

**LAPORAN KEGIATAN INDIVIDU
PRAKTEK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
DI SMK SAHID SURAKARTA
TAHUN 2014**

Disusun Sebagai Tugas Akhir Pelaksanaan
Kegiatan PPL
Dosen Pembimbing Lapangan: Dr. Kokom Komariah, M.Pd



**Disusun Oleh :
DEVI BEATRICK SIBAGARIANG
11511241030**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2014**

LEMBAR PENGESAHAN

Pengesahan laporan kegiatan PPL di SMK Sahid Surakarta :

Nama : Devi Beatrix Sibagariang
NIM : 11511241030
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana
Fakultas : Teknik

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK Sahid Surakarta mulai 1 Juli 2014 sampai 22 September 2014. Hasil kegiatan mencakup dalam naskah laporan ini.

Mengetahui,

Dosen Pembimbing PPL,

Guru Pembimbing,



Dr. Kokom Komariah M.Pd
NIP. 19600808 198403 2 001

Kristiono Suwarno S.Pd
NIP.

Kepala Sekolah
SMK Sahid Surakarta,

Naim Maburi, M.Pd
NIP.



Koord.PPL
SMK Sahid Surakarta,



Prih Hartati M.Par
NIP. 19770827 200501 2 012

ABSTRAK
LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN

DI SMK SAHID SURAKARTA

OLEH :
Devi Beatrick Sibagariang
11511241030

SMK Sahid Surakarta yang beralamatkan di Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. SMK Sahid Surakarta adalah sekolah kejuruan yang merupakan salah satu lokasi KKN – PPL UNY 2014. KKN-PPL dilaksanakan selama 2,5 bulan pada tanggal 1 Juli 2014 hingga pada tanggal 22 September 2014. Kegiatan KKN meliputi pelaksanaan program yang telah direncanakan dan untuk kegiatan PPL meliputi praktik mengajar dan pembuatan RPP, media pembelajaran, dan administrasi guru.

Tujuan dari kegiatan KKN adalah untuk mengembangkan kemandirian dan menerapkan keahlian yang dimiliki serta kegiatan untuk bersosialisasi dengan orang lain. Tujuan dari kegiatan PPL adalah untuk mengembangkan teori yang telah didapat selama perkuliahan, dan untuk mengembangkan diri menumbuhkan kemampuan sebagai bekal untuk menjadi tenaga pendidik di masa yang akan datang.

Setiap mahasiswa PPL sudah ditentukan guru pembimbing oleh sekolah. Guru pembimbing tersebut akan memonitoring mahasiswa PPL selama mengajar di kelas. Namun, sebelum mengajar, mahasiswa wajib membuat perangkat pembelajaran yang meliputi RPP dan media pembelajaran yang di konsultasikan kepada guru pembimbing. Penulis mengajar secara Individu pada mata pelajaran Hidangan Kesempatan Khusus dan *Fusion Food* di kelas XII JB 1,2 dan Pengetahuan Bahan Makanan di kelas X JB 1,2. Berbagai media pembelajaran sudah disumbangkan dalam berbagai bentuk agar dapat lebih membantu proses KBM di SMK Sahid Surakarta. Media tersebut juga akan lebih mempermudah guru dalam mengajar karena siswa akan lebih memahami lagi.

Kata Kunci : KKN PPL UNY 2014, SMK SAHID SURAKARTA, Individu

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTARA.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
ABSTRAK	vi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Analisis Situasi.....	2
B. Rumusan Program Kegiatan PPL.....	12
BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL	
A. Kegiatan PPL.....	15
B. Pelaksanaan.....	20
C. Analisis Hasil.....	25
D. Refleksi.....	27
BAB III PENUTUP	
A. Kesimpulan.....	29
B. Saran.....	30
DAFTAR PUSTAKA.....	33
LAMPIRAN – LAMPIRAN	

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami ucapkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan berkat, dan cinta kasihnya kepada kami sehingga dapat menyelesaikan kegiatan PPL yang dimulau dari tanggal 1 Juli 2014 sampai dengan 22 September 2014 dengan baik dan lancar.

Laporan kami susun sebagai bentuk pertanggung jawaban atas tugas dan kegiatan yang telah dilaksanakan dalam program PPL 2014 di SMK Sahid Surakarta kurang lebih dua setengah bulan.

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

1. Naim Mabruhi,S.Pd.,M.Pd, selaku Kepala Sekolah SMK Sahid Surakarta yang telah memberikan izin untuk pelaksanaan kegiatan KKN – PPL di SMK Sahid Surakarta.
2. Dr. Kokom Komariah M.Pd, selaku Dosen Pembimbing Lapangan PPL, terimakasih sudah memberi bimbingan selama kami melaksanakan kegiatan PPL.
3. Kristiono Suwarno.S.Pd selaku guru pembimbing PPL, terimakasih atas bimbingannya selama melaksanakan PPL di SMK Sahid Surakarta.
4. Wahyu Tri H. S,Pd, selaku guru pembimbing PPL, terimakasih atas bimbingannya selama melaksanakan PPL di SMK Sahid Surakarta.
5. Prih Hartati.S.Pd. M.Per selaku koordinator PPL SMK Sahid Surakarta.
6. Teman-teman KKN – PPL di SMK Sahid Surakarta, terimakasih atas kerja samanya selama ini.
7. Seluruh Bapak dan Ibu guru serta karyawan SMK Sahid Surakarta yang telah menerima kami dengan baik
8. Penyusun menyadari bahwa dalam penyusunan laporan pelaksanaan kegiatan PPL masih banyak kekurangan dan jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu penulis senantiasa menantikan saran dan kritik dari berbagai pihak untuk bahan perbaikan dan penyempurnaan makalah ini dimasa yang akan datang.

Yogyakarta, September 2014

Penulis

BAB I

PENDAHULUAN

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

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

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

Kegiatan PPL merupakan wawasan untuk memproses menjadi calon- calon guru masa depan. Berproses untuk menyiapkan program yang berkaitan dengan bidang pengajaran dan pemberdayaan potensi yang dimiliki sekolah tersebut. Disinilah PPL ditantang untuk mampu mengembangkan ilmu dan pengetahuannya. Sebelum pelaksanaan, tim PPL perlu mempersiapkan menyusun program secara matang untuk memperlancar praktik mengajar, yaitu administrasi guru yang meliputi Kontrak pembelajaran, analisis hasil evaluasi, RPP, silabi, dll. Untuk membuat Rencana Pelaksanaan Pembelajaran perlu diadakannya observasi kelas dan konsultasi kepada guru pembimbing. Semua itu untuk mendapatkan hasil yang maksimal dan pelaksanaannya dapat berjalan dengan baik dan lancar.

A. Analisis Situasi

1. Sejarah SMK Sahid Surakarta

Analisis yang dilakukan adalah upaya untuk memperoleh informasi tentang kondisi fisik dan nonfisik yang terjadi di SMK Sahid Surakarta sebelum melaksanakan kegiatan PPL. Tujuan analisis situasi adalah menggali potensi dan kendala yang secara objektif dan riil sebagai bahan acuan untuk merumuskan program kegiatan.

SMK Sahid Surakarta didirikan pada tanggal 8 Juli 1998 dengan bidang keahlian pariwisata. Program Studi yang ditawarkan adalah Akomodasi Perhotelan, Usaha Jasa Pariwisata dan Tata Boga. Dan beberapa tahun kemudian menambahkan program studi tata busana, sehingga sekarang SMK Sahid Surakarta memiliki 4 Program Studi.

2. VISI

Terwujudnya Lembaga - Lembaga Pendidikan di bawah naungan Yayasan Sahid Jaya sebagai Lembaga Pendidikan yang diperhitungkan, Unggul, Berbudaya dan Religius yang didasarkan atas Falsafah Pendidikan Ilmu Amal Soleh, dengan mengutamakan keseimbangan antara professional, kewirausahaan berdasarkan Tri Watak Budi Luhur.

Dari Visi Yayasan ini, Lembaga Pendidikan yang dibina akan menghasilkan Lulusan/SDM yang bercirikan : Bermutu, Kompeten, Profesional, Berjiwa Entrepreneur, Beriman dan Taqwa kepada Tuhan YME, Berakhlak Mulia serta Berwawasan Kebangsaan sehingga menjadi asset nasional.

3. MISI

Untuk mencapai Visi tersebut, maka ditetapkan Misi Yayasan dengan pendekatan setiap lembaga pendidikan di berbagai tingkat/ level melaksanakan hal - hal sebagai berikut :

- a. Melaksanakan implementasi pengendalian mutu melalui penyelenggaraan Unit Penjamin Mutu yang mampu melaksanakan pengembangan yang berkesinambungan/ terus menerus dengan memperoleh sertifikat Internasional, selambat - lambat nya tahun 2012.

- b. Memiliki jalinan kerjasama yang erat dan saling menguntungkan dengan pihak Bisnis yang dikembangkan oleh Sahid Group, baik dalam program Pendidikan, Pelatihan, Penelitian dan Pengabdian Masyarakat. Dari kerjasama ini akan dihasilkan SDM yang mampu membawa kejayaan Sahid Group yang lebih terukur dan berkesinambungan.
- c. Memiliki jalinan kerjasama yang erat dengan pihak Pemerintah baik Pusat maupun Daerah, Pihak Swasta serta pihak Luar Negeri sesuai dengan ciri khas bidang garapan masing - masing, sehingga terjadi sinergi dan dikenalnya secara luas lembaga Pendidikan di Yayasan Sahid Jaya.
- d. Mengembangkan jalinan yang kuat dengan Lembaga Pendidikan yang memberikan input siswa/ mahasiswa melalui Program Sekolah Binaan. Khusus Sekolah Pasca Sarjana adalah Perguruan Tinggi Binaan di berbagai wilayah terutama wilayah dimana lembaga pendidikan berdomisili. Dengan pola binaan ini, maka kesinambungan siswa/mahasiswa yang akan melanjutkan lebih terukur.

Terciptanya pola pengembangan kewirausahaan di setiap lembaga pendidikan di bawah Yayasan Sahid Jaya melalui:

- 1) Akademik: Dengan memasukkan dalam kurikulum dan Pembuatan Modul sebagai materi Pokok Pembelajaran.
- 2) Penelitian: Penyelenggaraan penelitian dan kajian atas usaha bisnis baik kecil, menengah maupun besar. Diawali usaha Sahid Group.
- 3) Pengabdian Masyarakat: Dengan pembinaan Usaha Kecil dan Menengah oleh Dosen/Guru bersama siswa/ mahasiswa
- 4) Penyelenggaraan Usaha dengan Pengembangan Inti oleh siswa/mahasiswa.
- 5) Memanfaatkan anggaran Dikti untuk pengembangan kewirausahaan mahasiswa.

- 6) Dikembangkan Unit Pembinaan untuk Pengembangan Wawasan Kebangsaan, Iman dan Taqwa yang menghasilkan Insan Berbudi Luhur dan Berwatak Mulia.

4. Letak Geografis dan Kondisi Fisik Sekolah

SMK Sahid Surakarta yang beralamat di Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta, Jawa Tengah ini terletak di tempat yang strategis karena berada di pinggir jalan raya sehingga mudah dijangkau dengan alat transportasi umum. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa KKN-PPL UNY, maka diperoleh analisis situasi SMK Sahid Surakarta sebagai berikut:

a. Kondisi Fisik Sekolah

Kondisi Fisik Sekolah dapat dikatakan baik, walaupun tempatnya kecil tetapi kebersihannya terjaga. Adapun gedung dan fasilitas sekolah adalah sebagai berikut :

Nama Ruang/Area Kerja	Kondisi Saat Ini						Kebutuhan		
	Jumlah Ruang	Luas(m ²)	Total Luas(m ²)	Jumlah Baik	Jml Rusak		Jml Ruang	Luas(m ²)	Total Luas(m ²)
					Sedang	Berat			
Ruang Perpustakaan	1	30	30	1	0	0	1	30	30
Ruang Kelas	20	30	600	17	3	0	21	30	630
Ruang Praktek Komputer	1	36	36	1	0	0	1	36	36
Ruang Lab Multimedia	1	30	30	0	1	0	1	0	0
Ruang Praktek Usaha Perjalanan Wisata	2	20	40	2	0	0	2	20	40

Ruang Praktek Akomodasi Perhotelan	3	20	60	1	0	0	3	0	0
Ruang Praktek Jasa Boga	2	60	120	1	0	0	1	60	60

Nama Sarana	Kondisi Saat Ini				Kebutuhan Alat	
	Jumlah Alat	Jumlah Baik	Jumlah Rusak Sedang	Jumlah Rusak Berat	Jumlah Alat	+/-
Ruang Perpustakaan						
Akses Point	1	1	0	0	3	-2
Hub/Switch hub	3	3	0	0	3	0
Komputer Laptop	11	10	1	0	25	-15
Komputer PC	20	17	3	0	30	-13
Komputer server	0	0	0	0	1	-1
Printer Laser	0	0	0	0	1	-1
LCD Proyektor	6	6	0	0	10	-4
Printer	7	5	2	0	10	-3
Router	0	0	0	0	1	-1
Ruang Kelas						
Komputer Laptop	0	0	0	0	21	-21

LCD Proyektor	0	0	0	0	21	-21
Ruang Lab. Bahasa						
Komputer Laptop	0	0	0	0	1	-1
Komputer PC	0	0	0	0	30	-30
Komputer server	1	1	0	0	1	0
Printer Laser	0	0	0	0	1	-1
LCD Proyektor	1	1	0	0	1	0
Ruang Praktek Komputer						
Akses Point	1	1	0	0	3	-2
Hub/Switch hub	3	3	0	0	3	0
Komputer Laptop	11	10	1	0	25	-15
Komputer PC	20	17	3	0	30	-13
Komputer server	0	0	0	0	1	-1
Printer Laser	0	0	0	0	3	-3
LCD Proyektor	1	1	0	0	2	-1
LCD Unit	6	6	0	0	10	-4
Printer	7	5	2	0	10	-5
Router	0	0	0	0	1	-1
Ruang Lab Multimedia						

Komputer Laptop	0	0	0	0	1	-1
Komputer server	0	0	0	0	1	-1
Printer Laser	0	0	0	0	1	-1
LCD Proyektor	1	1	0	0	1	0
Ruang Praktek Usaha Perjalanan Wisata						
Kalkulator	14	14	0	0	0	0
Komputer Laptop	1	1	0	0	3	-2
Komputer PC	1	0	1	0	3	-2
Printer Laser	0	0	0	0	1	-1
LCD Proyektor	1	1	0	0	2	-1
Ruang Praktek Akomodasi Perhotelan						
Basket Trolley	3	3	0	0	3	0
Counter Chek	1	1	0	0	1	0
Dryer	1	0	1	0	2	-1
Komputer server	1	1	0	0	3	-2
Printer Laser	0	0	0	0	1	-1
Mesin cuci	2	2	0	0	5	-3
Washtafel	1	1	0	0	3	-2
Ruang Praktek Jasa Boga						
Baki/Loyang	60	0	0	0	60	0

Aluminium						
Big Mixer	1	0	0	0	1	0
Blender	4	0	0	0	4	0
Choper	4	0	0	0	4	0
Drying Oven	33	0	0	0	33	0
Food Procesor	1	1	0	0	3	-2
Frying pan	18	18	0	0	28	-10
Kipas angin	6	0	0	0	6	0
Kompor gas	39	0	0	0	39	0
Kompor Gas Oven	5	4	1	0	10	-5
Kulkas (Refrigator)	3	0	0	0	3	0
Microwave	1	1	0	0	3	-2
Mixer	9	0	0	0	9	0
Shaker (Pengocok)	1	1	0	0	5	-4
Tabung gas besar + regulator	42	0	0	0	42	0
Tempat Sampah	12	0	0	0	12	0
Timbangan	16	0	0	0	16	0

Secara keseluruhan, sarana dan prasarana diatas kondisinya cukup baik dan menunjang terselenggaranya kegiatan pembelajaran yang kondusif. Walaupun ada beberapa fasilitas yang perlu sedikit dilakukan perbaikan, baik pengecatan dan penataan ruang.

5. Potensi Siswa, Guru dan karyawan

a. Potensi sekolah

SMK Sahid Surakarta merupakan salah satu Sekolah Menengah Kejuruan Swasta Pariwisata. SMK Sahid Surakarta memiliki empat program studi keahlian yang terbagi menjadi beberapa kompetensi keahlian antara lain : Akomodasi Perhotelan, Jasa Boga, Usaha Perjalanan Wisata dan Tata Busana. Siswa SMK Sahid Surakarta sebagian besar siswanya perempuan.

Dilihat dari kondisi fisik, SMK SMK Sahid Surakarta ini sudah memiliki sarana dan prasarana pendukung yang cukup lengkap dan memadai yaitu: Ruang Kepala Sekolah, Ruang tata usaha, Ruang tamu, Ruang guru, Ruang Kelas Ruang UKS, Ruang Perpustakaan, Ruang bimbingan konseling, Ruang OSIS, Kantin, Tempat ibadah, Kamar kecil, Tempat parkir, Laboratorium terdiri dari laboratorium Teknik Komputer, laboratorium Jasa Boga, laboratorium IPA, Ruang Praktik Usaha Perjalanan Wisata, Ruang Praktek Akomodasi Perhotelan, dan Ruang Lab Multimedia.

Dari segi nonfisik, siswa-siswa SMK Sahid Surakarta memiliki potensi yang cukup bagus. Dibandingkan dengan SMK Swasta lain, SMK Sahid Surakarta memiliki potensi akademik kesiswaan yang bagus. Selain itu juga sudah dikenal telah banyak mencetak lulusan yang berprestasi.

Dalam bidang akademis siswa dipersiapkan untuk dapat langsung memasuki lapangan kerja, mampu berkarir, mampu berkompetensi, mengembangkan sikap profesional, atau melanjutkan studi ke jenjang yang lebih tinggi. Sekolah juga tidak hanya memperhatikan pengembangan akademis secara formal saja melainkan juga mengembangkan potensi siswa secara nonformal yaitu melalui ekstrakurikuler. Kegiatan ini sebagai wahana penyaluran dan pengembangan minat dan bakat para siswa SMK Sahid Surakarta

b. Potensi Siswa

SMK Sahid Surakarta terdiri dari kelas terdiri atas 6 kelas Jasa Boga, 3 kelas UPW, 8 kelas Perhotelan dan untuk busana kelasnya masih gabung

dengan yang lain soalnya siswanya sedikit. Siswa- siswa SMK Sahid Surakarta cukup aktif baik dalam mengikuti kegiatan belajar mengajar di dalam kelas maupun kegiatan ekstrakurikuler.

c. Potensi Guru

Guru dan pegawai di SMK Sahid Surakarta berjumlah 93 orang yang terdiri dari 2 guru pengajar bergelar S2, 70 guru pengajar bergelar S1, 4 guru pengajar bergelar D3 serta 17 tenaga administrasi.

d. Potensi Karyawan

SMK Sahid Surakarta mempunyai karyawan yang ditempatkan pada Tata Usaha, Petugas Perpustakaan, Petugas BK, karyawan cafetaria, Satpam, dan Pemelihara Sekolah.

6. Media Pembelajaran

Media yang tersedia antara lain *white board*, LCD, media audio-visual, media komputer, serta alat-alat kesenian berupa alat musik.

7. Kegiatan Ekstrakurikuler

SMK Sahid Surakarta memiliki kegiatan Ekstrakurikuler sebagai wahana penyaluran dan pengembangan minat dan bakat siswa-siswanya. Kegiatan Ekstrakurikuler tersebut secara struktural berada di bawah koordinasi sekolah. Kegiatan ekstrakurikuler yang dilaksanakan di sekolah ini antara lain :

- a. Osis
- b. Paskibra
- c. Masion
- d. Pramuka
- e. PMR (Palang Merah Remaja)

8. Fasilitas dan Media KBM

Fasilitas dan media KBM yang tersedia di Sahid Surakarta diantaranya perpustakaan, laboratorium, masjid, alat-alat olahraga Laboratorium terdiri dari laboratorium bahasa dan laboratorium komputer. Ruang praktik terdiri atas ruang praktik boga, ruang praktik busana, ruang praktik perhotelan dan ruang praktik UPW.

Laboratorium bahasa digunakan sebagai media pembelajaran bahasa. Laboratorium komputer digunakan untuk memberikan keterampilan komputer kepada siswa yaitu dengan memberikan mata pelajaran TIK (Teknologi Informasi dan Komunikasi) pada siswa kelas X, XI dan XII.

Perpustakaan, yang menyediakan buku-buku penunjang kegiatan pembelajaran siswa, di kelola oleh seorang petugas. Media pembelajaran yang tersedia di Sahid Surakarta juga bermacam-macam sesuai dengan mata pelajarannya. Tiap-tiap kelas memiliki papan tulis berupa *whiteboard*. Dengan adanya beberapa media tersebut, maka kegiatan pembelajaran dapat terlaksana dengan baik dan lancar.

Alat-alat olah raga yang tersedia juga sudah lengkap (misalnya bola voli, bola basket dan bola sepak, cakram dan lain-lain). Tempat ibadah berupa masjid yang digunakan untuk sholat bagi yang muslim dan untuk kegiatan keagamaan ROHIS.

9. Perpustakaan Sekolah

Perpustakaan SMK Sahid Surakarta dikelola oleh seorang petugas yaitu Pak Indra. Perpustakaan memiliki buku-buku yang bervariasi, namun sebagian buku masih kurang. Buku tersebut terdiri atas kamus Bahasa Inggris, Bahasa Indonesia dan belum tersedianya kamus Bahasa Jawa.

10. Bimbingan Konseling

Bimbingan dan Konseling di SMK Sahid Surakarta melaksanakan layanan dengan melakukan pembelajaran di kelas. Selain di kelas, layanan dapat berupa layanan informasi, orientasi, aplikasi data, konseling individual, bimbingan kelompok, konferensi kasus, alih tangan kasus, *home visit*, kolaborasi dengan orang tua, guru maupun pihak sekolah yang lain serta beberapa administrasi bimbingan dan konseling.

Layanan diberikan untuk membantu permasalahan siswa baik masalah pribadi, sosial, belajar maupun karir. Guru pembimbing membantu permasalahan siswa dengan sebaik mungkin sesuai dengan tingkat profesional bimbingan dan konseling. Dalam menyelesaikan masalah siswa, selain melakukan analisis data guru pembimbing juga melakukan analisis dengan

cara lain misalnya wawancara, observasi dan kerjasama pihak lain yang terkait.

11. Unit Kesehatan Sekolah

SMK Sahid Surakarta terdapat 1 ruangan UKS yang di dalamnya terdapat fasilitas obat-obatan yang dapat digunakan bagi siswa yang membutuhkan. Kondisi UKS cukup baik.

B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL

1. Program PPL

a. Penyusunan Perangkat Persiapan Pembelajaran

Perangkat pebelajaran yang digunakan oleh mahasiswa PPL SMK Sahid Surakarta menyesuaikan dengan fasilitas yang disediakan oleh sekolah antara lain LCD, *laptop*, *whiteboard*, dan spidol. Sedangkan perangkat persiapan pembelajaran yang dipersiapkan oleh mahasiswa yang bersangkutan, antara lain pembuatan RPP, silabus, program semester yang disusun sebelum pembelajaran dilaksanakan. Selain itu mahasiswa praktikan dituntut mampu menerapkan inovasi pembelajaran di kelas, menyusun dan mengembangkan alat evaluasi serta mempelajari administrasi guru dan kegiatan lain yang menunjang kompetensi mengajar.

b. Kegiatan Praktik Mengajar

Kegiatan praktik mengajar dilaksanakan mulai tanggal 5 Agustus 2014. Kegiatan tersebut dilaksanakan sesuai dengan jadwal mengajar guru pembimbing masing-masing. Praktik mengajar dilaksanakan minimal 8 kali oleh setiap praktikan PPL pada masing-masing jurusan. Berikut ini adalah rancangan kegiatan PPL secara global sebelum melakukan praktik mengajar di kelas.

- 1) Konsultasi dengan guru pembimbing mengenai jadwal mengajar, pembagian materi, dan persiapan mengajar, yang akan dilaksanakan mulai tanggal 15 Juli 2014.
- 2) Membantu guru dalam mengajar serta mengisi kekosongan kelas apabila terdapat guru pembimbing tidak masuk atau ada kepentingan.

- 3) Menyusun persiapan untuk praktik terbimbing, artinya tugas yang harus dikerjakan oleh mahasiswa ditentukan oleh guru dan harus di konsultasikan kepada guru pembimbing mata pelajaran.
- 4) Melaksanakan praktik mengajar terbimbing, artinya bahwa bimbingan dilaksanakan pada kelas dengan materi berbeda. Praktik mengajar di kelas dilakukan minimal 8 kali tatap muka dan dalam pelaksanaannya diamati oleh guru pembimbing.
- 5) Menyusun persiapan untuk praktik mengajar secara mandiri yaitu materi yang diajarkan dipilih sendiri oleh mahasiswa dan diberi kesempatan untuk mengelola proses pembelajaran secara penuh, namun tetap ada bimbingan dan pemantauan dari guru.
- 6) Melakukan diskusi dan refleksi terhadap tugas yang telah dilakukan, baik yang terkait dengan kompetensi profesional, sosial, maupun interpersonal, yang dilakukan dengan teman sejawat, guru koordinator sekolah, dan dosen pembimbing.
- 7) Menyusun laporan PPL pada akhir kegiatan PPL.

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL

A. KEGIATAN PPL

1. Persiapan Program dan Kegiatan PPL

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

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

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

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

Pelaksanaan micro teaching dilakukan dalam kelompok kecil dengan anggota mahasiswa sebanyak 10-16 orang. Pelaksanaan kegiatan *micro* diampu oleh ibu Yuriani bertujuan agar mahasiswa lebih fokus dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran. Dengan adanya pembelajaran *micro teaching*, maka diharapkan mahasiswa memperoleh bekal/ pengalaman dan telah mempersiapkan mental sebelum terjun langsung ke sekolah.

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

syarat bagi mahasiswa untuk dapat mengikuti PPL yaitu harus lulus dalam matakuliah *micro teaching*.

b. Pembekalan

Kegiatan pembekalan merupakan salah satu persiapan yang diselenggarakan oleh lembaga UNY, dilaksanakan dalam bentuk pembekalan PPL yang dilaksanakan di ruang kuliah kampus PTBB UNY tanggal 25 Juni 2014 oleh Dosen Pembimbing PPL UNY. Dalam kegiatan pembekalan, DPL memberikan arahan kepada mahasiswa mengenai hal-hal yang berhubungan dengan pelaksanaan kegiatan PPL di SMK Sahid Surakarta. DPL membuka forum tanya jawab dengan mahasiswa agar mahasiswa dapat menyampaikan hal-hal yang belum diketahui dalam pelaksanaan PPL di Sekolah.

c. Observasi

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

1) Observasi Lingkungan Sekolah

Observasi lingkungan sekolah dilaksanakan pada bulan juni . Tujuan observasi adalah untuk mengetahui kondisi sekolah secara mendalam agar mahasiswa dapat menyesuaikan diri pada pelaksanaan PPL di sekolah. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam observasi itu adalah lingkungan fisik sekolah, sarana prasarana sekolah, dan kegiatan belajar mengajar secara umum.

2) Observasi Pembelajaran di Kelas

a) Observasi Pra PPL

Observasi pembelajaran di kelas bertujuan agar mahasiswa dapat secara langsung melihat dan mengamati proses belajar

dalam kelas. Observasi kelas dilaksanakan tanggal juni. Berdasarkan observasi yang telah dilakukan tersebut, mahasiswa mendapat masukan tentang cara guru mengajar dan metode yang akan digunakan. Selain itu, sikap siswa dalam menerima pelajaran juga dapat memberi gambaran bagaimana metode yang tepat untuk diaplikasikan pada saat praktik mengajar. Adapun hasil observasi belajar adalah sebagai berikut:

1. Perangkat Pembelajaran
 - a. Satuan Pembelajaran.
 - b. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran
2. Proses Pembelajaran
 - a. Membuka Pelajaran
 - b. Penyajian Materi
 - c. Metode Pembelajaran
 - d. Penggunaan Bahasa
 - e. Penggunaan Waktu
 - f. Gerak
 - g. Cara Memotivasi Siswa
 - h. Teknik Bertanya
 - i. Teknik Penguasaan Kelas
 - j. Penggunaan Media
 - k. Bentuk dan Cara Evaluasi
 - l. Menutup Pelajaran
3. Perilaku Siswa
 - a. Perilaku siswa di dalam kelas

b. Perilaku siswa di luar kelas

3) Bimbingan Mikro/ PPL

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

4) Persiapan Mengajar

Persiapan mengajar sangat diperlukan sebelum dan sesudah mengajar. Melalui persiapan yang matang, mahasiswa PPL diharapkan dapat memenuhi target yang ingin dicapai. Persiapan yang dilakukan untuk mengajar antara lain:

a) Konsultasi dengan guru pembimbing

Konsultasi dengan guru pembimbing dilakukan sebelum dan setelah mengajar. Sebelum mengajar guru memberikan materi yang harus disampaikan pada waktu mengajar. Selain itu bimbingan sebelum mengajar juga dilakukan untuk mendiskusikan kegiatan yang akan dilaksanakan selama proses belajar mengajar. Bimbingan setelah mengajar dimaksudkan untuk mengevaluasi cara mengajar mahasiswa PPL. Hal ini agar mahasiswa dapat memperbaiki kekurangan-kekurangan selama proses belajar mengajar sehingga selanjutnya dalam mengajar mahasiswa menjadi lebih baik.

b) Penguasaan materi

Materi yang akan disampaikan pada siswa harus sesuai dengan kurikulum yang digunakan. Mahasiswa harus menguasai materi dan menggunakan berbagai macam bahan ajar, selain itu juga mencari banyak referensi agar dapat mengembangkan materi sehingga pengetahuan yang didapat semakin berkembang. Materi harus tersusun dengan baik dan

jelas agar penyampaian materi dapat diterima dan mudah dipahami.

Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) Penyusunan RPP dilaksanakan sebelum praktikan mengajar, sehingga praktikan dapat mempersiapkan materi, media, dan metode yang akan digunakan. Dalam penyusunan RPP, mahasiswa juga perlu untuk menyusun RPP cadangan karena tidak selamanya situasi dan kondisi akan sama seperti yang telah direncanakan, sehingga ketika RPP yang telah disusun tidak dapat dilaksanakan maka mahasiswa masih tetap dapat melaksanakan kegiatan mengajar.

Sesuai dengan kesepakatan bersama dengan guru pembimbing mata pelajaran, praktikan diberi kesempatan untuk melakukan praktik mengajar di Kelas X JB 1 dan 2 dan XII JB 1 dan 2. Sesuai dengan kurikulum yang berlaku di SMK Sahid Surakarta maka kurikulum yang digunakan dalam proses pembelajaran adalah kurikulum KTSP untuk kelas XII dan Kurikulum 2013 untuk Kelas X. Mata pelajaran yang diberikan oleh guru pembimbing kepada praktikan yaitu Pengetahuan Bahan Makanan kelas X dan Hidangan Kesempatan Khusus dan *Fusion Food* kelas XII.

c) Pembuatan media pembelajaran

Media pembelajaran merupakan faktor pendukung yang penting untuk keberhasilan proses pengajaran. Media pengajaran adalah suatu alat yang digunakan sebagai media dalam menyampaikan materi kepada siswa agar mudah dipahami oleh siswa. Media ini selalu dibuat sebelum mahasiswa mengajar agar penyampaian materi tidak membosankan. Media dibuat berdasarkan metode yang akan digunakan selama proses belajar mengajar, sehingga media benar-benar efektif dan mencapai tujuan pembelajaran.

d) Pembuatan alat evaluasi

Alat evaluasi ini berfungsi untuk mengukur seberapa jauh siswa dapat memahami materi yang disampaikan. Alat evaluasi berupa latihan dan penugasan bagi siswa, baik secara individu maupun kelompok

B. Pelaksanaan PPL

Berdasarkan rumusan program dan rancangan kegiatan PPL dilaksanakan selama kegiatan PPL di SMK Sahid Surakarta, pada umumnya seluruh program kegiatan dapat terlaksana dengan baik dan lancar. Pelaksanaan kegiatan PPL akan dibahas secara detail, sebagai berikut :

a. Praktik Mengajar

Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 5 Agustus sampai 21 September 2014. Praktikan dibimbing oleh guru pembimbing. Praktikan melakukan praktik mengajar di kelas X JB 1 dan 2, XII JB 1 dan 2, dengan alokasi waktu sebanyak 86 jam dengan 9 kali pertemuan. Berikut adalah deskripsi praktik mengajar yang dilakukan oleh praktikan.

No	Tanggal	Kelas yang diampu	Jam pelajaran	Kegiatan
1.	5 Agustus 2014	X JB 1	4 jam	Mempelajari Pengetahuan Bahan Makanan tentang daging.
		XII JB 2	5 jam	Mempelajari terkait Hidangan Kesempatan Khusus dan <i>Fusion Food</i>
2.	11 Agustus 2014	XII JB 1	5 jam	Mempelajari terkait Hidangan Kesempatan Khusus dan <i>Fusion Food</i> .
3.	12 Agustus 2014	X JB 1	4 jam	Mempelajari materi daging serta hasil olahannya.
		XII JB 2	5 jam	Mempelajari materi hidangan khusus yang terdapat pada adat istiadat

				di Indonesia.
5.	19 Agustus 2014	X JB 1	4 jam	Mengulas kembali tentang daging dan masuk ke materi Unggas.
		XII JB 2	5 Jam	Menjelaskan cara membuat proposal untuk Hidangan Kesempatan Khusus.
7.	25 Agustus 2014	X JB 2	4 jam	Mempelajari materi mengenai daging dan hasil pengolahannya.
8.	26 Agustus 2014	X JB 1	4 jam	Mempelajari terkait unggas dan hasil olahannya serta tugas kelompok untuk murid.
		XII JB 2	5 jam	Penyusunan proposal, menyusun hidangan mulai dari appetizer hingga desert serta menghitung hasil produksi.
9.	1 September 2014	XII JB 1	5 jam	Penyusunan proposal, menyusun hidangan mulai dari appetizer hingga desert serta menghitung hasil produksi.
10	2 September 2014	X JB 1	2 jam	Pembelajaran mengenai materi Fish and Shell.
		XII JB 2	5 jam	Praktek Hidangan Kesempatan Khusus

				(Imlek, Ulang Tahun dan Pernikahan)
11	8 September 2014	XII JB 1	5 jam	Praktek Hidangan Kesempatan Khusus (Pernikahan dan ulang tahun)
12	9 September 2014	X JB 1	4 jam	Pembelajaran mengenai fish and shell.
		XII JB 2	5 jam	Pembelajaran mengenai pengembangan hidangan khusus.
13	15 September 2014	XII JB 1	3 jam	Pembelajaran mengenai pengembangan hidangan khusus.
		X JB 2	4 jam	Pembelajaran mengenai fish dan shell.
14	16 September 2014	X JB 1	4 Jam	Pembelajaran mengenai Susu dan hasil olahannya.
		XII JB 2	5 Jam	Pembuatan proposal untuk praktik ke dua dan penyusunan menu serta perhitungan produksi.

Dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran, metode yang digunakan adalah ceramah, latihan soal, diskusi, STAD dan tanya jawab. Masukan yang sering diberikan oleh guru pembimbing berkaitan dengan penyampaian materi dan pengaturan waktu.

Praktik mengajar yang dimaksud adalah praktik mengajar di dalam kelas. Praktik mengajar di dalam kelas dilakukan secara terbimbing, artinya dalam pelaksanaan pembelajaran di kelas, guru pembimbing mendampingi

atau memberikan pengawasan dan evaluasi. Kegiatan praktik mengajar meliputi:

- 1) Membuka Pelajaran:
 - a) Membuka pelajaran dengan salam dan doa
 - b) Presensi
 - c) Menyampaikan Tujuan Pembelajaran
- 2) Kegiatan Inti:
- 3) Penutup
 - a) Menyimpulkan kegiatan pembelajaran
 - b) Memberikan tugas untuk pertemuan berikutnya
 - c) Salam

Kegiatan selain mengajar saat PPL yaitu Piket Guru, yang dilakukan pada hari senin, selasa, rabu saat tidak mengajar. Tugasnya mengabsen kelas, memencet bel dan menangani siswa yang terlambat maupun yang mau ijin keluar.

b. Pendekatan, Metode, dan media pembelajaran

Pendekatan yang digunakan dalam mengajarkan materi adalah pendekatan *Saintific*. Pendekatan metode ini bertujuan untuk meningkatkan kemampuan intelek, khususnya kemampuan berpikir tingkat tinggi siswa selain itu juga pembelajaran ini menciptakan kondisi pembelajaran dimana siswa merasa bahwa belajar itu merupakan suatu kebutuhan dan untuk melatih siswa dalam mengkomunikasikan ide-ide, khususnya dalam menulis artikel ilmiah. Pembelajaran ini mempunyai karakteristik yaitu pembelajaran berpusat pada siswa, melibatkan ketrampilan proses sains dalam mengkonstruksi konsep, hukum atau prinsip dan dapat mengembangkan karakter siswa.

Model pembelajaran menggunakan *Problem Based Learning* yaitu strategi pembelajaran yang menggunakan proyek/ kegiatan sebagai sarana

pembelajaran untuk mencapai kompetensi sikap, pengetahuan, dan ketrampilan. Pendekatan pembelajaran terletak pada aktivitas peserta didik untuk memecahkan masalah dengan menerapkan ketrampilan meneliti, menganalisis, membuat sampai dengan mempresentasikan pembelajaran berdasarkan pengalaman nyata.

Media yang digunakan pada pembelajaran di kelas X dan XII adalah *White Board*, *hand out*, *jobsheet* dan *powerpoint* pada pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan dan Hidangan Kesempatan Khusus dan *Fusion Food*.

c. Umpan Balik Pembimbing

Setelah melaksanakan praktik mengajar, praktikan mendapat pengarahannya dari guru pembimbing mengenai hasil evaluasi dalam mengajar sehingga praktikan mengetahui kelemahan dalam mengajar. Pengarahan ini bertujuan agar praktikan dapat memperbaiki kesalahan dan kekurangan yang ada sehingga selanjutnya praktikan mampu meningkatkan kualitas mengajar.

d. Evaluasi

Pada tahap ini, praktikan dinilai oleh guru pembimbing, baik dalam membuat persiapan mengajar, melakukan aktifitas mengajar di kelas, penguasaan materi, kepedulian terhadap siswa, maupun penguasaan kelas. Praktikan juga melakukan evaluasi terhadap murid-murid dengan memberikan tugas baik individu maupun berkelompok. Hal tersebut dilakukan guna mengetahui sejauh mana kemampuan siswa yang telah diajar selama pelaksanaan PPL dalam menyerap materi yang diberikan.

e. Penyusunan Laporan

Tindak lanjut dari program PPL adalah penyusunan laporan sebagai pertanggungjawaban atas kegiatan PPL yang telah dilaksanakan. Laporan PPL berisi kegiatan yang dilakukan selama PPL. Laporan ini disusun secara individu dengan persetujuan guru pembimbing, koordinator PPL sekolah, Kepala Sekolah, dan DPL-PPL Jurusan.

f. Penarikan

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

C. Analisis Hasil

Selama pelaksanaan PPL dengan menjalani profesi sebagai guru, memberikan banyak pengalaman dan gambaran yang jelas bahwa profesi guru bukan hanya menuntut penguasaan materi dan metode pembelajaran saja, tetapi juga menuntut kemampuan mengatur waktu, mengelola kelas, berinteraksi dengan warga sekolah, dan mempersiapkan segala administrasi guru.

Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 5 Agustus 2014 sampai dengan 17 September 2014. Praktikan telah mengajar sebanyak 20 kali. Jadwal mengajar praktikan sebanyak 28 jam pelajaran dengan 7 kali pertemuan di kelas X JB 1, 8 jam pelajaran dengan 2 pertemuan di kelas X JB 2, 20 jam dengan 4 pertemuan di kelas XII JB 1 dan 35 jam 7 kali pertemuan di kelas XII JB 2.

Praktikan menggunakan buku selama kegiatan mengajar yaitu :

1. *Sedap Paduan citarasa & seni kuliner* (Edisi 8/XV/2014). Jakarta. Kompas Gramedia.
2. Lilly T Erwin. 2014. *200 Resep Hidangan Nasi & Mi*. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama.
3. Mutiara. *Pengetahuan Bahan Pangan*. Diktat, Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.

Bahan Ajar

Selama praktik mengajar di kelas, praktikan tidak mengalami hambatan yang sulit. Praktikan juga berkonsultasi mengenai metode yang akan diterapkan pada pertemuan selanjutnya. Metode dapat berjalan dengan baik apabila praktikan bisa menguasai kelas. Konsultasi memberikan manfaat bagi praktikan dalam praktik mengajar agar kelemahan selama mengajar dapat diperbaiki. Sehingga pada pertemuan selanjutnya praktikan dapat mengajar lebih baik.

Secara garis besar, siswa-siswi SMK Sahid Surakarta menerima dengan baik mahasiswa PPL, hanya ada beberapa siswa yang terlihat acuh dan ramai sendiri ketika dijelaskan. Untuk mengatasi hal tersebut praktikan :

- a. Memberikan pertanyaan kepada siswa yang kurang memperhatikan selama proses pembelajaran berlangsung.
- b. Menggunakan variasi metode pembelajaran yang lebih banyak melibatkan siswa dan dapat diikuti oleh siswa, sehingga siswa tidak ada waktu untuk ramai sendiri.
- c. Menegur siswa agar kembali untuk mendengarkan pelajaran yang disampaikan.

Selama kegiatan PPL, praktikan mendapatkan banyak manfaat dan pengetahuan. Menjadi seorang tenaga pendidik yang baik bukan hanya dengan dapat mengajar dengan baik, karena diperlukan penguasaan materi dan pemilihan metode yang tepat sehingga materi dapat dengan mudah diterima dan dipahami oleh siswa. Selain itu, juga harus dapat mengelola kelas sehingga proses mengajar tidak terganggu. Untuk dapat melaksanakan proses mengajar yang baik maka diperlukan persiapan yang matang sebelum mengajar.

Kesulitan, hambatan, dan tantangan dalam melaksanakan program PPL dapat diatasi dengan baik dengan bimbingan guru pembimbing lapangan, beserta dosen pembimbing lapangan. Mahasiswa telah berusaha mengoptimalkan kemampuannya dalam melaksanakan program ini. Secara ringkas, rincian praktik mengajar yang telah terlaksana adalah sebagai berikut:

- a. Praktik Mengajar: dimulai tanggal 6 Agustus – 17 September 2014. Setiap mahasiswa mempunyai guru pembimbing dalam kegiatan pembelajaran di kelas. Jumlah jam mengajar per minggu disesuaikan dengan jumlah jam pelajaran untuk masing-masing mata pelajaran yang diampu.
- b. Pembuatan atau Penambahan Media Pembelajaran, berupa media dan alat pembelajaran yang dapat digunakan untuk memperlancar kegiatan belajar mengajar di kelas. Kegiatan ini hanya dilaksanakan oleh beberapa mahasiswa PPL dibawah bimbingan dari guru pengampu mata pelajaran yang bersangkutan.
- c. Administrasi guru, mahasiswa belajar melaksanakan administrasi guru seperti pengisian kemajuan kelas, pengisian perangkat administrasi guru seperti presensi siswa, daftar nilai dan rekapitulasi hasil evaluasi tes formatif.
- d. Jumlah pertemuan/jam praktik mengajar mahasiswa tergantung dengan kesepakatan guru pembimbing lapangan masing-masing. Pelaksanaannya

sesuai dengan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran) yang telah dirancang.

D. Refleksi

1. Faktor Pendukung

- a. Guru pembimbing yang sangat perhatian, sehingga kekurangan-kekurangan praktikan dalam proses pembelajaran dapat diketahui. Selain itu, praktikan diberikan masukan-masukan untuk perbaikan.
- b. Guru pembimbing yang sangat rapi dalam administrasi, sehingga praktikan mendapatkan banyak ilmu dan pengalaman dalam pembuatan administrasi guru.
- c. Guru pembimbing yang mempunyai prinsip "*target oriented*" sehingga pembelajaran dapat berjalan pada waktu yang tepat dan sesuai dengan harapan.

2. Faktor Penghambat

Media pembelajaran yang digunakan terbatas karena sarana dan prasarana sekolah yang kurang. Walaupun demikian selama praktik PPL, praktikan masih mengalami beberapa hambatan atau permasalahan, antara lain:

Permasalahan dan cara Mengatasi

- a. Masalah yang timbul pada kegiatan PPL ini antara lain :
 - 1) Kemampuan siswa dalam menerima materi tidak sama.
 - 2) Setiap kelas mempunyai sifat yang berbeda.
 - 3) Ada beberapa siswa dalam kelas yang ramai pada waktu pelajaran sedang berlangsung.
- b. Untuk mengatasi masalah tersebut, mahasiswa praktikan melakukan hal-hal berikut :
 - 1) Melakukan pendekatan interpersonal untuk mendorong siswa agar lebih giat lagi belajarnya.
 - 2) Pada saat belajar menggunakan model pembelajaran yang dapat membuat siswa aktif.
 - 3) Gaya mengajar untuk masing-masing kelas harus berbeda, menyesuaikan karakteristik siswa di tiap-tiap kelas.
 - 4) Penyampaian materi harus pelan-pelan.
 - 5) Memberikan peringatan agar tidak ramai pada waktu pelajaran.

- 6) Praktikan mengajak komunikasi dengan setiap siswa yang ramai sehingga siswa tersebut akan merasa lebih diperhatikan.

BAB III

PENUTUP

A. KESIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan KKN - PPL Universitas Negeri Yogyakarta 2014 dimulai tanggal 1 Juli sampai dengan 22 september berlokasi di SMK Sahid Surakarta. Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan oleh praktikan selama masa observasi, praktikan memperoleh gambaran tentang situasi dan kondisi kegiatan belajar mengajar mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan di kelas X JB dan Hidangan Kesempatan Khusus dan *Fusion Food* di kelas XII JB yang berada di SMK Sahid Surakarta. Setelah melaksanakan Praktik Pengalaman apangan (PPL) di SMK Sahid Surakarta, banyak pengalaman yang praktikan dapatkan mengenai situasi dan permasalahan pendidikan di suatu sekolah.

Program kerja PPL yang berhasil dilakukan adalah penyusunan rencana pembelajaran, penyusunan pelaksanaan pembelajaran, praktik mengajar dan mengadakan evaluasi pembelajaran. Dari kegiatan PPL terpadu yang dilaksanakan selama 2½ bulan (dari tanggal 1 Juli sampai 22 September 2014), maka dapat dibuat suatu kesimpulan sebagai berikut :

1. Program PPL

Dari pelaksanaan PPL di SMK Sahid Surakarta dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

- a. Kegiatan PPL merupakan wadah bagi mahasiswa untuk mengintegrasikan dan mengimplementasikan ilmu yang telah dikuasainya kedalam praktik keguruan atau praktik kependidikan.
- b. Kegiatan PPL merupakan salah satu sarana untuk menyiapkan dan menghasilkan calon guru atau tenaga kependidikan yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan dan keterampilan profesional.
- c. Membantu praktikan untuk belajar bagaimana berinteraksi dengan siswa baik di kelas (dalam proses pembelajaran) maupun di luar kelas (luar jam belajar) sehingga mahasiswa sadar akan perannya sebagai pengajar dan pendidik yang wajib memberikan teladan dan sebagai pengayom siswa di sekolah.

B. SARAN

Berdasarkan pengalaman selama kegiatan KKN-PPL, maka penulis memberikan saran-saran sebagai berikut:

1. Bagi Sekolah
 - a) Peningkatan kerja sama dan komunikasi yang harmonis antara pihak sekolah dengan mahasiswa KKN-PPL.
 - b) Implementasi kurikulum 2013 yang harus disampaikan dan ditanamkan kepada siswa sehingga siswa dapat berfikir kritis dan kreatif.
 - c) Perlunya peningkatan penggunaan media pembelajaran yang sudah ada di sekolah dan penggunaan variasi metode pembelajaran sehingga dapat menarik siswa untuk giat belajar.
 - d) Sarana dan prasarana yang sudah ada, hendaknya dapat dimanfaatkan dengan lebih efektif.
 - e) Sekolah perlu mempertahankan pembinaan iman dan takwa serta penanaman tata krama warga sekolah khususnya siswa yang selama ini sudah berjalan sangat bagus. Selain itu, kedisiplinan pihak sekolah perlu ditingkatkan agar siswa memiliki kedisiplinan dan menunjang proses pembelajaran agar tujuan sekolah dan pembelajaran dapat tercapai.
 - f) Kegiatan belajar mengajar maupun pembinaan minat dan bakat siswa hendaknya lebih ditingkatkan lagi kualitasnya agar prestasi yang selama ini diraih bisa terus dipertahankan.
2. Bagi Mahasiswa
 - a) Ketika observasi harus sungguh-sungguh agar dalam penyusunan program dapat direncanakan secara matang dan program tersebut dapat terlaksana dengan baik.
 - b) Membina kebersamaan dan kekompakkan baik diantara mahasiswa KKN-PPL ataupun dengan pihak sekolah sehingga dapat bekerja sama dengan baik.
 - c) Persiapan mengajar perlu ditingkatkan dan dipersiapkan dengan sungguh-sungguh agar ketika praktek mengajar dapat berjalan dengan baik
 - d) Mahasiswa KKN – PPL harus belajar lebih keras, menimba pengalaman sebanyak-banyaknya, dan memanfaatkan kesempatan KKN – PPL sebaik-baiknya.

- e) Mahasiswa diharapkan dapat memahami kondisi karakter dan kemampuan akademis siswa.
 - f) Dalam proses evaluasi suatu kegiatan tidak hanya membahas permasalahan yang timbul dalam kegiatan yang terkait saja. Namun perlu juga diberikan suatu solusi atas permasalahan yang terjadi.
3. Bagi Universitas
- a) Pembekalan dari UPPL sebaiknya dilakukan sebelum mahasiswa membuat proposal dan perumusan program KKN-PPL agar mahasiswa mendapatkan bekal yang memadai dalam perumusan program KKN-PPL dan pelaksanaannya. Serta peningkatan kerja sama dan komunikasi yang harmonis antara Universitas dengan pihak sekolah.
 - b) Pembekalan kegiatan PPL dan sosialisasi ketentuan yang harus dilaksanakan oleh mahasiswa dan sekolah hendaknya dikemas lebih baik lagi agar tidak terjadi simpang siur informasi yang menjadikan pihak mahasiswa dan sekolah menjadi kebingungan di tengah-tengah pelaksanaan PPL seperti ketentuan warna seragam, berapa kali mengajar, dsb.
 - c) Kunjungan ke sekolah-sekolah mohon untuk lebih diperhatikan agar setiap sekolah benar-benar mendapat kunjungan dari pihak UPPL.
 - d) Pihak UPPL sebagai lembaga koordinator KKN-PPL yang menangani secara langsung kegiatan KKN-PPL diharapkan mampu melakukan sosialisasi secara efektif dan terperinci, sehingga program-program dapat berjalan sesuai dengan harapan UPPL dan mahasiswa.

DAFTAR PUSTAKA

- UPPL. 2014. *Panduan KKN-PPL 2014* .Yogyakarta : UPPL Universitas Negeri Yogyakarta
- UPPL. 2014. *Materi Pembekalan KKN-PPL 2014* .Yogyakarta : UPPL Universitas Negeri Yogyakarta
- Alwi, Hasan dkk. 2003. *Tata Bahasa Baku Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa. 2003. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.



LEMBAR OSERVASI
PEMBELAJARAN DI KELAS
DAN OBSERVASI PESERTA DIDIK

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA MAHASISWA : Devi Beatrix Sibagariang
NO. MAHASISWA : 11511241030
TGL. OBSERVASI : 21 Mei 2014
PUKUL : 08.00- 12.00 WIB
TEMPAT PRAKTIK : SMK SAHID SURAKARTA
FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/Pend. Teknik Boga

No.	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
1.	Perangkat Pembelajaran	
	1. Kurikulum Tingkat Satuan Pembelajaran (KTSP)	Ada Pembelajaran menggunakan Kurikulum Tingkat Satuan Pembelajaran
	2. Silabus	Silabus ada, sesuai dengan SK dan KD
	3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran	RPP ada
2.	Proses Pembelajaran	
	1. Membuka pelajaran	Salam dan menenangkan siswa sebelum memulai pelajaran.
	2. Penyajian materi	Praktik uji kompetensi kue-kue Indonesia
	3. Metode pembelajaran	Ceramah, praktik
	4. Penggunaan bahasa	Penggunaan bahasa dalam penyampaian materi di kelas menggunakan bahasa Indonesia baik dan benar.
	5. Penggunaan waktu	Penggunaan waktu yang digunakan selama pelajaran berlangsung sesuai jadwal, yaitu 45 menit.
	6. Gerak	Guru mengamati siswa yang ada di ruang kelas pada saat praktik, guru dapat membantu siswa secara langsung jika ada siswa yang kesulitan dalam praktik.
	7. Cara memotivasi siswa	Guru memberikan motivasi kepada siswa dengan pujian yang membanggakan dan

		meningkatkan semangat siswa dan kepercayaan diri siswa.
	8. Teknik bertanya	Guru menyuruh siswa untuk memberikan pertanyaan apabila ada kesulitan dalam praktik.
	9. Teknik penguasaan kelas	Guru mengamati setiap siswa yang berada di kelas.
	10. Penggunaan media	Guru menggunakan media papan tulis dan spidol.
	11. Bentuk dan cara evaluasi	Guru menjelaskan hasil praktik kepada siswa.
	12. Menutup Pelajaran	Guru menutup pelajaran dengan membuat kesimpulan tentang praktik saat itu. Guru menutup dengan berdoa dan salam.
3.	Perilaku Siswa	
	1. Perilaku Siswa di dalam kelas	Siswa sangat aktif dalam proses pembelajaran.
	2. Perilaku siswa di luar kelas	Perilaku siswa di luar kelas seperti anak-anak SMK lainnya, ada yang aktif dan ada yang terkesan lebih banyak diam.

Yogyakarta, 2014

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Kristiono Suwarno, S.Pd

Devi Beatrix Sibagariang
NIM. 11511241030

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
SMK SAHID SURAKARTA

Program/Komp. Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : Hidangan Kesempatan Khusus dan *Fusion Food*
Kelas/Semester : XII /1
Pertemuan : Ke 1 - 2 (5x 45)
Hari : Senin dan Selasa

A. Kompetensi Inti

1. Menghargai dan menghayati ajaran agama yang dianutnya
2. Menghargai dan menghayati perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (toleransi, gotong royong), santun, percaya diri, dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam dalam jangkauan pergaulan dan keberadaannya.
3. Memahami pengetahuan (faktual, konseptual, dan prosedural) berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata.
4. Mencoba, mengolah, dan menyaji dalam ranah konkret (menggunakan, mengurai, merangkai, memodifikasi, dan membuat) dan ranah abstrak (menulis, membaca, menghitung, menggambar, dan mengarang) sesuai dengan yang dipelajari di sekolah dan sumber lain yang sama dalam sudut pandang/teori.

B. Kompetensi Dasar

No	Kompetensi Dasar	Pembelajaran
1	1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	1.1.1. Bersyukur kepada Tuhan atas anugerah keberagaman hasil bumi dan keberagaman olahan yang ada.
2	2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu	2.1.1. Mengamati : <ul style="list-style-type: none">• Mengamati video/gambar/foto/film

	<p>dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p>	<p>atau membaca literatur yang berkaitan dengan hidangan untuk kesempatan khusus</p> <p>2.1.2. Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, contoh, kriteria hidangan untuk kesempatan khusus, sejarah makanan kesempatan khusus dan apakah ada perbedaan berbagai hidangan kesempatan khusus di berbagai wilayah Indonesia
3	3.1. Mendeskripsikan hidangan untuk kesempatan khusus.	<p>3.1.1. Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan pengamatan serta berdiskusi secara berkelompok untuk membandingkan hidangan untuk kesempatan khusus di berbagai wilayah Indonesia • Mendiskusikan hasil pengamatan dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang hidangan untuk kesempatan khusus di berbagai wilayah Indonesia
4	4.1 Membandingkan karakteristik berbagai hidangan kesempatan khusus di berbagai wilayah Indonesia.	<p>4.1.1 Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan diskusi • Menyimpulkan hasil analisis tentang hidangan kesempatan

		<p>khusus</p> <p>4.1.2 Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi dan pengamatan • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan pengamatan
--	--	---

C. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran pengetahuan Bahan Makanan peserta didik dapat:

1. Menunjukkan sikap syukur kepada Tuhan atas anugerah hasil bumi dan keberagaman olahan yang ada .
2. Memenemukan dan memahami berbagai hidangan khusus pada acara-acara khusus.
3. Antusias saat berdiskusi kelompok dalam mencari informasi tentang keberagaman hidangan kesempatan khusus.
4. Menyatakan perbedaan pendapat secara sopan saat berdiskusi dalam kelompok.

Pertemuan 1.

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran Hidangan Kesempatan Khusus dan *fusion food* , peserta didik diharapkan secara benar dapat:

1. Menjelaskan pengertian hidangan kesempatan khusus.
2. Menjelaskan kriteria hidangan untuk kesempatan khusus, sejarah makanan kesempatan khusus dan apakah ada perbedaan berbagai hidangan kesempatan khusus di berbagai wilayah Indonesia

Pertemuan 2.

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran Hidangan Kesempatan Khusus dan *fusion food* , peserta didik diharapkan secara benar dapat:

1. Membuat proposal hidangan kesempatan khusus secara individu dan kelompok.
2. Mempresentasikan proposal yang telah dibuat.

D. Metode Pembelajaran

1. Metode saintifik (*mengamati, menanya, mengumpulkan informasi, mengasosiasi, mengkonfirmasi sampai mencipta*)
2. Pembelajaran Kooperatif (*diskusi kelompok*)

E. Sumber Belajar

4. www.kitabmasakan.com
5. Mahakarya Kuliner 5000 Resep Makanan dan Minuman di Indonesia
6. http://id.wikipedia.org/wiki/Daftar_masakan_Indonesia

F. Media Pembelajaran

1. Media :
LCD/ PPT/ Hidangan pada Kesempatan Khusus
2. Alat dan bahan :
Power Point materi ajar : Hidangan pada Kesempatan Khusus

G. Langkah-langkah Pembelajaran

1. Pendahuluan
 - a. Berdoa dan mengecek kehadiran peserta didik.
 - b. Motivasi
Melalui media power point guru menayangkan gambar mengenai macam-macam acara-acara khusus serta hidangan khususnya.
 - c. Apersepsi
Guru mengajukan beberapa pertanyaan berkaitan dengan materi Hidangan Untuk Kesempatan Khusus dan *Fusion Food* untuk mengetahui pengetahuan awal peserta didik, contoh: “ Anak-anak, apakah kalian tau apa itu makanan khusus? Makanan apakah yang kalian sering konsumsi saat di acara-acara tertentu itu?”, dsb.
 - d. Guru menjelaskan tujuan pembelajaran untuk pertemuan pertama.
 - e. Guru menjelaskan cakupan materi pembelajaran tentang pengetahuan bahan makanan untuk pertemuan pertama.

2. Inti

Mengamati

- Peserta didik dipandu oleh guru mengamati tayangan gambar beberapa contoh acara khusus melalui media LCD/ *chart* misalnya: *midodareni* sehingga menemukan masalah (sesuatu) yang ingin diketahui lebih jauh.

Menanya

- Peserta didik dipandu oleh guru menemukan pertanyaan, misalnya:” Apakah maksud dari hidangan kesempatan khusus dan *fusion food*?”, dsb.

Mengeksplorasi/ mengumpulkan data

- Peserta didik berkelompok membaca buku siswa dan *slide* materi ajar tentang hidangan kesempatan khusus dan *fusion food* untuk mencari/ mendeskripsikan pengertian .
- Peserta didik berkelompok, menerima Lembar kerja 1 (LK-1) pada buku siswa) dilanjutkan berdiskusi kelompok dengan antusias dan santun tentang hidangan kesempatan khusus dan *fusion food* untuk :
 - a. mengidentifikasi acara-acara khusus yang terdapat di Indonesia dan sekitarnya.
 - b. Mengidentifikasi makanan dan minuman yang terdapat dalam acara-acara kesempatan khusus tersebut.

Mengkomunikasikan

Wakil setiap kelompok mempresentasikan hasil diskusi tentang: hidangan kesempatan khusus dan *fusion food*,acara-acara khusus di Indonesia atau sekitar, makanan atau minuman yang di hidangkan,dsb.

3. Penutup

- a. Peserta didik bersama guru menyimpulkan manfaat hasil pembelajaran yang telah dilaksanakan.

- b. Guru melakukan refleksi dengan memberikan beberapa pertanyaan (*post test*) yang berkaitan dengan materi dan proses pembelajaran.
- c. Peserta didik menerima informasi dari guru tentang materi pembelajaran pada pertemuan berikutnya.

LEMBAR PENGAMATAN SIKAP

Mata pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan

Kelas / Semester : XII JB 1/1 (satu)

Tahun Ajaran : 2014-2015

Waktu Pengamatan : Agustus 2014

Berikan tanda \checkmark pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

No	Nama Siswa	Keaktifan				Disiplin				Tanggung jawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Amelia Veronica Cahyani												
2	Aprilia												
3	Ayus Eka Cahyani Guritna												
4	Damayanti Tyas Septianedy												
5	Dewi Rukmita Anggarini												
6	Dicky Surya Prayoga												
7	Diyah Ayu Puspitasari												
8	Elsa Maharani Ayu Wulandari												
9	Eunike Victoria Trisnani												
10	Fandy Nurhasan												
11	Gendra Jaya												
12	Hanif Eka Dhani												
13	Huda Bayu Panuluh												
14	Indah Sari												
15	Indrawan Agung Purnama												
16	Miftahul Janah Yasmine												
17	Mohammad Norman Prasetya												
18	Nia Wati												
19	Nova Tri Nugroho												
20	Nurul Isnani												
21	Rachma Putri Diar Nureza												
22	Rachmat Hendrojanoe												
23	Ramadhani Fitri Aryani												
24	Riani Kusuma Dewi												
25	Stefanus Albi Setiawan												
26	Thalia Ariadna Miranda												
27	Theedo Dwi Wijaya												

Keterangan:

- 1 = kurang 3 = baik
 2 = sangat baik 4 = sedang

LEMBAR PENGAMATAN SIKAP

Mata pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan
 Kelas / Semester : XII JB 2/1 (satu)
 Tahun Ajaran : 2014-2015
 Waktu Pengamatan : Agustus 2014

No	Nama Siswa	Keaktifan				Disiplin				Tanggung jawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Agus Mugi Rahayu												
2	Anita Setyorini												
3	Arbani Nur Rahman Yakida												
4	Brittania Shanti Hastuti												
5	Charinaya Laswari												
6	Dessy Ayu Kusumastuti												
7	Dwi Anta Gusti Samudra												
8	Eko Cahyono Putra												
9	Erika Nursandy												
10	Gallant Putra Ardian												
11	Hanindya Agas Hertyardanu P												
12	Lalu Muhammad Rizaldo C												
13	Luluk Faulana												
14	Maya Safira												
15	Mayang Sari												
16	Muhammad Aprilianto												
17	Muhammad Wildan												
18	Murti Riani												
19	Nathasia Arneswari Ardina												
20	Nurochim												
21	R.A Koos Retno Tri Utami												
22	Sectio Caesar Pamungkas												
23	Sentiya Nur Yahya												
24	Siti maisyaroh												
25	Stefanus Balestra Hutama Adhi P												
26	Sugeng Santoso												
27	Tito Rahmat Hidayat												
28	Tri Sugiarto												
29	Wina Lestari												
30	Gagas Rusli Saputra												

Keterangan:

1 = kurang 3 = baik
 2 = sangat baik 4 = sedang

**LEMBAR PENGAMATAN PERKEMBANGAN AKHLAK DAN
KEPRIBADIAN**

Mata pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan

Kelas / Semester : XII JB 1 / 1 (satu)

Tahun Ajaran : 2014-2015

Waktu Pengamatan : Agustus – September 2014

Karakter yang diintergrasikan dan dikembangkan adalah kerja keras dan tanggung jawab.

1. BT (Belum Tampak) jika sama sekali tidak menunjukkan usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas
2. MT (Mulai Tampak) jika menunjukkan sudah ada usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas tetapi masih sedikit dan belum konsisten
3. MB (Mulai Berkembang) jika menunjukkan ada usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas yang cukup sering dan mulai konsisten
4. MK (Membudaya) jika menunjukkan adanya usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas secara terus menerus dan konsisten

Berikan tanda \surd pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan

No	Nama Siswa	Kreatif				Komunikatif				Kerja Keras			
		BT	MT	MB	MK	BT	MT	MB	MK	BT	MT	MB	MK
1	Amelia Veronica Cahyani												
2	Aprilia												
3	Ayus Eka Cahyani Guritna												
4	Damayanti Tyas Septianedy												
5	Dewi Rukmita Anggarini												
6	Dicky Surya Prayoga												
7	Diyah Ayu Puspitasari												
8	Elsa Maharani Ayu Wulandari												
9	Eunike Victoria Trisnani												
10	Fandy Nurhasan												
11	Gendra Jaya												
12	Hanif Eka Dhani												
13	Huda Bayu Panuluh												
14	Indah Sari												
15	Indrawan Agung Purnama												
16	Miftahul Janah Yasmine												
17	Mohammad Norman Prasetya												
18	Nia Wati												

19	Nova Tri Nugroho													
20	Nurul Isnaini													
21	Rachma Putri Diar Nureza													
22	Rachmat Hendrojanoe													
23	Ramadhani Fitri Aryani													
24	Riani Kusuma Dewi													
25	Stefanus Albi Setiawan													
26	Thalia Ariadna Miranda													
27	Thedo Dwi Wijaya													

**LEMBAR PENGAMATAN PERKEMBANGAN AKHLAK DAN
KEPRIBADIAN**

Mata pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan

Kelas / Semester : XII JB 2 / 1 (satu)

Tahun Ajaran : 2014-2015

Waktu Pengamatan : Agustus 2014

Karakter yang diintegrasikan dan dikembangkan adalah kerja keras dan tanggung jawab.

1. BT (Belum Tampak) jika sama sekali tidak menunjukkan usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas
2. MT (Mulai Tampak) jika menunjukkan sudah ada usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas tetapi masih sedikit dan belum konsisten
3. MB (Mulai Berkembang) jika menunjukkan ada usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas yang cukup sering dan mulai konsisten
4. MK (Membudaya) jika menunjukkan adanya usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas secara terus menerus dan konsisten

No	Nama Siswa	Kreatif				Komunikatif				Kerja Keras			
		BT	MT	MB	MK	BT	MT	MB	MK	BT	MT	MB	MK
1	Agus Mugi Rahayu												
2	Anita Setyorini												
3	Arbani Nur Rahman Yakida												
4	Brittania Shanti Hastuti												
5	Charinaya Laswari												
6	Dessy Ayu Kusumastuti												
7	Dwi Anta Gusti Samudra												
8	Eko Cahyono Putra												
9	Erika Nursandy												
10	Gallant Putra Ardian												
11	Hanindya Agas Hertyandanu P												
12	Lalu Muhammad Rizaldo C												
13	Luluk Faulana												
14	Maya Safira												
15	Mayang Sari												
16	Muhammad Aprilianto												
17	Muhammad Wildan												

18	Murti Riani												
19	Nathasia Arneswari Ardina												
20	Nurochim												
21	R.A Koos Retno Tri Utami												
22	Sectio Caesar Pamungkas												
23	Sentiya Nur Yahya												
24	Siti maisyaroh												
25	Stefanus Balestra Utama Adhi P												
26	Sugeng Santoso												
	Tito Rahmat Hidayat												
	Tri Sugiarto												
	Wina Lestari												
	Gagas Rusli Saputra												

Berikan tanda \checkmark pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan

Surakarta, Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran,

Mahasiswa,

Guru Pembimbing,

Prih Hartati, S.Pd. M.Par
NIP. 19770827 200501 2 012

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
SMK SAHID SURAKARTA

Program/Komp. Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : Hidangan Kesempatan Khusus dan *Fusion Food*
Kelas/Semester : XII /1
Pertemuan : Ke-3 – 4 (5x 45)
Hari : Senin dan Selasa

H. Kompetensi Inti

5. Menghargai dan menghayati ajaran agama yang dianutnya
6. Menghargai dan menghayati perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (toleransi, gotong royong), santun, percaya diri, dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam dalam jangkauan pergaulan dan keberadaannya.
7. Memahami pengetahuan (faktual, konseptual, dan prosedural) berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata.
8. Mencoba, mengolah, dan menyaji dalam ranah konkret (menggunakan, mengurai, merangkai, memodifikasi, dan membuat) dan ranah abstrak (menulis, membaca, menghitung, menggambar, dan mengarang) sesuai dengan yang dipelajari di sekolah dan sumber lain yang sama dalam sudut pandang/teori.

I. Kompetensi Dasar

No	Kompetensi Dasar	Pembelajaran
1	1.2 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	1.1.1. Bersyukur kepada Tuhan atas anugerah keberagaman hasil bumi dan keberagaman olahan yang ada.
2	2.4 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan	2.1.3. Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati video/gambar/foto/film atau membaca literatur yang

	<p>memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.5 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.6 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p>	<p>berkaitan dengan hidangan untuk kesempatan khusus</p> <p>2.1.4. Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, contoh, kriteria hidangan untuk kesempatan khusus, sejarah makanan kesempatan khusus dan apakah ada perbedaan berbagai hidangan kesempatan khusus di berbagai wilayah Indonesia
3	3.2. Mendeskripsikan hidangan untuk kesempatan khusus.	<p>3.1.1. Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan pengamatan serta berdiskusi secara berkelompok untuk membandingkan hidangan untuk kesempatan khusus di berbagai wilayah Indonesia • Mendiskusikan hasil pengamatan dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang hidangan untuk kesempatan khusus di berbagai wilayah Indonesia
4	4.1 Membandingkan karakteristik berbagai hidangan kesempatan khusus di berbagai wilayah Indonesia.	<p>4.1.1 Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan diskusi • Menyimpulkan hasil analisis tentang hidangan kesempatan khusus

		<p>4.1.2 Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi dan pengamatan • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan pengamatan
--	--	---

J. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Definisi atau pengertian Hidangan pada Kesempatan Khusus.
2. Macam-macam adat istiadat di Indonesia.
3. Macam-macam pernikahan secara adat.
4. Aneka hidangan khusus pada acara adat di Indonesia dan Mancanegara.
5. Aneka Hidangan khusus yang terdapat pada acara pernikahan.
6. Pembuatan proposal untuk praktek.

K. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran pengetahuan Bahan Makanan peserta didik dapat:

5. Peserta didik mampu menjelaskan definisi atau pengertian hidangan pada kesempatan khusus.
6. Peserta didik bisa menjelaskan macam-macam adat istiadat di Indonesia.
7. Peserta didik mampu memahami macam-macam pernikahan secara adat.
8. Peserta didik bisa mengetahui aneka hidangan khusus pada acara adat di Indonesia dan mancanegara.
9. Peserta didik mampu menjelaskan aneka hidangan khusus yang terdapat pada acara pernikahan.
10. Peserta didik mampu membuat proposal untuk praktek.

Pertemuan 3.

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran Hidangan Kesempatan Khusus dan *fusion food* , peserta didik diharapkan secara benar dapat:

3. Menjelaskan pengertian hidangan kesempatan khusus.

4. Mengetahui macam-macam acara adat istiadat di Indonesia dan mancanegara.
5. Peserta didik mampu menjelaskan aneka pernikahan di Indonesia.
6. Peserta didik mampu membuat Proposal.

Pertemuan 4.

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran Hidangan Kesempatan Khusus dan *fusion food*, peserta didik diharapkan secara benar dapat:

3. Menjelaskan aneka hidangan khusus yang terdapat pada suatu acara adat.
4. Menjelaskan aneka hidangan khusus yang terdapat pada suatu acara pernikahan.
5. Mempresentasikan proposal yang telah dibuat.

L. Metode Pembelajaran

3. Metode saintifik (*mengamati, menanya, mengumpulkan informasi, mengasosiasi, mengkonfirmasi sampai mencipta*)
4. Pembelajaran Kooperatif (*diskusi kelompok*)

M. Sumber Belajar

1. www.kitabmasakan.com
2. Mahakarya Kuliner 5000 Resep Makanan dan Minuman di Indonesia
3. http://id.wikipedia.org/wiki/Daftar_masakan_Indonesia

N. Media Pembelajaran

3. Media :
LCD/ PPT/ Hidangan pada Kesempatan Khusus
4. Alat dan bahan :
Power Point materi ajar : Hidangan pada Kesempatan Khusus

O. Langkah-langkah Pembelajaran

4. Pendahuluan
 - f. Berdoa dan mengecek kehadiran peserta didik.
 - g. Motivasi

Melalui media power point guru menayangkan gambar mengenai macam-macam acara-acara khusus serta hidangan khususnya.

h. Apersepsi

Guru mengajukan beberapa pertanyaan berkaitan dengan materi Hidangan Untuk Kesempatan Khusus dan *Fusion Food* untuk mengetahui pengetahuan awal peserta didik, contoh: “ Anak-anak, apakah kalian tau apa itu tedak sinten? Makanan apakah yang kalian sering konsumsi saat di acara itu?”, dsb.

i. Guru menjelaskan tujuan pembelajaran untuk pertemuan pertama.

j. Guru menjelaskan cakupan materi pembelajaran tentang pengetahuan bahan makanan untuk pertemuan pertama.

5. Inti

Mengamati

- Peserta didik dipandu oleh guru mengamati tayangan gambar beberapa contoh acara khusus melalui media LCD/ *chart* misalnya acara resepsi pernikahan dari surakarta, sehingga menemukan masalah (sesuatu) yang ingin diketahui lebih jauh.

Menanya

- Peserta didik dipandu oleh guru menemukan pertanyaan, misalnya:” Apakah maksud dari hidangan kesempatan khusus dan *fusion food*?”, dsb.

Mengeksplorasi/ mengumpulkan data

- Peserta didik berkelompok membaca buku siswa dan *slide* materi ajar tentang hidangan kesempatan khusus dan *fusion food* untuk mencari/ mendeskripsikan pengertian .
- Peserta didik berkelompok, menerima Lembar kerja 1 (LK-1) pada buku siswa) dilanjutkan berdiskusi kelompok dengan antusias dan santun tentang hidangan kesempatan khusus dan *fusion food* untuk :
 - c. mengidentifikasi acara-acara khusus yang terdapat di Indonesia dan sekitarnya.
 - d. Mengidentifikasi makanan dan minuman yang terdapat dalam acara-acara kesempatan khusus tersebut.

Mengkomunikasikan

Wakil setiap kelompok mempresentasikan hasil diskusi tentang: hidangan kesempatan khusus dan *fusion food*, acara-acara khusus di Indonesia atau sekitar, makanan atau minuman yang di hidangkan, dsb.

6. Penutup

- d. Peserta didik bersama guru menyimpulkan manfaat hasil pembelajaran yang telah dilaksanakan.
- e. Guru melakukan refleksi dengan memberikan beberapa pertanyaan (*post test*) yang berkaitan dengan materi dan proses pembelajaran.
- f. Peserta didik menerima informasi dari guru tentang materi pembelajaran pada pertemuan berikutnya.

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Sekolah : SMK SAHID SURAKARTA
Program/Komp. Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : Hidangan Kesempatan Khusus dan *Fusion Food*
Kelas/Semester : XII / 1
Pertemuan : Ke-5 (5x45)
Hari : Senin dan Selasa

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar dan Indikator Pencapaian Kompetensi

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
4. 1. Membuat makanan kesempatan khusus untuk berbagai acara khusus.	4.1.1. Merancang proposal acara adat atau kesempatan khusus lainnya 4.1.2. Membuat makanan serta minuman yang terdapat dalam

	acara khusus tersebut. 4.1.3. Menyajikan dan mengemas hidangan.
--	--

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Mempresentasikan proposal acara kesempatan khusus.
2. Membuat hidangan kesempatan khusus.
3. Menyajikan dan mengemas hidangan.

D. Tujuan Pembelajaran

1. Peserta didik mampu membuat proposal dengan benar.
2. Peserta didik mampu membuat hidangan kesempatan khusus.
3. Peserta didik mampu menyebutkan sumber-sumber daging.

Pertemuan 5

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran Hidangan Kesempatan Khusus dan *Fusion Food*, peserta didik diharapkan secara benar dapat:

1. Melakukan persiapan untuk mengolah hidangan khusus dengan inovasi.
2. Menggunakan celemek, menutup rambut dan cuci tangan sebelum bekerja atau memakai sarung tangan plastik
3. Bekerjasama dalam penggunaan alat dan bahan saat melakukan praktik hidangan kesempatan khusus.
4. Teliti dalam melakukan berbagai kegiatan ketika praktik pengolahan praktik hidangan kesempatan khusus.
5. Hati-hatilah dalam bekerja baik saat menggunakan peralatan tajam, listrik, kompor gas/minyak tanah, maupun pecah belah.
6. Jaga kebersihan dan kerapihan.
7. Melakukan proses pengolahan makanan dan minuman dengan inovasi.
8. Menyajikan makanan dan minuman dengan inovasi.
9. Mengembalikan dengan benar semua alat dan bahan yang telah selesai dipergunakan untuk kegiatan praktik.

E. Metode Pembelajaran

Praktek Memasak

F. Sumber Belajar

1. www.kitabmasakan.com

2. Mahakarya Kuliner 5000 Resep Makanan dan Minuman di Indonesia
3. http://id.wikipedia.org/wiki/Daftar_masakan_Indonesia

G. Media Pembelajaran

5. Media : LCD
6. Alat dan bahan :
 - Lembar Kerja Siswa (Job sheet)
 - File berisi materi ajar dari internet yang relevan terkait dengan proses pembuatan makanan.
 - Video tentang proses pembuatan makanan.
 - Contoh produk makanan khusus.
 - Bahan dan alat praktik

H. Langkah-langkah Pembelajaran

1. Pendahuluan (10 menit)
 - a. Berdoa dan mengecek kehadiran peserta didik.
 - b. Motivasi

Guru bertanya mengenai kesiapan peserta didik untuk pembelajaran praktik mengolah minuman segar es kelapa muda dengan inovasi.
 - c. Apersepsi

Guru bertanya kepada peserta didik mengenai kelengkapan bahan dan alat untuk mengolah minuman segar es kelapa muda dengan inovasi.
 - d. Guru menjelaskan tujuan pembelajaran pada pertemuan keempat.
 - e. Guru menjelaskan cakupan materi praktik pengolahan minuman segar es kelapa muda dengan inovasi.
2. Inti (60 menit)

Peserta didik bekerja berkelompok untuk:

 - a. mencermati *Job sheet* materi ajar tentang pengolahan minuman segar es kelapa muda dengan inovasi yang akan dipraktikkan
 - b. melakukan persiapan sesuai deskripsi tugas masing-masing untuk praktik mengolah minuman segar es kelapa muda dengan inovasi

- c. mengecek persiapan bahan dan alat untuk praktik mengolah minuman segar es kelapa muda dengan inovasi

Mencipta:

- a. melakukan proses pengolahan minuman segar es kelapa muda dengan inovasi berdasarkan deskripsi tugas masing-masing dengan memperhatikan keselamatan kerja
- b. melakukan penyajian minuman segar es kelapa muda dengan inovasi dengan memperhatikan keselamatan kerja
- c. membersihkan peralatan dan ruangan dengan memperhatikan keselamatan kerja
- d. peserta didik melakukan evaluasi hasil praktik produk minuman segar es kelapa muda dengan inovasi.

3. Penutup (10 menit)

- a. Peserta didik bersama guru menyimpulkan manfaat hasil pembelajaran yang telah dilaksanakan.
- b. Guru melakukan refleksi dengan memberikan pertanyaan yang berkaitan dengan materi dan proses pembelajaran.
- c. Peserta didik menerima tugas mandiri untuk membuat minuman segar khas daerah mereka lainnya.
- d. Peserta didik menerima informasi dari guru tentang materi pembelajaran pada pertemuan berikutnya.

1. Sikap Spiritual dan Sosial

Tujuan Pembelajaran berdasarkan ASPEK SIKAP

1. Menghargai dan menghayati ajaran agama yang dianutnya
2. Menghargai dan menghayati perilaku jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli (toleransi, gotong royong), santun, percaya diri, dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam dalam jangkauan pergaulan dan keberadaannya

Lembar Pengamatan Sikap

Kelas :
Hari, tanggal :
Materi Pokok/Tema :

No	Nama Peserta Didik	Spiritual	Sikap Sosial							Keterangan
		Menghayati ajaran agama yang dianut	Jujur	Disiplin	Tanggung	Toleransi	Gotong Royong	Santun	Percaya Diri	

Keterangan Penskoran :

4 = apabila selalu konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap

3 = apabila sering konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap dan kadang-kadang tidak sesuai aspek sikap

2 = apabila kadang-kadang konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap dan sering tidak sesuai aspek sikap

1 = apabila tidak pernah konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap

Konversi nilai sikap sesuai dengan Permendikbud No. 81 A Tahun 2013 :

Predikat	Nilai Kompetensi		
	Pengetahuan	Keterampilan	Sikap
A	4	4	SB
A -	3.66	3.66	
B +	3.33	3.33	B
B	3	3	
B -	2.66	2.66	
C +	2.33	2.33	C
C	2	2	
C -	1.66	1.66	
D +	1.33	1.33	K
D	1	1	

SB : Sangat Baik
 B : Baik
 C : Cukup
 K : Kurang

2. Pengetahuan

- a. Teknik Penilaian : Tes tertulis
- b. Bentuk instrument : Tes uraian
- c. Kisi-kisi

No	Materi	Indikator	Nomor soal	Jumlah soal
1.	Pengertian	Menjelaskan pengertian minuman segar dengan benar.	1	1
2.	Jenis	Mengidentifikasi jenis minuman segar di daerah setempat dari buah dan sayuran dengan benar.	2	1
3.	Bahan	Mengidentifikasi bahan buah dan sayuran sebagai untuk minuman segar di daerah setempat dengan benar	3	1
4.	Manfaat/ Kandungan Bahan	Mendesripsikan manfaat/ kandungan buah dan sayuran sebagai bahan minuman segar di daerah	4	1

		setempat dengan benar		
5.	Teknik Pengolahan	Mendeskripsikan 5 macam teknik pengolahan minuman segar di daerah setempat dari buah dan sayuran dengan benar.	5	1
6.	Rancangan	Mendeskripsikan rancangan pengolahan minuman segar es kelapa muda dengan benar.	6	1
7.	Alat	Mengidentifikasi alat yang dibutuhkan untuk pengolahan minuman segar es kelapa muda dengan benar.	7	1
8.	Proses pengolahan	Mendeskripsikan proses pengolahan minuman segar es kelapa muda dengan benar.	8	1
			Jumlah	8

d.Instrumen : Terlampir (Lampiran 2)

1. **Keterampilan**
2. Teknik Penilaian : Tes Kinerja
3. Bentuk Instrumen : Lembar Penilaian
4. Kisi-kisi

No	Aspek	Indikator	Deskriptor
A	Proses	1. Ide gagasan	Ide gagasan rancangan tertulis
		2. Kreativitas	Mencari solusi ketika menemui kendala
		3. Kesesuaian materi, teknik dan prosedur	Kesesuaian materi, teknik dan prosedur
B	Produk	1. Uji karya	Rasa, warna, aroma produk
		2. Kemasan/penyajian	Bentuk kemasan
		3. Kreativitas bentuk laporan	Kreatifitas penyusunan laporan
		4. Presentasi/penampilan	Penampilan produk
C	Sikap	1. Mandiri	Mandiri
		2. Disiplin	Disiplin
		3. Tanggung jawab	Tanggung jawab

Surakarta, September 2014

Guru Mata Pelajaran,

Mahasiswa,

Kristiono Suwarno

Devi Beatrix S.

Guru Pembimbing,

NIM. 11511241030

Prih Hartati, S.Pd. M.Par
NIP. 19770827 200501 2 012

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
SMK SAHID SURAKARTA

Program/Komp. Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : Hidangan Kesempatan Khusus dan *Fusion Food*
Kelas/Semester : XII /1
Pertemuan : Ke 6 - 7 (5x 45)
Hari : Senin dan Selasa

A. Kompetensi Inti

1. Menghargai dan menghayati ajaran agama yang dianutnya
2. Menghargai dan menghayati perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (toleransi, gotong royong), santun, percaya diri, dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam dalam jangkauan pergaulan dan keberadaannya.
3. Memahami pengetahuan (faktual, konseptual, dan prosedural) berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata.
4. Mencoba, mengolah, dan menyaji dalam ranah konkret (menggunakan, mengurai, merangkai, memodifikasi, dan membuat) dan ranah abstrak (menulis, membaca, menghitung, menggambar, dan mengarang) sesuai dengan yang dipelajari di sekolah dan sumber lain yang sama dalam sudut pandang/teori.

B. Kompetensi Dasar

No	Kompetensi Dasar	Pembelajaran
1	1.3 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	1.1.1. Bersyukur kepada Tuhan atas anugerah keberagaman hasil bumi dan keberagaman olahan yang ada.
2	2.7 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu	2.1.5. Mengamati : 3. Mengamati foto/video/film/

	<p>dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.8 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.9 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p>	<p>gambar/atau membaca tentang makanan dengan teknik fusion (<i>fusion food</i>)</p> <p>3.1.1. Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis-jenis , latar belakang, contoh makanan dengan teknik fusion; serta apakah karakteristik makanan asli masih dapat diketahui pada makanan dengan teknik <i>fusion</i>
3	<p>3.5 Memahami pengertian, latar belakang, contoh, dan karakteristik makanan fusion (<i>fusion food</i>)</p>	<p>3.1.1. Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan • Kerja kelompok untuk merancang makanan dengan teknik fusion dengan menggunakan lembar tugas
4	<p>4.5. Merancang makanan dengan teknik fusion (<i>fusion food</i>)</p>	<p>4.1.1 Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan hasil rancangan makanan terkait dengan pertanyaan yang diajukan • Menyimpulkan data hasil diskusi dan rancangan makanan terkait dengan pertanyaan yang diajukan

		<p>4.1.2 Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi dan rancangan makanan dengan teknik <i>fusion</i> • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan rancangan makanan dengan teknik <i>fusion</i>
--	--	---

C. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran pengetahuan Bahan Makanan peserta didik dapat:

1. Menunjukkan sikap syukur kepada Tuhan atas anugerah hasil bumi dan keberagaman olahan yang ada .
2. Memenemukan dan memahami pengertian *fusion food*.
3. Mengetahui manfaat dan fungsi dari *fusion food*.
4. Memahami cara penggunaan *fusion food*.
5. Membuat proposal hidangan kesempatan khusus dengan *fusion food*.

Pertemuan 6.

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran Hidangan Kesempatan Khusus dan *fusion food* , peserta didik diharapkan secara benar dapat:

1. Menjelaskan pengertian *fusion food*.
2. Menjelaskan manfaat dan fungsi dari *fusion food*.

Pertemuan 7.

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran Hidangan Kesempatan Khusus dan *fusion food* , peserta didik diharapkan secara benar dapat:

1. Memahami cara penggunaan *fusion food*
2. Membuat proposal hidangan kesempatan khusus dengan *fusion food*.

D. Metode Pembelajaran

1. Metode saintifik (*mengamati, menanya, mengumpulkan informasi, mengasosiasi, mengkonfirmasi sampai mencipta*)
2. Pembelajaran Kooperatif (*diskusi kelompok*)

E. Sumber Belajar

1. Sedap Paduan citarasa & seni kuliner (Edisi 8/XV/2014).Jakarta.Kompas Gramedia.
2. Lilly T Erwin.2014.200 Resep Hidangan Nasi & Mi.Jakarta.PT. Gramedia Pustaka Utama.

F. Media Pembelajaran

1. Media :
LCD/ PPT/
2. Alat dan bahan :
Power Point materi ajar : Hidangan pada Kesempatan Khusus

G. Langkah-langkah Pembelajaran

1. Pendahuluan
 - a. Berdoa dan mengecek kehadiran peserta didik.
 - b. Motivasi
Melalui media power point guru menayangkan gambar mengenai macam-macam acara-acara khusus serta hidangan khususnya.
 - c. Apersepsi
Guru mengajukan beberapa pertanyaan berkaitan dengan materi Hidangan Untuk Kesempatan Khusus dan *Fusion Food* untuk mengetahui pengetahuan awal peserta didik, contoh: “ Anak-anak, ada yang tahu apa itu *fusion food*? Makanan apakah yang pernah kalian lihat di hidangkan dengan cara *fusion*?”, dsb.
 - d. Guru menjelaskan tujuan pembelajaran untuk pertemuan pertama.
 - e. Guru menjelaskan cakupan materi pembelajaran tentang pengetahuan bahan makanan untuk pertemuan pertama.

2. Inti

Mengamati

- Peserta didik dipandu oleh guru mengamati tayangan gambar beberapa contoh acara khusus melalui media LCD/ *chart* misalnya Ayam Betutu *fusion* sehingga menemukan masalah (sesuatu) yang ingin diketahui lebih jauh.

Menanya

- Peserta didik dipandu oleh guru menemukan pertanyaan, misalnya:” Apakah maksud dari hidangan kesempatan khusus dan *fusion food*?”, dsb.

Mengeksplorasi/ mengumpulkan data

- Peserta didik berkelompok membaca buku siswa dan *slide* materi ajar tentang hidangan kesempatan khusus dan *fusion food* untuk mencari/ mendeskripsikan pengertian .
- Peserta didik berkelompok, menerima Lembar kerja 1 (LK-1) pada buku siswa) dilanjutkan berdiskusi kelompok dengan antusias dan santun tentang hidangan kesempatan khusus dan *fusion food* untuk :
 - e. mengidentifikasi hidangan oriental atau Indonesia yang bisa di *fusion*.
 - f. Mengidentifikasi makanan dan minuman yang terdapat dalam acara-acara kesempatan khusus tersebut.

Mengkomunikasikan

Wakil setiap kelompok mempresentasikan hasil diskusi tentang: hidangan kesempatan khusus dan *fusion food*,acara-acara khusus di Indonesia atau sekitar, makanan atau minuman yang di kembangkan,dsb.

3. Penutup

- g. Peserta didik bersama guru menyimpulkan manfaat hasil pembelajaran yang telah dilaksanakan.
- h. Guru melakukan refleksi dengan memberikan beberapa pertanyaan (*post test*) yang berkaitan dengan materi dan proses pembelajaran.
- i. Peserta didik menerima informasi dari guru tentang materi pembelajaran pada pertemuan berikutnya.

HANDOUT

HIDANGAN KESEMPATAN KHUSUS & FUSION FOOD



Hidangan Kesempatan Khusus
Devi Beatrick Sibagariang

PENGOLAHAN ANEKA HIDANGAN UNTUK KESEMPATAN KHUSUS

Pengenalan Kesempatan Khusus adalah kesempatan yang khusus atau spesial karena lebih baik.



Jenis-Jenis Kesempatan Khusus

- Peringatan hari - hari besar keagamaan seperti:
 - o Hari Lebaran
 - o Hari kemerdekaan
 - o Hari Ibu, dll
- Peringatan Hari - hari besar internasional:
 - o Hari World's Day
 - o Hari Natal
 - o Hari Paskah
 - o World, Culture and Sports
- Hari peringatan kelahiran seperti:
 - o Ulangan 7 tahun
 - o Ulangan kelahiran
 - o Upacara kelahiran (harus baik)
 - o Ulang tahun

Jenis-Jenis Kesempatan Khusus

- Hari peringatan rangkaian pernikahan seperti:
 - o Pasang Bantalnya
 - o Suraman
 - o Mendandan
 - o Jak / panggih
 - o Repeya
 - o Ulangtahun pernikahan yang ke 25 (kawin perak) ke 30 (kawin emas)
- Hari peringatan orang meninggal dunia seperti:
 - o Ghalak
 - o 3 hari, 7 hari, 40 hari, 100 hari
 - o Mendak 1, mendak 2 dan mendak 3
- Acara lain - lain misalnya semarakapat, bhakarya, workshop, arisan, dll

PERNIKAHAN ADAT SURABAYA LAMARAN

Keluarga calon mempelai pria mendatang (atau mengirimkan ke) keluarga calon mempelai perempuan untuk melamar putri keluarga tersebut menjadi istri putranya. Pada acara ini, kedua keluarga jika belum saling mengenal dapat lebih jauh mengenal satu sama lain, dan berbincang-bincang mengenai hal-hal yang ringan. Biasanya keluarga dari calon mempelai perempuan mempunyai laki-laki menenthan lebih banyak, karena mendak yang biasanya menentukan jenis pernikahannya.

o Pas Apung yaitu Pernikahan apung

o Pas Kestriyan

Yahya pernikahan jenis kestria yang lebih sederhana jika lamaran diterima, maka kedua belah pihak akan mulai mengurus segala persiapan pernikahan.

o Persiapan Pernikahan

Setelah lamaran diterima, maka hal selanjutnya yang dilakukan adalah mempersiapkan pesta pernikahan. Pesta pernikahan Jawa adf Surabaya yang lengkap memerlukan banyak hal, dan pesta tersebut tidak dapat terlaksana tanpa bantuan seorang profesional.

Orang yang bertanggung jawab mengatur segala persiapan pernikahan adat Jawa tersebut disebut

Pemas yang merivadi mempelai perempuan. Pemas atau juru rias ini antara lain bertanggung jawab mengatur pakaian dan rias muka yang akan dikenakan oleh kedua pengantin. Selain itu panitia yang terdiri dari sang Pemas dan kerabat-kerabat dekat pengantin juga mengatur berbagai hal seputer pesta yang akan dilaksanakan

Hal-hal yang perlu dipersiapkan:

1. Makanan dan minuman yang akan disajikan
2. Tata-tatan dan musik (biasanya musik gamelan) yang akan mengiringi pesta
3. Penhawa acaranya yang akan diundang
4. Acara Siraman
5. Acara Jak danakel walakarya
6. kata sambutan
7. Kerasman, trusmi, rebab, lamoran, dikomertani
8. Sewa gedung (dikonoid), perlengkapan pesta, dalam selapunya
9. Dekorasi tempat pernikahan

Hiasan Pernikahan

Selain sebelum pernikahan, biasanya gelat rumah pengantempusuan akan ditiwi juru kembang yang terdiri dari berbagai macam tumbuhan dan daun-daunan:

o 2 pohon pisang dengan setandan pisang masak pada saat pengantempus pohon, dan menghias rumah yang akan menjadi tempat rumah tangga yang baik dan pasangan yang akan hidup baik dan bahagia dan bahagia mereka terada (seperti pohon pisang yang tumbuh subur dan matang).

o Tabu Wilang atau bhumarak, yang berarti kelangka yang menunjukkan pernikahan adat.

o Gendit Gending atau buah kelapa muda, yang berarti pasangan akan lebih akan saling mencintai dan saling mengerti dan memahami cara lain.

o Berbagai macam daun seperti daun beringin, daun sup, ketumbar dan daun bawang.

o Dinding yang sebagai simbol kedua pengantin akan hidup sama dan bahagia mereka berlandung dari masa halay.

o Selain itu di atas perhias rumah juga dipasang belakete yaitu lamaran dan dalam kelua untuk mengantar rebab jahat dan sebagai tanda bahwa ada acara pernikahan sedang berlangsung di tempat tersebut.

o Sebelum Tabu dan juru kembang sudah datang

o Sewa atau sewa rumah atau lokasi pernikahan sudah dibayar. Sewa rumah atau lain untuk dari juru kembang dan pengantempus, buah-buahan, rebab, lamoran, rebab, rebab, rebab, dan lain-lain.

o Ani ambilitan sesajen atau adalah agar dikalau lahir dan diundang dan rebab jahat. Sewa ini dilakukan di tempat yang dimana upacara pernikahan akan dilakukan, seperti kamar mandi, juru kembang di rumah Tabu di dalam diundang rumah, dan sebagainya.

o Dekorasi lain yang diperlukan adalah Kembang Mayang yang akan dipasang dalam upacara pengah.

Upacara Siraman:

Acara yang dilakukan pada siang hari sebelum tiba atau upacara pernikahan ini bertujuan untuk membersihkan jiwadan raga. Siraman biasanya dilakukan di kamar mandi atau taman keluarga masing-masing dan dilakukan oleh orang tua atau walidernika.

o Ada buah Pithungan atau penolong (itu artinya tohoh) biasanya tohoh orang yang dianggap baik atau penting yang membantu acara ini. Artinya merupakan campuran dari kembang setaman yang disebut Banyu Perwirasari.

HAND OUT

“Masakan Fusion” adalah jenis masakan yang mengkombinasikan unsur dari tradisi kuliner yang berbeda. Hal ini dilakukan untuk menciptakan sebuah inovasi dan juga makanan yang cukup menarik. Masakan fusion menjadi lebih umum di daerah metropolitan dengan budaya yang beragam dimana lebih banyak penyuka makanan yang seperti ini.



Gambar 1. Nasi Campur *Fusion*

Fusion Food adalah berupaya menggabungkan elemen tradisional dan modern. Penyajian makanan dahulu ada 12 tahapan, sedangkan pada era modern terdiri dari 4-5 tahapan yaitu appetizer, soup, maincourse, desert. Perlu dipahami bahwa penyajian menu modern ada pakemnya, dan sekarang bergaya “on the top” dimana makanan naik ke atas. Tapi perlu diingat fusion style yang merupakan kombinasi pertemuan tradisional dan modern harus nyambung ujar Chef Rochendy.



Gambar 2. Ayam Betutu *Fusion*

Manfaat *Fusion Food* :

- Menciptakan jenis makanan baru.

- Mengembangkan kreativitas.
- Mengembangkan produk lama menjadi lebih baik.
- Menggabungkan 2 jenis masakan menjadi satu.
- Mempercantik hidangan.
- Meningkatkan harga hidangan.
- Menghemat porsi hidangan.



Devi Beatrick Sibagariang
11511241030
Pendidikan Teknik Boga

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMK SAHID SURAKARTA
Program/Komp. Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan
Kelas/Semester : X (Sepuluh) / 1(Gasal)
Hari : Senin dan Selasa
Materi : Daging

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar

No	Kompetensi Dasar	Pembelajaran
1	1.4 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	1.1.1. Bersyukur kepada Tuhan atas anugerah keberagaman daging dan hasil olahannya.

2	<p>2.10 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.11 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.12 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p>	<p>2.1.1. Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur, potongan daging dan berbagai jenis hasil olah daging <p>3.1.2. Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang daging dan hasil olahnya terkait dengan struktur, potongan, komposisi, fungsi , mutu, proses pembuatan dan pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan bahan makanan, pengaruh bagian daging dengan teknik pengolahan.
3	<p>3.3. Menganalisis bahan makanan dari daging dan hasil olahnya</p>	<p>3.1.1. Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan penilaian mutu dan keempukan daging secara berkelompok serta uji coba pengaruh pengolahan terhadap daging, serta keempukan daging dari berbagai bagian-bagian daging • Mendiskusikan hasil uji coba dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang daging dan hasil olahnya
4	<p>4.1 Mengevaluasi mutu daging dan hasil olahnya serta perubahannya setelah pengolahan</p>	<p>4.1.1 Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah, dan menganalisis data hasil uji coba dan penilaian

		<p>daging secara berkelompok</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu, dan pengaruh pengolahan terhadap mutu dan bagian potongan daging serta hasil olahannya <p>4.1.2 Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil uji coba dan diskusi daging dan hasil olahannya • Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi tentang daging dan hasil olahannya
--	--	---

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Pengertian Pengetahuan Bahan Makanan
2. Pengertian daging dan hasil olahannya
3. Menjelaskan sumber-sumber daging
4. Menjelaskan bagan-bagan daging
5. Macam-macam karakteristik daging dan jenis daging
6. Menjelaskan kualitas mutu daging yang baik
7. Menjelaskan teknik penyimpanan daging
8. Macam-macam teknik pengolahan daging
9. Aneka hasil olahan dari daging

D. Tujuan Pembelajaran

Setelah pembelajaran selesai:

1. Menunjukkan sikap syukur kepada Tuhan atas anugerah keberagaman daging dan hasil olahannya.
2. Peserta didik mampu menjelaskan pengertian pengetahuan bahan makanan
3. Peserta didik mampu menjelaskan pengertian daging dan hasil olahannya
4. Peserta didik mampu menyebutkan sumber-sumber daging
5. Peserta didik mampu menjelaskan bagan-bagan daging

6. Peserta didik mampu menjelaskan macam-macam karakteristik daging dan jenis daging
7. Peserta didik mampu menjelaskan kualitas mutu daging yang baik
8. Peserta didik mampu menerangkan teknik penyimpanan daging
9. Peserta didik mampu menyebutkan macam-macam teknik pengolahan daging
10. Peserta didik mengetahui aneka hasil olahan dari daging
11. Antusias saat berdiskusi kelompok dalam mencari informasi tentang keberagaman daging dan hasil olahannya.
12. Menyatakan perbedaan pendapat secara sopan saat berdiskusi dalam kelompok.

E. Materi Pembelajaran

1. Pengertian Pengetahuan Bahan Makanan
2. Pengertian daging dan hasil olahannya
3. Sumber-sumber daging
4. bagan-bagan tubuh daging
5. Macam-macam karakteristik daging dan jenis daging
6. Kualitas mutu daging yang baik
7. Teknik penyimpanan daging
8. Macam-macam teknik pengolahan daging
9. Aneka hasil olahan dari daging

F. Alokasi Waktu

4 Jam Pelajaran (4 x45 menit)

G. Strategi/Metode/ Pendekatan Pembelajaran

1. Metode saintifik (*mengamati, menanya, mengumpulkan informasi, mengasosiasi, mengkonfirmasi sampai mencipta*)
2. Pembelajaran Kooperatif (*diskusi kelompok*)

H. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan	10 menit

- memberi salam
2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan)
 3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik
 4. Memotifasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran
 5. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai
 6. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.
- Inti
1. Mengamati 150
 - a. Siswa membaca handout materi tentang pengertian daging, macam-macam daging, dsb.
 2. Menanya
 - a. Siswa bertanya materi pengertian, macam-macam daging dsb.
 3. Mengumpulkan informasi/eksperimen
 - a. Guru membagi lembar tugas kepada siswa yang berisi gambar pembagian potongan daging.
 - b. Setiap siswa mengerjakan lembar tugas tentang potongan daging.
 4. Mengasosiasikan/mengolah informasi
 - a. Siswa mengumpulkan lembar tugas tentang gambar potongan daging serta pengertiannya.
 5. Mengkomunikasikan
 - a. Guru menyimpulkan dan menambah materi-materi yang belum lengkap
 - b. Guru memberikan tugas kelompok tentang

cara pemilihan daging yang baik dan buruk.

- Penutup
1. Guru melakukan peninjauan hasil belajar 20 menit peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test)
 2. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya
 3. Menutup pelajaran dengan salam

A. Sumber / Media Pembelajaran

1. Sumber

- Mutiara, *Pengetahuan Bahan Pangan*. Diktat, Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Internet

1. Media

Power Point Daging dan Hasil Olahannya

J. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

Indikator Pencapaian Kompetensi	Teknik Penilaian	Bentuk Instrumen
a. Memiliki sikap disiplin, rasa ingin tahu, dan tanggung jawab dalam mendiskusikan materi yang diberikan yaitu hygiene tempat kerja dan Hygiene makanan	Unjuk kerja	Penugasan
b. Mengidentifikasi hasil diskusi dalam memahami dan menyampaikan materi berupa Hygiene Tempat Kerja dan Hygiene Makanan	Tanya jawab	Pertanyaan lisan
c. Menjawab pertanyaan yang ditanya oleh guru dengan tepat dan benar	Tes lisan	Pertanyaan lisan

Lampiran 1 Lembar Pengamatan

LEMBAR PENGAMATAN SIKAP

Mata pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan

Kelas / Semester : X JB 2/ 1 (satu)

Tahun Ajaran : 2014-2015

Waktu Pengamatan : Agustus 2014

Berikan tanda \checkmark pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

No	Nama Siswa	Keaktifan				Disiplin				Tanggung jawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Agustin Wilujeng												
2	Anisah Anggraini												
3	Arya Nektar Kusuma Aji												
4	Debby Wahyu Prasetyawan												
5	Deni Kurniawan												
6	Diana Novita Sari												
7	Ellizabeth Rosamund Helen Setyawan												
8	Erlangga Ramadhani Ferdiansah												
9	Faiza Jordan												
10	Farchanah												
11	Galang Budi Setiyawan												
12	Iis Sriatmaja												
13	Imanuel Kezia Ayu Putri Haryanto												
14	Laras Sri Ningrum												
15	Machmud Irfan Baraja												
16	Oktavia Ajeng Riyanti												
17	Riskia Choirunisa												
18	Rivaldo Doddy Efata												
19	Rizki Yanuar Romadhony												
20	Satria Pandu Prapanca												
21	Satria Wahyu A												
22	Shania												
23	Shieren Marsellianawati												
24	Shinta Ayu palupi												
25	Yogi Hendra Kusuma												
26	Zevanya Elihu Lazuardi												

Keterangan:

- 1 = kurang 3 = baik
 2 = sangat baik 4 = sedang

Lampiran 2 Lembar Pengamatan

**LEMBAR PENGAMATAN PERKEMBANGAN AKHLAK DAN
KEPRIBADIAN**

Mata pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan

Kelas / Semester : X JB 2/ 1 (satu)

Tahun Ajaran : 2014-2015

Waktu Pengamatan : Agustus 2014

Karakter yang diintergrasikan dan dikembangkan adalah kerja keras dan tanggung jawab.

1. BT (Belum Tampak) jika sama sekali tidak menunjukkan usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas
2. MT (Mulai Tampak) jika menunjukkan sudah ada usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas tetapi masih sedikit dan belum konsisten
3. MB (Mulai Berkembang) jika menunjukkan ada usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas yang cukup sering dan mulai konsisten
4. MK (Membudaya) jika menunjukkan adanya usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas secara terus menerus dan konsisten

Berikan tanda \surd pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan

No	Nama Siswa	Kreatif				Komunikatif				Kerja Keras			
		BT	MT	MB	MK	BT	MT	MB	MK	BT	MT	MB	MK
1	Agustin Wilujeng												
2	Anisah Anggraini												
3	Arya Nektar Kusuma Aji												
4	Debby Wahyu Prasetyawan												
5	Deni Kurniawan												
6	Diana Novita Sari												
7	Ellizabeth Rosamund Helen Setyawan												
8	Erlangga Ramadhani Ferdiansah												
9	Faiza Jordan												
10	Farchanah												
11	Galang Budi Setiyawan												
12	Iis Sriatmaja												
13	Imanuel Kezia Ayu												

	Putri Haryanto												
14	Laras Sri Ningrum												
15	Machmud Irfan Baraja												
16	Oktavia Ajeng Riyanti												
17	Riskia Choirunisa												
18	Rivaldo Doddy Efata												
19	Rizki Yanuar Romadhony												
20	Satria Pandu Prapanca												
21	Satria Wahyu A												
22	Shania												
23	Shieren Marsellianawati												
24	Shinta Ayu palupi												
25	Yogi Hendra Kusuma												
	Zevanya Elihu Lazuardi												

Surakarta, Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran,

Mahasiswa,

Wahyu Tri H, S.Pd

Devi Beatrix S.
NIM. 11511241030

Guru Pembimbing,

Prih Hartati, S.Pd. M.Par
NIP. 19770827 200501 2 012

Lampiran 1 Lembar Pengamatan

LEMBAR PENGAMATAN SIKAP

Mata pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan

Kelas / Semester : X JB 2/ 1 (satu)

Tahun Ajaran : 2014-2015

Waktu Pengamatan : Agustus 2014

Berikan tanda \checkmark pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

No	Nama Siswa	Keaktifan				Disiplin				Tanggung jawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Alexander Batara Vigananda												
2	Amira Wafa Zohra												
3	Bernanda Dhekafio												
4	Citra Dewi Puji Lestari												
5	Dealonis Binsa Frydasari												
6	Dewi Milawati												
7	Diah Ika Febrianti												
8	Edgar Corneli Suryanesia Bagaskara												
9	Erlangga Bagus Prasetya												
10	Fransiska Putri Kusuma												
11	Gangga Devi Sutarno												
12	Ichksan Kamil												
13	Indah Tri Sholikah												
14	Liztian Nur Hidayah												
15	Lolita Bella Iskandar												
16	Naufal Abdurachman												
17	Putri Erika Septiyani												
18	Ridwan Abinata												
19	Ridwan Arifiandri												
20	Samuel Irawan Saputra												
21	Savira Citra Pratama												
22	Sekar Ambarsari												
23	Sekar Ayu Cantika Puri												
24	Sunan Adi Rachmadi												
25	Wahyu Yoga Septian												
26	Sucia Ekky Ramadani												

Keterangan:

3 = kurang 3 = baik

4 = sangat baik 4 = sedang

5

Lampiran 2 Lembar Pengamatan

**LEMBAR PENGAMATAN PERKEMBANGAN AKHLAK DAN
KEPRIBADIAN**

Mata pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan

Kelas / Semester : X JB 2 / 1 (satu)

Tahun Ajaran : 2014-2015

Waktu Pengamatan : Agustus 2014

Karakter yang diintergrasikan dan dikembangkan adalah kerja keras dan tanggung jawab.

1. BT (Belum Tampak) jika sama sekali tidak menunjukkan usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas
2. MT (Mulai Tampak) jika menunjukkan sudah ada usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas tetapi masih sedikit dan belum konsisten
3. MB (Mulai Berkembang) jika menunjukkan ada usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas yang cukup sering dan mulai konsisten
4. MK (Membudaya) jika menunjukkan adanya usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas secara terus menerus dan konsisten

Berikan tanda \surd pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan

No	Nama Siswa	Kreatif				Komunikatif				Kerja Keras			
		BT	MT	MB	MK	BT	MT	MB	MK	BT	MT	MB	MK
1	Alexander Batara Vigananda												
2	Amira Wafa Zohra												
3	Bernanda Dhekafio												
4	Citra Dewi Puji Lestari												
5	Dealonis Binsa Frydasari												
6	Dewi Milawati												
7	Diah Ika Febrianti												
8	Edgar Corneli Suryanesia Bagaskara												
9	Erlangga Bagus Prasetya												
10	Fransiska Putri Kusuma												
11	Gangga Devi Sutarno												
12	Ichksan Kamil												
13	Indah Tri Sholikah												
14	Liztian Nur Hidayah												
15	Lolita Bella Iskandar												

16	Naufal Abdurachman												
17	Putri Erika Septiyani												
18	Ridwan Abinata												
19	Ridwan Arifiandri												
20	Samuel Irawan Saputra												
21	Savira Citra Pratama												
22	Sekar Ambarsari												
23	Sekar Ayu Cantika Puri												
24	Sunan Adi Rachmadi												
25	Wahyu Yoga Septian												
26	Sucia Ekky Ramadani												

Surakarta, Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran,

Mahasiswa,

Wahyu Tri H, S.Pd

Devi Beatrix S.
NIM. 11511241030

Guru Pembimbing,

Prih Hartati, S.Pd. M.Par
NIP. 19770827 200501 2 012

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Sekolah : SMK SAHID SURAKARTA
 Program/Komp. Keahlian : Jasa Boga
 Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan
 Kelas/Semester : X (Sepuluh) / 1(Gasal)
 Hari : Senin dan Selasa

B. Kompetensi Inti

5. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
6. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
7. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
8. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

E. Kompetensi Dasar

Pada mata pelajaran ini kompetensi dasar yang digunakan mencakup :

No	Kompetensi Dasar	Pembelajaran
1	1.5 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	1.1.1. Bersyukur kepada Tuhan atas anugerah keberagaman unggas dan hasil olahannya. 2.1.1. Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati video/gambar/bahan

2	<p>2.13 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.14 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.15 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p>	<p>sebenarnya yang berkaitan dengan struktur, aneka unggas dan berbagai jenis hasil olahannya.</p> <p>3.1.3. Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang daging dan hasil olahnya terkait dengan struktur, potongan, komposisi, fungsi , mutu, proses pembuatan dan pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan bahan makanan, pengaruh bagian tubuh unggas dengan teknik pengolahan. <p>3.2.1. Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan penilaian mutu dan keempukan daging unggas secara individu. • Mendiskusikan hasil uji coba dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang daging dan hasil olahnya
3	3.2 Menganalisis bahan makanan dari unggas dan hasil olahnya	
4	4.2 Mengevaluasi mutu unggas dan hasil olahnya serta perubahannya setelah pengolahan	<p>4.2.1 Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah, dan menganalisis data hasil uji coba dan penilaian unggas secara berkelompok • Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu, dan pengaruh pengolahan terhadap mutu dan bagian potongan unggas serta hasil olahnya <p>4.1.2 Mengkomunikasikan :</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil uji coba dan diskusi unggas dan hasil olahannya • Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi tentang unggas dan hasil olahannya
--	--	---

F. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Komposisi kimia dari unggas dijelaskan dengan benar.
2. Standar atau persyaratan mutu dari unggas dijelaskan dengan benar.
3. Macam-macam hasil olahan dari unggas dijelaskan dengan benar
4. Cara pemilihan unggas dan hasil olah unggas berdasarkan standar mutu disebutkan dengan benar.
5. Definisi atau pengertian tentang unggas dijelaskan dengan benar.
6. Macam-macam jenis unggas dijelaskan dengan benar.
7. Mengetahui cara atau hal-hal mengenai penyimpanan unggas dijelaskan dengan benar.

G. Tujuan Pembelajaran

Setelah pembelajaran selesai:

1. Peserta didik mampu menjelaskan Definisi atau pengertian tentang unggas.
2. Peserta didik mampu menjelaskan Macam-macam jenis unggas.
3. Peserta didik mengetahui Komposisi kimia dari unggas.
4. Peserta didik mampu menjelaskan Standar atau persyaratan mutu dari unggas.
5. Peserta didik mampu menjelaskan Macam-macam hasil olahan dari unggas.
6. Peserta didik mampu menjelaskan Cara pemilihan unggas dan hasil olah unggas berdasarkan standar mutu.
7. Peserta didik Mengetahui cara atau hal-hal mengenai penyimpanan unggas.

H. Materi Pembelajaran

1. Definisi atau pengertian tentang unggas.

2. Macam-macam jenis unggas.
3. Komposisi kimia dari unggas.
4. Standar atau persyaratan mutu dari unggas.
5. Macam-macam hasil olahan dari unggas.
6. Cara pemilihan unggas dan hasil olah unggas berdasarkan standar mutu.
7. Mengetahui cara atau hal-hal mengenai penyimpanan unggas dijelaskan dengan benar.

I. Alokasi Waktu

4 Jam Pelajaran (4 x45 menit)

J. Strategi/Metode/ Pendekatan Pembelajaran

1. Metode saintifik (*mengamati, menanya, mengumpulkan informasi, mengasosiasi, mengkonfirmasi sampai mencipta*)
2. Pembelajaran Kooperatif (*diskusi kelompok*)

K. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam 2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan) 3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik 4. Memotifasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran 5. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai 6. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar. 	10 menit
Inti	<ol style="list-style-type: none"> 6. Mengamati <ol style="list-style-type: none"> b. Siswa membaca handout materi tentang pengertian poultry, macam-macam unggas, 	150 menit

dsb.

7. Menanya
 - b. Siswa bertanya materi pengertian, macam-macam unggas, dsb.
8. Mengumpulkan informasi/eksperimen
 - c. Guru membagi lembar tugas kepada siswa yang berisi gambar macam-macam unggas..
 - d. Setiap siswa mengerjakan lembar tugas tentang bagaimana membedakan daging unggas yang satu dengan yang lain.
9. Mengasosiasikan/mengolah informasi
 - b. Siswa mengumpulkan lembar tugas tentang perbedaan daging unggas yang satu dengan yang lain.
10. Mengkomunikasikan
 - c. Guru menyimpulkan dan menambah materi-materi yang belum lengkap
 - d. Guru memberikan tugas kelompok tentang cara pemilihan daging unggas yang baik dan buruk.

- Penutup
4. Guru melakukan peninjauan hasil belajar 20 menit peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test)
 5. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya
 6. Menutup pelajaran dengan salam

L. Sumber / Media Pembelajaran

1. Sumber
 - Mutiara, *Pengetahuan Bahan Pangan*. Diktat, Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
 - Internet

2. Media

Power Point Unggas

M. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

Indikator Pencapaian Kompetensi	Teknik Penilaian	Bentuk Instrumen
a. Memiliki sikap disiplin, rasa ingin tahu, dan tanggung jawab dalam mendiskusikan materi yang diberikan yaitu hygiene tempat kerja dan Hygiene makanan	Unjuk kerja	Penugasan
b. Mengidentifikasi hasil diskusi dalam memahami dan menyampaikan materi berupa Hygiene Tempat Kerja dan Hygiene Makanan	Tanya jawab	Pertanyaan lisan
c. Menjawab pertanyaan yng ditanya oleh guru dengan tepat dan benar	Tes lisan	Pertanyaan lisan

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Sekolah : SMK SAHID SURAKARTA
Program/Komp. Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan
Kelas/Semester : X (Sepuluh) / 1(Gasal)
Hari : Senin dan Selasa
Materi : Ikan

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar

Pada mata pelajaran ini kompetensi dasar yang digunakan mencakup :

No	Kompetensi Dasar	Pembelajaran
----	------------------	--------------

1	1.6 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	1.1.1. Bersyukur kepada Tuhan atas anugerah keberagaman ikan dan hasil olahannya. 2.1.1. Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur, potongan ikan dan berbagai jenis hasil olah ikan.
2	2.16 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan 2.17 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.18 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja	3.1.4. Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang daging dan hasil olahnya terkait dengan struktur, potongan, komposisi, fungsi , mutu, proses pembuatan dan pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan bahan makanan, pengaruh bagian ikan dengan teknik pengolahan. 3.2.1. Mengumpulkan Data: <ul style="list-style-type: none"> Melakukan penilaian mutu dan keempukan daging secara berkelompok serta uji coba pengaruh pengolahan terhadap ikan, serta keempukan ikan dari berbagai bagian-bagian ikan. Mendiskusikan hasil uji coba dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang ikan dan hasil olahannya 4.2.1 Mengasosiasi : <ul style="list-style-type: none"> Mengolah, dan menganalisis data hasil uji coba dan penilaian ikan secara berkelompok Menyimpulkan hasil analisis
3	3.3 Menganalisis bahan makanan dari ikan dan hasil olahannya	
4	4.3 Mengevaluasi mutu ikan dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan	

		<p>tentang penilaian mutu, dan pengaruh pengolahan terhadap mutu dan bagian potongan ikan serta hasil olahannya</p> <p>4.1.2 Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil uji coba dan diskusi ikan dan hasil olahannya • Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi tentang ikan dan hasil olahannya
--	--	---

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Pengertian dari ikan dijelaskan dengan benar.
2. Standar atau persyaratan mutu dari ikan dijelaskan dengan benar.
3. Macam-macam hasil olahan dari ikan dijelaskan dengan benar
4. Cara pemilihan ikan dan hasil olah ikan berdasarkan standar mutu disebutkan dengan benar.
5. Macam-macam jenis ikan dijelaskan dengan benar.
6. Mengetahui cara atau hal-hal mengenai penyimpanan ikan dijelaskan dengan benar.

D. Tujuan Pembelajaran

Setelah pembelajaran selesai:

1. Peserta didik mampu menjelaskan Definisi atau pengertian tentang ikan.
2. Peserta didik mampu menjelaskan Macam-macam jenis ikan.
3. Peserta didik mengetahui Komposisi kimia dari ikan.
4. Peserta didik mampu menjelaskan Standar atau persyaratan mutu dari ikan.
5. Peserta didik mampu menjelaskan Macam-macam hasil olahan dari ikan.
6. Peserta didik mampu menjelaskan Cara pemilihan unggas dan hasil olah ikan berdasarkan standar mutu.
7. Peserta didik Mengetahui cara atau hal-hal mengenai penyimpanan ikan.

E. Materi Pembelajaran

1. Definisi atau pengertian tentang ikan.

2. Macam-macam jenis ikan.
3. Komposisi kimia dari ikan.
4. Standar atau persyaratan mutu dari ikan.
5. Macam-macam hasil olahan dari ikan.
6. Cara pemilihan ikan dan hasil olah ikan berdasarkan standar mutu.
7. Mengetahui cara atau hal-hal mengenai penyimpanan ikan dijelaskan dengan benar.

F. Alokasi Waktu

4 Jam Pelajaran (4 x45 menit)

G. Strategi/Metode/ Pendekatan Pembelajaran

1. Metode saintifik (*mengamati, menanya, mengumpulkan informasi, mengasosiasi, mengkonfirmasi sampai mencipta*)
2. Pembelajaran Kooperatif (*diskusi kelompok*)

H. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam 2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan) 3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik 4. Memotifasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran 5. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai 6. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar. 	10 menit
Inti	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati Siswa membaca handout materi tentang pengertian Ikan dan Kerang, macam- 	150 menit

macam bentuk ikan dan kerang, dsb.

2. Menanya

Siswa bertanya materi macam-macam ikan dan kerang, dsb.

3. Mengumpulkan informasi/eksperimen

Guru membagi lembar tugas kepada siswa yang berisi gambar pembagian potongan ikan.

Setiap siswa mengerjakan lembar tugas tentang potongan ikan.

4. Mengasosiasikan/mengolah informasi

Siswa mengumpulkan lembar tugas tentang gambar potongan daging serta pengertiannya.

5. Mengkomunikasikan

Guru menyimpulkan dan menambah materi-materi yang belum lengkap

Guru memberikan tugas kelompok tentang cara pemilihan daging yang baik dan buruk.

- Penutup
1. Guru melakukan peninjauan hasil belajar 20 menit peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test)
 2. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya
 3. Menutup pelajaran dengan salam

I. Sumber / Media Pembelajaran

1. Sumber

- Mutiara, *Pengetahuan Bahan Pangan*. Diktat, Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Internet

2. Media

J. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

Indikator Pencapaian Kompetensi	Teknik Penilaian	Bentuk Instrumen
a. Memiliki sikap disiplin, rasa ingin tahu, dan tanggung jawab dalam mendiskusikan materi yang diberikan yaitu hygiene tempat kerja dan Hygiene makanan	Unjuk kerja	Penugasan
b. Mengidentifikasi hasil diskusi dalam memahami dan menyampaikan materi berupa Hygiene Tempat Kerja dan Hygiene Makanan	Tanya jawab	Pertanyaan lisan
c. Menjawab pertanyaan yng ditanya oleh guru dengan tepat dan benar	Tes lisan	Pertanyaan lisan

HANDOUT DAGING
PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN

DAGING	
<p style="text-align: center;">DAGING</p> <p style="text-align: center;"><i>Drh. Rizal Damanik, MRepSc, PhD</i> damanik31@yahoo.com</p> <p style="text-align: center;">Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia IPB</p>	<p style="text-align: center;">DAGING</p> <p>Definisi Semua jaringan hewan dan semua produk hasil pengolahan jaringan yang sesuai untuk dimakan serta tidak menimbulkan gangguan kesehatan bagi yang memakannya.</p> <p>Penggolongan Daging</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Daging segar yang dilayukan/tanpa pelayuan 2. Daging segar yang dilayukan kmdn didinginkan 3. Daging segar yg dilayukan kmdn didinginkan dan dibekukan 4. Daging masak 5. Daging olahan 6. Daging asap
<p>Cara Memperoleh Daging Yg Baik</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ternak tidak diperlakukan kasar 2. Ternak tidak mengalami stress 3. Penyembelihan dan pengeluaran darah secepat mungkin/sesempurna mungkin 4. Kerusakan karkas harus minimal 5. Cara pemotongan : higienis, ekonomis, aman bagi pekerja FPH 6. Ternak dipuaskan <p>Cara Pemotongan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pemotongan secara langsung 2. Pemotongan tidak langsung (dipingsankan terlebih dahulu) dng tujuan : memudahkan penyembelihan, ternak lebih tenang, dan kulit lebih tebal dan lunak 	<p>Ciri Daging Yg Baik</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Mempunyai kenampakan mengkilap. Warnanya cerah dan tidak pucat b. Tidak ada bau asam c. Daging masih elastis dan tidak kaku d. Apabila dipegang daging tidak lengket ditangan
<p>Syarat Penyembelihan Ternak</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ternak hrs sehat • Ternak tdk lelah/habis dipekerjakan • Ternak tdk produktif/tdk dipergunakan sbg bibit <p>Syarat Ternak Sakit Dapat Disembelih :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hewan berpenyakit mulut dan kuku → utk organ dlm, kepala, mulut, lidah dan kaki hrs direbus sebelum diperdagangkan • Hewan berpenyakit anthrak, setelah disembelih dimusnahkan dng dibakar/dikubur 	<p>Alasan Ternak Hrs Diistirahatkan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ternak tdk stress • Darah dpt keluar sebanyak mungkin • Rigormortis berlangsung secara sempurna <p>Alasan Ternak dipuaskan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Untuk memperoleh bobot tubuh kosong • Mempermudah penyembelihan <p>Penyiraman Air Dingin Sebelum Disembelih</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agar ternak bersih • Darah dipermukaan kulit ke tengah shg mudah waktu penyembelihan cepat keluar
<p>Penyiapan Karkas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pisahkan kepala dari tubuhnya • Pengulitan kepala • Memisahkan ke empat kaki • Pengulitan tubuh <p>Pemeriksaan Daging</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pemeriksaan ante mortem (utk mengetahui ternak yg cedera → dipotong terlebih dahulu dan utk mengetahui ternak yg sakit → dipotong terpisah) • Pemeriksaan post mortem (utk melindungi konsumen dr daging yg tdk sehat, menghindari 	<p>Utk Postmortem</p> <p>Pemeriksaan karkas, kelenjar limfa, kepala, mulut, lidah, bibir, dan organ dlm lain → jika abnormal perlu diwaspadai</p> <p>Kiat Memilih Daging Segar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Daging Kambing Memiliki warna merah muda, serat lembut dan halus. Lemak kambing keras dan kenyal berwarna putih kekuningan. Selain itu aroma daging kambing lebih keras dibanding daging sapi

Daging Sapi
Daging sapi memiliki warna merah cerah, seratnya halus dan lemaknya berwarna kekuningan. Kondisi daging keras, namun tdk kaku. Daging yg gelap dan kaku menunjukkan penyembelihan dilakukan tdk tepat, artinya hewan disembelih dlm keadaan stress atau kehabisan tenaga

Daging Kerbau
Wamanya lebih tua (merah tua) dibanding daging sapi, seratnya kasar dan lemaknya kuning dan keras

Daging Babi
Warna bervariasi dr merah muda hingga perak kemerah-merahan, serat halus dan kompak. Lemak putih jernih, lunak dan mudah mencair pd suhu ruang

Daging Campuran
Umumnya daging campuran mrpk daging yg telah digiling shg sulit utk dibedakan. Kiat dlm membeli daging giling adalah dng mengenali ciri-ciri masing masing daging atau dng membeli daging uth br kemudian minta digiling dan usahakan tdk ditempat yg juga menjual daging babi.

Daging Impor
Hati-hati terhadap daging impor yg harganya murah. Di Bogor pernah disurvei adanya daging dr Swiss yg jelas-jelas tdk mengizinkan penyembelihan secara islam

Faktor Yg Mempengaruhi Kualitas Karkas



Perubahan Biokimia dan Fisiko-kimia Post Mortem

- 1. Pre-rigor**
 - Otot lunak dan lentur
 - Kadar ATP / , proses glikolisis an aerob aktif
- 2. Rigor-mortis**
 - Otot menjadi liat dan keras
 - Terjadi 8-12 jam post mortem
- 3. Post-rigor**
 - Otot relatif menjadi lebih empuk

Vitamin dan Mineral

Daging banyak mengandung vitamin B kompleks (B1, B2, B6, B12 dan Niasin) sedangkan mineralnya adalah Fe dan Zn

Bagian-bagian Daging Sapi dan Karakteristiknya Karkas

Karkas adalah bagian tubuh hewan (sapi) yg sdh tdk termasuk bagian kepala, kulit, ekor, ujung kaki, jeroan dan darah. Secara umum karkas dapat dibagi ke dalam beberapa bagian :

1. Bagian Bahu
2. Bagian punggung
3. Bagian dada-perut
4. Bagian paha belakang
5. Bagian betis

Karkas Bagian Bahu

- a. Blade/sampil**
Merupakan daging yg tebal dng komposisi sekita 5.5 % dr berat karkas. Mrpk bagian yg cukup baik dan dpt dipakai utk segala keperluan seperti empal, semur, sup, kare, abon, rendang dan oseng-oseng
- b. Chuck Tender/Kijen**
Mrpk daging yg melekat pd Blade. Komposisinya 0.9% dari berat karkas. Karakteristiknya mirip Blade, hanya daging Chuck tender lebih tebal, tdk banyak lapisan luar yang keras. Harganya lebih mahal dibanding Blade. Kegunaannya sama dengan Blade

Chuck/Sampil

Komposisi chuck sekitar 4.8 % dari berat karkas, Posisi chuck dri bahu sampai ke arah leher, berwarna merah pekat, dan tebal. Chuck lebih alot dibanding Blade, tetapi kelebihanannya lebih tebal. Biasanya dipakai utk rendang, sup, oseng-oseng.

Karkas Bagian Punggung

- a. Sirloin/Striploin/Has Luar/Lulur Luar**
Sirloin mrpk bagian daging yg paling terkenal "sirloin steak". Sirloin terletak dibagian punggung belakang sampai tulang rusuk. Posisi ini mrpk bagian yg jarang digerakkan sehingga dagingnya sangat empuk (nilai ekonomisnya sangat tinggi).

- Lemak sirloin akan menyebabkan steak harum dan tdk perlu memakai minyak goreng pd saat melumasi grill. Sirloin banyak digunakan utk membuat sukiyaki, yakiniku, shabu-shabu, steak.
- b. Cube Roll/Rib Eye Roll/Lulur Depan**
Mirip sirloin hanya diantara serabut ototnya banyak terdapat butir-butir lemak intramuskuler. Utk orang Indonesia lebih suka sirloin (km lemaknya lean/sedikit) sedangkan utk orang Korea dan Jepang lebih suka Cube Roll. Komposisinya 1.7-2.6% dari berat karkas.
 - c. Tenderloin/Filet/Has Dalam/Lulur Dalam**
Mrpk daging yg paling empuk, komposisinya 1.6% dr berat karkas. Terderloin terletak pd bagian dalam tulang punggung belakang. Terletak pd posisi yg sangat jarang digerakkan shg mempunyai keempukan yg tinggi. Oleh km

<p>Karkas Bagian Dada-Perut</p> <p>a. Brisket/Sandung Lamur Mrpkn bagian dada/rusuk, mempunyai bentuk memanjang dan banyak mengandung lapisan lemak. Biasanya digunakan utk membuat sup, semur dan campuran masakan yg memerlukan lemak.</p> <p>b. Shin Shank/Betis/Kisi Daging yg melekat pada tulang iga, jumlahnya cukup banyak. Biasanya digunakan utk BBQ, sup iga sapi, iga bakar, empal, semur, kare, abon. Biasanya dikemas beku km pd tulang mengandung sumsum yg rentan thd serangan bakteri</p>	<p>c. Flank/Sancam Merupakan daging dibagian perut dan banyak mengandung lemak. Km berlemak cocok utk sup, semur, comed, sate, daging giling, sop dan rawon atau masakan lainnya yg memerlukan lemak</p> <p>Karkas Bagian Paha Belakang</p> <p>a. Topside/Inside/Penutup Adalah daging pd paha belakang yg besar dan tebal (6.2% dr berat karkas). Biasanya dipakai utk membuat rendang, dendeng, rollade, empal dan oseng-oseng. Tdk biasa utk steak km dagingnya kering</p>
<p>b. Knuckle/Kelapa Disebut kelapa km bentuknya mirip kelapa. Komposisinya kira-kira 3.3% dr berat karkas. Dagingnya padat dan permukaannya dagingnya terbungkus kulit luar yg tipis. Biasanya utk membuat rendang, dendeng, sop, rawon,sate, daging giling dan oseng-oseng</p> <p>c. Silverside/Outside/Pendasar Gandik Disebut silverside km wamanya cenderung merah muda keperakan. Disebut gandik dasar km tempat melekatnya daging lain yaitu gandik. Komposisinya sekitar 6.2% dari berat karkas. Biasanya digunakan utk membuat bistik, empal, rendang,</p>	<p>d. Eye round/Gandik Disebut eye round km bentuknya seperti mata, wamanya merah sangat muda. Biasanya utk membuat rendang, empal, dendeng dan oseng-oseng</p> <p>e. Rump/Tanjung Rump mrpk daging yg tkt keempukannya no mer 4 setelah terderloin, rib eye dan sirloin. Rump terletak sebelah belakang sirloin shg juga terletak pada bagian yg tdk banyak digerakkan. Rump terbungkus lemak yg cukup tebal. Biasanya digunakan utk membuat rendang, bistik, empal, dendeng, baso,kare, abon.</p>

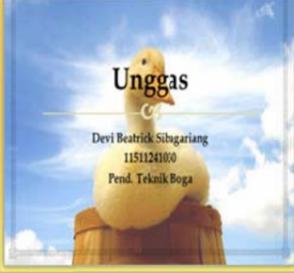
<p>Karkas bagian Betis</p> <p>Shin Shank/Betis/Kisi Mrpk daging yg melekat pd betis bagian depan dan belakang. Daging ini banyak mengandung urat shg tdk bisa dimasak dng metode STC. Biasanya utk membuat sop, soto, masakan yg memerlukan urat.</p> <p>Produk lain di luar karkas adalah Oxtail/Buntut</p>	<p>TEKNOLOGI PENANGANAN DAGING SEGAR</p> <p>Setelah dipotong, daging bisa mengalami kontaminasi disebabkan oleh pisau, tangan, dan udara.</p> <p>Beberapa syarat yg hrs dipenuhi dlm menangani produk daging segar :</p> <ol style="list-style-type: none"> Praktek higienis Temperatur yg sesuai Kemasan vakum
<p>TEKNOLOGI PENANGANAN DAGING SEGAR</p> <p>Beberapa Bakteri Penyebab Penyakit</p> <p>a. Echerlichia Coli Terdapat pd bagian usus yg dpt mencemari daging hewan saat dipotong. Penyakit yg ditimbulkan oleh bakteri ini adalah Hemorrhagic Colitis (ditandai dng diare berdarah) Pencegahannya: memasak daging sampai matang</p> <p>b. Salmonella Banyak terdapat pd unggas/telur/akarkas ayam. Pencegahannya: tdk menyimpan daging dicampur dng produk unggas tanpa dikemas, tdk menggunakan pisau yg sama waktu memotong</p>	<p>TEKNOLOGI PENANGANAN DAGING SEGAR</p> <p>Makanan pd suhu 62 C selama 30 menit/72 C selama 15 detik.</p> <p>Penyimpanan Daging</p> <p>a. Penyimpanan Dingin (Chilling) Suhu yg disarankan adalah -1 s/d 0 C. Pendinginan akan mempertahankan mutu daging seperti wama, aroma, juiciness (sari), tenderness (keempukan) dan nilai gizi. Daging yg disimpan pd kondisi ini tahan selama 2-3 hari</p> <p>b. Penyimpanan beku (freezing) Daging diletakkan pd freezr. Suhu yg disarankan adalah -18 C s/d -20 C</p>

HANDOUT UNGGAS

PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN

Unggas

Devi Beatrick Sibagariang
11511241030
Penid. Teknik Boga



1

Rasa & Gizi Daging Ayam

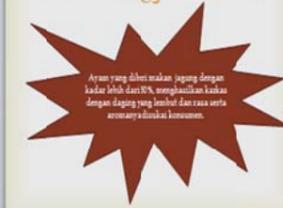
Rasa dan aroma daging ayam terpengaruh oleh:

- Umur
- Jenis Kelamin
- Jenis makanan yang diberikan
- Cara pemeliharaan dan jenis ayam

2

Rasa & Gizi Daging Ayam

Ayam yang diberi makan jagung dengan kadar lebih dari 5%, menghasilkan kalkun dengan daging yang lembut dan rasa serta aromanya disukai konsumen.



3

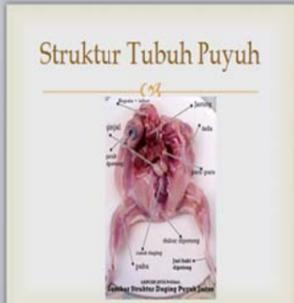
Puyuh

Burung puyuh adalah unggas daratan yang kecil namun gemuk. Mereka pemakan biji-bijian juga pemakan serangga dan mangsa berakumulasi kecil lainnya. Mereka beradaptasi & pemukiman tanah, dan berkecukupan untuk lari dan terbang. *Gallus gallus inornatus* memiliki dengan warna-brown yang cantik.



4

Struktur Tubuh Puyuh



5

Puyuh

Burung puyuh mulai bertelur pada umur 2 1/2 bulan dan hampir setiap hari bertelur. Dalam setahun rata-rata telur yang dihasilkan 250 butir telur. Seandainya bisa bertelur puyuh. Perhari dengan jumlah dan betina adalah 14. Telur puyuh memiliki bobot 0.25-0.11 gr.



6

Puyuh

Burung puyuh sering dimasak ala Prancis. Daging burung puyuh juga bisa dimasak pada masakan *Mallé, Carbon,* dan *à la*. Burung puyuh umumnya dimasak bersama dengan sayuran karena mudah dicerna dan karena ukurannya yang kecil sangat menyenangkan untuk mengkonsumsi tulang dan dagingnya.



7

ITIK

Itik berasal dari warabi, itik manila, itik, atau anasitik. *Carinae mesoleuca* adalah sejenis *lunata* atau *lunata* yang beradaptasi untuk diambil daging dan telurnya.



8

ITIK

Burung yang berukuran sedang sampai agak besar. Itik jantan bisa dapat mencapai 60 cm dan ukuran paruh hingga ke ujung ekor. Dari beratnya bisa sampai 5 kg. Menten betina lebih kecil, sampai sekitar 40 cm dan 2.5 kg. Itik peliharaan biasanya lebih gemuk, di mana jantannya bisa mencapai 7 kg dan betina mencapai 5 kg.



9

Standar ISH Hali Abala Betina

A. Itik jantan muda

1. Postur tubuh tegak membentuk sudut 70°
2. Terdapat bulu putih membentuk garis mulai dari pangkal leher sampai ke bagian belakang kepala dan bulu kepala bagian atas berwarna coklat
3. Terdapat bulu putih membentuk garis mulai dari pangkal leher sampai ke bagian belakang kepala dan bulu kepala bagian atas berwarna hitam
4. Kaki kuning pucat
5. Bulu leher bagian belakang putih
6. Bulu leher bagian belakang hitam
7. Bulu dada coklat kemerahan
8. Bulu punggung dan perut abu-abu dengan bentuk coklat
9. Bulu sayap seluruhnya hitam dan mengkilap
10. Bulu ekor hitam dan mengkilap ke atas



10

Standar ISH Hali Abala Jantan

A. Itik jantan muda

1. Postur tubuh tegak membentuk sudut 70°
2. Terdapat bulu juga dengan bentuk hitam pada bagian ujung
3. Terdapat bulu putih membentuk garis mulai dari pangkal leher sampai ke bagian belakang kepala dan bulu kepala bagian atas berwarna hitam
4. Kaki kuning pucat
5. Bulu leher bagian belakang putih
6. Bulu leher bagian belakang hitam
7. Bulu dada coklat kemerahan
8. Bulu punggung dan perut abu-abu dengan bentuk coklat
9. Bulu sayap seluruhnya hitam dan mengkilap
10. Bulu ekor hitam dan mengkilap ke atas



11

Kalkun

Kalkun atau ayam kalkun adalah hewan untuk dua spesies *Meleagris gallopavo* beradaptasi besar dari ordo Galliformes genus *Meleagris*. Kalkun betina lebih kecil dan warna bulu kurang berwarna-warni dibandingkan kalkun jantan. Sewaktu berada di alam bebas, kalkun mudah dikandui dari rentang sejarahnya yang mencapai 1.5-1.8 meter.



12

KALKUN

Kalkun yang diternakkan untuk diambil dagingnya berasal dari spesies *M. gallinero* yang juga dikenal sebagai kalkun liar (Wild Turkey).



13

Hati Jaga Unggas



14

AVIAN INFLUENZA

Penyakit flu burung atau Avian influenza (AI) merupakan penyakit yang disebabkan oleh virus influenza yang menyerang burung, unggas, ayam. Salah satu tipe yang perlu diwaspadai adalah yang disebabkan oleh virus influenza dengan kode genetik H5N1 yang telah dapat menyebar dari burung ke burung lainnya dapat pula menyebar dari burung ke manusia.



15

FLU BURUNG

Virus ini dapat menyebar melalui udara ataupun kontak melalui makanan, minuman, dan kotoran. Namun, virus ini akan mati dalam suhu yang tinggi. Oleh karena itu daging, telur, dan hewan lainnya dimasak dengan matang untuk menghindari penularan.



Ciri-ciri unggas yang terinfeksi flu burung?

- 01. Malas menjadi pektis/pada unggas / AI:
- 02. nafsu makan berkurang;
- 03. lesas / leyang / jengger yang bergelak dan berair;
- 04. leher terputar;
- 05. batuk-batuk perdarahan di kaki;
- 06. keluar cairan jernih sampai lendir di mata, hidung dan mulut;
- 07. mencret yang berlebihan;
- 08. gangguan pernafasan;
- 09. kematian.

Kalau flu burung pada manusia ?

Gejala infeksi virus influenza antara lain: 1-7 hari akan timbul gejala berikut:

- 01. Demam tinggi lebih dari 38 derajat Celsius;
- 02. Sakit kepala;
- 03. Tenggorokan;
- 04. Sakit tenggorokan;
- 05. Ujan otot;
- 06. Lemas;
- 07. Nyeri otot;
- 08. Nyeri otot;

09. Batuk parah atau pneumonia yang bisa juga berkembang dan sering merupakan penyebab kematian.

Tapi flu burung pada manusia bisa diobati kan ?

- 01. Obat untuk menghilangkan gejala/simtomatis yaitu meminumkan demam, nyeri, batuk, pilek;
- 02. Obat antivirus yaitu Oseltamivir (Tamiflu) dan Zanamivir;
- 03. Bila tidak terjadi komplikasi pneumonia akut dan gagal pernafasan maka penderita perlu dirawat di ICU.

19

TANGGAP FLU BURUNG

Gejala Flu Burung

Gejala teranyak:

- 01. Demam tinggi
- 02. Sakit kepala
- 03. Tenggorokan
- 04. Sakit tenggorokan
- 05. Ujan otot
- 06. Lemas
- 07. Nyeri otot
- 08. Nyeri otot

Unggas mati mendadak tanpa gejala sakit

Yang harus diperhatikan jika unggas mati mendadak:

- 01. Jangan membuang ke tempat umum
- 02. Jangan membuang ke sungai
- 03. Jangan membuang ke sawah
- 04. Jangan membuang ke kebun
- 05. Jangan membuang ke sawah
- 06. Jangan membuang ke kebun
- 07. Jangan membuang ke sawah
- 08. Jangan membuang ke kebun

Jika terdapat kasus flu burung, hubungi instansi setempat

20

TANGGAP FLU BURUNG



21

AWAS AYAM TIREN



Ciri-ciri daging ayam tiren :

1. Dagingnya berwarna gelap atau.
2. Dagingnya berwarna hitam-kebiruan, pucat dan tidak segar.
3. Pada leher penerangan ayam terlihat tidak hitam.
4. Tidak mudah seperti ayam potong ketika dibekukan.
5. Kalau dipanggang keluarinya bercah dan mengkilat, tidak paku-paku.
6. Tidak ada lemak-bercahakan pada bagian-bagian ayam tiren.
7. Harganya lebih murah.



Penemuan ayam Tiren

Ditiga Hari Ini

Produk Baku Ayam Tiren

SEORANG PEDAGANG ESTIMASI 3 Ribuekor ayam tiren per hari di pasaran



HANDOUT FISH

PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN

FISH

Dasar Dietetik & Gizi
11211241523
Pendidikan Teknik Dipek

FISH

Fish adalah daratan semua binatang berkaki empat yang hidup di air ini termasuk dengan manusia. Dengan demikian, persyaratan ikan adalah yang hidup di air tawar dan yang hidup di air laut.

PENGGOLONGAN IKAN

Berdasarkan bentuknya

- ❖ Ikan Pipih: Yang bentuknya pipih pipih
- ❖ Ikan Bulat: Ikan yang bentuknya bulat bulat
- ❖ Ikan Panjang: Ikan yang bentuknya panjang

Berdasarkan kadar lemak yang terkandung pada ikan

- ❖ Ikan Lemak: Ikan yang mengandung lemak lebih dari 10%
- ❖ Ikan Rendah Lemak: Ikan yang mengandung lemak kurang dari 10%

Tarifikan Karang Kelangkaan

- ❖ Karang: Karang, terumbu karang, terumbu
- ❖ Karang: Karang, terumbu karang, terumbu

Cara Memelihara Ikan

- ❖ Cara ikan yang baik untuk dipelihara adalah ikan yang mudah dipelihara
- ❖ Ikan yang mudah dipelihara adalah ikan yang mudah dipelihara
- ❖ Ikan yang mudah dipelihara adalah ikan yang mudah dipelihara

Filleting dan Skinning Fish

Proses ini adalah bagian dari pengolahan yang menghasilkan daging ikan yang siap untuk dimasak. Proses ini melibatkan pemotongan ikan menjadi bagian-bagian yang lebih kecil dan menghilangkan kulit ikan.

Proses Filleting

- ❖ Langkah-langkah dalam proses filleting ikan meliputi: 1. Memotong kepala ikan, 2. Menghilangkan sisik, 3. Memotong punggung ikan, 4. Menghilangkan tulang belakang, 5. Memotong ikan menjadi bagian-bagian yang diinginkan.

Proses Filleting round fish

- ❖ Langkah-langkah dalam proses filleting ikan bulat meliputi: 1. Memotong kepala ikan, 2. Menghilangkan sisik, 3. Memotong punggung ikan, 4. Menghilangkan tulang belakang, 5. Memotong ikan menjadi bagian-bagian yang diinginkan.

* Hal-hal yang harus diperhatikan

- 1) Pilih ikan yang segar dan berkualitas.
- 2) Perhatikan suhu penyimpanan ikan.

Proses Skinning

- ❖ Langkah-langkah dalam proses skinning ikan meliputi: 1. Memotong kepala ikan, 2. Menghilangkan sisik, 3. Memotong punggung ikan, 4. Menghilangkan tulang belakang, 5. Memotong ikan menjadi bagian-bagian yang diinginkan.

CARA MEM-FILLET IKAN PIPIH

- ❖ Ikan pipih dapat dipotong menjadi 4 bagian: 1. Kepala, 2. Dorsal, 3. Ventral, 4. Kulit.
- ❖ Cara memfillet ikan pipih: 1. Memotong kepala ikan, 2. Menghilangkan sisik, 3. Memotong punggung ikan, 4. Menghilangkan tulang belakang, 5. Memotong ikan menjadi bagian-bagian yang diinginkan.

MACAM-MACAM POTONGAN IKAN:

- 1. Ikan jenis air tawar: Saiznya dari 10 cm hingga 2-3 m dan beratnya berkisar antara 100 gram hingga 100 kg.
- 2. Ikan jenis air laut: Saiznya dari 10 cm hingga 2-3 m dan beratnya berkisar antara 100 gram hingga 100 kg.
- 3. Ikan jenis air payau: Saiznya dari 10 cm hingga 2-3 m dan beratnya berkisar antara 100 gram hingga 100 kg.
- 4. Ikan jenis air tawar: Saiznya dari 10 cm hingga 2-3 m dan beratnya berkisar antara 100 gram hingga 100 kg.
- 5. Ikan jenis air laut: Saiznya dari 10 cm hingga 2-3 m dan beratnya berkisar antara 100 gram hingga 100 kg.
- 6. Ikan jenis air payau: Saiznya dari 10 cm hingga 2-3 m dan beratnya berkisar antara 100 gram hingga 100 kg.

*Pilih Ikan:

- 1. Ikan jenis air tawar: Saiznya dari 10 cm hingga 2-3 m dan beratnya berkisar antara 100 gram hingga 100 kg.
- 2. Ikan jenis air laut: Saiznya dari 10 cm hingga 2-3 m dan beratnya berkisar antara 100 gram hingga 100 kg.
- 3. Ikan jenis air payau: Saiznya dari 10 cm hingga 2-3 m dan beratnya berkisar antara 100 gram hingga 100 kg.

PENANGANAN IKAN SEGAR

Dasar merupakan salah satu bentuk makanan yang sudah dikenal. Hal ini dapat dilihat pada ikan-ikan yang baru ditangkap dalam beberapa jam atau lebih setelah diambil dari perairan. Penanganan yang tepat pada ikan tersebut mutlak diperlukan. Penanganan ikan tidak hanya dimulai sejak ikan ditangkap dan diangkut ke lokasi, tetapi juga mencakup cara pemeliharaan ikan sebelum dan sesudah.

PENANGANAN IKAN BASAH DI LAUT

- 1. Ikan laut yang segar disimpan dengan cara membekukan ikan di pendinginan dengan menggunakan pendingin es atau pendingin lainnya.
- 2. Pendinginan dilakukan dengan menggunakan es dengan cara memasukkan es ke dalam wadah yang sudah disiapkan.
- 3. Temperatur es yang digunakan sebaiknya di bawah 0°C.
- 4. Waktu penyimpanan ikan dalam wadah pendingin maksimal 10 cm tergantung jenis ikan, spesies, dan ukuran.

Jika pendinginan dilakukan dengan menggunakan alat pendingin, maka dilakukan pemilihan es, baik es alam maupun es buatan, dengan memperhatikan suhu dan kandungan garamnya.

- 1. Suhu pendinginan ikan sebaiknya di bawah 0°C.
- 2. Cara Penanganan Ikan: Pendinginan dilakukan dengan menggunakan es dengan cara memasukkan es ke dalam wadah yang sudah disiapkan.
- 3. Waktu penyimpanan ikan dalam wadah pendingin maksimal 10 cm tergantung jenis ikan, spesies, dan ukuran.

PENANGANAN IKAN BASAH DI DARAT

- 1. Ikan laut yang segar disimpan dengan cara membekukan ikan di pendinginan dengan menggunakan pendingin es atau pendingin lainnya.
- 2. Pendinginan dilakukan dengan menggunakan es dengan cara memasukkan es ke dalam wadah yang sudah disiapkan.
- 3. Temperatur es yang digunakan sebaiknya di bawah 0°C.
- 4. Waktu penyimpanan ikan dalam wadah pendingin maksimal 10 cm tergantung jenis ikan, spesies, dan ukuran.

Penanganan Selama Pengangkutan dan Distribusi

- 1. Selama pengangkutan dan distribusi, ikan harus senantiasa berada dalam wadah yang tertutup dan dalam keadaan basah yang didinginkan dengan es.
- 2. Distribusi ikan dilakukan dengan cara membekukan ikan di pendinginan dengan menggunakan pendingin es atau pendingin lainnya.
- 3. Temperatur es yang digunakan sebaiknya di bawah 0°C.
- 4. Waktu penyimpanan ikan dalam wadah pendingin maksimal 10 cm tergantung jenis ikan, spesies, dan ukuran.

CIRI-CIRI IKAN SEGAR

- 1. Ikan yang segar memiliki ciri-ciri tertentu, seperti:
 - Mata ikan yang segar selalu terbuka.
 - Insang ikan yang segar berwarna merah cerah.
 - Kulit ikan yang segar mengkilap dan licin.
 - Gerakan ikan yang segar aktif.
 - Bau ikan yang segar tidak amis.

CIRI-CIRI IKAN YANG TIDAK SEGAR

- 1. Ikan yang tidak segar memiliki ciri-ciri tertentu, seperti:
 - Mata ikan yang tidak segar tertutup.
 - Insang ikan yang tidak segar berwarna hitam.
 - Kulit ikan yang tidak segar kusam dan kasar.
 - Gerakan ikan yang tidak segar tidak aktif.
 - Bau ikan yang tidak segar amis.

POTONGAN PADA IKAN:

- 1. Ikan yang segar dipotong dengan cara membekukan ikan di pendinginan dengan menggunakan pendingin es atau pendingin lainnya.
- 2. Pendinginan dilakukan dengan menggunakan es dengan cara memasukkan es ke dalam wadah yang sudah disiapkan.
- 3. Temperatur es yang digunakan sebaiknya di bawah 0°C.
- 4. Waktu penyimpanan ikan dalam wadah pendingin maksimal 10 cm tergantung jenis ikan, spesies, dan ukuran.

TEKNIK OLAH

BOILING

Merupakan salah satu teknik pengolahan ikan yang sederhana. Teknik ini dilakukan dengan cara memasukkan ikan ke dalam air mendidih. Teknik ini dapat dilakukan dengan menggunakan alat masak yang sesuai.

BRAISING

Merupakan salah satu teknik pengolahan ikan yang sederhana. Teknik ini dilakukan dengan cara memasukkan ikan ke dalam air mendidih. Teknik ini dapat dilakukan dengan menggunakan alat masak yang sesuai.

POTONGAN PADA IKAN :

1. Untuk ikan panggang, ambil ikan belah ketupat, belah tiga, angkat dan lumuri minyak.
2. Ikan dan panggang di atas panggangan dengan minyak dan belah tiga, angkat dan lumuri minyak.
3. Siapkan ikan panggang dengan minyak dan belah ketupat, belah tiga, angkat dan lumuri minyak.
4. Tumpukan panggang dan panggang dan lumuri minyak dan belah ketupat, angkat dan lumuri minyak.
5. Untuk panggang, panggang dengan minyak dan belah ketupat, angkat dan lumuri minyak.
6. Untuk panggang, panggang dengan minyak dan belah ketupat, angkat dan lumuri minyak.

22

TEKNIK OLAH

BOLING

Teknik mengolah bahan makanan dalam suhu yang rendah. Prinsip dasar boling: bahan makanan mendidih dengan suhu 100°C. Untuk mengolah boling, air presto harus dituang dan ditidur dalam bahan makanan akan dimasak. Baku yang akan dimasak harus dituang dengan cara boling, bentuk boling ke dalam suhu rendah, menggunakan suhu rendah. Air presto harus dituang dengan cara boling, bahan makanan yang akan dituang.

23

BRAISING

Suatu teknik memasak bahan makanan dalam rebusan-dididihkan atau setengah dididihkan dalam panas terendah. Dididihkan dalam api kecil secara perlahan-lahan. Braising bisa dilakukan dalam oven atau dalam panggangan.

24

GRILLING

Teknik mengolah makanan dalam menggunakan besi panas (gridle) yang diletakkan dalam panggangan. Suhu yang dibutuhkan sekitar 200°C, panas ini biasanya tidak bahan bakar yang, batu bara, atau minyak lainnya.

FRIYING

Mengolah bahan makanan dengan minyak yang banyak sehingga memperoleh hasil yang renyah atau renyah (krisp). Teknik deep frying ini sebaiknya dilakukan setelah bahan makanan akan dimasak. Jika bahan makanan telah matang biasanya akan menggunakan suhu pemecahan minyak.

PORSI PENGOLAHAN IKAN

Berikut ini adalah daftar porsi pengolahan ikan yang disajikan dalam tabel berikut:

• Ikan panggang	(270g - 300g)
• Ikan panggang dengan sayuran	(270g - 300g)
• Ikan panggang dengan kentang	(270g - 300g)
• Ikan panggang dengan sayuran dan kentang	(270g - 300g)
• Ikan panggang	(270g - 300g)
• Ikan panggang	(270g - 300g)
• Ikan panggang	(270g - 300g)

**MATRIK PROGRAM KERJA PPL UNY
2014**

NOMOR LOKASI : 365
NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK SAHID SURAKARTA
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta

No	Program/Kegiatan	Jumlah Jam per Minggu										Jml Jam	
		Juni	Juli				Agustus				September		
		3	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	
1.	Observasi	3											3
2.	Penyerahan PPL		3										3
3.	Pengembangan Silabus						5						5
4.	Pembuatan administrasi						3	3	5	5			16
5.	Pembuatan RPP						6	6	6	6	6	6	36
6.	Konsultasi RPP dengan Guru							2	2	2	2	2	10
7.	Persiapan Materi						8	8	8	8			24
8.	Persiapan media pembelajaran						6	6	6	6			24
9.	Pelaksanaan mengajar di kelas							9	14	13	14	18	68
10.	Piket Guru							24	16	16	16	16	88
11.	Evaluasi dengan guru pembimbing						1	1	1	1			4
12.	Koreksi tugas						1	1	2	2			6
13.	Rekap nilai tugas						3	3	4	3			13
14.	Pembuatan Laporan PPL individu		2	2	2	2	2	2	2	2	4		20
Jumlah												320 jam	

Surakarta, 17 September 2014

Mengetahui/Menyetujui,

Kepala Sekolah
SMK Sahid Surakarta,

Naim Mabruhi, S.Pd.,M.Pd

Dosen Pembimbing

Dr. Kokom Komariah M.Pd
NIP. 19600808 194903 2 001

Praktikan PPL

Devi Beatrix Sibagariang
NIM. 11511241030



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK SAHID SURAKARTA

Mahasiswa

NAMA MAHASISWA : Devi Beatrix S. NO. MAHASISWA : 11511241030
 NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK SAHID SURAKARTA GURU PEMBIMBING : Kristiono Suwarno S.Pd
 ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta FAK./JUR./PRODI : FT/PTBB/PTB
 DOSEN PEMBIMBING : Dr. Kokom Komariah M.Pd

MINGGU I

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Sabtu, 15 Maret	➤ Observasi kondisi sekolah	➤ Observasi kondisi sekolah yang diikuti mahasiswa PPL	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

MINGGU II

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Rabu, 21 Mei 2014	➤ Observasi Pembelajaran dikelas dan peserta didik	➤ Observasi pembelajaran dikelas dan peserta didik yang diikuti oleh mahasiswa	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

MINGGU III

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Selasa, 1 Juli 2014	➤ Pelepasan PPL di GOR UNY	➤ Pelepasan dilakukan oleh seluruh mahasiswa PPL di semua jurusan Universitas Negeri Yogyakarta	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2	Rabu, 2 Juli 2014	➤ Penerimaan Mahasiswa PPL	➤ Penerimaan dilakukan oleh mahasiswa ppl uny di SMK Sahid Surakarta diterima oleh wks 1 dan kaprodi boga	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

MINGGU IV

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
3.	Senin, 15 Juli 2014	➤ Konsultasi RPP ➤ Kegiatan MOPDM	➤ Konsultasi guna melengkapi pembelajaran ➤ Pendampingan panitia dan peserta MOPDB	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4.	Selasa, 16 Juli 2014	➤ Kegiatan MOPDM	➤ Pendampingan panitia dan peserta MOPDB	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5.	Rabu, 17 Juli 2014	➤ Kegiatan MOPDM	➤ Pendampingan panitia dan peserta MOPDB	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

6.	Kamis, 18 Juli 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Konsultasi RPP ➤ Pesantren Kilat 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Konsultasi kembali guna melengkapi pembelajaran besok. ➤ Pendampingan dan mengkondisikan peserta cowok 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
7.	Jumat, 19 Juli 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pesantren Kilat 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pendampingan dan mengkondisikan peserta cowok 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
8.	Sabtu, 20 Juli 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Membuat media pembelajaran ➤ Pesantren Kilat 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mempersiapkan materi dan handout untuk siswa ➤ Pendampingan dan mengkondisikan peserta cowok 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

MINGGU V

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
9.	Senin, 4 Agustus 2014	➤ Halal bihalal	➤ Halal bihalal dilakukan halaman sekolah dan diikuti oleh seluruh warga sekolah	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	-
10.	Selasa, 5 Agustus 2014	➤ Membuat administrasi mengajar ➤ Konsultasi RPP	➤ Membuat administrasi mengajar yang berkaitan dengan pembelajaran ➤ Mengkonsultasikan RPP dengan guru pembimbing	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
11.	Rabu, 6 Agustus 2014	➤ Membuat administrasi mengajar ➤ Konsultasi RPP	➤ Membuat administrasi mengajar yang berkaitan dengan pembelajaran ➤ Mengkonsultasikan RPP dengan guru pembimbing	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
12.	Kamis, 7 Agustus 2014	➤ Mengajar pengelolaan usaha kelas XII JB 1, materi yang disampaikan pengertian jasa boga , wirausaha ➤ Mengajar Sanitasi, Hygiene dan K3 kelas X JB 2 materi yang disampaikan pengertian sanitasi, hygiene	➤ Melaksanakan proses pengajaran yang diikuti oleh 27 siswa ➤ Melaksanakan proses pengajaran yang diikuti oleh 26 siswa	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
13.	Jumat, 8 Agustus 2014	➤ Piket guru ➤ Konsultasi RPP	➤ Mengabsen kelas, mengisi kelas yang kosong (guru berhalangan hadir) ➤ Mengkonsultasikan RPP dengan guru pembimbing	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
14.	Sabtu, 9 Agustus 2014	➤ Mengajar pengelolaan usaha kelas XII JB 1,	➤ Melaksanakan proses pengajaran yang diikuti oleh 30 siswa ➤ Melaksanakan proses pengajaran	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

		<p>materi yang disampaikan pengertian jasa boga , wirausaha</p> <p>➤ Mengajar Sanitasi, Hygiene dan K3 kelas X JB 2 materi yang disampaikan pengertian sanitasi, hygiene</p>	yang diikuti oleh 26 siswa		
--	--	--	----------------------------	--	--

MINGGU VI

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 11 Agustus 2014	➤ Piket guru	➤ Mengabsen kelas, mengisi kelas yang kosong (guru berhalangan hadir) ➤	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	-
2	Selasa, 12 Agustus 2014	➤ Piket guru ➤ Pembuatan RPP	➤ Mengabsen kelas, mengisi kelas yang kosong (guru berhalangan hadir)	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3	Rabu, 13 Agustus 2014	➤ Piket guru ➤ Konsultasi RPP	➤ Piket guru ➤ Mengkonsultasikan RPP dengan guru pembimbing	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4	Kamis, 14 Agustus 2014	➤ Mengajar pengelolaan usaha kelas XII JB 1, materi yang disampaikan sistem usaha boga dan presentasi hasil dari siswa setelah survai ➤ Mengajar Sanitasi, Hygiene dan K3 kelas X JB 2 materi yang disampaikan pengertian resiko hygiene	➤ Melaksanakan proses pengajaran yang diikuti oleh 27 siswa ➤ Melaksanakan proses pengajaran yang diikuti oleh 26 siswa	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

5	Jumat, 15 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Piket guru ➤ Konsultasi RPP 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengabsen kelas, mengisi kelas yang kosong (guru berhalangan hadir) ➤ Mengkonsultasikan RPP dengan guru pembimbing 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
6	Sabtu, 16 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Konsultasi RPP 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengkonsultasikan RPP dengan guru pembimbing 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
7	Minggu , 17 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Upacara peringatan hari KRI 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Upacara diikuti oleh seluruh waega SMK 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

MINGGU VII

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 18 Agustus 2014	➤ Piket guru	➤ Mengabsen kelas, mengisi kelas yang kosong (guru berhalangan hadir) ➤	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	-
2	Selasa, 19 Agustus 2014	➤ Piket guru ➤ Pembuatan RPP	➤ Mengabsen kelas, mengisi kelas yang kosong (guru berhalangan hadir)	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3	Rabu, 20 Agustus 2014	➤ Piket guru ➤ Konsultasi RPP	➤ Piket guru ➤ Mengkonsultasikan RPP dengan guru pembimbing	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4	Kamis, 21 Agustus 2014	➤ Mengajar pengelolaan usaha kelas XII JB 1, materi yang disampaikan Melajari perencanaan usaha, pemasaran dan menghitung harga jual	➤ Melaksanakan proses pengajaran yang diikuti oleh 27 siswa	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5	Jumat, 22 Agustus 2014	➤ Pendampingan Kemah Bakri	➤ Mendampingi siswa kelas X kemah bakti di tawangmangu	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
6	Sabtu, 23 Agustus 2014	➤ Pendampingan Kemah Bakri	➤ Mendampingi siswa kelas X kemah bakti di tawangmangu	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

MINGGU VIII

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 25 Agustus 2014	Ijin tidak masuk, dikarenakan mengikuti kegiatan dikampus			
2	Selasa, 26 Agustus 2014				
3	Rabu, 27 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Piket guru ➤ Konsultasi RPP 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Piket guru ➤ Mengkonsultasikan RPP dengan guru pembimbing 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4	Kamis, 28 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengajar pengelolaan usaha kelas XII JB 1, materi yang disampaikan sistem usaha boga dan presentasi hasil dari siswa setelah survai ➤ Mengajar Sanitasi, Hygiene dan K3 kelas X JB 2 materi yang disampaikan pengertian resiko hygiene 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Melaksanakan proses pengajaran yang diikuti oleh 27 siswa ➤ Melaksanakan proses pengajaran yang diikuti oleh 26 siswa 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5	Jumat, 29 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Piket guru ➤ Konsultasi RPP 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengabsen kelas, mengisi kelas yang kosong (guru berhalangan hadir ➤ Mengkonsultasikan RPP dengan guru pembimbing 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	-
6	Sabtu, 30 Agustus 2014	➤	➤	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

MINGGU IX

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 1 September 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Piket guru ➤ 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengabsen kelas, mengisi kelas yang kosong (guru berhalangan hadir) 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2	Selasa, 2 September 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Piket guru ➤ Konsultasi RPP 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengabsen kelas, mengisi kelas yang kosong (guru berhalangan hadir) 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3	Rabu, 3 September 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Piket guru ➤ Konsultasi RPP 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengabsen kelas, mengisi kelas yang kosong (guru berhalangan hadir) ➤ Mengkonsultasikan RPP dengan guru pembimbing 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4	Kamis, 4 September 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengajar pengelolaan usaha kelas XII JB 1, materi yaitu praktek pembuatan sneck ➤ Mengajar Sanitasi, Hygiene dan K3 kelas X JB 2 materi yang disampaikan pengertian resiko hygiene 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Melaksanakan proses pengajaran yang diikuti oleh 27 siswa ➤ Melaksanakan proses pengajaran yang diikuti oleh 26 siswa 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5	Jumat, 5 September 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Konsultasi RPP 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengkonsultasikan RPP dengan guru pembimbing 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
6	Sabtu, 6 September 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengajar pengelolaan usaha kelas XII JB 2, materi yang 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Melaksanakan proses pengajaran yang diikuti oleh 30 siswa ➤ Melaksanakan proses 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

		<p>disampaikan pemasaran, menghitung harga jual, membuat business plan</p> <p>➤ Mengajar Sanitasi, Hygiene dan K3 kelas X JB 1 materi yang disampaikan resiko hygiene pada makanan</p>	<p>pengajaran yang diikuti oleh 26 siswa</p>		
--	--	--	--	--	--

MINGGU X

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 8 September 2014	➤ Piket guru ➤	➤ Mengabsen kelas, mengisi kelas yang kosong (guru berhalangan hadir)	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3	Selasa, 9 September 2014	➤ Piket guru ➤ Konsultasi RPP	➤ Mengabsen kelas, mengisi kelas yang kosong (guru berhalangan hadir)	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4	Rabu, 10 September 2014	➤ Piket guru ➤ Konsultasi RPP	➤ Mengabsen kelas, mengisi kelas yang kosong (guru berhalangan hadir) ➤ Mengkonsultasikan RPP dengan guru pembimbing	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5	Kamis, 11 September 2014	➤ Mengajar pengelolaan usaha kelas XII JB 1, materi yaitu praktek pembuatan sneek ➤ Mengajar Sanitasi, Hygiene dan K3 kelas X JB 2 materi yang disampaikan pengertian resiko hygiene	➤ Melaksanakan proses pengajaran yang diikuti oleh 27 siswa ➤ Melaksanakan proses pengajaran yang diikuti oleh 26 siswa	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
6	Jumat, 12 September 2014	➤ Konsultasi RPP	➤ Mengkonsultasikan RPP dengan guru pembimbing	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
7	Sabtu, 13 September 2014	➤ Mengajar pengelolaan	➤ Melaksanakan proses pengajaran yang diikuti oleh	Tidak ada hambatan dalam	

		<p>usaha kelas XII JB 2, materi yang disampaikan pemasaran, menghitung harga jual, membuat business plan</p> <p>➤ Mengajar Sanitasi, Hygiene dan K3 kelas X JB 1 materi yang disampaikan resiko hygiene pada makanan</p>	<p>30 siswa</p> <p>➤ Melaksanakan proses pengajaran yang diikuti oleh 26 siswa</p>	kegiatan ini	
--	--	--	--	--------------	--

MINGGU XI

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 8 September 2014	<p>➤ Piket guru</p> <p>➤</p>	<p>➤ Mengabsen kelas, mengisi kelas yang kosong (guru berhalangan hadir)</p>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3	Selasa, 9 September 2014	<p>➤ Piket guru</p> <p>➤ Konsultasi RPP</p>	<p>➤ Mengabsen kelas, mengisi kelas yang kosong (guru berhalangan hadir)</p>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4	Rabu, 10 September 2014	<p>➤ Piket guru</p> <p>➤ Konsultasi RPP</p>	<p>➤ Mengabsen kelas, mengisi kelas yang kosong (guru berhalangan hadir)</p> <p>➤ Mengkonsultasikan RPP dengan guru pembimbing</p>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

5	Kamis, 11 September 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengajar pengelolaan usaha kelas XII JB 1, materi yaitu praktek pembuatan sneck ➤ Mengajar Sanitasi, Hygiene dan K3 kelas X JB 2 materi yang disampaikan pengertian resiko hygiene 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Melaksanakan proses pengajaran yang diikuti oleh 27 siswa ➤ Melaksanakan proses pengajaran yang diikuti oleh 26 siswa 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
6	Jumat, 12 September 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Konsultasi RPP 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengkonsultasikan RPP dengan guru pembimbing 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
7	Sabtu, 13 September 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengajar pengelolaan usaha kelas XII JB 2, materi yang disampaikan pemasaran, menghitung harga jual, membuat business plan ➤ Mengajar Sanitasi, Hygiene dan K3 kelas X JB 1 materi yang disampaikan resiko hygiene pada makanan 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Melaksanakan proses pengajaran yang diikuti oleh 30 siswa ➤ Melaksanakan proses pengajaran yang diikuti oleh 26 siswa 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	