## LAPORAN INDIVIDU PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) SMK NEGERI 3 MAGELANG

Jalan Pierre Tendean No 1 Magelang

Disusun sebagai Laporan Akhir Mata Kuliah Lapangan
Praktek Pengalaman Lapangan (PPL)
Tahun Akademik 2016/2017
Periode 15 Juli – 15 September 2016

Dosen Pembimbing PPL Dr. Marwanti M.Pd



Disusun oleh:

Tating Rimbayanti

NIM.13511241015

# PUSAT PENGEMBANGAN PPL & PKL LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMIMAN MUTU PENDIDIKAN UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

2016

#### HALAMAN PENGESAHAN

Pengesahan laporan kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Magelang

Nama

: Tating Rimbayanti

NIM

: 135112411015

Prodi

: Pendidikan Teknik Boga

Jurusan

: Pendidikan Teknik Boga dan Busana

Fakultas

: Teknik

Telah melaksanakan kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 3 Magelang dari tanggal 15 Juli sampai 15 September 2016. Hasil kegiatan dalam naskah laporan ini.

Magelang, September 2016

Mengetahui:

Dosen Pembimbing PPL,

Guru Pembimbing,

Dr. Marwanti, M. Pd

NIP. 195703131983 2 001

Herin Setyowati, S.Pd

NIP. 19720324 200604 2 011

Kepala Sekolah

SMK Negeri 3 Magelang

SMK NEGERI 3 MAGELANG

Mila Yustiana, S.Pd. M.MPar

MNP 19710830 199503 2 001

Koordinator PPL

SMK Negeri 3 Magelang

Drs. Tokhibin, M.Po

NIP. 19680911 200501 1 007

#### **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penyusun kepada Allah SWT atas limpahan rahmat, karunia, dan hidayahnya sehingga penyusun dapat melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) Universitas Negeri Yogyakarta tahun 2016 selama satu bulan, terhitung mulai 15 Juli 2015 sampai dengan 15 September 2016 di SMK Negeri 3 Magelang dengan lancar.

Laporan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) ini disusun untuk memenuhi tugas Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) dan mengimplementasikan ilmu yang di dapat di bangku kuliah. Penyusun menyadari bahwa keberhasilan yang penyusun capai ini bukanlah karena kerja individu atau kelompok semata, tetapi berkat bantuan semua pihak yang ikut mendukung terselenggaranya Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) ini. Oleh karena pada kesempatan ini, penyusun mengucapkan banyak terima kasih kepada Bapak/Ibu:

- Mila Yustiana, S.Pd. M.MPar, selaku Kepala SMK Negeri 3 Magelang yang telah memberikan ijin untuk melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 3 Magelang.
- Dr. Marwanti, M.Pd, dosen pembimbing lapangan yang selalu membantu dan memberikan bimbingan dan saran yang sangat bermanfaat bagi penyusun dalam pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) dan dalam penyusunan laporan.
- 3. Dr. Tokhibin, M.Pd, selaku koordinator PPL di SMK Negeri 3 Magelang yang telah memberikan bimbingan dan arahan.
- 4. Herin Setyowati, S.Pd, selaku guru pembimbing di SMK Negeri 4 Yogyakarta yang telah memberikan bimbingan dalam pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL).
- 5. Siswi kelas X Jasa Boga 1 dan X Jasa Boga2 yang telah memberikan kerjasama dan dukungan.
- 6. Seluruh guru serta karyawan yang telah memberikan dukungan, kerjasama dan bimbingan selama pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL).
- 7. Teman-teman Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) SMK Negeri 3 Magelang yang telah memberikan dukungan, semangat dan kerjasama.
- 8. Semua pihak yang telah mendukung dan membantu dalam pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) dan penyusunan laporan ini.

Semoga pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) ini dapat memberikan manfaat bagi kemajuan penyusun khususnya dan semua pihak yang terkait.

Magelang, Sepetember 2016 Penyusun

Tating Rimbayanti

#### **DAFTAR ISI**

HALAI	MAN JUDUL	Error! Bookmark not defined.
HALA	MAN PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
KATA	PENGANTAR	iii
DAFTA	AR ISI	ν
DAFTA	AR TABEL	vii
DAFTA	AR LAMPIRAN	viii
ABSTR	2AK	ix
BAB I.		1
PENDA	AHULUAN	1
A. A	Analisis Situasi	1
1.	Keadaan fisik sekolah	2
2.	Keadaan Non fisik	4
B. I	Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan	1 PPL7
a.	Persiapan Mengajar	8
b.	Praktik Mengajar	8
c. I	Evaluasi Pembelajaran	9
BAB II		10
PERSIA	APAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS	HASIL10
A. I	Persiapan	10
1.	Pengajaran Mikro	10
2.	Pembekalan PPL	10
В. І	Pelaksanaan PPL	10
1.	Jadwal Kegiatan Mengajar Terbimbing	11

Kegiatan Mengajar Terbimbing	12
3. Bimbingan PPL	14
4. Penyusunan Laporan PPL	14
C. Analisis Hasil dan Refleksi	15
BAB III	17
PENUTUP	17
A. Kesimpulan	17
B. Saran	17
DAFTAR PUSTAKA	19

#### **DAFTAR TABEL**

Tabel 1	Daftar Jumlah Guru dan Karyawan SMK N 3 Magelang
Tabel 2	Program Kegiatan PPL
Tabel 3	Jadwal Praktik Mengajar
Tabel 4	Pelaksanaan Kegiatan Mengajar

#### DAFTAR LAMPIRAN

- 1. Kalender akademik
- 2. Kartu Bimbingan PPL
- 3. Matrik
- 4. Catatahan harian
- 5. Program Semester
- 6. Program Tahunan
- 7. Silabus
- 8. KI dan KD
- 9. RPP
- 10. Handout Materi
- 11. Soal Ulangan
- 12. Daftar Nilai Siswa
- 13. Daftar Hadir Siswa
- 14. Dokumentasi Kegiatan

#### **ABSTRAK**

Laporan Praktik Pengalaman Lapangan(PPL) Di SMK N 3 Magelang

> Oleh: Tating Rimbayanti NIM. 13511241015

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan program kegiatan yang dilaksanakan untuk meningkatkan pengalaman mahasiswa dalam bidang kependidikan sebagai tenaga pendidik secara nyata. Kegiatan ini memberikan pengalaman secara nyata didunia pendidikan yang sesungguh, sehingga dapat melatih dan meningkatkan skill sebagai tenaga pendidik yang sesuai dengan bidangnya. Program PPL Di SMK N 3 Magelang yang beralamat di Jalan Piere Tendean No.1 Magelang, dimulai pada tanggal 15 Juli 2016-15 September 2016.

Pelaksanaan program PPL diawali dengan pembekalan PPL yang dilaksanakan sesuai dengan daerah pelaksanaan program. Kemudian, dilaksanakannya kegiatan kuliah micro teaching (latihan mengajar) dan observasi langsung ke SMK N 3 Magelang untuk mengetahui mencari data informasi untuk mengetahui kondisi dan situasi sekolah secara langsung. Kegiatan pelaksanaan program PPL meliputi persiapan sebelum pembelajaran dan praktik mengajar. Kegiatan persiapan pembelajaran meliputi, penyusunan RPP, media pembelajaran, lembar penilaian dan lembar evaluasi pembelajaran. Sedangkan kegiatan praktik mengajar adalah praktik mengajar pada program keahlian Jasa Boga dengan mata pelajaran Boga Dasar dan Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja. Praktik mengajar yang dilakukan oleh mahasiswa adalah mengajar siswa kelas X Jasa Boga 1 mata pelajaran Boga Dasar dan X Jasa Boga 2 untuk mata pelajaran Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja. Waktu praktik mengajar dilakukan selama 7 jam dan 2 jam setiap satu kali pertemuan. Sebelum pelaksanaan praktik mengajar mahasiswa melakukan persiapan sebelum kegiatan pembelajaran dengan penyusunan perangkat pembelajaran dan konsultasi dengan guru pembimbing.

Pelaksanaan program PPL di SMK N 3 Magelang berjalan dengan lancar tanpa adanya halangan apapun. Manfaat dari pelaksanaan program PPL anatara lain mahasiswa mendapatkan pengalaman nyata dan melatih keterampilan mengajar dan softskill sebagai calon tenaga pendidik serta belajar untuk lebih peka dalam menanggapi permasalahan yang ada disekolah.

Kata Kunci : Praktik Pengalaman Lapangan (PPL), tenaga pendidik, SMK N 3 Magelang

#### **BABI**

#### **PENDAHULUAN**

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan usaha yang dilakukan untuk meningkatkan efisiensi dan kualitas penyelenggaraan proses pembelajaran. Program kegiatan PPL bertutujuan untuk mengembangkan kompetensi mahasiswa sebagai calon guru atau tenaga kependidikan. Program-program yang dikembangkan dalam pelaksanaan PPL difokuskan pada komunitas sekolah atau lembaga. Komunitas sekolah mencakup civitas internal sekolah (guru, karyawan, siswa dan komite sekolah).

Program PPL adalah program kegiatan yang dilihat dari aspek manajemen dan waktu dengan tujuan mengembangkan kompetensi mahasiswa sebagai calon guru atau pendidik atau tenaga kependidikan. Standar kompetensi PPL dirumuskan dengan mengacu pada tuntutan empat kompetensi guru baik dalam konteks pembelajaran maupun dalam konteks kehidupan guru sebagai anggota masyarakat yakni kompetensi pedagogik, kompetensi kepribadian, kompetensi professional, dan kompetensi sosial. Praktik Pengalaman Lapangan mempunyai sasaran dalam kegiatan yang terkait dengan pembelajaran maupun kegiatan yang mendukung berlangsungnya pembelajaran. PPL diharapkan dapat memberikan pengalaman mengajar, memperluas wawasan, melatih dan mengembangkan kompetensi yang diperlukan dalam bidangnya, meningkatkan keterampilan, kemandirian, tanggung jawab dan kemampuan dalam memecahkan masalah.

#### A. Analisis Situasi

SMK Negeri 3 Magelang bermula dari sebuah SKKP (Sekolah Kepandaian Keputrian Pertama) Negeri magelang pada tahun 1956, yang kemudian atas dasar ekstra Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor. 0290/0/2980 tanggal 30 Juli 1980 status SKKP Negeri Magelang ditingkatkan menjadi SMKK Negeri Magelang. Atas dasar surat edaran Skretaris Jendral Departemen Pendidikan dan kebudayaan Nomor 4100/A. As/OT/1997 tanggal 3 april 1997 sebagai tindak lanjut SK Mendikbut RI Nomor: 036/0/1997 tentang perubahan nomenklatus SMKTA, SMKK Negeri Magelang Berubah Menjadi SMK Negeri 3 Magelang.

#### 1. Keadaan fisik sekolah

SMK N 3 Magelang yang berlokasi di Jl. Piere tendean No.1 Magelang mempunyai letak yang strategis. Terletak dipusat kotamagelang dan dikelilingi oleh lingkungan sekolah dan perkantoran serta mudah dijangkau dari segala arah. Keistimewaan dari sekolah ini adalah mempunyai dua muka, yaitu satu menghadap ke jl. Piere Tendean dengan tampak muka layaknya sekolah pada umumnya sedang satunya menghadap ke jl. Pahlawan dalam bentuk hotel atau dengan nama "Hotel Citra".

#### a. Luas Tanah

Luas tanah SMK Negeri 3 Magelang adalah 3965 m2 dan 2120 m.

#### b. Jumlah dan ukuran ruang kelas

Jumlah ruang kelas seluruhnya 30 kelas.Ukuran masing-masing ruangan kelas yaitu 8 x 9 m2.

#### c. Bangunan Fisik

SMK Negri 3 Magelang memiliki bangunan terdiri dari tiga lantai dengan penjabaran ruang Praktik lengkap serta dilengkapi peralatan untuk semua program keahlian. berikut merupakan penjabaran dari beberapa gedung dan lantai

#### 1) Gedung utama

#### a) Lantai 1

Lantai 1 terdiri dari ruang : ruang patiseri, ruang garment, ruang guru, wc guru, ruang tata usaha, ruang kepala sekolah, taman, uks, toko, osis, lab bahasa 1, ruang busana 2, ruang busana, cavetaria, ruang teori, parkir, dan pos satpam

#### b) lantai 2

Lantai 2 terdiri dari ruang : ruang kulit, ruang rambut, ruang infrastruktur, lab kecantikan, ruang kecantikan, ruang guru busana, ruang guru kecantikan, ruang waka, ruang perpustakaan, ruang BP, ruang siding, lab computer 1 dan 2, toilet, lab bahasa, ruang busana 3, dan ruang teori 6-9.

#### c) lantai 3

Lantai 3 terdiri dari ruang : ruang translit, aula 1-3, ruang teori 1-5, dan toilet.

#### 2) Gedung Hotel

Gedung hotel terdiri dari ruang:

- a) Lantai 1 : 3 kamar, K.FO, ruang guru aph, dapur 1-3, meeting room, lobi hotel, dan pos satpam.
- b) Lantai 2 : lobi, gudang, 2 kamar, ruang guru, ruang teori, ruang tata hidang.

#### 3) Fasilitas Sekolah

a) Ruang Kepala Sekolah

Ruang kepala sekolah berada di lantai 1 sebelah ruang tata usaha.

#### b) Ruang Guru

SMK N 3 Magelang mempunyai ruang guru yang berbeda-beda untuk setiap jurusan. Ruang guru mata pelajaran umum berada dilantai 1, tepat di samping wc/toilet guru. Ruang guru busana berada dilantai 2 dan juga ruang guru kecantikan berada di lantai 2 bersebelahan dengan ruang wakil Kepala Sekolah. Dan ruang guru akomodasi perhotelan berada di sebelah dapur 1.

#### c) Ruang BK

Ruang bimbingan konseling terletak dilantai 2 antara ruang perpustakaan dan ruang sidang.

#### d) Ruang TU

Ruang TU berada di samping ruang Kepala Sekolah.

#### e) Ruang Osis

Ruang OSIS berada di sebelah Lab Bahasa 1.

#### f) Gedung Sekolah Lantai 3 (Tiga)

SMK Negeri 3 Magelang mempunyai gedung sekolah lantai 3 yang terdiri dari 30 kelas dan fasilitas penunjang Praktik untuk menampung para siswa dalam pembelajaran.

#### g) Ruang Praktik

SMK Negeri 3 Magelang mempunyai ruang Praktik yang lengkap untuk menunjang pembelajaran bagi siswa pada masing-masing jurusan.

#### h) Ruang Laboratorium Bahasa Inggris

Ruang laboratorium berada di dua lokasi, yaitu lantai 1 berada di sebelah ruang busana 2 dan lantai 2 berada disebelah ruang busana 3.

#### i) Laboratorium Komputer

Laboratorium komputer berada dilantai 2 sebelah WC/Toilet. Laboratorium ini dilengkapi dengan standart komputer Pentium IV keatas dengan fasilitas Hotspot Area.

#### j) Lapangan Olahraga

Lapangan olahraga berada di depan ruang patiseri, ruang garmen dan ruang guru.

#### k) Ruang Perpustakaan

Ruang perpustakaan berada di lantai 2 dipojok sebelah ruang BP. Tempat ini dilengkapi dengan buku-buku terbaru dan layanan perpustakaan berbasis digital.

#### 1) Sanggar Busana, Boga dan Kecantikan

Ruang sanggar busana ada 3 berada di dua tempat, 2 ruangan berada dilantai 1 dan 1 ruangan lantai 2.

#### m) Hotel Citra SMK N 3 Magelang

Hotel ini sebagai tempat praktik siswa dan dibuka untuk umum dengan harga terjangkau dan fasilitas yang cukup mewah.

#### n) Ruang Cafetaria

Terletak di dekat gerbang utama sebelah pos satpam. Menyediakan berbagai makanan dengan harga terjangkau.

#### o) Mushola

Mushola berada di lantai 2 disebelah perpustakaan.

#### 2. Keadaan Non fisik

SMK Negeri 3 Magelang mempunyai 124 guru dan karyawan dan jumlah siswa sekitar 1000 anak. Kondisi Tenaga pendidik dan tenaga kependidikan dituntut mempunyai komptensi yang relevan dengan tuntutan kemajuan

jaman, sehingga dibutuhkan peningkatan kemampuan / kompetensi tenaga pendidik dan tenaga kependidikan yang terus menerus atau berkelanjutan. Usaha untuk meningkatkan kompetensi dapat dilakukan melalui :

- Mengikuti jenjang pendidikan yang lebih tinggi (D4, S1, S2),
- Mengikuiti pelatihan / penataran,
- Mengikuti seminar, work shoop, magang industri dan MGMP
- Mengadakan studi banding, kunjungan kerja dll

Tata nilai merupakan dasar sekaligus arah bagi sikap dan perilaku seluruh pegawai dalam menjalankan tugas. Tata nilai yang dikembangkan harus menerapkan nilai-positif yang berlaku secara universal, nasional dan lokal.

Tata nilai akan menyatukan hati dan pikiran seluruh pendidik dan karyawan dalam usaha mewujudkan layanan pendidikan. Tata nilai yang dimaksud adalah amanah, administratif, visioner, demokratis, inklusif, dan berkeadilan, akan memperlancar sekolah dalam mewujudkan visi dan misi sekolah. Tabel 1 yang menunjukan jumlah tenaga pendidik di SMK N 3 Magelang.

Tabel 1. daftar jumlah guru dan karyawan di SMK N 3 Magelang.

No	Jurusan	Jumlah	Pns	Non pns	L	P
1	Aph	6	6	0	0	6
2	Tata boga	15	13	2	0	15
3	Tata kecantikan	11	10	1	0	11
4	Tata busana	14	14	0	0	14
5	Normatif	20	18	2	11	9
6	Adaptif	21	19	2	10	11
7	Bk	5	5	0	2	3
8	Tu	20	13	7	12	8
9	Unit prodoksi	8	0	8	0	8
10	Guru luar	4	4	0	0	4
	Jumlah	124	102	22	35	89

#### a. Kegiatan Kurikuler SMK N 3 Magelang

#### 1) Kegiatan Intra Kurikuler

Kegiatan intra kurikuler yang ada di SMK Negeri 3 Magelang adalah OSIS (Organisasi Siswa Intra Sekolah).

#### 2) Kegiatan Ekstra Kurikuler

Kegiatan Ekstra Kurikuler yang ada di SMK Negeri 3 Magelang adalah :

a) Pramuka

b) PMR

c) Olahraga: Volly, Basket, Futsal, silat, karate,

d) Seni: seni tari, seni musik

e) Modeling

#### b. Model Manajemen di SMK N 3 Magelang

Tujuan manajemen penerapan mutu ISO 9001:2008 Di SMK Negeri 3 Magelang adalah untuk mewujudkan manajemen sekolah yang sesuai persyaratan Sistem manajemen Mutu yang sesuai ISO 9001:2008, taat azas, sistemtaik, dan transparan sehingga dapat memenuhi harapan pelanggan serta pihak – pihak terkait.

#### 1) Penerapan

SMK Negeri 3 Magelang lembaga penyelenggara jasa pendidikan, menerapkan semua ketentuan atau persyaratan yang berlaku dalam ISO 9001:2008 karena semua proses yang menyangkut pendidikan dapat diukur dan dipantau dengan baik. Penerapan SMM ISO 9001:2008 meliputi semua proses penyediaan jasa pendidikan menengah kejuruan yang meliputi kompetensi keahlian :

- a) Jasa Boga
- b) Tata Busana
- c) Akomodasi Perhotelan
- d) Tata Kecantikan

Yang diselenggarakan di SMK Negeri 3 Magelang mulai promosi, penerimaan siswa baru sampai pelepasan serta penelusuran kelulusan.

#### 2) Pedoman Mutu

Pedoman muti ini disusun berdasarkan:

- a) Standar Internasional ISO 9001:2008
- b) PP no. 32 tahun 2013 tentang perubahan PP no 19 tahun 2005
- c) Permen no 54 tahun 2103 tentang SKL
- d) Permen no 65 tahun 2103 tentang standar proses
- e) Permen no 66 tahun 2103 tentang standar penilaian pendidikan
- f) Permen no 70 tahun 2103 tentang kerangka dasar dan struktur
- g) Permen 81 tahun 2103 tentang buku teks

Semua dokumen dalam naskah digunakan sebagai pelaksanaan sistem manajemen mutu di SMK Negeri 3 Magelang setiap terjadi perubahan dari naskah, maka yang beralku adalah edisi terahir dari naskah pedoman mutu.

#### 3) Sasaran Mutu

Sasaran mutu tahun pelejaran 2013/2014 antara lain adalah:

- a) Minimal 87 % dari jumlah tamatan memperoleh nilai ujian Nasional (UN) Bahasa Indonesia  $\geq 7,50$
- b) Minimal 66 % dari jumlah tamatan memperoleh nilai ujian Nasional (UN) Bahasa Indonesia  $\geq 7,30$
- c) Minimal 90 % dari jumlah tamatan memperoleh nilai ujian Nasional (UN) Bahasa Indonesia  $\geq 6,60$

Dalam mencapai sasaran mutu tersebut diperlukan rencana operasi, dimana rencana operasi akan lebih mempermudah dalam pencapaian.

#### 4) Dokumen Mutu

Dokumen mutu disusun sebagai acuan dan landasan operasional untuk meningkatkan kinerja seluruh guru dan karyawan SMK N 3 Magelang sekaligus meningkatkan mutu serta memuaskan pelanggan yang secara terus menerus diperbaiki keefektifannya.

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

Kegiatan PPL UNY dilaksanakan selama 2 bulan terhitung mulai tanggal 15 Juli 2016 sampai dengan 15 September 2016, adapun jadwal pelaksanaan kegiatan PPL UNY di SMK Negeri 3 Magelang dapat dilihat pada tabel 2 sebagai berikut:

Tabel 2. Kegiatan PPL

No	Nama Kegiatan	Waktu Pelaksanaan	Personalia	Tempat
1	Pembekalan PPL		Tim	
2	Penerjunan Mahasiswa	3 April 2016	DPL	SMK Negeri 3 Magelang
3	Pelaksanaan PPL	15 Juli 2016 - 15 September 2016		SMK Negeri 3 Magelang
4	Pembimbingan Mahasiswa dengan DPL	15 Juli 2016 - 15 September 2016	DPL	SMK Negeri 3 Magelang
5	Monitoring Tim		DPL	SMK Negeri 3 Magelang
6	Penarikan Mahasiswa	9 September 2016	DPL, Koordinator PPL, Guru Pembimbing dan mahasiswa	SMK Negeri 3 Magelang
7	Evaluasi dengan	9 September	Tim &	SMK Negeri 3

	ketua kelompok	2016	Mahasiswa	Magelang
8	Evaluasi dengan DPL dan dilanjutkan dengan penyerahan nilai			
9	Penyusunan laporan akhir	15 september 2016 s/d 22 september 2016	Tim & UPPL	

Adapun penyusunan program dan rencana kegiatan PPL adalah sebagai berikut:

#### a. Persiapan Mengajar

Persiapan mengajar diantaranya meliputi:

- 1) Penyusunan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran) yang sudah dikonsultasikan dengan guru pembimbing
- 2) Menyiapkan media yang akan digunakan untuk praktik mengajar
- 3) Menyiapkan bahan ajar sebagai acuan materi

#### b. Praktik Mengajar

Praktik mengajar diantaranya meliputi:

- 1) Membukan pelajaran
- 2) Kegiatan inti
- 3) Menutup pelajaran

#### c. Evaluasi Pembelajaran

Evaluasi pembelajaran adalah proses sistematis untuk mengetahui efektivitas dan efisiensi suatu kegiatan pembelajaran. Prinsip dari evaluasi pembelajaran antara lain:

- Menggunakan berbagai bentuk penilaian, seperti pertanyaan lisan, kuis, tugas rumah, ulangan, tugas individu, tugas kelompok, portofolio, unjuk kerja atau keterampilan motorik dan penilaian afektif yang mencakup kedisiplinan, kejujuran, tanggungjawab, kerjasama dan lain-lain.
- 2) Bentuk instrument yang dapat dipilih diantaranya adalah pilihan ganda, uraian objektif dan sebagaianya.

#### **BAB II**

#### PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL

#### A. Persiapan

Persiapan mengajar merupakan salah satu kegiatan yang sangat penting untuk mendukung kelancaran suatu proses pembelajaran. Persiapan yang dilakukan sebelulm mengajar dapat berupa persiapan fisik, peralatan maupun mental. Persiapan fisik seperti menjaga kondisi badan tetap sehat, mempersiapkan tenaga dan penampilan yang baik. Persiapan peralatan berupa pengkondisian kelas maupun media pembelajaran yang akan digunakan. Sedangkan persiapan mental seperti persiapan materi, semangat dan kesiapan menghadapi hal-hal yang tidak terduga. Semua persiapan tersebut sangat menunjang dalam kelancaran dan kesuksesan kegiatan mengajar khususnya bagi pemula. Persiapan yang dilaksanakan adalah sebagai berikut:

#### 1. Pengajaran Mikro

kuliah pengajaran mikro atau micro teaching yang merupakan salah satu pra syarat mengikuti mata kuliah PPL. Pengajaran mikro dilaksanakan selama satu semester. Dalam pengajaran mikro terdapat kelompok kecil terdiri dari 10 siswa yang berkegiatan seperti proses pembelajaran didalam kelas. Setiap peserta pengajaran mikro diwajibkan untuk maju menjadi guru sedangkan yang lain menjadi siswa, kegiatan tersebut dilakukan bergantian. Pengajaran mikro fokus pada pelatihan mengajar materi teori dan praktik.

#### 2. Pembekalan PPL

Pembekalan dilaksanakan selama beberapa tahapan. Tahapan pertama pembekalan dilakukan pada tingkat jurusan yakni pada tanggal 20 Juni 2016 di Aula Lt.3 KPLT oleh Koordinaor PPL Fakultas.

#### B. Pelaksanaan PPL

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) dilaksanakan pada tanggal 15 Juli 2016 sampai dengan 15 September 2016 bertempat di SMK Negeri 3 Magelang. Sifat dari Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) ini adalah aplikasi dan terpadu dari seluruh pengalaman sebelumnya yaitu antara microteaching dan observasi.

Pada pelaksanaan PPL, mahasiswa mendapat tugas mengajar pada mata pelajaran Boga Dasar dan Sanitasi Hygiene dengan pembimbing ibu Herin Setiyowati, S.Pd. Kegiatan praktik mengajar dilakukan dengan teknik mengajar terbimbing yaitu praktik mengajar dengan pengawasan langsung oleh guru mata pelajaran (pembimbing).

Praktik mengajar terbimbing merupakan praktik mengajar dimana mahasiswa diberi kewenangan penuh untuk memberi materi dan mengkondisikan kelas dengan pengawasan langsung dari guru yang bersangkutan (pembimbing) sehingga jika terjadi kesalahan dapat langsung dikoreksi. Kegiatan diawali dengan penyampaian penuh oleh mehasiswa kemudian setelah itu pembimibing memberikan evaluasi berupa koreksi, saran dan kritik agar mahasiswa dapat tampil lebih baik pada pertemuan berikutnya. Pengawasan pembimbing bertujuan untuk memberikan koreksi langsung jika ada materi yang salah agar guru tidak perlu mengulang materi pada pertemuan berikutnya karena tidak efisien waktu, membantu mahasiswa jika ada materi kurang dipahami dan untuk memberikan penilasian langsung pada penampilan mahasiwa.

#### 1. Jadwal Kegiatan Mengajar Terbimbing

Kegiatan praktik mengajar mahasiwa dilakukan di kelas X Jasa Boga 1 dan X Jasa Boga 2. Mata pelajaran yang diberikan adalah Boga Dasar untuk kelas X Jasa Boga 1 dan Sanitasi Hygiene untuk kelas X Jasa Boga 2. Jadwal kegiatan praktik mengajar mahasiswa dijelaskan pada tabel di bawah ini:

Tabel 3. Jadwal Praktik Mengajar Terbimbing

No	Hari/Tanggal	Kelas	Jam Pelajaran
1.	Senin, 25 Juli 2016	X JASA BOGA 1	5-11
2.	Selasa, 26 Juli 2016	X JASA BOGA 2	1-2
3.	Senin, 1 Agustus 2016	X JASA BOGA 1	5-11
4.	Selasa, 2 Agustus 2016	X JASA BOGA 2	1-2
5.	Senin, 8 Agustus 2016	X JASA BOGA 1	5-11
6.	Selasa, 9 Agustus 2016	X JASA BOGA 2	1-2
7.	Senin, 15 Agustus 2016	X JASA BOGA 1	5-11
8.	Senin, 22 Agustus 2016	X JASA BOGA 1	5-11
9.	Selasa, 23 Agustus 2016	X JASA BOGA 2	1-2
10.	Senin, 5 September 2016	X JASA BOGA 1	5-11

#### 2. Kegiatan Mengajar Terbimbing

Materi yang disampaikan praktikan merupakan materi baru bagi siswa karena siswa baru saja masuk sekolah setelah libur kenaikan kelas. Praktikan bersama guru pembimbing telah berkoordinasi mengenai pembagian materi yang disampaikan agar kegiatan belajar siswa tidak terganggu oleh adanya Praktik Pengalaman Lapangan (PPL). Praktikan memiliki kewenangan sebagai seorang guru (mengambil alih kelas) pada setiap pertemuan yang dilakukan. Tahap penyajian materi yang dilakukan praktikan adalah sebagai berikut:

#### a. Membuka Pelajaran

Membuka pelajaran merupakan kegiatan awal proses pembelajaran. Kegiatan ini sangat penting karena sebagai kegiatan dalam rangka membangun motivasi dan semangat siswa dalam mengikuti pelajaran. Kegiatan membuka pelajaran dilakukan dengan tahap sebagai berikut:

- Memberi salam kepada siswa, berdoa bersama siswa sebelum memulai kegiatan pembelajaran.
- 2) Memeriksa kehadiran siswa, menanyakan kabar siswa dan menanyakan alasan siswa yang tidak hadir pada siswa yang hadir.
- 3) Mengkondisikan siswa untuk siap belajar dengan meminta mereka untuk menyiapkan buku pelajaran, LCD, proyektor dan lain-lain.
- 4) Memberikan apresiasi kepada siswa dengan mengaitkan materi pelajaran dengan kehidupan sehari-hari, sedikit membahas materi pertemuan sebelumnya atau dengan membangun rasa ingin tahu siswa mengenai materi pelajaran pada hari tersebut.
- 5) Menyampaikan cakupan materi yang akan disampaikan.
- 6) Menyampaikan tujuan pembelajaran

#### b. Menyampaikan materi

Penyampaian materi dilakukan dengan pendekatan scientific (ilmiah). Penyampaian materi dengan pendekatan ini menuntut siswa untuk lebih aktif dalam kegiatan pembelajaran, berikut ini adalah tahapan yang dilakukan dalam kegiatan penyampaian materi:

#### 1) Mengamati dan menanya

Dalam tahap ini siswa dituntut untuk aktif mengamati gambar, video, benda asli maupun power point yang ditayangkan guru. Kemudian dari pengamatan tersebut siswa aktif mengajukan pertanyaan kepada guru mengenai materi yang kurang jelas atau belum dipahami. Dalam kegiatan ini dapat terjadi tanya jawab antara siswa dengan guru maupun siswa dengan siswa jika guru meminta pendapat kepada siwa atas pertanyaan temannya.

#### 2) Mengumpulkan data, Mengasosiasi dan Mengkomunikasikan

Tahap selanjutnya adalah mengumpulkan data, mengasosiasi dan mengkomunikasikan dilakukan dengan diskusi antar siswa. Kegiatan ini berupa diskusi mengenai sebuah kasus atau analisis dari praktik yang telah dilakukan. Dari kegiatan awal diskusi diperoleh data-data penting yang selanjutnya didiskusikan dan disampaikan dalam bentuk lembar diskusi dan presentasi.

#### 3) Konfirmasi

Tahap terakhir adalah konfirmasi dari guru untuk menegaskan apakah materi sudah disampaikan dengan baik dan semua siswa sudah paham dengan materi yang telah disampaikan.

#### 4) Evaluasi

Evaluasi merupakan tahap dimana guru dapat mengetahui tingkap pemahaman siswa atas materi yang telah disampaikan. Evaluasi dapat berupa tes tertulis maupun lisan. Hasil dari tes tersebut kemudian dapat dievaluasi penyebab-penyebabnya untuk mencari solusi agar hasil evaluasi menjadi lebih baik.

#### a) Pos test

Siswa mengerjakan sejumlah soal dengan materi pokok adalah materi yang disampaikan pada hari tersebut saja. Post test ini merupkan jenis tes individu dan close book. Tes ini bertujuan untuk mengukur daya serap siswa atas materi yang telah disampaikan pada hari tersebut.

#### b) Menutup pelajaran

Menutup pelajaran dilakukan dengan tujuan untuk mengakhiri kegiatan pembelajaran pada hari tersebut sehingga siswa dapat melanjutkan kegiatan selanjutnya.

#### 3. Bimbingan PPL

Bimbingan PPL dilakukan sebelum praktik yaitu konsultasi meliputi : materi Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), materi yang akan disampaikan, media dan perangkat pembelajaran lainnya adapun bimbingan setelah praktik mengajar mendapat bimbingan dari guru pembimbing yang akan dijelaskan dibawah ini.

#### a. Pemberian feedback oleh guru pembimbing

Pemberian feedback dilakukan oleh guru pembimbing yang diberikan setelah praktik pelaksanaan praktik mengajar dilakukan. Pemberian feedback yakni memberikan masukan tentang kekurangan dan kesalahan pada saat proses belajar mengajar berlangsung dengan maksud agar praktikan dapat memperbaiki kekurangannya dan kesalahannya serta tidak mengulangi kesalahan yang sama. Guru pembimbing juga memberikan motivasi agar praktikan selalu semangat.

#### b. Bimbingan dengan DPL PPL.

Kegiatan bimbingan dengan DPL PPL merupakan kebijakan yang diberikan oleh pihak Universitas Negeri Yogyakarta. DPL PPL mengunjungi mahasiswa di sekolah pada waktu yang tidak ditentukan (incidental). Kunjungan DPL PPL dimaksudkan untuk memberikan sarana bagi mahasiswa untuk konsultasi mengenai masalah - masalah yang dihadapi dalam pelaksanaan kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) dan kemudian bersama-bersama mencari solusi yang tepat.

#### 4. Penyusunan Laporan PPL

Penyusunan laporan dilakukan dengan cara konsultasi dengan guru pembimbing yang menyelaraskan antara hasil praktik sehingga tersusun laporan yang maksimal dan berkualitas. Adapun hasil laporan berisi: jadwal kegiatan mengajar, perangkat pembelajaran, matriks hasil kerja PPL, lembar penilaian dan sebagainya.

Pelaksanaan kegiatan PPL harus dilaporkan secara resmi dengan menggunakan format laporan yang disesuaikan dengan format yang telah

dibuat oleh Unit Pengembangan Pengalaman Lapangan (UPPL) sebagai bentuk pertanggung jawaban dan pendiskripsikan hasil pelaksanaan PPL.

#### C. Analisis Hasil dan Refleksi

#### 1. Analisis Hasil

Penilaian merupakan cara untuk mengukur tingkat keberhasilan siswa selama proses belajar.. Penilaian yang dilakukan diharapkan bermanfaat untuk memperoleh gambaran sejauh mana tingkat keberhasilan siswa dalam penguasaan kompetensi.

Dalam pelaksaan pembelajaran, teori menggunakan alat penilaian yaitu tes formatif. Tes formatif dilakukan setiap selesai pemberian materi pada hari tersebut dan satu kali tes dari akulumasi materi pada pertemuan sebelumnya dalam satu kompetensi dasar. Hal ini dimaksudkan untuk mengetahui tingkat penguasaan dan pemahaman siswa terhadap materi yang telah disampaikan pada hari tersebut maupun pertemuan sebelumnya.

Hasil evaluasi yang diperoleh dari tes formatif dikatakan baik jika sudah memenuhi standar yang telah ditentukan oleh sekolah. Jika sudah mencukupi maka hal ini menunjukkan bahwa siswa mampu menerima materi pelajaran dengan baik.

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

#### a. Hambatan dalam menyiapkan administrasi pengajaran

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

#### b. Hambatan dari siswa

Hambatan yang ditimbulkan dari siswa yakni siswa yang masih tergolong labil dan belum bisa mengendalikan emosi, sehingga suasana kelas kurang kondusif. Bagi siswa kelas X masih beradaptasi dengan

lingkungan sekolah dan sistem pembelajaran di SMK sehingga perlu motivasi dan semangat dari Guru.

#### c. Hambatan dari sekolah

Hambatan dari sekolah berkaitan dengan peralatan mengajar yaitu LCD proyektor saat mengajar di ruang praktek dapur. Terkadang, harus bergilir LCD dengan Guru lain, karena hanya ada 2 buah LCD untuk Prodi Tata Boga untuk mengajar di ruang non teori.

#### 2. Refleksi Praktik Pengalaman Lapangan (PPL)

Kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan di SMK Negeri 3 Magelang berjalan dengan baik dan lancar. Kegiatan yang dilakukan praktikan selama mengajar di SMK Negeri 3 Magelang dapat dilihat pada tabel 4 di bawah ini.

Tabel 4. Pelaksanaan Kegiatan Mengajar

		KELAS X JB 1	KELAS X JB 2
HARI/TANGGAL	PERTEMUAN KE	(BOGA DASAR)	(SANITASI HYGIENE)
Senin, 25 Juli 2016	1	Pengertian peralatan Memasak fungsi peralatan dan jenis peralatan berdasarkan fungsinya.	-
Selasa,26 Juli 2016	1	-	Pengertian hygiene dan sanitasi, perbedaan sanitasi dan hygiene, ruang lingkup hygiene.
Senin,1 Agustus 2016	2	Jenis-jenis peralatan berdasarkan bahan pembuatnya, membedakan peralatan memasak berdasarkan dan cara perawatan alatnya	-
Selasa, 2 Agustus 2016	2	-	Ruang lingkup hygiene dan tindakan hygiene sanitasi di bidang makanan
Senin, 8 Agustus 2016	3	Pengertian penanganan dasar pengolahan, dan jenis-jenis penanganan dasar pengolahan	-

		makanan.	
Selasa, 9 Agustus 2016	3	-	Pengertian mikroorganisme, jenis- jenis mikroorganisme, manfaat mikroorganisme dibidang makanan.
Senin, 15 Agustus 2016	4	Pengertian potongan bahan makanan, jenis-jenis potongan bahan makanan dari sayuran, dan ikan.	-
Senin, 22 Agustus 2016	5	Jenis potongan unggas, dan daging serta cara penyimpanan potongan bahan makanan.	-
Selasa, 23 Agutus 2016	4	-	Jenis mikroorganisme dan faktor yang mempengaruhi perkembanganbiakannya.
Senin, 5 September 2016	6	Pengertian teknik olah masakan, dan jenis-jenis teknik olah masakan	-

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

#### a. Dalam menyiapkan administrasi pengajaran

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

#### b. Dalam menyiapkan materi pelajaran

Materi yang diberikan disiapkan dengan mengacu kepada kompetensi yang terdapat pada kurikulum sehingga buku-buku yang digunakan sesuai dengan strandar kompetensi yang telah ditentukan.

#### c. Dalam menyiapkan media dan alat pembelajaran

Menyiapkan berbagai alternatif media pembelajaran, sehingga apabila LCD tidak tersedia dapat menggunakan media yang telah di buat. Memanfaatkan peralatan yang tersedia di dalam kelas semaksimal mungkin, utnuk menciptakan suasana belajar yang tidak membosankan.

#### **BAB III**

#### **PENUTUP**

#### A. Kesimpulan

Dari pengalaman selama PPL yang dilaksanakan selama lebih kurang dua bulan sejak tanggal 15 Juli 2016 sampai 15 September 2016 kami menyimpulkan bahwa kegiatan ini sangat bermanfaat bagi mahasiswa PPL jika dilakukan dengan serius dan baik. Karena dengan adanya PPL mahasiswa mendapatkan berbagai pengalaman terutama pengalaman dalam kegiatan belajar dan mengajar sesungguhnya dan bagaimana cara menjadi guru yang berpotensi, berintegrasi dan propesional . dalam PPL inilah semua Teori-teori pernah didapatkan selama kuliah diterapkan secara langsung di sekolah.

Kegiatan yang dilakukan pada praktik pengalaman lapangan terdiri dari p pra PPL, persiapan PPL, pelaksanaan PPL dan kegiatan persekolahan. Kegiatan Pra PPL meliputi: sosialisasi, koordinasi, observasi potensi pengembangan sekolah, observasi proses pembelajaran dan kegiatan manajerial, identifikasi dan infentarisasi permasalahan, penentuan program kerja dan penyusunan proposal kegiatan, diskusi dengan guru dan dosen pembimbing. Persiapan PPL yang dilaksanakan di SMK N 3 Magelang dimulai dengan pembekalan PPL, micro teaching dan observasi langsung di SMK N 3 Magelang. Pelaksanaan program PPL meliputi penyusunan RPP, pembuatan media pembelajaran sampai dengan evaluasi pembelajaran. Kegiatan yang dilakukan dalam PPL adalah praktik mengajar pada program keahlian Jasa Boga. Pembelajaran yang dilakukan menggunakan metode ceramah, diskusi dan praktek dengan tambahan penggunakan media serta evaluasi.

#### B. Saran

#### 1. Bagi mahasiswa PPL

- a. Dalam persiapan administrasi mengajar mahasiswa PPL perlu menyiapkan satuan pembelajaran dan rencana pembelajaran jauh-jauah hari sebelum kegiatan PPL dilaksankan sehingga pada saat pelaksanaan praktik mengajar mahasiswa sudah siap baik metode, media, maupun materi yang akan diajarkan.
- b. Dalam pelaksanaan PPL selalu melakukan konsultasi baik dengan guru pembimbing maupun dengan DPL sebelum maupun setelah melakukan praktik mengajar agar diketahui kelebihan, kekurangan, maupun

- permasalahan-permasalahan sehingga akan diusahakan perbaikan perbaikan demi hasil yang diinginkan.
- c. Mahasiswa selalu menjaga sikap dan prilaku sebagai seorang calon guru selama berada dikelas maupun dilingkungan sekolah, agar dapat terjalin interaksi dan kerjasama yang baik dengan pihak yg bersangkutan.
- d. Dalam pelaksanaan kegiatan PPL dilakukan seektif dan seefisien mungkin agar hasil yang ingin dicapai yakni mendapat pengetahuan dan pengalaman mengajar, serta manajemen pribadi secara baik dan beranggung jawab dapat tercapai.

#### 2. Bagi Pihak LPPMP UNY

- a. Pihak LPPMP UNY perlu meningkatkan hubungan dengan sekolah yang menjadi tempat kegiatan PPL, agar terjalin kerjasama yang baik guna terjalinnya koordinasi serta kerjasama dalam mendukung kegiatan PPL baik yang berkenaan dengan kegiatan administrasi maupun pelaksanan PPL di lingkungan sekolah.
- b. Dalam persiapan mahasiswa yang akan melakukan PPL perlu ditingkatkan lagi agar pelaksanaan PPL mahasiswa lebih menyiapkan diri degan persiapan yang lebih baik dan matang.
- c. Sebaiknya pelaksanaan kegiatan PPL tidak disatukan dengan KKN, karena mahasiswa tidak dapat melaksanakan kegiatan dengan maksimal dan kurang fokus saat melaksanakan PPL.

#### 3. Bagi Pihak SMK N 3 Magelang

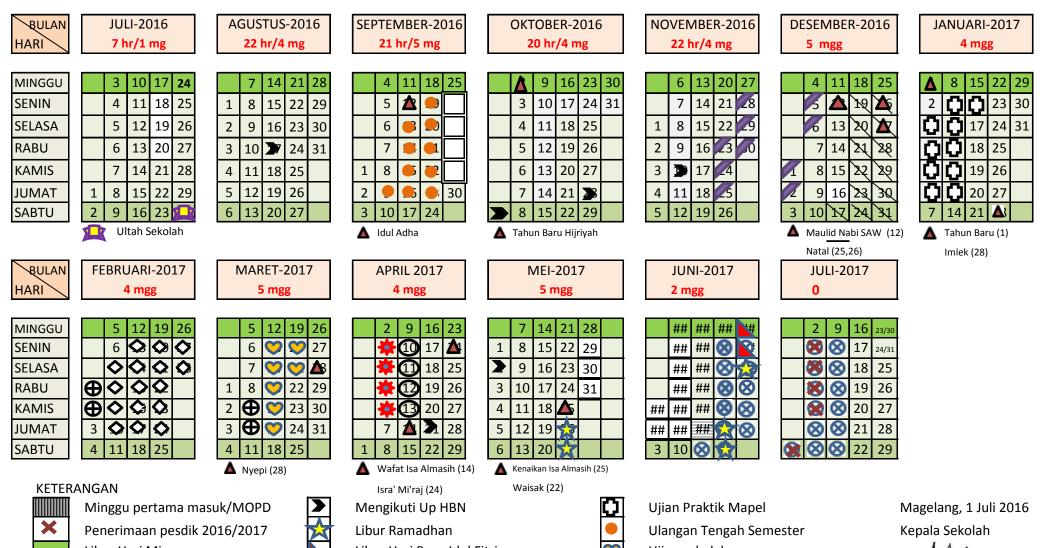
- a. Pihak sekolah perlu melakukan monitoring lebih intensif pada kegiatan PPL yang berada dibawah bimbingan guru pembimbing sekolah guna mengetahui jalannya kegiatan praktik mengajar yang dilakukan oleh mahasiswa, mengetahui kekurangan-kekurangan serta permasalahan yang muncul pada saat pelasanaan PPL.
- b. Pihak sekolah lebih terbuka terhadap masukan-masukan yang dikemukakan mahasiswa PPL mengenai hal-hal yang berkenaan dengan kelancaran dan keberhasilan kegiatan PPL.

#### DAFTAR PUSTAKA

LPPMP. 2016. Panduan KKN-PPL 2016 Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta: LPPMP Universitas Negeri Yogyakarta.

### **LAMPIRAN**

#### KALENDER PENDIDIKAN SMK NEGERI 3 MAGELANG **TAHUN PELAJARAN 2016/2017**



Libur Hari Minggu Libur Hari Besar Keagamaan Ujian Nasional Susulan Waktu Pembelajaran Efektif Ulangan Akhir semester



Libur Hari Raya Idul Fitri Kegiatan Tengah Semester Libur Semester gasal Ujian Praktek Kejuruan **PRAUN** 



 $\otimes$ 

Ujian sekolah Ujian Nasional SMK (utama) Penyerahan Buku Raport Libur Semester Genap/Libur Besar Ulangan Kenaikan Kelas



Mila Yustiana, S.Pd. M.MPar. NIP.19710830 199503 2 001



# KARTU BIMBINGAN PPL/MAGANG III DI SEKOLAH/ LEMBAGA

LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN (LPPMP) UNY
TAHUN 2016 PUSAT PENGEMBANGAN PPL DAN PKL

F04

**UNTUK MAHASISWA** 

Nama Sekolah/ Lembaga
Alamat Sekolah/ Lembaga
Nama DPL PPL/ Magang III
Prodi / Fakultas DPL PPL/ Magang III
Jumlah Mahasiswa PPL/ Magang III

Fax./ Telp. Sekolah/Lembaga: 3 Maeleland 1. Piere Tendeam No.1 Or. Marwanti, M. Pa Pendiditan Teknik Negen SMK

Tanda Tangan DPL PPL/ Magang III	1	1	1/1			
Keterangan	Ban Awal keg.	persapan myasar	Legistern sbsmias,	ferwritten pp.		
Materi Bimbingan	memantapten meter pBM	Monthring Pariapen Unian	Break-pokok Kerjatan observas, selectal	fenarthan mahabraa ppe		
Jml Mhs	9	4	9	9		
Tgl. Kehadiran	18-7-2016	34-8-2016	25-2-2016	4-4-2018		
No	-	8	33	É		

# PERHATIAN:

- Kartu bimbingan PPL ini dibawa oleh mhs PPL/ Magang III (1 kartu untuk 1 prodi).
- Kartu bimbingan PPL/Magang III ini harap diisi materi bimbingan dan dimintakan tanda tangan dari DPL PPL/Magang III setiap kali bimbingan di lokasi.
  - Kartu bimbingan PPL/Magang III ini segera dikembalikan ke PP PPL & PKL UNY paling lambat 3 (tiga) hari setelah penarikan mhs PPL/Magang III untuk keperluan administrasi.

SMK NEGERI 3
MICH SKOlah / Lembaga

SMK NEGERI 3
MICH SKOLANG

MICH SKOLANG

MICH SKOLANG

TOTA MAGE

TOTA MAG

Mugelang Sepambur 2016
Mhs PPL/Magang III Prodi

THE PERSON NAMED IN COLUMN TO THE PE

Tating Rimbayeur

# MATRIK PROGRAM KERJA PPL UNY TAHUN 2016

Nomor Lokasi Nama Sekolah Lembaga Guru Pembimbing NIP Alamat Sekolah

SMK N 3 MAGELANG HERIN SETYOWATI, S. Pd 19720324 200604 2 011 Jl. Piere Tendean No. 1, Magelang

FO1

Nama Mahasiswa NIM FAK/JUR/PRODI Dosen Pembimbing NIP

Kelompok Mahasiswa

Tating Kimbayanti 13511241015 FT/PTBB/Pend-Teknik Boga Dr. Marwanti, M.Pd

National Mathematical Mathemati	1 Penyerahan PPL di SMK N 3 Magelang	Juli	1-7-0
The continuity of the continui		3	24 25 26 29 30 31 1 2 5 6 7 9 0 mm 3 4 5 5 6 7 9 0 0 mm
The control of the co			13 14 15 12 13 14
Mathematical Mathe	a) Persiapan		
State   Stat	b) Pelaksanaan		
The control of the co	c) Evaluasi dan Tindak Lanjut		
The part of the	3 Observasi Kelas XI Jasa Boga 1	7	
The control of the	Persiapan		
High-Registry  High-R			
Handelength of the control of the co	Evaluasi dan tindak lanint		
Colored Registration	4 Mengajar Kelas X Jasa Boga 1	7	
According to the control of the cont	Persianan		
2. Substituting the limit of th	Pelaksanaan		
2. The control of the	Evaluasi dan tindak lanint	7 7 7	
Activative contacts of the control o	5 Mengajar kelas X Jasa Boga 2		
Activative that the control of the c	Persiapan		
Doesn Persigning Laptucons  Do	Pelaksanaan		
Triangle Emitted  Triangle Emi		2 2	
ticlak kinjut  ink limjut  ink kinjut  Dover Pernikipinja Lapragan  inticlak kinjut  Dover Pernikipinja Lapragan  inticlak kinjut  Inticlak ki	Piket		
Think kingting  Think kingting			
Highly Highlight Highlight Line of the control of t			0
1. k lanjut	Evaluasi dan tindak lanjut	00	
Althretists  Althretist  Althre	7 Penyusunan Administrasi Pembelajaran		8
in Sakdah & Curening)  In Sakdah & Curening			
a.k. kmjut         a.k. kmjut         b.k. kmjut	Pelaksanaan		
Makesung.  The standard of the contribution of	Evaluasi/tindak lanjut	1 4 4 4 4 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	
At larger 1	8 Kerja Bakti (Kebersihan Taman Sekolah & Catering)	1 1 2	2 2 2 2 2 2 2
Mahujut       0 0 3 0 0 14 0 0 0 5 5 5 5 1 8 3 3 10 3 9 3 3 10 1 4 9 0 0 0 11 4 9 3 0 0 0 18 8 9 3 10 10 18 8 9 0 0 11 4 9 3 10 10 18 8 9 10 10 10 18 8 9 10 10 18 8 9 10 10 10 18 8 9 10 10 10 18 8 9 10 10 10 18 8 9 10 10 10 18 8 9 10 10 10 18 8 9 10 10 10 18 8 9 10 10 10 18 8 9 10 10 10 18 8 9 10 10 10 18 8 9 10 10 10 18 8 9 10 10 10 18 8 9 10 10 10 18 8 9 10 10 10 18 8 9 10 10 10 18 8 9 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	Persiapan		
Dosem Peruhimbing Lapangan	Pelaksanaan		,
DesemPendingling Lapangan			7 0
Dosm Penhimbing Lapangan	Pembuatan Lap		0
Dosem Penchimbing Lapangan			
DesemPendingling Lapangan  Desempending Lapangan  Desempe			
Dosur Penhimbing Lapangan	Evaluasi/tindak lanjut		-
Dosem Pendimbing Lapangan , Mahasisus			3
Description bing Lapangan , Maturicus		0 3 0 0 14 0 0 0 5 5 5 5 1 8 3 3 10 3 9 3 3 3 10 3 8 3 3 10 4 9 0 0 11 4 0	
Dosen Pembinbing Lapangan	NEW PARTO	6 + 17 0 0 0	0 0 0 9 3 3 10 3 8 10 10 18 8 0 3 2 3 2 7 8
Dosen Pembinbing Lapangan	100		
Dosen Perminibig Lapungan	Kepala MK & 3 Manelang.		
	A	Dosen Pembinibig Lapangan	Mahasisum



TOY MAGELMAC

Mahasiswa,
Tafing Rimbayani
NIM: 13511241015



#### LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL 2016

F02

Untuk mahasiswa

: Tating Rimbayanti

Nama Sekolah : SMK N 3 Magelang

Alamat : Jl. Piere Tendean No. 1 , Magelang No. Mahasiswa : 13511241015

Guru Pembimbing PPL :Herin Setiyowati, S. Pd :Teknik/PTBB/Pend.Teknik Boga

Dosen Pembimbing PPL : Dr. Marwanti, M.Pd

Nama Mahasiswa

No	Hari / tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1		Penyerahan Mahasiswa PPL ke SMK N 3	Menyerahkan mahasiswa PPL untuk menerima tugas dari	_	_
		Magelang	pihak sekolah		
2		Observasi Sekolah	Mendapatkan informasi terbaru tentang sekolah.	-	-
3	Selasa, 5 April 2016	Observasi Kelas	Melakukan observasi di kelas untuk melihat proses	_	_
			pembelajaran di sekolah	_	_
4		Konsultasi dengan guru pembimbing	Menanyakan tentang Mata Pelajaran yang akan di ampu	Jadwal di sekolah	
		terkait dengan pelaksanaan pembelajaran		belum pasti,	Menunggu jadwal
				masih berubah-	yang sudah pasti
				ubah	
5		Pembagian mata pelajaran yang sudah	Mendapatkan mata Boga Dasar dan Sanitasi Hygiene	_	_
		pasti dengan guru pembimbing		_	_
6	Senin, 18 Juli 2016	Membuat administrasi pembelajaran	Prota dan Prosem sudah tersusun.	-	-

		(Prota dan Prosem)			
7	Selasa, 19 Juli 2016	Konsultasi Prota Prosem pada Guru	Revisi prota prosem yang belum sesuai format.		
		Pembimbing		-	-
8	Rabu, 20 Juli 2016	Membuat RPP, Hand Out, dan Power	Menyusun perangkat pembelajaran Boga Dasar dan Sanitasi		
		Point Mata Pelajaran Boga Dasar dan	Hygiene Keselamatan Kerja untuk KD 1 (Pertemuan 1).		
		Sanitasi Hygiene Keselamatan Kerja KD 1		-	-
		(Pertemuan 1)			
9	Kamis, 21 Juli 2016	Konsultasi perangkat pembelajaran Boga	Revisi perangkat pembelajaran yang belum sesuai.		
		Dasar dan Sanitasi Hygeine.		-	-
10	Jumat, 22 Juli 2016	Merevisi perangkat pembelajaran Boga	Perangkat pembelajaran telah tersusun dan sesuai format.		
		Dasar dan Sanitasi Hygeine yang belum			
		sesuai.			
11	Senin, 25 Juli 2016	Mengajar teori kelas X Jasa Boga 1 mata	Menyampaikan materi pembelajaran KD 1 dan dilanjutkan		
		pelajaran Boga Dasar KD 1 pertemuan ke	di pertemuan ke 2	-	-
		1			
12	Selasa, 26 Juli 2016	Mengajar teori kelas X Jasa Boga 2 mata	Menyampaikan materi pembelajaran KD1, Materi		
		pelajaran Snaitasi Hygiene dan	dilanjutkan di pertemuan ke 2	-	-
		Keselamatan Kerja KD 1 pertemuan ke 1			
13	Rabu, 27 Juli 2016	Membuat RPP, Hand Out, dan Power	Membuat perangkat pembelajaran untuk mengajar Boga		
		Point Mata Pelajaran Boga Dasar KD 1	Dasar pertemuan ke 2	-	-
		(Pertemuan 2)			
14	Kamis, 28 Juli 2016	Membuat RPP, Hand Out, dan Power	Membuat perangkat pembelajaran untuk Sanitasi Hygiene		
		Point Mata Pelajaran Sanitasi Hygiene dan	dan Keselamatan Kerja pertemuan ke 2	-	-
		Keselamatan Kerja KD 1 (Pertemuan 2)			

15	Jumat, 29 Juli 2016	Konsultasi perangkat pembelajaran Boga	Merevisi perangkat pembelajaran yang belum sesuai		
		Dasar dan Sanitasi Hygeine			
16	Senin, 1 Agustus 2016	Mengajar teori kelas X Jasa Boga 1 mata	Menyampaikan materi pembelajaran KD 1 yang belum		
		pelajaran Boga Dasar pertemuan ke 2	disampaikan	-	-
17	Selasa, 2 Agustus 2016	Mengajar teori kelas X Jasa Boga 2 mata	Menyampaikan materi pembelajaran KD 1 yang belum		
		pelajaran Sanitasi Hygiene dan	disampaikan.	-	-
		Keselamatan Kerja pertemuan ke 2			
18	Rabu, 3 Agustus 2016	Membuat RPP, Hand Out, dan Power	Membuat perangkat pembelajaran untuk mengajar Boga		
		Point Mata Pelajaran Boga Dasar KD 2 (Pertemuan 3)	Dasar pertemuan ke 3	-	-
19	Kamis, 4 Agustus 2016	Membuat RPP, Hand Out, dan Power	Membuat perangkat pembelajaran untuk Sanitasi Hygiene		
		Point Mata Pelajaran Sanitasi Hygiene dan	dan Keselamatan Kerja pertemuan ke 3	-	-
		Keselamatan Kerja KD 2 (Pertemuan 3)			
20	Jumat, 5 Agustus 2016	Konsultasi perangkat pembelajaran Boga	Merevisi perangkat pembelajaran yang belum sesuai dan		
		Dasar dan Sanitasi Hygeine	melengkapinya		
21	Senin, 8 Agustus 2016	-Mengajar teori kelas X Jasa Boga 1 mata	-Menyampaikan materi pembelajaran Boga Dasar KD 2		Siswa yang belum
		pelajaran Boga Dasar KD 2 pada	-Memerikasa hasil ulangan siswa KD 1	Beberapa siswa	ulangan akan
		pertemuan ke 3		yang tidak masuk	menyusul
		-Mengevaluasi hasil belajar siswa untuk		belum ulangan	dipertemuan
		KD 1 dengan ulangan.			berikutnya
22	Selasa, 9 Agustus 2016	-Mengajar teori kelas X Jasa Boga 2 mata	- Menyampaikan materi pembelajaran Sanitasi Hygiene dan		
		pelajaran Sanitasi Hygiene dan	Keselamatan Kerja KD 2		
		Keselamatan Kerja KD 2 pertemuan ke 3	- Memerikasa hasil ulangan siswa KD 1	_	-
		-Evaluasi pembelajaran siswa dengan			

		ulangan materi KD 1			
23	Rabu, 10 Agustus 2016	Membuat RPP, Hand Out, dan Power	Membuat perangkat pembelajaran untuk mengajar Boga		
		Point Mata Pelajaran Boga Dasar KD 3	Dasar pertemuan ke 4	-	-
		(Pertemuan 4)			
24	Kamis, 11 Agustus 2016	Membuat RPP, Hand Out, dan Power	Membuat perangkat pembelajaran untuk Sanitasi Hygiene		
		Point Mata Pelajaran Sanitasi Hygiene dan	dan Keselamatan Kerja pertemuan ke 4	-	-
		Keselamatan Kerja KD 2 (Pertemuan 4)			
25	Jumat, 5 Agustus 2016	Konsultasi perangkat pembelajaran Boga	Melengkapi perangkat pembelajaran yang masih kurang		
		Dasar dan Sanitasi Hygeine		_	-
26	Senin, 15 Agustus 2016	-Mengajar teori kelas X Jasa Boga 1 mata	-Menyampaikan materi pembelajaran Boga Dasar KD 3		
		pelajaran Boga Dasar KD 3 pada	- Memerikasa hasil ulangan siswa KD 2		
		pertemuan ke 4		-	-
		-Evaluasi pembelajaran siswa dengan			
		ulangan materi KD 2			
27	Kamis, 18 Agustus 2016	Membuat RPP, Hand Out, dan Power	Membuat perangkat pembelajaran untuk mengajar Boga		
		Point Mata Pelajaran Boga Dasar KD 3	Dasar pertemuan ke 5, Sanitasi Hygiene dan Keselamatan		
		(pertemuan ke 5) dan Sanitasi Hygiene	Kerja pertemuan ke 4	_	-
		Keselamatan Kerja KD 2 (pertemuan ke 4)			
28	Jumat, 19 Agustus 2016	Konsultasi perangkat pembelajaran Boga	Melengkapi perangkat pembelajaran yang masih kurang	_	_
		Dasar dan Sanitasi Hygeine			
29	Senin, 22 Agustus 2016	-Mengajar teori kelas X Jasa Boga 1 mata	-Menyampaikan materi pembelajaran Boga Dasar KD 3	Beberapa siswa	Siswa yang belum
		pelajaran Boga Dasar KD 3 pada	- Memerikasa hasil ulangan siswa KD 2	yang tidak masuk	ulangan akan
		pertemuan ke 5		belum ulangan	menyusul
		-Evaluasi pembelajaran siswa dengan		Column diungun	dipertemuan

		ulangan materi KD 3			berikutnya
30	Selasa, 23 Agustus 2016	Mengajar teori kelas X Jasa Boga 2 mata	Menyampaikan materi pembelajaran KD 2 yang belum		
		pelajaran Sanitasi Hygiene dan	disampaiakan.	-	-
		Keselamatan Kerja KD 2 pertemuan ke 4			
31	Jumat, 2 September 2016	Membuat RPP, Hand Out, dan Power	Membuat perangkat pembelajaran untuk mengajar Boga		
		Point Mata Pelajaran Boga Dasar KD 4	Dasar KD 4 pertemuan ke 7.	-	-
		pada pertemuan ke 7 (Ujian PPL)			
32	Senin, 5 September 2016	-Mengajar teori kelas X Jasa Boga 1 mata	-Menyampaikan materi pembelajaran KD 4 Boga Dasar.		
		pelajaran Boga Dasar KD 4 pada	-Mengetahui tingkat pengetahuan dan keaktifan sebagian		
		pertemuan ke 7 (Ujian PPL)	siswa di kelas.	_	-
		-Menyampaikan evaluasi secara lisan			

Mengetahui/Menyetujui,

Magelang, September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing Lapangan

Mahasiswa,

Dr. Marwanti, M.Pd

NIP. 195703131983 2 001

Herin Setyowati, S.Pd. NIP. 19720324 200604 2 011 **Tating Rimbayanti** NIM. 13511241015

# ANALISA HARI EFEKTIF, PERHITUNGAN ALOKASI WAKTU, PROGRAM SEMESTER SEMESTER GASAL

Mata Pelajaran : BOGA DASAR
Program Keahlian : TATA BOGA
Paket Keahlian : JASA BOGA

Kelas : X

### **ANALISA HARI EFEKTIF**

No	Bulan	Hari dan Tanggal								
110		Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu			
1	Juli	25								
2	Agustus	1, 8,15,22								
3	September	5,12,19,26								
4	Oktober	3,10,17,24,31								
5	November	7,14,21,28								
6	Desember	5,19								
	Jumlah	20								

No.	Jenis Kegiatan	Waktu					Keterangan
1.	Jumlah Jam dalam						
1.	Satu Semester		X	7	=	140	Jumlah jam tatap
2.	Jumlah Jam untuk						muka sebanyak 134
	Kegiatan Nontatap Muka						digunakan
	a. Ulangan Harian	1	X	2	=	2	menyelesaikan
	b. Ulangan Umum	1	X	2	=	2	5 kompetensi
	c. Cadangan	1	X	2	=	2	dasar
3.	Jumlah jam tatap muka		•	•	•	134 jam	

No.	Jenis Kegiatan	Sasaran	Alokasi Waktu
1.	Program Pesiapan Mengajar	Membuat administrasi mengajar (RPP, dll)	diluar jam pelajaran
2.	Penyelesaian Bahan Kajian	RPP	140 jam
3.	Ulangan Harian		2 jam
4.	Ulangan Umum		2 jam
5.	Cadangan		2 jam
	Jumlah		134 jam

Mengetahui Magelang, Agustus 2016 Kepala Sekolah Wakasek 1 Kaprodi Tata Boga Guru Mata Pelajaran

# ANALISA HARI EFEKTIF, PERHITUNGAN ALOKASI WAKTU, PROGRAM SEMESTER SEMESTER GENAP

Mata Pelajaran: BOGA DASARProgram Keahlian: TATA BOGAPaket Keahlian: JASA BOGA

Kelas : X

### **ANALISA HARI EFEKTIF**

No	Bulan	Hari dan Tanggal							
NU	Dulan	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu		
1	Januari	16,23,30							
2	Februari	6,13,20,27							
3	Maret	6,13,20,27							
4	April	10,17,24							
5	Mei	1,8,15							
6	Juni								
	Jumlah	19							

No.	Jenis Kegiatan			1	Keterangan		
1.	Jumlah Jam dalam						
1.	Satu Semester	19	X	7	=	133	Jumlah jam tatap
2.	Jumlah Jam untuk						muka sebanyak 127
	Kegiatan Nontatap Muka						digunakan
	a. Ulangan Harian	1	X	2	=	2	menyelesaikan
	b. Ulangan Umum		X	2	=	2	4 kompetensi
	c. Cadangan		X	2	=	2	dasar
3.	3. Jumlah jam tatap muka					127 jam	

No.	Jenis Kegiatan	Sasaran	Alokasi Waktu	
1.	Program Pesiapan Mengajar	Membuat administrasi mengajar (RPP, dll)	diluar jam pelajaran	
2.	Penyelesaian Bahan Kajian	RPP	133 jam	
3.	Ulangan Harian		2 jam	
4.	Ulangan Umum		2 jam	
5.	Cadangan		2 jam	
	Jumlah		127 jam	

Magelang, Agustus 2016 Guru Mata Pelajaran

Mengetahui
Kepala Sekolah
Wakasek 1
Kaprodi Tata Boga

F/751/Wakasek 1 /2.3 22/06/2016

# ANALISA HARI EFEKTIF, PERHITUNGAN ALOKASI WAKTU, PROGRAM SEMESTER SEMESTER GASAL

Mata Pelajaran : SANITASI HYGIENE DAN KESELAMATAN KERJA

Program Keahlian : TATA BOGA
Paket Keahlian : JASA BOGA

Kelas : X

### **ANALISA HARI EFEKTIF**

No	Bulan	Hari dan Tanggal						
110		Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu	
1	Juli		26					
2	Agustus		2,9,16,23,30					
3	September		6,13,20,27					
4	Oktober		4,11,18,25					
5	November		1,8,15,22					
6	Desember		6,13					
	Jumlah		20					

No.	Jenis Kegiatan	Waktu						Keterangan
1.	Jumlah Jam dalam							
1.	Satu Semester	20	X	2	=	40		Jumlah jam tatap
	Jumlah Jam untuk							muka sebanyak 34
2.	Kegiatan Nontatap Muka							digunakan
	a. Ulangan Harian	1	X	2	=	2	2	menyelesaikan
	b. Ulangan Umum	1	X	2	=	2	2	8 kompetensi
	c. Cadangan		X	2	=	2	2	dasar
3.	Jumlah jam tatap					34 j	am	

No.	Jenis Kegiatan	Jenis Kegiatan Sasaran			
1.	Program Pesiapan Mengajar	Membuat administrasi mengajar (RPP, dll)	diluar jam pelajaran		
2.	Penyelesaian Bahan Kajian	RPP	40 jam		
3.	Ulangan Harian		2 jam		
4.	Ulangan Umum		2 jam		
5.	Cadangan		2 jam		
	Jumlah		34 jam		

Mengetahui Magelang, Agustus 2016 Kepala Sekolah Wakasek 1 Kaprodi Tata Boga Guru Mata Pelajaran

F/751/Wakasek 1 /2.3 22/06/2016

## ANALISA HARI EFEKTIF, PERHITUNGAN ALOKASI WAKTU, PROGRAM SEMESTER SEMESTER GENAP

Mata Pelajaran : SANITASI HYGIENE DAN KESELAMATAN KERJA

Program Keahlian : TATA BOGA
Paket Keahlian : JASA BOGA

Kelas : X

### **ANALISA HARI EFEKTIF**

No	Bulan	Hari dan Tanggal							
110	Dulali	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu		
1	Januari		17,24,31						
2	Februari		7,14,21,28						
3	Maret		7,14,21,28						
4	April		4,11,18						
5	Mei		9,16,23						
6	Juni		6,13						
	Jumlah		20						

No.	Jenis Kegiatan			W	aktu	l		Keterangan
1	Jumlah Jam dalam							
1.	Satu Semester	19	X	2	=	38		Jumlah jam tatap
2.	Jumlah Jam untuk							muka sebanyak 32
	Kegiatan Nontatap Muka							digunakan
	a. Ulangan Harian	1	X	2	=	2	2	menyelesaikan
	b. Ulangan Umum	1	X	2	=	2	2	8 kompetensi
	c. Cadangan	1	X	2	=	2	2	dasar
3.	Jumlah jam tatap muka					32 j	am	

No.	Jenis Kegiatan	Sasaran	Alokasi Waktu
1.	Program Pesiapan Mengajar	Membuat administrasi mengajar (RPP, dll)	diluar jam pelajaran
2.	Penyelesaian Bahan Kajian	RPP	38 jam
3.	Ulangan Harian		2 jam
4.	Ulangan Umum		2 jam
5.	Cadangan		2 jam
	Jumlah		32 jam

Mengetahui Magelang, Agustus 2016 Kepala Sekolah Wakasek 1 Kaprodi Tata Boga Guru Mata Pelajaran

F/751/Wakasek 1 /2.
22/06/2016

## PROGRAM PEMBELAJARAN TAHUN PELAJARAN 2016/2017

Mata Pelajaran : BOGA DASAR Program Keahlian : TATA BOGA Paket Keahlian : JASA BOGA

Kelas : X

## PROGRAM PEMBELAJARAN

		A1 1 '										Dib	erik	an p	ada	ı bu	lan/	Min	ggu	ke									
No	Kompetensi Dasar	Alokasi Waktu			Juli			A	gus	stus			Sep	temb	er		(	Okto	ber			Nov	em	ber		De	sem	ber	
			1	2	3	4	5	1 2	3	4	5	1	2	3	4	5	1 2	2 3	4	5	1	2	3	4	5 1	2	3	4	5
3.1	Membedakan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)	2 x 7 jp																											
3.2	Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan	1 x 7 jp																											
3.3	Menganalisis potongan bahan makanan	2 x 7 jp																											
3.4	Menentukan teknik pengolahan makanan	1 x 7 jp																											
3.5	Menganalisis garnish makanan dan minuman berdasarkan jenis dan karakteristiknya	2 x 7 jp																											i
4.1	Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan ( pesawat memasak )	1 x 7 jp																											
4.2	Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan	1 x 7 jp																											
4.3	Membuat potongan bahan makanan	1 x 7 jp																											
4.4	Melakukan berbagai tehnik pengolahan makanan	1 x 7 jp																											
4.5	Membuat garnish makanan dan minuman	1 x 7 jp																											

		411										Dib	erik	can	pad	la bı	ılan	Mi	ing	gu l	ke								
No	Standar Kompetensi / Kompetensi Dasar	Alokasi Waktu		Ja	nuari			Fel	brua	ıri			M	are	t			Ap	oril				M	ei			Jυ	ıni	
		vv anco	1	2	3 4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1 2	2   3	3	4	5	1	2 3	3 4	5	1	2	3 4	1 5
3.6	Menentukan jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan	2 v 7in																											
	untuk alas hidangan dari lipatan daun  Menentukan jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan	2 x 7jp																											_
3.7	untuk wadah dari sayuran dan buah	2 x 7jp																											
	Menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada masakan																												
3.8	Indonesia	1 x 7jp																											
3.9	Menganalisis berbagai sambal pada makanan Indonesia	2 x 7jp																											
4.6	Membuat alas hidangan dari lipatan daun	2 x 7jp																											
4.7	Membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah	2 x 7jp																											
4.8	Membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia	1 x 7jp																											
4.9	Membuat sambal pada masakan Indonesia	2 x 7jp																											

Magelang, 5 Agustus 2016

Mengetahui

001

Kepala Sekolah Wakasek 1 Kaprodi Tata Guru Mata Boga Pelajaran

Mila Yustiana, S.Pd. M.MPar NIP. 19710830 199503 2

Drs. Tokhibin, M.Pd

Januwijarti, S.Pd NIP. 19710115 200604 2 011

Herin Setyowati, S.Pd

NIP. 19680911 200501 1 007

NIP. 197203242006042011

F/751/Wakasek 1 /2.	
22/06/2016	

## PROGRAM PEMBELAJARAN TAHUN PELAJARAN 2016/2017

: SANITASI HYGIENE DAN KESELAMATAN

Mata Pelajaran KERJA

Program

Keahlian : TATA BOGA
Paket Keahlian : JASA BOGA

Kelas : X

## PROGRAM PEMBELAJARAN

		.1.1										Dib	erik	can	pada	ı bu	lan/	Mi	ngg	u k	e									
No	Kompetensi Dasar	Alokasi Waktu			Juli			A	gust	us			Sep	tem	ber			Okı	tobe	r		I	Nov	emb	er		D	esen	ıber	
			1	2	3	4	5   1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3 4	1 5	5   1	. 4	2 3	4	5
3.1	Mendeskripsikan peranan, ruang lingkup dan menerapkan prosedur hygiene dan sanitasi bidang makanan	2 x 2 jp																												
3.2	Mendeskripsikan jenis-jenis, struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme di bidang makanan	2 x 2 jp																												
3.3	Menganalisis resiko hygiene terkait kerusakan makanan	1 x 2 jp																											lacksquare	
3.4	Memahami bakteri penyebab keracunan makanan	1 x 2 jp																												
3.5	Memahami bakteri penyebab keracunan makanan	1 x 2 jp																												
3.6	Menerapkan personal hygiene bidang makanan	1 x 2 jp																												
3.7	Menerapkan peraturan hygiene dapur	2 x 2 jp																												
3.8	Menentukan kesadahan air	2 x 2 jp																												
4.1	Menilai penerapan prosedur hygiene dan sanitasi makanan	1 x 2 jp																												

4.2	Melakukan penanganan makanan untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan	1 x 2 jp	
4.3	Menilai kerusakan makanan	2 x 2 jp	
4.4	Menyimpulkan bakteri penyebab keracunan makanan	1 x 2 jp	
4.5	Menyimpulkan bakteri yang menjadi penyebab terjadinya keracunan makanan	1 x 2 jp	
4.6	Mengevaaluasi penerapan personal hygiene saat mengolah dan melayani makan	1 x 2 jp	
4.7	Mengevaluasi penerapan hygiene dapur melalui pengamatan atau data	1 x 2 jp	
4.8	Melakukan proses pengurangan kesadahan air.	2 x 2 jp	

		A 1 - 1 :										]	Dibe	erika	ın pa	ada l	oular	n/ Mi	ingg	gu k	æ										
No	Standar Kompetensi / Kompetensi Dasar	Alokasi Waktu		Ja	nuari	-			Feb	ruari				Mar	et			$\mathbf{A}_{\mathbf{j}}$	pril				]	Mei				J	uni		
		,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	1	2	3	4	5	1	2	3 4	. 5	1	2	3	4	5	1	2	3 4	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4 5	,
	Memahami bahan pengotor, bahan pembersih dan bahan																														
3.9	saniter	1 x 2 jp																													
3.10	Menganalisis pembersihan dan sanitasi peralatan dan ruang	1 x 2 jp																													
3.11	Membedakan sampah	1 x 2 jp																												$\perp$	
3.12	Mendeskripsikan keselamatan dan kecelakaan kerja	2 x 2 jp																											$\perp$		
3.13	Memahami api dan kebakaran	1 x 2 jp																													
3.14	Memahami alat pelindung kerja	1 x 2 jp																													
3.15	Memahami kesehatan kerja	1 x 2 jp																													
3.16	Memahami penyakit akibat kerja	1 x 2 jp																													

4.9	Merencanakan kebutuhan bahan pembersih dan bahan saniter	1 x 2 jp												
4.9	Weiencanakan kebutunan bahan pembersin dan bahan samter	1 X 2 JP										+	++	
4.10	Membersihkan dan mensanitasi peralatan dan ruang kerja	2 x 2 jp												
4.11	Melakukan penanganan sampah	1 x 2 jp												
4.12	Melakukan identifikasi resiko bahaya untuk mengurangi kecelakaan kerja dan memberikan pertolongan pertama pada kecelakaan.	1 x 2 jp												
4.13	Menangani kebakaran	1 x 2 jp												
4.14	Menggunakan alat pelindung diri saat melakukan pekerjaan	1 x 2 jp												
4.15	Mengecek kesehatan lingkungan kerja	1 x 2 jp												
4.16	Mengevaluasi kasus penyakit akibat kerja	2 x 2 jp												

Magelang, 5 Agustus 2016

Herin Setyowati, S.Pd

Mengetahui

Guru Mata Wakasek Kaprodi Tata Boga Kepala Sekolah Pelajaran

Mila Yustiana, S.Pd. M.MPar

Drs. Tokhibin, M.Pd Januwijarti, S.Pd NIP. 19710830 199503 2 001 NIP. 19680911 200501 1 007 NIP. 19710115 200604 2 011 NIP. 197203242006042011

#### **SILABUS**

Satuan Pendidikan : SMK

Mata Pelajaran : Boga Dasar Kelas/ Semester : X/1 dan 2

Kompetensi Inti:

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

- KI 2 : Mengembangkan perilaku ( jujur,disiplin,tanggung jawab,peduli, santun,ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai,responsif dan proaktif ) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual,dan procedural dalam pengetahuan, teknologi,seni,budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan,kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI 4 : Mengolah,menyaji,dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi	Sumber
				Waktu	Belajar
1.1 . Mensyukuri karunia	Peralatan pengolahan	Mengamati :	Observasi	3 minggu	Alatmasakdanpesawatmemas
Tuhan Yang Maha  Esa, melalui pengembangan berbagai  keterampilan mengolah dan menyajikan  makanan Indonesia	makanan(alat masak dan pesawat memasak • Pengoperasian Peralatan pengolahan makanan(pesawat memasak)	<ul> <li>MengamatiAlat – alat memasak dan pesawat memasak Menanya:</li> <li>Mengajukan pertanyaan terkaitdenganpengertian, macam – macam peralatan, fungsi, cara penyiapan, ,caramenggunakan,caraperawatan danapakahadahubunganantaraper alatandenganjumlahdanjenismak anan yang akandiolah</li> </ul>	pengamatan sikap selama pembelajara n berlangsung		<ul> <li>ak</li> <li>Referensi bahan ajar peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)</li> <li>Macam – macam Peralatan persiapan pengolahan makanan</li> <li>Macam – macam Pesawat memasak</li> </ul>
sebagai tindakan		anan yang akandiolan	Laporan		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber
				waku	Belajar
pengamalan menurut		Mengumpulkan Data:	tertulis		
agama yang dianutnya.		Diskusikelompokuntukmengump ulkan data	kelompok		
2.1. Memiliki motivasi Internal dan		terkaitdenganpertanyaan yang diajukandenganmenggunakanber bagaisumber	Tes		
menunjukkan rasa ingin tahu dalam		Melakukan praktik mengoperasikan macam – macam peralatan pengolahan	Tes tertulis		
		makanan dan mencatat langkah dan temuan saat praktik	Jurnal		
pembelajaran mengolah		pengoperasian peralatan sebagai sumber data guna menjawab	Catatanperk embangan		
dan menyajikan		pertanyaan  Mengasosiasi:	pengetahua n,		
makanan		Mengolahdanmenganalisis data terkaitdengandiskusidanhasilpen	keterampila n dan sikap		
2.2. Menunjukkan perilaku		ggunaanperalatanpengolah makanan	selama pembelajara		
ilmiah (jujur,disiplin,tanggun g jawab, peduli,santun,ramah		Menyimpulkan data     hasildiskusidanhasilpenggunaanp     eralatanpengolah makanan     Mengkomunikasikan:	n n		
lingkungan, gotong royong ) dalam		Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan paktik penggunaan	Tes Kinerja		
melakukan pembelajaran		<ul> <li>peralatan</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil praktik mengoperasikan peralatan persiapan pengolahan dan</li> </ul>	Mengoperas ikan pesawat		
sebagai bagian		macam -macam pesawat	memasak		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
dari sikap ilmiah  2.3. Menghargai kerja individudan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujudimplementasi sikap kerja  3.1. Membedakan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)  4.1. Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan ( pesawat memasak )		memasak			
1.1 . Mensyukuri karunia  Tuhan Yang Maha  Esa, melalui pengembangan berbagai  keterampilan mengolah dan menyajikan	Penanganan dasar pengolahan makanan  (pembuatan air daun suji, abu merang,kinca, sirup gula,tehnik memarut kelapa , tehnik menangani kelapa muda agar mudah diparut ,tehnik membuat santan kental dan cair)	Mengamati:  • Video /film/gambar atau membaca buku tentang berbagai penanganan dasar pengolahan makanan  Menanya:  • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi,	Observasi  pengamatan sikap selama pembelajara n berlangsung	5 minggu	<ul> <li>Video /film/gambar penanganan dasar</li> <li>Bahan praktik penanganan dasar pengolahan makanan</li> <li>Alat praktik penanganan dasar pengolahan makanan</li> <li>Bahan Ajar penanganan dasar pengolahan makanan</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi	Sumber
				Waktu	Belajar
makanan Indonesia		jenis penganganan dasar,,	Portofolio		
sebagai tindakan		bahan dan alat yang	Lamanan		
pengamalan menurut		digunakan, teknik	Laporan		
agama yang		pembuatan , cara penanganan dasar dan cara penyimpanan	tertulis		
dianutnya.		hasil penanganan dasar, serta	kelompok		
		apakah ada hubungan antara			
		penanganan dasar dengan			
2.1. Memiliki motivasi		produk /kue Indonesia	Tes		
		Mengumpulkan Data:			
Internal dan			Tes tertulis		
menunjukkan rasa		<ul> <li>Diskusi kelompok untuk</li> </ul>			
ingin tahu		mengumpulkan data terkait			
dalam		dengan pertanyaan yang diajukan	Jurnal		
darani		dengan menggunakan berbagai	Juinai		
pembelajaran		sumber	Catatanperk		
mengolah		<ul> <li>Melakukan praktik melakukan penanganan dasar pengolahan</li> </ul>	embangan		
		makanan dan mencatat langkah	pengetahua		
dan		dan temuan saat praktik	n,		
menyajikan		berlangsung sebagai sumber data	keterampila		
		guna menjawab pertanyaan	n dan sikap		
makanan		Mengasosiasi :	selama		
2.2. Menunjukkan perilaku			pembelajara		
2.2. Menunjukkan pernaku		<ul> <li>Mengolahdanmenganalisis data</li> </ul>	1 0		
ilmiah		terkaitdengandiskusidanhasilprak	n		
(jujur,disiplin,tanggun		tik melakukan penanganan dasar			
g jawab,		pengolahan makanan			
peduli,santun,ramah		Menyimpulkan data     hasildishusidan hasilmaltik	Tes		
* '		hasildiskusidanhasilpraktik	Kinerja		
lingkungan, gotong		melakukan penanganan dasar pengolahan makanan			
royong ) dalam		pengoranan makanan	Melakukan		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber
				vv aktu	Belajar
melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah  2.3. Menghargai kerja individudan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujudimplementasi sikap kerja  3.2. Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan  4.2. Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan		Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan paktik penanganan dasar pengolahan makanan  • Mempresentasikan laporan diskusi dan hasil praktik terkait dengan jawaban pertanyaan	penanganan dasar pengolahan makanan		
1.1 . Mensyukuri karunia  Tuhan Yang Maha  Esa, melalui pengembangan berbagai  keterampilan	Potongan bahan makanan	Mengamati:  • Video /film/gambar atau membaca buku tentang potongan bahan makanan nabati dan hewani	Observasi pengamatan sikap selama pembelajara n	4 minggu	<ul> <li>Video /film/gambar</li> <li>Bahan praktik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani</li> <li>Alat praktik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani</li> <li>Buku tentang potongan</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
mengolah dan menyajikan  makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.  2.1. Memiliki motivasi		Menanya:  • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macammacam, ciri-ciri potongan, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, teknik pembuatan, kriteria hasil potongan, penyimpanan potongan bahan makanan, serta apakah ada hubungan antara potongan bahan	Portofolio  Laporan tertulis kelompok		bahan makanan
Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam		makanan dan jenis makanan yang akan diolah  Mengumpulkan Data:	<b>Tes</b> Tes tertulis		
pembelajaran mengolah  dan menyajikan  makanan  2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur,disiplin,tanggun g jawab, peduli,santun,ramah lingkungan, gotong		<ul> <li>Melakukan praktek membuat potongan bahan makanan nabati dan hewani sesuai standar dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan Mengasosiasi:</li> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menyimpulkan data hasil praktik</li> </ul>	Jurnal  Catatanperk embangan pengetahua n, keterampila n dan sikap selama pembelajara n		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber
					Belajar
royong ) dalam		dan diskusi terkait dengan	Tes		
1.1.1		pertanyaan yang diajukan	Kinerja		
melakukan		Mengkomunikasikan:	Mambaataataa		
pembelajaran		Membuat laporan hasil diskusi	Membuat potongan		
sebagai bagian		dan hasil praktik	bahan makanan		
		Mempresentasikan laporan hasil			
dari sikap		diskusi dan hasil praktik			
ilmiah					
2.3. Menghargai kerja					
individudan kelompok					
dalam pembelajaran					
sehari –hari sebagai					
wujudimplementasi					
sikap kerja					
3.3. Menganalisis					
potongan bahan					
makanan					
4.3. Membuat potongan					
bahan makanan					
1.1 . Mensyukuri karunia	Tehnik pengolahan	Mengamati :	Observasi	6 minggu	Video /film/gambar
m 1 X X X 1	makanan				Bahan untuk melakukan
Tuhan Yang Maha		Video /film/gambar atau  mambaga buku tentangtaknik	pengamatan		berbagai tehnik pengolahan
Esa, melalui		membaca buku tentangteknik pengolahan makanan	sikap		makanan
pengembangan		pongoranan makanan	selama		Alat praktik untuk melakukan berbagai tehnik pengolahan
berbagai			pembelajara		makanan
		Menanya:	n		Buku tentang berbagai tehnik
keterampilan					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber
					Belajar
mengolah dan		Mengajukan pertanyaan tentang	berlangsung		pengolahan makanan
menyajikan		pengertian, macam-macam,,			
makanan Indonesia		bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara melakukan			
sebagai tindakan		berbagai teknik pengolahan, dan	Portofolio		
pengamalan menurut		apakah ada perbedaan teknik	Laporan		
agama yang dianutnya.		pengolahan diantara berbagai negara	tertulis		
2.1. Memiliki motivasi		negara	kelompok		
Internal dan		M H D			
menunjukkan rasa		Mengumpulkan Data:			
in ain tahu		Melakukan praktek melakukan	Tes		
ingin tahu dalam		berbagai teknik pengolahandan	Tes tertulis		
Guidin		mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk			
pembelajaran		menjawab pertanyaan			
mengolah		Diskusi kelompok untuk	Jurnal		
dan		mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan	Catatannada		
menyajikan		Mengasosiasi:	Catatanperk embangan		
makanan		Managlah dan managatisis data	pengetahua		
makanan		Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi	n,		
2.2. Menunjukkan perilaku		untuk menjawab pertanyaan	keterampila		
ilmiah		Menyimpulkan data hasil praktik	n dan sikap		
(jujur,disiplin,tanggun		dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan	selama		
g jawab,		Mengkomunikasikan:	pembelajara		
peduli,santun,ramah			n		
lingkungan, gotong		Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik			
royong ) dalam melakukan		Mempresentasikan laporan hasil	Tes		
петакикап		1T	103		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah  2.3. Menghargai kerja individudan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujudimplementasi sikap kerja  3.4. Menentukan tehnik pengolahan makanan  4.4. Melakukan berbagai tehnik pengolahan		diskusi dan hasil praktik	Kinerja  Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan		Belajar
makanan  1.1 . Mensyukuri karunia  Tuhan Yang Maha  Esa, melalui pengembangan berbagai  keterampilan mengolah dan menyajikan	Garnish makanan dan minuman	Mengamati:  • Video /film/gambar atau membaca buku tentangteknik pengolahan makanan  Menanya:  • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macammacam,, bahan yang digunakan,	Observasi  pengamatan sikap selama pembelajara n berlangsung	2 minggu	<ul> <li>Video /film/gambar tentang garnish</li> <li>Bahan untuk garnish makanan dan minuman</li> <li>Alat praktik untuk garnish makanan dan minuman</li> <li>Buku pembuatan garnish makanan dan minuman</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi	Sumber
				Waktu	Belajar
makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.		alat yang digunakan, cara membuat, cara penyimpanan garnish makanan dan minuman dan apakah ada perbedaan antara garnish makanan dan minuman	Portofolio  Laporan tertulis kelompok		
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan		<ul> <li>Melakukan praktek membuat garnish makanan dan minuman dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menganalisis hasil praktik membuat garnish makanan dan minuman secara berkelompok</li> </ul>	Tes Tes tertulis  Jurnal  Catatanperk		
menyajikan  makanan  2.2. Menunjukkan perilaku		Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan Mengasosiasi:	embangan pengetahua n, keterampila		
ilmiah (jujur,disiplin,tanggun g jawab, peduli,santun,ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran		<ul> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan Mengkomunikasikan:</li> <li>Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul>	n dan sikap selama pembelajara n Tes Kinerja		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
sebagai bagian dari sikap ilmiah  2.3. Menghargai kerja individudan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujudimplementasi sikap kerja  3.5. Menganalisis garnish makanan dan minuman berdasarkan jenis dan karakteristiknya		Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik	Membuat garnish makanan dan minuman		Delagar
4.5. Membuat garnish makanan dan minuman					
1.1 . Mensyukuri karunia  Tuhan Yang Maha  Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan	Alas hidangan dari lipatan daun	Mengamati:  • Video /film/gambar/foto atau membaca buku tentangalas hidangan dari lipatan daun  Menanya:	Observasi pengamatan sikap selama pembelajara n	4 minggu	<ul> <li>Sumber:</li> <li>Video /film/gambar/foto</li> <li>Bahan praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun</li> <li>Alat praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun</li> <li>Buku untuk pembuatan alas</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
mengolah dan menyajikan		Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam- macam,, bahan yang digunakan,	berlangsung		hidang dari lipatan daun
makanan Indonesia sebagai tindakan		alat yang digunakan, cara membuat, cara penyimpanan alas	Portofolio		
pengamalan menurut agama yang dianutnya.  2.1. Memiliki motivasi Internal dan		hidangan dari lipatan daun serta apakah ada jenis daun lain yang dapat digunakan sebagai alas hidangan	Laporan tertulis kelompok		
menunjukkan rasa		Mengumpulkan Data:	Tes		
ingin tahu dalam		Melakukan praktek membuat alas hidangan dari lipatan daun dan mencatat langkah dan temuan	Tes tertulis		
pembelajaran mengolah		sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan  • Diskusi kelompok untuk	Jurnal		
dan menyajikan		mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan	Catatanperk embangan		
makanan  2.2. Menunjukkan perilaku		Mengasosiasi :	pengetahua n, keterampila		
ilmiah (jujur,disiplin,tanggun g jawab,		<ul> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menyimpulkan data hasil praktik</li> </ul>	n dan sikap selama pembelajara		
peduli,santun,ramah lingkungan, gotong royong ) dalam		dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan Mengkomunikasikan:	n		
melakukan			Tes		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah  2.3. Menghargai kerja individudan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujudimplementasi sikap kerja  3.6. Menentukan jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk alas hidangan dari lipatan daun  4.6. Membuat alas hidangan dari lipatan daun		<ul> <li>Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul>	Minerja  membuat alas hidangan dari lipatan daun		
1.1 . Mensyukuri karunia  Tuhan Yang Maha  Esa, melalui pengembangan	Wadah hidangan dari sayuran dan buah	Mengamati:  • Video /film/gambar/foto atau membaca buku tentangwadah hidangan dari sayuran dan buah	Observasi pengamatan sikap selama	6 minggu	<ul><li>Sumber:</li><li>Video /film/gambar/foto</li><li>Bahan praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun</li></ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber
				waxu	Belajar
berbagai			pembelajara		Alat praktik pembuatan alas
keterampilan		Menanya:	n berlangsung		<ul><li>hidangan dari lipatan daun</li><li>Buku untuk pembuatan</li></ul>
mengolah dan		Mengajukan pertanyaan tentang	beriangsung		wadah hidangan dari sayuran
menyajikan		pengertian, fungsi, macam-			dan buah
makanan Indonesia		macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara	Portofolio		
sebagai tindakan pengamalan menurut		membuat, cara penyimpanan	Laporan		
agama yang dianutnya.		wadah hidangan dari sayuran dan buah serta apakah ada hubungan	tertulis		
2.1. Memiliki motivasi		antara wadah hidangan dengan	kelompok		
Internal dan		jenis hidangan yang akan disajikan			
menunjukkan rasa		, and the second	Tes		
ingin tahu		Mengumpulkan Data:	Tes tertulis		
dalam		Melakukan praktek membuat			
pembelajaran		wadah hidangan dari sayuran dan	T1		
mengolah		buah dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data	Jurnal		
dan		untuk menjawab pertanyaan	Catatanperk embangan		
menyajikan		Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait	pengetahua		
makanan		dengan pertanyaan yang diajukan	n,		
2.2. Menunjukkan perilaku			keterampila n dan sikap		
ilmiah		Mengasosiasi :	selama		
(jujur,disiplin,tanggun		Mengolah dan menganalisis data  hasil mengelah dan hasil dialami	pembelajara		
g jawab,		hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan	n		
peduli,santun,ramah		J 1 J			

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah  2.3. Menghargai kerja individudan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujudimplementasi sikap kerja  3.7. Menentukan jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk wadah dari sayuran dan buah  3.7. Membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah		<ul> <li>Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan Mengkomunikasikan:</li> <li>Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul>	Tes Kinerja  membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah		Delajai
1.1 . Mensyukuri karunia  Tuhan Yang Maha  Esa, melalui	Bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	Mengamati:  • Video /film/gambar atau membaca buku tentangbumbu	Observasi pengamatan sikap	4 minggu	<ul> <li>Video /film/gambar bumbu dasar dan turunannya</li> <li>Referensi bahan ajar bumbu dasar dan turunannya</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan		dasar dan turunanannya pada masakan Indonesia <b>Menanya</b> :	selama pembelajara n berlangsung		<ul> <li>Bahan bumbu dasar Indonesia</li> <li>Alat praktik pembuatan bumbu dasar Indonesia</li> </ul>
menyajikan  makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.  2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam		Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macammacam, teknik pembuatan, kriteria hasil, penyimpananbumbu dasar dan turunannya, serta apakah ada jenis makanan yang hanya menggunakan bumbu dasar atau bumbu turunannya atau menggunakan bumbu dasar dan turunannya	Portofolio Laporan tertulis kelompok  Tes Tes tertulis		
pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan  2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur,disiplin,tanggun g jawab, peduli,santun,ramah lingkungan, gotong		<ul> <li>Mengumpulkan Data:</li> <li>Melakukan praktek membuat bumbu dasar dan turunanannya pada masakan Indonesia dan mencatat semua hal yang ditemukan saat membuat bumbu dasar sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Melakukan analisis secara berkelompok hasil praktik membuat bumbu dasar dan turunanannya</li> <li>Diskusi kelompok untuk</li> </ul>	Jurnal  Catatanperk embangan pengetahua n, keterampila n dan sikap selama pembelajara		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber
				vv aktu	Belajar
royong ) dalam  melakukan  pembelajaran  sebagai bagian		mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dan hasil praktik yang ditemukan Mengasosiasi:  Mengolah dan menganalisis data	n Tes Kinerja		
dari sikap ilmiah  2.3. Menghargai kerja individudan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujudimplementasi sikap kerja  3.8. Menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia  4.8. Membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia		<ul> <li>Mengorah dan mengahansis data hasil praktik dan hasil analisis untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan Mengkomunikasikan:</li> <li>Membuat laporan hasil diskusi , hasil praktik dan hasil analisis praktik</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul>	Membuatbumbu dasar dan turunanannya pada masakan Indonesia		
1.1 . Mensyukuri karunia	Sambal pada	Mengamati :	Observasi	4 minggu	Video /film/gambar sambal
Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai	<ul> <li>makanan Indonesia</li> <li>Pengertian sambal</li> <li>Klasifikasi sambal</li> <li>Macam – macam sambal</li> <li>Tehnik pembuatan</li> </ul>	Video /film/gambar atau membaca buku tentangsambal pada masakan Indonesia	pengamatan sikap selama pembelajara n		<ul> <li>pada masakan Indonesia</li> <li>Bahan praktik pembuatan sambal</li> <li>Alat praktik pembuatan sambal</li> <li>Bahan ajar sambal Indonesia</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi	Sumber
				Waktu	Belajar
keterampilan mengolah dan	sambal	Menanya:	berlangsung		
menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan	<ul> <li>Bahan – bahan sambal pada masakan Indonesia</li> <li>Alat – alat yang</li> </ul>	<ul> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam- macam, teknik pembuatan, kriteria hasil,</li> </ul>	Portofolio		
pengamalan menurut agama yang dianutnya.	digunakan untuk membuat sambal • Persiapan pembuatan sambal	penyimpanansambal, serta apakah ada perbedaan jenis sambal di setiap daerah di Indonesia	Laporan tertulis kelompok		
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa	<ul> <li>Tehnik pembuatan macam – macam sambal</li> <li>Langkah – langkah</li> </ul>	Mengumpulkan Data:	Tes		
ingin tahu dalam	pembuatan macam – macam sambal Kiat – kiat membuat	Melakukan praktek membuat sambal pada masakan Indonesia dan mencatat semua hal yang	Tes tertulis		
pembelajaran mengolah	macam – macam	ditemukan saat membuat bumbu dasar sebagai sumber data untuk	Jurnal		
dan menyajikan	sambal	<ul> <li>menjawab pertanyaan</li> <li>Melakukan analisis secara berkelompok hasil praktik membuat sambal pada masakan</li> </ul>	Catatanperk embangan pengetahua		
makanan  2.2. Menunjukkan perilaku		<ul> <li>Indonesia</li> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait</li> </ul>	n, keterampila n dan sikap		
ilmiah (jujur,disiplin,tanggun g jawab,		dengan pertanyaan yang diajukan dan hasil praktik	selama pembelajara n		
peduli,santun,ramah lingkungan, gotong		Mengasosiasi:			
royong ) dalam		Mengolah dan menganalisis data	Tes		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah  2.3. Menghargai kerja individudan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujudimplementasi sikap kerja  3.9. Menganalisis berbagai sambal pada makanan Indonesia  4.9. Membuat sambal pada masakan Indonesia		hasil praktik dan hasil diskusi dan hasil analisis untuk menjawab pertanyaan  • Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan  Mengkomunikasikan:  • Membuat laporan hasil diskusi , hasil praktik dan hasil analisis praktik  • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik	Kinerja  Membuat sambal pada masakan Indonesia		

### KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR SMK NEGERI 3 MAGELANG

Bidang Keahlian
Program Keahlian
Paket Keahlian
Mata Pelajaran

: Jasa Boga
: Jasa Boga
: Boga Dasar

### KELAS X

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya	1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk cake sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	<ul> <li>2.1.Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk cake</li> <li>2.2.Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</li> <li>2.3.Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</li> </ul>
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah	<ul> <li>3.1. Membedakan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)</li> <li>3.2. Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan</li> <li>3.3. Menganalisis potongan bahan makanan</li> <li>3.4. Menentukan teKnik pengolahan makanan</li> <li>3.5. Menganalisis garnish makanan dan minuman berdasarkan jenis dan karakteristiknya</li> <li>3.6. Menentukan jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk alas hidangan dari lipatan daun</li> <li>3.7. Menentukan jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk wadah dari sayuran dan buah</li> <li>3.8. Menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia</li> <li>3.9. Menganalisis berbagai sambal pada makanan Indonesia</li> <li>4.6.</li> </ul>

	KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
4.	Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung	<ul> <li>4.1. Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan ( pesawat memasak )</li> <li>4.2. Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan</li> <li>4.3. Membuat potongan bahan makanan</li> <li>4.4. Melakukan berbagai teKnik pengolahan makanan</li> <li>4.5. Membuat garnish makanan dan minuman</li> <li>4.6.Membuat alas hidangan dari lipatan daun</li> <li>4.7. Membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah</li> <li>4.8. Membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia</li> <li>4.9. Membuat sambal pada masakan Indonesia</li> </ul>

# KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR SMK NEGERI 3 MAGELANG

Bidang Keahlian : Jasa Boga Program Keahlian : Tata Boga Paket Keahlian : Jasa Boga

Mata Pelajaran : Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja

# KELAS X

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
1.Menghayati dan mengamalka <b>n</b> ajaran agama yang dianutnya	Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa,     melalui pengembangan berbagai keterampilan     mengolah dan menyajikan produk cake sebagai     tindakan pengamalan menurut agama yang     dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	<ul> <li>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, hygiene dan keselamatan kerja</li> <li>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</li> <li>2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja</li> </ul>
5. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah	3.1. Mendeskripsikan peranan, ruang lingkup dan menerapkan prosedur hygiene dan sanitasi bidang makanan 3.2. Mendeskripsikan jenis-jenis, struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme bidang makanan 3.3. Menganalisis resiko hygiene terkait kerusakan makanan 3.4. Memahami bakteri penyebab keracunan makanan 3.5. Menerapkan personal hygiene bidang makanan 3.6. Menerapkan peraturan hygiene dapur 3.7. Menentukan kesadahan air 3.8. Memahami bahan pengotor, bahan pembersih dan sanitizer 3.9. Menganlisis pembersih dan sanitasi peralatan dan ruang 3.10. Membedakan sampah 3.11. Mendeskripsikan keselamatan dan kecelakaan kerja 3.12. Memahami api dan kebakaran 3.13. Memahami alat pelindung kerja 3.14. Memahami kesehatan kerja 3.15. Memahami penyakit akibat kerja

KOMPETENSI DASAR
4.1. Menilai penerapan prosedur hygiene dan sanitasi
makanan
4.2. Melakukan penangana makanan untuk mencegah
perkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan
4.3. Menilai kerusakan makanan
4.4. Menyimpulkan bakteri penyebab kerusakan makanan
4.5. Mengevaluasi penerapan personal hygiene saat
mengolah dan melayani makanan
4.6. Mengevaluasi penerapan hygiene dapur melalui
pengamatan atau data
4.7. Melakukan proses pengurangan kesadahan air
4.8. Merencanakan kebutuhan bahan pembersih dan
bahan sanitizer
4.9.membersihkan dan mensanitasi peralatan dan ruang kerja
4.10. Melakukan penanganan sampah
4.11. Melakukan identifikasi resiko bahaya untuk
mengurangi kecelakaan kerja dan memberikan
pertolongan pertama pada kecelakaan
4.12. Menangani kebakaran
4.13. Menggunakan alat pelindung diri saat
melakukan pekerjaan
4.14. Mengecek kesehatan lingkungan kerja
4.15. Mengevaluasi kasus penyakit akibat kerja



# PEMERINTAH KOTA MAGELANG DINAS PENDIDIKAN



#### **SMK NEGERI 3 MAGELANG**

Jl. P. Tendean No. 1 Magelang Telp. 362210

#### RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMK N 3 Magelang

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Kelas/Semester : X / 1

Alokasi Waktu : 14 x 45 menit

# A. Kompetensi Inti

- KI 3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual,konseptual,dan procedural dalam pengetahuan, teknologi,seni,budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan,kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- KI 4. Mengolah, menyaji,dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

## B. Kompetensi Dasar

- 3.1 Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak).
- 4.1 Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan ( pesawat memasak )

# C. Indikator Pencapaian Kompetensi

- 1. Mendiskripsikan pengertian peralatan pengolahan makanan
- 2.Menjelaskan fungsi peralatan pengolahan
- 3. Mengidentifikasi jenis dan karakteristik peralatan pengolahan makanan
- 4. Menerapkan perawatan pada peralatan pengolah makanan
- 5. Mengoprasikan peralatan pengolahan makanan

# D. Tujuan Pembelajaran

1. Setelah menggali informasi, siswa mampu mendiskripsikan dengan baik pengertian peralatan pengolah makanan.

- 2.Setelah menggali informasi, siswa mampu menjelaskan fungsi peralatan sesuai dengan penggunaanya
- 3.Setelah menggali informasi, siswa mampu mengidentifikasikan jenis dan karakteristik peralatan pengolah makanan
- 4.Setelah menggali informasi, siswa mampu menerapkan cara merawat beberapa peralatan makanan.
- 5.Setelah menggali informasi, siswa mampu mengoperasikan dan menggunkanan peralatan pengolah makanan sesuai dengan SOP

## E. Materi Pembelajaran

- Pengertian Peralatan Pengolahan Makanan.
- Jenis dan Fungsi Alat Pengolahan Makanan
- Cara Perawatan Alat Pengolahan Makanan
- Cara Pengoperasian Alat Pengolahan Makanan

#### F. Pendekatan, Model dan Metode

1. Pendekatan : scientific learning

2. Model/strategi: problem solving

3. Metode : Ceramah, diskusi, tanya jawab dan penugasan

#### G. Kegiatan Pembelajaran

- 1. Pertemuan Kesatu:\*)
  - a. Pendahuluan/Kegiatan Awal (15 menit)
    - Guru menyiapkan peserta didik secara psikis dan fisik untuk mengikuti proses pembelajaran, dengan cara menciptakan suasana kelas yang kondusif dengan menunjuk salah satu peserta didik memimpin doa, memeriksa kehadiran peserta didik, kebersihan dan kerapian kelas
    - 2) Guru memberikan apersepsi, dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan yang mengaitkan pengetahuan dengan materi yang akan dipelajari
    - 3) Guru menyampaikan tujuan dan kompetensi yang harus dikuasai para peserta didik. Guru harus juga mengingatkan kepada peserta didik bahwa di dalam pembelajaran ini menekankan kebermaknaan pencapaian tujuan dan kompetensi, bukan hafalan
    - 4) Guru menyampaikan konsep tentang peralatn memasak dan pesawat alat.
  - b. Kegiatan Inti kesatu (280 menit)

Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan scientific learning, dengan langkahlangkah sebagai berikut:

- 1) Mengamati
  - Guru menunjukan pada siswa pengertian peralatan pengolah makanan.
  - Siswa memperhatikan tayangan yang ditunjukkan guru
  - Guru menunju kan pada siswa peralatan pengolahan makanan

• Siswa memperhatikan demonstrasi yang ditunjukkan guru secara singkat

#### 2) Menanya

- Guru memberikan pertanyaan singkat kepada siswa.
- Siswa bertanya secara singkat tentang peralatan pengolahan makanan
- Guru sebagai mediator melemparkan kembali pertanyaan ke siswa lain, dan menyempurnakan jawaban.

# 3) Mengumpulkan informasi

- Dengan metode diskusi, siswa dibentuk menjadi 6 kelompok.
- Guru menugas kan siswa tentang jenis peralatan pengolahan makanan dan fungsinya.
- Siswa Mencari informasi yang berkaitan dengan jenis peralatan pengolahan dan fungsinya.
- Siswa mencatat hasil diskusi di selembar kertas
- Selama kegiatan peserta didik, Guru memantau aktifitas peserta didik.
- Guru melakukan penilaian proses

#### 4) Menalar

- Guru meminta siswa menyimpulkan hasil diskusi
- Siswa mengolah dan menyimpulkan hasil diskusi

#### 5) Mengomunikasikan

- Siswa mempresentasi kan hasil diskusi . Kelompok lain memberi masukan dan pertanyaan.
- Siswa memperbaiki laporan hasil diskusi
- Siswa memperbaiki hasil presentasi dan membuat kesimpulan

# c. Penutup (20 menit)

- 1) Peserta didik bersama-sama guru membuat rangkuman/simpulan pelajaran
- 2) Peserta didik melakukan penilaian dan/atau refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan secara konsisten dan terprogram
- 3) Sebagai refleksi, guru membimbing peserta didik untuk membuat kesimpulan tentang pelajaran yang baru saja berlangsung serta menanyakan kepada peserta didik apa manfaat yang diperoleh setelah mempelajari topik peralatan pengolahan makanan.
- 4) Menginformasikan rencana kegiatan pembelajaran untuk pertemuan yang akan datang tentang cara perawatan dan cara pengoprasian peralatan pengolah makanan.

#### 2. Pertemuan Kedua:\*)

- a. Pendahuluan/Kegiatan Awal (15 menit)
- 1) Guru menyiapkan peserta didik secara psikis dan fisik untuk mengikuti proses pembelajaran, dengan cara menciptakan suasana kelas yang kondusif dengan

- menunjuk salah satu peserta didik memimpin doa, memeriksa kehadiran peserta didik, kebersihan dan kerapian kelas
- 2) Guru memberikan apersepsi, dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan yang mengaitkan pengetahuan dengan materi yang akan dipelajari
- 3) Guru menyampaikan tujuan dan kompetensi yang harus dikuasai para peserta didik. Guru harus juga mengingatkan kepada peserta didik bahwa di dalam pembelajaran ini menekankan kebermaknaan pencapaian tujuan dan kompetensi, bukan hafalan
- 4) Guru menyampaikan konsep tentang perlatan memasak dan pesawat alat.
- b. Kegiatan Inti kesatu (280 menit)

Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan scientific learning, dengan langkahlangkah sebagai berikut:

- 1) Mengamati
  - Guru menunjukan pada siswa jenis-jenis perlatan berdasarkan fungsi dan bahan pembuatnya.
  - Siswa memperhatikan tayangan yang ditunjukkan guru
  - Guru menunju kan pada siswa jenis-jenis peralatan berdasarkan fungsinya dan bahan pembuatnya
  - Siswa mem perhatikan demonstrasi yang ditunjukkan guru secara singkat
- 2) Menanya
- Guru memberikan pertanyaan singkat kepada siswa.
- Siswa bertanya secara singkat tentang jenis-jenis peralatan
- Guru sebagai mediator melemparkan kembali pertanyaan ke siswa lain, dan menyempurnakan jawaban.
- 3) Mengumpulkan informasi
- Dengan metode diskusi, siswa dibentuk menjadi 6 kelompok.
- Guru menugaskan siswa untuk menentukan peralatan yang digunakan memasak beberapa menu masakan berdasarkan fungsinya
- Siswa Mencari informasi yang berkaitan dengan jenis peralatan pengolahan dan fungsinya.
- Siswa mencatat hasil diskusi di selembar kertas
- Selama kegiatan peserta didik, Guru memantau aktifitas peserta didik.
- Guru melakukan penilaian proses
- 4) Menalar
  - Guru meminta siswa menyimpulkan hasil diskusi
  - Siswa mengolah dan menyimpulkan hasil diskusi
- 5) Mengomunikasikan
  - Siswa mempresentasi kan hasil diskusi . Kelompok lain memberi masukan dan

pertanyaan.

- Siswa memperbaiki laporan hasil diskusi
- Siswa memperbaiki hasil presentasi dan membuat kesimpulan
- c. Penutup (20 menit)
  - Peserta didik bersama-sama guru membuat rangkuman/simpulan pelajaran
  - Peserta didik melakukan penilaian dan/atau refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan secara konsisten dan terprogram
  - Sebagai refleksi, guru membimbing peserta didik untuk membuat kesimpulan tentang pelajaran yang baru saja berlangsung serta menanyakan kepada peserta didik apa manfaat yang diperoleh setelah mempelajari topik peralatan pengolahan makanan.
  - Menginformasikan rencana kegiatan pembelajaran untuk pertemuan yang akan datang tentang penanganan dasar pengolahan makanan.

# 3. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

1. Instrumen dan Teknik Penilaian

Teknik Penilaian	Instrumen
1. Tes Tertulis	i. Soal tes tertulis
1. Tes praktik/ unjuk kerja	1. Lembar soal praktik
	dan Lembar observasi
	unjuk kerja
	1. Tes Tertulis  1. Tes praktik/ unjuk kerja

# Analisis Hasil Penilaian (Terlampir)

# 4. Media, Alat, Bahan, dan Sumber Belajar

- 1. Media
  - Power Point
  - Handout
- 2. Alat
  - a. LCD
  - b. Komputer/laptop
- 3. Bahan
- 4. Sumber Belajar

c. Buku Restoran karangan Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

d. internet

Magelang, Juli 2016

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

<u>Herin Setiyowati, S.Pd</u> NIP. 197203242006042011 Tating Rimbayanti NIM. 13511241015



#### PEMERINTAH KOTA MAGELANG

#### **DINAS PENDIDIKAN**



#### **SMK NEGERI 3 MAGELANG**

Jl. P. Tendean No. 1 Magelang Telp. 362210

#### RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMK N 3 Magelang

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Kelas/Semester : X / 1

Alokasi Waktu : 7 x 45 menit

# A. Kompetensi Inti

- KI 3. Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untukmemecahkan masalah.
- KI 4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

# B. Kompetensi Dasar

- KD 3.2 : Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan.
- KD 4.2 : Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan.

# C. Indikator Pencapaian Kompetensi

- 1. Menjelaskan dengan bahasa yang santun tentang:
  - Pengertian penanganan dasar pengolahan makanan
  - Fungsi penanganan dasar
  - Jenis penanganan dasar
  - Bahan dan alat yang digunakan
  - Teknik pembuatan
  - Cara penanganan dasar
  - Cara penyimpanan hasil penanganan dasar
  - Apakah ada hubungan antara penanganan dasar dengan produk /kue Indonesia
- 2. Melakukan praktik dengan penuh tanggung jawab tentang penanganan dasar pengolahan makanan dan mencatat langkah dan temuan saat praktik berlangsung meliputi pembuatan:
  - Air daun suji
  - Abu merang
  - Kinca (sirup gula merah)
  - Sirup gula (simple sirup)
  - Teknik memarut kelapa
  - Teknik menangani kelapa muda agar mudah diparut
  - Teknik membuat santan kental dan cair

#### D. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat menjelaskan tentang:

- Pengertian penanganan dasar pengolahan makanan
- Fungsi penanganan dasar
- Jenis penanganan dasar
- Bahan dan alat yang digunakan
- Teknik pembuatan
- Cara penanganan dasar
- Cara penyimpanan hasil penanganan dasar
- Apakah ada hubungan antara penanganan dasar dengan produk /kue Indonesia
- 2. Siswa dapat melakukan praktik penanganan dasar pengolahan makanan dan mencatat langkah dan temuan saat praktik berlangsung meliputi pembuatan:
  - Air daun suji
  - Abu merang
  - Kinca (sirup gula merah)
  - Sirup gula (simple sirup)
  - Teknik memarut kelapa
  - Teknik menangani kelapa muda agar mudah diparut
  - Teknik membuat santan kental dan cair

# E. Materi Pembelajaran

- 1.Pengertian penanganan dasar pengolahan makanan
- 2. Fungsi penanganan dasar
- 3. Jenis penanganan dasar
- 4. Cara penyimpanan hasil penanganan dasar

#### F. Pendekatan, Model dan Metode

- 1. Pendekatan : scientific learning
- 2. Model/strategi : Jigsaw
- 3. Metode : Ceramah, diskusi, tanya jawab dan penugasan

# G.Kegiatan Pembelajaran

- a. Pendahuluan/Kegiatan Awal (15 menit)
  - 1) Guru menyiapkan siswa secara psikis dan fisik untuk mengikuti proses pembelajaran, dengan cara menciptakan suasana kelas yang kondusif dengan menunjuk salah satu siswa memimpin doa, memeriksa kehadiran siswa, kebersihan dan kerapian kelas
  - 2) Guru memberikan apersepsi, dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan yang mengaitkan pengetahuan sebelumnya dengan materi yang akan dipelajari
  - 3) Guru menyampaikan tujuan dan kompetensi yang harus dikuasai para siswa. Guru harus juga mengingatkan kepada siswa bahwa di dalam pembelajaran ini menekankan kebermaknaan pencapaian tujuan dan kompetensi, bukan hafalan.
  - 4) Guru menyampaikan konsep tentang penanganan dasar pengolahan makanan.
- b. Kegiatan Inti kesatu (280 menit)

Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan scientific learning, dengan langkah-langkah sebagai berikut:

- 1) Mengamati
  - Guru menjelaskan tentang penanganan dasar pengolahan makanan.
  - Siswa mengamati penjelasan guru tentang penanganan dasar pengolahan makanan.
  - Siswa memperhatikan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan digunakan dalam menyiapkan makanan diterapkan sesuai standar.
- 2) Menanya
  - Guru menugaskan siswa untuk berdiskusi dan menganalisa tentang berbagai penanganan dasar pengolahan makanan .
  - Siswa dalam setiap kelompok diberi topik yang berbeda

- Siswa berdiskusi dengan kelompok ahli yang memiliki topik yang sama membahas permasalahan.
- Siswa membuat pertanyaan tentang apa yang belum diketahui.
- 3) Mengumpulkan informasi
  - Siswa mencari informasi tentang berbagai penanganan dasar pengolahan makanan dari berbagai sumber.
  - Selama kegiatan siswa, Guru memantau aktifitas siswa.
  - Guru melakukan penilaian proses

#### 4) Menalar

- Guru meminta siswa menyimpulkan hasil diskusi
- Siswa mengolah dan menyimpulkan hasil diskusi
- 5) Mengomunikasikan
  - Siswa mempresentasikan hasil diskusi dari kelompok ahli kepada anggota kelompok awal dan anggota lain memberi masukan
  - Siswa memperbaiki laporan hasil diskusi
  - Siswa memperbaiki hasil presentasi dan membuat kesimpulan
- c. Penutup (20 menit)
  - 1) Siswa bersama-sama guru membuat rangkuman/simpulan pelajaran
  - 2) Siswa melakukan penilaian dan/atau refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan secara konsisten dan terprogram
  - 3) Siswa diberikan penugasan sebagai penguatan dan pemantapan
  - 4) Sebagai refleksi, guru membimbing siswa untuk membuat kesimpulan tentang pelajaran yang baru saja berlangsung serta menanyakan kepada siswa apa manfaat yang diperoleh setelah mempelajari topik tentang penanganan dasar pengolahan makanan
  - 5) Menginformasikan rencana kegiatan pembelajaran untuk pertemuan yang akan datang tentang bumbu dasar masakan

# 5. Penilaian Pembelajaran

1. Instrumen dan Teknik Penilaian

KD	Teknik Penilaian	Instrumen
3.2 Menjelaskan berbagai	2. Tes Tertulis	. Soal tes tertulis
penanganan dasar		
pengolahan makanan.		
4.2 Melakukan	2. Tes praktik/ unjuk kerja	2. Lembar soal praktik
penanganan dasar	3 3	dan Lembar observasi
pengolahan makanan		unjuk kerja

# 2. Analisis Hasil Penilaian

Terlampir

- 3. Media, Alat, Bahan, dan Sumber Belajar
- 4. Media
  - a.Power Point
  - b.Video
- 5. Alat
  - b. LCD
  - c. Handout Materi
  - d. Komputer/laptop

6. Sumber Belajar

a. Buku modul boga dasar dan buku resep penanganan dasar pengolahan makanan.

b. Internet

Magelang, Juli 2016 Guru Pembimbing Mahasiswa PPL

Herin Setiyowati, S.PdTating RimbayantiNIP. 197203242006042011NIM. 13511241015



#### PEMERINTAH KOTA MAGELANG

#### **DINAS PENDIDIKAN**



#### **SMK NEGERI 3 MAGELANG**

Jl. P. Tendean No. 1 Magelang Telp. 362210

#### RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMK N 3 Magelang

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Kelas/Semester : X / 1

Alokasi Waktu : 14 x 45 menit (2x pertemuan)

## A. Kompetensi Inti

- KI 3. Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untukmemecahkan masalah.
- KI 4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

#### B. Kompetensi Dasar

KD 3.3 : Menganalisis potongan bahan makanan

KD 4.3 : Membuat potongan bahan makanan

# C. Indikator Pencapaian Kompetensi

- 1. Mendeskripsikan pengertian potongan bahan makanan.
- 2. Mengidentifikasi fungsi, macam-macam dan ciri-ciri potongan bahan makanan.
- 3. Menjelaskan bahan dan alat yang digunakan dalam pembutan macam macam potongan bahan makanan.
- 4. Menjabarkan dengan detail cara melakukan teknik dalam pembutan macam macam potongan bahan makanan.
- 5. Mengidentifikasi kriteria hasil potongan bahan makanan.
- 6. Mengidentifikasi hubungan antara potongan bahan makanan dan jenis makanan yang akan diolah.
- 7. Melakukan praktek berbagai potongan bahan makanan nabati dan hewani sesuai standar dan mencatat langkah dan temuan.

# D. Tujuan Pembelajaran

- 1. Siswa dapat mendeskripsikan pengertian potongan bahan makanan.
- 2. Siswa dapat mengidentifikasi fungsi, macam-macam dan ciri-ciri potongan bahan makanan.
- 3. Siswa dapat menjelaskan bahan dan alat yang digunakan dalam pembutan macam macam potongan bahan makanan.
- 4. Siswa dapat menjelaskan cara melakukan teknik dalam pembutan macam macam potongan bahan makanan.
- 5. Siswa dapat mengidentifikasi kriteria hasil potongan bahan makanan.
- 6. Siswa dapat mengidentifikasi hubungan antara potongan bahan makanan dan jenis makanan yang akan diolah.
- 7. Siswa dapat melakukan praktek berbagai potongan bahan makanan nabati dan hewani sesuai standar dan mencatat langkah dan temuan.

# E. Materi Pembelajaran

- 1. Pengertian potongan bahan makanan
- 2. Fungsi potongan bahan makanan
- 3. Macam-macam dan ciri-ciri potongan bahan makanan
- 4. Alat dan bahan yang digunakan dalam potongan bahan makanan

#### F.Pendekatan, Model dan Metode

1. Pendekatan : scientific learning

2. Model/strategi : make a match dan diskusi

3. Metode : Ceramah, diskusi, tanya jawab dan penugasan

#### G.Kegiatan Pembelajaran

- 1. Pertemuan Kesatu:\*)
  - a. Pendahuluan/Kegiatan Awal (15 menit)
    - Guru menyiapkan siswa secara psikis dan fisik untuk mengikuti proses pembelajaran, dengan cara menciptakan suasana kelas yang kondusif dengan menunjuk salah satu siswa memimpin doa, memeriksa kehadiran siswa, kebersihan dan kerapian kelas
    - 2) Guru memberikan apersepsi, dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan yang mengaitkan pengetahuan sebelumnya dengan materi yang akan dipelajari
    - 3) Guru menyampaikan tujuan dan kompetensi yang harus dikuasai para siswa. Guru harus juga mengingatkan kepada siswa bahwa di dalam pembelajaran ini menekankan kebermaknaan pencapaian tujuan dan kompetensi, bukan hafalan.
    - 4) Guru menyampaikan konsep tentang potongan bahan makanan.
- b. Kegiatan Inti kesatu (280 menit)

Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan scientific learning, dengan langkahlangkah sebagai berikut:

1) Mengamati

- Guru menjelaskan tentang potongan bahan makanan.
- Siswa mengamati penjelasan guru tentang potongan bahan makanan.
- Siswa memperhatikan pengertian, fungsi, macam-macam, ciri-ciri potongan, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, teknik pembuatan, kriteria hasil potongan, penyimpanan potongan bahan makanan, serta apakah ada hubungan antara potongan bahan makanan dan jenis makanan yang akan diolah.

#### 2) Menanya

- Guru menugaskan setiap siswa untuk mengambil sebuah kartu yang berisi soal dan jawaban.
- Siswa yang mendapatkan kartu berupa soal harus mencari jawaban yang tepat dari siswa lain.
- Siswa yang mendapatkan kartu berupa jawaban harus mencari soal yang tepat untuk jawaban tersebut dari siswa lain.
  - Siswa membuat pertanyaan tentang apa yang belum diketahui.

#### 3) Mengumpulkan informasi

- Siswa mencari informasi untuk mencocokan antara soal dan jawaban yang tepat sesuai dengan kartu yang telah diterima.
- Selama kegiatan siswa, Guru memantau aktifitas siswa.
- Guru melakukan penilaian proses.

#### 4) Menalar

- Guru meminta siswa menyimpulkan hasil permainan
- Siswa mengolah dan menyimpulkan hasil permainan

#### 5) Mengomunikasikan

- Siswa menyampaikan isi dari kartu yang diterima kepada siswa lain untuk mencari jawaban atau soal yang cocok
- Siswa memperbaiki jawaban dan soal yang belum cocok

#### c. Penutup (20 menit)

- 1) Siswa bersama-sama guru membuat rangkuman/simpulan pelajaran
- 2) Siswa melakukan penilaian atau refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan secara konsisten dan terprogram
- 3) Siswa diberikan penugasan sebagai penguatan dan pemantapan
- 4) Sebagai refleksi, guru membimbing siswa untuk membuat kesimpulan tentang pelajaran yang baru saja berlangsung serta menanyakan kepada siswa apa manfaat yang diperoleh setelah mempelajari topik tentang potongan bahan makanan
- 5) Menginformasikan rencana kegiatan pembelajaran untuk pertemuan yang akan datang tentang teknik pengolahan

#### 2.Pertemuan kedua:\*)

## a. Pendahuluan/Kegiatan Awal (15 menit)

- Guru menyiapkan siswa secara psikis dan fisik untuk mengikuti proses pembelajaran, dengan cara menciptakan suasana kelas yang kondusif dengan menunjuk salah satu siswa memimpin doa, memeriksa kehadiran siswa, kebersihan dan kerapian kelas
- 2) Guru memberikan apersepsi, dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan yang mengaitkan pengetahuan sebelumnya dengan materi yang akan dipelajari
- 3) Guru menyampaikan tujuan dan kompetensi yang harus dikuasai para siswa. Guru harus juga mengingatkan kepada siswa bahwa di dalam pembelajaran ini menekankan kebermaknaan pencapaian tujuan dan kompetensi, bukan hafalan.
- 4) Guru menyampaikan konsep tentang potongan bahan makanan.

## b. Kegiatan Inti kesatu (280 menit)

Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan scientific learning, dengan langkahlangkah sebagai berikut:

# 1) Mengamati

- Guru menjelaskan tentang potongan bahan makanan.
- Siswa mengamati penjelasan guru tentang potongan bahan makanan.
- Siswa memperhatikan pengertian, fungsi, macam-macam, ciri-ciri potongan, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, teknik pembuatan, kriteria hasil potongan, penyimpanan potongan bahan makanan, serta apakah ada hubungan antara potongan bahan makanan dan jenis makanan yang akan diolah.

#### 2) Menanya

- Guru membagi siswa menjadi 6 kelompok
- Guru menugaskan setiap kelompok untuk berdiskusi tentang berbagai jenis potongan bahan makanan hewani mulai dari bentuk, teknik pemotongan dan contoh masakannya.
- Siswa membuat pertanyaan tentang apa yang belum diketahui.

## 3) Mengumpulkan informasi

- Siswa mencari informasi tentang berbagai jenis potongan bahan makanan hewani mulai dari bentuk, teknik pemotongan dan contoh masakannya.
- Selama kegiatan siswa, Guru memantau aktifitas siswa.
- Guru melakukan penilaian proses.

#### 4) Menalar

- Guru meminta siswa menyimpulkan hasil diskusi
- Siswa mengolah dan menyimpulkan hasil diskusi

#### 5) Mengomunikasikan

• Siswa menyampaikan hasil diskusi melalui presentasi

- Siswa memperbaiki hasil diskusi
- c. Penutup (20 menit)
  - 1) Siswa bersama-sama guru membuat rangkuman/simpulan pelajaran
  - 2) Siswa melakukan penilaian atau refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan secara konsisten dan terprogram
  - 3) Siswa diberikan penugasan sebagai penguatan dan pemantapan
  - 4) Sebagai refleksi, guru membimbing siswa untuk membuat kesimpulan tentang pelajaran yang baru saja berlangsung serta menanyakan kepada siswa apa manfaat yang diperoleh setelah mempelajari topik tentang potongan bahan makanan
  - 5) Menginformasikan rencana kegiatan pembelajaran untuk pertemuan yang akan datang tentang teknik pengolahan.

# H. Penilaian Pembelajaran

1. Instrumen dan Teknik Penilaian

KD	Teknik Penilaian	Instrumen
3.3Menganalisis potongan bahan makanan	3. Tes Tertulis	2. Soal tes tertulis
4.3 Membuat potongan bahan makanan	I. Tes praktik/ unjuk kerja	J. Lembar soal praktik dan Lembar observasi unjuk kerja

2. Analisis Hasil Penilaian

Terlampir

- 3. Media, Alat, Bahan, dan Sumber Belajar
  - 1) Media
  - a.Power Point
  - b.Video
  - 2) Alat
    - b. LCD
    - c. Handout Materi
    - d. Komputer/laptop
  - 3) Sumber Belajar
  - a. Buku modul restoran jilid 2
  - b. Internet

Guru Pembimbing,

Magelang, Agustus 2016 Mahasiswa PPL,

<u>Herin Setiyowati, S.Pd</u> NIP. 197203242006042011 Tating Rimbayanti
NIM. 13511241015



# PEMERINTAH KOTA MAGELANG DINAS PENDIDIKAN



#### **SMK NEGERI 3 MAGELANG**

Jl. P. Tendean No. 1 Magelang Telp. 362210

#### RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMK N 3 Magelang

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Kelas/Semester : X / 1

Alokasi Waktu : 7 x 45 menit

# A. Kompetensi Inti

- KI 3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual,konseptual,dan procedural dalam pengetahuan, teknologi,seni,budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan,kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- KI 4. Mengolah, menyaji,dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

## B. Kompetensi Dasar

- 3.4. Menentukan teknik pengolahan makanan
- 4.4. Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan

# C. Indikator Pencapaian Kompetensi

- 1. Mendeskripsikan pengertian teknik pengolahan makanan.
- 2. Mengidentifikasi dengan jelas jenis-jenis teknik pengolahan makanan dijelasakan secara rinci.
- 3. Membedakan berbagai teknik pengolahan makanan secara benar
- 4. Melakukan berbagai jenis teknik pengolahan makanan

# D. Tujuan Pembelajaran

- 1. Siswa dapat mendeskripsikan pengertian teknik pengolahan makanan.
- 2. Siswa dapat mengidentifikasi jenis-jenis teknik pengolahan makanan.
- 3. Siswa dapat membedakan teknik pengolahan makanan secara benar.

4. Siswa dapat melakukan berbagai teknik pengolahan makanan sesuai dengan SOP.

# E. Materi Pembelajaran

- 1. Pengertian teknik pengolahan makanan
- 2. Jenis-jenis teknik pengolahan makanan

#### F. Pendekatan, Model dan Metode

1. Pendekatan : scientific learning

2. Model/strategi : Numbered Head Together (NHT)

3. Metode : Ceramah, diskusi, tanya jawab dan penugasan

# G. Kegiatan Pembelajaran

- a. Pendahuluan/Kegiatan Awal (15 menit)
  - Guru menyiapkan peserta didik secara psikis dan fisik untuk mengikuti proses pembelajaran, dengan cara menciptakan suasana kelas yang kondusif dengan menunjuk salah satu peserta didik memimpin doa, memeriksa kehadiran peserta didik, kebersihan dan kerapian kelas
  - 2) Guru memberikan apersepsi, dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan yang mengaitkan pengetahuan dengan materi yang akan dipelajari
  - 3) Guru menyampaikan tujuan dan kompetensi yang harus dikuasai para peserta didik. Guru harus juga mengingatkan kepada peserta didik bahwa di dalam pembelajaran ini menekankan kebermaknaan pencapaian tujuan dan kompetensi, bukan hafalan
  - 4) Guru menyampaikan konsep tentang teknik pengolahan makanan.

# b. Kegiatan Inti kesatu (280 menit)

Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan scientific learning, dengan langkahlangkah sebagai berikut:

## 1) Mengamati

- Guru menunjukan pada siswa pengertian teknik pengolahan
- Siswa memperhatikan tayangan yang ditunjukkan guru
- Guru menanyakan video contoh teknik pengolahan makanan
- Siswa memperhatikan video yang ditayangkan oleh guru

#### 2) Menanya

- Guru memberikan pertanyaan singkat kepada siswa.
- Siswa bertanya secara singkat tentang teknik pengolahan makanan
- Guru sebagai mediator melemparkan kembali pertanyaan ke siswa lain, dan menyempurnakan jawaban.

#### 3) Mengumpulkan informasi

- Dengan metode diskusi, siswa dibentuk menjadi 6 kelompok.
- Guru memberikan pertanyaan pada siswa berupa menu masakan yang berbeda setiap kelompoknya.

- Guru memberikan nomor yang berbeda pada setiap anggota kelompok.
- Siswa diminta untuk berdiskusi secara berkelompok dan menentukan teknik olah dan menjelaskannya.
- Setiap siswa mencatat hasil diskusi kelompok masing-masing.
- Selama kegiatan siswa, Guru memantau aktifitas siswa.
- Guru melakukan penilaian proses.

#### 4) Menalar

- Guru meminta siswa menyimpulkan hasil diskusi
- Siswa mengolah dan menyimpulkan hasil diskusi

# 5) Mengomunikasikan

- Guru mengambil satu nomor secara acak dari setiap kelompok.
- Siswa dengan nomor yang telah terpilih oleh guru maju kedepan kelas untuk mempresentasikan hasil diskusi kelompoknya.
- Siswa dari kelompok lain memberikan pertanyaan dan tanggapan.
- Siswa memperbaiki laporan hasil diskusi.
- Siswa memperbaiki hasil presentasi dan membuat kesimpulan.

#### c. Penutup (20 menit)

- 1) Peserta didik bersama-sama guru membuat rangkuman/simpulan pelajaran
- 2) Peserta didik melakukan penilaian dan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan secara konsisten dan terprogram
- 3) Sebagai refleksi, guru membimbing peserta didik untuk membuat kesimpulan tentang pelajaran yang baru saja berlangsung serta menanyakan kepada peserta didik apa manfaat yang diperoleh setelah mempelajari topik teknik pengolahan makanan.
- 4) Menginformasikan rencana kegiatan pembelajaran untuk pertemuan yang akan datang tentang garnish makanan dan minuman.

## H. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

# 1. Instrumen dan Teknik Penilaian

KD	Teknik Penilaian	Instrumen
3.4. Menentukan teknik	1. Tes Tertulis	1. Soal tes tertulis
pengolahan makanan		
4.4. Melakukan berbagai	2. Tes praktik/ unjuk	3. Lembar soal
tehnik pengolahan	kerja	praktik dan
makanan		Lembar observasi
		unjuk kerja

Analisis Hasil Penilaian (Terlampir)

# I. Media, Alat, Bahan, dan Sumber Belajar

- 1) Media
  - Power Point
  - Handout
  - Video
  - 2) Alat
    - LCD
    - Komputer/laptop
- 3) Sumber Belajar
- Buku Modul Boga Dasar

Guru Pembimbing

Magelang, Agustus 2016 Mahasiswa PPL

<u>Herin Setiyowati, S.Pd</u> NIP. 197203242006042011 Tating Rimbayanti NIM. 13511241015



#### PEMERINTAH KOTA MAGELANG



#### **DINAS PENDIDIKAN**

#### **SMK NEGERI 3 MAGELANG**

Jl. P. Tendean No. 1 Magelang Telp. 362210

#### RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMK N 3 Magelang

Mata Pelajaran : Sanitasi Hygiene dan keselamatan kerja

Kelas/Semester : X / 1

Alokasi Waktu : 4 x 45 menit

# A. Kompetensi Inti

- KI 3. Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untukmemecahkan masalah.
- KI 4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

#### B. Kompetensi Dasar

- KD 3.1 : Mendeskripsikan peranan, ruang lingkup dan persyaratan prosedur hygiene bidang makanan.
- KD 4.1 : Menilai penerapan hygiene perorangan (personal hygiene) di dapur dan ruang pelayanan makanan.

## C. Indikator Pencapaian Kompetensi

- 1. Menjelaskan pengertian hygiene dan sanitasi,
- 2. Mendeskripsikan perbedaan hygiene dan sanitasi,
- 3. Mengidentifikasi peranan hygiene dan sanitasi,
- 4. Menyebutkan ruang lingkup hygiene dan sanitasi,
- 5. Mengidentifikasi persyaratan hygiene di bidang makanan,
- 6. Menerapkan hygiene perorangan (personal hygiene) di dapur dan ruang pelayanan makanan sesuai dengan SOP.

# D. Tujuan Pembelajaran

- 1. Siswa dapat menjelaskan pengertian hygiene dan sanitasi,
- 2. Siswa dapat mendeskripsi perbedaan hygiene dan sanitasi,
- 3. Siswa dapat mengidentifikasi peranan hygiene dan sanitasi,
- 4. Siswa dapat menyebutkan ruang lingkup hygiene dan sanitasi,
- 5. Siswa dapat mengidentifikasi persyaratan hygiene di bidang makanan,
- 6. Siswa dapat menerapkan hygiene perorangan (personal hygiene) di dapur dan ruang pelayanan makanan sesuai dengan SOP.

#### E. Materi Pembelajaran

- 1) Pengertian hygiene dan sanitasi
- 2) Perbedaan hygiene dan sanitasi
- 3) Peranan hygiene dan sanitasi
- 4) Ruang lingkup hygiene dan sanitasi

#### F. Pendekatan, Model dan Metode

Pendekatan : Scientific Learning
 Model/strategi : Problem Solving

3) Metode : Ceramah, diskusi, tanya jawab dan penugasan

#### G. Kegiatan Pembelajaran

- 1. Pertemuan Kesatu:\*)
  - a. Pendahuluan/Kegiatan Awal (15 menit)
  - 1) Guru menyiapkan siswa secara psikis dan fisik untuk mengikuti proses pembelajaran, dengan cara menciptakan suasana kelas yang kondusif dengan menunjuk salah satu siswa memimpin doa, memeriksa kehadiran siswa, kebersihan dan kerapian kelas
  - 2) Guru memberikan apersepsi, dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan yang mengaitkan pengetahuan sebelumnya dengan materi yang akan dipelajari
  - 3) Guru menyampaikan tujuan dan kompetensi yang harus dikuasai para siswa. Guru harus juga mengingatkan kepada siswa bahwa di dalam pembelajaran ini menekankan kebermaknaan pencapaian tujuan dan kompetensi, bukan hafalan.
  - 4) Guru menyampaikan konsep tentang ruang lingkup sanitasi hygiene dan peranannya dibidang makanan.

## b. Kegiatan Inti kesatu (60 menit)

Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan scientific learning, dengan langkahlangkah sebagai berikut:

- 1) Mengamati
- Guru menjelaskan tentang pengertian, perbedaan, dan ruang lingkup hygiene.
- Siswa mengamati penjelasan guru tentang pengertian, perbedaan, dan ruang lingkup hygiene.
- Siswa memperhatikan pengertian, perbedaan, dan ruang lingkup hygiene.
- 2) Menanya
- Guru menugaskan siswa untuk berdiskusi dan menganalisa tentang pengertian, perbedaan, dan ruang lingkup hygiene.
- Siswa berkelompok berdiskusi membahas permasalahan.
- Siswa membuat pertanyaan tentang apa yang belum diketahui.
- 3) Mengumpulkan informasi
- Siswa di minta untuk mencari informasi dari berbagai sumber tentang contoh tindakan/usaha hygiene yang berhubungan dengan penanganan makanan.
- Siswa di bagi menjadi 6 kelompok
- Siswa mendiskusikan informasi yang telah didapatkan secara berkelompok
- Selama kegiatan siswa, Guru memantau aktifitas siswa
- Guru melakukan penilaian proses
- 4) Menalar
- Guru meminta siswa menyimpulkan hasil diskusi
- Siswa mengolah dan menyimpulkan hasil diskusi
- 5) Mengomunikasikan
- Siswa mempresentasikan hasil diskusi dan kelompok lain memberi masukan
- Siswa memperbaiki laporan hasil diskusi
- Siswa memperbaiki hasil presentasi dan membuat kesimpulan

# c. Penutup (15 menit)

- 1) Siswa bersama-sama guru membuat rangkuman/simpulan pelajaran
- 2) Siswa melakukan penilaian dan/atau refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan secara konsisten dan terprogram
- 3) Sebagai refleksi, guru membimbing siswa untuk membuat kesimpulan tentang pelajaran yang baru saja berlangsung serta menanyakan kepada siswa apa manfaat yang diperoleh setelah mempelajari topik tentang pengertian sanitasi hygiene, perbedaan dan ruang lingkup hygiene.
- 4) Menginformasikan rencana kegiatan pembelajaran untuk pertemuan yang akan datang tentang ruang lingkup hygiene makanan, hygiene dapur dan hygiene perorangan serta contoh-contoh tindakan sanitasi hygiene dilingkungan sekitar.

## 2. Pertemuan Kedua:\*)

- a. Pendahuluan/Kegiatan Awal (15 menit)
  - Guru menyiapkan siswa secara psikis dan fisik untuk mengikuti proses pembelajaran, dengan cara menciptakan suasana kelas yang kondusif dengan menunjuk salah satu siswa memimpin doa, memeriksa kehadiran siswa, kebersihan dan kerapian kelas.
  - 2) Guru memberikan apersepsi, dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan yang mengaitkan pengetahuan sebelumnya dengan materi yang akan dipelajari.
  - 3) Guru menyampaikan tujuan dan kompetensi yang harus dikuasai para siswa. Guru harus juga mengingatkan kepada siswa bahwa di dalam pembelajaran ini menekankan kebermaknaan pencapaian tujuan dan kompetensi, bukan hafalan.
  - 4) Guru menyampaikan konsep tentang ruang lingkup sanitasi hygiene dan peranannya dibidang makanan.

#### b. Kegiatan Inti kesatu (60 menit)

Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan scientific learning, dengan langkah-langkah sebagai berikut:

- 1) Mengamati
- Guru menjelaskan tentang pengertian, perbedaan, peranan, ruang lingkup dan tindakan/usaha hygiene dan sanitasi.
- Siswa mengamati penjelasan guru tentang peranan hygiene sanitasi dibidang makanan, ruang lingkup dan tindakan/usaha hygiene sanitasi.
- Siswa memperhatikan peranan, ruang lingkup dan tindakan/usaha hygiene sanitasi.
- 2) Menanya
- Guru menugaskan siswa untuk berdiskusi dan menganalisa tentang berbagai tindakan/usaha hygiene sanitasi yang ada dilingkungan sekitar.
- Siswa berkelompok berdiskusi membahas permasalahan.
- Siswa membuat pertanyaan tentang apa yang belum diketahui.
- 3) Mengumpulkan informasi
- Siswa di minta untuk mencari informasi dari berbagai sumber tentang contoh tindakan/usaha hygiene dan sanitasi yang berhubungan dengan penanganan makanan.
- Siswa di bagi menjadi 6 kelompok
- Siswa mendiskusikan informasi yang telah didapatkan secara berkelompok
- Selama kegiatan siswa, Guru memantau aktifitas siswa
- Guru melakukan penilaian proses
- 4) Menalar
- Guru meminta siswa menyimpulkan hasil diskusi
- Siswa mengolah dan menyimpulkan hasil diskusi
- 5) Mengomunikasikan

- Siswa mempresentasikan hasil diskusi dan kelompok lain memberi masukan
- Siswa memperbaiki laporan hasil diskusi
- Siswa memperbaiki hasil presentasi dan membuat kesimpulan
- c. Penutup (15 menit)
  - 1) Siswa bersama-sama guru membuat rangkuman/simpulan pelajaran
  - 2) Siswa melakukan penilaian dan/atau refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan secara konsisten dan terprogram
  - 3) Sebagai refleksi, guru membimbing siswa untuk membuat kesimpulan tentang pelajaran yang baru saja berlangsung serta menanyakan kepada siswa apa manfaat yang diperoleh setelah mempelajari topik tentang sanitasi hygiene dan peranannya di bidang makanan.
  - 4) Menginformasikan rencana kegiatan pembelajaran untuk pertemuan yang akan datang tentang jenis-jenis, struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme di bidang makanan.

#### H. Penilaian Pembelajaran

1. Instrumen dan Teknik Penilaian

KD	Teknik Penilaian	Instrumen
3.1 Mendeskripsikan peranan, ruang lingkup dan persyaratan hygiene bidang makanan	1. Tes Tertulis	1. Soal tes tertulis
4.1 Menilai penerapan hygiene perorangan (personal hygiene) di dapur dan ruang pelayanan makanana.	2. Tes praktik/ unjuk kerja	2.Lembar soal praktik dan Lembar observasi unjuk kerja

2. Analisis Hasil Penilaian

**Terlampir** 

- 3. Media, Alat, dan Sumber Belajar
  - 1) Media
  - Power Point
  - Video
  - 2) Alat
  - LCD
  - Handout Materi
  - Komputer/laptop
  - 3) Sumber Belajar
  - Buku modul Restoran 1
  - Buku modul sanitasi, hygiene dan keselamatan kerja

Guru Pembimbing, Magelang, Juli 2016 Guru Mata Pelajaran,

Herin Setiyowati, S.PdTating RimbayantiNIP. 197203242006042011NIM. 13511241015



# PEMERINTAH KOTA MAGELANG DINAS PENDIDIKAN

#### **SMK NEGERI 3 MAGELANG**





#### RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMK N 3 Magelang

Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene, dan Keselamatan Kerja

Kelas/Semester : X / 1

Alokasi Waktu : 4 x 45 menit

# A. Kompetensi Inti

- KI 3. Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untukmemecahkan masalah.
- KI 4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

# B. Kompetensi Dasar

3.2 Mendeskripsikan jenis – jenis, struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme di bidang makanan

#### C. Indikator Pencapaian Kompetensi

- 1. Mendeskripsikan pengertian mikroorganisme dibidang makanan
- 2. Menjelaskan peran dan jenis mikroorganisme dibidang makanan
- 3. Menjelaskan struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme dibidang makanan
- 4. Menjelaskan hubungan antara mikroorganisme dengan penyakit yang disebabkan oleh makanan.

#### D. Tujuan Pembelajaran

Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat :

- 1. Mendeskripsikan pengertian mikroorganisme dibidang makanan
- 2. Menjelaskan peran dan jenis mikroorganisme dibidang makanan
- 3. Menjelaskan struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme dibidang makanan
- 4. Menjelaskan hubungan antara mikroorganisme dengan penyakit yang disebabkan oleh makanan.

# E. Materi Pembelajaran

- 1. Pengertian, peran, dan jenis mikroorganisme dibidang makanan
- 2. Struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme dibidang makanan
- 3. Hubungan antara mikroorganisme dengan penyakit yang disebabkan oleh makanan

## F. Pendekatan, Model dan Metode

1.Pendekatan : scientific learning2. Model/strategi : problem solving

3. Metode : Ceramah, diskusi, tanya jawab dan penugasan

#### G. Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan Kesatu:\*)

## a.Pendahuluan/Kegiatan Awal (15 menit)

- Guru menyiapkan peserta didik secara psikis dan fisik untuk mengikuti proses pembelajaran, dengan cara menciptakan suasana kelas yang kondusif dengan menunjuk salah satu peserta didik memimpin doa, memeriksa kehadiran peserta didik, kebersihan dan kerapian kelas
- 2) Guru memberikan apersepsi, dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan yang mengaitkan pengetahuan sebelumnya dengan materi yang akan dipelajari
- 3) Guru menyampaikan tujuan dan kompetensi yang harus dikuasai para peserta didik. Guru harus juga mengingatkan kepada peserta didik bahwa di dalam pembelajaran ini menekankan kebermaknaan pencapaian tujuan dan kompetensi, bukan hafalan
- 4) Guru menyampaikan konsep tentang pengertian, jenis jenis, struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme di bidang makanan

## b. Kegiatan Inti kesatu (60 menit)

Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan scientific learning, dengan langkahlangkah sebagai berikut:

# 1) Mengamati

- Guru memaparkan powerpoint pada siswa tentang pengertian, jenis jenis, struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme di bidang makanan yaitu protozoa, virus, dan kapang.
- Siswa memperhatikan powerpoint yang dipaparkan guru
- Guru menunjukan pada siswa tentang struktur virus
- Siswa memperhatikannya dan mencari informasi tentang proses reproduksi virus

# 2) Menanya

- Guru menugaskan siswa menganalisis dan mendiskusikan pendapatnya tentang peristiwa tersebut.
- Siswa berkelompok berdiskusi membahas permasalahan.
- Peserta didik membuat pertanyaan tentang apa yang belum diketahui dan apa yang ingin diketahui lebih lanjut tentang mengapa terjadi, apa penyebabnya dan bagaimana cara mengatasinya.

# 3) Mengumpulkan informasi

- Guru menugaskan siswa mencari jawaban tentang proses reproduksi virus dan mengingatkan pentingnya sikap kerja sama, toleransi dalam melaksanakan diskusi kelompok
- Siswa mencari informasi yang berkaitan dengan proses reproduksi virus
- Siswa memverifikasi data yang dapat digunakan untuk mencari faktor penyebab.
- Selama kegiatan peserta didik, guru memantau aktifitas peserta didik.
- Guru melakukan penilaian proses

#### 4) Menalar

- Guru meminta siswa menyimpulkan hasil diskusi
- Siswa mengolah dan menyimpulkan hasil diskusi

#### 5) Mengkomunikasikan

- Siswa mempresentasi kan hasil diskusi . Kelompok lain memberi masukan dan pertanyaan.
- Siswa melakukan analisis proses yang dilakukan
- Siswa memperbaiki laporan hasil diskusi
- Siswa memperbaiki hasil presentasi dan membuat kesimpulan

#### c. Penutup (15 menit)

- 1) Peserta didik bersama-sama guru membuat rangkuman/simpulan pelajaran
- 2) Peserta didik melakukan penilaian dan/atau refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan secara konsisten dan terprogram
- 3) Peserta didik diberikan penugasan sebagai penguatan dan pemantapan
- 4) Sebagai refleksi, guru membimbing peserta didik untuk membuat kesimpulan tentang pelajaran yang baru saja berlangsung serta menanyakan kepada peserta didik apa manfaat yang diperoleh setelah mempelajari jenis-jenis, struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme di bidang makanan

5) Menginformasikan rencana kegiatan pembelajaran untuk pertemuan yang akan datang tentang pengertian, jenis – jenis, struktur dan perkembangbiakan ragi dan bakteri

# 2. Pertemuan Kedua:\*)

- a. Pendahuluan/Kegiatan Awal (15 menit)
  - 1) Guru menyiapkan peserta didik secara psikis dan fisik untuk mengikuti proses pembelajaran, dengan cara menciptakan suasana kelas yang kondusif dengan menunjuk salah satu peserta didik memimpin doa, memeriksa kehadiran peserta didik, kebersihan dan kerapian kelas
  - 2) Guru memberikan apersepsi, dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan yang mengaitkan pengetahuan sebelumnya dengan materi yang akan dipelajari
  - 3) Guru menyampaikan tujuan dan kompetensi yang harus dikuasai para peserta didik. Guru harus juga mengingatkan kepada peserta didik bahwa di dalam pembelajaran ini menekankan kebermaknaan pencapaian tujuan dan kompetensi, bukan hafalan
  - 4) Guru menyampaikan konsep tentang pengertian, jenis jenis, struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme di bidang makanan
- b. Kegiatan Inti kedua (60 menit)

Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan problem solving, dengan langkah-langkah sebagai berikut:

- 1) Mengamati
  - Guru memaparkan powerpoint pada siswa tentang pengertian, jenis jenis, struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme di bidang makanan yaitu ragi, dan bakteri.
  - Siswa memperhatikan powerpoint yang dipaparkan guru
  - Guru menunjukan pada siswa sebuah kasus tentang roti yang rusak karena bakteri
  - Siswa memperhatikan kasus yang ditunjukkan guru dan menyelesaikan masalahnya
- 2) Menanya
  - Guru menugaskan siswa menganalisis peristiwa tersebut dan mendiskusikan pendapatnya penyebab dan cara mengatasi hal tersebut.
  - Siswa berkelompok berdiskusi membahas permasalahan.
  - Peserta didik membuat pertanyaan tentang apa yang belum diketahui dan apa yang ingin diketahui lebih lanjut tentang mengapa hal tersebut terjadi, apa penyebabnya dan bagaimana cara mengatasinya
- 3) Mengumpulkan informasi
  - Guru menugaskan siswa mencari jawaban bagaimana cara mencegah agar tidak terjadi peristiwa tersebut dan mengingatkan pentingnya sikap kerja sama, toleransi dalam melaksanakan diskusi kelompok
  - Siswa mencari informasi yang berkaitan dengan factor yang mempengaruhi perkembangbiakan bakteri
  - Siswa memverifikasi data yang dapat digunakan untuk mencari faktor penyebab.
  - Selama kegiatan peserta didik, Guru memantau aktifitas peserta didik.
  - Guru melakukan penilaian proses diskusi
- 4) Menalar
  - Guru meminta siswa menyimpulkan hasil diskusi
  - Siswa mengolah dan menyimpulkan hasil diskusi
- 5) Mengkomunikasikan
  - Siswa mempresentasi kan hasil diskusi . Kelompok lain memberi masukan dan pertanyaan.
  - Siswa melakukan analisis proses yang dilakukan
  - Siswa memperbaiki laporan hasil diskusi
  - Siswa memperbaiki hasil presentasi dan membuat kesimpulan
- c. Penutup (15 menit)
  - 1) Peserta didik bersama-sama guru membuat rangkuman/simpulan pelajaran

- 2) Peserta didik melakukan penilaian dan/atau refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan secara konsisten dan terprogram
- 3) Peserta didik diberikan penugasan sebagai penguatan dan pemantapan
- 4) Sebagai refleksi, guru membimbing peserta didik untuk membuat kesimpulan tentang pelajaran yang baru saja berlangsung serta menanyakan kepada peserta didik apa manfaat yang diperoleh setelah mempelajari jenis-jenis, struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme di bidang makanan yaitu ragi dan bakteri.
- 5) Menginformasikan rencana kegiatan pembelajaran untuk pertemuan yang akan datang tentang menganalisis resiko hygiene terakait kerusakan makanan

# H.Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

1. Instrumen dan Teknik Penilaian

KD	Teknik Penilaian	Instrumen
3.2. Mendeskripsikan jenis – jenis, struktur	1. Tes Tertulis	1. Lembar Soal
dan		
perkembangbiakan		
mikroorganisme di		
bidang makanan		

2. Analisis Hasil Penilaian

**Terlampir** 

3. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

KD	Teknik Penilaian	Pengayaan
3.2 Mendeskripsikan jenis – jenis, struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme di bidang makanan	Diberi soal tulisan     pilihan ganda	Menyempurnakan file presentasi sesuai arahan guru

## I. Media, Alat, Bahan, dan Sumber Belajar

- 1) Media
  - Powerpoint
  - Video
- 2) Alat
  - Modul pembelajaran
  - LCD
  - Komputer/laptop
- 3) Sumber Belajar
  - Buku Modul Sanitasi, hygiene dan Keselamatan Kerja
  - Internet

Guru Pembimbing,

Magelang, Agustus 2016 Mahasiswa PPL,

<u>Herin Setiyowati, S.Pd</u> NIP. 197203242006042011 Tating Rimbayanti
NIM. 13511241015



# PEMERINTAH KOTA MAGELANG DINAS PENDIDIKAN

#### **SMK NEGERI 3 MAGELANG**

Jl. P. Tendean No. 1 Magelang Telp. 362210



#### RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMK N 3 Magelang

Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene, dan Keselamatan Kerja

Kelas/Semester : X / 1

Alokasi Waktu : 4 x 45 menit

#### A. Kompetensi Inti

- KI 3. Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untukmemecahkan masalah.
- KI 4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

#### B. Kompetensi Dasar

KD 3.3 Menganalisis resiko hygiene terkait kerusakan makanan

#### C. Indikator Pencapaian Kompetensi

- 1. Menjelaskan tentang pengertian dan jenis resiko hygiene
- 2. Menjelaskan ciri-ciri dan penyebab kerusakan hygiene makanan
- 3. Menjelaskan cara pencegahan resiko hygiene
- 4. Menjelaskan hubungan antara resiko hygiene dengan perkembangan usaha

# D. Tujuan Pembelajaran

Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat:

- 1. Siswa dapat menjelaskan pengertian dan jenis resiko hygiene
- 2. Siswa dapat menjelaskan ciri-ciri dan penyebab kerusakan hygiene makanan
- 3. Siswa dapat menjelaskan cara pencegahan resiko hygiene.
- 4. Siswa dapat menjelaskan hubungan antara resiko hygiene dengan perkembangan usaha.

# E. Materi Pembelajaran

- 1. Pengertiandan jenis resiko hygiene
- 2. Ciri-ciri dan penyebab kerusakan hygiene makanan
- 3. Cara pencegahan resiko hygiene
- 4. Hubungan antara resiko hygiene dengan perkembangan usaha

# F. Pendekatan, Model dan Metode

Pendekatan : scientific learning
 Model/strategi : problem solving

3. Metode : Ceramah, diskusi, tanya jawab dan penugasan

# G. Kegiatan Pembelajaran

- 1. Pertemuan Kesatu:\*)
  - a. Pendahuluan/Kegiatan Awal (15 menit)
    - Guru menyiapkan peserta didik secara psikis dan fisik untuk mengikuti proses pembelajaran, dengan cara menciptakan suasana kelas yang kondusif dengan menunjuk salah satu peserta didik memimpin doa, memeriksa kehadiran peserta didik, kebersihan dan kerapian kelas
    - Guru memberikan apersepsi, dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan yang mengaitkan pengetahuan sebelumnya dengan materi yang akan dipelajari

- Guru menyampaikan tujuan dan kompetensi yang harus dikuasai para peserta didik. Guru harus juga mengingatkan kepada peserta didik bahwa di dalam pembelajaran ini menekankan kebermaknaan pencapaian tujuan dan kompetensi, bukan hafalan
- Guru menyampaikan konsep tentang pengertian, jenis resiko hygiene, ciri-ciri dan penyebab kerusakan hygiene.

#### b. Kegiatan Inti kesatu (60 menit)

Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan scientific learning, dengan langkah-langkah sebagai berikut:

## 1. Mengamati

- Guru memaparkan powerpoint pada siswa tentang pengertian, jenis resiko hygiene, ciri-ciri dan penyebab kerusakan hygiene makanan
- Siswa memperhatikan powerpoint yang dipaparkan guru
- Guru menunjukan pada siswa tentang kerusakan makanan
- Siswa memperhatikannya dan mencari informasi tentang ciri-ciri kerusakan makanan dan penyebabnya.

#### 2. Menanya

- Guru menugaskan siswa menganalisis dan mendiskusikan pendapatnya tentang peristiwa tersebut.
- Siswa berkelompok berdiskusi membahas permasalahan.
- Peserta didik membuat pertanyaan tentang apa yang belum diketahui dan apa yang ingin diketahui lebih lanjut tentang mengapa terjadi, apa penyebabnya dan bagaimana cara mengatasinya.

#### 3. Mengumpulkan informasi

- Guru menugaskan siswa mencari jawaban tentang ciri-ciri kerusakan makanan dan penyebabnya dan mengingatkan pentingnya sikap kerja sama, toleransi dalam melaksanakan diskusi kelompok
- Siswa mencari informasi yang berkaitan dengan ciri-ciri kerusakan makanan dan penyebabnya
- Selama kegiatan peserta didik, guru memantau aktifitas peserta didik.
- Guru melakukan penilaian proses

# 4. Menalar

- Guru meminta siswa menyimpulkan hasil diskusi
- Siswa mengolah dan menyimpulkan hasil diskusi

## 5. Mengkomunikasikan

- Siswa mempresentasi kan hasil diskusi. Kelompok lain memberi masukan dan pertanyaan.
- Siswa melakukan analisis proses yang dilakukan
- Siswa memperbaiki laporan hasil diskusi
- Siswa memperbaiki hasil presentasi dan membuat kesimpulan

#### c. Penutup (15 menit)

- 1) Peserta didik bersama-sama guru membuat rangkuman/simpulan pelajaran
- 2) Peserta didik melakukan penilaian dan/atau refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan secara konsisten dan terprogram
- 3) Peserta didik diberikan penugasan sebagai penguatan dan pemantapan.
- 4) Sebagai refleksi, guru membimbing peserta didik untuk membuat kesimpulan tentang pelajaran yang baru saja berlangsung serta menanyakan kepada peserta didik apa manfaat yang diperoleh setelah mempelajari pengertian, jenis resiko hygiene, ciri-ciri dan penyebab kerusakan hygiene makanan.
- 5) Menginformasikan rencana kegiatan pembelajaran untuk pertemuan yang akan datang tentang cara pencegahan resiko hygiene dan hubungan antara resiko hygiene dengan perkembangan usaha.

# 2.Pertemuan Kedua:\*)

- a. Pendahuluan/Kegiatan Awal (15 menit)
- Guru menyiapkan peserta didik secara psikis dan fisik untuk mengikuti proses pembelajaran, dengan cara menciptakan suasana kelas yang kondusif dengan

- menunjuk salah satu peserta didik memimpin doa, memeriksa kehadiran peserta didik, kebersihan dan kerapian kelas.
- Guru memberikan apersepsi, dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan yang mengaitkan pengetahuan sebelumnya dengan materi yang akan dipelajari.
- Guru menyampaikan tujuan dan kompetensi yang harus dikuasai para peserta didik. Guru harus juga mengingatkan kepada peserta didik bahwa di dalam pembelajaran ini menekankan kebermaknaan pencapaian tujuan dan kompetensi, bukan hafalan.
- Guru menyampaikan konsep tentang cara pencegahan resiko hygiene dan hubungan antara resiko hygiene dengan perkembangan usaha.

#### b. Kegiatan Inti kedua (60 menit)

Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan problem solving, dengan langkah-langkah sebagai berikut:

#### 1) Mengamati

- Guru memaparkan powerpoint pada siswa tentang cara pencegahan resiko hygiene dan hubungan antara resiko hygiene dengan perkembangan usaha.
- Siswa memperhatikan powerpoint yang dipaparkan guru.
- Guru menunjukan pada siswa tindakan untuk mencegah terjadinya kerusakan makanan.

# 2) Menanya

- Guru menugaskan siswa menganalisis tindakan tersebut.
- Siswa berkelompok berdiskusi membahas permasalahan.
- Peserta didik membuat pertanyaan tentang apa yang belum diketahui dan apa yang ingin diketahui.
- 3) Mengumpulkan informasi
- Guru menugaskan siswa mencari jawaban bagaimana cara mencegah kerusakan makanan dan mengingatkan pentingnya sikap kerja sama, toleransi dalam melaksanakan diskusi kelompok
- Siswa mencari informasi yang berkaitan dengan cara mencegah kerusakan makanan
- Selama kegiatan peserta didik, Guru memantau aktifitas peserta didik
- Guru melakukan penilaian proses diskusi
- 4) Menalar
- Guru meminta siswa menyimpulkan hasil diskusi
- Siswa mengolah dan menyimpulkan hasil diskusi
- 5) Mengkomunikasikan
  - Siswa mempresentasi kan hasil diskusi . Kelompok lain memberi masukan dan pertanyaan.
  - Siswa melakukan analisis proses yang dilakukan
  - Siswa memperbaiki laporan hasil diskusi
  - Siswa memperbaiki hasil presentasi dan membuat kesimpulan

#### c. Penutup (15 menit)

- 1) Peserta didik bersama-sama guru membuat rangkuman/simpulan pelajaran
- 2) Peserta didik melakukan penilaian dan/atau refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan secara konsisten dan terprogram
- 3) Peserta didik diberikan penugasan sebagai penguatan dan pemantapan
- 4) Sebagai refleksi, guru membimbing peserta didik untuk membuat kesimpulan tentang pelajaran yang baru saja berlangsung serta menanyakan kepada peserta didik apa manfaat yang diperoleh setelah mempelajari pengertian, jenis resiko hygiene, ciri-ciri dan penyebab kerusakan hygiene makanan.
- 5) Menginformasikan rencana kegiatan pembelajaran untuk pertemuan yang akan datang tentang bakteri penyebab keracunan makanan.

#### H. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

# 1. Instrumen dan Teknik Penilaian

KD	Teknik Penilaian	Instrumen
KD 3.3 Menganalisis	1.Tes Tertulis	1.Lembar Soal
resiko hygiene terkait		

kerusakan makanan	
Kerasakan makanan	

2. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

KD	Teknik Penilaian	Pengayaan
KD 3.3 Menganalisis	2. Diberi soal tulisan	3. Menyempurnakan file
resiko hygiene	pilihan ganda	presentasi sesuai
terkait kerusakan		arahan guru
makanan		

# I. Media, Alat, Bahan, dan Sumber Belajar

- 1) Media
  - Powerpoint
  - Video
- 2) Alat
  - Modul pembelajaran
  - LCD
  - Komputer/laptop
- 3) Sumber Belajar
  - Buku Modul Sanitasi, hygiene dan Keselamatan Kerja
  - Internet

Guru Pembimbing, Magelang, Agustus 2016 Mahasiswa PPL,

Herin Setiyowati, S.PdTating RimbayantiNIP. 197203242006042011NIM. 13511241015

NEG GO	SMK N 3 MAGELANG			
	HAND OUT BOGA DASAR			
MAGEL ANG	No.	Revisi: 00	Tgl. 25 Juli 2016	Jasa Boga
	Semester 1	KD 1		Tata Boga

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Magelang

Program Studi Keahlian : Jasa Boga Mata Pelajaran : **Boga Dasar** 

Kelas/Semester : X/1

Kompetensi Dasar : Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak

dan pesawat memasak)

Materi Pokok : pengertian peralatan pengolahan makanan, jenis dan fungsi alat

pengolahan makanan, cara perawatan alat pengolahan makanan,

cara pengoperasian alat pengolahan makanan

Pertemuan : 2 x pertemuan Alokasi Waktu : (7 x 45 menit)

# Peralatan Pengolahan Makanan (Alat dan Pesawat Masak )

#### 1. Pengertian peralatan memasak

Pada umumnya semakin besar suatu usaha, maka semakin besar pula ruang lingkup bagian ini dan semakin lengkap pula peralatannya. Suatu usaha yang bergerak di bidang makanan perlu mengupayakan jumlah peralatan yang cukup, penggunaan yang tepat serta penataan yang baik.

Peralatan yang memadai dapat menghemat waktu nproduksi, tenaga dan biaya. Terlebih dengan kondisi peralatan yang bagus, pengaturan yang tepat, serta perawatan yang baik maka efektifitas di dapur dapat tercapai.

Sampai saat ini, sebagian besar nama peralatan dapur masih menggunakan bahasa asing yaitu bahasa Inggris dan Perancis. Nama-nama tersebut banyak yang belum diterjemahkan ke dalam bahasa Indonesia. Hal ini menimbulkan kesulitan terutama bagi mereka yang belum biasa menggunakan peralatan tersebut.

Peralatan dalam usaha boga sangat kompleks, karena banyaknnya alat yang dibutuhkan seperti peralatan mekanis yang digunakan untuk persiapan, alat pengolah yang menggunakan panas kering, panas basah, panas uap, sampai pada penyimpanan perlatan pecah belah dan alat-alat kecil.

Jadi dapat disimpulakan bahwa peralatan memasak adalah berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan.

#### 2. Peralatan pengolahan makanan

Peralatan pengolahan dibagi menjadi dua:

a. Kitchen utensils/ peralatan dapur yaitu peralatan kecil untuk mengolah makanan seperti panci, pisau dan sebagainya.

1.) Peralatan dari baja, stainless steel, alumunium, dan tembaga.

Peralatan jenis ini dikelompokkan menjadi 4 kelompok:

- a.) Peralatan untuk memasak
  - Stock pot : panci untuk membuat kaldu, merebus daging, sayuran, dan membuat sup.
  - Sauce pot: panci untuk memasak saus, merebus daging, sayuran, dan sup.
  - Sauce pan: panci bertangkai untuk membuat saus dan merebus sayuran.
  - Saute pan: panci bertangkai untuk menumis, memasak saus, menggoreng daging dengan minyak sedikit.
  - Braising/ rousting pan: panci untuk memanggang daging, unggas, dan sebagainya.
  - Frying pan: alat untuk menggoreng dengan minyak sedikit dan memasak omellette.

# b.) Peralatan untuk menyimpan dan mencampur

- Whisking bowl: mangkuk untuk mengocok. Kegunannya untuk mengocok telur, cream, membuat mayonnaise, saus.
- Mixing bowl: mangkuk untuk mengaduk. Kegunaannya untuk mencampur makanan seperti salad, daging, dan lain-lain.
- Colander : alat peniris. Kegunaannya untuk meniriskan sayuran yang direbus/ dicuci, sebagai tempat nasi.
- Container: alat penyimpan. Kegunaannya untuk menyiapkan makanan, menyimpan saus, dan lainlain
- Trays : baki untuk membawa makanan. Kegunaannya sebagai tempat menyiapkan dan menyimpan makananPeralatan kecil

#### c.) Peralatan kecil

- Ladle/ sendok bertangkai panjang : untuk menyendok cairan seperti kaldu, sup.
- Skimmer dan spider/ serok : untuk mengambil makanan yang sedang direbus/ digoreng, meniriskan makanan yang digoreng, membersihkan buih pada kaldu.
- Frying spatula/ sutil: untuk membalik makanan yang sedang digoreng, direbus, dan dipanggang.
- Conical strainer/ saringan : untuk menyaring kaldu, sup, saus, minyak goreng, dan makanan yang direbus.
- Strainer/ saringan: untuk menyaring teh, sirup, dan lain-lain.
- Ballon whisk/ kocokan telur : untuk mengocok telur, mayonnaise, saus, mencampur adonan yang terbuat dari tepung dan air atau susu.

- Ice cream scoop: alat untuk mengambil ice cream.
- d.) Peralatan memotong
  - Peeler/ pengupas sayur: untuk mengupas sayur, bawang.
  - Vegetables knife/ pisau dapur : untuk mengupas sayuran
  - Chopping knife: pisau untuk mencincang sayur, bumbu, daging.
  - Filleting knife: pisau untuk memotong daging, memisahkan daging dan tulang ikan.
  - Boning knife: pisau pemisah tulang daging.
  - Bread knife/ slicing knife: pisau untuk memotong roti, sandwich, mengiris daging matang seperti roast dan ham.
  - Cleaver/ pisau besar : untuk memotong tulang, mencincang daging
  - Sharpener : alat untuk mengasah pisau
  - Carving fork/ garpu daging : alat untuk membalik daging ada waktu dipanggang, memanggang daging panas yang sedan dipotong.
  - Grater/ parutan : alat untuk memarut kelapa, sayur, dan keju.
- 2.) Peralatan dari kayu
  - 1) Chopping board: untuk alas memotong karkas hewan.
  - 2) Cutting board: untuk alas memotong sayuran, buah, bumbu, kue
  - 3) Wooden spatula: untuk mengaduk makanan yang sedang ditumis, digoreng.
  - 4) Rolling pan: untuk memipihkan atau menggiling adonan roti dan lain-lain.
  - 5) Tray: baki untuk membawa makanan
- 3.) Peralatan dari karet

Rubber spatula : untuk menuntaskan pengambilan saus/ bahan cair dari tempat pencampuran, mencampur bumbu yang diulek.

- 4) Peralatan dari plastik (melamin)
  - 1) Plastic spatula: alat untuk mengaduk makanan
  - 2) Plastic bowl: untuk mencampur dan menyimpan makanan.
  - 3) Plastic tray: alat untuk membawa makanan
- b. Kitchen equipment/ perlengkapan dapur : peralatan besar yang membuat ruangan tersebut berfungsi sebagai dapur untuk mengolah makanan seperti oven, kompor, dan sebagainya.

Peralatan besar dibagi menjadi 3 kelompok :

- 1) Peralatan listrik dan gas
  - a) Egg boiler : alat untuk merebus telur
  - b) Toaster: membuat roti bakar
  - c) Deep fryer: menggoreng makanan dengan minyak
  - d) Tilting frying pan: menggoreng makanan dengan minyak sedikit, menumis, merebus brown stock dan demiglace

- e) Bian marie : alat untuk memanaskan makanan
- f) Bakery oven: alat untuk menyimpan makanan agar tetap panas
- g) Grill: alat untuk memanggang daging
- h) Stove dan oven: alat untuk memasak makanan
- i) Microwave: alat untuk memanggang
- j) Dough mixer: alat untuk membuat adonan kue
- k) Meat grinder: mencincang daging
- 1) Refrigerator: alat untuk menyimpan makanan dalam suhu dingin
- m) Freezer: alat untuk menyimpan makanan dalam kondisi beku
- 2) Peralatan mekanik : peralatan dapur yang menggunakan mesin sendiri sebagai sumber penghasil tenaga atau digerakkan secara manual. Misalnya hard meat grinder, noodle dough machine dan timbangan.
- 3) Peralatan non listrik
  - a) Table: meja kerja
  - b) Sink/ wastapel: tempat mencuci bahan makanan
- 3. Cara perawatan alat masak
  - a. Peralatan kecil
    - 1) Besi
      - Pergunakan sikat cuci lembut untuk mencegah goresan
      - Pergunakan air panas dan detergen dan bilas pada air hangat sebelum dikeringkan
      - Keringkan dengan lap kering kemudian lapisi minyak sebelum disimpan supaya tidak berkarat.
    - 2) Plastic/ melamin
      - a) Rendam pada air hangat yang dicampur detergen
      - b) Gosok dengan spons lembut
      - c) Bilas air dingin dan keringkan
    - 3) Alumunium
      - a) Rendam dengan air panas yang berisi detergen
      - b) Gosok dengan sikat halus
      - c) Bilas dan keringkan dengn air bersih
      - d) Jangan menggunakan air asam/ soda karena dapat melarutkan alumunium
    - 4) Kayu
      - a) Chopping board dan rolling pan sebaiknya tidak dicuci dengan air cukup ditaburi dengan tepung kemudan sikat dengan sikat baja.
      - b) Cutting board dan spatula sebaiknya dicuci dengan air panas campur detergen kemudian dijemur.
  - b. Perlengkapan besar

- 1) Peralatan listrik dan gas : Pembersihannya harus sesuai dengan petunjuk yang diberikan pabrik.
- 2) Peralatan non listrik : Harus dibersihkan secara menyeluruh setiap hari, pergunakan air panas berisi detergen, sikat halus kemudian bilas dan keringkan.

Peralatanpengolahanadalahberbagaibendaatauperkakas yang digunakanuntukmengolahsuatumasakan.

## Klasifikasiperalatanpengolahanmakanan

Peralatanpengolahandibagimenjadi 2 yaitu:

- 1. *Kitchen utensils/* peralatandapuryaituperalatankeciluntukmengolahmakanansepertipanci, pisaudansebagainya.
  - a. Peralatandarilogam (baja, stainless steel, alumunium, dantembaga)
    - 1) PeralatanMemasak
    - Stock pot :panciuntukmembuatkaldu, merebusdaging, sayuran, danmembuat sup.
    - Sauce pot :panciuntukmemasaksaus, merebusdaging, sayuran, dan sup.
    - Sauce pan :pancibertangkaiuntukmembuatsausdanmerebussayuran.
    - Sauté pan :pancibertangkaiuntukmenumis, memasaksaus, menggoregdagingdenganminyaksedikit.
    - Braising/ rousting pan :panciuntukmemanggangdaging, unggas, dansebagainya.
    - Frying pan : alatuntukmenggorengdenganminyaksedikitdanmemasakomell ette
      - 2) PeralatanMencampur
    - Whisking bowl :mangkukuntukmengocok. Kegunannyauntukmengocoktelur, cream, membuat mayonnaise, saus.
      - Mixing bowl :mangkukuntukmengaduk. Kegunaannyauntukmencampurmakanaseerti salad, daging, dan lain-lain.
      - Colander :alatpeniris. Kegunaanyauntukmeniriskansayuran yang direbus/ dicuci, sebagaitempatnasi.
      - Container: alatpenyimpan. Kegunaannyauntukmenyiapkanmakanan,menyimpansaus, danlainlain
      - Trays :bakiuntukmembawamakanan. Kegunaannyasebagaitempatmenyiapkandanmenyimpanmaka nan.
    - 3) Peralatan Kecil



- Ladle/ sendokbertangkaipanjang : untukmenyendokcairansepertikaldu, sup.
- Skimmer dan spider/ serok :untukmengambilmakanan yang sedangdirebus/ digoreng, meniriskanmakanan yang digoreng, membersihkanbuihpadakaldu.
- Frying spatula/ sutil : untukmembalikmakanan yang sedangdigoreng,
- Conical strainer/ saringan :untukmenyaringkaldu, sup, saus, minyakgoreng, danmakanan yang direbus.
- Strainer/ saringan :untukmenyaringteh, sirup, dan lainlain.
- Ballon whisk/ kocokantelur :untukmengocoktelur, mayonnaise, saus, mencampuradonan yang terbuatdaritepungdan air ataususu.
- lce cream scoop alatuntukmengambil ice cream
  - 4) PeralatanMemotong
- Peeler/ pengupassayur :untukmengupassayur, bawang.



- Small vegetables knife/ pisaukecii
   : untukmengupassayuran
- Vegetable knife/ pisaudapur
- Chopping knife: pisauuntuk
- Filleting knife :pisauuntukmemotongdaging, memisahkandagingdantulangikan.
- Boning knife :pisaupemisahtulangdaging.
- Bread knife/ slicing knife :pisauuntukmemotong roti, sandwich, mengirisdagingmatangseperti roast dan ham.
- Cleaver/ pisaubesar untukmemotongtulang, mencincangdaging
- Sharpener : alatuntukmengasahpisau
- Carving fork/ garpudaging :alatuntukmembalikdagingadawaktudipangg ang, memanggangdagingpanas yang sedan dipotong.





Grater/ parutan : alat untukmemarutkelapa, sayur, dankeju.

# b. Peralatandarikayu

- Chopping board :untuk alas memotongkarkashewan.
- Cutting board : untuk alas memotongsayuran, buah, bumbu, kue
- Wooden spatula :untukmengadukmakanan yang sedangditumis, digoreng.
- Rolling pan :untukmemipihkanataumenggilingado nan roti dan lain-lain.
- Tray: bakiuntuk membawamakanan



# c. PeralatandariPlastik

- Plastic spatula alatuntukmengadukmakanan
- Plastic bowl :untukmencampurdanmenyimpanmaka nan.
- Plastic tray alatuntukmembawamakanan



# d. PeralatandariKaret

 Rubber spatula : untukmenuntaskanpengambilans aus/ bahancairdaritempatpencampura n, mencampurbumbu yang diulek



NEO (A)		SMK N 3 MAGELANG		
	HAND OUT BOGA DASAR			
MAGEL ANG	No.	Revisi: 00 Tgl. 8 Agustus 2016	Jasa Boga	
	Semester 1	KD 2	Tata Boga	

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Magelang

Program Studi Keahlian : Jasa Boga Mata Pelajaran : **Boga Dasar** 

Kelas/Semester : X/1

Kompetensi Dasar : Menjelaskan Berbagai Penanganan Dasar Pengolahan Makanan Materi Pokok : Pengertian penanganan dasar pengolahan makanan, fungsi

penanganan dasar, jenis penanganan dasar, bahan dan alat yang digunakan, cara penanganan dasar, cara penyimpanan hasil

penanganan dasar

Pertemuan : 1 x pertemuan Alokasi Waktu : (7 x 45 menit)

## Penanganan Dasar Pengolahan Makanan

Penanganan dasar pengolahan makanan adalah kegiatan dasar dalam mengolah makanan terhadap bahan-bahan tertentu yang memerlukan penanganan. Adapun fungsi penganan dasar adalah sebagai dasar penanganan dalam pengolahan makanan.

Berikut ini adalah beberapa bahan makanan yang memerlukan penanganan dasar pengolahan makanan, antara lain:

# 1. Daun Suji



Daun Suji (Pleomale Angustifolia), tergolong dalam daun Pandan tetapi aromamya tidak terlalu wangi, daun ini disebut juga pandan Betawi.Fungsi daun Suji biasanya sebagai pewarna makanan dan minuman.

# Ciri – ciri daun Suji:

- Daunnya berwarna hijau tua
- Tekstur daunnya halus
- Bentuk daunnya memanjang dan tersusun meningkat
- Aromanya khas tetapi tidak seharum daun pandan
- Pohon ini tergolong tanaman perdu bisa mencapai tinggi 8 m

### 2. Daun Pandan



Daun Pandan (Pandananus Amaryllfolius) tergolong dalam daun suji, mempunyai aroma yang sangat khas yaitu wangi segar bukan wanginya parfum.

Fungsi daun Pandan biasanya sebagai aroma pada pembuata makanan, minuman, pembungkus kue misalnya kue Koyabu dan pembungkus masakan seperti Ayam Goreng Bungkus Pandan.

# Ciri - ciri daun Pandan:

- Daunnya berwarna hijau cerah
- Tekstur daunnya kasar
- Bentuk daunnya memanjang dan tersusun meningkat
- Aromanya wangi segar
- Pohon ini tergolong tanaman perdu bisa mencapai tinggi 8 m

### 3. Kapur Sirih

Disebut kapur sirih karena kapur ini sering digunakan untuk makan sirih oleh orangorang tertentu. Kebiasaan makan sirih dilakukan oleh masyarakat dahulu dengan maksud agar gigi menjadi kuat, berwarna hitam mengkilat.

Ada dua jenis Kapur sirih yaitu basah dan kering basah disini adalah berbentuk pasta kering disini adalah berbentuk padat. Warna kedua jenis kapur tersebut putih. Kapur jenis basah / pasta akan mengering dan mengeras seperti batu apabila di simpan dalam udara terbuka. Kapur sirih kering sebaiknya disimpan dalam tempat yang kering dan tertutup rapat agar tidak keras seperti batu.

Fungsi Kapur Sirih dalam pembuatan air daun suji adalah untuk mengikat chlorophyl daun suji dan daun pandan sedangkan dau Pandan memberi aroma wangi segar. Chlorophyl yang diikat oleh kapur sirih menghasilkan warna hijau cerah.

### 4. Abu Merang

Abu Merang adalah abu yang dihasilkan dari pembakaran merang.Merang adalah kulit dan batang padi yang kering. Cara memperoleh Abu Merang sebagai berikut: Bakar merang diatas wajan bekas/ alat lain yang tahan panas hingga berwarna hitam, pastikan semua merang sudah terbakar menjadi abu. Setelah menjadi abu, dinginkan, tumbuk dengan food proccesor / Grinder atau alat penunbuk lainnya.Ayak dengan ayakan tepung yang halus, jika kurang halus, ulangi hingga mendapatkan tepung abu merang yang sangat halus.

Fungsi abu merang disini untuk memberikan warna hitam pada makanan dan minuman.Makanan yang diberi warna hitam misalnya kue Ciwel, Lapis Jongkong.Minuman yang diberi warna hitam misalnya cendol hitam.Walaupun abu merang tergolong warna alami tetapi penggunaanya dibatasi karena mengandung zat lindi dikhawatirkan ada yang tidak tahan pencernaanya dengan zat ini.

# 5. Kelapa

## a. Kelapa Tua



Kulit arinya berwarna coklat kehitam-hitaman, kandungan minyaknya tinggi, cocok untuk membuat masakan yang hasil akhirnya harus berminyak, misalnya klepon.

- 1) Waktu memasak santan, jangalah lupa mengaduk-aduk terutama setelah santan kental dimasukkan. Kalau tidak, santan akan pecah.
- 2) Simpanlah sisa kelapa yang utuh dalam air, agar kelapa tetap segar sampai keesokan harinya.
- 3) Untuk menyimpan sisa santan, letakkan dalam kantong plastic dan simpan dalam freezer. Santan bisa tahan 5 7 hari.Bila anda tidak memiliki lemari es, santan harus dimasak segera.
- 4) Khusus untuk kue, kupaslah kelapa sampai hilang kulitnya yang coklat. Santan yang diperoleh tidak akan mengandung serbuk-serbuk coklat, dan warnanya akan putih bersih.

## b. Kelapa Sedang



Kulit arinya berwarna coklat kekuningkuningan.Santannya banyak tetapi kurang berminyak.Untuk membuat kue, buang kulit arinya supaya santan lebih putih dan bersih.

# c. Kelapa Muda



Kulit arinya berwarna coklat muda keputihan, jika ditekan dagingnya terasa lunak.Hampir tidak mengandung minyak hasil parutannya digunakan sebagai urap pada kue atau enten-enten.

# d. Kelapa Degan



Kulit ari dan daging buahnya masih lunak sekali sehingga tidak mungkin diparut.Dipakai untuk campuran minuman atau isi kue.

- 1)Untuk membuat serundeng, isi kue (enten-enten), pilihlah kelapa yang sedang atau agak muda.
- 2)Santan kental biasanya dipisahkan dari santan encer.
- 3) Tambahkan air sebanyak .gelas pada kelapa parut untuk mendapatkan santan encer. Ulangi beberapa kali sampai anda mendapatkan jumlah santan yang dibutuhkan

### 6. Kinca Gula Merah



Kinca/ juruh adalah gula merah yang direbus dengan air/santan dengan perbandingan tertentu. Ada tiga tingkatan kekentalan kinca yaitu tingkat cair, sedang, kental sampai bisa untuk menulis. Cara memperoleh tingkat kekentalan kinca dari jumlah air/santan yang digunakan, semakin banyak air/santan yang digunakan semakin cair kinca yang dihasilkan.

# Fungsi Kinca

- 1) Untuk pelengkap makan kue antara lain Cenil, Lopis, Putu Mayang, Serabi Telur, dll.
- 2) Untuk minuman seperti Es Cendol, Es sarang Burung, dll.

# Penanganan Daun Pisang dan Janur

Daun pisang, daun pandan daun kelapa bagian pucuk berwarna kuning (Janur) di masyarakat Indonesia tidak asing lagi karena daun pisang, daun pandan dan daun kelapa banyak dijumpai di seluruh wilayah nusantara.Daun- daun tersebut umumnya digunakan sebagai alas hidangan, wadah hidangan, pembungkus hidangan dan sebagai hiasan hidangan.

Tetapi tidak semua daun pisang bisa digunakan hanya daun pisang batu, kepok atau raja karena ketiga macam daun ini tidak memberikan noda pada makanan.



# 1. Daun Pisang

Sebaiknya pilih dari pohon pisang batu atau kapok. Daun pisang jenis lain menyebabkan kue-kue berwarna kebiruan. Apabila daun pisang sudah terlalu tua sehingga kaku, sebaiknya dilayukan dahulu dengan dijemur kurang lebih 5 menit atau diangin-anginkan semalaman.

Dapat juga dilayukan diatas nyala api atau uap air panas, agar lemas dan tidak mudah robek, tetapi warnanya menjadi kurang baik.

## Ciri – ciri Daun Pisang Kepok:

- Warna daun hijau cerah
- Bentuk daun lebar dan kaku
- Tulang daunnya lebar dan besar
- Tekstur daunnya kaku dan regas

# Ciri – ciri Daun Pisang Raja:

- Warna daun hijau cerah
- Bentuk daun tidak terlalu lebar dan kaku
- Tulang daunnya lebar dan besar
- Tekstur daunnya kaku dan regas

# Ciri – ciri Daun Pisang Batu:

- Warna daun hijau tua
- Bentuk daun tidak terlalu lebar dan kaku

- Tulang daunnya lebar dan besar
- Tekstur daunnya lembut / lemas

### Daun Pandan 2.



masih muda dan berwarna kuning lembut warna kue-kue tidak terpengaruh.

Pilih yang lebar supaya lebih mudah dikerjakan. Kue-kue yang dibungkus daun pandan, baunya lebih sedap seperti: untuk Lampu- Lampu atau Papaco dari Sulawesi.

### 3. Daun Kelapa



La

<b>_angka</b>	h Langkah Penanganan dasar	pengolahan	
No.	Jenis Masakan	Cara Membuat	
1.	Air daun suji ( Pewarna	1. Siapkan 25 helai daun suji yang tua	
	hijau )	(berwarna hijau tua) dan 5 helai daun	
	Bahan:	pandan	
	- 25 lembar daun suji	2. Cuci bersih lalu potong kecil – kecil	
	- 5 lembar daun pandan	3. Masukkan ke dalam mangkuk blender,	
	- 150 cc air matang	tambahkan 100- 150 ml air masak lalu	
	- Air kapur sirih	blender hingga halus dan saring	
	secukupnya	4. Endapkan dengan ditambah air kapur sirih.	
		5. Buang bagian yang bening dan gunakan endapan yang berwarna hijau pekat	
2.	Abu Merang	Bakar Abu Merang diatas wajan bekas /	
	Bahan:	alat lain yang tahan panas hingga	
	- Sekam padi	berwarna hitam, pastikan semua merang	
		sudah terbakar menjadi abu	
		2. Tunggu hingga abu merang benar benar	
		dingin, tumbuk / grinder hingga benar-	
		benar hancur.	
		3. Ayak dengan ayakan yang halus , hasil	

		ayakan ditumbuk kembali, ulangi
		pekerjaan ini hingga memperoleh tepung
		abu merang yang sangat halus
		4. Simpan abu merang dalam tempat yang
		kering dan tertutup Agar tahan lama.
3.	Sirup gula merah (kinca)	Sisir gula merah secukupnya
	Bahan:	2. Siapkan air 100cc lalu masukkan sisiran
	- 200 g gula merah	gula merah, masak dengan api kecil sekitar
	- 100 cc air	5-10 menit, sampai gula larut
		3. Setelah mendidih, matikan api. Saring lalu
		dinginkan
	4	
4.	Simple syrup	Rebus gula dan air sampai semua gula larut.
	Bahan:	Tanpa diaduk.
	- 200 g gula pasir	2. Dinginkan
	- 100 cc air	C
	- Cuka/air jeruk nipis	
	untuk menghindari	
	kristalisasi	
5.	Enten-enten	1. Kelapa ½ tua dicuci kemudian diparut
	Bahan:	memanjang.
	- ¼ butir kelapa setengah	2. Campur kelapa parut dengan gula jawa, gula
	tua	pasir, garam.
	- 50 g gula jawa	3. Masak dengan api kecil, sambil terus diaduk
	- 1 sdm gula pasir	hingga air habis dan matang.
	- Garam secukupnya	4. Dinginkan.
	- 2 lembar daun pandan	
6.	Santan Kental	1. Parut kelapa tua sampai habis.
	Bahan:	2. Tambahkan air hangat sedikit demi sedikit
	- ½ butir kelapa tua	pada kelapa yang sudah diparut, remas-remas

	- 250 cc air (suam-suam		sampai keluar santannya. Kemudian peras.
	kuku)		
7.	Areh	1.	Buat santan kental seperti cara di atas.
	Bahan:	3.	Masak santan dengan api kecil, aduk terus
	- ½ butir kelapa tua		supaya tekstur tidak pecah.
	- 250 cc air (suam-suam	2.	Setelah mengental matikan api
	kuku)		

# Cara menggunakan air daun suji:

- 1) Dalam botol akan terlihat dua warna pada bagian bawah berwarna hijau pekat, bagian atas berwarna hijau muda.
- 2) Tuang cairan berwana hijau muda, ambil endapan air daun suji gunakan untuk warna makanan / minuman.
- 3) Jika ada sisa air daun suji, masukkan lagi kedalam botol, beri air yang telah dicampur dengan kapur sirih.
- 4) Simpan kembali dalam almari pendingin.

### **Teknik Memarut Kelapa**

Khususnya untuk mengurap kue digunakan kelapa yang sedangtuanya. Setelah kulit ari kelapa dikupas bersih, buah kelapa dipotongagar mudah dipegang, parutkan dengan cara melebar menurut arahserat daging kelapa. Hasil parutan kelapa menjadi panjang-panjang,utuh dan cantik.

# **Membuat Santan:**

- a) Belahlah kelapa menjadi 4 untuk memudahkan diparut. Untuk membuat santan, kelapa diparut dengan arah memotong serat. Hasil parutan akan halus sehingga santan yang diperoleh juga lebih banyak.
- b) Untuk serundeng atau isi kue, kelapa diparut searah serat, sehingga hasil parutannya kasar-kasar.
- c) Setelah diparut, tuangkan .gelas air hangat dalam kelapa parut. Uleni dan peras melalui saringan.Hasil perasan yang pertama ini disebut santan kental.

## **Teknik Memeras Santan**



Saringan santan	
Parutan Kelapa	
Tehnik memarut kelapa	
Hasil Parutan	

# Cara penyimpanan hasil penanganan dasar

- a. Air daun suji
  - Simpan di dalam wadah tertutup.
  - Simpan di dalam refrigerator.
- b. Abu merang
  - Simpan di dalam wadah tertutup.
  - Simpan di tempat yang kering.
- c. Kinca (sirup gula merah)
  - Simpan di dalam wadah tertutup.
  - Tidak terkena sinar matahari.
- d. Sirup gula (simple sirup)
  - Simpan di dalam wadah tertutup.
  - Tidak terkena sinar matahari.
- e. Santan kental dan santan cair
  - Rebus sampai mendidih
  - Simpan di dalam tertutup
  - Simpan di dalam freezer
- f. Enten enten
  - Simpan dalam suhu dingin
  - Simpan di dalam tertutup
  - Simpan dalam refrigerator

# Cara menangani Daun Pisang:

- Setelah daun dipetik, lepaskan dari pelepahnya dilayukan dengan cara dibiarkan pada suhu kamar selama 24 jam.
- Cara ini akan menghasilkan produk-produk bentuk lipatan, alas hidang, wadah hidang maupun bungkusan yang bagus.
- Cuci bersih daun pisang, tiriskan jika akan dikeringkan harus menggunakan serbet yang kering dan bersih.
- Jika daun pisang akan disobek untuk menghilangkan seratseratnya cara yang benar adalah shb:
- ✓ Sobek daun pisang dengan posisi warna hijau tua di atas (telungkup)
- ✓ Sobek serat daun perlahan-lahan kearah kiri
- ✓ Untuk menghasilkan produk-produk bentuk lipatan, alas hidang, wadah hidang maupun bungkusan yang bagus, daun pisang jangan dijemur apalagi dipanggang/dilayukan diatas api. Jika mendesak lebih baik diblanching dimasukkan air mendidih sebentar, lalu ditiriskan.

# Cara Menangani Daun Kelapa/Janur:

- Setelah daun kelapa / janur dipetik, segera digunakan agar menghasilkan hiasan hidangan yang bagus
- Jika terpaksa harus ditunda penggunaannya, simpan daun kelapa/janur ditempat yang sejuk agar daun tidak cepat layu dan berubah menjadi kemerah merahan, misalnya didekat bak cuci, kamar mandi, atau dalam almari pendingin tetapi cara ini kurang lazim

# Cara Menangani Daun Pandan:

- Pilih daun pandan yang cukup tua
- Warna hijau cerah
- Setelah daun pandan dipetik segera digunakan
- Jika terpaksa harus ditunda, simpan ditempat yang sejuk agar tidak layu misalnya didekat bak cuci, kamar mandi, atau dalam almari pendingin.

# Langkah Langkah Penanganan Daun Pisang:

1) Daun pisang setelah dipetik dilepaskan dari tangkai/ pelepahnya	
2) Dilayukan dengan cara dibiarkan pada suhu kamar selama 24 jam	
3) Sobek daun pisang dengan posisi warna hijau tua di atas ( telungkup ) Sobek serat daun perlahan—lahan kearah kiri	
4) Cuci bersih daun pisang, tiriskan jika akan dikeringkan harus menggunakan serbet yang kering dan bersih, daun pisang siap digunakan untuk membuat berbagai produk	

NEO CO	SMK N 3 MAGELANG			
	HAND OUT BOGA DASAR			
MAGEL ANG	No.	Revisi: 00	Tgl. 15 Agustus 2016	Jasa Boga
	Semester 1		KD 3	Tata Boga

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Magelang

Program Studi Keahlian : Jasa Boga Mata Pelajaran : Boga Dasar

Kelas/Semester : X/1

Kompetensi Dasar : Mendeskripsikan Potongan Bahan Makanan

Materi Pokok : Pengertian, fungsi, macam – macam, ciri – ciri potongan bahan

makanan, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, teknik pembuatan, kriteria hasil potongan, penyimpanan potongan bahan makanan, hubungan potongan bahan makanan dan jenis makanan yang

akan diolah

Pertemuan : 2 x pertemuan Alokasi Waktu : (7 x 45 menit)

## POTONGAN BAHAN MAKANAN

# A. Pengertian Potongan Bahan Makanan

Potongan bahan makanan adalah kegiatan yang dilakukan untuk mempersiapkan proses pengolahan makanan ataupun sebagai garnish pada hidangan. Bahan makanan yang membutuhkan pemotongan sebelum proses pengolahan yaitu daging, unggas, ikan, sayuran, dan buah buahan.

Hal – hal yang harus diperhatikan sebelum melakukan pemotongan pada bahan makanan berupa sayuran dan buah – buahan adalah:

- Membersihkan sayuran dari kotoran yang menempel
- Mempertahankan zat vitamin yang terdapat pada sayuran agar tidak terlalu banyak larut saat pengolahan
- Berupaya mencegah kerusakan pada sayuran
- Mempersiapkan sayuran sebelum diolah sesuai dengan jenis menu yang dimasak
- Memotong atau menyiapkan sayuran dengan teknik dan cara menyimpan yang benar
- Kupas buah dan sayur sedekat mungkin dengan waktu memasak untuk mencegah pengeringan dan kehilangan vitamin
- Kupas setipis mungkin karena banyak nutrisi yang berada dibawah kulit
- Potongan dalam ukuran yang sama
- Jaga sayuran atau buah yang dapat berubah menjadi coklat dalam air

Beberapa perlakuan awal yang dapat dilakukan pada unggas

- Menghilangkan bulu; Bulu yang halus dan kasar dibersihkan dengan pisau.

- Membersihkan bulu-bulu kecil; Diletakkan di atas api hingga hilang.
- Menghilangkan leher; Potong bagian belakang leher, potong hingga dada, kulit leher harus tetap ada, hilangkan sisa bagian kepala.
- Menghilangkan kaki; Potong kaki sebelum pergelangan. Pada kalkun urat harus ditarik terlebih dahulu.
- Mengambil bagian dalam; Potong bagian usus, 2–3 cm hingga sampai bagian dada, jangan memotong terlalu dalam, keluarkan paru-paru dan hati meialui leher dengan menggunakan jari telunjuk, sesudah itu bagian lemak usus dikeluarkan terlebih dahulu, sesudah itu perut dan semua jeroan ditarik ke luar.
- Mencuci; Cuci dan bersihkan bagian dalam dan luar kemudian keringkan.
- Mengikat dan melipat; Ikat dan bentuk sebelum dimasak.

# Beberapa perlakuan awal yang dapat dilakukan pada ikan

- Cuci ikan yang akan dibersihkan untuk melepaskan semua kotoran dan pasir yang mungkin melekat pada badan.
- Potong semua sirip dan insang, kemudian keluarkan insangnya.
- Buat torehan dari lubang dubur menuju bagian kepala.
- Keluarkan semua bagian isi perut dan bagian dalam lainnya.
- Keluarkan kantong darah yang melekat pada tulang belakang.
- Buang semua sisik ikan bila diperlukan.
- Cuci dan bilas air dingin, kemudian keringkan pada suatu tempat yang memungkinkan air dapat menetes.

# Beberapa perlakuan awal yang dapat dilakukan pada daging

- Pilihlah daging sesuai menu yang diolah.
- Lap atau cucilah daging untuk melepaskan kotoran atau sisa darah yang menempel pada daging.
- Potong dan buang bagian lemak tipis dan bagian lain yang tidak dipergunakan.
- Tempatkan pada tempat yang memungkinkan air dapat menetes.

# B. Fungsi Potongan Bahan Makanan

- 1. Mempermudah proses pengolahan
- 2. Mempercantik hidangan
- 3. Menambah selera makan

# C. Macam – Macam Potongan Bahan Makanan

## 1. Potongan bahan makanan nabati

1) Chiffonnade: Mengiris halus daun selada atau sayuran dengan tebal 0,1–0,2 mm dari daun seperti: bayam, kol merah dan digunakan sebagai hiasan (garnish) contohnya : seafood cocktail, consommé.



2) Brunoise: Dipotong berbentuk kubus 5 mm x 5 mm x 5 mm, biasa digunakan sebagai hiasan (garnish) untuk consommé dari wortel, bawang bombay, lobak, dan seledri. Contoh :Fish Escabeche.



3) Macedoine: Buah-buahan atau sayuran dipotong kubus atau dadu 1cm x 1cm x 1 cm. Biasanya digunakan pada kentang, wortel, lobak, papaya, dan apel.



4) Paysanne: Potongan dengan tipis 1 cm x 1 cm x 0,2 mm berbentuk segi empat, segi tiga, atau 15 mm bentuk bulat. Umumnya digunakan sebagai hiasan (garnish) untuk sup seperti :minestrone soup.



5) Julienne: Potongan strip halus 5–7 cm x 0,1 mm x 0,1 mm. Diterapkan pada daging seperti : ham atau lidah, dan sayuran seperti ; daun bawang, kol, bawang bombay, digunakan sebagai hiasan (garnish) contohnya : coleslaw salad.



6) Jardiniére Potongan dengan ukuran 0,5 mm x 0,5 mm x 0,2 mm, disebut juga batonettes de legumes. Digunakan sebagai hiasan, contoh :oxtail jardiniére.



7) Mirepoix: Potongan sayuran dengan ukuran 2 mm x 2 mm x 2 mm. Campuran berbagai sayuran seperti : bawang bombay, wortel, seledri, dan daun bawang yang dipotong dadu kasar, digunakan sebagai dasar saos (sauce).



8) Chopped Mencincang sayuran sampai halus atau kasar seperti :onion, garlic, shallot, parsley. Digunakan sebagai garnish (hiasan), atau sebagai bahan pengisi.



9) Cube/Dice: Potongan dadu dengan ukuran 5 cm x 0,5 mm x 9,5 mm, ada yang besar, sedang dan kecil. Digunakan pada wortel, kentang, tomat, daging. Biasanya digunakan pada soup seperti :vegetables soup.



10) Slice Mengiris tipis sayuran sesuai bentuk seperti :cucumber, carrot, onion, tomato. Digunakan pada salad, sauté vegetables.



- 11) Shred :Potongan seperti slice tetapi dengan ketebalan 1 cm, dilakukan pada lettuce, ayam dan lain–lain. Digunakan untuk salad, soup.
- 12) Losange/Diamond Shape Potongan miring dengan ketebalan 0,5 cm.



13) Section/Wedges Potongan yang biasanya digunakan untuk tomat, lemon, limau.



14) Turning Potongan segi lima atau melengkung, biasa digunakan pada wortel, lobak. Contoh :sauté vegetables.



15) Barel, potongan yang ukurannya lebih besar dari turning biasanya digunakan untuk kentang dan wortel.



16) Vichy Potongan menurut bentuk dengan ketebalan 2 mm, biasa digunakan untuk wortel.

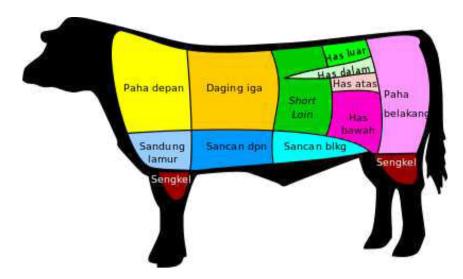


17) Florets Sayuran yang dipotong per kuntum bunga, biasa digunakan pada broccoli, dan cauliflower.

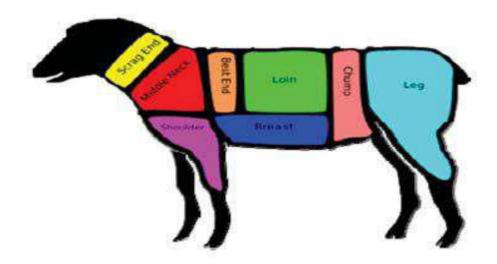
# 2. Potongan Hewani

- a. Potongan Daging
  - 1) But (bagian paha); bagian ini terdiri dari top side, silver side, out side dan daging yang terdapat pada bagian muka dari tulang dengan melepaskan silverside dan top

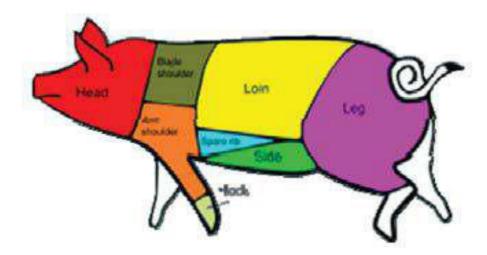
- side. Bagian daging ini sangat baik untuk membuatbraised beef, daging bumbu rujak, dendeng, daging asap dan corned beef
- 2) Rump (daging bagian lulur); rump ini dapat dibagi menjadi rum short cut, rump steak. Bagian daging ini dapat diolah sebagai semur, beef steak, paopiette dan lainlain.
- 3) Loin (daging bagian lulur); bagian ini disebut pula beef fillet, atau tenderloin. Fillet (lulur dalam) berada di dekat tulang pinggul dan merekat pada tulang belakang yang menghadap pada rongga perut. Bagian fillet berapa pada bagian yang sedikit bergerak sehingga fillet seolah-olah terdiri dari 3 bagian yaitu:
  - Heat fillet; heat fillet dapat dipotong untuk "chateaubriand". Chateaubriand adalah steak yang tidak pernah dihidangkan untuk 1 porsi, tetapi untuk dihidangkan untuk 2–4 porsi
  - Middle/heart; dari bagian tenggah dapat dipotong menjadi 2 macam steak yaitu tournedos dan fillet steak. Bagian tengah ini merupakan bagian yang paling lembut (tender).
  - Fillet tail; bagian ekor atau bagian ujung dari fillet mempunyai penampang yang lebih kecil dari pada bagian tengah makin ke ujung makin kecil dan ujung fillet tampak runcing.
- 4) Ribs; terdiri dari tulang yang ke-4 sampai ke-10. Contoh hidangan dari ribs adalah: standing ribs roast, rolled ribs roast dan rib steak.
- 5) Chuck & Blade; diperoleh dari bagian depan setelah dipisahkan dari ribs. Contoh hidangan ini adalah Brown beef stew, Hongarian goulash, Minced beef dan Hamburger.
- 6) Brisket & Shin; bagian terbawah dari breast, yang terdiri dari brisket front end, brisket navel end, shin & shark dan flak (bagian di bawah rump & loin). Contoh menu boiled beef flamande, bitoks.
- 7) Lain-lain: selain dari bagian di atas diperoleh juga bagian lain yang disebut beef offal yang terdiri dari beberapa bagian dalam dan beberapa bagian lain seperti buntut, mulut dan tulang-tulang.



Gambar Potongan Daging Sapi



Gambar Potongan Daging Kambing



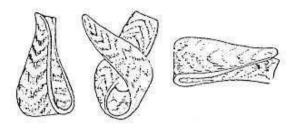
Gambar Potongan Daging Babi

# b. Potongan Ikan

# 1) DELICE

Potongan delice adalah potongan fillet utuh panjang, kemudian disimpul menjadi bulatan atau dilipat, caranya :Pertama – tama fillet flat fish. Lalu bagi menjadi dua

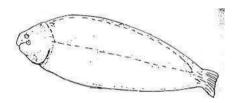
bagian. Setelah itu, ikan yg sudah d fillet di bentuk seperti pita atau simpul bisa juga menjadi bulatan atau dilipat.



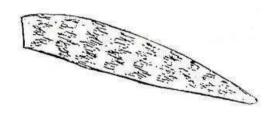
Ikan yang sudah di fillet di bagi 2, lalu dibentuk seperti diatas

# 2) PAUPIETTE

Daging fillet tipis, diisi lalu digulung. Disebut juga rolled fish. caranya :Ikan di fillet terlebih dahulu, setelah menjadi 2 bagian letakkan daging ikan di cutting board. Setelah itu beri isiian diatas daging, kemudian fillet ikan digulung.



Menggunakan flat fish cantohnya kakap, nila, gurame



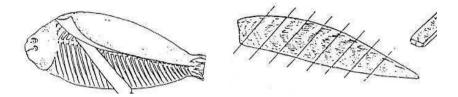
daging yang sudah di fillet di bagi dua



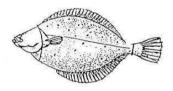
lalu daging digulung seperti ini

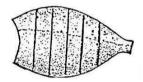
3) GOUJON / GOUJONETTE Daging ikan fillet yang dipotong serong memanjang.

caranya :Fillet daging ikan diletakkan diatas cutting board, lalu iris atau potong serong memanjang. Panjang potongan lebih kurang 6-8 cm dengan tebal 0,5-1 cm.



4) TRONCOM Potongan ikan yang dipotong bulat utuhcaranya :Potongan ikantroncom adalah potongan ikan yang dipotong dari ikan yang berbentuk pipih (flatfish), potongan berbentuk bulat utuh. Potongan ikan ini langsung dipotong bulatutuh disertai durinya juga.



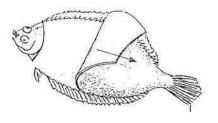


langsung di potong bersama durinya..

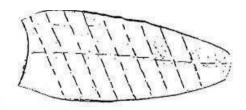


jadinya irisan daging yang masih ada durinya.

5) SUPREME Potongan ikan yang diiris miring dari fillet ikan, supreme biasanya dipotong dari ikan yang bertubuh bulat besar.caranya :Ikan di fillet tanpa di bagi menjadi dua. Sehingga menjadi fillet ikan yang cukup besar. Lalu iris miring filletikan tersebut.

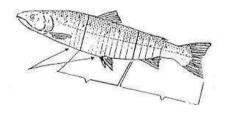


filletnya jangan di bagi dua



hasilnya mirip goujon tapi tidak di bagi dua..

6) DARNE, Potongan ikan yang dipotong melintang ,dari ikan yang bertubuh bulat .potongan darne ini bulat utuh.caranya :Ikan yang berbentuk bulat diletakkan diatas cutting board. Lalu belah utuh ikan tersebut disertai durinya. Potong menjadi 3 bagian. Potongan tipis, potongan tebal, potongan bagian ekor.



Menggunakan round fish. contohnya ikan tongkol, ikan tuna



# Langkah-langkah Filleting Ikan



**Memotong Kepala**. Posisikan pisau di belakang sirip dada ikan, potong diagonal kebawah, lakukan di kedua sisi ikan.



**Buang Bagian Ekor**. Posisikan pisau di bagian pangkal ekor, potong lurus kebawah.

**Filet Tubuh Ikan**. Mulai dengan bagian pangkal kepala, tekan dan potong melalui tulang sampai bagian ekor. Potong sekitar tulang rusuk untuk memisahkan fillet.



Potong Bagian Pinggir. Potong bagian pinggiran hasil filetan untuk membuang bagian pinggiran perut dan punggung ikan.



Membuang Kulit Ikan. Mulai dari ujung bagian ekor ikan, iris antara kulit dan daging, tahan bagian kulit, gerakkan pisau menyisir bagian filet sampai kebagian pangkal kepala.

c. Potongan Ayam

# 1) Chicken Leg

Potongan ini merupakan potongan ayam dipotong menjadi 4 bagian.Biasanya untuk olahan dengan teknik ditim dan casseroles.



yang digunakan

# 2) Drumstick



Potongan ini paling cocok untuk membuat masakan fast food, ayam bakar.

# 3) Thigh



Jenis potongan ini digunakan untuk membuat olahan dengan menggunakan cairan lebih banyak seperti stuffing dan braising.



### 4) Chicken Breast

Potongan ini adalah bagian dari potongan ayam yang dibagi menjadi 4 bagian.Potongan ini merupakan gabungan dari dada dan sayap.Biasanya digunakan pada olahan casseroles, stewing dan roasting.

# D. Bahan dan Alat

### a. Bahan

- Sayuran (wortel, bawang bombay, seledri, tomat, kentang, kembang kol, brokoli, dll)
- Daging sapi
- Daging ayam
- Daging kambing / domba
- Daging ikan

### b. Alat

- Chopping board
- Knife

# E. Penyimpanan Potongan Bahan Makanan

- a. Penyimpanan sayuran
  - 1) Fresh Vegetables

Cara penyimpanan:

- a) Jenis sayuran segar ini banyak macamnya, dalam hal ini ada beberapa sayuran segar yang harus disimpan dengan baik.
- b) Jenis kentang, harus disimpan pada temperatur dingin dan agak kering.
- c) Jenis bawang, disimpan seperti penyimpanan kentang.
- d) Jenis sayur-sayuran daun dan basah, disimpan pada temperatur dingin di atas 0° C.

# Pengecualian:

- a) Untuk penyimpanan kentang yang sudah dikupas, harus disimpan/ direndam dalam air dingin supaya warnanya tidak berubah
- b) Untuk sayur-sayuran segar yang sudah dikupas dan dipotong-potong harus disimpan di refrigerator +0° C.
- c) Untuk jenis sayur-sayuran mentah seperti wortel, lobak, labu siam dan sejenisnya, setelah dikupas dan dipotong-potong serta belum siap akan

dimasak, sebaiknya disimpan dahulu di dalam refrigerator dengan ditutup kain basah yang bersih.

d) Jangan menggunakan tutup kertas koran pada sayuran yang akan disimpan ataupun makanan-makanan lainnya, karena disamping koran akan luntur tintanya, sayuran akan beracun dan sangat berbahaya.

# 2) Frozen Vegetables

Cara penyimpanan:

Di luar negeri sayur-sayuran diperdagangkan secara fresh (segar) dan frozen (bersifat beku dalam ice). Pada umumnya jenis-jenis sayuran tersebut adalah:

- a) Potatoes (kentang), biasanya sudah dipotong-potong berupa setengah matang yang kemudian dimasukkan dalam kantong plastik
- b) Peas (jenis biji-bijian) dalam kantong plastik.
- c) String beans (buncis) biasanya sudah dipotong-potong dimasukkan dalam kantong plastik.
- d) Brocoli dan bunga kol, dibuat setengah matang dan dimasukkan dalam kantong plastik.

Sayuran (vegetables) tersebut dalam penyimpanannya dapat bertahan lama. Pada umumnya orang menyimpan frozen vegetables dalam kulkas atau dalam deep frezer (kamar dingin –  $0^{\circ}$  C ) baik yang diperdagangkan maupun yang dalam penyimpanan jangka panjang.

# 3) Canned Vegetables

Cara penyimpanan:Untuk jenis sayuran dalam kaleng harus disimpan pada ruangan yangtidak begitu dingin/sedang dan kering, seperti halnya kalau kita menyimpankentang mentah yang masih utuh dan jenis bawang. Contoh sayursayurandalam kaleng:

- Sweet peas/Jenis biji kapri kecil
- Mushroom
- Asparagus
- Artichoke semacam pangkal dari bunga
- Boiled onions/bawang bombay kecil yang sudah direbus dan lain-lainnya.

# 4) Dried Vegetables

Cara penyimpanan:

Jenis sayur-sayuran ini diperdagangkan dalam bentuk kering, maka dalam penyimpanannya juga harus betul-betul di tempat kering. Caranya harus hati-hati dan tidak boleh dicampur dengan barang-barang yang berbau keras seperti minyak tanah, kapur barus dan lain-lain.

### b. Penyimpanan Unggas

Untuk menjaga kualitas unggas, ada beberapa hal yang perlu diperhatikan pada waktu penyimpanan, antara lain:

- 1. Unggas perlu dibersihkan dan dicuci sebelum disimpan.
- 2. Simpan dalam ruang pendingin (refrigerator) bila masa simpan tidak lama dan unggas akan segera digunakan. Simpan dalam ruang pembeku (frezeer) jika unggas disimpan untuk waktu yang lama dan belum digunakan.

# c. Penyimpanan Daging

- 1) Dibekukan. Daging yang dibekukan dimasukkan ke dalam tempat yangtemperaturnya di bawah 9°C. Potongan daging yang kecil biasanya dikerjakandengan metode cepat yang disebut pembekuan dalam. Daging diletakkan dibak dengan temperatur di bawah 18,5°C. Suhu ini berputar di luar dan didalam bak (di antara tiap bak ada pipa yang mengalirkan udara dingin).Dengan metode ini hanya diperlukan waktu 2 jam. Hasilnya ada lapisan glasires. Setelah itu dibungkus dengan kertas perkamen dan diletakkan dalamtempat dengan temperatur di bawah 12°C. Abbatoir yang besar dan yangbaik menyimpan potongan daging besar-besar di ruang pendingin dengantempertur 1°C.
- 2) Di almari pendingin rumah tangga. Daging digolongkan dalam frozen food, yaitu bahan yang tahan dalam pembekuan. Maka penyimpanan daging didalam almari pendingin diletakan di dalam freezer (bagian atas untuk membuates batu). Daging yang akan disimpan dicuci dahulu dan dimasukan kantongplastik. Cara penyimpanan seperti ini biasanya tahan selama 3–7 hari. Apabiladaging akan dimasak, setelah keluar dari freezer harus dibiarkan terlebihdahulu sesuai dengan suhu kamar, atau dikenal dengan proses thawing.
- 3) Pendingin dengan cryogenic. Metode pendinginan dengan cepatmenggunakan gas yang dicondenseer disebut cryogenic. Temperatur yangterendah ialah kurang dari 195°C. Pada pendinginan cryogenic Kristal-kristales halus sekali sehingga merusakan dinding sel dari daging kecil sekali.
- 4) Penyimpanan daging jeroan. Daging jeroan lebih mudah mendapatkankontaminasi karena itu dianjurkan untuk lekas dimasak setelah dibeli.Sebaliknya apabila kita membeli jeroan secepatnya diolah, misalnya jeroandibacem. Cara ini sangat efektif, karena setelah dibacem dapat difreezeratau sewaktu-waktu dapat dapat digoreng.

# d. Penyimpanan Ikan

1) Teknik Penyimpanan Basah dan Dingin

Tujuan penyimpanan basah dan dinginadalah untuk mempertahankan suhupenyimpanan pada suhu –1 s/d 1°C, untukmenahan perpindahan bau dan aroma yangdipindahkan oleh bahan lain. Penanganan danpenyimpanan ikan bertujuan untuk mempertahankankadar ikan, melindungi daging ikandari kerusakan. Teknik basah dan dingin ini menggunakan media refrigerator atau freezer, atau ice. Dengan media ini,

proses pembekuan yang akanmenunda bakteri atau mikrooganisme dalamikan tidak akan berkembang biak sehingga ikantidak akan mengalami kerusakan.Metode penyimpanan basah dan dingin dapat melalui dua cara, yaitu:

- a. Penyimpanan dalam pecahan es. Cara penyimpanan dalam pecahanes dengan menggunakan drip-an agar es yang mencair dapat mengalirkeluar, dan pecahan es dapat diganti setiap hari.
- b. Penyimpanan dalam alat pendingin. Penyimpanan dengan alat pendinginmenggunakan suhu antara -1 s/d 1°C. Caranya ikan dibungkus ataudiletakkan dalam pembungkus yang benar-benar alat kedap kemudiandimasukkan alat pendingin.Penyimpanan ikan sebaiknya disimpan di tempat tersendiri, atau dipisahdari bahan makanan lain karena ikan mempunyai bau yang sangat tajam. Masa penyimpanan ikan segar dapat bertahan sampai dua hari. Bilamenginginkan menyimpan lebih lama maka lebih baik ikan dibekukan. Ikanbeku baik disimpan dalam suhu -18°C atau lebih dingin.Penanganan ikan mentah beku dilakukan dengan thawing, sebaiknyadilakukan dengan alat pendingin. Thawing dalam alat pendingin dilakukan18-36 jam atau dengan ikan dibungkus dengan bungkus kedap air. Thawingdilakukan di bawah air mengalir. Ikan beku dalam potongan kecil-kecilmisalnya, steak hingga beratnya kurang lebih 226 gram, dapat dimasaklangsung dari keadaan beku.Cara ini bertujuan untuk mempermudahpenanganan dan menjaga hilangnya drip yang berlebihan.

### 2) Teknik Pengawetan

Teknik pengawetan merupakan teknik penyimpanan yang mempunyaiwaktu yang lebih lama dibandingkan penyimpanan dengan cara pembekuan.Pengawetan yang sering diperlakukan dalam ikan seperti pengeringan,penggaraman, pengasapan, dan pengalengan. Dalam teknik pengawetansyarat yang harus dipenuhi adalah pemilihan ikan yang masih segar,kebersihan alat pengawetan, dilakukan sesuai dengan standar prosedurpengawetan, dan bebas dari bakteri, jamur dan kuman. Contoh hasilpengawetan ikan adalah: smoked (diasap) pada ikan hering, haddock, salmon,pickled (asinan) pada ikan rollmop, salted (digarami) pada ikan cod, roe (telurikan) pada ikan caviar.Ditinjau dari produk akhir yang dikehendaki, pengawetan ikan dapat dilakukan dengan tiga cara:

- a. Pengawetan ikan segar; cara ini dilakukan dengan pengaturan suhu,pendinginan, pembekuan, pengeringan, pengasapan, dan pengalengan.
- b. Pengawetan dengan menggunakan bahan-bahan kimia, penggaraman,pencukaan.
- c. Pengawetan dengan mikrobiologi; pemedaan.

# NE NE DE PARENTE DE LA PROPERTIE DE LA PROPERT

# SMK N 3 MAGELANG HAND OUT BOGA DASAR No. Revisi : 00 Tgl. 29 Agustus 2016 Jasa Boga Semester 1 KD 4 Tata Boga

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Magelang

Program Studi Keahlian : Jasa Boga Mata Pelajaran : Boga Dasar

Kelas/Semester : X/1

Kompetensi Dasar : Membedakan berbagai teknik pengolahan

Materi Pokok : Pengertian dan jenis-jenis teknik pengolahan makanan

Pertemuan : 1 x pertemuan Alokasi Waktu : (7 x 45 menit)

# A. Pengertian Teknik Pengolahan Makanan

Memasak (cooking) adalah suatu proses penerapan panas pada bahan makanan dengan tujuan tertentu. Dengan demikian, proses memasak hanya berlangsung selama panas mengenai atau diterapkan pada suatu bahan makanan.

Tujuan memasak adalah:

- 1. Membuat makanan itu lebih mudah dicerna di dalam perut,
- 2. Membuat makanan itu aman untuk dimakan (safe to eat),
- 3. Meningkatkan rasa atau kelezatan makanan yang dimasak,
- 4. Meningkatkan penampilan warna makanan yang dimasak (attractive).

Ada beberapa istilah yang sering digunakan, diantaranya:

- 1. Cookery, adalah seni memasak seperti : French Cookery, American Cookery.
- 2. Cooker adalah alat memasak.
- 3. Cook adalah juru masak atau disebut juga chef.
- 4. Over Cooking adalah proses memasak yang kelebihan panas dan waktu
- 5. Over Cooked adalah dimasak terlalu matang.
- 6. Undercooked atau underdone adalah dimasak tidak terlalu matang, seperti: spaghetti dan proses tersebut disebut al dente.
- 7. Carry Over Cooking adalah proses pematangan yang terus berlanjut meskipun makanan sudah diangkat dari alat masaknya. Contoh: telur rebus setengah matang akan menjadi matang jika diletakkan di piring, karena di dalam telur tersebut terjadi prose panas yang berkelanjutan. Hal ini juga berlaku untuk bahan-bahan seperti : daging, dan sayur. Untuk mencegahnya, bahan yang direbus harus segera dimasukkan ke dalam air es setelah direbus.

Sebelum memasak, kita perlu mempersiapkan diri, juga menyiapkan bahan-bahan yang dibutuhkan (Mise en Place). Tahapan ini bisa saja terlewati semua/berhenti pada tahap tertentu.

Tahap-tahap persiapan memasak meliputi :

- 1. Penimbangan (weighting).
- 2. Pencucian (washing).
- 3. Pengupasan/penyiangan (peeling/trimming).
- 4. Pemotongan (cutting).
- 5. Memeras (squeeze).
- 6. Menyaring (sifting).
- 7. Mengocok (whisk)
- 8. Mencampur (toss/mixing).
- 9. Merendam dengan bumbu (marinade).
- 10. Adonan penggorengan (frying butter).
- 11. Menggiling (grind).
- 12. Pembumbuan (seasoning).

Teknik pengolahan makanan adalah cara atau metode memasak yang disesuaikan dengan bahan makanan yang akan dimasak sehingga memperoleh hasil yang diharapkan.

Perambatan panas dari suatu sumber panas ke dalam makanan yang dimasak dapat melaui tiga cara, yaitu :

### 1. Konduksi

Adalah perambatan panas melalui benda perantara yang saling bersentuhan dengan bahan makanan yang akan dimasak. Misalnya; merebus sayuran, disini air dan bahan makanan saling bersentuhan.

# 2. Konveksi

Adalah perambatan panas melalui benda perantara dimana panas dari benda perantara tersebut ikut berpindah. Misalnya menggunakan oven, terjadi sirkulasi uap panas.

# 3. Radiasi

Adalah perambatan panas melalui pancaran panas langsung dari sumber panas ke bahan makanan yang dimasak. Panas langsung ke bagian dalam bahan makanan kemudian menyebar ke seluruh bagian makanan. Misalnya bila menggunakan teknik, roasting, baking dan grilling panas dipindahkan melalui panas radiasi.

# B. Teknik Pengolahan Makanan

Pada dasarnya teknik pengolahan dapat diklasifikasikan menjadi dua, yaitu:

1. Moist heat cooking (wet heat cooking)

Teknik pengolahan metode panas basah yaitu penghantaran panas pada makanan melalui bahan cair, seperti stock, sauce, ataupun uap.

Beberapa jenis teknik pengolahan panas basah anatara lain sebagai berikut:

a.) Boiling

Memasak makanan dalam air mendidih dengan cepat dan bergolak pada suhu 100<sup>0</sup> C. Air yang digunakan harus bisa merendam bahan makanan. Merebus merupakan teknik memasak yang paling banyak digunaka baik pada daging-dagingan maupun jenis sayuran dan lauk pauk lainnnya.

### b.) Simmering

Memasak dalam cairan mendidih dengan api kecil dan pelan pada suhu 96<sup>0</sup> C. Simmering biasanya digunakan pada saat membuat sauce atau kaldu.

### c.) Steaming (mengukus)

Memasak secara langsung dengan uap air panas pada suhu 100° C. steaming banyak digunakan saat memasak sayuran, dan kue-kue tradisional lainnya.

# d.) Poaching

Memasak makanan dalam sedikit cairan dengan panas yang diatur agar jangan sampai mendidih pada suhu 82°C.

# e.) Braising

Mengungkep atau menyemur yaitu memasak makanan dengan sedikit cairan yang ditutup. Bahan makanan yang biasanya menggunakan teknik braising adalah daging dan beberapa jenis sayuran. Contoh masakannya: pindang, semur ayam, semur jengkol.

# f.) Blancing

Memasak bahan makanan dengan cepat. Blancing biasanya dilakukan dengan air dingin atau air panas, tetapi bias juga dengan menggunakan minyak panas. Makanan yang telah dib lancing harus disiram dengan air dingin, untuk menghentikan proses pemanasan lebih lanjut.

## g.) Stewing

Mengolah bahan makanan dengan menumis bumbu terlebih dahulu (bumbu juga bisa tidak ditumis), direbus dengan cairan di atas api sedang dan sering diadukaduk. Cairan yang biasa dipakai adalah susu, santan dan stock. Bahan makanan yang menggunakan teknik olah ini biasanya, daging dan beberapa jenis sayuran. Contoh masakannya: opor ayam, gulai kambing.

# 2. Dry heat cooking

Teknik pengolahan metode panas kering yaitu penghantar panas kering pada makanan melalui udara panas, metal panas, radiasi atau lemak panas.

Beberapa jenis teknik pengolahan panas keringanatara lain sebagai berikut:

# a.) Baking

Memasak makanan dengan menggunakan panas udara yang mengitarinya, ini biasanya dilakukan dengan oven.

Suhu yang biasanya digunakan saat memasak dengan teknik baking:

NO.	BAHAN	SUHU
1.	Baked Potatoes	200° C
2.	Bread	200° C
3.	Sponge	195° C
4.	Biscuit/Cookies/Cake	180° C
5.	Pudding	170° C
6.	Fish	100° C
7.	Vegetable	100° C

# b.) Roasting

Teknik memasak dalam oven atau pemanggang dengan menggunakan minyak atau lemak. Bahan makanan yang biasanya di roasting adalah ayam, unggas dan beberapa jenis sayuran. Teknik memasak ini membuat makanan menjadi kering dan matang. Makanan yang dipanggang dalam oven biasanya menggunakan suhu 2270-235°C untuk menghasilkan makanan yang matang dipermukaaanya dan keluar aroma serta warnanya.

# c.) Grilling

Teknik memasak dengan menggunakan alat yang terbuat dari besi, yang diletakan di atas sumber panas, dapat berupa arang, elemen listrik atau elemen yang dipanaskan. Bahan makanan yang biasanya menggunakan teknik ini adalah daging. Contoh masakananya sate, grilled chicken.

# d.) Sautéing (menumis)

Pengolahan secara cepat dengan sedikit lemak atau minyak. Bahan makanan yang disaute biasanya sayuran, daging, dan bumbu masakan, api yang digunakan saat saute tidak terlalu besar.

# e.) Deep frying

Pengolahan dengan hanyak lemak/minyak dalam temperature 100° C sehingga

Tengoranan dengan banyak temak/mmyak dalam temperature 100°C, semingga
menggunakan minyak dalam jumlah yang banyak.
Deep frying dapat dilakukan dengan beberapa cara:
☐ French Style
Bahan makanan di marinade, diberi lapisan tepung, lalu digoreng, contoh : fried
chicken.
☐ English Style
Bahan makanan yang akan digoreng di marinade, lalu di bread crumb. Bread crumb
dapat dilakukan 1 atau 2 kali. Contohnya : croquette, breaded chicken.
☐ Orly Style
Bahan makanan yang akan digoreng dimasukkan kedalam adonan frying butter
(campuran dari tepung, telur, cairan), kemudian digoreng.
☐ Liquid Style

Adonan seperti frying butter. Cetakan dimasukkan kedalam minyak panas, kemudian cetakan dimasukkan ke dalam frying butter, lalu di goreng. Contoh : banana fritters.

# f.) Shallow frying

Metode memasak makanan dalam jumlah sedikit, dengan lemak atau minyak yang dipanaskan terlebih dahulu dalam pan dangkal (shallow pan) atau ceper. Jumlah lemak yang digunakan untuk menggoreng hanya sedikit yaitu dapat merendam sekitar 1/3 bagian makanan yang digoreng.

# g.) Pressure frying

Menggoreng dengan tekanan atau deep frying dengan tutup khusus yang dapat menahan uap yang ada pada makanan.

# h.) Microwave cooking

Dapat digunakan untuk pemanasan kering atau pemanasan basah.

# SMK N 3 MAGELANG HANDOUT SANITASI, HYGIENE DAN KESELAMATAN KERJA No. Revisi: 00 Tgl. 26 Juli 2016 Jasa Boga Semester 1 KD 1 Tata Boga

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Magelang

Program Studi Keahlian : Jasa Boga

Mata Pelajaran : Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja

Kelas/Semester : X/1

Kompetensi Dasar : Mendeskripsikan peranan, ruang lingkup dan persyaratan

prosedur hygiene bidang makanan

Materi Pokok : pengertian hygiene dan sanitasi, perbedaan hygiene dan

sanitasi, peranan hygiene dan sanitasi, ruang lingkup hygiene

dan sanitasi

Pertemuan : 2 x pertemuan Alokasi Waktu : (2 x 45 menit)

## HYGIENE SANITASI

### A. Pengertian hygiene dan sanitasi

Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia.

Hygiene adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatan perorangan atau manusia beserta lingkungan tempat orang itu berada.

# B. Perbedaan hygiene dan sanitasi

Hygene dan sanitasi hampir memiliki pengertian yang sama, tetapi keduanya memiliki perbedaan. Jika sanitasi merupakan usaha pencegahan yang berfokus pada kegiatan kesehatan lingkungan hidup, maka hygiene lebih berfokus pada usaha pencegahan penyakit yang dilakukan oleh manusianya atau setiap perorangan.

# C. Peranan hygiene dan sanitasi

Peranan hygiene dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan adalah sebagai berikut:

- 1. Menyediakan makanan yang sehat dan aman untuk dikonsumsi
- 2. Mencegah penyakit menular
- 3. Mencegah kecelakaan akibat kerja
- 4. Mencegah timbulnya bau yang tidak sedap
- 5. Menghindari pencemaran terhadap makanan
- 6. Mengurangi jumlah (prosentase) sakit
- 7. Lingkungan menjadi bersih, sehta dan nyaman

## D. Ruang lingkup hygiene dan sanitasi

Ruang lingkup hygiene terdiri atas 3 bagian yaitu:

1. Hygiene perorangan

Hygeiene perorangan adalah ilmu yang mempelajari bagaimana usaha preventif supaya seseorangan (individu) tetap sehat jasmani, rohani dan sosial sebagai seorang petugas penjamah makanan. Ruang lingkup hygiene perorangan dalam penyelenggaraan makanan erat kaitannya pada petugas penyelenggara makanan atau disebut penjamah makanan. Pada hakikatnya "penjamah makanan" dalam arti yang laus mencakup semua ornag yang berhubungan dengan makanan baik secara langsung meyentuh makanan maupun tidak langsung. Pada industri penyelengaraan makanan atau indsurti jasa boga, penjamah makanan adalah orang-orang yang dengan pengolahan dan penyajian makanan, yaitu:

- a. Juru masak (cook) adalh petugas yang berhubungan dengan proses pengolahan makanan semenjak bahan makanan diterima didapur, lalu dicuci, dipotong dan terakhir dimasak.
- b. Juru pembersih peralatan (steward) ada petugas yang menjaga kebersihan area dapur dan perlatan dapur.
- c. Pramusaji (waiter) adalah petugas yang menyajikan makanan direstoran pada costumer.

# Syarat kesehatan perorangan

- 1) Harus mengetahui cara melaksanakan dan mendapatkan kesehatan yang baik.
- 2) Mengetahui pentignya penerapan hygiene perorangan seperti: rambut harus ditutup selama bekerja, tidak boleh menggunakan cincin saat bekerja.
- 3) Membiasakan hidup sehat dan bersih dengan mandi setiap hari, olah raga teratur, makanan yang cukup dan seimbang serta istirahat yang cukup.
- 4) Mengembangkan sikap dan rasa tanggungjawab pada praktek kesehatan seperti tidak merokok saat bekerja didapur, mencuci peralatan masak dengan air panas.

# Peraturan dasar hygiene perorangan

- 1) Pembersihan tangan
  - Sebelum memegang makanan
  - Selama menangani makanan
  - Selama memegang dasi, sampah, kain lap kotor
  - Setelah dari WC

Cucilah tangan dengan menggunakan sabun, lalu bilas dengan air mengalir dan keringkan dengan lap kering yang bersih atau tissu untuk mencegah masuknya bakteri dalam tubuh.

- 2) Penggunaan cincin, jam tangan dan assesoris
  - Selama bekerja didpaur tidak diperkenankan menggunakan cincin, jam tangan dan assesoris laian karena dapat menjadi tempat persembunyian bakteri yang dapat berkembang biak.

- Selain itu logam pada cincin dan jam tangan dapat bersenyawa dengan zat makanan seperti garam dan asam yang bisa berakibat terjadinya keracunan makanan.
- Arloji atau perhiasan lainnya dapat jatuh kedalam makanan tanpa disadari. Hal ini bisa termakan oleh orang lain dan dapat membahayakan kesehatan.

#### 3) Kebersihan jari dan kuku

Kuku jari seorang pengolah makanan harus selalu bersih dan di potong pendek. Kuku panjang dapat menjadi sarang bakteri. Bila terdapat luka harus dibersihkan, diobati dan ditutup dengan baik.

#### 4) Kebersihan rambut

- Rambut harus dicuci minimal 2 hari sekali untuk mencegah ketombe dan kerontokan
- Rambut bagi laki-laki sebaiknya dipotong pendek dan rapi
- Bagi perempuan diikat
- Selama bekerja didapur harus menggunakan topi.

#### 5) Kebersihan hidung

- Selama bekerja dilarang terlalu sering memegang hidung, karena dapat memindahkan bakteri dari hidung ke makanan
- Petugas yang sedang flu sebaiknya menggunakan masker
- Gunakan tissu untuk menutup hidung saat bersin.

#### 6) Kebersihan telinga

- Telinga harus selalu bersih
- Tidak boleh mengorek telinga waktu bekerja

#### 7) Pemeliharaan kaki

- Kuku jari harus dipotong pendek
- Gunakan sepatu yang bertumit rendah dan bersol karet
- Istirahatkan kaki dengan cara ditinggikan

#### 8) Pemakaian kosmetik

- Dilarang menggunakan kosmetik secara berlebihan
- Selesai menggunakan kosmetik tangan harus dicuci bersih menggunakan sabun
- Tidak menyimpan kosmetik di area dapur atau restoran.

#### 9) Merokok

Tidak diperbolehkan merokok selama bekerja

#### 10) Meludah

Tidak diperbolehkan meludah sembarangan tempat, karena bisa menularkan penyakit.

Persyaratan pakaian kerja penjamah makanan:

- a) Bersifat melindungi
- b) Mudah di cuci
- c) Warna tidak mencolok
- d) Ringan dan nyaman
- e) Kuat
- f) Mudah menyerap air dan keringat.

#### 2. Hygiene tempat kerja (kitchen hygiene)

Hygiene dapur adalah suatu ilmu yang mempelajari usaha-usaha preventif dalam menciptakan lingkungan dapur beserta isinya yang bersih dan sehat serta terbebas dari kuman penyakit. Dapur yang bersih dan dipelihara dengan baik merupakan tempat yang higienes dan nyaman sebagai tempat kerja dan tempat menghasilkan makanan yang higienes. Selain itu dapur yang bersih dan sehat dapat menimbulkan image yang baik bagi institusi boga tersebut. berdasarkan bentuknya dapur terbagi atas 4 macam yaitu:

- a) Bentuk L
- b) Bentuk U
- c) Bentuk I
- d) Bentuk sejajar atau berhadapan

Fungsi dapur meliputi:

- a) Tempat mengolah makanan dari bahan mentah sampai siap saji
- b) Tempat menyimpan bahan makanan
- c) Tempat menyimpan alat dapur, alat masak, alat makan/minum dan lenan
- d) Tempat menyimpan hasil olah makanan

Besarnya dapur tergantung pada:

- a) Banyaknya makanan yang akan kiat olah
- b) Banyaknya petugas yang bekerja didapur
- c) Besarnya institusi boga
- d) Pekerjaan apa saja yang akan dilakukan didapur.

#### Ruang lingkup hygiene dapur

- Fisik dapur, kontruksi bangunan dapur yang sudah direncanakan sejak awal pembangunan dapur tersebut. meliputi: lantai, dinding, langit-lnagit, pintu dan jendela, ventilasi penerangan, tempat mencuci tangan, ruangan pegawai, toilet/WC, pembuangan sampah/limbah.
- Tata letak dapur (layout) alur kerja yang disesuaikan dengan urutan pekerjaan yang dilalui, dair mulai penerimaan bahan makanan mentah sampai makanan siap disajikan. Tata letak dapur ini harus dibuat sedemikian rupa sehingga kegiatan pengolahan makanan dapat dilakukan dengan efisien dan hygiene.

• Perlengkapan dan peralatan dapur, semua barang atau benda yang digunakan dalam kegiatan pengolahan makanan didapur dari mulai proses persiapan hingga penyajian.

#### Persyaratan hygiene dapur:

#### a) Lantai

- Luas 30-40% dari luas lantai restoran sehingga cukup untuk semua kegiatan proses pengolahan makanan.
- Bahan lantai terbuat dari bahan yang kokoh, tidak mudah pecah dan bergeser dan tidak licin.
- Kedap air, seperti keramik atau marmer
- Mudah dibersihkan, rata dan datar

#### b) Dinding/tembok

- Terbuat dari bahan yang kokoh dan kedap air
- Rata dan mudah dibersihkan
- Dinding/tembok dicat berwarna cerah

#### c) Langit-langit (ceiling)

- Rata dan datar
- Kuat dan tidak ada bagian yang retak
- Dicat berwarna cerah serasi dengan tembok
- Biasanya terdapat cerobong asap dari bahan yang mudah dibersihkan dan dicuci dengan air

#### d) Pintu dan jendela

- Luas pintu dan jendela 40% dari luas dinding dapur
- Dibuat sewajarnya agar berfungsi dengan baik
- Jendela dibuat berlapis kawat kasa
- Pintu dan jendela mudah dibersihkan setiap hari.

#### e) Ventilasi udara

- Dapat berfungsi dengan baik
- Mudah dibersihkan
- Dilapisi kawat kasa agar mencegah masuknya lalat atau serangga kedalam dapur.

#### f) Penerangan

- Penerangan alami lebih baik dibandingkan penerangan buatan seperti lampu
- Lampu harus mampu menerangi semua bagian ruangan sehingga yang kotor bisa dapat diketahui dan dibersihkan
- Lampu cukup terang dan tidak menimbulkan bayng-bayang sehingga tidak terjadi kelelahan mata.

#### g) Tempat mencuci tangan

• Dibuat dari bahan kedap air dan mudah dibersihkan

- Tersedia sabun/detergen pencuci tangan
- Tersedia kertas tissue atau alat pengering tangan (hand dryer)
- h) Ruang ganti pakaian
  - Dilengkapi almari (locker) untuk menyimpan pakaian atau barang pribadi karyawan
  - Terdapat kamar mandi/toilet
  - Mudah dibersihkan
- i) Toilet
  - Dibuat didekat dapur, aman dan tidak mudah menimbulkan pencemaran
  - Mudah dibersihkan
  - Tersedia bahan pembersih seperti sabun, sikat, detergen, tissue
  - Dibersihkan rutin oleh petugas
- j) Tempat sampah
  - Saluran limbah mudah dibersihkan
  - Tersedia saluran air panas dan air dingin untuk membersihkan lantai dan peralatan
  - Saluran dibuat pada lantai dapur harus dibersihkan dengan detergent supaya kotoran tidak tertimbun.
  - 3. Hygiene Makanan (food hygiene)

Hygiene makanan adalah kebersihan pada makanan. Makanan dikatakan hygiene apabila makanan tersebut aman untuk dimakan tidak membahayakan bagi kesehatan. ada 3 faktor yang dianggap sebagai sumber pencemaran makanan yaitu:

a) Penjamah makanan, adalah semua orang yang berhubungan dengan bahan atau makanan, dimulai semenjak bahan masih berada pada para pelanggan.

Yang termasuk penjamah makanan yaitu:

- Petani
- Pemotong dan pemasak bahan makanan
- Penerima dna penyimpan bahan makanan di gudang
- Pengolahan makanan
- Pramusaji
- b) Area lingkungan
  - Area dapur
  - Perlengkapan
  - Area limbah
  - Area restoran
  - Peralatan restoran
  - Linen restoran
- c) Bahan makanan itu sendiri
  - Beberpa jenis sayuran

- Hati hewan dengan beberapa jenis cacing
- Daging babi dengan penyakit cacing pita
- Beberapa bahan makanan hewani
- Beberapa bahan makanan nabati

#### **SMK N 3 MAGELANG**

#### HANDOUT SANITASI, HYGIENE DAN KESELAMATAN KERJA

No.	Revisi: 00	Tgl. 9 Agustus 2016	Jasa Boga
Semester 1	KD 2		Tata Boga

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Magelang

Program Studi Keahlian : Jasa Boga

Mata Pelajaran : Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja

Kelas/Semester : X/1

Kompetensi Dasar : Mendeskripsikan jenis – jenis, struktur dan perkembangbiakan

mikroorganisme di bidang makanan

Materi Pokok : Pengertian, peran, dan jenis mikroorganisme dibidang

makanan, Struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme dibidang makanan, Hubungan antara mikroorganisme dengan

penyakit yang disebabkan oleh makanan.

Pertemuan : 2 x pertemuan Alokasi Waktu : (2 x 45 menit)

#### **MIKROORGANISME**

#### Pengertian Mikroorganisme

Mikroorganisme merupakan organisme yang sangat kecil biasanya bersel satu, yang tidak dapat dilihat tanpa menggunakan mikroskop. Ilmu yang mempelajari tentang mikroorganisme disebut dengan istilah mikrobiologi. Kadang-kadang organisme kecil berkelompok membentuk koloni yang dapat dilihat dengan mata telanjang (tanpa menggunakan

peralatan, misalnya mikroskop), tapi pada umumnya mereka tidak bisa dilihat. Mereka terdapat dimana-mana di sekeliling kita, maupun dalam makanan. Bentuknya yang tidak dapat dilihat dengan mata telanjang dan dapat berada dimana-mana inilah yang menjadi alasan pengolah makanan harus waspada saat mengolah dan menyajikan makanan.

Mikroorganisme dapat menyebabkan terjadinya keracunan makanan jika ada dalam jumlah banyak dalam makanan. Mereka juga dapat merusak bahan makanan yang diawali dengan kerusakan fisik akibat benturan lalu diikuti dengan pembusukan yang disebabkan oleh mikroorganisme. Umumnya mikroorganisme tidak menguntungkan, walaupun beberapa jenis bermanfaat bagi kehidupan umat manusia. Sebagai orang yang berhubungan dengan makanan kita perlu tahu tentang mikroorganisme, khususnya cara perkembangbiakan berbagai jenis mikroorganisme yang berhubungan dengan makanan, sehingga kita dapat memutus rantai terjadinya kerusakan dan keracunan makanan yang disebabkan oleh mikroorganisme.

#### Klasifikasi mikroorganisme

Mikroorganisme dapat diklasifikasikan berdasarkan bentuk dan perannya dalam kehidupan. Berdasarkan bentuk dan perannya, mikroorganisme diklasifikasikan atas :

- a. Bentuknya:
  - 1) Protozoa
  - 2) Virus
  - 3) Microscopic fungi (kapang dan ragi)
  - 4) Bakteri
- b. Peranannya dalam kehidupan manusia
  - 1) Mikroorganisme pathogens Mikroorganisme yang dapat menyebabkan penyakit.

#### 2) Spoilage microorganisms

Mikroorganisme yang dapat menyebabkan merusak penampilan makanan dan rasa makanan. Mikroorganisme ini tumbuh dalam makanan dan menghasilkan bahan yang dapat merubah warna makanan tetapi tidak menyebabkan penyakit.

#### 3) Beneficial microorganisms

Mikroorganisme yang menguntungkan manusia seperti :

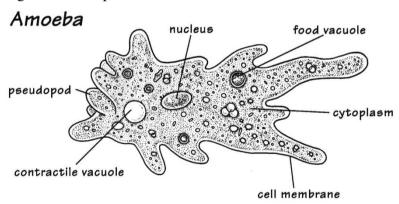
- a) Mikroorganisme yang dapat membusukkan bahan organik, seperti membusukkan sampah yang berasal dari tumbuhan dan hewan. Dapat kalian bayangkan jika tidak ada organisme pembusuk, maka dunia bisa penuh dengan sampah dan makhluk yang sudah mati tidak akan hancur (tetap ada seperti saat hidup
- b) Mikroorganisme yang digunakan dalam pembuatan bir, anggur, keju, yoghurt dan lain-lain.
- c) Mikroorganisme yang menghasilkan antibiotik, yang banyak digunakan untuk pengobatan berbagai penyakit.

#### 1) Protozoa

Protozoa adalah hewan mikroskopik bersel tunggal. Protozoa berasal dar bahasa Yunani yaitu "protos" artinya pertama dan "zoon" artinya hewan. Ciri-ciri umum protozoa antara lain:

- a) Bersel tunggal
- b) Hidup sendiri atau berkoloni
- c) Hidup saprofit dan parasit
- d) Dapat membentuk kista untuk bertahan hidup
- e) Memiliki alat gerak untuk bergerak
- f) Umumnya hidup di air

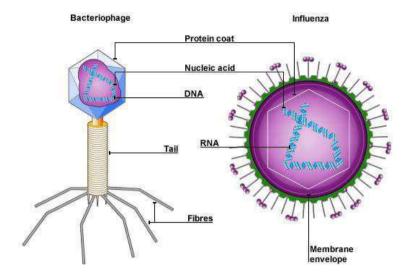
Contoh yang paling umum dari protozoa adalah amoeba



#### 2) Virus

Virus umumnya tidak dapat dilihat dengan mikroskop, tetapi dapat dilihat dengan bantuan mikroskop electron. Virus tidak dapat tumbuh jika diisolasi (menempel benda mati) karena tidak ada makanan. Virus hanya tumbuh dan berkembangbiak pada sel yang hidup. Virus selalu hidup sebagai parasit dalam sel makhluk hidup. Partikel virus menempel sel yang ditempatinya atau sel inang (host) lalu melakukan penetrasi pada sel inangnya dan berkembangbiak. Sel yang baru selanjutnya akan menyerang sel inang lainnya, sehingga sel inangnya menjadi terluka atau rusak karena serangan virus. Itulah sebabnya virus selalu menjadi mikroorganisme pathogen pada manusia, hewan (rabies) dan tumbuhan (penyakit mozaik).

Umumnya penyakit yang disebabkan oleh virus dipindahkan melalui kontak antar penderita seperti pada penyakit influenza, tetapi beberapa penyakit yang disebabkan oleh virus dapat dipindahkan melalui makanan atau air yang terkontaminasi, seperti penyakit hepatitis dan polio, radang hati, sakit pernafasan dan diare.



#### 3) Microscopic Fungi (Kapang/mould)

Fungi dalam bahasa Indonesia dikenal dengan nama "jamur" dan termasuk kelompok tanaman. Jamur ada yang jelas terlihat bentuknya (misalnya "mushroom"), namun ada yang tidak nampak jelas karena sangat kecil yang dikenal dengan mikroskopik fungi. Mikroskopik fungi ada 2 yaitu kapang (mold) dan ragi (yeast/khamir).

Kapang adalah mikroskopik fungi bersel banyak, tetapi tidak memiliki klorofil, sehingga tidak dapat membuat makanannya sendiri. Kapang dimasukkan dalam kelompok mikroorganisme karena setiap sel kapang dapat tumbuh secara independen. Jika dibandingkan dengan bakteri dan ragi, kapang berukuran lebih besar dan lebih kompleks, sehingga dapat dilihat dengan mata telanjang.

Berdasarkan strukturnya, kapang terdiri dari benang-benang (filamen) tipis yang disebut hifa (hypha). Melalui hyfa inilah kapang dapat tumbuh pada makanan, lalu membentuk gabungan hifa yang disebut dengan miselium (mycelium). Benang-benang dari kapang memiliki warna antara lain merah/jingga, hitam kebiruan, abu-abu, yang disebabkan oleh warna sporanya. Kapang dengan hyfa berwarna merah/jingga terdapat pada oncom yang terbuat dari ampas tahu, sedangkan kapang dengan hifa berwarna abu-abu terdapat pada oncom bungkil dari kacang tanah.

Umumnya kapang hidup saprofit (tumbuh pada sel yang sudah mati); namun beberapa kapang dapat hidup sebagai parasit karena menghancurkan jaringan tanaman dan hewan dimana kapang tumbuh. Sebagai parasit kapang dapat merusak atau menimbulkan penyakit pada sel inangnya (bisa manusia, maupun tumbuhan). Permukaan bahan makanan yang ditumbuhi oleh kapang akan mengalami kerusakan fisik walaupun disimpan dalam refrigerator, sehingga menurunkan kualitas makanan. Kapang juga dapat menginfeksi kulit manusia seperti penyakit "athlete food" dan kudis/kurap.

Walaupun ada kapang yang merugikan, namun ada pula kapang yang bermanfaat. Misalnya untuk pembuatan tempe, oncom, keju, kecap dan obat (kapang yang menghasilkan antibiotic penisilin).

PRODUK	BAHAN	JENIS KAPANG
Tempe	Kedele	Rhizopus oligosporus
		Rhizopus oryzae
Oncom hitam	Bungkil kacang tanah	Neurospora sitophia
Oncom merah	Ampas tahu	Rhizopus oligosporus

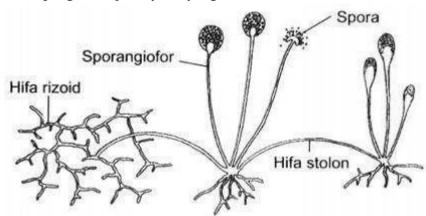
		Rhizopus oryzae
Kecap	Kedele	Aspergillus oryzae
Tauco	Kedele	Aspergillus oryzae
Ragi tape	Tepung	Rhizopus, Aspergillus
Keju biru	Susu	Penicilium roqueforti
Keju camembert	Susu	Penicilium camemberti

Kapang memperoleh makanan dari organisme lainnya melalui langkah sebagai berikut :

- a) Menghancurkan molekul kompleks dari media tempat tumbuhnya menjadi molekul yang lebih sederhana dengan mengeluarkan enzyme ke sekeliling media tempat tumbuhnya. Enzym tersebut akan menyebabkan bahan makanan yang dihancurkan oleh enzyme menjadi mudah larut. Tanda sel bahan makanan yang ditumbuhi kapang telah dihancurkan adalah teksturnya menjadi lunak dan basah dan terjadi perubahan flavor karena telah terjadi pemecahan molekul.
- b) Enzym dikeluarkan oleh kapang untuk menghancurkan sel di luar kapang, sehingga sel melunak dan basah.
- c) Kapang selanjutnya menyerap bahan yang sudah larut melalui dinding selnya dan menariknya ke dalam protoplasma (cairan sel) kapang.
- d) Bahan-bahan yang telah larut, selanjutnya melalui proses diffusi masuk ke dalam sel kapang.

#### Reproduksi /Perkembangbiakan Kapang

Kapang berkembangbiak dengan spora yang dihasilkan dari hyfa. Spora yang dihasilkan oleh kapang ada 2 jenis yaitu yang dihasilkan secara sexual dan asexual.



#### 4) Ragi

Ragi termasuk kelompok jamur bersel tunggal. Biasanya hidup saprofit pada tanaman yang digunakan sebagai bahan makanan. Ragi dapat merusak makanan seperti yang terjadi pada jus buah, selai dan daging. Ragi dapat menghasilkan enzym yang digunakan untuk memfermentasi gula menjadi karbondioksida, karena itu ragi digunakan dalam pembuatan minuman beralkohol dan digunakan sebagai bahan pengembang pada pembuatan berbagai jenis roti dan kue.

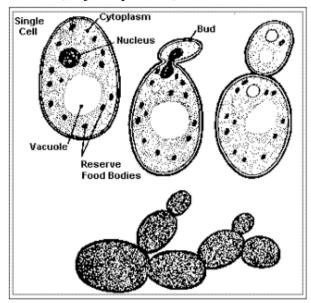
#### Struktur Sel Ragi

Komponen sel ragi terdiri dari:

- 1. Dinding sel
- 2. Sitoplasma
- 3. Inti sel (nucleus)
- 4. Vacuola



#### 5. Bud (tonjolan pada sel).



#### Reproduksi Ragi

Umumnya ragi berkembangbiak secara aseksual (dengan membelah diri) yang dikenal dengan istilah "budding". Langkah-langkah proses pembelahan sel (budding) terjadi sebagai berikut (Gambar 10):

- 1) Salah satu bagian sitoplasma sel ragi menekan dinding sel ragi, membentuk tonjolan yang disebut "bud"
- 2) Tonjolan yang terbentuk selanjutnya berkembang, semakin membesar, dan selanjutnya memisahkan diri dari sel induk ragi.

#### 5) Bakteri

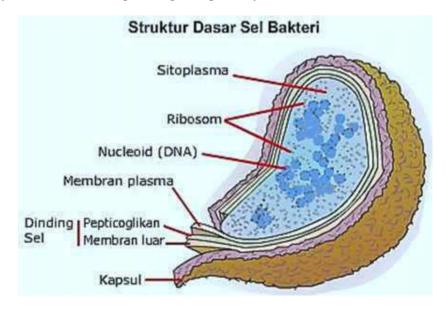
Bakteri merupakan salah satu organisme terkecil yang termasuk ke dalam kelompok mikroorganisme. Diantara mikroorganisme yang telah diuraikan sebelumnya, bakteri menjadi pusat perhatian penanganan makanan karena banyak masalah yang dijumpai pada bidang makanan. Diameter terkecil bakteri adalah 0,4 µm. Bakteri tidak dapat dilihat dengan mata jika tanpa menggunakan mikroskop. Jika berada dalam kelompok besar kita dapat mengenali adanya bakteri berdasarkan tanda fisik yang diperlihatkan pada bahan makanan atau minuman, misalnya keruh atau berlendir.

Bakteri tersebar luas di udara, air, tanah, usus hewan, manusia dan pada tanaman. Mulut, hidung, kerongkongan, permukaan kulit, rambut, dan tangan manusia menjadi sumber bakteri. Pada umumnya kita tidak dapat mengetahui bakteri yang terdapat pada makanan, oleh karena itu kita harus selalu berhati-hati saat menangani makanan.

#### Struktur Bakteri

Jika dilihat dari strukturnya, sel bakteri mengandung komponen yaitu:

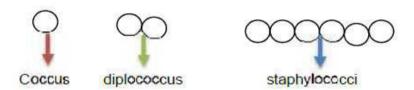
- (1) Kapsul
- (2) Dinding sel
- (3) Membran plasma
- (4) Sitoplasma
- (5) Ribosom
- (6) Inti sel



#### Penggolongan Bakteri

Bakteri dapat dikelompokkan berdasarkan bentuknya yaitu:

1. Coccus (bulat)

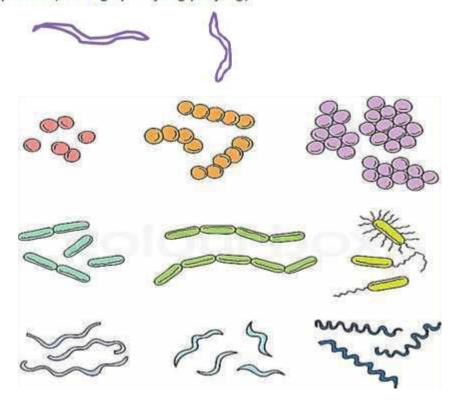


2. Bacillus (bentuk batang)





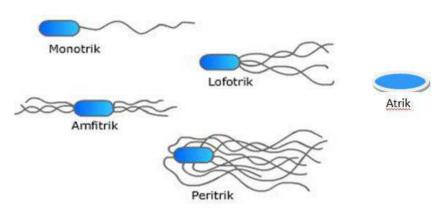
4. Spirillum (benang spiral yang panjang)



#### Flagella, Kapsul dan Spora pada Bakteri

Beberapa bakteri dapat bergerak sendiri (disebut motile), karena memiliki alat gerak yang disebut flagel/flagella. Flagella yang dimiliki bakteri bermacam-macam ada yang di seluruh permukaan sel, ada yang di kedua ujungnya atau hanya satu atau di salah satu ujung.

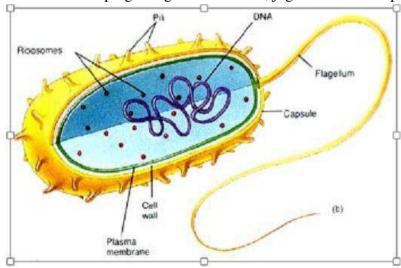
#### Jumlah dan Posisi Flagellum pada Bakteri



Beberapa jenis bakteri dapat menghasilkan kapsul yaitu lapisan lendir yang berada di luar dinding sel bakteri. Bakteri yang menghasilkan kapsul dalam jumlah banyak pada bahan makanan, akan menyebabkan bahan makanan terlihat berjamur dan basah.

Beberapa jenis bakteri dapat membentuk endospora (tubuh yang mengeras) untuk melindungi tubuhnya saat menjumpai lingkungan yang tidak memungkinkan bakteri untuk bertahan. Spora bakteri dapat bertahan pada berbagai kondisi lingkungan untuk waktu yang lama. Saat kondisi lingkungan memungkinkan bakteri untuk hidup, spora akan berkembang membentuk sel bakteri baru. Perbedaan endospore bakteri dengan spora pada umumnya adalah spora biasa digunakan sebagai alat perkembangbiakan vegetatif.

Bakteri menghasilkan berbagai bahan sebagai hasil metabolismenya. Beberapa dari bahan-bahan tersebut dapat membahayakan sistem pencernaan manusia dan dikenal sebagai toksin (racun). Racun tidak terlihat, tidak berasa, dan tidak berbau. Seorang pengolah makanan harus waspada saat menyiapkan dan mengolah makanan, karena sulit membedakan antara makanan yang mengandung bakteri dan toksin dalam jumlah banyak dengan makanan yang aman. Makanan yang mengandung bakteri dan toksin dalam jumlah yang membahayakan manusia kadang sulit untuk dikenali, karena tidak nampak ada perubahan bau, rasa, dan kenampakan. Beberapa toksin yang dihasilkan oleh bakteri misalnya bakteri Staphylococcus dan Bacillus tahan terhadap panas dan tidak rusak oleh proses pemasakan. Bakteri Staphylococcus dan Bacillus disamping menghasilkan racun, juga membentuk spora.



Reproduksi/Perkembangbiakan Bakteri

Bakteri dapat berkembang biak pembelahan sel atau pemisahan sel. Dalam kondisi ideal untuk tumbuhan, jumlah bakteri akan 2 kali lipat dari keadaan semula setiap 15-30 menit, pada umumnya 20 menit, Hal ini berarti bahwa jika ada 1 bakteri pada 0 menit, maka akan ada jutaan bakteri dalam waktu 6 jam.

#### Faktor yang Mempengaruhi Perkembangbiakan Mikroorganisme

Perkembangbiakan mikroorganisme sangat dipengaruhi oleh beberapa faktor berikut, diataranya adalah:

#### a. Makanan

Sebagaimana makhluk hidup lainnya, mikroorganisme juga memerlukan makanan untuk dapat tumbuh dan berkembangbiak. Beberapa bakteri dapat tumbuh pada berbagai jenis makanan, namun ada juga bakteri yang memerlukan vitamin tertentu untuk tumbuh dan berkembang. Beberapa bakteri ada yang dapat membuat vitamin sendiri dari sistesis bahan makanan yang ada. Umumnya bakteri yang menyebabkan penyakit (patogen) tumbuh dan berkembang subur pada makanan yang dikonsumsi oleh manusia, khususnya makanan yang mengandung protein, seperti daging, ikan, produk olahan susu, telur, unggas, beberapa jenis padi- padian dan sayuran.

#### b. Kelembaban dan Tekanan Osmotik

Bakteri membutuhkan kelembaban untuk mendukung pertumbuhannya, yang tersedia dari udara atau dari makanan yang dicemari oleh bakteri. Makanan kering tidak mendukung pertumbuhan bakteri. Bahan makanan yang memiliki tekanan osmotik tinggi juga akan mempengaruhi pertumbuhan bakteri dengan cara menarik air dari proses kegiatan fisisnya. Makanan yang mengandung garam atau dengan kadar gula tinggi akan lebih aman, karena bahan-bahan tersebut membuat bakteri tidak mampu menggunakan kelembapan yang ada pada makanan, bahkan akan menarik air dari dalam sel bakteri. Tabel 2. menjelaskan kebutuhan kelembaban untuk pertumbuhan berbagai jenis mikroorganisme.

Masing-masing mikroorganisme memiliki toleransi yang berbeda terhadap tekanan osmosis. Ragi dan kapang lebih toleran terhadap tekanan osmosis dibandingkan bakteri, sehingga pada makanan yang berkadar gula dan garam tinggi lebih banyak dijumpai kapang dan ragi.

#### c. Suhu

Umumnya mikroorganisme tumbuh dengan sangat baik di temperatur yang hangat (37°c), sesuai dengan suhu tubuh manusia. Berdasarkan suhu optimum tumbuhnya, mikroorganisme dibagi atas:

- 1) Psikrofilik : yaitu mikroorganisme yang tumbuh baik pada suhu rendah
- 2) Mesofilik : yaitu mikroorganisme yang tumbuh baik pada suhu normal tubuh manusia
- 3) Termofilik : yaitu mikroorganisme yang tumbuh baik pada suhu tinggi Ketiga kelompok mikroorganisme tersebut tumbuh pada selang suhu tertentu

Jenis Mikroorganisme	Suhu							
	Minimum	Optimum	Maksimum					
Psikrofilik	0	10 - 15	20					
Mesofilik pathogen	10	36 - 42	45					
Mesofilik saprofit	10	18 – 25	45					
Termofilik	30	45 - 55	65					

#### d. Kadar Asam dan Basa/Alkali (pH)

Pada umumnya mikroorganisme neutrofilik, yaitu senang tumbuh pada derajat keasaman (pH) netral, yaitu pH antara 6,6 – 7,5. Yang termasuk dalam kelompok ini adalah bakteri penyebab kerusakan makanan dan semua mikroorganisme patogen (penyebab

penyakit). Kapang dan ragi lebih toleran terhadap nilai pH. Beberapa mikroorganisme khusus bahkan toleran terhadap pH rendah (kondisi asam), yang dikenal dengan "asidofilik, biasanya merusak bahan makanan yang asam, cuka dan wine.

Umumnya sayuran berada pada pH antara 4.0-6.0, sayuran lebih rentan terhadap kerusakan oleh bakteri dibandingkan oleh kapang. Buah-buahan lebih asam dibandingkan sayuran, dan lebih mudah rusak oleh ragi dan kapang.

#### e. Oksigen

Kebanyakan mikroorganisme melakukan respirasi/pernafasan secara aerob, artinya bakteri membutuhkan oksigen untuk proses pernafasannya. Pada saat proses respirasi oksigen digunakan untuk memetabolisme makanan (misalnya pati) sehingga menghasilkan energy, karbondioksida dan air. Berdasarkan kebutuhannya terhadap oksigen pada proses respirasi, mikroorganisme dibedakan atas:

- 1) Aerobik: mikroorganisme yang membutuhkan oksigen untuk hidupnya. Termasuk dalam kelompok ini adalah bakteri kelompok Bacillus dan kapang.
- 2) Obligat anaerob: mikroorganisme yang tumbuh baik jika tidak ada oksigen. Termasuk dalam kelompok ini adalah bakteri kelompok Clostridium.
- 3) Fakultatif anarob: mikroorganisme yang tumbuh baik jika ada oksigen, tetapi dapat juga tumbuh jika tanpa oksigen. Termasuk dalam kelompok ini adalah ragi.
- 4) Mikroarofilik: mikroorganisme yang tumbuh pada kondisi oksigen sedikit atau terbatas. Termasuk dalam kelompok ini adalah bakteri kelompok Lactobacillus.

#### f. Waktu

Walaupun mikroorganisme dapat berkembang pada berbagai keadaan, namun pada dasarnya tetap memerlukan waktu untuk beradaptasi dan tumbuh pada lingkungan baru. Periode dari mulai masuknya mikrrorganisme pada lingkungan baru sampai mulai tumbuh disebut dengan fase "lag phase". Setiap mikroorganisme membutuhkan fase "lag phase" berbeda-beda.

Fase "lag phase" memungkinkan kita menghitung lama makanan bisa disajikan pada suhu kamar (25 0C). Jika tidak terdapat fase "lag phase", akan terdapat lebih banyak mikroorganisme berkembang dalam waktu singkat, dan akan lebih banyak makanan cepat rusak dan makanan yang mengandung bakteri patogen.

Setelah proses lag phase, bakteri yang berada dalam makanan dan makanan berada pada suhu ruang maka bakteri akan berkembang dari 1 bakteri menjadi 2 setiap 20 menit. Itulah sebabnya kita tidak boleh membiarkan makanan berada pada suhu ruang untuk jangka waktu yang lama, apalagi untuk makanan yang banyak mengandung protein.

Faktor-faktor yang mempengaruhi perkembangbiakan mikroorganisme dijadikan titik tolak untuk melakukan pengawetan makanan guna mencegah perkembangbiakan mikroorganisme.

# SMK N 3 MAGELANG HANDOUT SANITASI, HYGIENE DAN KESELAMATAN KERJA No. Revisi: 00 Tgl. 25 Juli 2016 Jasa Boga Semester 1 KD3 Tata Boga

#### Resiko Hygiene (Kerusakan Makanan)

Bahasan berikut akan mempelajari tentang "resiko *hygiene" pada* pokok bahasan "Kerusakan Makanan". Proses kerusakan makanan sedapat mungkin dicegah atau ditunda agar kita memperoleh makanan segar, aman dan sehat untuk dikonsumsi. Sering kali kita menjumpai makanan yang akan kita simpan dan akan kita konsumsi kualitasnya menurun, karena terjadi kerusakan.

#### Pengertian resiko hygiene

Resiko Hygiene adalah resiko atau kemungkinan kejadian yang dapat timbul akibat tidak diterapkannya prosedur hygiene secara konsisten atau ketat. Resiko hygiene meliputi antara lain:

- a. Aspek ekonomi antara lain:
  - 1) Biaya yang harus dikeluarkan jika terjadi resiko hygiene.
  - 2) Kehilanggan pelanggan setelah terjadinya resiko hygiene sehingga menurunkan atau menghilangkan pendapatan.
  - 3) Kebangkrutan usaha karena hilangnya kepercayaan konsumen
  - 4) Mempengaruhi usaha lain yang sejenis
- b. Penyebaran penyakit antara lain:
  - 1) Hepatitis
  - 2) Cacingan
  - 3) Disentri
  - 4) Demam tipes
- c. Keracunan makanan, meliputi:
  - Keracunan makanan karena infeksi: yaitu keracunan makanan yang disebabkan bakteri dalam makanan yang cukup banyak dan masuk ke tubuh manusia, sehingga menginfeksi manusia.
  - 2) Keracunan makanan karena intoksikasi: yaitu keracunan makanan yang disebabkan oleh racun yang dikeluarkan oleh bakteri dalam makanan.

#### Pengertian kerusakan makanan

Makanan merupakan senyawa organik alami, sehingga mudah di rusak oleh mikroorganisme atau rusak oleh sebab lain. Apa perbedaan antara makanan sehat dan makanan rusak?

Yang dikatakan makanan sehat adalah makanan yang memiliki kriteria berikut antara lain:

- a. Makanan yang layak untuk dimakan, karena memenuhi komposisi kebutuhan, dan diolah sesuai dengan prosedur pengolahan.
- b. Bebas dari benda-benda hidup atau jasad renik yang dapat menimbulkan penyakit.
- c. Bebas dari benda-benda yang dapat mengotori makanan atau menyebabkan cedera bagi yang mengkonsumsinya (seperti misalnya rambut, pecahan gelas, dan lain-lain.
- d. Bebas dari unsur kimia yang mencemari makanan, baik yang berasal dari bahan kimia di luar makanan maupun yang berasal dari bahan makanan tersebut.

Kebalikan dengan makanan sehat, makanan rusak diartikan sebagai:

- a. Makanan yang jika dikonsumsi oleh manusia akan menyebabkan penyakit bagi yang mengkonsumsinya.
- b. Makanan yang mengandung mikroorganisme patogen dalam jumlah yang cukup untuk menyebabkan penyakit.
- c. Makanan yang telah mengalami penurunan kualitas dari standar mutu makanan yang ditentukan.
- d. Makanan yang telah mengalami penyimpangan fisik yang melewati batas standar mutu/batas normal, meliputi penyimpangan pada aspek warna, tekstur, citarasa (bau dan rasa), dan bentuk.

#### Jenis – jenis kerusakan

Ditinjau dari penyebabnya, kerusakan makanan dapat dikelompokkan atas:

#### a. Kerusakan mikrobiologis

Kerusakan mikrobiologis adalah jenis kerusakan makanan yang disebabkan oleh pertumbuhan mikroorganisme, seperti bakteri, ragi, kapang. Kerusakan mikrobiologis dapat terjadi di awal kerusakan atau mengawali kerusakan; atau setelah terjadi kerusakan lain (menjadi kerusakan sekunder). Mikroorganisme akan merusak makanan melalui proses hdrolisis atau degradasi makro-molekul yang ada pada makanan menjadi mikro-molekul (terjadi kerusakan kimia). Akibat proses tersebut, makanan akan mengalami perubahan bau pada cita rasa makanan. Kerusakan mikroorganisme kadang dapat dilihat dengan mata dengan terbentuknya lendir, gas, pengeluaran cairan atau jamur pada makanan.Bahan makanan seperti roti, keju, sosis, buah, asam, sayuran lebih mudah dirusak oleh kapang dibandingkan oleh bakteri dan ragi.



#### b. Kerusakan kimia

Kerusakan kimia terjadi karena adanya reaksi kimia yang terjadi pada makanan misalnya pada lemak, karbohidrat dan protein, sehingga menimbulkan perubahan bau seperti tengik, bau asam atau bau busuk; atau terjadi reaksi browning pada bahan makanan.

#### c. Kerusakan fisik

Kerusakan fisik terjadi karena adanya perlakukan fisik seperti pengeringan, pembakaran, pendinginan dan pencahayaan.

#### Contoh kerusakan fisik:

1. Gosong akibat pembakaran dalam waktu lama dan suhu tinggi

- 2. Pengerasan tekstur makanan "case hardening" akibat pengeringan
- 3. Pelunakan tekstur makanan yang didinginkan "*chilling injures*" akibat disimpan di lemari pendingin
- 4. Pelunakan dan keluarnya cairan makanan beku saat diletakkan di ruang kamar yang dikenal dengan istilah "freezing injures", akibat disimpan di lemari pembeku

#### d. Kerusakan mekanis

Kerusakan yang terjadi akibat benturan, gesekan, bantingan saat pengepakan dan pengangkutan makanan yang dilakukan kurang hati-hati, sehingga bahan makanan menjadi memar, retak, pecah, belah atau remuk.Kerusakan ini dapat menjadi awal terjadinya kerusakan lain misalnya kerusakan mikrobiologis atau kerusakan kimia.

#### e. Kerusakan fisiologis

Kerusakan fisiologis disebabkan oleh reaksi metabolisme bahan makanan atau enzyme-enzym yang terdapat pada makanan sehingga terjadi proses autolisis. Proses fisiologis merupakan proses biokimia, sehingga kecepatan reaksinya dipengaruhi oleh factor suhu. Ciri dari terjadinya kerusakan fisiologis adalah daging buah menjadi lunak atau terlalu empuk.



#### f. Kerusakan biologis

Kerusakan biologis adalah kerusakan yang disebabkan oleh organisme seperti tikus, serangga dan hama lainnya yang merusak bahan makanan. Jenis kerusakan ini dapat terlihat pada bahan makanan, dan biasanya akan diikuti oleh jenis kerusakan mikrobiologis.

Biasanya kerusakan bahan makanan tidak terjadi secara terpisah, artinya berbagai jenis kerusakan makanan dapat terjadi pada bahan makanan secara bersamaan, atau kerusakan jenis tertentu akan diikui oleh jenis kerusakan lainnya. Sebagai contoh kerusakan fisiologis akan diikuti oleh kerusakan fisik dan mikroorganisme; atau kerusakan mekanik diikuti oleh kerusakan mikrobiologis, fisik dan seterusnya.

#### Tanda Kerusakan pada Beberapa Bahan Makanan

Beberapa tanda kerusakan beberapa makanan antara lain:

- 1. Kerusakan Daging ditandai oleh:
  - Perubahan warna menjadi kehijauan
  - Pembentukan lendir
  - Akumulasi gas dan cairan asam
  - Bau ammonia

- 2. Kerusakan Ikan ditandai oleh:
  - Perubahan bau karena bahan volatile (mudah menguap)
  - Pembentukan lendir
  - Perubahan warna dan bau
- 3. Kerusakan susu dan produk susu
  - Perubahan citarasa menjadi asam
  - Penggumpalan susu
  - Pembentukan busa
- 4. Kerusakan sayuran dan buah
  - Perubahan warna, tekstur dan bau
  - Terbentuk black rot, gray rot, pink rot, soft rot, stem-end rot (terlihat secara fisik)
- 5. Kerusakan minuman
  - · Warna lebih pekat dan keruh. Terjadi perubahan bau dan rasa
- 6. Makanan kaleng/kemasan
  - Kaleng menggembung/rusak
  - Terbentuk gas
  - Terbentuk warna kehitaman/kebiruan karena reaksi senyawa sulfur dengan besi dari kaleng

#### Pencegahan Kerusakan Makanan

Upaya yang dilakukan untuk mencegah terjadinya kerusakan makanan pada dasarnya adalah mencegah terjadinya autolisis dan menghambat pertumbuhan bakteri. Cara yang dilakukan merupakan upaya pengawetan makanan antara lain:

1. Pengurangan water activity (Aw)

Bahan makanan mengandung 2 jenis air yaitu air terikat dan air bebas. Water activity adalah istilah yang digunakan untuk menggambarkan air bebas yang terkadung dalam makanan dan berada di luar sel. Air bebas ini biasa digunakan oleh mikroorganisme untuk tumbuh dan berkembang dalam makanan. Untuk mencegah pertumbuhan mikroorganisme maka kandungan air bebas dalam bahan makanan harus dikurangi. Pengurangan air bebas pada bahan makanan dilakukan melalui 2 cara yaitu:

- a. Pengeringan dilakukan dengan menggunakan panas/suhu dan control aliran udara. Suhu yang digunakan untuk pengeringan tudak boleh terlalu tinggi karena dapat menyebabkan "case hardening".
- b. Penambahan gula dan garam dapat mengurangi cairan yang terdapat pada bahan makanan, melalui proses osmosis. Gula dan garam dapat mengurangi aktifitas mikroorganisme karena mikroorganisme akan mengalami dehidrasi dan plasmolysis karena kandungan cairan bahan makanan kurang.
- 2. Pengaturan pH (potensial hydrogen = derajat keasaman)

Mikroorganisme mempunyai pH optimum untuk tumbuh dan perkembangbiakannya.Umumnya jamur lebih tahan terhadap kondisi asan dibandingkan bakteri dan ragi. Pengaturan keasaman bahan makanan akan mencegah pertumubhan bakteri pembusuk dan penyebab keracunan makanan. Bakteri pembentuk asam laktat (Streptococcus lactis) dapat mencegah pertumbuhan bakteri lainnya misalnya Staphylococcus aureus pada saat pH mencapai 5,5.

Pengaturan pH dilakukan dengan menurunkan nilai pH menjadi ≤ 6 sehingga rasa makanan lebih asam, seperti membuat acar, asinan dan lain-lain. Penggunaan asam cuka pada acar dapat mencegah pertumbuhan bakteri Clostridium perfringens bila pH mencapai 5,7. Makanan kaleng yang mempunyai pH di bawah 4,5 seperti pada buah-buahan kaleng,

dapat mencegah pertumbuhan bakteri pembentuk spora dan racun yang cukup berbahaya yaitu Clostridium botulinum.

#### 3. Pengaturan Suhu

Pengaturan suhu digunakan untuk mencegah perkembangbiakan yang mikroorganisme dapat dilakukan melalui pendinginan, pembekuan pemanasan.Pendinginan biasanya dilakukan untuk penyimpanan sementara karena bakteri masih dapat berkembangbiak walaupun waktunya lebih lama. Jika akan disimpan untuk waktu lama maka bahan makanan biasanya dibekukan atau dipanaskan. Berbeda dengan pemanasan, pembekuan tidak dilakukan untuk mematikan mikroorganisme, hanya menghambat perkembangbiakannya.

Cara pendinginan dan pembekuan dikenal dengan istilah control suhu, karena digunakan untuk mengendalikan perkembangbiakan mikroorganisme. Prinsip kontrol suhu adalah menyimpan bahan makanan pada suhu yang aman, yaitu suhu di luar daerah yang dikenal dengan istilah zona berbahaya atau "danger zone". Suhu yang aman untuk penyimpanan sementara bahan makanan adalah > dari 60°C untuk makanan yang akan disajikan panas, dan suhu < dari 4°C untuk bahan makanan yang akan disajikan dingin.

#### a. Suhu $> 60^{\circ}$ C

- bakteri tidak tumbuh (sebagian mulai mati, kecuali bakteri pembentuk spora)

#### b. Danger Zone

- Suhu optimum perkembangbiakan bakteri penyebab keracunan
- Bakteri tumbuh baik pada suhu 12-60°C
- Bakteri tumbuh sangat baik pada suhu 20-45°C
- Beberapa bakteri tumbuh lambat pada suhu 5 − 12°C

#### c. Suhu dingin

- Bakteri penyebab keracunan makanan tidak tumbuh, bakteri penyebab kerusakan masih tumbuh

#### d. Suhu beku

- Bakteri penyebab keracunan makanan dan bakteri penyebab kerusakan dorman di bawah 15°C

Pemanasan adalah cara yang dilakukan untuk mematikan mikroorganisme patogen, atau mematikan seluruh mikroorganisme termasuk yang menguntungkan dengan menggunakan suhu tinggi. Pemanasan dilakukan melalui 2 cara yaitu sterilisasi dan pasteurisasi. Sterilisasi digunakan untuk mematikan seluruh bakteri dan sporanya yang terdapat pada makanan. Sterilisasi biasanya dilakukan pada suhu 121°C selama 15 menit atau pada suhu 135°C selama 1 – 3 detik.

Pasteurisasi merupakan pemanasan makanan yang bertujuan untuk mematikan mikroorganisme pathogen, tetapi mikroorganisme lainnya masih hidup. Sterilisasi biasa dilakukan pada susu, untuk mematikan mikroorganisme penyebab penyakit tuberculosis (TBC). Suhu yang digunakan untuk pasteurisasi adalah 62°C selama 30 menit atau 72°C selama 1 detik. Susu yang dipasteurisasi harus disimpan pada suhu rendah dan tidak tahan lama.

#### a. Menghilangkan oksigen

Umumnya mikroorganisme memerlukan oksigen untuk tumbuhnya, walaupun ada beberapa jenis bakteri tumbuh tanpa oksigen (anaerob).Untuk menghambat pertumbuhan mikroorganisme aerob, maka makanan dikemas dalam wadah yang telah dikeluarkan oksigennya (di vacuum).Namun demikian bakteri anaerob masih dapat tumbuh.

#### b. Menggunakan substrat penghambat pertumbuhan mikroorganisme

Beberapa mikroorganisme membutuhkan vitamin tertentu untuk tumbuhnya, misalnya bakteri pembentuk asam laktat yang butuh vitamin B kompleks untuk

tumbuhnya.Untuk menghambat pertumbuhan bakteri tersebut, maka dalam makanan harus dikurangi atau dihilangkan vitamin B nya.

c. Menggunakan inhibitor (bahan penghambat).

Berdasarkan sumbernya, bahan inhibitor yang dapat digunakan antara lain:

- Inhibitor alami, yaitu yang berada dalam bahan makanan seperti minyak dalam bawang putih, lysozyme pada telur dan antimiroba pada coklat, kunyit dan jeruk.
- Inhibitor hasil aksi mikroba, misalnya bakteri asam laktat menghasilkan senyawa hidrigen peroksida yang menghambat pertumbuhan Clostridium botulinum
- Inhibitor buatan (additive), berupa bahan tambahan makanan (BTM), antara lain asam asetat, nitrat/nitrit, asam benzoate dan lain-lain, yang digunakan pada jumlah terbatas.

Untuk mencegah perkembangbiakan bakteri agar bahan makanan lebih tahan lama untuk waktu yang panjang, maka teknik yang digunakan adalah kombinasi dari 2 atau lebih dari berbagai teknik pengawetan yang diuraikan diatas.

# SMK N 3 MAGELANG POST TEST BOGA DASAR No. Revisi: 00 Tgl. 1 Agustus 2016 Jasa Boga Semester 1 KD 1 Tata Boga

Jawablah soal di bawah ini dengan memilih jawaban yang paling tepat dari pilihan jawaban yang di sediakan.

- 1. Berikut ini merupakan pengertian dari Peralatan pengolahan yang paling tepat adalah......
  - a. Perkakas untuk membantu memasak
  - b. Peralatan untuk mempercepat proses memasak
  - c. Perkakas untuk mengolah suatu masakan
  - d. Peralatan untuk mempersiapkan proses memasak
- 2. Fungsi peralatan yang tepat adalah sebagai berikut......
  - a. Kitchen equipments, utensils equipments, processing equipments
  - b. Preparation equpments, processing equpments, platting equpments
  - c. utensils equipments, processing equipments, platting equipments
  - d. Preparation equipments, processing equipments, Kitchen equipments
- 3. Berikut ini yang termasuk peralatan untuk penyajian adalah....
  - a. Blender, mixer, dan panci
  - b. Dinner plate, dinner fork, dan dinner knife
  - c. Blender, pisau, dan choping board
  - d. Oven, panci dan frying pan
- 4. Toaster adalah alat pemanggang roti yang termasuk dalam fungsi peralatan.....
  - a. Preparation equipments
  - b. Processing equipments
  - c. Platting equipments
  - d. Kitchen equipments
- 5. Timbangan termasuk dalam peralatan...
  - a. Peralatan kayu
  - b. Peralatan listrik
  - c. Peralatan plastik
  - d. Peralatan mekanik
- 6. Peralatan besar (kitchen equipments) dibagi menjadi 3 yaitu...

- a. Peralatan listrik dan gas, peralatan non listrik, peralatan dari baja
- b. Peralatan dari alumunium, peralatan mekanik, peralatan non listrik
- c. Peralatan listrik dan gas, peralatan non listrik, peralatan mekanik
- d. Peralatan dari kayu, peralatan dari baja, peralatan dari alumunium
- 7. Perawatan alat yang tidak boleh menggunakan air asam/soda adalah perawatan untuk peralatan yang terbuat dari......
  - a. Alumunium
  - b. Besi
  - c. Plastic
  - d. Elektrik
- 8. Cara perawatan yang tidak benar untuk peralatan masak yang terbuat dari alumunium adalah....
  - a. Bersihkan dengan air asam
  - b. Menggunakan detergen
  - c. Direndam dengan air panas
  - d. Dikeringkan dengan lap
- 9. Berikut ini merupakan peralatan mekanik kecuali.......
  - a. Timbangan
  - b. Pasta maker
  - c. Blender
  - d. Meat grinder
- Cukup ditaburi dengan tepung dan dibersihkan dengan sikat baja, merupakan cara perawatan peralatan.....
  - a. Peralatan non listrik
  - b. Peralatan listrik
  - c. Peralatan plastik
  - d. Peralatan kayu
- 11. Berikut ini adalah alat penyajian yang tepat untuk soto kudus adalah ....
  - a. Dinner plate, dinner spoon
  - b. Mangkuk soup, sendok soup

- c. Mangkuk soup, landle
- d. Dissert plate, dinner fork.
- 12. Peralatan besar yang membuat ruangan tersebut berfungsi sebagai dapur untuk mengolah makanan seperti oven, kompor, dan sebagainya disebut ...
  - a. Cutlery
  - b. Peralatan dapur
  - c. Pesawat masak
  - d. Kitchen equipment
- 13. Peralatan dapur yaitu peralatan kecil untuk mengolah makanan seperti panci, pisau dan sebagainya disebut ...
  - a. Cutlery
  - b. Peralatan dapur
  - c. Kitchen utensils
  - d. Kitchen equipment
- 14. Saute pan berfungsi untuk ...
  - Panci bertangkai untuk menumis, memasak saus, menggoreng daging dengan minyak sedikit.
  - b. Panci untuk memanggang daging, unggas, dan sebagainya.
  - c. Panci untuk membuat kaldu, merebus daging, sayuran, dan membuat sup.
  - d. Panci untuk memasak saus, merebus daging, sayuran, dan sup.
- 15. Panci untuk membuat sauce adalah ...
  - a. Stock pot
  - b. Sauce pan
  - c. Sauté pan
  - d. Roasting pan
- 16. Bowl untuk mengocok. Kegunaanya untuk mengocok telur, cream, membuat mayonnaise dan sauce disebut ...
  - a. Colander
  - b. Whisking bowl
  - c. Mixing bowl
  - d. Container
- 17. Mixing bowl berfungsi untuk ....
  - a. Mengocok telur, cream, membuat mayonnaise, saus.
  - Mangkuk untuk mengaduk.
     Kegunaannya untuk mencampur makanan seperti salad, daging, dan lain-lain.
  - Meniriskan sayuran yang direbus/ dicuci, sebagai tempat nasi.
  - d. Untuk menyiapkan makanan, menyimpan saus, dan lain-lain.
- 18. Alat untuk mengocok telur, mayonnaise, saus, mencampur adonan yang terbuat dari tepung dan air atau susu menggunakan ...

- a. Balon wisk
- b. Rubber spatula
- c. Ladle
- d. Skimmer
- 19. Sendok bertangkai panjang untuk menyendok cairan seperti kaldu, sup menggunakan ...
  - a. Balon wisk
  - b. Rubber spatula
  - c. Ladle
  - d. Skimmer
- 20. Alat untuk mengupas sayur adalah ...
  - a. Sharperner
  - b. Peeler
  - c. Cleaver
  - d. Boning knife

NI NI OCE		SMK N 3 MAGELANG								
		POST TE	ST BOGA DASAR							
MAGELANG	No.	No. Revisi: 00 Tgl. 15 Agustus 2016 Jasa Boga								
	Semester 1	KD 2	Tata Boga							

## Jawablah soal di bawah ini dengan memilih jawaban yang paling tepat dari pilihan yang telah di sediakan.

- Kegiatan dasar dalam mengolah makanan terhadap bahan-bahan tertentu yang memerlukan penanganan. Merupakan pengertian dari....
  - a. Pengolahan dasar
  - b. Dasar memasak
  - c. Penanganan dasar
  - d. Persiapan dasar
  - Fungsi dari penanganan dasar adalah....
    - a. Persiapan sebelum pengolahan
    - b. Mempermudah saat memasak
    - c. Mempercepat proses memasak
    - d. Penanganan setelah pengolahan
  - 3. Jenis bahan yang memerlukan penanganan dasar adalah sebagai berikut, kecuali...
    - a. Daun suji
    - b. Daun pandan
    - c. Abu merang
    - d. Timun
  - 4. Dalam pembuatan santan kental menggunakan kelapa...
    - a. Kelapa muda
    - b. Kelapa sedang
    - c. Kelapa tua
    - d. Kelapa degan
  - 5. Daun berwarna hijau tua, bertekstur halus, digunakan sebagai pewarna alami. Adalah ciri-ciri dari...
    - a. Daun pandan
    - b. Daun janur
    - c. Daun suji

- d. Daun pisang
- 6. Daun yang digunakan sebagai pemberi aroma pada makanan dan minuman adalah...
  - a. Daun suji
  - b. Duan janur
  - c. Daun pandan
  - d. Daun pisang
- 7. Ketika memasak santan supaya santan tidak pecah, maka yang harus dilakukan adalah...
  - a. Menggunakan api besar
  - b. Menggunakan api kecil
  - c. Mengaduk-aduk santan
  - d. Membiarkan santan hingga mendidih
- 8. Contoh masakan yang menggunakan kinca atau syrup gula merah adalah...
  - a. Klepon
  - b. Putu ayu
  - c. Es dawet
  - d. Talam ubi
- 9. Untuk menghasilkan simple syrup yang kental dengan perbandingan air dan gula sebanyak...
  - a. 1:1
  - b. 2:1
  - c. 3:1
  - d. 4:1
- 10. Berikut ini adalah makanan yang menggunakan enten-enten yaitu...
  - a. Putu ayu
  - b. Klepon

- c. Lapis jongkong
- d. Serabi
- 11. Berikut ini yang bukan contoh penanganan dasar pengolahan adalah...
  - a. Pembuatan enten-enten
  - b. Pembuatan santan kelapa
  - c. Pembuatan simple syrup
  - d. Pembuatan bubur sumsum
- 12. Contoh makanan yang menggunakan pewarna alami dari abu merang adalah...
  - a. Lapis jongkong
  - b. Putri mandi
  - c. Putu mayang
  - d. Talam ubi
- 13. Jenis daun pisang yang baik untuk membungkus makanan kecuali...
  - a. Daun pisnag kepok
  - b. Daun pisang raja
  - c. Daun pisnag batu
  - d. Daun pisang ambon
- 14. Ketika memeras santan, air yang digunakan sebaiknya....
  - a. Air hangat
  - b. Air panas
  - c. Air dingin
  - d. Air es
- 15. Untuk penyimpanan kinca dan simple sirup sebaiknya disimpan pada...
  - a. Wadah terbuka
  - b. Dibawah sinar matahari
  - c. Tidak dibawah sinar matahari
  - d. Freezer
- 16. Melarutkan gula pasir dan air hingga mendidih adalah langkah pembuatan....
  - a. Kinca
  - b. Simple syrup
  - c. Santan kental
  - d. Syrup gula

- 17. Berikut ini merupakan contoh minuman yang menggunakan simple syrup kecuali...
  - a. Bubur sumsum
  - b. Es cendol
  - c. Es kelapa muda
  - d. Es dawet
- 18. Perbandingan gula dan air adalah 1:4 akan menghasilkan....
  - a. Simple syrup cair
  - b. Simple syrup kental
  - c. Simple syrup sedang
  - d. Karamel
- 19. Contoh penggunaan kapur sirih dalam makanan kecuali....
  - a. Klepon
  - b. Lontong
  - c. Mendut
  - d. Lapis tepung beras
- 20. Yang bukan merupakan pewarna alami adalah...
  - a. Daun suji
  - b. Kunyit
  - c. Tatrasin
  - d. Abu merang

# NO.

## SMK N 3 MAGELANG POST TEST BOGA DASAR evisi : 00 | Tgl. 22 Agustus 2016 | Jasa Boga

No.	Revisi : 00	1 gl. 22 Agustus 2016	Jasa Boga
Semester 1	KD 3		Tata Boga

- 1. Berikut ini adalah fungsi dari pemotongan bahan makanan, kecuali....
  - a. Mempermudah proses pengolahan
  - b. Menambah rasa pada makanan
  - c. Menambah selera makan
  - d. Sebagai garnsih atau hiasan hidangan
- 2. Yang perlu diperhatikan sebelum memotong ikan adalah sebagai berikut, kecuali...
  - a. Cuci ikan sampai bersih
  - b. Keluarkan semua bagian isi perut
  - c. Buang semua sisik ikan
  - d. Cuci dengan air hangat
- 3. Sayuran yang dipotong kubus atau dadu 1cm x 1cm x 1 cm adalah...
  - a. Brunoise
  - b. Paysanne
  - c. Macedoine
  - d. Mirepoix
- 4. Florets adalah Sayuran yang dipotong per kuntum bunga. Jenis sayuran yang bisa dibuat potongan florets adalah....
  - a. Kubis
  - b. Kembang kol
  - c. Buncis
  - d. Selada



- a. Shred
- b. Slice
- c. Diamond Shape
- d. Wedges
- 6. Potongan wortel yang tepat untuk membuat isian lumpia dan bakwan adalah....
  - a. Jardiniére
  - b. Julienne
  - c. Chopped
  - d. Brunois
- 7. Berikut ini sayuran yang tidak dapat di potong slice yaitu....
  - a. Timun
  - b. Tomat
  - c. Kentang
  - d. Kubis
- 8. Untuk membuat rendang, abon dan sate sebaiknya menggunakan daging sapi bagian.....
  - a. Paha depan
  - b. Sandung lamur
  - c. Sengkel
  - d. Iga
- 9. potongan daging sapi yang paling empuk dan kandungan lemaknya tidak banyak adalah.......
  - a. Sandung lamur
  - b. Samcan
  - c. Tenderloin

- d. Iga
- 10. Teknik memisahkan daging ikan dengan kulit disebut....
  - a. Filleting
  - b. Skinning
  - c. Cutting
  - d. skiming
- 11. Berikut ini adalah jenis ikan yang tidak bisa difillet yaitu...
  - a. Ikan salmon
  - b. Ikan nila
  - c. Belut
  - d. Tuna

- a. Thigh
- b. Wings
- c. Drumstick

d.

d. Breast





merupakan

gambar

potongan

12. gambar 14.

disamping, menunjukan bentuk potongan ikan yang disebut....

- a. Delice
- b. Paupiette
- c. Troncom
- d. Goujon
- 13. Proses skinning ditunjukan pada gambar....



a.



b.

c.



- 15. Jenis potongan ayam yang biasanya dimasak dengan teknik olah stuffing dan braising....
  - a. Thigh

disamping

ayam....

- b. Breast
- c. Leg
- d. Drumstick
- 16. Cara yang tepat untuk penyimpanan fresh vegetables adalah...
  - a. Simpan dalam frezer
  - b. pada suhu ruangan
  - c. disimpan di suhu lebih dari 0°C
  - d. di tempat kering dan panas

- 17. untuk penyimpanan daging ayam untuk waktu lama sebaiknya disimpan....
  - a. frezeer
  - b. refrigerator
  - c. lemari es
  - d. suhu ruang
- 18. Penyimpanan ikan yang benar supaya tahan lama dan tidak mudah bau adalah sebagai berikut, kecuali......
  - a. Refrigrator
  - b. Suhu ruang
  - c. Frezer
  - d. Pengeringan
- 19. Penyimpanan frozen vegetables yang benar adalah...
  - a. pada suhu  $-0^{\circ}$ C
  - b. di suhu ruang
  - c. lemari es
  - d. pada suhu lebih dari  $0^{0}$ C
- 20. Sayuran berikut ini harus dimasukan kedalam air jika sudah dikupas supaya tidak mengalami perubahan warna. Yaitu....
  - a. Wortel
  - b. Kubis
  - c. Kentang
  - d. Buncis

NEO		SMK N	3 MAGELANG				
	P	POST TEST SANITASI HYGIENE					
MAGELANG	No.	Revisi: 00 Tgl. 9 Agustus 2016 Jasa B					
	Semester 1	KD 1	Tata Boga				

### Jawablah soal di bawah ini dengan memilih jawaban yang paling tepat dari pilihan jawaban yang di sediakan

- 1. suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Merupakan pengertian dari......
  - a. Hygiene
  - b. Keselamatan
  - c. Kebersihan
  - d. Kesehatan
  - e. Sanitasi
- 2. Menjaga kebersihan rambut dan tangan, merupakan salah satu tindakan penerapan....
  - a. Personal hygiene
  - b. Hygiene
  - c. Sanitasi diri
  - d. Hygiene pekerja
  - e. Sanitasi
- 3. Raung lingkup hygiene dan sanitasi bidang makanan meliputi.....
  - a. Hygiene individu
  - b. Hygiene kelompok
  - c. Hygiene makanan
  - d. hygiene lingkungan
  - e. sanitasi lingkungan
- 4. Berikut ini adalah perbedaan hygiene dan sanitasi yang benar yaitu.....
  - Sanitasi kegiatan usaha kesehatan lingkungan hidup, hygiene kegiatan usaha kesehatan kelompok.

- Sanitasi kegiatan usaha kesehatan lingkungan hidup, hygiene kegiatan usaha kesehatan perorangan.
- Sanitasi kegiatan usaha kesehatan perorangan, hygiene kegiatan usaha kesehatan lingkungan hidup.
- d. Sanitasi kegiatan usaha kesehatan kelompok, hygiene kegiatan usaha kesehatan lingkungan hidup.
- e. Sanitasi kegiatan usaha kesehatan lingkungan hidup, hygiene kegiatan usaha kesehatan perorangan.
- 5. Menghindari pencemaran terhadap makanan, merupakan salah satu....
  - a. Peranan Hygiene dan sanitasi makanan
  - b. Fungsi Hygiene dan sanitasi makanan
  - c. Manfaat Hygiene dan sanitasi makanan
  - d. Akibat Hygiene dan sanitasi makanan
  - e. Penerapan Hygiene dan sanitasi makanan
- 6. ilmu yang mempelajari bagaimana usaha preventif supaya seseorang (individu) tetap sehat jasmani, rohani dan sosial sebagai seorang

petugas penjamah makanan. Merupakan pengertian dari.....

- a. Kitchen Hygiene
- b. Food Hygiene
- c. Sanitasi
- d. Personal hygiene
- e. Hygiene
- Berikut ini merupakan peraturan dasar hygiene perorangan kecuali....
  - a. Kebersihan rambut
  - b. Mencuci tangan sebelum memasak
  - c. Membasuh kaki
  - d. Tidak menggunakan cat kuku
  - e. Memakai make up
- 8. Berikut ini merupakan persyaratan pakaian kerja penjamah makanan yaitu...
  - a. Bersifat melindungi
  - b. Warna yang manrik atau mencolok
  - c. Terbuat dari bahan tebal
  - d. Harganya mahal
  - e. Harganya murah
- 9. Suatu ilmu yang mempelajari usaha-usaha preventif dalam menciptakan lingkungan dapur beserta isinya yang bersih dan sehat serta terbebas dari kuman penyakit. Pernyataan tersebut merupakan pengertian dari......
  - a. Sanitasi dapur
  - b. Kitchen hygiene
  - c. Sanitasi lingkungan kerja
  - d. Personal Hygiene
  - e. Food hygiene
- 10. Berikut ini merupakan persyaratan hygiene dapur kecuali....
  - a. Lantai yang kedap air
  - b. Terdapat saluran limbah
  - c. Dinding tembok yang cerah
  - d. Terdapat ventilasi udara
  - e. Toilet dibuat jauh dari dapur

- 11. Berikut ini yang tidak termasuk dalam penjamah makanan yaitu...
  - a. Petani
  - b. Penerima bahan makanan
  - c. Penyimpan bahan makanan
  - d. Kasir
  - e. Pramusaji
- 12. Makanan dikatakan hygiene apabila....
  - a. Aman untuk dikonsumsi tidak membahayakan bagi kesehatan
  - b. Rasa yang enak
  - c. Bergizi dan harga murah
  - d. Porsi yang banyak dan harga yang murah
  - e. Bergizi dan porsi banyak
- 13. Yang termasuk kedalam faktor utama pencemaran makanan adalah...
  - a. Penjamah makanan, peralatan yang digunakan
  - b. Penjamah makanan, bahan makanan itu sendiri
  - c. Lingkungan dan area, peralatan yang digunakan
  - d. Bahan makanan itu sendiri, air yang digunakan
  - e. Air yang digunakan, peralatan yang digunakan
- 14. Lantai merupakan salah satu syarat hygiene dapur, sehingga perlu memenuhi syarat sebagai berikut, kecuali......
  - a. Kedap air
  - b. Mudah dibersihkan
  - c. Terbuat dari bahan yang kokoh
  - d. Licin, dengan warna mencolok
  - e. Tidak licin, dan tidak mudha retak
- 15. Sebuah rumah makan tidak pernah memisahkan tempat sampah basah dengan sampah kering. maka, rumah makan tersebut tidak menerapkan....

- a. Sanitasi lingkungan
- b. Hygiene perorangan
- c. Hygiene makanan
- d. Hygiene tempat kerj/dapur
- e. Sanitasi
- 16. Seorang juru masak atau chef tidak mencuci tangan terlebih dahulu ketika memegang adonan roti. Maka orang tersebut tidak menerapkan.....
  - a. Hygiene perorangan
  - b. Hygiene dapur
  - c. Hygiene makanan
  - d. Hygiene
  - e. Sanitasi
- 17. Berikut ini yang bukan merupakan area dan lingkungan yang dapat menjadi pencemar makanan adalah.......
  - a. Area dapur
  - b. Perlengkapan
  - c. Pramusaji
  - d. Area limbah
  - e. Peralatan restoran
- 18. Bahan makanan yang dapat menjadi pencemar makanan adalah...
  - a. Susu

- b. Keju
- c. Buah-buahan
- d. Semua jenis sayuran
- e. Daging babi
- 19. Membuat saluran limbah, dan menguras bak mandi setiap minggu. Merupakan salah satu usaha dalam menerapkan....
  - a. Sanitasi
  - b. Hygiene perorangan
  - c. Hygiene dapur
  - d. Hygiene kelompok
  - e. Hygiene makanan
- 20. Hygiene perorangan dalam penanganan makanan erat kaitannya dengan ....
  - a. Lingkungan
  - b. Makanan
  - c. Kebersihan
  - d. Konsumen
  - e. Penjamah makanan

NEO CO	SMK N 3 MAGELANG								
	P	OST TEST S	SANITASI HYGIENE						
MAGEL ANG	No.	Revisi: 00	Tgl. 23 Agustus 2016	Jasa Boga					
	Semester 1	KD 2		Tata Boga					

### Jawablah soal di bawah ini dengan memilih jawaban yang paling tepat dari pilihan jawaban yang di sediakan.

- Organisme yang sangat kecil biasanya bersel satu, yang tidak dapat dilihat tanpa menggunakan mikroskop merupakan pengertian dari....
  - a. Sel
  - b. Virus
  - c. Mikroorganisme
  - d. Organisme
- 2. Ilmu yang memperlajari tentang mikroorganisme disebut....
  - a. Bakteriologi
  - b. Ekologi
  - c. Mikologi
  - d. Mikrobiologi
- 3. Berikut ini adalah mikroorganisme berdasarkan bentuknya kecuali...
  - a. Virus
  - b. Kapang
  - c. Sel
  - d. Protozoa
- Mikroorganisme yang dapat menyebabkan merusak penampilan makanan dan rasa makanan, dapat disebut juga dengan....
  - a. Spoilage microorganisms
  - b. Beneficial microorganisms
  - c. Mikroorganisme pathogens
  - d. Effective Mikroorganisme
- 5. Bersel tungga, hidup sendiri, dan umum nya hidup dalam air merupakan ciri-ciri dari.....

- a. Virus
- b. Bakteri
- c. Fungi
- d. Protozoa
- 6. Mikroorganisme yang digunakan dalam pembuatan keju adalah....
  - a. Lactobacillus casei
  - b. Lactobacillus bulgaricus
  - c. Lactobacillus acidophilus
  - d. Saccharomyces Cerevisiae
- 7. Hidup sebagai parasit, umumnya penyebab penyakit dan tidak dapat hidup pada benda mati (diisolasi), merupakan ciri-ciri....
  - a. Virus
  - b. Bakteri
  - c. Fungi
  - d. Protozoa
- 8. Berikut ini adalah ciri-ciri dari kapang (mold) yaitu....
  - a. Bersel tunggal
  - b. Hidup didalam air
  - c. Bersel banyak
  - d. Memiliki klorofil
- 9. Termasuk dalam kelompok jamur bersel tunggal, adalah ciri-ciri dari....
  - a. Ragi (yeast)
  - b. Kapang (mold)
  - c. Bakteri
  - d. Virus

- Rhizopus oryzae adalah mikroorganisme yang digunakan dalam pembuatan....
  - a. Kecap
  - b. Tempe
  - c. Tape
  - d. Keju
- 11. Berikut ini produk makanan dengan memanfaatkan mikroorganisme. Kecuali...
  - a. Kecap
  - b. Tempe
  - c. Rendang
  - d. Yogurt
- 12. Yang bukan produk hasil dari pemanfaatkan ragi (yeast) adalah....
  - a. Roti manis
  - b. Tape ketan
  - c. Minuman beralkohol
  - d. Kecap
- 13. Aspergillus oryzae adalah jenis kapang yang digunakan dalam pembuatan...
  - a. Keju
  - b. Tempe
  - c. Kecap
  - d. Tape
- 14. Keuntungan dari adanya mikroorganisme bagi kehidupan kecuali....
  - a. Mempercepat pembusukan sampah
  - b. Menurunkan zat gizi makanan
  - c. Pembuatan beberapa jenis makanan
  - d. Menghasilkan antibiotik
- 15. Contoh penyakit yang disebabkan oleh infeksi bakteri yaitu...
  - a. Influenza
  - b. Polio
  - c. Rabies
  - d. Tifus
- 16. Mikroorganisme patogen adalah...
  - a. Pembawa penyakit

- b. Menguntungkan kehidupan
- c. Mikroorganisme pembusuk
- d. Perusak bahan makanan
- 17. Berikut ini adalah faktor yang mempengaruhi perkembangbiakan mikroorganisme kecuali...
  - a. Makanan
  - b. Kelembaban
  - c. Air
  - d. Suhu
- 18. Termofilik adalah mikroorganisme yang dapat hidup pada suhu....
  - a. Suhu rendah
  - b. Suhu tinggi
  - c. Suhu hangat
  - d. Suhu ruang
- 19. Mikroorganisme yang digunakan dalam pembuatan roti dan tape yaitu....
  - a. Ragi
  - b. Bakteri
  - c. Virus
  - d. Protozoa
- 20. Mikroorganisme yang membutuhkan oksigen untuk hidup disebut.....
  - a. Aerobik
  - b. Obligat anaerob
  - c. Mikroarofilik
  - d. Obligat anaerob

#### DAFTAR NILAI PENGETAHUAN MATA PELAJARAN : BOGA DASAR

KELAS : X JB 1

WALI KELAS : Siti Rohana, S.Pd

GURU MAPEL :....

		T DD	NILAI PENGETAHUAN							
NO	NIS	S NAMA	KD	1	KD	2	KD 3			
				NR	NTLS	NR	NTLS	NR		
1	8692	Achmat Ma'aruf Nur Cahyo	NTLS 65	80	85		90			
2	8693	Adinda Nadya Eka	60	65	75		80			
3	8694	Aisah Sulistiawati	85		90		90			
4	8695	Akhmad Miftakhul Labib	60	85	80		70	75		
5	8696	Aldo Endiarto Dharmawan	60	90	70	75	70	75		
6	8697	Alya Elvina Adyanitama	70	75	85		80			
7	8698	Amanda Putri Anindhita	70	95	90		95			
8	8699	Ana Rofiqoh	65	75	85		75			
9	8700	Anggit Vionica	60	95	90		100			
10	8701	Annisa Aini Azzahroh	70	95	90		95			
11	8702	Ayu Setiawati	85		80		85			
12	8703	Dian Ardian Ristanti	70	75	85		90			
13	8704	Dini Imbuh Indarti	80		80		85			
14	8705	Eka Fitri Puryani	70	85	85		95			
15	8706	Eni Lestari	65	75	70	80	75			
16	8707	Erika Dwi Astuti	60	75	65	80	85			
17	8708	Fadilla Septiana	85		80		80			
18	8709	Fajar Bahari	70	80	80		75			
19	8710	Fernando Dharmawan	60	65	85		80			
20	8711	Fidelia Ayu Bryliandita	75		70	75	80			
21	8712	Ira Yudhawati	75		80		75			
22	8713	Kurnia Laila Safa'ati	80		75		85			
23	8714	Lia Agustin	70	100	90		95			
24	8715	Lujeng Ardianti	70	100	90		95			
25	8716	Muhammad Maqin Fadlan	55	60	65	65	70	75		
26	8717	Nadia Nugrahastuti	65	70	70	75	80			
27	8718	Nianda Oktavia Rahmawati	85		70	95	90			
28	8719	Rizal Nur Fadlilah	70	80	85		80			
29	8720	Salma Kurnia	65	70	75		85			
30	8721	Septian Tri Kurniawan	65	80	75		60	85		
31	8722	Sindi Septi Erfiyanti	85		85		90			
32	8723	Siti Robiah	80		80		75			
33	8724	Ulfa Rahmawati	80		80		70	80		
34	8725	Ummatul Khoiriyah	55	80	50	75	80			
35	8726	Voni Sugesti	80		80		75			
36	8727	Yuliana Murdia Suni	65	75	85		80			

#### DAFTAR NILAI PENGETAHUAN MATA PELAJARAN : SANITASI HYGEINE

KELAS : X JB 2

WALI KELAS : Nancy Pontoh, S.Pd
GURU MAPEL : .....

		NILA	NILAI PENGETAHUAN						
NIS	S NAMA		1	KD	2				
		NTLS	NR	NTLS	NR				
8728	Alvina Anggraeni Kumalaningtias	75		75					
8729	Amalia Dewi Yustitia	80		80					
8730	Ana Dwi Lestari	70	90	75					
8731	Angga Fahrur Alrozi	75		80					
8732	Annisa "I" Mustaniroh	75		85					
8733	Anjani Sekar Kinasih	65	95	85					
8734	Aprilla Aisyah Putri	85		80					
8735	Dwi Irnawati	85		80					
8736	Ega Ayu Pratami	85		80					
8737	Farrel Alana Fercha Putra	85		85					
8738	Faryza Arinda Fatima Primardian	70	90	70	85				
8739	Fina Qurrotuaeni	65	95	90					
8740	Hanny Paramitasari Wicaksono P.	75		90					
8741	Ika Rasmita	90	85	75					
8742	Indah Tri Lestari	80	75	80					
8743	Iqbal Tidar Sabily	65	100	90					
8744	Lilis Oktaviana	75		90					
8745	Linda Sulistiowati	80		60	90				
8746	Luthfi Adi Prasetyawan	70	80	85					
8747	Mevi Dwi Hartanto	75		85					
8748	Monika Setyorini	80		50	80				
8749	Nabilla Zahwa Saputri	70	85	70	85				
8750	Nadhia Salshabilla	70	85	95					
8751	Natalia Fitri Astuti	85		55	80				
8752	Nila Fitriyaningsih	85		85					
8753	Novia Ratna Hutami	75		80					
8754	Nur Widya Putri Dinata	60	90	85					
8755	Prita Dana Martha	70	90	80					
8756	Retno Fitria Artanti	55	95	85					
8757	Rifqi Wachidatunnisa	55	85	80					
8758	Safira Niswatin Fadillah	70	90	80					
8759	Shinta Desti Wulandari	70	85	75					
8760	Sulistyo Rini Febrina Pangestika	75		90					
8761	Suwanti								
8762	Venti Rahayu Ningsih	85		95					
8763	Yosua Tangke Palinggi	75	75	85					

#### DAFTAR HADIR SISWA SEMESTER GANJIL

F/751/Wakasek 1 /2.3 22/06/2016

Program : X Jasa Keahlian : Tata Boga : Kelas : Boga 1

:

Wali Kelas : Siti Rohana S.Pd Tahun Pelajaran 2016/2017

Ketua Kelas : Aldo E.D.

Ketua	Kelas	: Aldo E.D.	l _								
NO	NIS	NAMA	Juli			Agust	1	l	<b>+</b>	eptem	
			25	1	8	15	22	29	5	19	26
1	8692	Achmat Ma'aruf N.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
2	8693	Adinda Nadya Eka	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
3	8694	Aisah Sulistiawati	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
4	8695	Akhmad Miftakhul Labib	✓	i	✓	✓	✓	✓	✓		
5	8696	Aldo Endiarto Dharmawan	✓	✓	✓	S	а	✓	S		
6	8697	Alya Elvina Adyanitama	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
7	8698	Amanda Putri Anindhita	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
8	8699	Ana Rofiqoh	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
9	8700	Anggit Vionica	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
10	8701	Annisa Aini Azzahroh	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
11	8702	Ayu Setiawati	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
12	8703	Dian Ardian Ristanti	✓	✓	<b>✓</b>	✓	✓	✓	<b>✓</b>		
13	8704	Dini Imbuh Indarti	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
14	8705	Eka Fitri Puryani	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
15	8706	Eni Lestari	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
16	8707	Erika Dwi Astuti	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
17	8708	Fadilla Septiana	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
18	8709	Fajar Bahari	✓	S	✓	✓	✓	✓	✓		
19	8710	Fernando Dharmawan	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
20	8711	Fidelia Ayu Bryliandita	✓	✓	✓	✓	✓	S	✓		
21	8712	Ira Yudhawati	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
22	8713	Kurnia Laila Safa'ati	✓	✓	✓	<b>√</b>	✓	✓	✓		
23	8714	Lia Agustin	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
24	8715	Lujeng Ardianti	✓	✓	✓	<b>✓</b>	✓	✓	✓		
25	8716	Muhammad Maqin Fadlan	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
26	8717	Nadia Nugrahastuti	✓	✓	✓	✓	i	✓	i		
		Nianda Oktavia									
27	8718	Rahmawati	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
28	8719	Rizal Nur Fadlilah	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
29	8720	Salma Kurnia	✓	✓	✓	✓	S	✓	✓		
30	8721	Septian Tri Kurniawan	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
31	8722	Sindi Septi Erfiyanti	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
32	8723	Siti Robiah	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
33	8724	Ulfa Rahmawati	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
34	8725	Ummatul Khoiriyah	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
35	8726	Voni Sugesti	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		

#### DAFTAR HADIR SISWA SEMESTER GANJIL

F/751/Wakasek 1 /2.3 22/06/2016

Program Keahlian : X Jasa Boga

: Tata Boga Kelas

: Nancy Pontoh, S.Pd Wali Kelas Tahun Pelajaran : 2016/2017

: Iqbal Tidar Sabily Ketua Kelas

Ketua	Keias	: Iqbal Tidar Sabily	ı								
NO	NIS	NAMA	Juli		Αş	gustus			Sept	embe	r
110	1110	177 1177 1	26	2	9	23	30	6	13	20	27
1	8728	Alvina Anggraeni Kumalaningtias	✓	✓	✓	✓	✓				
2	8729	Amalia Dewi Yustina	✓	✓	✓	✓	✓				
3	8730	Ana Dwi Lestari	✓	✓	✓	✓	✓				
4	8731	Angga Fahrur Alrozi	✓	✓	i	✓	✓				
5	8732	Anisa'I Mustaniroh	✓	✓	✓	✓	✓				
6	8733	Anjani Sekar Kinasih	✓	✓	✓	✓	✓				
7	8734	Aprilia Aisya Putri	✓	✓	✓	✓	✓				
8	8735	Dwi Irnawati	✓	✓	✓	✓	✓				
9	8736	Ega Ayu Pratami	✓	✓	✓	✓	✓				
10	8737	Farrel Alana Fercha Putra	✓	✓	✓	✓	✓				
11	8738	Faryza Arinda Fatima Primardian	✓	✓	✓	✓	✓				
12	8739	Fina Qurrotu Aeni	✓	✓	✓	✓	✓				
13	8740	Hanny Paramitasari Wicaksono P.	✓	✓	✓	✓	✓				
14	8741	Ika Rasmita	✓	✓	✓	✓	✓				
15	8742	Indah Tri Lestari	✓	✓	✓	✓	✓				
16	8743	Iqbal Tidar Sabily	✓	✓	✓	✓	✓				
17	8744	Lilis Oktaviana	✓	✓	✓	✓	✓				
18	8745	Linda Setyowati	✓	✓	✓	i	✓				
19	8746	Luthfi Adi Prasetyawan	✓	✓	✓	✓	✓				
20	8747	Mevi Dwi Hartanto	✓	✓	✓	✓	✓				
21	8748	Monika Setyorini	✓	✓	✓	✓	✓				
22	8749	Nabilla Zahwa Saputri	✓	✓	✓	✓	✓				
23	8750	Nadhia Salsabilla	✓	✓	✓	✓	✓				
24	8751	Natalia Fitri Astuti	✓	✓	✓	✓	✓				
25	8752	Nila Fitriyaningsih	✓	✓	✓	✓	✓				
26	8753	Novia Ratna Hutami	✓	✓	✓	✓	✓				
27	8754	Nur Widya Putri Dinata	✓	✓	✓	✓	✓				
28	8755	Prita Dana Martha	✓	✓	✓	✓	✓				
29	8756	Retno Fitria Artanti	✓	✓	✓	✓	✓				
30	8757	Rifqi Wachidatunnisa	✓	✓	✓	✓	✓				
31	8758	Safira Niswatin Fadhilah	✓	✓	✓	✓	✓				
32	8759	Shinta Desti Wulandari	✓	✓	✓	✓	✓				
33	8760	Sulistyo Rini Wulandari	✓	✓	✓	✓	✓				
34	8761	Suwanti	a	a	a	a	a				
35	8762	Venti Rahayu Ningsih	✓	✓	✓	✓	✓				
36	8763	Yosua Tangke Palinggi	✓	✓	✓	✓	✓				

#### DOKUMENTASI KEGIATAN







