

**LAPORAN**  
**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN 2**  
**DI SMK WIDYA PRAJA UNGARAN**



**Disusun oleh**

**Nama : Nurlaila Rachmi R**  
**NIM : 5401409011**  
**Prodi : PKK S1, Konsentrasi Tata Boga**

**FAKULTAS TEKNIK**  
**UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG**  
**TAHUN 2012**

## **PENGESAHAN**

Laporan PPL 2 ini telah disusun sesuai dengan Pedoman PPL Unnes.

Hari :

Tanggal : Oktober 2012

Disahkan oleh:

Koordinator dosen pembimbing

Kepala Sekolah

**Dra. Sri Kustini**

**NIP. 1950 0304 1979 0320 01**

**Drs.H. Eko Susanto**

**NUPTK. 3063 7386 3820 0003**

Kepala Pusat Pengembangan PPL UNNES

Ttd

**Drs. Masugino, M.Pd.**

**NIP. 19520721 198012 1 001**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas Rahmat dan Ridhonya laporan hasil PPL I ini dapat terselesaikan.

Penyusunan laporan merupakan bukti dari pelaksanaan praktek di lapangan sekaligus untuk mengetahui sejauh mana pemahaman serta penguasaan Tim Penyusun dalam melaksanakan kegiatan tersebut.

Pada kesempatan ini tidak lupa penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang setulus-tulusnya kepada semua pihak yang telah membantu , baik dalam pelaksanaan observasi, praktik, maupun penyusunan laporan ini, diantaranya :

1. Rektor Universitas Negeri Semarang sekaligus Pelindung Pelaksanaan PPL , Prof. Dr. Soedijono Sastroatmodjo, M.Si
2. Koordinator PPL Universitas Negeri Semarang dan Penanggung jawab Pelaksanaan PPL.
3. Dosen Koordinator PPL di SMK Widya Praja Ungaran, Dra. Sri Kustini
4. Kepala Sekolah SMK Widya Praja Ungaran, Drs. Eko Susanto yang dengan hati terbuka telah menerima kedatangan kami.
5. Koordinator Guru Pamong SMK Widya Praja Ungaran, Drs. Toni Irianto yang dengan bijak bersedia memberikan bimbingan dan arahan
6. Segenap guru, staff, dan karyawan sekolah SMK Widya Praja Ungaran.
7. Semua pihak yang telah membantu terlaksananya kegiatan PPL di SMK Widya Praja Ungaran ini, yang tidak bisa kami sebutkan satu persatu.
8. Rekan-rekan seperjuangan PPL di SMK Widya Praja Ungaran yang selalu saling memberikan dukungan dan semangat juang menjadi calon guru teladan.

Sebagai manusia biasa yang masih dalam tahap belajar kami menyadari sepenuhnya bahwa penyusunan laporan ini masih banyak kekurangan dan jauh dari sempurna.oleh karena itu kami sangat mengharap kritik dan saran dari semua pihak.

Akhir kata, semoga laporan ini bermanfaat, Amin.

Oktober 2012

Penyusun

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	1
HALAMAN PENGESAHAN .....	2
KATA PENGANTAR .....	3
DAFTAR ISI.....	4
DAFTAR LAMPIRAN.....	5
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	6
B. Tujuan .....	6
C. Manfaat .....	6
<b>BAB II. LANDASAN TEORI</b>	
A. Pengertian Praktik Pengalaman Lapangan.....	7
B. Perencanaan Pembelajaran.....	7
C. Aktualisasi Pembelajaran .....	9
<b>BAB III. PELAKSANAAN KEGIATAN</b>	
A. Waktu Pelaksanaan .....	11
B. Tempat Pelaksanaan.....	11
C. Tahapan Kegiatan.....	11
D. Materi Kegiatan.....	12
E. Proses Pembimbingan .....	13
F. Hal-hal yang Mendukung dan Menghambat Selama PPL .....	13
<b>BAB IV. PENUTUP</b>	
A. Simpulan .....	14
B. Saran.....	17
<b>Refleksi Diri</b>	
<b>Lampiran – Lampiran</b>	

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Universitas Negeri Semarang merupakan salah satu Lembaga Perguruan Tinggi yang tugas utamanya adalah menyiapkan tenaga terdidik untuk siap bertugas dalam bidang pendidikan maupun non kependidikan. Dengan mempertimbangkan kondisi dan perkembangan yang menuju kearah kemajuan terutama dibidang pendidikan, maka tenaga kependidikan dituntut untuk lebih berbobot sebagai pendidik serta administrator yang patut diteladani serta sebagai motivator pembangunan pendidikan. Oleh karena itu, sebelum mahasiswa terjun langsung sebagai pendidik, mahasiswa perlu dibekali dengan PPL di sekolah-sekolah latihan.

Pada bidang kependidikan tugas utamanya adalah menyiapkan tenaga terdidik untuk siap bertugas dalam bidangnya. Oleh karena itu komposisi Kurikulum Pendidikan untuk program S1, tidak terlepas dari komponen Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) yang berupa Praktik keguruan di sekolah-sekolah latihan bagi calon tenaga pengajar, serta praktek non keguruan bagi para calon konselor, fasilitator dan tenaga kependidikan lain.

### **B. Tujuan**

Tujuan dari Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) adalah untuk membentuk mahasiswa praktikan agar menjadi calon tenaga pendidik yang profesional dan memberikan bekal pengalaman, sesuai dengan prinsip-prinsip pendidikan berdasarkan kompetensi yang meliputi kompetensi pedagogik, kompetensi profesional, kompetensi kepribadian dan kompetensi sosial.

### **C. Manfaat**

Ada berbagai manfaat yang bisa diambil dari pelaksanaan PPL II ini :

1. Mendapat kesempatan untuk mempraktikkan bekal yang diperoleh selama perkuliahan ke dalam proses belajar mengajar yang sesungguhnya di tempat PPL dan mendewasakan cara berpikir, meningkatkan daya penalaran mahasiswa dalam melakukan penelaahan, perumusan dan pemecahan masalah pendidikan yang ada di sekolah.
2. Memperluas dan meningkatkan jaringan dan kerjasama dengan sekolah yang terkait dan memperoleh masukan tentang perkembangan pelaksanaan PPL sehingga kurikulum, metode, dan pengelolaan proses belajar mengajar di instansi atau sekolah dapat disesuaikan dengan tuntutan yang ada di lapangan.

## **BAB II**

### **LANDASAN TEORI**

#### **A. Pengertian Praktik Pengalaman Lapangan**

Berdasarkan SK Rektor Universitas Negeri Semarang No. 09 Tahun 2010 tentang Pedoman Praktik Pengalaman Lapangan bagi mahasiswa program Kependidikan Unnes adalah :

1. Praktik Pengalaman Lapangan adalah semua kegiatan intra 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 ketrampilan lapangan dalam penyelenggaraan pendidikan dan pengajaran di sekolah maupun tempat latihan lainnya.
2. Kegiatan praktik pengalaman lapangan meliputi : praktik mengajar, praktik administrasi, praktik bimbingan dan konseling serta kegiatan pendidikan lain yang bersifat kokurikuler dan atau ekstrakurikuler yang berlaku di sekolah/tempat latihan.
3. PPL merupakan salah satu program dalam pendidikan prajabatan guru yang dirancang khusus untuk menyiapkan para calon guru menguasai kemampuan keguruan

#### **B. Perencanaan Pembelajaran**

##### **1. Garis-garis Besar Program Pengajaran**

Garis-garis besar program pengajaran adalah rambu-rambu program pengajaran pada sekolah yang keberadaannya sudah disesuaikan dengan kondisi psikologis siswa dan sekitarnya dapat dijadikan acuan secara umum.

## **2. Analisis Materi Pengajaran**

Analisis materi pengajaran merupakan kegiatan yang berlangsung sejak menelaah GBPP sampai mengkaji materi dan menjabarkan materi serta mempertimbangkan penyajiannya.

## **3. Program Tahunan**

Program tahunan merupakan bagian dari program pengajaran yang memuat alokasi waktu untuk setiap pokok bahasan dalam satu tahun.

## **4. Program Semester**

Program semester merupakan bagian yang memuat alokasi waktu untuk setiap satuan bahasan pada setiap semester berdasarkan kalender pendidikan.

## **5. Program Satuan Pelajaran**

Dalam menyusun program satuan pelajaran perlu diperhatikan bahwa satuan pelajaran dapat terdiri dari beberapa kali pertemuan dan evaluasi atau penilaian yang dilakukan selama proses kegiatan belajar mengajar berlangsung dengan mengacu pada tujuan pembelajaran khusus yang ditetapkan.

## **6. Rencana Pembelajaran**

Program rencana pembelajaran adalah bahan acuan yang diperlukan oleh guru untuk mengajar pada setiap pertemuan.

## **7. Lembar Kegiatan Siswa**

Lembar kegiatan siswa merupakan panduan yang berfungsi untuk membimbing siswa dalam program kerja atau pelajaran dengan atau tanpa bantuan dari guru mata pelajaran.

## **8. Analisis Ulangan Harian**

Analisis ulangan harian adalah suatu alat yang digunakan untuk mengetahui skor yang diperoleh siswa serta sejauh mana ketuntasan siswa secara individual maupun klasikal pada tiap pokok bahasan. Fungsinya adalah sebagai umpan balik tentang daya tingkat serap siswa terhadap materi pelajaran untuk satu satuan pelajaran, baik secara perorangan maupun secara klasikal.

## **C. Aktualisasi Pembelajaran**

### **1. Membuka Pelajaran**

Membuka pelajaran adalah awal yang dilakukan oleh guru sebelum memulai mata pelajaran. Kegiatan tersebut dapat berupa *review* atau pengecekan pekerjaan rumah siswa dan pembelajaran ulang jika diperlukan. Hal ini dilakukan dengan maksud untuk mengetahui kesiapan siswa dalam melanjutkan pelajaran berikutnya.

### **2. Komunikasi dengan Siswa**

Guru yang berhasil adalah seorang guru yang efektif yang mampu mengkomunikasikan kegiatan kelas. Pengajaran memerlukan unjuk kerja sama dengan individu, namun demikian guru bervariasi dalam melakukan penekanan.

### **3. Penggunaan Metode Pengajaran**

Ada beberapa metode pengajaran, metode tersebut antara lain : metode ceramah, metode tanya jawab, metode penugasan tutorial, *problem solving* dan diskusi.

### **4. Penggunaan Media Pembelajaran**

Media pembelajaran yang dilakukan dalam pengajaran bidang keahlian sangat bervariasi sesuai dengan kebutuhan mata diklat. Dalam materi pengajaran di kelas media yang selalu ada yaitu : alat tulis, papan tulis dan buku mata diklat, sedangkan praktik media yang digunakan disesuaikan dengan pokok bahasan yang disampaikan.

### **5. Variasi Dalam Pembelajaran**

Variasi dalam pembelajaran adalah satu metode atau strategi dalam upaya penyampaian materi agar dapat diterima secara maksimal. Pada dasarnya siswa akan cukup jenuh bila mendapatkan pelajaran yang berat, maka dari itu perlu dilakukan variasi pengajaran agar penyampaian pengajaran tidak bersifat monoton.

## **6. Menulis di Papan tulis**

Guru dalam penyampaian pelajaran selalu diikuti dengan penulisan di papan tulis, terutama materi-materi yang penting sehingga siswa dapat mudah memahaminya.

## **7. Mengkondisikan Situasi Belajar**

Dalam pelaksanaan kegiatan pengajaran, peran guru dalam mengkondisikan situasi pembelajaran sangat diperlukan. Mengkondisikan situasi belajar di kelas dapat dilakukan dengan cara manajemen kelas, manajemen kelas adalah tahap-tahap dan prosedur untuk menciptakan dan mempertahankan lingkungan belajar dan pembelajaran yang kondusif.

## **8. Memberikan Pertanyaan**

Pemberian pertanyaan disesuaikan dengan materi yang sedang dibahas dalam proses belajar mengajar, hal ini dimaksudkan agar siswa dapat memahami materi yang telah dipelajarinya dan sejauh mana daya serap yang telah dimilikinya.

## **9. Menilai Hasil Belajar**

Hasil evaluasi merupakan data yang sangat penting yang dijadikan sebagai dasar untuk merencanakan kegiatan belajar yang efektif melalui evaluasi.

## **10. Menutup Pelajaran**

Kegiatan menutup pelajaran meliputi kegiatan *review* materi pelajaran dalam bentuk teori maupun praktik. Guru mengecek pemahaman siswa mengenai materi pembelajaran yang telah dipelajari.

## **BAB III**

### **PELAKSANAAN**

#### **A. Waktu Pelaksanaan**

Praktik Pengalaman Lapangan I & II mahasiswa Universitas Negeri Semarang dilaksanakan pada tanggal 30 Juli 2012 sampai dengan 20 Oktober 2012 .

#### **B. Tempat Pelaksanaan**

Praktik Pengalaman Lapangan II Universitas Negeri Semarang dilaksanakan di SMK WIDYA PRAJA Ungaran yang berlokasi di jl.Gatot Subroto no.63 Ungaran.

#### **C. Tahapan Kegiatan**

##### **a. Tahapan Kegiatan Pemberian Tugas Awal**

Pada hari-hari pertama di sekolah latihan kami melaksanakan observasi sekaligus beradaptasi ke lingkungan sekolah. Selain itu, dari guru pamong kami mendapat tugas untuk observasi kegiatan belajar mengajar di kelas dan membuat perangkat pengajaran seperti Silabus, Rencana Pelaksanaan Pembelajaran dan rencana pembelajaran program produktif, yang disesuaikan dengan kurikulum terbaru. Dalam pembuatan perangkat pengajaran ini mahasiswa praktikan selalu berkonsultasi dengan guru pamong serta dosen pembimbing.

##### **b. Pelatihan Pengajaran dan Tugas Keguruan (Terbimbing)**

Setelah melakukan observasi dan adaptasi dengan lingkungan sekolah maka mahasiswa praktikan melaksanakan pelatihan pengajaran. Pelatihan pengajaran diawali dengan pengajaran model pada minggu kedua oleh guru pamong. Dalam pengajaran model ini, mahasiswa praktikan hanya

menyaksikan bagaimana guru pamong mengajar atau menyampaikan materi dalam proses belajar mengajar.

Mahasiswa praktikan mendapat tugas untuk menyusun perangkat pembelajaran sebagai pedoman dalam praktik mengajar, baik pengajaran terbimbing atau pengajaran mandiri. Perangkat pembelajaran diantaranya :

### **1. Silabus**

Silabus merupakan seperangkat rencana dan pengaturan tentang kegiatan pembelajaran, pengelolaan kelas, dan penilaian hasil belajar. Silabus dapat membantu guru dalam menjabarkan kompetensi dasar menjadi perencanaan belajar mengajar.

### **2. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)**

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran merupakan persiapan mengajar guru untuk tiap kali pertemuan.

### **3. Pelatihan Mengajar dan Tugas Keguruan Lainnya/Praktek Mengajar (Mandiri)**

Praktik mengajar di SMK WIDYA PRAJA Ungaran diawali dengan pengajaran terbimbing sebanyak 1 kali. Dalam pengajaran terbimbing, mahasiswa praktikan sudah mendapat tugas untuk mengajar dengan guru pamong mengawasi dari belakang tanpa dosen pembimbing. Selesai pengajaran terbimbing, mahasiswa praktikan mendapatkan suatu pengarahan dari guru pamong tentang hal-hal yang perlu diperbaiki dalam pembelajaran berikutnya. Hal ini menjadi masukan bagi mahasiswa praktikan agar dalam pengajaran berikutnya akan lebih baik.

## **D. Materi kegiatan**

### **a. Pembuatan Perangkat Pembelajaran**

Agar proses belajar mengajar di dalam kelas berjalan dengan lancar, praktikan memerlukan suatu pedoman yang dapat digunakan sebagai acuan. Untuk itu, sebelum melaksanakan Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) di dalam kelas, praktikan membuat perangkat pembelajaran yang digunakan sebagai pedoman dalam KBM di dalam kelas.

b. **Proses Belajar Mengajar**

Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) dilakukan oleh praktikan sesuai dengan perangkat pembelajaran yang telah dibuat. Dalam KBM, praktikan memberikan materi dengan mengadakan latihan, memberikan tugas dan melakukan evaluasi.

**E. Proses Pembimbingan**

Dalam melaksanakan kegiatan PPL II mahasiswa mendapat bimbingan baik dari guru pamong maupun dari dosen pembimbing

- a. Dalam pembuatan silabus dan RPP praktikan selalu berkonsultasi dengan guru pamong, guru pamong memberikan masukan dan merevisi jika terdapat kekeliruan
- b. Sebelum mengajar praktikan juga berkonsultasi dengan guru pamong tentang materi dan metode yang akan digunakan
- c. Sebelum dan sesudah melaksanakan ujian praktek mengajar di dalam kelas mahasiswa praktikan juga berkonsultasi dengan guru pamong.
- d. Pada akhir masa PPL diadakan penilaian yang diadakan oleh guru pamong dan dosen pembimbing.

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Melalui kegiatan PPL ini kami dapat menyimpulkan bahwa guru harus mampu melaksanakan proses belajar mengajar dengan baik. Guru mampu mengaktualisasikan prinsip-prinsip pembelajaran sesuai dengan rencana pembelajaran yang baik dan mampu menciptakan kelancaran proses belajar mengajar. Dengan kemampuan mengelola kelas yang baik, guru dapat meningkatkan dan mengkondisikan situasi belajar yang menyenangkan dan membuat suasana kelas menjadi lebih aktif. Perhatian terhadap siswa juga sangat membantu kelancaran proses belajar mengajar di kelas apalagi bagi siswa yang bermasalah di kelas.

#### **B. Saran**

Mahasiswa praktikan mengucapkan terima kasih kepada staf karyawan dan keluarga besar SMK WIDYA PRAJA Ungaran atas bantuan dan bimbingan yang diberikan selama pelaksanaan PPL, sehingga mahasiswa praktikan dapat menyelesaikan PPL dengan baik.

Mahasiswa praktikan berharap agar kerjasama yang baik antara staf karyawan, kepala sekolah, guru, dan siswa. Karena dengan kerjasama yang baik nantinya akan menghasilkan mutu yang baik bagi sekolah dan siswa.

Akhirnya setelah pelaksanaan PPL yang berlangsung kurang lebih 3 bulan, mahasiswa praktikan telah banyak mendapatkan pengalaman baru yang sangat bermanfaat bagi diri praktikan. Semoga kelak PPL II ini menjadikan mahasiswa praktikan sebagai guru yang profesional.

## REFLEKSI DIRI

Nama : Nurlaila Rachmi R  
NIM : 5401409011  
Prodi : PKK S1, Konsentrasi Tata Boga  
Fakultas : Fakultas Teknik

Puji syukur senantiasa saya panjatkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas limpahan nikmat dan karuniaNYA sehingga praktikan dapat melaksanakan kegiatan PPL 2 pada tanggal 27 Agustus 2012 – 20 Oktober 2012 di SMK Widya Praja Ungaran, Kabupaten Semarang. Praktikan mengucapkan terima kasih kepada Drs. Eko Sutanto selaku kepala sekolah SMK Widya Praja Ungaran beserta jajarannya dan Drs. Toni Irianto selaku guru pamong. Tidak lupa juga praktikan mengucapkan terima kasih kepada karyawan dan karyawan Tata Administrasi yang juga telah membantu dalam pelaksanaan orientasi dan observasi di SMK Widya Praja Ungaran.

Sebelum pelaksanaan PPL, mahasiswa telah dibekali dengan sejumlah mata kuliah yang berhubungan dengan pengajaran dan pembelajaran mata kuliah yang ditekuninya. Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan suatu rangkaian kegiatan yang diikuti oleh mahasiswa program pendidikan Universitas Negeri Semarang sebagai program yang telah ditetapkan sesuai dengan persyaratan agar mahasiswa memperoleh pengalaman dan ketrampilan lapangan dalam penyelenggaraan pendidikan dan pengajaran di sekolah. Tujuannya ialah membentuk mahasiswa praktikan agar menjadi calon tenaga kependidikan yang profesional, sesuai dengan prinsip-prinsip pendidikan berdasarkan kompetensi, yang meliputi kompetensi pedagogik, kompetensi kepribadian, kompetensi profesional dan kompetensi sosial. Selama PPL 2 kegiatan yang telah dilakukan antara lain adalah orientasi dan observasi lingkungan sekolah yang meliputi observasi kondisi fisik, fasilitas, lingkungan sekolah, dan observasi dalam kelas. Observasi dalam kelas dilakukan dengan mengamati pembelajaran di kelas. Dengan adanya kegiatan orientasi dan observasi PPL 2 ini memberikan referensi kepada praktikan tentang kondisi nyata dunia pendidikan, khususnya mengenai hal-hal yang berkaitan dengan mata pelajaran Produktif Jasa Boga yang saya praktikan di SMK Widya Praja Ungaran.

### **1. Kekuatan dan Kelemahan Pembelajaran Mata Pelajaran Produktif Jasa Boga**

#### **a. Kekuatan pembelajaran Produktif Jasa Boga**

Produktif jasa boga sebagai cabang tata boga memiliki peran penting dalam kehidupan sehari-hari dan bermasyarakat. Siswa belajar jasa boga agar dalam kehidupan dapat mengaplikasikannya dalam pekerjaan kelak, kehidupan sosial, rumah tangga, maupun untuk kepentingan diri sendiri. Tata boga memiliki cakupan yang luas dan merupakan suatu terapan ilmu yang aplikasinya mempunyai peran penting dalam kelangsungan hidup manusia, yaitu makanan dan minuman. Pengetahuan mengenai tata boga akan lebih mempermudah untuk mengetahui cakupan bidang boga.

#### **b. Kelemahan pembelajaran Produktif Jasa Boga**

Pada pembelajaran jasa boga umumnya cukup sulit untuk dipahami, baik teknik persiapan bahan-bahan yang akan digunakan, teknik pengolahannya, pengelompokan jenis masakan, hingga menggarnish atau menghias masakan yang sudah jadi. Namun, semua itu dapat diatasi dengan ketekunan dari peserta didik dalam belajar jasa boga.

## **2. Ketersediaan Sarana dan Prasarana**

Sarana dan prasarana PBM di SMK Widya Praja Ungaran cukup memadai, di antaranya ruang kelas yang cukup kondusif dengan jumlah siswa pada tiap kelasnya sekitar  $\pm 30-40$  anak. Fasilitas yang ada meliputi perpustakaan, ruang media, ruang praktik komputer, ruang laboratorium busana butik, ruang laboratorium garment, ruang praktik jasa boga, ruang laboratorium restoran, ruang bank mini "Widya Artha", ruang koperasi "Bina Usaha", ruang Bahasa, ruang foto copy "Mandiri", dan hotspot area. Namun di sekolah latihan belum memiliki LCD di tiap kelasnya, padahal sebenarnya itu perlu, untuk kegiatan PBM namun demikian upaya pengadaan LCD di tiap kelas mulai diupayakan.

## **3. Kualitas Guru Pamong dan Dosen Pembimbing**

### **a. Guru Pamong**

Di SMK Widya Praja Ungaran, guru-guru yang ditugasi sebagai guru pamong bagi mahasiswa tergolong guru yang sangat berpengalaman di bidangnya. Praktikan mendapatkan banyak pengalaman dari guru pamong berkaitan dengan perangkat mengajar, proses pembelajaran dan pengelolaan kelas. Bapak Drs. Toni Irianto selaku guru pamong telah banyak memberi masukan, arahan, dan bimbingan.

### **b. Dosen Pembimbing**

Bapak Loekmonohadi merupakan salah satu dari dosen pembimbing lapangan PPL di sekolah SMK Widya Praja. Beliau merupakan salah satu dosen dari Teknologi Jasa dan Produksi khususnya konsentrasi tata boga yang berpengalaman dalam mengajar. Saya mendapatkan beberapa arahan dan bimbingan beliau dalam pelaksanaan PPL di SMK Widya Praja.

## **4. Kualitas Pembelajaran di sekolah Latihan**

Pelaksanaan proses kegiatan pembelajaran di SMK Widya Praja Ungaran berjalan baik. Hal ini dapat dilihat mulai dari perencanaan pembelajaran yang baik yang ditandai dengan adanya perangkat pembelajaran yang telah disusun oleh guru secara lengkap. Hal lain yang menunjang keberhasilan pelaksanaan pembelajaran di SMK Widya Praja Ungaran adalah adanya jalinan interaksi yang baik antara guru dan murid pada saat pelajaran berlangsung. Akan tetapi perlu adanya variasi dalam penggunaan metode-metode pembelajaran seperti penggunaan LCD secara optimal agar siswa tidak merasa jenuh karena pembelajaran yang monoton.

## **5. Kemampuan guru praktikan**

Diterjunkannya mahasiswa untuk praktik pengalaman lapangan tentunya sudah betul-betul di pertimbangkan oleh pihak penyelenggara pendidikan di UNNES dalam hal ini UPT PPL UNNES. Dari beberapa semester mengikuti perkuliahan, pembekalan PPL, praktikan merasa sudah siap

dalam PPL ini. Namun semua itu masih memerlukan bimbingan dan panduan dari guru pamong yang berkaitan.

**6. Nilai Tambah yang diperoleh Mahasiswa setelah Melaksanakan PPL**

Setelah melaksanakan PPL 2 banyak manfaat yang dapat dirasakan oleh praktikan. Dalam melaksanakan proses pembelajaran di kelas tidak hanya menguasai materi saja, tetapi dari praktikan juga harus bisa mengkonduksifkan kelas. Setelah ikut proses pembelajaran di kelas, praktikan ada keberanian diri dan motivasi dari guru pamong untuk menyampaikan materi di depan kelas walaupun belum bisa maksimal. Selain itu, praktikan mendapatkan pengalaman tentang kondisi lingkungan sekolah secara nyata yang tidak diperoleh selama di bangku kuliah, seperti rasa saling menghormati dan menghargai antara rekan-rekan sesama PPL maupun terhadap civitas akademika SMK Widya Praja Ungaran.

**7. Saran dan Pengembangan bagi Sekolah Latihan dan UNNES**

**a. Bagi SMK Widya Praja Ungaran**

Kaitannya dengan pembelajaran di SMK Widya Praja Ungaran, saran yang dapat diberikan yakni sarana dan prasarana pendukung PBM agar dilengkapi, terutama LCD untuk tiap ruang kelas pembelajaran, kelengkapan alat-alat pengolahan jasa boga serta adanya penambahan ruang laboratorium pengolahan jasa boga. Karena penggunaan media pembelajaran yang bervariasi akan mendukung siswa untuk dapat mencapai keberhasilan yang optimal, serta guru bisa lebih kreatif dalam memanfaatkan media pembelajaran untuk memperlancar PBM.

**b. Bagi UNNES:**

1. Saran untuk UNNES yaitu agar dalam pembekalan praktikan, lebih matang dipersiapkan sehingga pratikan mempersiapkan hal yang diperlukan selama masa PPL.
2. Perlu adanya kejelasan yang lebih cermat mengenai buku pedoman PPL UNNES yang banyak menimbulkan berbagai salah tafsir.
3. Komunikasi dengan sekolah latihan perlu diperhatikan, mengingat terdapat beberapa mahasiswa yang belum mengetahui identitas guru pamong.
4. Pengiriman surat pemberitahuan kepada pihak sekolah latihan, dimohon dikirm sebelum mahasiswa pratikan terjun ke sekolah latihan.

Semarang, Oktober 2012

Mengetahui,

Guru Pamong,

Drs. Toni Irianto  
NIP.

Guru Praktikan,

Nurlaila Rachmi R  
NIM. 5401409011

**PROGRAM SEMESTER**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN WIDYA PRAJA UNGARAN**

Kompetensi Keahlian	SMK WIDYA PRAJA UNGARAN
Mata Pelajaran	PRODUKTIF JASA PRODUKTIF
Jam Pembelajaran	13x17 jam

Kelas	XII JB
Semester	GANJIL
Tahun Pelajaran	2012/2013

No.	Standar Kompetensi / Kompetensi Dasar	Alokasi Waktu	Jul-12				Agust-12					September 2012				Okt-12					Nop-12				Des-12				Ket.				
			1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4					
1	Mengolah makanan kontinental	34				13	13	8																									
2	Mengolah makanan Indonesia	34						5			13	7	6	3																			
3	Melayani makan dan minum	51																7	#	13	#	5											
4	Melakukan Pengelolaan usaha jasa boga	34																				8	13	13									
5	Membuat hidangan penutup	68										6	7	#	#	13	13	6															
		221				13	13	13			13	13	13	#	#	13	13	#	13	13	#	#	13	13									

## SILABI

NAMA SEKOLAH : SMK WIDYA PRAJA-UNGARAN  
 MATA PELAJARAN : PRODUKTIF JASA BOGA  
 KELAS/SEMESTER : XII (DUABELAS)/5  
 STANDAR KOMPETENSI : Membuat Hidangan Penutup  
 KODE KOMPETENSI : 099KK7  
 DURASI WAKTU : 68 jam pelajaran @ 45 menit

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber
					TM	PS	PI	
1. Mendeskripsikan definisi hidangan penutup	> Pemilihan, Pengukuran, dan Penimbangan sesuai dengan kebutuhan resep  > Berbagai macam makanan penutup  > Pengolahan Makanan penutup dengan metode dasar pembuatan	> Persiapan pengolahan dessert > bahan yang digunakan untuk pengolahan hidangan penutup  > aneka macam makanan penutup panas dan dingin  > metode dasar pembuatan makanan penutup panas dan dingin  > fungsi makanan penutup	> Menjelaskan : 1. pengertian makanan penutup  2. fungsi makanan penutup 3. klasifikasi makanan penutup  4. penggunaan bahan untuk makanan penutup  > Menjelaskan: 1. fungsi saus dessert 2. peralatan pengolahan saus  3. bahan-bahan untuk saus 4. pembuatan saus dessert	> Tes tertulis >Observasi/Pengamatan	2	4		> modul > kumpulan resep > Buku Restoran jilid 2

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber
					TM	P S	PI	
			5. teknik penyimpanan saus dessert					
2. Membuat hidangan penutup panas dan dingin	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; makanan penutup dibuat sesuai dengan standar resep</li> <li>&gt; Macam-macam bahan makanan yang digunakan dalam pembuatan hidangan penutup panas dan dingin</li> <li>&gt; Konsistensi dan aroma saus dari dessert yang tepat sesuai dengan standar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Macam-macam pengolahan makanan penutup panas dan dingin</li> <li>&gt; Penyimpanan makanan penutup</li> <li>&gt; Pengolahan saus dessert</li> <li>&gt; Resep standar makanan penutup</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Menjelaskan :               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pembuatan makanan penutup</li> <li>2. mengolah macam-macam makanan penutup</li> <li>3. Pemilihan bahan makanan untuk pembuatan saus dessert</li> </ol> </li> <li>&gt; Membuat saus untuk dessert</li> <li>&gt; Menyimpan saus untuk dessert</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Tes tertulis</li> <li>&gt;Observasi/Pengamatan</li> </ul>	6	2 4		<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; modul</li> <li>&gt; kumpulan resep</li> <li>&gt; Buku Restoran jilid 2</li> </ul>

	> Berbagai bahan pengental yang sesuai standar digunakan untuk pembuatan saus dessert							
3. Menggunakan Peralatan untuk membuat hidangan penutup	> Berbagai macam alat pengolahan makanan penutup sesuai fungsinya	> Berbagai macam alat pengolahan makanan penutup	> Menjelaskan : 1. peralatan pengolahan makanan penutup	> Tes tertulis >Observasi/Pengamatan	2	1 2		> modul > kumpulan resep
Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber
					TM	P S	PI	
	> Peralatan digunakan sesuai dengan prinsip penggunaan  > Peralatan disimpan dan dirawat sesuai dengan standar yang berlaku	> Prinsip penggunaan alat pengolahan makanan penutup  > Teknik pembersihan, perawatan, dan penyimpanan alat pengolahan makanan penutup	2. prinsip penggunaan alat pengolahan makanan penutup  3. teknik pembersihan, perawatan dan penyimpanan alat pengolahan makanan penutup  > Menggunakan peralatan pengolahan makanan penutup					> Buku Restoran jilid 2

<p>4. Menata dan Menyajikan aneka hidangan penutup panas dan dingin</p>	<p>&gt; Aroma &amp; tekstur garnish digunakan sesuai dengan karakteristik dessert          &gt; pelengkap dessert digunakan untuk meningkatkan rasa dan keindahan penampilan          &gt; penyimpanan dessert pada suhu yang tepat          &gt; Pengemasan pada dessert</p>	<p>&gt; Makanan pelengkap hidangan penutup          &gt; Garnish hidangan          &gt; Penataan Makanan penutup          &gt; Kemasan untuk makanan penutup</p>	<p>&gt; Menjelaskan :          1. bahan-bahan aditif untuk dessert          2. pelengkap hidangan untuk dessert          3. hiasan untuk hidangan penutup          &gt; Menggunakan bahan aditif untuk pembuatan dessert          &gt; menggunakan pelengkap hidangan pada dessert</p>	<p>&gt; Tes tertulis          &gt;Observasi/Pengamatan</p>	<p>6</p>	<p>1 2</p>	<p>&gt; modul          &gt; kumpulan resep          &gt; Buku Restoran jilid 2</p>	
<p>Kompetensi Dasar</p>	<p>Indikator</p>	<p>Materi Pembelajaran</p>	<p>Kegiatan Pembelajaran</p>	<p>Penilaian</p>	<p>Alokasi Waktu</p>			<p>Sumber</p>
		<p>&gt; Penyimpanan makanan penutup</p>	<p>&gt; Menjelaskan :          1. teknik penyimpanan dessert          2. teknik pengemasan dessert          3. menyimpan dessert pada suhu yang tepat</p>		<p>T M</p>	<p>PS</p>	<p>PI</p>	

			4. menggunakan kemasan untuk dessert					
--	--	--	---	--	--	--	--	--

Mengetahui :  
Waka Kurikulum,

Drs. Toni Irianto

Ketua Kompetensi Keahlian,

Tri Yuliani, S.Pd

Ungaran,

Guru Mata Pelajaran,

Nurlaila Rachmi R

	<b>SMK WIDYA PRAJA UNGARAN</b>	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)</b>
---	------------------------------------	---

Kompetensi Keahlian	: Jasa Boga
Mata Pelajaran	: Produktif Jasa Boga
Kelas/Semester	: XII/ 5 & 6
Pertemuan ke	: 1
Alokasi Waktu	: 3 jam @ 45 menit ( 3 jam/ pertemuan)
Standar Kompetensi	: Membuat Hidangan Penutup
Kompetensi Dasar	: - Mendeskripsikan Definisi Hidangan Penutup Dingin - Membuat Hidangan Penutup Panas dan Dingin - Menggunakan Peralatan untuk Membuat Hidangan Penutup - Menata dan Menyajikan Aneka Hidangan Penutup Panas dan Dingin

## I. INDIKATOR

### PERTEMUAN 1

1. Pemilihan, Pengukuran, dan Penimbangan sesuai dengan kebutuhan resep
2. Berbagai macam makanan penutup
3. Pengolahan Makanan penutup dengan metode dasar pembuatan
4. Macam-macam bahan makanan yang digunakan dalam pembuatan hidangan penutup panas dan dingin
5. Berbagai macam alat pengolahan makanan penutup sesuai fungsinya
6. Peralatan digunakan sesuai dengan prinsip penggunaan
7. Peralatan disimpan dan dirawat sesuai dengan standar yang berlaku
8. Aroma & tekstur garnish digunakan sesuai dengan karakteristik dessert
9. Pelengkap dessert digunakan untuk meningkatkan rasa dan keindahan penampilan

## **II. TUJUAN PEMBELAJARAN**

### **PERTEMUAN 1**

1. Siswa dapat menjelaskan dan mengidentifikasi bahan, pengukuran ataupun penimbangan bahan yang digunakan sesuai dengan kebutuhan resep
2. Siswa dapat menjelaskan dan mengidentifikasi berbagai macam hidangan penutup secara tepat
3. Siswa dapat menjelaskan pengolahan makanan penutup dengan metode dasar pembuatan
4. Siswa dapat menjelaskan dan mengidentifikasi macam-macam bahan makanan yang digunakan dalam pembuatan hidangan penutup panas dan dingin
5. Siswa dapat menjelaskan dan mengidentifikasi berbagai macam alat pengolahan makanan penutup sesuai fungsinya
6. Siswa dapat menjelaskan dan mengidentifikasi peralatan yang digunakan sesuai dengan prinsip penggunaan
7. Siswa menjelaskan penyimpanan dan perawatan peralatan sesuai dengan standar yang berlaku
8. Siswa dapat menjelaskan penggunaan garnish sesuai dengan karakteristik dessert
9. Siswa dapat menjelaskan penggunaan pelengkap dessert untuk meningkatkan rasa dan keindahan penampilan

## **III. MATERI AJAR**

### **PERTEMUAN 1**

1. Macam- macam bahan makanan yang digunakan dalam mengolah hidangan penutup Indonesia
2. Teknik pemilihan, pengukuran, dan penimbangan bahan makanan yang digunakan dalam pembuatan hidangan penutup Indonesia
3. Macam-macam hidangan penutup Indonesia
4. Teknik mengolah makanan penutup dengan metode dasar pembuatan
5. Macam-macam alat pengolahan makanan penutup
6. Teknik penyimpanan dan perawatan peralatan pengolahan makanan penutup
7. Teknik pengolahan ikan
8. Teknik meng-garnish sesuai dengan karakteristik dessert

#### IV. METODE PEMBELAJARAN

1. Ceramah bervariasi
2. Tanya jawab

#### V. KEGIATAN PEMBELAJAR

##### 1. PERTEMUAN 1

No.	KEGIATAN	WAKTU	Media
1.	<p><b>Pendahuluan</b></p> <p>Memeriksa kehadiran siswa, kebersihan dan kerapian kelas dan Berdoa bersama</p> <p>Apersepsi:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Guru menanyakan kepada siswa pengetahuan tentang berbagai macam hidangan penutup.</li></ul> <p>Memotivasi:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Guru memberikan ilustrasi ataupun gambaran tentang apa saja pengetahuan tentang berbagai macam hidangan penutup.</li><li>• Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang harus dikuasai siswa.</li></ul>	<b>15</b>	Power point
2.	<p><b>Kegiatan Inti</b></p> <p><b>1. Eksplorasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Guru memberikan stimulus berupa materi pengetahuan tentang berbagai macam hidangan penutup Indonesia</li><li>• Guru menjelaskan pengetahuan tentang berbagai macam Teknik pemilihan, pengukuran, dan penimbangan bahan makanan yang digunakan dalam pembuatan hidangan penutup Indonesia.</li><li>• Guru menjelaskan pengetahuan tentang berbagai macam bahan makanan yang digunakan dalam mengolah hidangan penutup Indonesia</li><li>• Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya tentang berbagai macam hidangan penutup</li></ul>	<b>80</b>	Power point

	<p>dan teknik pengolahan hidangan penutup Indonesia.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru melibatkan peserta didik dalam membahas pengetahuan tentang berbagai macam teknik pengolahan hidangan penutup dengan metode dasar pembuatan.</li> <li>• Guru melibatkan peserta didik dalam membahas pengetahuan tentang berbagai macam alat pengolahan yang digunakan dalam mengolah hidangan penutup Indonesia, teknik penyimpanan, teknik perawatan alat pengolahan hidangan penutup Indonesia.</li> <li>• Guru melibatkan peserta didik dalam membahas pengetahuan tentang berbagai macam teknik meng-garnish yang sesuai dengan karakteristik hidangan penutup</li> <li>• Guru memberikan contoh macam-macam hidangan penutup dingin Indonesia</li> </ul> <p><b>2. Elaborasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya mengenai materi hidangan penutup Indonesia yang belum dipahami</li> <li>• Guru memberikan pertanyaan kepada siswa tentang materi hidangan penutup Indonesia untuk mengetahui pemahaman materi yang disampaikan</li> <li>• Guru memberikan penjelasan atas pertanyaan yang diajukan siswa mengenai materi hidangan penutup Indonesia</li> </ul> <p><b>3. Konfirmasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru menyampaikan rangkuman, menyimpulkan hasil penyampaian materi, dan mengevaluasi hasil materi yang telah diajarkan dengan menyisipkan simpulan-simpulan penting</li> <li>• Siswa melakukan refleksi terhadap proses</li> </ul>		
--	---	--	--

	<p>pembelajaran yang telah dilakukan dan pencapaian kompetensi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Memberikan motivasi kepada anak didik yang kurang dan belum bisa mengikuti materi yang sudah diberikan.</li> </ul>		
3.	<p><b>Penutup</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru memberikan Soal Evaluasi secara tertulis untuk mengetahui penguasaan materi</li> <li>• Guru menyampaikan materi belajar di pertemuan selanjutnya</li> <li>• Guru menutup pelajaran dan dilanjutkan dengan berdoa</li> </ul>	<b>40</b>	Power point dan soal evaluasi untuk siswa

**VI. MATERI PELAJARAN**

- Terlampir

**VII. ALAT, BAHAN DAN SUMBER BELAJAR**

- a. Alat / bahan : White Board, Alat Tulis, Lcd, Laptop
- b. Sumber belajar : Buku Paket Pengolahan Jasa Boga, Buku Paket Restoran & Modul.

**VIII. PENILAIAN**

- a. Jenis Tagihan : Tes Tertulis
- b. Bentuk Latihan
  - Tes tertulis : Berupa tes tertulis esai.

Mengetahui,

Guru pamong

Mahasiswa Praktikan

Drs. Toni Irianto

Nurlaila Rachmi R

NIP.

NIM. 5401409011



## SOAL EVALUASI

Nama Sekolah	: SMK Widya Praja Ungaran	Semester	: 5
Komp. Keahlian	: Jasa Boga	Kompetensi	: Membuat Hidangan Penutup
Mata Pelajaran	: Produktif Jasa Boga	Alokasi Waktu	: 60 menit
Kelas	: XII	Jumlah Soal	: 5

- 
- 
1. a. Bagaimana menurut anda teknik pengolahan yang tepat agar warna pada pisang hijau tidak memudar?  
b. Bagaimana menurut anda teknik pengolahan yang tepat agar lapisan pada minuman biji delima masih utuh?
  2. Terdapat 3 jenis alat pengukur bahan makanan. Jelaskan 3 jenis alat pengukur bahan makanan!
  3. Jelaskan macam-macam alat pengolahan makanan penutup berdasarkan fungsinya!
  4. Jelaskan 4 teknik pengolahan kue Indonesia disertai contoh hidangan!
  5. a. Sebutkan 2 jenis makanan penutup beserta contoh hidangan!  
b. Jelaskan fungsi hidangan penutup dari giliran hidangan (courses)!

## KUNCI JAWAB

---

1. pendapat siswa:.....

---

2. a. timbangan

---

\_\_\_\_\_ menakar bahan kering dengan timbangan, dimana timbangan dapat berupa digital maupun manual. Timbangan digital ataupun timbangan manual untuk bahan kering dalam pengolahan kue atau roti biasanya memiliki kapasitas antara  $\pm 2-5$  kg

---

b. sendok pengukur

---

\_\_\_\_\_ Menakar bahan kering dengan sendok berarti sendok harus diisi penuh kemudian bahan diratakan dengan pisau. Umumnya terdiri dari ukuran 1 sdm,  $\frac{1}{2}$  sdm, dan  $\frac{1}{2}$  sdt, bahkan kadangkala dilengkapi dengan ukuran  $\frac{1}{2}$ - $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{6}$  dan  $\frac{1}{8}$  sdt.

---

c. gelas pengukur

---

\_\_\_\_\_ menakar bahan cair dengan gelas, bahan cair diisi di gelas yang sudah terdapat tanda atau garis yang menandakan takaran atau ukuran bahan cair. Ada gelas ukuran berdaya tampung 250 ml, 500 ml, dan 1000 ml.

---

3. a. Panci : Untuk membuat kolak, bubur atau mematangkan adonan

---

b. Mangkok adonan : Untuk mengaduk, meremas, dan menguleni adonan

---

\_\_\_\_\_ c. Ayakan tepung : Pilih yang berlubang halus agar tepung bebas kotoran dan tidak menggumpal. Dapat dipakai untuk menyaring santan.

---

\_\_\_\_\_ d. Penggorengan & pelengkapanya : Dibutuhkan untuk menumis atau menggoreng. Terbuat dari bahan besi supaya lebih rata daya sebar panasnya.

---

e. Sendok kayu : Ideal untuk mengaduk adonan tepung, terutama jika harus mengaduk di atas api.

---

\_\_\_\_\_ f. Panci kukus : Yang tinggi dan langsing lebih tepat digunakan untuk mengukus nasi/ketan. Pilih yang permukaannya luas atau yang bersusun, bila harus mematangkan kue dalam jumlah banyak.

---

---

4. **1) Direbus**

---

— Kue dengan teknik direbus adalah kue yang proses pengolahan dimasak dalam air yang banyak, termasuk aneka  
— kolak dan bubur. Contoh: Lepet, Lopis, Klepon, Ongol-ongol, Kolak Pisang

---

**2) Dikukus**

---

— Kue dengan teknik dikukus adalah kue yang proses pengolahan menggunakan uap panas atau kukusan pada  
— proses pematangannya. Contoh: Kue Mangkok, Bolu Kukus, Bolu Sakura

---

**3) Digoreng**

---

— Kue dengan teknik digoreng adalah kue yang proses pematangannya digoreng menggunakan minyak banyak.  
— Contoh: Combro, Misro, Kembang Goyang, Rengginang

---

**4) Dibakar/dipanggang**

---

— Kue dengan teknik dibakar/dipanggang adalah kue yang proses pengolahan dimasak di atas bara api atau  
— dimasukkan ke dalam oven. Contoh: Kue Delapan Jam, Wingko Babat, Kue Sagon

---

5. a. 1. Hidangan Penutup Dingin (Cold dessert)

---

— Adalah dessert yang disajikan pada suhu dingin. Walaupun disajikan pada suhu dingin tidak menutup kemungkinan  
— proses pengolahannya melalui proses pemanasan sebelum disajikan secara dingin, dengan memasukkan kedalam  
— almari pendingin Penyajian dessert dalam suhu dingin harus benar-benar disajikan pada suhu dingin tak terkecuali alat  
— hidangnya. Contohnya es biji delima, es pisang ijo, es pallu butung, es kopyor fantasi.

---

2. Hidangan Penutup Panas (Hot dessert)

---

— Adalah dessert yang disajikan pada temperatur panas atau hangat. Sesuai dengan namanya hot dessert maka proses  
— akhirnya harus dipanaskan terlebih dahulu. Penyajian hot dessert harus benar-benar panas atau hangat termasuk alat  
— hidang yang dipergunakan harus dipanaskan dahulu. Contohnya bugis poci, kue ku, bubur candil, awuk-awuk.

---

---

———— b. Fungsi dessert dalam giliran hidangan (courses) adalah sebagai hidangan yang menyegarkan setelah menyantap  
———— hidangan utama (main course) yang terkadang mempunyai aroma atau rasa yang amis serta menghilangkan rasa eneg.

---

Disahkan oleh  
:  
Waka Kurikulum,

Disetujui oleh :  
Verifier,

Ungaran, 14 September 2012  
Guru Mata Pelajaran,

**Drs. Toni Irianto**

**Tri Yuliani S.Pd**

**Nurlaila Rachmi R**

## NORMA PENILAIAN

No. Soal	Skor Maksimal
1	15
2	5
3	5
4	10
5	15
Nilai	50

Disahkan oleh  
:  
Waka Kurikulum,

**Drs. Toni Irianto**

Disetujui oleh :  
Verifier,

**Tri Yuliani S.Pd**

Ungaran, 14 September  
2012  
Guru Mata Pelajaran,

**Nurlaila Rachmi R**



**SMK WIDYA PRAJA  
UNGARAN**

**RENCANA PELAKSANAAN  
PEMBELAJARAN (RPP)**

Kompetensi Keahlian	: Jasa Boga
Mata Pelajaran	: Produktif Jasa Boga
Kelas/Semester	: XII/ 5
Pertemuan ke	: 2
Alokasi Waktu	: 7 jam @ 45 menit ( 7 jam/ pertemuan)
Standar Kompetensi	: Membuat Hidangan Penutup Dingin
Kompetensi Dasar	: Membuat Hidangan Penutup Dingin dan Panas

#### **I. INDIKATOR**

##### **PERTEMUAN 2**

1. Makanan penutup dibuat sesuai dengan standar resep
2. Macam-macam bahan makanan yang digunakan dalam pembuatan hidangan penutup panas dan dingin

#### **II. TUJUAN PEMBELAJARAN**

##### **PERTEMUAN 2**

1. Siswa dapat mempraktikan cara membuat makanan penutup sesuai dengan standar resep (hidangan penutup dingin)
2. Siswa dapat mempraktikan cara membuat hidangan penutup dingin sesuai dengan bahan makanan yang digunakan.

#### **III. MATERI AJAR**

##### **PERTEMUAN 2**

1. Mengolah hidangan penutup dingin
2. Teknik penataan hidangan penutup dingin.

#### **IV. METODE PEMBELAJARAN**

3. Demostrasi

4. Praktik

#### V. KEGIATAN PEMBELAJAR

No.	KEGIATAN	WAKTU	Media
1.	<p><b>Pendahuluan</b></p> <p>Memeriksa kehadiran siswa, kebersihan, kelengkapan, dan kerapian laboratorium dan Berdoa bersama</p> <p>Apersepsi:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Guru menanyakan kepada siswa pengetahuan tentang hidangan penutup dalam praktik ini hidangan penutup dingin Indonesia.</li></ul> <p>Memotivasi:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Guru memberikan ilustrasi ataupun gambaran tentang pembuatan hidangan penutup dingin dalam praktik ini yang biasa di gemari oleh masyarakat .</li><li>• Guru menyampaikan tujuan praktik yang harus dikuasai siswa.</li></ul>	<b>20</b>	
2.	<p><b>Kegiatan Inti</b></p> <p><b>1. Eksplorasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Guru memberikan stimulus berupa pemberian materi pengetahuan tentang berbagai macam hidangan penutup dingin Indonesia sebelum melakukan praktik.</li><li>• Guru mendiskusikan dengan siswa tentang pengetahuan teknik mengolah hidangan penutup dingin Indonesia.</li><li>• Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya sebelum praktik tentang hidangan penutup dingin Indonesia.</li><li>• Guru melibatkan peserta didik dalam membahas pengetahuan tentang berbagai macam hidangan</li></ul>	<b>280</b>	

	<p>penutup dingin Indonesia.</p> <p><b>2. Elaborasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru memberikan stimulus materi pengetahuan tentang berbagai macam hidangan penutup dingin Indonesia dapat diperoleh dari berbagai sumber misalnya: buku paket, majalah, buku resep dan internet</li> <li>• Guru memfasilitasi siswa dengan mendemostrasikan contoh pembuatan hidangan penutup dingin Indonesia.</li> <li>• Guru mendampingi para siswa dalam melaksanakan praktik pembuatan hidangan penutup dingin Indonesia.</li> </ul> <p><b>3. Konfirmasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru menyampaikan, mengevaluasi hasil praktik yang telah dipraktikkan dengan menyisipkan simpulan-simpulan penting berkenaan dengan hasil praktik.</li> <li>• Siswa melakukan refleksi terhadap proses praktik yang telah dilakukan dan pencapaian kompetensi.</li> <li>• Memberikan motivasi kepada anak didik yang kurang dan belum bisa melaksanakan praktik dengan baik.</li> </ul>		
3.	<p><b>Penutup</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru melakukan umpan balik terhadap hasil praktik yang telah dilakukan, dengan memberikan masukan-masukan dari hasil praktik yang disampaikan secara lisan.</li> <li>• Guru menyampaikan rencana kegiatan praktik berikutnya.</li> <li>• Guru menutup pelajaran dan dilanjutkan dengan berdoa</li> </ul>	<b>15</b>	Power point

#### VI. MATERI PELAJARAN

- Terlampir

**VII. ALAT, BAHAN DAN SUMBER BELAJAR**

- c. Alat / bahan : Peralatan memasak, alat hidang & bahan praktek
- d. Sumber belajar : Aneka macam resep membuat hidangan penutup Dingin Indonesia & Jobsheet.

**VIII. PENILAIAN**

- c. Jenis Tagihan : Tugas Kelompok Praktek
- d. Bentuk Tagihan
  - Tugas kelompok : Membuat Hidangan Penutup Dingin Indonesia  
( form penilaian & criteria terlampir )

Mengetahui,

Guru pamong

Mahasiswa Praktikan

Drs. Toni Irianto

NIP.

Nurlaila Rachmi R.

NIM. 5401409011

## KRITERIA PENILAIAN PRAKTIK

Satuan Pendidikan : Sekolah Menengah Kejuruan (SMK)  
 Kompetensi Keahlian : Jasa Boga  
 Penilaian Praktik : Pengolahan Makanan

No.	Komponen/Subkomponen Penilaian	Indikator	Skor
1	2	3	4
<b>I.</b>	<b>Persiapan Kerja</b> 1.1. Bahan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bahan-bahan makanan disiapkan sesuai kebutuhan resep, bersih, siap digunakan dan tertata rapi</li> </ul>	90-100
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bahan-bahan makanan disiapkan sesuai kebutuhan resep, bersih, siap digunakan</li> </ul>	80-89
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bahan-bahan makanan disiapkan sesuai kebutuhan resep</li> </ul>	75-79
	1.2. Alat	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peralatan disiapkan sesuai dengan kebutuhan dan fungsinya, bersih serta sangat rapih</li> </ul>	90-100
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peralatan disiapkan sesuai dengan kebutuhan dan fungsinya, bersih serta rapih</li> </ul>	80-89
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peralatan disiapkan sesuai dengan kebutuhan fungsinya dan bersih</li> </ul>	75-79
	1.3. Pakaian kerja	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pakaian kerja lengkap, bersih dan rapi</li> </ul>	90-100
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pakaian kerja lengkap, bersih</li> </ul>	80-89
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pakaian kerja lengkap</li> </ul>	75-79
<b>II</b>	<b>Sikap Kerja</b> Penggunaan alat tangan dan alat ukur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alat digunakan dengan tepat, hati-hati dan teliti</li> </ul>	90-100
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alat digunakan dengan tepat dan hati-hati</li> </ul>	80-89
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alat digunakan dengan tepat</li> </ul>	75-79
	Keselamatan kerja	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sesuai prosedur kerja dan menggunakan alat keselamatan kerja dengan tepat dan memperhatikan keamanan lingkungan kerja</li> </ul>	90-100
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sesuai prosedur kerja dan menggunakan alat keselamatan kerja dengan tepat</li> </ul>	80-89
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sesuai prosedur kerja</li> </ul>	75-79

No.	Komponen/Subkomponen Penilaian	Indikator	Skor
1	2	3	4
III	<b>Waktu</b> Waktu penyelesaian praktik	<ul style="list-style-type: none"> <li>Waktu sangat cepat dari waktu yang ditentukan</li> </ul>	90-100
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Waktu lebih cepat sesuai waktu yang ditentukan</li> </ul>	80-89
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Waktu tepat sesuai waktu yang ditentukan</li> </ul>	75-79
IV.	<b>Proses (Sistematika &amp; Kerja)</b> Sistematika kerja dan cara kerja	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bekerja secara sistematis, efisien dan efektif</li> </ul>	90-10
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Bekerja secara sistematis, efisien</li> </ul>	80-89
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Bekerja secara sistematis</li> </ul>	75-79
	Menyiapkan bumbu dan mengolah	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jenis bahan untuk bumbu sesuai standar resep, komposisi bumbu tepat, penanganan bumbu tepat</li> </ul>	90-100
<ul style="list-style-type: none"> <li>Jenis bahan untuk bumbu sesuai standar resep, komposisi tepat, penanganan bumbu kurang tepat</li> <li>Jenis bahan untuk bumbu sesuai standar resep</li> </ul>		80-89 75-79	
V	<b>Hasil Kerja</b> Bentuk	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bentuk sangat sempurna sesuai kriteria hasil</li> </ul>	90-100
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Bentuk sempurna sesuai kriteria</li> </ul>	80-89
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Bentuk kurang sempurna tapi masih memenuhi kriteria</li> </ul>	75-79
	Warna	<ul style="list-style-type: none"> <li>Warna sangat sempurna sesuai kriteria hasil</li> </ul>	90-100
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Warna sempurna sesuai kriteria</li> </ul>	80-89
<ul style="list-style-type: none"> <li>Warna kurang sempurna tapi masih memenuhi kriteria</li> </ul>		75-79	
Rasa	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rasa sangat enak</li> </ul>	90-100	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rasa enak</li> </ul>	80-89	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rasa standar</li> </ul>	75-79	
Tekstur	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tekstur sangat sempurna sesuai kriteria hasil</li> </ul>	90-10	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tekstur sempurna sesuai kriteria</li> </ul>	80-89	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tekstur kurang sempurna tapi masih memenuhi kriteria</li> </ul>	75-79	

No.	Komponen/Subkomponen Penilaian	Indikator	Skor
1	2	3	4
	Penataan Makanan Standar porsi	Sesuai standar porsi, alat hidang serasi dan tatanan makanan sangat menarik	90-100
		Sesuai standar porsi, alat hidang serasi dan tatanan makanan menarik	80-89
		Sesuai standar porsi, alat hidang serasi dan tatanan standar	75-79
	Garnish	Garnish sesuai dengan karakteristik makanan, sangat rapi dan sangat menarik	90-100
		Garnish sesuai dengan karakteristik makanan, sangat rapi dan menarik	80-89
		Garnish sesuai dengan karakteristik makanan, rapi dan sesuai standar	75-79
	Kebersihan dan kerapihan	Sangat bersih dan rapih	90-100
		Bersih dan rapi	80-89
		Bersih	75-79
	Penampilan keseluruhan	Penampilan keseluruhan sangat menarik	90-100
		Penampilan keseluruhan menarik	80-89
		Penampilan keseluruhan standar	75-79

**Keterangan :**

- Ya = Siswa dinyatakan kompeten dan mendapatkan standar nilai  $\geq 75$
- Tidak = Siswa dinyatakan belum kompeten dengan mendapatkan nilai dibawah batas nilai kompeten  $< 75$

## KRITERIA PENILAIAN PRAKTIK

Satuan Pendidikan	:	Sekolah Menengah Kejuruan (SMK)
Nama Sekolah	:	SMK Widya Praja Ungaran
Kompetensi Keahlian	:	Jasa Boga
Standar Kompetensi	:	Membuat Hidangan Penutup Dingin

---

- Ya = Siswa dinyatakan kompeten dan mendapatkan standar nilai  $\geq 75$
- Tidak = Siswa dinyatakan belum kompeten dengan mendapatkan nilai dibawah batas nilai kompeten  $< 75$

Batas nilai kompeten diberi nilai minimal 75 dengan gradasi nilai sebagai berikut :

- 75 ( cukup ) = mencapai kompetensi sesuai kualitas standar minimal dengan bantuan guru / pembimbing dan melebihi dari batas waktu yang telah ditentukan
- 80 ( cukup baik ) = mencapai kompetensi sesuai kualitas standar minimal dengan bantuan guru / pembimbing sesuai dengan waktu yang telah ditentukan
- 85 ( baik ) = mencapai kompetensi sesuai kualitas standar minimal secara mandiri dan dengan dengan bantuan guru / pembimbing serta sesuai dengan waktu yang telah ditentukan
- 90 ( amat baik ) = mencapai kompetensi sesuai kualitas standar minimal secara mandiri dan sesuai dengan waktu yang telah ditentukan
- 95 ( istimewa ) = mencapai kompetensi melebihi kualitas standar minimal secara mandiri dan lebih cepat dari waktu yang telah ditentukan

Ungaran,

Mengetahui,  
Kepala Sekolah

Guru Mata Pratiikan

Drs. Eko Sutanto

Nurlaila Rachmi R



## ANALISIS PRAKTIK

Mata Pelajaran : Produktif Jasa Boga  
 Tingkat/Semester : XII/5  
 Kompetensi : Membuat Hidangan Penutup Tradisional Indonesia (Dingin)  
 Tahun Pelajaran : 2012/2013

No	No Soal & Skor  Nama Siswa	Komponen Penilaian					Jumlah Nilai	Prosentase	Ketuntasan Belajar	
		Persiapan	Sikap	Waktu	Produk /	Hasil			Ya	Tidak
		Kerja	Kerja		Proses					
1	Amanda Maghfirah	89	89	88	87	87	88	18%	√	<input type="checkbox"/>
2	Anggi Ramadhan	89	89	88	87	87	88	18%	√	<input type="checkbox"/>
3	Ariska Oktaviani	89	89	88	87	87	88	18%	√	<input type="checkbox"/>
4	Claudia Della Andini	88	88	88	86	87	87,4	17%	√	<input type="checkbox"/>
5	Desy Puspitasari	89	89	88	87	87	88	18%	√	<input type="checkbox"/>
6	Devita Dwi Astuti	89	89	88	87	87	88	18%	√	<input type="checkbox"/>
7	Dofi Septriyana	89	89	88	87	87	88	18%	√	<input type="checkbox"/>
8	Dwi Yulianto	89	89	88	87	87	88	18%	√	<input type="checkbox"/>
9	Eka Yulianto	89	89	88	87	87	88	18%	√	<input type="checkbox"/>
10	Gemi Setiadi Saputra	89	89	88	87	87	88	18%	√	<input type="checkbox"/>
11	Intan Indah Wulansari	89	89	88	87	87	88	18%	√	<input type="checkbox"/>
12	Januri	89	89	88	87	87	88	18%	√	<input type="checkbox"/>
13	Khoirun Nisaaq	89	89	88	87	87	88	18%	√	<input type="checkbox"/>
14	Lina Dwi Jayanti	89	89	88	87	87	88	18%	√	<input type="checkbox"/>
15	Lina Nur Qomariah	89	89	88	87	87	88	18%	√	<input type="checkbox"/>
16	Misbahkul Munir	89	89	88	87	87	88	18%	√	<input type="checkbox"/>
17	Muyasaroh	89	89	88	87	87	88	18%	√	<input type="checkbox"/>
18	Nurul Aeni	89	89	88	87	87	88	18%	√	<input type="checkbox"/>
19	Nuryati	89	89	88	87	87	88	18%	√	<input type="checkbox"/>
20	Palupi Dyan Rahmadhita	87	88	88	86	87	87,2	17%	√	
21	Ragil Setyowati Pamungkas	89	89	88	87	87	88	18%	√	
22	Sri Aryani	89	89	88	87	87	88	18%	√	
23	Sulistyo Septyantoro	89	89	88	87	87	88	18%	√	
24	Sutri Widayanti	89	89	88	87	87	88	18%	√	
25	Susi Agustina	89	89	88	87	87	88	18%	√	
26	Tugini	89	89	88	87	87	88	18%	√	
27	Una Yuliana	89	89	88	87	87	88	18%	√	
28	Virana Putri Ariandany	89	89	88	87	87	88	18%	√	
29	Widya Pratiwi Murdiyanti	89	89	88	87	87	88	18%	√	

30	Winda Wijayanti	89	89	88	87	87	88	18%	√	
31	Yefti Finalia	89	89	88	87	87	88	18%	√	
Jumlah Skor		2756	2757	2728	2695	2697	2726,6			
Jumlah Skor Max (Ideal)		2325	2325	2325	2325	2325	2325			
% Skor Tercapai		119%	119%	117%	116%	116%	117%			
Daya Serap		1,185	1,186	1,173	1,159	1,16	1,1727			

Ungaran, September 2012

Guru Pratkan

Nurlaila Rachmi R



2.	Proses ( sistematika & cara kerja )	180 menit	
	~ mengolah hidangan sesuai prosedur kerja yang tepat dan benar		
	~ menggunakan peralatan pengolahan sesuai fungsinya		
	~ menata meja display		
	~ memorsi, menata, dan menyajikan hidangan		
3.	Berkemas		
	~ membersihkan peralatan		
	~ membersihkan meja kerja		
	~ membersihkan area kerja		
	~ memeriksa kondisi area kerja sebelum meninggalkan ruangan praktik		

*NB : Siswa dibagi menjadi ..... kelompok besar*

Ungaran,  
Guru Pratkan

Nurlaila Rachmi R

**DAFTAR NILAI**  
SMK WIDYA PRAJA UNGARAN  
TAHUN PELAJARAN 2012/2013

Program Studi Keahlian : Tata Boga

Kompetensi Keahlian : Jasa Boga

Mata Pelajaran : Produktif Jasa Boga

Kelas : XII Jasa Boga

Semester : V

K K M : 75

XII Jasa Boga
V
75

NO.	NIS		NAMA	Nilai Kompetensi Dasar / Sub Kompetensi											Nilai Akhlak & Kepri (5%)	Nilai SK	
				Nilai Praktik (70%)				Teori (20%)			Tugas (5%)						
				1	2	3	4	AVG	1	2	AVG	1	2	3			AVG
1	R.	98	Amanda Maghfirah	88	88			88	65	63	63,5	75			75	80	82
2	R.	100	Anggi Ramadhan	88	88			88	71	69	69,5	75			75	80	83
3	R.	101	Ariska Oktaviani	88	88			88	84	81	82,5	75			75	80	86
4	R.	103	Claudia Della Andini	87	87			87,4	81	84	82,3	75			75	80	85
5	R.	105	Desy Puspitasari	88	88			88	76	82	79	75			75	80	85
6	R.	106	Devita Dwi Astuti	88	88			88	89	94	91,3	75			75	80	88
7	R.	107	Dofi Sepriyana	88	88			88	80	98	88,8	75			75	80	87
8	R.	109	Dwi Yulianto	88	88			88	74	76	74,8	75			75	80	84
9	R.	110	Eka Yulianto	88	88			88	79	77	77,8	75			75	80	85
10	R.	112	Gemi Setiadi Saputra	88	88			88	78	88	82,5	75			75	80	86
11	R.	113	Intan Indah Wulansari	88	88			88	79	89	83,8	75			75	80	86
12	R.	114	Januri	88	88			88	56	70	62,5	75			75	80	82
13	R.	115	Khoirun Nisaaq	88	88			88	71	91	81	75			75	80	86
14	R.	116	Lina Dwi Jayanti	88	88			88	74	82	77,5	75			75	80	85
15	R.	117	Lina Nur Qomariah	88	88			88	91	88	89,5	75			75	80	87
16	R.	119	Misbahkul Munir	88	88			88	83	86	84	75			75	80	86
17	R.	120	Muyasaroh	88	88			88	83	96	89,3	75			75	80	87
18	R.	121	Nurul Aeni	88	88			88	86	80	82,8	75			75	80	86
19	R.	122	Nuryati	88	88			88	69	82	75	75			75	80	84
20	R.	123	Palupi Dyan Rahmadhita	87	87			87,2	44	22	32,8	75			75	80	75
21	R.	124	Ragil Setyowati Pamungkas	88	88			88	88	82	84,8	75			75	80	86
22	R.	126	Sri Aryani	88	88			88	75	47	60,8	75			75	80	82
23	R.	127	Sulistyo Septyantoro	88	88			88	81	73	76,8	75			75	80	85
24	R.	128	Sutri Widayanti	88	88			88	57	52	54	75			75	80	80
25	R.	129	Susi Agustina	88	88			88	83	92	87	75			75	80	87
26	R.	130	Tugini	88	88			88	75	98	86,3	75			75	80	87

27	R.	131	Una Yuliana	88	88		88	88	89	88,3	75		75	80	87
28	R.	132	Virana Putri Ariandany	88	88		88	73	88	80,3	75		75	80	85
29	R.	133	Widya Pratiwi Murdiyanti	88	88		88	63	61	62	75		75	80	82
30	R.	134	Winda Wijayanti	88	88		88	85	100	92,5	75		75	80	88
31	R.	135	Yefti Finalia	88	88		88	80	75	77,3	75		75	80	85

Standart Kompetensi/SK : Membuat Makanan Indonesia & Membuat Hidangan Penutup

Kompetensi Dasar / Sub Kompetensi : Membuat Makanan Indonesia dari Ikan

Membuat Hidangan Penutup Tradisional Indonesia

Nilai Praktik

1. Membuat Hidangan Penutup Tradisional Indonesia (Dingin)
2. Membuat Makanan Indonesia dari Ikan (Pepes)
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_

Nilai Tes Teori

1. Membuat Hidangan Penutup Tradisional Indonesia
2. Membuat Makanan Indonesia dari Ikan
3. \_\_\_\_\_

Nilai Tugas

1. mencari resep Aneka macam Pepes dari Ikan
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_

Ungaran,  
Guru Pratkan,

Nurlaila Rachmi R