



This file was edited using the trial version of Nitro Pro 7
Buy now at www.nitropdf.com to remove this message
LAPORAN INDIVIDU

KEGIATAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY

DI SMK NEGERI 3 WONOSARI

Jl. Pramuka No. 8 Wonosari Gunungkidul Daerah Istimewa Yogyakarta



Disusun Oleh :

Ni Made Overa Susana

11511244005

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

2014

Yang bertanda tangan dibawah ini, kami pembimbing kegiatan PPL UNY di SMK Negeri 3 Wonosari, Jl. Pramuka No. 8 Wonosari Gunungkidul Yogyakarta menerangkan dengan sesungguhnya bahwa mahasiswa dibawah ini :

Nama : Ni Made Overa susana
NIM : 11511244005
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK N 3 Wonosari dari tanggal 2 Juli 2014 sampai dengan tanggal 17 September 2014. Hasil kegiatan mencakup dalam naskah laporan ini.

Dosen Pembimbing Lapangan

Wonosari, September 2014

Guru Pembimbing

Titin Herawidi, M.Pd

NIP. 19790406 200212 2 001

Sri Mulyanti, S.Pd.T

NIP. 19791002 200801 2 003

Mengetahui

Kepala Sekolah
SMK N 3 Wonosari

Koordinator PPL
SMK N 3 Wonosari

Dra. Susiyanti, M.Pd
NIP. 19640219 199003 2 005

Markidin Parikesit, S.Pd., M.T
NIP : 19770902 200701 1 009

Segala puji dan syukur kami panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga program Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) yang dimulai tanggal 2 Juli sampai 17 September 2014 di SMK Negeri 3 Wonosari, Desa Wonosari, Kecamatan Wonosari, Kabupaten Gunungkidul dapat terlaksana dengan lancar.

Dalam perencanaan, pelaksanaan kegiatan, dan sampai pada penyusunan laporan ini, kami menyadari sepenuhnya telah banyak bimbingan, pengarahan serta bantuan baik materi maupun non materi dari semua pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan kali ini perkenankan kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Dr. Rachmat Wahab, MA selaku Rektor Universitas Negeri Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan untuk pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata 2014.
2. Prof. Dr. Anik Ghufro, M.Pd selaku Ketua LPPM UNY yang telah bersusah payah sebagai penanggung jawab utama pada pelaksanaan KKN PPL UNY 2014.
3. Titin Hera Widi H. M.Pd. selaku Dosen Pembimbing Lapangan yang telah memberikan arahan, bimbingan, dan masukan selama pelaksanaan .
4. Dra. Susiyanti, M.Pd selaku Kepala Sekolah SMK Negeri 3 Wonosari yang telah memberikan izin Praktik Pengalaman Lapangan di SMK Negeri 3 Wonosari.
5. Sri Mulyanti S.Pd.T selaku Guru Pembimbing yang telah menerima, membantu, dan tak henti-hentinya memberikan semangat selama pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan.
6. Bapak/Ibu Guru SMK Negeri 3 Wonosari yang telah menerima, serta memberikan dukungan dan partisipasinya selama pelaksanaan program Praktik Pengalaman Lapangan.
7. Siswa dan siswi SMK Negeri 3 Wonosari atas kerjasamanya dan berpartisipasi dalam pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan.
8. Rekan-rekan mahasiswa PPL khususnya yang berada di lokasi SMK Negeri 3 Wonosari.
9. Semua pihak yang tidak dapat kami sebutkan namanya satu-persatu yang telah memberikan bantuan, dorongan, dan segala sesuatu hal yang berkaitan dengan pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan, dapat berjalan dengan baik dan lancar.

Semoga budi baik mereka semua mendapatkan balasan dan kerja sama yang telah kita jalin tidak akan terhenti hanya sampai berakhirnya PPL ini saja, namun



This file was edited using the trial version of Nitro Pro 7
Buy now at www.nitropdf.com to remove this message

Tak lupa kami sampaikan permohonan maaf yang sebesar-besarnya kepada semua pihak atas segala kekurangan dan kekhilafan yang ada pada kami selama pelaksanaan PPL dan sampai terselesaikannya laporan ini.

Besar harapan kami laporan PraktikPengalaman Lapangan (PPL) ini dapat bermanfaat sebagai masukan bagi LPPMP-UNY dan pihak lain yang berkepentingan serta dapat menjadi pegangan bagi kami, mahasiswa PPL-UNY.

Wonosari, September 2014

Penyusun

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN LAPORAN PPL	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
ABSTRAK	vi
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Analisis Situasi	1
B. Perumusan Program	7
BAB II. PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL	9
A. Persiapan	9
B. Pelaksanaan PPL	10
C. Bimbingan dengan DPL PPL dari jurusan Pendidikan Teknik Boga FT UNY	13
D. Penyusunan Laporan PPL	13
E. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi	13
BAB III. PENUTUP	16
A. Simpulan	16
B. Saran	16
Daftar Pustaka	18
Lampiran	19



This file was edited using the trial version of Nitro Pro 7
Buy now at www.nitropdf.com to remove this message

ABSTRAK
LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
SMK NEGERI 3 WONOSARI

NI Made Overa Susana
11511244005

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) Universitas Negeri Yogyakarta semester khusus 2014 yang berlokasi di SMK Negeri 3 Wonosari telah dilaksanakan oleh mahasiswa pada tanggal 2 Juli 2014 sampai 17 September 2014. Kelompok PPL di lokasi ini terdiri dari 18 mahasiswa Universitas Negeri Yogyakarta, yaitu 8 mahasiswa dari Program Studi Pendidikan Teknik Boga, 5 mahasiswa dari Program Studi Pendidikan Teknik Elektronika, dan 5 mahasiswa dari Program Studi Pendidikan Elektro.

Selama kegiatan PPL, praktikan melakukan praktik mengajar mandiri dan terbimbing di dua kelas, yaitu kelas X TB 2 untuk mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan dan kelas XI TB 1 untuk mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia. Dari keseluruhan praktik mengajar praktikan melakukan praktik mengajar sebanyak 15 kali. Selama PPL, praktikan juga menyusun program- program agar pelaksanaan PPL berjalan dengan lancar.

Secara umum, program- program yang telah direncanakan dapat berjalan dengan baik dan lancar. Praktikan telah berusaha untuk menekan semua hambatan yang terjadi selama melaksanakan program kerja, sehingga program tersebut akhirnya berhasil dilaksanakan. Munculnya hambatan selama pelaksanaan kegiatan merupakan hal yang wajar. Praktikan berharap, semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang terkait.

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL), merupakan suatu bentuk usaha peningkatan efisiensi dan kualitas penyelenggaraan proses pembelajaran yang merupakan bentuk pembelajaran mahasiswa UNY dengan cara memberikan pengalaman belajar kepada mahasiswa untuk mencari pengetahuan di luar kampus yakni pengalaman mengajar, memperluas wawasan, pelatihan dan pengembangan kompetensi yang diperlukan dalam bidang yang ditekuni, peningkatan keterampilan, kemandirian, tanggung jawab, dan kemampuan dalam memecahkan masalah.

Program PPL adalah program yang bertujuan mengembangkan kompetensi mahasiswa sebagai calon guru atau pendidik atau tenaga kependidikan. Standar kompetensi PPL dirumuskan dengan mengacu pada tuntutan empat kompetensi guru baik dalam konteks pembelajaran maupun dalam konteks kehidupan guru sebagai anggota masyarakat yakni kompetensi pedagogik, kompetensi kepribadian, kompetensi professional, dan kompetensi sosial.

A. Analisis Situasi

Secara umum situasi di SMK Negeri 3 Wonosari dapat dideskripsikan sebagai berikut:

1. Keadaan Fisik Sekolah

SMK Negeri 3 Wonosari terletak di Jalan Pramuka No.8 Wonosari. Pada tahun ajaran 2014/2015 SMK Negeri 3 Wonosari memiliki 4 kompetensi jurusan yaitu Elektronika Industri, Audio Video, Jasa Boga dan Mekatronika. SMK Negeri 3 Wonosari menggunakan Kurikulum 2013 untuk kelas X dan XI serta Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (KTSP) untuk kelas XII sebagai acuan dalam proses belajar mengajar.

Adapun uraian keadaan fisik SMK Negeri 3 wonosari antara lain:

a. Ruang Kelas

Pada tahun ajaran baru 2014/2015, SMK Negeri 3 Wonosari terdiri dari empat jurusan diantaranya Elektronika Industri, Audio Video, Jasa Boga dan Mekatronika yang terdiri dari 30 kelas, yang setiap kelasnya terdapat 32 anak.

b. Laboratorium

Di SMK Negeri 3 Wonosari terdapat laboratorium yang memiliki kondisi yang berbeda-beda dalam perawatannya. Untuk jurusan Elektronika memiliki 2 (dua) ruang laboratorium, jurusan Audio Vidio memiliki 1 (satu)



This file was edited using the trial version of Nitro Pro 7
Buy now at www.nitropdf.com to remove this message

Selain ruang laboratorium masing-masing jurusan juga terdapat ruang laboratorium komputer yang sedang dalam perbaikan.

c. Ruang Tata Usaha atau *Administrative Staff Room*

Ruang Tata Usaha (TU) terletak di sebelah kiri lobi. Ruang TU digunakan untuk kegiatan administrasi sekolah yang terdiri dari keuangan, pengadaan kegiatan pembelajaran yang ditangani dengan baik.

d. Ruangan Kepala Sekolah atau *Principal Room*

Ruang kepala sekolah terletak di sebelah kanan ruang lobi tepat di sebelah ruangan wakil kepala sekolah, yakni ruangan kedua.

e. Ruang UKS atau *Health Room*

Ruang UKS berada di sebelah ruang komputer. Di dalamnya terdapat sebuah tempat tidur dan perlengkapan. Ruang UKS ini difungsikan untuk tempat pemberian pertolongan kecelakaan atau sakit kepada siswa yang membutuhkan saat kegiatan belajar mengajar berlangsung maupun saat kondisi yang memungkinkan. Kondisi UKS saat ini sedang dalam renovasi dan untuk sementara di pindah di ruang BK

f. Ruangan Guru atau *Teacher Room*

Ruangan guru merupakan ruang pertama pada barisan ruang yang menghadap barat. Ruang guru ditujukan untuk guru SMK Negeri 3 Wonosari. Di dalamnya terdapat sejumlah meja dan kursi sesuai dengan jumlah guru yang mengajar di SMK Negeri 3 Wonosari, dan beberapa meja serba guna seperti meja untuk tempat mengisi tinta dan meja “Bel” yang digunakan untuk menandakan pergantian jam berada di sudut ruang guru.

g. Perpustakaan

Perpustakaan sekolah berada di gedung sebelah kanan Aula lantai 2. Di dalamnya terdapat rak- rak tempat menata buku- buku. Buku- buku yang terdapat di perpustakaan antara lain buku pendukung kegiatan belajar siswa jurusan elektronika, audio video, mekatronika dan tata boga. Siswa juga dapat membaca koran maupun majalah. Di dalam perpustakaan ada seorang petugas perpustakaan yang mengurus administrasi sirkulasi peminjaman dan pengembalian buku.

h. Musholla

Musholla digunakan sebagai tempat ibadah guru, karyawan serta para siswa yang beragama muslim. Musholla berlokasi di halaman belakang sekolah. Pada setiap hari jum'at, musholla digunakan sebagai tempat sholat jum'at bagi warga laki-laki disekolah.



This file was edited using the trial version of Nitro Pro 7
Buy now at www.nitropdf.com to remove this message

koperasi sekolah terdapat foto copy. Pengurusnya ialah anggota OSIS. Barang yang dijual antara lain barang yang dibutuhkan siswa, antara lain buku, pulpen, dan perlengkapan alat tulis lain.

j. Ruang OSIS

Ruang OSIS berlokasi di sebelah ruang laboratorium AV. Digunakan untuk rapat kegiatan OSIS dan kesekretariatan OSIS serta pengkoordinasian kegiatan OSIS dengan anggota OSIS.

k. Tempat Parkir

Tempat parkir ada dua yang pertama terletak dekat gerbang masuk sekolah yang bersampingan dengan pos satpam dan yang kedua terletak di belakang sekolah di antara mushola dan lapangan terpadu SMK Negeri 3 Wonosari.

l. Sarana Olahraga

Untuk mendukung proses belajar mengajar pelajaran olahraga, SMK Negeri 3 Wonosari mempunyai satu lapangan terpadu.

2. Keadaan Non Fisik

SMK Negeri 3 Wonosari mempunyai staff pengajar yang telah memiliki gelar S1 bahkan 2 diantaranya telah bergelar S2, dan 90% staff pengajar di SMK Negeri 3 Wonosari telah mengikuti program sertifikasi guru yang artinya hampir keseluruhan guru dalam sekolah tersebut telah menjadi guru professional dan memiliki mutu sebagai pendidik dan pengajar yang tidak perlu diragukan lagi. Selain itu juga terdapat karyawan yang bertanggung jawab terhadap administrasi sekolah (Tata Usaha), perpustakaan, dan koperasi siswa.



Kegiatan belajar mengajar di SMK Negeri 3 Wonosari untuk hari
Selasa, Rabu, Kamis berlangsung mulai pukul 07.00 – 13.40 WIB dengan pembagian waktu
sebagai berikut:

No.	Mata Pelajaran	Waktu
1.	Upacara bendera	07.00 – 08.00
2.	Mata Pelajaran 1	08.00 – 08.40
3.	Mata Pelajaran 3	08.40 – 09.20
4.	Mata Pelajaran 4	09.20 – 10.00
5.	Mata Pelajaran 5	10.00 – 10.40
	ISTIRAHAT 1	
6.	Mata Pelajaran 6	10.55 – 11.35
7.	Mata Pelajaran 7	11.35 – 12.05
	ISTIRAHAT 2	
8.	Mata Pelajaran 8	12.20 – 13.00
9.	Mata Pelajaran 9	13.00 – 13.40

Kegiatan belajar mengajar di SMK Negeri 3 Wonosari untuk hari
Selasa, Rabu, Kamis berlangsung mulai pukul 07.00 – 15.00 WIB dengan
pembagian waktu sebagai berikut :

No.	Mata Pelajaran	Waktu
1.	Mata Pelajaran 1	07.00 – 07.45
2.	Mata Pelajaran 2	07.45 – 08.30
3.	Mata Pelajaran 3	08.30 – 09.15
4.	Mata Pelajaran 4	09.15 – 10.00
	ISTIRAHAT 1	
5.	Mata Pelajaran 5	10.15 – 11.00
6.	Mata Pelajaran 6	11.00 – 11.45
	ISTIRAHAT 2	
7.	Mata Pelajaran 7	12.00 – 12.45
8.	Mata Pelajaran 8	12.45 – 13.30
9.	Mata pelajaran 9	13.30 – 14.15
10.	Mata pelajaran 10	14.15 – 15.00



Kegiatan belajar mengajar di SMK Negeri 3 Wonosari untuk hari
Jumat dan Sabtu berlangsung mulai pukul 07.00 – 13.30 WIB dengan
pembagian waktu sebagai berikut:

No.	Mata Pelajaran	Waktu
1.	Upacara bendera	07.00 – 07.45
2.	Mata Pelajaran 1	07.45 – 08.30
3.	Mata Pelajaran 3	08.30 – 09.15
4.	Mata Pelajaran 4	09.15 – 10.00
ISTIRAHAT 1		
5.	Mata Pelajaran 5	10.15 – 11.00
6.	Mata Pelajaran 6	11.00 – 11.45
ISTIRAHAT 2		
8.	Mata Pelajaran 8	12.00 – 12.45
9.	Mata Pelajaran 9	12.45 – 13.30

Kegiatan belajar mengajar di SMK Negeri 3 Wonosari untuk hari
Jum'at berlangsung mulai pukul 07.00 – 13.30 dengan pembagian waktu
sebagai berikut:

No.	Mata Pelajaran	Waktu
1.	Mata Pelajaran 1	07.00 – 07.40
2.	Mata Pelajaran 2	07.40 – 08.20
3.	Mata Pelajaran 3	08.20 – 09.00
4.	Mata Pelajaran 4	09.00 – 09.40
ISTIRAHAT		
5.	Mata Pelajaran 5	09.55 – 10.35
6.	Mata Pelajaran 6	10.35 – 11.15
ISTIRAHAT		
7.	Mata Pelajaran 7	12.40 – 13.15
8.	Mata Pelajaran 8	13.15 – 13.50



Perencanaan Program & Rancangan Kegiatan PPL
Kejatan PPL UNY dilaksanakan selama 2,5 bulan terhitung mulai

This file was edited using the trial version of Nitro Pro 7

Buy now at www.nitropdf.com to remove this message

tanggal 1 Juli 2014 sampai dengan 17 September 2014, adapun jadwal

pelaksanaan kegiatan PPL UNY di SMK Negeri 3 Wonosari adalah sebagai

berikut:

Tabel Jadwal Pelaksanaan Kegiatan PPL UNY Tahun 2014

No	Nama Kegiatan	Waktu Pelaksanaan	Personalia	Tempat
1	Pembekalan PPL	27 Juni 2014	Tim	
2	Penerjunan Mahasiswa	2 Juli 2014	DPL	UNY
3	Pelaksanaan PPL	2 Juli–17 Sept 2014		SMK N 3 Wonosari
4	Pembimbingan Mahasiswa dengan DPL	2 Juli- 17 Sept 2014	DPL	
5	Monitoring Tim	13, 27, Juli 2014 10, 24, Agustus 2014 17 September 2014	Tim Pembina	
7	Monitoring tengah kegiatan dengan ketua kelompok	5 Agustus 2014	Tim & Mahasiswa	
8	Ujian PPL	17 September 2014	Mahasiswa, DPL & Koordinator	
9	Penarikan Mahasiswa	17 September 2014	DPL	
10	Evaluasi dengan ketua kelompok	20 September 2014	Tim & Mahasiswa	
11	Evaluasi dengan DPL dan workshop dilanjutkan penyerahan nilai	27 September 2014	DPL	
14	Seminar evaluasi PPL	7 Oktober 2014	Tim, DPL, Kepsek	R. Sidang Rektorat
13	Penyusunan laporan akhir	4 Nopember 2014	Tim & UPPL	



danun penulisan program dan rancangan kegiatan PPL adalah sebagai berikut :

This file was edited using the trial version of Nitro Pro 7

1. Menuntut persiapan mengajar, yang meliputi silabus, membuat PPP

Buy now at www.nitropdf.com to remove this message

(Rencana Pelaksanaan Pembelajaran), Hand Out, Job Sheet, dan Media

pembelajaran.

2. Konsultasi Persiapan mengajar
3. Pelaksanaan praktik mengajar
4. Konsultasi pelaksanaan mengajar
5. Evaluasi materi pengajaran

A. Persiapan

Agar pelaksanaan PPL dapat berjalan dengan lancar sesuai dengan rencana yang telah ditentukan maka perlu dilakukan berbagai persiapan baik berupa persiapan secara fisik maupun secara mental untuk dapat mengatasi permasalahan yang akan muncul dan sebagai sarana persiapan program yang akan dilaksanakan, maka sebelum penerjunan, pihak universitas telah membuat berbagai program pelaksanaan sebagai bekal mahasiswa dalam pelaksanaan PPL di lokasi. Persiapan yang dilaksanakan adalah sebagai berikut :

1. Pengajaran Mikro

Pengajaran mikro merupakan pelatihan tahap awal dalam pembentukan kompetensi mengajar melalui pengaktualisasi kompetensi dasar mengajar yang dilaksanakan dalam mata kuliah wajib tempuh bagi mahasiswa yang akan mengambil PPL dan dilakukan pada semester VI . Dalam pelaksanaan pengajaran mikro mahasiswa dilatih komponen-komponen kompetensi dasar mengajar dalam proses pembelajaran sebagai calon guru sehingga benar-benar mampu menguasai setiap komponen satu persatu atau beberapa komponen secara terpadu dalam situasi pembelajaran yang disederhanakan (kelompok kecil) dengan tujuan agar mahasiswa memahami dasar-dasar mengajar mikro, melatih dalam penyusunan RPP yang akan digunakan pada saat mengajar, membentuk dan meningkatkan kompetensi mengajar terbatas, membentuk dan meningkatkan kompetensi dasar mengajar terpadu dan utuh, membentuk kompetensi kepribadian, serta membentuk kompetensi sosial.

2. Pembekalan PPL

Pembekalan dilaksanakan selama beberapa tahapan. Tahapan pertama pembekalan dilakukan pada tingkat jurusan yakni pada tanggal 27 Juni 2014 di ruang Aula KPLT FT UNY dan pembekalan yang terakhir dilaksanakan sebelum penerjunan yang dilakukan dalam kelompok kecil KKN-PPL oleh dosen pembimbing lapangan (DPL). Pembekalan untuk tim KKN-PPL UNY 2014 yang berlokasi di SMK N 3 Wonosari dilakukan oleh Ibu Titin Hera Widi H., M.Pd yang bertempat di ruang lobi Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana pada tanggal 20 Juni 2014 pada pukul 09.00-11.00 WIB, materi yang disampaikan dalam pembekalan yakni mekanisme pelaksanaan kegiatan di sekolah, teknik pelaksanaan, dan teknik untuk menghadapi permasalahan yang mungkin akan terjadi selama pelaksanaan KKN-PPL.



3. Observasi pembelajaran di kelas
Kegiatan observasi pembelajaran di kelas dilakukan agar mahasiswa

This file was edited using the trial version of Nitro Pro 7
Buy now at www.nitropdf.com to remove this message

memperoleh gambaran pengetahuan dan pengalaman mengenai tugas-tugas

seorang guru disekolah serta mengetahui situasi dan kondisi di kelas yang akan ditempati pada pelaksanaan PPL. Kegiatan observasi pembelajaran dilakukan pada tanggal 08 Maret 2014 kelas X TB 2 pada mata pelajaran Boga Dasar.

4. Pembuatan persiapan mengajar

Sebelum kegiatan pelaksanaan praktik mengajar di kelas dilaksanakan, maka terlebih dahulu praktikan membuat persiapan mengajar dengan materi pelajaran yang telah ditentukan oleh guru pembimbing seperti persiapan silabus, penyusunan RPP, penyusunan Hand Out, Job Sheet, metode yang digunakan, media, serta persiapan-persiapan yang lain yang berhubungan dengan pelaksanaan PPL.

B. Pelaksanaan PPL

1. Pelaksanaan Praktik Mengajar

Dalam pelaksanaan kegiatan PPL (praktik pengajar lapangan), mahasiswa diberikan tugas untuk mengajar yang disesuaikan dengan bidang keahlian masing-masing yang telah disesuaikan dengan kebijakan yang diberikan oleh sekolah melalui guru pembimbing masing-masing. Materi yang diajarkan disesuaikan dengan kompetensi yang telah ditentukan oleh kurikulum dan dalam kesempatan ini menggunakan kurikulum 2013. Penggunaan satuan pembelajaran yang digunakan dalam pelaksanaan mengajar adalah satuan pembelajaran untuk teori dan praktik, serta pada pelaksanaan praktik mengajar praktikan melaksanakan praktik mengajar secara mandiri maupun secara terbimbing.

a. Praktik Mengajar Terbimbing

Praktik mengajar terbimbing adalah praktik mengajar dimana praktikan masih mendapat arahan saat proses pembuatan komponen pembelajaran oleh guru pembimbing yang telah ditunjuk. Komponen-komponen yang dimaksud meliputi Rencana Program Pembelajaran (RPP), media pembelajaran, metode pembelajaran yang akan digunakan saat mengajar di kelas.

b. Praktik Mengajar Mandiri

Praktik mengajar mandiri adalah dalam pelaksanaan kegiatan pembelajaran, praktikan melaksanakan sendiri tanpa ditunggu oleh guru pembimbing bidang studi.

Kegiatan praktik mengajar dilakukan selama 16 kali untuk teori dikelas X TB 2 dan kelas XI TB 1 dimulai pada hari kamis, 07 agustus 2014 sampai dengan hari selasa, 16 September 2014. Pada pengajaran praktik dilakukan pada hari rabu, 13 agustus 2014 sampai dengan 11 September 2014 dikelas XI TB 1.

Jadwal Mengajar Mata Pelajaran Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia kelas XI TB 1 :

No.	Hari / Tanggal	Kelas	Jam Pelajaran
1.	Kamis, 07 Agustus 2014	XI TB 1	5-8
2.	Rabu, 13 Agustus 2014	XI TB 1	1-4
3.	Kamis, 14 Agustus 2014	XI TB 1	5-8
4.	Rabu, 20 Agustus 2014	XI TB 1	1-4
5.	Kamis, 21 Agustus 2014	XI TB 1	5-8
6.	Rabu, 27 Agustus 2014	XI TB 1	1-3
7.	Kamis, 28 Agustus 2014	XI TB 1	5-8
8.	Rabu, 03 September 2014	XI TB 1	1-4
9.	Kamis, 04 September 2014	XI TB 1	5-8
10.	Rabu, 11 September 2014	XI TB 1	1-4
11.	Kamis, 12 September 2014	XI TB 1	5-8

Jadwal Mengajar Mata Pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan kelas X TB 2:

No.	Hari / Tanggal	Kelas	Jam Pelajaran
1.	Selasa, 19 Agustus 2014	X TB 2	1-3
2.	Selasa, 26 Agustus 2014	X TB 2	1-3
3.	Selasa, 02 September 2014	X TB 2	1-3
4.	Selasa, 09 September 2014	X TB 2	1-3
5.	Selasa, 16 September 2014	X TB2	1-3

2. Metode Mengajar

Metode yang digunakan selama kegiatan mengajar yakni penyampaian materi dengan metode ceramah, diskusi, tanya jawab, pemberian tugas, dan praktik.

3. Media Pembelajaran

Media yang ada di SMK Negeri 3 Wonosari sama dengan media yang ada di sekolah lain yakni papan tulis (*white board*) dan menggunakan spidol, penggunaan alternative seperti penggunaan LCD viewer dalam penyampaian materi tidak dapat dilakukan dikarenakan selain ruang teori dan praktik terpisah sehingga kesulitan dalam persiapan serta jumlah LCD yang ada hanya terbatas.

4. Evaluasi Pembelajaran

Evaluasi yang diberikan pada mata diktat yaitu latihan soal, evaluasi diakhir materi, perbaikan, dan keaktifan siswa dalam PBM.

5. Pemberian *feedback* oleh guru pembimbing dan *team teaching*

Pemberian *feedback* dilakukan oleh guru pembimbing dan *team teaching* yang diberikan setelah praktik pelaksanaan praktik mengajar dilakukan. Pemberian *feedback* yakni memberikan masukan tentang kekurangan dan kesalahan pada saat proses belajar mengajar berlangsung dengan maksud agar



praktik dapat memperbaiki kekurangannya dan kesalahannya serta tidak menimbulkan kesalahan yang sama

This file was edited using the trial version of Nitro Pro 7
Buy now at www.nitropdf.com to remove this message

C. Bimbingan dengan DPL PPL dari jurusan Pendidikan Teknik Boga FT UNY

Kegiatan bimbingan dengan DPL PPL merupakan kebijakan yang diberikan oleh pihak Universitas Negeri Yogyakarta bekerjasama dengan UPPL dalam memberikan fasilitas kepada mahasiswa PPL dalam bentuk konsultasi tentang permasalahan-permasalahan yang muncul pada saat pelaksanaan PPL di SMK yang belum dapat dipecahkan ketika bimbingan dengan guru pembimbing dari sekolah. Kegiatan bimbingan dengan DPL PPL dilakukan pada waktu yang tidak ditentukan karena kegiatan ini bersifat incidental.

D. Penyusunan Laporan PPL

Pelaksanaan kegiatan PPL harus dilaporkan secara resmi dengan menggunakan format laporan yang disesuaikan dengan format yang telah dibuat oleh Unit Pengembangan Pengalaman Lapangan (UPPL) sebagai bentuk pertanggung jawaban dan pendiskripsikan hasil pelaksanaan PPL.

E. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi

1. Analisis hasil pelaksanaan

Pada saat pelaksanaan PPL secara umum mahasiswa tidak mengalami banyak hambatan yang berarti melainkan pada saat pelaksanaan PPL banyak mendapat pelajaran dan pengalaman untuk menjadi guru yang baik pada masa yang akan datang, dibawah bimbingan guru pembimbing dari sekolah. Adapun hambatan-hambatan yang muncul dalam pelaksanaan kegiatan PPL adalah sebagai berikut :

a. Hambatan dalam menyiapkan administrasi pengajaran

Hambatan dalam menyiapkan administrasi pengajaran yakni disebabkan karena praktikan baru mengenal buku kerja guru sehingga perlu pembelajaran pada saat persiapan dan penggunaannya.

b. Hambatan dalam menyiapkan materi pelajaran

Hambatan dalam menyiapkan materi pembelajaran yaitu pada mata pelajaran praktik seperti Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia masakan yang dipraktikan tidak ditetapkan atau bisa saja berbeda antara kelas yang satu dengan kelas yang lainnya sehingga praktikan harus konsultasi dengan guru mata pelajaran beberapa kali sebelum mengajar praktik.



c. Hambatan dari siswa
siswa masih kurang disiplin dalam mengumpulkan tugas dengan alasan sudah banyak tugas dari guru mata pelajaran yang lain.

d. Hambatan dari sekolah

Hambatan dari sekolah secara umum terletak pada minimnya media atau sarana prasarana yang digunakan untuk proses pembelajaran sehingga proses pembelajaran yang dilakukan tidak dapat berlangsung secara maksimal sesuai dengan harapan.

2. Refleksi

Refleksi dari analisis hasil kegiatan PPL adalah dengan melakukan pengupayaan semaksimal mungkin kondisi yang ada baik dalam hal sarana prasarana (media) pembelajaran, ataupun hal-hal lain agar hasil yang dicapai dapat tercapai. Adapun contoh penerapannya sebagai berikut :

a. Dalam menyiapkan administrasi pengajaran

Dalam menyiapkan administrasi pengajaran dilakukan dengan melihat contoh-contoh yang ada yang disesuaikan dengan mata diktat yang diajar kemudian melakukan konsultasi dengan guru pembimbing dari sekolah kemudian melakukan pelaporan terhadap hasil yang telah dikerjakan untuk kemudian mendapatkan *feedback* guna perbaikan untuk yang akan datang.

b. Dalam menyiapkan materi pelajaran

Materi yang diberikan disiapkan dengan mengacu kepada kompetensi yang terdapat pada kurikulum sehingga buku-buku yang digunakan sesuai dengan standar kompetensi yang telah ditentukan. Serta guru pembimbing membebaskan praktikan untuk mencari sumber belajar sebanyak-banyaknya.

c. Dari siswa

Selalu memberikan motivasi agar siswa lebih aktif pada saat proses pembelajaran berlangsung, serta melakukan pendekatan-pendekatan baik secara berkelompok maupun secara individu dilihat dari faktor psikologis siswa sehingga dapat diketahui permasalahan-permasalahan yang menghambat proses pelajaran kemudian dapat diperoleh solusi-solusi untuk permasalahan-permasalahan tersebut.

d. Dari sekolah

Menyangkut sekolah yakni minimnya sarana dan prasarana yang ada hal-hal yang dilakukan adalah memaksimalkan sarana dan prasarana yang ada guna tercapainya hasil pembelajaran.

A. Simpulan

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan mata kuliah yang wajib tempuh bagi mahasiswa yang mengambil program kependidikan. Pelaksanaan kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Wonosari dimulai pada tanggal 2 Juli 2014 sampai dengan 17 September 2014. Sebelum melaksanakan praktik mengajar mahasiswa melakukan persiapan-persiapan agar nantinya siap untuk melaksanakan praktik mengajar yang meliputi pengajaran mikro, pembekalan PPL, dan observasi pembelajaran di kelas.

Dalam pelaksanaan kegiatan PPL yang dimulai pada tanggal 2 Juli sampai dengan 17 September praktikan melakukan praktik mengajar sebanyak 15 kali yaitu 11 kali pertemuan di kelas XI TB 1 dengan mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia dan 4 kali pertemuan di kelas X TB 2 dengan mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan. Pada kesempatan ini mahasiswa juga mengalami permasalahan-permasalahan yang nantinya dijadikan sebagai pengalaman yang akan digunakan pada masa yang akan datang. Secara umum, program-program yang telah direncanakan dapat berjalan dengan baik dan lancar. Praktikan telah berusaha untuk menekan semua hambatan yang terjadi selama melaksanakan program kerja, sehingga program tersebut akhirnya berhasil dilaksanakan.

B. Saran

1. Bagi mahasiswa PPL

- a. Dalam persiapan administrasi mengajar mahasiswa PPL perlu konsultasi dengan guru mata pelajaran untuk menyiapkan rencana pembelajaran. Konsultasi harus dilakukan jauh-jauh hari sebelum kegiatan PPL dilaksanakan sehingga pada saat pelaksanaan praktik mengajar mahasiswa sudah siap baik metode, media, maupun materi yang akan diajarkan, setelah praktik mengajar mahasiswa juga perlu melakukan konsultasi dengan guru pembimbing yang bertujuan untuk perbaikan praktik mengajar pada waktu berikutnya.
- b. Mahasiswa selalu menjaga sikap dan perilaku sebagai seorang calon guru selama berada di kelas maupun di lingkungan sekolah, agar dapat terjalin interaksi dan kerjasama yang baik dengan pihak yang bersangkutan.

2. Bagi Pihak Universitas

- a. Pihak universitas perlu meningkatkan hubungan dengan sekolah-sekolah yang menjadi tempat kegiatan PPL, agar terjalin kerjasama yang baik guna terjalinnya koordinasi serta kerjasama dalam mendukung kegiatan PPL baik



nitro

This file was edited using the trial version of Nitro Pro 7
Buy now at www.nitropdf.com to remove this message

3. Bagi Pihak SMK N 3 Wonosari

- a. Pembenahan dan penambahan sarana dan prasarana sekolah perlu ditingkatkan lagi demi terwujudnya proses belajar mengajar yang lebih kondusif, efisien, tercapainya tujuan pembelajaran.
- b. Media pembelajaran masih perlu ditambahkan, seperti LCD tidak setiap kelas memiliki LCD sehingga untuk guru yang ingin menggunakan media power point atau menampilkan materi ajar kepada siswa seringkali tidak mendapatkan LCD dan harus mendadak mengubah metode mengajarnya.



MATRIKS PELAKSANAAN PROGRAM KERJA PPL UNY

TAHUN 2014

F01

Kelompok Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH / LEMBAGA : SMK N 3 Wonosari
ALAMAT SEKOLAH / LEMBAGA : Jl. Pramuka no. 8 Tawarsari Wonosari Gunungkidul Yogyakarta.

7	Program Insidental													
	Penerimaan Peserta Didik Baru	25												25
	Pra Masa Orientasi Siswa	14												14
	Masa Orientasi Siswa		18											18
	Pesantren Ramadhan			15										15
	Latihan Dasar-Dasar Kepemimpinan					15								15
	Upacara Peringatan HUT RI Ke-69							3						3
	Pendampingan Lomba Memasak								2					2
	MGMP Jasa Boga dan Perhotelan (Musyawarah Guru Mata Pelajaran)										5			5
Jumlah Total Jam													441	

Mengetahui / Menyetujui
Kepala Sekolah / Pimpinan Lembaga

Dosen Pembimbing

Wonosari, September 2014
Mahasiswa

Dra. Susiyanti, M.Pd
NIP. 19640219 199003 2 005

Titin Herawidi, M.Pd
NIP. 19790406 200212 2 001

Ni Made Overa Susana
NIM.11511244005

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMKN 3 Wonosari
 Kelas / Semester : XI /1
 Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
 Materi Pokok : Salad Indonesia
 Alokasi Waktu : 4 x 45 menit (Dua Pertemuan)

A	<p>Kompetensi Inti</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya 2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia 3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena 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 dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung
B	<p>Kompetensi Dasar dan Indikator</p> <p><i>KD K – 1 (Sikap Spiritual)</i></p> <p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p><i>Indikator:</i></p> <p>1.2.1 Dapat <i>mensyukuri</i> karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p><i>KD KI – 2 (Sikap Sosial)</i></p> <p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p><i>Indikator:</i></p> <p>2.1.1 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.</p>

	<p>2.1.2 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>KD KI – 3 (Pengetahuan) 3.1 Mendiskripsikan salad Indonesia Indikator: 3.1.1 Dapat menjelaskan pengertian salad Indonesia 3.1.2 Dapat menyebutkan komponen-komponen yang ada pada salad Indonesia 3.1.3 Dapat mengidentifikasi macam-macam salad asli Indonesia</p> <p>KD KI – 4 (Keterampilan) 1.1 Membuat Salad Indonesia Indikator: 1.1.1 Dapat memilih bahan pembuatan salad yang benar 1.1.2 Dapat mengetahui teknik pembuatan dan pengolahan salad Indonesia</p>
C.	Tujuan Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan. 2. Peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam pembelajaran Pengolahan Masakan Indonesia 3. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan pengertian salad Indonesia 4. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menyebutkan komponen-komponen yang ada pada salad Indonesia 5. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat mengidentifikasi macam-macam salad asli Indonesia 6. Melalui pengamatan, peserta didik dapat memilih bahan pembuatan salad yang baik 7. Melalui pengamatan peserta didik dapat mengetahui teknik pembuatan dan pengolahan salad Indonesia.
D	Materi Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian salad Indonesia 2. Komponen salad Indonesia 3. Macam-macam salad Indonesia
E.	Metode Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pendekatan <i>Scientific</i> (Ilmiah) 2. Model : <i>Discovery Learning</i> 3. Metode: Diskusi, penugasan, presentasi, ceramah.
F	Media, Alat dan Sumber Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Media : gambar, internet, modul 2. Alat/bahan : LCD, Laptop. 3. Sumber : <ol style="list-style-type: none"> a. Ekawatiningsih Prihastuti, dkk. 2008. Restoran Jilid 1. Jakarta. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. b. Internet : www.wikipedia.com

	<p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mempresentasikan hasil diskusi dan dibimbing bila menemukan kesuitan 	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik menyimpulkan dan merangkum secara singkat tentang materi salad Indonesia • Selanjutnya peserta didik dimotivasi untuk mengembangkan pemahaman tentang salad Indonesia. • Peserta didik diberi tugas untuk mengidentifikasi macam-macam salad Indonesia dan bahan pembuatannya serta mencari referensi dari berbagai sumber. • Peserta didik diminta membuat laporan praktik sebelum melakukan praktik mengolah salad Indonesia pada pertemuan. 	25 menit

Pertemuan ke – 2

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik berdoa/ menjawab salam bersama-sama. 2. Guru mengecek daftar hadir peserta didik 3. Peserta didik memperoleh apersepsi dari guru berkaitan dengan salad Indonesia 4. Peserta didik memperoleh motivasi dari guru berkaitan dengan salad Indonesia 	10 menit
Inti	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik secara berkelompok mengamati gambar/foto salad Indonesia yang menggunakan bumbu kelapa dan bumbu gula. • Peserta didik secara mengerjakan pre test 	15 menit 30 menit

	<p>tentang materi salad Indonesia yang menggunakan bumbu kelapa dan bumbu gula.</p> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian salad, jenis-jenis saus, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan salad Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing – masing saus dan salad Indonesia tersebut <p>Mengumpulkan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi (menalar)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis hasil diskusi • Menyimpulkan hasil diskusi <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik membuat kesimpulan tentang hasil diskusi • Peserta didik mempresentasikan hasil diskusi dan dibimbing bila menemukan kesulitan 	<p>45 menit</p> <p>25 menit</p> <p>30 menit</p> <p>25 menit</p>
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik menyimpulkan dan merangkum secara singkat tentang materi salad Indonesia yang terbuat dari bumbu kelapa dan bumbu gula. • Selanjutnya peserta didik dimotivasi untuk mengembangkan pemahaman tentang salad Indonesia yang terbuat dari bumbu kelapa dan bumbu gula. • Peserta didik diberi tugas untuk 	25 menit

	<p>mengidentifikasi macam-macam salad Indonesia dan bahan pembuatanya serta mencari referensi dari berbagai sumber.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik diminta membuat laporan praktik sebelum melakukan praktik mengolah salad Indonesia pada pertemuan. 	
--	--	--

G. Penilaian

1. Jenis/ Teknik Penilaian

- a. Penilaian Pengetahuan : Tes Tulis
- b. Penilaian Keterampilan : Tes Praktik
- c. Penilaian Sikap : Observasi

2. Bentuk Instrumen dan Instrumen

- a. Bentuk Instrumen: Tes Tulis (Uraian)

Instrumen:

Jawablah pertanyaan di bawah ini dengan jelas dan benar!

1. Jelaskan pengertian bumbu kelapa pada salad Indonesia!
2. Jelaskan pengertian bumbu gula pada salad Indonesia!
3. Sebutkan komponen-komponen yang ada pada salad!
4. Sebutkan minimal 5 masakan salad Indonesia yang memakai bumbu kelapa dan bumbu gula !

- b. Bentuk Instrumen: Observasi (Skala Penilaian/ Daftar Cek)

Instrumen:

Bubuhkan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan!

No.	Nama Siswa	Religius				Jujur				Disiplin				Tanggung Jawab			
		BT	MT	MK	MB	BT	MT	MK	MB	BT	MT	MK	MB	BT	MT	MK	MB
1																	
2																	

3. Pedoman Penskoran

- a. Pedoman Penskoran (Pengetahuan)

Kunci Jawaban

1. Bumbu kelapa adalah bumbu atau sambal yang terbuat dari kelapa parut yang dicampur dengan bumbu seperti bawang putih, kencur, cabe merah, daun jeruk, terasi dan gula merah. Kelapa yang digunakan adalah kelapa setengah tua yang di bakar atau dikukus agar tidak mudah basi.
2. Bumbu gula merah adalah bumbu yang terbuat dari campuran gula merah, cabai merah, bawang putih, terasi dan asam jawa. Bumbu ini mempunyai tekstur yang kental dan rasa yang dominan manis meskipun ada pedasnya.
3. Komponen-komponen yang ada pada salad:
 - a. Underliner
 - b. Body salad
 - c. Dressing atau saus
 - d. Garnish

4. 1. Rujak buah
2. Asinan jakarta
3. Urap
4. Terancam
5. Asinan bogor

Rubrik Penilaian

1) Tes Tulis Uraian (Pengetahuan)

Soal nomor 1 dijawab benar skor maksimal 25

Soal nomor 2 dijawab benar skor maksimal 20

Soal nomor 3 dijawab lengkap skor maksimal 25

Soal nomor 4 dijawab lengkap skor maksimal 30

a. Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10
4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	10

Wonosari , Agustus 2014

Mengetahui
Guru Pembimbing

Mahasiswa

Sri Mulyanti, S.Pd.T
NIP.19791002 200801 2 003

Ni Made Overa S.
NIM. 11511244005

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMKN 3 Wonosari
 Kelas / Semester : XI /1
 Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
 Materi Pokok : Salad Indonesia
 Alokasi Waktu : 4 x 45 menit (Empat Pertemuan)

A	<p>Kompetensi Inti</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya 2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia 3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena 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 dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung
B	<p>Kompetensi Dasar dan Indikator</p> <p><i>KD K – 1 (Sikap Spiritual)</i></p> <p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p><i>Indikator:</i></p> <p>1.2.1 Dapat <i>mensyukuri</i> karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p><i>KD KI – 2 (Sikap Sosial)</i></p> <p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p>

	<p>Indikator:</p> <p>2.1.1 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.</p> <p>2.1.2 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>KD KI – 3 (Pengetahuan)</p> <p>3.1 Mendiskripsikan salad Indonesia</p> <p>Indikator:</p> <p>3.1.1 Dapat menjelaskan pengertian salad Indonesia</p> <p>3.1.2 Dapat menyebutkan komponen-komponen yang ada pada salad Indonesia</p> <p>3.1.3 Dapat mengidentifikasi macam-macam salad asli Indonesia</p> <p>KD KI – 4 (Keterampilan)</p> <p>1.1 Membuat Salad Indonesia</p> <p>Indikator:</p> <p>1.1.1 Dapat memilih bahan pembuatan salad yang benar</p> <p>1.1.2 Dapat mengetahui teknik pembuatan dan pengolahan salad Indonesia</p>
C.	<p>Tujuan Pembelajaran</p> <ol style="list-style-type: none"> Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat <i>mensyukuri</i> karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan. Peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam pembelajaran Pengolahan Masakan Indonesia Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan pengertian salad Indonesia Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menyebutkan komponen-komponen yang ada pada salad Indonesia Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat mengidentifikasi macam-macam salad asli Indonesia Melalui pengamatan, peserta didik dapat memilih bahan pembuatan salad yang baik Melalui pengamatan peserta didik dapat mengetahui teknik pembuatan dan pengolahan salad Indonesia.
D	<p>Materi Pembelajaran</p> <ol style="list-style-type: none"> Pemilihan bahan dalam pembuatan salad Indonesia Bahan pembuatan bumbu salad Indonesia Peralatan pengolahan dan peralatan hidang untuk salad Indonesia Teknik pembuatan dan pengolahan salad Indonesia Cara menyajikan salad Indonesia

1. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan ke – 1

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Peserta didik berdoa/ menjawab salam bersama-sama.2. Guru mengecek daftar hadir peserta didik3. Peserta didik memperoleh apersepsi dari guru berkaitan dengan salad Indonesia saus bumbu kacang.4. Peserta didik berkumpul dengan kelompok praktik masing-masing	10 menit
Inti	<ul style="list-style-type: none">○ Eksplorasi<ol style="list-style-type: none">1. Guru menginstruksikan kepada siswa untuk mempersiapkan area kerja	15 menit
	<ul style="list-style-type: none">○ Elaborasi<ol style="list-style-type: none">1. Siswa melakukan praktik mengolah salad Indonesia saus bumbu kacang2. Selama kegiatan tersebut di atas guru mengawasi dan menilai sikap siswa selama praktik	125 menit
	<ul style="list-style-type: none">○ Konfirmasi<ol style="list-style-type: none">1. Guru menanyakan kesulitan yang dihadapi dalam melaksanakan praktik2. Guru membantu dalam memecahkan masalah bagi siswa yang pelaksanaan praktiknya masih ada kesalahan	15 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none">1. Peserta didik memberikan rangkuman garis besar dari hasil praktik yang baru saja dilakukan2. Guru memberikan penguatan atas hasil diskusi3. Guru menumbuhkan rasa ingin tahu siswa agar gemar membaca dengan menyampaikan rencana pembelajaran untuk pertemuan berikutnya4. Mengucapkan salam penutup	15 menit

Pertemuan ke – 2

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik berdoa/ menjawab salam bersama-sama. 2. Guru mengecek daftar hadir peserta didik 3. Peserta didik memperoleh apersepsi dari guru berkaitan dengan salad Indonesia saus bumbu kelapa 4. Peserta didik berkumpul dengan kelompok praktik masing-masing 	10 menit
Inti	<ul style="list-style-type: none"> ○ Eksplorasi <ol style="list-style-type: none"> 2. Guru menginstruksikan kepada siswa untuk mempersiapkan area kerja ○ Elaborasi <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa melakukan praktik mengolah salad yang menggunakan saus bumbu kelapa 2. Selama kegiatan tersebut di atas guru mengawasi dan menilai sikap siswa selama praktik ○ Konfirmasi <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru menanyakan kesulitan yang dihadapi dalam melaksanakan praktik 2. Guru membantu dalam memecahkan masalah bagi siswa yang pelaksanaan praktiknya masih ada kesalahan 	<p>15 menit</p> <p>125 menit</p> <p>15 menit</p>
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik memberikan rangkuman garis besar dari hasil praktik yang baru saja dilakukan 2. Guru memberikan penguatan atas hasil diskusi 3. Guru menumbuhkan rasa ingin tahu siswa agar gemar membaca dengan menyampaikan rencana pembelajaran untuk pertemuan berikutnya 4. Mengucapkan salam penutup 	15 menit

Pertemuan ke – 3

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik berdoa/ menjawab salam bersama-sama. 2. Guru mengecek daftar hadir peserta didik 3. Peserta didik memperoleh apersepsi dari guru berkaitan dengan salad buah Indonesia yang menggunakan saus bumbu gula. 4. Peserta didik berkumpul dengan kelompok praktik masing-masing 	10 menit
Inti	<ul style="list-style-type: none"> ○ Eksplorasi <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru menginstruksikan kepada siswa untuk mempersiapkan area kerja ○ Elaborasi <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa melakukan praktik mengolah salad Indonesia saus bumbu gula. 2. Selama kegiatan tersebut di atas guru mengawasi dan menilai sikap siswa selama praktik ○ Konfirmasi <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru menanyakan kesulitan yang dihadapi dalam melaksanakan praktik 2. Guru membantu dalam memecahkan masalah bagi siswa yang pelaksanaan praktiknya masih ada kesalahan 	<p>15 menit</p> <p>125 menit</p> <p>15 menit</p>
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik memberikan rangkuman garis besar dari hasil praktik yang baru saja dilakukan 2. Guru memberikan penguatan atas hasil diskusi 3. Guru menumbuhkan rasa ingin tahu siswa agar gemar membaca dengan menyampaikan rencana pembelajaran untuk pertemuan berikutnya 4. Mengucapkan salam penutup 	15 menit

Pertemuan ke – 4

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 5. Peserta didik berdoa/ menjawab salam bersama-sama. 6. Guru mengecek daftar hadir peserta didik 7. Peserta didik memperoleh apersepsi dari guru berkaitan dengan salad Indonesia yang menggunakan bahan dasar dari hewan/ikan 8. Peserta didik berkumpul dengan kelompok praktik masing-masing 	10 menit
Inti	<ul style="list-style-type: none"> ○ Eksplorasi <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru menginstruksikan kepada siswa untuk mempersiapkan area kerja ○ Elaborasi <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa melakukan praktik mengolah salad Indonesia yang menggunakan bahan dasar dari hewan/ikan 2. Selama kegiatan tersebut di atas guru mengawasi dan menilai sikap siswa selama praktik ○ Konfirmasi <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru menanyakan kesulitan yang dihadapi dalam melaksanakan praktik 2. Guru membantu dalam memecahkan masalah bagi siswa yang pelaksanaan praktiknya masih ada kesalahan 	<p>15 menit</p> <p>125 menit</p> <p>15 menit</p>
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik memberikan rangkuman garis besar dari hasil praktik yang baru saja dilakukan 2. Guru memberikan penguatan atas hasil diskusi 3. Guru menumbuhkan rasa ingin tahu siswa agar gemar membaca dengan menyampaikan rencana pembelajaran untuk pertemuan berikutnya 4. Mengucapkan salam penutup 	15 menit

LEMBAR CHECK LIST PRAKTEK

Nilai 1 : tidak baik

Nilai 2 : kurang baik

Nilai 3 : baik

Nilai 4 : sangat baik

Aspek Keterampilan yang Dinilai	Bobot Skor	Skala Penilaian				Jumlah Skor	Keterangan pencapaian kompetensi
		4	3	2	1		
PERSIAPAN							
a. Persiapan pribadi	10 %						$\frac{\text{Skor yang diperoleh}}{\text{Skor maksimal}} \times \text{bobot}$
b. Persiapan alat	10 %						
PROSES							
a. Sistematika kerja	25 %						
b. Cara kerja	25 %						
c. K3	10 %						
HASIL							
a. Ketepatan teknik pengolahan	10 %						
b. Teknik penyajian	10 %						
Jumlah total	100 %						

RUBRIK PENILAIAN

Aspek Yang Dinilai	Ketercapaian Ideal	Kriteria/Rubrik
<ul style="list-style-type: none"> • Persiapan Persiapan pribadi 	<ul style="list-style-type: none"> - Menggunakan baju seragam yang bersih dan rapi - Menggunakan sepatu berhak rendah - Rambut atau kerudung rapi 	<ul style="list-style-type: none"> - Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian persiapan pribadi - Nilai 3 kriteria kompeten, jika

	<ul style="list-style-type: none"> - Assesoris (jam tangan, cincin dll) tidak digunakan 	<p>siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian persiapan pribadi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian persiapan pribadi - Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian persiapan pribadi
<ul style="list-style-type: none"> • Persiapan Alat dan Bahan 	<ul style="list-style-type: none"> - Memilih peralatan yang sesuai untuk membuat salad Indonesia - Memilih bahan yang sesuai untuk membuat salad Indonesia - Mengecek kelengkapan bahan untuk membuat salad Indonesia - Mengecek kelengkapan alat untuk membuat salad Indonesia 	<ul style="list-style-type: none"> - Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian persiapan alat - Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian persiapan alat - Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian persiapan alat - Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian persiapan alat
<ul style="list-style-type: none"> • Proses Sistematis kerja 	<ul style="list-style-type: none"> - Mengecek peralatan yang digunakan - Membuat salad Indonesia sesuai dengan resep - Kondisi tenang - Tertib sesuai prosedur 	<ul style="list-style-type: none"> - Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian sistematis kerja. - Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian sistematis kerja - Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian sistematis kerja - Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian sistematis kerja

<ul style="list-style-type: none"> • K3 	<ul style="list-style-type: none"> - Kondisi tangan kering - Kondisi ruang terang - Sirkulasi udara baik - Kondisi lantai kering dan tidak licin 	<ul style="list-style-type: none"> - Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian K3 - Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian K3 - Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian K3 - Nilai 1 kriteria tidak kompeten. jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian K3
<ul style="list-style-type: none"> • Hasil 	<ul style="list-style-type: none"> - Bahan pembuatan salad Indonesia sudah lengkap - Alat pembuatan dan penyajian salad Indonesia sudah benar - Membuat salad Indonesia sesuai dengan teknik olah yang benar - Menyajikan salad Indonesia dengan benar 	<ul style="list-style-type: none"> - Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian ketepatan penggunaan alat - Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian ketepatan penggunaan alat - Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian ketepatan penggunaan alat - Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian ketepatan penggunaan alat

Wonosari , Agustus 2014

Mengetahui
Guru Pembimbing

Mahasiswa

Sri Mulyanti, S.Pd.T
NIP.19791002 200801 2 003

Ni Made Overa S.
NIM. 11511244005

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMKN 3 Wonosari
 Kelas / Semester : XI /1
 Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
 Materi Pokok : Sop dan Soto Indonesia
 Alokasi Waktu : 4 x 45 menit

A	<p>Kompetensi Inti</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya 2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia 3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena 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 dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung
B	<p>Kompetensi Dasar dan Indikator</p> <p><i>KD K – 1 (Sikap Spiritual)</i></p> <p>3.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p><i>Indikator:</i></p> <p>3.1.1 Dapat <i>mensyukuri</i> karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p><i>KD KI – 2 (Sikap Sosial)</i></p> <p>3.2 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p>

	<p>Indikator:</p> <p>3.2.1 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.</p> <p>3.2.2 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>KD KI – 3 (Pengetahuan)</p> <p>3.3 Mendiskripsikan sop dan soto Indonesia</p> <p>Indikator:</p> <p>3.3.1 Pengertian sop dan soto</p> <p>3.3.2 Kriteria sop dan soto Indonesia</p> <p>3.3.3 Identifikasi macam-macam sop dan soto Indonesia</p> <p>3.3.4 Cara penyajian sop dan soto Indonesia</p> <p>KD KI – 4 (Keterampilan)</p> <p>3.4 Membuat Sop dan Soto</p> <p>Indikator:</p> <p>3.4.1 Dapat memilih bahan pembuatan Sop dan Soto yang benar</p> <p>3.4.2 Dapat mengetahui teknik pembuatan dan pengolahan Sop dan Soto Indonesia</p>
C.	Tujuan Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat <i>mensyukuri</i> karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan. 2. Peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam pembelajaran Pengolahan Masakan Indonesia 3. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan pengertian Sop dan Soto. 4. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menyebutkan kriteria sop dan soto yang benar. 5. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat mengidentifikasi macam-macam Sop dan Soto asli Indonesia 6. Melalui pengamatan, peserta didik dapat memilih bahan pembuatan Sop dan Soto yang baik 7. Melalui pengamatan peserta didik dapat mengetahui teknik pembuatan dan pengolahan Sop dan Soto Indonesia.
D	Materi Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian sop dan soto 2. Kriteria sop dan soto Indonesia 3. Identifikasi macam-macam sop dan soto Indonesia 4. Cara penyajian sop dan soto Indonesia

	<p>Mengumpulkan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi (menalar)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis hasil diskusi • Menyimpulkan hasil diskusi <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mempresentasikan hasil diskusi dan dibimbing bila menemukan kesulitan 	<p>45 menit</p> <p>25 menit</p> <p>30 menit</p>
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik menyimpulkan dan merangkum secara singkat tentang materi sop dan soto Indonesia • Selanjutnya peserta didik dimotivasi untuk mengembangkan pemahaman tentang sop dan soto Indonesia. • Peserta didik diberi tugas untuk mengidentifikasi macam-macam sop dan soto Indonesia dan bahan pembuatannya serta mencari referensi dari berbagai sumber. • Peserta didik diminta membuat laporan praktik sebelum melakukan praktik mengolah sop dan soto Indonesia pada pertemuan. 	25 menit

H. Penilaian

1. Jenis/ Teknik Penilaian

- a. Penilaian Pengetahuan : Tes Tulis
- b. Penilaian Keterampilan : Tes Praktik
- c. Penilaian Sikap : Observasi

2. Bentuk Instrumen dan Instrumen

- a. Bentuk Instrumen: Tes Tulis (Uraian)

Instrumen:

Jawablah pertanyaan di bawah ini dengan jelas dan benar!

1. Jelaskan 3 (tiga) perbedaan dari sop dan soto! (skor 30)

2. Jelaskan jenis-jenis daging yang baik untuk pembuatan sop dan soto! (skor 25)
 3. Sebutkan minimal 5 (lima) bahan pelengkap dalam penyajian sop dan soto! (skor 15)
 4. Sebutkan minimal 5 (lima) contoh sop Indonesia! (skor 15)
 5. Sebutkan minimal 5 (lima) contoh soto Indonesia! (skor 15)
- b. Bentuk Instrumen: Observasi (Skala Penilaian/ Daftar Cek)

Instrumen:

Bubuhkan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan!

No.	Nama Siswa	Religius				Jujur				Disiplin				Tanggung Jawab			
		BT	MT	MK	MB	BT	MT	MK	MB	BT	MT	MK	MB	BT	MT	MK	MB
1																	
2																	

Kunci Jawaban

1. Perbedaan sop dan soto:

Sop:

1. Sop berwarna jernih
2. Kuah sop menggunakan kaldu dan air
3. Sop tidak berlemak / berminyak

Soto:

1. Warna soto ayam kuning, sedangkan soto sapi agak kecoklatan
2. Berkuah kaldu atau santan
3. Perbandingan kuah dengan isi 2:1, kuahnya sedikit berlemak dan berminyak

2. Jenis-Jenis Daging Untuk Sop Dan Soto

- a. Daging sapi

Untuk mendapatkan kuah soto dan sop yang lebih beraroma, biasanya kita menggunakan kaldu dari tulang iga, tetelan, lamur (brisket) sebagai bahan tambahan daging sapi pada soto. Namun jika kita menghindari lemak, kita dapat memilih daging sapi pada bagian kaki atau betis (shank).

- b. Daging ayam

Kaldu soto atau sop ayam sebaiknya menggunakan bahan dasar ayam kampung. Ayam kampung lebih sehat dan tidak berlemak. Untuk mendapatkan cita rasa yang lezat, kaldu sop atau soto biasanya menggunakan bagian yang bertulang, misalnya tulang iga, tulang kaki, dan sayap.

- c. Daging dan daging itik

Menurut penelitian, daging kambing memiliki kandungan lemak lebih rendah daripada daging sapi. Daging kambing juga lezat diolah menjadi soto, seperti soto kambing dari daerah malang. Demikian pula dengan daging itik, daging itik diungkep terlebih dahulu kemudian disuwir-suwir.

3. Bahan pelengkap dalam penyajian sop dan soto:

- a. Bakwan jagung
- b. Tahu tempe goreng
- c. Ketupat
- d. Telur
- e. Emping/aneka kerupuk

4. Contoh sop Indonesia:

- a. Sop matahari
- b. Tekwan

- c. Kimlo
 - d. Timlo
 - e. Rawon
5. Contoh soto Indonesia
- a. Soto banjar
 - b. Coto makasar
 - c. Soto lamongan
 - d. Soto sulung
 - e. Soto betawi

Rubrik Penilaian

Soal nomor 1 dijawab benar skor maksimal 30

Soal nomor 2 dijawab benar skor maksimal 25

Soal nomor 3 dijawab lengkap skor maksimal 15

Soal nomor 4 dijawab lengkap skor maksimal 15

Soal nomor 5 dijawab lengkap skor maksimal 15

a. Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10
4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	10

Wonosari, Agustus 2014

Mengetahui
Guru Pembimbing

Mahasiswa

Sri Mulyanti, S.Pd.T
NIP.19791002 200801 2 003

Ni Made Overa S.
NIM. 11511244005

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMKN 3 Wonosari
 Kelas / Semester : XI /1
 Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
 Materi Pokok : Sop dan Soto Indonesia
 Alokasi Waktu : 4 x 45 menit (Tiga Pertemuan)

A	<p>Kompetensi Inti</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya 2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia 3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena 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 dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung
B	<p>Kompetensi Dasar dan Indikator</p> <p><i>KD K – 1 (Sikap Spiritual)</i></p> <p>3.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p><i>Indikator:</i></p> <p>3.1.1 Dapat <i>mensyukuri</i> karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p><i>KD KI – 2 (Sikap Sosial)</i></p> <p>3.2 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p><i>Indikator:</i></p>

	<p>3.2.1 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.</p> <p>3.2.2 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>KD KI – 3 (Pengetahuan)</p> <p>3.3 Mendiskripsikan sop dan soto Indonesia Indikator:</p> <p>3.3.1 Pengertian sop dan soto</p> <p>3.3.2 Kriteria sop dan soto Indonesia</p> <p>3.3.3 Identifikasi macam-macam sop dan soto Indonesia</p> <p>3.3.4 Cara penyajian sop dan soto Indonesia</p> <p>KD KI – 4 (Keterampilan)</p> <p>3.4 Membuat Sop dan Soto Indikator:</p> <p>3.4.1 Dapat memilih bahan pembuatan Sop dan Soto yang benar</p> <p>3.4.2 Dapat mengetahui teknik pembuatan dan pengolahan Sop dan Soto Indonesia</p>
C.	Tujuan Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat <i>mensyukuri</i> karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan. 2. Peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam pembelajaran Pengolahan Masakan Indonesia. 3. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan pengertian Sop dan Soto. 4. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menyebutkan kriteria sop dan soto yang benar. 5. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat mengidentifikasi macam-macam Sop dan Soto asli Indonesia 6. Melalui pengamatan, peserta didik dapat memilih bahan pembuatan Sop dan Soto yang baik 7. Melalui pengamatan peserta didik dapat mengetahui teknik pembuatan dan pengolahan Sop dan Soto Indonesia.
D	Materi Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian sop dan soto 2. Kriteria sop dan soto Indonesia 3. Identifikasi macam-macam sop dan soto Indonesia 4. Cara penyajian sop dan soto Indonesia

G. Langkah-Langkah Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan ke – 8

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik berdoa/ menjawab salam bersama-sama. 2. Guru mengecek daftar hadir peserta didik 3. Peserta didik memperoleh apersepsi dari guru berkaitan dengan sop dan soto Indonesia. 4. Peserta didik berkumpul dengan kelompok praktik masing-masing 	10 menit
Inti	<ul style="list-style-type: none"> ○ Eksplorasi <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru menginstruksikan kepada siswa untuk mempersiapkan area kerja ○ Elaborasi <ul style="list-style-type: none"> ▪ Siswa melakukan praktik mengolah sop Indonesia dari sapi ▪ Selama kegiatan tersebut di atas guru mengawasi dan menilai sikap siswa selama praktik ○ Konfirmasi <ul style="list-style-type: none"> ▪ Guru menanyakan kesulitan yang dihadapi dalam melaksanakan praktik ▪ Guru membantu dalam memecahkan masalah bagi siswa yang pelaksanaan praktiknya masih ada kesalahan 	<p>15 menit</p> <p>125 menit</p> <p>15 menit</p>
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Peserta didik memberikan rangkuman garis besar dari hasil praktik yang baru saja dilakukan ▪ Guru memberikan penguatan atas hasil diskusi ▪ Guru menumbuhkan rasa ingin tahu siswa agar gemar membaca dengan menyampaikan rencana pembelajaran untuk pertemuan berikutnya ▪ Mengucapkan salam penutup 	15 menit

Pertemuan ke – 9

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik berdoa/ menjawab salam bersama-sama. 2. Guru mengecek daftar hadir peserta didik 3. Peserta didik memperoleh apersepsi dari guru berkaitan dengan sop dan soto 4. Peserta didik berkumpul dengan kelompok praktik masing-masing 	10 menit
Inti	<ul style="list-style-type: none"> ○ Eksplorasi <ol style="list-style-type: none"> 2. Guru menginstruksikan kepada siswa untuk mempersiapkan area kerja ○ Elaborasi <ul style="list-style-type: none"> ▪ Siswa melakukan praktik mengolah sop Indonesia dari ayam ▪ Selama kegiatan tersebut di atas guru mengawasi dan menilai sikap siswa selama praktik ○ Konfirmasi <ul style="list-style-type: none"> ▪ Guru menanyakan kesulitan yang dihadapi dalam melaksanakan praktik ▪ Guru membantu dalam memecahkan masalah bagi siswa yang pelaksanaan praktiknya masih ada kesalahan 	<p>15 menit</p> <p>125 menit</p> <p>15 menit</p>
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik memberikan rangkuman garis besar dari hasil praktik yang baru saja dilakukan 2. Guru memberikan penguatan atas hasil diskusi 3. Guru menumbuhkan rasa ingin tahu siswa agar gemar membaca dengan menyampaikan rencana pembelajaran untuk pertemuan berikutnya 4. Mengucapkan salam penutup 	15 menit

LEMBAR CHECK LIST PRAKTEK

Nilai 1 : tidak baik

Nilai 2 : kurang baik

Nilai 3 : baik

Nilai 4 : sangat baik

Aspek Keterampilan yang Dinilai	Bobot Skor	Skala Penilaian				Jumlah Skor	Keterangan pencapaian kompetensi
		4	3	2	1		
PERSIAPAN							
a. Persiapan pribadi	10 %						$\frac{\text{Skor yang diperoleh}}{\text{Skor maksimal}} \times \text{bobot}$
b. Persiapan alat	10 %						
PROSES							
a. Sistematika kerja	25 %						
b. Cara kerja	25 %						
c. K3	10 %						
HASIL							
a. Ketepatan teknik pengolahan	10 %						
b. Teknik penyajian	10 %						
Jumlah total	100 %						

RUBRIK PENILAIAN

Aspek Yang Dinilai	Ketercapaian Ideal	Kriteria/Rubrik
<ul style="list-style-type: none"> • Persiapan Persiapan pribadi 	<ul style="list-style-type: none"> - Menggunakan baju seragam yang bersih dan rapi - Menggunakan sepatu berhak rendah - Rambut atau kerudung rapi - Assesoris (jam tangan, cincin dll) tidak digunakan 	<ul style="list-style-type: none"> - Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian persiapan pribadi - Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian persiapan

		<ul style="list-style-type: none"> - Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian persiapan - Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian persiapan pribadi
<ul style="list-style-type: none"> • Persiapan Alat dan Bahan 	<ul style="list-style-type: none"> - Memilih peralatan yang sesuai untuk membuat salad Indonesia - Memilih bahan yang sesuai untuk membuat salad Indonesia - Mengecek kelengkapan bahan untuk membuat salad Indonesia - Mengecek kelengkapan alat untuk membuat salad Indonesia 	<ul style="list-style-type: none"> - Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian persiapan alat - Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian persiapan alat - Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian persiapan alat - Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian persiapan alat
<ul style="list-style-type: none"> • Proses Sistematika kerja 	<ul style="list-style-type: none"> - Mengecek peralatan yang digunakan - Membuat salad Indonesia sesuai dengan resep - Kondisi tenang - Tertib sesuai prosedur 	<ul style="list-style-type: none"> - Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian sistematika kerja. - Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian sistematika kerja - Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian sistematika kerja - Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian sistematika kerja
<ul style="list-style-type: none"> • K3 	<ul style="list-style-type: none"> - Kondisi tangan kering - Kondisi ruang terang - Sirkulasi udara baik 	<ul style="list-style-type: none"> - Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian K3

	<ul style="list-style-type: none"> - Kondisi lantai kering dan tidak licin 	<ul style="list-style-type: none"> - Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian K3 - Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian K3 - Nilai 1 kriteria tidak kompeten. jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian K3
<ul style="list-style-type: none"> • Hasil 	<ul style="list-style-type: none"> - Bahan pembuatan salad Indonesia sudah lengkap - Alat pembuatan dan penyajian salad Indonesia sudah benar - Membuat salad Indonesia sesuai dengan teknik olah yang benar 	<ul style="list-style-type: none"> - Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian ketepatan penggunaan alat - Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian ketepatan penggunaan alat - Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian ketepatan penggunaan alat - Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian ketepatan penggunaan alat

Wonosari, Agustus 2014

Mengetahui
Guru Pembimbing

Mahasiswa

Sri Mulyanti, S.Pd.T
NIP.19791002 200801 2 003

Ni Made Overa S.
NIM. 11511244005

HAND OUT

PERTEMUAN KE : 1

MATA PELAJARAN: Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia

POKOK MATERI : Hidangan Salad Indonesia

- a. Pengertian salad Indonesia
 - b. Identifikasi macam-macam salad Indonesia
 - c. Komponen pembuatan salad Indonesia
 - d. Cara penyajian salad Indonesia
-

Uraian Materi

A. Pengertian Salad dalam Menu Indonesia

Salad dalam menu Indonesia, yaitu hidangan yang segar rasanya, dapat terbuat dari sayur-sayuran atau buah-buahan yang dipotong-potong dan kemudian diberi saus atau dressing. Yang membedakan salad Indonesia, yaitu saus atau dressingnya. Saus atau dressing pada menu Indonesia terbuat dari kacang tanah yang biasa disebut sambal kacang dan sambal rujak. Salad Indonesia terdiri dari gado-gado, lotek, karedok, ketoprak, dan pecel.

B. Mengklasifikasikan Salad dalam menu Indonesia

Salad yang lengkap (*complete salad*) terdiri dari 4 bagian pokok (komponen), yaitu sebagai berikut:

a. *Underliner* atau bagian alas (dasar)

Underliner pada umumnya terbuat dari sayuran segar yang berwarna hijau agar salad tampak lebih segar dan menyenangkan.

Hal-hal yang perlu diperhatikan pada waktu menata *underliner*, yaitu sebagai berikut:

1) *Underliner* tidak boleh menutupi pinggiran piring dan menutupi logo atau simbol perusahaan yang biasanya tercetak pada pinggiran piring.

2) *Underliner* tidak boleh menjorok keluar piring dan tidak boleh terlalu masuk sehingga tertutup.

b. *Body* atau badan utama (isi)

Bagian ini merupakan bagian utama dari salad. Nama salad biasanya diambil dari nama bahan utama. Untuk salad Indonesia nama salad biasanya tidak mencerminkan nama bahan utama, salad Indonesia biasanya menjadi ciri khas suatu daerah dimana salad itu berasal.

Hal-hal yang perlu diperhatikan pada waktu menyusun *body* salad, yaitu sebagai berikut:

- 1) Bagian *body* salad yang terdiri dari beberapa bahan makanan perlu ditata dan diatur dengan rapi sesuai dengan warna bahan sehingga salad tampak menarik dan membangkitkan selera makan.
- 2) Bagian *body* salad yang terbuat dari campuran beberapa bahan dengan *dressing* sebaiknya dicampur pada saat akan dihidangkan.
- 3) Bagian *body* salad yang dicampur dengan saus atau sambal tidak boleh meleleh, tetap membentuk sebuah ongkongan yang rapi.
- 4) Bagian *body* salad tidak boleh menutupi bagian *underliner*.

c. *Dressing* atau saus

Dressing adalah cairan yang dikentalkan (*semi liquid*) dengan rasa menonjol, kecut, dan tajam. Sebaiknya, *dressing* rasanya lebih menonjol dari asal bahan utama, karena bahan utama biasanya menggunakan sayuran segar yang belum dibumbui. Saus khas salad Indonesia kebanyakan memiliki ciri terbuat dari kacang tanah, dan berasa pedas.

Hal-hal yang perlu diperhatikan pada waktu memberi *dressing* pada salad, yaitu sebagai berikut:

- 1) *Dressing* tidak boleh merendam salad.
- 2) Pemberian *dressing* pada sayuran hijau, sesaat akan dihidangkan sehingga salad tetap tampak segar dan hijau.

d. *Garnish* atau hiasan

Garnish adalah hiasan dari bagian *body* (isi), kemudian diatur kembali di atas hidangan sebagai hiasan. *Garnish* dapat dibuat dari salah satu bahan utama atau diambil dari bahan lain yang ditambahkan pada salad.

Hal-hal yang perlu diperhatikan pada waktu menghias salad, yaitu sebagai berikut:

- 1) *Garnish* harus sederhana dan menarik.
- 2) *Garnish* dibuat dari bahan makanan yang dapat dimakan dan sesuai dengan rasa *body* salad.

3) Warna *garnish* harus serasi dengan *body* salad.

C. Mengidentifikasi macam-macam salad

Pengolahan sayuran dan buah menjadi salad Indonesia memberi nilai tambah tersendiri bagi pemanfaatan sayuran dan buah-buahan. Nilai tambah itu, antara lain cita rasa hidangan yang lezat, tekstur dan warna hidangan yang menarik, serta yang paling penting kandungan gizinya yang lengkap.

Adapun macam-macam salad Indonesia, diantaranya:

1. Gado-gado

Gado-gado adalah hidangan salad Indonesia berupa potongan-potongan sayur-sayuran yang direbus dan dicampur menjadi satu. Kemudian, sayuran tersebut dicampur dengan bumbu atau saus dari kacang tanah yang dihaluskan disertai irisan telur dan di atasnya ditaburi bawang goreng. Serta ditambahkan kerupuk atau emping goreng di atasnya. Gado-gado dapat disantap seperti salad dengan bumbu atau saus kacang, selain itu dapat dinikmati bersama nasi putih atau dicampur dengan lontong.



Gambar 1. Gado-gado

2. Karedok

Karedok adalah hidangan yang terbuat dari potongan sayuran segar yang dicampur dengan saus kacang tanah. Sayuran segar itu antara lain kacang panjang, tauge, mentimun, terong, kol, serta daun kemangi. Adapun sausnya dibuat dari kacang tanah, cabai merah, bawang putih, kencur, air asam, gula merah, terasi, dan garam.



Gambar 2. Karedok

3. Pecel

Pecel adalah hidangan yang terbuat dari rebusan sayuran berupa bayam, kacang panjang, tauge, kemangi, bunga turi, mentimun, atau sayuran lainnya yang dihidangkan dengan disiram sambal pecel. Bahan utama pembuatan sambal pecel adalah kacang tanah dan cabe rawit yang dicampur dengan bumbu seperti bawang putih, daun jeruk purut, asam jawa, dan garam. Pecel biasa dihidangkan dengan nasi putih yang hangat ditambah dengan daging ayam, jeroan, tempe goreng dan rempeyek. Cara penyajiannya di atas piring atau di dalam pincuk daun pisang atau daun jati.



Gambar 3. Pecel

4. Urap

Urap adalah hidangan yang terbuat dari potongan-potongan sayur-sayuran yang direbus dan dicampur menjadi satu, kemudian sayuran tersebut dicampur dengan bumbu atau saus dari kelapa parut. Saus urap dibuat dari kelapa parut, cabai merah, bawang putih, kencur, gula merah, dan garam.



Gambar 4. Urap

5. Rujak

Rujak adalah hidangan yang terbuat dari potongan buah-buahan dan umbi-umbian segar yang dicampur dengan saus kacang tanah. Buah-buahan dan umbi-umbian segar itu, antara lain nanas, mangga, bengkuang, dan ubi jalar. Adapun sausnya dibuat dari kacang tanah, cabai merah, bawang putih, kencur, air asam, gula merah, terasi, dan garam. Rujak ada bermacam-macam jenisnya, ada rujak sayur yaitu rujak cingur, rujak bebek, rujak uleg, dan asinan buah-buahan.



Gambar 5. Rujak Buah



Gambar 6. Rujak Cingur







D. Bahan Pembuatan Bumbu untuk Salad Indonesia

Dalam menyiapkan hidangan salad Indonesia harus dilengkapi dengan *dressing* atau saus. Dressing untuk salad Indonesia terbuat dari aneka bumbu dan rempah yang ditambahkan pada makanan untuk penyedap dan pembangkit selera makan. Berikut adalah macam-macam bahan yang digunakan untuk pembuatan dressing salad Indonesia.

Bahan Pembuatan Bumbu Salad Indonesia

No	Nama Sayuran	Kualitas yang Baik	Kegunaan
1.	Kacang Tanah 	- Berwarna merah muda - Tidak keriput - Tidak ada kotoran	- Bahan dressing salad - Memberikan rasa gurih dan khas kacang
2.	Garam 	- Berwarna putih bersih - Tidak lembab	- Memberikan rasa asin pada makanan - Merupakan bumbu utama pada setiap makanan
3.	Gula pasir 	- Berwarna putih bersih	- Memberikan rasa manis pada makanan

4.	<p>Gula merah</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Berwarna coklat bersih 	<ul style="list-style-type: none"> - Memberikan rasa manis dan gurih pada makanan - Memberikan warna gelap pada makanan
5.	<p>Cabe</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Bentuk yang besar, kulit tebal dan licin - Berasa pedas 	<ul style="list-style-type: none"> - Memberikan warna merah pada makanan - Memberikan aroma dan rasa pedas pada makanan - Sebagai hiasan
6.	<p>Asam Jawa</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Buah berwarna hijau pada saat masih muda - Buah berwarna kecoklatan pada saat sudah matang - Rasanya asam - Memiliki bau asam yang khas 	<ul style="list-style-type: none"> - Asam yang berwarna kuning banyak digunakan dalam pembuatan jamu - Asam yang berwarna coklat digunakan untuk pembuatan bumbu - Memberi aroma dan rasa asam pada makanan - Sebagai pengawet alami makanan
7.	<p>Lada</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Lada putih berkulit keras, permukaan licin - Lada hitam berkulit keras dan keriput - Butiran lada putih lebih besar dari lada hitam - Mempunyai bau khas - Berasa pedas - Lada putih rasanya lebih pedas daripada lada hitam - Dijual dalam bentuk bijian kering dan bubuk 	<ul style="list-style-type: none"> - Lada utuh untuk acar dan soup - Lada bubuk dipakai untuk semua pengolahan makanan - Memberi aroma dan rasa pedas yang khas pada makanan
8.	<p>Ketumbar</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Biji utuh, kulit agak keras - Warna kuning tua - Beraroma khas - Lebih ringan dari lada 	<ul style="list-style-type: none"> - Daunnya digunakan sebagai garnish - Memberi rasa dan aroma khas

9.	<p>Jeruk limau</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Berbentuk bulat - Warna hijau tua - Permukaan kulit bertekstur agak kasar - Mempunyai aroma yang khas - Memiliki banyak gizi - Ukurannya lebih kecil dari jeruk lainnya 	<ul style="list-style-type: none"> - Untuk campuran sambal
10.	<p>Daun jeruk</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Warna hijau - Mempunyai bau yang khas - Rasa getir - Bentuk bulat pipih, mengkilat, dan tidak berlubang 	<ul style="list-style-type: none"> - Memberi rasa dan aroma pada makanan - Digunakan sebagai pengawet alami makanan
11.	<p>Daun salam</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Daun yang dipakai daun yang sudah tua - Mempunyai bau yang khas - Berwarna hijau segar - Tidak berlubang atau dimakan ulat 	<ul style="list-style-type: none"> - Memberikan rasa dan aroma makanan - Digunakan untuk macam-macam masakan - Dipakai dalam keadaan utuh segar maupun kering
12.	<p>Daun kemangi</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Warna daun hijau segar - Beraroma khas - Daun tidak berwarna hitam dan dimakan ulat 	<ul style="list-style-type: none"> - Untuk lalapan dan hiasan - Untuk memberi rasa dan aroma yang khas - Digunakan juga sebagai bumbu masakan Manado, pepes, dll
13.	<p>Batang serai</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Batang bagian bawah bulat - Daun bagian atas pipih dan berwarna hijau - Batang segar, tidak kering - Aroma dan rasa khas serta tajam 	<ul style="list-style-type: none"> - Pemberi rasa dan aroma makanan - Digunakan untuk tusukan sate lilit
14.	<p>Kunyit</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Kulit segar, tidak mengkerut, dan mengkilat - Warna orange terang - Rasa getir - Berbau khas 	<ul style="list-style-type: none"> - Untuk memberi warna kuning pada makanan - Memberi rasa dan aroma pada makanan - Sebagai pengawet makanan alami

15.	<p>Lengkuas</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Buahnya keras - Berwarna putih kemerah-merahan - Seratnya agak kasar - Berbau khas - Rasa pedas dan tajam 	<ul style="list-style-type: none"> - Memberi rasa dan aroma pada makanan - Merangsang nafsu makan
16.	<p>Kencur</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Warna kulit cokelat, warna daging putih - Kulit dan serat halus - Tekstur renyah dan banyak mengandung air - Berbau khas, rasa agak pedas 	<ul style="list-style-type: none"> - Memberi rasa dan aroma pada makanan - Merangsang nafsu makan
17.	<p>Bawang merah</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Warna kemerah-merahan - Berasa pedas - Berbau tajam - Lapisan umbi berlapis 	<ul style="list-style-type: none"> - Memberi aroma dan rasa pada makanan
18.	<p>Bawang putih</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Warna putih - Bau dan rasa lebih tajam dari bawang merah 	<ul style="list-style-type: none"> - Memberi rasa dan aroma pada makanan - Merangsang nafsu makan
19.	<p>Bawang bombay</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Bentuk bulat besar, ada yang bulat lonjong - Kulit berwarna coklat, bagian dalam berwarna putih kekuningan - Lapisan umbi lebih besar - Rasanya tidak setajam bawang merah 	<ul style="list-style-type: none"> - Memberi aroma dan rasa pada makanan - Dipakai dalam masakan oriental dan kontinental - Merangsang nafsu makan
20.	<p>Kelapa</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Bentuk bulat - Kelapa tua untuk diambil santannya - Kelapa muda untuk pembuatan bumbu urap 	<ul style="list-style-type: none"> - Santan untuk kuah sayuran dan makanan - Kelapa muda parut untuk bumbu urap
21.	<p>Terasi</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Berwarna merah gelap, coklat bersih - Aroma dan rasa khas menyengat udang 	<ul style="list-style-type: none"> - Penambah aroma pada makanan - Pembuatan sambal

E. Cara Menyajikan Salad Indonesia

Teknik penyajian salad Indonesia harus memperhatikan faktor-faktor seperti, warna, rasa, aroma, tekstur, dan porsi hidangan. Bentuk, ukuran, dan warna dari alat hidang harus dipilih yang sesuai untuk menambah penampilan salad. Dalam penyajian salad alat saji yang digunakan adalah piring ceper dan mangkuk. Penataan hidangan sayuran biasanya, sayuran disusun terpisah tiap jenisnya atau dapat dicampurkan. Hidangan salad dilengkapi dengan bumbu atau saus dengan penataan dicampur dengan pada sayuran, disiram pada sayuran, atau disajikan secara terpisah.

Berikut ini cara penyajian salad Indonesia:

1. Gado-gado

- Susun daun selada di sekeliling piring. Potongan mentimun, sayuran diatur di atas selada, lalu diberi saus kacang.
- Beri telur rebus yang telah dikupas dan dibelah di atasnya
- Terakhir taburi bawang goreng, dan emping atau kerupuk
- Beri garnish potongan buah tomat



Gambar 10. Penyajian Gado-gado

2. Karedok

- Hidangkan karedok pada piring ceper yang telah dialasi daun pisang
- Atur karedok dengan rapi, beri pelengkap kerupuk di atasnya
- Beri garnish bunga dari cabe disamping karedok



Gambar 11. Penyajian Karedok

3. Pecel

- Hidangkan pada piring lidi yang telah dialasi daun pisang, susun sayuran di atasnya dengan rapi kemudian disiram dengan bumbu atau bumbu dihidangkan tersendiri
- Beri pelengkap tempe, tahu goreng, rempeyek, serta garnish dengan daun kemangi dan irisan timun



Gambar 12. Penyajian Pecel

4. Urap

- Hidangkan urap pada piring lonjong dengan bumbu ditaruh diatas sayuran yang telah direbus
- Tambahkan garnish agar lebih menarik



Gambar 13. Penyajian Urap

5. Rujak buah

- Hidangkan rujak buah pada piring kotak, buah-buahan diatur dengan rapi membentuk lingkaran
- Bumbu rujak diletakkan pada mangkuk kecil, dan taruh ditengah buah



Gambar 14. Penyajian Rujak Buah

6. Rujak cingur

- Hidangkan rujak cingur diatas piring ceper yang telah dialasi daun pisang
- Beri pelengkap kerupuk dan garnish



Gambar 15. Penyajian Rujak Cingur

Makanan yang sudah diolah sebelum dihidangkan untuk dimakan, biasanya tidak dibuat dan disajikan untuk seklai makan saja, karena untuk menghemat waktu dan tenaga. Cara menyimpan yang baik, akan mengurangi cepatnya terjadi kerusakan makanan tanpa mengurangi kelezatan dan mutu makanan.

Wonosari , Agustus 2014

Mengetahui
Guru Pembimbing

Mahasiswa

Sri Mulyanti, S.Pd.T
NIP.19791002 200801 2 003

Ni Made Overa S.
NIM. 11511244005

HAND OUT

PERTEMUAN KE : 8 (Delapan)

MATA PELAJARAN: Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia

POKOK MATERI : Sop dan Soto Indonesia

- a. Pengertian sop dan soto
- b. Kriteria sop dan soto Indonesia
- c. Identifikasi macam-macam sop dan soto Indonesia
- d. Cara penyajian sop dan soto Indonesia

Uraian Materi

A. Pengertian Sop Dan Soto

1. Sop

Sop merupakan makanan cair yang terbuat dari kaldu (*stock*) daging, ayam, ikan, dan ditambahkan bahan-bahan pengaroma, bumbu-bumbu dan isian. Sop dapat berdiri sebagai hidangan yang dikaitkan dengan giliran hidangan atau sebagai hidangan pembuka dan dapat merupakan hidangan yang berdiri sendiri atau sebagai makanan sepinggan.

Sop selain dijadikan menu sehari-hari, sop sering disebut sebagai makanan “penyembuh” tubuh yang sedang sakit. Disajikan dan disantap dalam keadaan panas. Sop khas Indonesia memiliki cita rasa yang lezat, gurih, dan segar, karena diolah dengan bumbu tradisional dari berbagai jenis rempah, disajikan dengan taburan bawang goreng, perasan jeruk nipis, dan sambal.

2. Soto

Soto, soto, atau coto adalah makanan khas Indonesia yang terbuat dari kaldu, daging dan sayuran. Daging yang paling sering digunakan adalah sapi dan ayam, tapi juga babi dan kambing. Berbagai daerah di Indonesia memiliki jenis soto sendiri, dengan kandungan yang berbeda-beda, misalnya Soto Kediri soto Madura, soto Betawi, soto Padang, soto Bandung, soto Sokaraja, soto Banjar, soto Medan, coto Makassar. Soto juga dinamai menurut kandungannya, misalnya soto ayam, soto babat, soto sapi. Soto memiliki banyak kemiripan dengan sop.

B. Kriteria Sop Dan Soto

1. Kriteria sop Indonesia yaitu :
 - a) Sop berwarna jernih
 - b) Kuah sop menggunakan kaldu dan air
 - c) Sop tidak berlemak / berminyak
 - d) Kaya dari segi rasa, aroma dan penampilan
 - e) Penyajian dalam keadaan panas
2. Kriteria soto Indonesia yaitu :
 - a) Berkuah kaldu atau santan
 - b) Perbandingan kuah dengan isi 2:1
 - c) kaya dari segi aroma, rasa dan penampilan
 - d) Warna soto ayam kuning, sedangkan soto sapi agak kecoklatan
 - e) Temperatur penyajian soto panas.

C. Jenis-Jenis Daging Untuk Sop Dan Soto

1. Daging sapi

Untuk mendapatkan kuah soto dan sop yang lebih beraroma, biasanya kita menggunakan kaldu dari tulang iga, tetelan, lamur (brisket) sebagai bahan tambahan daging sapi pada soto. Namun jika kita menghindari lemak, kita dapat memilih daging sapi pada bagian kaki atau betis (shank). Bagian ini memang cukup keras dan kenyal, oleh karena itu dapat direbus cukup lama agar lunak. Meskipun demikian bagian ini sangat cocok untuk dibuat kaldu sup dan soto karena dapat menghasilkan cita rasa yang gurih.

2. Daging ayam

Kaldu soto atau sop ayam sebaiknya menggunakan bahan dasar ayam kampung. Ayam kampung lebih sehat dan tidak berlemak. Rasanya pun lebih gurih. Untuk mendapatkan cita rasa yang lezat, kaldu sop atau soto biasanya menggunakan bagian yang bertulang, misalnya tulang iga, tulang kaki, dan sayap. Bagian ini dapat membuat kuah soto lebih gurih. Sedangkan, untuk isi soto kita dapat menggunakan dagingnya yang disuir-suir atau cekernya.

3. Daging dan daging itik

Menurut penelitian, daging kambing memiliki kandungan lemak lebih rendah daripada daging sapi. Daging kambing juga lezat diolah menjadi soto, seperti soto kambing dari daerah malang. Demikian pula dengan daging itik, daging itik diungkep terlebih dahulu kemudian disuwir-suwir.

D. Jenis-Jenis Sop dan Soto

1. Jenis-Jenis Sop

a) Sop Matahari

Sop matahari atau yang sering disebut sop bunga matahari merupakan sop asli kota solo. Dinamakan sop matahari karena bentuknya yang menyerupai matahari ataupun bunga matahari. Biasanya sop matahari disajikan saat perayaan pesta pernikahan. Rasa sop matahari hampir sama dengan sop sayuran lainnya, namun yang membedakannya adalah semua bahan isi dibungkus dengan telur dadar.



Gambar. Sop Matahari

b) Sop Buntut

Sop buntut adalah salah satu makanan populer dalam makanan Indonesia. Terbuat dari potongan ekor sapi yang dibumbui kemudian dibakar atau digoreng dan dimasukkan kedalam kuah kaldu sapi yang agak bening bersama irisan kentang, wortel, tomat, daun bawang, seledry dan taburan bawang goreng. Sop buntut Indonesia dibumbui dengan bawang merah, bawang putih, dan rempah-rempah lokal, seperti merica, pala, dan cengkeh. Variasi yang relatif baru disebut "Sop Buntut Goreng" yaitu buntut goreng yang dibumbui disajikan kering, sementara kuah sop kaldunya disajikan dalam mangkuk terpisah.



Gambar 9. Sop Buntut

c) Sop Ayam

Sop ayam adalah sop yang terbuat dari ayam yang direbus dengan berbagai bahan lainnya. Sop ayam merupakan sop yang paling sederhana yang terdiri dari kaldu, potongan ayam dan beberapa sayuran, seperti : kentang, wortel, seledri, macaroni, kubis, bunga kol, kapri dan bawang merah goreng.



Gambar 10. Sop Ayam

d) Sop Kaki Kambing

Sop kaki kambing merupakan makanan khas Betawi. Kenapa dinamakan sop kaki kambing? Karena dalam pembuatannya sop ini menggunakan kaki kambing dan jerohan kambing yang dipadukan dengan santan kental dan bumbu-bumbu lainnya. Sop kaki kambing memiliki aroma rempah-remah yang tajam serta memiliki rasa yang gurih dan tidak amis. Dalam penyajiannya biasanya sop kaki kambing di taburi dengan emping melinjo, daun bawang dan bawang goreng.



Gambar 11. Sop Kaki Kambing

2. Jenis-Jenis Soto Indonesia

a) Soto Madura

Soto Madura adalah jenis soto yang berasal dari daerah Madura, Jawa Timur berbahan dasar daging sapi, telur rebus, kentang goreng dan tauge, dengan bumbu ketumbar, bawang merah dan bawang putih, jahe, kunir, laos, Kemiri, jeruk purut, dan garam secukupnya.

Cara membuatnya adalah dengan merebus daging sapi dengan air secukupnya sampai matang(sisihkan).Masukkan bumbu yg telah dihaluskan bersama serei kedalam kaldu daging, dimasak hingga kuah mendidih.Kuahnya ditaburi daun bawang, daun seledri dan bawang goreng campur sedikit bawang putih.dihidangkan bersama-sama sambal soto dan irisan jeruk nipis.



Gambar. Soto Madura

b) Coto Makasar

Coto Makassar atau Coto Mangkasara adalah makanan tradisional Makassar, Sulawesi Selatan. Makanan ini terbuat dari jeroan (isi perut) sapi yang direbus dalam waktu yang lama. Rebusan jeroan bercampur daging sapi ini kemudian diiris-iris lalu dibumbui dengan bumbu yang diracik secara khusus. Coto dihidangkan dalam mangkuk dan dimakan dengan ketupat dan "burasa". Saat ini Coto Mangkasara sudah menyebar ke berbagai daerah di Indonesia, mulai di warung pinggir jalan hingga restoran.



Gambar 13. Coto Makasar

c) Soto Banjar

Soto Banjar adalah soto khas suku Banjar, Kalimantan Selatan dengan bahan utama ayam dan beraroma harum rempah-rempah seperti kayu manis, biji pala, dan cengkeh. Soto berisi daging ayam yang sudah disuwir-suwir, dengan tambahan perkedel atau kentang rebus, rebusan telur, dan ketupat.

Seperti halnya soto ayam, bumbu soto Banjar berupa bawang merah, bawang putih dan merica, tapi tidak memakai kunyit. Bumbu ditumis lebih dulu dengan sedikit minyak goreng atau minyak samin hingga harum sebelum dimasukkan ke dalam kuah rebusan ayam. Rempah-rempah nantinya diangkat agar tidak ikut masuk ke dalam mangkuk sewaktu dihidangkan.

Penjual soto Banjar menyajikan sate ayam sebagai menu pendamping. Nasi sop adalah sebutan untuk soto Banjar yang dikuahkan ke sepiring nasi dan tidak berisi ketupat



Gambar 14. Soto Banjar

d) Soto Kudus

Soto Kudus adalah soto yang berasal dari Kudus. Soto Kudus terdapat dua jenis soto ayam dan soto kerbau dengan bahan tambahan dalam soto, suwiran ayam goreng, tauge, bawang merah goreng, seledri, dan bawang putih goreng.

Soto Kudus dalam penyajiannya memiliki tradisi dihidangkan dalam mangkuk kecil untuk satu porsi soto. Hidangan soto Kudus tidak hanya dapat ditemukan di Kudus, saat ini juga dapat ditemui di berbagai kota di Indonesia.

Soto kudus tidak ada ada yang menggunakan daging sapi, karena orang kudus sangat menghormati orang hindu. itu berawal dari zaman dahulu ketika zaman sunan kudus, ketika itu dikudus banyak orang yang memeluk agama hindu dan sang sunan memerintahkan untuk semua warga kudus selalu menghormati orang hindu. budaya itu pun berlaku sampai sekarang.



Gambar 15. Soto Kudus

e) Soto Lamongan

Soto Lamongan makanan khas dari Jawa Timur yang sering ada di pelosok kampung, shopping mall besar , Pujasera, Depot , dan di dalam pasar. Soto adalah makanan rakyat terutama di Surabaya, biasanya orang menyajikan pada waktu siang dan malam hari. Pemasarannya dari kalangan bawah sampai menengah atas, harganya antara Rp.6000,- sampai dengan Rp.18.000,00 tergantung tempat dan lokasinya.

Bahannya terdiri dari: daging ayam, kaki, dan jeroan (hati dan ampela). Bumbunya adalah: kunir, jinten, ketumbar, laos, bawang merah, bawang putih, daun sereh, daun jeruk purut, kemiri, merica, kecap asin, vetsin (sodium glutamate), dan garam. Jangan lupa pula ditambahkan ikan bandeng yang direbus bersama bumbu tersebut sampai hancur (durinya disingkirkan terlebih dahulu).

Pelengkapannya antara lain adalah: sohon, telur, daun seledri, poyah (kerupuk udang dan bawang putih goreng), cabe, kemiri dan garam. Cara soto Lamongan yaitu dengan nasi putih.



Gambar 15. Soto Lamongan

E. Penyajian Sop dan Soto Indonesia

1. Penyajian sop Indonesia

Penyajian sop Indonesia berbeda dengan sop kontinental. Pada dasarnya dalam penyajian sop Indonesia hanya menggunakan mangkuk sop biasa atau dapat menggunakan piring. Biasanya sop disajikan menggunakan jeruk nipis dan sambal.

Penyajian sop disesuaikan dengan jenis sop yang akan dihidangkan. Secara tradisional, sop dibagi menjadi dua kelompok yaitu sop jernih dan sop kental. Sop jernih / encer adalah sop yang dibuat dalam keadaan jernih yaitu kaldu yang tidak kental. Sop encer di hidangkan dengan menggunakan isian. Isian sop encer biasanya berupa berbagai macam sayuran dan daging. Sedangkan sop kental adalah sop yang dibuat dengan menggunakan kaldu yang dokentalkan dengan bahan pengental seperti tepung, sagu, ataupun dari bahan itu sendiri dengan ataupun tanpa isi.

2. Penyajian soto Indonesia

Karena ada beberapa jenis soto di Indonesia, masing-masing mempunyai cara penyajian yang berbeda-beda. Soto bisa dihidangkan dengan berbagai macam lauk, misalnya kerupuk, perkedel, emping melinjo, sambal, saus kacang, dan lainlain. Dan juga pula dengan tambahan lainnya seperti sate telur pindang, sate kerang, jeruk limau, koya (campuran tumpukan kerupuk dengan bawang putih) dll.

Seperti kita ketahui bahwa makanan pokok orang Indonesia adalah nasi, sehingga soto biasanya dihidangkan dengan nasi sebagai menu utama. Namun, ada perbedaan dalam hal menu utama nasi tersebut. Kebanyakan soto dihidangkan

secara terpisah dengan nasi, seperti Soto Betawi, Soto Padang, dan lain-lain. Namun, ada juga yang dihidangkan bersama dengan nasi atau soto campur nasi, misalnya Soto Kudus. Selain itu, ada juga soto yang dihidangkan dengan lontong atau nasi yang sudah dimasak dengan dibungkus daun pisang, misalnya Coto Makassar. Kemudian, ada juga yang memakai mie, dan bukan nasi sebagai menu pokoknya, misalnya Soto Mie Bogor. Soto bisa dihidangkan dengan berbagai macam lauk, misalnya kerupuk, perkedel, emping melinjo, sambal, saus kacang, dan lainlain. Dan juga pula dengan tambahan lainnya seperti sate telur pindang, sate kerang, jeruk limau, koya (campuran tumpukan kerupuk dengan bawang putih) dll.

Wonosari , Agustus 2014

Mengetahui
Guru Pembimbing

Mahasiswa

Sri Mulyanti, S.Pd.T
NIP.19791002 200801 2 003

Ni Made Overa S.
NIM. 11511244005

JOBSHEET SALAD INDONESIA

Sekolah	: SMKN 3 Wonosari
Kelas / Semester	: XI /1
Mata Pelajaran	: Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Materi Pokok	: Salad Indonesia
Alokasi Waktu	: 4 x 45 menit (Empat Pertemuan)

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, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena 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 dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung Kompetensi Dasar dan Indikator

B. KOMPETENSI DASAR DAN INTI

KD K-1 (Sikap Spiritual)

1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.

Indikator:

1.1.1. Dapat mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia

KD KI – 2 (Sikap Sosial)

2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran

mengolah dan menyajikan makanan Indonesia

Indikator:

2.1.1. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.

2.1.2 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari

sebagai wujud implementasi sikap kerja

KD KI – 3 (Pengetahuan)

3.1 Mendiskripsikan salad Indonesia

Indikator:

3.1.1 Dapat menjelaskan pengertian salad Indonesia

3.1.2 Dapat menyebutkan komponen-komponen yang ada pada salad Indonesia

3.1.3 Dapat mengidentifikasi macam-macam salad asli Indonesia

KD KI – 4 (Keterampilan)

4.1 Membuat Salad Indonesia

Indikator:

4.1.1 Dapat memilih bahan pembuatan salad yang benar

4.1.2 Dapat mengetahui teknik pembuatan dan pengolahan salad Indonesia

C. ALAT DAN BAHAN

1. Alat yang digunakan untuk membuat salad Indonesia yaitu

- Kompor
- Wajan
- Serok
- Panci
- Ulekan
- Kom
- Cutting board
- Parutan
- Kukusan

2. Bahan :

Bahan yang digunakan untuk membuat salad Indonesia yaitu

- Sayuran
Yang sering digunakan antara lain : daun kol, kacang panjang, tauge, bayam, kangkung, nangka muda, daun melinjo, wortel, mentimun, kentang, tomat, dan lain-lain
- Buah-buahan
Buah yang sering digunakan antara lain: bengkuang, mentimun, mangga muda, kedondong, pepaya, jambu air, nanas.
- Bumbu
Bawang putih, cabai, garam, cuka, daun jeruk, kacang, gula jawa, asam jawa, kunir dll.
- Bahan lain

Aneka bahan nabati dan hewani

D. KESELAMATAN KERJA

1. Mahasiswa wajib menaati peraturan di dapur yang telah ditetapkan b.
Pakailah sepatu tumit rendah
2. Gunakan pakaian kerja di dapur yang sesuai dengan fungsinya
3. Gunakan alat yang sesuai dengan fungsinya.

E. LANGKAH KERJA

1. Bacalah dengan seksama job sheet salad Indonesia yang akan dipraktikkan
2. Siapkan bahan- bahan

F. BAHAN DISKUSI

1. Teknik pemilihan bahan yang baik.
2. Teknik pengolahan dan penyajian

G. RESEP

GADO-GADO



Bahan: <ul style="list-style-type: none">• 150 g Kol, iris• 1 ikat Bayam, siangi• 50 g Tauge• 6 btg Kacang panjang, potong• 1 buah Tahu putih, goreng• 150 g Tempe, goreng• 1 buah Mentimun, potong dadu• 2 butir Telur, rebus• 5 sdm Bawang goreng• sck Emping goreng	Bumbu kacang: <ul style="list-style-type: none">• 2 sdm Minyak goreng• 250 g Kacang tanah• 500 ml Santan• 2 lmbr Daun jeruk• 4 sdm Saus tomat• 2 sdm Kecap manis Bumbu yang dihaluskan: <ul style="list-style-type: none">• 2 buah Cabai merah besar• 5 buah Bawang merah• 3 siung Bawang putih• 2 cm Kencur• 1 sdt Garam
--	--

Cara Membuat:

1. Bumbu kacang: goreng kacang tanah hingga matang, haluskan beserta bumbu lainnya. Beri santan, masak hingga mendidih dan kental
2. Rebus sayuran hingga matang, angkat, dan tiriskan
3. Siapkan piring saji, tata sayuran, tahu, tempe tuang bumbu kacang, taburi dengan bawang goreng, emping dan lengkapi dengan telur rebus.

KAREDOK



Sayuran:

- 1 ikat Kacang panjang, iris kecil
- 2 Imbr Daun kol, iris halus
- 4 buah Terong bulat kecil, iris
- 2 buah Wortel, potong korek api
- 100 g Taoge
- 1 buah Mentimun,iris
- 1 genggam Daun kemangi

Bahan bumbu:

- 2 buah Cabai merah
- 4 cm Kencur
- 150 g Kacang goreng
- 75 g Gula merah
- 1 sdt Terasi bakar
- Sck Garam
- Sck Air asam
- 2 buah Jerk limau, ambil airnya
- 100 ml Air

Cara Membuat:

1. Haluskan cabai, kencur, kacang, gula, terasi, garam, air asam
2. Perasi air jeruk limau dan beri air
3. Masukkan semua sayuran, aduk-aduk

4. Sajikan dipiring dengan pelengkap kerupuk

PECEL SAYURAN



Bahan:

- 1 ikat Kacang panjang, potong 4cm
- 100 g Taoge
- 1 ikat Bayam, siangi
- ¼ buah Kol, diiris kasar

Sambal Pecel:

- 100 g Kacang tanah, goreng
- 2 sdm Air asam jawa
- 100 ml Air panas
- 5 buah Cabai merah, digoreng
- 3 buah Cabai rawit, digoreng
- 2 lmbr Daun jeruk
- 3 cm Kencur
- 2 siung Bawang putih, digoreng
- 50 g Gula merah, disisir
- Sck Garam

Cara Membuat:

1. Haluskan semua bahan sambal pecel, tambahkan air asam dan air panas, aduk sampai rata.
2. Semua sayuran direbus dengan terpisah, angkat, tiriskan
3. Siapkan piring saji, tata sayuran dipiring saji, siramlah dengan sambal kacang, hidangkan.

LOTEK



Bahan:

- 1 ikat Bayam, siangi
- 100 g Taoge
- 1 buah Wortel, iris korek api
- 100 g Kol, iris tipis
- 2 buah Tempe goreng, potong dadu
- 2 buah Bakwan, potong dadu
- ½ buah Mentimun, iris
- 2 buah Ketupat

Bumbu:

- 50 g Kacang tanah, goreng
- 1 sdm Gula merah
- 3 buah Cabai rawit
- 1 siung Bawang putih
- 1 cm Kencur
- 1 lbr Daun jeruk
- 2 sdm Air asam
- Sck Garam

Cara Membuat:

1. Rebus bayam, taoge, dan wortel, angkat, tiriskan
2. Haluskan semua bumbu, masukkan sayuran yang telah direbus, kol, tempe, bakwan, mentimun, dan ketupat, aduk semua bahan hingga tercampur rata
3. Sajikan lotek pada piring, taburi bawang goreng dan pelengkap kerupuk udang.

KETOPRAK



Bahan: <ul style="list-style-type: none">• Lontong/ ketupat 5 buah• Bihun 150 gr, seduh• Taoge 100 gr, seduh• Tahu putih 5 buah• Bawang putih 2 siung, haluskan• Garam ½ sdt• Kecap manis 4 sdm• Minyak goreng sckp	Sambal kacang: <ul style="list-style-type: none">• Kacang tanah 200 gr, goreng• Cabai rawit 8 buah, rebus• Bawang putih 4 siung• Garam 1 sdt• Gula merah 30 gr• Air sck Bahan pelengkap: <ul style="list-style-type: none">• Bawang merah goreng• Telur, rebus• Kerupuk merah• Irisan seledri• Mentimun
---	--

Cara membuat:

1. Seduh bihun dan taoge secara terpisah dengan air mendidih, lalu tiriskan.
2. Rendam tahu dalam larutan garam dan bawang putih, goreng tahu sampai matang. Potong-potong.
3. Haluskan seluruh bahan sambal kacang, tambahkan air. Aduk rata.
4. Sajikan lontong, potongan tahu, taoge, bihun, dan sambal kacang. Tambahkan kecap manis.
5. Tambahkan telur dan mentimun, taburi irisan seledri, bawang merah goreng, dan kerupuk.

KUPAT TAHU



Bahan:

- 5 buah tahu yang sedang besarnya, goreng hingga matang
- 2 buah ketupat atau lontong
- 100gr tauge, rebus hingga matang, tiriskan
- 2 batang seledri iris halus
- bawang goreng secukupnya
- kerupuk merah secukupnya

Bumbu:

- 3 siung bawang putih
- 50 gr kacang tanah, goreng
- cabai rawit sesuai selera
- 50 gr gula merah
- 1 sendok makan petis udang
- 5 sendok makan kecap manis
- 1 sendok teh cuka
- air secukupnya

Cara Membuat :

1. Haluskan bawang putih bersama kacang tanah goreng, cabai rawit dan gula merah.
2. Tambahkan petis udang, aduk rata.
3. Tambahkan kecap, cuka dan air secukupnya, aduk rata.

Cara Menghidangkan :

- 1 Potong-potong tahu dan ketupat, susun dalam piring saji, tambahkan tauge rebus.
- 2 Siramkan bumbu kacang di atasnya, tambahkan seledri (jika suka) iris dan bawang goreng. Hidangkan bersama kerupuk merah.

TERANCAM



Bahan:

- Kacang panjang 50 gr, iris tipis bulat
- Kol 100 gr, iris tipis
- Mentimun muda 150 gr
- Daun kemangi 50 gr
- Tauge segar 100 gr
- Petai cina 50 gr

Bumbu urap:

- Kelapa parut 250 gr
- Daun kemangi 1 sdm

Bumbu yang dihaluskan:

- Irisan cabai merah 2 sdm
- Irisan bawang putih 1 sdm
- Irisan kencur 1 sdm
- Garam 1 sdt
- Gula pasir sck

Cara membuat

1. Campur semua bumbu yang sudah dihaluskan dan kelapa parut, aduk hingga rata.
2. Semua sayuran yang telah diiris dicampur dengan bumbu kelapa
3. Siapkan piring saji. Beri terancam dan atasnya ditaburi dengan petai cina.

URAP BAYAM

Bahan:

- Daun bayam segar 100 gr. Cuci, cincang halus
- Telur 2 btr, ambil putihnya
- Minyak sck, untuk mengolesi cetakan

Bumbu:

- Kelapa parut 200 gr
- Cabai rawit 2 buah
- Bawang putih 1 siung
- Kencur 1 sdt
- Kunyit 1 sdt
- Terasi 1 sdt
- Garam dan gula sck
- Daun salam 1 lembar
- Daun jeruk 1 lembar

Cara membuat:

1. Haluskan bumbu dan tumis dengan bumbu yang lainnya hingga layu dan harum.
2. Masukkan kelapa parus, aduk bumbu hingga merata.
3. Kocok putih telur hingga kaku, sisihkan.
4. Campur daun bayam cincang, bumbu kelapa, dan putih telur, aduk hingga rata.
5. Tuang adonan urap bayam ke cetakan yang sudah dialasi daun pisang dan diolesi minyak goreng.
6. Kukus didandang hingga matang.
7. Hidangkan dengan dipotong-potong.

MEGONO



Bahan:

- Nangka muda 500 gr. kupas, iris tipis.
- Teri medan 100 gr
- Daun melinjo 50 gr, remas-remas
- Minyak sck, untuk menggoreng teri.

Bumbu:

- Kelapa parut 200 gr
- Daun salam 1 lembar
- Daun jeruk 1 lembar
- Cabai rawit 2 buah
- Cabai merah 1 buah
- Bawang putih 1 siung
- Garam sck
- Gula merah 1 sdm
- Terasi 1 sdt

Cara membuat:

1. Haluskan bumbu, campur kelapa parut dengan bumbu yang sudah dihaluskan.
2. Nangka muda yang sudah dicincang kecil-kecil, campur dengan bumbu urap, aduk hingga rata.
3. Kukus didalam dandang
4. 5 menit sebelum di angka, masukan remasan daun melinjo, aduk hingga rata dan kukus kembali hingga matang.
5. Hidangkan dengan teri medan dan bawang merah goreng

RUJAK CINGUR



Bahan-bahan/bumbu-bumbu :

- 1 buah (300 gram) tahu putih cina
- 1 buah (250 gram) tempe
- 1 ikat (175 gram) kangkung, disiangi, direbus
- 100 gram taoge, direbus
- 500 gram cingur
- 1 buah (150 gram) ketimun, dipotong-potong
- 1 buah (350 gram) bengkuang, dipotong-potong
- 5 buah lontong
- 100 gram kerupuk

Bumbu Halus Per Porsi:

- 1/2 buah (40 gram) pisang batu, diiris
- 3 buah cabai rawit merah
- 3 sendok makan kacang tanah
- 2 1/2 sendok teh gula merah sisir
- 2 siung bawang putih
- 1/2 sendok teh terasi, digoreng
- 1/2 sendok teh garam
- 2 1/2 sendok makan petis

Cara Pengolahan :

1. Rebus cingur dengan 2 lembar daun salam, 2 cm jahe, 1 sendok teh garam, dan 1.500 ml air sampai empuk. Sisihkan.
2. Lumuri tempe dan tahu dalam 100 ml air dan 1 sendok teh garam. Goreng sampai matang.
3. Ulek, pisang batu, cabai rawit merah, kacang tanah, gula merah, bawang putih, terasi, dan garam.
4. Masukkan petis dan air asam. Ulek halus. Tuang air. Ulek rata.
5. Iris-iris tahu, tempe, cingur, ketimun, mangga, dan bengkuang diatas cobek.
6. Masukkan kangkung, taoge, dan irisan lontong. Aduk-aduk sampai rata.
7. Sajikan dengan taburan bawang merah goreng dan kerupuk kanji.

BRAMBANG ASEM



Bahan:

- Daun ketela 1 ikat

Bumbu:

- Bawang merah 2 buah
- Terasi 1 sdt, bakar
- Cabai merah 4 buah
- Garam sck
- Gula merah 100 gr
- Asam 1 sdt
- Kencur 1 ruas

Cara membuat:

1. Rebus air sampai mendidih, ditambah sedikit garam. Masukkan daun ketela yang sudah dicuci bersih. Rebus tiriskan.
2. Haluskan semua bumbu.
3. Campur daun ketela yang sudah direbus dengan bumbu yang sudah dihaluskan.
4. Hidangkan.

LOTIS



Bahan:

- 1 buah Jambu air
- 1 buah Mangga muda
- ½ buah Pepaya mengkal
- 2 buah Bengkoang
- 1 buah Kedondong
- 1 buah Mentimun
- 1 buah Nanas

Bumbu:

- 50 g Kacang tanah, goreng
- 200 g Gula merah
- 7 buah Cabai rawit merah
- 1 sdt Terasi
- Sck Garam
- Pisang batu ¼ buah

Cara Membuat:

1. Bumbu: haluskan semua bumbu
2. Kupas semua buah-buahan, kemudian cuci dan potong-potong sesuai selera
3. Tata buah pada piring saji, lengkapi dengan bumbu yang ditaruh pada tempat sambal, sajikan

ASINAN BOGOR



Kuah:

Cabe merah kriting	5 bh, buang bijinya
Gula Pasir	150 gr
Asam Jawa	sck
Garam	1 sdt
Cuka	5 sdt
Air	1 lt

Asinan buah :

Nanas	100 gr
Kacang tanah goreng	25 gr
Mangga mengkal	150 gr, potong-potong
Papaya mengkal	100 gr, potong
Bengkuang	100gr
Jambu air	100 gr, potong
Kedondong	2 bh

Cara Pengolahan :

1. Rebus semua bumbu kecuali cuka , biarkan hingga mendidih beberapa lama, angkat dan tiriskan, setelah dingin masukan cuka secukupnya.
2. Masukkan potongan sayuran atau buah kedalam mangkuk , siramkan kuahnya ke mangkuk, bila ingin kuahnya lebih meresap kedalam buah dan sayuran, simpan dilemari es, lalu hidangkan.
3. Beri kucuran gula merah dan taburan kacang goreng

RESEP ASINAN JAKARTA



Bahan :

- Taoge 50 gr
- Dawi asin 1 ikat
- Daun slada 10 lembar
- Daun kol 50 gr
- Ketimun/mentimun 4 buah
- Tahu 2 potong
- Emping belinjo 1/2 ons
- Bengkoang besar 1 buah
- Kacang tanah 50 gr
- Kerupuk udang

Bumbu :

- gula pasir 2 sdm
- gula jawa 6 sdm
- garam 1 sdm
- cuka 1 sdm
- bawang putih 1 siung
- cabe merah 2 buah
- cabe rawit 2 buah

Cara Membuat:

1. Sayuran dicuci dengan air garam (direndam) kemudian dibilas dengan air masak yang dingin.
2. Haluskan bumbu-bumbu kemudian dimasukkan ke dalam air gula. direbus sampai mendidih.
3. Dengan satu gelas air, rebuslah gula jawa hingga mendidih kemudian campurkan dengan bumbu.
4. Potong-potonglah tahu sedang saja dan masukkan kedalam saus, rebuslah sebentar dan biarkan dingin.
5. Ketimun, bengkoang, kol dan taoge diatur di atas mangkok dan ditaburi saus sampai terendam.
6. Hidangkan di atas piring yang dialasi daun selada.

ASINAN BUAH



Bahan:

- Bengkoang 1 butir, potong kecil-kecil lalu direndam kedalam air garam
- Buah nanas 1/2 butir potong-potong lalu direndam kedalam larutan air garam
- Jambu air 10 butir, dibelah jadi 2 bagian
- Salak 200gr , buang bijinya lalu dibelah jadi 2 bagian
- Mangga 1 butir, potong secara memanjang
- Kedondong 4 butir, potong jadi enam bagian

Kuah Asinan Buah

- Cabai merah 5 bh
- Gula pasir 1 sdm
- Air cuka 2 sdm
- Garam 1/2 sdt
- Air 200ml

Cara membuat:

1. Pertama-tama, kedondong direndam bersama buah salak dan mangga kedalam air gula.
2. Cabai merah dihaluskan bersama gula dan garam. Masukkan cuka dan air. Masak hingga mendidih sambil sesekali di aduk-aduk. Setelah matang, angkat dan dinginkan.
3. Masukkan buah segar dan manisan kedalam mangkuk. Siram dengan kuahnya. Tunggu sampai meresap.
4. Asinan buah pun siap disajikan.

RUJAK BEBEG



Bahan:

- 5 buah (100 gram) jambu air, dipotong-potong
- 1 buah (50 gram) kedondong, dipotong-potong
- 1 buah (100 gram) belimbing, dipotong-potong
- 100 gram nanas, dipotong-potong
- 50 gram bengkoang, dipotong-potong
- 50 gram ketimun, dipotong-potong
- 1 buah pisang batu, dipotong-potong

Bahan Bumbu:

- 3 buah cabai merah keriting
- 2 buah cabai rawit merah
- 1 sendok teh terasi, dibakar
- 3/4 sendok teh garam
- 100 gram gula merah, disisir
- 2 sendok makan kacang tanah goreng
- 2 sendok teh air jeruk nipis

Cara Pengolahan :

1. Masukkan semua bahan ke dalam lumpang. Tumbuk sampai memar. Sisihkan.
2. Ulek cabai merah keriting, cabai rawit merah, terasi, garam, gula merah, dan kacang tanah sampai halus. Tambahkan air jeruk nipis. Aduk rata. Masukkan ke lumpang yang berisi buah.
3. Tumbuk lagi sampai menjadi serpihan-serpihan kasar.

RUJAK BUAH



Bahan:

- 1 buah Jambu air
- 1 buah Mangga muda
- ½ buah Pepaya mengkal
- 2 buah Bengkoang
- 1 buah Kedondong
- 1 buah Mentimun
- 1 buah Nanas

Bumbu:

- 50 g Kacang tanah, goreng
- 200 g Gula merah
- 7 buah Cabai rawit merah
- 1 sdt Terasi
- 2 sdm Air asam
- Sck Garam

Cara Membuat:

1. Bumbu: haluskan semua bumbu
2. Kupas semua buah-buahan, kemudian iris tipis-tipis.
3. Aduk rata buah-buahan dengan bumbu yang sudah dialuskan
4. Tata piring saji

PEMPEK



Adonan Dasar Pempek

Bahan:

- Daging ikan tenggiri 600 gr
- Air 400 ml
- Tepung sagu tani 400 gr
- Garam 2 sdm

Cara Membuat:

1. Haluskan daging ikan, tuangi air sedikit demi sedikit sambil diaduk rata , beri tepung uleni hingga rata dan kenyal, beri garam, uleni rata.
2. Adonan siap dibentuk menjadi pempek kapal selam, lenjer, dan kulit
3. Didihkan air dalam panci, rebus pempek

Bahan Kuah Cuka:

- Gula aren 1 kg
- Air 2 lt
- Bawang putih 10 bh
- Cabai rawit 250 gr
- Garam 40 gr
- Cuka 5 sdm/ bisa diganti asem jawa 200 gr

Cara membuat:

1. Haluskan bawang putih dan cabai rawit.
2. Masak semua bahan menjadi satu kemudian saring.

BATAGOR



Bahan:

- Ikan tenggiri 250 gr, haluskan
- Tepung sagu 100 gr
- Kulit pangsit 15 lembar
- Santan encer 50 ml
- Minyak goreng
- Telur 1 btr

Bumbu:

- Bawang putih 5 siung
- Merica 1 sdt
- Garam 1 sdt
- Kecap 1 sdm
- Gula pasir 1 sdt

Cara Membuat:

1. Campurkan ikan giling dengan bumbu yang telah dihaluskan, telur, tepung sagu, minyak goreng, dan santan menjadi satu. Aduk sampai rata.
2. Letakkan kulit pangsit dan beri adonan tadi, lalu lipat dan goreng hingga warnanya menjadi keemasan
3. Angkat dan tiriskan.

Bumbu Kacang Batagor:

- kacang goreng 100 gr, haluskan
- bawang putih 2 siung
- cabai merah 3 buah
- garam 1 sdt
- air panas 200 ml
- jeruk nipis sck
- kecap manis sck

Cara Membuat Bumbu Kacang:

1. goreng cabai dan bawang putih hingga harum, lalu angkat dan haluskan
2. campurkan bumbu tadi dengan air, kacang, gula pasir dan garam
3. sajikan batagor diatas piring dengan siraman bumbu kacang dan kecap manis

SIOMAY



Bahan:

- Ikan tengiri 500 gr, haluskan
- Daun bawang 2 buah, iris halus
- Bawang putih 2 siung
- Tepung terigu 500 gram
- Tepung kanji 200 gram
- Garam 2 sdt
- Air 150 ml

Bahan Pelengkap :

- Kol rebus lalu gulung
- Kentang, kemudian belah menjadi 4 bagian
- Telur rebus
- Pare cina
- Tahu

Cara Pembuatan Siomay :

- Campurkan semua bahan yang telah dihaluskan sebelumnya menjadi satu bagian, kemudian aduk secara merata.
- Bentuk adonan yang telah jadi, lalu isi dengan bahan pelengkap seperti tahu, kol, pare dan juga kentang.
- Lalu kukus adonan hingga matang.
- Setelah matang lalu sajikan pada piring saji.

Bahan Saus Kacang Siomay :

- Kacang tanah goreng 200 gram
- Cabai merah secukupnya.
- Garam 1 sdt
- Bawang putih 3 siung
- Kentang rebus 50 gram, haluskan
- Santan cair sck

Cara Pembuatan Saus Kacang :

1. Haluskan semua bahan saus hingga merata, kemudian masak dengan menggunakan api kecil hingga mengental dan sampai mengeluarkan minyak.
2. Setelah matang, sajikan bersama siomay ikan.

H. KRITERIA HASIL

1. Lotek	
Rasa	Gurih agak pedas
Warna	Coklat
Tekstur	Lembut
Aroma	Khas kacang
Penampilan	Menarik selera

2. Gado-gado	
Rasa	Gurih sedikit pedas
Warna	Kecoklatan
Tekstur	Lembut
Aroma	Khas kacang dan sayuran
Penampilan	Menarik

3. Pecel	
Rasa	Gurih
Warna	Warna warni
Tekstur	Empuk
Aroma	Segar khas sayuran
Penampilan	Menarik selera
4. Karedok	
Rasa	Gurih, rasa sayuran
Warna	Aneka warna
Tekstur	Empuk

Aroma	Segar khas sayuran
Penampilan	Menarik

5. Kupat tahu	
Rasa	Gurih sedikit pedas
Warna	Putih dan coklat
Tekstur	Empuk
Aroma	Khas bumbu kacang
Penampilan	menarik

6. Ketoprak	
Rasa	Gurih
Warna	Kecoklatan
Tekstur	Empuk
Aroma	Khas bumbu kacang
Penampilan	Menarik jika di beri garnish dan tertata rapi

7. Rujak cingur	
Rasa	Gurih agak pedas
Warna	coklat
Tekstur	Empuk
Aroma	Khas kacang
Penampilan	Menarik selera

8. Terancam	
Rasa	Gurih
Warna	Warna aneka sayuran
Tekstur	Renyah

Aroma	Segar khas kelapa
Penampilan	Menarik

9. Megono	
Rasa	Gurih
Warna	Kuning kecoklatan
Tekstur	Empuk
Aroma	Segar khas kelapa
Penampilan	Menarik selera
10. Pelecing kangkung	
Rasa	Pedas
Warna	Hijau
Tekstur	Empuk
Aroma	Segar khas sayuran
Penampilan	Menarik

11. Urap bayam	
Rasa	Gurih
Warna	Hijau dan coklat
Tekstur	Empuk
Aroma	Khas bumbu kelapa
Penampilan	menarik

12. Brambang asem	
Rasa	Gurih agak asam
Warna	Hijau
Tekstur	Empuk

Aroma	Khas bumbu gula
Penampilan	Menarik

13. Lotis	
Rasa	Pedas manis
Warna	Aneka buah
Tekstur	Renyah
Aroma	Khas kacang
Penampilan	Menarik selera

14. Asinan bogor	
Rasa	Gurih sedikit asam
Warna	Kuning kemerahan
Tekstur	Lembut
Aroma	Khas asam cuka
Penampilan	Menarik

15. Rujak buah	
Rasa	Pedas manis
Warna	Warna aneka buah
Tekstur	Rujak buah
Aroma	Segar khas kacang dan buah
Penampilan	Menarik selera

16. Rujak bebeg	
Rasa	Pedas
Warna	Aneka warna buah
Tekstur	Renyah
Aroma	Segar khas kacang, dan buah
Penampilan	Menarik

17. Asinan buah	
Rasa	Pedas
Warna	Aneka buah
Tekstur	Renyah
Aroma	Khas bumbu kacang
Penampilan	menarik

18. Asinan Jakarta	
Rasa	Asam manis
Warna	Aneka warna
Tekstur	Empuk
Aroma	Khas cuka
Penampilan	Menarik

Wonosari, Agustus 2014

Mengetahui
Guru Pembimbing

Mahasiswa

Sri Mulyanti, S. Pd. T.
NIP.19791002 200801 2 003

Ni Made Overa S.
NIM. 11511244005

JOBSHEET SOP DAN SOTO INDONESIA

Sekolah	: SMKN 3 Wonosari
Kelas / Semester	: XI /1
Mata Pelajaran	: Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Materi Pokok	: Sop dan Soto Indonesia
Alokasi Waktu	: 4 x 45 menit (Tiga Pertemuan)

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, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena 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 dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung .

B. KOMPETENSI DASAR DAN INTI

KD K-1 (Sikap Spiritual)

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.

Indikator:

- 1.1.1. Dapat mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia

KD KI – 2 (Sikap Sosial)

2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia

Indikator:

2.1.1. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.

2.1.2 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja

KD KI – 3 (Pengetahuan)

3.1 Mendiskripsikan Sop dan Soto Indonesia

Indikator:

3.1.1 Dapat menjelaskan pengertian Sop dan Soto Indonesia

3.1.2 Dapat menyebutkan komponen-komponen yang ada pada Sop dan Soto Indonesia

3.1.3 Dapat mengidentifikasi macam-macam Sop dan Soto asli Indonesia

KD KI – 4 (Keterampilan)

4.1 Membuat Sop dan Soto Indonesia

Indikator:

4.1.1 Dapat memilih bahan pembuatan Sop dan Soto yang benar

4.1.2 Dapat mengetahui teknik pembuatan dan pengolahan Sop dan Soto Indonesia

C. ALAT DAN BAHAN

1. Alat yang digunakan untuk membuat salad Indonesia yaitu

- Kompor
- Wajan
- Serok
- Panci
- Ulekan
- Kom
- Cutting board
- Parutan
- Kukusan

2. Bahan :

Bahan yang digunakan untuk membuat Sop dan Soto Indonesia yaitu

- Daging
Daging yang biasanya digunakan untuk pembuatan Sop dan Soto adalah: daging sapi, daging ayam, kambing, dan itik.
- Sayuran
Sayuran yang sering digunakan antara lain : tauge, kobis, kentang, daun seledri, wortel, daun bawang dan lain-lain.
- Bahan pelengkap
Bahan pelengkap yang sering digunakan dalam pembuatan Sop dan Soto antara lain: ketupat, nasi putih, lontong, perkedel, bakwan jagung, tahu, tempe goreng, aneka kerupuk, emping, sambal, jeruk nipis, kecap manis dan lain-lain.
- Bumbu rempah
Bumbu rempah yang biasa digunakan dalam pembuatan Sop dan Soto adalah: Bawang putih, bawang merah, kemiri, kunyit, serai, garam, gula merah, gula pasir, daun salam, lengkuas, ketumbar, merica, jintan, daun jeruk, pala, jehe, terasi.
- Bahan lain
Aneka bahan nabati dan hewani

D. KESELAMATAN KERJA

1. Mahasiswa wajib menaati peraturan di dapur yang telah ditetapkan
2. Pakailah sepatu tumit rendah
3. Gunakan pakaian kerja di dapur yang sesuai dengan fungsinya
4. Gunakan alat yang sesuai dengan fungsinya.

E. LANGKAH KERJA

1. Bacalah dengan seksama job sheet salad Indonesia yang akan dipraktikkan
2. Siapkan bahan- bahan

F. BAHAN DISKUSI

1. Teknik pemilihan bahan yang baik.
2. Teknik pengolahan dan penyajian

G. RESEP

TEKWAN

Bahan Tekwan:

- Daging tengiri 200 gr, haluskan
- Putih telur 1 btr
- Garam, gula sck
- Tepung sagu 50 gr
- Air es 25 ml

Bahan kuah:

- Udang kupas 200 gr
- Kaldu udang 1 lt
- Bawang putih 5 siung, cincang
- Jamur kuping 5 buah, potong
- Sedap malam 5 buah
- Bengkoang 1 buah, potong
- Daun bawang 1 btg, iris
- Garam, gula, lada sck
- Soun 50 gr
- Cuka ½ sdm
- Minyak goreng 2 sdm

Bahan taburan:

- Bawang putih goreng 2 sdm
- Seledri 2 sdm, iris tipis

Cara Membuat:

1. Aduk rata bahan tekwan, bentuk adonan bola dengan sendok teh. Rebus dalam air mendidih sampai terapung. Angkat tiriskan
2. Tumis bawang putih sampai harum. Tambahkan udang aduk sampai berubah warna. Tuang air kaldu udang masak sampai mendidih.
3. Masukkan tekwan, jamur kuping, sedap malam, bengkuang, garam, lada, gula pasir. Masak sampai matang. Tambahkan daun bawang, soun, dan cuka, aduk rata.
4. Sajikan bersama taburan bawang putih goreng dan seledri.

RAWON



Bahan:

- | | | |
|----------------|----------------------|-------------------|
| • air | 2 liter | Pelengkap: |
| • Daging sapi | 500 gr, ptong-potong | Toge pendek |
| • Minyak sayur | 3 sdm | Telur asin |
| • Lengkuas | 1 cm, memarkan | Kerupuk Udang |
| • Serai, | 1 btg, memarkan | Sambal Terasi |
| | | Mentimun |

Bumbu, haluskan:

- 6 buah keluak, ambil isinya
- 8 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 2 buah cabai merah
- 1 cm jahe
- 1 1/2 sdt ketumbar, sangrai
- 2 sdt ketumbar, sangrai
- 1 sdt gula Jawa sisir halus

Cara membuat:

1. Didihkan air, rebus daging dengan api kecil hingga hampir lunak.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu halus, lengkuas, serai dan daun jeruk hingga wangi.
3. Masukkan ke dalam rebusan daging. Masak kembali hingga daging lunak. Jika perlu tambahkan air panas.
4. Sajikan rawon dalam keadaan panas bersama Pelengkapnyanya.

SOP KONRO (MAKASSAR)



Bahan:

- 1 kg iga sapi, potong-potong
- 2 ltr air
- 2 cm kayu manis
- 3 butir cengkeh
- 3 cm lengkuas, dimemarkan
- 2 lembar daun salam
- 2000 ml air
- 3 sdm minyak goreng untuk menumis
- ½ sdm garam
- 5 butir bawang merah, iris tipis
- 2 sdm air asam jawa

Bumbu Halus :

- 5 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 sdt merica bulat
- ½ sdt pala
- 2-3 buah lkuwek, ambil dagingnya
- 50 gr kacang merah direbus matang
- 1¼ sdm garam

Cara membuat:

1. Rebus iga, kayumanis, cengkeh, daun salam, lengkuas, garam dan air asam jawa.
2. Tumis bumbu halus dan bawang merah iris hingga harum.
3. Tuang tumisan bumbu ke dalam rebusan iga dan masak sampai bumbu meresap dan iga matang.
4. Sajikan panas dengan sambal dan air jeruk nipis.

Timlo



Bahan:

200 gr daging ayam direbus, potong dadu
10 bh bakso ikan potong serasi
10 bh telur puyuh direbus, dikupas kulitnya
50 gr bunga sedap malam direndam air panas
50 gr jamur kuping direndam air panas
50 gr kembang tahu direndam air panas
50 gr wortel potong bulat tipis
75 gr soun, rendam air panas
1500 ml air kaldu ayam

Haluskan:

8 bh bawang merah
5 siung bawang putih
1 sdt garam
1 sdt bubuk merica
1 1/2 sdm kecap manis

Taburan:

25 gr daun seledri, dirajang
25 gr bawang goreng

Cara membuatnya:

1. Tumis bumbu yang dihaluskan hingga benar-benar harum dan matang kemudian tambahkan kaldu ayam dan garam, didihkan.
2. Masukkan wortel, sedap malam, jamur kuping, kembang tahu, ayam, bakso, kecilkan api.
3. Teruskan memasak hingga wortel matang. Tambahkan kecap manis, soun dan telur puyuh, aduk rata, sajikan panaspanas.

SOP BUNTUT

Bahan:

- Buntut sapi 500 gr
- Bawang merah 75 gr, iris tipis
- Bawang putih 5 siung, iris tipis
- Minyak goreng 2 sdm
- Jahe 5 cm, haluskan
- Cengkeh 7 btr
- Pala 1 btr, memarkan
- Lada bubuk 1 sdt
- Bawang bombay 1 buah, iris tipis
- Wortel 1 buah, potong melintang
- Garam sck
- Seledri 1 btg, cincang
- Daun bawang 2 btng, iris tipis
- Tomat merah 1 buah, cincang
- Air 1 lt

Pelengkap:

- Jeruk nipis
- Bawang merah goreng
- Sambal rawit

Cara Membuat:

1. Tumis bawang merah, bawang putih, dan jahe hingga harum. Angkat sisihkan.
2. Rebus air dan buntut sapi, masukan tumisan bawang, cengkih, pala, merica, dan garam. Masak hingga buntut empuk, sesekali buang busa yang mengotori permukaan kaldu
3. Tambahkan wortel, seledri, dan daun bawang. Masak hingga sayuran matang, terakhir masukan tomat, adik rata. Angkat.
4. Sajikan hangat bersama pelengkap.

KIMLO

Bahan:

- Paha ayam 2 buah, rebus potong dadu
- Kaldu ayam 1 lt
- Bakso ikan 5 buah, iris
- Wortel 2 buah, potong
- Jamur kuping 3 buah, rebus potong-potong.
- Sedap malam 30 gr
- Soun 75 gr, seduh tiriskan
- Bawang putih 3 siung
- Jahe 2 cm, memarkan
- Kecap ikan 1 sdm
- Garam, gula sck
- Lada 1 sdt
- Seledri 2 btng
- Minyak goreng sck, untuk menumis

Cara membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe hingga harum.
2. Tuang kedalam rebusan kaldu ayam dan seledri, aduk rata.
3. Masukkan ayam, bakso, ikan, wortel masak sampai mendidih. Masukkan jamur kuping dan sedap malam. Aduk rata.
4. Tambahkan kecap ikan, garam, lada bubuk, dan gula pasir. Masak hingga matang.
5. Masukkan soun. Aduk rata sampai mendidih kembali.

SOP MATAHARI (SOLO)

1 buah wortel, dipotong korek api
50 gram jamur tiram, disuwir
3 buah jamur kuping, dipotong-potong
50 gram kacang polong
2 buah sosis, diiris 1/2 cm
5 siung bawang putih utuh, digoreng, dihaluskan
4 sendok teh garam
1/2 sendok teh merica bubuk
1/2 sendok makan gula pasir
1.750 ml kaldu ayam
4 butir telur, dikocok lepas
1/4 sendok teh garam

Cara membuat:

1. Dadar telur: kocok lepas telur dan garam. Tuang di wajan datar diameter 20 cm. Buat dadar tipis tipis. Potong bentuk matahari. Sisihkan.
2. Sup: didihkan kaldu ayam dan bawang putih sampai harum.
3. Masukkan wortel, jamur, kacang polong, dan sosis. Masak sampai setengah matang.
4. Tambahkan garam, merica bubuk, dan gula pasir. Aduk rata.
5. Tempatkan telur dadar dalam mangkok. Tuang sup diatas telur. Sajikan.

SOP RAMBUTAN

Bahan:

- Daging ayam 500 gr, cincang
- Soun 50 gr
- Jamur kuping 3bh
- Wortel 1 bh, cincang
- Telur 1 bh
- Tepung sagu 20 gr
- Lada, garam skrg
- Wortel 3 bh
- Kembang kol 200 gr
- Kacang kapri 20 gr
- Kentang 2 bh
- Daun bawang
- Daun seledri sck
- Bawang putih 3 siung
- Air 3 lt

Cara membuat:

1. Didihkan air
2. Campur daging ayam, soun, jamur kuping, wortel, telur, sagu, lada dan garam.
Bulatkan adonan seperti bakso dan masukkan kedalam air mendidid
3. Angkat bakso ketika adonan sudah mengapung. Tiriskan
4. Tambahkan sisa air kedalam kaldu. Didihkan
5. Tumis bawang putih cincang sampai harum, masukkan kedalam air kaldu
6. Masukkan kentang, wortel dan kembang kol sampai matang
7. Beri garam, lada sesuai selera
8. Masukkan daun bawang dan daun seledri
9. Masukkan bakso rambutan. Matikan api dan sajikan.

SOP ROLADE

Bahan:

- Tahu 100 gr, lumatkan
- Wortel ½ buah, potong kotak kecil
- Daun bawang rajang halus
- Ayam giling 100 gr
- Putih telur ½ btr
- Garam lada sck
- Telur 2 btr, dadar

Bahan kuah:

- Ayam 100 gr
- Air 500 ml
- Jahe 2 cm
- Jamur kuping rendam, potong-potong
- Pala ¼ sdt
- Lada garam sck

Cara membuat:

1. Campur bahan rolade kecuali telur dadar hingga rata, masukan campuran ini dalam dadaran telur. Kukus selama 25 menit
2. Rebus ayam dengan jahe sampai ayam empuk
3. Potong-potong ayam
4. Didihkan bersama kaldu, lada dan garam
5. Tambahkan jamur dan potongan rolade
6. Angkat tiriskan

Wonosari , Agustus 2014

Mengetahui
Guru Pembimbing

Mahasiswa

Sri Mulyanti, S.Pd.T
NIP.19791002 200801 2 003

Ni Made Overa S.
NIM. 11511244005

KISI – KISI SOAL ULANGAN HARIAN SALAD INDONESIA

Mata Pelajaran : Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia
 Kelas : XI / TB 1
 Waktu : 1x45 Menit
 Jumlah Soal : 5 Butir
 Jenis Tes : Uraian

No	KOMPETENSI DASAR	MATERI	INDIKAOR SOAL	KUNCI
1.	1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia 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. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja 3.1. Mendeskripsikan salad Indonesia 4.1. Membuat Salad Indonesia	1. Pengertian salad Indonesia 2. Komponen yang ada dalam salad 3. Contoh-contoh salad Indonesia 4. Bahan-bahan dalam pembuatan salad Indonesia 5. Siswa mampu mengidentifikasi kendala-kendala dalam pembuatan salad Indonesia	1. Jelaskan pengertian salad Indonesia! 2. Sebutkan dan jelaskan komponen-komponen yang ada dalam salad indonesia! 3. Sebutkan masing-masing 3 contoh salad indonesia yang memakai saus kacang, gula, dan bumbu kelapa! 4. Sebutkan bahan-bahan apa saja yang harus digunakan dalam pembuatan bumbu kelapa! minimal 5 5. Sebutkan kendala-kendala yang terjadi dalam pembuatan salad saus bumbu kacang!	Terlampir

KUNCI**RUBRIK PENILAIAN**

No	Indikator Jawaban	Skor			
1.	Pengertian salad Indonesia: Salad dalam menu Indonesia, yaitu hidangan yang segar rasanya, dapat terbuat dari sayur-sayuran atau buah-buahan yang dipotong-potong dan kemudian diberi saus atau dressing.	20			
2.	Komponen-komponen dalam salad indonesia: 1. <i>Underliner</i> atau bagian alas (dasar) <i>Underliner</i> pada umumnya terbuat dari sayuran segar yang berwarna hijau agar salad tampak lebih segar. 2. <i>Body</i> atau badan utama (isi) Bagian ini merupakan bagian utama dari salad. 3. <i>Dressing</i> atau saus <i>Dressing</i> adalah cairan yang dikentalkan (<i>semi liquid</i>) dengan rasa menonjol, kecut, dan tajam. 4. <i>Garnish</i> atau hiasan <i>Garnish</i> adalah hiasan dari bagian <i>body</i> (isi), kemudian diatur kembali di atas hidangan sebagai hiasan.	30			
3.	<table border="0" style="width: 100%;"><tr><td style="width: 33%; vertical-align: top;">Contoh salad Indonesia bumbu kacang: 1. Lotek 2. Gado-gado 3. Pecel</td><td style="width: 33%; vertical-align: top;">Contoh salad Indonesia bumbu kelapa: 1. Terancam 2. Megono 3. Urap</td><td style="width: 33%; vertical-align: top;">Contoh salad Indonesia bumbu gula: 1. Rujak bebeg 2. LotiS 3. Asinan</td></tr></table>	Contoh salad Indonesia bumbu kacang: 1. Lotek 2. Gado-gado 3. Pecel	Contoh salad Indonesia bumbu kelapa: 1. Terancam 2. Megono 3. Urap	Contoh salad Indonesia bumbu gula: 1. Rujak bebeg 2. LotiS 3. Asinan	15
Contoh salad Indonesia bumbu kacang: 1. Lotek 2. Gado-gado 3. Pecel	Contoh salad Indonesia bumbu kelapa: 1. Terancam 2. Megono 3. Urap	Contoh salad Indonesia bumbu gula: 1. Rujak bebeg 2. LotiS 3. Asinan			
4.	Bahan-bahan bumbu kelapa pada pembuatan urap: Kelapa parut, Cabai rawiT, Bawang putih, Kencur, Kunyit, Terasi, Daun salam, Gula, Daun jeruk	15			
5.	Kendala-kendala dalam pembuatan salad saus bumbu kacang: 1. Kacang gosong 2. Kacang kurang halus 3. Tekstur bumbu kekentalan atau keenceran 4. Kacang ada yang pahit	20			
Total skor		100			

KISI – KISI SOAL ULANGAN HARIAN SUP DAN SOTO INDONESIA

Mata Pelajaran : Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia
 Kelas : XI / TB 1
 Waktu : 1x45 Menit
 Jumlah Soal : 5 Butir
 Jenis Tes : Uraian

No	KOMPETENSI DASAR	MATERI	INDIKAOR SOAL	KUNCI
	1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia 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. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja 3.2. Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik sup Indonesia 4.2. Membuat sup Indonesia	1. Pengertian sup Indonesia 2. Pengertian soto 3. Karakteristik sup 4. Karakteristik soto 5. Bagian karkas dari ayam yang baik untuk kaldu sop 6. Bahan pembuatan sup 7. Contoh soto yang menggunakan daging sapi 8. Contoh soto yang menggunakan ayam 9. Pendamping soto 10. Tuliskan karakteristik dari sup kondro	1. Jelaskan pengertian sop Indonesia ! 2. Jelaskan pengertian soto ! 3. Jelaskan tiga karakteristik sop yang baik ! 4. Jelaskan tiga kriteria soto yang baik ! 5. Sebutkan lima bagian karkas dari ayam yang baik digunakan sebagai kaldu sop ! 6. Sebutkan bahan pembuatan timlo dan kimlo ! 7. Sebutkan lima contoh soto yang menggunakan bahan daging sapi ! 8. Sebutkan lima contoh soto yang menggunakan bahan ayam ! 9. Sebutkan minimal lima makanan yang biasa digunakan untuk pendamping soto ! 10. Tuliskan karakteristik dari sop kondro (warna, rasa, tekstur) !	Terlampir

RUBRIK PENILAIAN

No	Idikator Jawaban	Skor
1	Sop merupakan makanan cair yang terbuat dari kaldu (<i>stock</i>) daging, ayam, ikan, dan ditambahkan bahan-bahan pengaroma, bumbu-bumbu dan isian.	10
2	Soto, sroto, atau coto adalah makanan khas Indonesia yang terbuat dari kaldu, daging dan sayuran.	10
3	kriteria sup: a) Sop berwarna jernih b)Kuah sop menggunakan kaldu dan air c)Sop tidak berlemak / berminyak d) Kaya dari segi rasa, aroma dan penampilan e) Penyajian dalam keadaan panas	15
4	kriteria soto: a) Berkuah kaldu atau santan b) Perbandingan kuah dengan isi 2:1 c) kaya dari segi aroma, rasa dan penampilan d) Warna soto ayam kuning, sedangkan soto sapi agak kecoklatan e) Temperatur penyajian soro panas.	15
5	1. Sayap 2. Ceker 3. Kepala 4. Tulang 5. Paha	10
6	Bahan timlo: Daging ayam, Bakso ikan, Telur puyuh, Bunga sedap malam, Kembang tahu, wortel, soun Bahan kimlo: Paha ayam, Bakso ikan, Jamur kuping, Sedap malam, Soun, Seledri	20
7	Soto daging sapi: 1. Soto sulung 2. Soto babat 3. Soto betawi	5

8	<ul style="list-style-type: none"> 4. Soto madura 5. Soto kikil <p>Soto daging ayam:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Soto kudus 2. Soto blora 3. Soto lamongan 4. Soto medan 5. Soto kediri 	5
9	<p>Pendamping soto:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Kerupuk 2. Gorengan 3. Lontong 4. Sambal 5. Jeruk nipis dll. 	5
10	<p>Sup konro:</p> <p>Warna: hitam kecoklatan</p> <p>Rasa: gurih khas rempah</p> <p>Tekstur : berkuah</p>	5

AGENDA KEGIATAN MENGAJAR SMK NEGERI 3 WONOSARI

Program Keahlian : Tata Boga
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga

Kelas : XI TB 1
Mapel : Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia

Semester : Gasal
Tapel : 2014/2015

Hari/ Tanggal	Jam ke	Jam Masuk	Jam Keluar	Uraian Singkat : SK / KD	Siswa Hadir	Siswa T.Hadir	Paraf Siswa
Kamis, 07 agustus 2014	5-8	10.15	13.30	Salad Indonesia	28	4	
Rabu, 13 agustus 2014	1-4	07.00	10.00	Praktik salad indonesia yang menggunakan saus bumbu kacang	32		
Kamis, 14 agustus 2014	5-8	10.15	13.30	Menjelaskan salad Indonesia saus bumbu kelapa dan bumbu gula	32		
Rabu, 20 agustus 2014	1-4	07.00	10.00	Praktik mengolah salad Indonesia saus bumbu kelapa dan bumbu gula	30	2	
Kamis, 21 agustus 2014	5-8	10.15	13.30	Praktik mengolah salad Indonesia dari buah-buahan	32		
Rabu, 27 agustus 2014	1-4	07.00	10.00	Praktik mengolah salad Indonesia yang berbahan dasar Ikan	32		
Kamis, 28 agustus 2014	5-8	10.15	13.30	Ulangan harian salad Indonesia	32		
Rabu, 03 september 2014	1-4	07.00	10.00	Sup dan Soto Indonesia	32		
Kamis, 04 september 2014	5-8	10.15	13.30	Praktik mengolah sup Indonesia dari daging sapi	32		
Rabu, 10 september 2014	1-4	07.00	10.00	Praktik mengolah sup Indonesia dari daging ayam	32		
Kamis, 11 september 2014	5-8	10.15	13.30	Praktik mengolah sup Indonesia	32		

Guru Pembimbing

SRI MULYANTI, S.Pd.T
NIP. 19791002 200801 1 003

Wonosari, September 2014
Mahasiswa

NI MADE OVERA SUSANA
NIM. 11511244005

**AGENDA KEGIATAN MENGAJAR
SMK NEGERI 3 WONOSARI**

Program Keahlian : Tata Boga
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga

Kelas : X TB 2
Mapel : Pengolahan Bahan Makanan

Semester : Gasal
Tapel : 2014/2015

Hari/ Tanggal	Jam ke	Jam Masuk	Jam Keluar	Uraian Singkat : SK / KD	Siswa Hadir	Siswa T.Hadir	Paraf Siswa
Selasa, 19 agustus 2014	1-3	07.00	09.00	Daging	32		
Selasa, 26 agustus 2014	1-3	07.00	09.15	Post test daging	32		
Selasa, 02 september 2014	1-3	07.00	09.15	Unggas	32		
Selasa, 09 september 2014	1-3	07.00	09.15	Ulangan harian daging dan unggas	32		
Selasa, 16 september 2014	1-3	07.00	09.15	Ikan	32		

Guru Pembimbing

SRI MULYANTI, S.Pd.T
NIP. 19791002 200801 1 003

Wonosari, September 2014
Mahasiswa

NI MADE OVERA SUSANA
NIM. 11511244005