag
- Alas kue
- Decorating triangle
- Scrapper
- Smoother
- Serated scraper (scraper bergerigi), dipakai untuk decor dengan buttercream.
- Paku Mawar Wafer Cone
- Embosser
- Rolling Cutter atau Pizza Cutter
- Confectionery Tool Set, untuk membentuk dan memberi motif yang lebih hidup pada fondant.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 5 / 14



- Busa
- Aneka Cookie Cutter Logam
- Aneka Cookie Cutter Plastik
- Aneka Paku Mawar (flower nail)
- Gunting Mawar
- Pisau Palet
- Aneka spuit

7) Teknik menghias Kue


a) Desain “pipe Work”



Untuk melatih menyelaraskan antara pikiran dan gerakan tangan, dimulai dengan menggunakan piping bag, yang dilengkapi dengan tube. Desain yang di buat meliputi:

- Garis lurus 

- Garis Kisi-kisi 

- Menggambar dengan garis 

- Menggambar garis lengkung 

- Hiasan renda sederhana  

- Hiasan rumah kerang 

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 6 / 14





## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

### b) Teknik menghias kue

- Buad desain sesuai dengan tema
- Alas piring atau tatakan kue dengan kertas alas kue
- Poles permukaan kue baik sisi maupun permukaan atasnya.



- Buat hiasan dari pinggiran permukaan kue
- Buat hiasan untuk dinding
- Lalu lakukan finishing

### c) Penyimpanan Cake

Dalam penyimpanannya pada umumnya cake dapat disimpan dalam lemari es atau refrigerator. Selain itu cake dapat disimpan dengan cara membungkus cake menggunakan plastik atau pembungkus kedap air, agar tidak terkena rembesan dari pengembunan yang terjadi waktu penyimpanan.

## C. Metode Pembelajaran

1. Metode Pembelajaran : Menggunakan metode pembelajaran Mind Mapping
2. Model Pembelajaran : Menggunakan metode pembelajaran Cooperative Learning

## D. Langkah-Langkah Pembelajaran

### Pertemuan ke 4 (keempat)

KEGIATAN	DESKRIPSI	WAKTU
Pembuka	<b>A. PERSIAPAN</b> Guru memasang LCD proyektor Guru membuka pelajaran dengan salam dan doa Guru melakukan kegiatan absensi siswa	15 menit
	<b>B. KEGIATAN AWAL</b> <b>1. Orientasi:</b> Guru menjelaskan tentang SK dan KD yang akan dipelajari yaitu SK: Pengolahan Kue dan Roti dan KD: menyiapkan dan Mengolah Produk Cake. Guru menerangkan bahwa materi ini akan berisi tentang berbagai hiasan kue. Indikator yang	20 menit

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 7 / 14



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

	<p>digunakan adalah :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Memahami teknik menghias dan menata produk cake</li><li>• Menyajikan cake sesuai dengan standar perusahaan</li><li>• Memahami teknik penyimpanan produk cake</li><li>• Teliti dalam memahami teknik menghias dan menata produk cake, menyajikan cake sesuai dengan standar perusahaan serta memahami teknik penyimpanan produk cake.</li></ul> <p>Penilaian yang digunakan adalah kognitif, afektif dan psikomotor.</p> <p><b>2. Apersepsi:</b></p> <p>Guru menanyakan kepada siswa “apakah ada yang sudah tahu apa hiasan pada kue?” “bahan apa saja yang digunakan untuk membuat hiasan pada kue?”.</p> <p>Setelah siswa menjawab lalu guru mengkaitkan jawaban tersebut dengan materi pembelajaran yang akan disampaikan mengenai bahan isi cake, bahan penutup cake, pengemasan cake, serta penyajian cake.</p> <p><b>3. Motivasi:</b></p> <p>Guru mulai menunjukkan gambar-gambar kepada siswa tentang berbagai macam hiasan kue sehingga siswa lebih tertarik lagi untuk mempelajari lebih lanjut mengenai hiasan pada kue yang disertai dengan beberapa video tentang hiasan cake.</p>	
Inti	<p><b>C. KEGIATAN INTI</b></p> <p>1. Kegiatan Eksplorasi: Guru menampilkan power point tentang aneka hiasan pada kue dengan sedikit penjelasan. Dalam power point siswa tidak hanya pasif akan tetapi akan ditampilkan bberapa</p>	45 menit

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 8 / 14



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

	<p>video yang membuat siswa lebih paham dengan materi yang disampaikan.</p> <p>2. Kegiatan Elaborasi: setelah materi disampaikan siswa diberi tugas membuat mind mapping dengan tema Cake. Mind mapping disini adalah merupakan gambaran tentang tema atau merupakan penjabaran dari tema yang berisi poin-poin penting atau juga dapat dijabarkan. Cake memiliki penjabaran yang banyak, dapat berupa pengertian, jenis-jenis cake, teknik olah yang digunakan, setelah itu ada teknik menghias cake, jenis-jenis isi cake, jenis-jenis penutup cake dan lain sebagainya.</p> <p>3. Kegiatan Konfirmasi: Siswa mengumpulkan mind mapping yang telah dibuat. Guru menanyakan kepada siswa apakah sulit dalam pembuatan mind mapping. Jika siswa tidak bertanya maka guru sedikit bertanya kepada siswa mengenai materi yang diberikan.</p>	
Penutup	<p><b>D. KEGIATAN AKHIR</b></p> <p>Guru dan siswa bersama-sama menyimpulkan pelajaran yaitu tentang bahan penghias cake.</p> <p>Guru mengkonfirmasi pelajaran selanjutnya mengenai Kue Indonesia.</p> <p>Guru menutup dengan ucapan hamdalah bersama-sama dan salam.</p>	10 menit

### E. Sumber Pelajaran

1. Anni Faridah, dkk. 2008. PATISERI Jilid 3. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
2. Macam-macam gambar di unduh dari <https://www.google.com/search>.
3. Video diunduh dari [www.youtube.com](http://www.youtube.com)

### F. Alat dan bahan Pembelajaran

1. Hand Out

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 9 / 14



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

2. Laptop
3. LCD Proyektor
4. White Board
5. Video pengolahan cara menghias cake
6. Gambar-gambar hiasan cake

**G. Penilaian**

TEKNIK : KOGNITIF (Tes)  
          : AFEKTIF (Sikap)  
          PSIKOMOTOR

BENTUK INSTRUMEN : KOGNITIF (Membuat Mind Mapping)  
                          : AFEKTIF (Sikap Teliti)  
                          PSIKOMOTOR

**Prosedur Penilaian :**

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	Sikap 1. Cermat dalam menggunakan alat ukur mekanik 2. Teliti terhadap proses pengukuran dengan alat ukur mekanik	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2	Pengetahuan 1. Menyebutkan pembelajaran alat ukur mekanik.	Tes tertulis	Penyelesaian tugas individu
3	Keterampilan 1. Terampil dalam menggunakan alat ukur mekanik	Pengamatan praktek dan tugas.	Penyelesaian tugas (baik individu maupun kelompok) dan saat diskusi.

**Penilaian Afektif : Sikap teliti**

Indikator sikap teliti :

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 10 / 14



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

- 4 (Amat baik) : apabila siswa dalam pembelajaran bersikap baik, memperhatikan guru dalam proses pembelajaran, menghargai teman yang lain, tidak bekerja sama dalam mengerjakan post test, serta mengerjakan tugas dengan baik.
- 3 (Baik) : apabila siswa dalam pembelajaran bersikap baik, memperhatikan guru dalam proses pembelajaran, menghargai teman yang lain, serta mengerjakan tugas dengan baik.
- 2 (Cukup) : apabila siswa dalam pembelajaran bersikap baik, memperhatikan guru dalam proses pembelajaran, menghargai teman yang lain.
- 1 (Kurang) : apabila siswa tidak bersikap dengan baik selama pembelajaran berlangsung.

**Rubrik Penilaian :**

No	Nama Siswa	Sikap Teliti				Skor	Ket.
		A (4)	B (3)	C (2)	K (1)		
1							
2							
3							
4							
5							
6							

**Penilaian Kognitif :**

1. Kisi-kisi Soal

No.	Kompetensi Dasar	Indikator	Materi
1.	Menyiapkan dan Mengolah Produk Cake	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cake dan sponge cake diolah dan dihias sesuai dengan resep standar.</li> </ul>	Jenis cake dan teknik olahnya
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat aneka adonan dan produk serta bahan hiasan cake</li> </ul>	Macam-macam hiasan cake dan bahan yang digunakan sebagai penutup cake.
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Memilih dan menyiapkan bahan dan alat</li> </ul>	Bahan dan alat yang digunakan dalam pengolahan cake.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 11 / 14



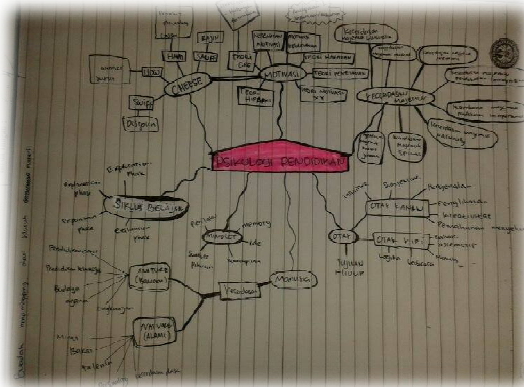
## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

### 2. Butir Soal

1) Buatlah sebuah mind mapping dengan tema “Cake”?

### 3. Kunci Jawaban

1) Mind mapping bentuknya hampir sama dengan gambar dibawah ini hanya saja yang membedakan isi dari mind mapping harus sesuai dengan tema yang telah ditentukan.



Skor	Kriteria
100	<p>Apabila dalam mengerjakan mind mapping dengan penjabaran isi yang lengkap dan sesuai dengan materi yang telah disampaikan yaitu berupa <u>jenis jenis cake</u>, <u>bahan cake</u>, <u>teknik pengolahan cake</u>, <u>bahan penutup cake</u>, <u>proses pembuatan cake</u>, <u>macam-macam cake</u>, <u>bahan isi cake</u>, <u>alat pengolahan cake</u>, <u>kegagalan dalam cake</u>, <u>penilaian dalam cake</u>.</p> <p>Siswa menjawab 10 item yang digaris bawahi beserta penjabarannya mendapat skor 100</p> <p>Siswa menjawab 8 item yang digaris bawahi beserta penjabarannya mendapat skor 90</p> <p>Siswa menjawab 6 item yang digaris bawahi beserta penjabarannya mendapat skor 80</p> <p>Siswa menjawab 5 item yang digaris bawahi beserta penjabarannya mendapat skor 75</p> <p>Siswa menjawab kurang dari 5 item yang digaris bawahi beserta penjabarannya mendapat skor 60.</p>



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

4. Rumus Penilaian

**Jumlah Skor = Nilai Akhir**

**Penilaian ketrampilan (Mind Mapping)**

**Rubik Penilaian:**

No.	Nama Siswa	Penilaian Praktek			Total
		Pesiapan (20)	Hasil (50)	Laporan (30)	
1.					
2.					
3.					
4.					

**Indikator Penilaian**

No.	Indikator	Skor	Kriteria
1.	Persiapan (20)		
		20	Persiapan bahan untuk membuat mind mapping, hand out, kertas, pena, materi disiapkan dengan baik.
		10	Persiapan bahan untuk membuat mind mapping, hand out, kertas, pena disiapkan.
		5	Persiapan bahan untuk membuat mind mapping, hand out, kertas, pena tidak disiapkan dengan baik.
2.	Hasil (50)		
		50	Kesesuaian hasil dengan materi yang telah disampaikan serta dengan tema yang telah ditentukan, alat yang digunakan dalam mengerjakan diskusi, serta waktu pengumpulan dengan tepat.
		30	Hasil yang sesuai dengan materi yang disampaikan, kelengkapan alat serta waktu

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 13 / 14



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

			pengumpulan hasil yang sedikit lambat.
		10	Hasil yang kurang sesuai dengan materi yang telah disampaikan.
3	Laporan (30)		
		30	Laporan lengkap dengan penjabaran isi yang lengkap dan sesuai dengan materi yang telah disampaikan yaitu berupa jenis jenis cake, bahan cake, teknik pengolahan cake, bahan penutup cake, proses pembuatan cake, macam-macam cake, bahan isi cake, alat pengolahan cake, kegagalan dalam cake, penilaian dalam cake.
		20	Laporan kurang lengkap , laporan lengkap terdiri dari setengah materi yang telah diberikan seperti jenis jenis cake, bahan cake, teknik pengolahan cake, bahan penutup cake, proses pembuatan cake, macam-macam cake tetapi tetap dijabarkan dalam pembuatan mind mapping.
		10	Laporan tidak lengkap hanya memberikan beberapa point saja dari tema, serta beberapa penjabaran.

**Rumus Penilaian**

**Jumlah Skor = Nilai**

Sleman, 19 Agustus 2014

Mengetahui  
Guru Mapel

Mahasiswa

Sri Janatun, A. Md.  
NBM. 120381091068377

Mutiara Sekar Ayu P.  
NIM. 13511242009

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 14 / 14





**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

1Disiapkan	Diperiksa	Disahkan
		
Staf	Staf	WAKA KUR

NUPTK :  
Nama Sekolah : SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN  
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga  
Mata Pelajaran : Kompetensi Keahlian  
Kelas/Semester : XII/5  
Alokasi Waktu : 4 x 45 menit (pertemuan 5)  
Standar Kompetensi : Menyiapkan dan Membuat Kue Indonesia  
KKM SK : 75  
Kompetensi Dasar : 7.3 Menyiapkan dan Membuat Kue Indonesia  
Indikator :

Pertemuan ke 5 (kelima)

- 7. 3. 1. Memahami Pengertian Kue Indonesia
- 7. 3. 2. Memahami Klasifikasi Kue Indonesia Dari Bahan Utama
- 7.3.3. Mengetahui Macam Tepung, Beras, Umbi-umbian, Kacang-kacangan, buah-buahan
- 7. 3. 4. Teliti dalam memahami pengertian kue Indonesia, klasifikasi kue Indonesia dari bahan utama serta mengetahui berbahaya macam tepung, beras, umbi-umbian, kacang-kacangan, buah-buahan

**A. Tujuan Pembelajaran**

Setelah pembelajaran, siswa dapat:

1. Memahami tentang kue Indonesia
2. Dapat membedakan klasifikasi bahan satu dengan yang lainnya
3. Dapat membedakan jenis kue Indonesia berdasarkan bahan utama yang digunakan dengan tepat.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 1 / 15



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

4. Teliti dalam memahami pengertian kue Indonesia, klasifikasi kue Indonesia dari bahan utama serta mengetahui berbahaya macam tepung, beras, umbi-umbian, kacang-kacangan, buah-buahan

### B. Materi Pembelajaran

#### a. Pengertian Kue Tradisional

Makanan tradisional mempunyai pengertian suatu makanan rakyat sehari-hari, baik yang berupa makanan pokok, makanan selingan yang sudah disajikan khusus dari zaman nenek moyang. Dapat juga diartikan dengan segala macam yang dapat disantap dan dimakan di samping makanan utama nasi, lauk-pauk dan buah-buahan. Disamping itu kue Indonesia juga dapat diartikan sebagai penganan atau makanan kecil yang terdapat di Indonesia. Makanan kecil ini dapat dikonsumsi sebagai makanan selingan pada suatu hidangan pesta atau selamatan, dapat pula sebagai pengiring minum teh disajikan kepada tamu atau sebagai bekal ke kantor atau kesekolah.

Kue Indonesia merupakan suatu makanan tradisional yang berasal dari bahan pangan daerah yang dapat berupa makanan pokok atau makanan selingan.

Ciri-ciri nya adalah :

- 1) Resep makanan yang diperoleh secara turun-temurun dari generasi pendahulunya.
- 2) Penggunaan bahan utama lokal yang mudah didapatkan.
- 3) Teknik olah merupakan cara pengolahan yang harus dilakukan untuk mendapatkan rasa atau rupa makanan tersebut.

#### b. Klasifikasi Bahan Utama

##### 1) Beras

Berdasarkan macamnya beras dapat dibedakan menjadi beras biasa dan beras ketan. Menurut warnanya dapat dibagi menjadi beras putih dan beras merah, beras ketan putih, beras ketan hitam, dan beras ketan merah, sedangkan berdasarkan teksturnya dibedakan atas beras jenis keras dan ada pula beras jenis lunak (pulen).

Kriteria beras yang kualitasnya baik terdiri dari :

- a) Butiran-butiran beras keras dan utuh
- b) Berwarna cemerlang dan beraroma segar
- c) Tidak berjamur atau berulat

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 2 / 15



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

- d) Sifatnya bila dimasak kurang mekar, baunya harum. Beras yang lama berbau apek dan sifatnya banyak mengisap air sehingga mekar bila dimasak.
- e) Tidak ada kotoran seperti kerikil, pasir, gabah serta beras tidak bercampur antara jenis yang satu dan yang lainnya.
- f) Beras bewarna merah mengandung vitamin B1 lebih tinggi, jika dibandingkan dengan beras jenis lainnya.

Jenis kue yang terbuat dari beras banyak ditemui dipasaran seperti: kipang. Sebagai bahan dasar dalam membuat kue pilihlah beras sesuai dengan macam kue yang akan dibuat. Hal ini disebabkan masing-masing jenis kue mempersyaratkan jenis beras tertentu.

### 2) Tepung Terigu

Tepung terigu diperoleh dari olahan biji gandum yang mempunyai jaringan dan kerangka sebagai pembentuk roti. Tepung terigu mempunyai protein yang tidak larut dalam air serta membentuk gluten. Fungsi gluten untuk menahan gas hasil reaksi dengan pati.

Jenis tepung terigu ada 3 yaitu:

- a) Tepung terigu protein rendah
- b) Tepung terigu protein sedang
- c) Tepung terigu protein tinggi

Contoh olahan kue Indonesia berbahan dasar dari tepung terigu diantaranya adalah dadar gulung, pastel, pukis, bulu kukus mekar, bingka telur, lapis suji dan sebagainya.

### 3) Tepung Beras

Tepung beras berasal dari beras yang sudah melalui proses penggilingan. Biasanya tepung beras ini digunakan sebagai bahan campuran makanan, tapi dalam kue Indonesia ini bisa digunakan juga untuk bahan utama pembuatan kue. Sifat dari tepung beras adalah jika dituang dengan air dingin mengendap, dituang dengan air hangat tidak mengendap dan apabila dituang dengan air mendidih akan masak.

Contoh kue Indonesia yang berbahan utama dari tepung beras adalah apem, cara bikang, kue cucur, clorot, jejorong, serabi, kue mangkok, kue semprong, kembang goyang.

### 4) Tepung Ketan

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 3 / 15



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

Tepung ketan merupakan proses penggilingan beras ketan putih. Tepung ketan ini sering digunakan untuk kue- kue Indonesia. Tepung ketan mempunyai sifat susah dibentuk jika dituang dengan air dingin, jika dituang dengan air hangat kuku mudah dibentuk dan apabila dituang air mendidih akan lengket atau masak.

Contoh kue Indonesia yang berbahan tepung ketan adalah klepon, koci-koci, kue bugis, kue ku, onde-onde, gemblong, widaran, putri mandi, bubur candil

### 5) Beras Ketan

Jenis beras ketan yang sering digunakan sebagai bahan pokok untuk kue adalah beras ketan yang putih dan beras ketan hitam. Penggunaan beras ketan putih lebih banyak dibandingkan dengan ketan hitam. Kue- kue Indonesia yang terbuat dari bahan dasar beras ketan juga banyak jenisnya seperti : nasi ketan/nasi lamak, ketan sarikaya, tape ketan, brondong, lempur, wajik, bubur ketan dan sebagainya.

### c. Klasifikasi Kue Indonesia Berdasarkan Bahan Pangan Lokal

#### 1) Jagung

Di beberapa daerah jagung merupakan pengganti beras yang digunakan sebagai makanan pokok tapi jagung juga bisa digunakan sebagai bahan kue Indonesia yang bervariasi dan lezat. Contoh kue Indonesia dari jagung : lepet jagung, blending, talam jagung, pudding jagung.

#### 2) Umbi-umbian

Umbi-umbian dikenal sebagai makanan penghasil karbohidrat, juga melengkapi aneka kue Indonesia tempo dulu. Ada beberapa jenis umbi-umbian.

##### a) Ubi kayu

Ubi kayu banyak ditanam dipematang sawah, kebun atau ladang. Jenisnya sangat beraneka ragam baik yang berwarna putih sampai kuning. Contoh kue Indonesia dari ubi kayu : jemblem, lemet, utri

##### b) Ketela rambat (ubi jalar)

Merupakan jenis umbi merambat yang juga bisa digunakan sebagai kue Indonesia dan juga sebagai pengganti makanan pokok, rasanya manis dan memiliki tekstur yang agak lembut meski sedikit berserat. Contoh kue Indonesia : getuk telo, sunduk urut, kue kaca mata.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 4 / 15



c) Kentang

Kentang merupakan makanan pokok orang Eropa, Amerika, Rusia dan Australia. Di Indonesia kentang digunakan sebagai bahan untuk sayur dan lauk pauk, tetapi sering juga dibuat macam-macam kue/penganan. Kentang pada umumnya dibuat tepung kentang, cara membuatnya ialah dengan menggiling, menjemur dan mengayaknya. Tepung kentang mengandung banyak sekali zat pati tetapi sedikit protein. Tepung kentang digunakan sebagai bahan pengental dalam berbagai makanan antara lain soup dan saus atau pudding. Contoh olahannya seperti kroket kentang.

3) Kacang-kacangan

Kue Indonesia yang terbuat dari kacang-kacangan dapat dibedakan menjadi :

- a) Kacang Tanah: Kipang kacang, kacang bawang, kacang telur, kue kering, peyek kacang.
- b) Kacang Hijau: Pia kacang hijau, pukis kacang hijau, bubur kacang hijau, kue satu, koya kacang hijau.
- c) Kacang Tolo: Jenis kacang ini hanya digunakan sebagai bahan pengisi kue-kue seperti kacang hijau.

4) Buah-buahan

Kue Indonesia yang terbuat dari buah-buahan dapat dibedakan menjadi:

- a) Nangka: Hanya digunakan sebagai penambah aroma.
- b) Durian: Hanya digunakan sebagai penambah aroma.
- c) Pisang: Pisang aroma, sale pisang, pisang goreng, pisang rebus. brownies pisang.
- d) Labu kuning: kue lumpur labu kuning, kue mangkuk, cake labu kuning.

d. Teknik Pengolahan

1) Teknik mengukus (steaming)

Pengukusan sangat mendominasi cara memasak kue Indonesia, boleh dikatakan tipikal makanan dulu adalah dengan menggunakan teknik kukus. Pengukusan mempunyai tujuan untuk menyempurnakan hasil olahan.

Pengukusan paripurna (*full steaming*) bertujuan untuk memasak makanan agar matang. Sebelum (*full steaming*) terlebih dahulu dilakukan (*pre-steaming*) atau biasa disebut dalam bahasa jawa “karon” dan tidak semua kue Indonesia melakukan proses (*pre-steaming*). Teknik pengukusan menghasilkan tekstur yang empuk, kering dan lembut.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 5 / 15



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

Contoh kue Indonesia dengan teknik pengukusan : putu ayu, bolu kukus mekar, kue sakura, kue ku, kue bugis, clorot, talam, kue lapis, dll.

### 2) Teknik merebus (boiling)

Merebus merupakan teknik memasak bahan makanan dalam bahan cair pada suhu 212<sup>0</sup>F atau 100<sup>0</sup>C. karakteristik hasil perebusan menghasilkan tekstur yang lembut. Contoh kue Indonesia dengan teknik merebus : klepon, cenil, blendung.

### 3) Teknik menggoreng (frying)

Menggoreng merupakan teknik memasak di dalam minyak panas supaya bahan makanan itu menjadi masak, kering, dan berwarna coklat-kecoklatan. Dalam menggoreng suhu minyak serta alat yang digunakan tergantung pada bahan yang digoreng. Contoh kue Indonesia yang digoreng : sosis solo, rangginan, pastel, kue semprong, gemplong, onde-onde, dll.

### 4) Teknik memanggang (broil)

Memanggang merupakan proses memasak dengan pancaran panas hingga mendapatkan hasil dengan lapisan kering dan kecoklatan. Contoh kue Indonesia dengan teknik memanggang : bapel, pukis, jadah manten, serabi, rangin, kue lumpur.

## C. Metode Pembelajaran

1. Metode Pembelajaran : Menggunakan metode Make a mach dan Demonstrasi
2. Model Pembelajaran : Menggunakan model pembelajaran Cooperative Learning

## D. Langkah-Langkah Pembelajaran

### Pertemuan ke 5 (Kelima)

KEGIATAN	DESKRIPSI	WAKTU
Pembuka	<b>A. PERSIAPAN</b> Guru membuka pelajaran dengan salam dan doa Guru menyiapkan peralatan game Guru melakukan kegiatan absensi siswa	20 menit
	<b>B. KEGIATAN AWAL</b> <b>1. Orientasi:</b> Guru menjelaskan tentang SK dan KD yang akan dipelajari yaitu SK: Menyiapkan dan Mengolah	50 menit

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 6 / 15



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

	<p>Kue Indonesia. Guru menerangkan bahawa materi ini akan berisi tentang berbagai jenis Kue Indonesia. Indikator yang digunakan adalah :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Memahami Pengertian Kue Indonesia</li><li>➤ Memahami Klasifikasi Kue Indonesia Dari Bahan Utama</li><li>➤ Mengetahui Macam Tepung, Beras, Umbi-umbian, Kacang-kacangan, buah-buahan</li><li>➤ Teliti dalam memahami pengertian kue Indonesia, klasifikasi kue Indonesia dari bahan utama serta mengetahui berbagai macam tepung, beras, umbi-umbian, kacang-kacangan, buah-buahan</li></ul> <p>Penilaian yang digunakan adalah kognitif, afektif dan psikomotor</p> <p><b>2. Apersepsi:</b></p> <p>Guru menanyakan kepada siswa “apakah ada yang belum tahu mengenai kue Indonesia?” “Jenis dari kue Indonesia itu apa saja?”.</p> <p>Setelah siswa menjawab lalu guru mengkaitkan jawaban tersebut dengan materi pembelajaran yang akan disampaikan mengenai pengertian kue tradisional, bahan dasar yang digunakan dalam pengolahan kue Indonesia, bahan tambahan, teknik pengolahan yang digunakan, bahan pewarna alami, bahan tambahan dan pelengkap dalam pengolahan kue Indonesia, bahan pembukus kue Indonesia.</p> <p><b>3. Motivasi:</b></p> <p>Guru mulai memberikan sedikit materi dengan siswa mencatat sedikit materi yang disampaikan guru.</p>	
Inti	<p><b>C. KEGIATAN INTI</b></p> <p>1. Kegiatan Eksplorasi: Guru memberikan sedikit</p>	95 menit

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 7 / 15



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

	<p>demonstrasi kepada siswa untuk melihat pemahaman siswa dengan cara guru menyediakan 3 piring yang berisi tepung dengan jenis yang berbeda yaitu tepung terigu, tepung beras dan tepung ketan. Guru memberikan contoh bagaimana cara membedakan dari tiga tepung yang telah disajikan didepan kelas.</p> <p>2. Kegiatan Elaborasi: Siswa maju satu persatu untuk mencoba mendefinikan karakteristik tepung dengan cara diraba untuk dapat membedakan mana yang berupa tepung terigu, mana yang tepung ketan dan tepung beras. Setelah itu siswa juga mengidentifikasi bila ketiga jenis tepung tersebut dicampur dengan menggunakan air dingin dan air hangat. Siswa diharapkan dapat mengidentifikasi mulai dari bentuk atau tekstur tepung yang telah dicampur dengan menggunakan air dingin maupun air hangat.</p> <p>Setelah semua selsai maju, guru membahas bersama-sama bagaimana karakteristik tepung yang benar untuk membedakan dari ketiga jenis tepung yang sudah di acak. Guru juga membahas bagaimana karakteristik tepung yang dicampur dengan menggunakan air dingin dan air hangat.</p> <p>3. Kegiatan Konfirmasi: Setelah itu tes pengetahuan kembali dengan make a mach, dimana guru membagikan kartu yang berisi pertanyaan dan jawaban. Kartu ini akan diacak untuk dibagikan kepada semua siswa. Lalu siwa diberi waktu 2 menit untuk menemukan pasangan dari pertanyaan dan jawaban yang didapat. Sebelum dimulai kartu yang didapat tidak boleh dibuka oleh siswa menunggu waktu yang telah ditentukan oleh guru. Setelah itu guru membacakan apakah tepat antara pertanyaan dan jawaban yang ditemukan oleh</p>	
--	--	--

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 8 / 15





## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

	siswa. Jika ada siswa yang salah dalam menjawab, siswa diberi tahu jawaban yang tepat, agar siswa tahu bagaimana pasangan yang tepat untuk jawaban yang salah.	
Penutup	<b>D. KEGIATAN AKHIR</b> Guru dan siswa bersama-sama menyimpulkan pelajaran yaitu tentang Kue Tradisional. Guru mengkonfirmasi pelajaran selanjutnya mengenai Pengemasan yang menarik pada kue tradisional. Guru menutup dengan ucapan hamdalah bersama-sama dan salam.	15 menit

### E. Sumber Pelajaran

1. Anni Faridah, dkk. 2008. PATISERI Jilid 3. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
2. Macam-macam gambar di unduh dari <https://www.google.com/search>.
3. Tim dapur Esensi. 2008. Cemilan Era Kolonial. Jakarta : PT Gelora Aksara Pratama

### F. Alat dan bahan Pembelajaran

1. Hand Out
2. Laptop
3. Flanel kue tradisional
4. Aneka macam tepung
5. Piring
6. White Board
7. Bold maker

### G. Penilaian

TEKNIK : Kognitif (Make a Match)  
Afektif (Sikap)  
Psikomotor (Demonstrasi)

BENTUK INSTRUMEN : Kognitif (Menjodohkan)

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 9 / 15



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

Afektif (Sikap Teliti)

Psikomotor (Menganalisis)

### Prosedur Penilaian :

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	Sikap 1. Cermat dalam menggunakan alat ukur mekanik 2. Teliti terhadap proses pengukuran dengan alat ukur mekanik	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2	Pengetahuan 1. Menyebutkan pembelajaran alat ukur mekanik.	Tes tertulis	Penyelesaian tugas individu
3	Keterampilan 1. Terampil dalam menggunakan alat ukur mekanik	Pengamatan praktek dan tugas.	Penyelesaian tugas (baik individu maupun kelompok) dan saat diskusi.

### Penilaian Afektif : Sikap teliti

Indikator sikap teliti :

- 4 (Amat baik) : apabila siswa dalam pembelajaran bersikap baik, memperhatikan guru dalam proses pembelajaran, menghargai teman yang lain, tidak bekerja sama dalam mengerjakan post test, serta mengerjakan tugas dengan baik.
- 3 (Baik) : apabila siswa dalam pembelajaran bersikap baik, memperhatikan guru dalam proses pembelajaran, menghargai teman yang lain, serta mengerjakan tugas dengan baik.
- 2 (Cukup) : apabila siswa dalam pembelajaran bersikap baik, memperhatikan guru dalam proses pembelajaran, menghargai teman yang lain.
- 1 (Kurang) : apabila siswa tidak bersikap dengan baik selama pembelajaran berlangsung.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 10 / 15



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

**Rubrik Penilaian :**

No	Nama Siswa	Sikap Teliti				Skor	Ket.
		A (4)	B (3)	C (2)	K (1)		
1							
2							
3							
4							
5							
6							

**Penilaian Psikomotor (Menganalisis)**

1. Butir Soal

- Siswa menilai tentang karakteristik tepung

No	Tepung	Air Dingin	Air Hangat
1.	Tepung Terigu		
2	Tepung Beras		
3	Tepung Ketan		

2. Kunci Jawaban

No	Tepung	Air Dingin	Air Hangat
1.	Tepung Terigu	Agak menggumpal	Larut
2	Tepung Beras	Mengendap	Larut
3	Tepung Ketan	Susah dibentuk	Kental/menyatu

3. Rubik Penilaian

No.	Nama Siswa	Penilaian Praktek			Total
		Pesiapan (20)	Hasil (50)	Laporan (30)	
1.					
2.					
3.					

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10

Revisi ke : 1

**RENCANA  
PELAKSANAAN  
PEMBELAJARAN**

Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011

Halaman : 11 / 15



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

4.					
----	--	--	--	--	--

### 4. Indikator Penilaian

No.	Indikator	Skor	Kriteria
1.	Persiapan (20)		
		20	Persiapan bahan untuk menganalisis, tepung, piring, sendok, dan materi yang telah dipelajari dengan baik.
		10	Persiapan bahan untuk menganalisis, tepung, piring, sendok.
		5	Persiapan bahan untuk menganalisis, tepung, piring, sendok tidak disiapkan dengan baik.
2.	Hasil (50)		
		50	<p>Kesesuaian hasil dengan materi yang telah disampaikan serta dengan undian yang di dapat, alat yang digunakan dalam mengerjakan diskusi, serta waktu pengumpulan dengan tepat.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Apabila dalam mengerjakan jawaban dengan tepat yaitu tekstur tepung terigu dengan menggunakan air dingin adalah <u>menggumpal</u> dan air hangat akan <u>larut</u>.</li><li>• Apabila dalam mengerjakan jawaban dengan tepat yaitu tekstur tepung beras dengan menggunakan air dingin adalah <u>mengendap</u> dan air hangat akan <u>larut</u>.</li><li>• Apabila dalam mengerjakan jawaban dengan tepat yaitu tekstur tepung ketan dengan menggunakan air dingin adalah susah dibentuk dan air hangat akan <u>kental</u> atau <u>menyatu</u>.</li></ul> <p>Siswa menjawab 6 item yang digaris bawah mendapat skor 50 Siswa menjawab 5 item yang digaris bawah mendapat skor 40 Siswa menjawab 4 item yang digaris bawah mendapat skor 30</p>

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 12 / 15



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

			Siswa menjawab 3 item yang digaris bawahhi mendapat skor 20 Siswa menjawab 2 item yang digaris bawahhi mendapat skor 10 Siswa menjawab 1 item yang digaris bawahhi mendapat skor 5
3.	Laporan (30)		
		30	Laporan lengkap terdiri dari semua hasil kriteria dan benar dalam menganalisis aneka jenis tepung.
		20	Laporan kurang lengkap sebagian jawaban masih ada yang salah, atau kurang tepat.
		10	Laporan tidak lengkap dan jawaban yang benar dalam menganalisis hanya 2 item dari yang digaris bawahhi.

**Rumus Penilaian**

$$\text{Jumlah Skor} = \text{Nilai}$$

**Penilaian Kognitif**

**Kisi-kisi Soal**

No.	KD	Indikator	Materi
1.	Menyiapkan dan membuat Kue Indonesia	➤ Memahami Klasifikasi Kue Indonesia Dari Bahan Utama	Bahan-bahan yang digunakan dalam pengolahan Kue Indonesia
		➤ Mengetahui Macam Tepung, Beras, Umbi-umbian, Kacang-kacangan, buah-buahan	Jenis-jenis bahan utama dalam pengolahan kue Indonesia, teknik olah, bahan tambahan, pewarna alami, bahan pembungkus.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 13 / 15



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

### Butir Soal

Siswa melaksanakan kegiatan make a mach, dengan soal :

- 1) Bahan utama dalam pembuatan kue tradisonal yang teksturnya lengket jika dituang dengan air yang mendidih
- 2) Bahan utama pembuatan kue tradisional yang bila dituang dengan air dingin akan mengendap
- 3) Merupakan jenis umbi yang hasil olahannya berupa getuk
- 4) Bahan yang hasil olahannya berupa ampyang
- 5) Isi kumbu dari bakpia
- 6) Tepung yang dapat membentuk gluten
- 7) Bahan utama yang digunakan untuk membuat Utri atau Jemblem
- 8) Lemper, arem-arem, kue ku merupakan kue yang dibuat dengan teknik olah
- 9) Klepon dan cenol merupakan kue yang dibuat dengan teknik olah
- 10) Penambah rasa berwarna coklat dan padat
- 11) Penambah aroma yang biasanya juga sebagai pewarna bewarna hijau
- 12) Penambah warna kuning
- 13) Penambah warna hitam
- 14) Bahan pembungkus alami yang buahnya dapat dikonsumsi
- 15) Kue yang berbentuk bulat terbuat dari singkong serta ada buah pisang ditengahnya
- 16) Kue yang terbuat dari beras dan dimasak dengan cara dikukus serta bentuknya berlapis
- 17) Kue yang terbuat dari tepung ketan, bentunya kecil dan dibalut kelapa parut

### Kunci jawaban:

- |                  |                 |
|------------------|-----------------|
| 1) Tepung ketan  | 9) Direbus      |
| 2) Tepung Beras  | 10) Gula Merah  |
| 3) Ubi Jalar     | 11) Pandan      |
| 4) Kacang Tanah\ | 12) Kunyit      |
| 5) Kacang Hjau   | 13) Merang      |
| 6) Tepung Terigu | 14) Daun Pisang |
| 7) Singkong      | 15) Mata Roda   |
| 8) Dikukus       | 16) Kue Lapis   |
|                  | 17) Klepon      |

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 14 / 15



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

**Rubik Penilaian**

Skor	Kriteria
90	Apabila berhasil menemukan pasangan kurang dari 30 detik serta jawaban tepat.
85	Apabila berhasil menemukan pasangan dalam waktu kurang dari 1 menit jawaban tepat
80	Apabila berhasil menemukan pasangan kurang dari 2 menit serta jawaban tepat.
75	Apabila berhasil menemukan pasangan lebih dari 2 menit serta jawaban kurang tepat.

5. Penilaian Make a Match

**Jumlah Skor = Nilai**

Sleman, 25 Agustus 2014

Mengetahui  
Guru Mapel

Mahasiswa

Sri Janatun, A. Md.  
NBM. 120381091068377

Mutiara Sekar Ayu P.  
NIM. 13511242009

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 15 / 15



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

Disiapkan	Diperiksa	Disahkan
		
Staf	Staf	WAKA KUR

Nama Sekolah : SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

Kompetensi Keahlian : Jasa Boga

Mata Pelajaran : Kompetensi Keahlian

Kelas/Semester : XII/5

Alokasi Waktu : 2 x 45 menit (pertemuan 6)

Standar Kompetensi : Menyiapkan dan Membuat Kue Indonesia

KKM SK : 75

Kompetensi Dasar : 7.3 Menyiapkan dan Membuat Kue Indonesia

Indikator :

Pertemuan ke 6 (keenam)

- 7. 3. 5. Menjelaskan penyajian kue Indonesia yang menarik sesuai dengan standar perusahaan
- 7. 3. 6. Menjelaskan cara penyimpanan yang tepat untuk menjaga kualitas kue Indonesia
- 7. 3. 7. Teliti dalam menyajikan kue Indonesia yang menarik sesuai dengan standar perusahaan serta cara penyimpanan yang tepat untuk menjaga kualitas kue Indonesia

**A. Tujuan Pembelajaran**

Setelah pembelajaran ini, siswa dapat:

1. Menyajikan kue Indonesia yang menarik sesuai dengan standar perusahaan
2. Menyimpan dan mengemas kue Indonesia yang baik untuk menjaga kualitas.
3. Teliti dalam menyajikan kue Indonesia yang menarik sesuai dengan standar perusahaan serta cara penyimpanan yang tepat untuk menjaga kualitas kue Indonesia.

**B. Materi Pembelajaran**

- a. Penyajian Kue Indonesia



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**



Cara menyajikan dan peralatan yang digunakan dalam menghadirkan makanan berpengaruh dalam tampilan makanan. Tingkat kualitas penyajian makanan harus sesuai dengan kualitas makanan yang disajikan. Pada prinsipnya kue Indonesia didasarkan pada karakteristik kue yaitu kue basah dan kue kering. Hal ini sangat berpengaruh pada cara penyajian dan menghiasnya agar menarik. Alat atau wadah yang digunakanpun juga berbeda.

a) Kue basah

Karakteristik kue basah salah satunya bertekstur lembab. Kue basah yang bentuknya besar dapat disajikan secara utuh maupun dipotong-potong. Disesuaikan dengan tujuan acara. Wadah yang digunakan dapat berupa tampah atau piring ceper besar bentuk bulat atau lonjong. Kue basah yang dipotong-potong atau utuh dapat langsung disusun di atas tampah yang telah dialas dan dihias daun pisang dengan bentuk yang rapi dan menarik. Diakhiri dengan memberikan hiasan (garnish). Garnish disini harus memenuhi syarat yaitu sederhana, menarik, dan terbuat dari bahan yang dapat dimakan seperti buah-buahan yang berasa manis misalnya buah cherry.



b) Kue kering

Karakteristik kue kering yaitu mempunyai tekstur kering umumnya dengan teknik pengolahan digoreng dan dibakar. Dalam penataan dan penyajiannya sedikit berbeda dengan kue basah, yaitu sebagai berikut:

Pada kue kering berbentuk besar dapat disajikan utuh atau telah dipotong-potong. Hal ini disesuaikan dengan jenis dan tujuan acara. Untuk kue yang berbentuk utuh dapat digunakan wadah berupa tampah. Tampah terlebih dahulu diberi styrofoam dan dibungkus dengan kertas timah (aluminium foil). Kemudian tampah dihias dengan guntingan kertas roti yang menarik atau kertas minyak berwarna-warni. Atau dapat juga dengan kertas dekorasi yang telah jadi dan siap beli. Bila menggunakan piring ceper besar bermotif atau tidak bermotif, piring cukup dialas dengan kertas roti atau kertas dekorasi siap beli. Letakkan kue utuh di atasnya, lalu di beri hiasan berupa potongan daun pandan, daun mint atau buah cherry.



Cara penyajiannya bermacam-macam, antara lain:

- 1) Unruk perorangan dapat disajikan dengan menggunakan piring ceper ataupun mangkok kecil.



- 2) Untuk jumlah banyak diletakkan dengan cara diletakkan dalam piring besar dapat ditata secara rapi sudah dipotong ataupun belum.



- 3) Disajikan dalam satu tampah dengan berbagai jenis macam kue



#### b. Penyimpanan

Penyimpanan kue Indonesia sangatlah tergantung kepada karakteristik kue itu sendiri. Umumnya kue yang diolah dengan teknik dikukus harus disimpan secara teliti. Caranya: kue dalam keadaan dingin dibungkus menggunakan plastik dan ditutup rapat, kemudian disimpan dalam lemari pendingin sampai pada waktu yang diperlukan. Selain itu dapat pula disimpan menggunakan wadah plastik kedap udara dan disimpan dalam lemari pendingin. Ketika kue akan disajikan, keluarkan kue dari lemari pendingin kemudian dipanaskan kembali sesuai dengan teknik pembuatannya. Apabila kue diolah dengan teknik dikukus, maka dapat dipanaskan kembali dengan



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

cara mengukusnya selama 10 – 15 menit. Cara ini juga dapat digunakan pada beberapa kue yang direbus. Sedangkan untuk kue yang digoreng dapat dipanaskan kembali dengan menggoreng kue tersebut ke dalam minyak panas dalam waktu singkat.

### C. Metode Pembelajaran

1. Metode Pembelajaran : Menggunakan metode Snowball
2. Model Pembelajaran : Menggunakan model pembelajaran Cooperative Learning

### D. Langkah – Langkah Pembelajaran

#### Pertemuan Ke 6 (keenam)

KEGIATAN	DESKRIPSI	WAKTU
Pembuka	<b>A. PERSIAPAN</b> Guru memasang LCD Proyektor Guru menyiapkan peralatan game Guru membuka pelajaran dengan salam dan doa Guru melakukan kegiatan absensi siswa	15 menit
	<b>B. KEGIATAN AWAL</b> <b>1. Orientasi:</b> Guru menjelaskan tentang SK dan KD yang akan dipelajari yaitu SK: Menyiapkan dan Mengolah Kue Indonesia. Guru menerangkan bahwa materi ini akan berisi tentang cara menyajikan kue tradisional serta cara penyimpanannya. Indikator yang digunakan adalah: <ul style="list-style-type: none"><li>• Menjelaskan penyajian kue Indonesia yang menarik sesuai dengan standar perusahaan</li><li>• Menjelaskan cara penyimpanan yang tepat untuk menjaga kualitas kue Indonesia</li><li>• Teliti dalam menyajikan kue Indonesia yang menarik sesuai dengan standar perusahaan serta cara penyimpanan yang tepat untuk menjaga kualitas kue Indonesia.</li></ul> Penilaian yang digunakan adalah kognitif, afektif dan psikomotor.	20 menit



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN



	<p><b>2. Apersepsi:</b></p> <p>Guru menanyakan kepada siswa “apakah ada yang mengetahui bagai mana cara menyajikan yang tepat kue Indonesia?”</p> <p>Setelah siswa menjawab lalu guru mengkaitkan jawaban tersebut dengan materi pembelajaran yang akan disampaikan mengenai jenis-jenis penyajian makanan Indonesia, serta cara penyimpanan kue Indonesia yang baik.</p> <p><b>3. Motivasi:</b></p> <p>Guru mulai menayangkan gambar bermacam-macam penyajian kue Indonesia agar siswa tertarik dan semangat mempelajari tentang cara penyajian serta cara penyipakan kue Indonesia yang baik.</p>	
Inti	<p><b>C. KEGIATAN INTI</b></p> <p>1. Kegiatan Eksplorasi: Guru menampilkan power point yang bersisikan berbagai macam penyajian kue Indonesia. Disela-sela guru menyampaikan materi guru juga menunjukkan contoh jenis hidangan kue tradisional dari flannel. Agar siswa tahu contoh-contoh dari kue tradisional.</p> <p>2. Kegiatan Elaborasi: Guru melakukan kegiatan snowball yaitu dengan cara membagi siswa dalam 5 kelompok besar. Lalu ketuanya diharap maju untuk memperebutkan kertas yang dilempar oleh guru atau itu yang disebut dengan metode snowball. Mereka berebut untuk mendapatkan kertas yang berisi hal yang akan didiskusikan.</p> <p>Setelah mengambil kertas yang dilempar yang berisi :</p> <p>Kelompok 1 mendapat onde-onde, mendeskripsikan teknik olahnya, bahan dasar, cara penyajiannya, kriteria rasa, tekstur, aroma.</p> <p>Kelompok 2 mendapat lemper, mendeskripsikan teknik olahnya, bahan dasar, cara penyajiannya,</p>	45 menit





**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

	<p>kriteria rasa, tekstur, aroma.</p> <p>Kelompok 3 mendapat serabi, mendeskripsikan teknik olahannya, bahan dasar, cara penyajiannya, kriteria rasa, tekstur, aroma.</p> <p>Kelompok 4 mendapat lumpur, mendeskripsikan teknik olahannya, bahan dasar, cara penyajiannya, kriteria rasa, tekstur, aroma.</p> <p>Kelompok 5 mendapat kue ku, mendeskripsikan teknik olahannya, bahan dasar, cara penyajiannya, kriteria rasa, tekstur, aroma.</p> <p>Siswa diminta untuk mendiskusikan soal yang telah didapat, guru membawakan contoh makanan yang asli sehingga dapat dimakan, jadi dengan memakan kue Indonesia yang telah dibwakan guru siswa dapat mengidentifikasi bagaimana kriteria kue Indonesia yang didapat siswa untuk diteliti. Siswa diberi waktu 20 menit untuk menganalisis dan mendiskusikannya dengan kelompok.</p> <p>3. Kegiatan Konfirmasi : setelah waktu habis dikumpulkan lalu dibahas bersama-sama agar siswa lain juga mengerti tentang karakteristik olahan yang lain. Jika ada yang kurang tepat mengenai hasil diskusi yang dikerjakan guru membenarkan jawaban apa yang tepat sehingga siswa tau dimana kesalahannya.</p>	
Penutup	<p><b>D. KEGIATAN AKHIR</b></p> <p>Guru dan siswa bersama-sama menyimpulkan pelajaran yaitu tentang Kue Tadisional.</p> <p>Guru menginformasikan pelajaran berikutnya mengenai aneka olahan patiseri.</p> <p>Guru menutup dengan ucapan hamdalah bersama-sama dan salam.</p>	10 menit



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**



### E. Sumber Belajar

1. Anni Faridah, dkk. 2008. PATISERI Jilid 3. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
2. Macam-macam gambar di unduh dari <https://www.google.com/search>.
3. Tim dapur Esensi. 2008. Cemilan Era Kolonial. Jakarta : PT Gelora Aksara Pratama

### F. Alat dan bahan Pembelajaran

1. Hand Out
2. Laptop
3. Kue tradisional
4. Piring kecil
5. LCD Proyektor
6. Video mengenai kue Indonesia
7. Gambar-gambar kue Indonesia
8. White board
9. Bold makker

### G. Penilaian

Pertemuan ke 6 (enam)

Teknik : Kognitif (Tes)  
Psikomotor  
Afektif

Bentuk Instrumen : Kognitif (diskusi kelompok)  
Psikomotor ( Menganalisis)  
Afektif

#### Prosedur Penilaian :

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	Sikap 1. Cermat dalam menggunakan alat ukur mekanik 2. Teliti terhadap proses pengukuran dengan alat ukur mekanik	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat diskusi





**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

2	Pengetahuan 1. Menyebutkan pembelajaran alat ukur mekanik.	Tes tertulis	Penyelesaian tugas individu
3	Keterampilan 1. Terampil dalam menggunakan alat ukur mekanik	Pengamatan praktek dan tugas.	Penyelesaian tugas (baik individu maupun kelompok) dan saat diskusi.

**Penilaian Kognitif :**

1. Kisi-kisi soal

No.	KD	Indikator	Materi
1.	Menyiapkan dan membuat kue Indonesia	<ul style="list-style-type: none"><li>Klasifikasi kue Indonesia dari bahan utama</li></ul>	Jenis bahan utama
		<ul style="list-style-type: none"><li>Kue Indonesia diolah dengan teknik yang tepat</li></ul>	Mengidentifikasi teknik olah yang tepat.

2. Butir soal

Siswa mendiskusikan kue tradisional yang didapatkan dengan sistem undian oleh guru yaitu:

- 1) Klasifikasikan kue Tradisional “Onde-onde” dengan kriteria penilaian:  
Bahan utama, teknik olah, kriteria rasa, tekstur, aroma.
- 2) Klasifikasikan kue tradisional “Lemper” dengan kriteria penilaian:  
Bahan utama, teknik olah, kriteria rasa, tekstur, aroma
- 3) Klasifikasikan kue tradisional “Serabi” dengan kriteria penilaian:  
Bahan utama, teknik olah, kriteria rasa, tekstur, aroma
- 4) Klasifikasikan kue tradisional “Lumpur” dengan kriteria penilaian:  
Bahan utama, teknik olah, kriteria rasa, tekstur, aroma
- 5) Klasifikasikan kue tradisional “Kue Ku” dengan kriteria penilaian:  
Bahan utama, teknik olah, kriteria rasa, tekstur, aroma



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

3. Kunci Jawaban

No.	Soal	Skor	Kriteria
1.	Onde-onde	90	<p>Bahan Utama: Tepung Ketan Teknik pengolahan = <u>Digoreng</u> Kriteria penilaian:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Rasa : <u>Manis dan gurih</u></li><li>▪ Aroma : <u>Sedap, harum</u></li><li>▪ Bentuk : <u>Bulat</u></li><li>▪ Tekstur : <u>Kenyal dan agak alot</u></li><li>▪ Penyajian : <u>Disajikan diatas piring atau dalam mika.</u></li></ul> <p>Siswa menjawab 6 item yang digaris bawahhi mendapat skor 90 Siswa menjawab 5 item yang digaris bawahhi mendapat skor 85 Siswa menjawab 4 item yang digaris bawahhi mendapat skor 80 Siswa menjawab 3 item yang digaris bawahhi mendapat skor 75 Siswa menjawab 2 item yang digaris bawahhi mendapat skor 70 Siswa menjawab 1 item yang digaris bawahhi mendapat skor 65</p>
2.	Lemper	90	<p>Bahan utama : Beras Ketan Teknik pengolahan = <u>Dikukus</u> Kriteria penilaian:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Rasa : <u>Gurih</u></li><li>▪ Aroma : <u>Sedap, daun salam dan santan</u></li><li>▪ Bentuk : <u>Silinder/ lonjong</u></li><li>▪ Tekstur : <u>Kenyal, lengket</u></li><li>▪ Penyajian : <u>Dibungkus dengan daun pisang.</u></li></ul> <p>Siswa menjawab 6 item yang digaris bawahhi mendapat skor 90 Siswa menjawab 5 item yang digaris bawahhi mendapat skor 85 Siswa menjawab 4 item yang digaris bawahhi mendapat skor 80 Siswa menjawab 3 item yang digaris bawahhi mendapat skor 75 Siswa menjawab 2 item yang digaris bawahhi mendapat skor 70 Siswa menjawab 1 item yang digaris bawahhi mendapat skor 65</p>
3.	Serabi	90	<p>Bahan utama : Tepung Beras Teknik pengolahan = <u>Dipanggang</u></p>



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN





PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

			<p>Kriteria penilaian:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Rasa : <u>Manis dan gurih</u></li><li>▪ Aroma : <u>Santan/sedap</u></li><li>▪ Bentuk : <u>Bulat dan pipih</u></li><li>▪ Tekstur : <u>Lembut, lengket</u></li><li>▪ Penyajian : <u>Dibungkus dengan daun pisang yang digulung.</u></li></ul> <p>Siswa menjawab 6 item yang digaris bawah mendapat skor 90 Siswa menjawab 5 item yang digaris bawah mendapat skor 85 Siswa menjawab 4 item yang digaris bawah mendapat skor 80 Siswa menjawab 3 item yang digaris bawah mendapat skor 75 Siswa menjawab 2 item yang digaris bawah mendapat skor 70 Siswa menjawab 1 item yang digaris bawah mendapat skor 65</p>
4	Lumpur	90	<p>Bahan Utama : Tepung terigu Teknik pengolahan = <u>Dipanggang</u></p> <p>Kriteria penilaian:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Rasa : Manis dan <u>Gurih</u></li><li>▪ Aroma : <u>Telur</u></li><li>▪ Bentuk : <u>Bulat dan pipih</u></li><li>▪ Tekstur : <u>Lembut,</u></li><li>▪ Penyajian : <u>Disajikan dalam piring atau dapat menggunakan mika.</u></li></ul> <p>Siswa menjawab 6 item yang digaris bawah mendapat skor 90 Siswa menjawab 5 item yang digaris bawah mendapat skor 85 Siswa menjawab 4 item yang digaris bawah mendapat skor 80 Siswa menjawab 3 item yang digaris bawah mendapat skor 75 Siswa menjawab 2 item yang digaris bawah mendapat skor 70 Siswa menjawab 1 item yang digaris bawah mendapat skor 65</p>
5.	Kue Ku	90	<p>Bahan utama : Tepung ketan Teknik pengolahan = <u>Dikukus</u></p> <p>Kriteria penilaian:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Rasa : <u>Manis</u></li><li>▪ Aroma : <u>Harum</u></li><li>▪ Bentuk : <u>Lonjong agak pipih</u></li></ul>



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tekstur : <u>Empuk, lengket</u></li> <li>▪ Penyajian : <u>Dialasi dengan daun pisang dan dibungkus menggunakan plastik.</u></li> </ul> <p>Siswa menjawab 6 item yang digaris bawahhi mendapat skor 90          Siswa menjawab 5 item yang digaris bawahhi mendapat skor 85          Siswa menjawab 4 item yang digaris bawahhi mendapat skor 80          Siswa menjawab 3 item yang digaris bawahhi mendapat skor 75          Siswa menjawab 2 item yang digaris bawahhi mendapat skor 70          Siswa menjawab 1 item yang digaris bawahhi mendapat skor 65</p>
--	--	---

4. Rumus Penilaian

<b>Nilai = Jumlah Skor</b>
----------------------------

**Penilaian Afektif : Sikap teliti**

Indikator sikap teliti :

- 4 (Amat baik) : apabila siswa dalam pembelajaran bersikap baik, memperhatikan guru dalam proses pembelajaran, menghargai teman yang lain, tidak bekerja sama dalam mengerjakan post test, serta mengerjakan tugas dengan baik.
- 3 (Baik) : apabila siswa dalam pembelajaran bersikap baik, memperhatikan guru dalam proses pembelajaran, menghargai teman yang lain, serta mengerjakan tugas dengan baik.
- 2 (Cukup) : apabila siswa dalam pembelajaran bersikap baik, memperhatikan guru dalam proses pembelajaran, menghargai teman yang lain.
- 1 (Kurang) : apabila siswa tidak bersikap dengan baik selama pembelajaran berlangsung.

**Rubrik Penilaian :**

No	Nama Siswa	Sikap Teliti				Skor	Ket.
		A (4)	B (3)	C (2)	K (1)		
1							



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

2							
3							
4							
5							
6							

**Penilaian ketrampilan (Diskusi)**

**Rubik Penilaian:**

No.	Nama Siswa	Penilaian Praktek			Total
		Pesiapan (20)	Hasil (50)	Laporan (30)	
1.					
2.					
3.					
4.					

**Indikator Penilaian**

No.	Indikator	Skor	Kriteria
1.	Pesiapan (20)		
		20	Pesiapan bahan untuk diskusi, Kue Tradisional (Lemper, Kue Ku, Serabi, Lumpur dan Onde-onde) , kertas, pena, materi untuk diskusi disiapkan dengan baik.
		10	Pesiapan bahan untuk diskusi, Kue Tradisional (Lemper, Kue Ku, Serabi, Lumpur dan Onde-onde) , kertas, pena, disiapkan dengan baik.
		5	Pesiapan bahan untuk diskusi, Kue Tradisional (Lemper, Kue Ku, Serabi, Lumpur dan Onde-onde) , kertas, pena, materi tidak disiapkan dengan baik.
2.	Hasil (50)		
		50	Kesesuaian hasil dengan kriteria kue Tradisional yang dianalisis, alat yang digunakan dalam mengerjakan diskusi, serta waktu pengumpulan dengan tepat.  <b>Lemper:</b>



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

			<p>Teknik pengolahan = Dikukus</p> <p>Kriteria penilaian:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Rasa : Manis</li><li>▪ Aroma : Harum</li><li>▪ Bentuk : Lonjong agak pipih</li><li>▪ Tekstur : Kenyal, lengket</li><li>▪ Penyajian : Dialasi dengan daun pisang dan dibungkus menggunakan plastik.</li></ul> <p><b>Kue Ku:</b></p> <p>Teknik pengolahan = Dikukus</p> <p>Kriteria penilaian:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Rasa : Manis</li><li>▪ Aroma : Harum</li><li>▪ Bentuk : Lonjong agak pipih</li><li>▪ Tekstur : Empuk, lengket</li><li>▪ Penyajian : Dialasi dengan daun pisang dan dibungkus menggunakan plastik.</li></ul> <p><b>Onde-onde:</b></p> <p>Teknik pengolahan = Digoreng</p> <p>Kriteria penilaian:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Rasa : Manis dan gurih</li><li>▪ Aroma : Sedap, harum</li><li>▪ Bentuk : Bulat</li><li>▪ Tekstur : Kenyal dan agak alot</li><li>▪ Penyajian : Disajikan diatas piring atau dalam mika.</li></ul> <p><b>Serabi:</b></p> <p>Teknik pengolahan = Dipanggang</p> <p>Kriteria penilaian:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Rasa : Manis dan gurih</li><li>▪ Aroma : Santan/sedap</li><li>▪ Bentuk : Bulat dan pipih</li><li>▪ Tekstur : Lembut, lengket</li><li>▪ Penyajian : Dibungkus dengan daun pisang yang</li></ul>
--	--	--	---



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

			digulung. <b>Lumpur:</b> Teknik pengolahan = Dipanggang Kriteria penilaian: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Rasa : Manis dan Gurih</li><li>▪ Aroma : Telur</li><li>▪ Bentuk : Bulat dan pipih</li><li>▪ Tekstur : Lembut,</li><li>▪ Penyajian : Disajikan dalam piring atau dapat menggunakan mika.</li></ul>
		30	Hasil yang sesuai dengan kue tradisional yang dianalisis, tetapi sedikit kurang tepat, kelengkapan alat serta waktu pengumpulan hasil yang sedikit lambat.
		10	Hasil yang kurang sesuai dengan kue tradisional yang dianalisis.
3	Laporan (30)		
		30	Laporan lengkap terdiri dari bahan utama apa yang digunakan dalam kue tradisional, teknik olah, kriteria rasa, tekstur, aroma. Serta disertai dengan penjabaran teknik pengolahan atau cara pembuatan.
		20	Laporan kurang lengkap bahan utama apa yang digunakan dalam kue tradisional, teknik olah, kriteria rasa, tekstur, aroma. Serta disertai dengan penjabaran teknik pengolahan atau cara pembuatan tetapi kurang tepat.
		10	Laporan tidak lengkap bahan utama apa yang digunakan dalam kue tradisional, teknik olah, kriteria rasa, tekstur, aroma. Serta tidak disertai dengan penjabaran teknik pengolahan atau cara pembuatan.



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

**Rumus Penilaian**

$$\text{Jumlah Skor} = \text{Nilai}$$

Sleman, 26 Agustus 2014

Mengetahui  
Guru Mapel

Mahasiswa

Sri Janatun, A. Md.  
NBM. 120381091068377

Mutiara Sekar Ayu P.  
NIM. 13511242009





**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

Disiapkan	Diperiksa	Disahkan
		
Staf	Staf	WAKA KUR

Nama Sekolah : SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN  
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga  
Mata Pelajaran : Kompetensi Keahlian  
Kelas/Semester : XII/5  
Alokasi Waktu : 4 x 45 menit (pertemuan 7)  
Standar Kompetensi : Menyiapkan dan Mengolah Produk Kue dan Roti  
KKM SK : 75  
Kompetensi Dasar : 7.4 Menyiapkan dan Mengolah Produk Kue dan Roti  
Indikator :

Pertemuan Ke-7 (ketujuh)

- 7. 4. 1. Memahami Pengertian dan Klasifikasi Serta Jenis – Jenis Produk Patiseri
- 7. 4. 2. Mengetahui Teknik Pengolahan Ragam Produk Pattiseri
- 7. 4. 3. Teliti dalam memahami pengertian dan klasifikasi jenis produk patiseri dan teknik pengolahan beragam jenis produk patiseri.

**A. Tujuan Pembelajaran**

Setelah pembelajaran, siswa dapat:

1. Memahami tentang patiseri
2. Mengerti jenis-jenis produk pattiseri yang beragam
3. Teliti dalam memahami pengertian dan klasifikasi jenis produk patiseri dan teknik pengolahan beragam jenis produk patiseri.

**B. Materi Pembelajaran**

a. Pengertian Pastry

Pastry berasal dari kata paste yang berarti campuran dari tepung terigu, cairan dan lemak. Produk pastry ada yang menggunakan ragi dan ada juga yang tidak

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 1 / 18



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

menggunakan ragi. Pada umumnya produk pastry bertekstur krispy, adonan tidak kalis. Namun beberapa produk pastry membutuhkan adonan yang kalis saat diroll.

### b. Bahan

Bahan utama yang digunakan dalam adonan pasrty adalah

- Tepung terigu
- Ragi (yeast)
- Gula
- Lemak (korsvet/roll-in fat)
- Telur
- Susu
- Garam

Bahan tambahan yang digunakan adalah:

- Aroma/essens
- Kacang-kacangan
- Rempah-rempah (kayu manis, pala, kapulaga, bumbu dapur)
- Buah-buahan kering
- Manisan buah

### c. Peralatan

#### a) Peralatan Besar

- Mixer vertikal (*Planetary Mixer*)
- Lemari pengembang (*Proofing cabinet*)
- Penipis adonan (*Dough Sheeter*)
- Oven

#### b) Peralatan Kecil

- Penggilas adonan (*rolling pin*)
- Kocokan (*whip/balloon whisk*)
- Pemotong adonan (*scrapper*)
- Timbangan (*scale*)
- Kuas (*pastry brushes*)
- Rak kawat (*cooling grid*)
- Croissant rolling

### d. Jenis-jenis Pastry

Macam produk pastry terdiri dari:

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 2 / 18





a) Puff Pastry



Puff pastry merupakan adonan pastry yang memiliki adonan tanpa ragi. Ciri khas adonan pasrty adalah memasukkan lemak pada adonan dasar melalui proses pelipatan. Puff pasrty dapat dikatakan merupakan adonan dengan lapisan-lapisan lemak yang berada diantara lapisan adonan sehingga pada waktu pembakaran terbentuk suatu jaringan yang berlapis-lapis.

Bahan yang digunakan dalam pembuatan puff pastry adalah tepung terigu, lemak pelapis, garam, gula, susu bubuk, kuning telur. Adapun cara membuat adonan seperti dibawah ini:

- i. Campur tepung terigu, gula dan garam, lalu masukkan telur. Masukkan



sebagian besar air untuk diuleni.

- ii. Setelah tercampur rata masukkan margarine, uleni adonan tetapi jangan sampai kalis, lalu diamkan dalam lemari es selama 15 menit.



- iii. Giling adonan lalu taruh lemak pelapis, roll in fat, dibagian tengah, lalu



bungkus seperti amplop, giling hingga setebal  $\frac{1}{2}$  cm

- iv. Seelah itu lipat adonan dari satu sisi menutupi  $\frac{2}{3}$  lembaran, lipat lalu lipat kembali  $\frac{1}{3}$  sisanya. Lalu giling simpan dalam lemari es selama 10 menit



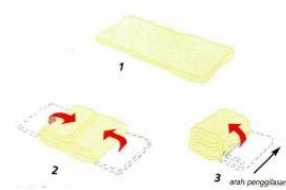
- v. Lakukan proses langkah no 4 sampai 3 kali. Lalu masukkan kedalam lemari es selama 15 menit, kemudian giling hingga  $\frac{1}{2}$  cm lalu adonan siap dicetak.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 3 / 18

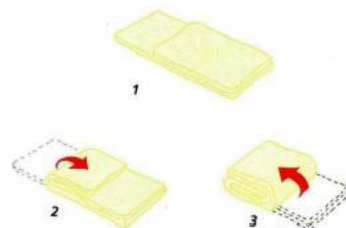


Adapun jenis-jenis pelipatan pada puff pastry adalah sebagai berikut:

- Aplikasi pelipatan ganda adalah dari lipatan tunggal adonan digilas menjadi persegi panjang. Lalu lipat kembali menjadi 4 persegi panjang yang tepat. Agar adonan tidak tumpang tindih (overlapping) maka pengerjaan harus hati-hati. Selanjutnya adonan yang digilas dan dibungkus dalam plastik. Lalu adonan disimpan selama minimal 10 menit dalam refrigerator.

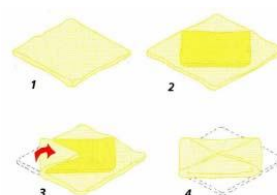


- Aplikasi pelipatan metode Inggris



Lemak membentuk lapisan menutupi 2/3 permukaan adonan yang dipipihkan, kemudian dilipat menjadi tiga sebelum proses penggilasan dan pelipatan.

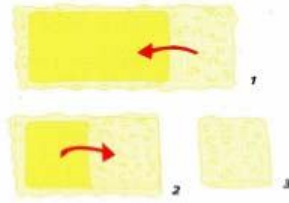
- Aplikasi pelipatan metode Prancis



Lemak membentuk lapisan diselubungi seluruhnya kedalam adonan yang dipipihkan sebelum proses penggilasan dan pelipatan. Bentuk awal menyerupai amplop sebelum digilas, lalu gilasi perlahan-lahan hingga memanjang dan rata.

- Aplikasi pelipatan metode Belanda

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 4 / 18



Pada pembuatan adonan sebaiknya tidak terlalu keras. Pelipatan ini 2/3 dilapisi dengan lemak, lalu dilipat menjadi 3 lipatan. Pelipatan yang baik direkomendasikan untuk mencegah keluarnya lemak.

Karakteristik pada puff pastry yaitu:

- ❖ Kulit renyah, crumb yang lembut.
- ❖ Aromanya baik.
- ❖ Biasanya rasa kurang manis dibandingkan produk bakery lainnya.
- ❖ Umur simpan relative tidak lama dikarenakan pati yang menjadi lunak dalam lapisan adonan akan rusak dengan cepat dan pastry yang berlapis di dalam crumb menjadi keras dengan cepat.
- ❖ Lemak roll in akan mengkristal jika terlalu lama produk pastry disimpan, hal ini akan menjadi rasa sedikit berlemak dan menempel dimulut jika dimakan.

b) Danish Pastry



Danish pastry dibuat dari adonan beragi dengan lemak roll-in dan biasanya memiliki topping atau isi yang manis. Dengan kata lain hampir sama dengan roti manis. Jumlah lapisan pada adonan tergantung pada kandungan bahan, semakin banyak jumlah lemak roll-in semakin banyak lapisannya. Pada dasarnya, pelapisan mempunyai prinsip yang sama dengan puff pastry. Bedanya untuk Danish pastry menggunakan bahan pengembang seperti ragi sehingga hasilnya menjadi lunak tidak garing seperti puff. Metode pembuatan Danish pastry ini sama dengan pembuatan puff, bedanya bahan ditambah menggunakan yeast.

Karakteristik Danish yang baik adalah sebagai berikut:

- a) Setiap lapisan harus teraerasi menghasilkan sel yang baik
- b) Lapisan crumb harus jelas/tegas tetapi tidak terpisah satu sama lain
- c) Jika kulit dilapisi icing/fondant seharusnya tidak terpisah

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 5 / 18



d) Kulit berwarna keemasan

Jenis-jenis Danish pastry diantaranya adalah:

- Windmill atau berbentuk kincir angin
- Raisin Danish
- Apple Danish
- Bear claws
- Berry Danish
- Chocolate Danish
- Fruit Danish

c) Croissant

Sama seperti halnya puff pastry, adonan croissant juga menggunakan yeast dalam pengembangannya. Serta cara pembuatannya sama dengan puff pastry. Bahan yang digunakan hampir sama dengan Danish pastry hanya saja perbedaannya Danish lebih banyak menggunakan gula dan telur sehingga rasanya lebih manis dan empuk. Jumlah lipatan dalam pastry ini juga sama maksimum 3 kali pelipatan.

Cara pembuatan adonan ini adalah:

- i. Buat adonan yang sama dengan cara puff pastry
- ii. Biarkan adonan istirahat dalam lemari es selama 30 menit.
- iii. Lalu setelah adonan siap di cetak, gelas adonan setebal 3 mm, kemudian potong dengan menggunakan ring cutter, potong dengan bentuk segitiga dengan bagian bawah lebar 20 cm kemudian gulung mulai dari bagian

yang lebar.



- iv. Letakkan Loyang kemudian kembangkan sebentar.
- v. Setelah mengembang oleskan telur, lalu croissant siap dipanggang dengan

waktu 15 – 20 menit dengan suhu 210°C.



d) Short Paste

Short pasrty adalah produk yang menggunakan kandungan lemak yang tinggi dan dapat ditambah bahan pengembang kue. Short pastry ini berupa pie. Bahan

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 6 / 18



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

pembuatan pie adalah tepung terigu, lemak, garam, gula dan cairan dapat berupa telur maupun sedikit air. Metode pembuatan pie ini ada 2 macam, yaitu Flaky dan Melly.

- Flaky yaitu metode pembuatan kulit pie dengan cara menggunakan pisau atau garpu, teksturnya akan membentuk kerikil kecil-kecil. Biasanya digunakan untuk adonan pie yang dipanggang bersama dengan isinya. Rasa dari pie ini gurih.
- Melly yaitu metode pembuatan kulit pie dengan cara diaduk menggunakan tangan, sehingga tekstur dari adonan pie ini akan berbutir (pasir). Biasanya digunakan untuk adonan yang nantinya topping atau isianya dipisah. Rasa dari pie ini manis.

### e) Choux Paste

Choux paste merupakan salah satu jenis *pastry* dengan karakteristik ringan namun volume besar dan dikembangkan dengan kuat (*strongly leavened*) dengan sel yang besar. *Choux paste* sering juga disebut kue sus yang didefinisikan sebagai kue yang bertekstur lembut dan kopong bagian dalamnya, sehingga dapat di isi dengan vla dengan aneka rasa. Bahkan Sus saat ini tidak hanya diisi vla, akan tetapi juga di isi dengan berbagai macam *filling* seperti layaknya *Sandwich*. Jadi ada sus yang di isi *ragout*, bahkan di isi dengan lembaran *smoked beef*, keju lembaran, telur rebus yang diiris tipis, dan lain-lain. Ibaratnya, kulit sus diperlakukan sebagai roti tawar yang bebas di isi apa saja. Bahkan sus selain diisi sering juga dihias bagian atasnya khususnya sus bentuk panjang.



*Éclair*



*cream puff*

Ada dua jenis *choux paste* yaitu *éclair paste* yaitu merupakan *choux paste* yang bentuknya lonjong dan memanjang. Biasanya diisi dengan topping yang manis. Sedangkan jenis *choux paste* yang lain adalah *cream puff* yaitu berupa *choux paste* yang berbentuk bulat atau bentunya menyerupai dengan kol.

Bahan utama dalam pembuatan *choux paste* adalah sebagai berikut:

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 7 / 18



1) Tepung terigu

Tepung terigu berfungsi sebagai struktur dan digunakan tepung terigu protein sedang dalam pembuatan choux paste.

2) Telur

Adalah kerangka yang berfungsi untuk mengembangkan kue selama proses pembakaran berlangsung, selain itu juga memperbaiki warna kerak kue lebih kuning.

3) Lemak

Lemak ada dua macam lemak yaitu lemak nabati yang lazim kita sebut dengan margarine dan lemak hewani atau mentega. Kedua jenis lemak ini memiliki karakteristik yang berbeda, jika menginginkan aroma kue yang ringan pilihlah margari, sedangkan untuk aroma berat dengan rasa dapat menggunakan mentega.

4) Air

Pada pembuatan *choux paste* ini air berfungsi untuk mengontrol ketebalan kulit, untuk gelatinisasi tepung terigu dan melepaskan CO<sub>2</sub> dari bahan pengembang.

Tahapan dalam pembuatan choux paste adalah sebagai berikut:

- 1) Didihkan air dan margarin. Cairan mendidih dengan cepat sehingga lemak



dapat larut dalam air.

- 2) Tambahkan tepung terigu (yang telah diayak terlebih dahulu) dan aduk



hingga kalis dan tidak ada tepung yang menggumpal.

- 3) Lalu angkat dari kompor, diamkan sebentar hingga suhu sekitar 50°C. Jika adonan tidak didinginkan maka pada saat telur ditambahkan telur menjadi



matang.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 8 / 18



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

- 4) Setelah adonan suam-suam kuku masukkan telur satu persatu untuk memperoleh konsistensi adonan yang tepat.



- 5) Adonan kini siap untuk dicetak  
6) siapkan Loyang lalu cetak adonan choux paste sesuai bentuk yang



diinginkan.



- 7) Lalu oven hingga matang  
8) Setelah itu dapat diisi dengan topping yang diinginkan.



### e. Penyimpanan produk pastry

Penyimpanan dilakukan untuk memperpanjang umur simpan produk. Semua jenis produk pastry paling baik dikonsumsi dalam keadaan baru, tapi umur simpan pastry akan lebih lama apabila disimpan dalam freezer selama 6 bulan. Penyimpanan produk pastry dapat dilakukan dengan dua cara:

- a) Menyimpan adonan pastry sebelum dibentuk.

Adonan puff pastry dapat disimpan sebelum adonan diberi bahan pelapis berupa korsvet. Penyimpanan untuk bahan ini hanya dilakukan dalam waktu yang singkat yaitu 15 hingga 30 menit. Tujuan penyimpanan ini adalah agar adonan dapat lebih elastis saat digiling dan diisi dengan bahan pelapis.

- b) Menyimpan adonan pastry setelah dibentuk.

Biasanya dilakukan pada industri yang besar dimana mereka memerlukan waktu untuk mengolah pastry dalam jumlah yang banyak. Sesaat adonan akan dibakar sebaiknya dikeluarkan dari lemari es dan dibiarkan berada pada suhu kamar.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 9 / 18



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

### C. Metode Pembelajaran

1. Metode Pembelajaran : Menggunakan metode pembelajaran Talking Stick
2. Model Pembelajaran : Menggunakan model pembelajaran Cooperative Learning

### D. Langkah – Langkah Pembelajaran

#### Pertemuan Ke 7 (ketujuh)

KEGIATAN	DESKRIPSI	WAKTU
Pembuka	<b>A. PERSIAPAN</b> Guru memasang LCD Proyektor Guru menyiapkan peralatan game Guru membuka pelajaran dengan salam dan doa Guru melakukan kegiatan absensi siswa	20 menit
	<b>B. KEGIATAN AWAL</b> <b>1. Orientasi:</b> Guru menjelaskan tentang SK dan KD yang akan dipelajari yaitu SK: Menyiapkan dan Mengolah Produk Kue dan Roti. Guru menerangkan bahawa materi ini akan berisi tentang macam-macam produk pattiseri beserta teknik pengolahannya. Indikator yang digunakan adalah : <ul style="list-style-type: none"><li>• Memahami Pengertian dan Klasifikasi Serta Jenis – Jenis Produk Patiseri</li><li>• Mengetahui Teknik Pengolahan Ragam Produk Pattiseri</li><li>• Teliti dalam memahami pengertian dan klasifikasi jenis produk patiseri dan teknik pengolahan beragam jenis produk patiseri.</li></ul> Penilaian yang digunakan adalah kognitif, afektif dan psikomotor. <b>2. Apersepsi:</b> Guru menanyakan kepada siswa “apakah ada yang mengetahui apa itu patiseri?” “sudah ada yang pernah mengkonsumsi produk patiseri?” Setelah siswa menjawab lalu guru mengkaitkan	25 menit

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 10 / 18





**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

	<p>jawaban tersebut dengan materi pembelajaran yang akan disampaikan. Materi yang akan disampaikan berupa aneka produk olahan patiseri dan berbagai macam teknik olahnya.</p> <p><b>3. Motivasi:</b></p> <p>Guru mulai menayangkan gambar bermacam-macam produk pastry agar siswa tertarik dan semangat mempelajari materi berbagai olahan produk pastry.</p>	
Inti	<p><b>C. KEGIATAN INTI</b></p> <p>1. Kegiatan Eksplorasi: siswa melihat berbagai macam gambar mengenai macam-macam olahan pastry. Dalam power point yang disampaikan siswa diperkenalkan berbagai macam jenis pastry, terdiri dari:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Puff Pastry</li><li>▪ Danish Pastry</li><li>▪ Croissant</li><li>▪ Short Paste</li><li>▪ Choux Paste</li></ul> <p>2. Kegiatan Elaborasi: setelah guru selsai menyampaikan materi pelajaran, lalu guru memberi waktu siswa selama 15 menit untuk belajar sebentar mengenai materi yang telah disampaikan. Siswa belajar selama 15 menit, setelah selsai buku dikumpulkan didepan meja guru. Guru memberikan soal post test kepada siswa yang berjumlah 10 soal. Siswa mengerjakan post test yang diberikan oleh guru dengan waktu selama 20 menit.</p> <p>Setelah semua siswa selsai mengerjakan lalu lembar jawaban ditukarkan dengan teman sebelah untuk dikoreksi bersama. Guru melakukan kegiatan Talking Stick yaitu dimana guru membawa sebuah tongkat, lalu</p>	115 menit

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 11 / 18



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

	<p>akan diputar bersama-sama ketikan guru mengatakan stop maka siswa yang memegang tongkat akan menjawab soal post test. Dilakukan berulang-ulang hingga pertanyaan selesai.</p> <p>3. Kegiatan Konfirmasi : setelah kegiatan talking stick selsai maka kegiatan selanjutnya adalah siswa dibagi kelompok, yaitu dengan teman sebangkunya, yaitu mendiskusikan tentang membedakan gambar, termasuk jenis kategori jenis pastri yang mana. Setelah selsai guru memberikan jawaban kepada siswa mana yang tepat.</p>	
Penutup	<p><b>D. KEGIATAN AKHIR</b></p> <p>Guru dan siswa bersama-sama menyimpulkan pelajaran tentang aneka olahan produk pastry.</p> <p>Guru menginformasikan bahwa minggu depan akan praktik dan ulangan harian.</p> <p>Guru menutup dengan ucapan hamdalah bersama-sama dan salam.</p>	20 menit

### E. Sumber Belajar

1. Anni Faridah, dkk. 2008. PATISERI Jilid 3. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
2. Macam-macam gambar di unduh dari <https://www.google.com/search>.
3. Siti Hamidah. 1996. *Patiseri*. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Yogyakarta: UNY.

### F. Alat dan bahan Pembelajaran

1. Hand Out
2. Laptop
3. LCD Proyektor
4. Gambar-gambar pastry
5. White board
6. Bold maker

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 12 / 18



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

**G. Penilaian**

Pertemuan ke 6 (enam)

Teknik : Kognitif (Tes)  
Psikomotor  
Afektif

Bentuk Instrumen : Kognitif (Tes Point)

Psikomotor ( Membuat Ringkasan)

Afektif

**Prosedur Penilaian :**

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	Sikap 1. Cermat dalam menggunakan alat ukur mekanik 2. Teliti terhadap proses pengukuran dengan alat ukur mekanik	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2	Pengetahuan 1. Menyebutkan pembelajaran alat ukur mekanik.	Tes tertulis	Penyelesaian tugas individu
3	Keterampilan 1. Terampil dalam menggunakan alat ukur mekanik	Pengamatan praktek dan tugas.	Penyelesaian tugas (baik individu maupun kelompok) dan saat diskusi.

**Penilaian Afektif : Sikap teliti**

Indikator sikap teliti :

4 (Amat baik) : apabila siswa dalam pembelajaran bersikap baik, memperhatikan guru dalam proses pembelajaran, menghargai teman yang lain, tidak bekerja sama dalam mengerjakan post test, serta mengerjakan tugas dengan baik.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 13 / 18



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

- 3 (Baik) : apabila siswa dalam pembelajaran bersikap baik, memperhatikan guru dalam proses pembelajaran, menghargai teman yang lain, serta mengerjakan tugas dengan baik.
- 2 (Cukup) : apabila siswa dalam pembelajaran bersikap baik, memperhatikan guru dalam proses pembelajaran, menghargai teman yang lain.
- 1 (Kurang) : apabila siswa tidak bersikap dengan baik selama pembelajaran berlangsung.

### Rubrik Penilaian :

No	Nama Siswa	Sikap Teliti				Skor	Ket.
		A (4)	B (3)	C (2)	K (1)		
1							
2							
3							
4							
5							
6							

### Penilaian Kognitif :

#### 1. Kisi-kisi soal

No.	KD	Indikator	Materi
1.	Menyiapkan dan mengolah produk kue dan roti	<ul style="list-style-type: none"><li>Pengertian dan klasifikasi serta jenis-jenis produk patiseri</li></ul>	Jenis-jenis produk pastry
		<ul style="list-style-type: none"><li>Teknik pengolahan ragam produk patiseri</li></ul>	Teknik olah yang digunakan.

#### 2. Butir soal

Guru memberikan tes point secara acak dengan metode Talking Stick dengan soal-soal dibawah ini:

- 1) Pastry berasal dari kata paste yang berarti?
- 2) Sebutkan jenis-jenis pastry?
- 3) Sebutkan jenis-jenis lipatan pada pengolahan pastry?
- 4) Apa beda antara puff pastry dan Danish pastry?
- 5) Apa beda dari Danish pastry dan croissant?

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 14 / 18



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

- 6) Apa itu metode Flaky?
- 7) Apa itu metode Melly?
- 8) Sebutkan jenis choux paste?
- 9) Pengertian Éclair?
- 10) Sedangkan pengertian cream puff?

3. Kunci jawaban

No.	Jawaban	Skor
1.	Merupakan campuran dari tepung terigu, cairan dan lemak	10
2.	- Puff pasrty - Danish pastry - Croissant - Short paste - Choux paste	10
3.	✓ Lipatan Tunggal ✓ Lipatan ganda ✓ Liapatan Inggris ✓ Lipatan Perancis ✓ Lipatan Belanda	10
4.	Puff pastry merupakan adonan pastry yang tidak menggunakan ragi sedangkan Danish pasrty menggunakan ragi atau yeast.	10
5.	Danish pastry menggunakan ragi tetapi banyak menggunakan gula, karena Danish teksturnya hampir sama dengan roti manis. Sedangkan untuk croissant menggunakan sedikit gula dan lemak.	10
6.	<b>Merupakan</b> metode pembuatan pie dengan menggunakan pisau, adonan teksturnya menyerupai kerikil kecil.	10
7.	Merupakan metode pembuatan pie dengan menggunakan tangan atau garpu , adonan terksturnya berpasir.	10
8.	- Éclair - Cream puff	10

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 15 / 18



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

9.	Éclair merupakan jenis choux paste yang berbentuk lonjong atau memanjang	10
10.	Cream puff merupakan jenis choux paste yang berbentuk menyerupai kembang kol.	10

4. Rumus Penilaian

**Jumlah Skor = Nilai**

**Penilaian ketrampilan**

**Rubik Penilaian:**

No.	Nama Siswa	Penilaian Praktek			Total
		Pesiapan (20)	Hasil (50)	Laporan (30)	
1.					
2.					
3.					
4.					

**Indikator Penilaian**

No.	Indikator	Skor	Kriteria
1.	Persiapan (20)		
		20	Persiapan bahan untuk menganalisis gambar, kertas, pena, materi yang telah dipelajari dengan baik.
		10	Persiapan bahan untuk menganalisis gambar, kertas, pena disiapkan.
		5	Persiapan bahan untuk menganalisis gambar, kertas, pena tidak disiapkan dengan baik.
2.	Hasil (50)		
		50	Kesesuaian hasil gambar dengan hasil identifikasi penjelasan pada materi, ketepatan membedakan jenis gambar, ketepatan waktu pengumpulan tugas.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 16 / 18



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

		30	Kesesuaian hasil gambar dengan hasil identifikasi penjelasan pada materi, ketepatan membedakan jenis gambar, keterlambatan waktu pengumpulan tugas.
		10	Hasil yang kurang sesuai dengan hasil gambar yang dianalisis serta jawaban tidak tepat.
3	Laporan (30)		
		30	Laporan lengkap ketepatan gambar yang dianalisis dengan jawaban.  Gambar 1  Gambar 2  Gambar 3  Gambar 4  Gambar 5  Gambar 6  Gambar 7  Gambar 8



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**



Gambar 9



Gambar 10

Jawaban:

Gambar 1 dan 4 merupakan jenis choux paste eclair

Gambar 2 dan 3 merupakan jenis choux paste cream puff

Gambar 5 dan 7 merupakan puff party

Gambar 6 merupakan danish pastry

Gambar 8 merupakan croissant

Gambar 9 dan 10 merupakan jenis short paste

Penilaian:

Jika siswa mampu menjawab semua dengan benar mendapat skor 30

Jika siswa menjawab hanya 8 nomor mendapat skor 20

Jika siswa hanya menjawab 5 nomor mendapat skor 10

**Rumus Penilaian**

**Jumlah Skor = Nilai**

Sleman, 1 September 2014

Mengetahui  
Guru Mapel

Mahasiswa

Sri Janatun, A. Md.  
NBM. 120381091068377

Mutiara Sekar Ayu P.  
NIM. 13511242009

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 18 / 18





**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

Disiapkan	Diperiksa	Disahkan
Staf	Staf	WAKA KUR

Nama Sekolah : SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

Kompetensi Keahlian : Jasa Boga

Mata Pelajaran : Kompetensi Keahlian

Kelas/Semester : XII/5

Alokasi Waktu : 4 x 45 menit (pertemuan 8)

Standar Kompetensi : Menyiapkan dan Mengolah Dessert

KKM SK : 75

Kompetensi Dasar : Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin

Indikator :

Pertemuan Ke-8 (kedelapan)

- 1.3 Teliti dalam membuat dan menata serta menyajikan aneka dessert
- 7.1.4 Teliti dalam memorsi makanan penutup sesuai dengan standar perusahaan.
- 7.1.5 Teliti dalam membuat saus dessert, menggunakan bahan pengental dan menyimpan saus pada suhu yang tepat.
- 7.1.6 Teliti dalam mengemas dan menyimpan hidangan penutup (dessert).

#### **A. Tujuan Pembelajaran**

Setelah proses pembelajaran siswa dapat:

1. Membuat hidangan dessert dengan baik dan benar.
2. Mengontrol porsi dessert dengan tepat sesuai standar perusahaan.
3. Membuat saus sebagai pendamping hidangan dessert
4. Menyajikan hidangan dessert dengan menarik.

#### **B. Materi Pembelajaran**

Dessert adalah sajian yang disajikan diakhir courses dalam suatu set menu yang gunanya untuk menghilangkan kesan rasa hidangan yang terdahulu dan menutup babak penyajian makanan. Sajian dessert sering dinamakan The final course atau The

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 1 / 17



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

last course dan berasa manis atau disebut sweet Hidangan penutup (dessert) adalah hidangan yang disajikan setelah hidangan utama (main course) sebagai hidangan penutup atau biasa disebut dengan istilah pencuci mulut. Dessert biasanya mempunyai rasa manis dan menyegarkan, terkadang ada yang berasa asin atau kombinasinya.

Jenis dessert ada dua yaitu hot dessert dan cold dessert. Hot dessert adalah hidangan penutup yang disajikan panas dengan suhu antara 40 - 50°C. Contoh hot dessert ini antara lain: soufflé, crepes, hot pudding. Sedangkan cold dessert adalah merupakan hidangan dessert yang disajikan dalam suhu ruangan ataupun suhu dingin. Contohnya adalah cold pudding, choux paste dan cake.

Dalam menghidangkan dessert biasanya dilengkapi dengan saus, saus merupakan cairan yang biasanya dikentalkan dengan salahsatu bahan pengental, sehingga menjadi menjadi setengah cair (*semiliquid*), dan disajikan dengan maksud untuk mempertinggi kualitas makanan tersebut.

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

a. Kepekatan dan kondisi bagian utama (*body*)

Saus disebut berkualitas apabila memiliki kelembutan tertentu yangditandai dengan tidak adanya gumpalan, baik yang terlihat maupun hanya dapat dirasakan lewat indra cecapan. *Body* saus tidak terlalu encer atau kental, tetapi cukup dapat menutupi makanan secara ringan, tidak tebal, dan makanan itu masih nampak terlihat.

b. Aroma

Setiap saus memiliki aroma khusus, tidak sembarang aroma dapat digunakan, sebaiknya dipilih aroma yang benar-benar dapat meningkatkan atau melengkapi makanan.

c. Penampilan

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

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 2 / 17



RESEP

PANCAKE WITH STRAWBERRY SAUCE

**Bahan:**

Tepung Terigu	150 gr
Telur	4 butir
Susu	200 cc
Margarine	1 sdm (cairkan)
Rhum/vanilli	sck

**Bahan Saus:**

Buah stroberi kasar)	6 buah (cincang kasar)
Gula	75 gr
Air	200 cc
Maizena	1 sdm



**Cara membuat adonan Pancake:**

1. Masukkan tepung buat lubang didengahnya, lalu masukkan telur yang dokocok lepas. Lalu aduk.
2. Sambil diaduk tuang susu cair sedikit demi sedikit, lalu masukkan rhum. Aduk dengan ballon wishk sampai licin dan halus.
3. Lalu terakhir masukkan magarin yang telah dicarirkan.
4. Tutup dengan plastik diamkan selama 30 menit.
5. Setelah itu adonan siap untuk di dadar.

**Cara membuat adonan saus:**

- a. Potong cincang buah stroberi lalu resud dengan air, tunggu hingga mendidih masukkan gula.
- b. Tunggu hingga mendidih lagi. Lihat teksturnya, jika kurang kental dapat ditambahkan larutan maizena.
- c. Buat dadaran dengan frying pan diatas api sedang.
- d. Usahakan jangan sampai gosong.
- e. Setelah matang siap dihias kedalam dessert plate.
- f. Siram dengan menggunakan saus stroberi. Sajikan.



**PINEAPPLE BAVAROIS**

**Bahan bavarois:**

Agar-agar bubuk	1 bungkus
Putih telur	4 butir
Gula	200 gr
Air dan sari buah nanas	400 cc
Nanas	1 buah
Garam	sck

**Bahan vanilla saus:**

Susu cair	200 cc
Gula	75 gr
Tepung mazena	1 sdm
Vanilli bubuk	sck
Kuning telur	½ butir



**Cara membuat:**

1. Didihkan air dan dari nanas, masukkan agar-agar. Aduk hingga mendidih
2. Oleskan cetakan dengan mentega. Hisa dengan potongan nanas yang telah diblancing.
3. Masukkan agar-agar yang pada kocokan putih telur sampil diaduk kut.
4. Masukkan dalam cetakan pudding. Dinginkan.
5. Setelah itu membuah vanilla saus dengan cara rebus susu cair.
6. Lalu tambahkan gula, vanilli dan garam secukupnya.
7. Lalu setelah mendidih tambahkan larutan maizena, aduk dan tunggu hingga meletup-letup. Setelah itu masukkan kuning telur.
8. Aduk kembali hingga meletup-meletup.
9. Setelah itu sajikan pudding dengan vanilla saus.

**C. Metode Pembelajaran**

1. Metode Pembelajaran : Menggunakan metode pembelajaran Demonstration
2. Model Pembelajaran : Menggunakan model pembelajaran Praktek

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 4 / 17



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

**D. Langkah – Langkah Pembelajaran**

**Pertemuan Ke 7 (ketujuh)**

<b>KEGIATAN</b>	<b>DESKRIPSI</b>	<b>WAKTU</b>
Pembuka	<b>A. PERSIAPAN</b>  Guru membuka pelajaran dengan salam dan doa Guru melakukan kegiatan absensi siswa Guru melakukan mengecek kelengkapan alat dan kesiapan praktek	20 menit
	<b>B. KEGIATAN AWAL</b>  <b>1. Orientasi:</b> Guru menjelaskan tentang praktek apa yang akan dilakukan hari ini adalah cold dessert.  <b>2. Apersepsi:</b> Guru menanyakan kepada siswa “apakah ada yang ingin ditanyakan sebelum praktek dimulai?”  <b>3. Motivasi:</b> Guru mulai melakukan sedikit penjelasan tentang resep yang akan dibuat. Setelah itu guru mulai menerangkan bagaimana cara pengolahan yang benar agar siswa tidak bingung nantinya ketika akan memasak kedua hidangan dessert ini.	15 menit
Inti	<b>C. KEGIATAN INTI</b>  1. Kegiatan Eksplorasi: sebelum praktik dilaksanakan siswa mengerjakan latihan soal terlebih dahulu. Untuk melihat pengetahuan siswa.  2. Kegiatan Elaborasi: siswa memulai kegiatan demonstrasi atau praktek dengan dua resep yaitu Pancake Saus Stroberi dan Pineapple Bavarois. Guru memantau bagaimana kegiatan siswa jika ada yang kurang benar pada proses pengolahan guru memberikan pengertian bagaimana yang tepat bagi mana mengolah	125 menit

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 5 / 17



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

	hidangan dessert. 3. Kegiatan Konfirmasi : Setelah selsai dikumpulkan semua hasilnya lalu guru mulai melakukan penilaian dan evaluasi kepada siswa, agar siswa tau dimana salahnya.	
Penutup	<b>D. KEGIATAN AKHIR</b> Guru melakukan evaluasi tentang praktik yang dilaksanakan hari ini Guru menginformasikan praktik berikutnya adalah membuat pie. Guru menutup dengan ucapan hamdalah bersama-sama dan salam.	20 menit

**E. Sumber Belajar**

1. Anni Faridah, dkk. 2008. PATISERI Jilid 3. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
2. Macam-macam gambar di unduh dari <https://www.google.com/search>.
3. Dian mahayanti. Diunduh dari <http://dianmahayanti.wordpress.com/f-b-product-2/dessert/pengertian-dessert/>

**F. Alat dan bahan Pembelajaran**

1. Job sheet
2. Spidol
3. Lembar penilaian
4. Baju praktek
5. Pisau
6. Serbet

**G. Penilaian**

Pertemuan ke 8 (Kedelapan)

Teknik : Afektif (sikap teliti)

Psikomotor (Praktik)

Kognitif (Ulangan Harian)

Bentuk Instrumen : Afektif (sikap)

Psikomotor ( Membuat hidangan dessert)

Kognitif (Soal test)

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 6 / 17



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

**Prosedur Penilaian :**

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	Sikap 1. Cermat dalam menggunakan alat ukur mekanik 2. Teliti terhadap proses pengukuran dengan alat ukur mekanik	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2	Pengetahuan 1. Menyebutkan pembelajaran alat ukur mekanik.	Tes tertulis	Penyelesaian tugas individu
3	Keterampilan 1. Terampil dalam menggunakan alat ukur mekanik	Pengamatan praktek dan tugas.	Penyelesaian tugas (baik individu maupun kelompok) dan saat diskusi.

**Penilaian Afektif : Sikap teliti**

Indikator sikap teliti :

- 4 (Amat baik) : apabila siswa dalam pembelajaran bersikap baik, memperhatikan guru dalam proses pembelajaran, menghargai teman yang lain, tidak bekerja sama dalam mengerjakan post test, serta mengerjakan tugas dengan baik.
- 3 (Baik) : apabila siswa dalam pembelajaran bersikap baik, memperhatikan guru dalam proses pembelajaran, menghargai teman yang lain, serta mengerjakan tugas dengan baik.
- 2 (Cukup) : apabila siswa dalam pembelajaran bersikap baik, memperhatikan guru dalam proses pembelajaran, menghargai teman yang lain.
- 1 (Kurang) : apabila siswa tidak bersikap dengan baik selama pembelajaran berlangsung.

**Rubrik Penilaian :**

No	Nama Siswa	Sikap Teliti				Skor	Ket.
		A (4)	B (3)	C (2)	K (1)		
1							

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 7 / 17



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

2							
3							
4							

**Penilaian Psikomotor (Praktik)**

**Lembar Penilaian Unjuk Kerja Membuat/Praktek Cold Dessert:**

No	Komponen/Sub Komponen	Skor
1	Persiapan kerja (Alat, bahan, pakaian kerja).	
2	Proses	
	2.1. Sistematika Kerja	
	2.2. Cara Kerja	
	Nilai Terendah	
	<b>NILAI</b>	
3	Hasil	
	3.1. Bentuk	
	3.2. Warna	
	3.3. Tekstur	
	3.4. Rasa	
	3.5. Penyajian	
	3.6. Porsi	
	3.7. Suhu	
	Nilai Terendah	
	<b>NILAI</b>	
4	Sikap kerja (Sanitasi Hygiene)	

**Kriteria/Rubrik Penilaian**

No.	Aspek yang Dinilai	Kriteria/Rubrik	Skor
1.	Persiapan Kerja (15%)		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Bahan –bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu, bersih siap digunakan dan ditata rapi.</li> </ul>	90 – 100

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 8 / 17





**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

		<ul style="list-style-type: none"> <li>Bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu, bersih dan siap digunakan.</li> </ul>	80 - 89
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu.</li> </ul>	70 – 79
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Bahan-bahan makanan dan alat disiapkan tidak sesuai kebutuhan menu</li> </ul>	Tidak
2.	Proses sistematika dan cara kerja (30%)		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Bekerja secara sistematis, efisien dan efektif.</li> </ul>	90 – 100
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Bekerja dengan sistematis dan efisien</li> </ul>	80 – 89
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Bekerja dengan sistematis</li> </ul>	70 – 79
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Bekerja tidak sistematis</li> </ul>	Tidak
3.	Hasil Kerja (40%)		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Menyajikan masakan dengan baik dan menarik sesuai dengan standar</li> </ul>	90 – 100
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Menyajikan masakan dengan tepat</li> </ul>	80 – 89
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Menyajikan masakan dengan baik</li> </ul>	70 – 79
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Menyajikan masakan dengan kurang tepat</li> </ul>	Tidak
4.	Sikap Kerja/Sanitasi Hygiene (15%)		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Sesuai prosedur kerja dan menggunakan keselamatan kerja dengan tepat dengan memperhatikan keamanan lingkungan kerja.</li> </ul>	90 – 100
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Sesuai prosedur kerja dan menggunakan alat keselamatan kerja dengan tepat.</li> </ul>	80 – 89
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Sesuai dengan prosedur kerja</li> </ul>	70 – 79
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Tidak sesuai dengan prosedur kerja.</li> </ul>	Tidak

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 9 / 17



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

**Rumus Nilai Akhir :**

$$(\text{Nilai Persiapan} * 15\%) + (\text{Nilai Proses} * 30\%) + (\text{Nilai Hasil} * 40\%) + (\text{Nilai Sikap Kerja} * 15\%)$$

**Penilaian Kognitif :**

**1) Butir soal**

**Nama :**

**NIS :**

**Kelas :**

**Ulangan Harian**

**Hari/tanggal : Selasa, 2 September 2014**

**Waktu : 60 menit**

**I. Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan menyilang pilihan jawaban a, b, c dan d.**

1. Hidangan yang disajikan diakhir course dalam suatu set menu yang gunaknya untuk menghilangkan rasa hidangan terdahulu dan menutup sajian makanan disebut...
  - a. Main course
  - b. Soup
  - c. Appetizer
  - d. Dessert
2. Choux paste, cake, cold pudding merupakan jenis hidangan dessert...
  - a. Hot dessert
  - b. Cold dessert
  - c. Frozen dessert
  - d. Jawaban a, b, dan c benar
3. Sorbet merupakan dessert yang bahan dasarnya terbuat dari, kecuali ...
  - a. Susu
  - b. Puree buah
  - c. Sari buah
  - d. Jus buah
4. Kriteria saus dessert yang baik seperti dibawah ini, kecuali...
  - a. Saus tidak menggumpal
  - b. Aroma saus harum dan khas
  - c. Saus halus dan lembut
  - d. Teksturnya *semiliquid*
5. Jenis-jenis cake dapat diklasifikasikan sebagai berikut, kecuali...
  - a. Butter cake
  - b. Shortening cake
  - c. Chiffon cake
  - d. Sponge cake
6. Cake yang dalam pembuatannya dipisah anatar putih dan kuning telurnya serta menggunakan minyak yaitu jenis cake...
  7. a. Butter cake
  8. b. Shortening cake
  - c. Chiffon cake
  - d. Sponge cake
9. Bahan menghis kue dibagi menjadi dua salah satunya adalah edible cake, yang berarti...
  - a. Cake yang dapat dimakan
  - b. Cake yang tidak bisa dimakan
  - c. Cake yang dapat dibentuk
  - d. Cake yang tidak dapat dibentuk
10. Ganache merupakan campuran dari ...
  - a. Coklat dan mentega
  - b. Krim kental dan gula
  - c. Gula, mentega dan krim kental
  - d. Krim kental, mentega dan coklat
11. Pewarna hitam alami yaitu adalah...
  - a. Arang
  - b. Merang
  - c. vanilli
  - d. Angkak
12. Pewarna hijau alami yang biasanya berfungsi sekaligus untuk penambah aroma adalah..
  - a. Daun suji
  - c. Daun Pandan

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 10 / 17



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

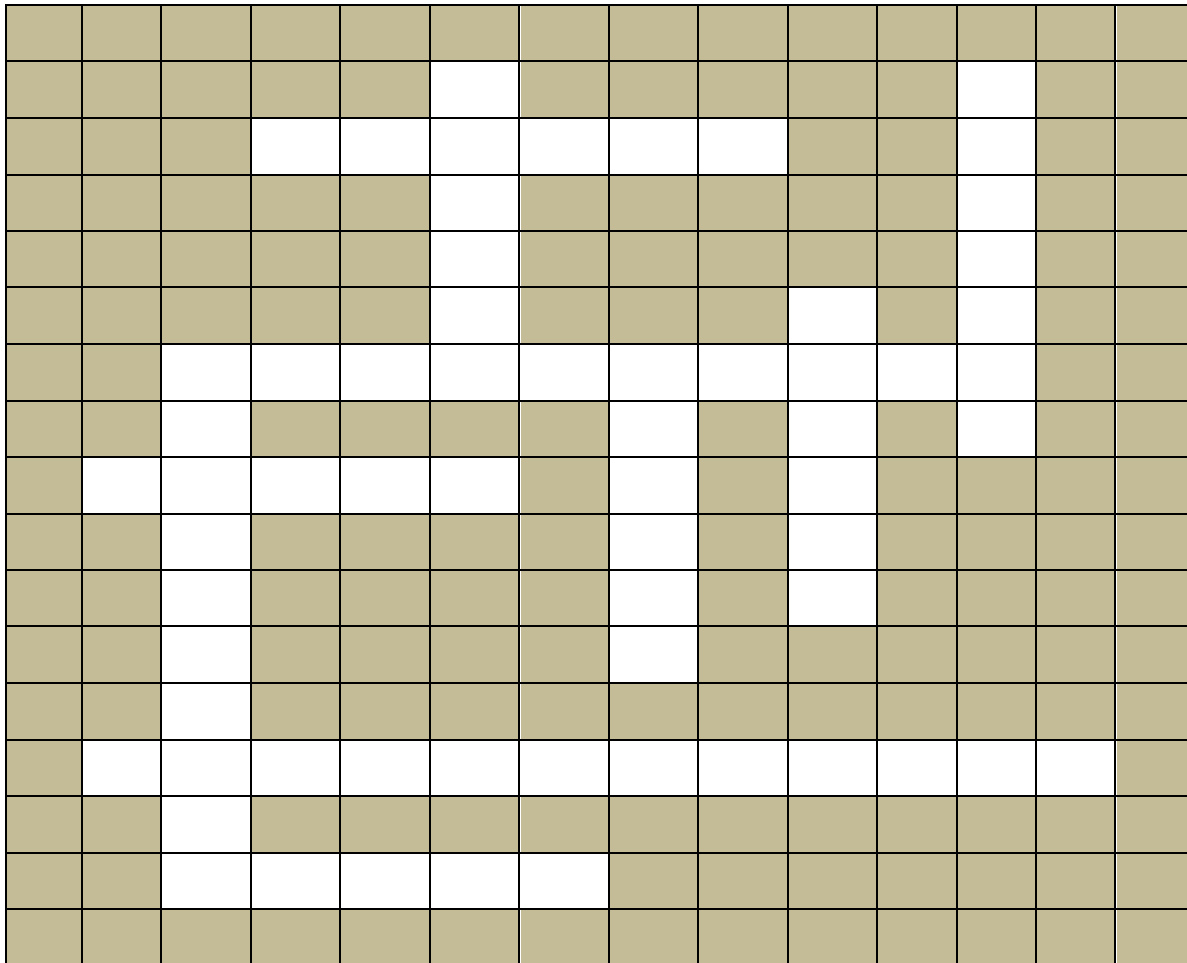
- b. Daun Jati  
d. Bunga Telang
13. Jenis lipatan daun yang digunakan untuk menyajikan kue klepon adalah..  
a. Pincuk  
c. Takir  
b. Tum  
d. Sudi
14. Jenis lipatan daun yang digunakan untuk menyajikan Putri mandi adalah...  
a. Pincuk  
c. Takir  
b. Tum  
d. Sudi
15. Adonan pastry yang dalam pengolahannya tidak menggunakan ragi teksturnya renyah dan rasanya cenderung gurih adalah..  
a. Danish Pastry  
c. Short Paste  
b. Puff pastry  
d. Croissant
16. Adonan pastry yang dalam pengolahannya menggunakan yeast tetapi sedikit menggunakan gula dan telur adalah..  
a. Danish Pastry  
c. Choux Paste  
b. Puff pastry  
d. Croissant
17. Metode pelipatan adonan pastry yang menyerupai amplop merupakan metode...  
a. Metode Prancis  
c. Metode Inggris  
b. Metode Belanda  
d. Metode Ganda
18. Metode pembuatan kulit pie dengan tekstur berpasir adalah,,  
a. Metode Flaky  
c. Metode Melly  
b. Metode Franky  
d. Metode Mally
19. Salah satu jenis pastry dengan karakteristik ringan namun dengan volume besar dan dikembangkan dengan kuat, adalah...  
a. Danish Pastry  
c. Choux Paste  
b. Puff pastry  
d. Croissant
20. Salah satu jenis Choux paste yang bentuknya bulat menyerupai kol adalah..  
a. Cream Puff  
c. Stuffed Tartlets  
b. Éclair  
d. Petit Fours

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 11 / 17



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

**II. Isilah secara singkat Teka-Teki Silang secara tepat dan dengan penulisan yang benar**



**Menurun**

1. Ice cream merupakan salah satu jenis dessert
2. Salah satu jenis cake yang teksturnya lembut, ringan dan halus.
3. Salah satu kue Indonesia yang terbuat dari buah-buahan
4. Lemak pelapis dalam pembuatan adonan pastry
5. Salah satu jenis choux paste yang bentuknya memanjang.

**Mendatar**

1. Sejenis royal icing yang pembuatannya dengan menggunakan gula pasir, air, glukosa dan sedikit asam
2. Saus dessert yang terbuat dari susu, gula dan sedikit maizena sebagai bahan pengental
3. Salah satu jenis olahan kue Indonesia yang bahan dasarnya berasal dari ubi.
4. Jenis pastry yang pada dasarnya hampir sama dengan roti karena rasanya yang manis serta teksturnya yang empuk
5. Salah satu metode pembuatan kulit pie dengan cara menggunakan pisau atau garpu.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 12 / 17



**III. Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan tepat**

1. Jelaskan cara pembuatan choux paste secara singkat? (skor 20)
  
  
  
  
  
  
  
2. Sebutkan jenis-jenis produk pastry disertai dengan contohnya? (skor 15)
  - a. \_\_\_\_\_
  - b. \_\_\_\_\_
  - c. \_\_\_\_\_
  - d. \_\_\_\_\_
  - e. \_\_\_\_\_
  
  
  
  
3. Sebutkan jenis-jenis dessert disertai dengan contohnya minimal 2? (skor 15)
  - a. \_\_\_\_\_
  - b. \_\_\_\_\_
  - c. \_\_\_\_\_
  
  
  
  
4. Sebutkan prinsip menghias kue dan beri sedikit penjelasan? (skor 20)
  - a. \_\_\_\_\_
  - b. \_\_\_\_\_
  - c. \_\_\_\_\_
  - d. \_\_\_\_\_

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 13 / 17



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

**2) Kunci Jawaban**

**Soal Pilihan Ganda**

No Soal	Jawaban	No Soal	Jawaban
1.	d. Dessert	11.	b. Merang
2.	b. Cold dessert	12.	c. Daun pandan
3.	a. Susu	13.	d. Sudi
4.	c. Saus halus dan lembut	14.	c. Takir
5.	b. Shortening cake	15.	b. Puff Pastry
6.	c. Chiffon cake	16.	d. Croissant
7.	Bonus	17.	a. Metode Perancis
8.	Bunus	18.	c. Metode Melly
9.	a. Cake yang dapat dimakan	19.	c. Choux paste
10.	d. Krim kental, mentega dan coklat	20.	a. Cream puff

**1 nomor mendapatkan skor  
Jumlah benar = jumlah skor**

**Soal Teka Teki Silang**

					F							K	
			F	R	O	Z	E	N				O	
					N							R	
					D							S	
					A				V			V	
		S	P	O	N	G	E	C	A	K	E		
		A					C		N		T		
	F	L	A	K	Y		L		I				
		E					A		L				
		P					I		A				
		I					R						
		S											
	D	A	N	I	S	H	P	A	S	T	R	Y	
		N											
		G	E	T	U	K							

**1 nomor mendapatkan skor  
Jumlah benar = jumlah skor**



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

**Soal Uraian**

No Soal	Skor	Kriteria
1.	20	Jika siswa menjawab urutannya dengan tepat seperti: Choux paste dibuat dengan teknik adonan rebus, yang mana semua bahan direbus bersama-sama kecuali telur. Setelah adonan matang dan kalis angkat dari perapian, proses selanjutnya adalah memasukan telur satu persatu setelah adonan dingin. Tahap memasukan telur merupakan tahap terpenting yang harus diperhatikan, telur dimasukan setelah adonan suam-suam kuku atau hangat. Jika telur dimasukan dalam keadaan adonan panas maka kue sus tidak akan mengembang karena telur telah matang sebelum di oven. Setelah itu cetak dalam Loyang. Oven, lalu beri topping sesuai selera.
	15	Jika siswa menjawab urutan prosesnya kurang tepat: Yaitu semua bahan disiapkan, lalu rebus air dan mentega, masukkan tepung, aduk hingga adonan kalis. Lalu tunggu hingga adonan hangat atau suam-suam kuku. Setelah itu masukkan telur secara satu-persatu untuk mencegah adonan terlalu encer. Setelah itu cetak adonan kedalam Loyang. Lalu oven, setelah itu diamkan seberntar lalu isi dengan toping sesuai selera.
	10	Jika siswa kurang tepat menjelaskan tentang urutan proses pembuatan choux paste: Yaitu pertama semua bahan disiapkan, lalu rebus air dan mentega, masukkan tepung, aduk hingga adonan kalis. Lalu tunggu hingga adonan hangat atau suam-suam kuku. Setelah itu masukkan telur secara satu-persatu. Lalu cetak kedalam Loyang setelah itu oven dan sajikan setelah matang.
	5	Jika jawaban siswa salah, tetapi siswa tetep menuliskan jawabannya.
2.	15	Jika siswa dapat menjawab dengan lengkap dan benar: a. Puff pastry contohnya adalah horn vla, pelmier, apple pie, curry puff, amandel, bolen pisang b. Danish pastry contohnya bear claws, Danish roll, Danish sosis. c. Croissant contohnya croissant plain, croissant coklat, croissant keju. d. Short paste contohnya piknik pie, fruits pie e. choux paste contohnya cream puff, éclairs.
	10	Jika siswa menjawab dan memberi contoh sesuai tetapi dalam penulisannya kurang tepat. a. Puff pastry contohnya adalah horn vla, curry puff, amandel, bolen pisang b. Danish pastry contohnya bear claws, Danish roll.. c. Croissant contohnya croissant plain. d. Short paste contohnya piknik pie. e. choux paste contohnya cream puff, éclairs.
	7	Jika siswa menyebutkan semua jenisnya tetapi tidak diberi contoh: a. Puff pastry b. Danish pastry c. Croissant d. Short paste



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

		e. choux paste
	3	Jika siswa salah semua baik dalam penulisan maupun contoh
3.	15	Jika siswa dapat menjawab dengan lengkap dan benar. a. Hot dessert contohnya soufflé, crepes, hot pudding. b. cold dessert contohnya cold pudding, choux paste, pie, cake. c. Frozen dessert contohnya adalah ice cream dan sorbet.
	10	Jika siswa menyebutkan dan memberi contohnya kurang dari dua a. Hot dessert contohnya soufflé. b. cold dessert contohnya cold pudding c. Frozen dessert contohnya adalah ice cream
	7	Jika siswa hanya menyebutkan jenis-jenis dessert saja a. Hot dessert b. cold dessert c. Frozen dessert
	3	Jika siswa salah menjawab tentang jenis-jenis dessert
4	20	Jika siswa dapat menjawab benar dan lengkap a. Tema = untuk menyatakan maksud dari kue tersebut dibuat b. Pusat perhatian = cake dibuat agar dapat menjadi pusat perhatian karena keindahan tema dari cake itu sendiri c. Serasi = balance antara tema dan hiasan cake serta perpaduan warna d. Seimbang = antara besar cake dengan hiasan yang digunakan harus seimbang.
	15	Jika siswa menjawab dengan tidak lengkap a. Tema = untuk menyatakan maksud dari kue tersebut dibuat b. Pusat perhatian = cake dibuat agar dapat menjadi pusat perhatian karena keindahan tema dari cake itu sendiri c. Serasi = balance antara tema dan hiasan cake serta perpaduan warna
	10	Jika siswa hanya menjawab 2 point saja a. Tema = untuk menyatakan maksud dari kue tersebut dibuat b. Pusat perhatian = cake dibuat agar dapat menjadi pusat perhatian karena keindahan tema dari cake itu sendiri
	5	Siswa menjawab salah satu point dari soal. a. Tema = untuk menyatakan maksud dari kue tersebut dibuat

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 16 / 17





**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

**3) Rumus Penilaian**

**Nilai soal pilihan ganda + nilai soal TTS + skor uraian = nilai akhir**

$$20 + 10 + 70 = 100$$

Sleman, 8 September 2014

Mengetahui  
Guru Mapel

Mahasiswa

Sri Janatun, A. Md.  
NBM. 120381091068377

Mutiara Sekar Ayu P.  
NIM. 13511242009

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 17 / 17

# LAMPIRAN 6

Laporan Mingguan Pelaksanaan  
PPL



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN KKN-PPL UNY TAHUN 2014

**F02**

Untuk  
Mahasiswa

**NOMOR LOKASI** : E 031  
**NAMA SEKOLAH** : SMK Muhammadiyah 1 Moyudan  
**ALAMAT SEKOLAH** : Ngapak, Gedongan, Sumberagung, Moyudan  
**GURU PEMBIMBING** : SRI JANATUN, A. Md

**NAMA MAHASISWA** : MUTIARA SEKAR AYU P.  
**NO. MAHASISWA** : 135242009  
**FAK/JUR/PRODI** : FT/ PTBB/Pendidikan Teknik Boga  
**DOSEN PEMBIMBING** : Dr. SITI HAMIDAH

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Selasa, 01 Juli 2014	➤ Penyerahan ( Penerjunan) Tim KKN-PPL.	Acara serah terima secara resmi tidak ada, karena Tim KKN PPL di SMA N 1 Cangkringan telah diserahkan pada saat observasi		
		➤ Pelaksanaan Program KKN	Melaksanakan kegiatan penerimaan siswa baru.		
2	Sabtu 2 Juli 2011	➤ Pelaksanaan Program KKN	Melaksanakan Penerimaan Siswa Baru		



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN KKN-PPL UNY TAHUN 2014

**F02**

Untuk  
Mahasiswa

**NOMOR LOKASI** : E 031  
**NAMA SEKOLAH** : SMK Muhammadiyah 1 Moyudan  
**ALAMAT SEKOLAH** : Ngapak, Gedongan, Sumberagung, Moyudan  
**GURU PEMBIMBING** : SRI JANATUN, A. Md

**NAMA MAHASISWA** : MUTIARA SEKAR AYU P.  
**NO. MAHASISWA** : 135242009  
**FAK/JUR/PRODI** : FT/ PTBB/Pendidikan Teknik Boga  
**DOSEN PEMBIMBING** : Dr. SITI HAMIDAH

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin 7 Juli 2014	➤ Pelaksanaan Program KKN		-	-
2	Selasa 8 Juli 2014	➤ Pelaksanaan program KKN	Mengetahui jadwal masuk kelas dan jatah mengajar selama PPL		
3	Rabu 9 Juli 2014	➤ Pelaksanaan program KKN		-	-
4	Kamis 10 Juli 2014	➤ Observasi Desa Lokasi KKN	Menanyakan tentang penempatan di dusun Kruet	Belum ada konfirmasi dari kelapa dusun bahwa diterima atau tidak	Menunggu keputusan dari dukuh.
5	Jum'at 11 Juli 2014	➤ Pelaksanaan program KKN		-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN KKN-PPL UNY TAHUN 2014

**F02**

Untuk  
Mahasiswa

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
6	Sabtu, 12 Juli 2014	➤ Pelaksanaan Program KKN			



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN KKN-PPL UNY TAHUN 2014

**F02**

Untuk  
Mahasiswa

**NOMOR LOKASI** : E 031  
**NAMA SEKOLAH** : SMK Muhammadiyah 1 Moyudan  
**ALAMAT SEKOLAH** : Ngapak, Gedongan, Sumberagung, Moyudan  
**GURU PEMBIMBING** : SRI JANATUN, A. Md

**NAMA MAHASISWA** : MUTIARA SEKAR AYU P.  
**NO. MAHASISWA** : 135242009  
**FAK/JUR/PRODI** : FT/ PTBB/Pendidikan Teknik Boga  
**DOSEN PEMBIMBING** : Dr. SITI HAMIDAH

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 14 Juli 2014	➤ Pelaksanaan Program KKN	Pembenahan Ruang UKS	-	-
2	Selasa, 15 Juli 2014	➤ Persiapan Penyusunan Silabus dan RPP	Mencari silabu dan mencari format RPP sesuai dengan standar sekolah/	Belum tahu mengajar kelas berapa jadi bingung antara kurikulum 2013 atau KTSP	Menunggu konfirmasi dari guru pembimbing.
3	Rabu, 16 Juli 2014	➤ Pelaksanaan Proker KKN	Pembuatan media pembelajaran flannel.	Tidak dapat selesai dalam waktu hari	Dilanjutkan pada hari berikutnya
4	Kamis, 17 Juli 2014	➤ Konsultasi dengan guru	Menyiapkan dan konsultasi mengenai persiapan mengajar	-	-
5	Jum'at, 18 Juli 2014	➤ Pelaksanaan Program KKN		-	-
6	Sabtu, 19 Juli 2014	➤ Rapat dengan DPL	Membahas pelaksanaan Proker KKN	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN KKN-PPL UNY TAHUN 2014

**F02**

Untuk  
Mahasiswa

**NOMOR LOKASI** : E 031  
**NAMA SEKOLAH** : SMK Muhammadiyah 1 Moyudan  
**ALAMAT SEKOLAH** : Ngapak, Gedongan, Sumberagung, Moyudan  
**GURU PEMBIMBING** : SRI JANATUN, A. Md

**NAMA MAHASISWA** : MUTIARA SEKAR AYU P.  
**NO. MAHASISWA** : 135242009  
**FAK/JUR/PRODI** : FT/ PTBB/Pendidikan Teknik Boga  
**DOSEN PEMBIMBING** : Dr. SITI HAMIDAH

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 21 Juli 2014	<b>LIBUR PUASA</b>	<b>LIBUR PUASA</b>	<b>LIBUR PUASA</b>	<b>LIBUR PUASA</b>
2	Selasa, 22 Juli 2014	<b>LIBUR PUASA</b>	<b>LIBUR PUASA</b>	<b>LIBUR PUASA</b>	<b>LIBUR PUASA</b>
3	Rabu, 23 Juli 2014	<b>LIBUR PUASA</b>	<b>LIBUR PUASA</b>	<b>LIBUR PUASA</b>	<b>LIBUR PUASA</b>
4	Kamis, 24 Juli 2014	<b>LIBUR PUASA</b>	<b>LIBUR PUASA</b>	<b>LIBUR PUASA</b>	<b>LIBUR PUASA</b>
5	Jumat, 25 Juli 2014	<b>LIBUR PUASA</b>	<b>LIBUR PUASA</b>	<b>LIBUR PUASA</b>	<b>LIBUR PUASA</b>
6	Sabtu, 26 Juli 2014	<b>LIBUR PUASA</b>	<b>LIBUR PUASA</b>	<b>LIBUR PUASA</b>	<b>LIBUR PUASA</b>



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN KKN-PPL UNY TAHUN 2014

**F02**

Untuk  
Mahasiswa

**NOMOR LOKASI** : E 031  
**NAMA SEKOLAH** : SMK Muhammadiyah 1 Moyudan  
**ALAMAT SEKOLAH** : Ngapak, Gedongan, Sumberagung, Moyudan  
**GURU PEMBIMBING** : SRI JANATUN, A. Md

**NAMA MAHASISWA** : MUTIARA SEKAR AYU P.  
**NO. MAHASISWA** : 135242009  
**FAK/JUR/PRODI** : FT/ PTBB/Pendidikan Teknik Boga  
**DOSEN PEMBIMBING** : Dr. SITI HAMIDAH

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 28 Juli 2014	<b>LIBUR PUASA</b>	<b>LIBUR PUASA</b>	<b>LIBUR PUASA</b>	<b>LIBUR PUASA</b>
2	Selasa, 29 Juli 2014	<b>LIBUR PUASA</b>	<b>LIBUR PUASA</b>	<b>LIBUR PUASA</b>	<b>LIBUR PUASA</b>
3	Rabu, 30 Juli 2014	<b>LIBUR PUASA</b>	<b>LIBUR PUASA</b>	<b>LIBUR PUASA</b>	<b>LIBUR PUASA</b>
4	Kamis, 31 Juli 2014	<b>LIBUR PUASA</b>	<b>LIBUR PUASA</b>	<b>LIBUR PUASA</b>	<b>LIBUR PUASA</b>
5	Jumat, 1 Agustus 2014	<b>LIBUR PUASA</b>	<b>LIBUR PUASA</b>	<b>LIBUR PUASA</b>	<b>LIBUR PUASA</b>
6	Sabtu, 2 Agustus 2014	<b>LIBUR PUASA</b>	<b>LIBUR PUASA</b>	<b>LIBUR PUASA</b>	<b>LIBUR PUASA</b>





Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN KKN-PPL UNY TAHUN 2014

**F02**

Untuk  
Mahasiswa

**NOMOR LOKASI** : E 031  
**NAMA SEKOLAH** : SMK Muhammadiyah 1 Moyudan  
**ALAMAT SEKOLAH** : Ngapak, Gedongan, Sumberagung, Moyudan  
**GURU PEMBIMBING** : SRI JANATUN, A. Md

**NAMA MAHASISWA** : MUTIARA SEKAR AYU P.  
**NO. MAHASISWA** : 135242009  
**FAK/JUR/PRODI** : FT/ PTBB/Pendidikan Teknik Boga  
**DOSEN PEMBIMBING** : Dr. SITI HAMIDAH

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 4 Agustus 2014	Kegiatan FORTASI	Pendampingan kegiatan fortasi siswa baru	-	-
2	Selasa, 5 Agustus 2014	Pendampingan kegiatan FORTASI	Pendampingan kegiatan fortasi siswa baru di aula sekolah	Kurangnya komunikasi ssama teman PPL	Menjaga komunikasi dan bagi tugas
3	Rabu, 6 Agustus 2014	Acara INAGURASI	Menjadi MC dalam acara inagurasi acara berjalan lancar dan meriah	-	-
4	Kamis, 7 Agustus 2014	Pelaksanaan program KKN	Menyiapkan Tanaman TOGA	Masih kurangnya jumlah tanaman	Membelinya lagi hingga jenisnya beragam
5	Jumat, 8 Agustus 2014	Membuat RPP	Menyiapkan RPP untuk mengajar mengenai hidangan Dessert	Format penulisan RPP yang belum terlalu paham karena masih menggunakan kurikulum KTSP	Berkonsultasi dengan guru pembimbing
6	Sabtu, 9 Agustus 2014	Jaga Piket guru	Berjalan dengan lancar dengan pengarahan dari guru jaga	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN KKN-PPL UNY TAHUN 2014

**F02**

Untuk  
Mahasiswa

**NOMOR LOKASI** : E 031  
**NAMA SEKOLAH** : SMK Muhammadiyah 1 Moyudan  
**ALAMAT SEKOLAH** : Ngapak, Gedongan, Sumberagung, Moyudan  
**GURU PEMBIMBING** : SRI JANATUN, A. Md

**NAMA MAHASISWA** : MUTIARA SEKAR AYU P.  
**NO. MAHASISWA** : 135242009  
**FAK/JUR/PRODI** : FT/ PTBB/Pendidikan Teknik Boga  
**DOSEN PEMBIMBING** : Dr. SITI HAMIDAH

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 11 Agustus 2014	➤ Upacara	Upacara hari Senin.		
		➤ Menyiapkan RPP dan kemudian mengajar kelas XII JASA BOGA	Materi yang di ajarkan tentang pengolahan dessert	Pertama kali mengajar jadi sedikit gugup.	Mengatasi dengan meningkatkan rasa percaya diri.
2	Selasa, 12 Agustus 2014	➤ Mengecek RPP, Silabus, dan media pembelajaran	Merapikan RPP dan silabus kemudian diserahkan pada guru pembimbing		
		➤ Mengajar kelas XII JASA BOGA	Materi yang di ajarkan masih tentang dessert dan olahannya hanya saja kali ini membahas mengenai macam-macam saus dessert.	Waktu pembelajaran cukup singkat sehingga untuk waktu evaluasi sedikit kurang	Memberi evaluasi secara singkat dan mudah dipahami siswa.
3	Rabu, 13 Agustus 2014	➤ Piket BK	Memberikan ruangan BK	-	-
		➤ Membuat materi serta RPP mengajar minggu depan	Membuat materi mengenai produk cake	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN KKN-PPL UNY TAHUN 2014

**F02**

Untuk  
Mahasiswa

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
		➤ Mengkonsultasikan kepada guru pembimbing	Materi yang konsultasikan mengenai pengolahan produk cake	Masih kurang mengenai materi yang ada.	Merevisi dengan menambahkan materi yang kurang.
4	Kamis, 14 Agustus 2014	➤ Mengkoreksi tugas	Mengkoreksi penugasan pertama dan kedua yang diberikan saat akhir pembelajaran	Tugas yang dikumpulkan ada beberapa yang tidak diberi nama	Menceklis kembali tugas – tugas tersebut dengan menayakan pada siswa di pertemuan berikutnya
		➤ Mulai mengerjakan matrik mingguan dan matrik program KKN -PPL	mengerjakan matrik mingguan dan matrik program KKN - PPL	-	-
5.	Jum'at, 15 Agustus 2014	➤ Piket Perpustakaan	Menyusun buku-buku baru karena pindah perpustakaan.	Banyak buku yang berdebu serta tidak tertata	Membersihkan dan menata ruang perpustakaan.
		➤ Mengkoreksi Hasil RPP dan membuat handout	Membenahi materi yang kurang dalam RPP maupun untuk hand out yang akan diberikan kepada siswa.	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN KKN-PPL UNY TAHUN 2014

**F02**

Untuk  
Mahasiswa

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
6.	Sabtu, 16 Agustus 2014	➤ Jaga Piket Guru	Jaga piket guru bila ada guru yang tidak masuk serta ada tugas masuk kedalam kelas dan memberikan tugas yang ada kepada siswa.	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN KKN-PPL UNY TAHUN 2014

**F02**

Untuk  
Mahasiswa

**NOMOR LOKASI** : E 031  
**NAMA SEKOLAH** : SMK Muhammadiyah 1 Moyudan  
**ALAMAT SEKOLAH** : Ngapak, Gedongan, Sumberagung, Moyudan  
**GURU PEMBIMBING** : SRI JANATUN, A. Md

**NAMA MAHASISWA** : MUTIARA SEKAR AYU P.  
**NO. MAHASISWA** : 135242009  
**FAK/JUR/PRODI** : FT/ PTBB/Pendidikan Teknik Boga  
**DOSEN PEMBIMBING** : Dr. SITI HAMIDAH

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 18 Agustus 2014	➤ Upacara	Upacara hari Senin.		
		➤ Menyiapkan RPP dan kemudian mengajar kelas XII JASA BOGA	Materi yang diajarkan mengenai jenis-jenis cake yaitu berupa pengertian cake dan berbagai jenis olahan cake.	Siswa disalam kelas kurang antusias dalam mengikuti pelajaran	Memberikan soal dalam bentuk teka-teki silang agar siswa tidak bosan.
2	Selasa, 19 Agustus 2014	➤ Mengecek RPP, Silabus, dan menyiapkan kertas untuk games	Merapikan RPP dan silabus kemudian diserahkan pada guru pembimbing		
		➤ Mengajar kelas XII JASA BOGA	Materi yang di ajarkan masih tentang cake yaitu mengenai	Waktu pembelajaran cukup singkat sehingga untuk waktu evaluasi sedikit kurang	Memberi evaluasi secara singkat dan mudah dipahami siswa.
3	Rabu, 20 Agustus 2014	➤ Piket BK	Memberiskan ruangan BK	-	-
		➤ Membuat materi serta RPP mengajar minggu depan	Membuat materi mengenai produk kue tradisional	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN KKN-PPL UNY TAHUN 2014

**F02**

Untuk  
Mahasiswa

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
		➤ Mengkonsultasikan kepada guru pembimbing	Materi yang konsultasikan mengenai kue Indonesia	Materi dalam hand out ,masih kurang lengkap	Menambahkan materi kedalam hand out.
4	Kamis, 21 Agustus 2014	➤ Mengkoreksi tugas	Mengkoreksi penugasan pertama dan kedua yang diberikan saat akhir pembelajaran	-	-
		➤ Piket jaga guru	Melaksanakan piket jaga guru dengan mahasiswa dari PPL lain.	-	-
5	Jum'at, 22 Agustus 2014	➤ Menyelsaikan membuat RPP	Menyelsaikan menyelsaikan membuat RPP	Masih banyak kesalahan dalam membuat RPP	Merevisi RPP dengan format yang lebih baik.
		➤ Kosultasi dengan guru pembimbing	Membahas mengenai masalah RPP	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN KKN-PPL UNY TAHUN 2014

**F02**

Untuk  
Mahasiswa

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
6.	Sabtu, 23 Agustus 2014	➤ Jaga perpustakaan	Membagikan buku kepada kelas tiga dan kelas satu tetapi tidak keseluruhan dibagi dengan kelompok PPL yang lain.	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN

### KKN-PPL UNY TAHUN 2014

**F02**

Untuk  
Mahasiswa

**NOMOR LOKASI : E 031**

**NAMA SEKOLAH : SMK Muhammadiyah 1 Moyudan**

**ALAMAT SEKOLAH : Ngapak, Gedongan, Sumberagung, Moyudan**

**GURU PEMBIMBING : SRI JANATUN, A. Md**

**NAMA MAHASISWA : MUTIARA SEKAR AYU P.**

**NO. MAHASISWA : 135242009**

**FAK/JUR/PRODI : FT/ PTBB/Pendidikan Teknik Boga**

**DOSEN PEMBIMBING : Dr. SITI HAMIDAH**

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 25 Agustus 2014	➤ Menyiapkan perangkat pembelajaran dan media	Menyiapkan RPP dan LCD untuk pembelajaran	LCD masih dipakai oleh guru lain, sedangkan LCD yang ada di TU rusak	Menunggu LCD dari guru yang sudah selesai memakainya
		➤ Mengajar kelas XII JASA BOGA	Materi yang disampaikan adalah mengenai kue tradisional Indonesia. Dengan menggunakan metode demonstrasi siswa menganalisis beberapa jenis tepung	Siswa dalam menganalisis tepung sebagian masih ada yang salah atau kurang gtepat	Dengan melakukan evaluasi diakhir pembelajaran agar siswa tahu mana jawaban yang tepat.
2	Selasa, 26 Agustus 2014	➤ Menyiapkan perangkat pembelajaran dan media	Menyiapkan RPP dan LCD untuk pembelajaran	LCD masih dipakai oleh guru lain, sedangkan LCD yang ada di TU rusak	Tidak nmenggunaka LCd menggunakan media lain
		➤ Mengajar kelas XII JASA BOGA	Materi yang sampaikan masih seputar mengenai kue tradisonal bagai mana cara penyajiannya. Dengan membawa beberapa flanel yang berbentiuk kue	Siswa banyak malah ramai dngan temannya	Pengkondisian siswa dengan mempersingkat waktu menganalisis kue Inonesia.





Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN KKN-PPL UNY TAHUN 2014

**F02**

Untuk  
Mahasiswa

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
			Indonesia. Siswa menganalisis juga dengan kelompok mengenai beberapa kue Indonesia diantaranya Onde-onde. Lemper, lumpur, Kue Ku, serabi.		
		➤ Evaluasi dengan guru pembimbing	Hasilnya sudah bagus dengan memvariasikan model pembelajaran yang digunakan saat mengajar.	-	-
3	Rabu, 27 Agustus 2014	➤ Piket Perpustakaan	Memberi nomor buku	Kesulitan mengurutkan dengan buku yang lainnya	Kerja tim kelompok memudahkan
4	Kamis, 28 Agustus 2014	➤ Membuat RPP untuk mengajar minggu depan	Materi yang dibuat yaitu mengenai berbagai olahan jenis Pastry	-	-
		➤ Konsultasi dengan PDL PPL	Kunjungan dari DPL PPL untuk memonitoring mahasiswa yang sedang PPL	-	-
5	Jum'at, 29 Agustus 2014	➤ Rapat dengan kelompok PPL lain membahas mengenai persiapan untuk lomba ketoprak	Rapat dengan kelompok PPL lain dengan membagi tugas untuk persiapan pembuatan properti lomba ketoprak.	Sedikit kurang kompak	Menjaga komunikasi yang baik dengan kelompok yang lain.



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN KKN-PPL UNY TAHUN 2014

**F02**

Untuk  
Mahasiswa

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
6	Sabtu, 30 Agustus 2014	➤ Tugas piket guru	Berhalangan hadir	-	-
		➤ Konsultasi dengan guru Pembimbing	Membahas mengenai materi yang akan disampaikan kepada siswa	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN KKN-PPL UNY TAHUN 2014

**F02**

Untuk  
Mahasiswa

**NOMOR LOKASI** : E 031  
**NAMA SEKOLAH** : SMK Muhammadiyah 1 Moyudan  
**ALAMAT SEKOLAH** : Ngapak, Gedongan, Sumberagung, Moyudan  
**GURU PEMBIMBING** : SRI JANATUN, A. Md

**NAMA MAHASISWA** : MUTIARA SEKAR AYU P.  
**NO. MAHASISWA** : 135242009  
**FAK/JUR/PRODI** : FT/ PTBB/Pendidikan Teknik Boga  
**DOSEN PEMBIMBING** : Dr. SITI HAMIDAH

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 1 September 2014	➤ Upacara Hari senin	Upaca hari Senin	-	-
		➤ Mengajar siswa kelas XII JASA BOGA	Memberikan materi mengenai berbagai macam olahan produk pastry, hari ini karena banyak materi yang disampaikan maka siswa harus mencatat.	Banyak siswa yang bosan	Memberi Quis tebak gambar
2	Selasa, 2 September 2014	➤ Melakukan Ulangn harian	Memberikan soal ulangan harian mengenai semua materi yang telah disampaikan dari awal hingga akhir materi	-	-
3	Rabu, 3 September 2014	➤ Piket Perpustakaan	Memberi nomor pada buku	-	-
		➤ Membuat properti untuk acara ketoprak	Berlangsung dengan lancar	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN KKN-PPL UNY TAHUN 2014

**F02**

Untuk  
Mahasiswa

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
4	Kamis, 4 September 2014	➤ Membuat RPP untuk Ptaktek Minggu depan	Mengerjakan RPP praktek mengenai hidangan dessert	Bingung memilih resep yang akan digunakan untuk praktik	Konsultasi dengan guru pembimbing
5	Jum'at, 5 September 2014	➤ Piket Guru	Berjalan dengan lancar		
6.	Sabtu, 6 September 2014	➤ Konsultasi dengan guru pembimbing	Konsultasi mengenai resep yang digunakan serta harga jual untuk anggaran belanja	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN KKN-PPL UNY TAHUN 2014

**F02**

Untuk  
Mahasiswa

**NOMOR LOKASI** : E 031  
**NAMA SEKOLAH** : SMK Muhammadiyah 1 Moyudan  
**ALAMAT SEKOLAH** : Ngapak, Gedongan, Sumberagung, Moyudan  
**GURU PEMBIMBING** : SRI JANATUN, A. Md

**NAMA MAHASISWA** : MUTIARA SEKAR AYU P.  
**NO. MAHASISWA** : 135242009  
**FAK/JUR/PRODI** : FT/ PTBB/Pendidikan Teknik Boga  
**DOSEN PEMBIMBING** : Dr. SITI HAMIDAH

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 8 September 2014	➤ Upacara Hari senin	Upaca hari Senin	-	-
		➤ Mengajar siswa kelas XII JASA BOGA	Pra. ktik membuat dessert berupa bavarois dan pancake saus stroberi	Banyak siswa yang yang kurang dapat mengatur waktu dan masih bingung dalam pengolahan	Membantu siswa dengan memberikan pengarahan.
2	Selasa, 9 September 2014	➤ Program tambahan KKN	Persiapan untuk lomba ketoprak (gladiresik acara lomba)	-	-
3	Rabu, 10 September 2014	➤ Piket BK	Membersihkan ruangan BK	-	-
		➤ Menghadiri acara perpisahan PPL UAD	Berlangsung dengan lancar	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN KKN-PPL UNY TAHUN 2014

**F02**

Untuk  
Mahasiswa

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
4	Kamis, 11 September 2014	➤ Piket jaga guru	Piket dengan mahasiswa PPL UST	-	-
5	Jum'at, 12 September 2014	➤ Pembuatan proposal KKN PPL	Membagi tugas dengan teman PPL UNY		
6.	Sabtu, 13 September 2014	➤ Konsultasi dengan guru pembimbing	Mengenai persiapan perpisahan	-	-

# LAMPIRAN 7

## Jadwal Mengajar

## JADWAL MENGAJAR

No	Nama Mahasiswa	Hari	Jam Mengajar	Mata Pelajaran
1	Diana Amalianingsih	Kamis Senin	Jam ke 4-7 Jam ke 1-2	Makanan Kontinental Sanitasi Hygiene (Pertemuan 2 dan 6)
2	Evajune Widiyawati	Selasa Senin	Jam ke 4-7 Jam ke 1-2	Makanan Indonesia Sanitasi Hygiene (Pertemuan 3 dan 4)
3	Nirmala Addini	Jumat Senin	Jam ke 1-7 Jam ke 1-2	Boga Dasar Sanitasi Hygiene (Pertemuan 1 dan 5)
4	Nurul Farikhatir Rizkiyah	Sabtu	Jam ke 5-7	Tata Hidang
5	Mutiara Sekar Ayu P.P.	Senin Selasa	Jam ke 8-11 Jam ke 7-8	Pengolahan Kue dan Roti Pengolahan Kue dan Roti
6	Riski Febriyati	Rabu Kamis	Jam ke 1-3 Jam ke 3-6	Pengetahuan Bahan Makanan Ilmu Gizi
7	Deradi Harsi	Kamis Jumat Sabtu	Jam ke 9-10 Jam ke 1-3 Jam ke 3-5	Produktif TKJ Produktif TKJ Produktif TKJ
8	Muhtadi Hairi	Kamis Jumat	Jam ke 1-3 Jam ke 1-3	Simulasi Digital Simulasi Digital



# LAMPIRAN 8

## Jadwal Piket Sekolah

## JADWAL PIKET

### SENIN

PIKET BK	PIKET PERPUS	PIKET JAGA
1. Evajune Widiyawati 2. Mutiara Sekar 3. Diana Amalianingsih	1. Muhtadi Hairi 2. Riski Febriyati 3. Nirmala Addini	1. Nurul Farikhatir R. 2. Deradi Harsi

### SELASA

PIKET BK	PIKET PERPUS	PIKET JAGA
1. Evajune Widiyawati 2. Muhtadi Hairi 3. Nurul Farikhatir R.	1. Diana Amalianingsih 2. Riski Febriyati 3. Nirmala Addini	1. Mutiara Sekar 2. Deradi Harsi

### RABU

PIKET BK	PIKET PERPUS	PIKET JAGA
1. Nurul Farikhatir R. 2. Mutiara Sekar 3. Diana Amalianingsih	1. Muhtadi Hairi 2. Deradi Harsi	1. Evajune Widiyawati 2. Riski Febriyati

### KAMIS

PIKET BK	PIKET PERPUS	PIKET JAGA
1. Riski Febriyati 2. Deradi Harsi 3. Nirmala Addini	1. Diana Amalianingsih 2. Nurul Farikhatir R. 3. Evajune Widiyawati	1. Muhtadi Hairi 2. Mutiara Sekar

### JUMAT

PIKET BK	PIKET PERPUS	PIKET JAGA
1. Muhtadi Hairi 2. Riski Febriyati 3. Nirmala Addini	1. Evajune Widiyawati 2. Mutiara Sekar 3. Deradi Harsi	1. Nurul Farikhatir R. 2. Diana Amalianingsih

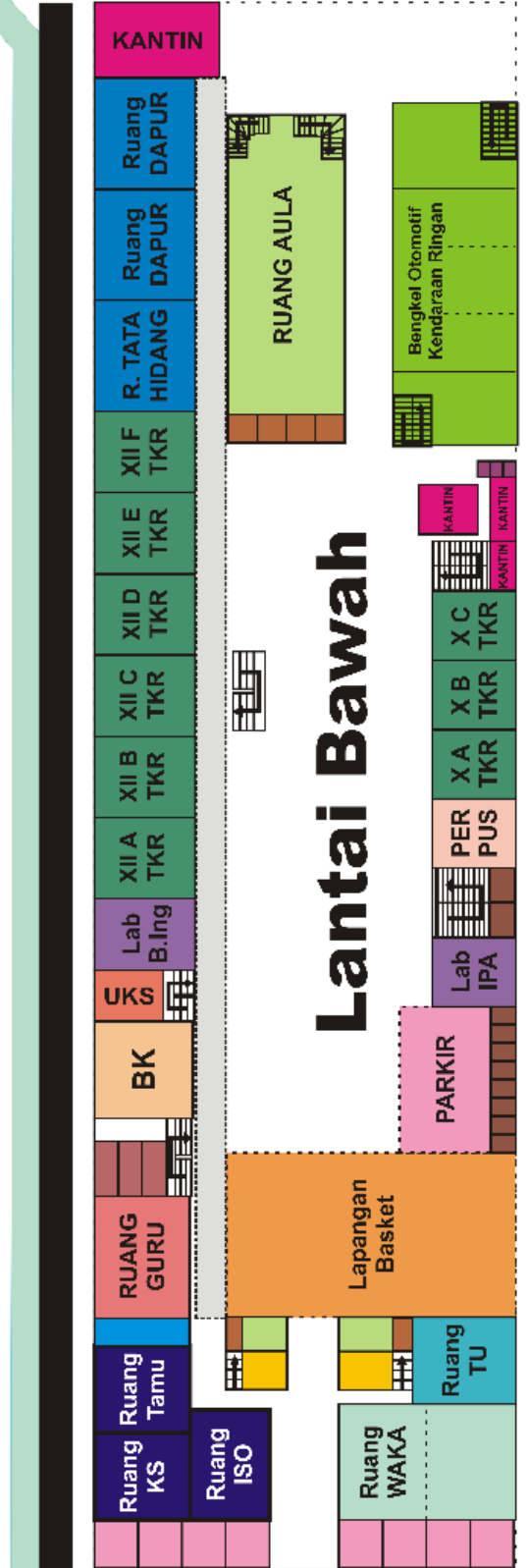
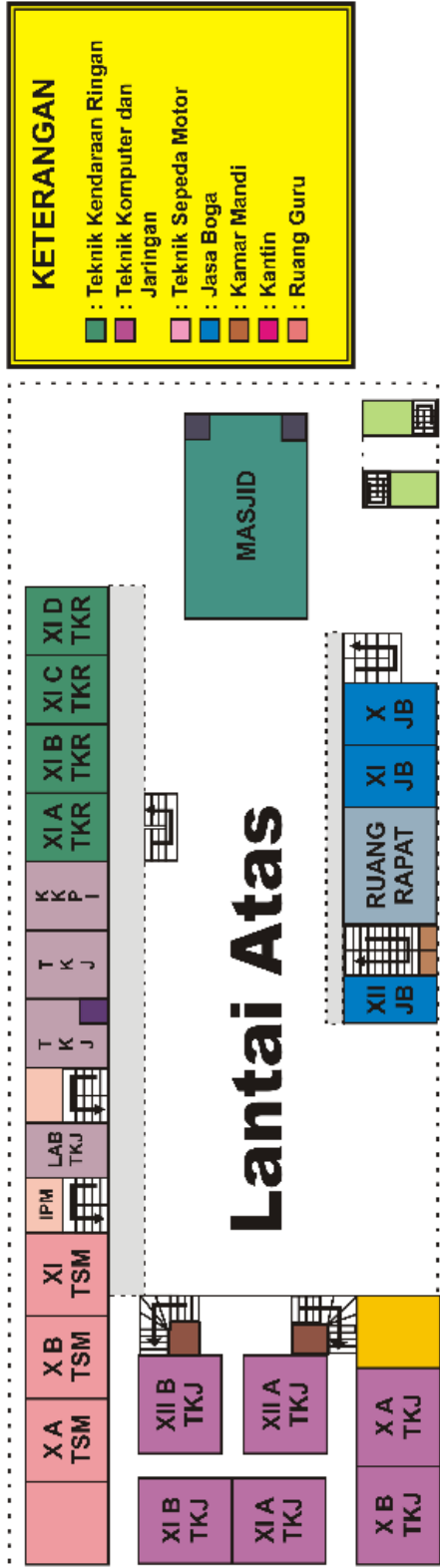
### SABTU

PIKET BK	PIKET PERPUS	PIKET JAGA
1. Deradi Harsi 2. Nirmala Addini 3. Diana Amalianingsih	1. Muhtadi Hairi 2. Nurul Farikhatir R. 3. Mutiara Sekar	1. Evajune Widiyawati. 2. Riski Febriyati

# LAMPIRAN 9

## Lampiran Denah Sekolah

**DENAH SEKOLAH  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**



**LAMPIRAN 10**  
**Kartu Bimbingan PPL**



**KARTU BIMBINGAN PPL**  
**PUSAT PENGEMBANGAN PPL DAN PKL**  
 LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN (LPPMP) UNY  
 TAHUN 2014/2015

**F04**  
 UNTUK MAHASISWA

Nama Sekolah / Lembaga : SNK MUHAMMADIYAH KOTAGEDAN  
 Alamat Sekolah : Gedongan, Sumberagung, Ngoyudan, Sleman  
 Nama DPL PPL : Dr. Siti Hamidah  
 Prodi / Fakultas DPL PPL : Fakultas Teknik  
 Jumlah Mahasiswa PPL : 6

No	*Tgl. Kehadiran	Jml Mhs	Materi Bimbingan	Keterangan	Tanda Tangan DPL PPL
1	11/8 2014	6	Persiapan meeting		<i>[Signature]</i>
2	24/8 2014	6	koordinasi dg koordinator PPL.		<i>[Signature]</i>
3	9/9 - 2014	6	koordinasi melalui meeting.		<i>[Signature]</i>
4	13/9 - 2014	6	koordinasi melalui meeting.		<i>[Signature]</i>

**PERHATIAN :**  
 • Kartu bimbingan PPL ini dibawa oleh mhs PPL (1 kartu untuk 1 prodi).  
 • Kartu bimbingan PPL ini harap diisi materi bimbingan dan dimintakan tanda tangan dari DPL PPL setiap kali bimbingan di lokasi.  
 • Kartu bimbingan PPL ini segera dikembalikan ke PP PPL & PKL UNY paling lambat 3 (tiga) hari setelah penarikan mhs PPL untuk keperluan administrasi.

Mengetahui,  
 Kepala Sekolah / Lembaga ..... Mhs PPL Prodi .....

# LAMPIRAN 11

## Kalender Pendidikan





# LAMPIRAN 12

Daftar Nama Guru dan Karyawan



31	IWAN JUNADI, ST	GTY	-	Sistem Operasi Jaringan Administrasi Server Sistem Komputer													4	4	8	24	K3 TKJ			
32	ELYA FITRIANA SARI, SPd	GIT	-	Sejarah Indonesia														2	2	8				
33	RONI ISMAWAN, SPd	GTY	-	Teknik Listrik Dasar Circuit Kompetensi Produktif XII														4	4	4	4			
34	EKO SUPRABTO, SPd	GTY	-	Gambar Teknik Simulasi Digital						10											34	K3 TKR & TSM		
35	SITI UMAYATI, SPd I	GTY	-	Aqidah Kemuliamadyyahyan																	22	25		
36	WIDAYATUN, SPd I	GTY	-	Tarikh Kemuliamadyyahyan																	26	32		
37	LILUS KLUNENTI, SPd	GTY	-	Matematika																	31	5		
38	Drs. KASWADI NIP 19660403 200701 1 025	DPK	Ilis	Petata Muda Pkn																	16	16		
39	Dra. RINI SUSANTI	GTT	-	Bahasa Indonesia																	24	24		
40	RIINA HARTATI, ST	GTT	-	Simulasi Digital Komunikasi Data Iqro																	15	4		
41	IRYAN ENDANG-SARI, SPd	GTT	-	Matematika																	6	25		
42	TRI ASTUTI, SPd	GTT	-	Bahasa Inggris																	24	24		
43	HERMANU YUHDI HANAFI, SPd Jas	GTT	-	Perjas Okeas																	33	33		
44	LUTFI DWI FERWITASARI, SPd	GTT	-	Bahasa Inggris																	22	22		
45	EPHY PURNAMAETI, SPd	GTT	-	Bahasa Jawa Ilmu Gizi Pengantar Pariwisata Pencapaian Bahan Makanan																	34	34		
46	HANUM PERDANI, SPd T	GTT	-																		4	11		

47	FERDIAN IMAM, S.Pd Si	GTT		Matematika	4 4 4	4 4 4	4 4 4											4			28	28	Ka PKP & Walkelas X B TKR		
48	Dr. SITI AMINAH NIP.19631202.198602.2.003	DPK	IVa	PKN						2 2 2 2 2								2	2		18	18		Sekolah Induk SMA N 1 Sentobo	
49	NURUL QAMARIYAH, S.Pd I	GTT		Bahasa Arab Kemuhimmadyan Ahliq	1 1 1 1 1 1 1 1 1	1 1 1 1 1 1 1 1 1	1 1 1 1 1 1 1 1 1	1 1 1 1 1 1 1 1 1	1 1 1 1 1 1 1 1 1									1 1 1 1 1 1 1 1 1			26	29	Walkelas XII B TKR		
50	ULIA MARIYA, S.Pd I	GTT		Kemuhimmadyan Kewirausahaan/Prakerja	1 1 1 2 2 2	1 1 1 2 2 2	1 1 1 2 2 2	1 1 1 2 2 2	1 1 1 2 2 2										1 1 1 2 2 2			26	32	Walkelas X B TSM	
51	SUGENG WIDODO, SE	GTT		Bahasa Indonesia	2 2 2	2 2 2	2 2 2	2 2 2	2 2 2										2 2 2			20	20		
52	SIDIG BUDAJIT, S. Pd	GTT		Rancang Bangun Jaringan Komputer Terapan Jaringan Dasar	4 4 4	4 4 4	4 4 4	4 4 4	4 4 4										4 4 4			8	8		
53	ADHTAMA	GTT		Pemeliharaan Mesin TSM Pekerjaan Dasar Teknik Otomotif	6	6	6	6	6										6			6	6		
54	BAYUADI KRISTANTO	GTT		Pemeliharaan Chasis dan Peminclahan Tenaga TSM Pemeliharaan Kelistikan TSM	6	6	6	6	6										6			6	6		
55	AJI PRADIPTA SUSANTO, S. Pd	GTT		B K		X X X 30 30 30	X X X 30 30 30	X X X 30 30 30	X X X 30 30 30										X X X 28 28 35			39	39	Walkelas X D TKR	
56	SUSIASTRI, S. Pd NIP. 19631002.198602.2.002	DPK	IVa	B K	X X X 35 35 37	X X X 35 35 37	X X X 35 35 37	X X X 35 35 37	X X X 35 35 37										24			25	25		Sekolah Induk SMK N 2
57	HARTANA, S.Sn	GTY		Seni Budaya	2 2 2	2 2 2	2 2 2	2 2 2	2 2 2										2 2 2			18	18		
58	MUHAMMAD YUNUS, S. Pd	GTT		PPKn	2 2 2	2 2 2	2 2 2	2 2 2	2 2 2										2 2 2			18	18		
59	GITA AYU PURWATI, S. Pd	GTT		Seni Budaya	2 2 2	2 2 2	2 2 2	2 2 2	2 2 2										2 2 2			18	18		



Pengawas Dinas Pendidikan, Pemuda dan Olahraga Kab. Siemnan

97.

Dr. Aminuddin Najib  
NIP. 19561118.198903.1.002

Sekolah Induk SMA N 1 Sentobo  
NIP. 19610420.199003.1.004

# LAMPIRAN 13

Jadwal Pelajaran

Th 2014/2015

