

**LAPORAN KEGIATAN INDIVIDU
PRAKTEK PENGALAMAN LAPANAN (PPL)
DI SMK SAHID SURAKARTA
Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta**



**Disusun Oleh :
DWI NOVI YANI
13511245008**

**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 : Dwi Novi Yani
NIM : 13511245008
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
NIP. 19600808 198403 2 002

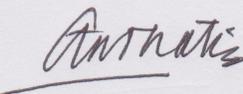
Kristiyono Suwarno, S.Pd
NIP.

Kepala Sekolah
SMK Sahid Surakarta,

Koord.PPL
SMK Sahid Surakarta,



Naim Mabururi, M.Pd
NIP.



Prih Hartati M.Par
NIP. 19770827 200501 2 012

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami ucapkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan rahmat, dan cintakasihnya 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 pertanggungjawaban 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 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 dan Wahyu Tri Hastiningsih S.Pd selaku guru pembimbing PPL, terimakasih atas bimbingannya selama melaksanakan PPL di SMK Sahid Surakarta.
4. Prih Hartati. M.Par selaku koordinator PPL SMK SAHID SURAKARTA
5. Teman-teman KKN – PPL di SMK Sahid Surakarta, terimakasih atas kerjasamanya selama ini.
6. Seluruh bapak dan Ibu guru serta karyawan SMK Sahid Surakarta yang telah menerima kami dengan baik
7. Bapak dan Ibu, yang selalu memberikan dukungan baik itu moral dan materiil, serta selalu memberikan motivasi agar KKN – PPL di SMK Sahid Surakarta dapat terlaksana dengan baik dan lancar

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, 17 September 2014

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATAPENGANTANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
ABSTRAK.....	vi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Analisis Situasi.....	2
B. Rumusan Program Kegiatan PPL.....	10
BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL	
A. Kegiatan PPL.....	12
B. Pelaksanaan.....	15
C. Analisis Hasil.....	20
D. Refleksi.....	22
BAB III PENUTUP	
A. Kesimpulan.....	24
B. Saran.....	24
DAFTAR PUSTAKA.....	25
LAMPIRAN – LAMPIRAN	

LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN DI SMK SAHID SURAKARTA

Oleh:
Dwi Novi Yani
13511245008

ABSTRAK

Kegiatan KKN-PPL ini bertujuan 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.

Subjek kegiatan KKN-PPL ini adalah 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. Setiap mahasiswa PPL sudah ditentukan guru pembimbing oleh sekolah. Guru pembimbing tersebut akan memonitoring mahasiswa PPL selama mengajardi 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 tata hidang kelas XI JB 1,2 dan pastry bakery di kelas XII 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.

Kata Kunci : KKNPPL UNY , SMK Sahid Surakarta, Individu

BAB I

PENDAHULUAN

Kuliah Kerja Nyata (KKN) dan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan kegiatan yang tidak dapat dipisahkan dari program perkuliahan dan keharusan bagi setiap mahasiswa yang menempuh jenjang Strata Satu (S.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 KKN-PPL.

Program KKN –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), Kuliah Kerja Nyata (KKN), 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. Di sinilah 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 di adakannya 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 KKN. 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. Beberapa tahun kemudian menambahkan program studi tata busana, sehingga sekarang SMK Sahid Surakarta memiliki 4 Program Studi.

B. 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 aset nasional.

C. MISI

Untuk mencapai Visi tersebut, maka ditetapkan misi Yayasan dengan pendekatan setiap lembaga pendidikan diberbagai 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 -lambatnya 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 diberbagai wilayah terutama wilayah dimana lembaga pendidikan berdomisili. Dengan pola binaan ini, maka kesinambungan siswa/mahasiswa yang akan melanjutkan lebih terukur.
- e. Terciptanya pola pengembangan kewirausahaan disetiap 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. Dikembangkan unit pembinaan untuk pengembangan wawasan kebangsaan, ilman dan taqwa yang menghasilkan insan berbudi luhur dan berwatak mulia.

D. Letak Geografis dan Kondisi Fisik Sekolah

SMK Sahid Surakarta yang beralamat di Jl.Yosodipuro No 87 Surakarta, Jawa Tengah ini terletak ditempat 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 lokasinya sempit tetapi kebersihanya 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 Perpustakaan Multimedia	0	0	0	0	0	0	1	0	0
Ruang Kelas	20	30	600	17	3	0	21	30	630
Ruang Lab. Bahasa	1	30	30	1	0	0	1	30	30
Ruang Praktek Komputer	1	36	36	1	0	0	1	36	36
Ruang Lab. Fisika	0	0	0	0	0	0	1	0	0
Ruang Lab. Biologi	0	0	0	0	0	0	1	0	0
Ruang Lab. Kimia	0	0	0	0	0	0	1	0	0
Ruang Lab Multimedia	1	30	30	0	1	0	1	0	0
Ruang Praktek Gambar Teknik	0	0	0	0	0	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

b. Kondisi Sarana Prasarana Sekolah

Kondisi sarana prasarana sekolah dapat dikatakan baik, walaupun kondisi fisik sekolahnya sempit, namun sarana prasarananya cukup lengkap. Adapun sarana prasarana sekolah adalah sebagai berikut:

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
Ruangan 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
Ruangan 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
Ruangan 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
Ruangan Praktek Jasa Boga						
Baki/Loyang Aluminium	60	0	0	0	60	0
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.

E. 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 Sahid Surakarta ini sudah memiliki sarana dan prasaran 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, 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 karena 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 orang yang terdiri dari 2 guru pengajar bergelar S2, 34 guru pengajar bergelar S1, 6 guru pengajar bergelar D3 serta tenaga administrasi.

d. Potensi Karyawan

SMK Sahid Surakarta mempunyai karyawan yang ditempatkan pada tata usaha, petugas perpustakaan, petugas BK, karyawan cafeteria, Satpam, dan Pemelihara sekolah

F. Media Pembelajaran

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

G. 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).

H. 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, dikelola 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 olahraga 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.

I. Perpustakaan Sekolah

Perpustakaan SMK Sahid Surakarta dikelola oleh seorang petugas. 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.

J. 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.

K. 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 pembelajaran 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 16 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. 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 Dr Kokom Komariyah 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 praktikanselesai 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 KKN dan PPL yang dilaksanakan di ruang kuliah kampus PTBB UNY tanggal 25 Juni 2014 oleh Dosen pembimbing KKN-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

Observasi pembelajaran di kelas bertujuan agar mahasiswa dapat secara langsung melihat dan mengamati proses belajar dalam kelas. Observasi kelas dilaksanakan 12 Mei 2014. 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.

c. 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 XI 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 XI. Mata pelajaran yang diberikan oleh guru pembimbing kepada praktikan yaitu tata hidang untuk kelas XI dan pastry bakery untuk kelas XII.

d. 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.

e. 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 6 Agustus sampai 19 September 2014. Praktikan dibimbing oleh guru pembimbing. Praktikan melakukan praktik mengajar di kelas XI JB 1 dan 2, XII JB 1 dan 2, dengan alokasi waktu sebanyak 110 jam dengan 22 kali pertemuan. Berikut adalah deskripsi praktik mengajar yang dilakukan oleh praktikan.

No	Tanggal	Kelas yang diampu	Jam pelajaran	Kegiatan
1.	05 Agustus 2014	XI JB 1I	5 Jam	Mempelajari terkait pengertian, Istilah, dan Sejarah menu
2	06 Agustus 2014	XII JB II	5 Jam	Mempelajari terkait pengertian, Istilah, dan Sejarah choux paste
3	08 Agustus 2014	XII JB I	5 jam	Mempelajari terkait pengertian, Istilah, dan Sejarah choux paste
4	11 Agustus 2014	XI JB I	5 Jam	Mempelajari terkait pengertian, Istilah, dan Sejarah menu
5	12 Agustus 2014	XI JB II	5 jam	Mempelajari terkait menu
6	13 Agustus 2014	XII JB II	5 Jam	Mempelajari terkait puff pastry
7	15 Agustus 2014	XII JB I	5 Jam	Mempelajari terkait puff pastry
8	19 Agustus 2014	XI JB II	5 Jam	Mempelajari terkait presentasi

9	20 Agustus 2014	XII JB II	5jam	Mempelajari terkait roti
10	25 Agustus 2014	XIJB I	5 jam	Mempelajari terkait presentasi
11	26 Agustus 2014	XI JB II	5 Jam	Mempelajari terkait peralatan
12	27 Agustus 2014	XII JB II	5 jam	Mempelajari terkait <i>soft roll</i>
13	29 Agustus 2014	XII JB I	5 Jam	Mempelajari terkait <i>soft roll</i>
14	2 September 2014	XI JB II	5 Jam	Mempelajari terkait peralatan
15	3 September 2014	XII JB II	5 jam	Mempelajari terkait hard roll
16	5September 2014	XII JB I	5 Jam	Mempelajari terkait hard roll
17	9 September 2014	XI JB II	5 Jam	Mempelajari terkait nepkin folding
18	10 September 2014	XII JB II	5 jam	Mempelajari terkait danish
19	12September 2014	XII JB I	5 Jam	Mempelajari terkait danish
20	16 September 2014	XI JB II	5 Jam	Mempelajari terkait nepkin folding
21	17 September	XII JB II	5 Jam	Ulangan

	2014			
22	19 September 2014	XII JB I	5 Jam	Ulangan

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 Int:
 - a. Mengamati.
 - b. Menanya.
 - c. Mengumpulkan informasi.
 - d. Mengasosiasi.
 - e. Mengkomunikasikan.
- 3) Penutup
 - a. Menyimpulkan kegiatan pembelajara.
 - b. Memberikan tugas untuk pertemuan berikutnya.
 - c. Salam

Kegiatan selain mengajar saat PPL yaitu Piket Guru, yang dilakukan pada hari Kamis, Sabtu 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 *SAINTIFIK*. 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 XI dan XII adalah *White Board*, *handout*, *jobsheet* dan *powerpoint* pada pelajaran tata hidang dan pastry bakery.

c. Umpan Balik Pembimbing

Setelah melaksanakan praktik mengajar, praktikan mendapat pengarahan 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 pertanggung jawaban atas kegiatan PPL yang telah dilaksanakan. Laporan PPL berisi kegiatan yang dilakukan selama PPL. Laporan ini disusun secara individu dengan persetujuan guru pembimbing, coordinator PPL sekolah, Kepala Sekolah, dan DPL-PPL Jurusan.

f. Penarikan

Penarikan mahasiswa PPL dilakukan pada tanggal 23 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 19 September 2014. Praktikan telah mengajar sebanyak 22 kali. Jadwal mengajar praktikan sebanyak 110 jam pelajaran .dengan 2 kali pertemuan di kelas XI JB 1 selama 10 jam, 7 pertemuan di kelas XI JB 2 selama 35 jam , 6 kali pertemuan di kelas XII JB 1 selama 30 jam dan 7 kali pertemuan di kelas XII JB II dengan 35 jam. Praktikan menggunakan buku selama kegiatan mengajar yaitu :

1. Modul Restoran

Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. 2008. Restoran Jilid 2. Direktorat Pendidikan sekolah menengah kejuruan, direktorat jenderal manajemen pendidikan dasar dan menengah, departemen pendidikan Nasional: 2 Jakarta.

2. 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 5 Agustus sampai 19 September 2014. Setiap mahasiswa mempunyai guru pembimbing dalam kegiatan pembelajaran dikelas. 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 tata hidang kelas XI JB dan Pastry bakery 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 disuatu 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 2 ½ 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 professional.
- 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.



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK SAHID SURAKARTA

Universitas Negeri Yogyakarta

MINGGU III

No.	Hari/ Tanggal	MateriKegiatan	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	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK SAHID SURAKARTA

Universitas Negeri Yogyakarta

MINGGU IV

No.	Hari/ Tanggal	MateriKegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 15 Juli 2014	➤ Konsultasi RPP ➤ Kegiatan MOPDM	➤ Konsultasi gunamelengkap ipembelajaran ➤ Pendampingan panitia dan peserta MOPDB	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2.	Selasa, 16 Juli 2014	➤ Kegiatan MOPDM	➤ Pendampingan panitia dan peserta MOPDB	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3.	Rabu, 17 Juli 2014	➤ Kegiatan MOPDM	➤ Pendampingan panitia dan peserta MOPDB	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4.	Kamis, 18 Juli 2014	➤ Konsultasi RPP ➤ Pesantren Kilat	➤ Konsultasi kembaligunamelengkap ipembelajaranbesok. ➤ Pendampingan dan mengkondisikan peserta cewek	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5.	Jumat, 19 Juli 2014	➤ Pesantren Kilat	➤ Pendampingan dan mengkondisikan peserta cewek	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
6.	Sabtu, 20 Juli 2014	➤ Pesantren Kilat	➤ Pendampingan dan mengkondisikan peserta cewek	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK SAHID SURAKARTA

Universitas Negeri Yogyakarta

MINGGU V

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 4 Agustus 2014	➤ Halal bihalal	➤ Halal bihalali diikuti oleh seluruh warga sekolah	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2.	Selasa, 5 Agustus 2014	➤ Membuat administrasi mengajar	➤ Membuat administrasi mengajar yang berkaitan dengan pembelajaran	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3.	Rabu, 6 Agustus 2014	➤ Konsultasi RPP ➤ Mengajar pestry bakery kelas XII JB 2	➤ Melaksanakan proses pengajaran yang di ikuti oleh siswa	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4.	Kamis, 7 Agustus 2014	➤ Piket	➤ Membantu mengabsen semua kelas	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5.	Jumat, 8 Agustus 2014	➤ Mengajar pestry bakery kelas XII JB 1	➤ Melaksanakan proses pengajaran yang diikuti oleh 27 siswa	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
6.	Sabtu, 9 Agustus 2014	➤ Membuat administrasi mengajar	➤ Membuat administrasi mengajar yang berkaitan dengan pembelajaran	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK SAHID SURAKARTA

Universitas Negeri Yogyakarta

MINGGU VI

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 11 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">➤ Mengajar tata hidang kelas XI Boga 1➤ Melakukan evaluasi dengan guru pembimbing	<ul style="list-style-type: none">➤ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kelas XI Boga 1 yang diikuti oleh 25 siswa➤ Melakukan evaluasi kembali dengan guru pembimbing guna memperbaiki sikap dan penyampaian materi disaat pembelajaran berlangsung	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2	Selasa, 12 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">➤ Mengajar Tata hidang kelas XI Boga 2➤ Melakukan evaluasi dengan guru pembimbing	<ul style="list-style-type: none">➤ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kelas X Boga 2 yang diikuti oleh 23 siswa➤ Melakukan evaluasi kembali dengan guru pembimbing guna memperbaiki sikap dan penyampaian materi disaat pembelajaran berlangsung	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3	Rabu, 13 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">➤ Mengajar pestry bakery kelas XII JB II	<ul style="list-style-type: none">➤ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kelas XII Boga 2 yang diikuti oleh 30 siswa	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK SAHID SURAKARTA

Universitas Negeri Yogyakarta

4	Kamis, 14 Agustus 2014	➤ Piket	➤ Mengabsen semua kelas ➤ Memberikan tugas ke kelas APH 1 karena gurunya tidak dapat mengajar	➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5	Jumat, 15 Agustus 2014	➤ Mengajar pestry bakery XII Boga 1 ➤ Melakukan evaluasi dengan guru pembimbing	➤ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kela X Boga 1 yang diikuti oleh 27 siswa ➤ Melakukan evaluasi kembali dengan guru pembimbing guna memperbaiki sikap dan penyampaian materi disaat pembelajaran berlangsung	➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
6	Sabtu, 16 Agustus 2014	➤ Piket	➤ Mengabsen semua kelas	➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK SAHID SURAKARTA

Universitas Negeri Yogyakarta

MINGGU VII

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 18 Agustus 2014	➤ Sekolah Libur karena bapak ibu guru out bon di magelang	➤ Tidak ada kegiatan belajar mengajar	Tidak ada kegiatan belajar mengajar	
2	Selasa, 19 Agustus 2014	➤ Mengajar pesty bakery XII Boga 1 ➤ Melakukan evaluasi dengan guru pembimbing	➤ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kela X Boga 1 yang diikuti oleh 27 siswa ➤ Melakukan evaluasi kembali dengan guru pembimbing guna memperbaiki sikap dan penyampaian materi disaat pembelajaran berlangsung		
3	Rabu, 20 Agustus 2014	➤ Mengajar pesty bakery XII Boga 2 ➤ Melakukan evaluasi dengan guru pembimbing	➤ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kela X Boga 2 yang diikuti oleh 27 siswa ➤ Melakukan evaluasi kembali dengan guru pembimbing guna memperbaiki sikap dan penyampaian materi disaat pembelajaran berlangsung	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4	Kamis, 21 Agustus	➤ Piket	➤ Mengabsen semua kelas	➤ Tidak ada hambatan dalam	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK SAHID SURAKARTA

Universitas Negeri Yogyakarta

	2014		➤ Memberikan tugas ke kelas X APH 2 karena gurunya tidak bisa datang	kegiatan ini	
5	Jumat, 22 Agustus 2014	➤ Kemah Bakti	➤ Di ikuti oleh 7 orang mahasiswa dan semua siswa baru	➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
6	Sabtu, 23 Agustus 2014	➤ Kemah Bakti	➤ Di ikuti oleh 7 orang mahasiswa dan semua siswa baru	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

MINGGU VIII

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 25 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengajar praktik tatahidang XI Boga 1 ➤ Melakukan evaluasi dengan guru pembimbing 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kela X Boga 2 yang diikuti oleh 25 siswa ➤ Melakukan evaluasi kembali dengan guru pembimbing guna memperbaiki sikap dan penyampaian materi disaat pembelajaran berlangsung 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2	Selasa, 26 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengajar praktik tata hidang XI Boga 2 ➤ Melakukan evaluasi dengan guru pembimbing 	➤ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kela X Boga 2 yang diikuti oleh 23 siswa	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK SAHID SURAKARTA

Universitas Negeri Yogyakarta

			<ul style="list-style-type: none"> ➤ Melakukan evaluasi kembali dengan guru pembimbing guna memperbaiki sikap dan penyampaian materi disaat pembelajaran berlangsung 		
3	Rabu, 27 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengajar praktik pestry bakery XII Boga 2 ➤ Melakukan evaluasi dengan guru pembimbing 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kela X Boga 2 yang diikuti oleh 27 siswa ➤ Melakukan evaluasi kembali dengan guru pembimbing guna memperbaiki sikap dan penyampaian materi disaat pembelajaran berlangsung 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4	Kamis, 28 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Piket 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengabsen semua kelas 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5	Jumat, 29 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengajar pestry bakery XI Boga 1 ➤ Melakukan evaluasi dengan guru pembimbing 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kela X Boga 2 yang diikuti oleh 25 siswa ➤ Melakukan evaluasi kembali dengan guru pembimbing guna memperbaiki sikap dan penyampaian materi disaat pembelajaran berlangsung 	-	-
6	Sabtu, 30 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Piket 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengabsen semua kelas ➤ Memberikan tugas ke kelas XI 	-	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK SAHID SURAKARTA

Universitas Negeri Yogyakarta

			APH 1 karena gurunya tidak bisa hadir	
--	--	--	---------------------------------------	--

MINGGU IX

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 1 September 2014	➤ Piket	➤ Mengabsen semua kelas	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2	Selasa, 2 September 2014	➤ Mengajar Tata Hidang XI Boga 2 ➤ Melakukan evaluasi dengan guru pembimbing	➤ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kelas XI Boga 2 yang diikuti oleh 25 siswa ➤ Melakukan evaluasi kembali dengan guru pembimbing guna memperbaiki sikap dan penyampaian materi disaat pembelajaran berlangsung	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3	Rabu, 3 September 2014	➤ Mengajar pastry bakery XI Boga 1 ➤ Melakukan evaluasi dengan guru pembimbing	➤ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kelas X Boga 2 yang diikuti oleh 25 siswa ➤ Melakukan evaluasi kembali dengan guru pembimbing guna memperbaiki sikap dan	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK SAHID SURAKARTA

Universitas Negeri Yogyakarta

			penyampaian materi disaat pembelajaran berlangsung		
4	Kamis, 4 September 2014	➤ Piket	➤ Mengabsen semua kelas	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5	Jumat, 5 September 2014	➤ Mengajar pestry bakery XI IBoga 1 ➤ Melakukan evaluasi dengan guru pembimbing	➤ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kela XII Boga 1 yang diikuti oleh 25 siswa ➤ Melakukan evaluasi kembali dengan guru pembimbing guna memperbaiki sikap dan penyampaian materi disaat pembelajaran berlangsung	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
6	Sabtu, 6 September 2014	➤ Piket	➤ Mengabsen semua kelas	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

MINGGU X

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 8 September 2014	➤ Piket	➤ Mengabsen semua siswa ➤ Memberikan tugas kekelas XI UPW karena gurunya tidak dapat hadir	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2	Selasa, 9 September 2014	➤ Mengajar Tatahidang XI Boga ➤ Melakukan evaluasi dengan guru pembimbing	➤ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kela X I 23Boga 2 yang diikuti oleh	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK SAHID SURAKARTA

Universitas Negeri Yogyakarta

			siswa ➤ Melakukan evaluasi kembali dengan guru pembimbing guna memperbaiki sikap dan penyampaian materi disaat pembelajaran berlangsung		
3	Rabu, 10 September 2014	➤ Mengajar pestry bakery XI Boga 2 ➤ Melakukan evaluasi dengan guru pembimbing	➤ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kela XII Boga 2 yang diikuti oleh 30 siswa ➤ Melakukan evaluasi kembali dengan guru pembimbing guna memperbaiki sikap dan penyampaian materi disaat pembelajaran berlangsung	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4	Kamis, 11 September 2014	➤ Piket	➤ Mengabsen semua kelas ➤ Memberikan tugas ke kelas XI JB 1 karena gurunya tidak bisa hadir	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5	Jumat, 12 September 2014	➤ Mengajar pestry bakery XI Boga 1 ➤ Melakukan evaluasi dengan guru pembimbing	➤ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kela X II Boga 1 yang diikuti oleh 25 siswa ➤ Melakukan evaluasi kembali dengan guru pembimbing guna memperbaiki sikap dan penyampaian materi disaat	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK SAHID SURAKARTA

Universitas Negeri Yogyakarta

			pembelajaran berlangsung		
6	Sabtu, 13 September 2014	➤ Piket	➤ Mengabsen semua kelas	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

MINGGU XI

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin , 15 September 2014	➤ Piket	➤ Mengabsen semua kelas	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2	Selasa , 16 September 2014	➤ Mengajar tata hidang XI Boga 2 ➤ Melakukan evaluasi dengan guru pembimbing	➤ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kela XI Boga 2 yang diikuti oleh 23 siswa ➤ Melakukan evaluasi kembali dengan guru pembimbing guna memperbaiki sikap dan penyampaian materi disaat pembelajaran berlangsung	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3	Rabu , 17 September 2014	➤ Mengajar pastry bakery XII Boga 2	➤ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa XII JB 2	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4	Kamis, 18 September 2014	➤ Piket	➤ Mengabsen semua kelas	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5	Jumat, 19 September 2014	➤ Mengajar pastry bakery XII Boga 1	➤ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kelas XII JB 1	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK SAHID SURAKARTA

Universitas Negeri Yogyakarta

6	Sabtu, 20 September 2014	➤ Piket	➤ Mengabsen semua kelas	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
---	-----------------------------	---------	-------------------------	---------------------------------------	--

MINGGU XII

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin , 22 September 2014	➤ Piket	➤ Mengabsen semua kelas	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2	Selasa, 23 September 2014	➤ Penarikan	➤ Penarikan	Penarikan	



Universitas Negeri Yogyakarta

MATRIKS PELAKSANAAN PPL INDIVIDU UNY TAHUN 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		
		April	Juni	Juli				Agustus				September			
		1	1	1	2	3	4	1	2	3	4	1		2	
1	Observasi	3	3												6
2	Penyerahan PPL			3											3
3	Pengembangan Silabus							5							5
4	Pembuatan administrasi							8	8	5	5				26
5	Pembuatan RPP							8	8	8	8				32
6	Konsultasi RPP dengan Guru							3	2	2	2				9
7	Persiapan Materi							10	10	9	9				38
8	Persiapan media pembelajaran							6	6	6	6				24
9	Pelaksanaan mengajar di kelas							15	20	10	20	15	15		95
10	Piket guru								16	16	16	16	16		80
11	Evaluasi dengan guru pembimbing							1	1	1	1				4
12	Koreksi tugas							3	2	2	2				9
13	Rekap nilai tugas							3	4	4	4				15
14	Persiapan ulangan							2	1	3	1				7
15	Pelaksanaan ulangan							2	2	2	2				8
16	Koreksi hasil ulangan							4	1	2	2				9
17	Rekap nilai ulangan										3	2	2		7
18	Pembuatan Laporan PPL individu										5	10			15
Jumlah														392	

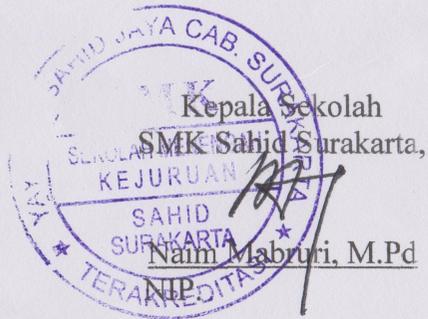


Universitas Negeri Yogyakarta

MATRIKS PELAKSANAAN PPL INDIVIDU UNY TAHUN 2014

Surakarta, 17 September 2014

Mengetahui/Menyetujui,



Kepala Sekolah

SMK Sahid Surakarta,

Naim Mabruhi, M.Pd

Dosen Pembimbing

Dr. Kokom Komariah, M.Pd
NIP. 19600808 198403 2 002

Praktikan PPL

Dwi Novi Yani
NIM. 13511245008



LAPORAN OBSERVASI PEMBELAJARAN DI KELAS DAN OBSERVASI PESERTA DIDIK

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA MAHASISWA : Dwi Novi Yani
NO. MAHASISWA : 13511245008
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	
	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



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN OBSERVASI PEMBELAJARAN DI KELAS DAN OBSERVASI PESERTA DIDIK

		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.

Surakarta, 21 Mei 2014

Guru Pembimbing,

Kristiyono Suwarno, S.Pd
NIP.

Mahasiswa,

Dwi Novi Yani
NIM. 13511245008

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SMK Sahid Surakarta
Mata Pelajaran	: Pstry Bakery
Kelas/ Semester	: XII / 1
Pertemuan	: 1
Tema	: <i>Choux Paste</i>
Alokasi Waktu	: 5 x 45 menit

A. KOMPETENSI INTI:

- KI 1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
- KI 4. Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

Kompetensi Dasar	Indikator
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja	1.1.1 Mensyukuri setiap pemberian dari Tuhan Yang Maha Esa dengan cara mempelajari materi dengan sungguh
2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran pstry bakery	2.1.1 mempunyai motivasi untuk mengikuti pembelajaran pstry bakery
2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional	2.1.2 disiplin dalam mengikuti proses pembelajaran
2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja	2.3.3 mampu bekerja sama satu kelompok dalam melakukan diskusi
3.2 Mendeskripsikan roti (produk – produk beragi)	3.2.1 Menjelaskan pengertian dan pembuatan choux paste 3.2.2 Mengidentifikasi bahan dan alat yang digunakan untuk membuat

	<p>choux paste</p> <p>3.2.3 Menjelaskan teknik pembuatan dan pembakakaran choux paste</p> <p>3.2.4 Menjelaskan metode pembuatan adonan choux Paste</p>
--	--

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Setelah mendengarkan penjelasan dari guru siswa mampu menjelaskan pengertian choux paste
2. Setelah mendengarkan penjelasan dari guru siswa mampu mengidentifikasi bahan dan alat yang digunakan untuk membuat choux paste
3. Setelah mendengarkan penjelasan dari guru siswa mampu menjelaskan teknik pembuatan dan pembakakaran choux paste
4. Setelah mendengarkan penjelasan dari guru siswa mampu menjelaskan metode pembuatan adonan choux paste

D. MATERI PEMBELAJARAN

1. Pengertian choux paste
2. bahan dan alat yang digunakan untuk membuat choux paste
3. teknik pembuatan dan pembakakaran choux paste
4. metode pembuatan adonan choux paste

E. METODE PEMBELAJARAN

Pendekatan Pembelajaran : Saintifik
 Metode Pembelajaran : Ceramah, diskusi, tanya jawab dan penugasan

F. ALAT/ MEDIA/ SUMBER PEMBELAJARAN

Alat : white board,LCD
 Media : Hand out
 Sumber Belajar : Buku pestry dalam perhotelan

G. LANGKAH-LANGKAH 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 <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa membaca handout materi tentang pengertian, jenis, alat, metode pembuatan choux paste 2. Menanya 	195 menit

	<ul style="list-style-type: none"> b. Guru menanyakan materi tentang pengertian, jenis, alat, metode pembuatan choux paste c. Siswa bertanya materi tentang pengertian, jenis, alat, metode pembuatan choux paste <ul style="list-style-type: none"> 3. Mengumpulkan informasi/eksperimen <ul style="list-style-type: none"> a. Guru membagi lembar tugas kepada siswa b. Setiap siswa mengerjakan lembar tugas 4. Mengasosiasikan/mengolah informasi <ul style="list-style-type: none"> a. Siswa mengumpulkan lembar tugas 5. Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> a. Guru menyimpulkan dan menambah materi-materi yang belum lengkap b. Guru memberikan tugas kelompok untuk pertemuan berikutnya 	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> 1. Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test) 2. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya 3. Menutup pelajaran dengan salam 	20 menit

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

1. Jenis/ Teknik Penilaian : Penilaian sikap, tes tertulis

2. Bentuk Instrumen

Tes tertulis : Essay

Soal :

- 1) Jelaskan yang dimaksud dengan choux paste !
- 2) sebutkan bahan – bahan yang digunakan untuk membuat choux paste
- 3) sebutkan alat alat yang di gunakan untu k membuat choux paste

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	The do Dwi Wijaya																		

Keterangan:

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

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:

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

3	Yahya												
2 4	Siti maisyaroh												
2 5	Stefanus Balestra Hutama Adhi P												
2 6	Sugeng Santoso												
2 7	Tito Rahmat Hidayat												
2 8	Tri Sugiarto												
2 9	Wina Lestari												
3 0	Gagas Rusli Saputra												

Surakarta, Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran,

Mahasiswa,

Kristiono Suwarno S.Pd

Dwi Novi Yani

NIM. 13511245008

	SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA Jl. Yosodipuro No. 87 Solo. No. Telp. : (0271) 71345 No. Fax. : (0271) 729261 SURAKARTA KODE POS 57116-57199	
	HAND OUT	
Hand Out	PASTRY BAKERY	Waktu: 135 menit (5 x 45 menit)

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

1. Mendeskripsikan pengertian, alat, bahan, jenis, teknik, metode pembuatan *choux paste*

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Menjelaskan pengertian dan pembuatan choux paste
2. Mengidentifikasi bahan dan alat yang digunakan untuk membuat choux paste
3. Menjelaskan teknik pembuatan dan pembakaran choux paste
4. Menjelaskan metode pembuatan adonan choux Paste

D. Tujuan Pembelajaran

1. Setelah mendengarkan penjelasan dari guru siswa mampu menjelaskan pengertian choux paste
2. Setelah mendengarkan penjelasan dari guru siswa mampu mengidentifikasi bahan dan alat yang digunakan untuk membuat choux paste

3. Setelah mendengarkan penjelasan dari guru siswa mampu menjelaskan teknik pembuatan dan pembakaran choux paste
4. Setelah mendengarkan penjelasan dari guru siswa mampu menjelaskan metode pembuatan adonan choux paste

E. Materi Pembelajaran

Éclair paste, choux paste merupakan istilah untuk menjelaskan hal yang sama. Dan dalam istilah Perancis adalah *Pate a choux*. *Pate* artinya kobis dan senyatanya adonan ini memang dibentuk seperti kobis kecil, di Indonesia kue ini sering disebut dengan sebutan kue sus.

Adonan ini terdiri dari tepung, butter, air dan sebagai pelengkap adalah telur. Dibuat dengan cara yang mudah dan dapat disiapkan dalam waktu beberapa menit saja.

Produk ini dikembangkan oleh uap yang terbentuk selama pembakaran. Proses ini terjadi karena adanya cairan yang ada pada adonan berubah menjadi uap, dan menjadi besar bersama – sama udara yang terbentuk pada waktu pencampuran. Keadaan ini menyebabkan adonan mengembang tiga kali dari besar adonan dan berongga. Untuk itu penting pada awal pembakaran menggunakan panas tinggi 225°C selama 10 menit agar uap terbentuk, sesudah itu turunkan panas 190°C untuk membentuk struktur produk (Siti Hamidah dkk, 2008:144).

Panas selama pembakaran juga menyebabkan protein telur maupun gluten terkagulasi, dan membuat produk menjadi kaku. Oleh karenanya jika diinginkan struktur yang kokoh maka dapat dipergunakan tepung kuat.

Setelah produk matang maka jangan langsung didinginkan agar produk tidak turun. Biarkan beberapa saat didalam loyang atau oven yang pintunya telah dibuka. Tetapi jika terpaksa harus dikeluarkan karena oven akan digunakan maka usahakan tetap ditempat yang hangat

Tips membuat choux paste:

1. Rebus air dan mentega hingga benar-benar mendidih jangan hanya sebatas panas dengan letupan-letupan kecil saja karena jika tidak mendidih maka adonan akan menjadi kering, tidak *moist*.

2. Gunakan telur dengan suhu ruang. Telur dengan suhu normal akan tercampur dengan baik dan adonan akan mengembang menjadi lebih besar. Tambahkan telur ke dalam adonan satu demi satu, aduk telur dengan baik pada setiap penambahan untuk membuatnya tercampur rata.
3. Segera cetak dan panggang *choux* (adonan kulit) dengan segera, ketika adonan masih terasa hangat agar kulit sus mengembang secara maksimal.
4. Panggang adonan hingga berwarna keemasan. Adonan kulit yang pucat dan belum matang sempurna akan mentah di bagian dalamnya dan mengempis ketika dikeluarkan dari oven. Jadi harus mencapai warna coklat keemasan sebelum dikeluarkan dari loyang.
5. Kulit pastry mengeluarkan dan menahan uap air selama pemanggangan. Untuk mendapatkan kulit yang renyah sesuai idaman, maka buatlah irisan kecil pada salah satu sisi masing-masing pastry segera begitu kulit sus kita keluarkan dari oven. Nah, ini tidak saya lakukan, mungkin ini yang menyebabkan kulit sus yang saya buat menjadi melempem/kurang renyah.
6. Gunakan suhu tinggi dalam memanggng, yaitu di 200°C dan jangan kurangi suhu oven selama pemanggangan. Kasus saya ketika kulit sus mengempis mungkin juga karena suhu oven saya kurangi dari 200°C menjadi 180°C dan loyang saya keluarkan ketika kue masih berwarna kuning pucat.
7. Jika anda membuat kulit sus dalam jumlah yang banyak, maka masukkan kulit yang belum diisi dengan krim ke dalam plastik. Ikat rapat-rapat dan masukkan ke kulkas. Hangatkan lagi menggunakan microwave jika akan digunakan dan kulit sus akan kembali renyah.

Adonan *pastry* jenis ini berbeda dengan jenis lainnya karena proses pematangan tepung dan telur telah dilakukan sebelum proses pemanggangan. *Choux paste* ada dua bentuk yaitu *eclairs* (bentuknya lonjong) dan *cream puff* (bentuknya bundar). Sedangkan berdasarkan metode pemasakannya ada tiga jenis yaitu:

1. Dipanggang digunakan untuk kue sus, kue sus kering dan figur dekorasi dalam ukuran lebih kecil juga untuk *petit fours*.
2. Digoreng dengan minyak digunakan untuk *syringe fritters*, dan *beignets*. Pada jenis ini susu digunakan sebagai pengganti air.
3. Direbus dengan air ini digunakan untuk *fruit dumplings* dan *stuffed tartlets with plum jam*.

Bahan yang digunakan dalam pembuatan *choux paste*

1. Tepung *Soft Flour* (tepung protein rendah)
Tepung ini dibuat dari gandum lunak dengan kandungan protein gluten 8%-9%. Tepung protein rendah (*soft flour*) sangat baik digunakan dalam pembuatan *cookies* (kue kering) dan kue yang tidak memerlukan proses fermentasi. Hal ini dapat dilihat dari sifatnya yang memiliki daya serap air yang rendah sehingga akan menghasilkan adonan yang tidak elastic, lengket dan daya pengembangannya rendah
2. Telur berfungsi untuk memberikan rasa
3. Lemak berfungsi untuk membantu membentuk struktur adonan

Alat yang digunakan dalam pembuatan *choux paste*

4. **OVEN**

Oven yang biasa digunakan oleh ibu rumah tangga adalah oven kecil yang berukuran sekitar 30x30x30cm atau 40x40x40cm. Seluruh jenis oven ini bisa digunakan untuk memanggang roti yang rata-rata terbuat dari seng. Oven yang berukuran besar tentu lebih mudah untuk membuat roti dalam jumlah banyak. Oven rumah tangga sangat mudah didapatkan di toko alat-alat rumah tangga.

5. **TIMBANGAN BAHAN/ADONAN (MANUAL/DIGITAL)**

Timbangan yang digunakan saat ini oleh ibu rumah tangga sebagian besarnya adalah timbangan manual. Timbangan digital memiliki kelebihan angka yang akurat hingga 1 gram sehingga untuk pembuatan roti sangat baik dan menghemat bahan. Timbangan manual/digital sangat mudah didapatkan di toko alat-alat rumah tangga. Harga timbangan manual sekitar Rp 45 ribu sedangkan yang digital sekitar Rp 170 – 500 ribu sesuai merk.

6. **WASKOM PLASTIK atau STAINLESS STEEL BESAR**

Alat ini digunakan untuk mencampur adonan roti atau bahan kue. Sediakan beberapa buah untuk cadangan dalam pembuatan roti. Untuk ukurannya disesuaikan dengan yang ada di rumah dan tidak harus membeli yang baru, pergunakan semaksimal mungkin alat yang ada di rumah.

7. **LOYANG ROTI**

Loyang roti yang digunakan disesuaikan dengan ukuran oven. Jumlah loyang untuk roti sebaiknya ada beberapa buah karena untuk menghasilkan roti dengan penampilan yang baik tentu adonan roti harus diberi jarak untuk dapat mengembang dengan sempurna. Loyang yang digunakan bisa menggunakan loyang kue kering, sedangkan untuk loyang roti tawar bisa dibeli di toko peralatan kue/roti.

8. **KUAS LOYANG**

Kuas loyang digunakan untuk mengoles loyang dengan minyak loyang atau margarin. Kuas loyang dapat dibeli di toko peralatan kue/roti.

9. **KUAS ROTI**

Kuas roti digunakan untuk mengoles roti dengan susu cair atau telur sesaat sebelum roti masuk ke dalam oven. Kuas roti dapat dibeli di toko peralatan kue/roti. Pilih jenis kuas roti yang memiliki bulu yang lembut.

10. **SENDOK MAKAN**

Digunakan untuk menakar bahan-bahan roti dan kue.

11. **MANGKUK KECIL**

Mangkuk kecil berfungsi banyak dalam membuat roti/kue. Salah satu fungsinya adalah sebagai tempat susu cair dioleskan ke permukaan roti. Sediakan beberapa untuk keperluan pembuatan roti/kue.

Kesalahan pemanggangan	Sebab dan penjelasan
Volume choux paste tidak terlalu besar	Adonan kurang matang, terlalu keras, suhu oven tidak tepat, kurang kelembapan

Choux paste mengempis

Adonan terlalu cair, oven dingin, choux paste belum matang tetapi pintu oven sudah dibuka

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SMK Sahid Surakarta
 Mata Pelajaran :Pestry Bakery
 Kelas/ Semester : XII / 1
 Pertemuan : 2
 Tema :*Puff Pastry*
 Alokasi Waktu : 5 x 45 menit

A. KOMPETENSI INTI:

- KI 1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
 KI 2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
 KI 3. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa inginnya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
 KI 4. Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

Kompetensi Dasar	Indikator
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja	1.1.1 Mensyukuri setiap pemberian dari Tuhan Yang Maha Esa dengan cara mempelajari materi dengan sungguh
2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran pestry bakery	2.1.1 mempunyai motivasi untuk mengikuti pembelajaran pestry bakery
2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional	2.1.2 disiplin dalam mengikuti proses pembelajaran
2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja	2.3.3 mampu bekerja sama satu kelompok dalam melakukan diskusi
3.2 Mendeskripsikan roti (produk – produk beragi)	3.2.1 Menjelaskan pengertian dan pembuatan <i>puff pastry dough</i> 3.2.2 Mengidentifikasi bahan dan alat yang digunakan untuk membuat <i>puff pastry dough</i> 3.2.3 Menjelaskan teknik pembuatan dan pembakaran <i>puff pastry dough</i> 3.2.4 Menjelaskan metode pembuatan adonan <i>puff pastry dough</i>

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Setelah mendengarkan penjelasan dari guru siswa mampu menjelaskan pengertian *puff pastry dough*
2. Setelah mendengarkan penjelasan dari guru siswa mampu mengidentifikasi bahan dan alat yang digunakan untuk membuat *puff pastry dough*
3. Setelah mendengarkan penjelasan dari guru siswa mampu menjelaskan teknik pembuatan dan pembakakaran *puff pastry dough*
4. Setelah mendengarkan penjelasan dari guru siswa mampu menjelaskan metode pembuatan adonan *puff pastry dough*

D. MATERI PEMBELAJARAN

1. Pengertian *puff pastry dough*
2. bahan dan alat yang digunakan untuk membuat *puff pastry dough*
3. teknik pembuatan dan pembakakaran *puff pastry dough*
4. metode pembuatan adonan *puff pastry dough*

E. METODE PEMBELAJARAN

Pendekatan Pembelajaran : Saintifik
 Metode Pembelajaran : Ceramah, diskusi, tanya jawab dan penugasan

F. ALAT/ MEDIA/ SUMBER PEMBELAJARAN

Alat : White board, LCD
 Media : Hand out
 Sumber Belajar : Buku pastry dalam perhotelan

G. LANGKAH-LANGKAH 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 <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa membaca handout materi tentang pengertian, jenis, alat, metode pembuatan <i>puff pastry dough</i> 2. Menanya <ol style="list-style-type: none"> b. Guru menanyakan materi tentang pengertian, jenis, alat, metode pembuatan choux paste c. Siswa bertanya materi tentang pengertian, jenis, alat, metode pembuatan <i>puff pastry dough</i> 3. Mengumpulkan informasi/eksperimen <ol style="list-style-type: none"> a. Guru membagi lembar tugas kepada siswa b. Setiap siswa mengerjakan lembar tugas 4. Mengasosiasikan/mengolah informasi <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa mengumpulkan lembar tugas 5. Mengkomunikasikan <ol style="list-style-type: none"> a. Guru menyimpulkan dan menambah 	195 menit

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

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

1. Jenis/ Teknik Penilaian : Penilaian sikap, tes tertulis
2. Bentuk Instrumen
Tes tertulis : Essay

Soal :

- 1) Jelaskan yang dimaksud dengan *puff pastry dough* !
- 2) apa yang menyebabkan kegagalan dalam pembuatan *puff pastry dough*
- 3) sebutkan bahan – bahan pembuat *puff pastry dough*
- 4) sebutkan jenis – jenis *puff pastry dough*

24	Riani Kusuma Dewi													
25	Stefanus Albi Setiawan													
26	Thalia Ariadna Miranda													
27	Theo Dwi Wijaya													

Keterangan:

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

24	Siti maisyaroh																	
25	Stefanus Balestra Utama Adhi P																	
26	Sugeng Santoso																	
27	Tito Rahmat Hidayat																	
28	Tri Sugiarto																	
29	Wina Lestari																	
30	Gagas Rusli Saputra																	

Keterangan:

3 = kurang 3 = baik
4 = sangat baik 4 = sedang

Lampiran 4 Lembar Pengamatan

**LEMBAR PENGAMATAN PERKEMBANGAN AKHLAK DAN
KEPRIBADIAN**

Mata pelajaran : Pastry Bakery

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

Tahun Ajaran : 2014-2015

Waktu Pengamatan : Agustus 2014

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

5. BT (Belum Tampak) jika sama sekali tidak menunjukkan usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas
6. MT (Mulai Tampak) jika menunjukkan sudah ada usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas tetapi masih sedikit dan belum konsisten
7. MB (Mulai Berkembang) jika menunjukkan ada usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas yang cukup sering dan mulai konsisten
8. 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	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												

29	Wina Lestari													
30	Gagas Rusli Saputra													

Guru Mata Pelajaran,

Kristiono Suwarno S.Pd

Surakarta, Agustus 2014

Mahasiswa,

Dwi Novi Yani
NIM. 13511245008

	SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA Jl. Yosodipuro No. 87 Solo. No. Telp. : (0271) 71345 No. Fax. : (0271) 729261 SURAKARTA KODE POS 57116-57199	
	HAND OUT	
Hand Out	PASTRY BAKERY	Waktu: 135 menit (5 x 45 menit)

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

1. Mendeskripsikan pengertian, alat, bahan, jenis, teknik, metode pembuatan *puff pastry dough*

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Menjelaskan pengertian dan pembuatan *puff pastry dough*
2. Mengidentifikasi bahan dan alat yang digunakan untuk membuat *puff pastry dough*
3. Menjelaskan teknik pembuatan dan pembakakaran *puff pastry dough*
4. Menjelaskan metode pembuatan adonan *puff pastry dough*

D. Tujuan Pembelajaran

1. Setelah mendengarkan penjelasan dari guru siswa mampu menjelaskan pengertian *puff pastry dough*
2. Setelah mendengarkan penjelasan dari guru siswa mampu mengidentifikasi bahan dan alat yang digunakan untuk membuat *puff pastry dough*

3. Setelah mendengarkan penjelasan dari guru siswa mampu menjelaskan teknik pembuatan dan pembakakaran *puff pastry dough*
4. Setelah mendengarkan penjelasan dari guru siswa mampu menjelaskan metode pembuatan adonaan *puff pastry dough*

E. Materi Pembelajaran

1. Pengertian

Puff pastry merupakan produk yang unik karena ada lapisan yang dikerjakan dengan cara diroding teknik ini juga dikerjakan pada pembuatan adonan denish dan ceoisant hanya saja pada pembuatan puff tidak menggunakan yeast. Puff pastry memerlukan

Membuat puff pastry memerlukan keahlian tersendiri terutama pelapisanya. Ada yang menggunakan rolling out teknik rouding into tree atau kombinasi keduanya. Untuk itu tersedia banyak resep dan teknik pelapisan yang dapat di pillih sedangkan teknik membuat adonan menggunakan teknik membuat pie kemudian dilanjutkan pelapisan sampai 700- 15000 lapisan

Puff pastry merupakan pastry yang memiliki adonan tanpa ragi. Adonan puff pastry disusun oleh adonan dasar dan lemak roll-in (pelapis). Karakteristik umumpuff pastry mengacu ke komposisi dan metode produksi. Puff pastry seharusnya mengembang, memiliki kulit yang renyah, crumb yang lembut, aroma yang baik, dan biasanya kurang manis dibanding produk bakery yang lain.

2. Alat yang digunakan untuk membuat puff pustry sama dengan pembuatan produ pestyry lainya seperti

- Oven adalah alat yang berfungsi untuk memanggang adonan
- Rolling pen berfungsi untuk menipiskan adonan biasanya terbuat dari kayu. Roling pan paling baik digerakkan menjauh. Roling pan harus di keringkan setelah di cuci permukaan roling paen yang kotor tidak boleh di hilangkan dengan pisau atau alattajam lainya karena dapat merusak permukaannya
- Kom adonan berfungsi untuk mencampur adonan . kom adonan dibuat dari alumuium
- Loyang
- Spatula berfungsi untuk mengaduk adonan
- Timbangan berfungsi untuk menimbang bahan

3. Teknik pelapisan

Beberapa teknik pelapisan lemak kedalam adonan dapat dipileh antara lain teknik inggris, teknik prancis, dan gabungan teknik tersebut. Sebelum sampai pada pelapisan maka harus membuat adonan dasar dengan teknik sama dengan pie yaitu campuran tepung, garam dan sedikit lemak dengan menggunakan ujung jari sampai berbutir selanjutnya tambahkan air dingin dan beberapa tetes air limau. Campur semua adonan secara cepat semua tepung

terangkat buat bulat bungkus dengan plastik selama 30 menit kemudian tipiskan lemak sesuai teknik yang di pilih

a. Teknik inggris

Untuk teknik ini menempuh prosedur sebagai berikut

- Tipiskan adonan drngan bentuk segi panjang kemudian bagi menjaditiga dan beri tanda
- Bagi lemak menjadi tiga tahapan lapiskan lemak terhadap adonan
- Lipat sisa adonan yang tidak berlemak kebagian adonan yang berlemak
- Lipat sisa adonan yang berlemak ke tengah adonan
- Ulang cara ini sampai dua kali

b. Teknik perancis

- Bulatkan adonan gunakan pisau untuk mengiris bagian adonan menjadi 4, iris menyilang
- Tipiskan mulai dari tengah menjadi segi empat tipiskan lemak dingin yang akan di gunakan dalam bentuk segi empat
- Letakkan lemak di tengah adonan, lipat adonan ke tengah menyruapai amplop
- Selanjutnya pelapisan sampai bentuk segi panjang . lipat menjadi 3 lapisan dan istirahatkan
- Tipiskan dan lipat lagi sampai dua kali seperti theknik inggris

c. Teknik campuran

Teknik ini dapat disebut teknik scotch atau rough. Pada teknik ini mentega , butter ataupun lemak di potong kasar ke bentuk kubus kemudian campurkan kedalan tepung kering tuangi air bentuk adonan bulat. Jaga lemak tetap dalam bentuk kubus
Proses selanjutnya pelapisan dan pelipatan sampai 3 kali dengan rentang istirahat

Perbedaan puff pastry dengan produk pastry lainnya :

Produk pastry	Tekstur	Rasa	Aroma	Adonan yang digunakan
Puff pastry	Renyah dan crumb lembut	dan Kurang manis	Aroma yang khas (baik)	Menggunakan ragi Adonan beragi dan rollin, dan memiliki
Danish pastry	Crispy bagian luar, soft dan tender	padaMemiliki softtoping dan diisi	dan Aroma yang khas (baik)	rollin, dan memiliki aerasi biologi dan aerasi secara fisika
Croissant	Empuk	manis Memiliki rasa	Aroma manisDanish	Menggunakan ragi dan memiliki aerasi

		yang hampir	yang sama dengan
		Memiliki	Danish pastry
Short pastry	Tekstur berpasir	yangrasa yang manis	Menggunakan adonan ragi, puff dan lemak yang tinggi
		Memiliki	
Strudel/phyllol	Renyah lembut	danrasa manisAroma yang dan asin baik (khas)	Terigu protein tinggi, telur dan air

PANDUAN PEMBUATAN DAN PEMANGGANGAN ADONAN PUFF

1. Adonan seharusnya dingin sesuai suhu ruang dan kaku ketika digilas dan dipotong. Jika terlalu lunak, lapisan dapat saling menempel pada saat dipotong dan menghalangi pengembangan yang baik.
2. Untuk menghasilkan potongan yang lurus, kuat, dan seragam, gunakan pisau yang tajam.
3. Hindarkan menyentuh sisi-sisi potongan dengan jari karena lapisan dapat saling menempel.
4. Hindarkan polesan telur mengenai bagian sisi, karena dapat menyebabkan lapisan saling menempel di sisi-sisinya.
5. Istirahatkan produk yang sudah dibentuk selama 30 menit atau lebih sebelum dipanggang. Hal ini dapat membuat gluten relaks dan mengurangi penyusutan.
6. Suhu pemanggangan sekitar 200° – 220°C adalah terbaik untuk produk Puff pastry. Suhu yang lebih dingin tidak akan menghasilkan cukup uap di dalam produk untuk mengembangkan adonan dengan baik. Suhu yang lebih tinggi akan membuat kulit terbentuk dengan cepat.
7. Produk yang besar lebih sulit dipanggang di banding produk yang kecil-kecil. Untuk menghindari kurang pembakaran (underbaked). Bagian dalam yang basah, mulai panggang pada suhu tinggi dan panggang terus hingga adonan mengembang dengan baik. Kemudian diturunkan suhu sekitar 175°C hingga selesai memanggang dan produk garing.

Kegagalan	Kemungkinan Penyebabnya
Penyusutan pengembangan	selama Adonan kurang diistirahatkan sebelum dipanggang
Pengembangan kurang	Lemak terlalu sedikit/ terlalu banyak. Adonan digilas terlalu

tipis atau tidak banyak lipatan. Oven terlalu panas atau terlalu dingin.

Pengembangan tidakProsedur penggilasan tidak benar. Distribusi lemak tidak seragam atau bentuk tidaksama sebelum digilas. Adonan tidak relaks sebelum teratur dipanggang. Panas oven tidak cukup.

Terlalu banyak lemak digunakan. Lipatan kurang. Oven Lemak meleleh keluarterlalu dingin. (catatan: lemak meleleh keluar adalah selama pemanggangan normal, asal tidak berlebihan).

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SMK Sahid Surakarta
Mata Pelajaran	: Pstry Bakery
Kelas/ Semester	: XII / 1
Pertemuan	: 3
Tema	: Roti(Adonan Beragi)
Alokasi Waktu	: 5 x 45 menit

A. KOMPETENSI INTI:

- KI 1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
- KI 4. Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

Kompetensi Dasar	Indikator
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja	1.1.1 Mensyukuri setiap pemberian dari Tuhan Yang Maha Esa dengan cara mempelajari materi dengan sungguh
2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran pstry bakery	2.1.1 mempunyai motivasi untuk mengikuti pembelajaran pstry bakery
2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional	2.1.2 disiplin dalam mengikuti proses pembelajaran
2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja	2.3.3 mampu bekerja sama satu kelompok dalam melakukan diskusi
3.2 Mendeskripsikan roti (produk – produk beragi)	3.2.1 Menjelaskan pengertian roti dan pembuatan adonan (produk – produk beragi) 3.2.2 Mengidentifikasi bahan dan alat

	<p>yang digunakan untuk membuat roti dan adonn beragi</p> <p>3.2.3 Menyebutkan jenis – jenis olahan roti</p> <p>3.2.4 Menjelaskan teknik pembuatan dan pembakakaran</p> <p>3.2.5 Menjelaskan metode pembuatan adonan</p>
--	--

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Setelah mendengarkan penjelasan dari guru siswa mampu menjelaskan pengertian roti dan pembuatan adonan (produk – produk beragi)
2. Setelah mendengarkan penjelasan dari guru siswa mampu mengidentifikasi bahan dan alat yang digunakan untuk membuat roti dan adonn beragi
3. Setelah mendengarkan penjelasan dari guru siswa mampu menyebutkan jenis-jenis olahan roti
4. Setelah mendengarkan penjelasan dari guru siswa mampu menjelaskan teknik pembuatan dan pembakakaran
5. Setelah mendengarkan penjelasan dari guru siswa mampu menjelaskan metode pembuatan adonaan

D. MATERI PEMBELAJARAN

1. Pengertian roti dan pembuatan adonan (produk – produk beragi)
2. bahan dan alat yang digunakan untuk membuat roti dan adonn beragi
3. jenis-jenis olahan roti
4. teknik pembuatan dan pembakakaran
5. metode pembuatan adonaan

E. METODE PEMBELAJARAN

Pendekatan Pembelajaran : Saintifik
 Metode Pembelajaran : Ceramah, diskusi, tanya jawab dan penugasan

F. ALAT/ MEDIA/ SUMBER PEMBELAJARAN

Alat : white board,LCD
 Media : Hand out
 Sumber Belajar : Buku pestry dalam perhotelan

G. LANGKAH-LANGKAH 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 	195

	<ul style="list-style-type: none"> a. Siswa membaca handout materi tentang pengertian, jenis, alat, metode pembuatan roti (produk – produk beragi) 2. Menanya <ul style="list-style-type: none"> b. Guru menanyakan materi tentang pengertian, jenis, alat, metode pembuatan roti (produk – produk beragi) c. Siswa bertanya materi tentang pengertian, jenis, alat, metode pembuatan roti (produk – produk beragi) 3. Mengumpulkan informasi/eksperimen <ul style="list-style-type: none"> a. Guru membagi lembar tugas kepada siswa b. Setiap siswa mengerjakan lembar tugas 4. Mengasosiasikan/mengolah informasi <ul style="list-style-type: none"> a. Siswa mengumpulkan lembar tugas 5. Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> a. Guru menyimpulkan dan menambah materi-materi yang belum lengkap b. Guru memberikan tugas kelompok untuk pertemuan berikutnya 	menit
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> 1. Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test) 2. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya 3. Menutup pelajaran dengan salam 	20 menit

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

1. Jenis/ Teknik Penilaian : Penilaian sikap, tes tertulis
2. Bentuk Instrumen

Tes tertulis : Essay

Soal :

- 1) Jelaskan yang dimaksud dengan roti!
- 2) apa yang menyebabkan kegagalan dalam pembuatan roti
- 3) sebutkan bahan – bahan pembuat roti
- 4) sebutkan jenis – jenis roti

Kunci Jawaban :

- 1) Roti merupakan produk sederhana yang diselesaikan dengan di oven. Adonan ini dibuat dengan bahan dasar tepung dan air kemudian dikembangkan dengan ragi bahan dasar merupakan bahan untuk membentuk kerangka roti bahkan semua produk roti.
- 2) – kurangnya volume, volume terlalu besar, warna kerak terlalu pucat, ada lubang atau gelembung di bawah kerak kerak terlalu tebal, kulit bagian atas mengelupas, susah dipatahkan, warna remah kelabu atau gelap, remah bergaris – garis, butiran atau jaringan roti kasar, jaringan roti kurang baik rasa tidak enak, ada lubang dalam roti, rasa asam, kulit roti kaku, roti berat bila di angkat.
- 3) Tepung, telur, gula, susu, yeast, bread improver, air
- 4) Egg bread, sour bread, gluten bread, french bread baston bread

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																		
28	Tri Sugiarto																		
29	Wina Lestari																		
30	Gagas Rusli Saputra																		

Keterangan:

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

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:

3 = kurang 3 = baik
4 = sangat baik 4 = sedang

	P												
26	Sugeng Santoso												
27	Tito Rahmat Hidayat												
28	Tri Sugiarto												
29	Wina Lestari												
30	Gagas Rusli Saputra												

Guru Mata Pelajaran,

Kristiono Suwarno S.Pd

Surakarta, Agustus 2014

Mahasiswa,

Dwi Novi Yani
NIM. 13511245008

	SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA Jl. Yosodipuro No. 87 Solo. No. Telp. : (0271) 71345 No. Fax. : (0271) 729261 SURAKARTA KODE POS 57116-57199	
	HAND OUT	
Roti (adonan beragi)	PASTRY BAKERY	Waktu: 135 menit (5 x 45 menit)

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

1. Mendeskripsikan pengertian, alat, bahan, jenis, teknik, metode pembuatan roti

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Menjelaskan pengertian roti dan pembuatan adonan (produk – produk beragi)
2. Mengidentifikasi bahan dan alat yang digunakan untuk membuat roti dan adonan beragi
3. Menyebutkan jenis – jenis olahan roti
4. Menjelaskan teknik pembuatan dan pembakakaran
5. Menjelaskan metode pembuatan adonan

D. Tujuan Pembelajaran

1. Setelah mendengarkan penjelasan dari guru siswa mampu menjelaskan pengertian roti dan pembuatan adonan (produk – produk beragi)
2. Setelah mendengarkan penjelasan dari guru siswa mampu mengidentifikasi bahan dan alat yang digunakan untuk membuat roti dan adonan beragi
3. Setelah mendengarkan penjelasan dari guru siswa mampu menyebutkan jenis-jenis olahan roti

4. Setelah mendengarkan penjelasan dari guru siswa mampu menjelaskan teknik pembuatan dan pembakakaran
5. Setelah mendengarkan penjelasan dari guru siswa mampu menjelaskan metode pembuatan adonan

E. Materi Pembelajaran

1. Pengertian roti dan pembuatan adonan (produk – produk beragi)
2. bahan dan alat yang digunakan untuk membuat roti dan adonn beragi
3. jenis-jenis olahan roti
4. teknik pembuatan dan pembakakaran
5. metode pembuatan adonan

- 1) Pengertian roti dan pembuatan adonan (produk – produk beragi)

Roti merupakan produk sederhana yang diselesaikan dengan di oven. Adonan ini dibuat dengan bahan dasar tepung dan air kemudian dikembangkan dengan ragi bahan dasar merupakan bahan untuk membentuk kerangka roti bahkan semua produk roti.

Hal yang perlu diperhatikan dalam pembuatan roti

- 1.

Dalam pembuatan adonan (dough) yang perlu diperhatikan adalah suhu dari aroma itu setelah selesai dibuat. Pada umumnya suhu yang ideal antara 76- 80⁰F atau 25- 27⁰C.oleh karena itu adonan harus dijaga agar bertahan pada suhu tersebut.

Selain itu,dengan tetap berada pada suhu tersebut maka kecepatan peragian tetap dapat dikontrol. Untuk mencapai suhu yang kita inginkan. Suhu air memang peran penting. Suhu air digunakan untuk membuat adonan dapat dinaikan atau di turunkan sesuai keinginan dengan harapan agar setelah selesai di buat maka suhu yang diharapkan

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SMK Sahid Surakarta
Mata Pelajaran	: Tata Hidang
Materi Pokok	: Rancangan Menu
Kelas/ Semester	: XI / 1
Pertemuan	: 1 - 2
Alokasi Waktu	: 5 x 45 menit

A. KOMPETENSI INTI:

- KI 1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
- KI 4. Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional
- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
- 3.1 Mendeskripsikan rancangan menu (menu planning)
 - 3.1.1 Menjelaskan sejarah menu dengan baik
 - 3.1.2 Menjelaskan pengertian menu dengan benar
 - 3.1.3 Menjelaskan fungsi – fungsi dengan tepat
 - 3.1.4 Mengidentifikasi jenis-jenis menu dengan benar
 - 3.1.5 Menyebutkan syarat-syarat menyusun menu dengan benar
 - 3.1.6 Menjelaskan menu klasik dan menu moderen dengan baik

- 4.1 Mengolah informasi rancangan menu breakfast hotel
 - 4.1.1 Mengidentifikasi menu breakfast hotel
 - 4.1.2 Mengklasifikasikan menu breakfast hotel
 - 4.1.3 Mengenal jenis – jenis menu breakfast hotel
 - 4.1.4 Mendiskusikan menu breakfast hotel

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

Selama dan setelah proses pembelajaran tentang materi rancangan menu peserta didik mampu :

Pertemuan pertama

1. Menjelaskan sejarah menu dengan baik
2. Menjelaskan pengertian menu dengan benar
3. Menjelaskan fungsi – fungsi menu dengan tepat
4. Mengidentifikasi jenis-jenis menu dengan benar
5. Menyebutkan syarat-syarat menyusun menu dengan tanggung jawab
6. Menjelaskan menu klasik dan menu moderen dengan baik

Pertemuan kedua

1. Menjelaskan menu breakfast hotel di solo dengan baik
2. Mengidentifikasi jenis-jenis menu breakfast hotel di solo dengan benar
3. Menyusun menu breakfast hotel di solo dengan benar
4. Mendiskusikan menu breakfast hotel di solo dengan kelompok masing – masing
5. Mempresentasikan hasil diskusi kelompok dengan baik

D. MATERI PEMBELAJARAN

1. Sejarah menu

Menu berasal dari bahasa Prancis “Le Menu” yang berarti daftar makanan yang disajikan kepada tamu di ruang makan. Dalam lingkungan rumah tangga, menu diartikan sebagai susunan makanan/hidangan tertentu. Oleh orang Inggris menu disebut juga “Bill of Fare”. Menurut Pellapart seorang ahli gastronomi yang sangat terkenal, perkataan menu dikenal untuk pertama kalinya pada tahun 1541, ketika Duke of Brunswick menuliskan segala sesuatunya yang akan dihidangkan dalam sebuah pesta yang dilaksanakannya. Perkataan menu didalam pemakaiannya mengalami perkembangan, terutama setelah revolusi Prancis, Sehingga menu merupakan suatu mode yang harus dan pasti ada pada setiap jamuan makanan

2. Pengertian menu

Menu merupakan susunan hidangan dalam satu kali makan/ daftar makanan yang akan dipilih tamu.

3. Fungsi Menu

- Owner
 - Sebagai media komunikasi antara pihak tamu dengan pihak perusahaan dengan mencantumkan nama makanan dengan jelas dan menggunakan bahasa yang mudah dimengerti oleh tamu.
 - Sebagai media promosi
 - Fasilitas yang ada di hotel, adalah semua fasilitas yang ada seperti : restaurant, tempat olah raga, tempat berenang dan rekreasi bisa dipromosikan baik berupa gambar maupun tulisan.
 - Makanan daerah dan favorit dan special
 - Mempromosikan perusahaan luar seperti : bir bintang, rokok, dan lain-lain.
- Chef dan waiters
 - Alat
 - Bahan
 - Kemampuan
- Konsumen
 - Pesanan makan dan minuman

4. Jenis-jenis menu
 - Berdasarkan waktu dihidangkan
 - Breakfast
 - Kontinental
 - English
 - America
 - Indonesia
 - Brunch
 - Lanch
 - Afternoon tea
 - Dinner
 - Supper
 - Late supper
 - Pada dasarnya dikenal adanya dua tipe menu yaitu *A la carte menu* dan *Table d'hote menu*.
5. Syarat-syarat menyusun menu yang baik dan benar
 - Berdasarkan jenis usaha
 - Speciality restaurant
 - Musim
 - Kemampuan chef, waiters, tempat, konsumen
 - Hal – hal yang harus diperhatikan
 - Pengulangan : bahan, rasa, tekstur, aroma, bentuk, dll
 - Menyesuaikan Adat istiadat
 - Nilai gizi
 - Kebiasaan makan
 - Keuangan
 - Tujuan menu itu disusun
 - Variasi dan keseimbangan
 - Penyesuaian dengan iklim/cuaca
6. Menu klasik dan menu moderen
 - Menu klasik adalah susunan hidangan terdiri tidak kurang dari empat belas jenis hidangan.
 - Menu modern adalah susunan hidangan yang terdiri dari tiga sampai enam jenis hidangan.

Pertemuan kedua

1. Menu breakfast hotel
2. jenis-jenis menu breakfast hotel di solo dengan benar
3. Menyusun menu breakfast hotel di solo dengan benar
4. Mendiskusikan menu breakfast hotel di solo dengan kelompok masing – masing
5. Mempresentasikan hasil diskusi kelompok dengan baik

E. METODE PEMBELAJARAN

Pendekatan Pembelajaran : Saintifik
 Metode Pembelajaran : Ceramah, diskusi, tanya jawab dan penugasan
 Strategi Pembelajaran : Diskusi kelompok, penugasan

F. ALAT/ MEDIA/ SUMBER PEMBELAJARAN

Alat : white board
 Sumber Belajar : 1. Buku tata hidng dan minuman
 2. Buku resep dan menu

G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pertemuan pertama

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam2. 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 mempersensi peserta didik4. Memotifasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran5. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai6. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.	10 menit
Inti	<ol style="list-style-type: none">1. Mengamati<ol style="list-style-type: none">a. Siswa membaca handout materi tentang pengertian, struktur, dan jenis-jenis rancangan menu2. Menanya<ol style="list-style-type: none">a. Guru menanyakan contoh gambar menyusun menu yang ditampilkan kepada siswab. Siswa bertanya materi tentang pengertian, struktur, jenis rancangan menu3. Mengumpulkan informasi/eksperimen<ol style="list-style-type: none">a. Siswa di bagi kedalam tugas kelompok yaitu 6 kelompok dengan jumlah anggota 5-6 siswab. Setiap kelompok berdiskusi tentang jenis rancangan menu4. Mengasosiasikan/mengolah informasi<ol style="list-style-type: none">a. Setiap kelompok mengolah data hasil diskusi tentang jenis rancangan menu dan menyimpulkanb. Siswa membuat laporan hasil diskusi dan lembar tugas5. Mengkomunikasikan<ol style="list-style-type: none">a. Siswa mempresentasikan laporan hasil diskusi tentang jenis rancangan menu setiap kelompoknyab. Guru menyimpulkan dan menambah materi-materi yang belum lengkapc. Guru memberikan tugas kepada siswa tentang ciri dan syarat menyusun menu yang akan dikumpulkan untuk pertemuan berikutnya	195 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none">1. Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test)	20 menit

	2. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya	
	3. Menutup pelajaran dengan salam	

LANGKAH - LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pertemuan ke dua

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan) Memantau kehadiran dengan mempresensi peserta didik Memotifasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai Menyampaikan cakupan materi secara garis besar. 	10 menit
Inti	<ol style="list-style-type: none"> Mengamati <ol style="list-style-type: none"> Siswa memperhatikan kelompok lain yang sedang mempresentasikan hasil diskusinya Menanya <ol style="list-style-type: none"> Guru menanyakan tugas yang diberikan pada masing – masing kelompok Siswa bertanya materi tentang menu breakfast Mengumpulkan informasi/eksperimen <ol style="list-style-type: none"> Siswa di bagi kedalam tugas kelompok yaitu 6 kelompok dengan jumlah anggota 5-6 siswa Setiap kelompok berdiskusi tentang breakfast di hotel Mengasosiasikan/mengolah informasi <ol style="list-style-type: none"> Setiap kelompok mengolah data hasil diskusi tentang breakfast di hotel Setiap kelompok membuat laporan hasil diskusi Mengkomunikasikan <ol style="list-style-type: none"> Masing– masing kelompok mempresentasikan laporan hasil diskusi Guru bersama siswa membuat kesimpulan tentang menu breakfast hotel Guru memberikan tugas kepada siswa pada pertemuan berikutnya 	195 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test) Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya Menutup pelajaran dengan salam 	20 menit

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

1. Jenis/ Teknik Penilaian : Penilaian sikap dan tes tertulis
2. Bentuk Instrument dan Instrument

- a. Bentuk Instrument
Tes tertulis : Essay
Non tes : Penilaian sikap

- b. Instrument
Pertemuan pertama

Soal :

- 1) Jelaskan pengertian menu !
- 2) Apa yang dimaksud dengan menu klasik dan menu modern?
- 3) Jelaskan syarat-syarat menyusun menu !
- 4) Sebutkan jenis menu berdasarkan waktu !
- 5) Buat contoh menu *A la carte menu* dan *Table d'hote menu* !

Kunci Jawaban :

- 1) Menu merupakan susunan hidangan dalam satu kali makan/ daftar makanan yang akan dipilih tamu
- 2) Menu klasik adalah susunan hidangan terdiri tidak kurang dari empat belas jenis hidangan.
Menu modern adalah susunan hidangan yang terdiri dari tiga sampai enam jenis hidangan.
- 3) Syarat menyusun menu :
 - Nilai gizi
 - Kebiasaan makan
 - Keuangan
 - Tujuan menu itu disusun
 - Variasi dan keseimbangan
 - Penyesuaian dengan iklim/cuaca
- 4) Jenis menu berdasarkan waktu
 - Hidangan makan pagi (Breakfast)
 - Hidangan makan siang (Lunch)
 - Hidangan makan malam (Dinner)
 - Hidangan makan tengah malam (Supper)
- 5) Contoh menu

- A la carte menu

Appetizer

Lumpia Saos Asam Manis Rp 1.200

Asinan Jakarta Rp 1.350

Soup

Soto Ayam Kedu Rp 1.500

Soto Sulung Rp 1.500

Soto Kudus Rp 1.500

Main Course

Sate Kambing Surabaya Rp 2.600

Nasi Goreng Istimewa Rp 2.500

Ayam Panggang Kalasan Rp 3.500

Dessert

Potongan Buah Rp 500

Cendol Pelangi Rp 800

- Table d'hote menu
Spring roll

- *
Vegetables clear soup
 - *
Beef stroganoff with demiglace sauce
 - Buttered green bean and carrot
 - French fries potatoes
 - *
Mix ice cream
- Rp 50.000**

3. Pedoman Penskoran
 Penilaian : Jawaban tiap soal nilai 20, jumlah soal 5
 Total nilai : 100 poin

4. Prosedur Penilaian

No	Aspek yang dinilai	Teknik/ Bentuk Penilaian	Waktu dan Prosedur Penilaian
1	Sikap	Observasi atau pengamatan diskusi	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2	Pengetahuan	<ul style="list-style-type: none"> • Pengertian menu • Struktur menyusun menu • Jenis-jenis menu • Ciri-ciri menu • Syarat menyusun menu • Tahap menyusun menu 	<ul style="list-style-type: none"> • Sebelum dan setelah selesai pembelajaran • Laporan hasil presentasi
3	Ketrampilan	Tugas kelompok menyusun menu	Penyelesaian tugas (kelompok) dan saat diskusi

Pertemuan ke dua

1. Jenis/ Teknik Penilaian : Penilaian sikap
2. Bentuk Instrument
Non tes : Penilaian sikap
3. Prosedur Penilaian

No	Aspek yang dinilai	Teknik/ Bentuk Penilaian	Waktu dan Prosedur Penilaian
1	Sikap	Observasi atau pengamatan diskusi	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2	Pengetahuan	<ul style="list-style-type: none"> • Menu breakfast hotel di solo 	<ul style="list-style-type: none"> • Sebelum dan setelah selesai pembelajaran • Laporan hasil presentasi
3	Ketrampilan	Tugas kelompok menyusun menu	Penyelesaian tugas (kelompok) dan saat diskusi

Lampiran 1 Lembar Pengamatan Sikap

LEMBAR PENGAMATAN SIKAP

Mata pelajaran : Tata Hidang

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

Tahun Ajaran : 2014-2015

Waktu Pengamatan : Agustus 2014

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

No	Nama Siswa	Keaktifan				Disiplin				Tanggungjawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Ajeng Rahayu P												
2	Alisa N.												
3	Alyssa Novelia												
4	Angga Saputra												
5	Chairunnisa A.R												
6	Dara Hiroshima												
7	Desita Kushandayani												
8	Dwi N.A												
9	Florentino												
10	Mellisa Sunarto												
11	Melly Romadoni												
12	Muhammad Calvin												
13	Muhammad Fachry												
14	Novi Indah												
15	Rahayu Diah												
16	Redava Bintang P.												
17	Risky Cahyati												
18	Riesky H.												
19	Selvina												
20	Rieki Supartini												
21	Seno setyawan												
22	Rivas												
23	Yudi Buana S.												

Keterangan:

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

Lampiran II: Lembar Pengamatan

LEMBAR PENGAMATAN PERKEMBANGAN AKHLAK DAN KEPERIBADIAN

Mata Pelajaran : Tata Hidang

Kelas / Semester : XI JB1/ 2

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 cukup sering dan mulai konsisten.
4. MK (Membudayakan) jika menunjukkan adanya usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas secara terus menerus dan konsisten.

Berikan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

No	Nama Siswa	Keaktifan				Disiplin				Tanggungjawab			
		BT	MT	MB	MK	BT	MT	MB	MK	BT	MT	MB	MK
1	Ajeng Rahayu P												
2	Alisa N.												
3	Alyssa Novelia												
4	Angga Saputra												
5	Chairunnisa A.R												
6	Dara Hiroshima												
7	Desita Kushandayani												
8	Dwi N.A												
9	Florentino												
10	Mellisa Sunarto												
11	Melly Romadoni												
12	Muhammad Calvin												
13	Muhammad Fachry												
14	Novi Indah												
15	Rahayu Diah												
16	Redava Bintang P.												
17	Risky Cahyati												
18	Riesky H.												
19	Selvina												
20	Rieki Supartini												
21	Seno setyawan												
22	Rivas												
23	Yudi Buana S.												

Keterangan:

1 = kurang

2= sedang

3= baik

4= sangat ba

LEMBAR PENGAMATAN SIKAP

Mata pelajaran : Tata Hidang

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

Tahun Ajaran : 2014-2015

Waktu Pengamatan : Agustus 2014

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

No	Nama Siswa	Keaktifan				Disiplin				Tanggungjawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Afia Nur'aini Mahmudah												
2	Anggara Yogatama												
3	Anggita Risa Budiarti												
4	Azalea Firdausi												
5	Devi Nazaretrhosalin Ora												
6	Dewi Kumalasari												
7	Eva Dinar												
8	Fadhilla Fasha Ramadani												
9	Fransiska Anggraini												
10	Guswa Muhammad Fachrurrozi												
11	Heppy Ramadhani Kurnia S.												
12	Jonah Johan Fernando												
13	Muhammad Ridwan Fajar Roma												
14	Nur Sita Devi												
15	Rahmad Darmawan												
16	Raka Kusuma Wardana												
17	Refma Cifta Tri Irianti												
18	Rias Ayu Novitasari												
19	Rosdiana Septian Nugroho												
20	Selvia Nur Afifah Ardhi												
21	Soli Sabastini												
22	Yemima Serin Nugraheni												
23	Yoshua Igga Prabowo												

Keterangan:

1= kurang 2 = kurang baik 3= baik 4 = Sangat baik

Guru Pengampu Mata Pelajaran

Surakarta, 2014
Mahasiswa

Wahyu Tri Hastiningsih S.Pd

Dwi Novi Yani
NIM.13511245008

	SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA Jl. Yosodipuro No. 87 Solo. No. Telp. : (0271) 71345 No. Fax. : (0271) 729261 SURAKARTA KODE POS 57116-57199	
	HAND OUT	
Hand Out No.1	TATA HIDANG	Waktu: 135 menit (5 x 45 menit)

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

1. Mendeskripsikan peranan, ruang lingkup dan persyaratan hygiene dan sanitasi bidang makanan
2. Menilai penerapan hygiene perorangan (personal hygiene) di dapur dan ruang pelayanan makanan

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Menjelaskan sejarah menu dengan baik
2. Menjelaskan pengertian menu dengan benar
3. Menjelaskan fungsi – fungsi dengan tepat
4. Mengidentifikasi jenis-jenis menu dengan benar
5. Menyebutkan syarat-syarat menyusun menu dengan benar
6. Menjelaskan menu klasik dan menu moderen dengan baik

D. Tujuan Pembelajaran

Setelah pembelajaran selesai:

1. Setelah mendengarkan penjelasan dari guru siswa dapat menjelaskan sejarah menu dengan baik
2. Setelah mendengarkan penjelasan dari guru siswa dapat menjelaskan pengertian menu dengan benar
3. Setelah mendengarkan penjelasan dari guru siswa dapat menjelaskan fungsi – fungsi menu dengan tepat
4. Setelah mendengarkan penjelasan dari guru siswa dapat mengidentifikasi jenis-jenis menu dengan benar
5. Setelah mendengarkan penjelasan dari guru siswa dapat menyebutkan syarat-syarat menyusun menu dengan benar
6. Setelah mendengarkan penjelasan dari guru siswa dapat menjelaskan menu klasik dan menu moderen dengan baik

E. Materi Pembelajaran

1. Sejarah menu
2. Pengertian menu
3. Fungsi – fungsi menu
4. Jenis jenis menu
5. Syarat menyusun menu
6. Menu klasik dan menu moderen

1. Sejarah menu

Menu berasal dari bahasa Prancis “Le Menu” yang berarti daftar makanan yang disajikan kepada tamu di ruang makan. Dalam lingkungan rumah tangga, menu diartikan sebagai susunan makanan/hidangan tertentu. Oleh orang Inggris menu disebut juga “Bill of Fare”. Menurut Pellapart seorang ahli gastronomi yang sangat terkenal, perkataan menu dikenal untuk pertama kalinya pada tahun 1541, ketika Duke of Brunsick menuliskan segala sesuatunya yang akan dihidangkan dalam sebuah pesta yang dilaksanakannya. Perkataan menu didalam pemakaiannya mengalami perkembangan, terutama setelah revolusi Prancis, Sehingga menu merupakan suatu mode yang harus dan pasti ada pada setiap jamuan makanan

2. Pengertian menu

Menu merupakan susunan hidangan dalam satu kali makan/ daftar makanan yang akan dipilih tamu.

3. Fungsi Menu

- Owner

- Sebagai media komunikasi antara pihak tamu dengan pihak perusahaan dengan mencantumkan nama makanan dengan jelas dan menggunakan bahasa yang mudah dimengerti oleh tamu.
 - Sebagai media promosi
 - Fasilitas yang ada di hotel, adalah semua fasilitas yang ada seperti : restaurant, tempat olah raga, tempat berenang dan rekreasi bisa dipromosikan baik berupa gambar maupun tulisan.
 - Makanan daerah dan favorit dan special
 - Mempromosikan perusahaan luar seperti : bir bintang, rokok, dan lain-lain.
- Chef dan waiters
 - Alat
 - Bahan
 - Kemampuan
 - Konsumen
 - Pesanan makan dan minuman
4. Jenis-jenis menu
- Berdasarkan waktu dihidangkan
 - Breakfast
 - Kontinental
 - English
 - America
 - Indonesia
 - Brunch
 - Lanch
 - Afternoon tea
 - Dinner
 - Supper
 - Late supper
 - Pada dasarnya dikenal adanya dua tipe menu yaitu *A la carte menu* dan *Table d'hote menu*.
5. Syarat-syarat menyusun menu yang baik dan benar
- Berdasarkan jenis usaha
 - Speciality restaurant
 - Musim
 - Kemampuan chef, waiters, tempat, konsumen
 - Hal – hal yang harus diperhatikan

- Pengulangan : bahan, rasa, tekstur, aroma, bentuk, dll
 - Menyesuaikan Adat istiadat
 - Nilai gizi
 - Kebiasaan makan
 - Keuangan
 - Tujuan menu itu disusun
 - Variasi dan keseimbangan
 - Penyesuaian dengan iklim/cuaca
6. Menu klasik dan menu moderen
- Menu klasik adalah susunan hidangan terdiri tidak kurang dari empat belas jenis hidangan.
 - Menu modern adalah susunan hidangan yang terdiri dari tiga sampai enam jenis hidangan.

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SMK Sahid Surakarta
Mata Pelajaran	: Tata Hidang
Materi Pokok	:Peralatan Makan dan Minum, Alat Hidang serta Linen
Kelas/ Semester	: XI / 1
Pertemuan	: 3-4
Alokasi Waktu	: 5 x 45 menit

A. KOMPETENSI INTI:

- KI 1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa inginnya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
- KI 4. Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pelayanan Makan dan Minum
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional
- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
- 3.2 Mendeskripsikan peralatan makan dan minum serta alat hidang
 - 3.2.1 Menjelaskan pengertian peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan dengan jujur
 - 3.2.2 Mengidentifikasi ukuran alat hidang dengan tanggung jawab
 - 3.2.3 Menyebutkan jenis-jenis alat hidang dengan benar
 - 3.2.4 Menjelaskan fungsi alat hidang dan lenan dengan tertib
- 4.3 Menyebutkan macam-macam peralatan
 - 4.3.1 Menjelaskan macam-macam peralatan dengan baik
 - 4.3.2 Menyebutkan jenis dan macam peralatan dengan benar

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

Selama dan setelah proses pembelajaran tentang materi peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan peserta didik mampu :

Pertemuan Tiga

- 1. Menjelaskan pengertian peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan

2. Mengidentifikasi ukuran alat hidang
 3. Menyebutkan jenis-jenis alat hidang
 4. Menjelaskan fungsi alat hidang dan lenan
- Pertemuan empat
1. Menjelaskan macam-macam peralatan
 2. Menyebutkan jenis dan macam peralatan

D. MATERI PEMBELAJARAN

Pertemuan tiga

1. Pengertian peralatan makan dan minum, alat hidang serta linen
2. Ukuran peralatan makan dan minum, alat hidang
3. Jenis-jenis peralatan dan minum, alat hidang
4. Fungsi alat hidang dan lenan

Pertemuan empat

1. Macam dan jenis peralatan

E. METODE PEMBELAJARAN

- Pendekatan Pembelajaran : Saintifik
 Metode Pembelajaran : Ceramah, diskusi, tanya jawab dan p
 Strategi Penugasan : Demontrasi

F. ALAT/ MEDIA/ SUMBER PEMBELAJARAN

- Alat : white board
 Sumber Belajar : Buku tata hidangan dan minuman

G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pertemuan tiga

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 <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa membaca handout materi tentang pengertian, ukuran, jenis, dan fungsi peralatan makan dan minum 2. Menanya <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa bertanya materi pengertian, ukuran, jenis, dan fungsi peralatan makan dan minum 3. Mengumpulkan informasi/eksperimen <ol style="list-style-type: none"> a. Guru membagi lembar tugas kepada siswa yang berisi gambar jenis peralatan makan 	195 menit

	<p>dan minum</p> <p>b. Setiap siswa mengerjakan lembar tugas tentang jenis peralatan makan dan minum yang ada beserta kegunaannya</p> <p>4. Mengasosiasikan/mengolah informasi</p> <p>a. Siswa mengumpulkan lembar tugas tentang gambar jenis peralatan makan dan minum</p> <p>5. Mengkomunikasikan</p> <p>a. Guru menyimpulkan dan menambah materi-materi yang belum lengkap</p> <p>b. Guru memberikan tugas kelompok tentang pencucian/ polishing peralatan makan dan minum untuk pertemuan berikutnya</p>	
Penutup	<p>1. Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test)</p> <p>2. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya</p> <p>3. Menutup pelajaran dengan salam</p>	20 menit

Pertemuan empat

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<p>1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam</p> <p>2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan)</p> <p>3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik</p> <p>4. Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran</p> <p>5. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai</p> <p>6. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.</p>	10 menit
Inti	<p>1. Mengamati</p> <p>a. Siswa membaca handout materi tentang macam dan jenis peralatan</p> <p>2. Menanya</p> <p>a. Guru bertanya tentang macam dan jenis peralatan</p> <p>3. Mengumpulkan informasi/eksperimen</p> <p>a. Setiap siswa menyebutkan jenis dan macam peralatan yang disediakan oleh guru</p> <p>4. Mengasosiasikan/mengolah informasi</p> <p>a. Guru menghitung dan mengoreksi jumlah jenis dan macam peralatan yang disebutkan siswa</p> <p>5. Mengkomunikasikan</p> <p>a. Guru menyimpulkan dan menambah materi-materi yang belum lengkap</p>	195 menit

Penutup	1. Guru menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya 2. Menutup pelajaran dengan salam	20 menit
---------	---	----------

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

1. Jenis/ Teknik Penilaian : Penilaian sikap, tes tertulis dan praktek
2. Bentuk Instrument dan Instrument
 - a. Bentuk Instrument
Tes tertulis : Essay
 - b. Instrument : post tes

Soal :

 - 1) Apakah yang di maksud peralatan restoran
 - 2) Pada sebuah bar ataupun restoran terdapat beberapa jenis peralatan makan dan minum. Sebutkan jenis-jenis peralatan makan dan minum!
 - 3) Jelaskan fungsi peralatan makan dan minum sesuai dengan jenisnya masing-masing!
 - 4) Sebutkan macam – macam linen. Jelaskan!
 - 5) Penggunaan jenis linen bergantung pada

Kunci Jawaban :

 1. peralatan restoran adalah barang – barang yang digunakan untuk memperlancar segala kegiatan dalam memberikan layanan kepada pelanggan restoran
 2. China ware, silver ware, glass ware
 3. Soup cup : untuk menyajikan sup
B&B plate : untuk menyajikan dinner roll
Dinner plate : untuk menyajikan makanan utama
 4. Macam – macam linen adalah
 - b. molton: molton adalah kain tebal yang dipasang pertama kali padameja
 - c. Table cloth: adalah taplak meja terbuat dari bahan satin, katun, dril.
 - d. Slip cloth : adalah taplak meja untuk pemanis atau penghias
 - e. Napkin : adalah serbet makan yang berfungsi untuk membersihkan remah makanan yang tertinggal di mulut
 - f. Service cloth : kain yang digunakan sebagai kelengkapan uniform bagi waiters
 - g. Tray cloth :kain yang diletakan di atasbaki yang berfungsi agar baki tidak licin
 - h. Placemates :taplak meja perorangan
 - i. Skriting :kain panjang yang digunakan untuk menutupi kaki meja
 5. a. Tipe restoran
b. tipe tamu pelanggan
c. tipe menu dan tipe pelayanan yang digunakan atau diterapkan
d. dana yang tersedia
3. Pedoman Penskoran
Penilaian : Jawaban tiap soal nilai 20, jumlah soal 5
Total nilai : 100 poin
4. Prosedur Penilaian

No	Aspek yang dinilai	Teknik/ Bentuk Penilaian	Waktu dan Prosedur Penilaian
1	Sikap	Observasi atau pengamatan praktek	Selama kegiatan praktek berlangsung
2	Pengetahuan	<ul style="list-style-type: none"> • Pengertian alat hidang • Ukuran alat hidang • Jenis-jenis alat 	Sebelum dan setelah selesai pembelajaran

		hidang • Fungsi alat hidang	
3	Ketrampilan	Praktek polishin peralatan makan dan minum ;alat hidang serta lenan	Penyelesaian praktek

LEMBAR PENGAMATAN SIKAP

Mata pelajaran : Tata hidang

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

Tahun Ajaran : 2014-2015

Waktu Pengamatan : Agustus 2014

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

No	Nama Siswa	Keaktifan				Disiplin				Tanggungjawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Afia Nur'aini Mahmudah												
2	Anggara Yogatama												
3	Anggita Risa Budiarti												
4	Azalea Firdausi												
5	Devi Nazaretrhosalin Ora												
6	Dewi Kumalasari												
7	Eva Dinar												
8	Fadhilla Fasha Ramadani												
9	Fransiska Anggraini												
10	Guswa Muhammad Fachrurrozi												
11	Heppy Ramadhani Kurnia S.												
12	Jonah Johan Fernando												
13	Muhammad Ridwan Fajar Roma												
14	Nur Sita Devi												
15	Rahmad Darmawan												
16	Raka Kusuma Wardana												
17	Refma Cifta Tri Irianti												
18	Rias Ayu Novitasari												
19	Rosdiana Septian Nugroho												
20	Selvia Nur Afifah Ardhi												
21	Soli Sabastini												
22	Yemima Serin Nugraheni												
23	Yoshua Igga Prabowo												

Keterangan:

1= kurang 2 = kurang baik 3= baik 4 = Sangat baik

Guru Pengampu Mata Pelajaran

Surakarta,
Mahasiswa

2014

Wahyu Tri Hastiningsih S.Pd

Dwi Novi Yani
NIM.13511245008

	SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA Jl. Yosodipuro No. 87 Solo. No. Telp. : (0271) 71345 No. Fax. : (0271) 729261 SURAKARTA KODE POS 57116-57199	
	HAND OUT	
Hand Out	TATA HIDANG	Waktu: 135 menit (5 x 45 menit)

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. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Menjelaskan pengertian peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan dengan jujur
2. Mengidentifikasi ukuran alat hidang dengan tanggung jawab
3. Menyebutkan jenis-jenis alat hidang dengan santun
4. Menjelaskan fungsi alat hidang dan lenan dengan tertib

C. Tujuan Pembelajaran

Setelah pembelajaran selesai:

1. Menjelaskan pengertian peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
2. Mengidentifikasi ukuran alat hidang
3. Menyebutkan jenis-jenis alat hidang
4. Menjelaskan fungsi alat hidang dan lenan

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
2. Ukuran peralatan makan dan minum, alat hidang
3. Jenis-jenis peralatan dan minum, alat hidang
4. Fungsi alat hidang dan lenan

1. Pengertian peralatan makan dan minum, alat hidang serta linen
 Peralatan restoran adalah barang-barang yang digunakan untuk memperlancar semua kegiatan dalam memberikan layanan kepada pelanggan restoran. Restoran yang berkualitas akan sangat berhati-hati dalam memilih dan menyediakan layanan. Dalam menentukan peralatan yang digunakan perlu diperhatikan beberapa faktor diantaranya menu, jenis makanan, tema restoran, lokasi restoran, kualitas pemeliharaan, harga, dan standarisasi.
 Peralatan pengolahan makanan dapat diklasifikasikan menjadi 2 yaitu :
 1. Perlengkapan/perabot (kitchen equipment)
 Kitchen equipment adalah perlengkapan atau perabot berukuran besar yang mendukung dapur berfungsi sebagai tempat mengolah makanan seperti meja, kompor, oven, refrigerator dan lain-lain.
 2. Peralatan (kitchen utensils)
 Kitchen utensils adalah peralatan kecil yang dipergunakan untuk mengolah makanan seperti panci, pisau, spatula, dan lain-lain.

A. Perabot

Peralatan pendukung perabot merupakan peralatan yang menunjang dalam memberikan pelayanan restoran, biasanya berkaitan dengan tempat menikmati hidangan dan tempat penyimpanan. Beberapa barang yang termasuk perabot adalah:

- a. Meja
 Meja yang digunakan oleh restoran satu dengan yang lainnya berbeda karena banyak bentuk serta ukuran meja yang bervariasi
- b. Kursi
 Kursi sangat menentukan tingkat kenyamanan pelanggan saat berada dalam restoran. Pilih kursi yang nyaman mungkin untuk konsumen. Pemilihan kursi harus disesuaikan dengan bentuk meja serta ukuran meja
- c. Side board
 Side board merupakan meja yang berfungsi sebagai tempat untuk menyimpan peralatan yang diperlukan pada waktu pelayanan sehingga memudahkan waiters

B. Linen

Linen merupakan semua kain yang digunakan dalam restoran untuk keperluan penataan meja maupun keperluan lainnya. Restoran mewah umumnya menggunakan linen.

1. MULTON
 Adalah kain tebal yang dipasang pertama kali pada meja. Nepkin disebut dengan under cloth fungsinya adalah untuk menyerap makanan yang tumpah dan meredam bunyi
2. Table cloth
 Adalah taplak meja yang terbuat dari bahan katun, satin dan drill. Biasanya kain ini berwarna polos
3. Slip cloth
 Adalah taplak meja untuk pemanis atau penghias, selain berfungsi sebagai pemanis juga berfungsi sebagai pelindung taplak meja agar tidak kotor
4. Nepkin
 Merupakan serbet makan yang terbuat dari bahan yang mudah menyerap air mudah dibersihkan serta licin
5. Service cloth
 Adalah kain yang digunakan sebagai kelengkapan uniform bagi waiters
6. Tray cloth
 Adalah kain di atas baki yang berfungsi agar baki tidak licin. Dan untuk menyerap cairan agar tidak tumpah

- Placemats
7. Adalah taplak meja perorangan. Berfungsi sebagai taplak meja jika digunakan meja akan terlihat indah
 8. Skriting
Adalah kain panjang yang digunakan untuk menutupi kaki meja
2. Peralatan penyajian makanan dan minuman
Adalah peralatan yang digunakan untuk menyajikan makan dan minum , dibedakan menjaempat yaitu
- a. Chinawares
 - b. Merupakan alat hidang yang terbuat dari porslein tembakir atau keramik
 - Dinner plate
 - Dessert plate
 - B& B plate
 - Fish plate
 - Show plate
 - c. Cup atau mangkuk
 - Soup cup
 - Tea cup
 - Coffil cup
 - Egg stand
 3. Saucer
 - Tea pot
 - Cofee pot panci, bowl poci
 - b. Glases waare
Gelasa bertangka
 - Water goblet
 - Red wine
 - White wine glasscocktail glas
 - Tidakbertangkai
 - Bear mug
 - Juice glASS
 - HIGH BBALL GLAS
 - PUCH GLAS
 - c. Silverware
 - Soup spoon
 - Dinner spoon
 - Desert spoon
 - Tea spoon
 - Fork
 - Knife
 - Dinner plate
 - Dessert plate
 - B& B plate
 - Fish plate
 - Show plate

Peralatan Kecil (utensils)

Peralatan kecil (utensils) dapat digolongkan berdasarkan bahan dasar yang dipergunakan membuat peralatan tersebut sebagai berikut :

1. Peralatan dari baja stainless/aluminium/tembaga
 - a. Peralatan untuk memasak
 - 1) Stock pot : panci untuk memasak kaldu
 - 2) Sauce pot : panci untuk memasak saus

- 3) Sauce pan : panci bertangkai untuk membuat saos
- 4) Saute pan : panci bertangkai untuk menumis
- 5) Braising/roasting pan
- 6) Frying pan
- b. Peralatan untuk menyimpan/mencampur :
 - 1) Whisking bowl : mangkok pengocok
 - 2) Mixing bowl : mangkok pengaduk
 - 3) Container : alat penyimpan
 - 4) Colander : alat peniris
 - 5) Trays : baki
- c. Peralatan kecil
 - 1) Ladle : sendok bertangkai panjang
 - 2) Skimmer : serok
 - 3) Frying spatula : sutil
 - 4) Balloon whisk : kocokan telur
 - 5) Ice cream scoop : skop ice cream
 - 6) Spider : serok kawat
 - 7) Conical strainer : saringan
- d. Peralatan Memotong

Peralatan ini terbuat dari baja stainless, agar makanan yang dipotong tidak tercemar dan berubah warna. Beberapa alat potong yang sering digunakan :

- 1) Peeler : pengupas sayur
 - 2) Small vegetable knife : pisau kecil
 - 3) Vegetable knife : pisau dapur
 - 4) Chopping knife : pisau pencincang
 - 5) Filleting knife : pemotong daging ikan
 - 6) Boning knife ; pisau pemisah tulang
 - 7) Bread knife : pisau pemotong roti
 - 8) Carving fork : garpu daging
2. Peralatan dari kayu
 - a. Rolling pin : memipihkan atau menggiling adonan
 - b. Wooden spatula : mengaduk makanan
 - c. Cutting board : alas memotong
 3. Peralatan dari plastik atau melamin
 - a. Cutting board
 - b. Plastik bowl
 - c. Plastik tray

A. Peralatan Besar (Equipment)

1. Peralatan listrik dan gas
 - a) Egg broiler : perebus telur
 - b) Refrigerator : almari pendingin
 - c) Freezer : almari pembeku
 - d) Stove dan oven : tungku dan oven
 - e) Grill : pemanggang daging
 - f) Meat Grinder : pencincang daging
2. Peralatan mekanik

Adalah peralatan dapur yang mempergunakan mesin sendiri sebagai sumber penghasil tenaga, atau digerakkan secara manual.

 - a) Hard meat grinder : pencincang daging

- b) Noodle dough machine
- c) Timbangan
- 3. Peralatan non listrik
 - a) Table : meja kerja
 - b) Sink : bak tempat mencuci bahan
 - c) Chopping block : meja bantalan memotong

- Bahan dan obat pembersih lapangan

No.	Asal bahan	Obat pembersih	Alat Pembersih
1.	Besi/ Baja	- Noda karat dengan minyak tanah, air sabun atau detergen, cuka dan garam	- Amplas, sikat atau sabut kelapa, kain kerja
2.	Stainless steel	- Air sabun panas atau detergen	- Spon atau kain perca, kain kerja
3.	Alumunium	- Wol logam + sabun, obat gosok, serbuk gosok, air cuka atau jeruk nipis	- Ember, sikat atau sabut kelapa, kain kerja
4.	Kaca/ bahan pecah belah	- Air sabun, bahan asam	- Spon, kain perca, sabut kelapa, ember plastic kain
5.	Besi berlapis bahan anti lengket	- Air sabun, air	- Spon
6.	Plastik	- Air, air sabun atau detergen	- Sikat, kain kerja

B. Cara membersihkan Alat

- a. Alat yang terbuat dari besi
 - Besi berlapis email : Dibersihkan dengan air sabun, serbuk vin dan sabut halus, bilas lalu keringkan
 - Besi berlapis Teflon : Dibersihkan dengan sabun dan busa halus, untuk lapisan Teflon jangan sekali- kali menggunakan abu gosok dan sabut yang kasar karena lapisan Teflon akan mengelupas dan rusak. Untuk menghilangkan baid an lemak sebaiknya disiram dengan air panas lalu dikeringkan atau dilap dengan lap yang kering.
- b. Alat dari alumunium
 - Alumunium dibersihkan dengan air sabun, serbuk gosok halus dan vim busa, dibilas sampai bersih lalu dikeringkan.
- c. Stainless steel
 - Peralatan dari bahan stainless steel sangat baik digunakan alat ini dibersihkan dengan air sabun, busa atau spon dibilas sampai bersih lalu dikeringkan atau dilap.
- d. Alat dari tanah liat
 - Dibersihkan dengan menggunakan sabut, abu gosok dan dibilas dengan air bersih lalu dikeringkan
- e. Alat dari bamboo dan kayu

- Dibersihkan atau dicuci dengan air sabun, serbuk atau abu gosok sabut atau sikat dibilas dan dikeringkan agar tidak berjamur.
- f. Alat dari bahan batu
 - Dibersihkan dengan abu gosok atau vim, sikat dan bilas sampai bersih lalu dikeringkan
- g. Alat dari bahan plastic dan melamin
 - Alat ini dibersihkan dengan sabun biasa atau sabun cair dibilas sampai bersih dan dikeringkan.
- h. Alat dari bahan kaca, keramik dan porselin
 - Dibersihkan dengan air sabun, vim, sabut hijau atau spon lalu dibilas dan dikeringkan.

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SMK Sahid Surakarta
Mata Pelajaran	: Tata Hidang
Kelas/ Semester	: XI / 1
Pertemuan	: 5
Alokasi Waktu	: 5 x 45 menit

A. KOMPETENSI INTI:

- KI 1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
- KI 4. Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional
- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
- 3.1 Mempraktikkan aneka olahan telur
 - 3.1.1 Mempraktikkan boiled egg
 - 3.1.2 Mempraktikkan sunny side up
 - 3.1.3 Mempraktikkan truned over
 - 3.1.4 Mempraktikkan poached egg
 - 3.1.5 Mempraktikkan omelet
 - 3.1.6 Mempraktikkan scrambled egg

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

Selama dan setelah mempraktikkan olahan telur peserta didik mampu :

- 1. Mempraktikkan boiled egg dengan baik
- 2. Mempraktikkan sunny side up dengan baik
- 3. Mempraktikkan truned over dengan baik
- 4. Mempraktikkan poached egg
- 5. Mempraktikkan omelet dengan baik
- 6. Mempraktikkan scrambled egg dengan baik

D. MATERI PEMBELAJARAN

1. Boiled egg
2. Sunny side up
3. Truned over
4. Poached
5. Omelet
6. scrambeld

E. METODE PEMBELAJARAN

Pendekatan Pembelajaran : Saintifik
 Metode Pembelajaran : Ceramah, diskusi, tanya jawab dan penugasan
 Strategi Pembelajaran : Diskusi kelompok, penugasan

F. ALAT/ MEDIA/ SUMBER PEMBELAJARAN

Alat : white board
 Sumber Belajar : 1. Buku tata hidng
 2. Buku resep

G. LANGKAH-LANGKAH 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 mempresensi 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 <ol style="list-style-type: none"> a. Guru mengamati siswa pada saat praktik 2. Menanya <ol style="list-style-type: none"> a. Guru bertanya tentang praktik olahan telur 3. Mengumpulkan informasi/eksperimen <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa di bagi kedalam tugas kelompok yaitu 6 kelompok dengan jumlah anggota 5-6 siswa 4. Mengasosiasikan/mengolah informasi <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa membuat laporan hasil prakteknya 5. Mengkomunikasikan <ol style="list-style-type: none"> a. Guru mengevaluasi hasil praktek b. Guru memberikan tugas kepada siswa tentang nepkin folding akan dikumpulkan untuk pertemuan berikutnya 	195 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru melakukan penjajagan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test) 2. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya 	20 menit

	3. Menutup pelajaran dengan salam	
--	-----------------------------------	--

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

1. Jenis/ Teknik Penilaian : Penilaian sikap dan tes tertulis
2. Bentuk Instrument
Non tes : Penilaian sikap

3. Prosedur Penilaian

No	Aspek yang dinilai	Teknik/ Bentuk Penilaian	Waktu dan Prosedur Penilaian
1	Sikap	Observasi atau pengamatan diskusi	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2	Pengetahuan	<ul style="list-style-type: none"> • Aneka olahan telur 	<ul style="list-style-type: none"> • Sebelum dan setelah selesai pembelajaran • Laporan hasil praktek harus di kumpulkan
3	Ketrampilan	Tugas kelompok menyusun menu	Penyelesaian tugas (kelompok) dan saat diskusi

Lampiran 1 Lembar Pengamatan Sikap

LEMBAR PENGAMATAN SIKAP

Mata pelajaran : Tata hidang

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

Tahun Ajaran : 2014-2015

Waktu Pengamatan : Agustus 2014

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

No	Nama Siswa	Keaktifan				Disiplin				Tanggungjawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Ajeng Rahayu P												
2	Alisa N.												
3	Alyssa Novelia												
4	Angga Saputra												
5	Chairunnisa A.R												
6	Dara Hiroshima												
7	Desita Kushandayani												
8	Dwi N.A												
9	Florentino												
10	Mellisa Sunarto												
11	Melly Romadoni												
12	Muhammad Calvin												
13	Muhammad Fachry												
14	Novi Indah												
15	Rahayu Diah												
16	Redava Bintang P.												
17	Risky Cahyati												
18	Riesky H.												
19	Selvina												
20	Rieki Supartini												
21	Seno setyawan												
22	Rivas												
23	Yudi Buana S.												

Keterangan:

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

LEMBAR PENGAMATAN PERKEMBANGAN AKHLAK DAN KEPERIBADIAN

Mata Pelajaran : Tata Hidang

Kelas / Semester : XI JB1

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 cukup sering dan mulai konsisten.
4. MK (Membudayakan) 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	Keaktifan				Disiplin				Tanggungjawab			
		BT	MT	MB	MK	BT	MT	MB	MK	BT	MT	MB	MK
1	Ajeng Rahayu P												
2	Alisa N.												
3	Alyssa Novelia												
4	Angga Saputra												
5	Chairunnisa A.R												
6	Dara Hiroshima												
7	Desita Kushandayani												
8	Dwi N.A												
9	Florentino												
10	Mellisa Sunarto												
11	Melly Romadoni												
12	Muhammad Calvin												
13	Muhammad Fachry												
14	Novi Indah												
15	Rahayu Diah												
16	Redava Bintang P.												
17	Risky Cahyati												
18	Riesky H.												
19	Selvina												
20	Rieki Supartini												
21	Seno setyawan												
22	Rivas												
23	Yudi Buana S.												

Keterangan:

1 = kurang

2= sedang

3= baik

4= sangat baik

LEMBAR PENGAMATAN SIKAP

Mata pelajaran : Tata Hidang

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

Tahun Ajaran : 2014-2015

Waktu Pengamatan : Agustus 2014

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

No	Nama Siswa	Keaktifan				Disiplin				Tanggungjawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Afia Nur'aini Mahmudah												
2	Anggara Yogatama												
3	Anggita Risa Budiarti												
4	Azalea Firdausi												
5	Devi Nazaretrhosalin Ora												
6	Dewi Kumalasari												
7	Eva Dinar												
8	Fadhilla Fasha Ramadanani												
9	Fransiska Anggraini												
10	Guswa Muhammad Fachrurrozi												
11	Heppy Ramadhani Kurnia S.												
12	Jonah Johan Fernando												
13	Muhammad Ridwan Fajar Roma												
14	Nur Sita Devi												
15	Rahmad Darmawan												
16	Raka Kusuma Wardana												
17	Refma Cifta Tri Irianti												
18	Rias Ayu Novitasari												
19	Rosdiana Septian Nugroho												
20	Selvia Nur Afifah Ardhi												
21	Soli Sabastini												
22	Yemima Serin Nugraheni												
23	Yoshua Igga Prabowo												

Keterangan:

1= kurang 2 = kurang baik 3= baik 4 = Sangat baik

Guru Pengampu Mata Pelajaran

Wahyu Tri Hastiningsih S.Pd

Surakarta, Agustus 2014
Mahasiswa

Dwi Novi Yani
NIM. 13511245008

	SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA Jl. Yosodipuro No. 87 Solo. No. Telp. : (0271) 71345 No. Fax. : (0271) 729261 SURAKARTA KODE POS 57116-57199	
	HAND OUT	
Job seet	TATA HIDANG	Waktu: 135 menit (5 x 45 menit)

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. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Mempraktikan boiled egg
2. Mempraktikan sunny side up
3. Mempraktikan truned over
4. Mempraktikan poached egg
5. Mempraktikan omelet
6. Mempraktikan scrambled egg

C. Tujuan Pembelajaran

Setelah pembelajaran selesai:

1. Mempraktikan boiled egg dengan baik
2. Mempraktikan sunny side up dengan baik
3. Mempraktikan truned over dengan baik
4. Mempraktikan poached egg
5. Mempraktikan omelet dengan baik
6. Mempraktikan scrambled egg dengan baik

D. Materi Pembelajaran

1. Boiled egg
2. Sunny side up
3. Turned over
4. Poached
5. Omelet
6. scrambled

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SMK Sahid Surakarta
Mata Pelajaran	: Tata Hidang
Materi Pokok	: Lipatan Serbet Makan (Folding Napkin)
Kelas/ Semester	: XI / 1
Pertemuan	: 6-7
Alokasi Waktu	: 5 x 45 menit

A. KOMPETENSI INTI:

- KI 1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa inginnya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
- KI 4. Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional
- 3.3 Membedakan lipatan serbet (Folding Napkin)
 - 3.3.1 Menjelaskan pengertian folding napkin baik
 - 3.3.2 Menyebutkan macam-macam bentuk lipatan serbet makan (folding napkin) dengan benar
 - 3.3.3 Mengidentifikasi ukuran folding napkin dengan baik
 - 3.3.4 Menyebutkan fungsi folding napkin dengan benar
 - 3.3.5 Menjelaskan syarat-syarat folding napkin dengan benar
- 4.3 Membuat lipatan serbet makan (Folding Napkin)
 - 4.3.1 Menjelaskan prosedur melipat serbet makan/ folding napkin dengan santun
 - 4.3.2 Membuat macam-macam lipatan serbet makan/ folding napkin dengan disiplin

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

Selama dan setelah proses pembelajaran tentang materi rancangan menu peserta didik mampu :

Pertemuan enam

1. Menjelaskan pengertian folding napkin
2. Menyebutkan macam-macam bentuk folding napkin
3. Menyebutkan bahan dan ukuran napkin
4. Menyebutkan fungsi folding napkin
5. Menyebutkan syarat-syarat folding napkin

Pertemuan tujuh

1. Menjelaskan prosedur melipat serbet makan/ folding napkin
2. Membuat minimal 15 macam lipatan serbet makan/ folding napkin

D. MATERI PEMBELAJARAN

Pertemuan enam

1. Pengertian folding napkin
bentuk lipatan dari serbet yang biasanya diletakkan diatas meja sebagai hiasan dan mempunyai bentuk penampilan yang indah dan menarik
2. Macam-macam bentuk lipatan serbet makan (Napkin)

<i>THE CROWN/ THE BANANA/THE ARUM LILY</i>
<i>ROSE BUD</i>
<i>ROSE</i>
<i>PYRAMID</i>
<i>LADY WINDERMER'S/THE SIMPLE FAN/ THE RISING SUN FAN</i>
<i>GOBLET FAN</i>
<i>CLOWN'S HAT</i>
<i>CARDINAL'S HAT</i>
<i>CANDLE</i>
<i>BISHOP'S MITRE</i>

3. Bahan dan ukuran napkin
Napkin sebaiknya menggunakan bahan dari damas atau bahan yang mudah dilipat. Ukuran napkin yang biasa digunakan adalah 45x45 cm atau 50x50 cm, baik untuk makan siang maupun makan malam
4. Fungsi dari folding napkin
 - Sebagai hiasan
 - Ketika makan menutupi baju agar tidak kotor
 - Untuk membersihkan mulut
 - Lipatan napkin yang rapi dan indah dapat menyemarakkan ruang makan sehingga dapat menambah selera makan
5. Syarat-syarat dari folding napkin
 - Jangan membuat folding napkin dengan bentuk yang terlalu tinggi sehingga dapat menutup wajah tamu lainnya
 - Jangan membuat terlalu banyak lipatan karena napkin akan mudah kotor sebelum digunakan

- Gunakan napkin dengan ukuran yang agak besar (50x50 cm), karena memudahkan dalam melipat dan hasilnya akan lebih indah
- Ukuran napkin harus benar-benar simetris sisi-sisinya
- Untuk folding napkin yang berdiri atau standing, gunakan napkin yang kaku. Jika napkin halus gunakan napkin yang kuat

Pertemuan Tujuh

1. Prosedur melipat serbet makan (Napkin)

E. METODE PEMBELAJARAN

Pendekatan Pembelajaran : Saintifik
 Metode Pembelajaran : Ceramah, diskusi, tanya jawab dan penugasan
 Strategi Pembelajaran : Demonstrasi

F. ALAT/ MEDIA/ SUMBER PEMBELAJARAN

Alat : LCD dan white board
 Media : Power point
 Sumber Belajar :

G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pertemuan ke enam

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. Memotivasi 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 <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa membaca handout materi tentang pengertian dan macam bentuk lipatan napkin b. Siswa melihat power point pengertian, fungsi, syarat napkin dan contoh lipatan napkin 2. Menanya <ol style="list-style-type: none"> a. Guru menanyakan contoh gambar bentuk napkin yang ditampilkan kepada siswa b. Siswa bertanya materi tentang folding napkin 3. Mengumpulkan informasi/eksperimen <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa di bagi kedalam tugas kelompok yaitu 6 kelompok dengan jumlah anggota 5-6 siswa b. Setiap kelompok berdiskusi tentang macam 	195 menit

	<p>bentuk folding napkin</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Mengasosiasikan/mengolah informasi <ol style="list-style-type: none"> a. Setiap kelompok mengolah data hasil diskusi tentang macam bentuk folding napkin dan menyimpulkan b. Siswa membuat laporan hasil diskusi dan lembar tugas 5. Mengkomunikasikan <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa mempresentasikan laporan hasil diskusi tentang macam bentuk folding napkin setiap kelompoknya b. Guru menyimpulkan dan menambah materi-materi yang belum lengkap c. Guru memberikan tugas kepada siswa dikumpulkan untuk pertemuan berikutnya yaitu membuat klipng macam lipatan napkin menggunakan kertas lipat 	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test) 2. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya 3. Menutup pelajaran dengan salam 	20 menit

Pertemuan tujuh

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 <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa menyimak cara melipat serbet makan/ folding napkin yang diperagakan oleh guru diantaranya lipatan Snowflake, Pocket, Kipas, Tulip. 2. Menanya <ol style="list-style-type: none"> a. Guru menanyakan contoh gambar bentuk napkin yang diperagakan kepada siswa b. Siswa bertanya tentang langkah-langkah melipat napkin 3. Mengumpulkan informasi/eksperimen <ol style="list-style-type: none"> a. Setiap siswa membuat macam-macam lipatan serbet makan/ folding napkin 	195 menit

	<p>4. Mengasosiasikan/mengolah informasi</p> <p>a. Setiap siswa mengumpulkan hasil lipatan serbet makan/ folding napkin</p> <p>b. Guru menilai hasil lipatan serbet makan/ folding napkin siswa</p> <p>5. Mengkomunikasikan</p> <p>a. Guru menyimpulkan dan menambah materi-materi yang belum lengkap</p> <p>b. Guru memberikan tugas kepada siswa mencari fungsi dan syarat folding napkin akan dikumpulkan untuk pertemuan berikutnya</p>	
Penutup	<p>1. Guru menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya</p> <p>2. Menutup pelajaran dengan salam</p>	20 menit

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

1. Jenis/ Teknik Penilaian : Penilaian sikap, tes tertulis, dan penilaian praktek
2. Bentuk Instrument dan Instrument
 - a. Bentuk Instrument

Tes tertulis : Essay

Non tes : Penilaian sikap dan penilaian praktek
 - b. Instrument

Pertemuan lima

Soal :

 - 1) Di dalam Hotel pada bagian restoran kalian akan melihat Folding Napkin diatas meja dan dibentuk secantik mungkin. Jelaskan pengertian folding napkin !
 - 2) Sebut macam-macam lipatan serbet makan/ folding napkin (min 4 macam) !

Kunci Jawaban :

 1. Folding napkin adalah bentuk lipatan dari serbet yang biasanya diletakkan diatas meja sebagai hiasan dan mempunyai bentuk penampilan yang indah dan menarik
 - 2.

<i>THE CROWN/ THE BANANA/THE ARUM LILY</i>
<i>ROSE BUD</i>
<i>ROSE</i>
<i>PYRAMID</i>
<i>LADY WINDERMER'S/THE SIMPLE FAN/ THE RISING SUN FAN</i>
<i>GOBLET FAN</i>
<i>CLOWN'S HAT</i>
<i>CARDINAL'S HAT</i>
<i>CANDLE</i>
<i>BISHOP'S MITRE</i>

Pertemuan enam

- Soal :
- 1) Apa fungsi dari folding napkin? sebutkan minimal 2!
 - 2) Sebut dan jelaskan syarat folding napkin (minimal 3)!
- Kunci Jawaban :
- 1) Fungsi folding napkin :
 - Sebagai hiasan

- Ketika makan menutupi baju agar tidak kotor
- Untuk membersihkan mulut
- Lipatan napkin yang rapi dan indah dapat menyemarakkan ruang makan sehingga dapat menambah selera makan

2) Syarat folding napkin :

- Serbet makan harus bersih
- Serbet makan harus simetris
- Serbet makan harus kaku
- Serbet makan dapat dilipat berbagai macam bentuk
- Serbet makan harus berwarna cerah

3. Pedoman Penskoran

Penilaian : Jawaban tiap soal nilai 20, jumlah soal 5

Total nilai : 100 poin

4. Prosedur Penilaian

No	Aspek yang dinilai	Teknik/ Bentuk Penilaian	Waktu dan Prosedur Penilaian
1	Sikap	Observasi atau pengamatan diskusi	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2	Pengetahuan	<ul style="list-style-type: none"> • Pengertian folding napkin • Macam bentuk napkin • Fungsi dari napkin • Syarat dari folding napkin • Prosedur melipat serbet/ folding napkin 	<ul style="list-style-type: none"> • Sebelum dan setelah selesai pembelajaran • Laporan hasil presentasi
3	Ketrampilan	Tugas kelompok melipat serbet/ folding napkin	Penyelesaian tugas (kelompok) dan saat diskusi

Lampiran 1 Lembar Pengamatan Sikap

LEMBAR PENGAMATAN SIKAP

Mata pelajaran : Tata Hidang

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

Tahun Ajaran : 2014-2015

Waktu Pengamatan : Agustus 2014

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

No	Nama Siswa	Keaktifan				Disiplin				Tanggungjawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Ajeng Rahayu P												
2	Alisa N.												
3	Alyssa Novelia												
4	Angga Saputra												
5	Chairunnisa A.R												
6	Dara Hiroshima												
7	Desita Kushandayani												
8	Dwi N.A												
9	Florentino												
10	Mellisa Sunarto												
11	Melly Romadoni												
12	Muhammad Calvin												
13	Muhammad Fachry												
14	Novi Indah												
15	Rahayu Diah												
16	Redava Bintang P.												
17	Risky Cahyati												
18	Riesky H.												
19	Selvina												
20	Rieki Supartini												
21	Seno setyawan												
22	Rivas												
23	Yudi Buana S.												

Keterangan:

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

Lampiran II: Lembar Pengamatan

**LEMBAR PENGAMATAN PERKEMBANGAN AKHLAK DAN
KEPRIBADIAN**

Mata Pelajaran : Tata Hidang

Kelas / Semester : XI JB1

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 cukup sering dan mulai konsisten.
4. MK (Membudayakan) jika menunjukan adanya usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas secara terus menerus dan konsisten.

Berikan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

No	Nama Siswa	Keaktifan				Disiplin				Tanggungjawab			
		BT	MT	MB	MK	BT	MT	MB	MK	BT	MT	MB	MK
1	Ajeng Rahayu P												
2	Alisa N.												
3	Alyssa Novelia												
4	Angga Saputra												
5	Chairunnisa A.R												
6	Dara Hiroshima												
7	Desita Kushandayani												
8	Dwi N.A												
9	Florentino												
10	Mellisa Sunarto												
11	Melly Romadoni												
12	Muhammad Calvin												
13	Muhammad Fachry												
14	Novi Indah												
15	Rahayu Diah												
16	Redava Bintang P.												
17	Risky Cahyati												
18	Riesky H.												
19	Selvina												
20	Rieki Supartini												
21	Seno setyawan												
22	Rivas												
23	Yudi Buana S.												

Keterangan:

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

LEMBAR PENGAMATAN SIKAP

Mata pelajaran : Tata Hidang

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

Tahun Ajaran : 2014-2015

Waktu Pengamatan : Agustus 2014

Berikan tanda √ padakolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

No	Nama Siswa	Keaktifan				Disiplin				Tanggungjawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Afia Nur'aini Mahmudah												
2	Anggara Yogatama												
3	Anggita Risa Budiarti												
4	Azalea Firdausi												
5	Devi Nazaretrhosalin Ora												
6	Dewi Kumalasari												
7	Eva Dinar												
8	Fadhilla Fasha Ramadani												
9	Fransiska Anggraini												
10	Guswa Muhammad Fachrurrozi												
11	Heppy Ramadhani Kurnia S.												
12	Jonah Johan Fernando												
13	Muhammad Ridwan Fajar Roma												
14	Nur Sita Devi												
15	Rahmad Darmawan												
16	Raka Kusuma Wardana												
17	Refma Cifta Tri Irianti												
18	Rias Ayu Novitasari												
19	Rosdiana Septian Nugroho												
20	Selvia Nur Afifah Ardhi												
21	Soli Sabastini												
22	Yemima Serin Nugraheni												
23	Yoshua Igga Prabowo												

Keterangan:

1= kurang 2 = kurang baik 3= baik 4 = Sangat baik

Guru Mata Pelajaran

Surakarta,
Mahasiswa

2014

Wahyu Tri Hastiningsih S.Pd

Dwi Novi Yani
NIM.13511245008

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. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Menjelaskan pengertian folding napkin baik
2. Menyebutkan macam-macam bentuk lipatan serbet makan (folding napkin) dengan benar
3. Mengidentifikasi ukuran folding napkin dengan baik
4. Menyebutkan fungsi folding napkin dengan benar
5. Menjelaskan syarat-syarat folding napkin dengan benar

Membuat lipatan serbet makan (Folding Napkin)

1. Menjelaskan prosedur melipat serbet makan/ folding napkin dengan santun
2. Membuat macam-macam lipatan serbet makan/ folding napkin dengan disiplin

C. Tujuan Pembelajaran

Pertemuan ke 5

1. Menjelaskan pengertian folding napkin
2. Menyebutkan macam-macam bentuk folding napkin
3. Menyebutkan bahan dan ukuran napkin
4. Menyebutkan fungsi folding napkin
5. Menyebutkan syarat-syarat folding napkin

Pertemuan ke 6

1. Menjelaskan prosedur melipat serbet makan/ folding napkin

Membuat minimal 5 macam lipatan serbet makan/ folding napkin

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian folding napkin
bentuk lipatan dari serbet yang biasanya diletakkan diatas meja sebagai hiasan dan mempunyai bentuk penampilan yang indah dan menarik
2. Macam-macam bentuk lipatan serbet makan (Napkin)

<i>THE CROWN/ THE BANANA/ THE ARUM LILY</i>

<i>ROSE BUD</i>
<i>ROSE</i>
<i>PYRAMID</i>
<i>LADY WINDERMER'S/THE SIMPLE FAN/ THE RISING SUN FAN</i>
<i>GOBLET FAN</i>
<i>CLOWN'S HAT</i>
<i>CARDINAL'S HAT</i>
<i>CANDLE</i>
<i>BISHOP'S MITRE</i>

3. Bahan dan ukuran napkin
Napkin sebaiknya menggunakan bahan dari damas atau bahan yang mudah dilipat. Ukuran napkin yang biasa digunakan adalah 45x45 cm atau 50x50 cm, baik untuk makan siang maupun makan malam
4. Fungsi dari folding napkin
 - Sebagai hiasan
 - Ketika makan menutupi baju agar tidak kotor
 - Untuk membersihkan mulut
 - Lipatan napkin yang rapi dan indah dapat menyemarakkan ruang makan sehingga dapat menambah selera makan
5. Syarat-syarat dari folding napkin
 - Jangan membuat folding napkin dengan bentuk yang terlalu tinggi sehingga dapat menutup wajah tamu lainnya
 - Jangan membuat terlalu banyak lipatan karena napkin akan mudah kotor sebelum digunakan
 - Gunakan napkin dengan ukuran yang agak besar (50x50 cm), karena memudahkan dalam melipat dan hasilnya akan lebih indah
 - Ukuran napkin harus benar-benar simetris sisi-sisinya
 - Untuk folding napkin yang berdiri atau standing, gunakan napkin yang kaku. Jika napkin halus gunakan napkin yang kuat

13.1.5. NAPKIN FOLDING

Untuk menciptakan suasana yang semarak di ruang makan khususnya pada meja yang di set-up, maka bermacam bentuk napkin harus dilengkapi dan diganti pada masa atau periode tertentu.

Ada beberapa bentuk napkin yang terdapat di restoran; yang bersifat sederhana dan yang bervariasi, bentuk yang sederhana biasanya dipergunakan sehari-hari, tetapi yang bervariasi biasanya digunakan pada saat-saat tertentu umpamanya pada pesta jamuan besar (*banquet*).

Pada dewasa ini orang lebih menyukai bentuk napkin yang sederhana dari pada yang bervariasi.

Hal ini disebabkan oleh pertimbangan seperti :

- a. Kesehatan, karena yang sederhana lebih sedikit dipegang pada saat melipatnya dan juga tidak terjadi banyak lipatan.
- b. Lipatan, yang bervariasi memerlukan lebih banyak waktu jika dibandingkan dengan yang berbentuk sederhana.

Walaupun demikian kedua bentuk napkin ini mempunyai fungsi yang sama yaitu secara umum menyemarakkan ruang makan tersebut.

Serbet makan atau dalam bahasa asingnya disebut "*Napkin*". *Napkin* merupakan potongan kain segi empat yang digunakan sebagai alat untuk menyeka mulut dan menutup pangkuan agar baju terhindar dari kotoran yang jatuh. Model dan bentuk serta ukuran napkin sangat beragam tetapi napkin yang digunakan dalam penghidangan secara international menggunakan ukuran *napkin* yang sudah sesuai dengan standar International.

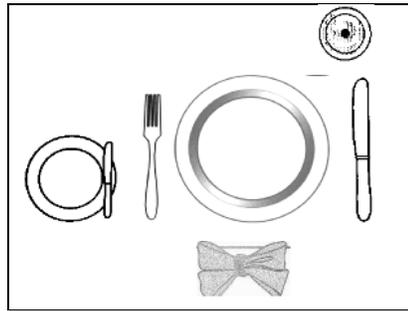
Ukuran *napkin* yang sudah sesuai dengan standar International terdiri dari dua ukuran yang mempunyai fungsi yang berbeda-beda. Ukuran napkin 45 X 45 cm, digunakan untuk acara makan pagi (*breakfast*), sedangkan untuk makan malam (*Dinner*) dan makan siang (*Lunch*) menggunakan ukuran napkin 60 X 60 cm atau 55 X 55 cm.

Bahan dasar *napkin* yang dipakai dapat berupa kain atau dari kertas tebal khusus, tetapi untuk hidangan yang agak resmi hingga yang resmi menggunakan *napkin* yang terbuat dari kain. Untuk mendapatkan bentuk napkin yang bentuknya lebih awet, pada waktu proses pencucian perlu dikanji terlebih dahulu tetapi pemakaian kanji tidak boleh terlalu banyak supaya *napkin* tidak terlalu keras sehingga tidak akan mudah merosot pada waktu diletakkan dipangkuan. Semua jenis peralatan hidang yang terbuat dari lenan harus disetrika sebelum digunakan agar lebih rapi dan licin.

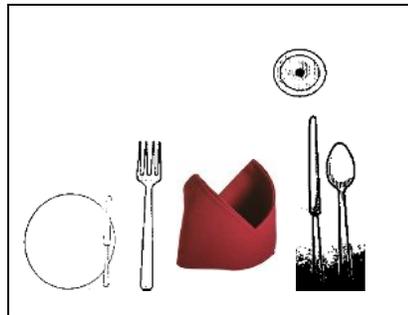
Proses setrika juga dapat dilakukan setelah napkin dilipat agar tidak terlihat banyak lipatan.

Tata letak *napkin folding* dalam susunan *table set-up* terbagi dalam 5 posisi yaitu

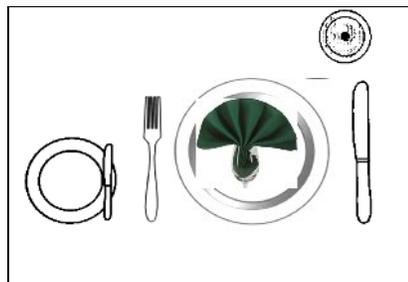
1. *Napkin diletakkan di depan show plate*



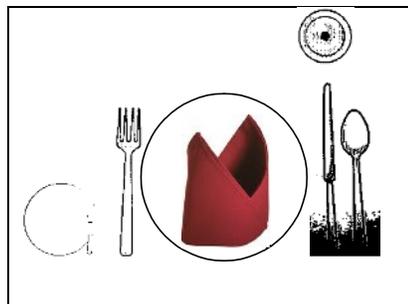
2. *Napkin diletakkan tanpa alas show plate*



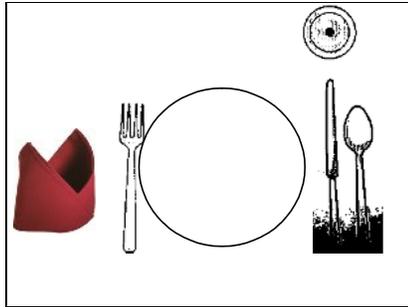
3. *Napkin diletakkan dalam glass*



4. *Napkin diletakkan di atas show plate*

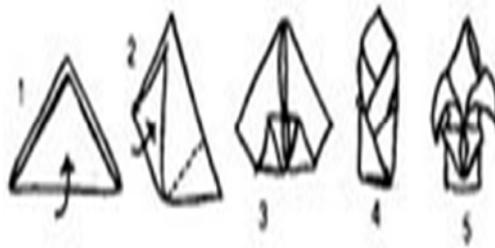


5. *Napkin* diletakkan di samping *dinner fork*



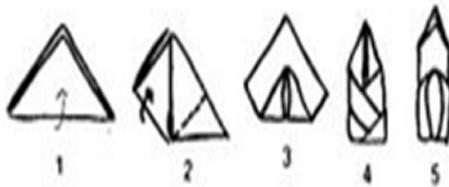
Bentuk-bentuk lipatan napkin (napkin Folding) mempunyai banyak ragamnya seperti:

1. *THE CROWN/ THE BANANA/THE ARUM LILY*



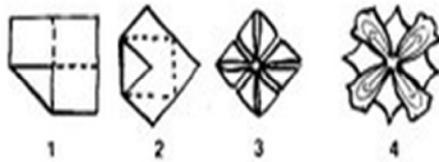
- ❖ Lipat napkin menjadi bentuk segitiga
- ❖ Lipat kedua ujung kaki segitiga ke ujung segitiga membentuk segiempat.
- ❖ Lipat B ke atas $\pm 1/3$ bagian
- ❖ Lipat kembali B ke bawah hingga menyentuh garis bawah
- ❖ Balik napkin, kaitkan atau selipkan kedua ujungnya sehingga saling mengunci

2. ROSE BUD



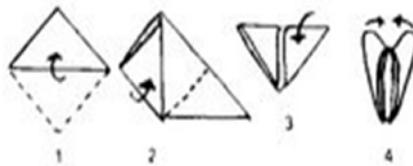
- ❖ Lipat serbet menjadi segitiga. Lipat masing-masing ujung kaki segitiga hingga bertemu di pucuk segitiga dan membentuk segiempat
- ❖ Balikkan serbet dengan bagian ujung yang terbuka diatas. Lipat ujung bagian dalam keatas hingga $\frac{1}{4}$ bagian hingga membentuk segitiga kecil.
- ❖ Lipat ujung kiri dan ujung kanan, kaitkan atau selipkan di balik lipatan masing-masing ujungnya untuk mengunci posisi.

3. ROSSES



- ❖ Bentangkan serbet, lipat setiap sudut serbet ke titik pusat serbet.
- ❖ Tarik kembali tiap sudut serbet ke titik pusat serbet
- ❖ Balikkan serbet dengan hati-hati, lipat kembali ujung-ujung serbet ke titik pusat serbet.
- ❖ Pagang bagian tengah serbet, tarik ke atas ujung lipatan serbet yang ada dibawah hingga menyerupai kelopak bunga
- ❖ Lipatan seperti ini biasanya digunakan sebagai alas alat hidang seperti mangkuk atau glas

4. PYRAMID



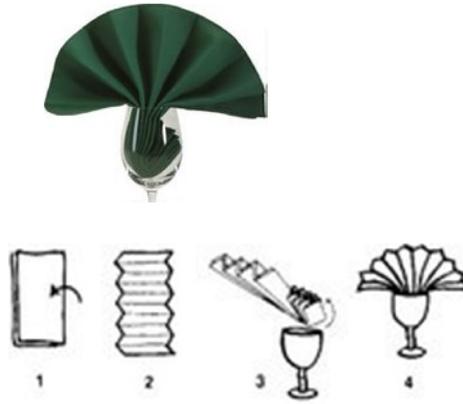
- ❖ Lipat serbet menjadi bentuk segitiga.
- ❖ Lipat ujung kaki segitiga hingga bertemu diujung segitiga menjadi bentuk segiempat.
- ❖ Balikkan serbet, lipat menjadi segitiga. Bagian lipatan yang tidak terbuka terletak diatas, lipat menjadi dua bagian. Jika akan diletakkan dimeja serbet agak sedikit dibuka.

5. LADY WINDERMER'S/THE SIMPLE FAN/ THE RISING SUN FAN



- ❖ Lipat napkin menjadi bentuk segiempat panjang
- ❖ Lipat-lipat salah satu ujung napkin seperti lipatan kipas hingga $\pm\frac{3}{4}$ bagian
- ❖ Lipat napkin dengan posisi lipatan kipas berada

6. GOBLET FAN



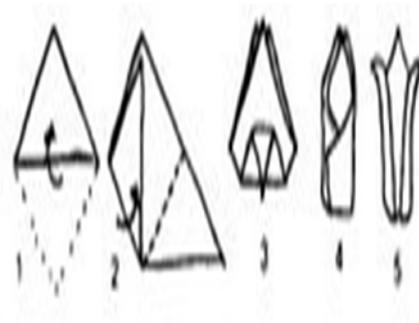
- ❖ Lipat napkin menjadi bentuk segiempat.
- ❖ Lipat-lipat salah satu ujung napkin bentuk kipas hingga habis.
- ❖ Lipas salah satu ujung napkin yang telah dilipat kipas $\pm \frac{1}{4}$ bagian.
- ❖ Masukkan dalam gelas berkaki, buka lipatan kipasnya

7. CLOWN'S HAT



- ❖ Lipat napkin menjadi bentuk segiempat.
- ❖ Gulung sudut A tepat diujung B hingga membentuk kerucut (cone), usahakan lipatan terakhir tepat segaris lurus dengan ujung C.
- ❖ Lipat ujung C ke atas.

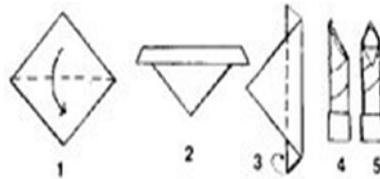
8. CARDINAL'S HAT



Lipat serbet menjadi segitiga, lipat ujung kaki segitiga ke arah ujung segitiga.

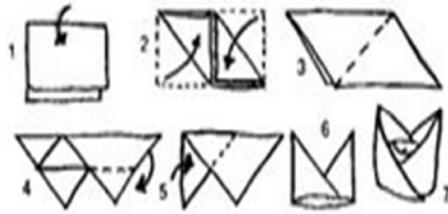
- ❖ Balikkan serbet, lipat menjadi segitiga dengan bagian lipatan yang terbuka diatas.
- ❖ Kaitkan atau selipkan di balik lipatan masing-masing ujungnya untuk mengunci posisi

9. CANDLE



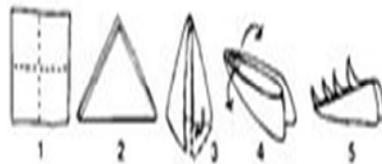
- ❖ Lipat sebet menjadi segitiga, lipat kembali bagian sisi panjang segitiga selebar 3 cm.
- ❖ Blikkan serbet gulung serbet dari ujung satu keujung satunya hingga membentuk silinder.
- ❖ Selipkan ujung lipatan yang tersisa ke dalam lipatan yang memanjang tadi.

10. BISHOP'S MITRE



- ❖ Lipat serbet menjadi segiempat panjang
- ❖ Lipat ujung A ke B dan Ujung B dan C ke D hingga menjadi bentuk jajaran genjang
- ❖ Balikkan serbet, lipat hingga garis memanjang bagian dan atas bertemu
- ❖ Keluarkan lipatan segitiga sehingga membentuk dua segitiga.
- ❖ Kaitkan atau selipkan di balik lipatan masing-masing ujungnya untuk mengunci posisi

11. BIRD OF PARADISE/ COCK COMB



- ❖ Lipat napkin menjadi 4 bagian berbentuk segiempat
- ❖ lipat diagonal dengan bagian lipatan napkin yang paling banyak terbuka berada diatas.
- ❖ Lipat kedua ujung kaki segitiga kebawah kemudian lipat sisa napkin keatas. Dan lipat menjadi 2
- ❖ tarik lipatan sebet yang terbuka keatas hingga menyerupai jambul ayam

12. ATRIUM LILY



- ❖ Lipat napkin menjadi segitiga.
- ❖ Lipat kedua ujung sisi kaki segitiga keujung segitiga
- ❖ Lipat keatas bagian 1/3 bagian.
- ❖ Lipat kembali hingga tepat digaris napkin yang paling bawah.
- ❖ Kaitkan atau selipkan di balik lipatan masing-masing
- ❖ Bagian yang masih menjuntai diselipkan ke bagian bawah

Sikap Spiritual dan Sosial

Lembar Pengamatan Sikap

Kelas : XI JB 2
Hari, tanggal : Selasa
Materi Pokok/Tema : Tata Hidang

No	Nama Peserta Didik	Spiritual	Sikap Sosial							Keterangan
		Menghayati ajaran agama	Jujur	Disiplin	Tanggung Jawab	Toleransi	Gotong Royong	Santun	Percaya Diri	
1	Afia Nur'aini Mahmudah	3	4	3	3	3	3	3	4	
2	Anggara Yogatama	3	3	3	3	3	4	3	4	
3	Anggita Risa Budiarti	3	3	3	3	3	3	3	3	
4	Azalea Firdausi	3	4	3	3	3	3	3	4	
5	Devi Nazaretrhosalin Ora	3	4	3	3	4	3	3	3	
6	Dewi Kumalasari	3	3	3	3	4	3	3	3	
7	Eva Dinar	3	3	3	3	4	3	3	3	
8	Fadhilla Fasha Ramadani	4	4	4	3	3	3	3	3	
9	Fransiska Anggraini	4	4	3	3	3	3	3	3	
10	Guswa Muhammad Fachrurrozi	3	3	3	3	4	3	3	4	
11	Heppy Ramadhani Kurnia S.	4	4	3	4	3	3	3	4	
12	Jonah Johan Fernando	4	4	4	4	3	4	3	3	
13	Muhammad Ridwan Fajar Roma	4	3	3	3	4	3	3	3	
14	Nur Sita Devi	3	4	3	3	3	3	3	3	
15	Rahmad Darmawan	3	3	3	3	3	3	4	3	
16	Raka Kusuma Wardana	3	4	3	3	4	3	3	3	
17	Refma Cifta Tri Irianti	3	4	3	3	3	3	3	4	
18	Rias Ayu Novitasari	4	4	3	3	3	3	3	3	
19	Rosdiana Septian Nugroho	3	3	3	3	3	3	4	3	
20	Selvia Nur Afifah Ardhi	3	3	3	4	3	3	3	3	

21	Soli Sabastini	3	3	3	3	3	3	3	3	
22	Yemima Serin Nugraheni	3	3	3	4	3	3	3	3	
23	Yoshua Igga Prabowo	3	4	3	3	3	3	3	3	

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	

Surakarta, September 2014

Guru Mata Pelajaran,

Mahasiswa,

Wahyu Tri Hastiningsih, S.Pd

Dwi Novi Yani

NIM. 13511245008

**DAFTAR NILAI MATA PELAJARAN HIDANG
KELAS XI JB IISMK SAHID SURAKARTA**

No	Nama Siswa	Nilai
1	Afia Nur'aini Mahmudah	70
2	Anggara Yogatama	70
3	Anggita Risa Budiarti	85
4	Azalea Firdausi	75
5	Devi Nazaretrhosalin Ora	90
6	Dewi Kumalasari	80
7	Eva Dinar	65
8	Fadhilla Fasha Ramadan	90
9	Fransiska Anggraini	90
10	Guswa Muhammad Fachrurrozi	75
11	Heppy Ramadhani Kurnia S.	65
12	Jonah Johan Fernando	75
13	Muhammad Ridwan Fajar Roma	75
14	Nur Sita Devi	85
15	Rahmad Darmawan	75
16	Raka Kusuma Wardana	85
17	Refma Cifta Tri Irianti	75
18	Rias Ayu Novitasari	90
19	Rosdiana Septian Nugroho	85
20	Selvia Nur Afifah Ardhi	75
21	Soli Sabastini	65
22	Yemima Serin Nugraheni	85
23	Yoshua Igga Prabowo	70
	Jumlah	1.795

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK
 Paket Keahlian : Jasa Boga
 Mata Pelajaran : TATA HIDANG
 Kelas /Semester : XI/1 dan 2

Kompetensi Inti:

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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan	Rancangan Menu (Menu Planning).	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Rancangan Menu (Menu Planning) dari berbagai daerah Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, struktur, jenis Menu, ciri, syarat-syarat menyusun menu. 	Observasi <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist pengamatan ke kemampuan content dari materi pelajaran saat 	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja		<p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan pengamatan serta menilai secara berkelompok tentang tugas menyusun menu sesuai dengan syarat syarat menyusun menu antar kelompok. Mendiskusikan hasil pengamatan dengan literatur dari berbagai sumber buku tentang syarat-syarat menyusun menu . <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil tugas serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil tugas menyusun menu terkait dengan pertanyaan yang diajukan Membuat laporan hasil kerja kelompok 	<p>diskusi dan presentasi</p> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar Susunan Menu Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <ul style="list-style-type: none"> Tes tertulis tentang Menyusun Menu (Menu Planning) <p>Jurnal</p> <p>Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p>		
3.1. Mendeskripsikan rancangan menu (menu planning)					
4.1. Menilai rancangan menu (menu planning)					
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai	Peralatan Makan dan minum ;alat hidang	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ 	Observasi	6 minggu	video/gambar/buku • Bahan praktek

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	serta lenan	benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan dari berbagai bentuk/model	<ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist pengamatan ke mampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi 		Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan)
2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pelayanan Makan dan Minum .		<p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ukuran,jenis fungsi spesifikasi ,dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan 	<ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok 		<ul style="list-style-type: none"> Alat praktek
2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional		<p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan pengamatan serta menilai secara berkelompok tentang tugas dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan antar kelompok. Mendiskusikan hasil pengamatan dengan literatur dari berbagai sumber buku tentang . ukuran,jenis fungsi spesifikasi ,dan pencucian /polishing dan 	<p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> mengumpulkan gambar Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan <p>Tes</p> <p>Tes tertulis tentang</p> <p>Jurnal</p>		<ul style="list-style-type: none"> Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan) Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan) Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net
2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja					
3.2 Mendeskripsikan peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan					
4.2 Merencanakan persiapan peralatan penataan Meja(Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p> pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan) </p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat rencana persiapan peralatan untuk penataan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil tugas serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <p>Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil tugas . ukuran,jenis fungsi spesifikasi ,dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan terkait dengan pertanyaan yang diajukan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil kerja kelompok 	<p>Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Unjuk Kerja/Kinerja</p> <p>Observasi saat Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan)</p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Lipatan Serbet Makan (Folding Napkin)	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Melipat serbet Makan (Folding Napkin) dari berbagai bentuk/model <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ukuran, fungsi, syarat-syarat dan prosedur melipat serbet/folding napkin <p>Mengumpulkan Data.</p> <ul style="list-style-type: none"> Mendiskusikan hasil pengamatan dengan literatur dari berbagai sumber buku tentang syarat-syarat dan prosedur Melipat Serbet/Folding Napkin. Membuat lipatan serbet Melakukan pengamatan serta membedakan secara 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist pengamatan ke mampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar lipatan Serbet/Folding Napkin Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis tentang Melipatan Serbet/Folding</p>	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku Bahan praktek Melipat serbet Makan (Folding Napkin) Alat praktek Melipat serbet Makan (Folding Napkin) Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net
2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum					
2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional					
2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja					
3.3 Membedakann lipatan serbet (Folding Napkin)					
4.3 Membuat lipatan serbet(Folding Napkin)					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>berkelompok tentang tugas membuat lipatan Serbet/Folding Napkin antar kelompok</p> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil tugas serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil tugas melipat serbet menu terkait dengan pertanyaan yang diajukan Membuat laporan hasil kerja kelompok 	<p>Napkin</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Unjuk Kerja/Kinerja</p> <p>Observasi saat Melipat Serbet/Folding Napkin</p>		
<p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional</p> <p>2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan</p>	<ul style="list-style-type: none"> Petugas Pelayanan makanan Penyusunan petugas pelayanan makanan 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan dengan petugas pelayanan di Restoran. <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait jenis ,karakteristik , dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum di restoran dan prosedur pelayanan di restoran. 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist pengamatan ke mampuan content dari materi pelajaran saat 	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku Bahan praktek Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net lembar kasus

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja			diskusi dan presentasi		
3.4. Menjelaskan jenis ,karakteristik , dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum					
4.4. Menyusun persyaratan kebutuhan petugas pelayanan					
		<p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait dengan jenis ,karakteristik , dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum dan prosedur pelayanan di restoran. Menyusun persyaratan kebutuhan petugas pelayanan berdasarkan lembar kasus <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil kerja kelompok serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil kerja kelompok Membuat laporan hasil kerja kelompok 	<p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis tentang produk Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p>		
1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai	Menata Meja (Table set Up)	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ 	Observasi	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku Bahan praktek Menata

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
keterampilan Pelayanan Makan dan Minum, sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.		benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Menata Meja (Table set Up)	<ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist pengamatan ke mampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi 	(3X2JP)	Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) <ul style="list-style-type: none"> Alat praktek bahan Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net
2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pelayanan Makan dan Minum		<p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis ,fungsi syarat-syarat dan prosedur Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) 			
2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional		<p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait dengan pertanyaan guna mencari jawaban Melakukan praktik Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) yang ditentukan Menganalisis dalam kelompok tentang hasil praktik 	<p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) 		
2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja		<p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil praktik Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) serta 	<p>Tes</p> <p>Tes tertulis Menata Meja</p>		
3.5. Menganalisis penataan meja (<i>table set up</i>) dan meja Persediaan (<i>side board</i>)					
4.5 Menata Meja (table set up) dan meja persediaan (side board)					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>menyimpulkan.</p> <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil praktik Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) terkait dengan pertanyaan yang diajukan • Membuat laporan hasil kerja kelompok 	<p>(Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board)</p> <p>Jurnal Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Unjuk Kerja/Kinerja Observasi saat menata meja</p>		
<p>1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan Pelayanan Makan dan Minum, sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<p>Melayani pesanan makan dan minum di Restoran</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan pelayanan di Restoran. <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan terkait pengertian, fungsi, jenis ,karakteristik , dan prosedur 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi • Ceklist 	<p>6 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> • video/gambar/buku • Bahan praktek Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran • Referensi / bahan ajar terkait

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pelayanan Makan dan Minum</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pelayanan Makan dan Minum</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p>		<p>pelayanan makan minum di restoran; seberapa besar peran pelayanan makan minum dalam industry makanan</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait pelayanan makan dan minum di restoran. • Melakukan praktik dan Melayani makan dan minum di restoran yang ditentukan • Kerja kelompok untuk menentukan pelayanan makan dan minum berdasarkan kasus <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil praktik serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil praktik Melayani makan dan minum di restoran terkait dengan pertanyaan yang diajukan • Membuat laporan hasil kerja kelompok 	<p>pengamatan ke kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi</p> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tugas mengumpulkan gambar Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran • Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis tentang produk Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan hasil pengamatan</p>		<ul style="list-style-type: none"> • e-dukasi.net • lembar kasus

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.6 Menentukan pelayanan makan dan minum di restoran			selama kegiatan pembelajaran Tes Unjuk Kerja/Kinerja Observasi saat Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran		
4.6 Melayani Makan dan Minum Di Restoran.					

Lampiran, gambar 1, 2, 3, 4, 5, 6, dan 7 kegiatan belajar mengajar

Gambar. 1



Gambar .2



Gambar. 3



Gambar. 4



Gambar. 5



Gambar. 6



Gambar. 7



gamba8. 8 siswa sedang praktik



Gambar. 9 penilaian praktik



Gambar. 10 siswa sedang praktik



Gambar. 11 Hasil karya siswa



Gambar. 12 Hasil karya siswa

