

**LAPORAN INDIVIDU
PRAKTEK PENGALAMAN LAPANGAN**

Lokasi :

SLB - B WIYATA DHARMA 1

Jln. Magelang No. 17, Margorejo, Tempel, Sleman, Yogyakarta.

15 Juli 2016-15 September 2016



Di susun oleh :

Siti Rahma Wati

13207241012

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KRIYA
JURUSAN PENDIDIKAN SENI RUPA
FAKULTAS BAHASA DAN SENI
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2016**



LEMBAR PENGESAHAN

Nama : Siti Rahma Wati
NIM : 13207241012
Jurusan : Pendidikan Seni Rupa
Prodi : Pendidikan Kriya
Fakultas : Bahasa dan Seni

Benar-benar telah menyelesaikan kegiatan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) di SLB-B Wiyata Dharma 1 Sleman sejak tanggal 15 Juli 2016 s/d 15 September 2016. Hasil kegiatan PPL tercakup dalam laporan ini.

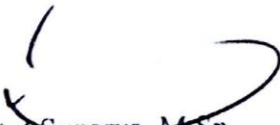
Demikian laporan ini kami berikan, semoga dapat dipertanggung jawabkan sebagaimana mestinya.


Yogyakarta, 15 September 2016

Mengesahkan,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing


Dr. I Ketut Sunarya, M.Sn.
NIP. 19581231 198812 1 001


Sumini, S.Pd
NIP. 19570814 198403 2 002

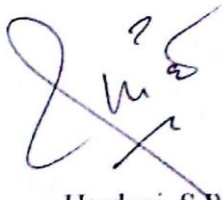
Mengetahui,

Kepala SLB-B Wiyata Dharma 1
Sleman

Koordinator PPL



Bambang Sumantri, S. Pd.
NIP. 19570116 198303 1 003


Hardani, S.Pd
NIP. 19680505 199403 1 001



LAPORAN PPL 2016
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
SLB - B WIYATA DHARMA 1 SLEMAN
Alamat: Jln. Magelang No. 17, Margorejo, Tempel,
Sleman, Yogyakarta

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kita panjatkan kepada Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan hidayahNya kepada kita semua sehingga dapat menyelesaikan laporan ini tepat pada waktunya. Tujuan laporan ini adalah untuk memenuhi tugas Praktik Pengalaman Lapangan Kedua (PPL II) yang dibimbing oleh Dr. I Ketut Sunarya, M.Sn., sebagai Dosen Pembimbing Lapangan (DPL). Selain itu juga laporan ini sebagai media latihan untuk bertanggung jawab atas tugas yang telah diberikan.

Dalam penyusunan laporan ini tidaklah sedikit bimbingan, dorongan serta petunjuk dari Dosen Pembimbing Lapangan (DPL), dan semua pihak terkait yang telah membantu dalam penyusunan laporan ini. Oleh karena itu, tidaklah berlebihan apabila dengan segala kerendahan hati kami menyampaikan rasa terima kasih yang tak terhingga kepada yang terhormat:

1. Dr. I Ketut Sunarya, M.Sn.selaku Dosen Pendamping Lapangan (DPL) mata kuliah PPL II.
2. Bambang Sumantri, S. Pd. selaku Kepala SLB-B Wiyata Dharma 1.
3. Hardani, S.Pd, selaku guru koordinator PPL II SLB Wiyata Dharma 1.
4. Sumini, S.Pd selaku guru pembimbing dan sekaligus sebagai guru mata pelajaran Tata Boga.
5. Dra. Suhartati selaku guru mata pelajaran Batik.
6. Segenap guru, staf, serta siswa-siswi SLB-B Wiyata Dharma 1.
7. Lembaga Pengembangan dan Penjaminan Mutu Pendidikan (LPPMP)
8. Kedua orangtua tercinta atas dukungan moril dan materil.
9. Rekan-rekanmahasiswa PPL UNY 2016 atas motivasi, kebersamaan, dan kerjasamanya.
10. Siswa-siswi SLB-B Wiyata Dharma 1 Sleman atas kasih sayang dan partisipasinya dalam program kerja kami serta semua pihak yang telah membantu menyelesaikan laporan ini.

Penulis menyadari bahwa Laporan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) ini masih jauh dari kesempurnaan, untuk itu kami sangat berterimakasih apabila ada masukan, kritik dan saran yang membangun demi perbaikan penulisan. Akhir kata, semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi penulis khususnya dan bagi pembaca pada umumnya.

Yogyakarta, 8 September 2016

Penulis



LAPORAN PPL 2016
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
SLB - B WIYATA DHARMA 1 SLEMAN
Alamat: Jln. Magelang No. 17, Margorejo, Tempel,
Sleman, Yogyakarta

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
ABSTRAK.....	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Analisis Situasi.....	1
B. Rumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL.....	4
BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL	
A. Persiapan.....	7
B. Pelaksanaan PPL.....	12
C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi	19
BAB III PENUTUP	
A. Kesimpulan	23
B. Saran	23
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	



LAPORAN PPL 2016
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
SLB - B WIYATA DHARMA 1 SLEMAN
Alamat: Jln. Magelang No. 17, Margorejo, Tempel,
Sleman, Yogyakarta

DAFTAR LAMPIRAN

1. Lembar Observasi Kondisi Sekolah
2. Lembar Observasi Pembelajaran
3. Catatan Harian
4. Silabus
5. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)
6. Penilaian Siswa
7. Hasil Kerja Siswa
8. Daftar Hadir Siswa
9. Matriks Individu
10. Laporan Serapan Dana
11. Dokumentasi Foto



LAPORAN PPL 2016
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
SLB - B WIYATA DHARMA 1 SLEMAN
Alamat: Jln. Magelang No. 17, Margorejo, Tempel,
Sleman, Yogyakarta

ABSTRAK
PRAKTEK PENGALAMAN LAPANGAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
LOKASI: SLB – B WIYATA DHARMA 1 SLEMAN

Oleh: Siti Rahma Wati
Pendidikan Kriya
NIM: 13207241012

Praktik Pengalaman Lapangan Kedua (PPL II) adalah suatu program yang dirancang untuk melatih mahasiswa sebagai calon guru atau calon pendidik dalam menguasai kemampuan keguruan secara utuh dan terintegrasi, sehingga setelah menyelesaikan pendidikan mempunyai keterampilan sebagai tenaga profesional kependidikan dan siap untuk secara mandiri mengemban tugas sebagai guru. Sebagai pengemban setiap tugas profesional, seorang calon guru dituntut tidak hanya tahu dan memahami tugasnya, namun jauh lebih penting daripada itu adalah mampu melaksanakan tugasnya sebagai guru. Kemampuan untuk melaksanakan tugas sebagai guru inilah yang dibentuk melalui PPL.

Dalam PPL II ini dilakukan praktek mengajar kepada siswa sesuai dengan kelas dan mata pelajaran yang dibagikan oleh koordinator PPL di SLB Wiyata Dharma 1. Kegiatan PPL II ini diawali dengan kegiatan observasi dan assesmen kebutuhan dan potensi siswa yang kemudian disusun sebuah Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP). RPP yang telah dibuat oleh mahasiswa diaplikasikan dalam praktek mengajar pada PPL II.

Kegiatan PPL II dilaksanakan di SLB Wiyata Dharma 1 pada tanggal 15 Juli s/d 15 September 2016. Program PPL yang dilaksanakan adalah Praktek terbimbing sesuai dengan kelas dan mata pelajaran yang telah ditentukan oleh koordinator yaitu, mengajar kelas VII, VIII, dan IX dengan mata pelajaran Tata Boga. Kelas VIII dan IX dengan mata pelajaran Batik, Pengembangan Diri dan SMPLB-B dengan mata pelajaran Olahraga. PPL II ini sangat memberikan manfaat bagi mahasiswa pada khususnya, dikarenakan mahasiswa mendapat pengalaman baru memberikan materi langsung kepada anak berkebutuhan khusus yang mungkin tidak akan didapat ketika mempelajari teori di Universitas Negeri Yogyakarta.

Kata Kunci: Pelaksanaan PPL UNY 2016

BAB I

PENDAHULUAN

Program PPL merupakan salah satu tugas matakuliah yang diberikan oleh UNY pada mahasiswa semester 6 dan 7 untuk lebih mendalami ilmu dan mengimplementasikan materi yang telah diberikan pada semester sebelumnya pada perkuliahan untuk diterapkan di lapangan. Program ini juga bertujuan untuk mengembangkan kompetensi mahasiswa sebagai calon tenaga kependidikan. Calon tenaga pendidik tidak hanya memiliki kompetensi di bidang akademik saja, melainkan juga harus mempunyai kompetensi yang baik di bidang kepribadian dan sosial, karena guru merupakan panutan bagi siswanya.

Pada kegiatan PPL, mahasiswa diterjunkan ke sekolah dengan tujuan untuk dapat mengenal, mengamati dan mempraktikkan semua kompetensi yang diperlukan sebagai calon guru di lingkungan sekolah, selain kompetensi dalam hal mendidik. Sehingga dengan diadakannya kegiatan PPL ini dapat dijadikan bekal untuk mengembangkan diri sebagai calon guru yang sadar akan tugas dan tanggung jawab sebagai seorang tenaga pendididkan.

A. Analisis Situasi (permasalahan dan potensi pembelajaran)

1. Analisis Situasi

SLB Wiyata Dharma 1 Tempel yang terletak di desa Margorejo, Kecamatan Tempel, Kabupaten Sleman adalah salah satu sekolah Luar Biasa yang berdiri di Sleman. Sekolah ini merupakan salah satu tempat yang ditunjuk oleh LPPMP sebagai lokasi PPL II UNY 2015.

SLB B Wiyata Dharma I Tempel merupakan salah satu sekolah swasta yang memiliki kualitas sekolah tidak jauh berbeda dengan sekolah yang lain, terlihat dari prestasi yang diperoleh dari siswa- siswi SLB dalam berbagai perlombaan. keberhasilan dalam mengelola sekolah tidak luput dari campur tangan semua guru beserta karyawan. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilaksanakan pada saat pra PPL diperoleh data sebagai berikut:

- **Identitas Sekolah**

a. Nama Sekolah : SLB-B Wiyata Dharma I Sleman

b. Status Sekolah : Swasta

c. Jenis Pelayanan : B

d. Alamat Lengkap : Jl. Magelang Km. 17, Margorejo, Kecamatan Tempel, Kabupaten/kota Sleman, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta.

Nomor Telepon/ HP. : (0274) 4363056

Kode pos : 55552

- **Pengelolaan**

- a. Visi

- Terwujudnya anak berkebutuhan khusus cerdas, terampil, mandiri dan berakhlak mulia

- b. Misi

- 1) Menanamkan pembiasaan siswa dalam kehidupan yang agamis.
 - 2) Menerapkan manajemen qolbu, yaitu mengatur, memilih dan memilah sikap yang harus diterapkan dalam kehidupan sehari-hari.
 - 3) Mengembangkan dan menerapkan pengetahuan dan keterampilan melalui pengalaman langsung sesuai dengan bakat dan minat peserta didik.
 - 4) Mewujudkan pembelajaran yang efektif dan efisien.
 - 5) Menumbuhkan semangat berkarya bagi semua warga sekolah.
 - 6) Mendorong peserta didik untuk mengenali potensi dirinya.
 - 7) Mengembangkan pendidikan life skill untuk menumbuhkan jiwa mandiri bagi peserta didik.
 - 8) Membimbing siswa berkepribadian luhur melalui pendidikan budaya dan karakter bangsa.

- **Kondisi Fisik**

- Fasilitas.**

- a. Ruang kelas

- SLB B Wiyata Dharma I Tempel memiliki 18 ruang kelas dengan perincian sebagai berikut:

- 3 kelas untuk kelas Taman Kanak-kanak Tunarungu
 - 6 kelas untuk kelas Sekolah Dasar Tunarungu
 - 3 kelas untuk kelas Sekolah Menengah Pertama.
 - 3 kelas untuk kelas Sekolah Menengah Atas
 - 3 kelas untuk taman kanak-kanak Tunagrahita

- b. Ruang guru

- c. Ruang kepala sekolah, tata usaha dan ruang tamu

- d. Ruang Aula

- e. Ruang Dapur

- f. Kamar mandi / WC berjumlah 8

- g. Tempat Parkir

- h. Ruang BKPBI (Bina Persepsi Bunyi dan Irama) dan Tari

- i. Ruang Keterampilan

- j. Ruang batik

- k. Sanggar Kerja
- l. Perpustakaan
- m. Kantin Sekolah
- n. Gudang Sekolah
- o. Asrama

2. Permasalahan

Berdasarkan hasil observasi, SLB Wiyata Dharma 1 Tempel. Hasil observasi menunjukkan beberapa permasalahan yang dialami SLB Wiyata Dharma 1 khususnya yaitu kelas IX, X, XI, dan XII. Adapun beberapa permasalahan perlu segera dibenahi karena berkaitan dengan proses pembelajaran. Permasalahan tersebut diantaranya, tatanan meja siswa yang terlalu dekat dengan tembok mengakibatkan siswa yang dekat dengan tembok terkadang bermalasan-malasan ketika guru menerangkan pelajaran. Selain itu juga kurangnya media pembelajaran seperti macam-macam penggaris dan crayon, beberapa media pembelajaran kurang terawat dan kurangnya sarana penunjang pembelajaran sehingga seringkali siswa keluar mencari pinjaman. Perhatian anak mudah teralihkan dikarenakan jendela yang menghadap kedalam tidak ada gorden.

Dalam hal akademik peserta didik kelas IX mempunyai kemampuan yang berbeda-beda antara satu dengan yang lain. Namun mereka mempunyai kemampuan akademik yang cukup bagus. Akan tetapi, ada salah satu peserta didik yang tidak mudah untuk berinteraksi dengan orang lain. Sedangkan di kelas X, XI, dan XII merupakan tingkat SMA rata-rata kemampuan mereka dalam merespon pelajaran maupun interaksi dengan orang lain cukup bagus.

3. Interaksi Peserta Didik, Guru dan Karyawan

Interaksi antara peserta didik, guru dan karyawan berjalan dengan suasana yang hangat. Setiap ada waktu dan kesempatan pasti dimanfaatkan untuk bercakap-cakap yang bertujuan melatih anak tunarungu untuk selalu aktif berbicara dalam setiap kesempatan dan bertujuan untuk memperkuat rasa kekeluargaan antar semua warga sekolah.

4. Potensi Siswa

Potensi masing-masing anak tunarungu berbeda-beda sehingga sulit untuk mengembangkan setiap potensi yang dimiliki siswa. Dalam setiap waktu dan kesempatan, terutama saat melakukan aktifitas pembelajaran, guru selalu

menanamkan etos kerja dan disiplin kepada siswa. Potensi yang sudah dimiliki oleh anak tunarungu di SLB B Wiyata Dharma I Tempel ini adalah Beberapa siswa yang kemampuan berbahasanya yang sudah baik. Dengan berkembangnya kemampuan berbahasa ini, banyak prestasi-prestasi yang sudah diperoleh siswa-siswi di sekolah tersebut.

5. Potensi Guru

Tenaga Pendidik, berjumlah 22 guru pengajar tetap dan 4 pengajar vountentir. Diantaranya 24 berjenjang S1 dan 2 berjenjang S2. Sekolah ini dibantu dengan adanya pegawai Tata Usaha yang berjumlah 1 orang, dan satu orang lagi tukang kebun.

6. Kurikulum Sekolah

Pengembangan kurikulum di SLB B tidak terlepas dari perkembangan IPTEK yang semakin maju. Kurikulum yang digunakan adalah Kurikulum 2013.

B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL

Suatu kegiatan akan berhasil tercapai apabila dilaksanakan sesuai dengan strategi yang telah direncanakan. Rencana yang disusun berdasarkan hasil analisis kondisi di sekolah dan selama proses pembelajaran. Program yang direncanakan dirumuskan bersama dengan cara berdiskusi oleh guru dan dosen pembimbing. Berikut rencana program individu PPL UNY tahun 2015 :

1. Program PPL 2

1.1 Observasi

Observasi merupakan pengamatan langsung terhadap suatu obyek guna memperoleh data-data yang diperlukan untuk mengetahui kondisi secara nyata. Kegiatan observasi dilakukan di SLB Wiyata Dharma 1 Tempel dan data yang diperoleh antara lain kondisi sekolah, potensi guru, potensi siswa, sarana dan prasarana sekolah, proses pembelajaran dan administrasi sekolah. Hal ini bertujuan agar program yang akan dilaksanakan dapat tepat guna dan sesuai dengan kebutuhan sekolah sebagai lokasi PPL

1.2 Pelaksanaan PPL 2

Agar mendapatkan pengalaman nyata dalam mengajar yang dapat dirasakan secara pribadi maka tersusunlah Program Praktik Lapangan Kedua (PPL II). Program yang dilaksanakan sesuai dengan bidang studi di

perkuliahan yaitu bidang pendidikan. Pada PPL II ini dilakukan praktik mengajar bagi anak berkebutuhan khusus di SLB Wiyata Dharma 1 Tempel. Lokasi PPL II di SLB Wiyata Dharma 1 Tempel terdapat mata pelajaran keterampilan seperti Batik. Hal ini sesuai dengan program studi yang ditempuh. Praktik mengajar dalam kegiatan PPL II memberikan pengalaman yang nyata bagi mahasiswa tentang komponen pembelajaran dan teknik mengelola kelas dalam pembelajaran.

Kegiatan praktik mengajar dimulai dengan menyusun program pembelajaran dengan memperhatikan komponen pembelajaran. Komponen tersebut antara lain standar kompetensi, kompetensi dasar siswa, media pembelajaran, metode pembelajaran, skenario pembelajaran dan teknik evaluasi. Adanya kegiatan PPL ini dapat dijadikan sebagai sarana berlatih bagi mahasiswa dalam meningkatkan keterampilan untuk menyampaikan pengetahuan bagi anak tunarungu.

Berikut tahapan rencana kegiatan PPL yang dilaksanakan:

a. Pelaksanaan Praktik Mengajar

Kegiatan praktik mengajar ini merupakan inti dari kegiatan PPL II. Tujuan dari kegiatan ini adalah memiliki keterampilan menyampaikan materi pelajaran yang meliputi persiapan, pelaksanaan dan evaluasi. Persiapan praktik diawali dengan mengetahui kondisi siswa, karakteristik siswa dan gaya belajar siswa. Kemudian dilanjutkan dengan menyusun Rencana Program Pembelajaran (RPP) yang menentukan metode dan media sesuai kondisi siswa. Rencana program yang disusun dikonsultasikan kepada guru pengampu sebagai bahan perbaikan.

Pelaksanaan praktik yaitu menyampaikan materi pelajaran menggunakan metode pembelajaran dan media yang sesuai dengan materi pelajaran. Kegiatan evaluasi dilakukan untuk mengetahui tingkat pemahaman siswa mengenai materi pelajaran yang telah disampaikan. Evaluasi pembelajaran dapat digunakan sebagai bahan referensi memberikan tindak lanjut oleh guru pengampu mengenai materi pelajaran tertentu. Berikut rancangan kegiatan PPL II

Table.1. Rancangan Kegiatan PPL II

Kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan			
No	Kegiatan	Waktu	Keterangan
1	Pelaksanaan PPL	15 Juli – 15 September 2016	Teori dan praktik

2	Penarikan mahasiswa PPL	15 September 2015	Seluruh anggota tim PPL
---	-------------------------	-------------------	-------------------------

b. Kegiatan Partisipasi

Kegiatan partisipasi merupakan kegiatan mahasiswa (tim PPL) berperan aktif dalam setiap kegiatan yang diselenggarakan oleh sekolah. Selama melaksanakan PPL, mahasiswa merupakan bagian dari warga sekolah sehingga diharapkan mampu bersikap sesuai dengan kondisi tersebut. Partisipasi aktif tersebut antara lain upacara, kerja bakti, senam, perayaan HUT, dll.

c. Penyusunan Laporan PPL

Pada akhir melaksanakan kegiatan PPL tersebut, mahasiswa diharuskan untuk menyusun laporan individu. Laporan tersebut berisi terbagi dalam tiga bagian yaitu pendahuluan, isi dan penutup. Pendahuluan berisi tentang analisis situasi, perumusan program, dan rancangan kegiatan PPL. Bagian isi meliputi persiapan, pelaksanaan program dan analisis hasil pelaksanaan atau refleksi. Penutup merupakan bagian kesimpulan dan saran. Dilanjutkan daftar pustaka dan lampiran.

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL

A. Persiapan

Beberapa persiapan dilakukan terlebih dahulu sebelum pelaksanaan praktik mengajar PPL II berlangsung. Persiapan tersebut meliputi seluruh rangkaian kegiatan yaitu observasi, asesmen dan penyusunan rencana pelaksanaan pembelajaran.

a. Observasi

- **Observasi Kondisi Sekolah**

Observasi dilakukan agar mahasiswa dapat mengenali lingkungan sekolah. Dalam observasi kondisi sekolah diharapkan mahasiswa memperoleh gambaran mengenai sekolah dan mengetahui kondisi sekolah secara detail sehingga bisa digunakan sebagai lokasi praktik mengajar. Adanya kegiatan observasi tersebut memberikan pengetahuan kepada mahasiswa untuk menggunakan lingkungan sekitar sekolah sebagai sumber belajar yang efektif dan dapat meningkatkan semangat belajar peserta didik. Observasi yang dilakukan berkenaan dengan aspek fisik dan non fisik. Aspek fisik meliputi keadaan fisik sekolah seperti ruangan kelas dimana tempat mahasiswa praktik mengajar, fasilitas, serta sarana dan prasarana. Sedangkan aspek non fisik berupa kondisi siswa, kegiatan pembelajaran, dan kegiatan administrasi sekolah. Observasi ini dilakukan dengan tujuan untuk memperoleh pengetahuan dan pengalaman mengenai tugas keseluruhan guru dalam proses belajar mengajar. Selain itu, informasi yang diperoleh dari hasil observasi ini dapat dijadikan acuan untuk merancang rencana pembelajaran pada peserta didik dengan memperhatikan keadaan atau kebutuhan anak, atau kondisi lingkungan kelas tempat anak belajar. Adapun hal hal yang perlu diobservasi yaitu:

- 1) Kondisi fisik sekolah
- 2) Potensi siswa
- 3) Potensi guru
- 4) Potensi karyawan
- 5) Fasilitas KBM ,media
- 6) Perpustakaan
- 7) Laboratorium
- 8) Bimbingan konseling
- 9) Bimbingan belajar
- 10) Ekstrakurikuler

- 11) Organisasi dan fasilitas OSIS
- 12) Organisasi dan fasilitas UKS
- 13) Administrasi (karyawan, sekolah, dinding)
- 14) Karya Tulis Ilmiah Remaja
- 15) Karya Ilmiah oleh Guru
- 16) Koperasi siswa
- 17) Tempat ibadah
- 18) Kesehatan Lingkungan

Tabel 2. Diskripsi Hasil Observasi SLB Wiyata Dharma 1 Tempel

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan	Ket
1	Kondisi fisik sekolah	Baik	
2	Poten siswa	Baik	
3	Potensi guru	Baik	
4	Potensi karyawan	Baik	
5	Fasilitas KBM, media	Belum ada LCD. Ruang kelas cukup untuk hanya untuk 6 siswa	
6	Perpustakaan	Baik.	
7	Laboratorium	-	
8	Bimbingan konseling	-	
9	Bimbingan belajar	Ada dan biasanya diampu guru pembimbing atau wali kelas.	
10	Ekstra kurikuler (pramuka, PMI basket drumband dsb)	Pramuka, Batik, Voli, Sepak Bola Musik	
11	Organisasi dan fasilitas OSIS	-	
12	Organisasi dan fasilitas UKS	Ada.	
13	Administrasi	Baik	
14	Karya Tulis Ilmiah Remaja	-	
15	Karya Ilmiah oleh Guru	Ada	
16	Koperasi siswa	-	
17	Tempat ibadah	Ada (tahap pembangunan)	
18	Kesehatan lingkungan	Dijalankan dengan piket setiap hari dan kerja bakti pada akhir setiap bulan pada hari jum`at.	

- Observasi pembelajaran

Dilakukan pada siswa yang sudah diberikan untuk tiap mahasiswa, setiap mahasiswa diberikan jumlah yang berbeda-beda sesuai dengan jumlah

siswa. Observasi dilakukan ketika guru menyampaikan materi pelajaran. Terdapat tiga fokus observasi yang dilakukan yaitu perangkat pembelajaran, proses pembelajaran dan perilaku siswa. Tiap fokus observasi dilakukan untuk mendapatkan berbagai data yang mendukung proses pembelajaran. Kegiatan observasi ini memberikan wawasan dan pengetahuan kepada mahasiswa mengenai berbagai hal yang berkenaan dalam mendukung proses pembelajaran. Adapun data yang diamati selama observasi yaitu :

1) Perangkat Pembelajaran

- Tingkat Satuan Pendidikan (KTSP) dalam proses transisi yang mengacu pada kurikulum 2013
- Silabus
- Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

2) Proses Pembelajaran

- Membuka pelajaran
- Penyajian materi
- Penggunaan Metode pembelajaran
- Penggunaan Media Pembelajaran
- Penggunaan bahasa dan pendekatan komunikasi total (KOMTAL)
- Penggunaan waktu
- Gerak dan sikap
- Teknik penguasaan kelas
- Bentuk dan cara evaluasi
- Menutup pelajaran

3) Perilaku Siswa

- Perilaku siswa di dalam kelas
- Perilaku siswa di luar kelas

b. Persiapan Praktik Pembelajaran

Persiapan praktik pembelajaran dilakukan sebelum mahasiswa melaksanakan pembelajaran di dalam kelas. Kegiatan yang dilakukan yaitu konsultasi dengan guru pendamping lapangan mengenai RPP dan media yang akan digunakan. Konsultasi tersebut antara lain :

1) Menentukan standar kompetensi dan kompetensi dasar

Standar kompetensi dan kompetensi dasar berdasarkan standar yang dibuat oleh Badan Nasional Standar Pendidikan (BNSP).

2) Menentukan materi yang akan digunakan sebagai bahan pembelajaran.

Sebelum guru pendamping pelajaran menentukan materi apa yang akan disampaikan kepada siswa, mahasiswa terlebih dahulu berkonsultasi dengan koordinator PPL sekolah tentang jadwal mengajar dan kelas yang akan digunakan mahasiswa untuk praktik mengajar.

3) Menyusun Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

RPP merupakan panduan bagi seorang guru saat melaksanakan pembelajaran di kelas dengan tujuan agar proses pembelajaran lebih terarah. Agar lebih maksimal maka pembuatan RPP terlebih dulu dikonsultasikan dengan guru pendamping pelajaran di bawah bimbingan guru pembimbing. RPP yang disusun akan diperbaiki melalui saran dan perlu adanya revisi. Ketika melakukan proses pembelajaran, menyerahkan RPP kepada guru pendamping untuk keperluan evaluasi praktik mengajar.

Aspek yang tercakup dalam RPP yaitu :

I. Identitas

Mencakup nama sekolah, mata pelajaran, kelas/ semester, pertemuan ke, alokasi waktu, hari/ tanggal.

II. Standar Kompetensi (BNSP)

III. Kompetensi Dasar (BNSP)

IV. Indikator

Menentukan indikator berdasarkan kompetensi dasar dan kompetensi awal siswa.

V. Tujuan Pembelajaran

Tujuan pembelajaran adalah target tentang penguasaan kompetensi yang harus dicapai dalam suatu pembelajaran.

VI. Materi Pembelajaran

Berisi materi yang digunakan dalam pembelajaran untuk mencapai tujuan pembelajaran. Materi pembelajaran dikembangkan dengan mengacu pada standar kompetensi dan kompetensi dasar yang terdapat dalam buku SK-KD dari BSNP. Akan tetapi di variasi untuk mengacu pada kurikulum 2013

VII. Metode Pembelajaran

Cara yang digunakan untuk menyampaikan materi pembelajaran. Hal ini disesuaikan dengan materi, kondisi siswa, situasi pembelajaran dll.

VIII. Media Pembelajaran

Suatu perantara yang digunakan agar siswa lebih mudah memahami materi pelajaran

IX. Langkah-langkah pembelajaran

Merupakan tahapan-tahapan yang ditempuh dalam pelaksanaan proses pembelajaran yaitu pembukaan, pendalaman materi dan penutup. Pada tahap ini memerlukan keterampilan mengelola kelas dan media untuk menyampaikan materi yang diahului dengan apersepsi dan pemberian penguatan (refleksi).

X. Sumber Belajar

Berbagai hal yang digunakan sebagai sumber pembelajaran dalam praktik mengajar

XI. Penilaian Hasil Belajar

Terdiri atas teknik penilaian, bentuk instrumen dan instrumen yang dipakai untuk mengumpulkan data.

XII. Lampiran

Berisi materi ajar, lembar soal, kunci jawaban, pedoman penilaian, dan format pengamatan afektif.

c. **Konsultasi dengan guru pendamping pelajaran**

Konsultasi dilakukan mahasiswa sebelum melaksanakan praktik mengajar dan dalam pembuatan RPP, setelah praktik mengajar juga ada evaluasi berupa masukan dari guru pembimbing mengenai praktik mengajar yang baru saja dilakukan oleh mahasiswa.

d. **Pelaksanaan pembelajaran**

Pada praktik pembelajaran yang dilaksanakan, mahasiswa mengajar sesuai jadwal pembelajaran dengan kelas dan waktu yang telah ditentukan dan disepakati dengan koordinator PPL sekolah. Dalam praktik pembelajaran ada beberapa hal yang perlu diperhatikan yaitu metode, media dan evaluasi. Hal-hal yang dilakukan mahasiswa saat mengajar antara lain :

- 1) Keterampilan membuka pelajaran dengan salam yang dilanjutkan apersepsi agar siswa lebih siap mengikuti proses pembelajaran.
- 2) Menyampaikan materi
Penyampaian materi menggunakan beberapa metode pembelajaran, model pembelajaran dan dibantu memanfaatkan media agar siswa lebih mudah memahami materi.
- 3) Evaluasi
Evaluasi dilakukan mahasiswa untuk mengetahui tingkat pemahaman siswa terhadap materi yang telah diajarkan di kelas.
- 4) Menutup Pelajaran

Kegiatan menutup pembelajaran dilakukan dengan merefleksi kegiatan pembelajaran yang berlangsung yaitu merangkum secara bersama dan memberikan penguatan melalui tugas rumah.

Setelah melakukan praktik pembelajaran hal-hal yang dilakukan mahasiswa antara lain :

- 4.1) Berkonsultasi dan melakukan evaluasi dengan guru pendamping mengenai proses pembelajaran yang telah dilaksanakan. Evaluasi tersebut bersifat membangun dan berisi kritik dan saran mengenai proses pembelajaran yang telah dilakukan mahasiswa.
- 4.2) Guru mengoreksi RPP yang telah dibuat oleh mahasiswa, bagian mana yang masih perlu perbaikan.
- 4.3) Setelah melakukan proses pembelajaran di kelas mahasiswa meminta tanda tangan pada RPP sebagai tanda bukti telah melaksanakan proses pembelajaran di kelas.

B. Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan praktik mengajar dilakukan dalam kurung waktu yaitu tanggal 15 Juli -15 September 2016. Pelaksanaan praktik mengajar disesuaikan dengan jadwal mengajar dan kelas yang diberikan oleh koordinator PPL sekolah.

Program PPL yang telah dilaksanakan yaitu :

a. Membuat perangkat pembelajaran

Sebelum melakukan kegiatan mengajar, mahasiswa diwajibkan membuat RPP sebagai panduan dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran. RPP yang telah dibuat dikonsultasikan dengan guru pendamping pelajaran dan guru mata pelajaran.

Catatan: RPP dibuat setiap pertemuan dengan kompetensi dasar yang telah ditentukan oleh guru.

b. Menyiapkan materi pembelajaran

Materi pembelajaran seperti mata pelajaran tata boga dan teknik busana harus disiapkan terlebih dahulu, karena pada dasarnya kedua mata pelajaran tersebut terutama untuk mata pelajaran tata boga belum memiliki acuan atau panduan belajar dari sekolah. Maka mahasiswa disarankan untuk membuat sendiri materi apa yang hendak diajarkan kepada siswa.

c. Membuat media pembelajaran

Media pembelajaran dibuat untuk membantu siswa sehingga lebih mudah memahami materi yang disampaikan saat proses pembelajaran di kelas. Selain

itu, media pembelajaran dibuat agar siswa lebih tertarik pada materi yang diajarkan

Catatan : ada dua jenis media yang digunakan selama praktik mengajar yaitu media pembelajaran yang dirancang sendiri dan menggunakan media yang telah ada dan siap digunakan.

d. Praktik mengajar di kelas

Tabel 3. Pelaksanaan PPL

No	Tanggal	Kls	Mata Pelajaran	Materi Pokok
1.	18 Juli 2016	VII	Tata Boga	Observasi kelas dan Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) kelas 7. Pengkondisian siswa didalam kelas dan mengabsen siswa satu-satu. Melakukan pengenalan dan adaptasi terhadap siswa. Kelas 7 terdiri dari 4 siswa yaitu Reza, Ihsan, Ayu, Azkiya.
		IX	Batik	Observasi kelas dan Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) kelas 9. Pengkondisian siswa didalam kelas dan mengabsen siswa satu-satu. Melakukan pengenalan dan adaptasi terhadap siswa. Kelas 9 terdiri dari 6 siswa yaitu Hanif, Ilham, Dinda, Sitta, Aulia, Nisa.
2.	19 Juli 2016	IX	Tata Boga	Observasi kelas dan Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) kelas 9. Melakukan observasi kelas dan kegiatan belajar terbimbing mata pelajaran Tata Boga. Materi yang diajarkan yaitu membuat kreasi nasi goreng.
		VII	Batik	Observasi kelas dan Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) kelas 7. Melakukan observasi kelas dan kegiatan belajar terbimbing mata pelajaran Batik. Materi yang diajarkan yaitu mengulas kembali tentang alat dan bahan yang telah diketahui siswa.
3.	20 Juli 2016	VIII	Tata Boga	Observasi kelas dan Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) kelas 8. Pengkondisian siswa didalam kelas dan mengabsen siswa satu-satu. Melakukan pengenalan dan adaptasi terhadap siswa. Kelas 8 terdiri dari 2 siswa yaitu Aurel dan Sandra.
		VIII	Batik	Melakukan observasi kelas dan kegiatan belajar terbimbing mata pelajaran Batik. Materi yang diajarkan yaitu mengulas kembali

				tentang alat dan bahan yang telah diketahui siswa.
4.	21 Juli 2016	SMP	Olahraga	Pendampingan mata pelajaran olahraga pada siswa SMP. Kegiatan, jalan sehat mengelilingi sekolah.
		IX	Pengembangan Diri	Observasi dan pendampingan mata pelajaran pengembangan diri pada siswa kelas 9. Kegiatan menggambar motif batik
5.	22 Juli 2016	VIII	Pengembangan Diri	Observasi dan pendampingan mata pelajaran pengembangan diri pada siswa kelas 8. Kegiatan menggambar motif batik.
6.	25 Juli 2016	VII	Tata Boga	Macam-macam resep makanan yang akan dipraktikkan pada beberapa minggu kedepan. <ul style="list-style-type: none"> • Puding • Muffin Vanila • Bola Biskuit Kacang • Pizza
		IX	Batik	<ul style="list-style-type: none"> • Pengertian batik dan batik tulis • Membedakan batik tulis, batik cap, jumputan, printing • Mampu menunjukkan dan menyebutkan ciri-ciri batik tulis, jumputan, batik cap, printing • Alat dan bahan batik • Fungsi alat dan bahan batik tulis
8.	26 Juli 2016	IX	Tata Boga	Macam-macam resep makanan yang akan dipraktikkan pada beberapa minggu kedepan. <ul style="list-style-type: none"> • Misoa Goreng • Putih Salju • Bola Biskuit Coklat • Muffin Coklat
		VII	Batik	<ul style="list-style-type: none"> • Pengertian Jumputan • Membedakan batik tulis, batik cap, jumputan, printing • Mampu menunjukkan dan menyebutkan ciri-ciri jumputan • Alat dan bahan Jumputan • Fungsi alat dan bahan Jumputan
9.	27 Juli 2016	VIII	Tata Boga	Macam-macam resep makanan yang akan dipraktikkan pada beberapa minggu kedepan. <ul style="list-style-type: none"> • Kue Kering Chochips • Pisang Beku Coklat • Roti Pisang • Makaroni Keju
		VIII	Batik	<ul style="list-style-type: none"> • Pengertian batik dan batik tulis • Membedakan batik tulis, batik cap, jumputan, printing • Mampu menunjukkan dan

				<p>menyebutkan ciri-ciri batik tulis, jumputan, batik cap, printing</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alat dan bahan batik • Fungsi alat dan bahan batik tulis
10.	28 Juli 2016	SMP	Olahraga	Praktek permainan bola voli di lapangan depan SLB Wiyata Dharma
		IX	Pengembang Diri	Pengertian makrame, alat, bahan dan macam-macam simpul tali pembuatan makrame.
11.	29 Juli 2016	VIII	Pengembang Diri	Pengertian makrame, alat, bahan dan macam-macam simpul tali pembuatan makrame.
12.	1 Agustus 2016	VII	Tata Boga	<p>Membuat Kreasi Puding</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengetahui alat dan bahan • Mengetahui cara/proses pembuatan • Praktek pembuatan • Pengemasan produk • Berwirausaha
		IX	Batik	Macam-macam motif batik disertai dengan menjawab soal penjadohan. Dilanjutkan membuat desain motif batik di kertas gambar.
13.	2 Agustus 2016	IX	Tata Boga	<p>Membuat Kreasi Misoa Goreng</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengetahui alat dan bahan • Mengetahui cara/proses pembuatan • Praktek pembuatan • Pengemasan produk • Berwirausaha
		VII	Batik	Membuat desain motif jumputan di kertas gambar dan mewarnainya.
14.	3 Agustus 2016	VIII	Tata Boga	<p>Membuat Kreasi Kue Kering Chochips</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengetahui alat dan bahan • Mengetahui cara/proses pembuatan • Praktek pembuatan • Pengemasan produk • Berwirausaha
		VIII	Batik	Macam-macam motif batik disertai dengan menjawab soal penjadohan. Dilanjutkan membuat desain motif batik di kertas gambar.
15.	4 Agustus 2016	SMP	Olahraga	Praktek renang di kolam renang Lembah Ngoset tidak jauh dari sekolah.
		IX	Pengembang Diri	Membuat kreasi gelang makrame dengan teknik simpul pipih.
16.	5 Agustus 2016	VIII	Pengembang Diri	Membuat kreasi gelang makrame dengan teknik simpul pipih.
17.	8 Agustus 2016	VII	Tata Boga	<p>Membuat Kreasi Muffin Vanila</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengetahui alat dan bahan • Mengetahui cara/proses pembuatan • Praktek pembuatan • Pengemasan produk • Berwirausaha

		IX	Batik	Meminda pola motif batik yang sebelumnya di kertas gambar pada kertas roti. Ditebali dengan spidol permanen. Dilanjutkan dengan memola desain motif batik dari kertas roti pada kain.
18.	9 Agustus 2016	IX	Tata Boga	Membuat Kreasi Putih Salju <ul style="list-style-type: none"> • Mengetahui alat dan bahan • Mengetahui cara/proses pembuatan • Praktek pembuatan • Pengemasan produk • Berwirausaha
		VII	Batik	Meminda pola motif jumputan yang sebelumnya di kertas gambar pada kertas roti. Ditebali dengan spidol permanen. Dilanjutkan dengan memola desain motif batik dari kertas roti pada kain.
19.	10 Agustus 2016	VIII	Tata Boga	Membuat Kreasi Pisang Beku Coklat <ul style="list-style-type: none"> • Mengetahui alat dan bahan • Mengetahui cara/proses pembuatan • Praktek pembuatan • Pengemasan produk • Berwirausaha
		VIII	Batik	Meminda pola motif batik yang sebelumnya di kertas gambar pada kertas roti. Ditebali dengan spidol permanen. Dilanjutkan dengan memola desain motif batik dari kertas roti pada kain.
20.	11 Agustus 2016	SMP	Olahraga	Praktek lempar cakram di lapangan sepakbola margorejo.
		IX	Pengembang Diri	Membuat kreasi gelang makrame dengan teknik simpul pipih ganda.
21.	12 Agustus 2016	VIII	Pengembang Diri	Membuat kreasi gelang makrame dengan teknik simpul pipih ganda.
22.	15 Agustus 2016	VII	Tata Boga	Membuat Kreasi Bola Biskuit Kacang <ul style="list-style-type: none"> • Mengetahui alat dan bahan • Mengetahui cara/proses pembuatan • Praktek pembuatan • Pengemasan produk • Berwirausaha
		IX	Batik	Melanjutkan meminda pola motif batik pada kain 2 meter.
23.	16 Agustus 2016	IX	Tata Boga	Membuat Kreasi Bola Biskuit Coklat <ul style="list-style-type: none"> • Mengetahui alat dan bahan • Mengetahui cara/proses pembuatan • Praktek pembuatan • Pengemasan produk • Berwirausaha
		VII	Batik	Melanjutkan meminda pola jumputan pada kain 2 meter.
24.	17 Agustus	VIII	Tata Boga	Membuat Kreasi Roti Pisang

	2016			<ul style="list-style-type: none"> • Mengetahui alat dan bahan • Mengetahui cara/proses pembuatan • Praktek pembuatan • Pengemasan produk • Berwirausaha
		VIII	Batik	Melanjutkan meminda pola motif batik pada kain 2 meter.
25.	18 Agustus 2016	SMP	Olahraga	Praktek lompat tinggi di halaman belakang SLB Wiyata Dharma 1.
		IX	Pengembang Diri	Membuat kreasi dompet atau mini tas makrame dengan teknik simpul bebas (pipih dan pipih ganda).
26.	19 Agustus 2016	VIII	Pengembang Diri	Membuat kreasi dompet atau mini tas makrame dengan teknik simpul bebas (pipih dan pipih ganda).
27.	22 Agustus 2016	VII	Tata Boga	<p>Membuat Kreasi Pizza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengetahui alat dan bahan • Mengetahui cara/proses pembuatan • Praktek pembuatan • Pengemasan produk • Berwirausaha
		IX	Batik	Melanjutkan meminda pola motif batik pada kain 2 meter.
28.	23 Agustus 2016	IX	Tata Boga	<p>Membuat Kreasi Muffin Coklat</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengetahui alat dan bahan • Mengetahui cara/proses pembuatan • Praktek pembuatan • Pengemasan produk • Berwirausaha
		VII	Batik	melanjutkan meminda pola jumputan pada kain 2 meter.
29.	24 Agustus 2016	VIII	Tata Boga	<p>Membuat Kreasi Makaroni Keju</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengetahui alat dan bahan • Mengetahui cara/proses pembuatan • Praktek pembuatan • Pengemasan produk • Berwirausaha
		VIII	Batik	Melanjutkan meminda pola motif batik pada kain 2 meter.
30.	25 Agustus 2016	SMP	Olahraga	Praktek lari jauh atau sprint 100 meter di lapangan sepakbola Margorejo.
		IX	Pengembang Diri	Melanjutkan membuat kreasi dompet atau mini tas makrame dengan teknik simpul bebas (pipih dan pipih ganda).
31.	26 Agustus 2016	VIII	Pengembang Diri	Melanjutkan membuat kreasi dompet atau mini tas makrame dengan teknik simpul bebas (pipih dan pipih ganda).
32.	29 Agustus 2016	VII	Tata Boga	Mengerjakan soal evaluasi hasil pembelajaran untuk siswa.
		IX	Batik	Melanjutkan meminda pola motif batik pada kain 2 meter.

33.	30 Agustus 2016	IX	Tata Boga	Mengerjakan soal evaluasi hasil pembelajaran untuk siswa.
		VII	Batik	Menjelujur jumputan pada kain 2 meter.
34.	31 Agustus 2016	VIII	Tata Boga	Mengerjakan soal evaluasi hasil pembelajaran untuk siswa.
		VIII	Batik	Melanjutkan meminda pola motif batik pada kain 2 meter.
35.	1 September 2016	SMP	Olahraga	Praktek renang di kolam renang Lembah Ngoset tidak jauh dari sekolah.
		IX	Pengembang Diri	Melanjutkan membuat kreasi dompet atau mini tas makrame dengan teknik simpul bebas (pipih dan pipih ganda).
36.	2 September 2016	VIII	Pengembang Diri	Melanjutkan membuat kreasi dompet atau mini tas makrame dengan teknik simpul bebas (pipih dan pipih ganda).
37.	5 September 2016	VII	Tata Boga	Mengoreksi evaluasi hasil pembelajaran siswa.
		IX	Batik	melanjutkan meminda pola motif batik pada kain 2 meter.
38.	6 September 2016	IX	Tata Boga	Mengoreksi evaluasi hasil pembelajaran siswa.
		VII	Batik	Melanjutkan menjelujur jumputan pada kain 2 meter.
39.	7 September 2016	VIII	Tata Boga	Mengoreksi evaluasi hasil pembelajaran siswa.
		VIII	Batik	Mencanting pola motif batik pada kain 2 meter.
40.	8 September 2016	SMP	Olahraga	Praktek permainan Bola Tangan di halaman belakang sekolah. Permainan ini adalah replika dari permainan sepak bola. Hanya saja jika sepak bola memasukkan bola ke gawang dan memberi umpan ke teman menggunakan kaki. Permainan ini menggunakan kekuatan tangan.
		IX	Pengembang Diri	Melanjutkan membuat kreasi dompet atau mini tas makrame dengan teknik simpul bebas (pipih dan pipih ganda).simpul pipih.
41.	9 September 2016	VIII	Pengembang Diri	Melanjutkan membuat kreasi dompet atau mini tas makrame dengan teknik simpul bebas (pipih dan pipih ganda).simpul pipih.
42.	12 September 2016	VII	Tata Boga	Memasukkan nilai evaluasi hasil pembelajaran siswa.
		IX	Batik	Melanjutkan meminda pola motif batik pada kain 2 meter.
43.	13 September 2016	IX	Tata Boga	Memasukkan nilai evaluasi hasil pembelajaran siswa.

		VII	Batik	Melanjutkan menjelujur jumputan pada kain 2 meter.
44.	14 September 2016	VIII	Tata Boga	Memasukkan nilai evaluasi hasil pembelajaran siswa.
		VIII	Batik	Melanjutkan mencanting pola motif batik pada kain 2 meter.
45.	15 September 2016	SMP	Olahraga	Praktek permainan Bola Tangan di halaman belakang sekolah. Permainan ini adalah replika dari permainan sepak bola. Hanya saja jika sepak bola memasukkan bola ke gawang dan memberi umpan ke teman menggunakan kaki. Permainan ini menggunakan kekuatan tangan.
		IX	Pengembangan Diri	Melanjutkan membuat kreasi dompet atau mini tas makrame dengan teknik simpul bebas (pipih dan pipih ganda).simpul pipih.

e. Evaluasi

Tahap evaluasi dilakukan untuk mengetahui hasil pelaksanaan pembelajaran di kelas, pengelolaan kelas dan tingkat pemahaman siswa.

C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi

a. Hasil Praktek Mengajar

Praktek mengajar di kelas sudah dilaksanakan sesuai dengan jadwal mata pelajaran yaitu, Batik, T busana dan Tata boga yang berdasarkan kelas yang telah ditentukan oleh koordinator PPL di SLB Wiyata Dharma 1. Adapun hasil yang diperoleh setelah melaksanakan praktek mengajar adalah sebagai berikut: Salah satu pembelajaran dikatakan berhasil jika anak mampu menyelesaikan tugas yang telah diberikan dengan baik, anak terlihat antusias dalam pembelajaran pada saat menggunakan media-media yang berkaitan dengan mata pelajaran yang diajarkan. Karena ketiga mata pelajaran tersebut merupakan mata pelajaran praktik.

Namun adapun beberapa hambatan yang ditemui diantaranya saat anak memang dalam keadaan lelah atau bosan saat itulah mereka terlihat sulit dalam mengikuti proses pembelajaran, tidak dipungkiri bahwa anak-anak lebih suka untuk belajar sambil bermain sehingga meningkatkan emosional dalam belajar mereka. Akan tetapi sudah menjadi tugas seorang guru untuk mendidik dan dapat pula mengkondisikan dengan baik kelasnya agar pembelajaran dapat berjalan dengan kondusif dan dengan hasil pembelajaran yang optimal.

Perkembangan kelas

Setelah PPL dilakukan anak-anak terlihat sangat antusias dalam belajar terutama mata pelajaran praktik seperti tata boga. Setelah beberapa kali mengikuti praktik memasak rasa keingintahuan anak-anak menjadi bertambah dan mampu mempraktekkan sendiri di rumah apa yang telah diajarkan di Sekolah. Begitu pula dengan mata pelajaran batik dan T Busana. Namun tetap memerlukan motivasi dan pancingan untuk membuat anak semangat dalam belajar. Dalam pelaksanaan pembelajaran praktik hampir tidak ditemukan kesulitan yang sangat signifikan, sebab, mata pelajaran praktek tidak terlalu membuat anak-anak jenuh dalam menerima pelajaran. Karena pada saat praktek anak-anak bisa bebas belajar sambil bermain atau sambil mendengarkan musik, berbeda dengan mata pelajaran lain yang hanya terpaku pada teori sehingga membuat anak-anak menjadi jenuh dan sulit menerima materi atau informasi. Akan tetapi kemampuan anak-anak untuk menuangkan ide atau gagasan dalam berkreaitifitas harus dipancing terlebih dahulu dengan menunjukkan media gambar atau media langsung sehingga anak-anak dapat berpikir kreatif. ada sedikit peningkatan dari sebelum dilaksanakan praktik mengajar. Peningkatan yang kurang signifikan ini disebabkan karena anak sering melamun atau berbicara dengan teman yang lain, sehingga ketinggalan dalam memahami materi pelajaran yang disampaikan oleh guru.

Sulitnya anak dalam memahami materi yang diberikan oleh guru disebabkan karena kurang konsentrasi dalam mengikuti proses pembelajaran. Ini disebabkan karena perhatiannya teralihkan pada objek lain yang ada di dalam maupun di luar kelas.

Setelah beberapa kali pertemuan, perhatian anak dalam proses pembelajaran sudah ada peningkatan, dan sedikit bisa berkomunikasi sesuai dengan tema yang dibahas, serta bisa menjawab pertanyaan dan melakukan praktik meskipun masih membutuhkan bantuan guru. Namun untuk melakukan hal tersebut, memang dari pihak guru harus sedikit bekerja keras memberikan pancingan-pancingan dan sering mengajaknya berbicara dan media-media yang berkaitan dengan materi pelajaran sehingga anak-anak terangsang keingintahuan terhadap mata pelajaran tersebut.

Dalam pelaksanaan praktek anak-anak dibimbing untuk mandiri tugas guru hanya mengarahkan saja namun harus dengan penuh kesabaran, karena anak-anak sering lupa akan materi yang telah diberikan sebelumnya.

Pengalaman yang didapat dari hasil mengajar:

- a) Mendapat pengalaman dan keterampilan dalam membuka pelajaran, penyampaian materi pembelajaran, memotivasi peserta didik untuk aktif dalam belajar dan teknik untuk menutup pelajaran.
- b) Mendapatkan pengalaman mengajar langsung di kelas.
- c) Dapat membuat media yang sesuai dengan kebutuhan anak tunarungu.
- d) Mendapat kesempatan belajar bahasa isyarat langsung dengan anak tunarungu.
- e) Dapat mengetahui cara menghadapi anak tunarungu.
- f) Mendapat pengalaman yang berbeda dengan mengajar anak-anak normal.
- g) Mendapat kesempatan untuk belajar mengelola kelas.
- h) Lebih dekat dengan anak, sehingga dapat mengetahui berbagai karakteristik dari anak tunarungu.
- i) Belajar menyiapkan media pembelajaran yang dibutuhkan untuk mengajar.
- j) Mendapat kesempatan untuk berlatih dan membuat RPP untuk proses pembelajaran anak tunarungu.
- k) Berlatih untuk menjadi calon pendidik yang baik.

b. Hambatan atau Permasalahan

Dalam setiap proses pembelajaran pastilah ada hambatan dalam pelaksanaannya. Adapun hambatan yang dialami selama praktek mengajar di kelas berlangsung adalah sebagai berikut:

- a) Pada saat pertama kali mengajar di kelas terdapat kesulitan dalam hal komunikasi, karena tidak mempunyai bekal sama sekali dalam menghadapi anak-anak tunarungu.
- b) Sulit dalam menarik minat anak untuk lebih semangat dalam pembelajaran karena masalah komunikasi tersebut.
- c) Keterampilan untuk menguasai kelas belum matang, dan masih sering kebingungan saat proses pembelajaran berlangsung, namun setelah beberapa kali pertemuan sangat sedikit kesulitan yang dihadapi.
- d) Sulitnya memilih media yang cocok untuk pembelajaran yang aktif.
- e) Perhatian peserta didik teralih karena ada teman dari luar kelas yang mengajaknya berbicara sehingga proses belajar mengajar menjadi terganggu dan hilangnya konsentrasi peserta didik tersebut.
- f) Pada saat melakukan praktek misalnya mata pelajaran Tata boga, harus lebih bersabar dalam menghadapi peserta didik yang sama sekali tidak memiliki pengetahuan dalam hal memasak.

c. Usaha dalam Mengatasi Hambatan

Adapun usaha yang dilakukan untuk mengatasi hambatan tersebut diatas adalah sebagai berikut:

- a) Lebih sering berbicara dengan anak, misalnya: pada saat istirahat atau disela-sela kegiatan praktek
- b) Berusaha bersikap tegas saat proses pembelajaran dan lebih aktif dalam memberikan perlakuan kepada anak, supaya anak konsentrasi pada materi yang sedang dipercekapkan dan lebih aktif dalam berbica.
- c) Mempelajari lebih lanjut mengenai Metode dan media serta lebih sering melakukan konsultasi dengan guru untuk menemukan solusi dalam permasalahan yang dihadapi saat proses pembelajaran berlangsung.
- d) Lebih dekat pada anak, dengan tujuan untuk mengetahui karakteristik khusus siswa, kemampuan serta potensi yang dimilikinya, sehingga bisa menyusun program pembelajaran yang tepat dan sesuai.
- e) Berusaha menarik minat anak untuk konsentrasi penuh pada proses pembelajaran dengan menunjukkan media pembelajaran yang sesuai dengan karakteristik anak, sehingga tidak membuat anak menjadi jenuh.
- f) Mengajarkan atau memberikan motivasi kepada anak yang belum memiliki pengetahuan dalam bidang tertentu supaya belajar lebih giat, supaya setelah keluar dari sekolah anak menjadi bisa menghadapi dunia luar dan bisa mandiri.

Kegiatan PPL telah terlaksana secara baik sesuai dengan yang direncanakan. Kegiatan praktik yang telah dilaksanakan memberikan manfaat bagi mahasiswa sebagai praktikan, siswa maupun sekolah melalui guru pendamping dengan adanya diskusi RPP.

d. Refleksi

Berdasarkan analisis hasil pelaksanaan kegiatan PPL diatas, hambatan yang paling besar adalah masalah komunikasi diawal dengan peserta didik. Namun setelah beberapa kali pertemuan atau setelah sering memlakukan praktek mengajar di kelas dan sering kerbicara dengan peserta didik maka perlana-lahan komunikasipun menjadi lancar.

BAB III

PENUTUP

A. Kesimpulan

Hal-hal yang dapat disimpulkan berdasarkan kegiatan PPL yang telah dilaksanakan, yaitu :

1. Melalui kegiatan PPL mahasiswa menjadi terlatih dan lebih kreatif karena dituntut untuk memiliki kemampuan dalam mengimplementasikan pengetahuan yang sifatnya teoritis kedalam situasi yang nyata di lapangan.
2. Mendapat pengalaman untuk mengajar langsung dalam kelas.
3. Praktik mengajar memberikan pengalaman tersendiri bagi mahasiswa PPL yaitu melatih kesabaran dan kemampuan beradaptasi dengan berbagai karakteristik peserta didik di sekolah terutama peserta didik yang berkebutuhan khusus.
4. Dapat belajar mengelola kelas dan sebagai bekal untuk menjadi calon pendidik yang baik.
5. Kegiatan PPL memberikan wawasan baru bagi mahasiswa tentang kinerja sekolah, baik kepala sekolah maupun guru dalam mengelola tanggungjawab sekolahnya.
6. Mahasiswa juga banyak belajar dari hasil mendalami karakter masing-masing orang dalam tim dan berusaha mengesampingkan kepentingan pribadi dan keegoisan demi lancar dan suksesnya program PPL yang telah dibuat.

B. Saran

Beberapa saran yang dapat dijadikan masukan untuk perbaikan di masa yang akan datang adalah sebagai berikut :

1. Bagi Universitas Negeri Yogyakarta
Perlu adanya program pembekalan keterampilan dasar untuk mahasiswa program studi selain Pendidikan Luar Biasa. Agar membantu kelancaran Praktik Pengalaman Lapangan berlangsung.
2. Bagi SLB Wiyata Dharma 1
 - a. Mendorong atau memotivasi peserta didik supaya lebih memanfaatkan buku-buku perpustakaan sekolah sehingga mereka mendapatkan ilmu tambahan selain pelajaran di dalam kelas
 - b. Perlu adanya komunikasi yang lebih terbuka mengenai berbagai persoalan yang menyangkut kegiatan PPL

3. Mahasiswa PPL

- a. Mahasiswa hendaknya lebih mengutamakan kepentingan kelompok dari pada kepentingan pribadi.
- b. Mahasiswa harus selalu menjaga kekompakan antar anggota.
- c. Mahasiswa hendaknya lebih mengaktifkan konsultasi dengan Dosen Pembimbing Lapangan
- d. Selalu berkonsultasi dengan guru pembimbing di sekolah maupun guru mata pelajaran supaya proses belajar mengajar berjalan dengan lancar.
- e. Mahasiswa lebih memaknai kegiatan PPL sebagai sebuah pengalaman berharga yang penting untuk bekal keterampilan di masa mendatang.
- f. Lebih matang dalam mempersiapkan kegiatan praktik mengajar.
- g. Harus menjaga nama baik almamater Universitas Negeri Yogyakarta (UNY)

DAFTAR PUSTAKA

Tim Penyusun Panduan Pengajaran Mikro. 2016. Panduan Pengajaran Mikro. Yogyakarta: PP PPL LPPMP UNY.

Tim Penyusun Panduan PPL. 2016. Panduan PPL..Yogyakarta: PP PPL LPPMP UNY.



HASIL OBSERVASI KONDISI SEKOLAH

Universitas Negeri Yogyakarta

NP. ma2

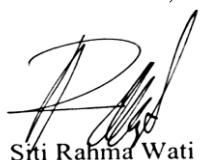
Untuk Mahasiswa

Nama Sekolah : SLB-B Wiyata Dharma 1
Alamat Sekolah : Jln. Magelang No. 17,

Nama MHS. : Siti Rahma Wati
Nomor MHS. : 13207241012
Fak/Jur/Prodi : FBS/Pend. Kriya

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan	Ket
1	Kondisi fisik sekolah	Baik	
2	Poten siswa	Baik	
3	Potensi guru	Baik	
4	Potensi karyawan	Baik	
5	Fasilitas KBM, media	Belum ada LCD. Ruang kelas cukup untuk hanya untuk 6 siswa	
6	Perpustakaan	Baik.	
7	Laboratorium	-	
8	Bimbingan konseling	-	
9	Bimbingan belajar	Ada dan biasanya diampu guru pembimbing atau wali kelas.	
10	Ekstra kurikuler (pramuka, PMI basket drumband dsb)	Pramuka, Batik, Voli, Sepak Bola Musik	
11	Organisasi dan fasilitas OSIS	-	
12	Organisasi dan fasilitas UKS	Ada.	
13	Administrasi	Baik	
14	Karya Tulis Ilmiah Remaja	-	
15	Karya Ilmiah oleh Guru	Ada	
16	Koperasi siswa	-	
17	Tempat ibadah	Ada (tahap pembangunan)	
18	Kesehatan lingkungan	Dijalankan dengan piket setiap hari dan kerja bakti pada akhir setiap bulan pada hari jum`at.	

Sleman, 15 September 2016
Mahasiswa,


Siti Rahma Wati
NIM. 13207241012

HASIL OBSERVASI KELAS
SMPLB-B WIYATA DHARMA 1 SLEMAN

Nama Mahasiswa : Siti Rahma Wati Pukul : 08.00-09.20 WIB
 NO. Mahasiswa : 13207241012 Tempat Praktik : Batik & Boga
 TGL. Observasi : 3 Maret 2016 Fak/Jur/Prodi : FBS/Pend. Kriya

No	Aspek yang diamati		Deskripsi Hasil Pengamatan
1.	Perangkat Pembelajaran	Kurikulum 2013	Kurikulum yang digunakan sudah mengacu pada kurikulum 2013
		Silabus Batik	Ada
		Silabus Tata Boga	Belum
		Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) Batik dan Tata Boga	Ada
2.	Proses Pembelajaran	Membuka pelajaran	Pertama kali guru memberikan ucapan salam, motivasi dan memberikan apersepsi awal tentang materi yang hendak disampaikan dan poin-poin yang harus dikuasai oleh siswa.
		Penyajian materi	Materi disajikan secara langsung kepada siswa.
		Metode pembelajaran	Metode yang digunakan adalah metode unjuk kerja dan ceramah.
		Penggunaan bahasa	Menggunakan bahasa isyarat dan bahasa Indonesia yang sopan dan komunikatif.
		Penggunaan waktu	Penggunaan waktu dalam penyampaian materi cukup efektif.
		Gerak	Luas. Guru tidak hanya duduk di depan kelas tetapi juga berada di tengah – tengah sehingga semua siswa bisa terjangkau dan terkadang juga menghampiri siswanya.

		Cara memotivasi siswa	Cukup bagus sehingga siswa antusias untuk menerina pelajaran dan membuat karya.
		Teknik bertanya	Guru memberikan pertanyaan kepada siswa yang kurang memeperhatikan pelajaran dan yang kurang jelas dengan mengaitkan pada permasalahan yang baru.
		Teknik penguasaan kelas	Sudah bagus. Guru menyelingi pelajaran dengan humor sehingga siswa dalam belajar batik maupun tataboga yang dianggap susah dan membosankan dan tidak diprioritaskan menjadi menyenangkan. Selain itu siswa dapat dikontrol dan senang dalam membuat karya/produk.
		Penggunaan media	menggunakan media contoh gambar dan dengan teknik demonstrasi.
		Bentuk dan cara evaluasi	Cukup bagus. Siswa diberikan pertanyaan yang berhubungan dengan materi yang telah disampaikan serta dipadukan dengan penilaian karya/produk.
		Menutup pelajaran	Mengakhiri pelajaran dengan salam.
3.	Perilaku Siswa	Perilaku siswa di dalam kelas	Siswa cukup memperhatikan pelajaran yang sedang berlangsung dikelas. Hanya terkadang ada siswa tunagrahita mengganggu lancarnya pembelajaran.
		Perilaku siswa di luar kelas	Perilaku siswa di luar kelas cukup sopan kepada guru dan suka bercanda dengan teman sebaya, meskipun terkadang siswa siswi sering melakukan aksi menggebrak meja dll untuk memanggil teman sesama tunarungu lainnya karna jarak yang agak jauh.

Sleman, 15 September 2016
Mahasiswa,


Siti Rahma Wati
NIM. 13207241012



**CATATAN HARIAN PPL
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2016**

Universitas Negeri Yogyakarta

Nama Sekolah/ Lembaga : SLB-B Wiyata Dharma 1

Nama Mahasiswa : Siti Rahma Wati

Alamat Sekolah : Jln. Magelang No. 17, Margorejo, Tempel, Sleman, Yogyakarta

NIM : 13207241012

Guru Pembimbing : Sumini, S.Pd.

Fak/Jur/Prodi : FBS/ Pend. Kriya

Minggu ke	Hari/ tanggal	Waktu	Nama Kegiatan	Hasil
I	Senin, 18 Juli 2016	07.00-07.30 (½ jam)	Upacara	Upacara dilaksanakan di lapangan upacara SLB Wiyata Dharma 1 Sleman. Upacara diikuti oleh seluruh anggota sekolah dan mahasiswa PPL UNY. Dilanjutkan dengan himbauan untuk melaksanakan halalbihalal dengan seluruh anggota sekolah.
		07.30-08.30 (1 jam)	Bersih kelas dan Kerja Bakti	Seluruh siswa melaksanakan bersih-bersih yang meliputi menyapu kelas, menata kelas dan mengatur tempat duduk yang baru. Serta kerja bakti membersihkan halaman lingkungan sekolah.
		08.30-10.15 (1 jam 45 menit)	Observasi kelas dan Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) kelas 7	Pengkondisian siswa didalam kelas dan mengabsen siswa satu-satu. Melakukan perkenalan dan adaptasi terhadap siswa. Kelas 7 terdiri dari 4 siswa yaitu Reza, Ihsan, Ayu, Azkiya.
		10.30-12.30 (2 jam)	Observasi kelas dan Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) kelas 9	Pengkondisian siswa didalam kelas dan mengabsen siswa satu-satu. Melakukan perkenalan dan adaptasi terhadap siswa. Kelas 9 terdiri dari 6 siswa yaitu Hanif, Ilham, Dinda, Sitta, Aulia, Nisa.



**CATATAN HARIAN PPL
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2016**

Universitas Negeri Yogyakarta

		12.30-13.00 (½ jam)	Rapat kelompok	Seluruh mahasiswa PPL UNY berjumlah 14 orang melakukan rapat tentang matrik dan rencana kerja yang akan dilaksanakan di sekolah. Menyampaikan sejauh mana observasi kelas yang telah dilakukan.
		18.30-21.30 (3 jam)	Menyiapkan perangkat pembelajaran	Menyiapkan RPP dan media pembelajaran untuk mata pelajaran Tata Boga kelas 9
	Selasa, 19 Juli 2016	07.30-09.30 (2 jam)	Observasi kelas dan Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) kelas 9	Melakukan observasi kelas dan kegiatan belajar terbimbing mata pelajaran Tata Boga. Materi yang diajarkan yaitu membuat kreasi nasi goreng.
		10.25-11.05 11.20-12.40 (2 jam)	Observasi kelas dan Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) kelas 7	Melakukan observasi kelas dan kegiatan belajar terbimbing mata pelajaran Batik. Materi yang diajarkan yaitu mengulas kembali tentang alat dan bahan yang telah diketahui siswa.
		12.40-13.00 (20 menit)	Rapat kelompok PPL	Melakukan rapat meneruskan pembuatan matrik kelompok diikuti oleh seluruh mahasiswa PPL UNY
		13.00-13.30 (½ jam)	Persiapan mengajar	Merancang jadwal piket kelas untuk kelas 9.
		18.30-21.30 (3 jam)	Menyiapkan perangkat pembelajaran	Menyiapkan RPP dan media pembelajaran untuk mata pelajaran Tata Boga kelas 8
	Rabu, 20 Juli 2016	07.30-09.30 (2 jam)	Observasi kelas dan Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) kelas 8	Pengkondisian siswa didalam kelas dan mengabsen siswa satu-satu. Melakukan perkenalan dan adaptasi terhadap siswa. Kelas 8 terdiri dari 2 siswa yaitu Aurel dan Sandra
		09.30-11.00	Kunjungan dari SMP 1 Tempel	SLB Wiyata Dharma 1 mendapat kunjungan dari SMP 1 Tempel. Para siswa baru dan OSIS dari SMP 1 Tempel melakukan observasi ke setiap kelas untuk



**CATATAN HARIAN PPL
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2016**

Universitas Negeri Yogyakarta

		(1 ½ jam)		melihat bagaimana proses pembelajaran yang dilaksanakan.
		11.20-12.40 (1 jam)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) kelas 8	Melakukan observasi kelas dan kegiatan belajar terbimbing mata pelajaran Batik. Materi yang diajarkan yaitu mengulas kembali tentang alat dan bahan yang telah diketahui siswa.
		18.30-21.30 (3 jam)	Menyiapkan perangkat pembelajaran	Menyiapkan RPP dan media pembelajaran untuk mata pelajaran Tata Boga kelas 7
Kamis, 21 Juli 2016		07.30-09.30 (2 jam)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Olahraga SMP	Pendampingan mata pelajaran olahraga pada siswa SMP. Kegiatan, jalan sehat mengelilingi sekolah
		09.45-11.05 (1 jam 20 menit)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM)	Observasi dan pendampingan mata pelajaran pengembangan diri pada siswa kelas 9. Kegiatan menggambar motif batik
		11.05-13.00 (2 jam)	Sosialisasi Pembuatan RPP	Penyuluhan RPP dilakukan oleh Bu. Ispurwani kepada mahasiswa PPL UNY. Diisi dengan sosialisasi tentang pembuatan RPP kurikulum 2013 (tematik) yang benar serta menyesuaikan isi RPP antar setiap mahasiswa sehingga seragam.
		18.30-21.30 (3 jam)	Menyiapkan perangkat pembelajaran	Menyiapkan RPP dan media pembelajaran untuk mata pelajaran Batik kelas 9
Jumat, 22 Juli 2016		07.00-08.00 (1 jam)	Senam Kebugaran Jasmani	Senam kebugaran jasmani dilaksanakan di lapangan depan SLB Wiyata Dharma. Diikuti oleh seluruh anggota sekolah dan mahasiswa PPL.
		08.50-09.30 09.45-11.00 (2 jam 40)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM)	Observasi dan pendampingan mata pelajaran pengembangan diri pada siswa kelas 8. Kegiatan menggambar motif batik.



**CATATAN HARIAN PPL
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2016**

Universitas Negeri Yogyakarta

		menit)		
		12.30-15.30 (3 jam)	Menyiapkan perangkat pembelajaran	Menyiapkan RPP dan media pembelajaran untuk mata pelajaran Batik kelas 8
II	Senin, 25 Juli 2016	07.00-07.30 (½ jam)	Upacara	Upacara dilaksanakan di lapangan upacara SLB Wiyata Dharma 1 Sleman. Upacara diikuti oleh seluruh anggota sekolah dan mahasiswa PPL UNY.
		07.30-09.30 (2 jam)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Tata Boga kelas 7	Mengajar mata pelajaran Tata Boga kelas 7 dengan materi pembelajaran macam-macam resep makanan yang akan dipraktikkan pada beberapa minggu kedepan. Dengan menunjukkan media yakni beberapa contoh gambar masakan disertai dengan pengenalan untuk menganalisa kepribadian masing-masing siswa/siswi kelas 7.
		10.25-11.05 11.20-12.40 (2 jam)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Batik kelas 9	Mengajar mata pelajaran Batik kelas 9 dengan materi pembelajaran pengertian Batik, alat dan bahan pembuatan batik dengan menunjukkan media yakni beberapa contoh gambar macam-macam batik, alat dan bahan pembuatan batik diakhiri dengan menjawab soal berkelompok disertai dengan pengenalan untuk menganalisa kepribadian masing-masing siswa/siswi kelas 9.
		13.00-14.30 (1 ½ jam)	Menyiapkan bahan untuk KBM Tata Boga	Membeli perlengkapan bahan masak untuk Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Tata Boga ke pasar.
		15.00-16.00 (1 jam)	Menyiapkan perangkat pembelajaran	Membuat materi pembelajaran/ worksheet untuk siswa/siswi



**CATATAN HARIAN PPL
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2016**

Universitas Negeri Yogyakarta

		18.30-21.30 (3 jam)	Menyiapkan perangkat pembelajaran	Menyiapkan RPP dan media pembelajaran untuk mata pelajaran Tata Boga kelas 9
Selasa, 26 Juli 2016		07.30-09.30 (2 jam)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Tata Boga kelas 9	Mengajar mata pelajaran Tata Boga kelas 9 dengan materi pembelajaran macam-macam resep makanan yang akan dipraktikkan pada beberapa minggu kedepan.
		10.25-11.05 11.20-12.40 (2 jam)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Batik kelas 7	Mengikuti Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) mata pelajaran Batik kelas 7 dengan materi pembelajaran pengertian Jumputan, alat dan bahan pembuatan Jumputan dengan menunjukkan media yakni beberapa contoh hasil jumputan dan gambar macam-macam jumputan, alat dan bahan pembuatan jumputan.
		13.00-14.00 (1 jam)	Menyiapkan bahan untuk KBM Tata Boga	Membeli perlengkapan bahan masak untuk Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Tata Boga ke pasar.
		18.00-22.00 (4 jam)	Menyiapkan perangkat pembelajaran	Menyiapkan RPP dan media pembelajaran untuk mata pelajaran Tata Boga kelas 8
Rabu, 27 Juli 2016		07.30-09.30 (2 jam)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Tata Boga kelas 8	Mengajar mata pelajaran Tata Boga kelas 8 dengan materi pembelajaran macam-macam resep makanan yang akan dipraktikkan pada beberapa minggu kedepan.
		10.25-11.05 11.20-12.40	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Batik kelas 8	Mengajar mata pelajaran Batik kelas 8 dengan materi pembelajaran pengertian Batik, alat dan bahan pembuatan batik dengan menunjukkan media yakni



**CATATAN HARIAN PPL
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2016**

Universitas Negeri Yogyakarta

		(2 jam)		beberapa contoh kain batik dan gambar macam-macam batik, alat dan bahan pembuatan batik tulis
		13.00-14.00 (1 jam)	Menyiapkan bahan untuk KBM Tata Boga	Membeli perlengkapan bahan masak untuk Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Tata Boga ke pasar.
		18.00-21.00 (3 jam)	Menyiapkan perangkat pembelajaran	Menyiapkan RPP dan media pembelajaran untuk mata pelajaran Tata Boga kelas 7
Kamis, 28 Juli 2016		07.30-09.30 (2 jam)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Olahraga SMPLB	Mengikuti Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Olahraga SMPLB dengan praktek permainan bola voli di lapangan depan SLB Wiyata Dharma. Diikuti oleh seluruh siswa/siswi SMPLB (kelas 7, 8, dan 9) berjumlah 11.
		10.45-11.00 11.20-12.40 (2 jam 40 menit)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Pengembangan Diri kelas 9	Mengajar mata pelajaran Pengembangan Diri kelas 9 dengan materi pembelajaran pengertian makrame, alat, bahan dan macam-macam simpul tali yang akan dipraktikkan pada beberapa minggu kedepan dengan menunjukkan media yakni beberapa contoh hasil kreasi makrame dan gambar macam-macam simpul tali pembuatan makrame.
		14.00-17.00 (3 jam)	Kegiatan Extrakurikuler	Mengikuti kegiatan ekstrakurikuler Bola Voli di sekolah. Diikuti oleh sebagian besar murid SMPLB dan SMALB serta alumni.
		18.00-21.00 (3 jam)	Menyiapkan perangkat pembelajaran	Menyiapkan RPP dan media pembelajaran untuk mata pelajaran Batik kelas 9.



**CATATAN HARIAN PPL
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2016**

Universitas Negeri Yogyakarta

	Jumat, 29 Juli 2016	07.00-08.00 (1 jam)	Senam Kebugaran Jasmani	Senam kebugaran jasmani dilaksanakan di lapangan depan SLB Wiyata Dharma. Diikuti oleh seluruh anggota sekolah dan mahasiswa PPL.
		08.50-09.30 09.45-11.05 (2 jam 40 menit)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Pengembangan Diri kelas 8	Mengajar mata pelajaran Pengembangan Diri kelas 8 dengan materi pembelajaran pengertian makrame, alat, bahan dan macam-macam simpul tali yang akan dipraktikkan pada beberapa minggu kedepan dengan menunjukkan media yakni beberapa contoh hasil kreasi makrame dan gambar macam-macam simpul tali pembuatan makrame.
		12.30-15.30 (3 jam)	Menyiapkan perangkat pembelajaran	Menyiapkan RPP dan media pembelajaran untuk mata pelajaran Batik kelas 8.
III	Senin, 1 Agustus 2016	07.00-07.30 (½ jam)	Upacara	Upacara dilaksanakan di lapangan upacara SLB Wiyata Dharma 1 Sleman. Upacara diikuti oleh seluruh anggota sekolah dan mahasiswa PPL UNY.
		07.30-09.30 (2 jam)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Tata Boga kelas 7	Mengajar mata pelajaran Tata Boga kelas 7 dengan materi pembelajaran praktek membuat kreasi puding.
		10.25-11.05 11.20-12.40 (2 jam)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Batik kelas 9	Mengajar mata pelajaran Batik kelas 9 dengan materi pembelajaran macam-macam motif batik disertai dengan menjawab soal penjudohan. Dilanjutkan membuat desain motif batik di kertas gambar.
		13.00-14.00 (1 jam)	Menyiapkan bahan untuk KBM Tata Boga	Membeli perlengkapan bahan masak untuk Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Tata Boga ke pasar.



**CATATAN HARIAN PPL
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2016**

Universitas Negeri Yogyakarta

		19.00-22.00 (3 jam)	Menyiapkan perangkat pembelajaran	Menyiapkan RPP dan media pembelajaran untuk mata pelajaran Tata Boga kelas 9
Selasa, 2 Agustus 2016	07.30-09.30 (2 jam)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Tata Boga kelas 9	Mengajar mata pelajaran Tata Boga kelas 9 dengan materi pembelajaran praktek membuat kreasi misoa goreng.	
	10.25-11.05 11.20-12.40 (2 jam)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Batik kelas 7	Mengikuti Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) mata pelajaran Batik kelas 7 dengan materi pembelajaran membuat desain motif jumptan di kertas gambar dan mewarnainya.	
	13.00-14.00 (1 jam)	Menyiapkan bahan untuk KBM Tata Boga	Membeli perlengkapan bahan masak untuk Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Tata Boga ke pasar.	
	18.00-22.00 (4 jam)	Menyiapkan perangkat pembelajaran	Menyiapkan RPP dan media pembelajaran untuk mata pelajaran Tata Boga kelas 8	
Rabu, 3 Agustus 2016	07.30-09.30 (2 jam)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Tata Boga kelas 8	Mengajar mata pelajaran Tata Boga kelas 8 dengan materi pembelajaran praktek membuat kreasi kue kering chocochips.	
	10.25-11.05 11.20-12.40 (2 jam)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Batik kelas 8	Mengajar mata pelajaran Batik kelas 8 dengan materi pembelajaran macam-macam motif batik disertai dengan menjawab soal penjudohan. Dilanjutkan membuat desain motif batik di kertas gambar.	
	13.00-14.00 (1 jam)	Menyiapkan bahan untuk KBM Tata Boga	Membeli perlengkapan bahan masak untuk Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Tata Boga ke pasar.	



**CATATAN HARIAN PPL
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2016**

Universitas Negeri Yogyakarta

		19.00-22.00 (3 jam)	Menyiapkan perangkat pembelajaran	Menyiapkan RPP dan media pembelajaran untuk mata pelajaran Tata Boga kelas 7
Kamis, 4 Agustus 2016	07.30-09.30 (2 jam)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Olahraga SMPLB	Mengikuti Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Olahraga SMPLB dengan praktek renang di kolam renang Lembah Ngoset tidak jauh dari sekolah. Diikuti oleh seluruh siswa/siswi SMPLB (kelas 7, 8, dan 9) berjumlah 11. Praktek renang ini dilaksanakan setiap awal bulan.	
	10.45-11.00 11.20-12.40 (2 jam 40 menit)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Pengembangan Diri kelas 9	Mengajar mata pelajaran Pengembangan Diri kelas 9 dengan materi pembelajaran membuat kreasi gelang makrame dengan teknik simpul pipih.	
	14.00-17.00 (3 jam)	Kegiatan Extrakurikuler	Mengikuti kegiatan ekstrakurikuler Bola Voli di sekolah. Diikuti oleh sebagian besar murid SMPLB dan SMALB serta alumni.	
	18.00-21.00 (3 jam)	Menyiapkan perangkat pembelajaran	Menyiapkan RPP dan media pembelajaran untuk mata pelajaran Batik kelas 9.	
Jumat, 5 Agustus 2106	07.00-08.00 (1 jam)	Senam Kebugaran Jasmani	Senam kebugaran jasmani dilaksanakan di lapangan depan SLB Wiyata Dharma. Diikuti oleh seluruh anggota sekolah dan mahasiswa PPL.	
	08.50-09.30 09.45-11.05	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Pengembangan Diri kelas 8	Mengajar mata pelajaran Pengembangan Diri kelas 8 dengan materi pembelajaran membuat kreasi gelang makrame dengan teknik simpul pipih.	



**CATATAN HARIAN PPL
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2016**

Universitas Negeri Yogyakarta

		(2 jam 40 menit)		
		12.30-15.30 (3 jam)	Menyiapkan perangkat pembelajaran	Menyiapkan RPP dan media pembelajaran untuk mata pelajaran Batik kelas 8.
IV	Senin, 8 Agustus 2016	07.00-07.30 (½ jam)	Upacara	Upacara dilaksanakan di lapangan upacara SLB Wiyata Dharma 1 Sleman. Upacara diikuti oleh seluruh anggota sekolah dan mahasiswa PPL UNY.
		07.30-09.30 (2 jam)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Tata Boga kelas 7	Mengajar mata pelajaran Tata Boga kelas 7 dengan materi pembelajaran praktek membuat kreasi muffin vanila.
		10.25-11.05 11.20-12.40 (2 jam)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Batik kelas 9	Mengajar mata pelajaran Batik kelas 9 dengan materi pembelajaran meminda pola motif batik yang sebelumnya di kertas gambar pada kertas roti. Ditebali dengan spidol permanen. Dilanjutkan dengan memola desain motif batik dari kertas roti pada kain.
		13.00-14.00 (1 jam)	Menyiapkan bahan untuk KBM Tata Boga	Membeli perlengkapan bahan masak untuk Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Tata Boga ke pasar.
		18.00-21.00 (3 jam)	Menyiapkan perangkat pembelajaran	Menyiapkan RPP dan media pembelajaran untuk mata pelajaran Tata Boga kelas 9
	Selasa, 9 Agustus	07.30-09.30 (2 jam)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Tata Boga kelas 9	Mengajar mata pelajaran Tata Boga kelas 9 dengan materi pembelajaran praktek membuat kreasi putih salju.



**CATATAN HARIAN PPL
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2016**

Universitas Negeri Yogyakarta

	2016	10.25-11.05	Kegiatan Belajar Mengajar	Mengikuti Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) mata pelajaran Batik kelas 7
		11.20-12.40 (2 jam)	(KBM) Batik kelas 7	dengan materi pembelajaran meminda pola motif jumputan yang sebelumnya di kertas gambar pada kertas roti. Ditebali dengan spidol permanen. Dilanjutkan dengan memola desain motif batik dari kertas roti pada kain.
		13.00-14.00 (1 jam)	Menyiapkan bahan untuk KBM Tata Boga	Membeli perlengkapan bahan masak untuk Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Tata Boga ke pasar.
		19.00-22.00 (3 jam)	Menyiapkan perangkat pembelajaran	Menyiapkan RPP dan media pembelajaran untuk mata pelajaran Tata Boga kelas 8
	Rabu, 10 Agustus 2016	07.30-09.30 (2 jam)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Tata Boga kelas 8	Mengajar mata pelajaran Tata Boga kelas 8 dengan materi pembelajaran praktek membuat kreasi pisang beku coklat.
		10.25-11.05	Kegiatan Belajar Mengajar	Mengajar mata pelajaran Batik kelas 8 dengan materi pembelajaran meminda
		11.20-12.40 (2 jam)	(KBM) Batik kelas 8	pola motif batik yang sebelumnya di kertas gambar pada kertas roti. Ditebali dengan spidol permanen. Dilanjutkan dengan memola desain motif batik dari kertas roti pada kain.
		13.00-14.00 (1 jam)	Menyiapkan bahan untuk KBM Tata Boga	Membeli perlengkapan bahan masak untuk Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Tata Boga ke pasar.
		19.00-22.00 (3 jam)	Menyiapkan perangkat pembelajaran	Menyiapkan RPP dan media pembelajaran untuk mata pelajaran Tata Boga kelas 7



**CATATAN HARIAN PPL
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2016**

Universitas Negeri Yogyakarta

Kamis, 11 Agustus 2016	07.30-09.30 (2 jam)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Olahraga SMPLB	Mengikuti Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Olahraga SMPLB dengan praktek lempar cakram di lapangan sepakbola margorejo. Diikuti oleh seluruh siswa/siswi SMPLB (kelas 7, 8, dan 9) berjumlah 11.
	10.45-11.00 11.20-12.40 (2 jam 40 menit)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Pengembangan Diri kelas 9	Mengajar mata pelajaran Pengembangan Diri kelas 9 dengan materi pembelajaran membuat kreasi gelang makrame dengan teknik simpul pipih ganda.
	14.00-17.00 (3 jam)	Kegiatan Extrakurikuler	Mengikuti kegiatan ekstrakurikuler Bola Voli di sekolah. Diikuti oleh sebagian besar murid SMPLB dan SMALB serta alumni.
	18.00-21.00 (3 jam)	Menyiapkan perangkat pembelajaran	Menyiapkan RPP dan media pembelajaran untuk mata pelajaran Batik kelas 9.
Jumat, 12 Agustus 2016	07.00-08.00 (1 jam)	Senam Kebugaran Jasmani	Senam kebugaran jasmani dilaksanakan di lapangan depan SLB Wiyata Dharma. Diikuti oleh seluruh anggota sekolah dan mahasiswa PPL.
	08.50-09.30 09.45-11.05 (2 jam 40 menit)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Pengembangan Diri kelas 8	Mengajar mata pelajaran Pengembangan Diri kelas 8 dengan materi pembelajaran membuat kreasi gelang makrame dengan teknik simpul pipih ganda.
	12.30-15.30	Menyiapkan perangkat	Menyiapkan RPP dan media pembelajaran untuk mata pelajaran Batik kelas 8.



**CATATAN HARIAN PPL
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2016**

Universitas Negeri Yogyakarta

		(3 jam)	pembelajaran	
V	Senin, 15 Agustus 2016	07.00-07.30	Upacara	Upacara dilaksanakan di lapangan upacara SLB Wiyata Dharma 1 Sleman. Upacara diikuti oleh seluruh anggota sekolah dan mahasiswa PPL UNY.
		(½ jam)		
		07.30-09.30	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Tata Boga kelas 7	Mengajar mata pelajaran Tata Boga kelas 7 dengan materi pembelajaran praktek membuat kreasi bola biskuit kacang.
		(2 jam)		
		10.25-11.05 11.20-12.40	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Batik kelas 9	Mengajar mata pelajaran Batik kelas 9 dengan materi pembelajaran melanjutkan meminda pola motif batik pada kain 2 meter.
(2 jam)				
		13.00-14.00	Menyiapkan bahan untuk KBM Tata Boga	Membeli perlengkapan bahan masak untuk Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Tata Boga ke pasar.
(1 jam)				
		18.00-21.00	Menyiapkan perangkat pembelajaran	Menyiapkan RPP dan media pembelajaran untuk mata pelajaran Tata Boga kelas 9
(3 jam)				
	Selasa, 16 Agustus 2016	07.30-09.30	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Tata Boga kelas 9	Mengajar mata pelajaran Tata Boga kelas 9 dengan materi pembelajaran praktek membuat kreasi bola biskuit coklat.
		(2 jam)		
		10.25-11.05 11.20-12.40	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Batik kelas 7	Mengikuti Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) mata pelajaran Batik kelas 7 dengan materi pembelajaran melanjutkan meminda pola jumptan pada kain 2 meter.
		(2 jam)		
		13.00-14.00	Menyiapkan Kegiatan HUT	Rapat membahas kegiatan HUT.



**CATATAN HARIAN PPL
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2016**

Universitas Negeri Yogyakarta

		(1 jam)		
		19.00-22.00 (3 jam)	Menyiapkan perangkat pembelajaran	Menyiapkan RPP dan media pembelajaran untuk mata pelajaran Tata Boga kelas 8
	Rabu, 17 Agustus 2016	19.00-22.00 (3 jam)	Menyiapkan perangkat pembelajaran	Menyiapkan RPP dan media pembelajaran untuk mata pelajaran Tata Boga kelas 7
	Kamis, 18 Agustus 2016	07.30-09.30 (2 jam)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Olahraga SMPLB	Mengikuti Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Olahraga SMPLB dengan praktek lompat tinggi di halaman belakang SLB. W. D. 1. Diikuti oleh seluruh siswa/siswi SMPLB (kelas 7, 8, dan 9) berjumlah 11.
		10.45-11.00 11.20-12.40 (2 jam 40 menit)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Pengembangan Diri kelas 9	Mengajar mata pelajaran Pengembangan Diri kelas 9 dengan materi pembelajaran membuat kreasi dompet atau mini tas makrame dengan teknik simpul bebas (pipih dan pipih ganda).
		13.00-14.00 (1 jam)	Menyiapkan Kegiatan HUT	Membungkus hadiah untuk kegiatan HUT.
		14.00-17.00 (3 jam)	Kegiatan Ekstrakurikuler	Mengikuti kegiatan ekstrakurikuler Bola Voli di sekolah. Diikuti oleh sebagian besar murid SMPLB dan SMALB serta alumni.
		18.00-21.00	Menyiapkan perangkat	Menyiapkan RPP dan media pembelajaran untuk mata pelajaran Batik kelas



**CATATAN HARIAN PPL
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2016**

Universitas Negeri Yogyakarta

		(3 jam)	pembelajaran	9.
	Jumat, 19 Agustus 2016	07.00-08.00 (1 jam)	Senam Kebugaran Jasmani	Senam kebugaran jasmani dilaksanakan di lapangan depan SLB Wiyata Dharma. Diikuti oleh seluruh anggota sekolah dan mahasiswa PPL.
		08.00-11.00 (3 jam)	Perayaan HUT	Perayaan HUT dengan kegiatan lomba-lomba.
		12.30-15.30 (3 jam)	Menyiapkan perangkat pembelajaran	Menyiapkan RPP dan media pembelajaran untuk mata pelajaran Batik kelas 8.
VI	Senin, 22 Agustus 2016	07.00-07.30 (½ jam)	Upacara	Upacara dilaksanakan di lapangan upacara SLB Wiyata Dharma 1 Sleman. Upacara diikuti oleh seluruh anggota sekolah dan mahasiswa PPL UNY.
		07.30-09.30 (2 jam)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Tata Boga kelas 7	Mengajar mata pelajaran Tata Boga kelas 7 dengan materi pembelajaran praktek membuat kreasi pizza.
		10.25-11.05 11.20-12.40 (2 jam)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Batik kelas 9	Mengajar mata pelajaran Batik kelas 9 dengan materi pembelajaran melanjutkan meminda pola motif batik pada kain 2 meter.
		13.00-14.00 (1 jam)	Menyiapkan bahan untuk KBM Tata Boga	Membeli perlengkapan bahan masak untuk Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Tata Boga ke pasar.
		19.00-22.00 (3 jam)	Menyiapkan perangkat pembelajaran	Menyiapkan RPP dan media pembelajaran untuk mata pelajaran Tata Boga kelas 9



**CATATAN HARIAN PPL
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2016**

Universitas Negeri Yogyakarta

Selasa, 23 Agustus 2016	07.30-09.30 (2 jam)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Tata Boga kelas 9	Mengajar mata pelajaran Tata Boga kelas 9 dengan materi pembelajaran praktek membuat kreasi muffin coklat.
	10.25-11.05 11.20-12.40 (2 jam)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Batik kelas 7	Mengikuti Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) mata pelajaran Batik kelas 7 dengan materi pembelajaran melanjutkan meminda pola jumptan pada kain 2 meter.
	13.00-14.00 (1 jam)	Menyiapkan bahan untuk KBM Tata Boga	Membeli perlengkapan bahan masak untuk Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Tata Boga ke pasar.
	18.00-22.00 (4 jam)	Menyiapkan perangkat pembelajaran	Menyiapkan RPP dan media pembelajaran untuk mata pelajaran Tata Boga kelas 8
Rabu, 24 Agustus 2016	07.30-09.30 (2 jam)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Tata Boga kelas 8	Mengajar mata pelajaran Tata Boga kelas 8 dengan materi pembelajaran praktek membuat kreasi makaroni keju.
	10.25-11.05 11.20-12.40 (2 jam)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Batik kelas 8	Mengajar mata pelajaran Batik kelas 8 dengan materi pembelajaran melanjutkan meminda pola motif batik pada kain 2 meter.
	13.00-14.00 (1 jam)	Menyiapkan bahan untuk KBM Tata Boga	Membeli perlengkapan bahan masak untuk Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Tata Boga ke pasar.
	19.00-22.00 (3 jam)	Menyiapkan perangkat pembelajaran	Menyiapkan RPP dan media pembelajaran untuk mata pelajaran Tata Boga kelas 7



**CATATAN HARIAN PPL
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2016**

Universitas Negeri Yogyakarta

Kamis, 25 Agustus 2016	07.30-09.30 (2 jam)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Olahraga SMPLB	Mengikuti Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Olahraga SMPLB dengan praktek lari jauh atau sprint 100 meter di lapangan sepakbola margorejo. Diikuti oleh seluruh siswa/siswi SMPLB (kelas 7, 8, dan 9) berjumlah 11.
	10.45-11.00 11.20-12.40 (2 jam 40 menit)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Pengembangan Diri kelas 9	Mengajar mata pelajaran Pengembangan Diri kelas 9 dengan materi pembelajaran melanjutkan membuat kreasi dompet atau mini tas makrame dengan teknik simpul bebas (pipih dan pipih ganda).
	14.00-17.00 (3 jam)	Kegiatan Extrakurikuler	Mengikuti kegiatan ekstrakurikuler Bola Voli di sekolah. Diikuti oleh sebagian besar murid SMPLB dan SMALB serta alumni.
	18.00-21.00 (3 jam)	Menyiapkan perangkat pembelajaran	Menyiapkan RPP dan media pembelajaran untuk mata pelajaran Batik kelas 9.
Jumat, 26 Agustus 2016	07.00-08.00 (1 jam)	Senam Kebugaran Jasmani	Senam kebugaran jasmani dilaksanakan di lapangan depan SLB Wiyata Dharma. Diikuti oleh seluruh anggota sekolah dan mahasiswa PPL.
	08.30-10.30 (2jam)	Sosialisasi	SLB Wiyata Dharma kedatangan Tim Yakult untuk kegiatan sosialisasi minum Yakult bersama dalam rangka mencintai usus kesehatan tubuh setiap hari. Diikuti oleh seluruh anggota SLB W. D. 1 dan mahasiswa PPL.
	12.30-15.30 (3 jam)	Menyiapkan perangkat pembelajaran	Menyiapkan RPP dan media pembelajaran untuk mata pelajaran Batik kelas 8.



**CATATAN HARIAN PPL
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2016**

Universitas Negeri Yogyakarta

VII	Senin, 29 Agustus 2016	07.00-07.30 (½ jam)	Upacara	Upacara dilaksanakan di lapangan upacara SLB Wiyata Dharma 1 Sleman. Upacara diikuti oleh seluruh anggota sekolah dan mahasiswa PPL UNY.
		07.30-09.30 (2 jam)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Tata Boga kelas 7	Mengajar mata pelajaran Tata Boga kelas 7 dengan materi pembelajaran evaluasi hasil pembelajaran siswa.
		10.25-11.05 11.20-12.40 (2 jam)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Batik kelas 9	Mengajar mata pelajaran Batik kelas 9 dengan materi pembelajaran melanjutkan meminda pola motif batik pada kain 2 meter.
		13.00-14.00 (1 jam)	Menyiapkan bahan untuk KBM Tata Boga	Membeli perlengkapan bahan masak untuk Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Tata Boga ke pasar.
		19.00-22.00 (3 jam)	Menyiapkan perangkat pembelajaran	Menyiapkan RPP dan media pembelajaran untuk mata pelajaran Tata Boga kelas 9
	Selasa, 30 Agustus 2016	07.30-09.30 (2 jam)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Tata Boga kelas 9	Mengajar mata pelajaran Tata Boga kelas 9 dengan materi pembelajaran evaluasi hasil pembelajaran siswa.
		10.25-11.05 11.20-12.40 (2 jam)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Batik kelas 7	Mengikuti Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) mata pelajaran Batik kelas 7 dengan materi pembelajaran menjelujur jumputan pada kain 2 meter.
		13.00-14.00 (1 jam)	Menyiapkan bahan untuk KBM Tata Boga	Membeli perlengkapan bahan masak untuk Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Tata Boga ke pasar.



**CATATAN HARIAN PPL
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2016**

Universitas Negeri Yogyakarta

		18.00-21.00 (3 jam)	Menyiapkan perangkat pembelajaran	Menyiapkan RPP dan media pembelajaran untuk mata pelajaran Tata Boga kelas 8
Rabu, 31 Agustus 2016		07.30-09.30 (2 jam)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Tata Boga kelas 8	Mengajar mata pelajaran Tata Boga kelas 8 dengan materi pembelajaran evaluasi hasil pembelajaran siswa.
		10.25-11.05 11.20-12.40 (2 jam)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Batik kelas 8	Mengajar mata pelajaran Batik kelas 9 dengan materi pembelajaran melanjutkan meminda pola motif batik pada kain 2 meter.
		13.00-14.00 (1 jam)	Menyiapkan bahan untuk KBM Tata Boga	Membeli perlengkapan bahan masak untuk Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Tata Boga ke pasar.
		19.00-22.00 (3 jam)	Menyiapkan perangkat pembelajaran	Menyiapkan RPP dan media pembelajaran untuk mata pelajaran Tata Boga kelas 7
Kamis, 1 September 2016		07.30-09.30 (2 jam)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Olahraga SMPLB	Mengikuti Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Olahraga SMPLB dengan praktek renang di kolam renang Lembah Ngoset tidak jauh dari sekolah. Diikuti oleh seluruh siswa/siswi SMPLB (kelas 7, 8, dan 9) berjumlah 11. Praktek renang ini dilaksanakan setiap awal bulan.
		10.45-11.00 11.20-12.40 (2 jam 40)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Pengembangan Diri kelas 9	Mengajar mata pelajaran Pengembangan Diri kelas 8 dengan materi pembelajaran melanjutkan membuat kreasi dompet atau mini tas makrame dengan teknik simpul bebas (pipih dan pipih ganda).



**CATATAN HARIAN PPL
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2016**

Universitas Negeri Yogyakarta

		menit)		
		14.00-17.00 (3 jam)	Kegiatan Extrakurikuler	Mengikuti kegiatan ekstrakurikuler Bola Voli di sekolah. Diikuti oleh sebagian besar murid SMPLB dan SMALB serta alumni.
		18.00-21.00 (3 jam)	Menyiapkan perangkat pembelajaran	Menyiapkan RPP dan media pembelajaran untuk mata pelajaran Batik kelas 9.
	Jumat, 2 September 2016	07.00-08.00 (1 jam)	Senam Kebugaran Jasmani	Senam kebugaran jasmani dilaksanakan di lapangan depan SLB Wiyata Dharma. Diikuti oleh seluruh anggota sekolah dan mahasiswa PPL.
		08.50-09.30 09.45-11.05 (2 jam 40 menit)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Pengembangan Diri kelas 8	Mengajar mata pelajaran Pengembangan Diri kelas 8 dengan materi pembelajaran melanjutkan membuat kreasi dompet atau mini tas makrame dengan teknik simpul bebas (pipih dan pipih ganda).
		12.30-15.30 (3 jam)	Menyiapkan perangkat pembelajaran	Menyiapkan RPP dan media pembelajaran untuk mata pelajaran Batik kelas 8.
VIII	Senin, 5 September 2016	07.00-07.30 (½ jam)	Upacara	Upacara dilaksanakan di lapangan upacara SLB Wiyata Dharma 1 Sleman. Upacara diikuti oleh seluruh anggota sekolah dan mahasiswa PPL UNY.
		07.30-09.30 (2 jam)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Tata Boga kelas 7	Mengoreksi evaluasi hasil pembelajaran siswa kelas 7 di posko PPL.
		10.25-11.05	Kegiatan Belajar Mengajar	Mengajar mata pelajaran Batik kelas 9 dengan materi pembelajaran



**CATATAN HARIAN PPL
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2016**

Universitas Negeri Yogyakarta

		11.20-12.40 (2 jam)	(KBM) Batik kelas 9	melanjutkan meminda pola motif batik pada kain 2 meter.
		19.00-22.00 (3 jam)	Menyiapkan perangkat pembelajaran	Menyiapkan media pembelajaran untuk mata pelajaran Tata Boga kelas 9
Selasa, 6 September 2016		07.30-09.30 (2 jam)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Tata Boga kelas 9	Mengoreksi evaluasi hasil pembelajaran siswa kelas 9 di posko PPL.
		10.25-11.05 11.20-12.40 (2 jam)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Batik kelas 7	Mengikuti Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) mata pelajaran Batik kelas 7 dengan materi pembelajaran melanjutkan menjelujur jumptan pada kain 2 meter.
		13.00-14.00 (1 jam)	Rapat	Rapat anggota PPL membahas perpisahan.
		07.30-09.30 (2 jam)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Tata Boga kelas 8	Mengoreksi evaluasi hasil pembelajaran siswa kelas 8 di posko PPL.
Rabu, 7 September 2016		10.25-11.05 11.20-12.40 (2 jam)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Batik kelas 8	Mengajar mata pelajaran Batik kelas 8 dengan materi pembelajaran mencanting pola motif batik pada kain 2 meter.
		13.00-17.00 (4 jam)	Menyiapkan Kegiatan Perpisahan	Membeli hadiah atau doorprice untuk kegiatan perpisahan PPL di SLB Wiyata Dharma 1 dengan teman PPL.



**CATATAN HARIAN PPL
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2016**

Universitas Negeri Yogyakarta

Kamis, 8 September 2016	07.30-09.30 (2 jam)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Olahraga SMPLB	Mengikuti Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Olahraga SMPLB dengan praktek permainan Bola Tangan di halaman belakang sekolah. Permainan ini adalah replika dari permainan sepak bola. Hanya saja jika sepak bola memasukkan bola ke gawang dan memberi umpan ke teman menggunakan kaki. Permainan ini menggunakan kekuatan tangan. Diikuti oleh seluruh siswa/siswi SMPLB (kelas 7, 8, dan 9) berjumlah 11.
	10.45-11.00 11.20-12.40 (2 jam 40 menit)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Pengembangan Diri kelas 9	Mengajar mata pelajaran Pengembangan Diri kelas 9 dengan materi pembelajaran melanjutkan membuat kreasi dompet atau mini tas makrame dengan teknik simpul bebas (pipih dan pipih ganda).simpul pipih.
	14.00-17.00 (3 jam)	Kegiatan Extrakurikuler	Mengikuti kegiatan ekstrakurikuler Bola Voli di sekolah. Diikuti oleh sebagian besar murid SMPLB dan SMALB serta alumni.
	18.00-21.00 (3 jam)	Menyiapkan Kegiatan Perpisahan	Membuat kupon undian jalan sehat dalam rangka mempersiapkan kegiatan perpisahan PPL.
Jumat, 9 September 2016	07.00-08.00 (1 jam)	Senam Kebugaran Jasmani	Senam kebugaran jasmani dilaksanakan di lapangan depan SLB Wiyata Dharma. Diikuti oleh seluruh anggota sekolah dan mahasiswa PPL.
	08.00-09.30 (1 ½ jam)	Bersih kelas dan Kerja Bakti	Seluruh siswa melaksanakan bersih-bersih yang meliputi menyapu kelas, menata kelas dan mengatur tempat duduk yang baru. Serta kerja bakti



**CATATAN HARIAN PPL
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2016**

Universitas Negeri Yogyakarta

				membersihkan halaman lingkungan sekolah.
		09.45-11.05 (1 jam 20 menit)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Pengembangan Diri kelas 8	Mengajar mata pelajaran Pengembangan Diri kelas 8 dengan materi pembelajaran melanjutkan membuat kreasi dompet atau mini tas makrame dengan teknik simpul bebas (pipih dan pipih ganda).
IX	Senin, 12 September 2016	07.00-07.30 (½ jam)	Upacara	Upacara dilaksanakan di lapangan upacara SLB Wiyata Dharma 1 Sleman. Upacara diikuti oleh seluruh anggota sekolah dan mahasiswa PPL UNY.
		07.30-09.30 (2 jam)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Tata Boga kelas 7	Memasukkan nilai evaluasi hasil pembelajaran siswa kelas 7 di posko PPL.
		10.25-11.05 11.20-12.40 (2 jam)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Batik kelas 9	Mengajar mata pelajaran Batik kelas 9 dengan materi pembelajaran melanjutkan meminda pola motif batik pada kain 2 meter.
		19.00-22.00 (3 jam)	Menyiapkan Laporan PPL	Membuat laporan PPL
	Selasa, 13 September 2016	07.30-09.30 (2 jam)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Tata Boga kelas 9	Memasukkan nilai evaluasi hasil pembelajaran siswa kelas 9 di posko PPL.
		10.25-11.05 11.20-12.40 (2 jam)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Batik kelas 7	Mengikuti Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) mata pelajaran Batik kelas 7 dengan materi pembelajaran melanjutkan menjelujur jumptan pada kain 2 meter.



**CATATAN HARIAN PPL
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2016**

Universitas Negeri Yogyakarta

		13.00-15.00 (2 jam)	Rapat	Rapat anggota PPL melanjutkan membahas tentang perpisahan
		19.00-22.00 (3 jam)	Menyiapkan Laporan PPL	Membuat laporan PPL
Rabu, 14 September 2016	07.30-09.30 (2 jam)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Tata Boga kelas 8	Memasukkan nilai evaluasi hasil pembelajaran siswa kelas 8 di posko PPL.	
	10.25-11.05 11.20-12.40 (2 jam)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Batik kelas 8	Mengajar mata pelajaran Batik kelas 8 dengan materi pembelajaran mencanting pola motif batik pada kain 2 meter.	
	13.00-14.00 (1 jam)	Menyiapkan Kegiatan Perpisahan	Membungkus hadiah kegiatan perpisahan di posko PPL	
	19.00-22.00 (3 jam)	Menyiapkan Laporan PPL	Membuat laporan PPL	
Kamis, 15 September 2016	07.30-09.30 (2 jam)	Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Olahraga SMPLB	Mengikuti Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) Olahraga SMPLB dengan praktek permainan Bola Tangan di halaman belakang sekolah. Permainan ini adalah replika dari permainan sepak bola. Hanya saja jika sepak bola memasukkan bola ke gawang dan memberi umpan ke teman menggunakan kaki. Permainan ini menggunakan kekuatan tangan. Diikuti oleh seluruh	



**CATATAN HARIAN PPL
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2016**

Universitas Negeri Yogyakarta


				siswa/siswi SMPLB (kelas 7, 8, dan 9) berjumlah 11.
		09.30-13.00 (3 jam 30 menit)	Menyiapkan Kegiatan Perpisahan	Melanjutkan membungkus hadiah kegiatan perpisahan di posko PPL dan menyiapkan segala sesuatu untuk hari besok perpisahan PPL
		14.00-17.00 (3 jam)	Kegiatan Extrakurikuler	Mengikuti kegiatan ekstrakurikuler Bola Voli di sekolah. Diikuti oleh sebagian besar murid SMPLB dan SMALB serta alumni.
		19.00-22.00 (3 jam)	Menyiapkan Laporan PPL	Membuat laporan PPL
	Jumat, 16 September 2016	07.00-10.00 (3 jam)	Kegiatan Perpisahan PPL	Senam kebugaran jasmani dilaksanakan di lapangan depan SLB Wiyata Dharma. Diikuti oleh seluruh anggota sekolah dan mahasiswa PPL. Dilanjutkan dengan jalan sehat dan bagi hadiah dengan undian.
		10.00-11.00 (1jam)	Kegiatan Penarikan PPL	Penarikan seluruh anggota PPL oleh DPL Pendidikan Luar Biasa yakni Bpk. Heri, yang diikuti oleh seluruh anggota mahasiswa PPL beserta kepala sekolah dan para guru.

Mengetahui:

Dosen Pembimbing Lapangan


Dr. I Ketut Sunarya, M.Sn.
NIP. 19581231 198812 1 001

Guru Mata Pelajaran


Sumini, S.Pd
NIP. 19570814198403 2 002

Mahasiswa


Siti Rahma Wati
NIM. 13207241012

SILABUS

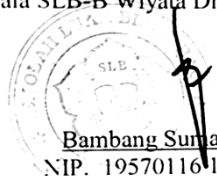
Satuan Pendidikan : SMPLB-B
Mata Pelajaran : Tata Boga
Kelas : VII (1 SMP)
Semester : 1

Standar Kompetensi : Mengetahui dan memahami alat, bahan, mengenal bermacam-macam aneka kreasi makanan

No	Kompetensi Dasar	Materi Pokok/ Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Indikator	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1	Memahami dan mengetahui alat dan bahan dasar pembuatan kreasi makanan	<ul style="list-style-type: none"> Alat dan bahan dasar kreasi makanan 	<ul style="list-style-type: none"> Apersepsi alat dan bahan dalam pembuatan bermacam-macam aneka kreasi makanan Mengenal alat dan bahan membuat bermacam-macam aneka kreasi makanan 	<ul style="list-style-type: none"> Mampu memahami perbedaan alat dan bahan Mengetahui alat dan bahan pembuatan kreasi puding Mampu mengetahui alat dan bahan pembuatan kreasi muffin vanila Mampu mengetahui alat dan bahan pembuatan kreasi bola biskuit kacang Mampu mengetahui alat dan bahan pembuatan kreasi pizza 	Tes Uraian	3 jam (1x15)	Modul Pembelajaran "TATA BOGA"
2	Memahami dan mengetahui cara pembuatan bermacam-macam aneka kreasi makanan	<ul style="list-style-type: none"> Cara pembuatan bermacam-macam aneka kreasi makanan 	<ul style="list-style-type: none"> Mengenal bermacam-macam aneka kreasi makanan Mengetahui cara pembuatan bermacam-macam aneka kreasi makanan 	<ul style="list-style-type: none"> Mampu memahami bermacam-macam jenis aneka kreasi makanan Mampu mengetahui cara pembuatan kreasi puding Mampu mengetahui cara pembuatan kreasi muffin vanila Mampu mengetahui cara pembuatan kreasi bola biskuit kacang Mampu mengetahui cara pembuatan kreasi pizza 	Tes Uraian	3 jam (1x15)	Modul Pembelajaran "TATA BOGA"


Mengetahui

Kepala SLB-B Wiyata Dharma 1 Sleman


Bambang Sunantri, S. Pd.
 NIP. 195701161983031003

Sleman, 25 Juli 2016

Guru Mata Pelajaran


Sumini, S. Pd.
 NIP. 195708141984032002

SILABUS


Satuan Pendidikan : SMPLB-B
Mata Pelajaran : Tata Boga
Kelas : VII (1 SMP)
Semester : 1

Standar Kompetensi : Membuat Kreasi Puding

No	Kompetensi Dasar	Materi Pokok/ Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Indikator	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1	Memahami dan mengetahui proses pembuatan puding	<ul style="list-style-type: none"> • Alat dan bahan • Cara membuat puding 	<ul style="list-style-type: none"> • Apersepsi pembuatan puding • Mengenal alat dan bahan • Mengetahui proses pembuatan puding 	<ul style="list-style-type: none"> • Mampu memahami cara pembuatan puding • Mengetahui alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat puding • Mampu memahami tahapan proses pembuatan puding 	Unjuk kerja	3 jam (1xtn)	Modul Pembelajaran "TATA BOGA"
2	Membuat kreasi puding	<ul style="list-style-type: none"> • Cara pembuatan kreasi puding 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembuatan kreasi puding 	<ul style="list-style-type: none"> • Mampu membuat kreasi puding • Mampu menyajikan kreasi puding • Mampu menghasilkan puding yang lezat 	Unjuk Kerja	3 jam (1xtn)	Modul Pembelajaran "TATA BOGA"


Mengetahui

Kepala SLB-B Wiyata Dharma 1 Sleman


Bambang Sumantri, S. Pd.
 NIP. 195701161983031003

Sleman, 1 Agustus 2016

Guru Mata Pelajaran


Sumini, S.Pd
 NIP. 195708141984032002

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMPLB-B

Mata Pelajaran : Tata Boga

Kelas : VII (1 SMP)

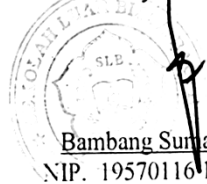
Semester : 1

Standar Kompetensi : Membuat Kreasi Kue Muffin Vanila

No	Kompetensi Dasar	Materi Pokok/ Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Indikator	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1	Memahami dan mengetahui proses pembuatan kue muffin vanila	<ul style="list-style-type: none">• Alat dan bahan• Cara membuat kue muffin vanila	<ul style="list-style-type: none">• Apersepsi pembuatan kue muffin vanila• Mengenal alat dan bahan• Mengetahui proses pembuatan kue muffin vanila	<ul style="list-style-type: none">• Mampu memahami cara pembuatan kue muffin vanila• Mengetahui alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat kue muffin vanila• Mampu memahami tahapan proses pembuatan kue muffin vanila	Unjuk kerja	3 jam (1xtn)	Modul Pembelajaran "TATA BOGA"
2	Membuat kreasi kue muffin vanila	<ul style="list-style-type: none">• Cara pembuatan kreasi kue muffin vanila	<ul style="list-style-type: none">• Pembuatan kreasi kue muffin vanila	<ul style="list-style-type: none">• Mampu membuat kreasi kue muffin vanila• Mampu menyajikan kreasi kue muffin vanila• Mampu menghasilkan kue muffin vanila yang lezat	Unjuk Kerja	3 jam (1xtn)	Modul Pembelajaran "TATA BOGA"


Mengetahui

Kepala SLB-B Wiyata Dharma 1 Sleman


Bambang Sumantri, S. Pd.
NIP. 19570116198303 1 003

Sleman, 8 Agustus 2016

Guru Mata Pelajaran


Sumini, S.Pd
NIP. 19570814198403 2 002

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMPLB-B

Mata Pelajaran : Tata Boga

Kelas : VII (1 SMP)

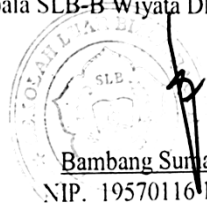
Semester : 1

Standar Kompetensi : Membuat Kreasi Bola Biskuit Kacang

No	Kompetensi Dasar	Materi Pokok/ Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Indikator	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1	Memahami dan mengetahui proses pembuatan bola biskuit kacang	<ul style="list-style-type: none">• Alat dan bahan• Cara membuat bola biskuit kacang	<ul style="list-style-type: none">• Apersepsi pembuatan bola biskuit kacang• Mengenal alat dan bahan• Mengetahui proses pembuatan bola biskuit kacang	<ul style="list-style-type: none">• Mampu memahami cara pembuatan bola biskuit kacang• Mengetahui alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat bola biskuit kacang• Mampu memahami tahapan proses pembuatan bola biskuit kacang	Unjuk kerja	3 jam (1xtn)	Modul Pembelajaran "TATA BOGA"
2	Membuat kreasi bola biskuit kacang	<ul style="list-style-type: none">• Cara pembuatan kreasi bola biskuit kacang	<ul style="list-style-type: none">• Pembuatan kreasi bola biskuit kacang	<ul style="list-style-type: none">• Mampu membuat kreasi bola biskuit kacang• Mampu menyajikan kreasi bola biskuit kacang• Mampu menghasilkan bola biskuit kacang yang lezat	Unjuk Kerja	3 jam (1xtn)	Modul Pembelajaran "TATA BOGA"


Mengetahui

Kepala SLB-B Wiyata Dharma 1 Sleman


Bambang Sumantri, S. Pd.
NIP. 19570116198303 1 003

Sleman, 15 Agustus 2016

Guru Mata Pelajaran


Sumini, S.Pd
NIP. 19570814198403 2 002

SILABUS

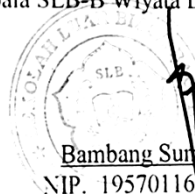
Satuan Pendidikan : SMPLB-B
Mata Pelajaran : Tata Boga
Kelas : VII (1 SMP)
Semester : 1

Standar Kompetensi : Membuat Kreasi Pizza

No	Kompetensi Dasar	Materi Pokok/ Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Indikator	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1	Memahami dan mengetahui proses pembuatan pizza	<ul style="list-style-type: none">• Alat dan bahan• Cara membuat pizza	<ul style="list-style-type: none">• Apersepsi pembuatan pizza• Mengenal alat dan bahan• Mengetahui proses pembuatan pizza	<ul style="list-style-type: none">• Mampu memahami cara pembuatan pizza• Mengetahui alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat pizza• Mampu memahami tahapan proses pembuatan pizza	Unjuk kerja	3 jam (1xtn)	Modul Pembelajaran "TATA BOGA"
2	Membuat kreasi pizza	<ul style="list-style-type: none">• Cara pembuatan kreasi pizza	<ul style="list-style-type: none">• Pembuatan kreasi pizza	<ul style="list-style-type: none">• Mampu membuat kreasi pizza• Mampu menyajikan kreasi pizza• Mampu menghasilkan pizza yang lezat	Unjuk Kerja	3 jam (1xtn)	Modul Pembelajaran "TATA BOGA"


Mengetahui

Kepala SLB-B Wiyata Dharma 1 Sleman


Bambang Sumantri, S. Pd.
NIP. 19570116198303 1 003

Sleman, 22 Agustus 2016

Guru Mata Pelajaran


Sumini, S.Pd
NIP. 19570814198403 2 002

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMPLB-B

Mata Pelajaran : Tata Boga

Kelas : VIII (2 SMP)

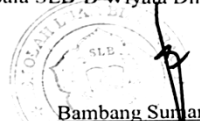
Semester : 1

Standar Kompetensi : Mengetahui dan memahami alat, bahan, mengenal bermacam-macam aneka kreasi makanan

No	Kompetensi Dasar	Materi Pokok/ Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Indikator	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1	Memahami dan mengetahui alat dan bahan dasar pembuatan kreasi makanan	<ul style="list-style-type: none"> Alat dan bahan dasar kreasi makanan 	<ul style="list-style-type: none"> Apersepsi alat dan bahan dalam pembuatan bermacam-macam aneka kreasi makanan Mengenal alat dan bahan membuat bermacam-macam aneka kreasi makanan 	<ul style="list-style-type: none"> Mampu memahami perbedaan alat dan bahan Mengetahui alat dan bahan pembuatan kreasi kue kering cokelat chips (choco chips) Mampu mengetahui alat dan bahan pembuatan kreasi pisang beku cokelat kacang Mampu mengetahui alat dan bahan pembuatan kreasi roti pisang Mampu mengetahui alat dan bahan pembuatan kreasi roti makaroni keju 	Tes Uraian	3 jam (1xtn)	Modul Pembelajaran "TATA BOGA"
2	Memahami dan mengetahui cara pembuatan bermacam-macam aneka kreasi makanan	<ul style="list-style-type: none"> Cara pembuatan bermacam-macam aneka kreasi makanan 	<ul style="list-style-type: none"> Mengenal bermacam-macam aneka kreasi makanan Mengetahui cara pembuatan bermacam-macam aneka kreasi makanan 	<ul style="list-style-type: none"> Mampu memahami bermacam-macam jenis aneka kreasi makanan Mampu mengetahui cara pembuatan kreasi kue kering cokelat chips (choco chips) Mampu mengetahui cara pembuatan kreasi pisang beku cokelat kacang Mampu mengetahui cara pembuatan kreasi roti pisang Mampu mengetahui cara pembuatan kreasi roti makaroni keju 	Tes Uraian	3 jam (1xtn)	Modul Pembelajaran "TATA BOGA"


Mengetahui

Kepala SLB-B Wiyata Dharma 1 Sleman


Bambang Sunantri, S. Pd.
 NIP. 19570116198303 1 003

Sleman, 27 Juli 2016

Guru Mata Pelajaran


Sumini, S.Pd
 NIP. 19570814198403 2 002

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMPLB-B

Mata Pelajaran : Tata Boga

Kelas : VIII (2 SMP)

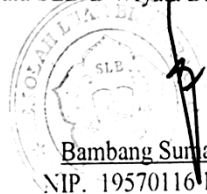
Semester : 1

Standar Kompetensi : Membuat Kreasi Kue Kering Cokelat Chips (choco chips)

No	Kompetensi Dasar	Materi Pokok/ Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Indikator	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1	Memahami dan mengetahui proses pembuatan kue kering cokelat chips (choco chips)	<ul style="list-style-type: none"> • Alat dan bahan • Cara membuat choco chips 	<ul style="list-style-type: none"> • Apersepsi pembuatan choco chips • Mengenal alat dan bahan • Mengetahui proses pembuatan choco chips 	<ul style="list-style-type: none"> • Mampu memahami cara pembuatan choco chips • Mengetahui alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat choco chips • Mampu memahami tahapan proses pembuatan choco chips 	Unjuk kerja	3 jam (1xtn)	Modul Pembelajaran "TATA BOGA"
2	Membuat kreasi kue kering cokelat chips (choco chips)	<ul style="list-style-type: none"> • Cara pembuatan kreasi choco chips 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembuatan kreasi choco chips 	<ul style="list-style-type: none"> • Mampu membuat kreasi choco chips • Mampu menyajikan kreasi choco chips • Mampu menghasilkan choco chips yang lezat 	Unjuk Kerja	3 jam (1xtn)	Modul Pembelajaran "TATA BOGA"

Mengetahui


Kepala SLB-B Wiyata Dharma 1 Sleman



Bambang Sumantri, S. Pd.
 NIP. 19570116198303 1 003

Sleman, 3 Agustus 2016

Guru Mata Pelajaran



Sumini, S.Pd
 NIP. 19570814198403 2 002

SILABUS

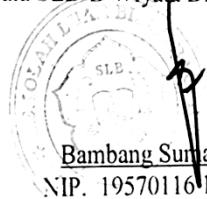
Satuan Pendidikan : SMPLB-B
Mata Pelajaran : Tata Boga
Kelas : VIII (2 SMP)
Semester : 1

Standar Kompetensi : Membuat Kreasi Pisang Beku Cokelat Kacang

No	Kompetensi Dasar	Materi Pokok/ Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Indikator	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1	Memahami dan mengetahui proses pembuatan pisang beku cokelat kacang	<ul style="list-style-type: none"> • Alat dan bahan • Cara membuat pisang beku cokelat kacang 	<ul style="list-style-type: none"> • Apersepsi pembuatan pisang beku cokelat kacang • Mengenal alat dan bahan • Mengetahui proses pembuatan pisang beku cokelat kacang 	<ul style="list-style-type: none"> • Mampu memahami cara pembuatan pisang beku cokelat kacang • Mengetahui alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat pisang beku cokelat kacang • Mampu memahami tahapan proses pembuatan pisang beku cokelat kacang 	Unjuk kerja	3 jam (1xtn)	Modul Pembelajaran "TATA BOGA"
2	Membuat kreasi pisang beku cokelat kacang	<ul style="list-style-type: none"> • Cara pembuatan kreasi pisang beku cokelat kacang 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembuatan kreasi pisang beku cokelat kacang 	<ul style="list-style-type: none"> • Mampu membuat kreasi pisang beku cokelat kacang • Mampu menyajikan kreasi pisang beku cokelat kacang • Mampu menghasilkan pisang beku cokelat kacang yang lezat 	Unjuk Kerja	3 jam (1xtn)	Modul Pembelajaran "TATA BOGA"


Mengetahui

Kepala SLB-B Wiyata Dharma 1 Sleman


Bambang Sumantri, S. Pd.
 NIP. 19570116198303 1 003

Sleman, 10 Agustus 2016

Guru Mata Pelajaran


Sumini, S.Pd
 NIP. 19570814198403 2 002

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMPLB-B

Mata Pelajaran : Tata Boga

Kelas : VIII (2 SMP)

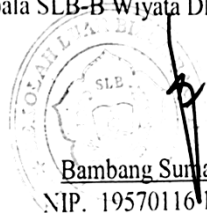
Semester : 1

Standar Kompetensi : Membuat Kreasi Roti Pisang

No	Kompetensi Dasar	Materi Pokok/ Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Indikator	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1	Memahami dan mengetahui proses pembuatan roti pisang	<ul style="list-style-type: none">• Alat dan bahan• Cara membuat roti pisang	<ul style="list-style-type: none">• Apersepsi pembuatan roti pisang• Mengenal alat dan bahan• Mengetahui proses pembuatan roti pisang	<ul style="list-style-type: none">• Mampu memahami cara pembuatan roti pisang• Mengetahui alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat roti pisang• Mampu memahami tahapan proses pembuatan roti pisang	Unjuk kerja	3 jam (1xtn)	Modul Pembelajaran "TATA BOGA"
2	Membuat kreasi roti pisang	<ul style="list-style-type: none">• Cara pembuatan kreasi roti pisang	<ul style="list-style-type: none">• Pembuatan kreasi roti pisang	<ul style="list-style-type: none">• Mampu membuat kreasi roti pisang• Mampu menyajikan kreasi roti pisang• Mampu menghasilkan roti pisang yang lezat	Unjuk Kerja	3 jam (1xtn)	Modul Pembelajaran "TATA BOGA"


Mengetahui

Kepala SLB-B Wiyata Dharma 1 Sleman


Bambang Sumantri, S. Pd.
NIP. 195701161983031003

Sleman, 17 Agustus 2016

Guru Mata Pelajaran


Sumini, S.Pd
NIP. 195708141984032002

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMPLB-B

Mata Pelajaran : Tata Boga

Kelas : VIII (2 SMP)

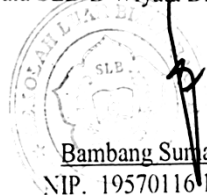
Semester : 1

Standar Kompetensi : Membuat Kreasi Roti Makaroni Keju

No	Kompetensi Dasar	Materi Pokok/ Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Indikator	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1	Memahami dan mengetahui proses pembuatan roti makaroni keju	<ul style="list-style-type: none"> • Alat dan bahan • Cara membuat roti makaroni keju 	<ul style="list-style-type: none"> • Apersepsi pembuatan roti makaroni keju • Mengenal alat dan bahan • Mengetahui proses pembuatan roti makaroni keju 	<ul style="list-style-type: none"> • Mampu memahami cara pembuatan roti makaroni keju • Mengetahui alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat roti makaroni keju • Mampu memahami tahapan proses pembuatan roti makaroni keju 	Unjuk kerja	3 jam (1xtn)	Modul Pembelajaran "TATA BOGA"
2	Membuat kreasi roti makaroni keju	<ul style="list-style-type: none"> • Cara pembuatan kreasi roti makaroni keju 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembuatan kreasi roti makaroni keju 	<ul style="list-style-type: none"> • Mampu membuat kreasi roti makaroni keju • Mampu menyajikan kreasi roti makaroni keju • Mampu menghasilkan roti makaroni keju yang lezat 	Unjuk Kerja	3 jam (1xtn)	Modul Pembelajaran "TATA BOGA"

Mengetahui


Kepala SLB-B Wiyata Dharma 1 Sleman



Bambang Sumantri, S. Pd.
 NIP. 195701161983031003

Sleman, 24 Agustus 2016

Guru Mata Pelajaran



Sumini, S.Pd
 NIP. 195708141984032002

SILABUS

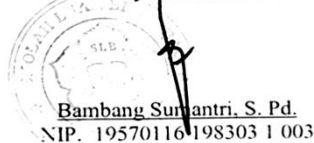
Satuan Pendidikan : SMPLB-B
Mata Pelajaran : Tata Boga
Kelas : IX (3 SMP)
Semester : 1

Standar Kompetensi : Mengetahui dan memahami alat, bahan, mengenal bermacam-macam aneka kreasi makanan

No	Kompetensi Dasar	Materi Pokok/ Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Indikator	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1	Memahami dan mengetahui alat dan bahan dasar pembuatan kreasi makanan	<ul style="list-style-type: none"> Alat dan bahan dasar kreasi makanan 	<ul style="list-style-type: none"> Apersepsi alat dan bahan dalam pembuatan bermacam-macam aneka kreasi makanan Mengenal alat dan bahan membuat bermacam-macam aneka kreasi makanan 	<ul style="list-style-type: none"> Mampu memahami perbedaan alat dan bahan Mengetahui alat dan bahan pembuatan kreasi misoa goreng Mampu mengetahui alat dan bahan pembuatan kreasi putih salju Mampu mengetahui alat dan bahan pembuatan kreasi bola biskuit coklat Mampu mengetahui alat dan bahan pembuatan kreasi muffin coklat 	Tes Uraian	3 jam (1x30)	Modul Pembelajaran "TATA BOGA"
2	Memahami dan mengetahui cara pembuatan bermacam-macam aneka kreasi makanan	<ul style="list-style-type: none"> Cara pembuatan bermacam-macam aneka kreasi makanan 	<ul style="list-style-type: none"> Mengenal bermacam-macam aneka kreasi makanan Mengetahui cara pembuatan bermacam-macam aneka kreasi makanan 	<ul style="list-style-type: none"> Mampu memahami bermacam-macam jenis aneka kreasi makanan Mampu mengetahui cara pembuatan kreasi misoa goreng Mampu mengetahui cara pembuatan putih salju Mampu mengetahui cara pembuatan kreasi bola biskuit coklat Mampu mengetahui cara pembuatan kreasi muffin coklat 	Tes Uraian	3 jam (1x30)	Modul Pembelajaran "TATA BOGA"

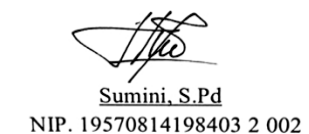
Mengetahui

Kepala SLB-B Wiyata Dharma 1 Sleman


Bambang Sumantri, S. Pd.
 NIP. 19570116198303 1 003

Sleman, 26 Juli 2016

Guru Mata Pelajaran


Sumini, S.Pd
 NIP. 19570814198403 2 002

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMPLB-B

Mata Pelajaran : Tata Boga

Kelas : IX (3 SMP)


Semester : 1

Standar Kompetensi : Membuat Kreasi Misoa Goreng

No	Kompetensi Dasar	Materi Pokok/ Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Indikator	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1	Memahami dan mengetahui proses pembuatan misoa goreng	<ul style="list-style-type: none"> • Alat dan bahan • Cara membuat misoa goreng 	<ul style="list-style-type: none"> • Apersepsi pembuatan misoa goreng • Mengenal alat dan bahan • Mengetahui proses pembuatan misoa goreng 	<ul style="list-style-type: none"> • Mampu memahami cara pembuatan misoa goreng • Mengetahui alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat misoa goreng • Mampu memahami tahapan proses pembuatan misoa goreng 	Unjuk kerja	3 jam (1xtn)	Modul Pembelajaran "TATA BOGA"
2	Membuat kreasi misoa goreng	<ul style="list-style-type: none"> • Cara pembuatan kreasi misoa goreng 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembuatan kreasi misoa goreng 	<ul style="list-style-type: none"> • Mampu membuat kreasi misoa goreng • Mampu menyajikan kreasi misoa goreng • Mampu menghasilkan misoa goreng yang lezat 	Unjuk Kerja	3 jam (1xtn)	Modul Pembelajaran "TATA BOGA"


Mengetahui

Kepala SLB-B Wiyata Dharma 1 Sleman


Bambang Sumantri, S. Pd.
 NIP. 195701161983031003

Sleman, 2 Agustus 2016

Guru Mata Pelajaran


Sumini, S.Pd.
 NIP. 195708141984032002

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMPLB-B

Mata Pelajaran : Tata Boga

Kelas : IX (3 SMP)

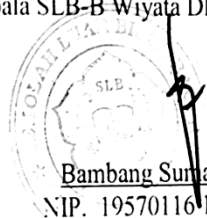
Semester : 1

Standar Kompetensi : Membuat Kreasi Putih Salju

No	Kompetensi Dasar	Materi Pokok/ Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Indikator	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1	Memahami dan mengetahui proses pembuatan putih salju	<ul style="list-style-type: none">• Alat dan bahan• Cara membuat putih salju	<ul style="list-style-type: none">• Apersepsi pembuatan putih salju• Mengenal alat dan bahan• Mengetahui proses pembuatan putih salju	<ul style="list-style-type: none">• Mampu memahami cara pembuatan putih salju• Mengetahui alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat putih salju• Mampu memahami tahapan proses pembuatan putih salju	Unjuk kerja	3 jam (1xtn)	Modul Pembelajaran "TATA BOGA"
2	Membuat kreasi putih salju	<ul style="list-style-type: none">• Cara pembuatan kreasi putih salju	<ul style="list-style-type: none">• Pembuatan kreasi putih salju	<ul style="list-style-type: none">• Mampu membuat kreasi putih salju• Mampu menyajikan kreasi putih salju• Mampu menghasilkan putih salju yang lezat	Unjuk Kerja	3 jam (1xtn)	Modul Pembelajaran "TATA BOGA"


Mengetahui

Kepala SLB-B Wiyata Dharma 1 Sleman


Bambang Sumantri, S. Pd.
NIP. 19570116198303 1 003

Sleman, 9 Agustus 2016

Guru Mata Pelajaran


Sumini, S.Pd
NIP. 19570814198403 2 002

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMPLB-B

Mata Pelajaran : Tata Boga

Kelas : IX (3 SMP)

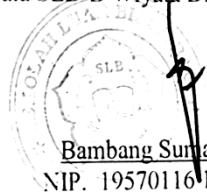
Semester : 1

Standar Kompetensi : Membuat Kreasi Bola Biskuit Cokelat

No	Kompetensi Dasar	Materi Pokok/ Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Indikator	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1	Memahami dan mengetahui proses pembuatan bola biskuit cokelat	<ul style="list-style-type: none"> • Alat dan bahan • Cara membuat bola biskuit cokelat 	<ul style="list-style-type: none"> • Apersepsi pembuatan bola biskuit cokelat • Mengenal alat dan bahan • Mengetahui proses pembuatan bola biskuit cokelat 	<ul style="list-style-type: none"> • Mampu memahami cara pembuatan bola biskuit cokelat • Mengetahui alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat bola biskuit cokelat • Mampu memahami tahapan proses pembuatan bola biskuit cokelat 	Unjuk kerja	3 jam (1xtn)	Modul Pembelajaran "TATA BOGA"
2	Membuat kreasi bola biskuit cokelat	<ul style="list-style-type: none"> • Cara pembuatan kreasi bola biskuit cokelat 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembuatan kreasi bola biskuit cokelat 	<ul style="list-style-type: none"> • Mampu membuat kreasi bola biskuit cokelat • Mampu menyajikan kreasi bola biskuit cokelat • Mampu menghasilkan bola biskuit cokelat yang lezat 	Unjuk Kerja	3 jam (1xtn)	Modul Pembelajaran "TATA BOGA"

Mengetahui


Kepala SLB-B Wiyata Dharma 1 Sleman



Bambang Sumantri, S. Pd.
 NIP. 19570116198303 1 003

Sleman, 16 Agustus 2016

Guru Mata Pelajaran


Sumini, S.Pd
 NIP. 19570814198403 2 002

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMPLB-B

Mata Pelajaran : Tata Boga

Kelas : IX (3 SMP)

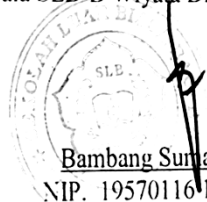
Semester : 1

Standar Kompetensi : Membuat Kreasi Kue Muffin Cokelat

No	Kompetensi Dasar	Materi Pokok/ Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Indikator	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1	Memahami dan mengetahui proses pembuatan kue muffin cokelat	<ul style="list-style-type: none">• Alat dan bahan• Cara membuat kue muffin cokelat	<ul style="list-style-type: none">• Apersepsi pembuatan kue muffin cokelat• Mengenal alat dan bahan• Mengetahui proses pembuatan kue muffin cokelat	<ul style="list-style-type: none">• Mampu memahami cara pembuatan kue muffin cokelat• Mengetahui alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat kue muffin cokelat• Mampu memahami tahapan proses pembuatan kue muffin cokelat	Unjuk kerja	3 jam (1xtn)	Modul Pembelajaran "TATA BOGA"
2	Membuat kreasi kue muffin cokelat	<ul style="list-style-type: none">• Cara pembuatan kreasi kue muffin cokelat	<ul style="list-style-type: none">• Pembuatan kreasi kue muffin cokelat	<ul style="list-style-type: none">• Mampu membuat kreasi kue muffin cokelat• Mampu menyajikan kreasi kue muffin cokelat• Mampu menghasilkan kue muffin cokelat yang lezat	Unjuk Kerja	3 jam (1xtn)	Modul Pembelajaran "TATA BOGA"


Mengetahui

Kepala SLB-B Wiyata Dharma 1 Sleman


Bambang Sunantri, S. Pd.
NIP. 195701161983031003

Sleman, 23 Agustus 2016

Guru Mata Pelajaran


Sumini, S.Pd.
NIP. 195708141984032002

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Sekolah : SLB-B Wiyata Dharma 1 Sleman
Mata Pelajaran : Tata Boga
Kelas/Semester : VII / Tujuh (1 SMP)
Alokasi Waktu : 3 jam (1 tm x 40 menit)
Tahun : 2016

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

No	Kompetensi Dasar	Indikator
1	1.1 Memahami dan mengetahui alat dan bahan dasar pembuatan kreasi makanan	1.1.1 Mampu memahami perbedaan alat dan bahan 1.1.2 Mengetahui alat dan bahan pembuatan kreasi pudding 1.1.3 Mampu mengetahui alat dan bahan pembuatan kreasi muffin vanilla 1.1.4 Mampu mengetahui alat dan bahan pembuatan kreasi bola biskuit kacang 1.1.5 Mampu mengetahui alat dan bahan pembuatan kreasi pizza

2	2.1 Memahami dan mengetahui cara pembuatan bermacam-macam aneka kreasi makanan	2.1.1 Mampu memahami bermacam-macam jenis aneka kreasi makanan 2.1.2 Mampu mengetahui cara pembuatan kreasi pudding 2.1.3 Mampu mengetahui cara pembuatan kreasi muffin vanilla 2.1.4 Mampu mengetahui cara pembuatan kreasi bola biskuit kacang 2.1.5 Mampu mengetahui cara pembuatan kreasi pizza
---	--	---

C. Tujuan pembelajaran

- 1.1.1. Mampu memahami perbedaan alat dan bahan dengan tepat
- 1.1.2. Mengetahui alat dan bahan pembuatan kreasi pudding dengan benar
- 1.1.3. Mampu mengetahui alat dan bahan pembuatan kreasi muffin vanilla dengan benar
- 1.1.4. Mampu mengetahui alat dan bahan pembuatan kreasi bola biskuit kacang dengan baik
- 1.1.5. Mampu mengetahui alat dan bahan pembuatan kreasi pizza dengan baik
- 2.1.1 Mampu memahami bermacam-macam jenis aneka kreasi makanan dengan baik
- 2.1.2 Mampu mengetahui cara pembuatan kreasi pudding dengan benar
- 2.1.3 Mampu mengetahui cara pembuatan kreasi muffin vanilla dengan baik
- 2.1.4 Mampu mengetahui cara pembuatan kreasi bola biskuit kacang dengan benar
- 2.1.5 Mampu mengetahui cara pembuatan kreasi pizza dengan benar

D. Materi Pelajaran

Macam-macam Aneka Kreasi Makanan

❖ Puding

Alat

Kompur, panci, baskom, sendok, pisau, telenan, cetakan puding, wadah (tempat puding)

Bahan

- 1 bungkus agar-agar bubuk berwarna coklat

- 350 ml susu cair putih
- 10 sdm gula pasir
- 600 ml air mineral
- Buah pepaya dan melon (sesuai selera untuk hiasan diatas puding)

Cara Pembuatan

1. Semua bahan agar-agar bubuk coklat masukkan pada wadah atau panci yang kecil.
2. Aduklah terlebih dahulu dengan sedikit air 150 ml hingga tercampurkan sampai rata sebelum direbus.
3. Rebuslah diatas api yang sedang dengan air 450 ml hingga mendidih dan aduklah.
4. Tunggulah sampai agar-agar coklat dingin.
5. Potong dadu atau sesuai selera buah papaya dan melon untuk hiasan puding. Taruh diatas puding coklat yang sudah beku atau dingin.
6. Tambah susu cair putih diatas buah dan puding coklat agar menambah kenikmatan.
7. Puding siap disajikan.

❖ Muffin Vanila

Alat

Kompas, panci kecil, wadah, mixer (pengaduk), sendok, loyang, oven, paper cup muffin (untuk mencetak adonan)

Bahan

- Tepung terigu 200 gram
- Baking powder 1 sendok makan
- Baking soda 1/2 sendok teh (bertujuan agar adonan muffin lebih mengembang)
- Gula pasir 125 gram (lebih bagus bila menggunakan gula pasir halus atau gula kastor)
- Margarin 100 gram, lelehkan (boleh diganti dengan butter agar rasanya lebih lezat)
- Essense vanila/pasta vanilla 1/4 sendok teh
- Telur 1 butir (kocok lepas)
- Susu cair tawar 150 ml liter
- Chocochips 50 gram (bisa diganti dengan kismis, keju, kacang almond dan lain sebagainya sesuai selera)

Cara Pembuatan

1. Langkah awal campur bahan kering seperti tepung terigu, gula pasir, baking powder, baking soda, dan chocochips. Aduk rata dalam wadah besar hingga tercampur dengan rata.
2. Dalam wadah lain campur bahan basah seperti margarin/butter leleh, essence vanila, telur dan susu cair. Aduk hingga rata, kemudian tuang kedalam bahan kering tadi (adonan terigu).
3. Selanjutnya aduk rata semua bahan dengan menggunakan whisker atau spatula karet dalam beberapa kali adukan saja. Cukup hingga campuran terigunya lembut dan adonan bertekstur lumpy (seperti lumpur).
4. Setelah itu tuang adonan ke dalam paper cup muffin atau bisa juga menggunakan bluder cup setinggi 1/2 cup saja karena adonan akan mengembang. Kemudian taburi atasnya dengan sisa chocochips.
5. Oven adonan muffin hingga matang dan berubah warna kekuningan dengan menggunakan 180-200 derajat celcius kira-kira selama 20 hingga 30 menit (tergantung kondisi oven yang digunakan).
6. Angkat dan sajikan muffin vanila chocochips selagi hangat agar lebih nikmat dan lezat.

❖ Bola Biskuit Kacang

Alat

Kompor, panci, sendok, wadah (mangkuk), blender, cup kertas

Bahan

- 200 gram biskuit tanpa lapisan
- 50 ml susu kental manis vanila

Balutan

- 75 gram cokelat
- 75 gram kacang tanah

Cara Pembuatan

1. Haluskan biskuit
2. Kupas kacang tanah, sangrai, haluskan kacang dalam blender atau tumbuk kacang tidak terlalu kasar atau lembut.
3. Campur semua bahan jadi satu (biskuit dan susu kental vanila), aduk rata
4. Cairkan cokelat, lalu bentuk adonan menjadi bulatan atau cetak lebih kecil dari bola pimpong

5. Gulingkan dalam balutan cokelat, lalu gulingkan ke dalam kacang yang sudah di tumbuk
6. Taruh dalam cup kertas
7. Bola biskuit kacang siap disajikan

❖ **Pizza**

Alat

Kompur, teflon, wadah, whisker (pengaduk), sendok, pisau, telenan, plastik (kemasan pizza)

Bahan

- 250 gram tepung terigu.
- 200 ml susu cair hangat.
- 1 butir telur ayam.
- 4 gram ragi instant (fermipan).
- 3 sdm mentega.
- 3 sdm minyak goreng.

Topping:

- 2 buah bawang bombay cincang halus.
- 2 buah sosis sapi/ayam (sesuai selera), potong tipis.
- 1 – 2 buah tomat, iris tipis.
- 1 buah jagung, matang.
- 2 siung bawang putih.
- 1 butir telur.
- Daun bawang cincang halus.
- Keju sesuai selera
- Saus tomat dan cabai secukupnya

Cara Pembuatan

1. Pertama-tama, campur tepung terigu dengan fermipan. Setelah itu, tambahkan mentega dan minyak. Kemudian, masukkan telur dan susu. Aduk menggunakan whisker hingga adonan lembut, jika masih keras tambahkan telur/susu/ air. Diamkan adonan selama kurang lebih 15 menit dan ditutup dengan kain serbet.
2. Sambil menunggu adonan yang didiamkan, tumis bawang putih, bawang bombay, tomat, hingga harum. Kemudian tambahkan irisan daun bawang, jagung dan sosis. Angkat.
3. Setelah 15 menit, ambil adonan roti, ratakan ke atas teflon. Tusuk dengan garpu di seluruh permukaan roti agar adonan mengembang.

4. Beri saus tomat dan cabai di atasnya. Setelah rata, oleskan bahan isi atau topping di atasnya hingga rata. Kemudian, taburi dengan keju.
5. Jika sudah memberi topping, tutup adonan dan masak dengan api kecil selama 15 menit.
6. Sajikan pizza selagi hangat bersama saus sambal

E. Metode Pembelajaran

Metode : Saintifik

F. Langkah langkah Pembelajaran

Pertemuan Pertama

1. Kegiatan Pendahuluan

- a. Guru mengucapkan salam.
- b. Berdoa.
- c. Guru mengecek kehadiran peserta didik.
- d. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran bahwa pada hari ini akan belajar mengetahui alat dan bahan serta cara pembuatan aneka kreasi makanan

2. Kegiatan Inti

- a. Peserta didik dipandu oleh guru menjawab pertanyaan tentang alat dan bahan untuk pembuatan aneka kreasi makanan pada media gambar yang ditunjukkan kepada peserta didik.
- b. Peserta didik dipandu oleh guru untuk berdiskusi dengan teman sebaya bagaimana cara pembuatan aneka kreasi makanan pada media gambar yang ditunjukkan oleh guru.
- c. Peserta didik diberikan tes uraian oleh guru untuk mengukur kemampuan peserta didik.

3. Kegiatan Penutup

- a. Guru melakukan refleksi dengan memberikan pertanyaan lisan berkaitan dengan materi pembelajaran, misalnya:”Anak-anak, kalian telah belajar tentang apa hari ini? Coba sebutkan apa saja bahan yang dibutuhkan untuk membuat kreasi puding!”, dsb.
- b. Kegiatan penutup diakhiri dengan guru memberikan informasi kepada peserta didik tentang materi/kompetensi yang akan dipelajari pada pertemuan berikutnya.
- c. Guru mengakhiri proses kegiatan belajar mengajar dengan berdo`a bersama.

G. Media dan Sumber Belajar

Media

- Video/*Chart*/gambar-gambar tentang aneka kreasi makanan, alat, dan bahan pembuatan aneka kreasi makanan
- *Hand out* materi ajar : alat, bahan, dan cara pembuatan aneka kreasi makanan

Sumber Belajar

- Modul Pembelajaran “TATA BOGA”
- Hermain, Faiza. 2004. *Cake Cokelat Mini*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Soenardi, Tuti. 2011. *100 Resep Hidangan Organik Untuk Anak Sekolah*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Setiawan, Metta, dkk. *Resep Sehat Lezat Ramadhan dan Lebaran*. Tim Redaksi Komunitas LangitBiru

H. Penilaian

- a. Teknik penilaian : Tes
- b. Bentuk instrumen : Uraian
- c. Alat Tes atau Instrumen :

No	Aspek yang dinilai	Perolehan Nilai (10 – 20)
1	Sebutkan alat dasar dalam pembuatan aneka kreasi makanan!	
2	Sebutkan bahan dasar dalam pembuatan kreasi pudding!	
3	Sebutkan bahan dasar dalam pembuatan kreasi muffin vanilla!	
4	Sebutkan bahan dasar dalam pembuatan kreasi pizza!	
5	Bagaimana cara pembuatan kreasi bola biskuit kacang?	
	Jumlah	

Keterangan:

- Jumlah perolehan maksimal 100
- Setiap butir soal memiliki rentang skor 10 – 20

• **Skor maksimal 100**

Sangat Baik (A)	: 20
Baik (B)	: 15
Cukup (C)	: 10

d. Rubrik Penilaian :

No	Deskriptor	Skor (5 - 20)
1	Jika peserta didik dapat menjawab alat dasar dalam pembuatan aneka kreasi makanan lebih dari 7	20
	Jika peserta didik dapat menjawab lebih dari 5	15
	Jika peserta didik dapat menjawab lebih dari 3	10
2	Jika peserta didik dapat menjawab bahan dasar dalam pembuatan kreasi pudding lengkap (5)	20
	Jika peserta didik dapat menjawab bahan dasar dalam pembuatan kreasi pudding kurang lengkap (lebih dari 1)	15
	Jika peserta didik dapat menjawab bahan dasar dalam pembuatan kreasi pudding kurang lengkap (1)	10
3	Jika peserta didik dapat menjawab bahan dasar dalam pembuatan kreasi muffin vanila lebih dari 5	20
	Jika peserta didik dapat menjawab bahan dasar dalam pembuatan kreasi muffin vanila lebih dari 3	15
	Jika peserta didik dapat menjawab bahan dasar dalam pembuatan kreasi muffin vanila hanya 1 atau lebih dari 1	10
4	Jika peserta didik dapat menjawab bahan dasar dalam pembuatan kreasi pizza lebih dari 4	20
	Jika peserta didik dapat menjawab bahan dasar dalam pembuatan kreasi pizza lebih dari 2	15
	Jika peserta didik dapat menjawab bahan dasar dalam pembuatan kreasi pizza hanya 1 atau lebih dari 1	10
5	Jika peserta didik menjawab cara pembuatan kreasi bola biskuit kacang lebih dari 3 tahapan	20
	Jika peserta didik menjawab cara pembuatan kreasi bola biskuit kacang lebih dari 2 tahapan	15
	Jika peserta didik menjawab cara pembuatan kreasi bola biskuit kacang lebih dari 1 atau 2 tahapan	10

PETUNJUK PENGHITUNGAN SKOR

Rumus Penghitungan Skor Akhir

$$\text{Skor Akhir} = \frac{\text{Jumlah Perolehan Skor}}{\text{Skor Maksimal}} \times 100$$

Kategori nilai didasarkan pada Permendikbud No. 81A Tahun 2013 yaitu:

Sangat Baik (SB) : apabila memperoleh Skor Akhir: $3,33 < \text{Skor Akhir} \leq 4,00$

: apabila memperoleh Skor Akhir: 83,25 - 100

Baik (B) : apabila memperoleh Skor Akhir: $2,33 < \text{Skor Akhir} \leq 3,33$

: apabila memperoleh Skor Akhir: 58,25 – 83,25

Cukup (C) : apabila memperoleh Skor Akhir: $1,33 < \text{Skor Akhir} \leq 2,33$

: apabila memperoleh Skor Akhir: 33,25 – 58,25

Kurang (K) : apabila memperoleh Skor Akhir: $\text{Skor Akhir} \leq 1,33$

: apabila memperoleh Skor Akhir: 0 – 33,25

Mengetahui

Guru Pembimbing



Sumini, S.Pd

NIP. 19570814198403 2 002

Sleman, 25 Juli 2016

Mahasiswa



Siti Rahma Wati

NIM. 13207241012

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Sekolah : SLB-B Wiyata Dharma 1 Sleman
Mata Pelajaran : Tata Boga
Kelas/Semester : VII / Tujuh (1 SMP)
Alokasi Waktu : 3 jam (1 tm x 40 menit)
Tahun : 2016

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

No	Kompetensi Dasar	Indikator
1	1.1 Memahami dan mengetahui proses pembuatan puding	1.1.1 Mampu memahami cara pembuatan pudding 1.1.2 Mengetahui alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat puding 1.1.3 Mampu memahami tahapan proses pembuatan puding
2	2.1 Membuat kreasi puding	2.1.1 Mampu membuat kreasi puding 2.1.2 Mampu menyajikan kreasi puding 2.1.3 Mampu menghasilkan kreasi puding dengan rasa yang nikmat

C. Tujuan pembelajaran

- 1.1.1 Mampu memahami cara pembuatan pudding dengan baik
- 1.1.2 Mengetahui alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat pudding dengan benar
- 1.1.3 Mampu memahami tahapan proses pembuatan pudding dengan tepat
- 2.1.1 Mampu membuat kreasi pudding dengan baik
- 2.1.2 Mampu menyajikan kreasi pudding dengan menarik
- 2.1.3 Mampu menghasilkan rasa yang nikmat

D. Materi Pelajaran

Alat : Kompor, panci, baskom, sendok, pisau, telenan, cetakan pudding, wadah (tempat pudding)

Bahan

- 1 bungkus agar-agar bubuk berwarna coklat
- 350 ml susu cair putih
- 10 sdm gula pasir
- 600 ml air mineral
- Buah pepaya dan melon (sesuai selera untuk hiasan diatas pudding)

Cara Pembuatan

1. Semua bahan agar-agar bubuk coklat masukkan pada wadah atau panci yang kecil.
2. Aduklah terlebih dahulu dengan sedikit air 150 ml hingga tercampurkan sampai rata sebelum direbus.
3. Rebuslah diatas api yang sedang dengan air 450 ml hingga mendidih dan aduklah.
4. Tunggulah sampai agar-agar coklat dingin.
5. Potong dadu atau sesuai selera buah papaya dan melon untuk hiasan pudding. Taruh diatas pudding coklat yang sudah beku atau dingin.
6. Tambah susu cair putih diatas buah dan pudding coklat agar menambah kenikmatan.
7. Puding siap disajikan.

E. Metode Pembelajaran

Metode : Demonstrasi

F. Langkah langkah Pembelajaran

Pertemuan Kedua

1. Kegiatan Pendahuluan

- a. Guru mengucapkan salam.
- b. Berdoa.
- c. Guru mengecek kehadiran peserta didik.
- d. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran bahwa pada hari ini akan belajar membuat kreasi puding

2. Kegiatan Inti

- a. Peserta didik dipandu oleh guru menjawab pertanyaan tentang alat dan bahan serta cara pembuatan puding.
- b. Peserta didik dipandu untuk memperhatikan cara pembuatan pudding dengan sumber atau resep yang diperagakan oleh guru.
- c. Peserta didik mulai dipandu untuk praktik dan didampingi guru untuk berproses pembuatan puding.
- d. Peserta didik dibimbing guru untuk berkreasi dalam penyajian atau pengemasan hasil produk.
- e. Peserta didik dibimbing guru untuk dapat memasarkan hasil produk.

3. Kegiatan Penutup

- a. Guru melakukan refleksi dengan memberikan pertanyaan lisan berkaitan dengan materi pembelajaran, misalnya: "Anak-anak, kalian telah belajar tentang apa hari ini? Coba sebutkan apa saja bahan yang dibutuhkan untuk membuat puding!", dsb.
- b. Kegiatan penutup diakhiri dengan guru memberikan informasi kepada peserta didik tentang materi/kompetensi yang akan dipelajari pada pertemuan berikutnya.
- c. Guru mengakhiri proses kegiatan belajar mengajar dengan berdoa bersama.

G. Media dan Sumber Belajar

Media

- Video/*Chart*/gambar-gambar tentang kreasi puding, alat, dan bahan pembuatan puding
- *Hand out* materi ajar : alat, bahan, dan cara pembuatan puding

Sumber Belajar

- Modul Pembelajaran "TATA BOGA"

- Hermain, Faiza. 2004. *Cake Cokelat Mini*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Soenardi, Tuti. 2011. *100 Resep Hidangan Organik Untuk Anak Sekolah*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Setiawan, Metta, dkk. *Resep Sehat Lezat Ramadhan dan Lebaran*. Tim Redaksi Komunitas LangitBiru

H. Penilaian

- Teknik penilaian : Unjuk kerja
- Bentuk instrumen : Lembar pengamatan praktik
- Alat Tes atau Instrumen :

No	Aspek yang dinilai	Perolehan Nilai (10 – 20)
1	Persiapan alat dan bahan	
2	Keaktifan saat praktek	
3	Uji rasa hasil praktek	
4	Kreativitas pengemasan	
5	Keberhasilan pemasaran produk	
	Jumlah	

Keterangan:

- Jumlah perolehan maksimal 100
- Setiap butir soal memiliki rentang skor 10 – 20
- Skor maksimal 100
 - Sangat Baik (A) : 20
 - Baik (B) : 15
 - Cukup (C) : 10

- Rubrik Penilaian :

No	Deskriptor	Skor (5 - 20)
1	Jika peserta didik dapat menyebutkan alat atau bahan untuk pembuatan produk lebih dari 7	20
	Jika peserta didik dapat menyebutkan lebih dari 5	15
	Jika peserta didik dapat menyebutkan lebih dari 3	10
2	Jika peserta didik semangat dalam praktik mulai awal berlangsungnya praktik hingga akhir	20
	Jika peserta didik semangat dalam praktik mulai awal	15

	berlangsungnya praktik hingga pertengahan	
	Jika peserta didik semangat dalam praktik hanya di awal berlangsungnya praktik	10
3	Jika peserta didik menghasilkan rasa produk hasil praktik dengan lezat	20
	Jika peserta didik menghasilkan rasa produk hasil praktik dengan rasa berlebihan (terlalu manis atau asin, dll)	15
	Jika peserta didik tidak menghasilkan rasa produk hasil praktik (gagal dalam praktik)	10
4	Jika peserta didik dapat mengemas 2 produk yang berbeda	20
	Jika peserta didik dapat mengemas produk dengan benar	15
	Jika peserta didik tidak dapat mengemas produk	10
5	Jika peserta didik berhasil menjual produk 100%	20
	Jika peserta didik berhasil menjual produk 75%	15
	Jika peserta didik berhasil menjual produk 50%	10

PETUNJUK PENGHITUNGAN SKOR

Rumus Penghitungan Skor Akhir

$$\text{Skor Akhir} = \frac{\text{Jumlah Perolehan Skor}}{\text{Skor Maksimal}} \times 100$$

Kategori nilai didasarkan pada Permendikbud No. 81A Tahun 2013 yaitu:

- Sangat Baik (SB) : apabila memperoleh Skor Akhir: $3,33 < \text{Skor Akhir} \leq 4,00$
: **apabila memperoleh Skor Akhir: 83,25 - 100**
- Baik (B) : apabila memperoleh Skor Akhir: $2,33 < \text{Skor Akhir} \leq 3,33$
: **apabila memperoleh Skor Akhir: 58,25 – 83,25**
- Cukup (C) : apabila memperoleh Skor Akhir: $1,33 < \text{Skor Akhir} \leq 2,33$
: **apabila memperoleh Skor Akhir: 33,25 – 58,25**
- Kurang (K) : apabila memperoleh Skor Akhir: $\text{Skor Akhir} \leq 1,33$
: **apabila memperoleh Skor Akhir: 0 – 33,25**

Mengetahui

Guru Pembimbing



Sumini, S.Pd

NIP. 19570814198403 2 002

Sleman, 1 Agustus 2016

Mahasiswa



Siti Rahma Wati

NIM. 13207241012

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Sekolah : SLB-B Wiyata Dharma 1 Sleman
Mata Pelajaran : Tata Boga
Kelas/Semester : VII / Tujuh (1 SMP)
Alokasi Waktu : 3 jam (1 tm x 40 menit)
Tahun : 2016

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

No	Kompetensi Dasar	Indikator
1	1.1 Memahami dan mengetahui proses pembuatan kue muffin vanila	1.1.1 Mampu memahami cara pembuatan kue muffin vanila 1.1.2 Mengetahui alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat kue muffin vanila 1.1.3 Mampu memahami tahapan proses pembuatan kue muffin vanila
2	2.1 Membuat kreasi kue muffin vanila	2.1.1 Mampu membuat kreasi kue muffin vanila 2.1.2 Mampu menyajikan kreasi kue

		muffin vanilla
		2.1.3 Mampu menghasilkan kreasi kue muffin vanilla dengan rasa yang nikmat

C. Tujuan pembelajaran

- 1.1.1 Mampu memahami cara pembuatan kue muffin vanilla dengan baik
- 1.1.2 Mengetahui alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat kue muffin vanilla dengan benar
- 1.1.3 Mampu memahami tahapan proses pembuatan kue muffin vanilla dengan tepat
- 2.1.1 Mampu membuat kreasi kue muffin vanilla dengan baik
- 2.1.2 Mampu menyajikan kreasi kue muffin vanilla dengan menarik
- 2.1.3 Mampu menghasilkan kreasi kue muffin vanilla dengan rasa yang nikmat

D. Materi Pelajaran

Alat

Kompas, panci kecil, wadah, mixer (pengaduk), sendok, loyang, oven, paper cup muffin (untuk mencetak adonan)

Bahan

- Tepung terigu 200 gram
- Baking powder 1 sendok makan
- Baking soda 1/2 sendok teh (bertujuan agar adonan muffin lebih mengembang)
- Gula pasir 125 gram (lebih bagus bila menggunakan gula pasir halus atau gula kastor)
- Margarin 100 gram, lelehkan (boleh diganti dengan butter agar rasanya lebih lezat)
- Essense vanilla/pasta vanilla 1/4 sendok teh
- Telur 1 butir (kocok lepas)
- Susu cair tawar 150 ml liter
- Chocochips 50 gram (bisa diganti dengan kismis, keju, kacang almond dan lain sebagainya sesuai selera)

Cara Pembuatan

1. Langkah awal campur bahan kering seperti tepung terigu, gula pasir, baking powder, baking soda, dan chocochips. Aduk rata dalam wadah besar hingga tercampur dengan rata.
2. Dalam wadah lain campur bahan basah seperti margarin/butter leleh, essence vanila, telur dan susu cair. Aduk hingga rata, kemudian tuang kedalam bahan kering tadi (adonan terigu).
3. Selanjutnya aduk rata semua bahan dengan menggunakan whisker atau spatula karet dalam beberapa kali adukan saja. Cukup hingga campuran terigunya lembut dan adonan bertekstur lumpy (seperti lumpur).
4. Setelah itu tuang adonan ke dalam paper cup muffin atau bisa juga menggunakan bluder cup setinggi 1/2 cup saja karena adonan akan mengembang. Kemudian taburi atasnya dengan sisa chocochips.
5. Oven adonan muffin hingga matang dan berubah warna kekuningan dengan menggunakan 180-200 derajat celcius kira-kira selama 20 hingga 30 menit (tergantung kondisi oven yang digunakan).
6. Angkat dan sajikan muffin vanila chocochips selagi hangat agar lebih nikmat dan lezat.

E. Metode Pembelajaran

Metode : Demonstrasi

F. Langkah langkah Pembelajaran

Pertemuan Ketiga

1. Kegiatan Pendahuluan

- a. Guru mengucapkan salam.
- b. Berdoa.
- c. Guru mengecek kehadiran peserta didik.
- d. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran bahwa pada hari ini akan belajar membuat kreasi kue muffin vanilla

2. Kegiatan Inti

- a. Peserta didik dipandu oleh guru menjawab pertanyaan tentang alat dan bahan serta cara pembuatan kue muffin vanilla.
- b. Peserta didik dipandu untuk memperhatikan cara pembuatan kue muffin vanilla dengan sumber atau resep yang diperagakan oleh guru.
- c. Peserta didik mulai dipandu untuk praktik dan didampingi guru untuk berproses pembuatan kue muffin vanilla.

- d. Peserta didik dibimbing guru untuk berkreasi dalam penyajian atau pengemasan hasil produk.
- e. Peserta didik dibimbing guru untuk dapat memasarkan hasil produk.

3. Kegiatan Penutup

- a. Guru melakukan refleksi dengan memberikan pertanyaan lisan berkaitan dengan materi pembelajaran, misalnya: "Anak-anak, kalian telah belajar tentang apa hari ini? Coba sebutkan apa saja bahan yang dibutuhkan untuk membuat kue muffin vanila!", dsb.
- b. Kegiatan penutup diakhiri dengan guru memberikan informasi kepada peserta didik tentang materi/kompetensi yang akan dipelajari pada pertemuan berikutnya.
- c. Guru mengakhiri proses kegiatan belajar mengajar dengan berdoa bersama.

G. Media dan Sumber Belajar

Media

- Video/*Chart*/gambar-gambar tentang kreasi kue muffin vanila, alat, dan bahan pembuatan kue muffin vanila
- *Hand out* materi ajar : alat, bahan, dan cara pembuatan kue muffin vanila

Sumber Belajar

- Modul Pembelajaran "TATA BOGA"
- Hermain, Faiza. 2004. *Cake Cokelat Mini*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Soenardi, Tuti. 2011. *100 Resep Hidangan Organik Untuk Anak Sekolah*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Setiawan, Metta, dkk. *Resep Sehat Lezat Ramadhan dan Lebaran*. Tim Redaksi Komunitas LangitBiru

H. Penilaian

- a. Teknik penilaian : Unjuk kerja
- b. Bentuk instrumen : Lembar pengamatan praktik
- c. Alat Tes atau Instrumen :

No	Aspek yang dinilai	Perolehan Nilai (10 – 20)
1	Persiapan alat dan bahan	
2	Keaktifan saat praktek	
3	Uji rasa hasil praktek	
4	Kreativitas pengemasan	
5	Keberhasilan pemasaran produk	
	Jumlah	

Keterangan:

- **Jumlah perolehan maksimal 100**
- **Setiap butir soal memiliki rentang skor 10 – 20**
- **Skor maksimal 100**
 - Sangat Baik (A) : 20
 - Baik (B) : 15
 - Cukup (C) : 10

d. Rubrik Penilaian :

No	Deskriptor	Skor (5 - 20)
1	Jika peserta didik dapat menyebutkan alat atau bahan untuk pembuatan produk lebih dari 7	20
	Jika peserta didik dapat menyebutkan lebih dari 5	15
	Jika peserta didik dapat menyebutkan lebih dari 3	10
2	Jika peserta didik semangat dalam praktik mulai awal berlangsungnya praktik hingga akhir	20
	Jika peserta didik semangat dalam praktik mulai awal berlangsungnya praktik hingga pertengahan	15
	Jika peserta didik semangat dalam praktik hanya di awal berlangsungnya praktik	10
3	Jika peserta didik menghasilkan rasa produk hasil praktik dengan lezat	20
	Jika peserta didik menghasilkan rasa produk hasil praktik dengan rasa berlebihan (terlalu manis atau asin, dll)	15
	Jika peserta didik tidak menghasilkan rasa produk hasil praktik (gagal dalam praktik)	10
4	Jika peserta didik dapat mengemas 2 produk yang berbeda	20

	Jika peserta didik dapat mengemas produk dengan benar	15
	Jika peserta didik tidak dapat mengemas produk	10
5	Jika peserta didik berhasil menjual produk 100%	20
	Jika peserta didik berhasil menjual produk 75%	15
	Jika peserta didik berhasil menjual produk 50%	10

PETUNJUK PENGHITUNGAN SKOR

Rumus Penghitungan Skor Akhir

$$\text{Skor Akhir} = \frac{\text{Jumlah Perolehan Skor}}{\text{Skor Maksimal}} \times 100$$

Kategori nilai didasarkan pada Permendikbud No. 81A Tahun 2013 yaitu:

- Sangat Baik (SB) : apabila memperoleh Skor Akhir: $3,33 < \text{Skor Akhir} \leq 4,00$
: **apabila memperoleh Skor Akhir: 83,25 - 100**
- Baik (B) : apabila memperoleh Skor Akhir: $2,33 < \text{Skor Akhir} \leq 3,33$
: **apabila memperoleh Skor Akhir: 58,25 – 83,25**
- Cukup (C) : apabila memperoleh Skor Akhir: $1,33 < \text{Skor Akhir} \leq 2,33$
: **apabila memperoleh Skor Akhir: 33,25 – 58,25**
- Kurang (K) : apabila memperoleh Skor Akhir: $\text{Skor Akhir} \leq 1,33$
: **apabila memperoleh Skor Akhir: 0 – 33,25**

Mengetahui

Guru Pembimbing

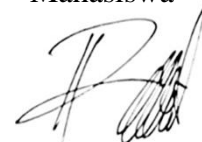


Sumini, S.Pd

NIP. 19570814198403 2 002

Sleman, 8 Agustus 2016

Mahasiswa



Siti Rahma Wati

NIM. 13207241012

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Sekolah : SLB-B Wiyata Dharma 1 Sleman
Mata Pelajaran : Tata Boga
Kelas/Semester : VII / Tujuh (1 SMP)
Alokasi Waktu : 3 jam (1 tm x 40 menit)
Tahun : 2016

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

No	Kompetensi Dasar	Indikator
1	1.1 Memahami dan mengetahui proses pembuatan bola biskuit kacang	1.1.1 Mampu memahami cara pembuatan bola biskuit kacang 1.1.2 Mengetahui alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat bola biskuit kacang 1.1.3 Mampu memahami tahapan proses pembuatan bola biskuit kacang
2	2.1 Membuat kreasi bola biskuit kacang	2.1.1 Mampu membuat kreasi bola biskuit kacang 2.1.2 Mampu menyajikan kreasi bola

		biskuit kacang
		2.1.3 Mampu menghasilkan kreasi bola biskuit kacang dengan rasa yang nikmat

C. Tujuan pembelajaran

- 1.1.1 Mampu memahami cara pembuatan bola biskuit kacang dengan baik
- 1.1.2 Mengetahui alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat bola biskuit kacang dengan benar
- 1.1.3 Mampu memahami tahapan proses pembuatan bola biskuit kacang dengan tepat
- 2.1.1 Mampu membuat kreasi bola biskuit kacang dengan baik
- 2.1.2 Mampu menyajikan kreasi bola biskuit kacang dengan menarik
- 2.1.3 Mampu menghasilkan kreasi bola biskuit kacang dengan rasa yang nikmat

D. Materi Pelajaran

Alat

Kompur, panci, sendok, wadah (mangkuk), blender, cup kertas

Bahan

- 200 gram biskuit tanpa lapisan
- 50 ml susu kental manis vanila

Balutan

- 75 gram cokelat
- 75 gram kacang tanah

Cara Pembuatan

1. Haluskan biskuit
2. Kupas kacang tanah, sangrai, haluskan kacang dalam blender atau tumbuk kacang tidak terlalu kasar atau lembut.
3. Campur semua bahan jadi satu (biskuit dan susu kental vanila), aduk rata
4. Cairkan cokelat, lalu bentuk adonan menjadi bulatan atau cetak lebih kecil dari bola pimpong
5. Gulingkan dalam balutan cokelat, lalu gulingkan ke dalam kacang yang sudah di tumbuk
6. Taruh dalam cup kertas
7. Bola biskuit kacang siap disajikan

E. Metode Pembelajaran

Metode : Demonstrasi

F. Langkah langkah Pembelajaran

Pertemuan Keempat

1. Kegiatan Pendahuluan

- a. Guru mengucapkan salam.
- b. Berdoa.
- c. Guru mengecek kehadiran peserta didik.
- d. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran bahwa pada hari ini akan belajar membuat kreasi bola biskuit kacang.

2. Kegiatan Inti

- a. Peserta didik dipandu oleh guru menjawab pertanyaan tentang alat dan bahan serta cara pembuatan bola biskuit kacang.
- b. Peserta didik dipandu untuk memperhatikan cara pembuatan bola biskuit kacang dengan sumber atau resep yang diperagakan oleh guru.
- c. Peserta didik mulai dipandu untuk praktik dan didampingi guru untuk berproses pembuatan bola biskuit kacang.
- d. Peserta didik dibimbing guru untuk berkreasi dalam penyajian atau pengemasan hasil produk.
- e. Peserta didik dibimbing guru untuk dapat memasarkan hasil produk.

3. Kegiatan Penutup

- a. Guru melakukan refleksi dengan memberikan pertanyaan lisan berkaitan dengan materi pembelajaran, misalnya: "Anak-anak, kalian telah belajar tentang apa hari ini? Coba sebutkan apa saja bahan yang dibutuhkan untuk membuat bola biskuit kacang!", dsb.
- b. Kegiatan penutup diakhiri dengan guru memberikan informasi kepada peserta didik tentang materi/kompetensi yang akan dipelajari pada pertemuan berikutnya.
- c. Guru mengakhiri proses kegiatan belajar mengajar dengan berdoa bersama.

G. Media dan Sumber Belajar

Media

- Video/*Chart*/gambar-gambar tentang kreasi bola biskuit kacang, alat, dan bahan pembuatan bola biskuit kacang

- *Hand out* materi ajar : alat, bahan, dan cara pembuatan bola biskuit kacang

Sumber Belajar

- Modul Pembelajaran “TATA BOGA”
- Hermain, Faiza. 2004. *Cake Cokelat Mini*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Soenardi, Tuti. 2011. *100 Resep Hidangan Organik Untuk Anak Sekolah*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Setiawan, Metta, dkk. *Resep Sehat Lezat Ramadhan dan Lebaran*. Tim Redaksi Komunitas LangitBiru

H. Penilaian

- Teknik penilaian : Unjuk kerja
- Bentuk instrumen : Lembar pengamatan praktik
- Alat Tes atau Instrumen :

No	Aspek yang dinilai	Perolehan Nilai (10 – 20)
1	Persiapan alat dan bahan	
2	Keaktifan saat praktek	
3	Uji rasa hasil praktek	
4	Kreativitas pengemasan	
5	Keberhasilan pemasaran produk	
	Jumlah	

Keterangan:

- Jumlah perolehan maksimal 100
- Setiap butir soal memiliki rentang skor 10 – 20
- Skor maksimal 100

Sangat Baik (A) : 20

Baik (B) : 15

Cukup (C) : 10

- Rubrik Penilaian :

No	Deskriptor	Skor (5 - 20)
1	Jika peserta didik dapat menyebutkan alat atau bahan untuk pembuatan produk lebih dari 7	20
	Jika peserta didik dapat menyebutkan lebih dari 5	15

	Jika peserta didik dapat menyebutkan lebih dari 3	10
2	Jika peserta didik semangat dalam praktik mulai awal berlangsungnya praktik hingga akhir	20
	Jika peserta didik semangat dalam praktik mulai awal berlangsungnya praktik hingga pertengahan	15
	Jika peserta didik semangat dalam praktik hanya di awal berlangsungnya praktik	10
3	Jika peserta didik menghasilkan rasa produk hasil praktik dengan lezat	20
	Jika peserta didik menghasilkan rasa produk hasil praktik dengan rasa berlebihan (terlalu manis atau asin, dll)	15
	Jika peserta didik tidak menghasilkan rasa produk hasil praktik (gagal dalam praktik)	10
4	Jika peserta didik dapat mengemas 2 produk yang berbeda	20
	Jika peserta didik dapat mengemas produk dengan benar	15
	Jika peserta didik tidak dapat mengemas produk	10
5	Jika peserta didik berhasil menjual produk 100%	20
	Jika peserta didik berhasil menjual produk 75%	15
	Jika peserta didik berhasil menjual produk 50%	10

PETUNJUK PENGHITUNGAN SKOR

Rumus Penghitungan Skor Akhir

$$\text{Skor Akhir} = \frac{\text{Jumlah Perolehan Skor}}{\text{Skor Maksimal}} \times 100$$

Kategori nilai didasarkan pada Permendikbud No. 81A Tahun 2013
yaitu:

- Sangat Baik (SB) : apabila memperoleh Skor Akhir: $3,33 < \text{Skor Akhir} \leq 4,00$
: **apabila memperoleh Skor Akhir: 83,25 - 100**
- Baik (B) : apabila memperoleh Skor Akhir: $2,33 < \text{Skor Akhir} \leq 3,33$
: **apabila memperoleh Skor Akhir: 58,25 – 83,25**
- Cukup (C) : apabila memperoleh Skor Akhir: $1,33 < \text{Skor Akhir} \leq 2,33$
: **apabila memperoleh Skor Akhir: 33,25 – 58,25**
- Kurang (K) : apabila memperoleh Skor Akhir: $\text{Skor Akhir} \leq 1,33$
: **apabila memperoleh Skor Akhir: 0 – 33,25**

Mengetahui

Guru Pembimbing



Sumfni, S.Pd

NIP. 19570814198403 2 002

Sleman, 15 Agustus 2016

Mahasiswa



Siti Rahma Wati

NIM. 13207241012

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Sekolah : SLB-B Wiyata Dharma 1 Sleman
Mata Pelajaran : Tata Boga
Kelas/Semester : VII / Tujuh (1 SMP)
Alokasi Waktu : 3 jam (1 tm x 40 menit)
Tahun : 2016

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

No	Kompetensi Dasar	Indikator
1	1.1 Memahami dan mengetahui proses pembuatan pizza	1.1.1 Mampu memahami cara pembuatan pizza 1.1.2 Mengetahui alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat pizza 1.1.3 Mampu memahami tahapan proses pembuatan pizza
2	2.1 Membuat kreasi pizza	2.1.1 Mampu membuat kreasi pizza 2.1.2 Mampu menyajikan kreasi pizza 2.1.3 Mampu menghasilkan kreasi pizza dengan rasa yang nikmat

C. Tujuan pembelajaran

- 1.1.1 Mampu memahami cara pembuatan pizza dengan baik
- 1.1.2 Mengetahui alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat pizza dengan benar
- 1.1.3 Mampu memahami tahapan proses pembuatan pizza dengan tepat
- 2.1.1 Mampu membuat kreasi pizza dengan baik
- 2.1.2 Mampu menyajikan kreasi pizza dengan menarik
- 2.1.3 Mampu menghasilkan kreasi pizza dengan rasa yang nikmat

D. Materi Pelajaran

Alat

Kompur, teflon, wadah, whisker (pengaduk), sendok, pisau, telenan, plastik (kemasan pizza)

Bahan

- 250 gram tepung terigu.
- 200 ml susu cair hangat.
- 1 butir telur ayam.
- 4 gram ragi instant (fermipan).
- 3 sdm mentega.
- 3 sdm minyak goreng.

Topping:

- 2 buah bawang bombay cincang halus.
- 2 buah sosis sapi/ayam (sesuai selera), potong tipis.
- 1 – 2 buah tomat, iris tipis.
- 1 buah jagung, matang.
- 2 siung bawang putih.
- 1 butir telur.
- Daun bawang cincang halus.
- Keju sesuai selera
- Saus tomat dan cabai secukupnya

Cara Pembuatan

1. Pertama-tama, campur tepung terigu dengan fermipan. Setelah itu, tambahkan mentega dan minyak. Kemudian, masukkan telur dan susu. Aduk menggunakan whisker hingga adonan lembut, jika masih keras tambahkan telur/susu/ air. Diamkan adonan selama kurang lebih 15 menit dan ditutup dengan kain serbet.

2. Sambil menunggu adonan yang didiamkan, tumis bawang bawang putih, bawang bombay, tomat, hingga harum. Kemudian tambahkan irisan daun bawang, jagung dan sosis. Angkat.
3. Setelah 15 menit, ambil adonan roti, ratakan ke atas teflon. Tusuk dengan garpu di seluruh permukaan roti agar adonan mengembang.
4. Beri saus tomat dan cabai di atasnya. Setelah rata, oleskan bahan isi atau topping di atasnya hingga rata. Kemudian, taburi dengan keju.
5. Jika sudah memberi topping, tutup adonan dan masak dengan api kecil selama 15 menit.
6. Sajikan pizza selagi hangat bersama saus sambal

E. Metode Pembelajaran

Metode : Demonstrasi

F. Langkah langkah Pembelajaran

Pertemuan Kelima

1. Kegiatan Pendahuluan

- a. Guru mengucapkan salam.
- b. Berdoa.
- c. Guru mengecek kehadiran peserta didik.
- d. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran bahwa pada hari ini akan belajar membuat kreasi pizza.

2. Kegiatan Inti

- a. Peserta didik dipandu oleh guru menjawab pertanyaan tentang alat dan bahan serta cara pembuatan pizza.
- b. Peserta didik dipandu untuk memperhatikan cara pembuatan pizza dengan sumber atau resep yang diperagakan oleh guru.
- c. Peserta didik mulai dipandu untuk praktik dan didampingi guru untuk berproses pembuatan pizza.
- d. Peserta didik dibimbing guru untuk berkreasi dalam penyajian atau pengemasan hasil produk.
- e. Peserta didik dibimbing guru untuk dapat memasarkan hasil produk.

3. Kegiatan Penutup

- a. Guru melakukan refleksi dengan memberikan pertanyaan lisan berkaitan dengan materi pembelajaran, misalnya:”Anak-anak,

kalian telah belajar tentang apa hari ini? Coba sebutkan apa saja bahan yang dibutuhkan untuk membuat pizza!”, dsb.

- b. Kegiatan penutup diakhiri dengan guru memberikan informasi kepada peserta didik tentang materi/kompetensi yang akan dipelajari pada pertemuan berikutnya.
- c. Guru mengakhiri proses kegiatan belajar mengajar dengan berdo`a bersama.

G. Media dan Sumber Belajar

Media

- Video/*Chart*/gambar-gambar tentang kreasi pizza, alat, dan bahan pembuatan pizza
- *Hand out* materi ajar : alat, bahan, dan cara pembuatan pizza

Sumber Belajar

- Modul Pembelajaran “TATA BOGA”
- Hermain, Faiza. 2004. *Cake Cokelat Mini*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Soenardi, Tuti. 2011. *100 Resep Hidangan Organik Untuk Anak Sekolah*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Setiawan, Metta, dkk. *Resep Sehat Lezat Ramadhan dan Lebaran*. Tim Redaksi Komunitas LangitBiru

H. Penilaian

- a. Teknik penilaian : Unjuk kerja
- b. Bentuk instrumen : Lembar pengamatan praktik
- c. Alat Tes atau Instrumen :

No	Aspek yang dinilai	Perolehan Nilai (10 – 20)
1	Persiapan alat dan bahan	
2	Keaktifan saat praktek	
3	Uji rasa hasil praktek	
4	Kreativitas pengemasan	
5	Keberhasilan pemasaran produk	
	Jumlah	

Keterangan:

- **Jumlah perolehan maksimal 100**
- **Setiap butir soal memiliki rentang skor 10 – 20**
- **Skor maksimal 100**

Sangat Baik (A) : 20

Baik (B) : 15

Cukup (C) : 10

d. Rubrik Penilaian :

No	Deskriptor	Skor (5 - 20)
1	Jika peserta didik dapat menyebutkan alat atau bahan untuk pembuatan produk lebih dari 7	20
	Jika peserta didik dapat menyebutkan lebih dari 5	15
	Jika peserta didik dapat menyebutkan lebih dari 3	10
2	Jika peserta didik semangat dalam praktik mulai awal berlangsungnya praktik hingga akhir	20
	Jika peserta didik semangat dalam praktik mulai awal berlangsungnya praktik hingga pertengahan	15
	Jika peserta didik semangat dalam praktik hanya di awal berlangsungnya praktik	10
3	Jika peserta didik menghasilkan rasa produk hasil praktik dengan lezat	20
	Jika peserta didik menghasilkan rasa produk hasil praktik dengan rasa berlebihan (terlalu manis atau asin, dll)	15
	Jika peserta didik tidak menghasilkan rasa produk hasil praktik (gagal dalam praktik)	10
4	Jika peserta didik dapat mengemas 2 produk yang berbeda	20
	Jika peserta didik dapat mengemas produk dengan benar	15
	Jika peserta didik tidak dapat mengemas produk	10
5	Jika peserta didik berhasil menjual produk 100%	20
	Jika peserta didik berhasil menjual produk 75%	15
	Jika peserta didik berhasil menjual produk 50%	10

PETUNJUK PENGHITUNGAN SKOR

Rumus Penghitungan Skor Akhir

$$\text{Skor Akhir} = \frac{\text{Jumlah Perolehan Skor}}{\text{Skor Maksimal}} \times 100$$

Kategori nilai didasarkan pada Permendikbud No. 81A Tahun 2013 yaitu:

- Sangat Baik (SB) : apabila memperoleh Skor Akhir: $3,33 < \text{Skor Akhir} \leq 4,00$
: **apabila memperoleh Skor Akhir: 83,25 - 100**
- Baik (B) : apabila memperoleh Skor Akhir: $2,33 < \text{Skor Akhir} \leq 3,33$
: **apabila memperoleh Skor Akhir: 58,25 – 83,25**
- Cukup (C) : apabila memperoleh Skor Akhir: $1,33 < \text{Skor Akhir} \leq 2,33$
: **apabila memperoleh Skor Akhir: 33,25 – 58,25**
- Kurang (K) : apabila memperoleh Skor Akhir: $\text{Skor Akhir} \leq 1,33$
: **apabila memperoleh Skor Akhir: 0 – 33,25**

Mengetahui

Guru Pembimbing



Sumini, S.Pd

NIP. 19570814198403 2 002

Sleman, 22 Agustus 2016

Mahasiswa



Siti Rahma Wati

NIM. 13207241012

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Sekolah : SLB-B Wiyata Dharma 1 Sleman
Mata Pelajaran : Tata Boga
Kelas/Semester : VIII / Delapan (2 SMP)
Alokasi Waktu : 3 jam (1 tm x 40 menit)
Tahun : 2016

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

No	Kompetensi Dasar	Indikator
1	1.1 Memahami dan mengetahui alat dan bahan dasar pembuatan kreasi makanan	1.1.1 Mampu memahami perbedaan alat dan bahan 1.1.2 Mengetahui alat dan bahan pembuatan kreasi kue kering coklat chips (choco chips) 1.1.3 Mampu mengetahui alat dan bahan pembuatan kreasi pisang beku coklat kacang 1.1.4 Mampu mengetahui alat dan bahan pembuatan kreasi roti pisang 1.1.5 Mampu mengetahui alat dan bahan pembuatan kreasi roti makaroni keju
2	2.1 Memahami dan	2.1.1 Mampu memahami bermacam-macam jenis aneka kreasi makanan

	mengetahui cara pembuatan bermacam-macam aneka kreasi makanan	2.1.2 Mampu mengetahui cara pembuatan kreasi kue kering cokelat chips (choco chips) 2.1.3 Mampu mengetahui cara pembuatan kreasi pisang beku cokelat kacang 2.1.4 Mampu mengetahui cara pembuatan kreasi roti pisang 2.1.5 Mampu mengetahui cara pembuatan kreasi roti makaroni keju
--	---	---

C. Tujuan pembelajaran

- 1.1.1 Mampu memahami perbedaan alat dan bahan dengan tepat
- 1.1.2 Mengetahui alat dan bahan pembuatan kreasi kue kering cokelat chips (choco chips) dengan benar
- 1.1.3 Mampu mengetahui alat dan bahan pembuatan kreasi pisang beku cokelat kacang dengan benar
- 1.1.4 Mampu mengetahui alat dan bahan pembuatan kreasi roti pisang dengan benar
- 1.1.5 Mampu mengetahui alat dan bahan pembuatan kreasi roti makaroni keju dengan baik
- 2.1.1 Mampu memahami bermacam-macam jenis aneka kreasi makanan dengan tepat
- 2.1.2 Mampu mengetahui cara pembuatan kreasi kue kering cokelat chips (choco chips) dengan benar
- 2.1.3 Mampu mengetahui cara pembuatan kreasi pisang beku cokelat kacang dengan baik
- 2.1.4 Mampu mengetahui cara pembuatan kreasi roti pisang dengan benar
- 2.1.5 Mampu mengetahui cara pembuatan kreasi roti makaroni keju dengan benar

D. Materi Pelajaran

Macam-macam Aneka Kreasi Makanan

❖ Kue Kering Cokelat Chips (choco chips)

Alat

Kompur, panci, whisker (pengaduk), wadah, sendok, loyang, oven, plastik (untuk mengemas kue)

Bahan

- 200 gram mentega
- 150 gram gula halus

- 300 gram tepung terigu
- 50 gram tepung maizena
- ½ sdt vanili
- 1 butir telur
- 100 gram chocochips (sesuai selera)
- ½ sdt garam
- ½ sdt baking powder
- ½ sdt pewarna cokelat

Cara Pembuatan

1. Ambil sebuah wadah, masukkan mentega dan gula halus, kocok hingga berubah warna dan ringan.
2. Kemudian masukkan telur , kocok lagi hingga mengembang.
3. Tambahkan tepung maizena, tepung terigu, dan baking powder lalu masukkan garam, aduk kembali sampai semua adonan tercampur rata.
4. Untuk memperkuat aroma tambahkan vanilla bubuk, aduk kembali hingga tercampur sempurna.
5. Setelah semua tercampur, tambahkan chocochips aduk perlahan supaya adonan rata dengan chocochip.
6. Ambil sedikit adonan menggunakan sendok. Cukup dengan cara menyendokkan saja , sesampainya di loyang boleh di rapikan tapi tidak perlu di tekan, karena kue akan melebar dengan sendirinya
7. Panggang ke dalam oven dengan suhu 160 derajat celcius selama 15 menit atau sampai matang.
8. Angkat dan biarkan dingin.
9. Kue kering choco chips siap disajikan atau di kemas.

❖ Pisang Beku Cokelat Kacang

Alat

Kompas, panci, sendok, pisau, telenan, stik es krim, plastik (untuk kemasan)

Bahan

- 2 buah pisang ambon masak, kupas tusuk dengan stik es krim
- 50 gram cokelat, lelehkan
- 50 gram kacang tanah, kupas, sangrai, tumbuk kasar

Cara Pembuatan

1. Simpan pisang dalam freezer sampai beku.
2. Lumerkan cokelat dalam panci sampai leleh
3. Celupkan pisang beku kedalam cokelat leleh, angkat.
4. Taburi segera dengan kacang tanah yang sudah di tumbuk kasar.

5. Kemas dengan kantong plastik sesuai ukuran masukkan kembali ke dalam freezer.
6. Hidangkan segera saat keluar dari freezer.

❖ **Roti pisang**

Alat

Kompur, panci, wadah, sendok, whisker (pengaduk), loyang, oven, plastik (untuk kemasan)

Bahan

- 150 gram mentega
- 175 gram gula bubuk
- 4 butir kuning telur
- 4 butir putih telur
- 3 buah pisang ambon, lumatkan dan campur dengan 1 sdm air jeruk nipis
- 225 gram tepung terigu
- 1 sdt baking powder
- ½ sdt soda kue

Cara Pembuatan

1. Campur dan ayak tepung terigu, baking powder dan soda kue, sisihkan.
2. Siapkan loyang, olesi dengan margarin dan alasi dengan kertas roti.
3. Kocok mentega dan gula bubuk hingga lembut, masukkan kuning telur sambil dikocok sampai putih mengembang menggunakan whisker(pengaduk).
4. Masukkan bergantian campuran bahan kering dan pisang, aduk perlahan.
5. Kocok putih telur hingga kaku, masukkan kedalam adonan, aduk rata. Tuang kedalam loyang, ratakan dan panggang kurang lebih 50 menit dengan suhu 175 derajat celcius.

❖ **Roti Makaroni Keju**

Alat

Kompur, wajan, wadah, whisker (pengaduk), sendok, parutan, plastik (untuk kemasan)

Bahan

- 100 gram makaroni, rebus, tiriskan
- 100 gram wortel, parut kasar
- 100 gram tepung terigu
- 2 butir telur, pisahkan kuning dan putihnya
- 50 gram keju parut
- 250 ml air
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- 2 sdm minyak goreng

Cara Pembuatan

1. Campur tepung terigu dengan kuning telur.
2. Masukkan air sedikit demi sedikit. Aduk dengan whisker
3. Masukkan makaroni dan wortel, aduk.
4. Beri garam, merica, aduk hingga rata.
5. Kocok putih telur sampai kaku.
6. Masukkan adonan makaroni kedalam kocokan putih telur, aduk rata.
7. Ambil wajan, olesi dengan minyak, panaskan.
8. Tuang adonan makaroni, taburi keju parut di atasnya.
9. Setelah matang, angkat. Hidangkan roti makaroni keju dengan sambal.

E. Metode Pembelajaran

Metode : Saintifik

F. Langkah langkah Pembelajaran

Pertemuan Pertama

1. Kegiatan Pendahuluan

- a. Guru mengucapkan salam.
- b. Berdoa.
- c. Guru mengecek kehadiran peserta didik.
- d. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran bahwa pada hari ini akan belajar mengetahui alat dan bahan serta cara pembuatan aneka kreasi makanan.

2. Kegiatan Inti

- a. Peserta didik dipandu oleh guru menjawab pertanyaan tentang alat dan bahan untuk pembuatan aneka kreasi makanan pada media gambar yang ditunjukkan kepada peserta didik.

- b. Peserta didik dipandu oleh guru untuk berdiskusi dengan teman sebaya bagaimana cara pembuatan aneka kreasi makanan pada media gambar yang ditunjukkan oleh guru.
- c. Peserta didik diberikan tes uraian oleh guru untuk mengukur kemampuan peserta didik.

3. Kegiatan Penutup

- a. Guru melakukan refleksi dengan memberikan pertanyaan lisan berkaitan dengan materi pembelajaran, misalnya: "Anak-anak, kalian telah belajar tentang apa hari ini? Coba sebutkan kreasi makanan apa yang kalian sukai?", dsb.
- b. Kegiatan penutup diakhiri dengan guru memberikan informasi kepada peserta didik tentang materi/kompetensi yang akan dipelajari pada pertemuan berikutnya.
- c. Guru mengakhiri proses kegiatan belajar mengajar dengan berdoa bersama.

G. Media dan Sumber Belajar

Media

- Video/*Chart*/gambar-gambar tentang aneka kreasi makanan, alat, dan bahan pembuatan aneka kreasi makanan
- *Hand out* materi ajar : alat, bahan, dan cara pembuatan aneka kreasi makanan

Sumber Belajar

- Modul Pembelajaran "TATA BOGA"
- Hermain, Faiza. 2004. *Cake Cokelat Mini*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Soenardi, Tuti. 2011. *100 Resep Hidangan Organik Untuk Anak Sekolah*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Setiawan, Metta, dkk. *Resep Sehat Lezat Ramadhan dan Lebaran*. Tim Redaksi Komunitas LangitBiru

H. Penilaian

- a. Teknik penilaian : Tes
- b. Bentuk instrumen : Uraian
- c. Alat Tes atau Instrumen :

No	Aspek yang dinilai	Perolehan Nilai (10 – 20)
1	Sebutkan alat dasar dalam pembuatan aneka kreasi makanan!	
2	Sebutkan bahan dasar dalam pembuatan kreasi kue kering cokelat chips (choco chips) !	
3	Sebutkan bahan dasar dalam pembuatan kreasi roti pisang!	
4	Sebutkan bahan dasar dalam pembuatan kreasi roti makaroni keju!	
5	Bagaimana cara pembuatan kreasi pisang beku cokelat kacang?	
Jumlah		

Keterangan:

- **Jumlah perolehan maksimal 100**
- **Setiap butir soal memiliki rentang skor 10 – 20**
- **Skor maksimal 100**
 - Sangat Baik (A) : 20
 - Baik (B) : 15
 - Cukup (C) : 10

d. Rubrik Penilaian :

No	Deskriptor	Skor (5 - 20)
1	Jika peserta didik dapat menjawab alat dasar dalam pembuatan aneka kreasi makanan lebih dari 7	20
	Jika peserta didik dapat menjawab lebih dari 5	15
	Jika peserta didik dapat menjawab lebih dari 3	10
2	Jika peserta didik dapat menjawab bahan dasar dalam pembuatan kreasi kue kering cokelat chips (choco chips) lebih dari 5	20
	Jika peserta didik dapat menjawab bahan dasar dalam pembuatan kreasi kue kering cokelat chips (choco chips) lebih dari 3	15
	Jika peserta didik dapat menjawab bahan dasar dalam pembuatan kreasi kue kering cokelat chips (choco chips) hanya 1 atau lebih dari 1	10

3	Jika peserta didik dapat menjawab bahan dasar dalam pembuatan kreasi roti pisang lebih dari 5	20
	Jika peserta didik dapat menjawab bahan dasar dalam pembuatan kreasi roti pisang lebih dari 3	15
	Jika peserta didik dapat menjawab bahan dasar dalam pembuatan kreasi roti pisang hanya 1 atau lebih dari 1	10
4	Jika peserta didik dapat menjawab bahan dasar dalam pembuatan kreasi roti makaroni keju lebih dari 5	20
	Jika peserta didik dapat menjawab bahan dasar dalam pembuatan kreasi roti makaroni keju lebih dari 3	15
	Jika peserta didik dapat menjawab bahan dasar dalam pembuatan kreasi roti makaroni keju hanya 1 atau lebih dari 1	10
5	Jika peserta didik menjawab cara pembuatan kreasi pisang beku cokelat kacang lebih dari 3 tahapan	20
	Jika peserta didik menjawab cara pembuatan kreasi pisang beku cokelat kacang lebih dari 2 tahapan	15
	Jika peserta didik menjawab cara pembuatan kreasi pisang beku cokelat kacang lebih dari 1 atau 2 tahapan	10

PETUNJUK PENGHITUNGAN SKOR

Rumus Penghitungan Skor Akhir

$$\text{Skor Akhir} = \frac{\text{Jumlah Perolehan Skor}}{\text{Skor Maksimal}} \times 100$$

Kategori nilai didasarkan pada Permendikbud No. 81A Tahun 2013 yaitu:

- Sangat Baik (SB) : apabila memperoleh Skor Akhir: $3,33 < \text{Skor Akhir} \leq 4,00$
: **apabila memperoleh Skor Akhir: 83,25 - 100**
- Baik (B) : apabila memperoleh Skor Akhir: $2,33 < \text{Skor Akhir} \leq 3,33$
: **apabila memperoleh Skor Akhir: 58,25 – 83,25**
- Cukup (C) : apabila memperoleh Skor Akhir: $1,33 < \text{Skor Akhir} \leq 2,33$
: **apabila memperoleh Skor Akhir: 33,25 – 58,25**
- Kurang (K) : apabila memperoleh Skor Akhir: $\text{Skor Akhir} \leq 1,33$
: **apabila memperoleh Skor Akhir: 0 – 33,25**

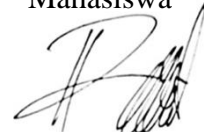
Mengetahui
Guru Pembimbing



Sumini, S.Pd

NIP. 19570814198403 2 002

Sleman, 27 Juli 2016
Mahasiswa



Siti Rahma Wati

NIM. 13207241012

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Sekolah : SLB-B Wiyata Dharma 1 Sleman
Mata Pelajaran : Tata Boga
Kelas/Semester : VIII / Delapan (2 SMP)
Alokasi Waktu : 3 jam (1 tm x 40 menit)
Tahun : 2016

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

No	Kompetensi Dasar	Indikator
1	1.1 Memahami dan mengetahui proses pembuatan kue kering coklat chips (choco chips)	1.1.1 Mampu memahami cara pembuatan choco chips 1.1.2 Mengetahui alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat choco chips 1.1.3 Mampu memahami tahapan proses pembuatan choco chips
2	2.1 Membuat kreasi kue kering coklat chips (choco chips)	2.1.1 Mampu membuat kreasi choco chips 2.1.2 Mampu menyajikan kreasi choco chips

		2.1.3 Mampu menghasilkan kreasi choco chips dengan rasa yang nikmat
--	--	---

C. Tujuan pembelajaran

- 1.1.1 Mampu memahami cara pembuatan choco chips dengan baik
- 1.1.2 Mengetahui alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat choco chips dengan benar
- 1.1.3 Mampu memahami tahapan proses pembuatan choco chips dengan tepat
- 2.1.1 Mampu membuat kreasi choco chips dengan baik
- 2.1.2 Mampu menyajikan kreasi choco chips dengan menarik
- 2.1.3 Mampu menghasilkan kreasi choco chips dengan rasa yang nikmat

D. Materi Pelajaran

Alat

Kompur, panci, whisker (pengaduk), wadah, sendok, loyang, oven, plastik (untuk mengemas kue)

Bahan

- 200 gram mentega
- 150 gram gula halus
- 300 gram tepung terigu
- 50 gram tepung maizena
- ½ sdt vanili
- 1 butir telur
- 100 gram chocochips (sesuai selera)
- ½ sdt garam
- ½ sdt baking powder
- ½ sdt pewarna cokelat

Cara Pembuatan

1. Ambil sebuah wadah, masukkan mentega dan gula halus, kocok hingga berubah warna dan ringan.
2. Kemudian masukkan telur , kocok lagi hingga mengembang.
3. Tambahkan tepung maizena, tepung terigu, dan baking powder lalu masukkan garam, aduk kembali sampai semua adonan tercampur rata.
4. Untuk memperkuat aroma tambahkan vanilla bubuk, aduk kembali hingga tercampur sempurna.

5. Setelah semua tercampur, tambahkan chocochips aduk perlahan supaya adonan rata dengan chocochip.
6. Ambil sedikit adonan menggunakan sendok. Cukup dengan cara menyendokkan saja , sesampainya di loyang boleh di rapikan tapi tidak perlu di tekan, karena kue akan melebar dengan sendirinya
7. Panggang ke dalam oven dengan suhu 160 derajat celcius selama 15 menit atau sampai matang.
8. Angkat dan biarkan dingin.
9. Kue kering choco chips siap disajikan atau di kemas.

E. Metode Pembelajaran

Metode : Demonstrasi

F. Langkah langkah Pembelajaran

Pertemuan Kedua

1. Kegiatan Pendahuluan

- a. Guru mengucapkan salam.
- b. Berdoa.
- c. Guru mengecek kehadiran peserta didik.
- d. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran bahwa pada hari ini akan belajar membuat kreasi choco chips.

2. Kegiatan Inti

- a. Peserta didik dipandu oleh guru menjawab pertanyaan tentang alat dan bahan serta cara pembuatan choco chips.
- b. Peserta didik dipandu untuk memperhatikan cara pembuatan choco chips dengan sumber atau resep yang diperagakan oleh guru.
- c. Peserta didik mulai dipandu untuk praktik dan didampingi guru untuk berproses pembuatan choco chips.
- d. Peserta didik dibimbing guru untuk berkreasi dalam penyajian atau pengemasan hasil produk.
- e. Peserta didik dibimbing guru untuk dapat memasarkan hasil produk.

3. Kegiatan Penutup

- a. Guru melakukan refleksi dengan memberikan pertanyaan lisan berkaitan dengan materi pembelajaran, misalnya:”Anak-anak, kalian telah belajar tentang apa hari ini? Coba sebutkan apa saja bahan yang dibutuhkan untuk membuat choco chips!”, dsb.

- b. Kegiatan penutup diakhiri dengan guru memberikan informasi kepada peserta didik tentang materi/kompetensi yang akan dipelajari pada pertemuan berikutnya.
- c. Guru mengakhiri proses kegiatan belajar mengajar dengan berdo`a bersama.

G. Media dan Sumber Belajar

Media

- Video/*Chart*/gambar-gambar tentang kreasi choco chips, alat, dan bahan pembuatan choco chips
- *Hand out* materi ajar : alat, bahan, dan cara pembuatan choco chips

Sumber Belajar

- Modul Pembelajaran “TATA BOGA”
- Hermain, Faiza. 2004. *Cake Cokelat Mini*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Soenardi, Tuti. 2011. *100 Resep Hidangan Organik Untuk Anak Sekolah*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Setiawan, Metta, dkk. *Resep Sehat Lezat Ramadhan dan Lebaran*. Tim Redaksi Komunitas LangitBiru

H. Penilaian

- a. Teknik penilaian : Unjuk kerja
- b. Bentuk instrumen : Lembar pengamatan praktik
- c. Alat Tes atau Instrumen :

No	Aspek yang dinilai	Perolehan Nilai (10 – 20)
1	Persiapan alat dan bahan	
2	Keaktifan saat praktek	
3	Uji rasa hasil praktek	
4	Kreativitas pengemasan	
5	Keberhasilan pemasaran produk	
	Jumlah	

Keterangan:

- Jumlah perolehan maksimal 100
- Setiap butir soal memiliki rentang skor 10 – 20
- Skor maksimal 100

Sangat Baik (A) : 20
 Baik (B) : 15
 Cukup (C) : 10

d. Rubrik Penilaian :

No	Deskriptor	Skor (5 - 20)
1	Jika peserta didik dapat menyebutkan alat atau bahan untuk pembuatan produk lebih dari 7	20
	Jika peserta didik dapat menyebutkan lebih dari 5	15
	Jika peserta didik dapat menyebutkan lebih dari 3	10
2	Jika peserta didik semangat dalam praktik mulai awal berlangsungnya praktik hingga akhir	20
	Jika peserta didik semangat dalam praktik mulai awal berlangsungnya praktik hingga pertengahan	15
	Jika peserta didik semangat dalam praktik hanya di awal berlangsungnya praktik	10
3	Jika peserta didik menghasilkan rasa produk hasil praktik dengan lezat	20
	Jika peserta didik menghasilkan rasa produk hasil praktik dengan rasa berlebihan (terlalu manis atau asin, dll)	15
	Jika peserta didik tidak menghasilkan rasa produk hasil praktik (gagal dalam praktik)	10
4	Jika peserta didik dapat mengemas 2 produk yang berbeda	20
	Jika peserta didik dapat mengemas produk dengan benar	15
	Jika peserta didik tidak dapat mengemas produk	10
5	Jika peserta didik berhasil menjual produk 100%	20
	Jika peserta didik berhasil menjual produk 75%	15
	Jika peserta didik berhasil menjual produk 50%	10

PETUNJUK PENGHITUNGAN SKOR

Rumus Penghitungan Skor Akhir

$$\text{Skor Akhir} = \frac{\text{Jumlah Perolehan Skor}}{\text{Skor Maksimal}} \times 100$$

Kategori nilai didasarkan pada Permendikbud No. 81A Tahun 2013 yaitu:

Sangat Baik (SB) : apabila memperoleh Skor Akhir: $3,33 < \text{Skor Akhir} \leq 4,00$

: apabila memperoleh Skor Akhir: 83,25 - 100

Baik (B) : apabila memperoleh Skor Akhir: $2,33 < \text{Skor Akhir} \leq 3,33$

: apabila memperoleh Skor Akhir: 58,25 – 83,25

Cukup (C) : apabila memperoleh Skor Akhir: $1,33 < \text{Skor Akhir} \leq 2,33$

: apabila memperoleh Skor Akhir: 33,25 – 58,25

Kurang (K) : apabila memperoleh Skor Akhir: $\text{Skor Akhir} \leq 1,33$

: apabila memperoleh Skor Akhir: 0 – 33,25


Mengetahui
Guru Pembimbing



Sumini, S.Pd

NIP. 19570814198403 2 002

Sleman, 3 Agustus 2016
Mahasiswa



Siti Rahma Wati

NIM. 13207241012

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Sekolah : SLB-B Wiyata Dharma 1 Sleman
Mata Pelajaran : Tata Boga
Kelas/Semester : VIII / Delapan (2 SMP)
Alokasi Waktu : 3 jam (1 tm x 40 menit)
Tahun : 2016

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

No	Kompetensi Dasar	Indikator
1	1.1 Memahami dan mengetahui proses pembuatan pisang beku coklat kacang	1.1.1 Mampu memahami cara pembuatan pisang beku coklat kacang 1.1.2 Mengetahui alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat pisang beku coklat kacang 1.1.3 Mampu memahami tahapan proses pembuatan pisang beku coklat kacang
2	2.1 Membuat kreasi pisang beku coklat	2.1.1 Mampu membuat kreasi pisang beku coklat kacang

	kacang	2.1.2 Mampu menyajikan kreasi pisang beku cokelat kacang
		2.1.3 Mampu menghasilkan kreasi pisang beku cokelat kacang dengan rasa yang nikmat

C. Tujuan pembelajaran

- 1.1.1 Mampu memahami cara pembuatan pisang beku cokelat kacang dengan baik
- 1.1.2 Mengetahui alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat pisang beku cokelat kacang dengan benar
- 1.1.3 Mampu memahami tahapan proses pembuatan pisang beku cokelat kacang dengan tepat
- 2.1.1 Mampu membuat kreasi pisang beku cokelat kacang dengan baik
- 2.1.2 Mampu menyajikan kreasi pisang beku cokelat kacang dengan menarik
- 2.1.3 Mampu menghasilkan kreasi pisang beku cokelat kacang dengan rasa yang nikmat

D. Materi Pelajaran

Alat

Kompas, panci, sendok, pisau, telenan, stik es krim, plastik (untuk kemasan)

Bahan

- 2 buah pisang ambon masak, kupas tusuk dengan stik es krim
- 50 gram cokelat, lelehkan
- 50 gram kacang tanah, kupas, sangrai, tumbuk kasar

Cara Pembuatan

1. Simpan pisang dalam freezer sampai beku.
2. Lumerkan cokelat dalam panci sampai leleh
3. Celupkan pisang beku kedalam cokelat leleh, angkat.
4. Taburi segera dengan kacang tanah yang sudah di tumbuk kasar.
5. Kemas dengan kantong plastik sesuai ukuran masukkan kembali ke dalam freezer.
6. Hidangkan segera saat keluar dari freezer

E. Metode Pembelajaran

Metode : Demonstrasi

F. Langkah langkah Pembelajaran

Pertemuan Ketiga

1. Kegiatan Pendahuluan

- a. Guru mengucapkan salam.
- b. Berdoa.
- c. Guru mengecek kehadiran peserta didik.
- d. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran bahwa pada hari ini akan belajar membuat kreasi pisang beku cokelat kacang.

2. Kegiatan Inti

- a. Peserta didik dipandu oleh guru menjawab pertanyaan tentang alat dan bahan serta cara pembuatan pisang beku cokelat kacang.
- b. Peserta didik dipandu untuk memperhatikan cara pembuatan pisang beku cokelat kacang dengan sumber atau resep yang diperagakan oleh guru.
- c. Peserta didik mulai dipandu untuk praktik dan didampingi guru untuk berproses pembuatan pisang beku cokelat kacang.
- d. Peserta didik dibimbing guru untuk berkreasi dalam penyajian atau pengemasan hasil produk.
- e. Peserta didik dibimbing guru untuk dapat memasarkan hasil produk.

3. Kegiatan Penutup

- a. Guru melakukan refleksi dengan memberikan pertanyaan lisan berkaitan dengan materi pembelajaran, misalnya:”Anak-anak, kalian telah belajar tentang apa hari ini? Coba sebutkan apa saja bahan yang dibutuhkan untuk membuat pisang beku cokelat kacang!”, dsb.
- b. Kegiatan penutup diakhiri dengan guru memberikan informasi kepada peserta didik tentang materi/kompetensi yang akan dipelajari pada pertemuan berikutnya.
- c. Guru mengakhiri proses kegiatan belajar mengajar dengan berdo`a bersama.

G. Media dan Sumber Belajar

Media

- Video/*Chart*/gambar-gambar tentang kreasi pisang beku cokelat kacang, alat, dan bahan pembuatan pisang beku cokelat kacang
- *Hand out* materi ajar : alat, bahan, dan cara pembuatan pisang beku cokelat kacang

Sumber Belajar

- Modul Pembelajaran “TATA BOGA”
- Hermain, Faiza. 2004. *Cake Cokelat Mini*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Soenardi, Tuti. 2011. *100 Resep Hidangan Organik Untuk Anak Sekolah*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Setiawan, Metta, dkk. *Resep Sehat Lezat Ramadhan dan Lebaran*. Tim Redaksi Komunitas LangitBiru

H. Penilaian

- a. Teknik penilaian : Unjuk kerja
- b. Bentuk instrumen : Lembar pengamatan praktik
- c. Alat Tes atau Instrumen :

No	Aspek yang dinilai	Perolehan Nilai (10 – 20)
1	Persiapan alat dan bahan	
2	Keaktifan saat praktek	
3	Uji rasa hasil praktek	
4	Kreativitas pengemasan	
5	Keberhasilan pemasaran produk	
	Jumlah	

Keterangan:

- Jumlah perolehan maksimal 100
- Setiap butir soal memiliki rentang skor 10 – 20
- Skor maksimal 100

Sangat Baik (A) : 20

Baik (B) : 15

Cukup (C) : 10

- d. Rubrik Penilaian :

No	Deskriptor	Skor (5 - 20)
1	Jika peserta didik dapat menyebutkan alat atau bahan untuk pembuatan produk lebih dari 7	20
	Jika peserta didik dapat menyebutkan lebih dari 5	15
	Jika peserta didik dapat menyebutkan lebih dari 3	10
2	Jika peserta didik semangat dalam praktik mulai awal	20

	berlangsungnya praktik hingga akhir	
	Jika peserta didik semangat dalam praktik mulai awal berlangsungnya praktik hingga pertengahan	15
	Jika peserta didik semangat dalam praktik hanya di awal berlangsungnya praktik	10
3	Jika peserta didik menghasilkan rasa produk hasil praktik dengan lezat	20
	Jika peserta didik menghasilkan rasa produk hasil praktik dengan rasa berlebihan (terlalu manis atau asin, dll)	15
	Jika peserta didik tidak menghasilkan rasa produk hasil praktik (gagal dalam praktik)	10
4	Jika peserta didik dapat mengemas 2 produk yang berbeda	20
	Jika peserta didik dapat mengemas produk dengan benar	15
	Jika peserta didik tidak dapat mengemas produk	10
5	Jika peserta didik berhasil menjual produk 100%	20
	Jika peserta didik berhasil menjual produk 75%	15
	Jika peserta didik berhasil menjual produk 50%	10

PETUNJUK PENGHITUNGAN SKOR

Rumus Penghitungan Skor Akhir

$$\text{Skor Akhir} = \frac{\text{Jumlah Perolehan Skor}}{\text{Skor Maksimal}} \times 100$$

Kategori nilai didasarkan pada Permendikbud No. 81A Tahun 2013 yaitu:

Sangat Baik (SB) : apabila memperoleh Skor Akhir: $3,33 < \text{Skor Akhir} \leq 4,00$

: apabila memperoleh Skor Akhir: 83,25 - 100

Baik (B) : apabila memperoleh Skor Akhir: $2,33 < \text{Skor Akhir} \leq 3,33$

: apabila memperoleh Skor Akhir: 58,25 – 83,25

Cukup (C) : apabila memperoleh Skor Akhir: $1,33 < \text{Skor Akhir} \leq 2,33$

: apabila memperoleh Skor Akhir: 33,25 – 58,25

Kurang (K) : apabila memperoleh Skor Akhir: $\text{Skor Akhir} \leq 1,33$

: apabila memperoleh Skor Akhir: 0 – 33,25


Mengetahui
Guru Pembimbing



Sumini, S.Pd

NIP. 19570814198403 2 002

Sleman, 10 Agustus 2016
Mahasiswa



Siti Rahma Wati

NIM. 13207241012

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Sekolah : SLB-B Wiyata Dharma 1 Sleman
Mata Pelajaran : Tata Boga
Kelas/Semester : VIII / Delapan (2 SMP)
Alokasi Waktu : 3 jam (1 tm x 40 menit)
Tahun : 2016

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

No	Kompetensi Dasar	Indikator
1	1.1 Memahami dan mengetahui proses pembuatan roti pisang	1.1.1 Mampu memahami cara pembuatan roti pisang 1.1.2 Mengetahui alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat roti pisang 1.1.3 Mampu memahami tahapan proses pembuatan roti pisang
2	2.1 Membuat kreasi roti pisang	2.1.1 Mampu membuat kreasi roti pisang 2.1.2 Mampu menyajikan kreasi roti pisang

		2.1.3 Mampu menghasilkan kreasi roti pisang dengan rasa yang nikmat
--	--	---

C. Tujuan pembelajaran

- 1.1.1 Mampu memahami cara pembuatan roti pisang dengan baik
- 1.1.2 Mengetahui alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat roti pisang dengan benar
- 1.1.3 Mampu memahami tahapan proses pembuatan roti pisang dengan tepat
- 2.1.1 Mampu membuat kreasi roti pisang dengan baik
- 2.1.2 Mampu menyajikan kreasi roti pisang dengan menarik
- 2.1.3 Mampu menghasilkan kreasi roti pisang dengan rasa yang nikmat

D. Materi Pelajaran

Alat

Kompur, panci, wadah, sendok, whisker (pengaduk), loyang, oven, plastik (untuk kemasan)

Bahan

- 150 gram mentega
- 175 gram gula bubuk
- 4 butir kuning telur
- 4 butir putih telur
- 3 buah pisang ambon, lumatkan dan campur dengan 1 sdm air jeruk nipis
- 225 gram tepung terigu
- 1 sdt baking powder
- ½ sdt soda kue

Cara Pembuatan

1. Campur dan ayak tepung terigu, baking powder dan soda kue, sisihkan.
2. Siapkan loyang, olesi dengan margarin dan alasi dengan kertas roti.
3. Kocok mentega dan gula bubuk hingga lembut, masukkan kuning telur sambil dikocok sampai putih mengembang menggunakan whisker(pengaduk).
4. Masukkan bergantian campuran bahan kering dan pisang, aduk perlahan.
5. Kocok putih telur hingga kaku, masukkan kedalam adonan, aduk rata.
6. Tuang kedalam loyang, ratakan dan panggang kurang lebih 50 menit dengan suhu 175 derajat celcius.

E. Metode Pembelajaran

Metode : Demonstrasi

F. Langkah langkah Pembelajaran

Pertemuan Keempat

1. Kegiatan Pendahuluan

- a. Guru mengucapkan salam.
- b. Berdoa.
- c. Guru mengecek kehadiran peserta didik.
- d. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran bahwa pada hari ini akan belajar membuat kreasi roti pisang

2. Kegiatan Inti

- a. Peserta didik dipandu oleh guru menjawab pertanyaan tentang alat dan bahan serta cara pembuatan roti pisang.
- b. Peserta didik dipandu untuk memperhatikan cara pembuatan roti pisang dengan sumber atau resep yang diperagakan oleh guru.
- c. Peserta didik mulai dipandu untuk praktik dan didampingi guru untuk berproses pembuatan roti pisang.
- d. Peserta didik dibimbing guru untuk berkreasi dalam penyajian atau pengemasan hasil produk.
- e. Peserta didik dibimbing guru untuk dapat memasarkan hasil produk.

3. Kegiatan Penutup

- a. Guru melakukan refleksi dengan memberikan pertanyaan lisan berkaitan dengan materi pembelajaran, misalnya:”Anak-anak, kalian telah belajar tentang apa hari ini? Coba sebutkan apa saja bahan yang dibutuhkan untuk membuat roti pisang!”, dsb.
- b. Kegiatan penutup diakhiri dengan guru memberikan informasi kepada peserta didik tentang materi/kompetensi yang akan dipelajari pada pertemuan berikutnya.
- c. Guru mengakhiri proses kegiatan belajar mengajar dengan berdoa`a bersama.

G. Media dan Sumber Belajar

Media

- Video/*Chart*/gambar-gambar tentang kreasi roti pisang, alat, dan bahan pembuatan roti pisang

- *Hand out* materi ajar : alat, bahan, dan cara pembuatan roti pisang

Sumber Belajar

- Modul Pembelajaran “TATA BOGA”
- Hermain, Faiza. 2004. *Cake Cokelat Mini*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Soenardi, Tuti. 2011. *100 Resep Hidangan Organik Untuk Anak Sekolah*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Setiawan, Metta, dkk. *Resep Sehat Lezat Ramadhan dan Lebaran*. Tim Redaksi Komunitas LangitBiru

H. Penilaian

- Teknik penilaian : Unjuk kerja
- Bentuk instrumen : Lembar pengamatan praktik
- Alat Tes atau Instrumen :

No	Aspek yang dinilai	Perolehan Nilai (10 – 20)
1	Persiapan alat dan bahan	
2	Keaktifan saat praktek	
3	Uji rasa hasil praktek	
4	Kreativitas pengemasan	
5	Keberhasilan pemasaran produk	
	Jumlah	

Keterangan:

- Jumlah perolehan maksimal 100
- Setiap butir soal memiliki rentang skor 10 – 20
- Skor maksimal 100

Sangat Baik (A) : 20

Baik (B) : 15

Cukup (C) : 10

- Rubrik Penilaian :

No	Deskriptor	Skor (5 - 20)
1	Jika peserta didik dapat menyebutkan alat atau bahan untuk pembuatan produk lebih dari 7	20
	Jika peserta didik dapat menyebutkan lebih dari 5	15
	Jika peserta didik dapat menyebutkan lebih dari 3	10

2	Jika peserta didik semangat dalam praktik mulai awal berlangsungnya praktik hingga akhir	20
	Jika peserta didik semangat dalam praktik mulai awal berlangsungnya praktik hingga pertengahan	15
	Jika peserta didik semangat dalam praktik hanya di awal berlangsungnya praktik	10
3	Jika peserta didik menghasilkan rasa produk hasil praktik dengan lezat	20
	Jika peserta didik menghasilkan rasa produk hasil praktik dengan rasa berlebihan (terlalu manis atau asin, dll)	15
	Jika peserta didik tidak menghasilkan rasa produk hasil praktik (gagal dalam praktik)	10
4	Jika peserta didik dapat mengemas 2 produk yang berbeda	20
	Jika peserta didik dapat mengemas produk dengan benar	15
	Jika peserta didik tidak dapat mengemas produk	10
5	Jika peserta didik berhasil menjual produk 100%	20
	Jika peserta didik berhasil menjual produk 75%	15
	Jika peserta didik berhasil menjual produk 50%	10

PETUNJUK PENGHITUNGAN SKOR

Rumus Penghitungan Skor Akhir

$$\text{Skor Akhir} = \frac{\text{Jumlah Perolehan Skor}}{\text{Skor Maksimal}} \times 100$$

Kategori nilai didasarkan pada Permendikbud No. 81A Tahun 2013 yaitu:

Sangat Baik (SB) : apabila memperoleh Skor Akhir: $3,33 < \text{Skor Akhir} \leq 4,00$

: apabila memperoleh Skor Akhir: 83,25 - 100

Baik (B) : apabila memperoleh Skor Akhir: $2,33 < \text{Skor Akhir} \leq 3,33$

: apabila memperoleh Skor Akhir: 58,25 – 83,25

Cukup (C) : apabila memperoleh Skor Akhir: $1,33 < \text{Skor Akhir} \leq 2,33$

: apabila memperoleh Skor Akhir: 33,25 – 58,25

Kurang (K) : apabila memperoleh Skor Akhir: $\text{Skor Akhir} \leq 1,33$

: apabila memperoleh Skor Akhir: 0 – 33,25

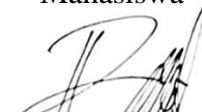
Mengetahui,
Guru Pembimbing



Sumini, S.Pd

NIP. 19570814198403 2 002

Sleman, 17 Agustus 2016
Mahasiswa



Siti Rahma Wati

NIM. 13207241012

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Sekolah : SLB-B Wiyata Dharma 1 Sleman
Mata Pelajaran : Tata Boga
Kelas/Semester : VIII / Delapan (2 SMP)
Alokasi Waktu : 3 jam (1 tm x 40 menit)
Tahun : 2016

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

No	Kompetensi Dasar	Indikator
1	1.1 Memahami dan mengetahui proses pembuatan roti makaroni keju	1.1.1 Mampu memahami cara pembuatan roti makaroni keju 1.1.2 Mengetahui alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat roti makaroni keju 1.1.3 Mampu memahami tahapan proses pembuatan roti makaroni keju
2	2.1 Membuat kreasi roti makaroni keju	2.1.1 Mampu membuat kreasi roti makaroni keju 2.1.2 Mampu menyajikan kreasi roti

		makaroni keju
		2.1.3 Mampu menghasilkan kreasi roti makaroni keju dengan rasa yang nikmat

C. Tujuan pembelajaran

- 1.1.1 Mampu memahami cara pembuatan roti makaroni keju dengan baik
- 1.1.2 Mengetahui alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat roti makaroni keju dengan benar
- 1.1.3 Mampu memahami tahapan proses pembuatan roti makaroni keju dengan tepat
- 2.1.1 Mampu membuat kreasi roti makaroni keju dengan baik
- 2.1.2 Mampu menyajikan kreasi roti makaroni keju dengan menarik
- 2.1.3 Mampu menghasilkan kreasi roti makaroni keju dengan rasa yang nikmat

D. Materi Pelajaran

Alat

Kompas, wajan, wadah, whisker (pengaduk), sendok, parutan, plastik (untuk kemasan)

Bahan

- 100 gram makaroni, rebus, tiriskan
- 100 gram wortel, parut kasar
- 100 gram tepung terigu
- 2 butir telur, pisahkan kuning dan putihnya
- 50 gram keju parut
- 250 ml air
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- 2 sdm minyak goreng

Cara Pembuatan

1. Campur tepung terigu dengan kuning telur.
2. Masukkan air sedikit demi sedikit. Aduk dengan whisker
3. Masukkan makaroni dan wortel, aduk.
4. Beri garam, merica, aduk hingga rata.
5. Kocok putih telur sampai kaku.
6. Masukkan adonan makaroni kedalam kocokan putih telur, aduk rata.

7. Ambil wajan, olesi dengan minyak, panaskan.
8. Tuang adonan makaroni, taburi keju parut di atasnya.
9. Setelah matang, angkat. Hidangkan roti makaroni keju dengan sambal.

E. Metode Pembelajaran

Metode : Demonstrasi

F. Langkah langkah Pembelajaran

Pertemuan Kelima

1. Kegiatan Pendahuluan

- a. Guru mengucapkan salam.
- b. Berdoa.
- c. Guru mengecek kehadiran peserta didik.
- d. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran bahwa pada hari ini akan belajar membuat kreasi roti makaroni keju.

2. Kegiatan Inti

- a. Peserta didik dipandu oleh guru menjawab pertanyaan tentang alat dan bahan serta cara pembuatan roti makaroni keju.
- b. Peserta didik dipandu untuk memperhatikan cara pembuatan roti makaroni keju dengan sumber atau resep yang diperagakan oleh guru.
- c. Peserta didik mulai dipandu untuk praktik dan didampingi guru untuk berproses pembuatan roti makaroni keju.
- d. Peserta didik dibimbing guru untuk berkreasi dalam penyajian atau pengemasan hasil produk.
- e. Peserta didik dibimbing guru untuk dapat memasarkan hasil produk.

3. Kegiatan Penutup

- a. Guru melakukan refleksi dengan memberikan pertanyaan lisan berkaitan dengan materi pembelajaran, misalnya: "Anak-anak, kalian telah belajar tentang apa hari ini? Coba sebutkan apa saja bahan yang dibutuhkan untuk membuat roti makaroni keju!", dsb.
- b. Kegiatan penutup diakhiri dengan guru memberikan informasi kepada peserta didik tentang materi/kompetensi yang akan dipelajari pada pertemuan berikutnya.
- c. Guru mengakhiri proses kegiatan belajar mengajar dengan berdoa bersama.

G. Media dan Sumber Belajar

Media

- Video/*Chart*/gambar-gambar tentang kreasi roti makaroni keju, alat, dan bahan pembuatan roti makaroni keju
- *Hand out* materi ajar : alat, bahan, dan cara pembuatan roti makaroni keju

Sumber Belajar

- Modul Pembelajaran “TATA BOGA”
- Hermain, Faiza. 2004. *Cake Cokelat Mini*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Soenardi, Tuti. 2011. *100 Resep Hidangan Organik Untuk Anak Sekolah*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Setiawan, Metta, dkk. *Resep Sehat Lezat Ramadhan dan Lebaran*. Tim Redaksi Komunitas LangitBiru

H. Penilaian

- a. Teknik penilaian : Unjuk kerja
- b. Bentuk instrumen : Lembar pengamatan praktik
- c. Alat Tes atau Instrumen :

No	Aspek yang dinilai	Perolehan Nilai (10 – 20)
1	Persiapan alat dan bahan	
2	Keaktifan saat praktek	
3	Uji rasa hasil praktek	
4	Kreativitas pengemasan	
5	Keberhasilan pemasaran produk	
	Jumlah	

Keterangan:

- Jumlah perolehan maksimal 100
- Setiap butir soal memiliki rentang skor 10 – 20
- Skor maksimal 100

Sangat Baik (A) : 20

Baik (B) : 15

Cukup (C) : 10

- d. Rubrik Penilaian :

No	Deskriptor	Skor (5 - 20)
1	Jika peserta didik dapat menyebutkan alat atau bahan untuk pembuatan produk lebih dari 7	20
	Jika peserta didik dapat menyebutkan lebih dari 5	15
	Jika peserta didik dapat menyebutkan lebih dari 3	10
2	Jika peserta didik semangat dalam praktik mulai awal berlangsungnya praktik hingga akhir	20
	Jika peserta didik semangat dalam praktik mulai awal berlangsungnya praktik hingga pertengahan	15
	Jika peserta didik semangat dalam praktik hanya di awal berlangsungnya praktik	10
3	Jika peserta didik menghasilkan rasa produk hasil praktik dengan lezat	20
	Jika peserta didik menghasilkan rasa produk hasil praktik dengan rasa berlebihan (terlalu manis atau asin, dll)	15
	Jika peserta didik tidak menghasilkan rasa produk hasil praktik (gagal dalam praktik)	10
4	Jika peserta didik dapat mengemas 2 produk yang berbeda	20
	Jika peserta didik dapat mengemas produk dengan benar	15
	Jika peserta didik tidak dapat mengemas produk	10
5	Jika peserta didik berhasil menjual produk 100%	20
	Jika peserta didik berhasil menjual produk 75%	15
	Jika peserta didik berhasil menjual produk 50%	10

PETUNJUK PENGHITUNGAN SKOR

Rumus Penghitungan Skor Akhir

$$\text{Skor Akhir} = \frac{\text{Jumlah Perolehan Skor}}{\text{Skor Maksimal}} \times 100$$

Kategori nilai didasarkan pada Permendikbud No. 81A Tahun 2013 yaitu:

- Sangat Baik (SB) : apabila memperoleh Skor Akhir: $3,33 < \text{Skor Akhir} \leq 4,00$
: **apabila memperoleh Skor Akhir: 83,25 - 100**
- Baik (B) : apabila memperoleh Skor Akhir: $2,33 < \text{Skor Akhir} \leq 3,33$
: **apabila memperoleh Skor Akhir: 58,25 – 83,25**
- Cukup (C) : apabila memperoleh Skor Akhir: $1,33 < \text{Skor Akhir} \leq 2,33$
: **apabila memperoleh Skor Akhir: 33,25 – 58,25**
- Kurang (K) : apabila memperoleh Skor Akhir: $\text{Skor Akhir} \leq 1,33$
: **apabila memperoleh Skor Akhir: 0 – 33,25**

Mengetahui

Guru Pembimbing



Sumini, S.Pd

NIP. 19570814198403 2 002

Sleman, 24 Agustus 2016

Mahasiswa



Siti Rahma Wati

NIM. 13207241012

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Sekolah : SLB-B Wiyata Dharma 1 Sleman
Mata Pelajaran : Tata Boga
Kelas/Semester : IX / Sembilan (3 SMP)
Alokasi Waktu : 3 jam (1 tm x 40 menit)
Tahun : 2016

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

No	Kompetensi Dasar	Indikator
1	1.1 Memahami dan mengetahui alat dan bahan dasar pembuatan kreasi makanan	1.1.1 Mampu memahami perbedaan alat dan bahan 1.1.2 Mengetahui alat dan bahan pembuatan kreasi misoa goreng 1.1.3 Mampu mengetahui alat dan bahan pembuatan kreasi putih salju 1.1.4 Mampu mengetahui alat dan bahan pembuatan kreasi bola biskuit coklat 1.1.5 Mampu mengetahui alat dan bahan pembuatan kreasi muffin coklat

2	2.1 Memahami dan mengetahui cara pembuatan bermacam-macam aneka kreasi makanan	2.1.1 Mampu memahami bermacam-macam jenis aneka kreasi makanan 2.1.2 Mampu mengetahui cara pembuatan kreasi misoa goreng 2.1.3 Mampu mengetahui cara pembuatan putih salju 2.1.4 Mampu mengetahui cara pembuatan kreasi bola biskuit cokelat 2.1.5 Mampu mengetahui cara pembuatan kreasi muffin cokelat
---	--	--

C. Tujuan pembelajaran

- 1.1.1 Mampu memahami perbedaan alat dan bahan dengan tepat
- 1.1.2 Mengetahui alat dan bahan pembuatan kreasi misoa goreng dengan benar
- 1.1.3 Mampu mengetahui alat dan bahan pembuatan kreasi putih salju dengan baik
- 1.1.4 Mampu mengetahui alat dan bahan pembuatan kreasi bola biskuit cokelat dengan benar
- 1.1.5 Mampu mengetahui alat dan bahan pembuatan kreasi muffin cokelat dengan benar
- 2.1.1 Mampu memahami bermacam-macam jenis aneka kreasi makanan dengan tepat
- 2.1.2 Mampu mengetahui cara pembuatan kreasi misoa goreng dengan benar
- 2.1.3 Mampu mengetahui cara pembuatan putih salju dengan tepat
- 2.1.4 Mampu mengetahui cara pembuatan kreasi bola biskuit cokelat dengan benar
- 2.1.5 Mampu mengetahui cara pembuatan kreasi muffin cokelat dengan benar

D. Materi Pelajaran

Macam-macam Aneka Kreasi Makanan

❖ Misoa Goreng

Alat

Kompor, baskom, sendok, pisau, telenan, wadah, loyang.

Bahan

- 100 gram misoa, seduh, tiriskan
- 50 gram tahu putih, haluskan
- 1 buah wortel, potong dadu kecil
- 2 siung bawang putih, haluskan
- 2 butir telur, kocok lepas
- 1 ½ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- ¼ sdt gula pasir
- 1 batang daun bawang, iris halus
- Minyak untuk menggoreng

Bahan Pelapis

- 2 butir telur kocok lepas

Cara Pembuatan

1. Aduk rata misoa, tahu putih, wortel, bawang putih, telur, garam, merica bubuk, gula pasir dan daun bawang.
2. Tuang adonan kedalam loyang yang telah dioles margarin.
3. Kukus 20 menit diatas api sedang sampai matang. Angkat. Dinginkan. Potong-potong sesuai selera.
4. Ambil potongan misoa celup kedalam bahan pelapis.
5. Goreng dalam minyak yang sudah dipanaskan diatas api sedang sampai matang.
6. Dinginkan. Lalu kemas dengan plastik atau wadah. Misoa goreng siap disajikan

❖ Putih Salju

Alat

Kompur, panci, baskom, pisau, telenan, wadah, sendok, loyang, plastik (untuk kemasan)

Bahan

- 175 gram Mentega, lelehkan
- 3 butir Kuning Telur
- 10 gr Keju Edam Parut
- 175 gr Tepung Terigu, ayak
- 30 gr Tepung Maizena

Balutan

- 250 gr Gula Bubuk
- 150 gr Gula Donat

Cara Pembuatan

1. Kocok mentega hingga lembut, masukkan telur, kocok lagi hingga mengembang
2. Masukkan tepung terigu dan maizena, aduk rata. Tambahkan keju edam, aduk rata hingga menjadi adonan yang bisa dibentuk
3. Ambil sejumput adonan, bentuk sesuai selera, taruh di loyang bersemir mentega. Lakukan hingga adonan habis
4. Panggang dalam oven dengan suhu 160 derajat celcius selama kurang lebih 15 menit hingga matang. Angkat, biarkan hingga uap panasnya hilang.
5. Lumuri seluruh bagian kue dengan gula bubuk. Kemudian taburi dengan gula donat.
6. Kemas sesuai selera. Putih salju siap disajikan

❖ Bola Biskuit Cokelat

Alat

Kompor, panci, sendok, wadah (mangkuk), cup kertas

Bahan

- 200 gram biskuit tanpa lapisan
- 50 ml susu kental manis cokelat

Balutan

- 75 gram cokelat
- Springle (butiran untuk hiasan diatas), cokelat roti (meisjes), topping, sesuai selera

Cara Pembuatan

1. Haluskan biskuit
2. Campur semua bahan jadi satu (biskuit dan susu kental cokelat), aduk rata
3. Cairkan coklat, lalu bentuk adonan menjadi bulatan atau cetak lebih kecil dari bola pimpong, lalu gulingkan dalam balutan cokelat
4. Taruh dalam cup kertas, laburi bagian atas dengan springle, cokelat roti atau topping (sesuai selera).
Bola biskuit coklat siap disajikan

❖ Muffin Cokelat

Alat

Kompor, panci, wadah, whisker (pengaduk), sendok, loyang, oven,

cetakan (untuk mencetak adonan), cup kertas

Bahan

- Tepung terigu 200 gram
- Baking powder 1 sendok makan
- Baking soda 1/2 sendok teh (bertujuan agar adonan muffin lebih mengembang)
- Gula pasir 125 gram (lebih bagus bila menggunakan gula pasir halus atau gula kastor)
- Margarin 100 gram, lelehkan (boleh diganti dengan butter agar rasanya lebih lezat)
- Essence vanila/pasta vanilla 1/4 sendok teh
- Telur 1 butir (kocok lepas)
- Susu cair coklat tawar 150 ml liter atau coklat bubuk 2 sdm
- Chocochips 50 gram (bisa diganti dengan kismis, keju, kacang almond dan lain sebagainya sesuai selera)

Cara Pembuatan

1. Langkah awal campur bahan kering seperti tepung terigu, gula pasir, baking powder, baking soda, dan chocochips. Aduk rata dalam wadah besar hingga tercampur dengan rata.
2. Dalam wadah lain campur bahan basah seperti margarin/butter leleh, essence vanila, telur dan susu cair. Aduk hingga rata, kemudian tuang kedalam bahan kering tadi (adonan terigu).
3. Selanjutnya aduk rata semua bahan dengan menggunakan whisker atau spatula karet dalam beberapa kali adukan saja. Cukup hingga campuran terigunya lembut dan adonan bertekstur lumpy (seperti lumpur).
4. Setelah itu tuang adonan ke dalam paper cup muffin atau bisa juga menggunakan bluder cup setinggi 1/2 cup saja karena adonan akan mengembang. Kemudian taburi atasnya dengan sisa chocochips.
5. Oven adonan muffin hingga matang dan berubah warna kekuningan dengan menggunakan 180-200 derajat celcius kira-kira selama 20 hingga 30 menit (tergantung kondisi oven yang digunakan).
6. Angkat dan sajikan muffin vanila chocochips selagi hangat agar lebih nikmat dan lezat.

E. Metode Pembelajaran

Metode : Saintifik

F. Langkah langkah Pembelajaran

Pertemuan Pertama

1. Kegiatan Pendahuluan

- a. Guru mengucapkan salam.
- b. Berdoa.
- c. Guru mengecek kehadiran peserta didik.
- d. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran bahwa pada hari ini akan belajar mengetahui alat dan bahan serta cara pembuatan aneka kreasi makanan

2. Kegiatan Inti

- a. Peserta didik dipandu oleh guru menjawab pertanyaan tentang alat dan bahan untuk pembuatan aneka kreasi makanan pada media gambar yang ditunjukkan kepada peserta didik.
- b. Peserta didik dipandu oleh guru untuk berdiskusi dengan teman sebaya bagaimana cara pembuatan aneka kreasi makanan pada media gambar yang ditunjukkan oleh guru.
- c. Peserta didik diberikan tes uraian oleh guru untuk mengukur kemampuan peserta didik.

3. Kegiatan Penutup

- a. Guru melakukan refleksi dengan memberikan pertanyaan lisan berkaitan dengan materi pembelajaran, misalnya:”Anak-anak, kalian telah belajar tentang apa hari ini? Coba sebutkan apa saja kreasi makanan yang telah kalian pelajari?”, dsb.
- b. Kegiatan penutup diakhiri dengan guru memberikan informasi kepada peserta didik tentang materi/kompetensi yang akan dipelajari pada pertemuan berikutnya.
- c. Guru mengakhiri proses kegiatan belajar mengajar dengan berdoa`a bersama.

G. Media dan Sumber Belajar

Media

- Video/*Chart*/gambar-gambar tentang aneka kreasi makanan, alat, dan bahan pembuatan aneka kreasi makanan
- *Hand out* materi ajar : alat, bahan, dan cara pembuatan aneka kreasi makanan

Sumber Belajar

- Modul Pembelajaran “TATA BOGA”
- Hermain, Faiza. 2004. *Cake Cokelat Mini*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Soenardi, Tuti. 2011. *100 Resep Hidangan Organik Untuk Anak Sekolah*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Setiawan, Metta, dkk. *Resep Sehat Lezat Ramadhan dan Lebaran*. Tim Redaksi Komunitas LangitBiru

H. Penilaian

- a. Teknik penilaian : Tes
- b. Bentuk instrumen : Uraian
- c. Alat Tes atau Instrumen :

No	Aspek yang dinilai	Perolehan Nilai (10 – 20)
1	Sebutkan alat dasar dalam pembuatan aneka kreasi makanan!	
2	Sebutkan bahan dasar dalam pembuatan kreasi misoa goreng!	
3	Sebutkan bahan dasar dalam pembuatan kreasi putih salju!	
4	Sebutkan bahan dasar dalam pembuatan kreasi muffin cokelat!	
5	Bagaimana cara pembuatan kreasi bola biskuit cokelat?	
	Jumlah	

Keterangan:

- **Jumlah perolehan maksimal 100**
- **Setiap butir soal memiliki rentang skor 10 – 20**
- **Skor maksimal 100**

Sangat Baik (A) : 20

Baik (B) : 15

Cukup (C) : 10

- d. Rubrik Penilaian :

No	Deskriptor	Skor (5 - 20)
1	Jika peserta didik dapat menjawab alat dasar dalam pembuatan aneka kreasi makanan lebih dari 7	20
	Jika peserta didik dapat menjawab lebih dari 5	15
	Jika peserta didik dapat menjawab lebih dari 3	10
2	Jika peserta didik dapat menjawab bahan dasar dalam pembuatan kreasi misoa goreng lebih dari 5	20
	Jika peserta didik dapat menjawab bahan dasar dalam pembuatan kreasi misoa goreng lebih dari 3	15
	Jika peserta didik dapat menjawab bahan dasar dalam pembuatan kreasi misoa goreng hanya 1 atau lebih dari 1	10
3	Jika peserta didik dapat menjawab bahan dasar dalam pembuatan kreasi putih salju lebih dari 5	20
	Jika peserta didik dapat menjawab bahan dasar dalam pembuatan kreasi putih salju lebih dari 3	15
	Jika peserta didik dapat menjawab bahan dasar dalam pembuatan kreasi putih salju hanya 1 atau lebih dari 1	10
4	Jika peserta didik dapat menjawab bahan dasar dalam pembuatan kreasi muffin cokelat lebih dari 5	20
	Jika peserta didik dapat menjawab bahan dasar dalam pembuatan kreasi muffin cokelat lebih dari 3	15
	Jika peserta didik dapat menjawab bahan dasar dalam pembuatan kreasi muffin cokelat hanya 1 atau lebih dari 1	10
5	Jika peserta didik menjawab cara pembuatan kreasi bola biskuit cokelat lebih dari 2 tahapan	20
	Jika peserta didik menjawab cara pembuatan kreasi bola biskuit cokelat lebih dari 1 tahapan	15
	Jika peserta didik menjawab cara pembuatan kreasi bola biskuit cokelat hanya 1 tahapan	10

PETUNJUK PENGHITUNGAN SKOR

Rumus Penghitungan Skor Akhir

$$\text{Skor Akhir} = \frac{\text{Jumlah Perolehan Skor}}{\text{Skor Maksimal}} \times 100$$

Kategori nilai didasarkan pada Permendikbud No. 81A Tahun 2013 yaitu:

- Sangat Baik (SB) : apabila memperoleh Skor Akhir: $3,33 < \text{Skor Akhir} \leq 4,00$
: **apabila memperoleh Skor Akhir: 83,25 - 100**
- Baik (B) : apabila memperoleh Skor Akhir: $2,33 < \text{Skor Akhir} \leq 3,33$
: **apabila memperoleh Skor Akhir: 58,25 – 83,25**
- Cukup (C) : apabila memperoleh Skor Akhir: $1,33 < \text{Skor Akhir} \leq 2,33$
: **apabila memperoleh Skor Akhir: 33,25 – 58,25**
- Kurang (K) : apabila memperoleh Skor Akhir: $\text{Skor Akhir} \leq 1,33$
: **apabila memperoleh Skor Akhir: 0 – 33,25**

Mengetahui

Guru Pembimbing



Sumini, S.Pd

NIP. 19570814198403 2 002

Sleman, 26 Juli 2016

Mahasiswa



Siti Rahma Wati

NIM. 13207241012

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Sekolah : SLB-B Wiyata Dharma 1 Sleman
Mata Pelajaran : Tata Boga
Kelas/Semester : IX / Sembilan (3 SMP)
Alokasi Waktu : 3 jam (1 tm x 40 menit)
Tahun : 2016

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

No	Kompetensi Dasar	Indikator
1	1.1 Memahami dan mengetahui proses pembuatan misoa goreng	1.1.1 Mampu memahami cara pembuatan misoa goreng 1.1.2 Mengetahui alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat misoa goreng 1.1.3 Mampu memahami tahapan proses pembuatan misoa goreng
2	2.1 Membuat kreasi misoa goreng	2.1.1 Mampu membuat kreasi misoa goreng 2.1.2 Mampu menyajikan kreasi misoa

		goreng
		2.1.3 Mampu menghasilkan kreasi misoa goreng dengan rasa yang nikmat

C. Tujuan pembelajaran

- 1.1.1 Mampu memahami cara pembuatan misoa goreng dengan baik
- 1.1.2 Mengetahui alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat misoa goreng dengan benar
- 1.1.3 Mampu memahami tahapan proses pembuatan misoa goreng dengan tepat
- 2.1.1 Mampu membuat kreasi misoa goreng dengan baik
- 2.1.2 Mampu menyajikan kreasi misoa goreng dengan menarik
- 2.1.3 Mampu menghasilkan kreasi misoa goreng dengan rasa yang nikmat

D. Materi Pelajaran

Alat

Kompas, baskom, sendok, pisau, telenan, wadah, loyang.

Bahan

- 100 gram misoa, seduh, tiriskan
- 50 gram tahu putih, haluskan
- 1 buah wortel, potong dadu kecil
- 2 siung bawang putih, haluskan
- 2 butir telur, kocok lepas
- 1 ½ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- ¼ sdt gula pasir
- 1 batang daun bawang, iris halus
- Minyak untuk menggoreng

Bahan Pelapis

- 2 butir telur kocok lepas

Cara Pembuatan

1. Aduk rata misoa, tahu putih, wortel, bawang putih, telur, garam, merica bubuk, gula pasir dan daun bawang.
2. Tuang adonan kedalam loyang yang telah dioles margarin.
3. Kukus 20 menit diatas api sedang sampai matang. Angkat. Dinginkan. Potong-potong sesuai selera.
4. Ambil potongan misoa celup kedalam bahan pelapis.

5. Goreng dalam minyak yang sudah dipanaskan diatas api sedang sampai matang.
6. Dinginkan. Lalu kemas dengan plastik atau wadah. Misoa goreng siap disajikan

E. Metode Pembelajaran

Metode : Demonstrasi

F. Langkah langkah Pembelajaran

Pertemuan Kedua

1. Kegiatan Pendahuluan

- a. Guru mengucapkan salam.
- b. Berdoa.
- c. Guru mengecek kehadiran peserta didik.
- d. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran bahwa pada hari ini akan belajar membuat kreasi misoa goreng

2. Kegiatan Inti

- a. Peserta didik dipandu oleh guru menjawab pertanyaan tentang alat dan bahan serta cara pembuatan misoa goreng.
- b. Peserta didik dipandu untuk memperhatikan cara pembuatan misoa goreng dengan sumber atau resep yang diperagakan oleh guru.
- c. Peserta didik mulai dipandu untuk praktik dan didampingi guru untuk berproses pembuatan misoa goreng.
- d. Peserta didik dibimbing guru untuk berkreasi dalam penyajian atau pengemasan hasil produk.
- e. Peserta didik dibimbing guru untuk dapat memasarkan hasil produk.

3. Kegiatan Penutup

- a. Guru melakukan refleksi dengan memberikan pertanyaan lisan berkaitan dengan materi pembelajaran, misalnya:”Anak-anak, kalian telah belajar tentang apa hari ini? Coba sebutkan apa saja bahan yang dibutuhkan untuk membuat misoa goreng!”, dsb.
- b. Kegiatan penutup diakhiri dengan guru memberikan informasi kepada peserta didik tentang materi/kompetensi yang akan dipelajari pada pertemuan berikutnya.
- c. Guru mengakhiri proses kegiatan belajar mengajar dengan berdo`a bersama.

G. Media dan Sumber Belajar

Media

- Video/*Chart*/gambar-gambar tentang kreasi misoa goreng, alat, dan bahan pembuatan misoa goreng
- *Hand out* materi ajar : alat, bahan, dan cara pembuatan misoa goreng

Sumber Belajar

- Modul Pembelajaran “TATA BOGA”
- Hermain, Faiza. 2004. *Cake Cokelat Mini*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Soenardi, Tuti. 2011. *100 Resep Hidangan Organik Untuk Anak Sekolah*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Setiawan, Metta, dkk. *Resep Sehat Lezat Ramadhan dan Lebaran*. Tim Redaksi Komunitas LangitBiru

H. Penilaian

- a. Teknik penilaian : Unjuk kerja
- b. Bentuk instrumen : Lembar pengamatan praktik
- c. Alat Tes atau Instrumen :

No	Aspek yang dinilai	Perolehan Nilai (10 – 20)
1	Persiapan alat dan bahan	
2	Keaktifan saat praktek	
3	Uji rasa hasil praktek	
4	Kreativitas pengemasan	
5	Keberhasilan pemasaran produk	
	Jumlah	

Keterangan:

- Jumlah perolehan maksimal 100
- Setiap butir soal memiliki rentang skor 10 – 20
- Skor maksimal 100
 - Sangat Baik (A) : 20
 - Baik (B) : 15
 - Cukup (C) : 10

d. Rubrik Penilaian :

No	Deskriptor	Skor (5 - 20)
1	Jika peserta didik dapat menyebutkan alat atau bahan untuk pembuatan produk lebih dari 7	20
	Jika peserta didik dapat menyebutkan lebih dari 5	15
	Jika peserta didik dapat menyebutkan lebih dari 3	10
2	Jika peserta didik semangat dalam praktik mulai awal berlangsungnya praktik hingga akhir	20
	Jika peserta didik semangat dalam praktik mulai awal berlangsungnya praktik hingga pertengahan	15
	Jika peserta didik semangat dalam praktik hanya di awal berlangsungnya praktik	10
3	Jika peserta didik menghasilkan rasa produk hasil praktik dengan lezat	20
	Jika peserta didik menghasilkan rasa produk hasil praktik dengan rasa berlebihan (terlalu manis atau asin, dll)	15
	Jika peserta didik tidak menghasilkan rasa produk hasil praktik (gagal dalam praktik)	10
4	Jika peserta didik dapat mengemas 2 produk yang berbeda	20
	Jika peserta didik dapat mengemas produk dengan benar	15
	Jika peserta didik tidak dapat mengemas produk	10
5	Jika peserta didik berhasil menjual produk 100%	20
	Jika peserta didik berhasil menjual produk 75%	15
	Jika peserta didik berhasil menjual produk 50%	10

PETUNJUK PENGHITUNGAN SKOR

Rumus Penghitungan Skor Akhir

$$\text{Skor Akhir} = \frac{\text{Jumlah Perolehan Skor}}{\text{Skor Maksimal}} \times 100$$

Kategori nilai didasarkan pada Permendikbud No. 81A Tahun 2013 yaitu:

Sangat Baik (SB) : apabila memperoleh Skor Akhir: $3,33 < \text{Skor Akhir} \leq 4,00$

: apabila memperoleh Skor Akhir: 83,25 - 100

Baik (B) : apabila memperoleh Skor Akhir: $2,33 < \text{Skor Akhir} \leq 3,33$

: apabila memperoleh Skor Akhir: 58,25 – 83,25

Cukup (C) : apabila memperoleh Skor Akhir: $1,33 < \text{Skor Akhir} \leq 2,33$

: apabila memperoleh Skor Akhir: 33,25 – 58,25

Kurang (K) : apabila memperoleh Skor Akhir: $\text{Skor Akhir} \leq 1,33$

: apabila memperoleh Skor Akhir: 0 – 33,25

Mengetahui
Guru Pembimbing



Sumini, S.Pd

NIP. 19570814198403 2 002

Sleman, 2 Agustus 2016
Mahasiswa



Siti Rahma Wati

NIM. 13207241012

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Sekolah : SLB-B Wiyata Dharma 1 Sleman
Mata Pelajaran : Tata Boga
Kelas/Semester : IX / Sembilan (3 SMP)
Alokasi Waktu : 3 jam (1 tm x 40 menit)
Tahun : 2016

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

No	Kompetensi Dasar	Indikator
1	1.1 Memahami dan mengetahui proses pembuatan putih salju	1.1.1 Mampu memahami cara pembuatan putih salju 1.1.2 Mengetahui alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat putih salju 1.1.3 Mampu memahami tahapan proses pembuatan putih salju
2	2.1 Membuat kreasi putih salju	2.1.1 Mampu membuat kreasi putih salju 2.1.2 Mampu menyajikan kreasi putih salju

		2.1.3 Mampu menghasilkan kreasi putih salju dengan rasa yang nikmat
--	--	---

C. Tujuan pembelajaran

- 1.1.1 Mampu memahami cara pembuatan putih salju dengan baik
- 1.1.2 Mengetahui alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat putih salju dengan benar
- 1.1.3 Mampu memahami tahapan proses pembuatan putih salju dengan tepat
- 2.1.1 Mampu membuat kreasi putih salju dengan baik
- 2.1.2 Mampu menyajikan kreasi putih salju dengan menarik
- 2.1.3 Mampu menghasilkan kreasi putih salju dengan rasa yang nikmat

D. Materi Pelajaran

Alat

Kompas, panci, baskom, pisau, telenan, wadah, sendok, loyang, plastik (untuk kemasan)

Bahan

- 175 gram Mentega, lelehkan
- 3 butir Kuning Telur
- 10 gr Keju Edam Parut
- 175 gr Tepung Terigu, ayak
- 30 gr Tepung Maizena

Balutan

- 250 gr Gula Bubuk
- 150 gr Gula Donat

Cara Pembuatan

1. Kocok mentega hingga lembut, masukkan telur, kocok lagi hingga mengembang
2. Masukkan tepung terigu dan maizena, aduk rata. Tambahkan keju edam, aduk rata hingga menjadi adonan yang bisa dibentuk
3. Ambil sejumput adonan, bentuk sesuai selera, taruh di loyang bersemir mentega. Lakukan hingga adonan habis
4. Panggang dalam oven dengan suhu 160 derajat celcius selama kurang lebih 15 menit hingga matang. Angkat, biarkan hingga uap panasnya hilang.

5. Lumuri seluruh bagian kue dengan gula bubuk. Kemudian taburi dengan gula donat.
6. Kemas sesuai selera. Putih salju siap disajikan

E. Metode Pembelajaran

Metode : Demonstrasi

F. Langkah langkah Pembelajaran

Pertemuan Ketiga

1. Kegiatan Pendahuluan

- a. Guru mengucapkan salam.
- b. Berdoa.
- c. Guru mengecek kehadiran peserta didik.
- d. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran bahwa pada hari ini akan belajar membuat kreasi putih salju

2. Kegiatan Inti

- a. Peserta didik dipandu oleh guru menjawab pertanyaan tentang alat dan bahan serta cara pembuatan putih salju.
- b. Peserta didik dipandu untuk memperhatikan cara pembuatan putih salju dengan sumber atau resep yang diperagakan oleh guru.
- c. Peserta didik mulai dipandu untuk praktik dan didampingi guru untuk berproses pembuatan putih salju.
- d. Peserta didik dibimbing guru untuk berkreasi dalam penyajian atau pengemasan hasil produk.
- e. Peserta didik dibimbing guru untuk dapat memasarkan hasil produk.

3. Kegiatan Penutup

- a. Guru melakukan refleksi dengan memberikan pertanyaan lisan berkaitan dengan materi pembelajaran, misalnya: "Anak-anak, kalian telah belajar tentang apa hari ini? Coba sebutkan apa saja bahan yang dibutuhkan untuk membuat putih salju!", dsb.
- b. Kegiatan penutup diakhiri dengan guru memberikan informasi kepada peserta didik tentang materi/kompetensi yang akan dipelajari pada pertemuan berikutnya.
- c. Guru mengakhiri proses kegiatan belajar mengajar dengan berdoa bersama.

G. Media dan Sumber Belajar

Media

- Video/*Chart*/gambar-gambar tentang kreasi putih salju, alat, dan bahan pembuatan putih salju
- *Hand out* materi ajar : alat, bahan, dan cara pembuatan putih salju

Sumber Belajar

- Modul Pembelajaran “TATA BOGA”
- Hermain, Faiza. 2004. *Cake Cokelat Mini*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Soenardi, Tuti. 2011. *100 Resep Hidangan Organik Untuk Anak Sekolah*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Setiawan, Metta, dkk. *Resep Sehat Lezat Ramadhan dan Lebaran*. Tim Redaksi Komunitas LangitBiru

H. Penilaian

- a. Teknik penilaian : Unjuk kerja
- b. Bentuk instrumen : Lembar pengamatan praktik
- c. Alat Tes atau Instrumen :

No	Aspek yang dinilai	Perolehan Nilai (10 – 20)
1	Persiapan alat dan bahan	
2	Keaktifan saat praktek	
3	Uji rasa hasil praktek	
4	Kreativitas pengemasan	
5	Keberhasilan pemasaran produk	
	Jumlah	

Keterangan:

- Jumlah perolehan maksimal 100
- Setiap butir soal memiliki rentang skor 10 – 20
- Skor maksimal 100
 - Sangat Baik (A) : 20
 - Baik (B) : 15
 - Cukup (C) : 10

d. Rubrik Penilaian :

No	Deskriptor	Skor (5 - 20)
1	Jika peserta didik dapat menyebutkan alat atau bahan untuk pembuatan produk lebih dari 7	20
	Jika peserta didik dapat menyebutkan lebih dari 5	15
	Jika peserta didik dapat menyebutkan lebih dari 3	10
2	Jika peserta didik semangat dalam praktik mulai awal berlangsungnya praktik hingga akhir	20
	Jika peserta didik semangat dalam praktik mulai awal berlangsungnya praktik hingga pertengahan	15
	Jika peserta didik semangat dalam praktik hanya di awal berlangsungnya praktik	10
3	Jika peserta didik menghasilkan rasa produk hasil praktik dengan lezat	20
	Jika peserta didik menghasilkan rasa produk hasil praktik dengan rasa berlebihan (terlalu manis atau asin, dll)	15
	Jika peserta didik tidak menghasilkan rasa produk hasil praktik (gagal dalam praktik)	10
4	Jika peserta didik dapat mengemas 2 produk yang berbeda	20
	Jika peserta didik dapat mengemas produk dengan benar	15
	Jika peserta didik tidak dapat mengemas produk	10
5	Jika peserta didik berhasil menjual produk 100%	20
	Jika peserta didik berhasil menjual produk 75%	15
	Jika peserta didik berhasil menjual produk 50%	10

PETUNJUK PENGHITUNGAN SKOR

Rumus Penghitungan Skor Akhir

$$\text{Skor Akhir} = \frac{\text{Jumlah Perolehan Skor}}{\text{Skor Maksimal}} \times 100$$

Kategori nilai didasarkan pada Permendikbud No. 81A Tahun 2013 yaitu:

Sangat Baik (SB) : apabila memperoleh Skor Akhir: $3,33 < \text{Skor Akhir} \leq 4,00$

: apabila memperoleh Skor Akhir: 83,25 - 100

Baik (B) : apabila memperoleh Skor Akhir: $2,33 < \text{Skor Akhir} \leq 3,33$

: apabila memperoleh Skor Akhir: 58,25 – 83,25

Cukup (C) : apabila memperoleh Skor Akhir: $1,33 < \text{Skor Akhir} \leq 2,33$

: apabila memperoleh Skor Akhir: 33,25 – 58,25

Kurang (K) : apabila memperoleh Skor Akhir: $\text{Skor Akhir} \leq 1,33$

: apabila memperoleh Skor Akhir: 0 – 33,25

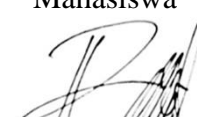
Mengetahui
Guru Pembimbing



Sumini, S.Pd

NIP. 19570814198403 2 002

Sleman, 9 Agustus 2016
Mahasiswa



Siti Rahma Wati

NIM. 13207241012

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Sekolah : SLB-B Wiyata Dharma 1 Sleman
Mata Pelajaran : Tata Boga
Kelas/Semester : IX / Sembilan (3 SMP)
Alokasi Waktu : 3 jam (1 tm x 40 menit)
Tahun : 2016

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

No	Kompetensi Dasar	Indikator
1	1.1 Memahami dan mengetahui proses pembuatan bola biskuit coklat	1.1.1 Mampu memahami cara pembuatan bola biskuit coklat 1.1.2 Mengetahui alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat bola biskuit coklat 1.1.3 Mampu memahami tahapan proses pembuatan bola biskuit coklat
2	2.1 Membuat kreasi bola biskuit coklat	2.1.1 Mampu membuat kreasi bola biskuit coklat 2.1.2 Mampu menyajikan kreasi bola

		biskuit coklat
		2.1.3 Mampu menghasilkan kreasi bola biskuit coklat dengan rasa yang nikmat

C. Tujuan pembelajaran

- 1.1.1 Mampu memahami cara pembuatan bola biskuit coklat dengan baik
- 1.1.2 Mengetahui alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat bola biskuit coklat dengan benar
- 1.1.3 Mampu memahami tahapan proses pembuatan bola biskuit coklat dengan tepat
- 2.1.1 Mampu membuat kreasi bola biskuit coklat dengan baik
- 2.1.2 Mampu menyajikan kreasi bola biskuit coklat dengan menarik
- 2.1.3 Mampu menghasilkan kreasi bola biskuit coklat dengan rasa yang nikmat

D. Materi Pelajaran

Alat

Kompur, panci, sendok, wadah (mangkuk), cup kertas

Bahan

- 200 gram biskuit tanpa lapisan
- 50 ml susu kental manis coklat

Balutan

- 75 gram coklat
- Springcle (butiran untuk hiasan diatas), coklat roti (meisjes), topping, sesuai selera

Cara Pembuatan

1. Haluskan biskuit
2. Campur semua bahan jadi satu (biskuit dan susu kental coklat), aduk rata
3. Cairkan coklat, lalu bentuk adonan menjadi bulatan atau cetak lebih kecil dari bola pingpong, lalu gulingkan dalam balutan coklat
4. Taruh dalam cup kertas, laburi bagian atas dengan springcle, coklat roti atau topping (sesuai selera).
5. Bola biskuit coklat siap disajikan

E. Metode Pembelajaran

Metode : Demonstrasi

F. Langkah langkah Pembelajaran

Pertemuan Keempat

1. Kegiatan Pendahuluan

- a. Guru mengucapkan salam.
- b. Berdoa.
- c. Guru mengecek kehadiran peserta didik.
- d. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran bahwa pada hari ini akan belajar membuat kreasi bola biskuit coklat.

2. Kegiatan Inti

- a. Peserta didik dipandu oleh guru menjawab pertanyaan tentang alat dan bahan serta cara pembuatan bola biskuit coklat.
- b. Peserta didik dipandu untuk memperhatikan cara pembuatan bola biskuit coklat dengan sumber atau resep yang diperagakan oleh guru.
- c. Peserta didik mulai dipandu untuk praktik dan didampingi guru untuk berproses pembuatan bola biskuit coklat.
- d. Peserta didik dibimbing guru untuk berkreasi dalam penyajian atau pengemasan hasil produk.
- e. Peserta didik dibimbing guru untuk dapat memasarkan hasil produk.

3. Kegiatan Penutup

- a. Guru melakukan refleksi dengan memberikan pertanyaan lisan berkaitan dengan materi pembelajaran, misalnya: "Anak-anak, kalian telah belajar tentang apa hari ini? Coba sebutkan apa saja bahan yang dibutuhkan untuk membuat bola biskuit coklat!", dsb.
- b. Kegiatan penutup diakhiri dengan guru memberikan informasi kepada peserta didik tentang materi/kompetensi yang akan dipelajari pada pertemuan berikutnya.
- c. Guru mengakhiri proses kegiatan belajar mengajar dengan berdoa bersama.

G. Media dan Sumber Belajar

Media

- Video/*Chart*/gambar-gambar tentang alat, dan bahan pembuatan bola biskuit coklat
- *Hand out* materi ajar : alat, bahan, dan cara pembuatan bola biskuit coklat

Sumber Belajar

- Modul Pembelajaran “TATA BOGA”
- Hermain, Faiza. 2004. *Cake Cokelat Mini*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Soenardi, Tuti. 2011. *100 Resep Hidangan Organik Untuk Anak Sekolah*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Setiawan, Metta, dkk. *Resep Sehat Lezat Ramadhan dan Lebaran*. Tim Redaksi Komunitas LangitBiru

H. Penilaian

- a. Teknik penilaian : Unjuk kerja
- b. Bentuk instrumen : Lembar pengamatan praktik
- c. Alat Tes atau Instrumen :

No	Aspek yang dinilai	Perolehan Nilai (10 – 20)
1	Persiapan alat dan bahan	
2	Keaktifan saat praktek	
3	Uji rasa hasil praktek	
4	Kreativitas pengemasan	
5	Keberhasilan pemasaran produk	
	Jumlah	

Keterangan:

- Jumlah perolehan maksimal 100
- Setiap butir soal memiliki rentang skor 10 – 20
- Skor maksimal 100

Sangat Baik (A) : 20

Baik (B) : 15

Cukup (C) : 10

- d. Rubrik Penilaian :

e.

No	Deskriptor	Skor (5 - 20)
1	Jika peserta didik dapat menyebutkan alat atau bahan untuk pembuatan produk lebih dari 7	20
	Jika peserta didik dapat menyebutkan lebih dari 5	15
	Jika peserta didik dapat menyebutkan lebih dari 3	10

2	Jika peserta didik semangat dalam praktik mulai awal berlangsungnya praktik hingga akhir	20
	Jika peserta didik semangat dalam praktik mulai awal berlangsungnya praktik hingga pertengahan	15
	Jika peserta didik semangat dalam praktik hanya di awal berlangsungnya praktik	10
3	Jika peserta didik menghasilkan rasa produk hasil praktik dengan lezat	20
	Jika peserta didik menghasilkan rasa produk hasil praktik dengan rasa berlebihan (terlalu manis atau asin, dll)	15
	Jika peserta didik tidak menghasilkan rasa produk hasil praktik (gagal dalam praktik)	10
4	Jika peserta didik dapat mengemas 2 produk yang berbeda	20
	Jika peserta didik dapat mengemas produk dengan benar	15
	Jika peserta didik tidak dapat mengemas produk	10
5	Jika peserta didik berhasil menjual produk 100%	20
	Jika peserta didik berhasil menjual produk 75%	15
	Jika peserta didik berhasil menjual produk 50%	10

PETUNJUK PENGHITUNGAN SKOR

Rumus Penghitungan Skor Akhir

$$\text{Skor Akhir} = \frac{\text{Jumlah Perolehan Skor}}{\text{Skor Maksimal}} \times 100$$

Kategori nilai didasarkan pada Permendikbud No. 81A Tahun 2013 yaitu:

Sangat Baik (SB) : apabila memperoleh Skor Akhir: $3,33 < \text{Skor Akhir} \leq 4,00$

: apabila memperoleh Skor Akhir: 83,25 - 100

Baik (B) : apabila memperoleh Skor Akhir: $2,33 < \text{Skor Akhir} \leq 3,33$

: apabila memperoleh Skor Akhir: 58,25 – 83,25

Cukup (C) : apabila memperoleh Skor Akhir: $1,33 < \text{Skor Akhir} \leq 2,33$

: apabila memperoleh Skor Akhir: 33,25 – 58,25

Kurang (K) : apabila memperoleh Skor Akhir: $\text{Skor Akhir} \leq 1,33$

: apabila memperoleh Skor Akhir: 0 – 33,25

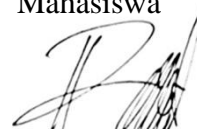
Mengetahui
Guru Pembimbing



Sumfni, S.Pd

NIP. 19570814198403 2 002

Sleman, 16 Agustus 2016
Mahasiswa



Siti Rahma Wati

NIM. 13207241012

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Sekolah : SLB-B Wiyata Dharma 1 Sleman
Mata Pelajaran : Tata Boga
Kelas/Semester : IX / Sembilan (3 SMP)
Alokasi Waktu : 3 jam (1 tm x 40 menit)
Tahun : 2016

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

No	Kompetensi Dasar	Indikator
1	1.1 Memahami dan mengetahui proses pembuatan kue muffin coklat	1.1.1 Mampu memahami cara pembuatan kue muffin coklat 1.1.2 Mengetahui alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat kue muffin coklat 1.1.3 Mampu memahami tahapan proses pembuatan kue muffin coklat
2	2.1 Membuat kreasi kue muffin coklat	2.1.1 Mampu membuat kreasi kue muffin coklat 2.1.2 Mampu menyajikan kreasi kue

		muffin coklat
		2.1.3 Mampu menghasilkan kreasi kue muffin coklat dengan rasa yang nikmat

C. Tujuan pembelajaran

- 1.1.1 Mampu memahami cara pembuatan kue muffin coklat dengan baik
- 1.1.2 Mengetahui alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat kue muffin coklat dengan benar
- 1.1.3 Mampu memahami tahapan proses pembuatan kue muffin coklat dengan tepat
- 2.1.1 Mampu membuat kreasi kue muffin coklat dengan baik
- 2.1.2 Mampu menyajikan kreasi kue muffin coklat dengan menarik
- 2.1.3 Mampu menghasilkan kreasi kue muffin coklat dengan rasa yang nikmat

D. Materi Pelajaran

Alat

Kompas, panci, wadah, whisker (pengaduk), sendok, loyang, oven, cetakan (untuk mencetak adonan), cup kertas

Bahan

- Tepung terigu 200 gram
- Baking powder 1 sendok makan
- Baking soda 1/2 sendok teh (bertujuan agar adonan muffin lebih mengembang)
- Gula pasir 125 gram (lebih bagus bila menggunakan gula pasir halus atau gula kastor)
- Margarin 100 gram, lelehkan (boleh diganti dengan butter agar rasanya lebih lezat)
- Essense vanila/pasta vanilla 1/4 sendok teh
- Telur 1 butir (kocok lepas)
- Susu cair coklat tawar 150 ml liter atau coklat bubuk 2 sdm
- Chocochips 50 gram (bisa diganti dengan kismis, keju, kacang almond dan lain sebagainya sesuai selera)

Cara Pembuatan

1. Langkah awal campur bahan kering seperti tepung terigu, gula pasir, baking powder, baking soda, dan chocochips. Aduk rata dalam wadah besar hingga tercampur dengan rata.
2. Dalam wadah lain campur bahan basah seperti margarin/butter leleh, essence vanilla, telur dan susu cair. Aduk hingga rata, kemudian tuang kedalam bahan kering tadi (adonan terigu).
3. Selanjutnya aduk rata semua bahan dengan menggunakan whisker atau spatula karet dalam beberapa kali adukan saja. Cukup hingga campuran terigunya lembut dan adonan bertekstur lumpy (seperti lumpur).
4. Setelah itu tuang adonan ke dalam paper cup muffin atau bisa juga menggunakan bluder cup setinggi 1/2 cup saja karena adonan akan mengembang. Kemudian taburi atasnya dengan sisa chocochips.
5. Oven adonan muffin hingga matang dan berubah warna kekuningan dengan menggunakan 180-200 derajat celcius kira-kira selama 20 hingga 30 menit (tergantung kondisi oven yang digunakan).
6. Angkat dan sajikan muffin vanilla chocochips selagi hangat agar lebih nikmat dan lezat.

E. Metode Pembelajaran

Metode : Demonstrasi

F. Langkah langkah Pembelajaran

Pertemuan Kelima

1. Kegiatan Pendahuluan

- a. Guru mengucapkan salam.
- b. Berdoa.
- c. Guru mengecek kehadiran peserta didik.
- d. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran bahwa pada hari ini akan belajar membuat kreasi kue muffin cokelat

2. Kegiatan Inti

- a. Peserta didik dipandu oleh guru menjawab pertanyaan tentang alat dan bahan serta cara pembuatan kue muffin cokelat.
- b. Peserta didik dipandu untuk memperhatikan cara pembuatan kue muffin cokelat dengan sumber atau resep yang diperagakan oleh guru.
- c. Peserta didik mulai dipandu untuk praktik dan didampingi guru untuk berproses pembuatan kue muffin cokelat.

- d. Peserta didik dibimbing guru untuk berkreasi dalam penyajian atau pengemasan hasil produk.
- e. Peserta didik dibimbing guru untuk dapat memasarkan hasil produk.

3. Kegiatan Penutup

- a. Guru melakukan refleksi dengan memberikan pertanyaan lisan berkaitan dengan materi pembelajaran, misalnya:”Anak-anak, kalian telah belajar tentang apa hari ini? Coba sebutkan apa saja bahan yang dibutuhkan untuk membuat kue muffin coklat!”, dsb.
- b. Kegiatan penutup diakhiri dengan guru memberikan informasi kepada peserta didik tentang materi/kompetensi yang akan dipelajari pada pertemuan berikutnya.
- c. Guru mengakhiri proses kegiatan belajar mengajar dengan berdoa`a bersama.

G. Media dan Sumber Belajar

Media

- Video/*Chart*/gambar-gambar tentang kreasi kue muffin coklat, alat, dan bahan pembuatan kue muffin coklat
- *Hand out* materi ajar : alat, bahan, dan cara pembuatan kue muffin coklat

Sumber Belajar

- Modul Pembelajaran “TATA BOGA”
- Hermain, Faiza. 2004. *Cake Cokelat Mini*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Soenardi, Tuti. 2011. *100 Resep Hidangan Organik Untuk Anak Sekolah*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Setiawan, Metta, dkk. *Resep Sehat Lezat Ramadhan dan Lebaran*. Tim Redaksi Komunitas LangitBiru

H. Penilaian

- a. Teknik penilaian : Unjuk kerja
- b. Bentuk instrumen : Lembar pengamatan praktik
- c. Alat Tes atau Instrumen :

No	Aspek yang dinilai	Perolehan Nilai (10 – 20)
1	Persiapan alat dan bahan	

2	Keaktifan saat praktek	
3	Uji rasa hasil praktek	
4	Kreativitas pengemasan	
5	Keberhasilan pemasaran produk	
	Jumlah	

Keterangan:

- **Jumlah perolehan maksimal 100**
- **Setiap butir soal memiliki rentang skor 10 – 20**
- **Skor maksimal 100**

Sangat Baik (A) : 20

Baik (B) : 15

Cukup (C) : 10

d. Rubrik Penilaian :

No	Deskriptor	Skor (5 - 20)
1	Jika peserta didik dapat menyebutkan alat atau bahan untuk pembuatan produk lebih dari 7	20
	Jika peserta didik dapat menyebutkan lebih dari 5	15
	Jika peserta didik dapat menyebutkan lebih dari 3	10
2	Jika peserta didik semangat dalam praktik mulai awal berlangsungnya praktik hingga akhir	20
	Jika peserta didik semangat dalam praktik mulai awal berlangsungnya praktik hingga pertengahan	15
	Jika peserta didik semangat dalam praktik hanya di awal berlangsungnya praktik	10
3	Jika peserta didik menghasilkan rasa produk hasil praktik dengan lezat	20
	Jika peserta didik menghasilkan rasa produk hasil praktik dengan rasa berlebihan (terlalu manis atau asin, dll)	15
	Jika peserta didik tidak menghasilkan rasa produk hasil praktik (gagal dalam praktik)	10
4	Jika peserta didik dapat mengemas 2 produk yang berbeda	20
	Jika peserta didik dapat mengemas produk dengan benar	15
	Jika peserta didik tidak dapat mengemas produk	10
5	Jika peserta didik berhasil menjual produk 100%	20

	Jika peserta didik berhasil menjual produk 75%	15
	Jika peserta didik berhasil menjual produk 50%	10

PETUNJUK PENGHITUNGAN SKOR

Rumus Penghitungan Skor Akhir

$$\text{Skor Akhir} = \frac{\text{Jumlah Perolehan Skor}}{\text{Skor Maksimal}} \times 100$$

Kategori nilai didasarkan pada Permendikbud No. 81A Tahun 2013 yaitu:

Sangat Baik (SB) : apabila memperoleh Skor Akhir: $3,33 < \text{Skor Akhir} \leq 4,00$

: apabila memperoleh Skor Akhir: 83,25 - 100

Baik (B) : apabila memperoleh Skor Akhir: $2,33 < \text{Skor Akhir} \leq 3,33$

: apabila memperoleh Skor Akhir: 58,25 – 83,25

Cukup (C) : apabila memperoleh Skor Akhir: $1,33 < \text{Skor Akhir} \leq 2,33$

: apabila memperoleh Skor Akhir: 33,25 – 58,25

Kurang (K) : apabila memperoleh Skor Akhir: $\text{Skor Akhir} \leq 1,33$

: apabila memperoleh Skor Akhir: 0 – 33,25

Mengetahui
Guru Pembimbing



Sumini, S.Pd

NIP. 19570814198403 2 002

Sleman, 23 Agustus 2016
Mahasiswa



Siti Rahma Wati

NIM. 13207241012

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Sekolah : SLB-B Wiyata Dharma 1 Sleman
Mata Pelajaran : Batik
Kelas/Semester : VIII / Delapan (2 SMP)
Materi Pokok : Membuat taplak meja dengan teknik batik tulis
Alokasi Waktu : 1 tm (3 x 40 menit)

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

No	Kompetensi Dasar	Indikator
1	1. 1 Mengetahui pengertian batik dan memahami serta membedakan batik	1.1.1 Mampu menguraikan pengertian batik. 1.1.2 Mampu menguraikan pengertian batik tulis 1.1.3 Mampu menguraikan perbedaan batik dan pengertian batik tulis 1.1.4 Mampu membedakan batik tulis, batik jumputan, batik cap, batik printing 1.1.5 Mampu menunjukkan dan menyebutkan ciri-ciri batik tulis, batik jumputan, batik cap, batik printing
2	2.1 Mengetahui dan	2.1.1 Mampu menyebutkan alat-alat dan bahan-

	menjelaskan alat dan bahan batik	bahan batik 2.1.2 Mampu menyebutkan alat dan bahan batik tulis khususnya 2.1.3 Mampu membedakan alat dan bahan pokok batik tulis 2.1.4 Mampu menjelaskan alat bantu dan bahan batik tulis 2.1.5 Mampu menjelaskan fungsi alat dan bahan batik tulis
--	----------------------------------	---

C. Tujuan Pembelajaran

Peserta didik diharapkan:

- 1.1.1 Mampu menguraikan pengertian batik dengan benar
- 1.1.2 Mampu menguraikan pengertian batik tulis dengan benar
- 1.1.3 Mampu menguraikan perbedaan batik dan pengertian batik tulis dengan tepat
- 1.1.4 Mampu membedakan batik tulis, batik jumputan, batik cap, batik printing dengan tepat
- 1.1.5 Mampu menunjukkan dan menyebutkan ciri-ciri batik tulis, batik jumputan, batik cap, batik printing dengan senang hati
- 2.1.1 Mampu menyebutkan alat-alat dan bahan-bahan batik dengan benar
- 2.1.2 Mampu menyebutkan alat dan bahan batik tulis khususnya dengan benar
- 2.1.3 Mampu membedakan alat dan bahan pokok batik tulis dengan tepat
- 2.1.4 Mampu menjelaskan alat bantu dan bahan batik tulis dengan benar
- 2.1.5 Mampu menjelaskan fungsi alat dan bahan batik tulis dengan benar

D. Materi Pembelajaran

Batik

Pengertian “batik” berasal dari kata “tik” yang artinya “menitik” atau “menetes” (Bhs. Jawa ngoko). Dalam bahasa Jawa Kromo batik adalah nyerat atau serat (W. Kertcher, 1954)

Batik merupakan gambaran diatas mori dengan mempergunakan canting, cap, jegul dan memakai bahan pembantu yaitu lilin/malam kemudian diwarnai (S. Sutopo, 1956).

Batik adalah menulis rumit dan indah dengan menggunakan canting dan lilin (kuswadji Kawindosusanto, 1960).

Jadi kesimpulannya batik adalah gambaran /hiasan (ornament) yang

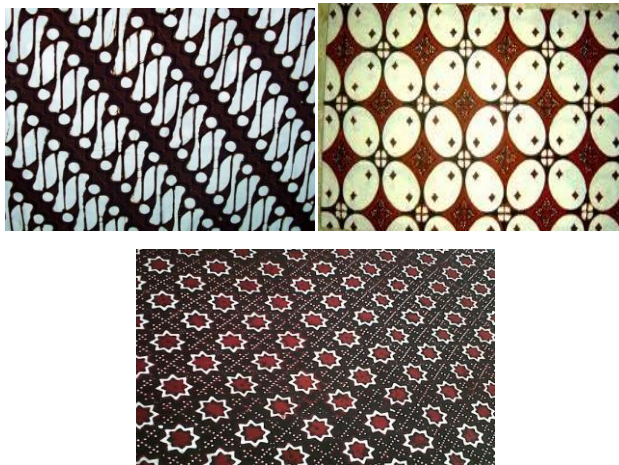
dihasilkan melalui proses tutup celup, ditutup lilin/malam batik dan dicelup warna.

Macam-macam jenis batik dan pengertiannya

- Batik Tulis adalah ornamen yang dihasilkan pada kain dengan memakai alat canting tulis.



- Batik Cap adalah ornamen yang dihasilkan pada kain dengan memakai alat canting cap.



- Jumputan adalah ornamen yang dihasilkan pada kain dengan cara ikat celup. Diikat dan dicelup warna.



- Printing adalah ornamen yang dihasilkan pada kain menyerupai motif batik dengan memakai alat bantu mesin dan tidak melalui proses tutup celup, ditutup lilin/ malam dan dicelup warna.

- Lukis adalah ornamen yang dihasilkan pada kain menyerupai motif batik dengan menggunakan alat bantu kuas dan pewarna yang digoreskan ke kain. Tidak melalui proses tutup celup, ditutup lilin/ malam dan dicelup warna.



Alat untuk membatik beserta fungsinya

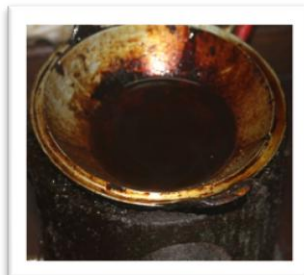
- Canting tulis : Alat untuk menggoreskan lilin/ malam ke kain (cecek, klowong, tembokan)



- Canting Cap : Alat untuk menggoreskan malam yang terbuat dari tembaga sesuai dengan motif yang dikehendaki



- Kompor : Alat untuk memanaskan malam
- Wajan : Alat untuk tempat lilin/ malam



- Gawangan : Alat untuk membentangkan kain



- Dingklik : Alat untuk tempat duduk saat membatik
- Celemek : Alat untuk melapisi baju agar tidak terkena lilin/malam dan saat membatik



- Ember : Alat untuk mewarna



- Kaos tangan : Alat untuk melindungi tangan saat mewarna



- Kuas : Alat untuk proses menembok (jika diperlukan)
- Karet gelang : Alat untuk mengikat (pembuatan motif untuk jumputan)
- Jarum : Alat untuk memasukkan benang (pembuatan motif untuk jumputan)
- Benang : Alat untuk menjahit (pembuatan motif untuk jumputan)
- Kelereng : Alat untuk pembuatan jumputan (untuk jumputan)
- Pensil, penghapus, penggaris : Alat untuk mendesain pembuatan batik
- Kertas roti : Alat untuk membuat desain besar dengan ukuran sebenarnya

Bahan untuk membatik beserta fungsinya

- Kain : Media untuk membatik (kain mori, sutera, katun, dll)



- Malam : Zat kimia yang sengaja diproduksi untuk digunakan sebagai bahan membatik (malam warna coklat, putih/parafin)



- Pewarna : Zat kimia yang sengaja diproduksi untuk digunakan sebagai pewarna



E. Pendekatan dan Metode Pembelajaran

- Pendekatan : Saintifik
- Metode : Diskusi, Tanya Jawab

F. Langkah-langkah Pembelajaran

Pertemuan Pertama

1. Kegiatan Pendahuluan

- Guru mengucapkan salam.
- Berdoa.
- Guru mengecek kehadiran peserta didik.
- Guru memotivasi peserta didik secara fisik dan mental dalam menyiapkan peserta didik untuk mengikuti pembelajaran, yakni: melalui media *chart*/gambar-gambar guru menunjukkan beberapa contoh alat, bahan dan produk baju motif batik.

- e. Guru mengajukan beberapa pertanyaan terkait dengan contoh-contoh alat, bahan dan produk baju motif batik dalam *chart/gambar/produk* misalnya: “Anak-anak, perhatikan produk ini! karya apakah ini? Anak-anak, hari ini kita akan belajar tentang kerajinan batik” dsb.
- f. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.
- g. Guru menyampaikan cakupan materi pembelajaran untuk pertemuan pertama tentang: pengertian batik, macam-macam batik, alat dan bahan serta fungsinya.

2. Kegiatan Inti

- a. Peserta didik dipandu oleh guru dalam kelompok, mengamati beberapa contoh alat dan bahan serta fungsinya, karya produk kerajinan baju motif batik melalui *video/chart/gambar* yang disiapkan oleh guru.
- b. Peserta didik dipandu oleh guru merumuskan pertanyaan, misalnya:
 - “Apa saja alat-alat yang digunakan untuk membuat karya kerajinan batik?”
- c. Peserta didik berkelompok, mengisi lembar kerja (tabel) yang telah disiapkan oleh guru dengan membaca buku siswa, buku referensi yang disiapkan oleh guru ataupun ditemukan oleh siswa dan *handout* materi ajar untuk mendapatkan data/informasi untuk menjawab pertanyaan, diantaranya: alat dan bahan serta fungsinya, dan macam-macam contoh motif batik.
- d. Peserta didik dengan bimbingan guru menganalisis data yang dikumpulkan sendiri atau data yang diberikan oleh guru untuk menjawab pertanyaan yang telah dirumuskan. Sebagai contoh peserta didik menyimpulkan bahwa alat-alat untuk membatik adalah kompor, wajan, gawangan dan canting.
- e. Peserta didik/wakil dari setiap kelompok mempresentasikan kesimpulan tentang konsep yang telah dikonstruksi oleh peserta didik dalam kelompoknya berkaitan dengan pengertian, alat dan bahan serta fungsinya, dan macam-macam batik.

3. Kegiatan Penutup

- a. Peserta didik dibimbing guru merefleksikan seluruh aktivitas pembelajaran yang dilakukan dan menyimpulkan konsep yang telah dikonstruksi oleh peserta didik berkaitan dengan karya kerajinan batik, misalnya: perbedaan antara batik tulis, batik jumputan, batik cap dan batik lukis.

- b. Guru melakukan refleksi dengan memberikan pertanyaan lisan berkaitan dengan materi pembelajaran, misalnya: "Anak-anak, kalian telah belajar tentang karya kerajinan batik. Coba jelaskan apa yang dimaksud dengan kerajinan batik tulis!", dsb.
- c. Kegiatan penutup diakhiri dengan guru memberikan informasi kepada peserta didik tentang materi/kompetensi yang akan dipelajari pada pertemuan berikutnya.
- d. Guru mengakhiri proses kegiatan belajar mengajar dengan berdoa bersama.

G. Sumber dan Media

Media

- Video/*Chart*/gambar-gambar tentang batik, alat dan bahan batik, serta macam-macam batik.
- Lembar Kerja Siswa
- *Hand out* materi ajar : Beragam macam jenis batik, alat dan bahan beserta fungsinya.

Sumber

- Syaodih, N. S. 2015. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya
- Syaodih, N. S., dan Syaodih, E. 2012. *Kurikulum Dan Pembelajaran Kompetensi*. Bandung: PT Rafika Aditama
- Sudjana, N. 2014. *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya
- Wulandari, A. 2011. *Batik Nusantara*. Yogyakarta: ANDI
- Musman, A. dan Arini, A. B. 2011. *BATIK- Warisan Adiluhung Nusantara*. Yogyakarta: G-Media

H. Penilaian

1. Kompetensi Sikap Spiritual

- a. Teknik Penilaian : Observasi
- b. Bentuk Instrumen : Lembar Observasi
- c. Kisi-kisi :

No.	Butir Nilai (Sikap Spiritual)	Indikator	Jumlah Butir
1	Menghargai keberagaman batik di daerah setempat sebagai anugerah Tuhan	Bersungguh-sungguh dalam mempelajari keberagaman batik di daerah setempat	1
		Serius mempelajari alat dan bahan batik di daerah setempat	1

d. Instrumen : lihat lampiran 2

e. Petunjuk Penghitungan Skor : lihat lampiran 2

2. Kompetensi Sikap Sosial

a. Teknik penilaian : Observasi

b. Bentuk instrumen : Lembar observasi

c. Kisi-kisi :

No	Butir Nilai (Sikap Sosial)	Indikator	Jumlah Butir
1	Menunjukkan rasa ingin tahu, sikap santun dan memiliki motivasi internal dalam menggali informasi tentang keberagaman karya kerajinan daerah setempat sebagai wujud cinta tanah air dan bangga pada produk Indonesia	Keaktifan bertanya kepada guru dalam pembelajaran keberagaman hasil kerajinan batik di daerah setempat	1
		Memperhatikan dan mengikuti pembelajaran mengenai alat dan bahan batik di daerah setempat dengan baik	1
		Melakukan diskusi antar teman mengenai keberagaman hasil kerajinan batik di daerah setempat	1
JUMLAH			5

d. Instrumen : lihat lampiran 2

e. Petunjuk Penghitungan Skor : lihat lampiran 2

3. Kompetensi Pengetahuan

a. Teknik Penilaian : Tes

b. Bentuk instrument : Soal Penjodohan

c. Kisi-kisi :

No	Indikator	Jumlah Butir Soal
1.	Mengetahui pengertian batik dan memahami serta membedakan batik	11
2.	Mengetahui dan menjelaskan alat dan bahan batik	9
JUMLAH		20

Mengetahui

Guru Pembimbing



Dra. Suhartati

NIP. 19640402 200702 2 004

Sleman, 25 Juli 2016

Mahasiswa



Siti Rahma Wati

NIM. 13207241012

PETUNJUK PENGHITUNGAN SKOR

- **Rumus Penghitungan Skor Akhir**

$$\text{Skor Akhir} = \frac{\text{Jumlah Perolehan Skor}}{\text{Skor Maksimal (200)}} \times 4$$

Atau

$$\text{Skor Akhir} = \frac{\text{Jumlah Perolehan Skor}}{\text{Skor Maksimal (200)}} \times 100$$

Kategori nilai sikap peserta didik didasarkan pada Permendikbud No. 81A

Tahun 2013 yaitu:

Sangat Baik (SB) : apabila memperoleh Skor Akhir: $3,33 < \text{Skor Akhir} \leq 4,00$

: apabila memperoleh Skor Akhir: 83,25 - 100

Baik (B) : apabila memperoleh Skor Akhir: $2,33 < \text{Skor Akhir} \leq 3,33$

: apabila memperoleh Skor Akhir: 58,25 – 83,25

Cukup (C) : apabila memperoleh Skor Akhir: $1,33 < \text{Skor Akhir} \leq 2,33$

: apabila memperoleh Skor Akhir: 33,25 – 58,25

Kurang (K) : apabila memperoleh Skor Akhir: $\text{Skor Akhir} \leq 1,33$

: apabila memperoleh Skor Akhir: 0 – 33,25

Lampiran 2

INSTRUMEN PENILAIAN SIKAP SPIRITUAL DAN SOSIAL

A. Petunjuk Umum

1. Instrumen penilaian sikap spiritual dan sosial berupa *Lembar Observasi*
2. Instrumen ini diisi oleh guru

B. Petunjuk Pengisian

- Sangat Baik (A) : 20
Baik (B) : 15
Cukup (C) : 10

C. Rubrik Penilaian

No	Indikator	Skor (10-20)
1	Bersungguh-sungguh dalam mempelajari keberagaman batik di daerah setempat	
2	Serius mempelajari alat dan bahan batik di daerah setempat	
3	Keaktifan bertanya kepada guru dalam pembelajaran keberagaman hasil kerajinan batik di daerah setempat	
4	Memperhatikan dan mengikuti pembelajaran mengenai alat dan bahan batik di daerah setempat dengan baik	
5	Melakukan diskusi antar teman mengenai keberagaman hasil kerajinan batik di daerah setempat	
	Jumlah	

D. Kriteria Penskoran

1. Setiap butir soal memiliki rentang skor 10 – 20
2. Skor total apabila semua jawaban benar adalah 100

Lampiran 3

INSTRUMEN PENILAIAN PENGETAHUAN

A. Petunjuk Umum

1. Instrumen penilaian pengetahuan berupa *Tes Penjodohan*
2. Instrumen ini diisi oleh peserta didik

B. Petunjuk Pengisian

Berilah tanda (√) pada kolom dengan jawaban yang benar berdasarkan gambar diatas!

C. Soal Tes Uraian

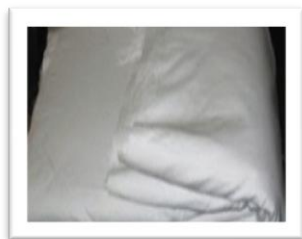
Gambar 1



Gambar 2



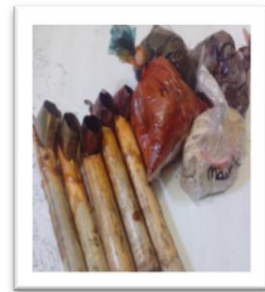
Gambar 3



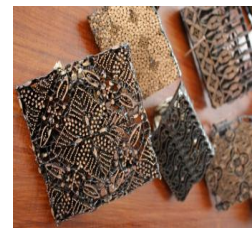
Gambar 4



Gambar 5



Gambar 6



Gambar 7



Gambar 8



Gambar 9



Gambar 10



Gambar 16



Gambar 11



Gambar 17



Gambar 12



Gambar 18



Gambar 13



Gambar 19



Gambar 14



Gambar 20



Gambar 15



NO	KET	ALAT/ BAHAN	BATIK TULIS	BATIK CAP	JUMPUTAN	LUKIS	MOTIF KLASIK	MOTIF MODERN
----	-----	----------------	----------------	--------------	----------	-------	-----------------	-----------------

1	Gambar 1							
2	Gambar 2							
3	Gambar 3							
4	Gambar 4							
5	Gambar 5							
6	Gambar 6							
7	Gambar 7							
8	Gambar 8							
9	Gambar 9							
10	Gambar 10							
11	Gambar 11							
12	Gambar 12							
13	Gambar 13							
14	Gambar 14							
15	Gambar 15							
16	Gambar 16							
17	Gambar 17							
18	Gambar 18							
19	Gambar 19							
20	Gambar 20							

PETUNJUK PENGHITUNGAN SKOR

A. Kunci Jawaban

NO	KET	ALAT/ BAHAN	BATIK TULIS	BATIK CAP	JUMPUTAN	LUKIS	MOTIF KLASIK	MOTIF MODERN
1	Gambar 1	√						
2	Gambar 2					√		
3	Gambar 3	√						
4	Gambar 4	√						
5	Gambar 5	√						
6	Gambar 6	√						
7	Gambar 7			√				
8	Gambar 8	√						
9	Gambar 9		√					
10	Gambar 10	√						
11	Gambar 11			√				

12	Gambar 12		√					
13	Gambar 13	√						
14	Gambar 14				√			
15	Gambar 15		√					
16	Gambar 16			√				
17	Gambar 17		√					
18	Gambar 18					√		
19	Gambar 19				√			
20	Gambar 20	√						

B. Rubrik Penilaian

No	Deskriptor	Skor (0 – 5)
1	Gambar 1	
2	Gambar 2	
3	Gambar 3	
4	Gambar 4	
5	Gambar 5	
6	Gambar 6	
7	Gambar 7	
8	Gambar 8	
9	Gambar 9	
10	Gambar 10	
11	Gambar 11	
12	Gambar 12	
13	Gambar 13	
14	Gambar 14	
15	Gambar 15	
16	Gambar 16	
17	Gambar 17	
18	Gambar 18	
19	Gambar 19	
20	Gambar 20	
	Jumlah	

C. Kriteria Penskoran

- Setiap butir soal memiliki rentang skor 0 – 5
- Skor total apabila semua jawaban benar adalah 100

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Sekolah : SLB-B Wiyata Dharma 1 Sleman
Mata Pelajaran : Batik
Kelas/Semester : VIII / Delapan (2 SMP)
Materi Pokok : Membuat taplak meja dengan teknik batik tulis
Alokasi Waktu : 1 tm (3 x 40 menit)

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

No	Kompetensi Dasar	Indikator
1.	3.1 Membedakan motif batik	3.1.1 Mampu menjelaskan motif-motif batik 3.1.2 Mampu menunjukkan perbedaan motif batik klasik dan modern
2.	4.1 Memahami dan mampu membuat desain batik tulis	4.1.1 Mampu mempersiapkan alat dan bahan untuk mendesain 4.1.2 Mampu memilih alternatif motif yang akan didesain 4.1.3 Mampu membuat desain batik tulis 4.1.4 Mampu menyelesaikan desain tepat waktu 4.1.5 Mampu membereskan meja kerja

C. Tujuan Pembelajaran

Peserta didik diharapkan:

- 3.1.1 Mampu menjelaskan motif-motif batik dengan benar
- 3.1.2 Mampu menunjukkan perbedaan motif batik klasik dan modern dengan tepat
- 4.1.1 Mampu mempersiapkan alat dan bahan untuk mendesain dengan baik
- 4.1.2 Mampu memilih alternatif motif yang akan didesain dengan baik
- 4.1.3 Mampu membuat desain batik tulis dengan baik
- 4.1.4 Mampu menyelesaikan desain dengan tepat waktu
- 4.1.5 Mampu membereskan meja kerja dengan senang hati

D. Materi Pembelajaran

Macam-macam motif batik

Motif adalah bagian pokok dari pola (dapat juga disebutkan bagian pokok dari ornamen pada produk yang sudah jadi).

Beberapa contoh motif batik sebagai berikut:

(1) Motif Burung *huk* (burung merak)

Bentuk dasar ragam hiasnya adalah seekor anak burung yang barumenetas, menggeleparkan kedua sayapnya yang masih lemah, berusaha lepas dari cangkang telurnya. Separuh badan dan kedua kakinya masih berada dalam cangkang. Ide dasarnya adalah pandangan hidup tentang “kemana jiwa manusia sesudah mati”.

(Musman,A, 2011: 38)

Contoh Gambar



(2) Motif *gurdha* (burung garuda)

Bentuk dasar motif ini adalah seekor burung garuda yang dilihat tepat dari belakang sehingga kepala burung tidak tampak, dideformasi dan distilisasi untuk keindahan dan toleransi terhadap ajaran Islam. Bentuk simbolik gurda diilhami oleh mitos Hiduisme, yaitu burung garuda kendaraan Dewa Wisnu Sang Pemelihara Yang Bijaksana. (Musman,A, 2011: 39)

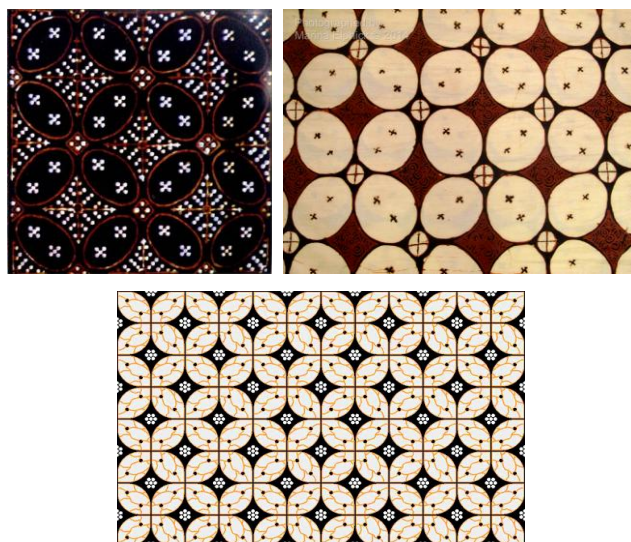
Contoh Gambar



(3) Motif *kawung*

Ragam hias kawung merupakan bentuk yang ditiru dari biji kawung, yakni biji buah siwalan atau buah pohon tal yang dibuah melintang. Ide dasar pola dasar kawung adalah simbolisasi dari konsep “*pancapat*”. (Musman,A, 2011: 39)

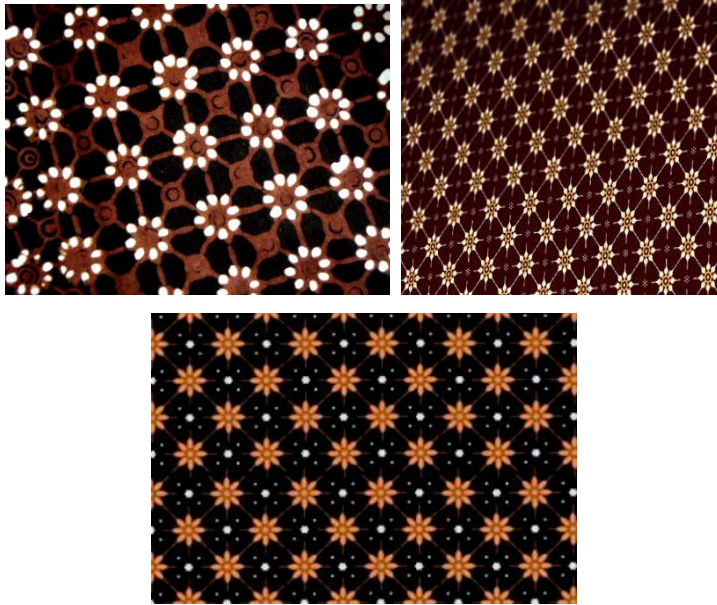
Contoh Gambar



(4) Motif *truntum*

Motif ini mempunyai makna cinta yang tumbuh kembali. Diciptakannya motif ini sebagai simbol cinta yang tulus tanpa syarat abadi dan semakin lama terasa semakin subur berkembang(*tumaruntum*). (Wulandari,A, 2011: 124)

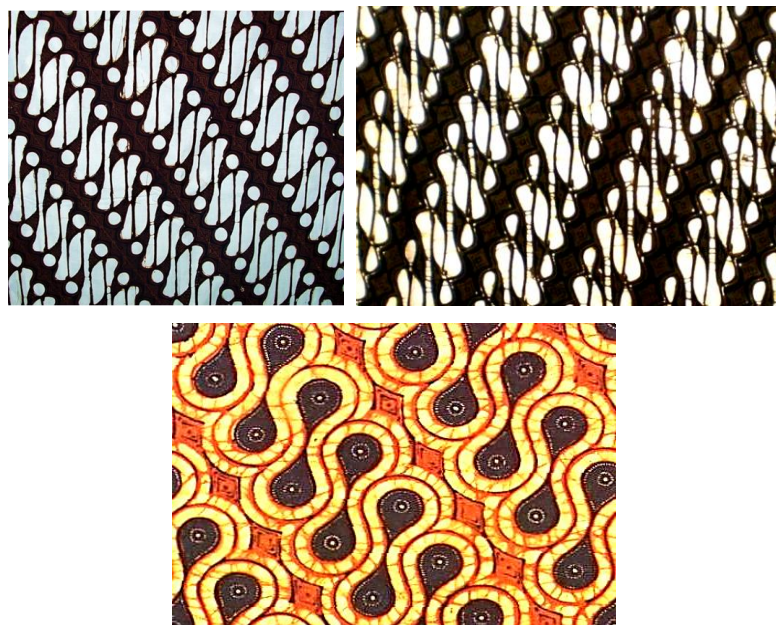
Contoh Gambar



(5) Motif *parang kusuma*

Motif ini bermakna hidup harus dilandasi dengan perjuangan untuk mencari kebahagiaan lahir dan batin, ibarat keharuman bunga (kusuma). (Wulandari,A, 2011: 125)

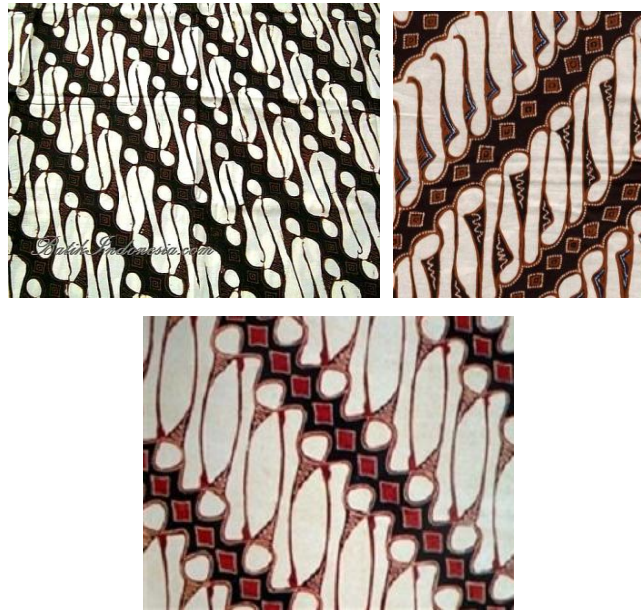
Contoh Gambar



(6) Motif *parang rusak barong*

Parang barong merupakan parang yang paling besar dan agung, dan karena kesaklaran filosofinya, motif ini hanya digunakan oleh raja, terutama dikenakan pada saat ritual keagamaan dan meditasi. (Wulandari, A, 2011: 127)

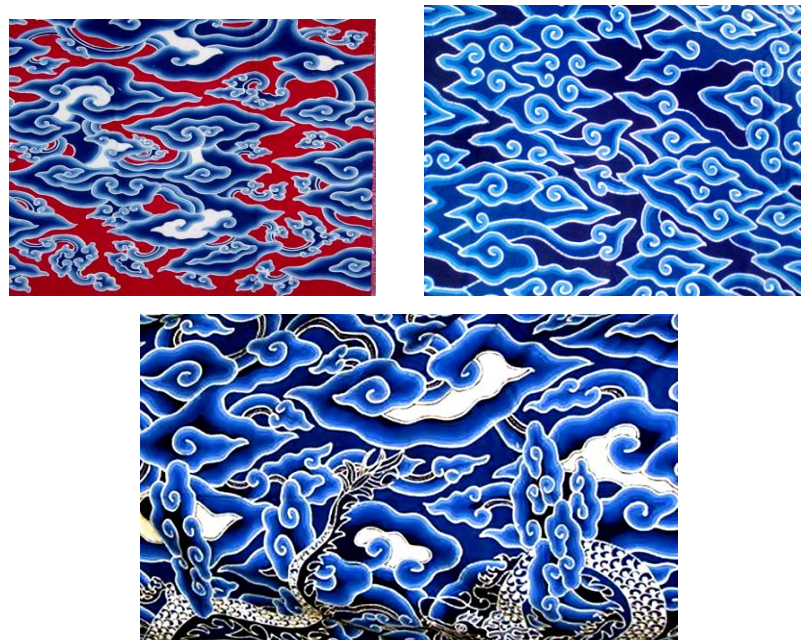
Contoh Gambar



(7) Motif *mega mendung*

Mega mendung melambangkan kehidupan manusia secara utuh sehingga mentuknya harus menyatu, sisi produksi memang mengharuskan bentuk garis lengkung mega mendung bertemu pada satu titik lengkung berikutnya agar pewarnaan bisa lebih mudah. (Wulandari, A, 2011: 137)

Contoh Gambar



(8) Motif *ceplok*

Pada dasarnya, ceplok merupakan kategori ragam hias berdasarkan penguangan bentuk geometri seperti segiempat, segipanjang, bulat telur, atau pun bintang. (Wulandari,A, 2011: 121)

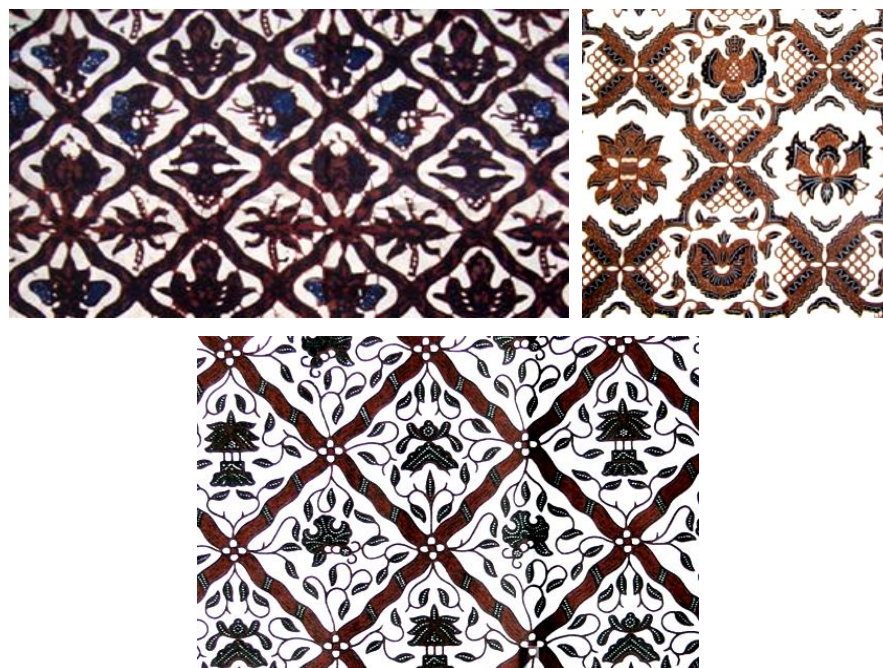
Contoh Gambar



(9) Motif *sido luhur*

Motif ini mengandung makna keluhuran. Bagi orang jawa hidup memang bertujuan untuk mencari keluhuran materi dan non materi. (Wulandari,A, 2011: 130)

Contoh Gambar



(10) Motif *sido mukti*

Motif ini mengandung makna kemakmuran. Bagi orang Jawa, hidup yang di dambakan selain keluhuran budi, ucapan, dan tindakan, tentu adalah pencapaian mukti atau kemakmuran, baik di dunia ataupun di akhirat. (Wulandari,A, 2011: 133)

Contoh Gambar



Batik Klasik adalah batik yang ornamennya mencapai puncak perkembangan seperti batik parang rusak, truntum, semen, mega mendung, tritik, kawung, sido mukti, dll.



Dalam perkembangan lebih lanjut, muncul:

Batik Kombinasi adalah ornamen yang dihasilkan pada kain dengan alat canting tulis dan cap (teknik campuran)



Batik kontemporer/ modern adalah ornamen yang dihasilkan dengan teknik bebas dan mengikuti perkembangan jaman.





E. Pendekatan dan Metode Pembelajaran

- Pendekatan : Saintifik
- Metode : Diskusi, Tanya jawab, Proyek

F. Langkah-langkah Pembelajaran

Pertemuan Kedua

1. Kegiatan Pendahuluan

- a. Guru mengucapkan salam.
- b. Berdoa.
- c. Guru mengecek kehadiran peserta didik.
- d. Guru memotivasi peserta didik secara fisik dan mental dalam menyiapkan peserta didik untuk mengikuti pembelajaran, misalnya: melalui media *chart*/gambar-gambar guru menunjukkan contoh motif batik, produk baju motif batik.
- e. Guru mengajukan beberapa pertanyaan terkait dengan contoh-contoh motif batik dalam *chart*/gambar/produk misalnya: “Anak-anak, perhatikan produk ini! Motif batik apakah ini?” dsb.
- f. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.
- g. Guru menyampaikan cakupan materi pembelajaran untuk pertemuan kedua tentang : macam-macam motif batik dan perbedaan motif batik klasik dan modern

2. Kegiatan Inti

- a. Peserta didik dipandu oleh guru dalam kelompok, mengamati beberapa contoh motif batik, dan perbedaan motif batik klasik dan modern melalui video/*chart*/gambar yang disiapkan oleh guru.
- b. Peserta didik dipandu oleh guru merumuskan pertanyaan, misalnya:
 - “Apa saja macam-macam motif batik?”

- “Apa yang dimaksud dengan motif batik klasik dan modern?”
- c. Peserta didik berkelompok, mengisi lembar kerja (tabel) yang telah disiapkan oleh guru dengan buku referensi yang disiapkan oleh guru ataupun ditemukan oleh siswa dan *handout* materi ajar untuk mendapatkan data/informasi untuk menjawab pertanyaan, diantaranya: macam-macam motif batik dan pengertian motif batik klasik dan modern
 - d. Peserta didik/wakil dari setiap kelompok mempresentasikan kesimpulan tentang hasil diskusi berkaitan dengan macam-macam contoh motif batik dan motif batik klasik dan modern
 - e. Peserta didik dipandu oleh guru mempersiapkan alat dan bahan untuk mendesain dan memilih motif batik yang akan didesain
 - f. Peserta didik dipandu oleh guru untuk membuat motif desain batik tulis

3. Kegiatan Penutup

- a. Peserta didik dibimbing guru merefleksi seluruh aktivitas pembelajaran yang dilakukan, misalnya: macam-macam motif batik, perbedaan motif batik klasik dan modern
- b. Guru melakukan refleksi dengan memberikan pertanyaan lisan berkaitan dengan materi pembelajaran, misalnya:”Anak-anak, kalian telah belajar tentang macam-macam motif batik. Coba sebutkan contohnya?”, dsb.
- c. Kegiatan penutup diakhiri dengan guru memberikan informasi kepada peserta didik tentang materi/kompetensi yang akan dipelajari pada pertemuan berikutnya.
- d. Guru mengakhiri proses kegiatan belajar mengajar dengan berdoa bersama.

G. Sumber dan Media

Media

- Video/*Chart*/gambar-gambar tentang macam-macam motif batik
- Lembar Kerja Siswa
- *Hand out* materi ajar : Beragam motif batik

Sumber

- Syaodih, N. S. 2015. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya
- Syaodih, N. S., dan Syaodih, E. 2012. *Kurikulum Dan Pembelajaran Kompetensi*. Bandung: PT Rafika Aditama

- Sudjana, N. 2014. *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya
- Wulandari, A. 2011. *Batik Nusantara*. Yogyakarta: ANDI
- Musman, A. dan Arini, A. B. 2011. *BATIK- Warisan Adiluhung Nusantara*. Yogyakarta: G-Media

H. Penilaian

1. Kompetensi Sikap Spiritual

- a. Teknik Penilaian : Observasi
 b. Bentuk Instrumen : Lembar Observasi
 c. Kisi-kisi :

No.	Butir Nilai (Sikap Spiritual)	Indikator	Jumlah Butir
1	Menghargai keberagaman batik di daerah setempat sebagai anugerah Tuhan	Bersungguh-sungguh dalam mempelajari keberagaman batik di daerah setempat	1
		Serius mempelajari alat dan bahan batik di daerah setempat	1

- d. Instrumen : *lihat lampiran 2*
 e. Petunjuk Penghitungan Skor : *lihat lampiran 2*

2. Kompetensi Sikap Sosial

- a. Teknik penilaian : Observasi
 b. Bentuk instrumen : Lembar observasi
 c. Kisi-kisi :

No	Butir Nilai (Sikap Sosial)	Indikator	Jumlah Butir
1	Menunjukkan rasa ingin tahu, sikap santun dan memiliki motivasi internal dalam menggali informasi tentang keberagaman karya kerajinan daerah setempat sebagai wujud cinta tanah air dan bangga pada produk Indonesia	Keaktifan bertanya kepada guru dalam pembelajaran keberagaman hasil kerajinan batik di daerah setempat	1
		Memperhatikan dan mengikuti pembelajaran mengenai alat dan bahan batik di daerah setempat dengan baik	1
		Melakukan diskusi antar teman mengenai keberagaman hasil kerajinan batik di daerah setempat	1
JUMLAH			5

- d. Instrumen : *lihat lampiran 2*
 e. Petunjuk Penghitungan Skor : *lihat lampiran 2*

3. Kompetensi Pengetahuan

- a. Teknik Penilaian : Tes
 b. Bentuk instrument : Soal Penjodohan
 c. Kisi-kisi :

No	Indikator	Jumlah Butir Soal
1.	Mampu menjelaskan motif-motif batik	8
2.	Mampu menunjukkan perbedaan motif batik klasik dan modern	2
JUMLAH		10

- d. Instrumen : *lihat lampiran 3*
 e. Petunjuk Penghitungan Skor : *lihat lampiran 3*

4. Kompetensi Keterampilan

- a. Teknik Penilaian : Praktik
 b. Bentuk Instrumen : Lembar Pengamatan Praktik
 c. Kisi-kisi :

No	Aspek	Indikator	Deskriptor
1	Proses	Ide gagasan	Ide gagasan didasari oleh potensi lokal dan kebutuhan masyarakat.
		Kreativitas	Berfokus pada proses berfikir sehingga memunculkan ide-ide unik dan kreatif.
		Kesesuaian materi, teknik dan prosedur	Materi, teknik dan prosedur bersesuaian.
2	Produk	Uji karya	Harapan dan produk yang dihasilkan sesuai.
		Kemasan/ Penyajian	Simple, menarik, dan unik.
		Kreativitas bentuk laporan	Cakupan komponen laporan lengkap disampaikan.
		Presentasi/ Penampilan	Presentasi dengan percaya diri.

3	Sikap	Mandiri	Tidak tergantung orang lain dalam menyelesaikan tugas.
		Disiplin	Waktu menyelesaikan tugas tepat.
		Tanggung jawab	Memperhatikan keselamatan kerja.

d. Instrumen : *lihat lampiran 4*

e. Rubrik Penilaian : *lihat lampiran 4*

Mengetahui

Guru Mata Pelajaran



Dra. Suhartati

NIP. 19640402 200702 2 004

Sleman, 1 Agustus 2016

Mahasiswa



Siti Rahma Wati

NIM. 13207241012

PETUNJUK PENGHITUNGAN SKOR

- **Rumus Penghitungan Skor Akhir**

$$\text{Skor Akhir} = \frac{\text{Jumlah Perolehan Skor}}{\text{Skor Maksimal (200)}} \times 4$$

Atau

$$\text{Skor Akhir} = \frac{\text{Jumlah Perolehan Skor}}{\text{Skor Maksimal (200)}} \times 100$$

Kategori nilai sikap peserta didik didasarkan pada Permendikbud No. 81A Tahun 2013 yaitu:

- Sangat Baik (SB) : apabila memperoleh Skor Akhir: $3,33 < \text{Skor Akhir} \leq 4,00$
: apabila memperoleh Skor Akhir: 83,25 - 100
- Baik (B) : apabila memperoleh Skor Akhir: $2,33 < \text{Skor Akhir} \leq 3,33$
: apabila memperoleh Skor Akhir: 58,25 – 83,25
- Cukup (C) : apabila memperoleh Skor Akhir: $1,33 < \text{Skor Akhir} \leq 2,33$
: apabila memperoleh Skor Akhir: 33,25 – 58,25
- Kurang (K) : apabila memperoleh Skor Akhir: $\text{Skor Akhir} \leq 1,33$
: apabila memperoleh Skor Akhir: 0 – 33,25

Lampiran 2

INSTRUMEN PENILAIAN SIKAP SPIRITUAL DAN SOSIAL

A. Petunjuk Umum

1. Instrumen penilaian sikap spiritual dan sosial berupa *Lembar Observasi*
2. Instrumen ini diisi oleh guru

B. Petunjuk Pengisian

- Sangat Baik (A) : 10
Baik (B) : 7
Cukup (C) : 5

C. Rubrik Penilaian

No	Indikator	Skor (5-10)
1	Bersungguh-sungguh dalam mempelajari keberagaman batik di daerah setempat	
2	Serius mempelajari alat dan bahan batik di daerah setempat	
3	Keaktifan bertanya kepada guru dalam pembelajaran keberagaman hasil kerajinan batik di daerah setempat	
4	Memperhatikan dan mengikuti pembelajaran mengenai alat dan bahan batik di daerah setempat dengan baik	
5	Melakukan diskusi antar teman mengenai keberagaman hasil kerajinan batik di daerah setempat	
	Jumlah	

D. Kriteria Penskoran

1. Setiap butir soal memiliki rentang skor 5-10
2. Skor total apabila semua jawaban benar adalah 50

Lampiran 3

INSTRUMEN PENILAIAN PENGETAHUAN

A. Petunjuk Umum

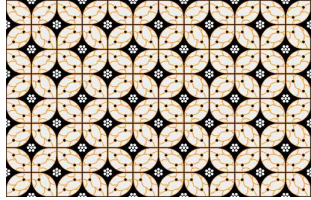
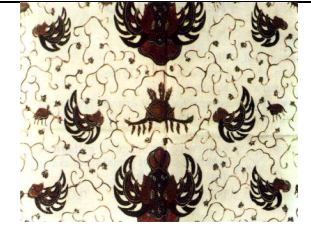



1. Instrumen penilaian sikap pengetahuan berupa *Soal Penjodohan*
2. Instrumen ini diisi oleh guru


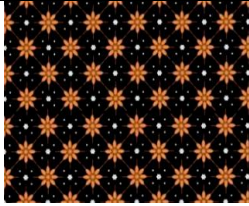



B. Petunjuk Pengisian

Benar (a dan b) : 10

Benar (a atau b) : 5

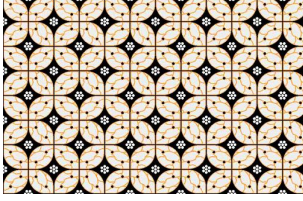



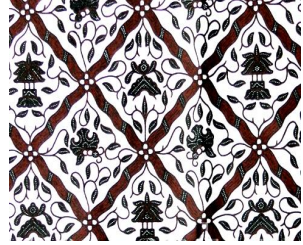



C. Soal Penjodohan

No	Keterangan	Jawaban	Gambar
1	a. Motif <i>mega mendung</i>	<input type="radio"/>	
	b. Motif <i>truntum</i>	<input type="radio"/>	
2	a. Motif <i>kawung</i>	<input type="radio"/>	
	b. Motif <i>parang kusuma</i>	<input type="radio"/>	
3	a. Motif <i>gurdha</i> (burung garuda)	<input type="radio"/>	

	b. Motif Burung <i>huk</i> (burung merak)		
4	a. Motif <i>sido luhur</i>		
	b. Motif <i>ceplok</i>		
5	a. Motif batik kombinasi		
	b. Motif batik modern		
JUMLAH			

D. Kunci Jawaban

No	Keterangan	Gambar
1	a. Motif <i>mega mendung</i>	
	b. Motif <i>truntum</i>	

2	a. Motif <i>kawung</i>	 A square batik motif featuring a repeating pattern of interlocking, stylized floral or geometric shapes in black and white on a light background.
	b. Motif <i>parang kusuma</i>	 A batik motif with a repeating pattern of stylized, flame-like or leaf-like shapes in orange, yellow, and black.
3	a. Motif <i>gurdha</i> (burung garuda)	 A batik motif featuring stylized Garuda birds in black and red on a light background.
	b. Motif Burung <i>huk</i> (burung merak)	 A batik motif featuring a large, detailed illustration of a peacock (Burung Huk) in black and blue on a light background.
4	a. Motif <i>sido luhur</i>	 A batik motif with a repeating pattern of stylized, diamond-shaped floral motifs in black, red, and white.
	b. Motif <i>ceplok</i>	 A batik motif featuring a dense, repeating pattern of stylized floral motifs in white and red on a dark background.
5	a. Motif batik kombinasi	 A batik motif featuring a complex, multi-colored pattern with floral and geometric elements in gold, red, and black.
	b. Motif batik modern	 A modern batik motif featuring a complex, multi-colored pattern with abstract and floral elements in blue, red, and black.

E. Rubrik Penilaian

No	Indikator	Skor (5 dan 10)
1.	Menunjukkan motif batik a. Mega mendung b. Truntum	10
	Jika menunjukkan salah satu (a atau b)	5
2.	Menunjukkan motif batik a. Kawung b. Parang	10
	Jika menunjukkan salah satu (a atau b)	5
3.	Menunjukkan motif batik a. Gurdha b. Huk	10
	Jika menunjukkan salah satu (a atau b)	5
4.	Menunjukkan motif batik a. Sido luhur b. Ceplok	10
	Jika menunjukkan salah satu (a atau b)	5
5.	Menunjukkan motif batik a. Kombinasi b. Modern	10
	Jika menunjukkan salah satu (a atau b)	5

F. Kriteria Penskoran

1. Setiap butir soal memiliki skor 5 dan 10
2. Skor total apabila semua jawaban benar adalah 50

Lampiran 4

INSTRUMEN PENILAIAN KETERAMPILAN

A. Petunjuk Umum

1. Instrumen penilaian keterampilan berupa *Lembar Observasi*
2. Instrumen ini diisi oleh guru

B. Petunjuk Pengisian

- Sangat Baik (A) : 10
Baik (B) : 7
Cukup (C) : 5

C. Rubrik Penilaian

No	Indikator	Skor (5-10)
1	Ide gagasan	
2	Kreativitas	
3	Kesesuaian materi, teknik dan prosedur	
4	Uji karya	
5	Kemasan/Penyajian	
6	Kreativitas bentuk laporan	
7	Presentasi/Penampilan	
8	Mandiri	
9	Disiplin	
10	Tanggung jawab	
	Jumlah	

D. Kriteria Penskoran

1. Setiap butir soal memiliki rentang skor 5 – 10
2. Skor total apabila semua jawaban benar adalah 100

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Sekolah : SLB-B Wiyata Dharma 1 Sleman
Mata Pelajaran : Batik
Kelas/Semester : VIII / Delapan (2 SMP)
Materi Pokok : Membuat taplak meja dengan teknik batik tulis
Alokasi Waktu : 1 tm (3 x 40 menit)

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

No	Kompetensi Dasar	Indikator
1.	5.1 Memahami dan mampu memola batik pada kertas roti di kain	5.1.1 Mampu mempersiapkan bahan dan alat untuk memola pada kain 5.1.2 Mampu memola pada kain 5.1.3 Mampu memola tepat waktu dalam memola di kertas serta dikain 5.1.4 Mampu menjaga kebersihan alat dan bahan serta meja kerja

C. Tujuan Pembelajaran

Peserta didik diharapkan:

- 5.1.1 Mampu mempersiapkan bahan dan alat untuk memola pada kain dengan benar
- 5.1.2 Mampu memola pada kain dengan baik
- 5.1.3 Mampu memola tepat waktu dalam memola di kertas serta dikain
- 5.1.4 Mampu menjaga kebersihan alat dan bahan serta meja kerja dengan senang hati

D. Pendekatan dan Metode Pembelajaran

- Pendekatan : Saintifik
- Metode : Projek

E. Langkah-langkah Pembelajaran

Pertemuan Ketiga, Keempat, Kelima

1. Kegiatan Pendahuluan

- a. Guru mengucapkan salam.
- b. Berdoa.
- c. Guru mengecek kehadiran peserta didik.
- d. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.
- e. Guru menyampaikan cakupan materi pembelajaran tentang: membuat pola di kertas roti dan dikain.

2. Kegiatan Inti

- a. Peserta didik dibimbing guru merefleksi pembelajaran yang dilakukan pada minggu sebelumnya, misalnya: “Anak-anak. Kalian sudah belajar apa minggu yang lalu?” Apakah kalian sudah membuat desain motif batik?”, dsb.
- b. Peserta didik dipandu oleh guru mempersiapkan alat dan bahan untuk memindah motif batik pada kertas roti dan pada kain.
- c. Peserta didik dibimbing oleh guru untuk memindah motif batik pada kertas roti dan pada kain.

3. Kegiatan Penutup

- a. Peserta didik dibimbing guru merefleksi seluruh aktivitas pembelajaran yang dilakukan, misalnya: apa yang telah kalian lakukan pada hari ini?

- b. Kegiatan penutup diakhiri dengan guru memberikan informasi kepada peserta didik tentang materi/kompetensi yang akan dipelajari pada pertemuan berikutnya.
- c. Guru mengakhiri proses kegiatan belajar mengajar dengan berdoa bersama.

F. Sumber dan Media

Media

- Video/Chart/gambar-gambar tentang macam-macam motif batik
- Lembar Kerja Siswa
- *Hand out* materi ajar : Beragam motif batik

Sumber

- Syaodih, N. S. 2015. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya
- Syaodih, N. S., dan Syaodih, E. 2012. *Kurikulum Dan Pembelajaran Kompetensi*. Bandung: PT Rafika Aditama
- Sudjana, N. 2014. *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya
- Wulandari, A. 2011. *Batik Nusantara*. Yogyakarta: ANDI
- Musman, A. dan Arini, A. B. 2011. *BATIK- Warisan Adiluhung Nusantara*. Yogyakarta: G-Media

G. Penilaian

1. Kompetensi Sikap Spiritual

- a. Teknik Penilaian : Observasi
- b. Bentuk Instrumen : Lembar Observasi
- c. Kisi-kisi :

No.	Butir Nilai (Sikap Spiritual)	Indikator	Jumlah Butir
1	Menghargai keberagaman batik sebagai anugerah Tuhan	Bersungguh-sungguh dalam mendesain motif batik pada kertas roti dan pada kain	1
		Semangat dalam mendesain motif batik pada kertas roti dan pada kain	1

- d. Instrumen : *lihat lampiran 2*
- e. Petunjuk Penghitungan Skor : *lihat lampiran 2*

2. Kompetensi Sikap Sosial

- a. Teknik penilaian : Observasi
 b. Bentuk instrumen : Lembar observasi
 c. Kisi-kisi :

No	Butir Nilai (Sikap Sosial)	Indikator	Jumlah Butir
1	Menunjukkan rasa ingin tahu, sikap santun dan memiliki motivasi internal dalam menggali informasi tentang keberagaman karya kerajinan batik sebagai wujud cinta tanah air dan bangga pada produk Indonesia	Keaktifan bertanya atau konsultasi dalam mendesain motif batik pada kertas roti dan pada kain	1
		Memperhatikan dan mengikuti pembelajaran mengenai desain motif batik pada kertas roti dan pada kain	1
		Melakukan diskusi atau komunikasi antar teman mengenai desain motif batik pada kertas roti dan pada kain	1
JUMLAH			5

- d. Instrumen : *lihat lampiran 2*
 e. Petunjuk Penghitungan Skor : *lihat lampiran 2*

3. Kompetensi Keterampilan

- a. Teknik Penilaian : Praktik
 b. Bentuk Instrumen : Lembar Pengamatan Praktik
 c. Kisi-kisi :

No	Aspek	Indikator	Deskriptor
1	Proses	Ide gagasan	Ide gagasan didasari oleh potensi lokal dan kebutuhan masyarakat.
		Kreativitas	Berfokus pada proses berfikir sehingga memunculkan ide-ide unik dan kreatif.
		Kesesuaian materi, teknik dan prosedur	Materi, teknik dan prosedur bersesuaian.
2	Produk	Uji karya	Harapan dan produk yang

			dihasilkan sesuai.
		Kemasan/ Penyajian	Simple, menarik, dan unik.
		Kreativitas bentuk laporan	Cakupan komponen laporan lengkap disampaikan.
		Presentasi/ Penampilan	Presentasi dengan percaya diri.
3	Sikap	Mandiri	Tidak tergantung orang lain dalam menyelesaikan tugas.
		Disiplin	Waktu menyelesaikan tugas tepat.
		Tanggung jawab	Memperhatikan keselamatan kerja.

d. Instrumen : *lihat lampiran 3*

e. Rubrik Penilaian : *lihat lampiran 3*

Mengetahui

Guru Mata Pelajaran



Dra. Suhartati

NIP. 19640402 200702 2 004

Sleman, 8 Agustus 2016

Mahasiswa



Siti Rahma Wati

NIM. 13207241012

PETUNJUK PENGHITUNGAN SKOR

- **Rumus Penghitungan Skor Akhir**

$$\text{Skor Akhir} = \frac{\text{Jumlah Perolehan Skor}}{\text{Skor Maksimal (200)}} \times 4$$

Atau

$$\text{Skor Akhir} = \frac{\text{Jumlah Perolehan Skor}}{\text{Skor Maksimal (200)}} \times 100$$

Kategori nilai sikap peserta didik didasarkan pada Permendikbud No. 81A Tahun 2013 yaitu:

- Sangat Baik (SB) : apabila memperoleh Skor Akhir: $3,33 < \text{Skor Akhir} \leq 4,00$
: apabila memperoleh Skor Akhir: 83,25 - 100
- Baik (B) : apabila memperoleh Skor Akhir: $2,33 < \text{Skor Akhir} \leq 3,33$
: apabila memperoleh Skor Akhir: 58,25 – 83,25
- Cukup (C) : apabila memperoleh Skor Akhir: $1,33 < \text{Skor Akhir} \leq 2,33$
: apabila memperoleh Skor Akhir: 33,25 – 58,25
- Kurang (K) : apabila memperoleh Skor Akhir: $\text{Skor Akhir} \leq 1,33$
: apabila memperoleh Skor Akhir: 0 – 33,25

Lampiran 2

INSTRUMEN PENILAIAN SIKAP SPIRITUAL DAN SOSIAL

A. Petunjuk Umum

1. Instrumen penilaian sikap spiritual dan sosial berupa *Lembar Observasi*
2. Instrumen ini diisi oleh guru

B. Petunjuk Pengisian

- Sangat Baik (A) : 20
Baik (B) : 15
Cukup (C) : 10

C. Rubrik Penilaian

No	Indikator	Skor (10-20)
1	Bersungguh-sungguh dalam mendesain motif batik pada kertas roti dan pada kain	
2	Semangat dalam mendesain motif batik pada kertas roti dan pada kain	
3	Keaktifan bertanya atau konsultasi dalam mendesain motif batik pada kertas roti dan pada kain	
4	Memperhatikan dan mengikuti pembelajaran mengenai desain motif batik pada kertas roti dan pada kain	
5	Melakukan diskusi atau komunikasi antar teman mengenai desain motif batik pada kertas roti dan pada kain	
	Jumlah	

D. Kriteria Penskoran

1. Setiap butir soal memiliki rentang skor 10-20
2. Skor total apabila semua jawaban benar adalah 100

INSTRUMEN PENILAIAN KETERAMPILAN

A. Petunjuk Umum

1. Instrumen penilaian keterampilan berupa *Lembar Observasi*
2. Instrumen ini diisi oleh guru

B. Petunjuk Pengisian

- Sangat Baik (A) : 10
Baik (B) : 7
Cukup (C) : 5

C. Rubrik Penilaian

No	Indikator	Skor (5-10)
1	Ide gagasan	
2	Kreativitas	
3	Kesesuaian materi, teknik dan prosedur	
4	Uji karya	
5	Kemasan/Penyajian	
6	Kreativitas bentuk laporan	
7	Presentasi/Penampilan	
8	Mandiri	
9	Disiplin	
10	Tanggung jawab	
	Jumlah	

D. Kriteria Penskoran

1. Setiap butir soal memiliki rentang skor 5-10
2. Skor total apabila semua jawaban benar adalah 100

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Sekolah : SLB-B Wiyata Dharma 1 Sleman
Mata Pelajaran : Batik
Kelas/Semester : IX / Sembilan (3 SMP)
Materi Pokok : Membuat taplak meja dengan teknik batik tulis
Alokasi Waktu : 1 tm (3 x 40 menit)

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

No	Kompetensi Dasar	Indikator
1	1. 1 Mengetahui pengertian batik dan memahami serta membedakan batik	1.1.1 Mampu menguraikan pengertian batik. 1.1.2 Mampu menguraikan pengertian batik tulis 1.1.3 Mampu menguraikan perbedaan batik dan pengertian batik tulis 1.1.4 Mampu membedakan batik tulis, batik jumputan, batik cap, batik printing 1.1.5 Mampu menunjukkan dan menyebutkan ciri-ciri batik tulis, batik jumputan, batik cap, batik printing
2	2.1 Mengetahui dan	2.1.1 Mampu menyebutkan alat-alat dan bahan-

	menjelaskan alat dan bahan batik	bahan batik 2.1.2 Mampu menyebutkan alat dan bahan batik tulis khususnya 2.1.3 Mampu membedakan alat dan bahan pokok batik tulis 2.1.4 Mampu menjelaskan alat bantu dan bahan batik tulis 2.1.5 Mampu menjelaskan fungsi alat dan bahan batik tulis
--	----------------------------------	---

C. Tujuan Pembelajaran

Peserta didik diharapkan:

- 1.1.1 Mampu menguraikan pengertian batik dengan benar
- 1.1.2 Mampu menguraikan pengertian batik tulis dengan benar
- 1.1.3 Mampu menguraikan perbedaan batik dan pengertian batik tulis dengan tepat
- 1.1.4 Mampu membedakan batik tulis, batik jumputan, batik cap, batik printing dengan tepat
- 1.1.5 Mampu menunjukkan dan menyebutkan ciri-ciri batik tulis, batik jumputan, batik cap, batik printing dengan senang hati
- 2.1.1 Mampu menyebutkan alat-alat dan bahan-bahan batik dengan benar
- 2.1.2 Mampu menyebutkan alat dan bahan batik tulis khususnya dengan benar
- 2.1.3 Mampu membedakan alat dan bahan pokok batik tulis dengan tepat
- 2.1.4 Mampu menjelaskan alat bantu dan bahan batik tulis dengan benar
- 2.1.5 Mampu menjelaskan fungsi alat dan bahan batik tulis dengan benar

D. Materi Pembelajaran

Batik

Pengertian “batik” berasal dari kata “tik” yang artinya “menitik” atau “menetes” (Bhs. Jawa ngoko). Dalam bahasa Jawa Kromo batik adalah nyerat atau serat (W. Kertcher, 1954)

Batik merupakan gambaran diatas mori dengan mempergunakan canting, cap, jegul dan memakai bahan pembantu yaitu lilin/malam kemudian diwarnai (S. Sutopo, 1956).

Batik adalah menulis rumit dan indah dengan menggunakan canting dan lilin (kuswadi Kawindosusanto, 1960).

Jadi kesimpulannya batik adalah gambaran /hiasan (ornament) yang

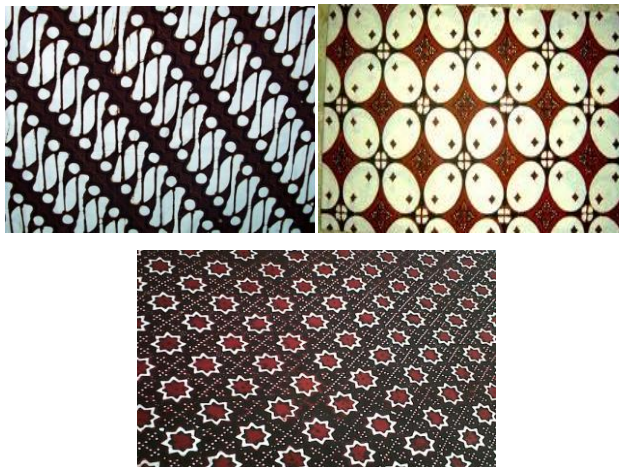
dihasilkan melalui proses tutup celup, ditutup lilin/malam batik dan dicelup warna.

Macam-macam jenis batik dan pengertiannya

- Batik Tulis adalah ornamen yang dihasilkan pada kain dengan memakai alat canting tulis.



- Batik Cap adalah ornamen yang dihasilkan pada kain dengan memakai alat canting cap.



- Jumputan adalah ornamen yang dihasilkan pada kain dengan cara ikat celup. Diikat dan dicelup warna.



- Printing adalah ornamen yang dihasilkan pada kain menyerupai motif batik dengan memakai alat bantu mesin dan tidak melalui proses tutup celup, ditutup lilin/ malam dan dicelup warna.

- Lukis adalah ornamen yang dihasilkan pada kain menyerupai motif batik dengan menggunakan alat bantu kuas dan pewarna yang digoreskan ke kain. Tidak melalui proses tutup celup, ditutup lilin/ malam dan dicelup warna.



Alat untuk membatik beserta fungsinya

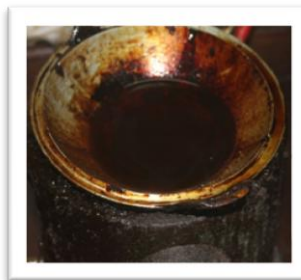
- Canting tulis : Alat untuk menggoreskan lilin/ malam ke kain (cecek, klowong, tembokan)



- Canting Cap : Alat untuk menggoreskan malam yang terbuat dari tembaga sesuai dengan motif yang dikehendaki



- Kompor : Alat untuk memanaskan malam
- Wajan : Alat untuk tempat lilin/ malam



- Gawangan : Alat untuk membentangkan kain



- Dingklik : Alat untuk tempat duduk saat membatik
- Celemek : Alat untuk melapisi baju agar tidak terkena lilin/malam dan saat membatik



- Ember : Alat untuk mewarna



- Kaos tangan : Alat untuk melindungi tangan saat mewarna



- Kuas : Alat untuk proses menembok (jika diperlukan)
- Karet gelang : Alat untuk mengikat (pembuatan motif untuk jumputan)
- Jarum : Alat untuk memasukkan benang (pembuatan motif untuk jumputan)
- Benang : Alat untuk menjahit (pembuatan motif untuk jumputan)
- Kelereng : Alat untuk pembuatan jumputan (untuk jumputan)
- Pensil, penghapus, penggaris : Alat untuk mendesain pembuatan batik
- Kertas roti : Alat untuk membuat desain besar dengan ukuran sebenarnya

Bahan untuk membatik beserta fungsinya

- Kain : Media untuk membatik (kain mori, sutera, katun, dll)



- Malam : Zat kimia yang sengaja diproduksi untuk digunakan sebagai bahan membatik (malam warna coklat, putih/parafin)



- Pewarna : Zat kimia yang sengaja diproduksi untuk digunakan sebagai pewarna



E. Pendekatan dan Metode Pembelajaran

- Pendekatan : Saintifik
- Metode : Diskusi, Tanya Jawab

F. Langkah-langkah Pembelajaran

Pertemuan Pertama

1. Kegiatan Pendahuluan

- Guru mengucapkan salam.
- Berdoa.
- Guru mengecek kehadiran peserta didik.
- Guru memotivasi peserta didik secara fisik dan mental dalam menyiapkan peserta didik untuk mengikuti pembelajaran, yakni: melalui media *chart*/gambar-gambar guru menunjukkan beberapa contoh alat, bahan dan produk baju motif batik.

- e. Guru mengajukan beberapa pertanyaan terkait dengan contoh-contoh alat, bahan dan produk baju motif batik dalam *chart/gambar/produk* misalnya: “Anak-anak, perhatikan produk ini! karya apakah ini? Anak-anak, hari ini kita akan belajar tentang kerajinan batik” dsb.
- f. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.
- g. Guru menyampaikan cakupan materi pembelajaran untuk pertemuan pertama tentang: pengertian batik, macam-macam batik, alat dan bahan serta fungsinya.

2. Kegiatan Inti

- a. Peserta didik dipandu oleh guru dalam kelompok, mengamati beberapa contoh alat dan bahan serta fungsinya, karya produk kerajinan baju motif batik melalui *video/chart/gambar* yang disiapkan oleh guru.
- b. Peserta didik dipandu oleh guru merumuskan pertanyaan, misalnya:
 - “Apa saja alat-alat yang digunakan untuk membuat karya kerajinan batik?”
- c. Peserta didik berkelompok, mengisi lembar kerja (tabel) yang telah disiapkan oleh guru dengan membaca buku siswa, buku referensi yang disiapkan oleh guru ataupun ditemukan oleh siswa dan *handout* materi ajar untuk mendapatkan data/informasi untuk menjawab pertanyaan, diantaranya: alat dan bahan serta fungsinya, dan macam-macam contoh motif batik.
- d. Peserta didik dengan bimbingan guru menganalisis data yang dikumpulkan sendiri atau data yang diberikan oleh guru untuk menjawab pertanyaan yang telah dirumuskan. Sebagai contoh peserta didik menyimpulkan bahwa alat-alat untuk membatik adalah kompor, wajan, gawangan dan canting.
- e. Peserta didik/wakil dari setiap kelompok mempresentasikan kesimpulan tentang konsep yang telah dikonstruksi oleh peserta didik dalam kelompoknya berkaitan dengan pengertian, alat dan bahan serta fungsinya, dan macam-macam batik.

3. Kegiatan Penutup

- a. Peserta didik dibimbing guru merefleksikan seluruh aktivitas pembelajaran yang dilakukan dan menyimpulkan konsep yang telah dikonstruksi oleh peserta didik berkaitan dengan karya kerajinan batik, misalnya: perbedaan antara batik tulis, batik jumputan, batik cap dan batik lukis.

- b. Guru melakukan refleksi dengan memberikan pertanyaan lisan berkaitan dengan materi pembelajaran, misalnya: "Anak-anak, kalian telah belajar tentang karya kerajinan batik. Coba jelaskan apa yang dimaksud dengan kerajinan batik tulis!", dsb.
- c. Kegiatan penutup diakhiri dengan guru memberikan informasi kepada peserta didik tentang materi/kompetensi yang akan dipelajari pada pertemuan berikutnya.
- d. Guru mengakhiri proses kegiatan belajar mengajar dengan berdoa bersama.

G. Sumber dan Media

Media

- Video/*Chart*/gambar-gambar tentang batik, alat dan bahan batik, serta macam-macam batik.
- Lembar Kerja Siswa
- *Hand out* materi ajar : Beragam macam jenis batik, alat dan bahan beserta fungsinya.

Sumber

- Syaodih, N. S. 2015. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya
- Syaodih, N. S., dan Syaodih, E. 2012. *Kurikulum Dan Pembelajaran Kompetensi*. Bandung: PT Rafika Aditama
- Sudjana, N. 2014. *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya
- Wulandari, A. 2011. *Batik Nusantara*. Yogyakarta: ANDI
- Musman, A. dan Arini, A. B. 2011. *BATIK- Warisan Adiluhung Nusantara*. Yogyakarta: G-Media

H. Penilaian

1. Kompetensi Sikap Spiritual

- a. Teknik Penilaian : Observasi
- b. Bentuk Instrumen : Lembar Observasi
- c. Kisi-kisi :

No.	Butir Nilai (Sikap Spiritual)	Indikator	Jumlah Butir
1	Menghargai keberagaman batik di daerah setempat sebagai anugerah Tuhan	Bersungguh-sungguh dalam mempelajari keberagaman batik di daerah setempat	1
		Serius mempelajari alat dan bahan batik di daerah setempat	1

d. Instrumen : *lihat lampiran 2*

e. Petunjuk Penghitungan Skor : *lihat lampiran 2*

2. Kompetensi Sikap Sosial

a. Teknik penilaian : Observasi

b. Bentuk instrumen : Lembar observasi

c. Kisi-kisi :

No	Butir Nilai (Sikap Sosial)	Indikator	Jumlah Butir
1	Menunjukkan rasa ingin tahu, sikap santun dan memiliki motivasi internal dalam menggali informasi tentang keberagaman karya kerajinan daerah setempat sebagai wujud cinta tanah air dan bangga pada produk Indonesia	Keaktifan bertanya kepada guru dalam pembelajaran keberagaman hasil kerajinan batik di daerah setempat	1
		Memperhatikan dan mengikuti pembelajaran mengenai alat dan bahan batik di daerah setempat dengan baik	1
		Melakukan diskusi antar teman mengenai keberagaman hasil kerajinan batik di daerah setempat	1
JUMLAH			5

d. Instrumen : *lihat lampiran 2*

e. Petunjuk Penghitungan Skor : *lihat lampiran 2*

3. Kompetensi Pengetahuan

a. Teknik Penilaian : Tes

b. Bentuk instrument : Soal Penjodohan

c. Kisi-kisi :

No	Indikator	Jumlah Butir Soal
1.	Mengetahui pengertian batik dan memahami serta membedakan batik	11
2.	Mengetahui dan menjelaskan alat dan bahan batik	9
JUMLAH		20

Mengetahui

Guru Pembimbing



Dra. Suhartati

NIP. 19640402 200702 2 004

Sleman, 25 Juli 2016

Mahasiswa



Siti Rahma Wati

NIM. 13207241012

PETUNJUK PENGHITUNGAN SKOR

- **Rumus Penghitungan Skor Akhir**

$$\text{Skor Akhir} = \frac{\text{Jumlah Perolehan Skor}}{\text{Skor Maksimal (200)}} \times 4$$

Atau

$$\text{Skor Akhir} = \frac{\text{Jumlah Perolehan Skor}}{\text{Skor Maksimal (200)}} \times 100$$

Kategori nilai sikap peserta didik didasarkan pada Permendikbud No. 81A

Tahun 2013 yaitu:

Sangat Baik (SB) : apabila memperoleh Skor Akhir: $3,33 < \text{Skor Akhir} \leq 4,00$

: apabila memperoleh Skor Akhir: 83,25 - 100

Baik (B) : apabila memperoleh Skor Akhir: $2,33 < \text{Skor Akhir} \leq 3,33$

: apabila memperoleh Skor Akhir: 58,25 – 83,25

Cukup (C) : apabila memperoleh Skor Akhir: $1,33 < \text{Skor Akhir} \leq 2,33$

: apabila memperoleh Skor Akhir: 33,25 – 58,25

Kurang (K) : apabila memperoleh Skor Akhir: $\text{Skor Akhir} \leq 1,33$

: apabila memperoleh Skor Akhir: 0 – 33,25

Lampiran 2

INSTRUMEN PENILAIAN SIKAP SPIRITUAL DAN SOSIAL

A. Petunjuk Umum

1. Instrumen penilaian sikap spiritual dan sosial berupa *Lembar Observasi*
2. Instrumen ini diisi oleh guru

B. Petunjuk Pengisian

- Sangat Baik (A) : 20
Baik (B) : 15
Cukup (C) : 10

C. Rubrik Penilaian

No	Indikator	Skor (10-20)
1	Bersungguh-sungguh dalam mempelajari keberagaman batik di daerah setempat	
2	Serius mempelajari alat dan bahan batik di daerah setempat	
3	Keaktifan bertanya kepada guru dalam pembelajaran keberagaman hasil kerajinan batik di daerah setempat	
4	Memperhatikan dan mengikuti pembelajaran mengenai alat dan bahan batik di daerah setempat dengan baik	
5	Melakukan diskusi antar teman mengenai keberagaman hasil kerajinan batik di daerah setempat	
	Jumlah	

D. Kriteria Penskoran

1. Setiap butir soal memiliki rentang skor 10 – 20
2. Skor total apabila semua jawaban benar adalah 100

Lampiran 3

INSTRUMEN PENILAIAN PENGETAHUAN

A. Petunjuk Umum

1. Instrumen penilaian pengetahuan berupa *Tes Penjodohan*
2. Instrumen ini diisi oleh peserta didik

B. Petunjuk Pengisian

Berilah tanda (√) pada kolom dengan jawaban yang benar berdasarkan gambar diatas!

C. Soal Tes Uraian

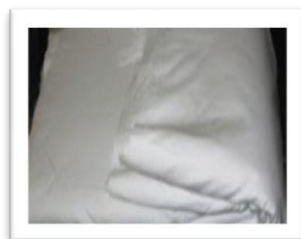
Gambar 1



Gambar 2



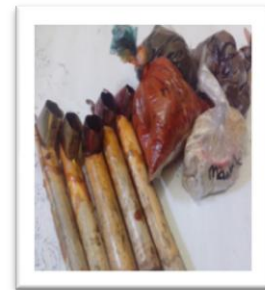
Gambar 3



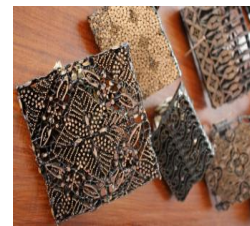
Gambar 4



Gambar 5



Gambar 6



Gambar 7



Gambar 8



Gambar 9



Gambar 10



Gambar 11



Gambar 12



Gambar 13



Gambar 14



Gambar 15



Gambar 16



Gambar 17



Gambar 18



Gambar 19



Gambar 20



NO	KET	ALAT/	BATIK	BATIK	JUMPUTAN	LUKIS	MOTIF	MOTIF
----	-----	-------	-------	-------	----------	-------	-------	-------

		BAHAN	TULIS	CAP			KLASIK	MODERN
1	Gambar 1							
2	Gambar 2							
3	Gambar 3							
4	Gambar 4							
5	Gambar 5							
6	Gambar 6							
7	Gambar 7							
8	Gambar 8							
9	Gambar 9							
10	Gambar 10							
11	Gambar 11							
12	Gambar 12							
13	Gambar 13							
14	Gambar 14							
15	Gambar 15							
16	Gambar 16							
17	Gambar 17							
18	Gambar 18							
19	Gambar 19							
20	Gambar 20							

PETUNJUK PENGHITUNGAN SKOR

A. Kunci Jawaban

NO	KET	ALAT/ BAHAN	BATIK TULIS	BATIK CAP	JUMPUTAN	LUKIS	MOTIF KLASIK	MOTIF MODERN
1	Gambar 1	√						
2	Gambar 2					√		
3	Gambar 3	√						
4	Gambar 4	√						
5	Gambar 5	√						
6	Gambar 6	√						
7	Gambar 7			√				
8	Gambar 8	√						
9	Gambar 9		√					
10	Gambar 10	√						

11	Gambar 11			√				
12	Gambar 12		√					
13	Gambar 13	√						
14	Gambar 14				√			
15	Gambar 15		√					
16	Gambar 16			√				
17	Gambar 17		√					
18	Gambar 18					√		
19	Gambar 19				√			
20	Gambar 20	√						

B. Rubrik Penilaian

No	Deskriptor	Skor (0 – 5)
1	Gambar 1	
2	Gambar 2	
3	Gambar 3	
4	Gambar 4	
5	Gambar 5	
6	Gambar 6	
7	Gambar 7	
8	Gambar 8	
9	Gambar 9	
10	Gambar 10	
11	Gambar 11	
12	Gambar 12	
13	Gambar 13	
14	Gambar 14	
15	Gambar 15	
16	Gambar 16	
17	Gambar 17	
18	Gambar 18	
19	Gambar 19	
20	Gambar 20	
	Jumlah	

C. Kriteria Penskoran

- Setiap butir soal memiliki rentang skor 0 – 5
- Skor total apabila semua jawaban benar adalah 100

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Sekolah : SLB-B Wiyata Dharma 1 Sleman
Mata Pelajaran : Batik
Kelas/Semester : IX / Sembilan (3 SMP)
Materi Pokok : Membuat taplak meja dengan teknik batik tulis
Alokasi Waktu : 1 tm (3 x 40 menit)

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

No	Kompetensi Dasar	Indikator
1.	3.1 Membedakan motif batik	3.1.1 Mampu menjelaskan motif-motif batik 3.1.2 Mampu menunjukkan perbedaan motif batik klasik dan modern
2.	4.1 Memahami dan mampu membuat desain batik tulis	4.1.1 Mampu mempersiapkan alat dan bahan untuk mendesain 4.1.2 Mampu memilih alternatif motif yang akan didesain 4.1.3 Mampu membuat desain batik tulis 4.1.4 Mampu menyelesaikan desain tepat waktu 4.1.5 Mampu membereskan meja kerja

C. Tujuan Pembelajaran

Peserta didik diharapkan:

- 3.1.1 Mampu menjelaskan motif-motif batik dengan benar
- 3.1.2 Mampu menunjukkan perbedaan motif batik klasik dan modern dengan tepat
- 4.1.1 Mampu mempersiapkan alat dan bahan untuk mendesain dengan baik
- 4.1.2 Mampu memilih alternatif motif yang akan didesain dengan baik
- 4.1.3 Mampu membuat desain batik tulis dengan baik
- 4.1.4 Mampu menyelesaikan desain dengan tepat waktu
- 4.1.5 Mampu membereskan meja kerja dengan senang hati

D. Materi Pembelajaran

Macam-macam motif batik

Motif adalah bagian pokok dari pola (dapat juga disebutkan bagian pokok dari ornamen pada produk yang sudah jadi).

Beberapa contoh motif batik sebagai berikut:

(1) Motif Burung *huk* (burung merak)

Bentuk dasar ragam hiasnya adalah seekor anak burung yang barumenetas, menggeleparkan kedua sayapnya yang masih lemah, berusaha lepas dari cangkang telurnya. Separuh badan dan kedua kakinya masih berada dalam cangkang. Ide dasarnya adalah padandangan hidup tentang “kemana jiwa manusia sesudah mati”.

(Musman,A, 2011: 38)

Contoh Gambar



(2) Motif *gurdha* (burung garuda)

Bentuk dasar motif ini adalah seekor burung garuda yang dilihat tepat dari belakang sehingga kepala burung tidak tampak, dideformasi dan distilisasi untuk keindahan dan toleransi terhadap ajaran Islam. Bentuk simbolik gurda diilhami oleh mitos Hiduisme, yaitu burung garuda kendaraan Dewa Wisnu Sang Pemelihara Yang Bijaksana. (Musman,A, 2011: 39)

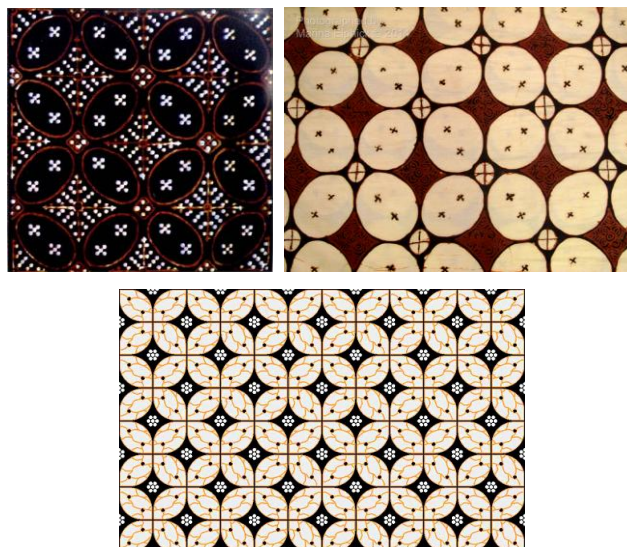
Contoh Gambar



(3) Motif *kawung*

Ragam hias kawung merupakan bentuk yang ditiru dari biji kawung, yakni biji buah siwalan atau buah pohon tal yang dibuah melintang. Ide dasar pola dasar kawung adalah simbolisasi dari konsep “*pancapat*”. (Musman,A, 2011: 39)

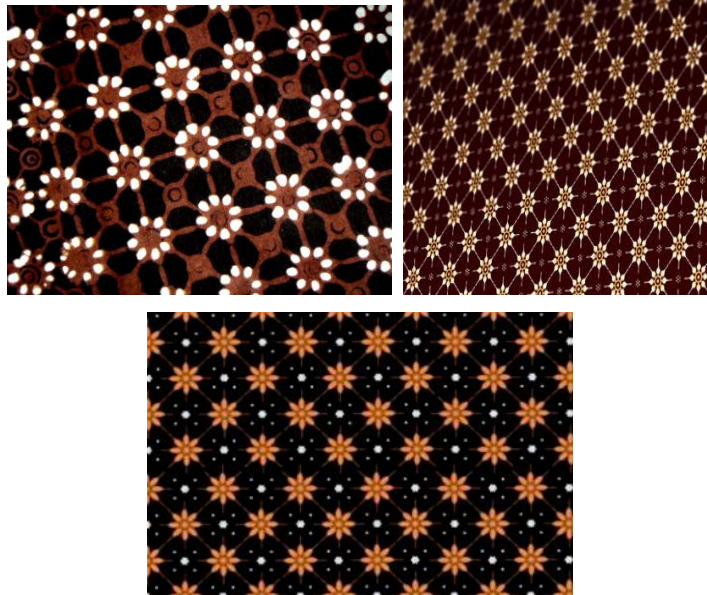
Contoh Gambar



(4) Motif *truntum*

Motif ini mempunyai makna cinta yang tumbuh kembali. Diciptakannya motif ini sebagai simbol cinta yang tulus tanpa syarat abadi dan semakin lama terasa semakin subur berkembang(tumaruntum). (Wulandari,A, 2011: 124)

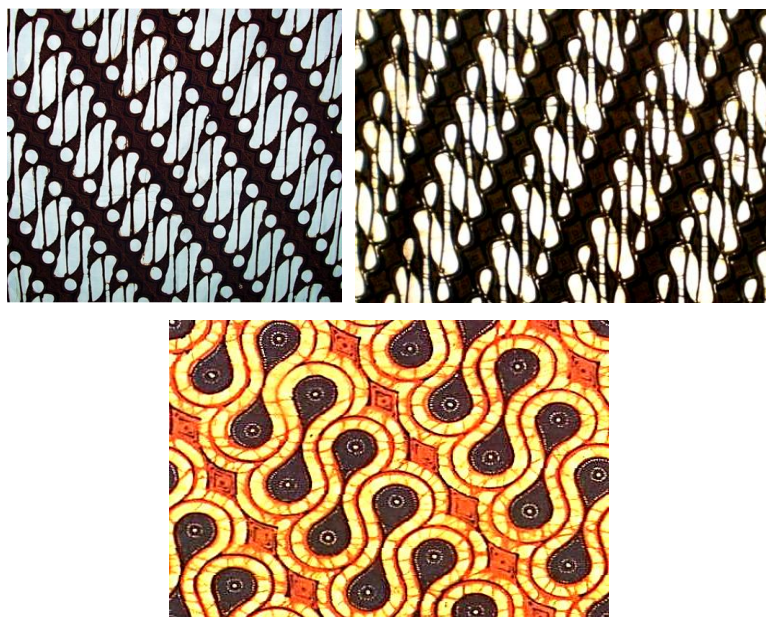
Contoh Gambar



(5) Motif *parang kusuma*

Motif ini bermakna hidup harus dilandasi dengan perjuangan untuk mencari kebahagiaan lahir dan batin, ibarat keharuman bunga (kusuma). (Wulandari,A, 2011: 125)

Contoh Gambar



(6) Motif *parang rusak barong*

Parang barong merupakan parang yang paling besar dan agung, dan karena kesaklaran filosofinya, motif ini hanya digunakan oleh raja, terutama dikenakan pada saat ritual keagamaan dan meditasi. (Wulandari, A, 2011: 127)

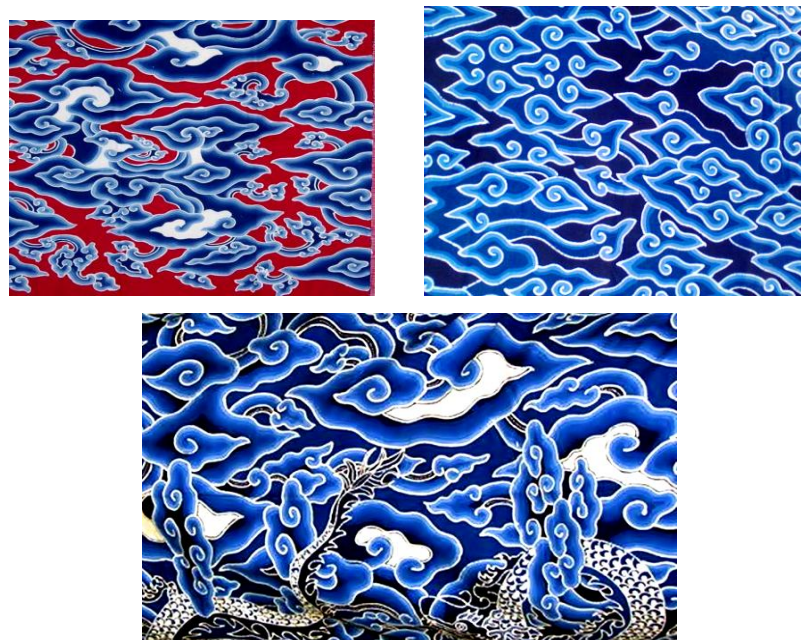
Contoh Gambar



(7) Motif *mega mendung*

Mega mendung melambangkan kehidupan manusia secara utuh sehingga mentuknya harus menyatu, sisi produksi memang mengharuskan bentuk garis lengkung mega mendung bertemu pada satu titik lengkung berikutnya agar pewarnaan bisa lebih mudah. (Wulandari, A, 2011: 137)

Contoh Gambar



(8) Motif *ceplok*

Pada dasarnya, ceplok merupakan kategori ragam hias berdasarkan penguangan bentuk geometri seperti segiempat, segipanjang, bulat telur, atau pun bintang. (Wulandari,A, 2011: 121)

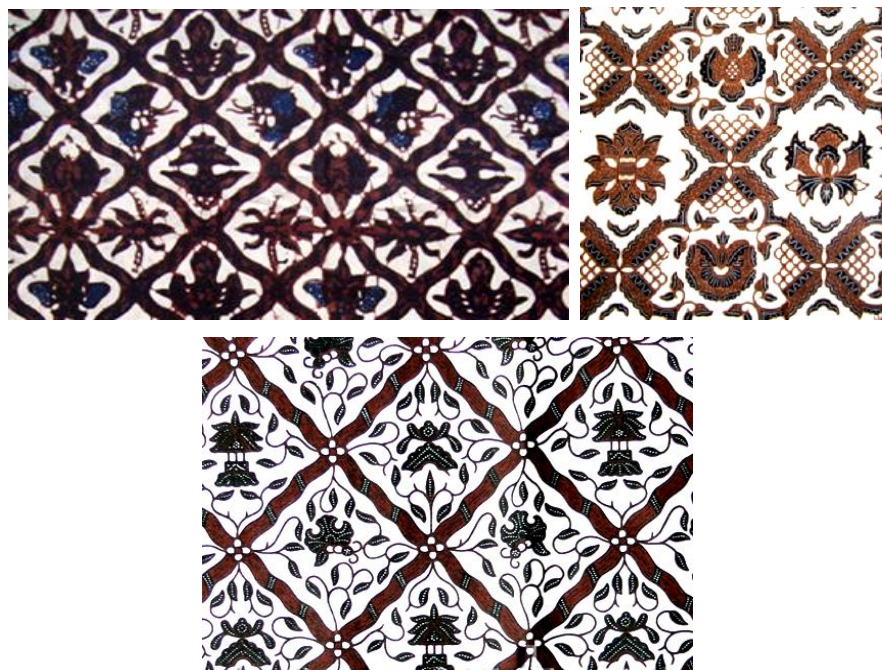
Contoh Gambar



(9) Motif *sido luhur*

Motif ini mengandung makna keluhuran. Bagi orang jawa hidup memang bertujuan untuk mencari keluhuran materi dan non materi. (Wulandari,A, 2011: 130)

Contoh Gambar



(10) Motif *sido mukti*

Motif ini mengandung makna kemakmuran. Bagi orang Jawa, hidup yang di dambakan selain keluhuran budi, ucapan, dan tindakan, tentu adalah pencapaian mukti atau kemakmuran, baik di dunia ataupun di akhirat. (Wulandari,A, 2011: 133)

Contoh Gambar



Batik Klasik adalah batik yang ornamennya mencapai puncak perkembangan seperti batik parang rusak, truntum, semen, mega mendung, tritik, kawung, sido mukti, dll.



Dalam perkembangan lebih lanjut, muncul:

Batik Kombinasi adalah ornamen yang dihasilkan pada kain dengan alat canting tulis dan cap (teknik campuran)



Batik kontemporer/ modern adalah ornamen yang dihasilkan dengan teknik bebas dan mengikuti perkembangan jaman.



E. Pendekatan dan Metode Pembelajaran

- Pendekatan : Saintifik
- Metode : Diskusi, Tanya jawab, Proyek

F. Langkah-langkah Pembelajaran

Pertemuan Kedua

1. Kegiatan Pendahuluan

- a. Guru mengucapkan salam.
- b. Berdoa.
- c. Guru mengecek kehadiran peserta didik.
- d. Guru memotivasi peserta didik secara fisik dan mental dalam menyiapkan peserta didik untuk mengikuti pembelajaran, misalnya: melalui media *chart*/gambar-gambar guru menunjukkan contoh motif batik, produk baju motif batik.
- e. Guru mengajukan beberapa pertanyaan terkait dengan contoh-contoh motif batik dalam *chart*/gambar/produk misalnya: “Anak-anak, perhatikan produk ini! Motif batik apakah ini?” dsb.
- f. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.
- g. Guru menyampaikan cakupan materi pembelajaran untuk pertemuan kedua tentang : macam-macam motif batik dan perbedaan motif batik klasik dan modern

2. Kegiatan Inti

- a. Peserta didik dipandu oleh guru dalam kelompok, mengamati beberapa contoh motif batik, dan perbedaan motif batik klasik dan modern melalui *video/chart*/gambar yang disiapkan oleh guru.
- b. Peserta didik dipandu oleh guru merumuskan pertanyaan, misalnya:
 - “Apa saja macam-macam motif batik?”
 - “Apa yang dimaksud dengan motif batik klasik dan modern?”
- c. Peserta didik berkelompok, mengisi lembar kerja (tabel) yang telah disiapkan oleh guru dengan buku referensi yang disiapkan oleh guru ataupun ditemukan oleh siswa dan *handout* materi ajar untuk mendapatkan data/informasi untuk menjawab pertanyaan, diantaranya: macam-macam motif batik dan pengertian motif batik klasik dan modern

- d. Peserta didik/wakil dari setiap kelompok mempresentasikan kesimpulan tentang hasil diskusi terkait dengan macam-macam contoh motif batik dan motif batik klasik dan modern
- e. Peserta didik dipandu oleh guru mempersiapkan alat dan bahan untuk mendesain dan memilih motif batik yang akan didesain
- f. Peserta didik dipandu oleh guru untuk membuat motif desain batik tulis

3. Kegiatan Penutup

- a. Peserta didik dibimbing guru merefleksi seluruh aktivitas pembelajaran yang dilakukan, misalnya: macam-macam motif batik, perbedaan motif batik klasik dan modern
- b. Guru melakukan refleksi dengan memberikan pertanyaan lisan berkaitan dengan materi pembelajaran, misalnya: "Anak-anak, kalian telah belajar tentang macam-macam motif batik. Coba sebutkan contohnya?", dsb.
- c. Kegiatan penutup diakhiri dengan guru memberikan informasi kepada peserta didik tentang materi/kompetensi yang akan dipelajari pada pertemuan berikutnya.
- d. Guru mengakhiri proses kegiatan belajar mengajar dengan berdoa bersama.

G. Sumber dan Media

Media

- Video/Chart/gambar-gambar tentang macam-macam motif batik
- Lembar Kerja Siswa
- *Hand out* materi ajar : Beragam motif batik

Sumber

- Syaodih, N. S. 2015. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya
- Syaodih, N. S., dan Syaodih, E. 2012. *Kurikulum Dan Pembelajaran Kompetensi*. Bandung: PT Rafika Aditama
- Sudjana, N. 2014. *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya
- Wulandari, A. 2011. *Batik Nusantara*. Yogyakarta: ANDI
- Musman, A. dan Arini, A. B. 2011. *BATIK- Warisan Adiluhung Nusantara*. Yogyakarta: G-Media

H. Penilaian

1. Kompetensi Sikap Spiritual

- a. Teknik Penilaian : Observasi
 b. Bentuk Instrumen : Lembar Observasi
 c. Kisi-kisi :

No.	Butir Nilai (Sikap Spiritual)	Indikator	Jumlah Butir
1	Menghargai keberagaman batik di daerah setempat sebagai anugerah Tuhan	Bersungguh-sungguh dalam mempelajari keberagaman batik di daerah setempat	1
		Serius mempelajari alat dan bahan batik di daerah setempat	1

- d. Instrumen : *lihat lampiran 2*
 e. Petunjuk Penghitungan Skor : *lihat lampiran 2*

2. Kompetensi Sikap Sosial

- a. Teknik penilaian : Observasi
 b. Bentuk instrumen : Lembar observasi
 c. Kisi-kisi :

No	Butir Nilai (Sikap Sosial)	Indikator	Jumlah Butir
1	Menunjukkan rasa ingin tahu, sikap santun dan memiliki motivasi internal dalam menggali informasi tentang keberagaman karya kerajinan daerah setempat sebagai wujud cinta tanah air dan bangga pada produk Indonesia	Keaktifan bertanya kepada guru dalam pembelajaran keberagaman hasil kerajinan batik di daerah setempat	1
		Memperhatikan dan mengikuti pembelajaran mengenai alat dan bahan batik di daerah setempat dengan baik	1
		Melakukan diskusi antar teman mengenai keberagaman hasil kerajinan batik di daerah setempat	1
JUMLAH			5

- d. Instrumen : *lihat lampiran 2*
 e. Petunjuk Penghitungan Skor : *lihat lampiran 2*

3. Kompetensi Pengetahuan

- a. Teknik Penilaian : Tes
 b. Bentuk instrument : Soal Penjodohan
 c. Kisi-kisi :

No	Indikator	Jumlah Butir Soal
1.	Mampu menjelaskan motif-motif batik	8
2.	Mampu menunjukkan perbedaan motif batik klasik dan modern	2
JUMLAH		10

- d. Instrumen : *lihat lampiran 3*
 e. Petunjuk Penghitungan Skor : *lihat lampiran 3*

4. Kompetensi Keterampilan

- a. Teknik Penilaian : Praktik
 b. Bentuk Instrumen : Lembar Pengamatan Praktik
 c. Kisi-kisi :

No	Aspek	Indikator	Deskriptor
1	Proses	Ide gagasan	Ide gagasan didasari oleh potensi lokal dan kebutuhan masyarakat.
		Kreativitas	Berfokus pada proses berfikir sehingga memunculkan ide-ide unik dan kreatif.
		Kesesuaian materi, teknik dan prosedur	Materi, teknik dan prosedur bersesuaian.
2	Produk	Uji karya	Harapan dan produk yang dihasilkan sesuai.
		Kemasan/ Penyajian	Simple, menarik, dan unik.
		Kreativitas bentuk laporan	Cakupan komponen laporan lengkap disampaikan.
		Presentasi/ Penampilan	Presentasi dengan percaya diri.

3	Sikap	Mandiri	Tidak tergantung orang lain dalam menyelesaikan tugas.
		Disiplin	Waktu menyelesaikan tugas tepat.
		Tanggung jawab	Memperhatikan keselamatan kerja.

d. Instrumen : *lihat lampiran 4*

e. Rubrik Penilaian : *lihat lampiran 4*

Mengetahui

Guru Mata Pelajaran



Dra. Suhartati

NIP. 19640402 200702 2 004

Sleman, 1 Agustus 2016

Mahasiswa



Siti Rahma Wati

NIM. 13207241012

PETUNJUK PENGHITUNGAN SKOR

- Rumus Penghitungan Skor Akhir

$$\text{Skor Akhir} = \frac{\text{Jumlah Perolehan Skor}}{\text{Skor Maksimal (200)}} \times 4$$

Atau

$$\text{Skor Akhir} = \frac{\text{Jumlah Perolehan Skor}}{\text{Skor Maksimal (200)}} \times 100$$

Kategori nilai sikap peserta didik didasarkan pada Permendikbud No. 81A Tahun 2013 yaitu:

- Sangat Baik (SB) : apabila memperoleh Skor Akhir: $3,33 < \text{Skor Akhir} \leq 4,00$
: apabila memperoleh Skor Akhir: 83,25 - 100
- Baik (B) : apabila memperoleh Skor Akhir: $2,33 < \text{Skor Akhir} \leq 3,33$
: apabila memperoleh Skor Akhir: 58,25 – 83,25
- Cukup (C) : apabila memperoleh Skor Akhir: $1,33 < \text{Skor Akhir} \leq 2,33$
: apabila memperoleh Skor Akhir: 33,25 – 58,25
- Kurang (K) : apabila memperoleh Skor Akhir: $\text{Skor Akhir} \leq 1,33$
: apabila memperoleh Skor Akhir: 0 – 33,25

Lampiran 2

INSTRUMEN PENILAIAN SIKAP SPIRITUAL DAN SOSIAL

A. Petunjuk Umum

1. Instrumen penilaian sikap spiritual dan sosial berupa *Lembar Observasi*
2. Instrumen ini diisi oleh guru

B. Petunjuk Pengisian

- Sangat Baik (A) : 10
Baik (B) : 7
Cukup (C) : 5

C. Rubrik Penilaian

No	Indikator	Skor (5-10)
1	Bersungguh-sungguh dalam mempelajari keberagaman batik di daerah setempat	
2	Serius mempelajari alat dan bahan batik di daerah setempat	
3	Keaktifan bertanya kepada guru dalam pembelajaran keberagaman hasil kerajinan batik di daerah setempat	
4	Memperhatikan dan mengikuti pembelajaran mengenai alat dan bahan batik di daerah setempat dengan baik	
5	Melakukan diskusi antar teman mengenai keberagaman hasil kerajinan batik di daerah setempat	
	Jumlah	

D. Kriteria Penskoran

1. Setiap butir soal memiliki rentang skor 5-10
2. Skor total apabila semua jawaban benar adalah 50

Lampiran 3

INSTRUMEN PENILAIAN PENGETAHUAN

A. Petunjuk Umum

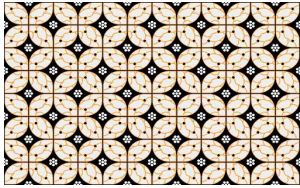




1. Instrumen penilaian sikap pengetahuan berupa *Soal Penjodohan*
2. Instrumen ini diisi oleh guru

B. Petunjuk Pengisian

Benar (a dan b) : 10

Benar (a atau b) : 5

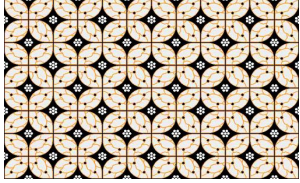







C. Soal Penjodohan

No	Keterangan	Jawaban	Gambar
1	a. Motif <i>mega mendung</i>		
	b. Motif <i>truntum</i>		
2	a. Motif <i>kawung</i>		
	b. Motif <i>parang kusuma</i>		
3	a. Motif <i>gurdha (burung garuda)</i>		

	b. Motif Burung <i>huk</i> (burung merak)	
4	a. Motif <i>sido luhur</i>	
	b. Motif <i>ceplok</i>	
5	a. Motif batik kombinasi	
	b. Motif batik modern	
JUMLAH		

D. Kunci Jawaban

No	Keterangan	Gambar
1	a. Motif <i>mega mendung</i>	
	b. Motif <i>truntum</i>	

2	a. Motif <i>kawung</i>	
	b. Motif <i>parang kusuma</i>	
3	a. Motif <i>gurdha</i> (burung garuda)	
	b. Motif Burung <i>huk</i> (burung merak)	
4	a. Motif <i>sido luhur</i>	
	b. Motif <i>ceplok</i>	
5	a. Motif batik kombinasi	
	b. Motif batik modern	

E. Rubrik Penilaian

No	Indikator	Skor (5 dan 10)
1.	Menunjukkan motif batik a. Mega mendung b. Truntum	10
	Jika menunjukkan salah satu (a atau b)	5
2.	Menunjukkan motif batik a. Kawung b. Parang	10
	Jika menunjukkan salah satu (a atau b)	5
3.	Menunjukkan motif batik a. Gurdha b. Huk	10
	Jika menunjukkan salah satu (a atau b)	5
4.	Menunjukkan motif batik a. Sido luhur b. Ceplok	10
	Jika menunjukkan salah satu (a atau b)	5
5.	Menunjukkan motif batik a. Kombinasi b. Modern	10
	Jika menunjukkan salah satu (a atau b)	5

F. Kriteria Penskoran

1. Setiap butir soal memiliki skor 5 dan 10
2. Skor total apabila semua jawaban benar adalah 50

Lampiran 4

INSTRUMEN PENILAIAN KETERAMPILAN

A. Petunjuk Umum

1. Instrumen penilaian keterampilan berupa *Lembar Observasi*
2. Instrumen ini diisi oleh guru

B. Petunjuk Pengisian

- Sangat Baik (A) : 10
Baik (B) : 7
Cukup (C) : 5

C. Rubrik Penilaian

No	Indikator	Skor (5-10)
1	Ide gagasan	
2	Kreativitas	
3	Kesesuaian materi, teknik dan prosedur	
4	Uji karya	
5	Kemasan/Penyajian	
6	Kreativitas bentuk laporan	
7	Presentasi/Penampilan	
8	Mandiri	
9	Disiplin	
10	Tanggung jawab	
	Jumlah	

D. Kriteria Penskoran

1. Setiap butir soal memiliki rentang skor 5 – 10
2. Skor total apabila semua jawaban benar adalah 100

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Sekolah : SLB-B Wiyata Dharma 1 Sleman
Mata Pelajaran : Batik
Kelas/Semester : IX / Sembilan (3 SMP)
Materi Pokok : Membuat taplak meja dengan teknik batik tulis
Alokasi Waktu : 1 tm (3 x 40 menit)

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

No	Kompetensi Dasar	Indikator
1.	5.1 Memahami dan mampu memola batik pada kertas roti di kain	5.1.1 Mampu mempersiapkan bahan dan alat untuk memola pada kain 5.1.2 Mampu memola pada kain 5.1.3 Mampu memola tepat waktu dalam memola di kertas serta dikain 5.1.4 Mampu menjaga kebersihan alat dan bahan serta meja kerja

C. Tujuan Pembelajaran

Peserta didik diharapkan:

- 5.1.1 Mampu mempersiapkan bahan dan alat untuk memola pada kain dengan benar
- 5.1.2 Mampu memola pada kain dengan baik
- 5.1.3 Mampu memola tepat waktu dalam memola di kertas serta dikain
- 5.1.4 Mampu menjaga kebersihan alat dan bahan serta meja kerja dengan senang hati

D. Pendekatan dan Metode Pembelajaran

- Pendekatan : Saintifik
- Metode : Projek

E. Langkah-langkah Pembelajaran

Pertemuan Ketiga, Keempat, Kelima

1. Kegiatan Pendahuluan

- a. Guru mengucapkan salam.
- b. Berdoa.
- c. Guru mengecek kehadiran peserta didik.
- d. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.
- e. Guru menyampaikan cakupan materi pembelajaran tentang: membuat pola di kertas roti dan dikain.

2. Kegiatan Inti

- a. Peserta didik dibimbing guru merefleksi pembelajaran yang dilakukan pada minggu sebelumnya, misalnya: “Anak-anak. Kalian sudah belajar apa minggu yang lalu?” Apakah kalian sudah membuat desain motif batik?”, dsb.
- b. Peserta didik dipandu oleh guru mempersiapkan alat dan bahan untuk memindah motif batik pada kertas roti dan pada kain.
- c. Peserta didik dibimbing oleh guru untuk memindah motif batik pada kertas roti dan pada kain.

3. Kegiatan Penutup

- a. Peserta didik dibimbing guru merefleksi seluruh aktivitas pembelajaran yang dilakukan, misalnya: apa yang telah kalian lakukan pada hari ini?

- b. Kegiatan penutup diakhiri dengan guru memberikan informasi kepada peserta didik tentang materi/kompetensi yang akan dipelajari pada pertemuan berikutnya.
- c. Guru mengakhiri proses kegiatan belajar mengajar dengan berdoa bersama.

F. Sumber dan Media

Media

- Video/Chart/gambar-gambar tentang macam-macam motif batik
- Lembar Kerja Siswa
- *Hand out* materi ajar : Beragam motif batik

Sumber

- Syaodih, N. S. 2015. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya
- Syaodih, N. S., dan Syaodih, E. 2012. *Kurikulum Dan Pembelajaran Kompetensi*. Bandung: PT Rafika Aditama
- Sudjana, N. 2014. *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya
- Wulandari, A. 2011. *Batik Nusantara*. Yogyakarta: ANDI
- Musman, A. dan Arini, A. B. 2011. *BATIK- Warisan Adiluhung Nusantara*. Yogyakarta: G-Media

G. Penilaian

1. Kompetensi Sikap Spiritual

- a. Teknik Penilaian : Observasi
- b. Bentuk Instrumen : Lembar Observasi
- c. Kisi-kisi :

No.	Butir Nilai (Sikap Spiritual)	Indikator	Jumlah Butir
1	Menghargai keberagaman batik sebagai anugerah Tuhan	Bersungguh-sungguh dalam mendesain motif batik pada kertas roti dan pada kain	1
		Semangat dalam mendesain motif batik pada kertas roti dan pada kain	1

- d. Instrumen : *lihat lampiran 2*
- e. Petunjuk Penghitungan Skor : *lihat lampiran 2*

2. Kompetensi Sikap Sosial

- a. Teknik penilaian : Observasi
 b. Bentuk instrumen : Lembar observasi
 c. Kisi-kisi :

No	Butir Nilai (Sikap Sosial)	Indikator	Jumlah Butir
1	Menunjukkan rasa ingin tahu, sikap santun dan memiliki motivasi internal dalam menggali informasi tentang keberagaman karya kerajinan batik sebagai wujud cinta tanah air dan bangga pada produk Indonesia	Keaktifan bertanya atau konsultasi dalam mendesain motif batik pada kertas roti dan pada kain	1
		Memperhatikan dan mengikuti pembelajaran mengenai desain motif batik pada kertas roti dan pada kain	1
		Melakukan diskusi atau komunikasi antar teman mengenai desain motif batik pada kertas roti dan pada kain	1
JUMLAH			5

- d. Instrumen : *lihat lampiran 2*
 e. Petunjuk Penghitungan Skor : *lihat lampiran 2*

3. Kompetensi Keterampilan

- a. Teknik Penilaian : Praktik
 b. Bentuk Instrumen : Lembar Pengamatan Praktik
 c. Kisi-kisi :

No	Aspek	Indikator	Deskriptor
1	Proses	Ide gagasan	Ide gagasan didasari oleh potensi lokal dan kebutuhan masyarakat.
		Kreativitas	Berfokus pada proses berfikir sehingga memunculkan ide-ide unik dan kreatif.
		Kesesuaian materi, teknik dan prosedur	Materi, teknik dan prosedur bersesuaian.
2	Produk	Uji karya	Harapan dan produk yang

			dihasilkan sesuai.
		Kemasan/ Penyajian	Simple, menarik, dan unik.
		Kreativitas bentuk laporan	Cakupan komponen laporan lengkap disampaikan.
		Presentasi/ Penampilan	Presentasi dengan percaya diri.
3	Sikap	Mandiri	Tidak tergantung orang lain dalam menyelesaikan tugas.
		Disiplin	Waktu menyelesaikan tugas tepat.
		Tanggung jawab	Memperhatikan keselamatan kerja.

d. Instrumen : *lihat lampiran 3*

e. Rubrik Penilaian : *lihat lampiran 3*

Mengetahui

Guru Mata Pelajaran



Dra. Suhartati

NIP. 19640402 200702 2 004

Sleman, 8 Agustus 2016

Mahasiswa



Siti Rahma Wati

NIM. 13207241012

PETUNJUK PENGHITUNGAN SKOR

- **Rumus Penghitungan Skor Akhir**

$$\text{Skor Akhir} = \frac{\text{Jumlah Perolehan Skor}}{\text{Skor Maksimal (200)}} \times 4$$

Atau

$$\text{Skor Akhir} = \frac{\text{Jumlah Perolehan Skor}}{\text{Skor Maksimal (200)}} \times 100$$

Kategori nilai sikap peserta didik didasarkan pada Permendikbud No. 81A Tahun 2013 yaitu:

- Sangat Baik (SB) : apabila memperoleh Skor Akhir: $3,33 < \text{Skor Akhir} \leq 4,00$
: apabila memperoleh Skor Akhir: 83,25 - 100
- Baik (B) : apabila memperoleh Skor Akhir: $2,33 < \text{Skor Akhir} \leq 3,33$
: apabila memperoleh Skor Akhir: 58,25 – 83,25
- Cukup (C) : apabila memperoleh Skor Akhir: $1,33 < \text{Skor Akhir} \leq 2,33$
: apabila memperoleh Skor Akhir: 33,25 – 58,25
- Kurang (K) : apabila memperoleh Skor Akhir: $\text{Skor Akhir} \leq 1,33$
: apabila memperoleh Skor Akhir: 0 – 33,25

Lampiran 2

INSTRUMEN PENILAIAN SIKAP SPIRITUAL DAN SOSIAL

A. Petunjuk Umum

1. Instrumen penilaian sikap spiritual dan sosial berupa *Lembar Observasi*
2. Instrumen ini diisi oleh guru

B. Petunjuk Pengisian

- Sangat Baik (A) : 20
Baik (B) : 15
Cukup (C) : 10

C. Rubrik Penilaian

No	Indikator	Skor (10-20)
1	Bersungguh-sungguh dalam mendesain motif batik pada kertas roti dan pada kain	
2	Semangat dalam mendesain motif batik pada kertas roti dan pada kain	
3	Keaktifan bertanya atau konsultasi dalam mendesain motif batik pada kertas roti dan pada kain	
4	Memperhatikan dan mengikuti pembelajaran mengenai desain motif batik pada kertas roti dan pada kain	
5	Melakukan diskusi atau komunikasi antar teman mengenai desain motif batik pada kertas roti dan pada kain	
	Jumlah	

D. Kriteria Penskoran

1. Setiap butir soal memiliki rentang skor 10-20
2. Skor total apabila semua jawaban benar adalah 100

INSTRUMEN PENILAIAN KETERAMPILAN

A. Petunjuk Umum

1. Instrumen penilaian keterampilan berupa *Lembar Observasi*
2. Instrumen ini diisi oleh guru

B. Petunjuk Pengisian

- Sangat Baik (A) : 10
Baik (B) : 7
Cukup (C) : 5

C. Rubrik Penilaian

No	Indikator	Skor (5-10)
1	Ide gagasan	
2	Kreativitas	
3	Kesesuaian materi, teknik dan prosedur	
4	Uji karya	
5	Kemasan/Penyajian	
6	Kreativitas bentuk laporan	
7	Presentasi/Penampilan	
8	Mandiri	
9	Disiplin	
10	Tanggung jawab	
	Jumlah	

D. Kriteria Penskoran

1. Setiap butir soal memiliki rentang skor 5-10
2. Skor total apabila semua jawaban benar adalah 100

DAFTAR HADIR SISWA

Kelas : VIII
Mata Pelajaran : Batik

No	Nama	Juli					Agustus														
		Minggu ke- 1					Minggu ke-2					Minggu ke-3					Minggu ke-4				
		25	26	27	28	29	1	2	3	4	5	8	9	10	11	12	15	16	17	18	19
1	Aurelia Reyna Widiyono			•					•					•					•		
2	Sandra Devitafarah Dilla			•					•					•					•		

No	Nama	Agustus					September														
		Minggu ke-5					Minggu ke-6					Minggu ke-7					Minggu ke-8				
		22	23	24	25	26	29	30	31	1	2	5	6	7	8	9	12	13	14	15	16
1	Aurelia Reyna Widiyono			•					•					•					•		
2	Sandra Devitafarah Dilla			•					•					•					•		

DAFTAR HADIR SISWA

Kelas : IX
Mata Pelajaran : Batik

No	Nama	Juli					Agustus															
		Minggu ke- 1					Minggu ke-2					Minggu ke-3					Minggu ke-4					
		25	26	27	28	29	1	2	3	4	5	8	9	10	11	12	15	16	17	18	19	
1	Anisa Artianti	•					•						•					•				
2	Aulia Nur Aini	•					•						•					•				
3	Dinda Sofiana Arista	•					•						•					•				
4	Hanif Adhi Pratama	•					•						•					•				
5	Ilham Fauzi	•					•						•					•				
6	Kholillah Nursitta Zahra	•					•						•					•				

No	Nama	Agustus					September															
		Minggu ke-5					Minggu ke-6					Minggu ke-7					Minggu ke-8					
		22	23	24	25	26	29	30	31	1	2	5	6	7	8	9	12	13	14	15	16	
1	Anisa Artianti	•					•						•					•				
2	Aulia Nur Aini	•					•						•					•				
3	Dinda Sofiana Arista	•					•						•					•				
4	Hanif Adhi Pratama	•					•						•					•				
5	Ilham Fauzi	•					•						•					•				
6	Kholillah Nursitta Zahra	•					•						•					•				



**MATRIKS PROGRAM PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2016**

Universitas Negeri Yogyakarta

Nama Sekolah/ Lembaga : SLB-B Wiyata Dharma 1	Nama Mahasiswa : Siti Rahma Wati
Alamat Sekolah : Jln. Magelang No. 17, Margorejo, Tempel, Sleman, Yogyakarta	NIM : 13207241012
Guru Pembimbing : Sumini, S.Pd	Fak/Jur/Prodi : FBS/ Pend. Kriya

No	Program/ Kegiatan PPL	Jumlah Jam per Minggu									Jumlah Jam	
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX		
1.	Praktek mengajar terbimbing: Tata Boga	Persiapan	10.20	14.30	13	12	10	12	12	3	6	92 jam 50 menit
		Pelaksanaan	5.45	6	6	6	4	6	6	6	6	51 jam 45 menit
2.	Praktek mengajar terbimbing: Batik	Persiapan	8	6	6	6	6	6	6	-	6	50 jam
		Pelaksanaan	5	6	6	6	4	6	6	6	6	51 jam
3.	Praktek mengajar terbimbing: Pengembangan Diri	Pelaksanaan	4	5.20	5.20	5.20	2.40	2.40	5.20	4	-	34 jam 40 menit
4.	Praktek mengajar terbimbing: Olahraga	Pelaksanaan	2	2	2	2	2	2	2	2	2	18 jam
5.	Ekstra kurikuler (non mengajar): Bola Voli	Pelaksanaan	-	3	3	3	3	3	3	3	3	24 jam
6.	Kegiatan sekolah											
	a. Upacara bendera	Pelaksanaan	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	4 jam 30 menit
	b. Senam	Pelaksanaan	1	1	1	1	1	1	1	1		8 jam
	c. Kerja bakti dan pembenahan nama ruang	Pelaksanaan	1						1.30			2 jam 30 menit
	d. HUT	Pelaksanaan					5					5 jam
	e. Minum Yakult	Pelaksanaan						2				2 jam
f. Perpisahan PPL	Pelaksanaan								8	6.30	14 jam 30 menit	
7.	Penarikan PPL	Pelaksanaan									1	1 jam
JUMLAH JAM			37.35	44.20	42.50	41.50	38.10	41.10	43.20	33.30	37	359 jam 45 menit

Mengetahui:

Kepala SLB-B Wiyata Dharma 1 Sleman

Bambang Sunantri, S. Pd.
 NIP. 195701161983031003

Dosen Pembimbing Lapangan

Dr. I Ketut Sunarya, M.Sn.
 NIP. 195812311988121001

Mahasiswa

Siti Rahma Wati
 NIM. 13207241012

LAPORAN DANA PELAKSANAAN PPL TAHUN 2016

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SLB – B Wiyata Dharma 1 Sleman

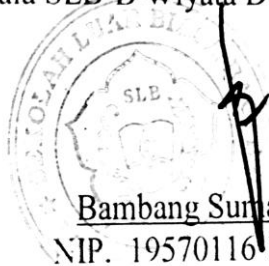
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jln. Magelang No. 17, Margorejo, Tempel, Sleman, Yogyakarta

No.	Nama Kegiatan	Hasil Kuantitatif/Kualitatif	Serapan Dana				Jumlah
			Swadaya/ Sekolah/ Lembaga	Mahasiswa	Pemda Kabupaten	Sponsor/ Lembaga lainnya	
1.	Pembelian Seragam Batik dan Identitas PPL	Adanya seragam batik dan seragam identitas PPL sehingga dapat menunjang kegiatan PPL.	-	Rp. 50.000,-	-	-	Rp. 50.000,-
2.	Pembelian Bahan Praktik mata pelajaran Tata Boga	Adanya bahan untuk praktik pembuatan aneka makanan untuk pembelajaran 4 kali pertemuan di setiap kelas VII, VIII, dan IX sehingga menghasilkan aneka kreasi masakan yang berbeda-beda yang menunjang kegiatan PPL.		Rp. 300.000,-			Rp. 300.000,-
3.	Pembelian Bahan Praktik mata pelajaran Pengembangan Diri	Adanya bahan praktik yaitu tali kulit dan manik-manik untuk mata pelajaran Pengembangan Diri sebagai pembelajaran 6 kali pertemuan di setiap kelas VIII, dan IX sehingga menghasilkan aneka		Rp. 150.000,-			Rp. 150.000,-

		kreasi makram yakni gelang dan mini dompet yang menunjang kegiatan PPL.					
4.	Iuran/Kas PPL	Adanya kas milik bersama untuk menunjang berbagai kegiatan dan program PPL sehingga dapat terlaksana dengan baik	-	Rp.100.000,-	-	-	Rp. 40.000,-
5.	Print dan Fotocopy Perangkat Pembelajaran	Tersedianya perangkat pembelajaran (RPP, Kisi-Kisi Ulangan Harian, Soal Ulangan Harian, Pedoman Penilaian, Daftar Presensi, dll.) yang menunjang kegiatan PPL	-	Rp. 150.000,-	-	-	Rp. 150.000,-
TOTAL							Rp. 750.000,-


Mengetahui:

Kepala SLB-B Wiyata Dharma 1 Sleman




Bambang Sumantri, S. Pd.
NIP. 195701161983031003

Dosen Pembimbing Lapangan



Dr. I Ketut Sunarya, M.Sn.
NIP. 195812311988121001

Mahasiswa

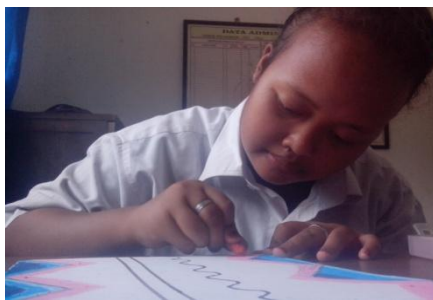


Siti Rahma Wati
NIM. 13207241012

Dokumen Kegiatan
Mata pelajaran Tata Boga



Mata pelajaran Batik





Mata Pelajaran Pengembangan Diri





Mata Pelajaran Olahraga



Kegiatan Senam



Kegiatan HUT RI



Kegiatan Ekstrakurikuler Bola Voli



Kegiatan Perpindahan PPL

