

**LAPORAN**  
**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN 2**  
**DI SMK N 1 SALATIGA**



Disusun oleh

**Nama** : Erla Hernita  
**NIM** : 5401409073  
**Prodi** : PKK, S1 Tata boga

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

**2012**

## KATA PENGANTAR

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

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

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

1. Prof. Dr. H. Soedijono Sastroatmodjo, M.Si. selaku Rektor Universitas Negeri Semarang.
2. Drs. Masugiono, M.Pd selaku Koordinator UPT PPL Universitas Negeri Semarang.
3. Nina Oktarina, S.Pd., M.Pd selaku Dosen Koordinator PPL di SMK N 1 Salatiga
4. Dra. Dyah Nurani setyaningsih, M.Kes selaku Dosen pembimbing PPL di SMK N 1 Salatiga.
5. Bambang Dwi H, S.Pd., M.Pd. selaku Kepala Sekolah SMK N 1 Salatiga.
6. Puji Nur Zakiah, S.Pd, M.MPar selaku Guru Pamong di SMK N 1 Salatiga.

7. Segenap guru dan karyawan serta siswa – siswi SMK N 1 Salatiga.
8. Rekan – rekan praktikan di SMK N 1 Salatiga yang telah memberikan dukungan, bantuan dan motivasi.
9. Semua pihak yang telah membantu dalam menyusun laporan ini.

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

Salatiga, Oktober 2012

Penyusun

**DAFTAR ISI**

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR LAMPIRAN .....	vii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang PPL .....	1
B. Tujuan PPL .....	2
C. Manfaat PPL .....	2
<b>BAB II LANDASAN TEORI</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

**BAB III PELAKSANAAN**

A.Waktu dan Tempat ..... 9

B.Tahapan Kegiatan ..... 9

C.Materi Kegiatan ..... 10

D.Proses Bimbingan ..... 12

E.Faktor Pendukung dan Penghambat ..... 12

F.Guru Pamong ..... 13

G.Dosen Pembimbing ..... 13

**BAB IV PENUTUP**

A. Kesimpulan ..... 14

B. Saran ..... 14

**LAMPIRAN – LAMPIRAN**

**DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 : Refleksi Diri

Lampiran 2 : Silabus

Lampiran 3 : Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

## **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 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 SALATIGA 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 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.
- 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
- c. 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 (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 kurikuler 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.

Praktik Pengalaman Lapangan berfungsi memberikan bekal kepada mahasiswa praktikan agar mereka memiliki kompetensi profesional, personal, dan kemasyarakatan yang mempunyai sasaran agar mahasiswa praktikan memiliki seperangkat pengetahuan, sikap dan keterampilan yang dapat menunjang tercapainya penguasaan kompetensi profesional, kompetensi pedagogik, kompetensi kepribadian, 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 I, 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. Masing-masing mahasiswa praktikan berkoordinasi dengan Guru Pamong mengenai rancangan kegiatan yang pernah disusun dalam PPL I.
2. Melakukan latihan pengajaran terbimbing atas bimbingan Guru Pamong.
3. Melaksanakan pengajaran mandiri minimal 7 kali (tidak termasuk ujian) atas bimbingan Guru Pamong.
4. Melaksanakan ujian mengajar sebanyak 1 (satu) kali tampilan yang dinilai oleh Guru Pamong dan Dosen Pembimbing.
5. Melaksanakan semua tugas PPL yang diberikan oleh Guru Pamong, Kepala Sekolah/Lembaga, baik yang menyangkut pengajaran maupun non pengajaran.
6. Mematuhi semua ketentuan, peraturan dan tata tertib yang berlaku di tempat praktik
7. Membantu memperlancar arus informasi ke PPL dari UNNES ke tempat praktik dan sebaliknya.
8. Menjaga nama baik almamater dan korp mahasiswa PPL sebagai calon guru.
9. Mengikuti kegiatan Ekstra Kurikuler sesuai bidang studi dan minatnya.
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.

Pengembangan Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (KTSP) yang beragam mengacu pada standar nasional pendidikan untuk menjamin pencapaian tujuan pendidikan nasional. Standar nasional pendidikan terdiri atas standar isi, proses, kompetensi lulusan, tenaga kependidikan, sarana dan prasarana, pengelolaan, pembiayaan dan penilaian pendidikan. Dua dari kedelapan standar nasional pendidikan tersebut, yaitu Standar Isi (SI) dan Standar Kompetensi Lulusan (SKL) merupakan acuan utama bagi satuan pendidikan dalam mengembangkan kurikulum.

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

- 5 Belajar untuk membangun dan menemukan jati diri melalui proses belajar yang aktif, kreatif, efektif dan menyenangkan.

### **BAB III**

#### **PELAKSANAAN**

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

Praktik Pengalaman Lapangan II Universitas Negeri Semarang, dilaksanakan pada Hari Senin tanggal 30 Juli 2012, Praktik pengalaman lapangan tersebut dilaksanakan sampai dengan tanggal 20 Oktober 2012.

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

Praktik Pengalaman Lapangan II Universitas Negeri Semarang dilaksanakan di SMK N 1 SALATIGA.

##### **C. 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 Penerimaan

Upacara penerimaan dilaksanakan di lapangan depan gedung Rektorat UNNES pada tanggal 30 Juli 2012 pukul 07.00 WIB sampai selesai. Dilanjutkan dengan penerimaan mahasiswa praktikan masing-masing sekolah praktikan di dampingi oleh dosen koordinator masing-masing praktikan.

2. Kegiatan inti

a. Pengenalan Lapangan

Kegiatan pengenalan lapangan di SMK 1 SALATIGA dilaksanakan pada PPL 1 yaitu tanggal 30 Juli- 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. Dan sudah dibimbing mengenai perangkat pengajaran yang akan digunakan.

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 maupun di laboratorium praktek.

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.

## **D. Materi Kegiatan**

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

Sehubungan dengan diterapkannya sistem pembelajaran KTSP untuk semua kelas, 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 1 SALATIGA antara lain setiap senin pertama di awal bulan dan setiap jenjang minggu yang terlewati tanggal 17 di setiap bulannya diadakan upacara bendera dan mahasiswa PPL wajib menjadi peserta upacara pada barisan guru di SMK N 1 Salatiga.

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, dan presensi siswa memotivasi siswa terhadap materi yang akan disampaikan sebelum masuk pada matapelajaran yang inti.

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. Dalam kegiatan ini, guru pratikan melakukan dengan baik sehingga terjadi hubungan yang wajar antara siswa dan guru sehingga materi dapat dipahami dengan baik

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 power point, majalah, tabloid, buku resep, 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 agar siswa tidak merasa bosan ketika proses belajar mengajar berlangsung.

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 memberikan motivasi dalam mengikuti pembelajaran.

g. Mengkondisikan Situasi Kelas

Kondisi yang tenang dan lancar adalah kondisi KBM yang sangat diharapkan oleh guru. 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 diberikan dan menangkap materi yang disampaikan oleh guru.

h. Memberikan Balikan

Untuk menghidupkan suasana, praktikan memberi pertanyaan kepada siswa tentang materi yang sudah diberikan maupun yang belum guna memberi penguatan. Hal ini dilakukan untuk mengetahui materi mana yang sudah dipahami dan yang belum dipahami oleh siswa.

i. Menilai Hasil Belajar.

Untuk menilai hasil belajar siswa, praktikan memberi tugas, diskusi, pekerjaan rumah dan ulangan harian. Hal ini dilakukan untuk mengetahui tingkat keberhasilan dan penguasaan siswa terhadap materi yang telah disampaikan.

j. 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 Program 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 dan di laboratorium praktek.

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

Penyusunan laporan akhir PPL II dilaksanakan pada minggu terakhir PPL II.

## **E. Proses Pembimbingan**

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

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 Boga 1 dan XII boga 2, Adapun yang menjadi guru pamong mahasiswa PPL adalah Endang Wahyu H,S.Pd,M.Mpar.

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

Waktu : kondisional

Hal-hal yang dikoordinasikan:

- a. Bahan mengajar
- b. Pembuatan daftar materi ajar dan materi pratikan
- c. Pembuatan RPP
- d. Penggunaan media, Pemberian tugas
- e. Penggunaan metode pembelajaran

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

Dosen pembimbing untuk praktikan Tata Boga adalah

Nama : Dra. Dyah Nurani Setyaningsih,M.Kes

NIP : 197809162006042007

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

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

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

- a. Kurang tersedianya buku-buku penunjang di perpustakaan dan sarana dan prasarana saat praktik.
- b. Kesulitan menerapkan teori pembelajaran yang sudah dipelajari pada mata kuliah yang didapat.
- c. Siswa belum begitu termotivasi untuk belajar sehingga guru praktikan mengalami kesulitan dalam mengajar.
- d. Susahnya memahami sistem pembagian ruang kelas pada SMK N 1 Salatiga yang dituliskan kode ruang yang kurang menggambarkan ruang kelas tersebut dan kurang tertata rapi pembagian ruang kelas.

### **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 datang ke sekolah latihan sesuai jadwal yang telah diisi di SIM PPL.
- d. Guru pamong memberikan kebebasan berkreasi sehingga proses pembelajaran bisa maksimal.
- e. Adanya komunikasi yang baik, baik dengan guru pamong maupun dosen pembimbing.
- f. Tersedianya sarana dan prasarana yang menunjang proses pendidikan
- g. Penerimaan yang baik dari personil sekolah yang lain

## **BAB IV**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan uraian serta pengalaman praktikan selama mengikuti dan melaksanakan PPL II di SMK 1 SALATIGA, maka praktikan mencoba memberikan kesimpulan sebagai berikut:

1. Pelaksanaan PPL merupakan proses pencarian pengalaman yang mutlak diperlukan bagi setiap pendidik.
2. Seorang Guru harus mampu mengelola kelas dengan baik.
3. Dalam setiap pelaksanaan proses belajar mengajar guru harus senantiasa memberikan motivasi kepada muridnya.
4. Dalam setiap permasalahan baik itu yang berhubungan dengan materi maupun dengan anak didik, praktikan harus berkonsultasi dengan guru pamong yang bersangkutan.
5. Bimbingan yang diberikan oleh guru pamong sangat berpengaruh kepada praktikan.

#### **B. Saran**

Dari pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) II praktikan menyarankan:

- a. Senantiasa menjaga dan menjalin komunikasi yang baik dengan sesama mahasiswa PPL maupun dengan guru-guru dan staf karyawan sekolah.
- b. Mahasiswa PPL diharapkan mampu menyesuaikan diri dengan lingkungan sekolah tempat PPL agar dapat melakukan PPL dengan baik.
- c. Semua warga SMK N 1 Salatiga harus mentaati semua peraturan-peraturan/tata tertib sesuai dengan fungsi, posisi dan kondisi masing-masing di sekolah tersebut sehingga akan tercipta kesuksesan dan kelancaran bersama dalam mewujudkan visi dan misi sekolah.
- d. Diharapkan pula agar kedua pihak UNNES dan SMK N 1 Salatiga mampu melanjutkan kerjasama dalam penerimaan mahasiswa PPL untuk masa – masa yang akan datang.
- e. Kepada siswa – siswi SMK N 1 Salatiga agar terus giat belajar untuk meraih prestasi, baik bidang akademik maupun non akademik.

- f. Dengan adanya PPL II ini diharapkan terjalin tali persaudaraan yang lebih erat antara pihak sekolah, guru – guru dan karyawan di SMK N 1 Salatiga, seluruh siswa – siswi kelas X, XI, dan XII di SMK N 1 Salatiga dan juga sesama guru praktikan dari UNNES.

## REFLEKSI DIRI

Nama mahasiswa : ERLA HERNITA  
Nim : 5401409073  
Prodi / Jurusan : PKK,S1 Tata Boga  
Fakultas : FT  
Guru pamong : Puji Nur Zakiah, S.Pd,M.MPar  
Mata Pelajaran : Tata Boga  
Sekolah latihan : SMK N 1 Salatiga

---

PPL (Praktek Pengalaman Lapangan) merupakan kegiatan perkuliahan yang wajib dilakukan bagi mahasiswa program pendidikan. PPL sebagai persyaratan untuk memperoleh gelar sarjana kependidikan. Mahasiswa calon guru yang diterjunkan langsung ke sekolah – sekolah untuk praktek mengajar, dengan harapan dapat menerapkan ilmu yang sudah diperoleh selama perkuliahan sebelumnya disekolah latihan. PPL juga dapat memberikan kesiapan bagi mahasiswa calon guru untuk mengajar kelak ketika benar – benar menjadi guru. PPL dilakukan selama ± 3 bulan yang dibagi menjadi 2 bagian yaitu PPL1 dan PPL2.

PPL di laksanakan di SMK N 1 Salatiga yang berlangsung dari tanggal 30Juli- 20 Agustus 2012. Praktikan memperoleh berbagai hal yang sangat bermakna. Berbagai hal tersebut pratikan tuangkan dalam refleksi diri yang berkaitan dengan mata pelajaran yang pratikan tekuni yaitu TATABOGA. Refleksi diri ini menyangkut berbagai hal yang tertera dalam poin – poin dibawah ini :

## 1. Kekuatan dan kelemahan pembelajaran mata pelajaran yang ditekuni

Jurusan tata boga merupakan salah satu jurusan yang ada di SMK N 1 Salatiga yang dimana siswa dan siswinya mempelajari segala sesuatu tentang masakan dan gizi. Jurusan tataboga tidak hanya mempelajari tentang masakan dan resep saja, tetapi juga mempelajari tentang gizi dalam tubuh kita dan asupan gizi yang akan kita masak dalam praktek pengolahan masakan. Selain praktek memasak makanan siswa dan siswi disini juga mempuat roti dan kue yang diman kue itu akan di produksi.

Dalam pembelajaran di jurusan tataboga tidak terlalu mengalami masalah dalam KBM karena daya tanggap siswa dan siswi di SMK N 1 Salatiga berbeda-beda. Hanya dalam pembelajaran memerlukan sarana dalam berlangsungnya KBM dimana guru tidak hanya menggunakan metode ceramah tetapi guru dapat menggunakan LCD dalam pembelajaran agar memudahkan murid dalam belajar. Serta menggunakan media LCD siswa dan siswi dapat melihat langsung gambar atau sesuatu yang akan di perlihatkan oleh guru pada saat mengajar. Didalam proses belajar guru hanya menggunakan metode ceramah dalam mengajar sehingga bisa di anggap jika metode tersebut kurang efektif. Bisa saja siswa dan siswi kurang memperhatikan dan siswa dan siswi akan mengalami kejenuhan dalam proses pembelajaran di kelas.

### Ketersediaan sarana dan prasarana

Kelengkapan sarana dan prasarana disuatu sekolah sangat mempengaruhi proses belajar mengajar dan prestasi peserta didik. Yang dimana akan terlihat siswa dan siswi yang memperhatikan dan yang tidak memperhatikan. Untuk itu sarana dan prasarana sangat

penting dalam pembelajaran. Sarana dan prasarana yang ada di SMK N 1 SALATIGA khususnya di jurusan tata boga masih sangat kurang mengingat ketika praktik masih banyak alat yang diperlukan tetapi tidak ada, padahal siswa harus menggunakannya sehingga siswa hanya menggunakan alat yang ada dimana alat tersebut sangat jauh kegunaannya daripada alat yang seharusnya.

## 2. Kualitas guru pamong dan dosen pembimbing

Pada pembelajaran dalam rangka Ramadan kualitas guru pamong untuk mengajar dicurahkan pada praktek produksi untuk kue lebaran .Dan pembelajaran di kelas untuk teori berkurang dari yang 45 menit menjadi 30 menit. Sehingga pembelajaran di kelas kurang efektif. Kualitas untuk guru pamong adalah pada saat mengajar suatu materi guru pamong menggunakan metode ceramah dan siswa mulai mencatat materi apa yang diajarkan oleh guru pamong.Serta untuk kualitas pada dosen pembimbing adalah dosen pembimbing merupakan seorang leader yang patut di contoh karna wibawa serta cara mengajarnya didalam kelas yang dapat memberikan contoh pada kita bagaimana cara mengajar yang baik dalam suatu kelas..

## 3. Kualitas pembelajaran di sekolah latihan

Kualitas pembelajaran disekolah latihan sudah cukup baik khususnya pembelajaran tentang dasar tata boga.. Akan tetapi, pembelajaran hanya dilakukan dengan metode ceramah,diskusi,serta praktek. Selain itu, adanya kegiatan ekstrakurikuler dapat menggali potensi yang dimiliki oleh peserta didik.Untuk ekstrakurikuler di SMK N 1 salatiga jurusan tataboga tidak ada hanya saja untuk jurusan tatboga membuat produksi

yang di mana produksi tersebut akan dijual di dalam lingkungan sekolah atau diluar lingkungan sekolah. Produksi yang mereka buat sudah sesuai resep yang sudah mereka dapat dari guru. Dalam produksi, jurusan tataboga membuat produk dengan mandiri dan untuk guru hanya menunggui pada saat siswa dan siswi mulai mempraktekkan produksi yang mereka buat.

#### 4. Kemampuan diri praktikan

Sebelum melaksanakan PPL 1 praktikan sudah mendapat pelatihan dari kampus yang dimana praktikan sudah dilatih menjadi seorang guru serta praktikan mendapat pengarahan dari guru pamong. Dalam memulai praktek mengajar di kelas praktikan belum professional karena pratikan sebelumnya belum pernah menghadapi peserta didik dengan berbagai macam karakter dan belum pernah terjun langsung menghadapi siswa yang jumlahnya cukup banyak. Namun, setelah melakukan observasi dan melakukan beberapa latihan mengajar pratikan mendapat pengalaman mengajar yang menjadikan pratikan memahami sedikit demi sedikit bagaimana cara mengajar yang baik, dan mengetahui hal-hal yang boleh dan tidak boleh dilakukan oleh seorang guru. Sehingga kemampuan mahasiswa praktikan akan menjadi lebih baik dan lebih baik lagi. Tidak hanya mengenai cakupan materi akan tetapi cara menguasai kelas juga di arahkan oleh guru pamong sehingga sekarang pratikan menjadi semakin siap dan terbiasa dalam mengajar yang kondusif dan efektif.

#### 5. Nilai tambah yang diperoleh mahasiswa setelah melaksanakan PPL 1

Nilai tambah yang diperoleh mahasiswa setelah melaksanakan PPL 1 adalah pengalaman mengajar secara langsung. Serta dari pengarahan dan masukan dari guru

pamong menjadikan mahasiswa praktikan lebih mengerti dan memahami hakekat mengajar atau jadi guru yang sebenarnya. Nilai tambah yang diperoleh pratikan dapat menjadi modal untuk menjadi guru yang professional di masa depan.

#### 6. Saran pengembangan bagi sekolah latihan dan UNNES

SMK N 1 Salatiga secara keseluruhan sudah cukup namun pratikan memiliki beberapa saran yang membangun, diantaranya perlu ditingkatkan fasilitas atau sarana dan prasarana pembelajaran pada sekolah tersebut, khususnya terpenuhinya adanya LCD pada setiap kelas. Karena itu merupakan salah satu sarana dan prasarana yang penting untuk menunjang pembelajaran siswa. Selain itu, metode pembelajaran yang diterapkan lebih bervariasi lagi dan pemanfaatan media secara maksimal sehingga peserta didik menjadi lebih semangat untuk belajar serta terjadi pemingkatan prestasi belajar.

Saran pratikan untuk UNNES adalah untuk menambah kuota PPL dan menempatkan mahasiswa untuk PPL sesuai dengan asal tempat tinggalnya dan jumlah tiap sekolah mahasiswa yang PPL rata. Serta untuk pembekalan PPL di lakukan selama 2 hari saja dan sisa hari berikutnya digunakan untuk persiapan untuk PPL .

Salatiga, Oktober 2012

Mengetahui,

Guru Pamong

Mahasiswa praktikan

Puji Nur Zakiah, S.Pd,M.MPar

Erla Hernita

NIP.19660719 200501 2 004

NIM 5401409073



## SILABUS

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 1 Salatiga  
MATA PELAJARAN : PRODUKTIF TATA BOGA  
TINGKAT/SEMESTER : X / 1 dan 2  
STANDAR KOMPETENSI : Melakukan Perencanaan Hidangan Harian untuk Meningkatkan Kesehatan  
KODE KOMPETENSI : 099.KK.4  
DURASI PEMBELAJARAN : 126 JAM

KOMPETENSI DASAR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	INDIKATOR	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
					TM	PS	PD	
1. Menjelaskan aturan makan atau diet	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Identifikasi zat gizi yang diperlukan tubuh</li><li>▪ Daftar Kecukupan Zat Gizi (DKG)<ul style="list-style-type: none"><li>• Cara menggunakan DKG</li><li>• Persyaratan makan berbagai kelompok umur:</li></ul></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Menjelaskan:<ul style="list-style-type: none"><li>- Pengertian zat gizi</li><li>- Kelompok zat gizi</li><li>- Fungsi berbagai zat gizi</li><li>- Sumber berbagai zat gizi</li><li>- Pengertian DKG</li><li>- Fungsi DKG</li><li>- Cara menggunakan DKG</li><li>- Persyaratan makan berbagai kelompok umur</li><li>- Makanan yang boleh dan dilarang</li></ul></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Identifikasi zat gizi yang diperlukan tubuh</li><li>▪ Daftar Kecukupan Zat Gizi (DKG)<ul style="list-style-type: none"><li>• Cara menggunakan DKG</li><li>• Persyaratan makan berbagai kelompok umur:</li></ul></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Tes tertulis</li><li>▪ Laporan</li></ul>	30	-	-	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Modul menyiapkan rencana hidangan harian untuk meningkatkan kesehatan</li><li>▪ Daftar komposisi bahan makanan</li></ul>
2. Mengidentifikasi kebutuhan gizi	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Penghitungan kebutuhan gizi menurut kelompok umur</li><li>▪ Identifikasi persyaratan makan berbagai golongan umur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Menghitung kebutuhan gizi kelompok umur</li><li>▪ Mengidentifikasi persyaratan makan berbagai golongan umur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Kelompok target diidentifikasi sehubungan dengan:<ul style="list-style-type: none"><li>- persyaratan umur</li><li>- gaya hidup</li></ul></li><li>▪ jenis makanan yang disukai.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Tes tertulis</li><li>▪ Laporan</li></ul>	20	5		



<p>3. Membuat rencana menu sesuai kebutuhan gizi</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Perancangan menu untuk berbagai golongan umur dan jenis kelamin.</li><li>• Faktor-faktor pertimbangan dalam menyusun menu</li><li>▪ Perancangan Siklus menu.</li><li>▪ Menu disusun menurut berbagai golongan umur dan jenis kelamin</li><li>▪ Pembuatan siklus menu</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pengertian menu</li><li>- Faktor-faktor pertimbangan dalam menyusun menu</li><li>- Hal-hal yang diperhatikan dalam merancang siklus menu.</li><li>▪ Mendefinisikan :<ul style="list-style-type: none"><li>- Pengertian siklus menu</li><li>- Fungsi siklus menu</li><li>- Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam menyusun siklus menu</li></ul></li><li>▪ Hal-hal yang diperhatikan dalam mengolah bahan makanan.</li><li>▪ Fungsi evaluasi hasil masakan</li><li>▪ Menyusun menu untuk berbagai golongan umur dan jenis kelamin</li><li>▪ Membuat siklus menu</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Serangkaian jenis hidangan, makanan dan menu dipilih dengan mempertimbangkan:<ul style="list-style-type: none"><li>- Pedoman aturan makan/diet</li><li>- Kesukaan dan ketidaksukaan individu</li><li>- Makanan dengan energi yang berbeda dan kepadatan</li><li>- Gizi</li><li>- Kebutuhan khusus dari</li><li>- Kelompok tertentu</li><li>- Prinsip-prinsip rancangan menu</li></ul></li><li>▪ Mengembangkan rancangan masakan dan menu yang dapat meningkatkan kesehatan dan mengurangi masalah kesehatan yang berkaitan dengan diet.</li><li>▪ Siklus menu disiapkan bila dibutuhkan, dan diseimbangkan sehubungan dengan persyaratan dan ragam nutrisi.</li><li>▪ Persiapan makanan dan metode masakan direkomendasikan untuk menjaga nilai gizi makanan.</li><li>▪ Menu-menu dievaluasi untuk memastikan kandungan dan keseimbangan gizi yang tepat.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Testertulis</li><li>▪ Laoran</li></ul>	20	10	5	
--	--	---	---	--	----	----	---	--



4. Menghitung kandungan gizi bahan makanan	<ul style="list-style-type: none"><li>• Menjelaskan pengertian daftar komposisi bahan makanan</li><li>• Mengintensifkan fungsi DKBM</li><li>• Menggunakan DKBM untuk menghitung kandungan gizi bahan makanan</li><li>• Menghitung kandungan gizi bahan makanan</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pengertian DKBM</li><li>• Fungsi DKBM</li><li>• Cara menggunakan DKBM</li></ul>	Menjelaskan: <ul style="list-style-type: none"><li>• Pengertian DKBM</li><li>• Cara menggunakan DKBM</li></ul> Praktek : <ul style="list-style-type: none"><li>• Menghitung kandungan gisi bahan makanan</li></ul>	Tertulis Laporan	10	8	5	
3. Mengevaluasi makanan dan Menu	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Evaluasi kepuasan konsumen</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Menyebutkan Teknik evaluasi kepuasan pelanggan</li><li>▪ Mengevaluasi kepuasan konsumen</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Makanan dan menu dievaluasi untuk memastikan kepuasan pelanggan.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Laporan</li></ul>	10	8		



## SILABUS

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 1 Salatiga  
 MATA PELAJARAN : PRODUKTIF TATA BOGA  
 TINGKAT/SEMESTER : XI I/ 5  
 STANDAR KOMPETENSI : **Melakukan Pengolahan Makanan untuk Kesempatan Khusus**  
 KODE KOMPETENSI : 099.KK.5  
 DURASI PEMBELAJARAN : 144 JAM

KOMPETENSI DASAR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	INDIKATOR	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
					TM	PS	PD	
1. Menjelaskan jenis-jenis kesempatan khusus	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengertian kesempatan khusus</li> <li>• Jenis-jenis kesempatan khusus               <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Pernikahan</li> <li>b) Hari Raya</li> <li>c) Perayaan Kemerdekaan</li> <li>d) Ulang tahun</li> <li>e) Rapor dan seminar</li> <li>f) Arisan</li> </ol> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menggali informasi tentang berbagai jenis kesempatan khusus di internet, majalah, buku dan lain-lain</li> <li>• Mengidentifikasi secara kelompok:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengertian kesempatan khusus</li> <li>- Jenis-jenis kesempatan khusus</li> </ul> </li> <li>• Berdiskusi kelompok</li> <li>• Mempresentasikan hasil diskusi kelompok</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mengidentifikasi jenis-jenis kesempatan khusus</li> </ul>	Tes ITertulis Portofolio	16			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Internet</li> <li>• Buku kesempatan khusus</li> <li>• Modul</li> <li>• Bse restoran</li> </ul>
2. Merencanakan menu kesempatan khusus	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipe-tipe Menu kesempatan khusus</li> <li>• Perencanaan menu tradisional dan modern</li> <li>• Penyusunan menu tradisional dan modern</li> <li>• Sistem kendali mutu pada menu kesempatan khusus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menggali informasi tentang berbagai menu kesempatan khusus</li> <li>• Berdiskusi tentang menu kesempatan khusus</li> <li>• Mempresentasikan hasil diskusi kelompok</li> <li>• Menyusun menu untuk kesempatan khusus dengan mempertimbangkan variasi bahan, rasa, warna</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyiapkan beragam jenis menu kesempatan khusus yang sesuai sebagaimana yang ditentukan pada acara kesempatan khusus</li> <li>• Menentukan menu sesuai dengan batasan penetapan biaya</li> <li>• Merancang jadwal produksi kesempatan khusus dengan mempertimbangkan kendala menu.</li> </ul>	Tes tertulis Portofolio	8	8		



		dan teknik pengolahan						
3. Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pemilihan peralatan pengolahan makanan kesempatan khusus sesuai dengan menu yang dibuat</li> <li>Pengoperasian peralatan pengolahan makanan dengan tepat dan sesuai dengan menu yang dibuat</li> <li>Pelaksanaan sanitasi dan hygiene pada peralatan pengolahan</li> <li>Pengolahan makanan dengan teknik pengolahan yang tepat sesuai dengan menu yang dibuat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Memilih peralatan pengolahan makanan kesempatan khusus dengan tepat</li> <li>Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan kesempatan khusus</li> <li>Melaksanakan sanitasi dan hygiene peralatan pengolahan yang digunakan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Memilih peralatan pengolahan makanan dengan tepat sesuai menu yang ada</li> <li>Mengoperasikan peralatan pengolahan dengan tepat sesuai prosedur</li> <li>Melakukan sanitasi dan hygiene peralatan sesuai prosedur</li> </ul>	Tes tertulis Praktik		16		
4. Melakukan pengolahan dan menyajikan makanan dengan menu tradisional	<ul style="list-style-type: none"> <li>Penerapan sanitasi dan hygiene dalam pengolahan makanan</li> <li>Penerapan keselamatan kerja sesuai dengan prosedur</li> <li>Penggunaan peralatan penyajian dengan tepat</li> <li>Penataan dan penggunaan garnis hidangan sesuai dengan menu tradisional</li> <li>Pendekorasian ruangan sesuai dengan menu dan acara</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat perencanaan kerja</li> <li>Mengolah masakan menu tradisional untuk kesempatan khusus</li> <li>Melaksanakan sanitasi dan hygiene pengolahan makanan</li> <li>Menyiapkan peralatan penyajian</li> <li>Membuat garnish hidangan</li> <li>Menata hidangan</li> <li>Menata ruang sesuai dengan acara</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan pengolahan makanan dengan menggunakan teknik pengolahan yang tepat sesuai menu kesempatan khusus</li> <li>Melakukan sanitasi dan hygiene untuk menjaga kualitas masakan</li> <li>Melakukan keselamatan kerja sesuai dengan prosedur</li> <li>Menggunakan peralatan penyajian dengan tepat sesuai menu</li> <li>Menata dan menggunakan garnis sesuai dengan menu tradisional</li> <li>Mendekorasikan dan</li> </ul>		16	32		



			menyesuaikan ruangan dengan menu dan acara.					
5. Melakukan pengolahan dan menyajikan makanan dengan menu modern	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pengolahan makanan dengan teknik pengolahan yang tepat sesuai dengan menu yang dibuat</li><li>• Penerapan sanitasi dan hygiene dalam pengolahan makanan</li><li>• Penerapan keselamatan kerja sesuai dengan prosedur</li><li>• Penggunaan peralatan penyajian dengan tepat</li><li>• Penataan dan penggunaan garnis sesuai dengan menu modern</li><li>• Pendekorasian ruangan sesuai dengan menu dan acara</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Membuat perencanaan kerja</li><li>• Mengolah masakan menu modern untuk kesempatan khusus</li><li>• Melaksanakan sanitasi dan hygiene pengolahan makanan</li><li>• Menyiapkan peralatan penyajian</li><li>• Membuat garnis hidangan</li><li>• Menata hidangan</li><li>• Menata ruang sesuai dengan acara</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Melakukan pengolahan makanan dengan menggunakan teknik pengolahan yang tepat sesuai menu kesempatan khusus</li><li>• Melakukan sanitasi dan hygiene untuk menjaga kualitas masakan</li><li>• Melakukan keselamatan kerja sesuai dengan prosedur</li><li>• Menggunakan peralatan penyajian dengan tepat sesuai menu modern</li><li>• Menata dan menggunakan garnis sesuai dengan menu modern.</li><li>• Menyesuaikan dekorasi ruang dengan menu dan acara</li></ul>		24	24		



## SILABUS

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 1 Salatiga  
MATA PELAJARAN : PRODUKTIF TATA BOGA  
TINGKAT/SEMESTER : XI / 4, XII 5 dan 6  
STANDAR KOMPETENSI : Mengelola usaha jasa Boga  
KODE KOMPETENSI : 099.KK.6  
DURASI PEMBELAJARAN : 342 jam

KOMPETENSI DASAR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	INDIKATOR	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
					TM	PS	PD	
1. Menjelaskan Sistem Usaha Jasa Boga	<ul style="list-style-type: none"><li>Mengidentifikasi Persyaratan untuk sistem Usaha Boga</li><li>Memilih Sistem Pengelolaan Usaha Boga</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Menjelaskan:<ul style="list-style-type: none"><li>Pengertian Usaha Boga</li><li>Jenis-jenis usaha boga</li><li>Persyaratan Usaha Boga</li><li>Persyaratan Sistem Usaha Boga</li><li>Faktor pertimbangan pemilihan Sistem Usaha Boga</li></ul></li><li>Menentukan jenis Usaha Boga</li><li>Mengidentifikasi sistem pengelolaan Usaha Boga</li><li>Memilih sistem Usaha Bog</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Memilih Sistem Usaha Boga secara cermat</li><li>Mengidentifikasi persyaratan untuk sistem usaha boga meliputi pangsa pasar, anggaran, tipe menu, volume produksi, fasilitas dan perlengkapan yang tersedia, kebutuhan gizi dan kemampuan personil, lokasi usaha ,promosi.</li><li>Mengkategorikan sistem usaha boga melalui penerimaan, penyimpanan, persiapan, pengolahan, penyimpanan, masakan, penyajian ,pemanasan kembali.</li><li>Mempertimbangkan keuntungan dan kerugian sistem yang dipilih.</li></ul>	Tes tertulis Wawancara	32	32	8	Managemen Catering Tata Boga



<p>2. Merencanakan usaha jasa boga berdasarkan menu</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Merencanakan dan menyiapkan Menu</li> <li>▪ Pengawasan pengelolaan catering</li> <li>▪ Pengawasan keamanan terhadap bahaya keracunan</li> <li>▪ Mengawasi pengelolaan jasa Boga</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Menyebutkan macam-macam tipe menu sesuai dengan standar perusahaan.</li> <li>▪ Menyusun menu berdasarkan kondisi saat itu.</li> <li>▪ Merencanakan Jadwal produksi untuk memperoleh susunan menu yang baik, peralatan pengolahan yang memadai, tenaga kerja yang kompeten.</li> <li>▪ Memantau Upah karyawan berdasar daftar karyawan ,jadwal kerja,laporan kemajuan karyawan dan daftar upah</li> <li>▪ Meningkatkan Kualitas produksi melalui kontrol porsi dan kendali mutu.</li> <li>▪ Memesan Persediaan barang berdasar prosedur yang berlaku</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Menyebutkan macam-macam tipe menu sesuai dengan standar perusahaan.</li> <li>▪ Menyusun menu berdasarkan kondisi saat itu.</li> <li>▪ Merencanakan Jadwal produksi untuk memperoleh susunan menu yang baik, peralatan pengolahan yang memadai, tenaga kerja yang kompeten.</li> <li>▪ Memantau Upah karyawan berdasar daftar karyawan ,jadwal kerja,laporan kemajuan karyawan dan daftar upah</li> <li>▪ Meningkatkan Kualitas produksi melalui kontrol porsi dan kendali mutu.</li> <li>▪ Memesan persediaan barang berdasar prosedur perusahaan.</li> </ul>	<p>Testertulis</p>	<p>21</p>	<p>8</p>		<p>BSE RESTORAN</p>
<p>3. Menghitung Kalkulasi Harga</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengetahui ketentuan perhitungan harga jual sesuai standar perusahaan</li> <li>• Menghitung kebutuhan bahan dalam pengolahan makanan</li> <li>• Menghitung tenaga kerja</li> <li>• Menghitung penyusutan alat</li> <li>• Menghitung kebutuhan bahan bakar</li> <li>• Menentukan persentase</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Menjelaskan:           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengertian harga jual</li> <li>- Pengertian biaya produksi</li> <li>- Jenis-jenis biaya produksi</li> <li>- Perhitungan biaya bahan,tenaga kerja,penyusutan,bahan bakar,dan lain-lain.</li> <li>- Perhitungan keuntungan</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengetahui ketentuan perhitungan harga jual sesuai standar perusahaan</li> <li>• Menghitung kebutuhan bahan dalam pengolahan makanan           <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Menghitung tenaga kerja</li> <li>▪ Menghitung penyusutan alat</li> <li>▪ Menghitung kebutuhan bahan bakar</li> </ul> </li> <li>• Menentukan persentase dalam kalkulasi harga</li> </ul>		<p>16</p>	<p>28</p>		



	<p>dalam kalkulasi harga</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Menghitung harga jual</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Menentukan persentase dalam membuat kalkulasi harga</li><li>• Menghitung macam-macam biaya produksi dan keuntungan.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Menghitung harga jual</li></ul>					
<p>4. Merencanakan dan Menyiapkan Makanan Untuk Buffet</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Merencanakan layout buffet</li><li>▪ Perhitungan biaya</li><li>▪ Penataan ruang</li><li>▪ Peralatan hidang</li><li>▪ Menyiapkan dan mengolah makanan untuk buffe</li><li>▪ Standar porsi</li><li>▪ Dekorasi ruang buffet</li><li>▪ menyiapkan dan mengolah kue untuk buffet</li><li>Menyimpan hidangan buffett.</li><li>•</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Merencanakan Buffe sesuai dengan standar perusahaan</li><li>▪ Penata ruang dan dekorasi sesuai standar perusahaan</li><li>▪ Menggunakan berbagai macam teknik pengolahan dan berbagai macam masakan</li><li>▪ Menentukan Standar porsi untuk meminimalisasikan kerugian</li><li>▪ Merancang dekorasi untuk kepuasan onsumen</li><li>▪ Menyiapkan berbagai macam kue yang disajikandengan</li><li>▪ menggunakanstandar resep</li><li>▪ Bermacam-macam saos dan pelengkap kue disajikan untuk buffe</li><li>▪ Menyimpan hidangan untuk buffe pada suhu yang tepat</li><li>▪ Mengolah Sisa bahan makanan untuk menghemat penggunaan bahan</li></ul>		<p>Tes tertulis Demonstrasi portofolio</p>	<p>24</p>	<p>40</p>	<p>6</p>	



<p>5. Mengorganisir operasi makanan dalam jumlah besar</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Merencanakan kegiatan dapur           <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mengorganisir produksi makanan</li> <li>▪ Sistem pengawasan dan kendali mutu produksi makanan</li> <li>▪ Sistem pengolahan makanan</li> </ul> </li> <li>• Perhitungan biaya Merencanakan jumlah produksi</li> <li>• Menghitung jumlah produksi dengan cermat sesuai dengan standar resep</li> <li>• Menyiapkan bahan makanan dan alat pengolahan berdasarkan: situasi dan kondisi, kebersihan dan kelengkapan, jadwal kerja dan tanggung jawab pekerjaan di bagian produksi.</li> <li>• Menentukan sistem pengolahan masakan</li> <li>• Menghitung kebutuhan peralatan untuk biaya produksi</li> <li>-</li> </ul>	<p>Menjelaskan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Langkah-langkah pengorganisasian kegiatan</li> <li>- Pengertian dan fungsi pengawasan</li> <li>- Teknik pengawasan</li> <li>- Sistem kendali mutu</li> <li>- Mengorganisasikan produksi makanan</li> <li>- Melakukan pengawasan proses-proses produksi makanan sesuai dengan sistem kendali mutu</li> </ul> <p>• Menjelaskan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengertian sistem pengolahan makanan</li> <li>- Jenis-jenis sistem pengolahan makanan</li> <li>- Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam memilih sistem pengolahan makanan.</li> <li>- Memilih sistem pengolahan makanan</li> </ul> <p>• Menghitung macam-macam biaya produksi dan keuntungan</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Merencanakan jumlah produksi</li> <li>• Menghitung jumlah produksi dengan cermat sesuai dengan standar resep</li> <li>• Menyiapkan bahan makanan dan alat pengolahan berdasarkan: situasi dan kondisi, kebersihan dan kelengkapan, jadwal kerja dan tanggung jawab pekerjaan di bagian produksi.</li> <li>• Menentukan sistem pengolahan masakan</li> <li>• Menghitung kebutuhan peralatan untuk biaya produksi</li> </ul>		36	56	8	
--	---	---	---	--	----	----	---	--



6. Menyediakan Penghubung antara dapur dan area pelayanan.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Menentukan lokasi pelayanan dapur untuk memastikan pengambilan makanan dengan segera</li><li>• Memeriksa makanan dan penyajiannya sesuai standar perusahaan</li><li>• Menyarankan petugas untuk memeriksa kesiapan barang-barang layanan</li><li>• Memindahkan barang-barang kotor dari area layanan untuk dibersihkan</li><li>• Membersihkan sisa-sisa makanan sesuai dengan peraturan kesehatan perusahaan</li><li>• Perlengkapan layanan dibersihkan sesuai peraturan kesehatan serta prosedur perusahaan.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Menjelaskan:<ul style="list-style-type: none"><li>- Pengertian Area Dapur</li><li>- Pengertian area layanan</li><li>- Hubungan antara area dapur dan area layanan</li><li>- Persiapan ruang dan peralatan makan minum dan peralatan hidang</li><li>- Pembersihan ruang dan peralatan makan minum dan peralatan hidang</li><li>- Menyediakan kebutuhan area pelayanan</li></ul></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Menentukan lokasi pelayanan dapur untuk memastikan pengambilan makanan dengan segera</li><li>• Memeriksa makanan dan penyajiannya sesuai standar perusahaan</li><li>• Menyarankan petugas untuk memeriksa kesiapan barang-barang layanan</li><li>• Memindahkan barang-barang kotor dari area layanan untuk dibersihkan</li><li>• Membersihkan sisa-sisa makanan sesuai dengan peraturan kesehatan perusahaan</li><li>• Perlengkapan layanan dibersihkan sesuai peraturan kesehatan serta prosedur perusahaan.</li></ul>		18	3	6	
--	---	--	---	--	----	---	---	--



## SILABUS

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 1 Salatiga  
 MATA PELAJARAN : PRODUKTIF TATA BOGA  
 TINGKAT/SEMESTER : X/1 ,XI /3 dan XII/6  
 STANDAR KOMPETENSI : Pembuatan Kue dan Roti  
 KODE KOMPETENSI : MUATAN LOKAL  
 DURASI PEMBELAJARAN : 216 Jam

KOMPETENSI DASAR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	INDIKATOR	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
					TM	PS	PD	
1. Mengolah kue Indonesia dari tepung, umbi-umbian, kacang-kacangan, agar-agar dan adonan beragi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menjelaskan pengertian kue Indonesia</li> <li>Menjelaskan macam-macam kue Indonesia</li> <li>Memilih bahan -bahan untuk membuat kue Indonesia</li> <li>Membuat kue Indonesia dari sereal dan macam-macam tepung</li> <li>Membuat kue Indonesia dari umbi- umbian dan kacang-kacangan</li> <li>Membuat kue Indonesia dari agar- agar</li> <li>Membuat kue Indonesia dari adonan beragi</li> <li>Menggunakan peralatan untuk mengolah kue Indonesia dengan tepat</li> <li>Menata dan menyajikan kue Indonesia</li> <li>Memilih garnis yang tepat untuk kue Indonesia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pengertian Kue Indonesia</li> <li>Jenis-jenis kue Indonesia yang berbahan :               <ul style="list-style-type: none"> <li>beras dan te-pung beras</li> <li>Ketan dan tepung ketan</li> <li>Kacang-kacangan</li> <li>Umbi-umbian dan jagung</li> <li>Tepung Hunkue</li> <li>Tepung terigu</li> </ul> </li> <li>Bahan-bahan pembuatan kue Indonesia</li> <li>Teknik pengolahan berbagai macam kue Indonesia dari :               <ul style="list-style-type: none"> <li>beras</li> <li>Ketan dan tepung ketan</li> <li>Kacang-kacangan</li> <li>Umbi-umbian dan jagung</li> <li>Tepung Hunkue</li> <li>Tepung terigu</li> </ul> </li> <li>Penyiapan bahan untuk membuat berbagai kue Indonesia</li> <li>Persiapan peralatan untuk pengolahan</li> </ul>	<p>Menjelaskan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pengertian Kue Indonesia</li> <li>Jenis-jenis kue Indonesia yang berbahan :               <ul style="list-style-type: none"> <li>beras dan te-pung beras</li> <li>Ketan dan tepung ketan</li> <li>Kacang-kacangan</li> <li>Umbi-umbian dan jagung</li> <li>Tepung Hunkue</li> <li>Tepung terigu</li> </ul> </li> <li>Menjelaskan teknik pengolahan berbagai macam kue Indonesia dari :               <ul style="list-style-type: none"> <li>beras</li> <li>Ketan dan tepung ketan</li> <li>Kacang-kacangan</li> <li>Umbi-umbian dan jagung</li> <li>Tepung Hunkue</li> <li>Tepung terigu</li> </ul> </li> <li>Menyiapan bahan untuk membuat berbagai kue Indonesia</li> <li>Mempersiapkan peralatan untuk pengolahan</li> <li>Membuat berbagai kue Indoneis</li> <li>Menerapkan prinsip higiene</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tes tertulis</li> <li>Observasi</li> <li>Penilaian Produk</li> <li>Penilaian unjuk kerja</li> </ul>	20	35		



		<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Pembuatan berbagai kue Indoneis</li> <li>❖ Prinsip higiene dan kesehatan da-lam pengolahan makanan</li> <li>❖ Garnis untuk pe-nyajian makanan</li> </ul>	<p>dan kesehatan da-lam pengolahan makanan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Garnis untuk pe-nyajian makanan</li> </ul>					
2. Membuat hidangan penutup dari jenis puding	<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Menjelaskan pengertian pudding</li> <li>✚ Mengidentifikasi aneka pudding</li> <li>✚ Mengidentifikasi bahan-bahan untuk membuat pudding</li> <li>✚ Menjelaskan prinsip dasar pembuatan pudding</li> <li>✚ Menyebutkan peralatan yang digunakan untuk membuat pudding</li> <li>✚ Membuat aneka pudding</li> <li>✚ Menerapkan prinsip higi-ene dan kesehatan dalam pengolahan makanan</li> <li>✚ Menimbang bahn dengan ukuran yang tepat</li> <li>✚ Memilih peralatan yang tepat untuk pengolahan</li> <li>✚ Menyajikan makanan dengan alat hidang dan garnis yang sesuai</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Pengertian puddingr</li> <li>❖ Aneka pudding</li> <li>❖ Prinsip dasar membuat pudding</li> <li>❖ Bahan yang digunakan untuk membua pudding</li> <li>❖ Peralatan yang digunakan untuk membuat pudding</li> <li>❖ Membuat aneka puddingr</li> <li>❖ Prinsip higiene dan kesehatan dalam pengolahan makanan</li> <li>❖</li> </ul>	<p>Menjelaskan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Pengertian pudding</li> <li>➢ Aneka puddingr</li> <li>➢ Prinsip dasar pembuatan pudding</li> <li>➢ Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat pudding</li> <li>➢ Peralatan yang digunakan untuk membuat pudding</li> </ul> <p>Praktek membuat aneka pudding</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Tes tertu-lis</li> <li>○ Observasi</li> <li>○ Penilaian Produk</li> <li>○ Penilaian unjuk kerja</li> </ul>	20	<b>15</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ BSE Restoran Departemen Pendidikan Nasional</li> <li>➢ BSE Patiserie, Departemen Pendidikan Nasional</li> </ul>
3. Mengolah kue <i>pastry</i> kontinental	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menguraikan pengertian kue kontinental</li> <li>• Menyebutkan macam-macam kue kontinental</li> <li>• Membuat adonan cake dough dan ponge cake</li> <li>• Membuat produk kue patiseri dari adonan cair</li> <li>• Membuat produk kue patiseri</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengertian kue kontinental</li> <li>• Macam-macam kue kontinental</li> <li>• Prinsip dasar pengolahan kue-kue Kontinental</li> <li>• Persiapan bahan yang digunakan dalam pembuatan kue</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menjelaskan pengertian kue kontinental</li> <li>• Menyebutkan macam-macam kue kontinental</li> <li>• Menjelasskan prinsip dasar pengolahan kue-kue Kontinental</li> <li>• Melakukan persiapan bahan yang digunakan</li> </ul>		20	<b>32</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ BSE Restoran Departemen Pendidikan Nasional</li> <li>BSE Patiserie, Departemen Pendidikan</li> </ul>



	<p>dari adonan padat</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat bahan pengisi dan bahan penutup kue dari butter cream, royal icing dan coklat</li> <li>• Menggunakan peralatan untuk pengolahan kue kontinental</li> <li>• Menata dan menyajikan aneka kue, pastry kontinental</li> </ul>	<p>kontinental</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat aneka kue kontinental :           <ul style="list-style-type: none"> <li>– cake dough dan ponge cake</li> <li>– Membuat sugar dough</li> <li>– Choux paste</li> <li>– Puff Pastry</li> <li>– Danish pastry</li> <li>– Croisant</li> <li>– Mengolah roti</li> </ul> </li> <li>• Membuat bahan pengisi dan bahan penutup kue dari butter cream, royal icing dan coklat</li> <li>• Menggunakan peralatan untuk pengolahan kue kontinental</li> <li>• Menata dan menyajikan aneka kue, pastry kontinental</li> </ul>	<p>dalam pembuatan kue kontinental</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah aneka kue kontinental :           <ul style="list-style-type: none"> <li>– cake dough dan ponge cake</li> <li>– Membuat sugar dough</li> <li>– Choux paste</li> <li>– Puff Pastry</li> <li>– Danish pastry</li> <li>– Croisant</li> <li>– Mengolah roti</li> </ul> </li> <li>• Membuat bahan pengisi dan bahan penutup kue dari butter cream, royal icing dan coklat</li> <li>• Menggunakan peralatan untuk pengolahan kue kontinental</li> <li>• Menata dan menyajikan aneka kue, pastry kontinental</li> </ul>					Nasional
4. Menghias kue	<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Menjelaskan prinsip dasar menghias kue</li> <li>✚ Menyebutkan peralatan yang digunakan untuk menghias kue</li> <li>✚ Menjelaskan teknik meng-hias kue</li> <li>✚ Menyebutkan bahan-bahan yang digunakan untuk menghias kue</li> <li>✚ Menyebutkan macam-macam hiasan kue</li> <li>✚ Membuat aneka hiasan kue untuk berbagai kesempatan</li> <li>✚ Menerapkan prinsip higie-ne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Prinsip dasar meng-hias kue</li> <li>❖ Peralatan yang di-gunakan untuk menghias kue</li> <li>❖ Teknik menghias kue</li> <li>❖ Bahan-bahan yang di gunakan untuk menghias kue</li> <li>❖ Macam-macam hiasan kue</li> <li>❖ Prinsip higiene dan kesehatan dalam pengolahan makanan</li> <li>Membuat hiasan kue</li> </ul>	<p>Menjelaskan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Prinsip dasar menghias kue</li> <li>➤ Peralatan yang digunakan untuk menghias kue</li> <li>➤ Teknik menghias kue</li> <li>➤ Bahan-bahan yang digun-kan untuk menghias kue</li> <li>➤ Macam-macam hiasan kue</li> </ul> <p>Praktek menghias kue</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Tes tertu-lis</li> <li>○ Observasi</li> <li>○ Penilaian Produk</li> <li>○ Penilaian unjuk kerja</li> </ul>	8	12		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ BSE Restoran Departemen Pendidikan Nasional</li> <li>BSE Patiserie, Departemen Pendidikan Nasional</li> </ul>



	<p>dan kesehatan dalam pengolahan makanan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Memilih peralatan yang tepat</li> <li>✚ Memilih hiasan kue yang tepat sesuai dengan kesempatan</li> </ul>							
5. Mengolah Roti	<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Menjelaskan pengertian roti</li> <li>✚ Menyebutkan jenis-jenis roti</li> <li>✚ Menyebutkan bahan-bahan untuk membuat roti</li> <li>✚ Menyebutkan bahan-bahan tambahan yang digunakan dalam membuat roti</li> <li>✚ Menyebutkan bahan yang digunakan untuk isi roti</li> <li>✚ Menjelaskan prinsip dasar pengolahan roti</li> <li>✚ Membuat macam-macam roti</li> <li>✚ Menerapkan prinsip higiene dan kesehatan dalam pengolahan makanan</li> <li>✚ Menyiapkan bahan-bahan yang digunakan dalam pengolahan</li> <li>✚ Menimbang bahan dengan ukuran yang tepat</li> <li>✚ Memilih peralatan yang tepat untuk pengolahan</li> <li>✚ Membuat aneka roti</li> <li>✚ Menyajikan makanan dengan alat hidang dan garnis yang sesuai</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Pengertian roti</li> <li>❖ Jenis-jenis roti</li> <li>❖ Bahan-bahan untuk membuat roti</li> <li>❖ Bahan-bahan tambahan yang digunakan dalam membuat roti</li> <li>❖ Bahan yang di-gunakan untuk isi roti</li> <li>❖ Prinsip dasar peng-olahan roti</li> <li>❖ Prinsip higiene dan kesehatan dalam pengolahan makanan</li> <li>❖ Peralatan yang tepat untuk peng-olahan</li> </ul>	<p>Menjelaskan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pengertian roti</li> <li>➤ Jenis-jenis roti</li> <li>➤ Bahan-bahan untuk mem-buat roti</li> <li>➤ Bahan-bahan tambahan yang digunakan dalam mem-buat roti</li> <li>➤ Bahan yang digunakan un-tuk isi roti</li> <li>➤ Prinsip dasar pengolahan roti</li> <li>➤ Prinsip higiene dan ke-sehatan dalam pengolahan makanan Peralatan yang tepat untuk pengolahan</li> </ul> <p>Praktek membuat roti</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Tes tertu-lis</li> <li>○ Observasi</li> <li>○ Penilaian Produk</li> <li>○ Penilaian unjuk kerja</li> </ul>	20	35		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ BSE Restoran Departemen Pendidikan Nasional</li> <li>➤ BSE Patiserie, Departemen Pendidikan Nasional</li> </ul>



## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah : SMK NEGERI 1 SALATIGA  
Program Keahlian : Tata Boga  
Mata Pelajaran : Produktif Tata Boga  
Kelas / Semester : X (Gasal)  
Pertemuan Ke- : 1  
Alokasi Waktu : 5 Jam X 45 Menit  
Tahun Pelajaran : 2012 / 2013

### I. Standar Kompetensi:

Melakukan Perencanaan Hidangan Harian untuk Meningkatkan Kesehatan

### II. Kompetensi Dasar:

- Menjelaskan aturan makan atau diet

### III. Indikator:

- Identifikasi zat gizi yang diperlukan tubuh
- Daftar Kecukuan Zat Gizi (DKG)
- Cara menggunakan DKG
- Persyaratan makan berbagai kelompok umur

### IV. Tujuan Pembelajaran:

- Siswa dapat menjelaskan pengertian zat gizi
- Siswa dapat mengklasifikasikan kelompok zat gizi
- Siswa dapat menjelaskan fungsi dari berbagai zat gizi
- Siswa dapat menggunakan DKG
- Siswa dapat mengelompokkan makan berdasarkan kelompok

### V. Materi Pembelajaran

- Identifikasi zat gizi yang diperlukan tubuh
- Daftar Kecukupan Zat Gizi (DKG)
- Cara menggunakan DKG
- Persyaratan makan berbagai kelompok umur

### VI. Metode Pembelajaran

- Tanya jawab
- Ceramah

### VII. Kegiatan Pembelajaran

No	Kegiatan	Waktu
1.	<b>Pendahuluan</b>	
	1. <b>Memeriksa kesiapan peserta didik</b> Guru memimpin doa dan memeriksa kehadiran siswa	15 menit
	2. <b>Apersepsi</b> Guru memberikan cerita singkat tentang macam-macam	25 menit





- b. Sumber belajar
    - Internet
    - Buku /modul
- IX. Pendidikan Karakter
- a. Rasa ingin tahu
  - b. Kerja kelompok
  - c. Demokratis
  - d. Menghargai prestasi

Salatiga, September 2012

Guru Pamong

Praktikan

Puji Nur Zakiah,S.Pd,M.MPar  
NIP.19660719 200501 2 004

Erla Hernita  
NIM.5401409073

#### RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah : SMK NEGERI 1 SALATIGA  
Program Keahlian : Tata Boga  
Mata Pelajaran : Produktif Tata Boga  
Kelas / Semester : X (Gasal)  
Pertemuan Ke- : 2  
Alokasi Waktu : 5 Jam X 45 Menit  
Tahun Pelajaran : 2012 / 2013

#### I. Standar Kompetensi:



## Melakukan Perencanaan Hidangan Harian untuk Meningkatkan Kesehatan

### II. Kompetensi Dasar:

- Menjelaskan aturan makan atau diet

### III. Indikator:

- Identifikasi zat gizi yang diperlukan tubuh
- Daftar Kecukupan Zat Gizi (DKG)
- Cara menggunakan DKG
- Persyaratan makan berbagai kelompok umur:

### IV. Tujuan Pembelajaran:

- Siswa dapat menjelaskan pengertian zat gizi
- Siswa dapat mengklasifikasikan kelompok zat gizi
- Siswa dapat menjelaskan fungsi dari berbagai zat gizi
- Siswa dapat menggunakan DKG
- Siswa dapat mengidentifikasi persyaratan makanan berbagai kelompok umur

### V. Materi Pembelajaran

- Identifikasi zat gizi yang diperlukan tubuh
- Daftar Kecukupan Zat Gizi (DKG)
- Cara menggunakan DKG
- Persyaratan makan berbagai kelompok umur:

### VI. Metode Pembelajaran

- c. Tanya jawab
- d. Ceramah

### VII. Kegiatan Pembelajaran

No	Kegiatan	Waktu
1.	<b>Pendahuluan</b>	
	4. <b>Memeriksa kesiapan peserta didik</b> Guru memimpin doa dan memeriksa kehadiran siswa	15 menit
	5. <b>Apersepsi</b> Guru memberikan cerita singkat tentang fungsi zat gizi dalam tubuh	15 menit
	6. <b>Motivasi</b>	



	Guru menjelaskan tentang kebutuhan zat gizi yang diperlukan oleh tubuh	25 menit
15	<p>Kegiatan inti</p> <p>4. Eksplorasi Guru menjelaskan peranan berbagai zat gizi yang diperlukan oleh tubuh</p> <p>5. Elaborasi Guru menanyakan kembali materi yang diberikan</p> <p>6. Konfirmasi a. Guru mempersilahkan siswa untuk bertanya seputar materi pembelajaran yang disampaikan guru b. Guru menanggapi dan memberikan penguatan pada siswa tentang materi yang diajarkan</p>	<p>100 menit</p> <p>20 menit</p> <p>30 menit</p>
3.	<p><b>Kegiatan Penutup</b></p> <p>3. Guru menarik kesimpulan hasil kegiatan belajar mengajar dan memberikan tugas individu kepada siswa</p> <p>4. Guru menutup kegiatan pembelajaran, member motivasi siswa untuk mempelajari materi pertemuan berikutnya, dan memberikan salam.</p>	20 menit

#### VIII. Alat/Bahan/Sumber Belajar

- c. Alat dan bahan
  - Papan tulis
  - Spidol
  - Power point
- d. Sumber belajar
  - Internet
  - Buku /modul

#### IX. Pendidikan Karakter

- e. Rasa ingin tahu



SMK NEGERI 1 SALATIGA  
Jl. Nakula Sadewa 1/3 Kembangarum, kel. Dukuh, Kec. Sidomukti, Salatiga Telp./Fax. (0298)323566, Kode Pos 50722  
Website : [www.smeansa.co.cc](http://www.smeansa.co.cc) Email : [smk1salatiga@yahoo.com](mailto:smk1salatiga@yahoo.com)

- f. Kerja kelompok
- g. Demokratis
- h. Menghargai prestasi

Salatiga, September 2012

Guru Pamong

Praktikan

Puji Nur Zakiah, S.Pd, M.MPar  
NIP.19660719 200501 2 004

Erla Hernita  
NIM.5401409073

#### RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah : SMK NEGERI 1 SALATIGA  
Program Keahlian : Tata Boga  
Mata Pelajaran : Produktif Tata Boga  
Kelas / Semester : X (Gasal)  
Pertemuan Ke- :  
Alokasi Waktu : 5 Jam X 45 Menit  
Tahun Pelajaran : 2012 / 2013

I. Standar Kompetensi:

Melakukan Perencanaan Hidangan Harian untuk Meningkatkan Kesehatan

II. Kompetensi Dasar:

- Menjelaskan aturan makan atau diet



III. Indikator:

- Identifikasi zat gizi yang diperlukan tubuh
- Daftar Kecukupan Zat Gizi (DKG)
- Cara menggunakan DKG
- Persyaratan makan berbagai kelompok umur:

IV. Tujuan Pembelajaran:

- Siswa dapat menjelaskan pengertian zat gizi
- Siswa dapat mengklasifikasikan kelompok zat gizi
- Siswa dapat menjelaskan fungsi dari berbagai zat gizi
- Siswa dapat menggunakan DKG
- Siswa dapat mengidentifikasi persyaratan makanan berbagai kelompok umur

V. Materi Pembelajaran

- Identifikasi zat gizi yang diperlukan tubuh
- Daftar Kecukupan Zat Gizi (DKG)
- Cara menggunakan DKG
- Persyaratan makan berbagai kelompok umur:

VI. Metode Pembelajaran

- e. Tanya jawab
- f. Ceramah

VII. Kegiatan Pembelajaran

No	Kegiatan	Waktu
1.	<b>Pendahuluan</b>	
	<b>7. Memeriksa kesiapan peserta didik</b> Guru memimpin doa dan memeriksa kehadiran siswa	10 menit
	<b>8. Apersepsi</b> Guru memberikan cerita singkat tentang manfaat mengetahui cara menghitung kebutuhan gizi	25 menit
	<b>9. Motivasi</b> Guru menjelaskan tentang pentingnya mempelajari DKG	25 menit



2.	<b>Kegiatan inti</b> 7. Eksplorasi a. Guru menjelaskan bagaimana menggunakan DKG b. Guru menginstruksikan siswa untuk menghitung DKG masing-masing  8. Elaborasi Guru menanyakan kembali materi yang telah diberikan  9. Konfirmasi a. Guru mempersilahkan siswa untuk bertanya seputar materi pembelajaran yang disampaikan guru b. Guru menanggapi dan memberikan penguatan pada siswa tentang materi yang diajarkan	100 menit     15 menit   35 menit
3.	<b>Kegiatan Penutup</b> 5. Guru menarik kesimpulan hasil kegiatan belajar mengajar dan memberikan tugas individu kepada siswa 6. Guru menutup kegiatan pembelajaran, member motivasi siswa untuk mempelajari materi pertemuan berikutnya, dan memberikan salam.	15 menit

#### VIII. Alat/Bahan/Sumber Belajar

- e. Alat dan bahan
  - Papan tulis
  - Spidol
  - Power point
- f. Sumber belajar
  - BSE (TEKNIK PERENCANAAN GIZI MAKANAN untuk SMK jilid 2)

#### IX. Pendidikan Karakter

- i. Rasa ingin tahu
- j. Kerja kelompok
- k. Demokratis
- l. Menghargai prestasi



SMK NEGERI 1 SALATIGA  
Jl. Nakula Sadewa 1/3 Kembangarum, kel. Dukuh, Kec. Sidomukti, Salatiga Telp./Fax. (0298)323566, Kode Pos 50722  
Website : [www.smeansa.co.cc](http://www.smeansa.co.cc) Email : [smk1salatiga@yahoo.com](mailto:smk1salatiga@yahoo.com)

Guru Pamong

Praktikan

Puji Nur Zakiah,S.Pd,M.Par  
NIP.19660719 200501 2 004

Erla Hernita  
NIM.5401409073

#### RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah : SMK NEGERI 1 SALATIGA  
Program Keahlian : Tata Boga  
Mata Pelajaran : Produktif Tata Boga  
Kelas / Semester : X (Gasal)  
Pertemuan Ke- : 4  
Alokasi Waktu : 5 Jam X 45 Menit  
Tahun Pelajaran : 2012 / 2013

- I. Standar Kompetensi:  
Melakukan Perencanaan Hidangan Harian untuk Meningkatkan Kesehatan
- II. Kompetensi Dasar:
  - Menjelaskan aturan makan atau diet
- III. Indikator:
  - Identifikasi zat gizi yang diperlukan tubuh
  - Daftar Kecukupan Zat Gizi (DKG)



- Cara menggunakan DKG
- Persyaratan makan berbagai kelompok umur:

IV. Tujuan Pembelajaran:

- Siswa dapat menjelaskan pengertian zat gizi
- Siswa dapat mengklasifikasikan kelompok zat gizi
- Siswa dapat menjelaskan fungsi dari berbagai zat gizi
- Siswa dapat menggunakan DKG
- Siswa dapat mengidentifikasi persyaratan makanan berbagai kelompok umur

V. Materi Pembelajaran

- Identifikasi zat gizi yang diperlukan tubuh
- Daftar Kecukupan Zat Gizi (DKG)
- Cara menggunakan DKG
- Persyaratan makan berbagai kelompok umur:

VI. Metode Pembelajaran

- g. Tugas atau projek
- h. Tanya jawab
- i. Ceramah

VII. Kegiatan Pembelajaran

No	Kegiatan	Waktu
1.	<b>Pendahuluan</b> <b>10. Memeriksa kesiapan peserta didik</b> Guru memimpin doa dan memeriksa kehadiran siswa <b>11. Apersepsi</b> Guru memberikan cerita singkat tentang manfaat mengetahui cara menghitung kebutuhan gizi untuk berbagai kelompok umur <b>12. Motivasi</b> Guru menjelaskan tentang pentingnya mempelajari kebutuhan makan untuk berbagai kelompok umur	11 menit  25 menit  25 menit



2.	<b>Kegiatan inti</b> 10. Eksplorasi Guru menjelaskan persyaratan makan untuk kelompok umur tertentu  11. Elaborasi Guru menanyakan kembali materi yang telah diberikan  12. Konfirmasi a. Guru mempersilahkan siswa untuk bertanya seputar materi pembelajaran yang disampaikan guru b. Guru menanggapi dan memberikan penguatan pada siswa tentang materi yang diajarkan	100 menit  15 menit  35 menit
3.	<b>Kegiatan Penutup</b> 7. Guru menarik kesimpulan hasil kegiatan belajar mengajar dan memberikan tugas individu kepada siswa 8. Guru menutup kegiatan pembelajaran, member motivasi siswa untuk mempelajari materi pertemuan berikutnya, dan memberikan salam.	16 menit

#### VIII. Alat/Bahan/Sumber Belajar

Alat dan bahan

- Papan tulis
- Spidol
- Power point

Sumber belajar

- BSE (TEKNIK PERENCANAAN GIZI MAKANAN untuk SMK jilid 2)

#### IX. Pendidikan Karakter

- Rasa ingin tahu



SMK NEGERI 1 SALATIGA  
Jl. Nakula Sadewa 1/3 Kembangarum, kel. Dukuh, Kec. Sidomukti, Salatiga Telp./Fax. (0298)323566, Kode Pos 50722  
Website : [www.smeansa.co.cc](http://www.smeansa.co.cc) Email : [smk1salatiga@yahoo.com](mailto:smk1salatiga@yahoo.com)

- Kerja kelompok
- Demokratis
- Menghargai prestasi

Salatiga, September 2012

Guru Pamong

Praktikan

Puji Nur Zakiah, S.Pd, M.MPar  
NIP.19660719 200501 2 004

Erla Hernita  
NIM.5401409073

#### RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah : SMK NEGERI 1 SALATIGA  
Program Keahlian : Tata Boga  
Mata Pelajaran : Produktif Tata Boga  
Kelas / Semester : X (Gasal)  
Pertemuan Ke- : 5  
Alokasi Waktu : 5 Jam X 45 Menit  
Tahun Pelajaran : 2012 / 2013

#### I. Standar Kompetensi:

Melakukan Perencanaan Hidangan Harian untuk Meningkatkan Kesehatan

#### II. Kompetensi Dasar:

- Menjelaskan aturan makan atau diet

#### III. Indikator:

- Identifikasi zat gizi yang diperlukan tubuh
- Daftar Kecukupan Zat Gizi (DKG)
- Cara menggunakan DKG



- Persyaratan makan berbagai kelompok umur:

IV. Tujuan Pembelajaran:

- Siswa dapat menjelaskan pengertian zat gizi
- Siswa dapat mengklasifikasikan kelompok zat gizi
- Siswa dapat menjelaskan fungsi dari berbagai zat gizi
- Siswa dapat menggunakan DKG
- Siswa dapat mengidentifikasi persyaratan makanan berbagai kelompok umur

V. Materi Pembelajaran

- Identifikasi zat gizi yang diperlukan tubuh
- Daftar Kecukupan Zat Gizi (DKG)
- Cara menggunakan DKG
- Persyaratan makan berbagai kelompok umur:

VI. Metode Pembelajaran

- j. Tanya jawab
- k. Ceramah

VII. Kegiatan Pembelajaran

No	Kegiatan	Waktu
1.	<b>Pendahuluan</b> <b>13. Memeriksa kesiapan peserta didik</b> Guru memimpin doa dan memeriksa kehadiran siswa <b>14. Apersepsi</b> Guru memberikan cerita singkat tentang manfaat pentingnya mengetahui persyaratan makan berdasarkan kelompok umur <b>15. Motivasi</b> Guru menjelaskan tentang pentingnya mengetahui persyaratan berbagai kelompok umur	12 menit  25 menit  25 menit
2.	<b>Kegiatan inti</b> <b>13. Eksplorasi</b> Guru menjelaskan persyaratan makan untuk kelompok umur tertentu (balita, anak, remaja, dewasa, lansia)	100 menit



	14. Elaborasi Guru menanyakan kembali materi yang telah diberikan	15 menit
	15. Konfirmasi a. Guru mempersilahkan siswa untuk bertanya seputar materi pembelajaran yang disampaikan guru b. Guru menanggapi dan memberikan penguatan pada siswa tentang materi yang diajarkan	35 menit
3.	<b>Kegiatan Penutup</b> 9. Guru menarik kesimpulan hasil kegiatan belajar mengajar dan memberikan tugas individu kepada siswa 10. Guru menutup kegiatan pembelajaran, member motivasi siswa untuk mempelajari materi pertemuan berikutnya, dan memberikan salam.	VIII. menit

#### VIII. Alat/Bahan/Sumber Belajar

##### g. Alat dan bahan

- Papan tulis
- Spidol
- Power point

##### h. Sumber belajar

- BSE (TEKNIK PERENCANAAN GIZI MAKANAN untuk SMK jilid 2)

#### IX. Pendidikan Karakter

- m. Rasa ingin tahu
- n. Kerja kelompok
- o. Demokratis
- p. Menghargai prestasi

Salatiga, Oktober 2012

Guru Pamong

Praktikan



Puji Nur Zakiah,S.Pd,M.MPar  
NIP.19660719 200501 2 004

Erla Hernita  
NIM.5401409073

#### RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah : SMK NEGERI 1 SALATIGA  
Program Keahlian : Tata Boga  
Mata Pelajaran : Produktif Tata Boga  
Kelas / Semester : X (Ganjil)  
Pertemuan Ke- : 2  
Alokasi Waktu : 8 Jam X 45 Menit  
Tahun Pelajaran : 2012 / 2013

I. Standar Kompetensi:

Melakukan Pengolahan Makanan untuk Kesempatan Khusus

II. Kompetensi Dasar:

- Merencanakan menu kesempatan khusus

III. Indikator:

1. Menyiapkan beragam jenis menu kesempatan khusus yang sesuai sebagaimana yang ditentukan pada acara kesempatan khusus
2. Menentukan menu sesuai dengan batasan penetapan biaya
3. Merancang jadwal produksi kesempatan khusus dengan mempertimbangkan kendala menu



4. Memilih peralatan pengolahan makanan dengan tepat sesuai menu yang ada.
  5. Mengoperasikan peralatan pengolahan dengan tepat sesuai prosedur
  6. Melakukan sanitasi dan hygiene peralatan sesuai prosedur
- IV. Tujuan Pembelajaran:
- Siswa dapat menjelaskan beragam jenis menu kesempatan khusus sesuai dengan acara kesempatan khusus
  - Siswa dapat menentukan menu sesuai dengan batasan penetapan biaya
  - Siswa dapat merancang jadwal produksi kesempatan khusus dengan mempertimbangkan kendala menu
  - Siswa dapat memilih peralatan pengolahan makanan dengan tepat sesuai menu yang ada
  - Siswa dapat mengoperasikan peralatan pengolahan dengan tepat sesuai prosedur
  - Siswa dapat melakukan sanitasi dan hygiene peralatan sesuai prosedur
- V. Materi Pembelajaran
- Tipe-tipe menu kesempatan khusus
  - Perencanaan menu tradisional dan modern
  - Penyusunan menu tradisional dan modern
  - Sistem kendali mutu pada menu kesempatan khusus
- VI. Metode Pembelajaran
- l. Tugas atau projek
  - m. Aktifitas kelompok/diskusi kelompok
  - n. Presentasi
  - o. Tanya jawab
  - p. Ceramah

VII. Kegiatan Pembelajaran

No	Kegiatan	Waktu
1.	<b>Pendahuluan</b>	
	<b>16. Memeriksa kesiapan peserta didik</b> Guru memimpin doa dan memeriksa kehadiran siswa	15 menit
	<b>17. Apersepsi</b> Guru memberikan cerita pendahuluan tentang menu kesempatan-kesempatan khusus/istimewa	25 menit
	<b>18. Motivasi</b> Guru menjelaskan pentingnya memahami memiliki pengetahuan dan ketrampilan tentang penyelenggaraan hidangan acara pada kesempatan khusus/istimewa	25 menit



2.	<p><b>Kegiatan inti</b></p> <p>16. Eksplorasi</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a. Guru menggali informasi siswa apa yang sudah diketahui tentang hal-hal yang harus diperhatikan dalam menyelenggarakan sebuah acara pada kesempatan khusus</li><li>b. Guru membagi siswa dalam beberapa kelompok untuk berdiskusi</li><li>c. Siswa mempresentasikan hasil diskusi didepan kelas untuk ditanggapi oleh kelompok lain</li></ul> <p>17. Elaborasi</p> <p>Guru menjelaskan dan melengkapi hasil diskusi kelompok</p> <p>18. Konfirmasi</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a. Guru mempersilahkan siswa untuk bertanya seputar materi pembelajaran yang disampaikan guru</li><li>b. Guru menanggapi dan memberikan penguatan pada siswa tentang materi yang diajarkan</li></ul>	<p>200 menit</p> <p>35 menit</p> <p>35 menit</p>
3.	<p><b>Kegiatan Penutup</b></p> <p>11. Guru menarik kesimpulan hasil kegiatan belajar mengajar dan memberikan tugas individu kepada siswa</p> <p>12. Guru menutup kegiatan pembelajaran, member motivasi siswa untuk mempelajari materi pertemuan berikutnya, dan memberikan salam.</p>	<p>25 menit</p>

#### VIII. Alat/Bahan/Sumber Belajar

- i. Alat dan bahan
  - Papan tulis
  - Spidol
  - Power point
- j. Sumber belajar
  - Internet
  - Sumber lain

#### IX. Pendidikan Karakter

- q. Rasa ingin tahu
- r. Kerja kelompok
- s. Demokratis
- t. Menghargai prestasi



Salatiga, September 2012

Guru Pamong

Praktikan

Puji Nur Zakiah, S.Pd, M.MPar  
NIP.19660719 200501 2 004

Erla Hernita  
NIM.5401409073

#### RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah : SMK NEGERI 1 SALATIGA  
Program Keahlian : Tata Boga  
Mata Pelajaran : Produktif Tata Boga  
Kelas / Semester : X (Ganjil)  
Pertemuan Ke- : 1  
Alokasi Waktu : 8 Jam X 45 Menit  
Tahun Pelajaran : 2012 / 2013

I. Standar Kompetensi:

Melakukan Pengolahan Makanan untuk Kesempatan Khusus

II. Kompetensi Dasar:

- Menjelaskan jenis-jenis kesempatan khusus

III. Indikator:

7. Mengidentifikasi jenis-jenis kesempatan khusus

IV. Tujuan Pembelajaran:

- Siswa dapat menjelaskan pengertian kesempatan khusus
- Siswa dapat mengidentifikasi jenis-jenis kesempatan khusus

V. Materi Pembelajaran

- Pengertian kesempatan khusus
- Jenis-jenis kesempatan khusus:
  - a. Ulang Tahun
    1. Ulang tahun anak
    2. Ulang tahun remaja
    3. Ulang tahun dewasa
    4. Ulang tahun pernikahan perak





	21. Konfirmasi a. Guru mempersilahkan siswa untuk bertanya seputar materi pembelajaran yang disampaikan guru b. Guru menanggapi dan memberikan penguatan pada siswa tentang materi yang diajarkan	35 menit
3.	<b>Kegiatan Penutup</b> 13. Guru menarik kesimpulan hasil kegiatan belajar mengajar dan memberikan tugas individu kepada siswa 14. Guru menutup kegiatan pembelajaran, member motivasi siswa untuk mempelajari materi pertemuan berikutnya, dan memberikan salam.	25 menit

#### VIII. Alat/Bahan/Sumber Belajar

- k. Alat dan bahan
  - Papan tulis
  - Spidol
  - Power point
- l. Sumber belajar
  - Internet
  - Sumber lain

#### IX. Pendidikan Karakter

- u. Rasa ingin tahu
- v. Kerja kelompok
- w. Demokratis
- x. Menghargai prestasi

Salatiga, Agustus 2012

Guru Pamong

Praktikan

Puji Nur Zakiah,S.Pd,M.MPar  
NIP.19660719 200501 2 004

Erla Hernita  
NIM.5401409073



## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah : SMK NEGERI 1 SALATIGA  
Program Keahlian : Tata Boga  
Mata Pelajaran : Produktif Tata Boga  
Kelas / Semester : X (Ganjil)  
Pertemuan Ke- : 4  
Alokasi Waktu : 8 Jam X 45 Menit  
Tahun Pelajaran : 2012 / 2013

### I. Standar Kompetensi:

Melakukan Pengolahan Makanan untuk Kesempatan Khusus

### II. Kompetensi Dasar:

- Merencanakan menu kesempatan khusus

### III. Indikator:

- Menyiapkan beragam jenis menu kesempatan khusus yang sesuai sebagaimana yang ditentukan pada acara kesempatan khusus
- Menentukan menu sesuai dengan batasan penetapan biaya
- Merencanakan jadwal produksi kesempatan khusus dengan mempertimbangkan kendala menu

### IV. Tujuan Pembelajaran:

- Siswa dapat menyiapkan beragam jenis menu kesempatan khusus yang sesuai sebagaimana yang ditentukan pada acara kesempatan khusus
- Siswa dapat menentukan menu sesuai dengan batasan penetapan biaya
- Siswa dapat merencanakan jadwal produksi kesempatan khusus dengan kendala menu

### V. Materi Pembelajaran

- Tipe-tipe menu kesempatan khusus
- Perencanaan menu tradisional dan modern
- Penyusunan menu tradisional dan modern
- Sistem kendali mutu pada menu kesempatan khusus

### VI. Metode Pembelajaran

- Aktifitas kelompok



- Praktik
- Evaluasi

## VII. Kegiatan Pembelajaran

No	Kegiatan	Waktu
1.	<b>Pendahuluan</b> <b>22. Memeriksa kesiapan peserta didik</b> Guru memimpin doa dan memeriksa kehadiran siswa <b>23. Apersepsi</b> Guru mengingatkan kembali pelengkap tumpeng dan ambeng <b>24. Motivasi</b> Guru memberikan contoh-contoh gambar tumpeng kepada siswa agar mempunyai gambaran mengenai model tumpeng yang akan dibuat	15 menit  20 menit  20 menit
2.	<b>Kegiatan inti</b> <b>22. Eksplorasi</b> a. Guru mengawasi siswa ketika praktek <b>23. Elaborasi</b> Guru membantu siswa ketika praktek <b>24. Konfirmasi</b> a. Guru mengevaluasi hasil praktek	240 menit  30 menit 20 menit
3.	<b>Kegiatan Penutup</b> <b>15.</b> Guru menarik kesimpulan hasil kegiatan belajar mengajar dan memberitahu hasil praktek yang kurang sempurna <b>16.</b> Guru menutup kegiatan pembelajaran, member motivasi siswa untuk mempelajari materi pertemuan berikutnya, dan memberikan salam.	15 menit

## VIII. Alat/Bahan

### m. Alat dan bahan

- Alat
  - Panci/dandang
  - Wajan
  - Sutil
  - Baskom
  - Talenan
  - Pisau



- Cetakan tumpeng

- Sendok

- Tampah

- Susruk

- Bahan

- Beras
- Daging ayam
- Kangkung
- Kacang panjang
- Kobis
- Cabai
- Garam
- Bawang merah
- Bawang putih
- Peyek
- Daun pisang
- Telur
- Sambel kacang
- Krupuk
- Tahu
- Tempe
- Gereh
- Taoge
- Pete



SMK NEGERI 1 SALATIGA  
Jl. Nakula Sadewa 1/3 Kembangarum, kel. Dukuh, Kec. Sidomukti, Salatiga Telp./Fax. (0298)323566, Kode Pos 50722  
Website : [www.smeansa.co.cc](http://www.smeansa.co.cc) Email : [smk1salatiga@yahoo.com](mailto:smk1salatiga@yahoo.com)

n. Sumber belajar

- Internet
- Sumber lain

IX. Pendidikan Karakter

y. Rasa ingin tahu

z. Kerja kelompok

aa. Demokratis

bb. Menghargai prestasi

Salatiga, September 2012

Guru Pamong

Praktikan

Puji Nur Zakiah, S.Pd, M.MPar  
NIP.19660719 200501 2 004

Erla Hernita  
NIM.5401409073



## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah : SMK NEGERI 1 SALATIGA  
Program Keahlian : Tata Boga  
Mata Pelajaran : Produktif Tata Boga  
Kelas / Semester : X (Ganjil)  
Pertemuan Ke- : 4  
Alokasi Waktu : 8 Jam X 45 Menit  
Tahun Pelajaran : 2012 / 2013

### I. Standar Kompetensi:

Melakukan Pengolahan Makanan untuk Kesempatan Khusus

### II. Kompetensi Dasar:

- Merencanakan menu kesempatan khusus

### III. Indikator:

- Menyiapkan beragam jenis menu kesempatan khusus yang sesuai sebagaimana yang ditentukan pada acara kesempatan khusus
- Menentukan menu sesuai dengan batasan penetapan biaya
- Merencanakan jadwal produksi kesempatan khusus dengan mempertimbangkan kendala menu

### IV. Tujuan Pembelajaran:

- Siswa dapat menyiapkan beragam jenis menu kesempatan khusus yang sesuai sebagaimana yang ditentukan pada acara kesempatan khusus
- Siswa dapat menentukan menu sesuai dengan batasan penetapan biaya
- Siswa dapat merencanakan jadwal produksi kesempatan khusus dengan kendala menu

### V. Materi Pembelajaran

- Tipe-tipe menu kesempatan khusus
- Perencanaan menu tradisional dan modern
- Penyusunan menu tradisional dan modern
- Sistem kendali mutu pada menu kesempatan khusus

### VI. Metode Pembelajaran

- Aktifitas kelompok
- Praktik
- Evaluasi



## VII. Kegiatan Pembelajaran

No	Kegiatan	Waktu
1.	<b>Pendahuluan</b> <b>25. Memeriksa kesiapan peserta didik</b> Guru memimpin doa dan memeriksa kehadiran siswa <b>26. Apersepsi</b> Guru mengingatkan kembali penugasan tiap kelompok <b>27. Motivasi</b> Guru memberikan contoh-contoh gambar makanan mitoni dan ngupati	10 menit  20 menit  20 menit
2.	<b>Kegiatan inti</b> <b>25. Eksplorasi</b> a. Guru mengawasi siswa ketika praktek <b>26. Elaborasi</b> Guru membantu siswa ketika praktek <b>27. Konfirmasi</b> a. Guru mengevaluasi hasil praktek	240 menit  30 menit 25 menit
3.	<b>Kegiatan Penutup</b> <b>17.</b> Guru menarik kesimpulan hasil kegiatan belajar mengajar dan memberitahu hasil praktek yang kurang sempurna <b>18.</b> Guru menutup kegiatan pembelajaran, member motivasi siswa untuk mempelajari materi pertemuan berikutnya, dan memberikan salam.	15 menit

## VIII. Alat/Bahan

### o. Alat dan bahan

#### - Alat

- Panci/dandang
- Wajan
- Sutil
- Baskom
- Talenan
- Pisau
- Cetakan tumpeng
- Tampah
- Susruk
- Sendok



SMK NEGERI 1 SALATIGA  
Jl. Nakula Sadewa 1/3 Kembangarum, kel. Dukuh, Kec. Sidomukti, Salatiga Telp./Fax. (0298)323566, Kode Pos 50722  
Website : [www.smeansa.co.cc](http://www.smeansa.co.cc) Email : [smk1salatiga@yahoo.com](mailto:smk1salatiga@yahoo.com)

- Bahan

- Beras
- Daging ayam
- Kangkung
- Kacang panjang
- Kobis
- Cabai
- Garam
- Bawang merah
- Bawang putih
- Peyek
- Daun pisang
- Telur
- Sambel kacang
- Krupuk
- Tahu
- Tempe
- Gereh
- Taoge
- Pete



SMK NEGERI 1 SALATIGA

Jl. Nakula Sadewa 1/3 Kembangarum, kel. Dukuh, Kec. Sidomukti, Salatiga Telp./Fax. (0298)323566, Kode Pos 50722

Website : [www.smeansa.co.cc](http://www.smeansa.co.cc) Email : [smk1salatiga@yahoo.com](mailto:smk1salatiga@yahoo.com)

p. Sumber belajar

- Internet
- Sumber lain

IX. Pendidikan Karakter

cc. Rasa ingin tahu

dd. Kerja kelompok

ee. Demokratis

ff. Menghargai prestasi

Salatiga, September 2012

Guru Pamong

Praktikan

Puji Nur Zakiah, S.Pd, M.MPar  
NIP.19660719 200501 2 004

Erla Hernita  
NIM.5401409073



## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah : SMK NEGERI 1 SALATIGA  
Program Keahlian : Tata Boga  
Mata Pelajaran : Produktif Tata Boga  
Kelas / Semester : XII (Gasal)  
Pertemuan Ke- : 1  
Alokasi Waktu : 3 Jam X 45 Menit  
Tahun Pelajaran : 2012 / 2013

### I. Standar Kompetensi:

Mengelola usaha jasa boga

### II. Kompetensi Dasar:

Merencanakan usaha jasa boga berdasarkan menu

### III. Indikator:

- Menyebutkan macam-macam tipe menu sesuai dengan standar perusahaan
- Menyusun menu berdasarkan kondisi saat itu
- Merencanakan jadwal produksi untuk memperoleh susunan menu yang baik, peralatan pengolahan yang memadai, tenaga kerja yang kompeten
- Memantau upah karyawan berdasar daftar karyawan ,jadwal kerja, laporan kemajuan karyawan dan daftar upah
- Meningkatkan kualitas produksi melalui kontrol porsi dan kendali mutu
- Memesan persediaan barang berdasar prosedur perusahaan

### IV. Tujuan Pembelajaran:

- Siswa dapat menyebutkan macam-macam tipe menu sesuai standar perusahaan
- Siswa dapat menyusun menu berdasarkan kondisi
- Siswa dapat merencanakan jadwal produksi untuk memperoleh susunan menu yang baik, peralatan pengolahan yang memadai, tenaga kerja yang kompeten
- Siswa dapat memantau upah karyawan berdasar daftar karyawan ,jadwal kerja, laporan kemajuan karyawan dan daftar upah
- Siswa dapat meningkatkan kualitas produksi melalui kontrol porsi dan kendali mutu
- Siswa dapat memesan persediaan barang berdasar prosedur perusahaan

### V. Materi Pembelajaran

- Merencanakan dan menyiapkan menu
- Pengawasan pengelolaan catering



- Pengawasan keamanan terhadap bahaya keracunan
- Pengawasi pengelolaan jasa boga

VI. Metode Pembelajaran

- Tugas atau projek
- Tanya jawab
- Ceramah

VII. Kegiatan Pembelajaran

No	Kegiatan	Waktu
1.	<b>Pendahuluan</b> <b>28. Memeriksa kesiapan peserta didik</b> Guru memimpin doa dan memeriksa kehadiran siswa <b>29. Apersepsi</b> Guru menceritakan tentang perbedaan menu untuk keluarga dan untuk orang banyak <b>30. Motivasi</b> Guru menjelaskan perbedaan perencanaan menu untuk keluarga dan orang banyak	15 menit  15 menit  15 menit
2.	<b>Kegiatan inti</b> <b>28. Eksplorasi</b> a. Guru menjelaskan tentang perencanaan menu untuk orang banyak b. Guru menginstruksikan siswa untuk membuat contoh menu <b>29. Elaborasi</b> Guru menjelaskan perencanaan menu dan membahas menu yang telah dibuat oleh siswa <b>30. Konfirmasi</b> a. Guru mempersilahkan siswa untuk bertanya seputar materi pembelajaran yang disampaikan guru b. Guru menanggapi dan memberikan penguatan pada siswa tentang materi yang diajarkan	50 menit  10 menit  20 menit
3.	<b>Kegiatan Penutup</b>	



	<p>19. Guru menarik kesimpulan hasil kegiatan belajar mengajar</p> <p>20. Guru menutup kegiatan pembelajaran, member motivasi siswa untuk mempelajari materi pertemuan berikutnya, dan memberikan salam.</p>	<p>10 menit</p>
--	--	-----------------

#### VIII. Alat/Bahan/Sumber Belajar

q. Alat dan bahan

- Papan tulis
- Spidol
- Power point

r. Sumber belajar

- Internet
- Buku /modul

#### IX. Pendidikan Karakter

- Rasa ingin tahu
- Kerja kelompok
- Demokratis
- Menghargai prestasi

Salatiga, September 2012

Guru Pamong

Praktikan

Puji Nur Zakiah, S.Pd, M.Par  
NIP.19660719 200501 2 004

Erla Hernita  
NIM.5401409073



## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah : SMK NEGERI 1 SALATIGA  
Program Keahlian : Tata Boga  
Mata Pelajaran : Produktif Tata Boga  
Kelas / Semester : XII (Gasal)  
Pertemuan Ke- : 2  
Alokasi Waktu : 3 Jam X 45 Menit  
Tahun Pelajaran : 2012 / 2013

### I. Standar Kompetensi:

Mengelola usaha jasa boga

### II. Kompetensi Dasar:

Merencanakan usaha jasa boga berdasarkan menu

### III. Indikator:

- Menyebutkan macam-macam tipe menu sesuai dengan standar perusahaan
- Menyusun menu berdasarkan kondisi saat itu
- Merencanakan jadwal produksi untuk memperoleh susunan menu yang baik, peralatan pengolahan yang memadai, tenaga kerja yang kompeten
- Memantau upah karyawan berdasar daftar karyawan ,jadwal kerja, laporan kemajuan karyawan dan daftar upah
- Meningkatkan kualitas produksi melalui kontrol porsi dan kendali mutu
- Memesan persediaan barang berdasar prosedur perusahaan

### IV. Tujuan Pembelajaran:

- Siswa dapat menyebutkan macam-macam tipe menu sesuai standar perusahaan
- Siswa dapat menyusun menu berdasarkan kondisi
- Siswa dapat merencanakan jadwal produksi untuk memperoleh susunan menu yang baik, peralatan pengolahan yang memadai, tenaga kerja yang kompeten
- Siswa dapat memantau upah karyawan berdasar daftar karyawan ,jadwal kerja, laporan kemajuan karyawan dan daftar upah
- Siswa dapat meningkatkan kualitas produksi melalui kontrol porsi dan kendali mutu
- Siswa dapat memesan persediaan barang berdasar prosedur perusahaan

### V. Materi Pembelajaran

- Merencanakan dan menyiapkan menu
- Pengawasan pengelolaan catering



- Pengawasan keamanan terhadap bahaya keracunan
- Pengawasi pengelolaan jasa boga

VI. Metode Pembelajaran

- v. Tugas atau projek
- w. Tanya jawab
- x. Ceramah

VII. Kegiatan Pembelajaran

No	Kegiatan	Waktu
1.	<b>Pendahuluan</b> <b>31. Memeriksa kesiapan peserta didik</b> Guru memimpin doa dan memeriksa kehadiran siswa <b>32. Apersepsi</b> Guru menceritakan tentang sistem pembagian kerja dalam suatu usaha catering <b>33. Motivasi</b> Guru menjelaskan pembagian kerja dalam suatu usaha jasa boga	10 menit  15 menit  15 menit
2.	Kegiatan inti <b>31. Eksplorasi</b> a. Guru menjelaskan tentang sistem kendali mutu pada usaha boga b. Guru membagi siswa dalam beberapa kelompok untuk berdiskusi <b>32. Elaborasi</b> Guru mempersilahkan siswa untuk presentasi <b>33. Konfirmasi</b> a. Guru menambahkan dan membenarkan jawaban dari siswa	50 menit  10 menit  20 menit
3.	<b>Kegiatan Penutup</b> 21. Guru menarik kesimpulan hasil kegiatan belajar mengajar 22. Guru menutup kegiatan pembelajaran, member motivasi siswa untuk mempelajari materi pertemuan berikutnya, dan memberikan salam.	11 menit



#### VIII. Alat/Bahan/Sumber Belajar

s. Alat dan bahan

- Papan tulis
- Spidol
- Power point

t. Sumber belajar

- Internet
- Buku /modul

#### IX. Pendidikan Karakter

gg. Rasa ingin tahu

hh. Kerja kelompok

ii. Demokratis

jj. Menghargai prestasi

Salatiga, September 2012

Guru Pamong

Praktikan

Puji Nur Zakiah, S.Pd, M.MPar  
NIP.19660719 200501 2 004

Erla Hernita  
NIM.5401409073



## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah : SMK NEGERI 1 SALATIGA  
Program Keahlian : Tata Boga  
Mata Pelajaran : Produktif Tata Boga  
Kelas / Semester : XII (Gasal)  
Pertemuan Ke- : 3  
Alokasi Waktu : 3 Jam X 45 Menit  
Tahun Pelajaran : 2012 / 2013

### I. Standar Kompetensi:

Mengelola usaha jasa boga

### II. Kompetensi Dasar:

Merencanakan usaha jasa boga berdasarkan menu

### III. Indikator:

- Menyebutkan macam-macam tipe menu sesuai dengan standar perusahaan
- Menyusun menu berdasarkan kondisi saat itu
- Merencanakan jadwal produksi untuk memperoleh susunan menu yang baik, peralatan pengolahan yang memadai, tenaga kerja yang kompeten
- Memantau upah karyawan berdasar daftar karyawan ,jadwal kerja, laporan kemajuan karyawan dan daftar upah
- Meningkatkan kualitas produksi melalui kontrol porsi dan kendali mutu
- Memesan persediaan barang berdasar prosedur perusahaan

### IV. Tujuan Pembelajaran:

- Siswa dapat menyebutkan macam-macam tipe menu sesuai standar perusahaan
- Siswa dapat menyusun menu berdasarkan kondisi
- Siswa dapat merencanakan jadwal produksi untuk memperoleh susunan menu yang baik, peralatan pengolahan yang memadai, tenaga kerja yang kompeten
- Siswa dapat memantau upah karyawan berdasar daftar karyawan ,jadwal kerja, laporan kemajuan karyawan dan daftar upah
- Siswa dapat meningkatkan kualitas produksi melalui kontrol porsi dan kendali mutu
- Siswa dapat memesan persediaan barang berdasar prosedur perusahaan

### V. Materi Pembelajaran

- Merencanakan dan menyiapkan menu
- Pengawasan pengelolaan catering



- Pengawasan keamanan terhadap bahaya keracunan
- Pengawasi pengelolaan jasa boga

VI. Metode Pembelajaran

- Tanya jawab
- Ceramah

VII. Kegiatan Pembelajaran

No	Kegiatan	Waktu
1.	<b>Pendahuluan</b> <b>34. Memeriksa kesiapan peserta didik</b> Guru memimpin doa dan memeriksa kehadiran siswa <b>35. Apersepsi</b> Guru menceritakan peristiwa keracunan yang sering terjadi di masyarakat <b>36. Motivasi</b> Guru menjelaskan bahaya keracunan bagi individu(konsumen) dan produsen	10 menit  15 menit  15 menit
2.	<b>Kegiatan inti</b> <b>34. Eksplorasi</b> a. Guru menjelaskan tentang pengertian keracunan dan penyebabnya b. Guru menginstruksikan siswa membuat sistem kendali mutu pada menu yang telah direncanakan sebelumnya <b>35. Elaborasi</b> Guru menjelaskan perencanaan menu dan membahas menu yang telah dibuat oleh siswa <b>36. Konfirmasi</b> a. Guru mempersilahkan siswa untuk bertanya seputar materi pembelajaran yang disampaikan guru b. Guru menanggapi dan memberikan penguatan pada siswa tentang materi yang diajarkan	40 menit    20 menit  15 menit
3.	<b>Kegiatan Penutup</b> 23. Guru menarik kesimpulan hasil kegiatan belajar mengajar 24. Guru menutup kegiatan pembelajaran, member motivasi siswa untuk mempelajari materi pertemuan berikutnya, dan	15 menit



memberikan salam.

### VIII. Alat/Bahan/Sumber Belajar

#### Alat dan bahan

- Papan tulis
- Spidol
- Power point

#### Sumber belajar

- Internet
- Buku /modul

### IX. Pendidikan Karakter

- Rasa ingin tahu
- Kerja kelompok
- Demokratis
- Menghargai prestasi

Salatiga, September 2012

Guru Pamong

Praktikan

Puji Nur Zakiah, S.Pd, M.MPar  
NIP.19660719 200501 2 004

Erla Hernita  
NIM.5401409073



## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah : SMK NEGERI 1 SALATIGA  
Program Keahlian : Tata Boga  
Mata Pelajaran : Produktif Tata Boga  
Kelas / Semester : X (Ganjil)  
Pertemuan Ke- : 1  
Alokasi Waktu : 5 Jam X 45 Menit  
Tahun Pelajaran : 2012 / 2013

### I. Standar Kompetensi:

Pembuatan Kue dan Roti

### II. Kompetensi Dasar:

Mengolah kue Indonesia dari tepung, umbi-umbian, kacang-kacangan, agar-agar, dan adonan beragi.

### III. Indikator:

8. Menyiapkan bahan untuk membuat berbagai kue Indonesia
9. Mempersiapkan peralatan untuk pengolahan

### IV. Tujuan Pembelajaran:

Setelah selesai pembelajaran siswa dapat:

- Siswa dapat menyiapkan bahan dan alat untuk membuat berbagai kue Indonesia

### V. Materi Pembelajaran

- Memilih bahan-bahan untuk membuat kue Indonesia
- Menggunakan peralatan untuk mengolah kue Indonesia dengan tepat

### VI. Langkah-langkah Pembelajaran

No	Kegiatan	Waktu
1.	<b>Pendahuluan</b>	
	37. <b>Salam :</b> Guru memberikan salam sebelum KBM dimulai	5 menit
	38. <b>Absensi :</b> Guru memeriksa kehadiran siswa	10 menit
	39. <b>Apersepsi :</b> Guru mengenalkan materi yang akan diajarkan.	10 menit



	<p>37. Eksplorasi</p> <p>a. Guru menyampaikan materi pembelajaran yang akan disampaikan dan dipelajari</p> <p>b. Guru menggali informasi peserta didik tentang bahan dan peralatan untuk pengolahan kue Indonesia.</p> <p>38. Elaborasi</p> <p>Guru menjelaskan jenis-jenis alat dan bahan untuk pembuatan kue Indonesia.</p> <p>39. Konfirmasi</p> <p>a. Guru mempersilahkan siswa untuk bertanya seputar materi pembelajaran yang disampaikan guru</p> <p>b. Guru menanggapi dan memberikan penguatan pada siswa tentang materi yang diajarkan</p>	120 menit
3.	<p><b>Kegiatan Penutup</b></p> <p>25. Guru menarik kesimpulan hasil kegiatan belajar mengajar dan memberikan tugas individu kepada siswa</p> <p>26. Guru menutup kegiatan pembelajaran, member motivasi siswa untuk mempelajari materi pertemuan berikutnya, dan memberikan salam.</p>	20 menit

VII. Metode Pembelajaran:

- Ceramah
- Tanya jawab
- Pengamatan

VIII. Media dan sumber belajar

- A. Media : white board
- B. Sumber belajar : internet, buku pengolahan kue dan roti, laptop.

IX. Alat / Bahan / Sumber Belajar:

- A. Ruang kelas
- B. Alat tulis
- C. Papan tulis

X. Penilaian:

- Pengamatan
- Daya serap siswa