



**LAPORAN**  
**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN 2**  
**DI SMK N 1 TEGAL**  
**JL. Dr. Soetomo No.68**

**Disusun oleh**

**Nama : Amanah Rosmania**  
**NIM : 5401409065**  
**Prodi : PKK Tata Boga S1**

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

## PENGESAHAN

Laporan PPL 1 ini telah disusun dengan pedoman PPL UNNES:

Hari : Senin

Tanggal : 8 Oktober 2012

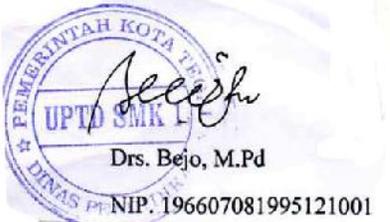
Disahkan oleh:

Koordinator Dosen Pembimbing



**Pudji Astuti, M.Pd**  
NIP.197105031999032002

Kepala Sekolah



**Drs. Bejo, M.Pd**  
NIP. 196607081995121001

Kepala Pusat Pengembangan PPL UNNES

**Drs. Masugiono, M.pd**  
NIP. 195207211980121001

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, taufiq dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan kegiatan dan laporan Praktik Pengalaman Lapangan 2 (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 Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) di jurusan TJP 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 berbagai pihak. Untuk itu pada 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, M.Pd. selaku Dosen Koordinator PPL di SMK Negeri 1 Tegal.
4. Pudji Astuti, M.Pd. selaku Dosen Pembimbing PPL di SMK Negeri 1 Tegal.
5. Drs. Bejo, M.Pd. selaku Kepala SMK Negeri 1 Tegal yang dengan hati terbuka telah menerima kedatangan kami
6. Dra. Sri Endrawiyati. selaku Guru Pamong di SMK Negeri 1 Tegal.
7. Segenap guru, staff dan karyawan serta siswa – siswi SMK Negeri 1 Tegal.
8. Rekan – rekan praktikan yang telah memberikan dukungan, bantuan dan motivasi.
9. Semua pihak yang telah membantu dalam terlaksananya kegiatan PPL 2 di SMK Negeri 1 Tegal yang tidak bisa kami sebutkan satu persatu dan 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 , Oktober 2012

Penyusun,  
Mahasiswa Praktikkan Unnes

Amanah Rosmania  
5401409065

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>vii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang PPL .....	1
B. Tujuan PPL .....	2
C. Manfaat PPL .....	2
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>4</b>
A. Pengertian Praktek Pengalaman Lapangan .....	4
B. Dasar Pelaksanaan .....	4
C. Peserta, Bobot Kredit dan Tahapan .....	5
D. Persyaratan dan Tempat Pelaksanaan .....	5
E. Tugas Guru di Sekolah dan Kelas .....	6
F. Tugas Guru Praktikan .....	6
G. Kompetensi Guru .....	8
H. Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (KTSP) Sekolah Menengah .....	8
<b>BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN.....</b>	<b>10</b>
A. Waktu dan Tempat .....	10
B. Tahapan Kegiatan .....	10
C. Materi Kegiatan .....	11
D. Proses Bimbingan .....	12
E. Faktor Pendukung dan Penghambat .....	12
F. Guru Pamong .....	13
G. Dosen Pembimbing .....	13

<b>BAB IV PENUTUP</b> .....	14
A. Kesimpulan .....	14
B. Saran .....	14
REFLESI DIRI	
LAMPIRAN – LAMPIRAN	

## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Kalender Pendidikan
- Lampiran 2 : Progam Tahunan
- Lampiran 3 : Silabus
- Lampiran 4 : Progam Semesteran
- Lampiran 5 : Rencana Pelaksanaan pembelajaran (RPP)
- Lampiran 6 : Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM)
- Lampiran 7 : Recipe Sheet dan Lembar Kerja Siswa (LKS)
- Lampiran 8 : Daftar Hadir Siswa
- Lampiran 9 : Daftar Nilai Siswa
- Lampiran 10 : Rencana Kegiatan Praktikan di Sekolah Latihan
- Lampiran 11 : Daftar Hadir Mahasiswa Praktikan
- Lampiran 12 : Daftar Hadir Dosen Koordinator PPL
- Lampiran 13 : Daftar Hadir Dosen Pembimbing PPL

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Program Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan salah satu kegiatan pendidikan yang harus ditempuh oleh setiap mahasiswa perguruan tinggi, Program Pengalaman Lapangan (PPL) ditujukan untuk membina mahasiswa menjadi tenaga kependidikan yang profesional, bertanggung jawab, berdisiplin dan mengetahui tata cara sebagaimana mestinya seorang guru, untuk mencapai tujuan tersebut mahasiswa telah dibekali dengan berbagai mata kuliah yang akan menunjang terhadap kegiatan PPL dan menunjang terhadap pengembangan profesionalismenya nanti dilapangan yang sebenarnya.

Atas dasar itu maka UNNES sebagai salah satu lembaga pendidikan tinggi yang menyiapkan tenaga kependidikan dan keguruan yang memiliki kemampuan terapan, akademik dan profesional. Untuk hal itulah, mahasiswa UNNES diharuskan menempuh sejumlah komponen program pendidikan yang diselenggarakan untuk mahasiswa yaitu diantaranya berupa Program Pengalaman Lapangan (PPL).

Program Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) adalah kegiatan intrakurikuler yang wajib diikuti oleh setiap mahasiswa Universitas Negeri Semarang (UNNES) program kependidikan merupakan salah satu bentuk pelatihan bagi mahasiswa untuk melakukan pengajaran, baik di sekolah maupun di luar sekolah. Kegiatan PPL dapat dipandang sebagai program prajabatan guru yang dirancang secara khusus untuk menyiapkan para calon guru menguasai kemampuan keguruan yang terintegrasi dan utuh sehingga setelah menyelesaikan pendidikan dan diangkat menjadi guru, mereka siap mengemban tugas, amanat serta tanggung jawab sebagai seorang guru.

Pelaksanaan PPL ini terbagi atas dua macam tahapan yaitu PPL I dan PPL II yang bentuknya adalah praktek pengajaran langsung dari kelas secara terbimbing. Program kepelatihan ini merupakan bekal bagi mahasiswa sebelum mereka berkiprah di lapangan.

PPL I dalam pelaksanaannya juga terdiri atas dua tahapan. Tahap pertama adalah tahap observasi fisik dan administrasi sekolah. Sedangkan tahap kedua adalah kegiatan observasi dan pembelajaran. PPL I ini telah dilaksanakan pada tanggal 31 Juli sampai tanggal 11 Agustus 2012 lalu. Sedangkan PPL II adalah sebagai tindak lanjut dari PPL I. Pada PPL I

mahasiswa dilatih menyusun contoh perangkat pembelajaran, Pada PPL II mahasiswa terjun langsung mengajar di kelas secara penuh dengan persiapan seluruh perangkat pembelajaran yang diperlukan. Tugas-tugas mahasiswa selama melaksanakan PPL II adalah:

- 1) Melakukan pengamatan dan pemahaman tentang kurikulum dan Garis- garis Besar Program Pengajaran (GBPP), khususnya berkaitan dengan bidang studi yang ditekuni.
- 2) Menyusun perangkat Pembelajaran yang meliputi : Program Tahunan (PROTA), Program Semester (PROMES), Silabus, Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP).
- 3) Melaksanakan praktek pengajaran langsung di kelas secara terbimbing dan berkesinambungan.

Program Pengalaman Lapangan bertujuan membina serta menciptakan calon tenaga pendidik (guru) yang profesional, bertanggung jawab dan berdisiplin serta mengetahui tata cara dan aturan yang harus dijalankan sebagai seorang tenaga pendidik yang profesional. Program Pengalaman Lapangan yang dapat kami laksanakan di SMK N 1 TEGAL diharapkan dapat mengembangkan dan mendapatkan pengalaman baru dalam proses pendidikan terhadap calon-calon tenaga kependidikan. Adapun mata kuliah yang diberikan selama mengikuti perkuliahan di UNNES yang akan diterapkan dilapangan meliputi mata kuliah bidang studi yang berkaitan dengan program jurusan kami dan sesuai dengan bidang studi yang kami ikuti meliputi: Perkembangan Peserta Didik Perencanaan Pengajaran, Strategi Belajar Mengajar, Evaluasi Pengajaran

## **B. Tujuan**

Praktik Pengalaman Lapangan bertujuan 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.

Selain itu Program Pengalaman Lapangan (PPL) berfungsi sebagai bekal bagi praktikan agar memiliki pengalaman secara nyata tentang pengajaran di sekolah. Sehingga diharapkan praktikan juga memiliki pengetahuan dan ketrampilan yang menunjang tercapainya penguasaan kompetensi profesional, personal dan kemasyarakatan.

### C. Manfaat PPL

Dengan melaksanakan PPL diharapkan dapat memberikan manfaat terhadap semua komponen yang terkait, yaitu mahasiswa (praktikan), sekolah dan perguruan tinggi yang bersangkutan.

#### 1. Manfaat Bagi Mahasiswa (Praktikan)

- a. Mendapat kesempatan untuk mempraktikkan bekal yang diperoleh selama perkuliahan ke dalam proses belajar mengajar yang sesungguhnya di tempat PPL.
- b. Praktikan dapat mengetahui dan mempraktikkan secara langsung mengenai cara-cara pembuatan perangkat pembelajaran seperti Prota, Prosem, Silabus, dan RPP yang dibimbing oleh guru pamong masing-masing.
- c. Mendewasakan cara berpikir, meningkatkan daya penalaran mahasiswa dalam melakukan penelaahan, perumusan dan pemecahan masalah pendidikan yang ada di sekolah.

#### 2. Manfaat Bagi Sekolah

- a. Dapat meningkatkan kualitas pendidik dalam membimbing anak didik maupun mahasiswa PPL.
- b. Dapat menambah keprofesionalan guru.

#### 3. Manfaat Bagi UNNES

- a. Memperoleh masukan tentang kasus pendidikan yang dipakai sebagai bahan pertimbangan penelitian.
- b. Memperluas dan meningkatkan jaringan dan kerja sama dengan sekolah yang terkait.

## **BAB II**

### **LANDASAN TEORI**

#### **A. Pengertian Praktik Pengalaman Lapangan (PPL)**

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 Praktik Pengalaman Lapangan meliputi praktik mengajar, praktik administrasi, praktik bimbingan dan konseling serta kegiatan yang bersifat kokurikuler dan atau ekstra kurikuler yang berlaku di sekolah/tempat latihan.

Praktik Pengalaman Lapangan bertujuan membentuk mahasiswa praktikan agar menjadi calon tenaga kependidikan yang profesional sesuai dengan prinsip-prinsip pendidikan berdasarkan kompetensi, yang meliputi kompetensi profesional, kompetensi kepribadian, kompetensi paedagogik, dan kompetensi sosial.

#### **B. Dasar Pelaksanaan**

Dasar pelaksanaan PPL adalah Peraturan Rektor Universitas Negeri Semarang nomor 22 Tahun 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.

#### **C. Peserta, Bobot Kredit dan Tahapan**

Setiap mahasiswa program SI kependidikan Universitas Negeri Semarang wajib melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL), karena kegiatan ini merupakan bagian integral dari kurikulum pendidikan tenaga kependidikan (berupa Mata Kuliah) berdasarkan kompetensi yang termasuk di dalam struktur program kurikulum.

Adapun mahasiswa yang wajib mengikuti PPL ini meliputi mahasiswa program S1, Program Diploma, Program Akta, dan program lain. Mata kuliah ini mempunyai bobot kredit

enam Satuan Kredit Semester (6 SKS), yang tersebar dalam PPL I dengan bobot 2 SKS dan PPL II sebanyak 4 SKS. Sedangkan 1 SKS untuk mata kuliah praktik dalam satu semester memerlukan waktu pertemuan ;  $4 \times 1 \text{ jam (60 menit)} \times 18 = 72 \text{ jam pertemuan}$ .

Praktik Pengalaman Lapangan Tahap I (PPL 1) dengan bobot dua (2) SKS dilaksanakan selama 144 jam pertemuan atau minimal empat minggu efektif di sekolah atau tempat latihan. Sedangkan Praktik Pengalaman Lapangan Tahap 2 (PPL II) dengan bobot empat(4) SKS, dilaksanakan selama 288 jam pertemuan atau dalam satu semester di sekolah latihan atau tempat latihan lainnya yang diikuti oleh mahasiswa yang telah mengikuti PPL I.

#### **D. Persyaratan dan Tempat Pelaksanaan**

Ada beberapa persyaratan yang harus dipenuhi oleh mahasiswa (khususnya program S1) sebelum mengikuti PPL 2.

1. Mahasiswa telah mengumpulkan minimal 110 SKS, termasuk di dalamnya lulus mata kuliah MKDK, SBM 1, SBM 2 atau (Dasar Proses Pembelajaran I, Dasar Proses Pembelajaran 2), mata kuliah pendukung lainnya dengan mendapat persetujuan Ketua Jurusan dan menunjukkan KHS kumulatif dengan IPK minimal 2,0.
2. Mendaftarkan diri secara pribadi sebagai calon peserta PPL 2 pada Pusat Pengembangan PPL dan PKL UNNES secara online maupun manual.
3. PPL 2 dilaksanakan setelah PPL I.

Tempat Praktik ditetapkan berdasarkan persetujuan Rektor dengan Kepala Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Propinsi Jawa Tengah atau pimpinan lain yang setara dan terkait dengan tempat latihan. Penempatan mahasiswa praktikan di sekolah atau lembaga tempat latihan ditentukan oleh Pusat Pengembangan PPL UNNES dan Instansi lain terkait. Mahasiswa praktikan menempati tempat latihan yang sama sejak PPL 1 sampai PPL 2.

#### **E. Tugas Guru Praktikan**

Tugas guru praktikan selama mengikuti Praktik Pengalaman Lapangan 2 adalah:

1. Berkoordinasi dengan sekolah atau tempat latihan tentang pembagian tugas dan fungsi pengurus kelompok mahasiswa praktikan.
2. Masing-masing mahasiswa praktikan berkoordinasi dengan Guru Pamong mengenai rancangan kegiatan yang pernah disusun dalam PPL I.

3. Melakukan latihan pengajaran terbimbing atas bimbingan Guru Pamong.
4. Melaksanakan pengajaran mandiri minimal 7 kali (tidak termasuk ujian) atas bimbingan Guru Pamong.
5. Melaksanakan ujian mengajar sebanyak 1 (satu) kali tampilan yang dinilai oleh Guru Pamong dan Dosen Pembimbing.
6. Melaksanakan semua tugas PPL yang diberikan oleh Guru Pamong, Kepala Sekolah/Lembaga, baik yang menyangkut pengajaran maupun non pengajaran.
7. Mematuhi semua ketentuan, peraturan dan tata tertib yang berlaku di tempat praktik
8. Membantu memperlancar arus informasi ke PPL dari UNNES ke tempat praktik dan sebaliknya.
9. Menjaga nama baik almamater dan korp mahasiswa PPL sebagai calon guru.
10. Mengisi format-format (barang-barang) yang diterima dari Pusat Pengembangan PPL.
11. Secara individual menyusun laporan PPL beserta refleksi diri sesuai format yang berlaku di Pusat Pengembangan PPL UNNES.
12. Mengikuti upacara penarikan mahasiswa PPL di sekolah/tempat latihan.
13. Menyerahkan laporan PPL II beserta refleksi diri yang disyahkan oleh Kepala Sekolah/Lembaga Penelitian dan Koordinator Dosen Pembimbing kepada Pusat Pengembangan PPL UNNES paling lambat 15 hari setelah penarikan mahasiswa PPL dari sekolah tempat latihan

#### **F. Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (KTSP) SMK**

Kurikulum adalah seperangkat rencana dan pengaturan mengenai tujuan, isi dan bahan pelajaran serta cara yang digunakan sebagai pedoman penyelenggaraan kegiatan pembelajaran untuk mencapai tujuan pendidikan tertentu. Tujuan tertentu ini meliputi tujuan pendidikan nasional serta kesesuaian dengan kekhasan, kondisi dan potensi daerah, satuan pendidikan dan peserta didik. Oleh sebab itu kurikulum disusun oleh satuan pendidikan untuk memungkinkan penyesuaian program pendidikan dengan kebutuhan dan potensi yang ada di daerah. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2003 (*UU 20/2003*)

tentang Sistem Pendidikan Nasional dan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 19 tahun 2005 (*PP 19/2005*) tentang Standar Nasional Pendidikan mengamanatkan kurikulum pada KTSP jenjang pendidikan dasar dan menengah disusun oleh satuan pendidikan dengan mengacu kepada SI dan SKL serta berpedoman pada panduan yang disusun oleh Badan Standar Nasional Pendidikan (BSNP). Selain dari itu, penyusunan KTSP juga harus mengikuti ketentuan lain yang menyangkut kurikulum dalam UU 20/2003 dan PP 19/2005.

Panduan pengembangan kurikulum disusun antara lain agar dapat memberi kesempatan peserta didik untuk :

1. Belajar untuk beriman dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa,
2. Belajar untuk memahami dan menghayati,
3. Belajar untuk mampu melaksanakan dan berbuat secara efektif,
4. Belajar untuk hidup bersama dan berguna untuk orang lain, dan

## **BAB III**

### **PELAKSANAAN**

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

Praktik Pengalaman Lapangan II UNNES 2010, dilaksanakan pada Hari senin tanggal 27 Agustus 2012, Praktik pengalaman lapangan tersebut dilaksanakan sampai dengan tanggal Oktober 2012.

#### **B. Tempat**

Praktik Pengalaman Lapangan II Universitas Negeri Semarang UNNES 2012 dilaksanakan di Sekolah Menengah Kejuruan SMK Negeri 1 Tegal yang berlokasi di Jl.Dr. Sutomo No.68 Tegal.

#### **C. Peserta Praktik Pengalaman Lapangan**

Peserta Praktik Pengalaman Lapangan II SMK Negeri 1 Tegal yaitu :

1. Liana H S	5401409113	Tata Boga
2. Jihan Fitriyah	5401408036	Tata Boga
3. Mikha Riandahani	5401408025	Tata Boga
4. Nizar Raditya	5401408022	Tata Boga
5. Fitriana Inge Pratiwi	5401409144	Tata Boga
6. Amanah Rosmania	5401409065	Tata Boga
7. Dina Maria Ulfa	5401409092	Tata Boga
8. Novita Wulandari	5401409017	Tata Busana
9. Noffi Fitriyani	5401409028	Tata Busana
10. Letna Sugiarti	5401409088	Tata Busana
11. Mufliha Atika Rahma	5401409089	Tata Busana

## D. Tahapan Kegiatan

Tahap-tahap kegiatan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) 1 dan 2 meliputi:

### 1. Kegiatan di Kampus, meliputi:

#### a. Pembekalan

Pembekalan dilakukan di kampus selama 3 hari yaitu mulai tanggal 24, 25 dan 26 Juli 2012

#### b. Upacara Pengerjuman

Upacara pengerjuman dilaksanakan di lapangan depan gedung Rektorat UNNES pada tanggal 30 Juli 2012 pukul 08.00 WIB sampai selesai. Dilanjutkan dengan pengerjuman mahasiswa praktikan ke masing-masing sekolah praktikan di dampingi oleh dosen koordinator masing-masing praktikan.

### 2. Kegiatan Inti

#### a. Pengenalan lapangan

Kegiatan pengenalan lapangan di SMK N 1 TEGAL dilaksanakan pada PPL 1 yaitu tanggal 31 – 11 Agustus 2012. Dengan demikian, data pengenalan lapangan tidak dilampirkan kembali karena sudah dilampirkan pada laporan PPL 1.

#### b. Pengajaran Terbimbing

Pengajaran terbimbing dilakukan oleh mahasiswa praktikan di bawah bimbingan guru pamong. Sebelum melakukan pembelajaran di kelas praktikan sudah menyiapkan perangkat pembelajaran seperti silabus, rencana pelaksanaan pembelajaran dan Job sheet yang sudah dikonsultasikan terlebih dulu kepada guru pamong.

#### c. 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.

#### d. Penilaian PPL 2

Penilaian PPL 2 pada mata pelajaran Tata Boga merupakan kewenangan guru pamong mata pelajaran. Penilaian berdasarkan pengamatan guru pamong ketika kegiatan belajar mengajar berlangsung di kelas.

e. Bimbingan Penyusunan Laporan

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

## **E. Materi Kegiatan**

### **1. Pelatihan Mengajar dan Tugas Keguruan (Pengajaran Terbimbing)**

Sehubungan dengan diterapkannya 2 macam sistem pembelajaran, yaitu sistem KTSP untuk kelas X dan kelas XI dan KBK untuk kelas XII, maka praktikan merasa perlu untuk mengetahui lebih dalam tentang sistem pengajaran yang dipakai oleh guru yang mengajar di kelas. Untuk itu praktikan melakukan pengajaran model (pengajaran terbimbing) di kelas dengan bimbingan guru pamong yang dilaksanakan selama kurang lebih dua minggu pada minggu pertama praktik. Kemudian setelah dirasa cukup oleh guru pamong yang bersangkutan, praktikan diberi kesempatan untuk mengajar di depan kelas secara mandiri.

### **2. Pelatihan Mengajar dan Tugas Keguruan (Pengajaran Mandiri)**

Pelatihan mengajar mandiri dilaksanakan mulai minggu ke-2 sampai minggu terakhir PPL. Sedangkan tugas keguruan lainnya yang dilaksanakan di SMK N 1 TEGAL antara lain setiap satu tahun sekali yaitu hari diadakan pemilihan OSIS dan mahasiswa PPL mendapatkan tugas menjadi panitia serta kegiatan ekstrakurikuler.

Selain membuat perangkat pembelajaran dan mengikuti kegiatan ekstra maupun intra sekolah, dalam melaksanakan KBM guru harus mempunyai beberapa ketrampilan mengajar antara lain :

a. Membuka Pelajaran

Dalam membuka pelajaran, guru mengucapkan salam yang kemudian dilakukan dengan berdoa, Tadarus dan presensi siswa.

b. Komunikasi dengan Siswa

Komunikasi antara siswa dengan guru adalah yang terpenting selama PBM karena dengan komunikasi yang baik, KBM akan menjadi lancar. Komunikasi yang dimaksud adalah terjadinya komunikasi dalam dua arah yaitu : guru menerangkan dan siswa mendengarkan, komunikasi tiga arah yaitu : guru menerangkan siswa

mendengarkan dan bertanya. Serta komunikasi multi arah : guru menjelaskan, siswa mendengarkan dan bertanya, dan siswa bertanya kepada siswa yang lain.

c. Penggunaan Metode Pembelajaran

Pemilihan metode pembelajaran oleh guru merupakan hal yang harus diperhatikan. Dalam proses pembelajaran menggunakan metode pembelajaran disesuaikan dengan jenis tugas atau kegiatan-kegiatan pembelajaran sehingga akan menjadi lebih seimbang dan efisien dengan KBM, dimana nantinya guru mampu memodifikasi metode tersebut sedemikian rupa sehingga terjadi interaksi antara guru dengan siswa menjadi lebih baik.

d. Penggunaan Media Pembelajaran

Media pembelajaran yang digunakan dalam pembelajaran harus disesuaikan dengan bidang studi yang bersangkutan. Untuk bidang studi Tata boga itu sendiri media yang digunakan adalah chart, dan buku panduan dari berbagai sumber baik dari kampus maupun dari luar.

e. Variasi Suara

Dalam menyampaikan materi pelajaran guru pratikan harus mampu mengatur suaranya, karena dalam hal ini KBM dilaksanakan dilapangan oleh karena itu suara guru harus keras agar dapat didengar oleh siswa. Variasi suara ini penting dilakukan agar siswa tidak merasa bosan dan jenuh apalagi siswa tidak memperhatikan.

f. Memberikan Penguatan

Pemberian penguatan kepada siswa adalah suatu motivasi tersendiri agar siswa menjadi lebih tertarik pada materi pembelajaran, guru harus memperhatikan cara dan metode penguatan yang benar agar lebih mengena.

g. Mengkondisikan Situasi Belajar

Dalam pelaksanaan belajar mengajar peran guru dalam mengkondisikan situasi pembelajaran sangat diperlukan dengan cara manajemen kelas. Penggunaan metode sederhana ternyata tidak mampu menyelesaikan kompleksitas manajemen kelas.

h. Memberikan Pertanyaan

Dalam memberikan pertanyaan secara tidak langsung memberi motivasi yang baik pada siswa karena setelah diberikan pertanyaan siswa diberikan pula penguatan.

Pertanyaan harus sesuai dengan materi yang diberikan. Pertanyaan ini dimaksudkan agar guru mengetahui apakah siswa selama KBM sudah mampu menerima materi yang ada.

i. Memberikan Umpan Balik

Guru memberikan umpan balik pada siswa-siswanya, terutama apabila jawaban satu permasalahan benar namun siswa masih tampak ragu-ragu terhadap jawaban yang telah diajukan oleh siswa untuk dijadikan dasar pemberian balikan bagi pembelajarannya sendiri.

j. Menilai Hasil Belajar.

Hasil evaluasi merupakan data penting yang dapat dijadikan sebagai dasar untuk merencanakan kegiatan belajar siswa yang lebih efektif. Melalui evaluasi, guru memiliki kesempatan memperoleh umpan balik untuk mengembangkan program tahap berikutnya.

k. Menutup Pelajaran

Menutup pelajaran oleh guru dimulai dari menyimpulkan materi yang telah diberikan kemudian memberikan tugas-tugas rumah untuk materi pada pertemuan berikutnya ataupun tugas dari apa yang telah diajarkan Praktikan memberikan motivasi yang membangun terhadap siswa dan memberitahukan materi apa yang akan dipelajari untuk pertemuan selanjutnya guru mengucapkan salam penutup.

### **3. Pelaksanaan Ujian Praktik Mengajar**

Pelaksanaan ujian praktik mengajar umumnya dilaksanakan pada minggu terakhir praktik. Ujian praktik mengajar ini dinilai oleh guru pamong dan dosen pembimbing yang bersangkutan dengan melihat secara langsung proses belajar mengajar di kelas.

### **4. Penyusunan Laporan PPL**

Penyusunan laporan akhir PPL II dilaksanakan pada minggu terakhir PPL II. Dalam penyusunan laporan, praktikan mendapat bimbingan dari berbagai pihak, baik guru pamong, dosen koordinator maupun dosen pembimbing, serta pihak-pihak lain yang terkait, sehingga laporan dapat disusun dengan baik terselesaikan dengan tepat pada waktunya.

## **F. Proses Pembimbingan**

Selama PPL di SMK N 1 TEGAL, praktikan selalu menjaga komunikasi dan hubungan baik dengan guru pamong, yaitu melalui bimbingan secara intern.

Guru pamong sangat membantu praktikan, beliau selalu terbuka dalam memberikan masukan, kritik dan saran bagaimana membelajarkan siswa dengan baik. Sehingga hampir dipastikan praktikan tidak mengalami kesulitan yang berarti selama mengajar di kelas yang beliau ajar yaitu kelas X Jasa Boga. Adapun yang menjadi guru pamong mahasiswa PPL adalah

NAMA : Dra. Sri Endrawiyati

NIP : 195905181985032003

### **1. Bimbingan dengan Guru Pamong**

Waktu : kondisional

Hal-hal yang dikoordinasikan :

- a. Bahan mengajar
- b. Pembuatan penyusun alat evaluasi
- c. Pembuatan KKM
- d. Pembuatan daftar materi ajar dan materi pratikan
- e. Pembuatan RPP
- f. Penggunaan media, Pemberian tugas
- g. Penggunaan metode

### **2. Bimbingan dengan Dosen Pembimbing**

Dosen pembimbing untuk praktikan Tata Boga di SMK N 1 TEGAL adalah

Nama : Pudji Astuti, M.Pd

NIP : 197105031999032002

Selama PPL di SMK N 1 TEGAL, praktikan selalu menjaga komunikasi dan hubungan baik dengan dosen pembimbing.

## **G. Hal-hal yang Mendukung dan Menghambat Selama PPL**

### **1. Hal-Hal yang Menghambat**

- a. Kurang tersedianya buku-buku penunjang di perpustakaan.

- b. Kesulitan menerapkan teori pembelajaran yang sudah dipelajari pada mata kuliah yang di dapat.
- c. Siswa belum begitu termotivasi untuk belajar sehingga guru praktikan mengalami kesulitan dalam mengajar.

## **2. Hal-Hal yang Mendukung**

- a. Guru pamong dan dosen pembimbing selalu siap apabila praktikan memerlukan bimbingan
- b. Guru pamong dan dosen pembimbing selalu objektif dalam evaluasi
- c. Dosen pembimbing sering datang ke sekolah latihan
- d. Guru pamong memberikan kebebasan berkreasi sehingga proses pembelajaran bisa maksimal
- e. Adanya komunikasi yang baik dengan guru pamong maupun dosen pembimbing

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Pelaksanaan praktek mengajar di SMK N 1 TEGAL telah berjalan dengan lancar. Banyak kesan yang dapat ditangkap di SMK N 1 TEGAL dari seluruh cicitas akademiknya, bahwa seorang guru dituntut untuk memiliki kemampuan untuk menunjang profesinya yaitu kemampuan professional dan kemampuan kemasyarakatan.

Harapan kami sebagai mahasiswa, dengan adanya PPL mampu mengambil manfaat, memiliki hal-hal yang baik untuk dirinya dan berusaha mengoreksi diri dari kekurangan yang dituntut di lapangan, sehingga dapat dijadikan bekal dalam mengajar sebagai guru yang benar-benar professional nantinya.

Kerjasama yang baik antara mahasiswa PPL dengan pihak sekolah tempat PPL terjalin sehingga pelaksanaan PPL berjalan dengan baik.

#### **B. Saran**

Dari pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) II, adapun saran yang dapat kami berikan sebagai berikut :

1. Mahasiswa PPL hendaknya dibekali semua materi yang dipelajari di sekolah latihan.
2. Mahasiswa PPL hendaknya dapat memanfaatkan sebaik-baiknya kegiatan PPL sebagai bekal untuk terjun dalam masyarakat sebagai tenaga pendidik yang profesional.
3. Media pembelajaran merupakan sarana yang sangat membantu untuk kelancaran proses KBM. Oleh karena itu di SMK N 1 TEGAL hendaknya dapat melengkapai media pembelajaran pada semua mata diklat, tidak hanya pada bidang-bidang tertentu.
4. Kepada lembaga UNNES agar terus-menerus menjalin kerjasama yang baik dengan semua instansi yang terkait dengan kegiatan PPL, khususnya dengan sekolah-sekolah latihan.

Kepada siswa-siswi SMK N 1 TEGAL agar terus giat dan rajin belajar untuk meraih prestasi, baik bidang akademik maupun non akademik yang pada akhirnya mampu mewujudkan tujuan Pendidikan Nasional.

## REFKELSI DIRI

NAMA : Amanah Rosmania  
 NIM : 5401409065  
 Jurusan : Pendidikan Tata Boga

Kegiatan PPL (Praktik Pengalaman Lapangan) 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 terbagi dalam 2 tahap yaitu PPL I dan PPL II. Kegiatan PPL I dimulai tanggal 31 Juli-11 Agustus 2012. Sedangkan PPL II dimulai tanggal 27 Agustus sampai dengan tanggal 20 Oktober 2012.

Dalam pelaksanaannya, UNNES bekerjasama dengan sekolah-sekolah ataupun lembaga pendidikan di lima kabupaten atau kota, yaitu Kabupaten Semarang, Kabupaten Kendal, Kabupaten Batang, Kota Magelang, Salatiga dan Tegal. Salah satu sekolah yang ditunjuk adalah SMK Negeri 1 Tegal yang berlokasi di Jl. Dr. Sutomo no.68 Tegal dan disinilah praktikan ditempatkan.

Berkaitan dengan laporan PPL II, setiap mahasiswa praktikan diwajibkan untuk menyusun refleksi diri yang berisi tentang kegiatan mahasiswa praktikan selama melaksanakan kegiatan PPL II. Praktikan merupakan mahasiswa jurusan Pendidikan Tata Boga, untuk itu mata pelajaran Tata boga merupakan mata pelajaran yang di tekuni praktikan selama melaksanakan kegiatan PPL II.

### 1. Keunggulan dan Kelemahan Mata Pelajaran Tata Boga

#### a. 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 .

#### b. 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 Guru Pamong dan Dosen Pembimbing**

Kualitas guru pamong dalam membimbing mahasiswa PPL sangatlah baik , pendidikan guru pamong adalah S1, kompetensi yang dimiliki cukup tinggi, pengalaman dalam lapangan juga tidak di ragukan lagi, sehingga dalam kegiatan belajar mengajar di sesuaikan dengan keadaan yang sebenarnya dilapangan, sikap dan kepribadian guru pamong cukup baik dan pantas untuk di contoh, beliau tidak segan – segan untuk membantu dan memberikan bimbingan kepada mahasiswa praktikan, selain menjadi pengajar beliau juga tidak melupakan tugasnya sebagai pendidik beliau selalu mengajarkan budi pekerti pada murid sehingga banyak murid yang segan pada beliau. Dalam memberikan pengajaran beliau memperhatikan keadaan dan kondisi siswanya serta dapat memahami apa yang di butuhkan oleh siswanya

### **4. 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 tjang 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

### **5. 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.

### **6. 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.

## **7. 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 buku tata boga dan alatnya atau bahan pendukung lain yang sesuai dan buku paket dapat 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, 4 Oktober 2012

Mengetahui,

Guru Pamong

Mahasiswa Praktikan

Dra. Sri Endrawiyati  
NIP. 195905181985032003

Amanah Rosmania  
NIM 5401409064

**SILABUS**

**NAMA SEKOLAH** : UPTD SMK 1 TEGAL  
**MATA PELAJARAN** : DASAR KOMPETENSI KEJURUAN  
**KELAS/SEMESTER** : X/1  
**SATANDAR KOMPETENSI** : MELAKUKAN PERSIAPAN PENGOLAHAN  
**KODE DASAR KOMPETENSI** : 099. DKK. 3  
**ALOKASI WAKTU** : 133 JAM (@45 MENIT x 19 P x 7 JAM)

No	Kompetensi dasar	Indikator	Materi pembelajaran	Kegiatan pembelajaran	Penilaian	Alokasi waktu			Sumber belajar	Karakter
						TM (X1)	PS (X2)	PI (X4)		
1	Mengolah kue Indonesia dengan berbagai teknik dasar pengolahan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kue Indonesia dioalah sesuai bahan, resep standar, dan teknik pengolahan yang sesuai dan benar</li> <li>• Menentukan ruang lingkup, macam-macam adonan kue Indonesia</li> <li>• Menjelaskan factor penyebab kegagalan dan cara penanggulangan</li> <li>• Menentukan teknik pengolahan kue Indonesia sesuai standar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruang lingkup kue Indonesia</li> <li>• Macam-macam adonan</li> <li>• Bahan-bahan kue Indonesia</li> <li>• Faktor penyebab kegagalan dan cara penanggulangan</li> <li>• Teknik pengolahan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Memberikan informasi dan apersepsi</li> <li>• Menjelaskan materi tentang : <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Pengertian kue Indonesia</li> <li>✓ Membuat kue Indonesia dari ..... dan macam-macam tepung dengan teknik yang sesuai</li> <li>✓ Membuat kue Indonesia dari umbi-umbian dan kacang-kacangan dengan teknik</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tes lisan</li> <li>• Tes tertulis</li> <li>• Observasi</li> <li>• Demonstrasi</li> <li>• Praktek</li> <li>• Pembagian tugas</li> </ul>	3	8 (16)	1 (14)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Buku pengolahan makanan</li> <li>• Buku Restoran Jilid 1</li> <li>• Buku pintar Jasa Boga tipe A1,2,3</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jujur : adil, ikhlas, santun, disiplin, percaya diri, berpikir positif</li> <li>• Cerdas : hemat, rendah hati, pengendalian emosi, kreatif</li> <li>• Tangguh : mandiri, pantang, menyerah, kerja keras, tanggung jawab</li> </ul>

		resep		<p>dasar pengolahan yang sesuai</p> <p>✓ Membuat kue Indonesia dengan agar-agar dengan teknik pengolahan yang sesuai</p> <p>✓ Membuat kue Indonesia dari adonan dengan teknik pengolahan yang sesuai</p> <p>✓ Menggunakan peralatan untuk mengolah kue Indonesia</p> <p>✓ Menata dan menyajikan kue Indonesia</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Memberi tugas</li> <li>• Praktek kue Indonesia</li> <li>• Evaluasi hasil praktek</li> <li>• Menyimpulkan materi</li> <li>• Tanya jawab,</li> </ul>						<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peduli : kasih sayang , kerja sama, cinta damai, toleransi</li> </ul>
--	--	-------	--	---	--	--	--	--	--	--

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN****No.****I. IDENTITAS**

Satuan Pendidikan : SMK NEGERI 1 TEGAL

Mata Pelajaran : Dasar Kompetensi Kejuruan

Kelas / Semester : X / 1

Alokasi : 7 x 45 menit

Pertemuan Ke- : 1 ( Satu )

**II. STANDAR KOMPETENSI**

Melakukan Persiapan Pengolahan

**III. KOMPETENSI DASAR**

Mengolah kue Indonesia dengan berbagai teknik dasar pengolahan

**IV. INDIKATOR**

- a. Kue Indonesia diolah sesuai bahan, resep standar, dan teknik pengolahan yang sesuai dan benar
- b. Menentukan ruang lingkup macam-macam adonan kue Indonesia
- c. Menjelaskan faktor penyebab kegagalan dan cara penanggulangan
- d. Menentukan teknik pengolahan kue Indonesia sesuai standar resep

## V. TUJUAN PEMBELAJARAN

Melalui modul dengan kegiatan **eksplorasi, elaborasi dan konfirmasi**, peserta didik dapat :

- a. Siswa dapat memahami pengertian kue Indonesia
- b. Siswa dapat membuat kue Indonesia dari bahan dasar tepung beras
- c. Siswa dapat membuat kue lapis dan bubur sumsum dari tepung beras
- d. Siswa dapat membuat kue Indonesia dari adonan tepung beras, dengan teknik pengolahan yang sesuai
- e. Siswa dapat menggunakan peralatan untuk mengolah kue Indonesia
- f. Siswa dapat menata dan menyajikan kue Indonesia

## VI. MATERI PEMBELAJARAN

Kue di Indonesia dapat diartikan dengan segala macam yang dapat disantap dan dimakan di samping makanan utama nasi, lauk-pauk dan buah-buahan. Disamping itu kue Indonesia juga dapat diartikan sebagai penganan atau makanan kecil yang terdapat di Indonesia.

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan kue Indonesia khususnya kue lapis dan bubur sumsum, antara lain :

- Tepung beras

Tepung beras dapat dibuat/ditumbuk sendiri atau membeli yang siap pakai karena kualitasnya cukup baik. Perbedaan antara menggunakan tepung beras yang baru ditumbuk dengan tepung beras jadi adalah :

Tepung beras baru ( ditumbuk ) :

- ✓ Kue beras baru akan menghasilkan kue yang lebih manis
- ✓ Aroma tepung beras yang khas

Tepung beras jadi

- ✓ Sifat diatas sudah hilang namun hasil kue tetap baik

- Sagu / tepung kanji

Terbuat dari pati singkong atau disebut juga tepung aci atau tepung sagu ubi. Fungsinya member kekenyalan pada kue. Yang bagus akan “ melawan” kalau digigit.

- Gula pasir

Terbuat dari tebu, berbentuk khusus agak Halus seperti pasir, berfungsi sebagai pemanis.

- Kelapa

Ada 3 jenis kelapa yang digunakan dalam pengolahan kue atau makanan :

- ✓ Kelapa tua

Kriterianya kulit ari berwarna cokelat tua atau hitam, kandungan minyaknya sangat tinggi cocok untuk masakan yang hasilnya akhirnya harus berminyak seperti rending, gulai dan sebagainya.

- ✓ Kelapa sedang

Kulit arinya berwarna cokelat muda kekuning-kuningan. Santanya banyak tetapi kurang berminyak. Kelapa ini cocok untuk membuat kue-kue.

Untuk membuat kue, buang kulitnya supaya santan lebih putih dan bersih sehingga hasil kue tidak keruh.

✓ Kelapa muda

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

• Bahan pewangi dan pewarna

Kue lapis ini menggunakan bahan pewarna dan pewangi alami yaitu :

❖ Daun pandan

Member warna hijau yang tidak terlalu pekat tetapi aromanya wanginya kuat. Caranya iris kasar 15 lembar daun pandan wangi, tumbuk hingga halus, lalu tuangi 50 ml air matang maka akan mendapatkan 50 ml air cairan hijau dari pandan. Jika perlu dapat kita tambahkan beberapa tetes warna artificial untuk mempertajam warna.

❖ Daun suji

Memberi warna hijau, lebih pekat dari daun pandan. Caranya sama seperti membuat warna hijau daun pandan yaitu 15 lbr daun suji dan 50 ml air matang diblender, hanya saja untuk pembuatan air daun suji perlu ditambahkan 1 sdt air kapur sirih.

❖ Bubuk coklat

Berasal dari bubuk cacao yang diproses hingga menjadi tepung atau bubuk. Bubuk coklat banyak digunakan untuk minuman atau dicampur dengan

tepung pada pembuatan kue yang berfungsi sebagai bahan pemberi warna dan rasa.

❖ Kapur sirih

Digunakan untuk mengencangkan adonan ketika dikukus / direbus. Pada pembuatan air daun suji berfungsi untuk menarik klorofil daun keluar hingga warna hijau menjadi lebih cemerlang. Cara menggunakan kapur sirih :

- Dua sdn kapur sirih
- Air 150 cc air, aduk sampai larut. Biarkan kapur sirih mengendap dan air diatasnya menjadi jernih. Air jernih inilah yang digunakan. Setelah habis boleh ditambah air lagi. Ulangi 2 atau 3 kali, kemudian diganti yang baru.

❖ Abu merang

Berasal dari tangkai padi. Selain member warna hitam alami juga sebagai obat(norit) juga merupakan bahan makanan yang ramah lingkungan.

**KUE LAPIS BERAS HIJAU**

Bahan :

- 185 gram    tepung beras
- 150 gram    gula pasir
- ½ sdt        garam
- 1/8 sdt      vanili
- 800 ml      santan dari ½ butir kelapa
- 7 tetes pewarna hijau
- Daun pandan secukupnya

Cara membuat :

- Campur tepung beras, gula, garam, vanili, aduk rata. Tuang santan sedikit-sedikit sambil diaduk sampai rata.
- Bagi 2 adonan, satu bagian tambahkan pewarna hijau aduk rata dan sisanya biarkan putih
- Oles loyang dengan minyak dan alasi dengan plastic. Panaskan loyang dalam kukusan.
- Tuang adonan putih , kukus 5 menit. Tuang adonan warna hijau kukus 5 menit. Lakukan terus sampai adonan habis.
- Setelah lapisan terakhir kukus 10 menit sampai matang
- Dinginkan potong-potong sajikan.

### **BUBUR SUMSUM**

Bahan :

½ butir     kelapa tua dibuat santan 500cc

125 gram    tepung beras

½ sdt        garam

25 gram     gula pasir

2 lbr         daun pandan

125 gram gula merah

250 cc air

1 sdm kanji

Nangka secukupnya, potong-potong kecil

Cara membuat :

- Masukkan tepung beras, garam, dan gula pasir ke dalam kom adonan
- Hangatkan santan dengan 2 lbr daun pandan
- Masukkan  $\frac{1}{2}$  bagian santan ke dalam kom adonan yang berisi tepung beras, gula pasir dan garam lalu aduk rata
- Panaskan santan dengan api kecil hingga mendidih
- Masukkan larutan campuran tepung ke dalam santan mendidih, aduk hingga rata dari halus tidak berbintit
- Aduk terus adonan tersebut hingga matang (warna bubur mengkilat)
- Bubur sumsum siap dihidangkan dengan saos gula merah dan taburkan nangka diatasnya sesuai selera.

Cara membuat saos gula merah :

- Masukkan gula merah, air, daun pandan ke dalam panci lalu rebus hingga gula merah larut dan mendidih
- Bubur sumsum siap dihidangkan bersama gula merah.

### Kriteria hasil

#### A. Kiat- kiat yang harus diperhatikan

- Membuat adonan dengan menggunakan tepung beras, maka harus menggunakan air hangat.
- Untuk mendapatkan air daun suji yang langsung dapat digunakan maka gunakan 30 lbr daun suji, 5 lbr daun pandan, iris halus, tambahkan cairan matang sedikit (80cc).
- Member lapisan pada kue, bila kelihatan gelembung-gelembung pada kue lapis yang sedang dikukus

#### B. Hasil

- Kue lapis tepung beras yang baik bila lapisan tidak terpisah
- Kue benar-benar tanak dapat dilihat dari rupa kue yang mengkilap
- Bila dilepas lapisan-lapisan kue akan terpisah dengan mudah, ini tandanya ketika melapis adonan betul-betul tanak
- Rasa tidak mentah
- Warna harus cerah/ bersih tidak kusam.

## VII. METODE PEMBELAJARAN

- a. Model Pembelajaran : Kooperatif Learning
- b. Pendekatan : Student Centre
- c. Metode Pembelajaran : Ceramah, diskusi, praktek

## VIII. KEGIATAN PEMBELAJARAN

### Pertemuan Ke- 1

#### A. Kegiatan Awal / Pendahuluan

- Guru menyapa peserta didik dengan mengucapkan salam atau “ selamat pagi” dan perkenalan kemudian menanyakan kondisi peserta didik saat itu apakah sudah siap menerima pembelajaran ( **nilai yang ditanamkan: santun, peduli**).
- Guru menyampaikan standar kompetensi dan kompetensi dasar pembelajaran
- Peserta didik diberi tahu tujuan pembelajaran pada pertemuan ini dengan jelas, dan member kesempatan pada peserta didik untuk bertanya (**nilai yang ditamamkan: bertanggung jawab, berfikir kritis**)
- Peserta didik dimotivasi dengan gambaran tentang ruang lingkup kue Indonesia. Hal ini untuk merangsang rasa ingin tahu peserta didik dan seberapa dalam pengetahuannya tentang ruang lingkup kue Indonesia (**nilai yang ditanamkan: rasa ingin tahu**).
- Guru menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus.

- Peserta didik diberi deskripsi penggunaan buku pengelolaan makanan.

## **B. Kegiatan Inti**

- **Eksplorasi**

Guru mengawali kegiatan secara klasikal dan meminta peserta didik untuk menjawab pertanyaan yang diberikan guru tentang ruang lingkup jasa kue Indonesia. Peserta didik dengan cara bertanya jawab tentang materi prasyarat, semua pendapat peserta didik dihargai (**nilai yang ditanamkan: saling menghargai, berfikir kritis, tanggung jawab**). Materi prasyarat yaitu pengertian kue Indonesia, klasifikasikan peralatan dapur dan kegunaannya.

- **Elaborasi**

1. Guru membagi peserta didik dalam 8 kelompok, masing-masing kelompok beranggotakan 4 anak
2. Mereview kembali tugas pada masing-masing kelompok, masing-masing kelompok mendiskusikan bersama anggota kelompoknya menggambar dapur agar efisien dalam bekerja
3. Guru memberi kesempatan kepada peserta didik untuk melaksanakan diskusi kelompok

4. Guru memantau dan mendorong tiap kelompok mengusahakan semua teman dalam satu kelompok memahami materi tersebut, peserta didik didorong untuk bekerja sama dan saling membantu dalam belajar. **(nilai yang ditanamkan: kerjasama, jujur, saling menghargai)**
  5. Pada tahap ini guru berperan sebagai fasilitator jalannya eksplorasi yang dilakukan peserta didik, dan memastikan terjadi interaksi didalam setiap kelompok. Jika peserta didik ada kesulitan, diberikan bantuan terbatas. **( nilai yang ditanamkan: kerjasama, tanggung jawab)**
  6. Setelah diskusi selesai, setiap kelompok mempresentasikan hasil yang telah didapat dengan cara memperagakan di depan kelas, kelompok lain untuk mengikutinya sehingga temuan dari masing-masing kelompok dapat dipahami oleh kelompok lainnya.
- **Konfirmasi**
    1. Guru melakukan konfirmasi dengan cara memberikan penguatan, penekanan ketika presentasi kelompok dilakukan
    2. Memberikan umpan balik positif terhadap kegiatan, maupun memberikan penghargaan terhadap keberhasilan peserta didik missal dengan tepuk tangan, pujian, isyarat, dll **( nilai yang ditanamkan: jujur, saling menghargai)**
    3. Guru dapat berperan sebagai narasumber dan fasilitator dalam menjawab pertanyaan peserta didik yang menghadapi kesulitan,

dengan menggunakan bahasa yang baku dan benar atau membantu menyelesaikan masalah

4. Guru memberikan motivasi kepada peserta didik yang kurang atau belum berpartisipasi aktif.

### C. Kegiatan Akhir

1. Dengan bimbingan guru diharapkan peserta didik dapat membuat simpulan dengan menggunakan bahasa sendiri, disini setiap pendapat peserta didik dihargai. ( **nilai yang ditanamkan: saling menghargai** )
2. Peserta didik diberi kesempatan untuk membuat simpulan, guru mengantarkannya dengan pertanyaan :
  - a. Apa yang dimaksud dengan kue Indonesia ?
  - b. Sebutkan macam-macam kue Indonesia ?

Guru membimbing peserta didik melakukan refleksi.

Setelah mempelajari materi ini, mampukah anda mendeskripsikan pengertian kue Indonesia, menyebutkan macam-macam kue Indonesia ?

3. Guru merencanakan kegiatan tindak lanjut dengan memberikan tugas individual maupun kelompok.
4. Guru menutup pelajaran dengan mengucapkan terima kasih atas kesediaan peserta didik belajar bersama dan membantu teman dalam belajar ( **nilai yang ditanamkan: kerjasama, saling menghargai, tanggung jawab** )

5. Guru menyampaikan rencanabelajar produktif kue Indonesia pada pertemuan berikutnya.

## **IX. SUMBER / MEDIA PEMBELAJARAN**

Sumber :

1. Prihastuti ekawatiningsih, dkk. 2008 Restoran. Jakarta, bse.
2. Suwarti mochantoyo dkk. 1995 Pengelolaan makanan. Bandung
3. Masye manaffe sondakh dkk. 1996 Pengolahan kue dan roti. Jakarta

Alat dan Media :

1. Laptop
2. Spidol
3. Whiteboard

## **X. PENILAIAN**

Teknik penilaian : Tes dan Non tes

Instrument Penilaian :

Butir soal

1. Jelaskan pengertian kue Indonesia!
2. Sebutkan bahan-bahan yang digunakan dalam membuat kue lapis?
3. Sebutkan kriteria hasil yang baik kue lapis beras!
4. Sebutkan perbedaan antara kelapa tua, sedang dan muda!
5. Jelaskan cara membuat kue lapis dan bubur sumsum!
6. Jelaskan cara membuat cairan daun suji!

Kunci Jawaban :

1. Kue Indonesia adalah segala macam yang dapat disantap atau makanan kecil dan dimakan di samping makanan utama nasi, lauk-pauk dan buah-buahan yang terdapat di Indonesia.
2. Tepung beras, gula pasir, sagu, kelapa, bahan pewangi dan pewarna.
3. Kriteria hasil yang baik dalam pembuatan kue lapis beras:
  - Kue lapis tepung beras yang baik bila lapisan tidak terpisah
  - Kue benar-benar tanak dapat dilihat dari rupa kue yang mengkilap
  - Bila dilepas lapisan-lapisan kue akan terpisah dengan mudah, ini tandanya ketika melapis adonan betul-betul tanak
  - Rasa tidak mentah
  - Warna harus cerah/ bersih tidak kusam.

#### 4. perbedaan antara

✓ Kelapa tua

Kriterianya kulit ari berwarna coklat tua atau hitam, kandungan minyaknya sangat tinggi cocok untuk masakan yang hasilnya akhirnya harus berminyak seperti rending, gulai dan sebagainya.

✓ Kelapa sedang

Kulit arinya berwarna coklat muda kekuning-kuningan. Santanya banyak tetapi kurang berminyak. Kelapa ini cocok untuk membuat kue-kue. Untuk membuat kue, buang kulitnya supaya santan lebih putih dan bersih sehingga hasil kue tidak keruh.

✓ Kelapa muda

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

#### 5. KUE LAPIS BERAS HIJAU

Bahan :

185 gram    tepung beras

150 gram    gula pasir

½ sdt        garam

1/8 sdt      vanili

800 ml        santan dari ½ butir kelapa

7 tetes pewarna hijau

Daun pandan secukupnya

Cara membuat :

- Campur tepung beras, gula, garam, vanili, aduk rata. Tuang santan sedikit-sedikit sambil diaduk sampai rata.
- Bagi 2 adonan, satu bagian tambahkan pewarna hijau aduk rata dan sisanya biarkan putih
- Oles loyang dengan minyak dan alasi dengan plastic. Panaskan loyang dalam kukusan.
- Tuang adonan putih , kukus 5 menit. Tuang adonan warna hijau kukus 5 menit. Lakukan terus sampai adonan habis.
- Setelah lapisan terakhir kukus 10 menit sampai matang
- Dinginkan potong-potong sajian.

### **BUBUR SUMSUM**

Bahan :

½ butir    kelapa tua dibuat santan 500cc

125 gram    tepung beras

½ sdt        garam

25 gram     gula pasir

2 lbs daun pandan

125 gram gula merah

250 cc air

1 sdm kanji

Nangka secukupnya, potong-potong kecil

Cara membuat :

- Masukkan tepung beras, garam, dan gula pasir ke dalam kom adonan
- Hangatkan santan dengan 2 lbs daun pandan
- Masukkan  $\frac{1}{2}$  bagian santan ke dalam kom adonan yang berisi tepung beras, gula pasir dan garam lalu aduk rata
- Panaskan santan dengan api kecil hingga mendidih
- Masukkan larutan campuran tepung ke dalam santan mendidih, aduk hingga rata dari halus tidak berbintit
- Aduk terus adonan tersebut hingga matang (warna bubur mengkilat)
- Bubur sumsum siap dihidangkan dengan saos gula merah dan taburkan nangka diatasnya sesuai selera.

Cara membuat saos gula merah :

- Masukkan gula merah, air, daun pandan ke dalam panci lalu rebus hingga gula merah larut dan mendidih
- Bubur sumsum siap dihidangkan bersama gula merah.

6. cara membuat cairan daun suji : 15 lbr daun suji dan 50 ml air matang diblender, hanya saja untuk pembuatan air daun suji perlu ditambahkan 1 sdt air kapur sirih.

Norma Penilaian :

- Skor maksimal 20 untuk soal no 1 jika jawaban benar
- Skor maksimal 20 untuk soal no 2 jika jawaban benar
- Skor maksimal 20 untuk soal no 3 jika jawaban benar
- Skor maksimal 20 untuk soal no 4 jika jawaban benar
- Skor maksimal 20 untuk soal no 5 jika jawaban benar

#### **PEDOMAN PENSKORAN UMUM UNTUK SEMUA SOAL**

- a. Bila jawaban benar dan setiap langkah sesuai dengan alternatif jawaban, skor diberikan sesuai dengan skor setiap langkah pada alternatif jawaban dan norma penskoran.
- b. Bila cara yang digunakan sama seperti pada alternatif jawaban dan langkah-langkahnya sesuai, tetapi tidak ditulis secara lengkap dan hasil akhirnya benar, maka tetap diberi skor penuh.
- c. Bila cara yang digunakan tidak sama dengan alternatif jawaban, tetapi menunjukkan cara berpikir yang benar dan hasil akhirnya benar, tetap diberi skor penuh.

- d. Bila cara yang digunakan benar, tetapi terjadi kesalahan hitung sehingga menyebabkan jawaban akhir salah, skor diberikan sesuai pedoman penskoran.
- e. Setiap kesalahan pada langkah yang dilakukan, skor dikurangi sesuai dengan skor yang diberikan untuk setiap langkah pada alternatif jawaban dan norma penskoran.
- f. Bila dikerjakan dan langkah sesuai dengan alternatif jawaban, tetapi cara yang digunakan menunjukkan cara berpikir yang salah dan hasil akhir benar, maka diberi skor  $\frac{1}{2}$  dari nilai maksimum skor soal.
- g. Bila tidak dikerjakan diberi nilai nol

Tegal, 27 September 2012

Mengetahui ,

Guru Pamong

Guru Pratikan Unnes

**Dra. Sri Endrawiyati**

**NIP 19590518 198503 2 003**

**Amanah Rosmania**

**NIM 5401409065**





MODUL

MELAKUKAN PERSIAPAN PENGOLAHAN  
ANEKA KUE DARI SATU MACAM ADONAN TEPUNG  
BERAS

Disusun oleh :

Nama : Amanah Rosmania

Nim : 5401409065

Kue di Indonesia dapat diartikan dengan segala macam yang dapat disantap dan dimakan di samping makanan utama nasi, lauk-pauk dan buah-buahan. Disamping itu kue Indonesia juga dapat diartikan sebagai penganan atau makanan kecil yang terdapat di Indonesia.

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan kue Indonesia khususnya kue lapis dan bubur sumsum, antara lain :

- Tepung beras

Tepung beras dapat dibuat/ditumbuk sendiri atau membeli yang siap pakai karena kualitasnya cukup baik. Perbedaan antara menggunakan tepung beras yang baru ditumbuk dengan tepung beras jadi adalah :

Tepung beras baru ( ditumbuk ) :

- ✓ Kue beras baru akan menghasilkan kue yang lebih manis
- ✓ Aroma tepung beras yang khas

Tepung beras jadi

- ✓ Sifat diatas sudah hilang namun hasil kue tetap baik

- Sagu / tepung kanji

Terbuat dari pati singkong atau disebut juga tepung aci atau tepung sagu ubi. Fungsinya member kekenyalan pada kue. Yang bagus akan “ melawan” kalau digigit.

- Gula pasir

Terbuat dari tebu, berbentuk khusus agak Halus seperti pasir, berfungsi sebagai pemanis.

- Kelapa

Ada 3 jenis kelapa yang digunakan dalam pengolahan kue atau makanan :

- ✓ Kelapa tua

Kriterianya kulit ari berwarna cokelat tua atau hitam, kandungan minyaknya sangat tinggi cocok untuk masakan yang hasilnya akhirnya harus berminyak seperti rending, gulai dan sebagainya.

✓ Kelapa sedang

Kulit arinya berwarna cokelat muda kekuning-kuningan. Santanya banyak tetapi kurang berminyak. Kelapa ini cocok untuk membuat kue-kue. Untuk membuat kue, buang kulitnya supaya santan lebih putih dan bersih sehingga hasil kue tidak keruh.

✓ Kelapa muda

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

• Bahan pewangi dan pewarna

Kue lapis ini menggunakan bahan pewarna dan pewangi alami yaitu :

❖ Daun pandan

Member warna hijau yang tidak terlalu pekat tetapi aromanya wanginya kuat. Caranya iris kasar 15 lembar daun pandan wangi, tumbuk hingga halus, lalu tuangi 50 ml air matang maka akan mendapatkan 50 ml air cairan hijau dari pandan. Jika perlu dapat kita tambahkan beberapa tetes warna artificial untuk mempertajam warna.

❖ Daun suji

Memberi warna hijau, lebih pekat dari daun pandan. Caranya sama seperti membuat warna hijau daun pandan yaitu 15 lbr daun suji dan 50 ml air

matang diblender, hanya saja untuk pembuatan air daun suji perlu ditambahkan 1 sdt air kapur sirih.

❖ Bubuk cokelat

Berasal dari bubuk cacao yang diproses hingga menjadi tepung atau bubuk. Bubuk cokelat banyak digunakan untuk minuman atau dicampur dengan tepung pada pembuatan kue yang berfungsi sebagai bahan pemberi warna dan rasa.

❖ Kapur sirih

Digunakan untuk mengencangkan adonan ketika dikukus / direbus. Pada pembuatan air daun suji berfungsi untuk menarik klorofil daun keluar hingga warna hijau menjadi lebih cemerlang. Cara menggunakan kapur sirih :

- Dua sdn kapur sirih
- Air 150 cc air, aduk sampai larut. Biarkan kapur sirih mengendap dan air diatasnya menjadi jernih. Air jernih inilah yang digunakan. Setelah habis boleh ditambah air lagi. Ulangi 2 atau 3 kali, kemudian diganti yang baru.

❖ Abu merang

Berasal dari tangkai padi. Selain member warna hitam alami juga sebagai obat(norit) juga merupakan bahan makanan yang ramah lingkungan.