

LAPORAN
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN 2
DI SMK N 1 SALATIGA



Disusun oleh

Nama : Rini Vamelasari
NIM : 5401409084
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. Endang Wahyu H,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
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang PPL	1
B. Tujuan PPL	2
C. Manfaat PPL	2
BAB II LANDASAN TEORI	
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	10
B.Tahapan Kegiatan	10
C.Materi Kegiatan	11
D.Proses Bimbingan	12
E.Faktor Pendukung dan Penghambat	12
F.Guru Pamong	13
G.Dosen Pembimbing	13

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan	14
B. Saran	14

LAMPIRAN – LAMPIRAN

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Lampiran 2 : Silabus

Lampiran 3 : Refleksi Diri

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 disahkan 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 Penerjunan

Upacara penerjunan dilaksanakan di lapangan depan gedung Rektorat UNNES pada tanggal 30 Juli 2012 pukul 07.00 WIB sampai selesai. Dilanjutkan dengan penerjunan mahasiswa praktikan kemasing-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.
- b. Kesulitan menerapkan teori pembelajaran yang sudah dipelajari pada mata kuliah yang di dapat.
- c. Siswa belum begitu termotivasi untuk belajar sehingga guru praktikan mengalami kesulitan dalam mengajar.

- 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 baru 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.

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1: Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)



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 Email : smk1salatiga@yahoo.com

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Nama Sekolahhan : SMK N SALATIGA

Program Keahlian : TATA BOGA

Mata Pelajaran :PRODUKTIFJASA BOGA

Kelas / Semester : XII / GASAL

Pertemuan ke : 1

Alokasi Waktu : 3 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

1. Menyebutkan macam-macam tipe menu sesuai dengan standar perusahaan
2. Menyusun menu berdasarkan kondisi saat itu

IV. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat mengetahui macam-macam tipe menu sesuai dengan standar perusahaan.
2. Siswa dapat berlatih menyusun menu berdasarkan kondisi saat itu.

V. Materi Pembelajaran

1. Merencanakan dan menyiapkan menu

VI. Metode Pembelajaran

1. Ceramah
2. Diskusi
3. Tanya jawab

VII. Kegiatan Pembelajaran

No	Kegiatan	Waktu
1.	<p>Pendahuluan</p> <p>1. Memeriksa kesiapan pendidik</p> <p>a. Guru memeriksa kehadiran siswa</p> <p>2. Apersepsi: Guru menanyakan kepada siswa tentang menu makan siang siswa .</p> <p>3. Motivasi: Guru menjelaskan pentingnya memiliki ketrampilan menyusun menu</p>	
2.	Kegiatan inti	

	<p>1. Eksplorasi</p> <p>a. guru menggali informasi siswa tentang jenis-jenis menu yang diketahui</p> <p>b. guru menjelaskan tentang pengertian menu, jenis-jenis menu, macam-macam menu</p>	
	<p>2. Elaborasi</p> <p>a. Guru memberikan tugas pada siswa untuk menjawab soal</p> <p>b. siswa mengerjakan tugas yang di berikan oleh guru</p>	
	<p>3. Konfirmasi</p> <p>a. Guru memberikan Tanya jawa sejauh mana pelajaran yang sudah di serap oleh siswa</p> <p>b. Guru dan siswa sama-sama menyimpulkan materi yang sudah dipelajari</p>	
3.	<p>Kegiatan penutup</p> <p>1. guru menutup pelajaran dengan salam</p>	

VIII. Alat / Bahan / Sumber Belajar

- a. Alat dan bahan:
- papan tulis
 - spidol
 - kertal
 - LCD

b. Sumber Belajar

-manajemen catering

- majalah

IX. Pendidikan Karakter

a. rasa ingin tahu

b. kerja keras

c. Demokratis

d. menghargai presentasi

Soal

1. Apa yang dimaksud dengan menu?
2. Sebutkan macam-macam menu dan beri contohnya?
3. Mengapa dalam usaha catering, penyusunan menu sangat penting?
4. Hal-hal apa saja yang harus diperhatikan dalam merencanakan menu?
5. Susunlah menu selama 10 hari untuk usaha makanan rantangan?



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 Email : smk1salatiga@yahoo.com

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Nama Sekolah : SMK N SALATIGA

Program Keahlian : TATA BOGA

Mata Pelajaran : **PRODUKTIFJASA BOGA**

Kelas / Semester : XII / GASAL

Pertemuan ke : 2

Alokasi Waktu : 3 X 40 menit

Tahun Pelajaran : 2012/ 2013

I. Standar kompetensi

Mengelola usaha jasa boga

II. Kompetensi Dasar

Merencanakan usaha jasa boga berdasarkan menu

III. Indikator

1. Menyebutkan macam-macam tipe menu sesuai dengan standar perusahaan
2. Menyusun menu berdasarkan kondisi saat itu
3. Merencanakan jadwal produksi untuk memperoleh susunan menu yang baik, peralatan pengolahan memadai, tenaga kerja yang kompeten

IV. Tujuan Pembelajaran

- 1.. Siswa dapat mengetahui macam-macam tipe menu sesuai dengan standar perusahaan.
2. Siswa dapat berlatih menyusun menu berdasarkan kondisi saat itu.
3. Siswa dapat ,erencanakan jadwal produksi untuk memperoleh susunan menu yang baik,peralatan pengolahan memdai,tenaga kerja yang kompeten

V. Materi Pembelajaran

Pengawasan pengelolaan catering

VI. Metode Pembelajaran

1. Ceramah
2. Diskusi
3. Tanya jawab

VII. Kegiatan Pembelajaran

No	Kegiatan	Waktu
1.	<p>Pendahuluan</p> <p>1. Memeriksa kesiapan pendidik</p> <p>a. guru memeriksa kehadiran siswa</p> <p>2. Apersepsi: Guru menanyakan kepada sisiwa tentang materi minggu lalu pertemuan ke 1 Tentang perencanaan menu</p> <p>3. Motivasi:</p>	20 menit

	Guru menjelaskan pentingnya memiliki ketrampilan dalam membuat perencanaan pembelian dan penyimpanan bahan makanan	
2.	Kegiatan inti 1. Eksplorasi a. guru menggali informasi siswa tentang penyimpanan bahan makanan kering dan basah b. guru menjelaskan tentang penyimpanan bahan makanan kering dan basah	45 menit
	2. Elaborasi a. Guru meminta pada siswa untuk mengerjakan soal b. Siswa mengerjakan tugas soal yang diberikan oleh guru	20 menit
	3. Konfirmasi a. Guru mengawasi murid pada saat mengerjakan soal yang di berikan.	20 menit
3.	Kegiatan penutup 1. Guru menanyakan sejauh mana pelajaran yang sudah diserap oleh murid 2. Guru dan siswa sama-sama menyimpulkan materi yang sudah dipelajari 3. Guru menutup pelajaran dengan salam	15 menit

VIII. Alat / Bahan / Sumber Belajar

a. Alat dan bahan:

- papan tulis
- spidol
- kertal
- LCD

b. Sumber Belajar

- Managemen Catering (oleh Purwati Tjahjaningsih dkk) (Bahan perkuliahan tataboga,Jurusan pendidikan kesejakteraan keluarga,FPTK IKIP YOGYAKARTA)

IX. Pendidikan Karakter

- a. Rasa ingin tahu siswa terhadap materi yang diberikan tentang managemen bahan makanan
- b. Kerja keras siswa tentang pemahamannya untuk mengetahui pelajaran yang diberikan oleh guru
- c. Menghargai presentasi tugas yang diberikan oleh guru.

Tugas

1. Apakah yang dimaksud dengan:
 - a. perencanaan menu?
 - b. perencanaan pembelian?
 - c. penyimpanan bahan makanan kering dan basah?
2. Bagaimanakah penyimpanan bahan makanan yang baik?
3. Untuk menghitung jumlah bahan makanan yang akan dibeli apa saja yang diperhatikan?sebut dan jelaskan?

4. Sebutkan perbedaan:

a. menu bebas

b. menu pilihan

c. menu standar

5. Sebutkan tugas tim penerima barang ?

Salatiga , 27 September 2012

Guru Pamong

Guru praktikan

Endang Wahyu H, S. Pd

Rini Vamelasari

NIP. 500 127 375

NIM 5401409084



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 Email : smk1salatiga@yahoo.com

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Nama Sekolah : SMK N SALATIGA

Program Keahlian : TATA BOGA

Mata Pelajaran : PRODUKTIFJASA BOGA

Kelas / Semester : XII / GASAL

Pertemuan ke : 3

Alokasi Waktu : 3 X 40 menit

Tahun Pelajaran : 2012/ 2013

I. Standar kompetensi

Mengelola usaha jasa boga

II. Kompetensi Dasar

Merencanakan usaha jasa boga berdasarkan menu

III. Indikator

1. Menyebutkan macam-macam tipe menu sesuai dengan standar perusahaan
2. Menyusun menu berdasarkan kondisi saat itu
3. Merencanakan jadwal produksi untuk memperoleh susunan menu yang baik, peralatan pengolahan memadai, tenaga kerja yang kompeten

IV. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat mengetahui macam-macam tipe menu sesuai dengan standar perusahaan.
2. Siswa dapat berlatih menyusun menu berdasarkan kondisi saat itu.
3. Siswa dapat merencanakan jadwal produksi untuk memperoleh susunan menu yang baik, peralatan pengolahan memadai, tenaga kerja yang kompeten

V. Materi Pembelajaran

1. Merencanakan dan menyiapkan menu
2. Pengawasan pengelolaan catering

VI. Metode Pembelajaran

1. Ceramah
2. Diskusi
3. Tanya jawab

VII. Kegiatan Pembelajaran

No	Kegiatan	Waktu
1.	<p>Pendahuluan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Memeriksa kesiapan pendidik 2. Apersepsi: Guru menanyakan kepada siswa tentang materi minggu lalu pertemuan ke 2 tentang menu . 	20 menit

	<p>3. Motivasi:</p> <p>Guru menjelaskan pentingnya memiliki ketrampilan menyusun menu dan manajemen bahan makanan dalam suatu usaha catering</p>	
2.	<p>Kegiatan inti</p> <p>1. Eksplorasi</p> <p>a. guru menggali informasi siswa tentang manajemen bahan makanan yang diketahui dalam sebuah usaha catering</p> <p>b. guru menjelaskan tentang manajemen bahan makanan</p>	45 menit
	<p>2. Elaborasi</p> <p>a. Guru meminta pada siswa untuk membentuk sebuah kelompok besar.</p> <p>b. Guru memberikan tugas diskusi membuat contoh resep baku</p> <p>c. Siswa mengerjakan tugas diskusi yang di suruh oleh guru</p>	20 menit
	<p>3. Konfirmasi</p> <p>a. Guru memeriksa hasil tugas diskusi</p> <p>b. Guru dan siswa sama-sama mendiskusikan hasil tugas yang dibuat</p>	20 menit
3.	Kegiatan penutup	15 menit

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru menanyakan sejauh mana pelajaran yang sudah diserap oleh murid 2. Guru dan siswa sama-sama menyimpulkan materi yang sudah dipelajari 3. Guru menutup pelajaran dengan salam 	
--	---	--

VIII. Alat / Bahan / Sumber Belajar

a. Alat dan bahan:

- papan tulis
- spidol
- kertal
- LCD

b. Sumber Belajar

-Managemen Catering (oleh Purwati Tjahjaningsih dkk) (Bahan perkuliahan tataboga,Jurusan pendidikan kesejahteraan keluarga,FPTK IKIP YOGYAKARTA)

IX. Pendidikan Karakter

- d. Rasa ingin tahu siswa terhadap materi yang diberikan tentang managemen bahan makanan
- e. Kerja keras siswa tentang pemahamannya untuk mengetahui pelajaran yang diberikan oleh guru
- f. Menghargai presentasi tugas yang diberikan oleh guru.

Tugas diskusi

1. Sebutkan hal apa saja yang termaksud dalam manajemen bahan makanan?
2. Apakah yang kalian ketahui tentang manajemen bahan makanan?
3. Diantara perencanaan menu dan perencanaan pembelian manakah yang lebih diutamakan dalam sebuah usaha catering? mengapa?
4. Apakah yang dimaksud dengan resep baku dan takaran baku??

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- : 4
Alokasi Waktu : 3 Jam X 40 Menit
Tahun Pelajaran : 2012 / 2013

I. Standar Kompetensi:

Mengelola usaha jasa boga

II. Kompetensi Dasar:

Merencanakan usaha jasa boga berdasarkan menu

III. Indikator

1. Menyebutkan macam-macam tipe menu sesuai dengan standar perusahaan
2. Menyusun menu berdasarkan kondisi saat itu
3. Merencanakan jadwal produksi untuk memperoleh susunan menu yang baik, peralatan pengolahan memadai, tenaga kerja yang kompeten

IV. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat mengetahui macam-macam tipe menu sesuai dengan standar perusahaan.
2. Siswa dapat berlatih menyusun menu berdasarkan kondisi saat itu.

3. Siswa dapat ,rencanakan jadwal produksi untuk memperoleh susunan menu yang baik,peralatan pengolahan memdai,tenaga kerja yang kompeten

V. Materi Pembelajaran

1. Merencanakan dan menyiapkan menu
2. Pengawasan pengelolaan katering
3. Pengawasan keamanan terhadap bahaya keracunan
4. Pengawasi pengelolaan jasa boga

VI. Metode Pembelajaran

1. Tugas atau projek
2. Tanya jawab
3. Ceramah

VII. Kegiatan Pembelajaran

No	Kegiatan	Waktu
1.	<p>Pendahuluan</p> <p>1. Memeriksa kesiapan peserta didik Guru memeriksa kehadiran sisiwa</p> <p>2. Apersepsi Guru menceritakan peristiwa keracunan yang sering terjadi di masyarakat</p> <p>3. Motivasi</p>	<p>10 menit</p> <p>15 menit</p>

	Guru menjelaskan bahaya keracunan bagi individu(konsumen) dan produsen dalam suatu usaha catering atau lingkungan sekitar	15 menit
2.	<p>Kegiatan inti</p> <p>1. Eksplorasi</p> <p>a. Guru menjelaskan tentang pengertian keracunan dan penyebabnya</p> <p>b. Guru menggali pengetahuan murid tentang bagaimana mengelola produksi/bagaimana melaksanakan manajemen produksi</p> <p>2. Elaborasi</p> <p>Guru menjelaskan perencanaan produksi, pembagian pekerja pada pegawai, proses produksi, pengendalian mutu proses.</p> <p>3. Konfirmasi</p> <p>a. Guru mempersilahkan siswa untuk bertanya seputar materi pembelajaran yang disampaikan guru tentang keamanan makanan dan bagaimana mengelola produksi</p> <p>b. Guru menanggapi dan memberikan penguatan pada siswa tentang materi yang diajarkan</p>	<p>40 menit</p> <p>20 menit</p> <p>15 menit</p>
3.	Kegiatan Penutup	

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru menarik kesimpulan hasil kegiatan belajar mengajar 2. Guru menutup kegiatan pembelajaran, member motivasi siswa untuk mempelajari materi pertemuan berikutnya, dan memberikan salam. 	15 menit
--	---	----------

VIII. Alat/Bahan/Sumber Belajar

- a. Alat dan bahan
 - Papan tulis
 - Spidol
 - Power point
- b. Sumber belajar
 - Managemen Catering (oleh Purwati Tjahjaningsih dkk) (Bahan perkuliahan tataboga, Jurusan pendidikan kesejahteraan keluarga, FPTK IKIP YOGYAKARTA)

IX. Pendidikan Karakter

- a. Rasa ingin tahu
- b. Kerja kelompok
- c. Demokratis
- d. Menghargai prestasi

Guru Pamong

Guru Praktikan

Endang Wahyu H.,S.Pd,M.MPar

Rini Vamelasari

NIP.197809162006042007

NIM.5401409084



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 Email : smk1salatiga@yahoo.com

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Nama Sekolah	: SMK N SALATIGA
Program Keahlian	: TATA BOGA
Mata Pelajaran	: PRODUKTIFJASA BOGA
Kelas / Semester	: XII / GASAL
Pertemuan ke	: 3
Alokasi Waktu	: 5 X 45 menit
Tahun Pelajaran	: 2012/ 2013

I. Standar kompetensi

Pengolahan kue dan roti

II. Kompetensi Dasar

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

III. Indikator

- a. Pengertian kue Indonesia
- b. Jenis-jenis kue Indonesia
- c. Menjelaskan teknik pengolahan kue Indonesia yang berbahan umbi-umbian
- d. Menyiapkan bahan untuk membuat berbagai kue Indonesia yang berbahan dasar dari umbi-umbian

- e. Mempersiapkan peralatan untuk pengolahan
- f. Menerapkan prinsip hygiene dan kesehatan dalam pengolahan makanan
- g. Garnis untuk penyajian

IV. Tujuan Pembelajaran

- a. Siswa dapat mengetahui pengertian dari kue Indonesia
- b. Siswa dapat mengetahui jenis-jenis dari kue Indonesia
- c. Siswa dapat mengetahui teknik pengolahan kue Indonesia yang berbahan dasar dari umbi-umbian
- d. Siswa dapat menyiapkan bahan dasar umbi-umbian pada saat akan praktek
- e. Siswa dapat menyiapkan alat sebelum akan melakukan praktek
- f. Siswa dapat berlatih menerapkan prinsip hygiene dan kesehatan pada saat pengolahan kue Indonesia
- g. Siswa dapat berlatih membuat garnis atau menggarnis hidangan yang sudah jadi

V. Materi Pembelajaran

- a. Pengertian kue Indonesia
- b. Jenis kue Indonesia yang terbuat dari bahan umbi-umbian
- c. Teknik pembuatan kue Indonesia yang berbahan dasar umbi-umbian
- d. Bentuknya kue Indonesia yang terbuat dari umbi-umbian

VI. Metode Pembelajaran

- a. Praktek

VII. Kegiatan Pembelajaran

No	Kegiatan	Waktu
1.	<p>Pendahuluan</p> <p>1. Memeriksa kesiapan pendidik</p> <p>a. Guru memeriksa kesiapan siswa dalam mengikuti praktek pengolahan kue Indonesia dari bahan dasar beras</p> <p>2. Apersepsi: Guru menceritakan tentang kue indonesia</p> <p>3. Motivasi: Guru menjelaskan pentingnya memiliki ketrampilan dalam mengolah kue dan roti</p>	15 menit
2.	<p>Kegiatan inti</p> <p>1. Eksplorasi</p> <p>a. guru menggali informasi dari siswa tentang pengetahuannya tentang alat cetakan dalam membuat kue Indonesia, serta memperlihatkan gambar macam-macam kue Indonesia yang akan di praktekkan dan sampel kue yang akan di praktekkan</p>	15 menit
	2. Elaborasi	175 menit

	a. Guru mempersilahkan siswa untuk mempraktekkan membuat kue Indonesia yang berdahan dasar beras.	
	3. Konfirmasi a. Guru mengawasi jalannya praktek membuat kue Indonesia dari umbi-umbian b. Guru membantu sedikitnya dalam proses berjalannya praktek c. Guru menilai hasil dari praktek siswa dalam membuat kue Indonesia	10menit
3.	Kegiatan penutup a. Guru mengevaluasi hasil praktek dari membuat kue Indonesia yang berdahan dasar umbi-umbian b. Guru menutup pelajaran praktek	10menit

VIII. Alat / Bahan / Sumber Belajar

a. Alat dan bahan:

- baju kerja
- alat tulis

b. Sumber Belajar

- pengolahan kue dan roti (penerbit: ANGKASA Bandung, penyusun Masye Manaffe Sondakh, Setia Handayani, Wasniar wahab)

IX. Pendidikan Karakter

- a. Rasa ingin tahu terhadap kemampuan siswa dalam mempraktekkan pembuatan kue Indonesia
- b. Kerja keras

Tes praktek: mempraktekkan membuat kue Indonesia yang berbahan dasar umbi-umbian



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 Email : smk1salatiga@yahoo.com

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Nama Sekolah : SMK N SALATIGA
Program Keahlian : TATA BOGA
Mata Pelajaran : **PRODUKTIFJASA BOGA**
Kelas / Semester : **XII / GASAL**
Pertemuan ke : **3**
Alokasi Waktu : **5 X 45 menit**
Tahun Pelajaran : **2012/ 2013**

I. Standar kompetensi

Pengolahan kue dan roti

II. Kompetensi Dasar

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

III. Indikator

- h. Pengertian kue Indonesia
- i. Jenis-jenis kue Indonesia
- j. Menjelaskan teknik pengolahan kue Indonesia yang berbahan beras
- k. Menyiapkan bahan untuk membuat berbagai kue Indonesia yang berbahan dasar dari beras
- l. Mempersiapkan peralatan untuk pengolahan

- m. Menerapan prinsip higiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan
- n. Garnis untuk penyajian

IV. Tujuan Pembelajaran

- h. Siswa dapat mengetahui pengertian dari kue Indonesia
- i. Siswa dapat mengetahui jenis-jenis dari kue Indonesia
- j. Siswa dapat mengetahui teknik pengolahan kue Indonesia yang berbahan dasar dari beras
- k. Siswa dapat menyiapkan bahan dasar beras pada saat akan praktek
- l. Siswa dapat menyiapkan alat sebelum akan melakukan praktek
- m. Siswa dapat berlatih menerapkan prinsip hygiene dan kesehatan pada saat pengolahan kue Indonesia
- n. Siswa dapat berlatih membuat garnis atau menggarnis hidangan yang sudah jadi

V. Materi Pembelajaran

- e. Pengertian kue Indonesia
- f. Jenis kue Indonesia yang terbuat dari bahan beras
- g. Teknik pembuatan kue Indonesia yang berbahan dasar beras
- h. Bentuknya kue Indonesia yang terbuat dari beras

VI. Metode Pembelajaran

- b. Praktek pembuatan kue Indonesia yang berbahan dasar beras dan beras ketan

VII. Kegiatan Pembelajaran

No	Kegiatan	Waktu
1.	<p>Pendahuluan</p> <p>1. Memeriksa kesiapan pendidik</p> <p>a. Guru memeriksa kesiapan siswa dalam mengikuti praktek pengolahan kue Indonesia dari bahan dasar beras</p> <p>2. Apersepsi:</p> <p>a. Guru menceritakan tentang kue indonesia</p> <p>3. Motivasi:</p> <p>a. Guru menjelaskan pentingnya memiliki ketrampilan dalam mengolah kue dan roti dan menggarnis kue indonesia</p>	10 menit
2.	<p>Kegiatan inti</p> <p>1. Eksplorasi</p> <p>a. Guru menggali informasi dari siswa tentang pengetahuannya tentang alat cetakan dalam membuat kue Indonesia, serta memperlihatkan gambar macam-macam kue Indonesia yang akan di praktekkan dan sampel kue yang akan di praktekkan</p>	15 menit
	<p>2. Elaborasi</p> <p>a. Guru mempersilahkan siswa untuk mempraktekkan membuat kue Indonesia yang berdahan</p>	180menit

	dasar beras.	
	<p>3. Konfirmasi</p> <p>a. Guru mengawasi jalannya praktek membuat kue Indonesia dari beras</p> <p>b. Guru membantu sedikitnya dalam proses berjalannya praktek</p> <p>c. Guru menilai hasil dari praktek siswa dalam membuat kue Indonesia</p>	10menit
3.	<p>Kegiatan penutup</p> <p>a. Guru mengevaluasi hasil praktek dari membuat kue Indonesia yang berbahan dasar beras</p> <p>b. Guru menutup pelajaran praktek</p>	10menit

VIII. Alat / Bahan / Sumber Belajar

a. Alat dan bahan:

- baju kerja
- alat tulis

b. Sumber Belajar

- pengolahan kue dan roti (penerbit: ANGKASA Bandung, Masye Manaffe Sondakh, Setia Handayani, Wasniar wahab)

IX. Pendidikan Karakter

- a. Rasa ingin tahu terhadap kemampuan siswa dalam mempraktekkan pembuatan kue Indonesia

b. Kerja keras

Tes praktek: mempraktekkan membuat kue Indonesia yang berbahan dasar beras dan beras ketan

Salatiga, 4 Oktober 2012

Guru Pamong

Guru Praktikan

Endang Wahyu H.,S.Pd,M.MPar

Rini Vamelasari

NIP.197809162006042007

NIM.5401409084



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 Email : smk1salatiga@yahoo.com

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Nama Sekolah	: SMK N SALATIGA
Program Keahlian	: TATA BOGA
Mata Pelajaran	: PRODUKTIFJASA BOGA
Kelas / Semester	: XII / GASAL
Pertemuan ke	: 2
Alokasi Waktu	: 4 X 45 menit
Tahun Pelajaran	: 2012/ 2013

I. Standar kompetensi

Melayani makan dan minum

II. Kompetensi Dasar

Mengoprasikan peralatan layanan makanan dan minuman

III. Indikator

- a. Meja kursi ditata sesuai dengan standar perusahaan / permintaan pelanggan
- b. Rancangan peralatan dan perabotan untuk layanan ditata untuk kenyamanan pelanggan
- c. Memilih peralatan dan perabotan tata hidang
- d. Teliti dan rapi dalam menyiapkan peralatan hidang dan area restoran
- e. Informasi menu diminta staf dapur

- f. Meja disusun dengan benar sesuai standard an permintaan pelanggan
- g. Pemesanan linen meja dilakukan berdasarkan perusahaan
- h. Bunga dirangkai dengan fungsinya
- i. Kebersihan dan kondisi meja serta perlengkapannya diperiksa sebelum

pelayanan

IV. Tujuan Pembelajaran

- a. Siswa dapat menata meja dan kursi sesuai dengan standar
- b. Siswa dapat merancang peralatan danperabotanuntuk layanan dan untuk kenyamanan pelanggan
- c. Siswa dapat memilih dan menata perabotan tata hidang
- d. Siswa dapat teliti dan rapi dalam menyiapkan peralatan hidang dan area restoran
- e. Siswa dapat menyusun meja dengan benar sesuai dengan standar permintaan pelanggan
- f. Siswa dapat memasang linen meja berdasarkan standar perusahaan
- g. Siswa dapat merangkai bunga sesuai dengan fungsinya
- h. Siswa dapat menjaga kebersihan dan kondisi meja serta perlengkapannya diperiksa sebelum pelayanan

V. Materi Pembelajaran

- a. Pengertian table setting
- b. Tahapan table setting
- c. Macam-macam table setting
- d. Praktek table setting elaborat

VI. Metode Pembelajaran

- a. Praktek
- b. Tugas atau projek
- c. Ceramah
- d. Demontrasi
- e. Tanya jawab

VII. Kegiatan Pembelajaran

No	Kegiatan	Waktu
1.	<p>Pendahuluan</p> <p>1. Memeriksa kesiapan pendidik</p> <p>a. Guru memimpin doa dan memeriksa kehadiran siswa</p> <p>2. Apersepsi: Guru menceritakan tentang penataan table setting di restoran dan menjelaskan alat hidang yang digunakan.</p> <p>3. Motivasi: Guru menjelaskan pentingnya memiliki ketrampilan dalam menata alat hidang.dan pentingnya mengetahui alat hidang yang digunakan di hotel</p>	
2.	<p>Kegiatan inti</p> <p>1. Eksplorasi</p> <p>a. guru menggali informasi siswa apa yang mereka ketahui tentang table setting,alat hidang yang di</p>	

	<p>gunakan</p> <p>b. guru menjelaskan tentang table setting</p> <p>c. guru mendemonstrasikan alat makan dan memberikan contoh elaborate</p>	
	<p>2. Elaborasi</p> <p>a. Guru memberikan tugas pada siswa</p> <p>b. Siswa diberikan tugas secara kelompok besar untuk mempresentasikan hasil pengamatan tentang macam-macam alat hidang</p> <p>c. Guru mengawasi jalannya presentasi</p> <p>d. guru menunjuk siswa untuk mempraktekkan table setting elaborate.</p> <p>e. semua siswa mempraktekkan table setting elaborate.</p>	
	<p>3. Konfirmasi</p> <p>a. Guru memberikan Tanya jawa sejauh mana pelajaran yang sudah di serap oleh siswa</p> <p>b. Guru dan siswa sama-sama menyimpulkan materi yang sudah dipelajari</p>	
3.	<p>Kegiatan penutup</p> <p>1. guru menutup pelajaran dengan salam</p>	

VIII. Alat / Bahan / Sumber Belajar

- a. Alat dan bahan:
- papan tulis
 - spidol
 - kertas
- b. Sumber Belajar
- buku BSE 3 restoran
 - modul tata hidang
 - table setting
 - napkin

IX. Pendidikan Karakter

- a. rasa ingin tahu
- b. kerja keras
- c. Demokratis
- d. menghargai presentasi

X. Penilaian

Indicator penilaian	Teknik penilaian	Bentuk penilaian
a. menjelaskan tentang pengertian table setting	Tes tertulis	Uraian
b. menyebutkan tahapan-tahapan table setting	Tes tertulis	Uraian
c. menjelaskan tentang macam-macam table setting	Tes tertulis Demotransi	Uraian Praktek
d. praktek table setting	Tes tertulis	Uraian
e. menjelaskan alat-alat yang di gunakan dalam		

tata hidang		
-------------	--	--

No	Pertanyaan	Skor	Nilai	Ket
1	Jelaskan pengertian dari table setting			
2	Sebutkan tahapan- tahapan dari table setting yang kalian ketahui			
3	Sebutkan peralatan makan yang di gunakan dalam table setting			
4	Sebutkan macam-macam table setting beserta pengertiannya			
5	Sebutkan 5 macam bentuk napkin			

Tes praktek: mempraktekkan penataan dari table setting yang elaborasi



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 Email : smk1salatiga@yahoo.com

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Nama Sekolah	: SMK N 1 SALATIGA
Program Keahlian	: TATA BOGA
Mata Pelajaran	: PRODUKTIFJASA BOGA
Kelas / Semester	: X1 / GASAL
Pertemuan ke	: 2
Alokasi Waktu	: 8 X 45 menit
Tahun Pelajaran	: 2012 / 2013

I. Standar Kompetensi

Mengolah makanan Indonesia

II. Kompetensi Dasar

Mengolah hidangan Indonesia dari unggas, daging, dan seafood

III. Indikator

- a. Mengidentifikasi jenis-jenis unggas dengan benar
- b. Memilih jenis unggas sesuai dengan standar kualitas
- c. Mengidentifikasi potongan unggas sesuai standar yang berlaku di

Indonesia

IV. Tujuan Pembelajaran

- a. Siswa dapat mengidentifikasi jenis-jenis unggas dengan benar

- b. Siswa dapat memilih jenis unggas sesuai dengan standar kualitas
- c. Siswa dapat mengidentifikasi potongan unggas sesuai standar yang

berlaku di Indonesia

V. Materi Pembelajaran

- a. Pengertian unggas
- b. Jenis-jenis unggas
- c. Cara memilih unggas
- d. Menyiapkan dan mengolah unggas
- e. Mengidentifikasi jenis-jenis dan potongan daging ayam

VI. Metode Pembelajaran

- a. Tugas atau projek
- b. Aktifitas kelompok
- c. Ceramah
- d. Tanya jawab

VII. Kegiatan Pembelajaran

NO	KEGIATAN	WAKTU
1	<p>Pendahuluan</p> <p>1. Memeriksa kesiapan pendidik</p> <p>a. Guru memimpin doa dan memeriksa kehadiran siswa</p> <p>2. Apersepsi:</p> <p>Guru memberikan cerita pendahuluan tentang unggas</p> <p>3. Motivasi:</p> <p>Guru menjelaskan pentingnya memiliki pengetahuan</p>	

	dan ketrampilan memilih unggas tang baik dan benar,sesuai dengan standar serta ketrampilan memotong unggas	
2	<p>Kegiatan inti</p> <p>1. Eksplorasi</p> <p>a. Guru mengali informasi siswa apa yang sudah diketahui tentang unggas,cara memilih unggas,dan cara memotong unggas yang benar sesuai dengan standar Indonesia</p> <p>b. Guru menjelaskan tentang pengertian unggas,cara memotong unggas, dan acar memilih unggas yang baik untuk pengolahan</p>	
	<p>2. Elaborasi</p> <p>a. Siswa diberikan tugas secara kelompok untuk mendiskusikan tentang cara memilih unggas dan potongan unggas yang benar dengan menggunakan area di luar kelas selama 25 menit.setiap kelompok mempraktekkan hasil diskusi,sementara kelompok lain boleh member masukkan.Dalam 3 kelompok besar</p> <p>b. Guru menjelaskan tentang hasil diskusi yang dilakukan oleh siswa</p>	
	<p>3. Konfirmasi</p> <p>a.Guru memberikan Tanya jawab sejauh mana pelajaran</p>	

	sudah dapat diserap oleh siswa b. Guru dan siswa bersama-sama menyimpulkan materi yang sudah di pelajari	
3.	Kegiatan penutup 1. Guru menutup pelajaran dengan salam	

VIII. Alat / Bahan / Sumber Belajar

a. Alat dan Bahan

- papan tulis
- kertas dan spidol

b. Sumber Belajar

- Buku BSE2 Restoran
- Modul menggunakan teknik dasar pengolahan makanan

XI. Pendidikan Karakter

- a. Rasa ingin tahu
- b. Kerja keras
- c. Demokratis
- d. Menghargai prestasi

X. Penilaian

Indicator penilaian	Tehnik penilaian	Bentuk penilaian
a. menjelaskan tentang pengertian unggas	Tes tertulis	Uraian
b. menjelaskan tentang macam-macam		

potongan		
c. menjelaskan tentang cara memilih unggas yang benar		
d. menyebutkan jumlah potongan daging ayam		
e. menyebutkan olahan makanan Indonesia yang menggunakan daging ayam		

No	Pertanyaan	Skor	Nilai	Ket
1	Sebutkan kreteria ayam yang baik untuk pengolahan lauk Indonesia			
2	Berapa macam potongan pada daging ayam ,dan sebutkan bagiannya apa saja			
3	Apakah yang di maksud dengan unggas			
4	Sebutkan cirri-ciri ayam yang tidak layak konsumsi			
5	Mengklasifikasikan unggas berdasarkan jenisnya			

Lampiran 2 : Silabus



SMK NEGERI 1 SALATIGA

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

Website : www.smeansa.co.cc Email : smk1salatiga@yahoo.com

SILABUS

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 1 Salatiga
 MATA PELAJARAN : PRODUKTIF TATA BOGA
 TINGKAT/SEMESTER : X / 1 , XI /3 dan 4 dan XII/5 dan 6
 STANDAR KOMPETENSI : Mengolah makanan Indonesia
 KODE KOMPETENSI : 099.KK.2
 DURASI PEMBELAJARAN : 648 jam

KOMPETENSI DASAR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	INDIKATOR
1. Menjelaskan prinsip pengolahan makanan Indonesia	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Pengetahuan resep dan menu Indonesia ✚ Teknik Pengolahan Makanan Indonesia ✚ Bahan penyedap dalam pengolahan makanan indonesia 	Menjelaskan: <ul style="list-style-type: none"> • Pengertian Resep dan Menu • Susunan Menu makanan Indonesia • Syarat menyusun menu • Istilah-istilah dalam metode pengolahan makanan Indonesia • Macam-macam bumbu dan rempah • Macam-macam bumbu dasar • Teknik pembuatan bumbu dasar • Teknik penyimpanan bumbu 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Menjelaskan resep dan ✚ Menyebutkan menu mak ✚ Menyusun dgn syarat penyusunan ✚ Menyebutkan penolahan Indonesia ✚ Membedakan rempah ✚ Mengklasifikasi dan rempah jenisnya ✚ Membuat b untuk mak ✚ Memilih cara me-nyimpa



SMK NEGERI 1 SALATIGA

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

Website : www.smeansa.co.cc Email : smk1salatiga@yahoo.com

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
1. Mengolah kue Indonesia dari tepung, umbi-umbian, kacang-kacangan, agar-agar dan adonan beragi	<ul style="list-style-type: none"> • Menjelaskan pengertian kue Indonesia • Menjelaskan macam-macam kue Indonesia • Memilih bahan –bahan untuk membuat kue Indonesia • Membuat kue Indonesia dari sereal dan macam-macam tepung • Membuat kue Indonesia dari umbi- umbian dan kacang-kacangan • Membuat kue Indonesia dari agar- agar • Membuat kue Indonesia dari adonan beragi • Menggunakan peralatan untuk mengolah kue Indonesia dengan tepat • Menata dan menyajikan kue Indonesia • Memilih garnis yang tepat untuk kue Indonesia 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Pengertian Kue Indonesia ❖ Jenis-jenis kue Indonesia yang berbahan : <ul style="list-style-type: none"> – beras dan te-pung beras – Ketan dan tepung ketan – Kacang-kacangan – Umbi-umbian dan jagung – Tepung Hunkue – Tepung terigu ❖ Bahan-bahan pembuatan kue Indonesia ❖ Teknik pengolahan berbagai macam kue Indonesia dari : <ul style="list-style-type: none"> – beras – Ketan dan tepung ketan – Kacang-kacangan – Umbi-umbian dan jagung – Tepung Hunkue – Tepung terigu ❖ Penyiapan bahan untuk membuat berbagai kue Indonesia ❖ Persiapan peralatan untuk 	<ul style="list-style-type: none"> Menjelaskan ❖ Pengertian ❖ Jenis-jenis yang berba <ul style="list-style-type: none"> – beras da – Ketan da – Kacang- – Umbi-um – jagung – Tepung t – Tepung t ❖ Menjelaskan pengolahan macam kue : <ul style="list-style-type: none"> – beras – Ketan da – Kacang- – Umbi-um – jagung – Tepung t – Tepung t ❖ Menyiapan membuat b Indonesia ❖ Mempersia untuk peng



SMK NEGERI 1 SALATIGA

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

Website : www.smeansa.co.cc Email : smk1salatiga@yahoo.com

SILABUS

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 1 Salatiga
 MATA PELAJARAN : PRODUKTIF TATA BOGA
 TINGKAT/SEMESTER : X/ 8, XI/ 3
 STANDAR KOMPETENSI : Melayani Makan dan Minum
 KODE KOMPETENSI : 099.KK.3
 DURASI PEMBELAJARAN : 216 jam

KOMPETENSI DASAR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	INDIKATOR
1. Menjelaskan Ruang lingkup pelayanan makanan dan minuman	<ul style="list-style-type: none"> • Pengertian pramusaji • Syarat pramusaji • Tugas dan kewajiban • Ruang lingkup layanan makanan dan minuman • Pengertian mise en place • Tujuan mise en place • Langkah-langkah mise en place 	Menjelaskan <ul style="list-style-type: none"> ✚ pengertian pramusaji ✚ Menyebutkan Syarat pramusaji ✚ Memahami Tugas dan kewajiban pramusaji ✚ Ruang lingkup layanan makanan dan minuman ✚ Pengertian mise en place ✚ Tujuan mise en place ✚ Langkah-langkah mise en place 	<ul style="list-style-type: none"> • Area pelayanan minum disediakan dengan baik • Fasilitas pelayanan diperiksa dan siap sebelum pelayanan • Area yang rapi dan dipersiapkan (termasuk penataan musik)
2. Mengoperasikan peralatan layanan makanan dan minuman	<ul style="list-style-type: none"> • Jenis-jenis peralatan dan perabot tata hidang • Jenis-jenis assesories pada penataan meja • Karakteristik peralatan 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Jenis-jenis peralatan dan perabot tata hidang ✚ Jenis-jenis assesories pada penataan meja ✚ Karakteristik peralatan 	<ul style="list-style-type: none"> • Meja kursi disediakan dengan standar perusahaan • Rancangan penataan pelanggan



SMK NEGERI 1 SALATIGA

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

Website : www.smeansa.co.cc Email : smk1salatiga@yahoo.com

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
1. Menjelaskan Sistem Usaha Jasa Boga	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mengidentifikasi Persyaratan untuk sistem Usaha Boga ▪ Memilih Sistem Pengelolaan Usaha Boga 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Menjelaskan: <ul style="list-style-type: none"> - Pengertian Usaha Boga - Jenis-jenis usaha boga - Persyaratan Usaha Boga - Persyaratan Sistem Usaha Boga - Faktor pertimbangan pemilihan Sistem Usaha Boga ▪ Menentukan jenis Usaha Boga ▪ Mengidentifikasi sistem pengelolaan Usaha Boga ▪ Memilih sistem Usaha Bog 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Memilih Sistem secara cermat ▪ Mengidentifikasi persyaratan usaha boga pasar, anggaran menu, volume produksi, fasilitas perlengkapan tersedia, kemampuan usaha, promosi ▪ Mengkategorikan usaha boga penerimaan, persiapan, pemasaran, manajemen, pemanasan, pemeliharaan ▪ Mempertimbangkan keuntungan sistem yang

Lampiran 3 : Refleksi Diri

REFLEKSI DIRI

Nama mahasiswa : RINI VAMELASARI
Nim : 5401409084
Prodi / Jurusan : PKK,S1 Tata Boga
Fakultas : FT
Guru pamong : Endang Wahyu H, 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 dilakuan selama \pm 3 bulan yang dibagi menjadi 2 bagian yaitu PPL1 dan PPL2.

PPL di laksanakan si SMK N 1 Salatiga yang berlangsung dari tanggal 30Juli- 20 Agustus 2012. Pratkan 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 tataboga 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 di mana guru tidak hanya menggunakan metode ceramah tetapi guru dapat menggunakan LCD dalam pembelajaran agar memudahkan murid dalam belajar. Serta mengan menggunakan media LCD siswa dan siswi dapat melihat langsung gambar atau sesuatu yang akan di perlihatkan oleh guru pada saat mengajar. Di dalam proses belajar guru hanya menggunakan metode ceramah dalam mengajar sehingga bias 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.

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 lider 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 di sekolah 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 menunggu 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 dikelas praktikan belum profesional 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 pratikan 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 pratikan 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 peningkatan 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

Endang Wahyu H, S.Pd,M.Mpar

NIP.197809162006042007

Rini Vamelasari

NIM 5401409084