

LAPORAN
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN 2
DI SMK NEGERI 1 TEGAL



Disusun oleh

Nama : Mikha Riandani

NIM : 5401408025

Prodi : Pkk Tata Boga

FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG
2012

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan PPL 2 ini telah disusun sesuai dengan Pedoman PPL UNNES


Hari :

Tanggal :

Disahkan oleh:

Dosen Koordinator

Kepala Sekolah



Pudji Astuti, M.Pd
NIP.197105031999032002



Drs. Bejo, M.Pd
NIP. 196607081995121001

Koordinator PPL UNNES

Drs. Masugino, MPd
NIP. 19520721 198012 1 001

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan PPL 2 dengan baik. Laporan ini disusun setelah penulis melaksanakan kegiatan PPL 2 selama kurang lebih tiga bulan di SMK NEGERI 1 TEGAL

Laporan ini disusun sebagai tanggung jawab penulis setelah melaksanakan PPL 2 yaitu sebagai syarat mata kuliah PPL (Praktek Pengalaman Lapangan) di jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (Tata Boga) Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Dalam menyusun laporan ini penulis berusaha dengan sungguh-sungguh untuk memenuhi persyaratan penyusunan seperti yang telah ditetapkan, sehingga laporan ini benar-benar merupakan suatu wujud tertulis dari hasil praktek penulis.

Dalam menyusun laporan ini tidak sedikit kesulitan yang penulis hadapi, namun berkat dukungan dan bantuan dari berbagai pihak maka laporan ini dapat diselesaikan penulis dengan baik, keberhasilan dalam melaksanakan dan menyusun laporan ini tidak lepas dari bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu dalam kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada :

1. Prof. Dr. H. Soedijono Sastroatmodjo, M.si. selaku Rektor Universitas Negeri Semarang.
2. Drs. Masugiono, M.Pd selaku Koordinator UPT PPL Universitas Negeri Semarang.
3. Pudji Astuti, S. Pd., M.Pd selaku Dosen Koordinator PPL di SMK Negeri 1 Tegal
4. Pudji Astuti, S. Pd., M. Pd selaku Dosen pembimbing PPL di SMK Negeri 1 Tegal
5. Drs. Bejo, M.Pd selaku Kepala Sekolah SMK Negeri 1 Tegal
6. Hj. Solati, S. Pd, selaku Guru Pamong di SMK Negeri 1 Tegal
7. Segenap guru dan karyawan serta siswa – siswi SMK Negeri 1 Tegal
8. Rekan – rekan praktian yang telah memberikan dukungan, bantuan dan motivasi.
9. Semua pihak yang telah membantu dalam menyusun laporan ini.

Dengan rendah hati penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu penulis mohon saran, kritik dan tanggapan dari pembaca untuk kesempurnaan laporan ini. Semoga laporan ini bermanfaat bagi penulis khususnya dan bagi pembaca pada umumnya.

Tegal, 24 September 2012

Penyusun

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Universitas Negeri Semarang (Unnes) merupakan salah satu lembaga penghasil tenaga kependidikan profesional yang berfungsi menghasilkan tenaga-tenaga kependidikan, berusaha meningkatkan mutu lulusan antara lain dengan menjalin kerjasama dengan sekolah-sekolah sebagai upaya penerapan tenaga kependidikan yang profesional.

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) adalah salah satu strategi dan taktik yang dicanangkan oleh Unnes untuk menyiapkan calon tenaga pendidik agar siap melaksanakan tugasnya ketika lulus dari Unnes. PPL merupakan kegiatan untuk menerapkan semua teori yang telah diperoleh selama kuliah. PPL itu sendiri terintegrasi dalam kurikulum pendidikan, khususnya program studi kependidikan S1. Oleh karena itu, PPL wajib dilaksanakan oleh mahasiswa Unnes. PPL berfungsi untuk memberikan bekal kepada mahasiswa praktikan agar mereka memiliki kompetensi profesional, kompetensi personal, dan kompetensi kemasyarakatan

1.2. Tujuan

Praktik Pengalaman Lapangan bertujuan membentuk mahasiswa praktikan agar menjadi calon tenaga pendidik yang profesional. Kemudian jika ditinjau dari tujuan khusus, PPL bertujuan sebagai berikut:

- 1.2.1. Menghasilkan sarjana pendidikan yang berkualitas sehingga dapat mengelola proses pendidikan secara profesional.
- 1.2.2. Memperluas cakrawala pemikiran mahasiswa calon pendidik agar senantiasa dapat berperan aktif dalam proses pembangunan bangsa khususnya dalam pendidikan.
- 1.2.3. Memberikan bekal kepada mahasiswa selaku calon pendidik agar memiliki kualifikasi yang memadai.

1.3. Manfaat

Manfaat PPL secara umum yaitu memberi bekal kepada mahasiswa praktikan agar memiliki kompetensi pedagogik, kompetensi kepribadian, kompetensi profesional, dan kompetensi sosial. Selain itu, pelaksanaan PPL diharapkan dapat

memberikan manfaat terhadap semua komponen yang terkait dalam PPL tersebut, seperti mahasiswa, sekolah, dan perguruan tinggi yang bersangkutan.

BAB II

LANDASAN TEORI

2.1. Pengertian Praktik Pengalaman Lapangan

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) adalah semua kegiatan kurikuler yang harus dilakukan oleh mahasiswa praktikan sebagai pelatihan untuk menerapkan teori yang diperoleh dalam semester-semester sebelumnya, sesuai dengan persyaratan yang telah ditetapkan agar mereka memperoleh pengalaman dan keterampilan lapangan dalam penyelenggaraan pendidikan dan pengajaran di sekolah atau di tempat latihan lainnya. Kegiatan PPL meliputi praktik mengajar, praktik administrasi, praktik bimbingan dan konseling serta kegiatan yang bersifat kokurikuler dan atau ekstra kurikuler yang berlaku di sekolah/tempat latihan.

2.2. Dasar Pelaksanaan

Dasar pelaksanaan PPL adalah Surat Keputusan Rektor Universitas Negeri Semarang nomor 22/ O/ 2008 tentang Pedoman Praktik Pengalaman Lapangan bagi Mahasiswa Program Kependidikan Universitas Negeri Semarang. Dalam SK ini terdapat 23 pasal yang memuat semua peraturan mengenai pelaksanaan PPL di sekolah latihan baik PPL 1 maupun PPL 2. Karena itu pelaksanaan PPL hendaknya mengacu pada SK tersebut.

2.3. Tugas Guru di Sekolah dan Kelas

Guru sebagai tenaga pengajar di jenjang pendidikan dasar maupun menengah harus mempunyai kualitas diri serta mengembangkan kepribadiannya sebagai salah satu upaya mencapai tujuan pendidikan nasional. Selain itu guru perlu menjaga citra dirinya sehingga dapat dijadikan teladan bagi siswa dan lingkungan. Berikut ini adalah tugas dan tanggung jawab guru di sekolah dan di kelas sebagai pengajar, pendidik, anggota sekolah maupun sebagai anggota masyarakat.

2.3.1. Tugas dan kewajiban guru selaku pengajar

2.3.1.1. Mengadakan persiapan mengajar seperlunya sesuai dengan kurikulum yang berlaku.

2.3.1.2. Datang mengajar di sekolah setiap hari kerja.

2.3.1.3. Mengadakan evaluasi pelajaran secara teratur dan kontinu sesuai teknik evaluasi yang berlaku.

2.3.1.4. Ikut memelihara tata tertib kelas dan sekolah.

- 2.3.1.5. Ikut membina hubungan baik antara sekolah dengan orang tua dan masyarakat
- 2.3.1.6. Membina hubungan baik antara sekolah dengan berbagai golongan masyarakat dan pemerintah daerah setempat.
- 2.3.2. Tugas dan kewajiban guru sebagai pendidik
 - 2.3.2.1. Senantiasa menjunjung tinggi dan mewujudkan nilai-nilai yang terkandung dalam Pancasila.
 - 2.3.2.2. Guru wajib mencintai anak didik dan profesinya serta selalu menjadikan dirinya teladan bagi anak didiknya.
 - 2.3.2.3. Guru wajib selalu menyelaraskan pengetahuan dan meningkatkan pengetahuan dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi.
 - 2.3.2.4. Guru senantiasa memperhatikan norma-norma, etika, dan estetika dalam berpakaian dan berhias.
 - 2.3.2.5. Guru senantiasa wajib meningkatkan keselarasan, kesenian, dan keseimbangan jasmani dan rohaninya sehingga terwujud penampilan pribadi yang baik

2.4. Tugas Guru Praktikan

Tugas guru praktikan selama mengikuti PPL 2 adalah:

- 2.4.1. Observasi dan orientasi di tempat praktik;
- 2.4.2. Pengajaran model atau pelatihan pengajaran terbimbing;
- 2.4.3. Pelatihan pengajaran mandiri dan ujian mengajar;
- 2.4.4. Kegiatan kokurikuler seijin kepala sekolah tempat praktik;
- 2.4.5. Membantu memperlancar arus informasi dari Unnes ke sekolah latihan dan sebaliknya;
- 2.4.6. Menyusun laporan hasil observasi dan orientasi di tempat praktik;
- 2.4.7. Menyusun pengurus kelompok praktikan di tempat praktik;
- 2.4.8. Mengisi format rencana kegiatan dan format bimbingan PPL yang dijadwalkan

BAB III

PELAKSANAAN

3.1. Waktu dan Tempat

Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) 2, dilaksanakan mulai tanggal 13 Agustus sampai dengan tanggal 20 Oktober 2012 di SMK Negeri 1 Tegal yang berlokasi di Jl. Dr. Sutomo No. 68 Tegal.

3.2. Tahapan Kegiatan

Tahap-tahap kegiatan PPL 1 dan PPL 2 meliputi:

3.2.1. Kegiatan di kampus, meliputi:

3.2.1.1. Pembekalan

Pembekalan dilakukan di kampus selama 3 hari yaitu mulai tanggal 24 Juli sampai 26 Juli 2012.

3.2.1.2. Upacara Penerjunan

Upacara penerjunan dilaksanakan di depan gedung Rektorat UNNES pada tanggal 30 Juli 2012 pukul 07.00 WIB sampai selesai.

3.2.2. Kegiatan inti

3.2.2.1. Pengenalan lapangan

Kegiatan pengenalan lapangan di SMK Negeri 1 Tegal dilaksanakan pada PPL 1 yaitu tanggal 31 Juli– 11 Agustus 2011. Data pengenalan lapangan tidak dilampirkan kembali karena sudah dilampirkan pada laporan PPL 1.

3.2.2.2. Pengajaran terbimbing

Pengajaran terbimbing dilakukan oleh mahasiswa praktikan di bawah bimbingan guru pamong dan dosen pembimbing. Artinya guru pamong dan dosen pembimbing ikut masuk kelas. Sebelum melakukan pembelajaran di kelas praktikan sudah menyiapkan perangkat pembelajaran seperti silabus dan rencana pelaksanaan pembelajaran yang sudah dikonsultasikan terlebih dulu kepada guru pamong.

3.2.2.3. Pengajaran mandiri

Pengajaran mandiri dilakukan oleh praktikan di mana guru pamong sudah tidak ikut mendampingi masuk ke kelas yang diajar. Tetapi sebelumnya semua perangkat pembelajaran sudah dikonsultasikan kepada guru pamong.

3.2.2.4. Penilaian PPL 2

Penilaian PPL 2 pada mata pelajaran produktif jurusan Jasa Boga merupakan kewenangan guru pamong mata pelajaran dan dosen pembimbing. Penilaian berdasarkan pengamatan guru pamong dan dosen pembimbing ketika kegiatan belajar mengajar berlangsung di kelas.

3.2.2.5. Bimbingan penyusunan laporan

Dalam menyusun laporan, praktikan mendapat bimbingan dari berbagai pihak yaitu guru pamong, dosen pembimbing, dosen koordinator, dan pihak lain yang terkait sehingga laporan ini dapat disusun tepat pada waktunya.

3.3. Materi Kegiatan

Materi yang praktikan peroleh berasal dari kegiatan pembekalan PPL, antara lain materi tentang ke PPL-an, aturan, pelaksanaan serta kegiatan belajar mengajar dengan segala permasalahannya yang mungkin muncul sedangkan materi yang lain diberikan oleh dosen koordinator, kepala sekolah, serta guru-guru di sekolah latihan.

3.4. Proses Bimbingan

Proses bimbingan praktikan di lakukan kepada dosen pembimbing dan guru pamong berlangsung selama kegiatan PPL secara efektif dan efisien. Guru pamong senantiasa memberikan saran terkait dengan pembelajaran yang hendak praktikan lakukan.

3.5. Faktor Pendukung dan Penghambat

Dalam suatu kegiatan pasti terdapat faktor yang mendukung maupun faktor yang menghambat. Demikian juga dalam pelaksanaan PPL juga terdapat faktor pendukung dan faktor penghambat.

3.5.1. Faktor pendukung

3.5.1.1. Menerima mahasiswa dengan tangan terbuka

3.5.1.2. Guru pamong yang hampir setiap hari dapat ditemui untuk dimintai saran dan bimbingan

3.5.1.3. Tersedianya beberapa buku penunjang di perpustakaan

3.5.1.4. Peserta didik SMK Negeri 1 Tegal menerima mahasiswa praktikan mengajar kelas mereka dengan sikap ramah dan mengikuti pembelajaran dari mahasiswa praktikan sebagaimana pembelajaran yang dilakukan oleh guru pamong

3.5.2. Faktor penghambat

3.5.2.1. Kekurangan dan keterbatasan kemampuan praktikan, mengingat masih pada tahap belajar. Praktikan selalu berusaha meminta saran dan bimbingan kepada guru pamong untuk mengatasinya

3.5.2.2. Kesulitan menerapkan teori pembelajaran yang sudah diperoleh di kampus, terkait dengan kondisi peserta didik. Tetapi praktikan terus berusaha menerapkan model-model pembelajaran yang menarik untuk peserta didik

3.6. Guru Pamong

Guru pamong merupakan guru mata pelajaran Produktif Tata Boga. merupakan guru yang sudah senior. Sehingga sudah lama mengajar dan tentu banyak pengalaman baik dalam proses pembelajaran di kelas maupun di luar kelas. Beliau juga merupakan ketua jurusan Jasa Boga di SMK Negeri 1 Tegal. Guru pamong sangat membantu praktikan, beliau selalu terbuka dalam memberikan masukan, kritik dan saran bagaimana membelajarkan peserta didik dengan baik. Untuk lebih jelas mengenai guru pamong, berikut ini data tentang beliau:

Nama : Hj. Solati, S.Pd.

NIP : 19700827 200212 2 008

Status : Penata Tk. I / III.d

TTL : Pemalang, 27 Agustus 1970

Alamat : Jl. Dewi Sartika Perum Griya Bahari, Tegal

Telp/ HP : 08157723699

3.7. Dosen Pembimbing

Dosen pembimbing praktikan memberikan bimbingan dan memantau dalam mengajar, membantu memberikan solusi dari persoalan yang praktikan hadapi serta dalam pembuatan perangkat pembelajaran yang benar. Dosen pembimbing juga sangat terbuka kepada mahasiswa dan selalu memantau bila

mahasiswa mengalami kesulitan. Untuk lebih jelas mengenai dosen pembimbing, berikut ini data tentang beliau:

Nama : Pudji Astuti, S. Pd., M. Pd

NIP : 19710503 199903 2 002

Fakultas/ jurusan : Teknik/ PKK S1 Tata Boga

BAB IV

PENUTUP

4.1. Simpulan

Dari hasil pelaksanaan praktik mengajar di sekolah latihan, praktikan mempunyai simpulan bahwa tugas seorang guru (praktikan) meliputi merencanakan, mengaktualisasikan, dan mengevaluasi apa yang direncanakan dalam proses pengajaran di kelas. Perencanaan pembelajaran diperlukan untuk memberikan arah bagi pencapaian tujuan belajar.

Ada beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam pembelajaran yang dilakukan, antara lain:

- 4.1.1. Dalam mengaktualisasikan proses pembelajaran, seorang guru (praktikan) harus mempunyai bekal materi yang cukup serta harus mempunyai kemampuan dalam mengelola kelas.
- 4.1.2. Seorang guru (praktikan) harus memiliki kesabaran dalam membimbing peserta didik yang mempunyai karakter yang berbeda.
- 4.1.3. Seorang guru harus dapat menggunakan strategi pembelajaran yang tepat sehingga peserta didik dapat mencapai tujuan pembelajaran yang diharapkan.

4.2. Saran

Dari Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) 2 yang praktikan laksanakan, praktikan menyarankan beberapa hal sebagai berikut.

- 4.2.1. Sebelum terjun ke sekolah latihan sebaiknya praktikan diberi bekal yang cukup agar setelah diterjunkan sudah benar-benar siap untuk mengajar.
- 4.2.2. Penempatan mahasiswa praktikan di sekolah latihan hendaknya disesuaikan dengan kemampuan mahasiswa yang bersangkutan.
- 4.2.3. Mahasiswa PPL diharapkan mampu menyesuaikan diri dengan lingkungan sekolah tempat PPL dan dapat memanfaatkan kegiatan ini dengan sebaik-baiknya.

REFLEKSI DIRI

Nama : Mikha Riandani
NIM : 5401408025
Fakultas : Teknik
Jurusan : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Prodi : PKK S1 Tata Boga

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayahNya kepada kita semua, sehingga pratikan berhasil menyelesaikan kegiatan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) 2 dengan lancar dan tidak menemui hambatan yang begitu berarti. Tak lupa kami ucapkan terima kasih kepada guru pamong, dosen pembimbing lapangan, dan semua pihak-pihak yang telah membantu terlaksananya Praktik Pengalaman Lapangan di SMK Negeri 1 Tegal.

1. Keunggulan dan Kelemahan Mata Pelajaran Tata Boga

1.1. Keunggulan

Keunggulan Mata pelajaran Tata Boga yaitu Mata pelajaran yang didalamnya mempelajari semua aspek kehidupan manusia terutama yang berhubungan dengan pola makan dan konsumsi dalam kehidupan sehari-hari di masyarakat, mata pelajaran ini berfokus pada bidang pengetahuan bahan pangan, pengetahuan gizi, pola makanan suatu daerah dan teknologi pangan. dalam proses KBM metode yang sering dilakukan yaitu ceramah, diskusi dan praktek sehingga siswa lebih bisa memahami pelajaran yang disampaikan guru maka dari itu melihat dari luasnya obyek kajian mata pelajaran ini maka nantinya diharapkan setelah pelaksanaan proses KBM bisa menambah pengetahuan siswa, dan diterapkan dalam kehidupan sehari-hari .

1.2. Kelemahan

Selain memiliki kelebihan, pelajaran Tata boga juga memiliki kelemahan yaitu perlunya kesadaran para siswa untuk menyukai pelajaran ini. Karena ada sebagian besar anak menganggap bahwa dia tidak menguasai pembelajaran Tata Boga sehingga tidak konsentrasi dalam melaksanakan pembelajaran.. Selain itu Tata boga sering dianggap sebagai mata pelajaran yang tidak begitu penting oleh sebagian besar siswa karena termasuk pelajaran muatan lokal.

2. Ketersediaan Sarana dan Prasarana PBM di SMK Negeri 1 Tegal

Di Sekolah di mana praktikan melakukan latihan mengajar, sarana dan prasarana penunjang proses pembelajaran dapat dikatakan sudah cukup memadai karena pihak sekolah telah menyediakan alat untuk kegiatan praktek yang cukup memadai meskipun ada beberapa alat yang harus di bawa siswa pada saat praktek media yang sering digunakan oleh praktikan adalah papan tulis, kapur, penghapus,yang sudah di sediakan pihak sekolah, selain itu chart dan bahan pangan juga digunakan praktikan sebagai media untuk memudahkan praktikan dalam mengajar, Di sekolah latihan tempat praktikan ditempatkan ini juga sudah menyediakan laptop dan LCD yang dapat dimanfaatkan oleh guru-guru atau mahasiswa praktikan yang ingin memanfaatkan media elektronik. Tetapi disamping hal tersebut, pengadaan buku acuan, buku paket bagi siswa masih terbatas sehingga keterbatasan tersebut membuat siswa tidak semuanya mempunyai buku paket selain LKS.

3. Kualitas Pembelajaran di SMK Negeri 1 Tegal

Suasana proses belajar mengajar yang dilaksanakan dalam ruangan kelas berlangsung dengan baik proses belajar mengajar berlangsung dengan baik karena di tnjang oleh kemampuan guru dalam mengelola kelas, menguasai materi, mengelola kelas evaluasi belajar yang berkualitas dan media yang memadai , Sering kali pembelajaran yang berlangsung melibatkan keaktifan siswa. Selain itu, guru sangat memperhatikan tingkat penguasaan dan pemahaman siswa terhadap materi yang diberikan

4. Kemampuan Diri Praktikan

Setelah melakukan latihan mengajar di SMK Negeri 1 Tegal praktikan menyadari bahwa kemampuan diri praktikan masih kurang. Hal ini terlihat dari masih kurangnya kepercayaan diri praktikan jika berada di depan kelas dan penguasaan pengkondisian kelas yang masih belum sempurna. Berdasarkan hal tersebut, tentunya praktikan akan berusaha semaksimal mungkin untuk menutupi kekurangan-kekurangan itu dengan lebih sering berlatih dan berkonsultasi dengan guru pamong maupun dosen pembimbing sehingga kemampuan praktikan dalam mengajar dapat menjadi lebih baik.

5. Nilai Tambah yang diperoleh Mahasiswa dengan Mengikuti PPL II

Setelah berlangsungnya PPL II ini, praktikan memperoleh banyak ilmu dan masukan-masukan positif yang berguna bagi praktikan agar praktikan dapat mengajar dengan baik, dengan hasil yang baik dan dapat memenuhi tujuan pembelajaran yang ingin dicapai tentunya dengan metode-metode pembelajaran yang efektif sehingga pembelajaran tata boga tidak menjadi hal yang membosankan bagi siswa. Selain itu, banyak pengalaman dan teknik mengajar yang baik serta hal-hal yang harus dimiliki seorang guru seperti sikap sabar, tekun, bersahabat dengan siswa dan menarik perhatian siswa.

6. Saran Pengembangan bagi Sekolah Latihan dan UNNES

a. Bagi Sekolah Latihan

Saran yang dapat praktikan berikan untuk SMK Negeri 1 Tegal ini adalah alangkah baiknya jika perlengkapan sarana dan prasarana seperti LCD atau bahan pendukung lain dapat di tambahkan jumlahnya dilengkapi sehingga proses pembelajaran dapat berjalan lancar dan lebih efektif.

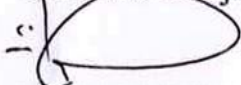
b. Bagi UNNES

Saran yang dapat praktikan berikan untuk Unnes sebagai penyelenggara PPL adalah alangkah baiknya hubungan kerjasama yang telah terjalin dengan sekolah-sekolah latihan dapat dipertahankan dan akan lebih baik lagi jika dapat ditingkatkan.

Demikianlah refleksi diri yang dapat praktikan sampaikan, semoga dapat menjadi masukan bagi semua pihak yang terkait. Akhir kata, praktikan ucapkan terima kasih.

Tegal, 24 September 2012

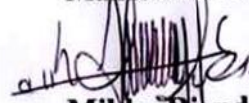
Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran



Hj. Solati, S.Pd.

NIP. NIP. 19700827 200212 2 008

Mahasiswa Praktikan



Mikha Riandani

NIM.5401408025

PEMERINTAH KOTA TEGAL
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAH RAGA
SMK Negeri 1 Tegal
Jl. Dr. Sutomo No. 68 Tegal

JADWAL MENGAJAR

Mata Pelajaran : Kompetensi Kejuruan Semester : 1
 Kelas : X dan XI Tahun Pelajaran : 2011/2012

	Senin	Selasa	Rabu	Kamis
07.00 – 07.40				X JB3
07.40 – 8.20			XI JB 2	X JB 3
08.20 – 09.00		X JB 2	XI JB 2	X JB 3
09.00 – 09.40		X JB 2	XI JB 2	X JB 3
09.40 – 09.55	Istirahat	Istirahat	Istirahat	Istirahat
09.55 – 10.35			XI JB 2	X JB 3
10.35 – 11.15			XI JB 2	X JB 3
11.15 – 11.55			XI JB 2	X JB 3
11.55 – 12.20		Istirahat	Istirahat	Istirahat
12.20 – 13.00				X JB 3

	Jumat
07.00 – 07.40	
07.40 – 8.20	
08.20 – 09.00	
09.00 – 09.15	Istirahat
09.15 – 09.45	
09.45 – 10.25	X JB 3
11.55 – 12.20	X JB 3

Tegal, Oktober 2012

Mengetahui,
 Guru Mata Pelajaran

Hj. Solati, S.Pd.
 NIP. NIP. 19700827 200212 2 008

Mahasiswa Praktikan

Mikha Riandani
 NIM.5401408025

Mengetahui,

Drs. Bejo, M.Pd
 NIP. 196607081995121001

**KARTU BIMBINGAN PRAKTIK MENGAJAR/KEPENDIDIKAN
MAHASISWA UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG**

Tempat Praktik : SMK NEGERI 1 TEGAL

MAHASISWA			DOSEN PEMBIMBING		
Nama : Mikha Riandani			Nama : Pudji Astuti, M.Pd		
NIM/Prodi : 5401408025 Pend. Tata Boga S1			NIP : 19500304 197903 2 001		
Fakultas : Teknik			Fakultas : Teknik		
GURU PAMONG			KEPALA SEKOLAH		
Nama : Hj. Solati, S. Pd			Nama : Drs. BEJO, M.Pd		
NIP : 19700827 200212 2 008			NIP : 19660708 199512 1 001		
Bid. Studi : Keahlian Jasa Boga					
No.	Tgl.	Materi Pokok	Kelas	Tanda Tangan	
				Dosen Pembimbing	Guru Pamong
1	30 Agustus 2012	Pembekalan dan pembagian jadwal mengajar	X JB3, X JB2, XI JB2		
2	31 Agustus 2012	Pengarahan penyusunan Administrasi sekolah dan RPP	X JB3, X JB2, XI JB2		

3	1 September 2012	Penyusunan Administrasi	X JB3, X JB2, XI JB2		
4	4 September 2012	Pembuatan RPP dan Modul, materi pelayanan jasa dan Mengajar Mata pelajaran kompetensi kejuruan, standar kompetensi melakukan komunikasi dan pelayanan jasa, materi pelayanan jasa	X JB2		
5	5 September 2012	Pembuatan RPP dan Modul materi American Service dan membantu mengajar Mata Pelajaran Kompetensi kejuruan, standar kompetensi melayani makanan dan minuman praktek American Service	XI JB2		
6	6 September 2012	Pembuatan RPP dan Modul materi salad Indonesia dan Mengajar Mata Pelajaran Kompetensi kejuruan, standar kompetensi Pengolahan makanan Indonesia.	X JB 3		
6	7 September 2012	Pembuatan RPP dan modul dan Mengajar Mata Pelajaran Kompetensi kejuruan, standar kompetensi Pengelolaan usaha Boga Materi metode pengelolan usaha boga	X JB3		
7	11 September 2012	✓ Membuat RPP dan modul dan Mengajar Mata pelajaran kompetensi kejuruan,	X JB 2		

		<p>standar kompetensi melakukan komunikasi dan pelayanan jasa</p> <p>✓ Konsultasi Resep dan konsultasi rencana belanja untuk persiapan Praktek Mata pelajaran Kompetensi kejuruan, standar kompetensi pengolahan makanan Indonesia untuk praktek hari Kamis, 13 September 2012 pada guru pamong</p>			
8	12 September 2012	<p>✓ Membantu mengajar Mata Pelajaran Kompetensi kejuruan, standar kompetensi melayani makanan dan minuman. Penilaian materi American Service, melakukan Penilaian pada praktek american service, dan melakukan Evaluasi</p> <p>✓ Merevisi Rencana Belanja untuk persiapan Praktek Mata pelajaran Kompetensi kejuruan, standar kompetensi pengolahan makanan Indonesia untuk praktek hari Kamis, 13 September 2012, dan menyerahkan ke siswa X JB 3</p>	XI JB 2		
9	13 September 2012	<p>Membuat RPP dan Modul materi salad Indonesia (Urap, Gado- gado, Pecel, dan Karedok) dan Mengajar Mata Pelajaran Kompetensi kejuruan, standar kompetensi Pengolahan makanan Indonesia. Praktek, Materi salad Indonesia yang meliputi Gado- gado, Urap, Karedok, dan Pecel,</p>	X JB 3		

		melakukan penilaian pada hasil masakan siswadan melakukan evaluasi			
10	18 September 2012	Membuat RPP dan Modul Mata pelajaran kompetensi kejuruan, standar kompetensi melakukan komunikasi dan palayanan jasa	X JB 2		
11	19 September 2012	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Membuat RPP dan Modul dan membantu mengajar Mata Pelajaran Kompetensi kejuruan, standar kompetensi melayani makanan dan minuman. Penilaian materi American Service, malakukan Penilaian pada praktek american service, dan melakukan Evaluasi ✓ Kunjungan dosen pembimbing, melakukan sharing serta bimbingan 	XI JB 2		
12	21 September 2012	Membuat RPP dan Modul, dan Mengajar Mata Pelajaran Kompetensi kejuruan, standar kompetensi Pengelolaan usaha Boga Materi metode pengelolan usaha boga	X JB3		
13	25 September 2012	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Pembuatan RPP dan Modul, materi pelayanan jasa dan Mengajar Mata pelajaran kompetensi kejuruan, standar kompetensi melakukan komunikasi dan pelayanan jasa ✓ Konsultasi Resep dan rencana belanaja. Perencanaan persiapan praktek pengolahan makanan indonesia materi sup dan soto 	X JB 2		

		tanggal 27 September 2012			
14	26 September 2012	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Pembuatan RPP dan Modul Buffet Service dan membantu mengajar Mata Pelajaran Kompetensi kejuruan, standar kompetensi melayani makanan dan minuman dan mengawasi siswa pada saat ulangan harian tertulis materi American service ✓ Revisi Resep dan rencana belanja dan di melakukan bimbingan terhadap siswa X JB 3 yang mendapat tugas belanja untuk praktek praktek pengolahan makanan indonesia materi sup dan soto tanggal 27 September 2012 	XI JB 2 X JB 3		
15	27 September 2012	Membuat RPP dan Modul materi sup dan soto serta Mengajar Mata Pelajaran Kompetensi kejuruan, standar kompetensi Pengolahan makanan Indonesia. Praktek, Materi sup dan soto, melakukan penilaian pada hasil masakan siswa dan melakukan evaluasi	XI JB 3		
16	28 September 2012	Membuat RPP dan Modul, dan Mengajar Mata Pelajaran Kompetensi kejuruan, standar kompetensi Pengelolaan usaha Boga Materi	X JB 3		

17	2 Oktober 2012	Pembuatan RPP dan Modul, materi pelayanan jasa dan Mengajar Mata pelajaran kompetensi kejuruan, standar kompetensi melakukan komunikasi dan pelayanan jasa, materi	X JB 2		
18	3 Oktober 2012	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Pembuatan RPP dan Modul materi Buffet Service dan membantu mengajar Mata Pelajaran Kompetensi kejuruan, standar kompetensi melayani makanan dan minuman ✓ Ujian PPL oleh Dosen Koordinator 	XI JB 2		

Tegal, Oktober 2012

Mengetahui,
Kepala Sekolah,

Koordinator Dosen Pembimbing



Pudji Astuti, M.Pd
NIP.197105031999032002

**RENCANA KEGIATAN MAHASISWA PPL
DI SEKOLAH/TEMPAT LATIHAN**

Nama : Mikha Riandani
 NIM/Prodi : 5401408025/ Pend. Tata Boga
 Fakultas : Teknik
 Sekolah/tempat latihan : SMK NEGERI 1 TEGAL

Minggu Ke	Hari/Tanggal	Jam	Kegiatan
1	Kamis, 2 Agustus 2012	07.00-10.00	Penerjunan
	Jumat, 3 Agustus 2012	07.00-selesai	Observasi sekolah
	Sabtu, 4 Agustus 2012	07.00-selesai	Observasi sekolah
2	Senin, 6 Agustus 2012	07.00-selesai	Observasi sekolah
	Selasa , 7 Agustus 2012	07.00-selesai	Observasi sekolah
	Rabu, 8 Agustus 2012	07.00-selesai	Observasi sekolah
	Kamis, 9 Agustus 2012	07.00-selesai	Observasi sekolah & Menyusun Laporan PPL 1
	Jumat, 10 Agustus 2012	07.00-selesai	Observasi sekolah
	Sabtu, 11 Agustus 2012	07.00-selesai	Observasi sekolah
3	Senin,	07.00-selesai	Libur Hari Raya

	13 Agustus 2012		
5	Senin, 27 Agustus 2012	07.00-selesai	Izin sakit
	Selasa, 28 Agustus 2012	07.00-selesai	Izin sakit
	Rabu, 29 Agustus 2012	07.00-selesai	Izin sakit
	Kamis, 30 Agustus 2012	07.00-selesai	Membantu menyusun dan mengaploud laporan PPL 1
	Jumat, 31 Agustus 2012	07.00-selesai	Kebersihan Kelas (Jumat Bersih)
	Sabtu, 1 September 2012	07.00-selesai	Membantu Orderan Snack sekolah
	6	Senin, 3 September 2012	07.00-selesai
Selasa, 4 September 2012		07.00-selesai	Mengajar Mata pelajaran kompetensi kejuruan, standar kompetensi melakukan komunikasi dan pelayanan jasa, materi pelayanan jasa

	Rabu, 5 September 2012	07.00-selesai	Membantu mengajar Mata Pelajaran Kompetensi kejuruan, standar kompetensi melayani makanan dan minuman. Materi American Service
	Kamis, 6 September 2012	07.00-selesai	Mengajar Mata Pelajaran Kompetensi kejuruan, standar kompetensi Pengolahan makanan Indonesia. Materi salad Indonesia
	Jumat, 7 September 2012	07.00-selesai	Mengajar Mata Pelajaran Kompetensi kejuruan, standar kompetensi Pengelolaan usaha Boga Materi metode pengelolaan usaha boga
	Sabtu,	07.00-selesai	Izin Sakit

	8 September 2012		
7	Senin, 10 September 2012	07.00-selesai	Membantu orderan catering
	Selasa, 11 September 2012	07.00-selesai	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Mengajar Mata pelajaran kompetensi kejuruan, standar kompetensi melakukan komunikasi dan pelayanan jasa, materi komunikasi ✓ Konsultasi Resep dan konsultasi rencana belanja untuk persiapan Praktek Mata pelajaran Kompetensi kejuruan , standar kompetensi pengolahan makanan Indonesia untuk praktek hari Kamis, 13 September 2012 pada guru pamong
	Rabu, 12 September 2012	07.00-selesai	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Membantu mengajar Mata Pelajaran Kompetensi kejuruan, standar kompetensi melayani makanan dan minuman. Penilaian materi American Service, malakukan Penilaian pada praktek american service, dan melakukan Evaluasi ✓ Merevisi Rencana Belanja untuk persiapan Praktek Mata pelajaran Kompetensi kejuruan , standar kompetensi pengolahan makanan Indonesia untuk praktek hari Kamis, 13 September 2012, dan menyerahkan ke siswa XJB3
	Kamis, 13 September 2012	07.00-selesai	Mengajar Mata Pelajaran Kompetensi kejuruan, standar kompetensi Pengolahan makanan Indonesia. Praktek, Materi salad Indonesia yang meliputi Gado- gado, Urap, Karedok, dan Pecel, melakukan penilaian pada hasil masakan siswadan melakukan evaluasi.
	Jumat, 14 September 2012	07.00-selesai	Membantu orederan snack sekolah
	Sabtu, 15 September 2012	07.00-selesai	Izin tidak mengikuti perkemahan karena fisik yang tidak mendukung
	8	Senin, 17 September 2012	07.00-selesai
	Selasa, 18 September 2012	07.00-selesai	Mengajar Mata pelajaran kompetensi kejuruan, standar kompetensi melakukan komunikasi dan palayanan jasa
	Rabu,	07.00-selesai	✓ Membantu mengajar Mata Pelajaran Kompetensi kejuruan, standar kompetensi melayani makanan

	19 September 2012		dan minuman. Penilaian materi American Service, malakukan Penilaian pada praktek american service, dan melakukan Evaluasi ✓ Kunjungan dosen pembimbing, melakukan sharing serta bimbingan
	Kamis, 20 September 2012	07.00-selesai	Melanjutkan membuat Laporan PPL 2
	Jumat, 21 September 2012	07.00-selesai	Mengajar Mata Pelajaran Kompetensi kejuruan, standar kompetensi Pengelolaan usaha Boga Materi metode pengelolaan usaha boga
	Sabtu, 22 September 2012	07.00-selesai	Melanjutkan Membuat Laporan PPL 2
9	Senin, 24 September 2012	07.00-selesai	Melanjutkan Membuat Laporan PPL 2
	Selasa, 25 September 2012	07.00-selesai	✓ Pembuatan RPP dan Modul, materi pelayanan jasa dan Mengajar Mata pelajaran kompetensi kejuruan, standar kompetensi melakukan komunikasi dan pelayanan jasa ✓ Konsultasi Resep dan rencana belanja. Perencanaan persiapan praktek pengolahan makanan indonesia materi sup dan soto tanggal 27 September 2012
	Rabu, 26 September 2012	07.00-selesai	✓ Membantu mengajar Mata Pelajaran Kompetensi kejuruan, standar kompetensi melayani makanan dan minuman dan mengawasi siswa pada saat ulangan harian tertulis materi American service ✓ Revisi Resep dan rencana belanja dan di melakukan bimbingan terhadap siswa X JB 3 yang mendapat tugas belanja untuk praktek praktek pengolahan makanan indonesia materi sup dan soto tanggal 27 September 2012
	Kamis, 27 September 2012	07.00-selesai	Mengajar Mata Pelajaran Kompetensi kejuruan, standar kompetensi Pengolahan makanan Indonesia. Praktek, Materi sup dan soto, melakukan penilaian pada hasil masakan siswa dan melakukan evaluasi
	Jumat,	07.00-selesai	✓ Jum'at bersih ✓ Mengajar Mata Pelajaran Kompetensi kejuruan, standar kompetensi Pengelolaan usaha Boga

	28 September 2012		Materi
	Sabtu, 29 September 2012	07.00-selesai	Menyelesaikan Laporan PPL 2
10	Senin, 1 Oktober 2012	07.00-selesai	Menyelesaikan Laporan PPL 2
	Selasa, 2 Oktober 2012	07.00-selesai	Pembuatan RPP dan Modul, materi pelayanan jasa dan Mengajar Mata pelajaran kompetensi kejuruan, standar kompetensi melakukan komunikasi dan pelayanan jasa, materi

	Rabu, 3 Oktober 2012	07.00-selesai	✓ Pembuatan RPP dan Modul materi Buffet Service dan membantu mengajar Mata Pelajaran Kompetensi kejuruan, standar kompetensi melayani makanan dan minuman ✓ Ujian PPL oleh Dosen Koordinator
	Kamis, 4 Oktober 2012	07.00-selesai	UJIAN PPL 2
	Jumat, 5 Oktober 2012	07.00-selesai	✓ Jum'at bersih ✓ Membuat mading
	Sabtu, 6 Oktober 2012	07.00-selesai	Membuat mading
	Senin, 8 Oktober 2012	07.00-selesai	Membuat mading
	Selasa, 9 Oktober 2012	07.00-selesai	Membuat mading
	Rabu, 10 Oktober 2012	07.00-selesai	Membuat mading
	Kamis, 11 Oktober 2012	07.00-selesai	Membuat mading

	Jumat, 12 Oktober 2012	07.00-selesai	✓ Jum'at bersih ✓ Membuat mading
	Sabtu, 13 Oktober 2012	07.00-selesai	Penyelesaian pemberkasan Laporan PPL (Tanda tangan Guru pamong, Kepala sekolah, Koordinator, legalisasi, dan validasi)
11	Senin, 15 Oktober 2012	07. 00-selesai	Penarikan PPL

Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran



Hj. Solati, S.Pd.

NIP. NIP. 19700827 200212 2 008

Dosen Pembimbing



Pudji Astuti, M.Pd

NIP.19710503199903200

Kepala Sekolah



Drs. Bejo, M.Pd

NIP. 196607081995121001

PROGRAM TAHUNAN

Mata Pelajaran : Kompetensi Kejuruan
 Standar Kompetensi : Mengolah Makanan Indonesia
 Kelas : X
 Tahun :2012/ 2013

SEMESTER	KOMPETENSI DASAR	ALOKASI WAKTU		
		TM (X1)	PS (X2)	PI (X4)
I	1.1.Menjelaskan prinsip pengolahan masakan indonesia	2		
	1.2.Menyiapkan, membuat bumbu dasar dan mengolah masakan Indonesia			
	1.2.1Menyiap-kan bumbu	3	3(6)	
	1.2.2.mengguna-kan macam-macam bumbu Indonesia	3	(10)	
	1.2.3.Menyiap-kan dan mengolah bahan makanan	2	4 (8)	
	1.2.4.Menyajikan hidangan	2	4(8)	
	2.1mengolah salad (gado-gado, urap, rujak)	2		
	2.1.1. identifikasi salad			
	2.2.Menyiapkan salad	2	2(4)	
	2.3.Menyimpan salad	2	2(4)	
	2.4.Menyajikan salad	2	2(4)	
	3.1Mengolah sup dan soto			
	3.1.1.Menyi-apkan stock	2	3(6)	
	3.1.2Mengolah sup dan soto	2	4(8)	
	3.1.3.Menyajikan/menata sup dan soto	1	2(4)	
	4.1.Mengolah hidangan nasi dan mie	4		
	4.1.1.Meng-identifikasi produk nasi dan mie			
	4.1.2.Menyiapkan dan mengolah hidangan dari nasi dan mie	2	5(10)	
	4.1.3.Menata / menyajikan masakan	2	2(4)	
	4.1.4.Menyimpan hidangan dari nasi dan mie	2	2(4)	
	Cadangan	1		
Ulangan Harian	4			
Ujian Tengah semester	1			
Ujian Akhir Semester	1			
Remidi UAS	1			
II	1.Mengolah hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang	3		4
	1.1. Mengidentifikasi bahan utama			(16)

1.2. Menyiapkan campuran bumbu sate/hidangan yang dipanggang	4	8 (16)	3 (12)
1.3. Membuat dan menyajikan sate/ hidangan yang dipanggang	2	8(16)	4(16)
1.4. Menyimpan campuran sate	2	8 (16)	4 (16)
1.4. Menghitung biaya produksi	3	3 (6)	
2. Membuat hidangan penutup Indonesia yang dihidangkan panas dan dingin	4	8 (16)	1(14)
Cadangan	1		
Ulangan Harian	4		
Ujian Tengah semester	1		
Ujian Akhir Semester	1		
Remidi UAS	1		

Tegal, 1 Oktober 2012


Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran



Hj. Solati, S.Pd.

NIP. NIP. 19700827 200212 2 008

Mahasiswa Praktikan



Mikha Riandani

NIM.5401408025

LAMPIRAN

HASIL EVALUASI UJIAN PPL 2

Lampiran ujian PPL Yang dilaksanakan pada:

Hari/ Tanggal : Kamis, 4 Oktober 2012

Standar Kompetensi : Pengolahan Makanan Indonesia

Kompetensi Dasar : Mengolah sup dan soto

✓ Menyiapkan stock

✓ Mengolah sup dan soto

✓ Menyajikan/menata sup dan soto

Identitas Praktikan : Nama : Mikha Riandani

NIM : 5401408025

Prodi : PKK S1 Tata Boga

Fakultas : Teknik, Universitas Negeri

Semarang

Terlampir :

1. RPP

2. Silabus

3. KKM

4. Nilai Siswa

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

I. IDENTITAS

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 1 Tegal
Mata Pelajaran	: Dasar Kompetensi Kejuruan
Kelas/ Semester	: X/1
Alokasi Waktu	: 7 X 45 menit
Pertemuan Ke-	: 5

II. STANDAR KOMPETENSI

- Pengolahan Makanan Indonesia

III. KOMPETENSI DASAR

1. Mengolah sup dan soto
 - 1.1. Menyiapkan stock
 - 1.2. Mengolah sup dan soto
 - 1.3. Menyajikan/menata sup dan soto

IV. INDIKATOR

1. Bumbu dan rempah dipilih dan disiapkan sesuai dengan kebutuhan resep
2. Kaldu (stock) disiapkan dengan menggunakan bumbu yang tepat dan sesuai dengan spesifikasi resep
3. Bahan makanan yang tepat serta bentuk potongan disiapkan sesuai dengan kebutuhan resep
4. Prinsip hygiene diterapkan untuk menunjang kesehatan dan keselamatan kerja
5. Resep standar diterapkan dengan tepat, termasuk rempah kaldu dan atau santan sesuai dengan spesifikasi resep
6. Sup (aneka soto, aneka sup dll), disiapkan sesuai dengan pesanan tamu dan diolah sesuai dengan spesifik daerah

7. Prosedur yang tepat dalam membuat bumbu dilakukan untuk menjaga kualitas rasa dan aroma
8. Standar kualitas diterapkan dalam pembuatan saos untuk sup dan soto
9. Bahan makanan dan penambah rasa digunakan sesuai standar resep
10. Prinsip dasar hygiene diterapkan untuk mewujudkan kesehatan dan keselamatan kerja
11. Ukuran, bentuk dan warna alat hidang
12. Sup dan soto diperiksa untuk memastikan keindahan penampilan
13. Sup/soto dihidangkan dalam standar porsi yang tepat
14. Garnish (hiasan makanan) digunakan sesuai dengan spesifik daerah

V. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Siswa memahami tentang pengertian sup dan soto
 2. Peserta didik dapat membuat/ mengolah macam-macam soto dan sup
 3. Siswa memahami tentang macam-macam sup dan soto
 4. Siswa mengerti tentang bahan makanan segar
 5. Siswa memahami tentang macam- macam soto disajikan dengan pelengkapny sesuai dengan tradisi daerah setempat.
 6. Siswa memahami dasar hygiene yang diterapkan dalam pengolahan sup dan soto
 7. Siswa memahami dasar resep yang tepat yang sesuai dengan daerah
 8. Siswa memahami Macam-macam sup dan soto digunakan sesuai dengan pesanan tamu
 9. Siswa memahami porsi penyajian dan alat hidang dipilih untuk menambah penampilan makanan
 10. Siswa memahami cara menghias dan menggarnish sup dan soto
- Karakter peserta didik yang diharapkan :

- ✓ Jujur : adil, ikhlas, santun, disiplin, percaya diri, berpikir positif
- ✓ Cerdas : hemat, rendah hati, pengendalian emosi, kreatif
- ✓ Tangguh : mandiri, pantang , menyerah, kerja keras, tanggung jawab
- ✓ Peduli : kasih sayang, kerja sama, cinta damai, toleransi

VI. MATERI PEMBELAJARAN

- Penyiapan bahan-bahan untuk kaldu (stock)
- Pengolahan sup dan soto
- Penyajian sup dan soto
- Ruang lingkup pengujian/penataan sup dan soto
- Pengolahan sup dan soto
- Ruang lingkup pengujian/penataan sup dan soto

VII. KEGIATAN PEMBELAJARAN

A. Kegiatan Awal/ Pendahuluan

1. Guru memberikan salam dan mengecek kehadiran peserta didik
2. Guru menginformasikan pendekatan pembelajaran yang digunakan yaitu dengan pendekatan pembelajaran berbasis keterampilan proses.
3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yaitu peserta didik dapat menerapkan fungsi pelayanan dan mampu menerapkan pelayanan prima kepada tamu dengan baik dan benar
4. Guru menyampaikan apersepsi dengan mengajukan serangkaian pertanyaan sebagai berikut :
 - a. Apa yang dimaksud soto ?
 - b. Apa yang dimaksud sup?

B. Kegiatan Inti

• Eksplorasi

1. Guru menjelaskan secara singkat mengenai berbagai jenis soto dan sup Indonesia.

- a. Guru memberikan appersepsi kepada peserta didik dengan menanyakan adakah siswa yang pernah mengkonsumsi soto dan sup
 - b. Guru memberikan penjelasan mengapa siswa harus mengetahui berbagai macam soto dan sup
 - c. Guru memberikan penjelasan mengenai masakan soto dan sup
2. Mengorganisir peserta didik untuk belajar dan berlatih
 - a. Peserta didik dibentuk dalam 8 kelompok yang terdiri dari 5 peserta didik
 - b. Guru mengorganisir tiap kelompok untuk mempraktikkan resep soto dan sate yang sudah dipersiapkan.
 - c. Guru memberikan waktu maksimal selama 120 menit kepada siswa mengolah soto dan sup sesuai dengan resep yang ada.

Elaborasi

1. Membantu peserta didik dalam proses pelaksanaan unjuk kerja.
 - a. Guru mendemonstrasikan proses tahap pembuatan sup dan soto pada peserta didik
 - b. Peserta didik melaksanakan proses membuat sup dan soto dengan dipandu dan dibantu oleh guru praktikan
 - c. Peserta didik bekerjasama dalam satu tim kerja dalam melaksanakan proses unjuk kerja
2. Guru memberikan waktu maksimal 120 menit kepada siswa mulai dari mempersiapkan bahan yang dibutuhkan hingga mengolah soto dan sup sesuai dengan resep. Guru membagi peserta didik dalam 4 kelompok yaitu: Kelompok satu, Kelompok dua, Kelompok tiga, Kelompok empat, masing-masing kelompok beranggotakan 5 anak (Daftar kelompok dan anggotanya sudah ditempel di Papan Informasi Kegiatan).
3. Mereview kembali tugas yang berbeda pada masing-masing kelompok

- **Konfirmasi**

Menganalisis dan mengevaluasi proses unjuk kerja

- ✓ Guru menilai hasil dari proses unjuk kerja / produksi peserta didik sesuai dengan standar penilaian.
- ✓ Guru mencatat hasil unjuk kerja yang kurang sesuai dengan standar kerja dan penilaian.
- ✓ Guru mengevaluasi hasil proses unjuk kerja.

C. Kegiatan Akhir (5 menit)

1. Guru memberikan tugas kepada peserta didik
2. Guru membuat laporan kegiatan KBM pada agenda belajar
3. Berdoa dan memberi salam

VIII. SUMBER DAN ALAT PEMBELAJARAN

1. Buku resep masakan daerah
2. Buku sumber : “ Mustika Rasa “
3. Recipe sheet
4. Alat hidang

IX. PENILAIAN

a) Teknik Penilaian

Penilaian dilakukan dengan cara tes lisan, Observasi, Praktek, Persiapan, proses, hasil, Pembagian tugas

b) Instrumen Penilaian

Penilaian secara lisan dengan soal sebagai berikut :

1. Sebutkan macam-macam soto!!
2. Sebutkan bumbu yang digunakan untuk soto sokaraja!

Kunci Jawaban :


1. Soto kudus, soto sokaraja, soto betawi,
2. Bumbu soto Sokaraja : bawang merah, bawang putih, kemiri, jahe, kunyit, laos, dan merica

c) Norma Penilaian:

1. Siswa dinyatakan kompeten dan mendapatkan standar nilai dengan passing grade antara 7.50 – 9.50
2. Siswa dinyatakan belum kompeten dengan mendapatkan nilai dibawah batas nilai kompeten
3. Batas nilai kompeten diberi nilai minimal 7,50 dengan gradasi nilai sebagai berikut :
 - ✓ 7, 50 (cukup) = mencapai kompetensi sesuai kualitas standar minimal dengan bantuan guru / pembimbing dan melebihi dari batas waktu yang telah ditentukan
 - ✓ 8. 00 (cukup baik) = mencapai kompetensi sesuai kualitas standar minimal dengan bantuan guru / pembimbing sesuai dengan waktu yang telah ditentukan
 - ✓ 8,50 (baik) = mencapai kompetensi sesuai kualitas standar minimal secara mandiri dan dengan dengan bantuan guru / pembimbing serta sesuai dengan waktu yang telah ditentukan
 - ✓ 9.00 (amat baik) = mencapai kompetensi sesuai kualitas standar minimal secara mandiri dan sesuai dengan waktu yang telah ditentukan
 - ✓ 9,50 (istimewa) = mencapai kompetensi melebihi kualitas standar minimal secara mandiri dan lebih cepat dari waktu yang telah ditentukan

Tegal, 12 September 2012

Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran



Hj. Solati, S.Pd.
NIP. NIP. 19700827 200212 2 008

Mahasiswa Praktikan



Mikha Riandani
NIM.5401408025

SILABUS

NAMA SEKOLAH : UPTD SMK 1 TEGAL
BIDANG STUDI KEAHLIAN : SENI KERAJINAN DAN PARIWISATA
PROGRAM STUDI KEAHLIAN : TATA BOGA
KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA (099)
MATA PELAJARAN : DASAR KOMPETENSI KEJURUAN
KELAS/SEMESTER : X/1
SATANDAR KOMPETENSI : MENGOLAH MAKANAN INDONESIA
KODE DASAR KOMPETENSI : 099. SK. 2
ALOKASI WAKTU : 114 JAM (@45 MENIT x 19 P x 6 JAM)

No.	Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi waktu			Sumber Belajar	Karakter
						TM (X1)	PS (X2)	PI (X4)		
1.	Menjelaskan prinsip pengolahan masakan indonesia	<ul style="list-style-type: none"> • Prinsip pengolahan makanan Indonesia dijelaskan secara benar sesuai prosedur operasi standar • Menentukan ruang lingkup prinsip pengolahan makanan Indonesia 	<ul style="list-style-type: none"> • Ruang lingkup prinsip pengolahan makanan Indonesia 	<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan apersepsi dan informasi • Menjelaskan tentang : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Pengertian resep baku ✓ Fungsi resep baku ✓ Cara resep baku ✓ Pengertian makanan Indonesia /oriental ✓ Struktur menu makan Indonesia / oriental • Pengolahan hidangan Indonesia meliputi : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Nasi dan mie ✓ Sayur-sayuran ✓ Lauk pauk hewani dan nabati ✓ Macam-macam menu makanan daerah Indonesia • Memberikan tugas • Menyimpulkan 	<ul style="list-style-type: none"> • Tes tulis • Tanya jawab • Pemberian tugas • Evaluasi 	2			<ul style="list-style-type: none"> • Buku PBM • Buku pengolahan hidangan • Buku resep Indonesia daerah 	<ul style="list-style-type: none"> • Jujur : adil, ikhlas, santun, disiplin, percaya diri, berpikir positif • Cerdas : hemat, rendah hati, mengendalikan emosi, kreatif • Tangguh : mandiri, pantang menyerah, kerja keras, tanggung jawab • Peduli : kasih sayang, kerja sama, cinta damai, toleransi

				materi, evaluasi						
2.2.	Menyiapkan, membuat bumbu dasar dan mengolah masakan Indonesia 2.2.1.	<ul style="list-style-type: none"> Jenis komoditi, termasuk rempah-rempah dan bumbu segar, kering yang digunakan dalam pengolahan masakan Indonesia disebut dalam bahasa Indonesia Macam rempah-rempah segar, kering dan yang diawetkan yang diperoleh dari biji-bijian, bunga-bunga, buah-buahan, kulit kayu, akar dan daun-daunan, tumbuhan tropis dipilih, diukur dan ditimbang secara benar untuk membuat bumbu sesuai dengan resep Kombinasi ramuan (sambal, kemiri, galangal, gula jawa, bawang putih, bawang merah dll) 	<ul style="list-style-type: none"> Menyiapkan bumbu Membuat bumbu 	<ul style="list-style-type: none"> memberikan apersepsi, informasi dan motivasi memberikan tugas mendemonstrasikan pembuatan bumbu dasar dan penyimpanannya menganalisa dan mengevaluasi hasil praktik sesuai kriteria menyimpulkan materi 	<ul style="list-style-type: none"> tes tertulis pemberian tugas observasi demonstrasi praktek 	3	3(6)	<ul style="list-style-type: none"> resep masakan Indonesia buku bumbu dasar buku pengelolaan masakan 	<ul style="list-style-type: none"> Jujur : percaya diri, berpikir positif Cerdas : hemat, kreatif Tanggung : mandiri, tanggung jawab Peduli : kerja sama, toleransi 	

		diblender atau di giling								
2.2.2. menggunakan macam-macam bumbu Indonesia	<ul style="list-style-type: none"> Bumbu dipilih disiapkan dan digunakan secara tepat, dengan bahan ayam, daging, seafood dan sayuran sesuai dengan resep tertentu/khusus Jumlah yang tepat dari bumbu digunakan sesuai dengan peraturan perusahaan 	<ul style="list-style-type: none"> Pembuatan aneka bumbu masakan Indonesia 	<ul style="list-style-type: none"> Memberikan apersepsi Menjelaskan : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Peralatan pembuatan bumbu ✓ Persiapan bumbu untuk seafood, daging, ayam dan sayuran Pembuatan macam-macam bumbu Standar penggunaan bumbu dalam masakan Indonesia Kriteria hasil Mengevaluasi hasil praktek Menyimpulkan hasil praktek 	<ul style="list-style-type: none"> Tes lisan Tes tertulis Praktek Observasi Persiapan,praktek, hasil Pemberian tugas 	3	(10)		<ul style="list-style-type: none"> Resep masakan Indonesia Buku bumbu dasar Buku pengelolaan masakan 	<ul style="list-style-type: none"> Jujur : percaya diri, berpikir positif Cerdas : hemat, pengendalian emosi, kreatif Tanggung : mandiri, pantang,menyerah, kerja keras, tanggung jawab Peduli : kasih sayang, kerja sama, cinta damai, toleransi 	
2.2.3. Menyusun	<ul style="list-style-type: none"> Prosedur yang benar digunakan 	<ul style="list-style-type: none"> Pengolahan aneka masakan 	<ul style="list-style-type: none"> Memberikan apersepsi Menjelaskan 	<ul style="list-style-type: none"> Tes lisan Observasi 	2	4 (8)		<ul style="list-style-type: none"> Resep masakan Indonesia 	<ul style="list-style-type: none"> Jujur : adil, ikhlas, 	

	ap-kan dan me ngo lah bah an ma kan an	dalam menyiapkan ramuan antara lain : daging, ayam, sapi, kambing, seafood, dan sayuran sesuai dengan resep tertentu <ul style="list-style-type: none"> • Bahan sekunder yang tepat digunakan sesuai dengan resep tertentu • Temperature dan waktu yang tepat digunakan untuk mengolah makanan 	Indonesia	tentang : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Peralatan pengolahan masakan ✓ Pemilihan bahan makanan ✓ Penanganan bahan makanan ✓ Pengolahan masakan dari daging, ayam, sapi, kambing, seafood dan sayuran <ul style="list-style-type: none"> • Penataan/penyajian masakan • Kriteria • Observasi, analisa dan hasil evaluasi • Pembagian tugas berkemas 	<ul style="list-style-type: none"> • Hasil, proses, persiapan • Praktik • Pemberian tugas 			<ul style="list-style-type: none"> • Buku bumbu dasar • Buku pengelolaan masakan 	<p>santun, disiplin, percaya diri dan berpikir positif</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cerdas : hemat, rendah hati, pengendalian emosi dan kreatif. • Tangguh : tanggung jawab, mandiri, kerja keras dan pantang menyerah dan kerja keras. • Peduli : kasih sayang, kerja sama, cinta toleransi . damai dan toleransi
2.2.4. Menyajikan hidangan	<ul style="list-style-type: none"> • Ukuran, bentuk dan warna dipilih dan diperiksa sebelum penghidangan • Makanan disajikan secara rapi dan menarik untuk menciptakan daya tarik maksimum bagi pelanggan 	<ul style="list-style-type: none"> • Penyajian aneka masakan indonesia 	<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan apersepsi, informasi, motivasi • Menjelaskan tentang : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Peralatan hidangan ✓ Teknik penataan hidangan ✓ Standar porsi • Memberikan tugas 	<ul style="list-style-type: none"> • Tes lisan • Observasi • Pembagian tugas 	2	4(8)	<ul style="list-style-type: none"> • Alat hidangan sesuai dengan kebutuhan • lenan 	<ul style="list-style-type: none"> • Jujur : adil, ikhlas, santun, disiplin, percaya diri dan berpikir positif • Cerdas : hemat, rendah hati, pengendalian emosi 	

		<ul style="list-style-type: none"> Hiasan hidangan (telur, sayuran, cabe, kerupuk dan daging) serta makanan pengiring dengan pilihan bumbu sesuai dengan tradisi yang diterima daerah, dan menciptakan penyajian yang menarik 		<ul style="list-style-type: none"> Evaluasi dan berkemas 					<ul style="list-style-type: none"> dan kreatif. Tanggung jawab : tanggung jawab, mandiri, kerja keras dan pantang menyerah dan kerja keras. Peduli : kasih sayang, kerja sama, cinta toleransi damai dan toleransi
2.3. men gola h salad (gad o- gado , urap, rujak) 2.3.1.	<ul style="list-style-type: none"> ragan salad diidentifikasi dalam terminology yang tepat menjelaskan pengertian, dan macam-macam salad 	<ul style="list-style-type: none"> Pengidentifikasian salad Indonesia dengan terminologi yang tepat 	<ul style="list-style-type: none"> Memberikan apersepsi, informasi dan motivasi Menjelaskan : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Pengertian salad dalam menu Indonesia ✓ Klasifikasi salad dalam menu Indonesia Umpan balik tanya jawab Menyimpulkan materi 	<ul style="list-style-type: none"> Tes lisan observasi 	2			<ul style="list-style-type: none"> buku resep masakan daerah macam-macam salad 	<ul style="list-style-type: none"> Jujur : adil, ikhlas, santun, disiplin, percaya diri dan berpikir positif Cerdas : hemat, rendah hati, pengendalian emosi dan kreatif. Tanggung jawab : tanggung jawab, mandiri, kerja keras dan pantang menyerah

										h dan keja keras. <ul style="list-style-type: none"> • Peduli :kasih sayang, kerja sama, cinta toleransi . damai dan toleransi
2.3.2. Menyiapkan salad	<ul style="list-style-type: none"> • Bahan makanan segar dari : daun, umbi disiapkan sesuai standar resep • Salad (selada, gado-gado, asinan, pecel dll) disajikan dengan pelengkap sesuai dengan tradisi daerah setempat • Bahan makanan dan bumbu disiapkan sesuai dengan resep dan spesifikasi daerah • Bahan perendang (marinade) penambah aroma pada suhu yang tepat dan sesuai dengan standar kesehatan dan keselamatan • Dasar hygiene diterapkan berdasarkan prinsip kesehatan dan keselamatan 	<ul style="list-style-type: none"> • Penyiapan bahan makanan, bumbu serta pelengkap • Pembuatan salad • Standar resep • Peralatan pembuatan salad • Jenis-jenis salad Indonesia • Sistematisa kerja 	<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan apersepsi • Menjelaskan tentang : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Peralatan pengolahan dan alat hidang untuk salad ✓ Bahan makanan untuk salad ✓ Bahan pelengkap salad ✓ Teknik pembuatan bumbu salad dan marinade ✓ Teknik pembuatan salad ✓ Standar porsi ✓ Criteria hasil ✓ Berkemas 	<ul style="list-style-type: none"> • Tes lisan • Observasi • Praktek • Persiapan, proses, hasil • Pembagian tugas 	2	2(4)		<ul style="list-style-type: none"> • Buku resep masakan daerah • Macam-macam salad 	<ul style="list-style-type: none"> • Jujur : adil, ikhlas, santund isiplin,percaya diri dan berpikir positif • Cerdas : hemat, rendah hati, pengendalian emosi dan kreatif. • Tangguh : tanggung jawab, mandiri, kerja keras dan pantang menyerah dan keja keras. • Peduli :kasih saying, kerja sama, cinta toleransi damai dan toleransi 	

		<ul style="list-style-type: none"> • Standar resep diikuti dengan tepat sesuai dengan spesifikasi daerah • Peralatan pengolahan digunakan dan dibersihkan dengan tepat • Macam-macam salad digunakan sesuai dengan pesanan tamu • Langkah-langkah yang tepat dijalankan untuk pelaksanaan sistematika kerja 								
2.3.3. Menyimpan salad	<ul style="list-style-type: none"> • Salad disimpan pada suhu dan kondisi yang tepat untuk mempertahankan kualitas • Prinsip hygiene, kesehatan dan keselamatan diterapkan dalam proses penyimpanan 	<ul style="list-style-type: none"> • Penyimpanan salad 	<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan apersepsi • Menjelaskan teknik penyimpanan salad • Mendemonstrasikan penyimpanan salad • Pemberian tugas menyimpulkan materi 	<ul style="list-style-type: none"> • Tes lisan • Observasi • Pembagian tugas 	2	2(4)		<ul style="list-style-type: none"> • Buku resep masakan daerah • Macam-macam salad 	<ul style="list-style-type: none"> • Jujur : adil, ikhlas, santun, disiplin, percaya diri dan berpikiran positif • Cerdas : hemat, rendah hati, pengendalian emosi dan kreatif. • Tangguh : tanggung jawab, mandiri, kerja keras dan pantang menyerah dan kerja 	

	h sup dan soto 2.4.1.	<ul style="list-style-type: none"> • Bumbu dan rempah dipilih dan disiapkan sesuai dengan kebutuhan resep • Kaldu (stock) disiapkan dengan menggunakan bumbu yang tepat dan sesuai dengan spesifikasi resep • Bahan makanan yang tepat serta bentuk potongan disiapkan sesuai dengan kebutuhan resep • Prinsip hygiene diterapkan untuk menunjang kesehatan dan keselamatan kerja 	<ul style="list-style-type: none"> • Penyiapan bahan-bahan untuk kaldu (stock) • Pengolahan sup dan soto • Penyajian sup dan soto 	<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan apersepsi • Demonstrasi persiapan bahan praktek • Pembagian tugas • Penilaian, analisa dan evaluasi hasil • Menyimpulkan materi • berkemas 	<ul style="list-style-type: none"> • Tes lisan • Observasi • Pembagian tugas 	2	3(6)		<ul style="list-style-type: none"> • Teknik dasar pengolahan makanan Indonesia • Buku sup, soto nusantara 	<ul style="list-style-type: none"> • Jujur : adil, ikhlas, santun, disiplin, percaya diri dan berpikir positif • Cerdas : hemat, rendah hati, pengendalian emosi dan kreatif. • Tangguh : tanggung jawab, mandiri, kerja keras dan pantang menyerah dan kerja keras. • Peduli : kasih sayang, kerja sama, cinta toleransi . damai dan toleransi
	2.4.2. Mengolah sup dan soto	<ul style="list-style-type: none"> • Resep standar diterapkan dengan tepat, termasuk rempah kaldu dan atau santan sesuai dengan spesifikasi resep • Sup (aneka 	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolahan sup dan soto 	<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan apersepsi • Menjelaskan ; <ul style="list-style-type: none"> ✓ Penggunaan resep standar ✓ Pengolahan aneka sup dan soto ✓ Criteria hasil 	<ul style="list-style-type: none"> • Tes lisan • Observasi • Praktek • Pemberian tugas 	2	4(8)		<ul style="list-style-type: none"> • Teknik dasar pengolahan makanan Indonesia • Buku sup, soto nusantara 	<ul style="list-style-type: none"> • Jujur : adil, ikhlas, santun, disiplin, percaya diri dan berpikir positif • Cerdas : hemat,

		<p>soto, aneka sup dll), disiapkan sesuai dengan pesanan tamu dan diolah sesuai dengan spesifik daerah</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prosedur yang tepat dalam membuat bumbu dilakukan untuk menjaga kualitas rasa dan aroma • Standar kualitas diterapkan dalam pembuatan saos untuk sup dan soto • Bahan makanan dan penambah rasa digunakan sesuai standar resep • Prinsip dasar hygiene diterapkan untuk mewujudkan kesehatan dan keselamatan kerja • Ukuran, bentuk dan warna alat hidang 		<p>makanan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Memberikan tugas • Menilai, analisis, evaluasi hasil praktek • Menyimpulkan materi bahan 						<p>rendah hati, pengendalian emosi dan kreatif.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tanggung jawab, mandiri, kerja keras dan pantang menyerah dan kerja keras. • Peduli :kasih sayang, kerja sama, cinta toleransi damai dan toleransi
2.4.3. Menyajikan/menata sup dan soto	<ul style="list-style-type: none"> • Sup dan soto diperiksa untuk memastikan keindahan penampilan • Sup/soto dihidangkan dalam standar porsi yang tepat 	<ul style="list-style-type: none"> • Ruang lingkup pengujian/ penataan sup dan soto 	<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan motivasi dan apersepsi • Menjelaskan : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Peralatan hidang untuk sup dan soto ✓ Teknik penyajian sup dan 	<ul style="list-style-type: none"> • Tes lisan • Observasi • Praktek • Pemberian tugas 	1	2(4)		<ul style="list-style-type: none"> • Teknik dasar pengolahan makanan Indonesia • Buku sup, soto nusantara 	<ul style="list-style-type: none"> • Jujur : adil, ikhlas, santun, disiplin, percaya diri dan berpikir positif • Cerdas : hemat, 	

		<ul style="list-style-type: none"> Garnish (hiasan makanan) digunakan sesuai dengan spesifik daerah 		<p>soto</p> <ul style="list-style-type: none"> Memberi tugas Berkemas 						<p>rendah hati, pengendalian emosi dan kreatif.</p> <ul style="list-style-type: none"> Tanggung jawab: tanggung jawab, mandiri, kerja keras dan pantang menyerah dan kerja keras Peduli: kasih sayang, kerja sama, cinta toleransi damai dan toleransi
2.5. Mengolah hidangan nasi dan mie 2.5.1.	<ul style="list-style-type: none"> Jenis nasi dan mie termasuk rempah segar dan kering serta saus (kecap) yang digunakan disebut dengan terminology dalam bahasa Indonesia dan Inggris yang benar Bahan utama dan sekunder dipilih dan disiapkan sesuai dengan standar khusus Perlengkapan untuk nasi dan 	<ul style="list-style-type: none"> Pengidentifikasi produk nasi dan mie dalam terminology yang benar Pemilihan bahan makanan 	<ul style="list-style-type: none"> Memberikan apersepsi Menjelaskan : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Pengertian hidangan nasi dan mie ✓ Macam-macam hidangan dari nasi dan mie Mengidentifikasi produk nasi dan mie Bahan makanan untuk hidangan nasi dan mie Memberikan umpan balik, tanya jawab Membuat tugas Menyimpulkan 	<ul style="list-style-type: none"> Tes lisan Observasi Pemberian tugas 	4			<ul style="list-style-type: none"> Buku resep, nasi, mie dan pasta 	<ul style="list-style-type: none"> Jujur : adil, ikhlas, santun, disiplin, percaya diri dan berpikir positif Cerdas : hemat, rendah hati, pengendalian emosi dan kreatif. Tanggung jawab: tanggung jawab, mandiri, 	

		mie sesuai dengan style tradisional dan spesifikasi resep		materi						kerja keras dan pantang menyerah dan keja keras. <ul style="list-style-type: none"> • Peduli :kasih sayang, kerja sama, cinta toleransi . damai dan toleransi
2.5.2. Menyampaikan dan mengolah hidangan dari nasi dan mie	<ul style="list-style-type: none"> • Peralatan pengolahan disiapkan sesuai dengan kebutuhan resep • Nasi dan mie diolah sesuai dengan standar resep • Prinsip hygiene diterapkan sesuai dengan prinsip kesehatan dan keselamatan 	<ul style="list-style-type: none"> • Persiapan peralatan • Persiapan bahan makanan • Pengolahan makanan • Prosedur K3 	<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan apersepsi • Menjelaskan : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Peralatan pengolahan makanan ✓ Pemilihan bahan makanan ✓ Penanganan bahan pangan ✓ Pembuatan bumbu ✓ Pengolahan hidangan dari nasi dan mie ✓ Criteria hasil masakan • Memberikan tugas • Menganalisa, mengevaluasi tindak lanjut hasil praktik • berkemas 	<ul style="list-style-type: none"> • Tes lisan • demonstrasi • praktek • Pemberian tugas 	2	5(10)		sda	<ul style="list-style-type: none"> • Jujur : adil, ikhlas, santun, disiplin, percaya diri dan berpikiran positif • Cerdas : hemat, rendah hati, pengendalian emosi dan kreatif. • Tangguh : tanggung jawab, mandiri, kerja keras dan pantang menyerah dan keja keras. • Peduli :kasih sayang, kerja 	

										sama, cinta toleransi . damai dan toleransi
2.5.3. Me nata / me nya jika n mas aka n	<ul style="list-style-type: none"> • Hidangan dari nasi (nasi berbumbu) dan mie disajikan dengan pelengkap dan saos sesuai dengan tuntunan resep • Masakan ditata dengan diberi hiasan (garnish) dan pelengkap sesuai dengan cirri khas daerah dan musim 	<ul style="list-style-type: none"> • Penataan hidangan dari nasi dan mie 	<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan informasi, motivasi, apersepsi • Menjelaskan teknik penataan / penyajian hidangan dari nasi dan mie • Mendemonstrasikan cara menyajikan • Member tugas, evaluasi • berkemas 	<ul style="list-style-type: none"> • Tes lisan • observasi • praktek • Pemberian tugas 	2	2(4)		<ul style="list-style-type: none"> • Alat hidang • Garnish 	<ul style="list-style-type: none"> • Jujur : adil, ikhlas, santun, disiplin, percaya diri dan berpikir positif • Cerdas : hemat, rendah hati, pengendalian emosi dan kreatif. • Tangguh : tanggung jawab, mandiri, kerja keras dan pantang menyerah dan kerja keras. • Peduli : kasih sayang, kerja sama, cinta toleransi . damai dan toleransi 	
2.5.4. Me nyi mp an	<ul style="list-style-type: none"> • Sisa nasi dan mie dikemas dan disimpan untuk menjaga kualitas dan 	<ul style="list-style-type: none"> • Penyimpanan makanan 	<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan apersepsi • Mendemonstrasikan cara penyimpanan 	<ul style="list-style-type: none"> • Tes lisan • observasi • praktek • Pemberian tugas 	2	2(4)		<ul style="list-style-type: none"> • Refrigerator • Almaries • Alat 	<ul style="list-style-type: none"> • Jujur : adil, ikhlas, santun, disiplin, 	

	hidangan dari nasi dan mie	<p>kesegaran</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pemanasan kembali dan penyimpanan dilakukan sesuai prinsip hygiene 		<p>nasi dan mie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Memberikan tugas, evaluasi, berkemas 					hidang	<p>percaya diri dan berpikir positif</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cerdas : hemat, rendah hati, pengendalian emosi dan kreatif. • Tangguh : tanggung jawab, mandiri, kerja keras dan pantang menyerah dan kerja keras. • Peduli : kasih sayang, kerja sama, cinta toleransi .damai dan toleransi
--	----------------------------	---	--	--	--	--	--	--	--------	--

KRITERIA KETUNTASAN MINIMAL (KKM)

Sekolah	: SMK Negeri 1 Tegal
Mapel / SK	: MENGOLAH MAKANAN INDONESIA
Kelas / Semester	: X JB / 1(GANJIL)

No	Kompetensi Dasar (KD)	Indikator	Kriteria Ketuntasan Minimal			KKM	KKM Rata - rata
			Kompleksitas	Daya dukung	Intake Siswa		
1.	Menjelaskan prinsip pengolahan masakan indonesia	<ul style="list-style-type: none"> Prinsip pengolahan makanan Indonesia dijelaskan secara benar sesuai prosedur operasi standar 	66 (Sedang)	81(Tinggi)	63 (Rendah)	210 : 3 = 75	75
	3.2. Menyiapkan, membuat bumbu dasar dan mengolah masakan Indonesia	<ul style="list-style-type: none"> Menentukan ruang lingkup prinsip pengolahan makanan Indonesia Jenis komoditi, termasuk rempah-rempah dan bumbu segar, kering yang digunakan dalam pengolahan masakan Indonesia disebut dalam bahasa Indonesia 	65 (Sedang)	83 (Tinggi)	62 (Rendah)	210 : 3 = 75	75
	3.2.1. Menyiapkan bumbu	<ul style="list-style-type: none"> Macam rempah-rempah segar, kering dan yang diawetkan yang diperoleh dari biji-bijian, bunga-bunga, buah-buahan, kulit kayu, akar dan daun-daunan, tumbuhan tropis dipilih, diukur dan ditimbang secara benar untuk membuat bumbu sesuai dengan resep Kombinasi ramuan (sambal, kemiri, galangal, gula jawa, bawang putih, bawang merah dll) diblender atau di giling 	67 (Sedang)	81 (Tinggi)	62 (Rendah)	210 : 3 = 75	75
	3.2.1. Menyiapkan bumbu	<ul style="list-style-type: none"> Macam rempah-rempah segar, kering dan yang diawetkan yang diperoleh dari biji-bijian, bunga-bunga, buah-buahan, kulit kayu, akar dan daun-daunan, tumbuhan tropis dipilih, diukur dan ditimbang secara benar untuk membuat bumbu sesuai dengan resep Kombinasi ramuan (sambal, kemiri, galangal, gula jawa, bawang putih, bawang merah dll) diblender atau di giling 	65 (Sedang)	63 (Rendah)	82 (Tinggi)	210 : 3 = 75	75
	3.2.2. menggunakan	<ul style="list-style-type: none"> Bumbu dipilih disiapkan dan digunakan secara tepat, dengan bahan ayam, daging, seafood 	65 (Sedang)	63 (Rendah)	82 (Tinggi)	210 : 3 = 75	75

maca m- maca m bumbu Indone sia	dan sayuran sesuai dengan resep tertentu/khusus	65 (Sedan g)	62 (Rendah)	83 (Tinggi)	210 : 3 = 75	75
3.2.3. Men yiap kan dan men gola h baha n mak anan	<ul style="list-style-type: none"> • Prosedur yang benar digunakan dalam menyiapkan ramuan antara lain : daging, ayam, sapi, kambing, seafood, dan sayuran sesuai dengan resep tertentu • Bahan sekunder yang tepat digunakan sesuai dengan resep tertentu • Temperature dan waktu yang tepat digunakan untuk mengolah makanan 	82 (Renda h)	66 (Sedang)	62 (Rendah)	210 : 3 = 75	75
3.2.4. M en yaj ika n hi da ng an	<ul style="list-style-type: none"> • Ukuran, bentuk dan warna dipilih dan diperiksa sebelum penghidangan • Makanan disajikan secara rapi dan menarik untuk menciptakan daya tarik maksimum bagi pelanggan • Hiasan hidangan (telur, sayuran, cabe, kerupuk dan daging) serta makanan pengiring dengan pilihan bumbu sesuai dengan tradisi yang diterima daerah, dan menciptakan penyajian yang menarik 	80 (Renda h)	70 (Sedang)	60 (Rendah)	210 : 3 = 75	75
		65 (Sedan g)	80 (Tinggi)	65 (Sedang)	210 : 3 =75	75
		66 (Sedan g)	75 (Sedang)	69 (Sedang)	210 : 3 = 75	75
		75 (Sedan g)	75 (Sedang)	60 (Rendah)	210 : 3 = 75	75
		81 (Renda h)	66 (Sedang)	63 (Rendah)	210 : 3 = 75	75
3.3. mengola h salad (gado- gado, urap, rujak)	<ul style="list-style-type: none"> • Ragan salad diidentifikasi dalam terminology yang tepat • Menjelaskan pengertian, dan macam-macam salad 	64 (Tinggi)	82 (Tinggi)	64 (Rendah)	210 : 3 = 75	75
3.3.1. de nti fik asi		64 (Tinggi)	64 (Rendah)	82 (Tinggi)	210 : 3 = 75	75

salad						
3.3.2.	• Bahan makanan segar dari : daun, umbi disiapkan sesuai standar resep	64 (Tinggi)	70 (Sedang)	76 (Sedang)	210 : 3 = 75	75
en	• Salad (selada, gado-gado, asinan, pecel dll) disajikan dengan pelengkap sesuai dengan tradisi daerah setempat	64 (Tinggi)	84 (Tinggi)	62 (Rendah)	210 : 3 = 75	75
ya	• Bahan makanan dan bumbu disiapkan sesuai dengan resep dan spesifikasi daerah	65 (Sedang)	85 (Tinggi)	60 (Rendah)	210 : 3 = 75	75
pk	• Bahan perendang (marinade) penambah aroma pada suhu yang tepat dan sesuai dengan standar kesehatan dan keselamatan	66 (Sedang)	82 (Tinggi)	62 (Rendah)	210 : 3 = 75	75
an	• Dasar hygiene diterapkan berdasarkan prinsip kesehatan dan keselamatan	64 (Tinggi)	85 (Tinggi)	61 (Rendah)	210 : 3 = 75	75
salad	• Standar resep diikuti dengan tepat sesuai dengan spesifikasi daerah	63 (Tinggi)	66 (Sedang)	81 (Tinggi)	210 : 3 = 75	75
	• Peralatan pengolahan digunakan dan dibersihkan dengan tepat	64 (Tinggi)	64 (Rendah)	82 (Tinggi)	210 : 3 = 75	75
	• Macam-macam salad digunakan sesuai dengan pesanan tamu	64 (Tinggi)	65 (Sedang)	81 (Tinggi)	210 : 3 = 75	75
	• Langkah-langkah yang tepat dijalankan untuk pelaksanaan sistematis kerja	82 (Rendah)	64 (Rendah)	64 (Rendah)	210 : 3 = 75	75
3.3.3.	• Salad disimpan pada suhu dan kondisi yang tepat untuk mempertahankan kualitas	81 (Rendah)	64 (Rendah)	65 (Sedang)	210 : 3 = 75	75
en	• Prinsip hygiene, kesehatan dan keselamatan diterapkan dalam proses penyimpanan	65 (Sedang)	70 (Sedang)	75 (Sedang)	210 : 3 = 75	75
yi						
m						
pa						
n						
sal						

ad						
3.3.4.	• Bentuk, ukuran dan warna alat hidang dipilih untuk menambah penampilan makanan	64 (Tinggi)	81 (Tinggi)	65 (Sedang)	210 : 3 = 75	75
en yaj ika n sal ad	• Salad : gado-gado, selada, pecel, asinan dll. Dihias untuk mempercantik penampilan agar menarik minat pembeli	66 (Sedan g)	81 (Tinggi)	63 (Rendah)	210 : 3 = 75	75
	• Bahan untuk bumbu digunakan untuk hiasan makanan (garnish) sesuai dengan resep dan spesifik daerah	65 (Sedan g)	83 (Tinggi)	62 (Rendah)	210 : 3 = 75	75
3.4.	• Bumbu dan rempah dipilih dan disiapkan sesuai dengan kebutuhan resep	67 (Sedan g)	81 (Tinggi)	62 (Rendah)	210 : 3 = 75	75
h sup dan soto						
3.4.1.	• Kaldu (stock) disiapkan dengan menggunakan bumbu yang tepat dan sesuai dengan spesifikasi resep	65 (Sedan g)	63 (Rendah)	82 (Tinggi)	210 : 3 =75	75
M en yia pk an sto ck	• Bahan makanan yang tepat serta bentuk potongan disiapkan sesuai dengan kebutuhan resep	65 (Sedan g)	60 (Rendah)	85 (Tinggi)	210 : 3 = 75	75
	• Prinsip hygiene diterapkan untuk menunjang kesehatan dan keselamatan kerja	65 (Sedan g)	63 (Rendah)	82 (Tinggi)	210 : 3 = 75	75
3.4.2.	• Resep standar diterapkan dengan tepat, termasuk rempah kaldu dan atau santan sesuai dengan spesifikasi resep	65 (Sedan g)	60 (Rendah)	85 (Tinggi)	210 : 3 = 75	75
M en go lah su p da n sot o	• Sup (aneka soto, aneka sup dll), disiapkan sesuai dengan pesanan tamu dan diolah sesuai dengan spesifik daerah	65 (Sedan g)	63 (Rendah)	82 (Tinggi)	210 : 3 = 75	75
	• Prosedur yang tepat dalam membuat bumbu dilakukan untuk menjaga kualitas rasa dan aroma	65(Sed ang)	62(Rend ah)	83(Tingg i)	210 : 3 =75	75
	• Standar kualitas diterapkan dalam pembuatan saos untuk sup dan soto	82 (Renda h)	66 (Sedang)	62 (Rendah)	210 : 3 = 75	75

	<ul style="list-style-type: none"> • Bahan makanan dan penambah rasa digunakan sesuai standar resep 	80 (Rendah)	70 (Sedang)	60 (Rendah)	210 : 3 = 75	75
	<ul style="list-style-type: none"> • Prinsip dasar hygiene diterapkan untuk mewujudkan kesehatan dan keselamatan kerja 	65 (Sedang)	80 (Tinggi)	65 (Sedang)	210 : 3 = 75	75
	<ul style="list-style-type: none"> • Ukuran, bentuk dan warna alat hidang 	66 (Sedang)	75 (Sedang)	69 (Sedang)	210 : 3 = 75	75
3.4.3. Menyajikan/menata sup dan soto	<ul style="list-style-type: none"> • Sup dan soto diperiksa untuk memastikan keindahan penampilan 	81 (Rendah)	66 (Sedang)	63 (Rendah)	210 : 3 = 75	75
	<ul style="list-style-type: none"> • Sup/soto dihidangkan dalam standar porsi yang tepat 	64 (Tinggi)	81 (Tinggi)	65 (Sedang)	210 : 3 = 75	75
	<ul style="list-style-type: none"> • Garnish (hiasan makanan) digunakan sesuai dengan spesifik daerah 	65 (Sedang)	70 (Sedang)	75 (Sedang)	210 : 3 = 75	75
3.5. Mengolah hidangan nasi dan mie	<ul style="list-style-type: none"> • Jenis nasi dan mie termasuk rempah segar dan kering serta saus (kecap) yang digunakan disebut dengan terminology dalam bahasa Indonesia dan inggris yang benar 	81 (Rendah)	64 (Rendah)	65 (Sedang)	210 : 3 = 75	75
3.5.1. Mengidentifikasi produk nasi dan mie	<ul style="list-style-type: none"> • Bahan utama dan sekunder dipilih dan disiapkan sesuai dengan standar khusus 	82 (Rendah)	64 (Rendah)	64 (Rendah)	210 : 3 = 75	75
	<ul style="list-style-type: none"> • Perlengkapan untuk nasi dan mie sesuai dengan style tradisional dan spesifikasi resep 	64 (Tinggi)	65 (Sedang)	81 (Tinggi)	210 : 3 = 75	75
3.5.2. Menyiapkan dan mengolah hidangan dari nasi dan mie	<ul style="list-style-type: none"> • Peralatan pengolahan disiapkan sesuai dengan kebutuhan resep 	64 (Tinggi)	64 (Rendah)	82 (Tinggi)	210 : 3 = 75	75
	<ul style="list-style-type: none"> • Nasi dan mie diolah sesuai dengan standar resep 	63 (Tinggi)	66 (Sedang)	81 (Tinggi)	210 : 3 = 75	75
	<ul style="list-style-type: none"> • Prinsip hygiene diterapkan sesuai dengan prinsip kesehatan dan keselamatan 	64 (Tinggi)	85 (Tinggi)	61 (Rendah)	210 : 3 = 75	75

	3.5.3. Menata/menyajikan makanan	<ul style="list-style-type: none"> • Hidangan dari nasi (nasi berbumbu) dan mie disajikan dengan pelengkap dan saos sesuai dengan tuntunan resep • Masakan ditata dengan diberi hiasan (garnish) dan pelengkap sesuai dengan cirri khas daerah dan musim 	64 (Tinggi)	82 (Tinggi)	64 (Rendah)	210 : 3 = 75	75
	3.5.4. Menyimpan hidangan dari nasi dan mie	<ul style="list-style-type: none"> • Sisa nasi dan mie dikemas dan disimpan untuk menjaga kualitas dan kesegaran • Pemanasan kembali dan penyimpanan dilakukan sesuai prinsip hygiene 	64 (Tinggi)	64 (Rendah)	76 (Sedang)	210 : 3 = 75	75
Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) Mata Pelajaran / Standar Kompetensi						11130 : 159 = 75	75

**DAFTAR NILAI SISWA
TAHUN PELAJARAN 2011/ 2012**

MATA PELAJARAN : Kompetensi Kejuruan
KELAS : X/ JB 3

SEMESTER: GENAP

No	NIS	NAMA	NILAI																
			Kriteria Ketuntasan Minimal(KKM)			Standar Kompetensi & KD			Tugas Kompetensi Ke			Kepribadian			P	R	N		
1		Aliva Mahardika	80	78	80									1	1	1	79		
2		Almas Janan Reykhan	79	78	80									1	1	1	79		
3		Ayu Fitroh Jannah	80	76	80									1	1	1	78		
4		Balqis Ronna Husnyya	80	78	80									1	1	1	79		
5		Bunga Prana Wijaya	79	77	70									1	1	1	75		
6		Devi Tri Nur Cahyati	79	78	70									1	1	1	75		
7		Dewi Haryati	79	77	80									3	3	3	78		
8		Dien Yuristiani	79	78	80									4	4	4	79		
9		Dini Indriani	79	77	80									1	1	1	78		
10		Dio Murdiono	78	77	80									2	2	2	78		
11		Dwi Sintia Rossana	79	77	80									3	3	3	78		
12		Edgarda Zebe Fulfiansyah	80	78	70									1	1	1	76		
13		Faradiba Marta Sania	79	78	80									1	1	1	79		
14		Lady Amita Damanar	79	77	80									3	3	3	79		
15		Lilik Harnawan	79	77	80									3	3	3	78		
16		Lusi Sapna Fitriani	79	78	80									3	3	3	79		
17		Maria Ulfa	78	84	78									3	3	3	80		
18		Maryati	80	84	78									3	3	3	80		
19		Maya Apriliani	80	84	78									1	1	1	80		
20		Maya Lestari	78	84	75									3	3	3	79		
21		Nabilah Sahar Maulidah	78	84	77									3	3	3	79		
22		Nindya Pitaloka. A	80	84	78									3	3	3	80		
23		Nopi Dwi Santika	78	83	76									1	1	1	79		
24		Putranti Kurnia Lestari	80	84	77									1	1	1	80		
25		Rani Ayu Saputri	80	83	76									1	1	1	79		
26		Rizza Amelia	80	83	78									1	1	1	80		
27		Samatul Kholisoh	79	83	77									1	1	1	79		
28		Sesha Eka Oktarina	78	83	77									3	3	3	79		
29		Silvia Vionita	80	84	76									1	1	1	80		
30		Sutrisno	79	83	76									1	1	1	79		
31		Ulwiyah	79	83	77									3	3	3	79		
32		Veronica Amita Putri	80	84	76									3	3	3	80		
33		Wiranti Kurniasih	80	83	77									1	1	1	80		
NILAI TERTINGGI			80	84	80												80		
NILAI TERENDAH			78	76	70												75		
RATA- RATA			79	80	80												76		

Kepribadian

1. Bersahabat
2. Jujur
3. Disiplin
4. Mandiri

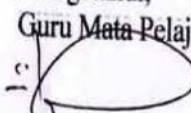
Keterangan

P : Rata- Rata Ulangan Harian
 R :Nilai Ulangan Akhir Semester
 N : Nilai Raport

$$N = (3P + 2R) / 5$$

Tegal, Oktober 2012

Mengetahui,
 Guru Mata Pelajaran


Hj. Solati, S.Pd.

NIP. NIP. 19700827 200212 2 008

Mahasiswa Praktikan


Mikha Riandani
 NIM.5401408025

Mengetahui,
 Kepala SMK Negeri 1 Tegal

