

LAPORAN
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN 2
DI SMK N 1 TEGAL



Disusun oleh:

Nama : Dina Maria Ulfah
NIM : 5401409092
Prodi : PKK, S1 (Tata Boga)

FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG
2012

LEMBAR PENGESAHAN


Laporan PPL 2 ini telah disusun dengan pedoman PPL UNNES pada :

Hari :

Tanggal :

Disahkan oleh :

Dosen Koordinator



Pudji Astuti, M.Pd
NIP.197105031999032002

Kepala Sekolah



Drs. Bejo, M.Pd
NIP. 196607081995121001

Kepala Pusat Pengembangan PPL UNNES

Drs. Masugino, M.pd
NIP 195207211980121001

KATA PENGANTAR

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

Laporan ini disusun sebagai tanggung jawab setelah melaksanakan PPL 2 yaitu sebagai syarat mata kuliah PPL(Praktek Pengalaman Lapangan) di jurusan TJP Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Dalam menyusun laporan ini berusaha dengan sungguh-sungguh untuk memenuhi persyaratan penyusunan seperti yang telah ditetapkan, sehingga laporan ini dapat terwujud.

Dalam menyusun laporan ini banyak kesulitan yang dihadapi, namun berkat dukungan dan bantuan dari berbagai pihak maka laporan ini dapat diselesaikan 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. Rektor Universitas Negeri Semarang.
2. Koordinator UPT Universitas Negeri Semarang.
3. Pudji Astuti, S,pd. M,pd. Dosen Koordinator PPL di SMK N 1 Tegal.
4. Pudji Astuti, S,pd. M,pd. Dosen pembimbing PPL di SMK N 1 Tegal.
5. Drs. Bejo, M.Pd. Kepala Sekolah SMK N 1 Tegal.
6. Nasukha, S,pd. Koordinator Guru Pamong di SMK N 1 Tegal.
7. Kartini, A.md. Guru Pomong di SMK N 1 Tegal.
8. Segenap guru dan karyawan di SMK N 1 Tegal
9. Siswa – siswi di SMK N 1 Tegal
10. Rekan – rekan praktikan yang telah memberikan dukungan, bantuan dan motivasi.
11. Semua pihak yang telah membantu dalam menyusun laporan ini.

Menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari sempurna, maka saran dan kritik yang bersifat membangun dari berbagai pihak untuk kesempurnaan laporan ini. Semoga

laporan ini bermanfaat bagi mahasiswa praktikan khususnya dan bagi pembaca pada umumnya.

Tegal, 1 Oktober 2012

Guru Praktikan

Dina Maria Ulfah

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB 1 PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang PPL	1
B. Tujuan PPL	2
C. Manfaat PPL	2
BAB 11 LANDASAN TEORI	
A. Pengertian Praktek Pengalaman Lapangan	4
B. Dasar Pelaksanaan	4
C. Status, Peserta, Bobot Kredit dan Tahapan	5
D. Tugas Guru Praktikan	5
E. Kopetensi Guru	6
F. Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (KTSP) Sekolah Menengah	7
BAB 111 PELAKSANAAN	
A. Waktu dan Tempat	9
B. Tahapan Kegiatan	9
C. Materi Kegiatan	10
D. Proses Bimbingan	13
E. Faktor Pendukung dan Penghambat	14
F. Guru Pamong	14
G. Dosen Pembimbing	15

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan 16

B. Saran 16

REFLEKSI DIRI

LAMPIRAN – LAMPIRAN

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Guru dalam organisasi sekolah, guru bertanggung jawab kepada kepala sekolah dan mempunyai tugas utama yaitu melaksanakan proses belajar mengajar secara efektif sebagai tenaga pengajar sekaligus pendidik dan memegang peranan penting dalam dunia pendidikan. Menjadi seorang guru yang profesional bukanlah hal yang mudah, sudah selayaknya menjadi tugas seorang calon guru untuk membekali diri, menempa kemampuan diri sebelum terjun langsung ke sekolah-sekolah sebagai lahan pendidikan yang sesungguhnya.

Universitas Negeri Semarang sebagai salah satu lembaga pendidikan tinggi yang menyiapkan tenaga kependidikan yang terdiri dari: tenaga pembimbing, tenaga mengajar, tenaga pelatih, dan tenaga kependidikan lainnya. Dan salah satu misi utamanya lembaga pendidikan tinggi ini menyiapkan tenaga terdidik untuk siap bertugas dalam bidang pendidikan, baik sebagai guru maupun tenaga kependidikan lainnya yang tugasnya bukan sebagai tenaga pengajar. Oleh karena itu komposisi Kurikulum Pendidikan untuk Program S1, tidak terlepas dari komponen Praktik Pengalaman Lapangan berupa praktik pengajaran di sekolah-sekolah latihan bagi para calon tenaga pengajar. Rektor Universitas Negeri Semarang dengan Surat Keputusannya Nomor 14 Tahun 2012 tentang Pedoman Praktik Pengalaman Lapangan Bagi Mahasiswa Program Kependidikan Universitas Negeri Semarang, menyatakan bahwa PPL adalah kegiatan intra kurikuler yang wajib diikuti oleh mahasiswa program kependidikan Universitas Negeri Semarang.

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan program wajib yang telah ditetapkan oleh UPT Universitas Negeri Semarang sebagai salah satu Lembaga Pendidikan Tenaga Kependidikan (LPTK). Program ini merupakan program yang harus dilaksanakan oleh mahasiswa yang mengambil program pendidikan dan sebagai pelatihan untuk menerapkan teori yang diperoleh dalam semester-semester sebelumnya, sesuai dengan persyaratan yang telah ditetapkan supaya praktikan memperoleh pengalaman dan keterampilan lapangan dalam penyelenggaraan pendidikan dan pengajaran di sekolah atau di tempat latihan lainnya. Kegiatan PPL meliputi : praktik mengajar, praktik administrasi, praktik bimbingan dan konseling serta kegiatan yang bersifat kokurikuler dan ekstrakurikuler yang berlaku disekolah latihan. Seluruh kegiatan tersebut harus dilaksanakan oleh mahasiswa praktikan,

karena kesiapan seorang calon tenaga pendidik dapat dilihat dari kesiapan mahasiswa praktikan mengikuti PPL ini. PPL dilaksanakan atas dasar tanggung jawab bersama antara Universitas Negeri Semarang (UNNES) dengan sekolah latihan yang ditunjuk.

B . Tujuan

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) 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. PPL 2 dilakukan dalam rangka memberi bekal dan pengalaman bagi mahasiswa sejak awal untuk dapat mengetahui keadaan kelas yang sesungguhnya dan belajar menilai kegiatan belajar dengan baik sebelum secara langsung berada di sekolah untuk mengajar yang sesungguhnya.

C. Manfaat

Pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) 2 diharapkan dapat memberikan manfaat bagi semua komponen terkait yaitu mahasiswa praktikan, sekolah, dan perguruan tinggi yang bersangkutan.

1. Manfaat bagi Mahasiswa Praktikan

- a. Praktikan dapat mengetahui dan mempraktikkan secara langsung mengenai cara-cara pembuatan perangkat pembelajaran seperti, Silabus, dan RPP yang dibimbing oleh guru pamong masing-masing.
- b. Mahasiswa praktikan diharapkan mempunyai bekal untuk menunjang tercapainya penguasaan kompetensi pedagogik, profesional, personal, dan kemasyarakatan.
- c. Mendewasakan cara berpikir dan meningkatkan daya nalar mahasiswa dalam melakukan penelaahan, perumusan, dan pemecahan masalah pendidikan yang ada di sekolah.
- d. Mahasiswa praktikan mempunyai kesempatan untuk mengaplikasikan teori yang diperoleh selama kuliah ke dalam kelas yang sesungguhnya, sehingga terbentuk seorang guru yang profesional.

2. Manfaat bagi Sekolah latihan

- a. Mempererat kerjasama antara sekolah latihan dengan perguruan tinggi yang bersangkutan yang dapat bermanfaat bagi para lulusannya kelak.

- b. Meningkatkan kualitas pendidikan dalam membimbing anak didik maupun mahasiswa PPL.
3. Manfaat bagi Universitas Negeri Semarang
- a. Mengetahui perkembangan pelaksanaan PPL sehingga memperoleh masukan mengenai kurikulum, metode, dan pengelolaan kelas dalam kegiatan belajar mengajar di instansi pendidikan.
 - b. Memperluas dan meningkatkan jaringan dan kerja sama dengan sekolah yang terkait
 - c. Meningkatkan kerjasama dengan sekolah yang bermuara pada peningkatan mutu dan kualitas pendidikan di Indonesia.
 - d. Memperoleh gambaran nyata tentang perkembangan pembelajaran yang terjadi di sekolah- sekolah dalam masyarakat.

BAB II

LANDASAN TEORI

A. Pengertian Praktik Pengalaman Lapangan

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

PPL bertujuan membentuk mahasiswa praktikan agar menjadi calon tenaga kependidikan yang profesional sesuai dengan prinsip-prinsip pendidikan berdasarkan kompetensi, yang meliputi kompetensi pedagogik, profesional, kepribadian, dan kemasyarakatan (sosial).

PPL berfungsi memberikan bekal kepada mahasiswa praktikan agar mereka memiliki kompetensi pedagogik, profesional, kepribadian, dan kemasyarakatan(sosial).

Sedangkan sasarannya adalah agar mahasiswa praktikan memiliki seperangkat pengetahuan, sikap dan keterampilan yang dapat menunjang tercapainya penguasaan kompetensi pedagogik, profesional, kepribadian, dan kompetensi kemasyarakatan (sosial).

B. Dasar Pelaksanaan

Dasar pelaksanaan PPL adalah Peraturan Rektor Universitas Negeri Semarang Nomor 14 Tahun 2012 tentang Pedoman Praktik Pengalaman Lapangan bagi mahasiswa program kependidikan Universitas Negeri Semarang. Dalam peraturan ini terdapat 23 pasal yang memuat semua peraturan mengenai pelaksanaan PPL di sekolah latihan (SMK N 1 TEGAL) dari tanggal 31 juli sampai tanggal 20 Oktober 2012, baik PPL 1 maupun PPL 2. Oleh karena itu pelaksanaan PPL hendaknya mengacu pada peraturan tersebut.

C. Status, 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 1 dengan bobot 2 SKS dan PPL 2 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, PPL 1 meliputi tahap observasi, orientasi dan pembelajaran modeling di sekolah latihan, sedangkan Praktik Pengalaman Lapangan Tahap 2 (PPL 2) 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 2, pada PPL 2 mahasiswa praktikan melakukan pembelajaran kurikuler di sekolah latihan.

D. Tugas Guru Praktikan

Tugas guru praktikan selama mengikuti Praktik Pengalaman Lapangan 2 adalah:

1. Berkoordinasi dengan sekolah atau tempat latihan tentang pembagian tugas dan fungsi pengurus kelompok mahasiswa praktikan.
2. Masing-masing mahasiswa praktikan berkoordinasi dengan Guru Pamong mengenai rancangan kegiatan yang pernah disusun dalam PPL 2.
3. Melakukan latihan pengajaran terbimbing atas bimbingan Guru Pamong.
4. Melaksanakan pengajaran mandiri minimal 7 kali (tidak termasuk ujian) atas bimbingan Guru Pamong.
5. Melaksanakan ujian mengajar sebanyak 1 (satu) kali tampilan yang dinilai oleh Guru Pamong dan Dosen Pembimbing.
6. Melaksanakan semua tugas PPL yang diberikan oleh Guru Pamong,

Kepala Sekolah/Lembaga, baik yang menyangkut pengajaran maupun non pengajaran.

7. Mematuhi semua ketentuan, peraturan dan tata tertib yang berlaku di tempat praktik
8. Membantu memperlancar arus informasi ke PPL dari UNNES ke tempat praktik dan sebaliknya.
9. Menjaga nama baik almamater dan korp mahasiswa PPL sebagai calon guru.
10. Mengikuti kegiatan Ekstra Kurikuler sesuai bidang studi dan minatnya.
11. Mengisi format-format (borang-borang) yang diterima dari Pusat Pengembangan PPL.
12. Secara individual menyusun laporan PPL beserta refleksi diri sesuai format yang berlaku di Pusat Pengembangan PPL UNNES.
13. Mengikuti upacara penarikan mahasiswa PPL di sekolah/tempat latihan.
14. Menyerahkan laporan PPL 2 beserta refleksi diri yang disyahkan oleh kepada Pusat Pengembangan PPL UNNES paling lambat 15 hari setelah penarikan mahasiswa PPL dari sekolah tempat latihan.

E. Kompetensi Guru

Kompetensi yang harus dimiliki oleh seorang guru agar para guru profesional dalam tugasnya, adalah sebagai berikut:

1. memahami landasan pendidikan, yaitu landasan filosofis, sosiologis, kultural, psikologis, ilmiah dan teknologis;
2. memahami wawasan pendidikan, yaitu wawasan tentang asas-asas pendidikan, aliran-aliran pendidikan secara garis besar, teori belajar, perkembangan anak didik, tujuan pendidikan nasional, kebijakan-kebijakan pemerintah di bidang pendidikan;
3. menguasai materi pembelajaran;
4. menguasai pengelolaan pembelajaran;
5. menguasai evaluasi pembelajaran;
6. memiliki kepribadian, wawasan profesi dan pengembangannya.

Karakteristik guru yang profesional antara lain selalu membuat perencanaan konkret dan detail untuk dilaksanakan dalam kegiatan pembelajaran; menempatkan siswa sebagai arsitek pembangun gagasan dan guru berfungsi melayani dan berperan sebagai mitra siswa; bersikap kritis dan berani menolak kehendak yang

kurang edukatif; bersikap kreatif dalam membangun dan menghasilkan karya pendidikan seperti pembuatan alat bantu belajar, analisis materi pembelajaran, penyusunan alat penilaian.

F. Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (KTSP) Sekolah Menengah

Kurikulum merupakan 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 karena itu kurikulum disusun oleh satuan pendidikan untuk memungkinkan penyesuaian program pendidikan dengan kebutuhan dan potensi yang ada di daerah.

Pengembangan KTSP yang beragam mengacu pada standar nasional pendidikan terdiri atas standar isi, proses, kompetensi lulusan, tenaga kependidikan, sarana 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 (BNSP). Selain 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 kesepakatan 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. Dan belajar untuk membangun dan menemukan jati diri melalui proses belajar yang aktif, kreatif, dan menyenangkan.

BAB III

PELAKSANAAN

A. Waktu dan Tempat

Kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) 2 dilaksanakan mulai tanggal 31 Juli 2012 sampai dengan 20 Oktober 2012, sedangkan tempat sekolah latihan praktikan adalah Sekolah Menengah Kejuruan SMK N 1 TEGAL yang terletak di Jl. Dr. Sutomo No. 68 Kota Tegal. Hal ini ditetapkan berdasarkan persetujuan Rektor UNNES dengan Kepala Kantor Wilayah Departemen Pendidikan Nasional atau pimpinan lain yang sesuai.

B. Tahapan Kegiatan

Tahap-tahap kegiatan Praktik 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 sampai 26 Juli 2012.

b. Upacara Penerjunan

Upacara penerjunan dilaksanakan di depan gedung Rektorat UNNES pada tanggal 31 Juli 2012 pukul 07.00 WIB sampai selesai. Dilanjutkan dengan penerjunan mahasiswa praktikan ke masing-masing sekolah praktikan di dampingi oleh dosen koordinator masing-masing praktikan.

2. Kegiatan inti

a. Pengenalan lapangan

Kegiatan pengenalan lapangan di SMK N 1 Tegal dilaksanakan pada PPL 1 yaitu tanggal 03 – 12 Agustus 2012.

b. Pengajaran terbimbing

Pengajaran terbimbing dilakukan oleh mahasiswa praktikan dibawah bimbingan guru pamong dan dosen pembimbing. Artinya guru pamong dan dosen pembimbing ikut masuk kelas. Sebelumnya masuk ke kelas praktikan sudah menyiapkan perangkat pembelajaran seperti silabus, job sheet dan rencana pengajaran yang sudah dikonsultasikan terlebih dulu kepada guru pamong dan dosen pembimbing.

c. Pengajaran mandiri

Pengajaran mandiri dilakukan oleh praktikan dimana guru pamong sudah tidak diwajibkan mendampingi ke kelas yang diajar. Dan sebelumnya semua perangkat pembelajaran sudah dikonsultasikan kepada guru pamong.

d. Penilaian PPL 2

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

e. Bimbingan penyusunan laporan

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

C. Materi Kegiatan

1. Pembuatan Perangkat Pembelajaran

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

Pembuatan perangkat pembelajaran dimulai dari pemahaman akan Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (KTSP), Program Tahunan, Program Semester, silabus dan pembuatan Rencana Pembelajaran. Untuk membuat agar penyampaian materi dapat dipahami oleh siswa maka proses belajar mengajar selalu mengacu kepada fenomena yang sering dijumpai siswa dalam kehidupan sehari-hari. Praktikan juga membuat beberapa soal untuk evaluasi tiap materi.

2. Proses Belajar Mengajar

Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) dilakukan oleh praktikan sesuai dengan perangkat pembelajaran yang telah dibuat. Dalam KBM, praktikan memberikan materi dengan mengadakan latihan, memberikan tugas dan melakukan evaluasi. Materi pelajaran yang diajarkan kepada siswa meliputi membuat garnish yaitu melalui tahap mengupas hingga membuat macam – macam bentuk garnish.

Sedangkan tugas keguruan lainnya yang dilaksanakan di SMK N 1 Tegal antara lain setiap satu minggu sekali yaitu hari Senin diadakan upacara bendera. 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.

b. Komunikasi dengan Siswa

Komunikasi antara siswa dengan guru adalah yang terpenting selama KBM 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 chart, LCD 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.

f. Memberikan Penguatan

Pemberian penguatan kepada siswa adalah suatu motivasi tersendiri agar siswa menjadi lebih tertarik pada materi pembelajaran. Dalam memberikan pertanyaan secara tidak langsung memberi motivasi yang baik pada siswa karena setelah diberikan pertanyaan siswa diberikan pula penguatan.

g. Mengkondisikan Situasi Siswa

Kondisi yang tenang dan lancar adalah kondisi KBM yang sangat diharapkan oleh guru

h. Memberikan Balikan

i. Menilai Hasil Belajar.

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.dengan mengadakan latihan, memberikan tugas dan melakukan evaluasi.

1. Pelaksanaan ujian praktik mengajar

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

2. Penyusunan Laporan PPL

Penyusunan laporan akhir PPL 2 dilaksanakan pada minggu terakhir PPL 2.

D. Proses Bimbingan

Dalam melaksanakan kegiatan PPL 2 mahasiswa mendapat bimbingan baik dari guru pamong maupun dari dosen pembimbing

- a. Sebelum mengajar praktikan juga berkonsultasi dengan guru pamong tentang materi dan metode yang akan digunakan.
- b. Sesudah mengajar, guru pamong mengadakan evaluasi dari pengajaran yang dilakukan praktikan baik dalam penguasaan materi yang disampaikan maupun penguasaan kelasnya.
- c. Sebelum dan sesudah melaksanakan ujian praktek mengajar di dalam kelas mahasiswa praktikan juga berkonsultasi dengan guru pamong dan dosen pembimbing.
- d. Proses bimbingan praktikan kepada dosen pembimbing dan guru pamong berlangsung selama kegiatan PPL secara efektif dan efisien.

E. Faktor Pendukung dan Penghambat

Faktor pendukung maupun faktor penghambat dalam pelaksanaan PPL adalah :

1. Faktor pendukung
 - a. Adanya komunikasi yang baik dengan guru pamong dan dosen pembimbing.
 - b. SMK N 1 Tegal menerima mahasiswa PPL dengan tangan terbuka.
 - c. Siswa SMK N 1 Tegal menerima mahasiswa praktikan mengajar kelas mereka dengan sikap ramah dan mengikuti pembelajaran dari mahasiswa praktikan.
 - d. Tersedianya sarana dan prasarana yang menunjang proses pembelajaran.
 - e. Guru pamong yang hampir setiap hari dapat ditemui untuk dimintai saran dan bimbingan.
2. Faktor penghambat
 - a. Kesulitan menerapkan teori pembelajaran yang sudah dipelajari pada mata kuliah yang di dapat.
 - b. Siswa belum begitu termotifasi untuk belajar sehingga guru praktikan mengalami kesulitan dalam mengajar
 - c. Kurang tersedianya buku-buku penunjang di perpustakaan.

F. Guru Pamong

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 JBO 2. Adapun yang menjadi guru pamong mahasiswa PPL adalah

Nama : Kartini, A.md

NIP : 196309081987032010

G. Dosen Pembimbing

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

Nama : Pudji Astuti, M.Pd

NIP : 197105031999032002

Beliau membimbing dan memantau dalam mengajar, memecahkan persoalan yang praktikan hadapi serta dalam pembuatan perangkat pembelajaran yang benar.

Dosen pembimbing juga sangat terbuka kepada mahasiswa dan selalu memantau bila mahasiswa mengalami kesulitan.

BAB IV

PENUTUP

A. Simpulan

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

1. Pelaksanaan PPL merupakan proses pencarian pengalaman yang mutlak diperlukan bagi setiap pendidik.
2. Dalam mengaktualisasikan proses pembelajaran, seorang guru (praktikan) harus mempunyai bekal materi yang cukup serta harus mempunyai kemampuan dalam mengelola kelas.
3. Dalam setiap permasalahan baik itu yang berhubungan dengan materi maupun dengan anak didik, praktikan harus berkonsultasi dengan guru pamong yang bersangkutan.
4. Seorang guru (praktikan) harus memiliki kesabaran dalam membimbing siswa yang mempunyai karakter yang berbeda.

B. Saran

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

1. Sebelum terjun ke sekolah latihan sebaiknya praktikan diberi bekal yang cukup agar setelah diterjunkan sudah benar-benar siap untuk mengajar.
2. Penempatan mahasiswa untuk praktik jangan random sempurna. Artinya kemampuan seorang mahasiswa juga menjadi pertimbangan dalam penempatan.
3. Mahasiswa PPL diharapkan mampu menyesuaikan diri dengan lingkungan sekolah tempat PPL dan dapat memanfaatkan kegiatan ini dengan sebaik-baiknya sebagai bekal ketika terjun dalam masyarakat sebagai tenaga pendidik yang profesional.

LAMPIRAN

REFLEKSI DIRI

Nama : Dina Maria Ulfah
NIM : 5401409092
Prodi/Jur/Fak : PKK, S1 (Tata Boga) / TJP / Teknik

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga dapat menyelesaikan laporan PPL 2 di SMK N 1 Tegal. Ucapan terima kepada guru pamong yang senantiasa membimbing dan mengarahkan dalam pelaksanaan pembelajaran dalam kelas. Tidak lupa ucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan PPL 2 di SMK N 1 Tegal sampai dengan selesai.

Praktik Pengalaman lapangan merupakan kegiatan intra kurikuler yang wajib diikuti oleh mahasiswa program kependidikan Universitas Negeri Semarang. Tujuan dilaksanakan PPL 2 adalah untuk 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. Dalam kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan meliputi praktik mengajar, praktik administrasi, praktik bimbingan dan konseling serta kegiatan yang bersifat kurikuler dan ekstrakurikuler yang berlaku disekolah atau tempat latihan.

Dalam PPL 2 ini, diharapkan mempunyai gambaran secara umum kondisi sekolah sehingga dapat mengenal keadaan sekolah dan dapat melaksanakan PPL 2 dengan baik dan lancar.

1. Kekuatan dan Kelemahan Pembelajaran Tata Boga

Kekuatan.

Adanya pembelajaran tata boga di jurusan ini sebagai bentuk pembentukan siswa yang terampil, kreatif selain itu juga akan terciptanya tenaga-tenaga kerja dan diharapkan dapat membuka peluang kerja. Diberlakukannya pembelajaran tata boga di SMKN 1 Tegal sebagai wujud pembelajaran sangat penting untuk menimbulkan jiwa yang kreatif, inovatif serta apresiatif pada peserta didik dalam berkarya.

Kelemahan

Materi yang disampaikan cukup berbeda dengan perkuliahan, dimana ketika di perkuliahan hanya menerima teori tanpa demonstrasi kecuali praktik, praktikum juga hanya di bekali job sheet kurangnya arahan. Berbeda halnya di sekolahan penyampaian materi dengan media peraga dan animasi peraga sehingga siswa lebih mudah untuk menerima materi. Sehingga perlu adanya penyesuaian/adaptasi dengan KBM di sekolah.

2. Ketersediaan Sarana dan Prasarana KBM di Sekolah Praktikan

Untuk menunjang keberhasilan suatu pembelajaran ditentukan oleh faktor pendukung yaitu sarana dan prasarana PBM. Sarana dan prasarana KBM di SMK N 1 Tegal sudah cukup memadai. Dapat dilihat dari sarana dan prasarana yang mendukung pembelajaran tata boga cukup begitu difungsikan. Kondisi yang semacam ini terlihat pada ruang kelas yang digunakan sesuai dengan fungsinya walaupun kurang maksimal.

Fungsi utama ruang kelas yaitu tempat untuk proses mengajar, tempat belajar yang sifatnya tidak membutuhkan alat yang banyak. Untuk ruangan praktek digunakan untuk mata pelajaran yang praktik dan sekiranya membutuhkan ruangan besar dan alat yang banyak, yang sesuai dengan mata pelajaran praktik seperti pelajaran memasak dan mata pelajaran praktik yang lainnya.

Kegiatan pengajaran meliputi membuat garnish, mengupas sayuran dan membentuknya menjadi macam – macam bentuk garnish. Dalam membuat garnish melalui tahap – tahap yang telah ditentukan.

3. Kualitas Guru Pengampu dan Kualitas Pembelajaran

SMK N 1 Tegal sudah beberapa kali menjadi tempat praktik mahasiswa PPL, sehingga kesiapan tidak perlu diragukan lagi. Untuk pembelajaran tata boga di sekolah ini, cukup variatif. Pembelajaran tidak hanya dilakukan dengan metode ceramah saja,ada juga menggunakan metode tanya jawab,demonstrasi dan media yang lainnya. Siswa lebih tertarik menggunakan metode pembelajaran secara demonstrasi dibandingkan dengan metode yang lain, meskipun semua metode tersebut saling berkesinambungan satu dengan yang lain.

4. Kemampuan Diri Praktikan

Praktikan selama kuliah juga dibekali macam-macam cara mengajar dan telah melaksanakan microteaching yang mana disitu telah dituntut untuk belajar mengajar didepan kelas dan pembekalan PPL, sehingga untuk persiapan mengajar sudah tidak diragukan lagi. PPL I praktikan juga telah melakukan observasi pada saat guru pamong mengajar sehingga mempunyai bekal untuk mengajar pada PPL 2. Meskipun telah mendapat bekal yang cukup, mahasiswa praktikan merasa masih harus banyak belajar dan berlatih.

5. Nilai Tambah Setelah Mengikuti PPL II

Setelah mengikuti PPL 2 praktikan lebih jelas dan mengerti mengenai bagaimana peran dan tugas dari personal yang ada disekolah dan cara bersosialisasi dengan lingkungan sekolah. Selain itu juga praktikan memperoleh gambaran langsung mengenai pembelajaran di dalam kelas, dan mengetahui karakteristik anak didik, cara berinteraksi antara guru dengan siswa, cara mengelola kelas dan cara menyampaikan mata pelajaran tata boga dengan menyenangkan sehingga peserta didik tertarik dan tidak merasa bosan.

6. Saran Pengembangan bagi Sekolah dan UNNES

Saran dari praktikan untuk pengembangan pihak sekolah adalah perlunya pemanfaatan dan perawatan secara optimal sarana dan prasarana sebagai salah satu penunjang PBM,dan penggunaan media yang lebih variasi sehingga tingkat pemahaman siswa bertambah dan tidak menjenuhkan. Selalu mengadakan kegiatan-kegiatan yang bermanfaat bagi siswa dan melibatkan siswa dalam menciptakan lingkungan yang kondusif, aktif inovatif dan kreatif dalam proses pembelajaran. Selain itu juga diharapkan sekolah selalu menjaga hubungan kerjasama yang harmonis antara SMK N 1 Tegal dengan Universitas Negeri Semarang untuk mewujudkan mutu pendidikan yang lebih unggul dan berdaya saing kuat.

Semarang, 1 Oktober 2012

Mengetahui:
Guru Pamong

Guru Praktikan

Kartini, A.md
NIP 196309081987032010

Dina Maria Ulfah
NIM 5401409092

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

JADWAL MENGAJAR

Mata Pelajaran : Kompetensi Kejuruan Semester : 1
 Kelas : X Tahun Pelajaran : 2012/2013

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

	Jumat		Sabtu
07.00 – 07.40		07.00 – 07.40	X JB 2
07.40 – 8.20		07.40 – 08.20	X JB 2
08.20 – 09.00		08.20 – 09.00	X JB 2
09.00 – 09.15	Istirahat	09.00 – 09.40	X JB 2
09.15 – 09.45		09.40 – 09.55	Istirahat
09.45 – 10.25		09.55 – 10.35	X JB 2
11.55 – 12.20		10.35 - 11.15	X JB 2
		11.15 - 11.55	X JB 2
		11.55 – 12.20	Istirahat
		12.20 – 13.00	X JB 2

Tegal,

Guru Pamong

Mahasiswa Praktikan

Kartini, A.Md
NIP. 196309081987032010

Dina Maria Ulfah
NIM. 5401409092

Mengetahui,
 Kepala Sekolah SMK Negeri 1 Tegal

Drs. Bejo, M.Pd
NIP. 196607081995121001

HASIL EVALUASI UJIAN PPL 2

Lampiran ujian PPL Yang dilaksanakan pada:

- Hari/ Tanggal : Kamis, 3 Oktober 2012
- Standar Kompetensi : Pengolahan Makanan Indonesia
- Kompetensi Dasar : Mengolah Sup dan Soto
- ✓ Menyiapkan stock
 - ✓ Mengolah Sup dan Soto
 - ✓ Menyajikan dan menata Sup dan Soto
- Identitas Praktikan : Nama : Dina Maria Ulfah
- NIM : 5401409092
- Prodi : PKK, S1 (Tata Boga)
- Fakultas : Teknik
- Terlampir :
1. RPP
 2. Jobsheet
 3. Modul
 4. Silabus
 5. KKM

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.

I. IDENTITAS

Satuan Pendidikan : SMK NEGERI 1 TEGAL

Mata Pelajaran : Dasar Kompetensi Kejuruan

Kelas / Semester : X / 1

Alokasi : 8 x 45 menit

Pertemuan Ke- : 6 (enam)

II. STANDAR KOMPETENSI

Mengolah Makanan Indonesia

III. KOMPETENSI DASAR

- a. Menyiapkan stock
- b. Mengolah soto
- c. Menyajikan atau menata soto

IV. INDIKATOR

- a. Bumbu dan rempah dipilih dan disiapkan sesuai dengan kebutuhan resep
- b. Kaldu (stock) disiapkan dengan menggunakan bumbu yang tepat dan sesuai dengan spesifikasi resep
- c. Bahan makanan yang tepat serta bentuk potongan disiapkan sesuai dengan kebutuhan resep

- d. Prinsip hygiene diterapkan untuk menunjang kesehatan dan keselamatan kerja
- e. Resep standar diterapkan dengan tepat, termasuk rempah kaldu dan atau santan sesuai dengan spesifikasi resep
- f. Prosedur yang tepat dalam membuat bumbu dilakukan untuk menjaga kualitas rasa dan aroma
- g. Bahan makanan dan penambah rasa digunakan sesuai standar resep
- h. Prinsip dasar hygiene diterapkan untuk mewujudkan kesehatan dan keselamatan kerja
- i. Ukuran, bentuk dan warna alat hidang
- j. Soto diperiksa untuk memastikan keindahan penampilan
- k. Soto dihidangkan dalam standar porsi yang tepat
- l. Garnish (hiasan makanan) digunakan sesuai dengan spesifik daerah

V. TUJUAN PEMBELAJARAN

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

- a. Memahami pengertian dan cara menyiapkan stock (kaldu) yang benar
- b. Memahami pengertian dan cara menyiapkan sup/ soto
- c. Memahami macam-macam kaldu dan macam-macam sup, serta soto
- d. Memahami Prinsip higiene dalam pengolahan kaldu dan sup/ soto
- e. Menyiapkan peralatan pengolahan sup/ soto
- f. Menyiapkan bahan membuat kaldu dan sup/ soto
- g. Membuat aneka kaldu dan aneka sup/ soto
- h. Memahami dan dapat Menyimpan kaldu pada suhu yang tepat

VI. MATERI PEMBELAJARAN

Dalam modul restoran:

1. Pengertian Kaldu

Kaldu merupakan bahan dasar dalam pembuatan sup dan saus. Dihasilkan dari rebusan tulang sapi, tulang ayam, tulang ikan. Dengan penambahan sayuran yang mengandung aroma dan dimasak dengan waktu tertentu. Bahan dasar kaldu : Tulang ayam, sapi, ikan. Mirepoix (wortel, bawang Bombay, batang sledri), Bouquet garni (lada butir, bayleaf, thyme, batang daun bawang)

2. Macam-Macam Kaldu:

- Kaldu Putih (White Stock)
- Kaldu Coklat (Brown Stock)

3. Syarat Kaldu Yang Baik.

- Jernih
- Bebas Lemak
- Aroma Segar

4. Klasifikasi rempah dalam pembuatan kaldu

- Mirepoix (wortel, bawang Bombay, batang sledri),
- Bouquet garni (lada butir, bayleaf, thyme, batang daun bawang)

5. Penyiapan alat untuk membuat kaldu

Alat yang digunakan antara lain adalah panci perebus. Sendok sayur yang besar, saringan untuk kaldu supaya kaldu tetap jernih. Menggunakan alat yang selalu bersih

6. Pengolahan kaldu

Tulang dicuci dengan bersih kemudian direbus bersamaan dengan bouquet garni dan mirepoix di steam dengan api kecil sampai lemak yang ada di dalam tulang keluar semua.

7. Aneka Soto

Soto merupakan jenis sajian sup yang sarat sumber protein dan kalori. Soto adalah hidangan yang berisi campuran daging atau ikan yang direbus bersama sayuran, dedaunan dan aneka rempah sehingga menghasilkan aroma yang khas dan menggugah selera . Soto dapat dinikmati sebagai pendamping nasi, lontong atau kupat dan dapat pula disantap sebagai hidangan sepinggan.

a. Teknik pembuatan kaldu untuk soto.

Kaldu dibuat dengan merbus langsung air bersama sama dengan daging atau ayam yang akan digunakan sebagai isi dan setelah daging atau ayam lunak dikeluarkan dari kaldu. Selanjutnya kaldu dibumbui. Sebelum dibumbui kaldu sebaiknya disaring terlebih dahulu supaya serbuk atau potongan tulang tidak terbawa.

b. Teknik membumbui soto

Bumbu soto sangat beragam tergantung jenisnya. Ada soto yang hanya dibumbui dengan bawang putih, salam, lengkuas dan serai. Ada pula yang ditambahkan bumbu halus antara lain: bawang merah, bawang putih, kemiri dan kunyit. Beberapa jenis soto mengharuskan bumbunya ditumis terlebih dahulu sebelum dimasukkan ke dalam kaldu, tetapi ada pula yang langsung dimasukkan dalam kaldu tanpa ditumis. Merebus bumbu dalam kaldu harus cukup lama agar supaya bumbu betulbetul meresap. Sebaiknya gunakan api kecil selama bumbu direbus dalam kaldu.

c. Pelengkap soto

Soto biasanya disajikan dengan dilengkapi sambal, kecap dan irisan jeruk nipis. Beberapa jenis soto dilengkapi lagi dengan irisan tomat, perkedel kentang, perkedel singkong, kripik kentang dan kerupuk. Selain itu soto biasanya juga disajikan bersama nasi atau lontong/kupat tergantung kebiasaan pada masing-masing daerah.

d. Penyajian sup dan soto

Penyajian sup disesuaikan dengan jenis sup yang akan dihidangkan. Alat hidang yang diperlukan yaitu *soup bowl* atau *boillon cup* (pinggan sup) dilengkapi dengan alas *soup bowl* yaitu *saucceer*. Apabila sup yang akan dihidangkan banyak maka alat hidangnya menggunakan *soup tureen* dan dilengkapi dengan *soup ladle*. Hidangan penyerta yang biasa digunakan dalam penyajian sup antara lain berbagai macam *bread* antara lain : *Hard roll/french bread, muffin, plain bread, croissant* dapat juga nasi. Pada saat penyajian sup sebaiknya disertakan *condiment* berupa *salt, pepper, L & P sauce*.

Soto disajikan dalam keadaan panas. Penyajian soto bisa secara terpisah yaitu kuah dan sayuran pada mangkuk dan nasi/lontong/kupat ditempatkan pada piring tersendiri. tetapi bisa juga kuah, sayuran dan nasi/lontong/kupat dicampur menjadi satu. Selanjutnya ditaburi irisan daun bawang dan bawang goreng.

Soto kreterianya adalah: Berkuah kaldu atau santan, Perbandingan antara kuah dengan isi 2 :1, Kaya dari segi aroma, rasa dan penampilan, Temperatur penyajian panas.

SOTO TEGAL



Bahan

- 150 gram babat sapi / daging ayam
- 3 sdm minyak, untuk menumis

Haluskan

- 7 butir bawang putih
- 3 siung bawang merah
- 4 buah cabai merah, rebus
- 4 butir kemiri
- 1 ½ sdt garam

- 2 sdm tauco
- 2 lembar daun salam
- 3 cm lengkuas, memarkan
- 1 batang serai, memarkan
- 1 liter air kaldu sapi
- 1 batang daun bawang
- 1 sdt gula pasir
- 200 gram taube pendek, seduh air panas
- Bawang goreng untuk taburan

Cara membuat

1. cuci bersih babat dan usus, rebus sampai empuk. Bakar/garang diatas bara api sampai beraroma.
2. tumis bumbu halus sampai harum dan matang, tambahkan tauco, daun salam, lengkuas, dan serai. Tuang tumisan bumbu ke dalam air kaldu, masukkan daun bawang, bubuhkan gula pasir. Masak sampai mendidih.

3. siapkan mangkuk, isi dengan nasi, tambahkan tauge, babat, dan usus. Siram dengan kuah soto, taburi dengan bawang goreng. Untuk 5 orang
- 4.

SOTO SEMARANG

Bahan:

- 3 sdm minyak sayur
- 1 lembar daun salam
- 1 batang serai, memarkan
- 2 lembar daun jeruk purut
- 1250 ml kaldu
- 2 batang daun bawang, iris tipis
- 50 g suun kering, rendam air hangat hingga lunak, potong-potong
- 500 g ayam, rebus hingga lunak, ambil dagingnya, suwir halus
- 2 batang seledri, iris halus
- 4 sdm kecap manis
- 2 sdm bawang merah goreng
- 1 buah jeruk nipis, potong-potong

Bumbu, haluskan:

- 4 butir kemiri
- 1 sdt merica butiran
- 1 sdt ketumbar
- 1 cm jahe
- 1 cm kunyit
- 2 sdt garam

Cara membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum.
2. Masukkan daun salam, serai, dan daun jeruk. Aduk hingga layu. Angkat.
3. Masukkan ke dalam kaldu, tambahkan daun bawang, masak hingga mendidih. Angkat.
4. Penyajian: Taruh ayam suwir, suun, seledri, dan kecap manis dalam mangkuk.
5. Tuangi kuah panas. Taburi bawang merah dan seledri. Perciki air jeruk nipis.
6. Sajikan bersama Sambal Rawit.

Catatan :

- * untuk 4 orang

SOTO PEKALONGAN



Bahan:

2 lt air/kaldu daging
400 g daging sapi bagian sandung lamur, potong-potong
150 g daging sapi, potong dadu
60 g babat, potong-potong
60 g paru, potong-potong
2 sdm tauco
2 cm lengkuas, memarkan 2 lembar daun salam
1 sdt gula pasir
2 sdm minyak goreng
1 sdt garam

Haluskan:

6 siung bawang merah
3 siung bawang putih
4 buah cabe merah
5 butir kemiri
½ sdt lada butir
2 cm jahe

Pelengkap:

Soun, seduh air panas
Lontong, potong-potong
Irisan daun bawang dan seledri
Potongan jeruk nipis
Sambal cabai rawit

Cara Membuat:

1. Rebus hati, paru dan babat hingga matang. Angkat, potong-potong, sisihkan.
2. Didihkan air, masukkan potongan daging, potongan hati, babat dan paru. Masak hingga mendidih.
3. Panaskan minyak, tumis semua bumbu halus, tauco, lengkuas, daun salam, gula pasir dan garam. Tuang tumisan bumbu ke dalam rebusan daging, aduk rata, didihkan kembali hingga daging empuk. Angkat.
4. Siapkan mangkuk saji, atur soun, lontong dan irisan daun bawang-sledri. Tuang kaldu panas beserta isinya. Sajikan panas dengan dilengkapi potongan jeruk nipis dan cambal cabe rawit. Hidangkan segera.

Untuk 6 Porsi

Tip: Jangan menggunakan kaldu/air rebusan jeroan (hati, paru dan babat) untuk kuah soto. Kaldu jeroan akan menghasilkan soto beraroma amis dan terlalu kental/berminyak. Rebus terpisah aneka jeroan dan gunakan kaldu daging untuk kuahnya.

SOTO MAKASAR**Bahan**

- 300 gram jeroan sapi, rebus
- 300 gram daging sapi
- 5 cm kayu manis
- 2 liter air cucian beras yang terakhir
- 3 sdm minyak, untuk menumis
- 8 butir bawang merah, iris tipis

Haluskan

- 6 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih

- 1 ½ sdt merica butir
- 1 sdm ketumbar sangrai
- ½ sdt jintan
- 3 cm jahe
- 5 cm lengkuas
- 50 gram kacang tanah, sangrai, buang kulit arinya.
- 2 batang serai, memarkan
- 2 sdm tauco
- 1 sdm irisan gula merah

Pelengkap

- Buras/lontong secukupnya, potong-potong
- 2 batang daun bawang, iris halus
- 3 sdm bawang goreng
- 3 buah jeruk nipis, belah-belah
- Sambal tauco

Cara membuat

- 1. masukkan daging sapi, jeroan, kayu manis, dan garam ke dalam panci yang berisi air cucian beras. Masak sampai daging setengah matang. Kecilkan apinya.
 2. tumis bawang merah sampai harum, masukkan bumbu halus, serai, dan tauco. Tumis sampai harum dan matang. Masukkan tumisan bumbu ke dalam rebusan daging. Tambahkan gula merah, masak sampai daging, jeroan empuk dan matang.
 3. angkat daging dan jeroan sapi, lalu potong-potong. Masukkan kembali ke dalam kuah. Sajikan coto dengan pelengkap dan sambal tauco.

Untuk 6 orang

VII. METODE PEMBELAJARAN

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

VIII. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pertemuan Ke- 1

A. Kegiatan Awal / Pendahuluan

- Guru menyapa peserta didik dengan mengucapkan salam atau “selamat pagi” dan perkenalan kemudian menanyakan kondisi peserta didik saat itu apakah sudah siap menerima pembelajaran (**nilai yang ditanamkan: santun, peduli**).
- Guru menyampaikan standar kompetensi dan kompetensi dasar pembelajaran
- Peserta didik diberi tahu tujuan pembelajaran pada pertemuan ini dengan jelas, dan member kesempatan pada peserta didik untuk bertanya (**nilai yang ditamankan: bertanggung jawab, berfikir kritis**)
- Peserta didik dimotivasi dengan gambaran tentang macam – macam soto. Hal ini untuk merangsang rasa ingin tahu peserta

didik dan seberapa dalam pengetahuannya tentang macam – macam soto (**nilai yang ditanamkan: rasa ingin tahu**).

- Guru menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus.
- Peserta didik diberi deskripsi penggunaan buku pengelolaan makanan.

B. Kegiatan Inti

- **Eksplorasi**

Guru mengawali kegiatan secara klasikal dan meminta peserta didik untuk menjawab pertanyaan yang diberikan guru tentang pengertian kaldu dan macam – macam kaldu . Peserta didik dengan cara bertanya jawab tentang materi prasyarat, semua pendapat peserta didik dihargai (**nilai yang ditanamkan: saling menghargai, berfikir kritis, tanggung jawab**). Materi prasyarat yaitu mempelajari pengertian kaldu, mempelajari fungsi kaldu, mempelajari teknik membuat kaldu, mempelajari penyimpanan kaldu yang benar, mempelajari pengertian sup/soto, mempelajari fungsi sup/ soto, mempelajari fungsi dan bahan- bahan pembuatan sup/soto, mempelajari teknik membumbui, mempelajari penyajian sup/ soto. Peserta didik diajak kembali untuk menyatakan macam-macam sup/ soto. Dan guru memberikan waktu untuk kegiatan praktik untuk membuat macam-macam hidangan soto.

- **Elaborasi**

1. Guru membagi peserta didik dalam 8 kelompok, masing-masing kelompok beranggotakan 4 anak
2. Mereview kembali tugas pada masing-masing kelompok, masing-masing kelompok mendiskusikan bersama anggota kelompoknya menggambar dapur agar efisien dalam bekerja
3. Guru memberi kesempatan kepada peserta didik untuk melaksanakan diskusi kelompok
4. Guru memantau dan mendorong tiap kelompok mengusahakan semua teman dalam satu kelompok memahami materi tersebut, peserta didik didorong untuk bekerja sama dan saling membantu dalam belajar.**(nilai yang ditanamkan:kerjasama,jujur,saling menghargai)**
5. Pada tahap ini guru berperan sebagai fasilitator jalannya eksplorasi yang dilakukan peserta didik, dan memastikan terjadi interaksi didalam setiap kelompok. Jika peserta didik ada kesulitan, diberikan bantuan terbatas.**(nilai yang ditanamkan: kerjasama, tanggung jawab)**
6. Setelah diskusi selesai, setiap kelompok mempresentasikan hasil yang telah didapat dengan cara

memperagakan di depan kelas, kelompok lain untuk mengikutinya sehingga temuan dari masing-masing kelompok dapat dipahami oleh kelompok lainnya.

- **Konfirmasi**

1. Guru melakukan konfirmasi dengan cara memberikan penguatan, penekanan ketika presentasi kelompok dilakukan
2. Memberikan umpan balik positif terhadap kegiatan, maupun memberikan penghargaan terhadap keberhasilan peserta didik misal dengan tepuk tangan, pujian, isyarat, dll (**nilai yang ditanamkan: jujur, saling menghargai**)
3. Guru dapat berperan sebagai narasumber dan fasilitator dalam menjawab pertanyaan peserta didik yang menghadapi kesulitan, dengan menggunakan bahasa yang baku dan benar atau membantu menyelesaikan masalah
4. Guru memberikan motivasi kepada peserta didik yang kurang atau belum berpartisipasi aktif.

C. Kegiatan Akhir

1. Dengan bimbingan guru diharapkan peserta didik dapat membuat simpulan dengan menggunakan bahasa sendiri, disini setiap pendapat peserta didik dihargai. (**nilai yang ditanamkan: saling menghargai**)
2. Peserta didik diberi kesempatan untuk membuat simpulan, guru mengantarkannya dengan pertanyaan :
 - a. Sebutkan dari daerah manakah soto pada gambar diatas?
 - b. Apa yang menjadi ciri khas dari contoh gambar soto diatas?

Guru membimbing peserta didik melakukan refleksi. Setelah mempelajari materi ini, mampukah anda mendeskripsikan pengertian makanan sup/soto? Sudahkan anda bisa membuat menu hidangan sup/soto, serta bagaimana harus bersikap? Jika belum, jangan bosan untuk mengulang kembali, berdiskusi dengan teman sejawat, dan membaca berbagai sumber referensi. Selamat belajar.
3. Guru merencanakan kegiatan tindak lanjut dengan memberikan tugas individual maupun kelompok.
4. Guru menutup pelajaran dengan mengucapkan terima kasih atas kesediaan peserta didik belajar bersama dan membantu teman dalam belajar (**nilai yang ditanamkan: kerjasama, saling menghargai, tanggung jawab**)
5. Guru menyampaikan rencana belajar produktif pada pertemuan berikutnya.

IX. SUMBER / MEDIA PEMBELAJARAN

Sumber :

1. Ekawatiningsih dkk. 2008. *Restoran jilid 2*. Jakarta: bse
2. BNSP. 2008. *Modul Restoran*
3. Djelantik dkk. 2008. Pengetahuan dan Pengolahan Makanan. Buku sekolah Tauner

Alat dan Media :

1. Laptop
2. Spidol
3. Whiteboard

X. PENILAIAN

Teknik penilaian : Tes dan Non tes

Instrument Penilaian :

Butir soal

1. Apa yang dimaksud dengan kaldu, sup dan soto jelaskan secara singkat ?
2. Sebutkan contoh soto yang ada di Indonesia ?
3. Bagaimana teknik pembuatan kaldu untuk soto?
4. Bagaimana teknik penyimpanan sup/ soto yang benar?
5. Sebutkan kriteria soto yang baik?

Kunci Jawaban :

1. - Kaldu merupakan bahan dasar dalam pembuatan sup dan saus
 - Sup merupakan makanan cair yang terbuat dari kaldu (*stock*) daging, ayam, ikan dan ditambahkan bahan-bahan pengaroma, bumbu-bumbu dan isian.
 - Soto merupakan jenis sajian sup yang sarat sumber protein dan kalori.
2. Soto tegal, Soto sukoraja, soto kudus, soo betawi, dll
3. Kaldu dibuat dengan merbus langsung air bersama sama dengan daging atau ayam yang akan digunakan sebagai isi dan setelah daging atau ayam lunak dikeluarkan dari kaldu. Selanjutnya kaldu dibumbui. Sebelum dibumbui kaldu sebaiknya disaring terlebih dahulu supaya serbuk atau potongan tulang tidak terbawa.
4. Penyajian sup disesuaikan dengan jenis sup yang akan dihidangkan. Alat hidang yang diperlukan yaitu *soup bowl* atau *boillon cup* (pinggan sup) dilengkapi dengan alas *soup bowl* yaitu *saucce*. Apabila sup yang akan dihidangkan banyak maka alat hidangnya menggunakan *soup tureen* dan dilengkapi dengan *soup ladle*. Hidangan penyerta yang biasa digunakan dalam penyajian sup antara lain berbagai macam *bread* antara lain : *Hard roll/french bread, muffin, plain bread, croissant* dapat juga nasi. Pada saat penyajian sup sebaiknya disertakan *condiment* berupa *salt, pepper, L & P sauce*.

Soto disajikan dalam keadaan panas. Penyajian soto bisa secara terpisah yaitu kuah dan sayuran pada mangkuk dan nasi/lontong/kupat ditempatkan pada piring tersendiri. tetapi bisa juga kuah, sayuran dan nasi/lontong/kupat dicampur menjadi satu. Selanjutnya ditaburi irisan daun bawang dan bawang goreng.

5. Berkuah kaldu atau santan, Perbandingan antara kuah dengan isi 2 :1,
Kaya dari segi aroma, rasa dan penampilan, Temperatur penyajian panas.

Norma Penilaian :

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

PEDOMAN PENSKORAN UMUM UNTUK SEMUA SOAL

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

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

Tegal, 03 Oktober 2012

Mengetahui ,

Guru Pamong

Guru Pratikun Unnes

Kartini, A.md

NIP 196309081987032010

Dina Maria Ulfah

NIM 5401409092

Dosen Pembimbing

Pudji Astuti, M.Pd

NIP.197105031999032002

JOBSHEET

LEMBAR KERJA

NAMA SEKOLAH

H. MATA PELAJARAN : Produktif Jasa Boga

KELAS/SEMESTER

I. STANDAR KOMPETENSI : Menyiapkan dan mengolah kaldu dan sup/soto

J. ALOKASI WAKTU : 8 x 45 menit

- I. Tujuan
 1. Siswa terampil membuat kaldu untuk soto
 2. Siswa terampil membuat pelengkap hidangan soto
 3. Siswa terampil membuat garnish untuk hidangan soto
- II. Prasyarat
 1. Siswa sudah dapat memahami jenis kaldu yang digunakan untuk soto
 2. Siswa sudah dapat memahami teknik membuat soto
- III. Bahan dan perlengkapan
Bahan :
 - Bahan pembuatan sotoAlat :
 - Menyesuaikan praktek
- IV. Petunjuk umum
 1. Siapkan alat dan bahan praktek
 2. Kenakan pakaian praktek lengkap
 3. Bekerja menurut tertib kerja
 4. Berkemastlah dengan tertib

V. Penilaian

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Penilaian / Kriteria Unjuk Kerja	Skor	Perolehan skor	Tuntas	
					Ya	Tidak
Menyiapkan dan mengolah kaldu dan sup/soto	Praktik pelaksanaan membuat soto sesuai dengan standart operasional praktik	Persiapan : Bahan dan peralatan lengkap	20			
		Proses : Teknik pemilihan jenis bahan yang tepat untuk membuat hidangan soto	30			
		Hasil : tekstur, warna, rasa, bentuk sesuai dengan standar porsi dan karakteristik masakan tersebut	50			
Total Skor			100			

VI. Sumber / referensi

1. Agusti,N.1997.*Persiapan Dasar Pengolahan Makanan*.Jakarta : DEPDIKBUD DIREKTORAL JENDERAL PENDIDIKAN DASAR DAN MENENGAH KEJURUAN
2. Ekawatiningsih dkk. 2008. *Restoran jilid 2*. Jakarta: bse
3. BNSP. 2008. *Modul Restoran*
4. Djelantik dkk. 2008. Pengetahuan dan Pengolahan Makanan. Buku sekolah Tauner

VII. Prosedur dan tata tertib kerja

1. Siapkan alat dan bahan praktek
2. Buatlah macam – macam soto
3. Penilaian
4. Bersih – bersih area kerja dan berkemaslah

Tegal,03 Oktober

2012

Mengetahui ,

Guru Pamong

Guru Pratiikan Unnes

Kartini, A.md

NIP 196309081987032010

Dina Maria Ulfah

NIM 5401409092

Dosen Pembimbing

Pudji Astuti, M.Pd

NIP.197105031999032002

SOTO TEGAL



Bahan

- 150 gram babat sapi / daging ayam
- 3 sdm minyak, untuk menumis

Haluskan

- 7 butir bawang putih
- 3 siung bawang merah
- 4 buah cabai merah, rebus
- 4 butir kemiri
- 1 ½ sdt garam

- 2 sdm tauco
- 2 lembar daun salam
- 3 cm lengkuas, memarkan
- 1 batang serai, memarkan
- 1 liter air kaldu sapi
- 1 batang daun bawang
- 1 sdt gula pasir
- 200 gram taugé pendek, seduh air panas
- Bawang goreng untuk taburan

Cara membuat

5. cuci bersih babat dan usus, rebus sampai empuk. Bakar/garang diatas bara api sampai beraroma.
6. tumis bumbu halus sampai harum dan matang, tambahkan tauco, daun salam, lengkuas, dan serai. Tuang tumisan bumbu ke dalam air kaldu,

masukkan daun bawang, bubuk gula pasir. Masak sampai mendidih.

7. siapkan mangkuk, isi dengan nasi, tambahkan tauge, babat, dan usus. Siram dengan kuah soto, taburi dengan bawang goreng. Untuk 5 orang
- 8.

SOTO SEMARANG



Bahan:

- 3 sdm minyak sayur
- 1 lembar daun salam
- 1 batang serai, memarkan
- 2 lembar daun jeruk purut
- 1250 ml kaldu
- 2 batang daun bawang, iris tipis
- 50 g suun kering, rendam air hangat hingga lunak, potong-potong
- 500 g ayam, rebus hingga lunak, ambil dagingnya, suwir halus
- 2 batang seledri, iris halus
- 4 sdm kecap manis
- 2 sdm bawang merah goreng
- 1 buah jeruk nipis, potong-potong

Bumbu, haluskan:

- 4 butir kemiri
- 1 sdt merica butiran
- 1 sdt ketumbar
- 1 cm jahe
- 1 cm kunyit
- 2 sdt garam

Cara membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum.
2. Masukkan daun salam, serai, dan daun jeruk. Aduk hingga layu. Angkat.
3. Masukkan ke dalam kaldu, tambahkan daun bawang, masak hingga mendidih. Angkat.
4. Penyajian: Taruh ayam suwir, suun, seledri, dan kecap manis dalam mangkuk.
5. Tuangi kuah panas. Taburi bawang merah dan seledri. Perciki air jeruk nipis.
6. Sajikan bersama Sambal Rawit.

Catatan :

* untuk 4 orang

SOTO PEKALONGAN



Bahan:

- 2 lt air/kaldu daging
- 400 g daging sapi bagian sandung lamur, potong-potong
- 150 g daging sapi, potong dadu
- 60 g babat, potong-potong
- 60 g paru, potong-potong
- 2 sdm tauco
- 2 cm lengkuas, memarkan 2 lembar daun salam
- 1 sdt gula pasir
- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdt garam

Haluskan:

- 6 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih

4 buah cabe merah
5 butir kemiri
½ sdt lada butir
2 cm jahe

Pelengkap:

Soun, seduh air panas
Lontong, potong-potong
Irisan daun bawang dan seledri
Potongan jeruk nipis
Sambal cabai rawit

Cara Membuat:

1. Rebus hati, paru dan babat hingga matang. Angkat, potong-potong, sisihkan.
2. Didihkan air, masukkan potongan daging, potongan hati, babat dan paru. Masak hingga mendidih.
3. Panaskan minyak, tumis semua bumbu halus, tauco, lengkuas, daun salam, gula pasir dan garam. Tuang tumisan bumbu ke dalam rebusan daging, aduk rata, didihkan kembali hingga daging empuk. Angkat.
4. Siapkan mangkuk saji, atur soun, lontong dan irisan daun bawang-sledri. Tuang kaldu panas beserta isinya. Sajikan panas dengan dilengkapi potongan jeruk nipis dan cambal cabe rawit. Hidangkan segera.

Untuk 6 Porsi

Tip: Jangan menggunakan kaldu/air rebusan jeroan (hati, paru dan babat) untuk kuah soto. Kaldu jeroan akan menghasilkan soto beraroma amis dan terlalu kental/berminyak. Rebus terpisah aneka jeroan dan gunakan kaldu daging untuk kuahnya.

SOTO MAKASAR



Bahan

- 300 gram jeroan sapi, rebus

- 300 gram daging sapi
- 5 cm kayu manis
- 2 liter air cucian beras yang terakhir
- 3 sdm minyak, untuk menumis
- 8 butir bawang merah, iris tipis

Haluskan

- 6 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 1 ½ sdt merica butir
- 1 sdm ketumbar sangrai
- ½ sdt jintan
- 3 cm jahe
- 5 cm lengkuas
- 50 gram kacang tanah, sangrai, buang kulit arinya.
- 2 batang serai, memarkan
- 2 sdm tauco
- 1 sdm irisan gula merah

Pelengkap

- Buras/lontong secukupnya, potong-potong
- 2 batang daun bawang, iris halus
- 3 sdm bawang goreng
- 3 buah jeruk nipis, belah-belah
- Sambal tauco

Cara membuat

- 1. masukkan daging sapi, jeroan, kayu manis, dan garam ke dalam panci yang berisi air cucian beras. Masak sampai daging setengah matang. Kecilkan apinya.
 2. tumis bawang merah sampai harum, masukkan bumbu halus, serai, dan tauco. Tumis sampai harum dan matang. Masukkan tumisan bumbu ke dalam rebusan daging. Tambahkan gula merah, masak sampai daging, jeroan empuk dan matang.

3. angkat daging dan jerohan sapi, lalu potong-potong. Masukkan kembali kedalam kuah. Sajikan coto dengan pelengkap dan sambal tauco.

Untuk 6 orang

MODUL
MENYIAPKAN MENGOLAH DAN MENYAJIKAN SUP/SOTO

KALDU

A. Pengertian Kaldu

Kaldu merupakan bahan dasar dalam pembuatan sup dan saus. Dihasilkan dari rebusan tulang sapi, tulang ayam, tulang ikan. Dengan penambahan sayuran yang mengandung aroma dan dimasak dengan waktu tertentu. Bahan dasar kaldu : Tulang ayam, sapi, ikan. Mirepoix (wortel, bawang Bombay, batang sledri), Bouquet garni (lada butir, bayleaf, thyme, batang daun bawang)

❖ Syarat Kaldu Yang Baik.

1. Jernih
2. Bebas Lemak
3. Aroma Segar

B. Guna Kaldu (stock)

- a. Merangsang alat pencernaan sehingga menimbulkan nafsu makan
- b. Sebagai dasar dalam pembuatan sup dan saus
- c. Sebagai penyedap yang dapat ditambahkan dalam masakan tertentu
- d. Dapat diberikan pada orang sakit

C. Macam-macam (stock)

- a. Kaldu Putih (White Stock)
- b. Kaldu Coklat (Brown Stock)

D. Bahan pembuatan kaldu

- a. Bahan dasar pembuatan kaldu yang berasal dari hewani

1) Daging/ tulang sapi

Kaldu sapi muda, lemak tidak banyak dari daging berbau susu, sedangkan sapi tua lebih banyak mengandung zat ekstratif dan bila dimasak lemak tidak hancur

2) Ayam

Yang digunakan untuk membuat kaldu ayam adalah tulang kepala dan kaki. Ayam yang baik untuk bahan kaldu adalah ayam yang sudah tua.

3) Kambing

Yang baik berumur 1 tahun, dan yang dibuat kaldu tulangnya saja.

4) Ikan

Dipergunakan ikan yang tidak berbau keras, dapat juga digunakan tulang kepala ikan. Ikan yang baik digunakan adalah ikan kakap

b. Air

Dipergunakan air yang bersih dan bebas dari bau atau rasa yang tajam, misalnya rasa kaporit, asin, dan lain-lain

c. Bahan penyedap (mirepoix)

Mirepoix memiliki nilai penting setelah tulang dalam pembuatan stock. Berasal dari nabati sejenis sayuran yang terdiri dari wortel, bawang bombay, batang bawang, batang sledri. . mirepoix memiliki bahan yang lebih bervariasi. White mirepoix dibuat tanpa wortel, ini dilakukan apabila dikehendaki stock tanpa warna, dapat juga ditambahkan jamur. Loncang dapat menggantikan sebagian bawang bombay dan dapat memberi rasa yang lebih istimewa.

d. Bahan penyedap (bouquette garni)

Terdiri dari bawang bombay, bstng sledri segar, bay leaf, thyme yang halus, lada hitam, diikat jadi satu direbus bersama kaldu.

E. Penyiapan alat untuk membuat kaldu

- 1) Stock pot; sering diberi keran di dasarnya untuk menuangkan stock dari dasar panci- Gunanya agar stock yang disaring tetap bebas dan temak atau noda yang mungkin mengambang di permukaan.
- 2) Roasting pan, pan yang digunakan untuk mencoklatkan tulang dalam pembuatan brown stock.
- 3) Chopping board atau chopping block, digunakan untuk tempat memotong tulang, baik tulang yang besar maupun yang kecil.
- 4) Bone knife, pisau tulang
- 5) Vegetable knife, pisau yang digunakan untuk memotong dan mengiris sayuran.
- 6) Conical strainer, saringan yang berbentuk kerucut dan digunakan untuk menyaring stock sehingga bebas dari noda. Pada saat menyaring stock semua bahan padat dan kotoran akan menghadap ke dasar.
- 7) Tammy cloth atau muslim cloth, kain yang digunakan untuk menyaring stock
- 8) Perforated spoon, digunakan untuk mengangkat temak atau busa yang mengapung di permukaan stock.

F. Pengolahan kaldu

a. Pembuatan kaldu putih (white stock)

- 1) Potong tulang menjadi 3-4 inch (8-10 cm) ; tujuannya agar permukaannya lebih banyak dan membantu mengekstrasikan. Tulang ikan dan ayam tidak perlu dipotong, namun untuk carcasses yang utuh bisa di chop.
- 2) Cuci tulang dalam air dingin, bisa juga dilakukan proses blanching. Tujuannya untuk mengangkat kotoran -kotoran yang dapat mengotori stock.

- 3) Letakkan tulang-tulang tersebut dalam stock pot, dan tuangi dengan air dingin hingga tulang tertutup, maksudnya untuk mempercepat ekstraksi. Apabila menggunakan air panas akan memperlambat ekstraksi.
- 4) Rebuslah sampai mendidih, kemudian kecilkan apinya (simmer). Bersihkan buih-buih yang muncul. Proses ini penting agar agar mendapatkan stock yang jernih. Buih yang membentuk gumpalah akan pecah dan terurai dan tercampur dengan bahan cair.
- 5) Tambahkan mirepoix yang sudah di chop, herb dan spice
- 6) Jaga stock jangan sampai mendidih dan biarkan tetap dalam keadaan simmer pelan.
- 7) Selama pemasakan bersihkan kotoran-kotoran yang muncul sesering mungkin.
- 8) Jagalah air, agar jumlahlah tetap tetap di atas tulang, dengan cara menambahkan air jika stock tereduksi. Pengolahan tulang dengan mengekspos ke udara akan menyebabkan warna gelap dan hal ini mengakibatkan stock berwarna gelap, juga aroma yang tidak tereduksi ke dalam air, karena air tidak mengenai tulang.
- 9) Rebus simmer sesuai dengan waktu yang diinginkan, untuk tulang sapi (beef dan veal selama 6-8 jam, untuk tulang ayam 3- 4 jam dan untuk tulang ikan 30 -45 menit.) Waktu selama itu dipergunakan untuk mengekstraksikan lebih banyak gelatin.
- 10) Bersihkan kotoran dengan menggunakan melakukan penyaringan dengan chine cap yang dilapisi dengan cheese cloch.
- 11) Dinginkan stock secepat mungkin, hal ini bisa dilakukan dengan cara:
 - Letakkan pot dalam sebuah bak, dan air dingin dapat melewati bawah pot. Proses ini disebut venting.

- Alirkan air dingin ke dalam bak, tingginyajangan sampai melebihi stock.
- Aduk – aduk pot sekali-kali, sehingga stock dapat dingin secara merata. Kesalahan dalam mendinginkan stock memudahkan tumbuhnya bakteri

12) Setelah dingin masukkan dalam refregerator, dan tutuplah pot tersebut.

b. Pembuatan kaldu coklat (brown stock)

- 1) Potong tulang menjadi 3-4 inch (8-10 cm) seperti halnya white stock
 - 2) Tulang-tulang tersebut tidak perlu dicuci atau di blanch. Bahan cair dari proses pencucian akan menghalangi proses pencoklatan.
 - 3) Letakkan tulang-tulang tersebut dalam roasting pan dan coklatkan dengan panas oven 375 derajat, dapat juga lebih tinggi dari itu.
 - 4) Jika tulang-tulang telah coklat, angkat dari pan, dan letakan pada stock pot. Tuangi air dingin sampai menutupi tulang dan rebus simmer.
 - 5) Tiriskan lemak maupun sisa-sisa lemak ke dalam roasting pan. Deglaze dengan penambahan air, aduk-aduk di atas api sampai dripping terlarut, dan tambahkan pada stock pot.
 - 6) Sementara stock dipanaskan, masukkan mirepoix, dan sisa lemak dalam roasting pan, kemudian coklatkan sayur-sayuran tersebut dalam oven.
 - 7) Saat air pada stock mencapai simmer, maka mulailah membersihkan lemak yang muncul.
 - 8) Tambahkan sayuran yang sudah dicoklatkan dan produk-produk tomat pada stock pot. Simmer selama 3-4 jam.
 - 9) Lanjutkan prosedur ini sama dengan white stock.
- 10) Penyimpanan Stock
- Stock dapat disimpan hingga 1 minggu dalam kulkas atau kamar pendingin pada temperatur 1 ° C - 4 ° C

- Stock dapat disimpan hingga 3 bulan dalam freezer
- Stock harus benar-benar dingin sebelum disimpan dalam lemari pendingin, kamar pendingin atau freezer.
- Untuk mempercepat proses pendinginan stock boleh ditempatkan dalam air es. Stock kemudian diaduk untuk mengurangi panas secara merata.
- Gunakan stockpot atau tutup untuk mencegah benda-benda asing (kotoran) ke dalam stock.
- Berikan label dan tanggal pada semua stock yang disimpan.

G. Kriteria hasil stock

Stock yang baik harus memenuhi standar yaitu :

- Kaldu Putih (White Stock); jernih, bening, bersih tidak berlemak.
- Kaldu Coklat (Brown Stock) ; agak kecoklatan seperti air teh, bersih, jernih tidak berminyak/berlemak.
- Stock yang keruh merupakan salah satu tanda bahwa prosedur yang benar tidak diikuti pada waktu membuat stock.

H. Hal-hal yang harus diperhatikan pada pembuatan kaldu

- a. Pergunakan peralatan yang bersih
- b. Pergunakan bahan yang segar
- c. Pakai panci yang tebal
- d. Potongan

SOTO

A. Aneka Soto

Soto merupakan jenis sajian sup yang sarat sumber protein dan kalori. Soto adalah hidangan yang berisi campuran daging atau ikan yang direbus bersama sayuran, dedaunan dan aneka rempah sehingga menghasilkan aroma yang khas dan menggugah selera . Soto dapat dinikmati sebagai pendamping nasi, lontong atau kupat dan dapat pula disantap sebagai hidangan sepinggan.

Macam- macam soto yang ada di Indonesia :

1) Soto Sokaraja

Oleh masyarakat [Banyumas](#) disebut Soto [Sokaraja](#) adalah sejenis [makanan](#) dari [Indonesia](#). [Soto](#) ini memiliki ciri khas yang berbeda dengan soto-soto lainnya yang ada di Indonesia. Ciri utama dari soto ini adalah penggunaan sambal kacang dan [ketupat](#). Soto Sokaraja sudah banyak dijual di luar Banyumas tetapi kalau sempat mampir ke Sokaraja, kita dapat menikmati soto di warung-warung yang berderet rapi di sepanjang jalan di Sokaraja

2) Soto Jawa

Soto dari Jawa tengah dan Jawa Timur mempunyai kuah yang umumnya bening dan encer seperti Sop

3) Soto Bandung

Seperti halnya daerah lain, Bandung juga memiliki masakan soto yang khas. Namanya soto bandung. Namun, bahan dasar yang digunakan sedikit berbeda dari soto pada umumnya, yakni menggunakan lobak. Kalau biasanya soto bersantan, soto bandung malah berkuah bening.

4) Soto Betawi

Pada Soto Betawi kuahnya kental dan bersantan. Rasanya manis-gurih dan dagingnya telah digoreng terlebih dahulu dan telah dipotongi kecil-kecil. Sehingga praktis dan tidak perlu sebilah pisau untuk memakannya. ciri khas

dari Soto Betawi adalah dicemplungi remukan emping, potongan kentang rebus, irisan daun bawang mentah dan tomat mentah. Sehingga sangat menggugah selera

5) Soto Banjar

Produk Soto Banjar itu sama, baik yang diolah urang Banjar di perantuan maupun mereka yang tinggal di Kalsel, yaitu terdiri atas nasi atau ketupat, ayam serta secukupnya rempah-rempah seperti buah pala, lada dan lainnya.

6) Soto makasar

Soto Makasar isinya biasanya potongan daging iga sapi yang besar-besar yang masih lengkap dengan tulangnya sehingga kita agak kesulitan memakannya bila tanpa pisau.

7) Soto Padang

Soto dari Padang lebih mirip Gulai, dengan kuah kental dan berbumbu pekat berwarna kuning kemerahan dan rasanya tentu saja pedas dan panas.

B. Teknik pembuatan kaldu untuk soto.

Kaldu dibuat dengan merbus langsung air bersama sama dengan daging atau ayam yang akan digunakan sebagai isi dan setelah daging atau ayam lunak dikeluarkan dari kaldu. Selanjutnya kaldu dibumbui. Sebelum dibumbui kaldu sebaiknya disaring terlebih dahulu supaya serbuk atau potongan tulang tidak terbawa.

C. Teknik membumbui soto

Bumbu soto sangat beragam tergantung jenisnya. Ada soto yang hanya dibumbui dengan bawang putih, salam, lengkuas dan serai. Ada pula yang ditambahkan bumbu halus antara lain: bawang merah, bawang putih, kemiri dan kunyit. Beberapa jenis soto mengharuskan bumbunya ditumis terlebih dahulu sebelum dimasukkan ke dalam kaldu, tetapi ada pula yang langsung dimasukkan dalam kaldu tanpa ditumis. Merebus bumbu dalam kaldu harus

cukup lama agar supaya bumbu betulbetul meresap. Sebaiknya gunakan api kecil selama bumbu direbus dalam kaldu.

D. Pelengkap soto

Soto biasanya disajikan dengan dilengkapi sambal, kecap dan irisan jeruk nipis. Beberapa jenis soto dilengkapi lagi dengan irisan tomat, perkedel kentang, perkedel singkong, kripik kentang dan kerupuk. Selain itu soto biasanya juga disajikan bersama nasi atau lontong/kupat tergantung kebiasaan pada masing-masing daerah.

E. Penyajian soup dan soto

Penyajian sup disesuaikan dengan jenis sup yang akan dihidangkan. Alat hidang yang diperlukan yaitu *soup bowl* atau *boillon cup* (pinggan sup) dilengkapi dengan alas *soup bowl* yaitu *saucce*. Apabila sup yang akan dihidangkan banyak maka alat hidangnya menggunakan *soup tureen* dan dilengkapi dengan *soup ladle*. Hidangan penyerta yang biasa digunakan dalam penyajian sup antara lain berbagai macam *bread* antara lain : *Hard roll/french bread, muffin, plain bread, croissant* dapat juga nasi. Pada saat penyajian sup sebaiknya disertakan *condiment* berupa *salt, pepper, L & P sauce*.

Soto disajikan dalam keadaan panas. Penyajian soto bisa secara terpisah yaitu kuah dan sayuran pada mangkuk dan nasi/lontong/kupat ditempatkan pada piring tersendiri. tetapi bisa juga kuah, sayuran dan nasi/lontong/kupat dicampur menjadi satu. Selanjutnya ditaburi irisan daun bawang dan bawang goreng.

1) Suhu Penyajian Sup

Sup dapat disajikan panas maupun dingin, sup panas disajikan pada suhu antara 70-80o C sedangkan untuk sup dingin dengan suhu antara 5-7 oC.

Apabila menyajikan sup panas dalam jumlah banyak maka alat penghidang harus dilengkapi dengan menggunakan pemanas, begitu pula apabila menyajikan sup dingin maka alat hidang yang digunakan juga harus *chilled* terlebih dulu.

2) Porsi Penyajian Sup

Penyajian sup sebagai *appetizer* dengan porsi 2 – 2½ dl, sedangkan untuk *main course* dengan porsi 3 - 3½ dl.

3) *Garnish Sup*

- *Garnish sup*, yaitu hiasan/dekorasi dalam menyajikan sup. *Garnish* pada sup dibedakan menurut fungsinya, yaitu :
- *Garnish* yang ada dalam sup atau *garnish* yang digunakan sebagai bahan isi. Misalnya ; sayuran, daging, ayam, udang, biji-bijian, produk pasta.
- *Garnish* yang ditaburkan di atas sup atau sebagai *topping*. Misalnya : *chopped parsley*, keju parut, *cream*, *crouton*, *paprika powder*.
- *Garnish* yang berupa pelengkap atau disajikan sebagai penyerta (*accompaniment*). Misalnya : *crackers*, *corn chip*, *wafer*, *french bread*.

F. Kreteria Soup

1. Sup cair kreterianya adalah:

- a. Sup harus benar-benar jernih dan tidak ada gumpalan.
- b. Sup tidak berlemak
- c. Kaya dari segi aroma, rasa dan penampilan
- d. Temperatur harus sesuai dengan jenis sup (panas/dingin)

2. Sup kental kreterianya adalah:

- a. Mempunyai tekstur kental namun masih dapat dituang/ mengalir baik dalam keadaan suhu panas maupun dingin.
 - b. Penampakan sup transparan
 - c. Tidak berbutir atau bergumpal
 - d. Kaya dari segi aroma, rasa dan penampilan
 - e. Temperatur harus sesuai baik untuk sup panas atau dingin
3. Soto kreterianya adalah:
- a. Berkuah kaldu atau santan
 - b. Perbandingan antara kuah dengan isi 2 :1
 - c. Kaya dari segi aroma, rasa dan penampilan
 - d. Temperatur penyajian panas

G. Resep dasar kaldu (stock), macam – macam sup dan soto

a. Kaldu putih (white stock)

Nama Bahan	Ukuran
1. Tulang ayam/sapi	6 kg
2. <i>Mire poix</i> :	
• Onion	• 500 gr
• Carrot	• 250 gr
• Celery	• 250 gr
3. <i>Sachet</i> :	
• Bay leaf	• 1
• Thyme	• ½ gr
• Merica utuh	• 1 gr
• Batang parsley	• 6-8
• Cengkeh utuh	• 2
4. Air dingin	• 12lt

Cara membuat :

1. Jika tulang sapi utuh/panjang, maka potonglah sepanjang 8-10 cm, cuci dengan air dingin

2. *Blanching* tulang, caranya : letakkan tulang dalam *stock pot* dan tuangi dengan air dingin sampai tulang tergenang karena kotoran-kotoran akan mudah terlarut dalam air dingin. Panaskan *stock pot*, saat air menjadi panas kotoran akan mengeras(terkoagulasi) dan muncul dipermukaan membentuk awan, turunkan *stock pot* dari atas api.
3. Tuang air bekas *blanching* dan cuci tulang dengan air bersih.
4. Letakkan tulang yang bersih pada *stock pot* dan tuangi air dingin sampai tulang tertutup, rebus mendidih, turunkan panas sampai *simmer*, bersihkan buih-buih yang muncul sesering mungkin.
5. Masukkan *mirepoix* dan *sachet*.
6. *Simmer* sesuai waktu yang diperlukan : *Beef & veal* 6 – 8 jam, *Chicken* 3 – 4 jam
7. Tambahkan air jika perlu agar tulang tetap terendam.
8. *Skim* busa yang timbul selama proses.
9. Saring, stock siap digunakan.

Hasil : 8 lt

b. Kaldu Coklat (*Brown Stock*)

No	Nama bahan	Ukuran
1.	Tulang sapi	6 kg
2.	Mire Poix	
	- Onion	500 gram
	- Carrot	250 gram
	- Celery	250 gram
3.	Air dingin	12 liter
4.	Tomat / <i>Tomato pasta</i>	500 gram
5.	Sachet	

	- Bay Leaf	1
	- Thyme	
	- Merica utuh	½ gram
	- Batang Parsley	1 gram
	- Cengkeh utuh	6-8
		2 butir

1. Cara membuat :
2. Jika tulang sapi utuh/panjang, maka potonglah sepanjang 8-10 cm, cuci dengan air dingin
3. Letakkan tulang dalam *roasting pan* dalam panas (400°F / 200°C) dan coklatkan dengan baik
4. Angkat tulang dari pan dan letakkan dalam *stock pot*, tuangi air sampai menutup tulang, rebus *simmer*, bersihkan kotoran yang muncul di atasnya, biarkan *stock* tetap *simmer*.
5. Tiriskan lemak maupun sisa-sisa lemak kedalam *roasting-pan*. *Deglaze pan* dengan air dan masukkan ke *stock pot*
6. Masukkan *mire poix* kedalam sisa lemak dan coklatkan dalam oven.
7. Masukkan kedalam *stock pot mire poix* yang sudah dicoklatkan, *sachet* dan produk tomat
8. Teruskan merebus *simmer* dengan jangka waktu 6-8 jam. Bersihkan kotoran yang muncul dipermukaan.
9. Tambahkan air jika diperlukan agar tulang tetap terendam.
10. Saring dengan baik, *brown stock* siap digunakan.

Hasil : 8 lt

c. Beef Broth

No	Nama bahan	Ukuran
----	------------	--------

1.	Beef stock	4 lt
2.	Onion	500 gr
3.	Daging sapi	500 gr
4.	Celery	50 gr
5.	Carrot	150 gr
6.	Leek	50 gr
7.	Tomat cincang	1 buah
8.	Mentega	100 gr
9.	Sachet bag (bay leaf, thyme)	-
10.	Pepper	½ sdm
11.	Salt	1 sdm
12.	Chopped parsley	sckpnya

Cara membuat :

1. *Beef stock* disiapkan
2. Sayuran dicuci kemudian dipotong-potong dadu kecil
3. Saute sayur-sayuran dengan mentega sampai layu dan menghasilkan aroma yang enak.
4. Masukkan *beef stock* dan panaskan perlahan-lahan (*simmer*)
5. Setelah masak dan kaldu cukup kuat tambahkan bumbu-bumbu lain
6. Sajikan sup dan taburi atasnya dengan *chopped*

SILABUS

NAMA SEKOLAH : UPTD SMK 1 TEGAL
BIDANG STUDI KEAHLIAN : SENI KERAJINAN DAN PARIWISATA
PROGRAM STUDI KEAHLIAN : TATA BOGA
KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA (099)
MATA PELAJARAN : DASAR KOMPETENSI KEJURUAN
KELAS/SEMESTER : X1
SATANDAR KOMPETENSI : MENGOLAH MAKANAN INDONESIA
KODE DASAR KOMPETENSI : 099. SK. 2
ALOKASI WAKTU : 114 JAM (@45 MENIT x 19 P x 6 JAM)

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

				<p>makanan daerah Indonesia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Memberikan tugas • Menyimpulkan materi, evaluasi 						
1.2. Menyiapkan, membuat bumbu dasar dan mengolah masakan Indonesia	1.2.1.	<ul style="list-style-type: none"> • Jenis komoditi, termasuk rempah-rempah dan bumbu segar, kering yang digunakan dalam pengolahan masakan Indonesia disebut dalam bahasa Indonesia • Macam rempah-rempah segar, kering dan yang diawetkan yang diperoleh dari biji-bijian, bunga-bunga, buah-buahan, kulit kayu, akar dan daun-daunan, tumbuhan tropis dipilih, diukur dan ditimbang secara benar untuk membuat 	<ul style="list-style-type: none"> • Menyiapkan bumbu • Membuat bumbu 	<ul style="list-style-type: none"> • memberikan apersepsi, informasi dan motivasi • memberikan tugas • mendemonstrasikan pembuatan bumbu dasar dan penyimpanannya • menganalisa dan mengevaluasi hasil praktik sesuai kriteria • menyimpulkan materi 	<ul style="list-style-type: none"> • tes tertulis • pemberian tugas • observasi • demonstrasi • praktek 	3	3(6)	<ul style="list-style-type: none"> • resep masakan Indonesia • buku bumbu dasar • buku pengelolaan masakan 	<ul style="list-style-type: none"> • Jujur : percaya diri, berpikir positif • Cerdas : hemat, kreatif • Tangguh : mandiri, tanggung jawab • Peduli : kerja sama, toleransi 	

		<p>bumbu sesuai dengan resep</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kombinasi ramuan (sambal, kemiri, galangal, gula jawa, bawang putih, bawang merah dll) diblender atau di giling 								
1.2.2. menggunakan	<ul style="list-style-type: none"> • Bumbu dipilih disiapkan dan digunakan secara tepat, dengan bahan ayam, daging, seafood dan sayuran sesuai dengan resep tertentu/khusus • Jumlah yang tepat dari bumbu digunakan sesuai dengan peraturan perusahaan 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembuatan aneka bumbu masakan indonesia 	<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan apersepsi • Menjelaskan : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Peralatan pembuatan bumbu ✓ Persiapan bumbu untuk seafood, daging, ayam dan sayuran • Pembuatan macam-macam bumbu • Standar penggunaan bumbu dalam masakan Indonesia • Kriteria hasil • Mengevaluasi hasil praktek • Menyimpulkan 	<ul style="list-style-type: none"> • Tes lisan • Tes tertulis • Praktek • Observasi • Persiapan,praktek, hasil • Pemberian tugas 	3	(10)		<ul style="list-style-type: none"> • Resep masakan Indonesia • Buku bumbu dasar • Buku pengelolaan masakan 	<ul style="list-style-type: none"> • Jujur : percaya diri, berpikir positif • Cerdas : hemat, pengendalian emosi, kreatif • Tangguh : mandiri, pantang,menyerah, kerja keras, tanggung jawab • Peduli : kasih sayang, kerja sama, cinta damai, toleransi 	

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

		<p>secara rapi dan menarik untuk menciptakan daya tarik maksimum bagi pelanggan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hiasan hidangan (telur, sayuran, cabe, kerupuk dan daging) serta makanan pengiring dengan pilihan bumbu sesuai dengan tradisi yang diterima daerah, dan menciptakan penyajian yang menarik 		<p>hidang</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Teknik penataan hidangan ✓ Standar porsi • Memberikan tugas • Evaluasi dan berkemas 						<p>positif</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cerdas : hemat, rendah hati, pengendalian emosi dan kreatif. • Tangguh : tanggung jawab, mandiri, kerja keras dan pantang menyerah dan kerja keras. • Peduli : kasih sayang, kerja sama, cinta toleransi damai dan toleransi
1.3. men gola h salad (gad o- gado , urap, rujak) 1.3.1.	<ul style="list-style-type: none"> • ragan salad diidentifikasi dalam terminology yang tepat • menjelaskan pengertian, dan macam-macam salad 	<ul style="list-style-type: none"> • Pengidentifikasian salad Indonesia dengan terminologi yang tepat 	<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan apersepsi, informasi dan motivasi • Menjelaskan : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Pengertian salad dalam menu Indonesia ✓ Klasifikasi salad dalam menu Indonesia • Umpan balik tanya jawab • Menyimpulkan 	<ul style="list-style-type: none"> • Tes lisan • observasi 	2			<ul style="list-style-type: none"> • buku resep masakan daerah • macam-macam salad 	<ul style="list-style-type: none"> • Jujur : adil, ikhlas, santun, disiplin, percaya diri dan berpikir positif • Cerdas : hemat, rendah hati, pengendalian emosi 	

				materi						<p>dan kreatif.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tangguh : tanggung jawab, mandiri, kerja keras dan pantang menyerah dan kerja keras. • Peduli : kasih sayang, kerja sama, cinta toleransi . damai dan toleransi
1.3.2. Menyajikan salad	<ul style="list-style-type: none"> • Bahan makanan segar dari : daun, umbi disiapkan sesuai standar resep • Salad (selada, gado-gado, asinan, pecel dll) disajikan dengan pelengkap nya sesuai dengan tradisi daerah setempat • Bahan makanan dan bumbu disiapkan sesuai dengan resep dan spesifikasi daerah • Bahan 	<ul style="list-style-type: none"> • Penyiapan bahan makanan, bumbu serta pelengkap • Pembuatan salad • Standar resep • Peralatan pembuatan salad • Jenis-jenis salad Indonesia • Sistematisa kerja 	<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan apersepsi • Menjelaskan tentang : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Peralatan pengolahan dan alat hidang untuk salad ✓ Bahan makanan untuk salad ✓ Bahan pelengkap salad ✓ Teknik pembuatan bumbu salad dan marinade ✓ Teknik pembuatan salad ✓ Standar 	<ul style="list-style-type: none"> • Tes lisan • Observasi • Praktek • Persiapan, proses, hasil • Pembagian tugas 	2	2(4)		<ul style="list-style-type: none"> • Buku resep masakan daerah • Macam-macam salad 	<ul style="list-style-type: none"> • Jujur : adil, ikhlas, santun, disiplin, percaya diri dan berpikir positif • Cerdas : hemat, rendah hati, pengendalian emosi dan kreatif. • Tangguh : tanggung jawab, mandiri, kerja keras 	

		<p>perendan (marinade) penambah aroma pada suhu yang tepat dan sesuai dengan standar kesehatan dan keselamatan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dasar hygiene diterapkan berdasarkan prinsip kesehatan dan keselamatan • Standar resep diikuti dengan tepat sesuai dengan spesifikasi daerah • Peralatan pengolahan digunakan dan dibersihkan dengan tepat • Macam-macam salad digunakan sesuai dengan pesanan tamu • Langkah-langkah yang tepat dijalankan untuk pelaksanaan sistematika kerja 		<p>porsi</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Criteria hasil ✓ Berkemas 						<p>dan pantang menyerah dan kerja keras.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peduli : kasih sayang, kerja sama, cinta toleransi damai dan toleransi
1.3.3. Menyimpan salad	<ul style="list-style-type: none"> • Salad disimpan pada suhu dan kondisi yang tepat untuk mempertahankan kualitas • Prinsip hygiene, kesehatan dan 	• Penyimpanan salad	<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan apersepsi • Menjelaskan teknik penyimpanan salad • Mendemonstrasikan penyimpanan 	<ul style="list-style-type: none"> • Tes lisan • Observasi • Pembagian tugas 	2	2(4)		<ul style="list-style-type: none"> • Buku resep masakan daerah • Macam-macam salad 	<ul style="list-style-type: none"> • Jujur : adil, ikhlas, santun, disiplin, percaya diri dan berpikiran positif • Cerdas : 	

		keselamatan diterapkan dalam proses penyimpanan		salad • Pemberian tugas menyimpulkan materi						hemat, rendah hati, pengendalian emosi dan kreatif. • Tanggung jawab, mandiri, kerja keras dan pantang menyerah dan kerja keras. • Peduli :kasih sayang, kerja sama, cinta toleransi . damai dan toleransi
1.3.4. Menyajikan salad	<ul style="list-style-type: none"> • Bentuk, ukuran dan warna alat hidang dipilih untuk menambah penampilan makanan • Salad : gado-gado, selada, pecel, asinan dll. Dihias untuk mempercantik penampilan agar menarik minat pembeli • Bahan untuk bumbu 	• Penyajian salad	<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan apersepsi • Mendemonstrasikan peralatan, porsi dan garnish salad • Menyimpulkan materi / memberi tugas 	<ul style="list-style-type: none"> • Tes tertulis • Observasi • Praktek • Demonstrasi • Tugas mandiri 	2	2(4)		<ul style="list-style-type: none"> • Buku resep masakan daerah • Macam-macam salad 	<ul style="list-style-type: none"> • Jujur : adil, ikhlas, santun, disiplin, percaya diri dan berpikir positif • Cerdas : hemat, rendah hati, pengendalian emosi dan kreatif. • Tanggung 	

		digunakan untuk hiasan makanan (garnish) sesuai dengan resep dan spesifik daerah								h : tanggung jawab, mandiri, kerja keras dan pantang menyerah dan kerja keras. <ul style="list-style-type: none"> • Peduli : kasih sayang, kerja sama, cinta toleransi .damai dan toleransi
1.4. Mengolah sup dan soto 1.4.1.	<ul style="list-style-type: none"> • Bumbu dan rempah dipilih dan disiapkan sesuai dengan kebutuhan resep • Kaldu (stock) disiapkan dengan menggunakan bumbu yang tepat dan sesuai dengan spesifikasi resep • Bahan makanan yang tepat serta bentuk potongan disiapkan sesuai dengan kebutuhan resep • Prinsip hygiene diterapkan 	<ul style="list-style-type: none"> • Penyiapan bahan-bahan untuk kaldu (stock) • Pengolahan sup dan soto • Penyajian sup dan soto 	<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan apersepsi • Demonstrasi persiapan bahan praktek • Pembagian tugas • Penilaian, analisa dan evaluasi hasil • Menyimpulkan materi • berkemas 	<ul style="list-style-type: none"> • Tes lisan • Observasi • Pembagian tugas 	2	3(6)	<ul style="list-style-type: none"> • Teknik dasar pengolahan makanan Indonesia • Buku sup, soto nusantara 	<ul style="list-style-type: none"> • Jujur : adil, ikhlas, santun, disiplin, percaya diri dan berpikir positif • Cerdas : hemat, rendah hati, pengendalian emosi dan kreatif. • Tangguh : tanggung jawab, mandiri, kerja keras dan pantang 		

		untuk menunjang kesehatan dan keselamatan kerja								menyerah dan keja keras.
										<ul style="list-style-type: none"> • Peduli :kasih sayang, kerja sama, cinta toleransi . damai dan toleransi
1.4.2. Mengolah sup dan soto	<ul style="list-style-type: none"> • Resep standar diterapkan dengan tepat, termasuk rempah kaldu dan atau santan sesuai dengan spesifikasi resep • Sup (aneka soto, aneka sup dll), disiapkan sesuai dengan pesanan tamu dan diolah sesuai dengan spesifik daerah • Prosedur yang tepat dalam membuat bumbu dilakukan untuk menjaga kualitas rasa dan aroma • Standar kualitas diterapkan dalam pembuatan saos untuk sup 	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolahan sup dan soto 	<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan apersepsi • Menjelaskan ; <ul style="list-style-type: none"> ✓ Penggunaan resep standar ✓ Pengolahan aneka sup dan soto ✓ Criteria hasil makanan • Memberikan tugas • Menilai, analisis, evaluasi hasil praktek • Menyimpulkan materi bahan 	<ul style="list-style-type: none"> • Tes lisan • Observasi • Praktek • Pemberian tugas 	2	4(8)		<ul style="list-style-type: none"> • Teknik dasar pengolahan makanan Indonesia • Buku sup, soto nusantara 	<ul style="list-style-type: none"> • Jujur : adil, ikhlas, santun, disiplin, percaya diri dan berpikir positif • Cerdas : hemat, rendah hati, pengendalian emosi dan kreatif. • Tangguh : tanggung jawab, mandiri, kerja keras dan pantang menyerah dan keja keras. • Peduli :kasih sayang, 	

		<p>dan soto</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bahan makanan dan penambah rasa digunakan sesuai standar resep • Prinsip dasar hygiene diterapkan untuk mewujudkan kesehatan dan keselamatan kerja • Ukuran, bentuk dan warna alat hidang 								<p>kerja sama, cinta toleransi ,damai dan toleransi</p>
1.4.3. Menyajikan/menata sup dan soto	<ul style="list-style-type: none"> • Sup dan soto diperiksa untuk memastikan keindahan penampilan • Sup/soto dihidangkan dalam standar porsi yang tepat • Garnish (hiasan makanan) digunakan sesuai dengan spesifik daerah 	<ul style="list-style-type: none"> • Ruang lingkup pengujian/penataan sup dan soto 	<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan motivasi dan apersepsi • Menjelaskan : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Peralatan hidang untuk sup dan soto ✓ Teknik penyajian sup dan soto • Memberi tugas • Berkemas 	<ul style="list-style-type: none"> • Tes lisan • Observasi • Praktek • Pemberian tugas 	1	2(4)		<ul style="list-style-type: none"> • Teknik dasar pengolahan makanan Indonesia • Buku sup, soto nusantara 	<ul style="list-style-type: none"> • Jujur : adil, ikhlas, santun, disiplin, percaya diri dan berpikiran positif • Cerdas : hemat, rendah hati, pengendalian emosi dan kreatif. • Tangguh : tanggung jawab, mandiri, kerja keras dan pantang menyerah dan kerja 	

										<ul style="list-style-type: none"> • Peduli :kasih saying, kerja sama, cinta toleransi .damai dan toleransi
1.5. Mengolah hidangan nasi dan mie 1.5.1.	<ul style="list-style-type: none"> • Jenis nasi dan mie termasuk rempah segar dan kering serta saus (kecap) yang digunakan disebut dengan terminology dalam bahasa Indonesia dan Inggris yang benar • Bahan utama dan sekunder dipilih dan disiapkan sesuai dengan standar khusus • Perlengkapan untuk nasi dan mie sesuai dengan style tradisional dan spesifikasi resep 	<ul style="list-style-type: none"> • Pengidentifikasian produk nasi dan mie dalam terminologi yang benar • Pemilihan bahan makanan 	<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan apersepsi • Menjelaskan : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Pengertian hidangan nasi dan mie ✓ Macam-macam hidangan dari nasi dan mie • Mengidentifikasi produk nasi dan mie • Bahan makanan untuk hidangan nasi dan mie • Memberikan umpan balik, tanya jawab • Membuat tugas • Menyimpulkan materi 	<ul style="list-style-type: none"> • Tes lisan • Observasi • Pemberian tugas 	4			<ul style="list-style-type: none"> • Buku resep, nasi, mie dan pasta 	<ul style="list-style-type: none"> • Jujur : adil, ikhlas, santun, disiplin, percaya diri dan berpikir positif • Cerdas : hemat, rendah hati, pengendalian emosi dan kreatif. • Tangguh : tanggung jawab, mandiri, kerja keras dan pantang menyerah dan kerja keras. • Peduli :kasih saying, kerja sama, cinta toleransi 	

										. damai dan toleransi
1.5.2. Menyiapkan dan mengolah hidangan dari nasi dan mie	<ul style="list-style-type: none"> • Peralatan pengolahan disiapkan sesuai dengan kebutuhan resep • Nasi dan mie diolah sesuai dengan standar resep • Prinsip hygiene diterapkan sesuai dengan prinsip kesehatan dan keselamatan 	<ul style="list-style-type: none"> • Persiapan peralatan • Persiapan bahan makanan • Pengolahan makanan • Prosedur K3 	<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan apersepsi • Menjelaskan : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Peralatan pengolahan makanan ✓ Pemilihan bahan makanan ✓ Penanganan bahan pangan ✓ Pembuatan bumbu ✓ Pengolahan hidangan dari nasi dan mie ✓ Criteria hasil masakan • Memberikan tugas • Menganalisa, mengevaluasi tindak lanjut hasil praktik' • berkemas 	<ul style="list-style-type: none"> • Tes lisan • demonstrasi • praktek • Pemberian tugas 	2	5(10)		sda	<ul style="list-style-type: none"> • Jujur : adil, ikhlas, santun, disiplin, percaya diri dan berpikir positif • Cerdas : hemat, rendah hati, pengendalian emosi dan kreatif. • Tangguh : tanggung jawab, mandiri, kerja keras dan pantang menyerah dan kerja keras. • Peduli : kasih sayang, kerja sama, cinta toleransi . damai dan toleransi 	
1.5.3. Menata /	<ul style="list-style-type: none"> • Hidangan dari nasi (nasi berbumbu) 	<ul style="list-style-type: none"> • Penataan hidangan dari nasi 	<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan informasi, motivasi, 	<ul style="list-style-type: none"> • Tes lisan • observasi • praktek 	2	2(4)		<ul style="list-style-type: none"> • Alat hidang • Garnish 	<ul style="list-style-type: none"> • Jujur : adil, ikhlas, 	

	menyajikan masakan	dan mie disajikan dengan pelengkap dan saos sesuai dengan tuntunan resep <ul style="list-style-type: none"> Masakan ditata dengan diberi hiasan (garnish) dan pelengkap sesuai dengan cirri khas daerah dan musim 	dan mie	apersepsi <ul style="list-style-type: none"> Menjelaskan teknik penataan / penyajian hidangan dari nasi dan mie Mendemonstrasikan cara menyajikan Member tugas, evaluasi berkemas 	• Pemberian tugas					<p>santun, disiplin, percaya diri dan berpikir positif</p> <ul style="list-style-type: none"> Cerdas : hemat, rendah hati, pengendalian emosi dan kreatif. Tanggung jawab : tanggung jawab, mandiri, kerja keras dan pantang menyerah dan kerja keras. Peduli : kasih sayang, kerja sama, cinta toleransi . damai dan toleransi
1.5.4.	Menyimpan hidangan dari nasi dan mie	<ul style="list-style-type: none"> Sisa nasi dan mie dikemas dan disimpan untuk menjaga kualitas dan kesegaran Pemanasan kembali dan penyimpanan dilakukan sesuai prinsip hygiene 	• Penyimpanan makanan	<ul style="list-style-type: none"> Memberikan apersepsi Mendemonstrasikan cara penyimpanan nasi dan mie Memberikan tugas, evaluasi, berkemas 	<ul style="list-style-type: none"> Tes lisan observasi praktek Pemberian tugas 	2	2(4)	<ul style="list-style-type: none"> Refrigerator Almaries Alat hidang 	<ul style="list-style-type: none"> Jujur : adil, ikhlas, santun, disiplin, percaya diri dan berpikir positif Cerdas : hemat, rendah 	

										<p>hati, pengendalian emosi dan kreatif.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tanggung jawab, mandiri, kerja keras dan pantang menyerah dan kerja keras. • Peduli: kasih sayang, kerja sama, cinta toleransi damai dan toleransi
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Sekolah : SMK Negeri 1 Tegal
Mapel /
SK : MELAKUKAN PERSIAPAN PENGOLAHAN
Kelas /
Semester : X JB 2 / 1 (Ganjil)

KRITERIA KETUNTASAN MINIMAL (KKM)

No	Kompetensi Dasar (KD)	Indikator	Kriteria Minimal Ketuntasan			KKM	Rata-rata
			Kompleksitas	Daya dukung	Intake Siswa		
1.	Menunjukkan alur kerja persiapan pengolahan	<ul style="list-style-type: none"> Alur kerja persiapan pengolahan ditunjukkan sesuai standar criteria yang benar 	65 (sedang)	83 (Tinggi)	62 (rendah)	210 : 3 = 75	70
		Menjelaskan ruang lingkup jasa boga, persyaratan dapur, alur kerja persiapan pengolahan	67 (sedang)	81 (Tinggi)	62 (Rendah)	210 : 3 = 75	70
2.	Mengorganisir persiapan pengolahan 2.1 Menyiapkan peralatan pengolahan makanan	Peralatan dipilih sesuai dengan kebutuhan resep	65 (sedang)	63 (rendah)	82 (Tinggi)	210 : 3 = 75	70
		Mempersiapkan	65	63	85	210 : 3 =	70

		peralatan bantu, peralatan pengolahan makanan	(Sedang)	(Rendah)	(Tinggi)	75	
2.2	Menyiapkan bahan – bahan makanan	Bahan makanan: <ul style="list-style-type: none"> • Bahan makanan hewani • Bahan makanan nabat • Bumbu aditif makanan • Bumbu dan rempah disiapkan secara benar 	65 (Sedang)	63 (Rendah)	82 (Tinggi)	210 : 3 = 75	70
2.3	menyiapkan produk yang terbuat dari susu, hidangan kering, buah – buah dan sayuran	Menentukan teknik makanan sesuai jumlah, jenis dan mutu	65 (Sedang)	62 (Rendah)	83 (Tinggi)	210 : 3 = 75	70
		Makanan disiapkan sesuai dengan berat jumlah dan atau jumlah porsi, termasuk sayur – sayuran dan buah – buah dibersihkan, dikupas dan disiapkan sebagaimana yang dibutuhkan untuk jenis makanan dalam menu	82 (Tinggi)	66 (Rendah)	62 (Rendah)	210 : 3 = 75	70
		Produk – produk yang terbuat dari susu ditangani dengan benar dan disiapkan sebagaimana yang	80 (Tinggi)	70 (Sedang)	60 (Rendah)	210 : 3 = 75	70

		dibutuhkan untuk jenis makanan dalam menu					
		Bahan – bahan / hidangan kering diukur, disaring jika diperlukan dan digunakan sebagaimana yang dibutuhkan untuk jenis menu	65 (Sedang)	80 (Tinggi)	65 (Sedang)	$210 : 3 = 75$	70
3.	Melakukan persiapan dasar pengolahan makanan	Persiapkan dasar pengolahan makanan	75 (Sedang)	75 (Sedang)	60 (Rendah)	$210 : 3 = 70$	70
		Menentukan ruang lingkup dasar pengolahan makanan	81 (Tinggi)	66 (Sedang)	63 (Rendah)	$210 : 3 = 70$	70
4.	Menggunakan metode dasar memasak 4.1 memilih dan menggunakan peralatan	Peralatan diseleksi dan digunakan dengan tepat sesuai dengan metode pengolahan	64 (Rendah)	81 (Tinggi)	65 (Sedang)	$210 : 3 = 70$	70
		Peralatan digunakan secara higienis sesuai dengan prosedur	65 (Sedang)	70 (Sedang)	75 (Sedang)	$210 : 3 = 70$	70
	4.2 Menerapkan teknik dasar pengolahan makanan dalam mengolah makanan	Berbagai teknik dasar pengolahan makanan digunakan dalam menyiapkan makanan sesuai standar perusahaan meliputi: <ul style="list-style-type: none"> • Boiling • Poaching • Braising • Stewing • Steaming • Deep frying 	81 (Tinggi)	64 (Rendah)	65 (Sedang)	$210 : 3 = 70$	70

		<ul style="list-style-type: none"> • Shallow frying • Roasting • Baking • Grilling 					
		Pengolahan makanan dilaksanakan secara sistematis dan aman	82 (Tinggi)	64 (Rendah)	64 (Rendah)	210 : 3 = 70	70
		Terminology	64 (Rendah)	65 (Sedang)	81 (Tinggi)	210 : 3 = 70	70
		Pengolahan digunakan dengan tepat pada saat memilih metode pengolahan	64 (Rendah)	64 (Rendah)	82 (Tinggi)	210 : 3 = 70	70
		Metode memasak didemonstrasikan	63 (Rendah)	66 (Sedang)	81 (Tinggi)	210 : 3 = 70	70
	4.3 Mengolah kue Indonesia dengan berbagai teknik dasar pengolahan	Kue Indonesia diolah sesuai bahan, resep standar, dan teknik pengolahan	64 (Rendah)	85 (Tinggi)	61 (Rendah)	210 : 3 = 70	70
		Menentukan ruang lingkup, macam – macam adonan kue Indonesia	64 (Rendah)	82 (Tinggi)	64 (Rendah)	210 : 3 = 70	70
		Menjelaskan factor penyebab kegagalan dan cara penanggulangan	64 (Rendah)	64 (Rendah)	82 (Tinggi)	210 : 3 = 70	70
		Menentukan teknik pengolahan kue Indonesia sesuai standar resep	64 (Rendah)	70 (Sedang)	76 (Sedang)	210 : 3 = 70	70
5.	Membuat potongan sayuran / kentang	Potongan sayuran, kentang dipilih, dipersiapkan, dipotong untuk membuat makan sesuai menu yang	64 (Rendah)	84 (Tinggi)	62 (Rendah)	210 : 3 = 70	70

		sudah ditentukan					
		Membuat potongan sayuran / kentang sesuai ukuran, bentuk, nama berdasarkan SOP	65 (Sedang)	85 (Tinggi)	60 (Rendah)	$210 : 3 = 70$	70
6.	Membuat garnish dan lipatan daun	Garnish dan lipatan daun dibuat untuk mempercantik penampilan makanan, membangkitkan selera makan, menutupi bagian makanan yang jelek	66 (sedang)	82 (Tinggi)	62 (Rendah)	$210:3= 70$	70
		Menentukan ruang lingkup garnish dan buah, sayur, lipatan daun, pisang janur dan macam – macam bungkusan	66 (Sedang)	81 (Tinggi)	63 (Rendah)	$210: 3 = 70$	70
	Kriteria Ketuntasan	Minimal (KKM) Mata Pelajaran/	Standar	Kompetensi			

Tegal, 27 september 2012

Mengetahui

Kepala Sekolah SMK

Wakasek KURIKULUM

Guru Pratikkan Unnes

Drs. Bejo, M.Pd

Nasukha, S.Pd

Dina Maria Ulfah

NIP. 19660708 1995121001 NIP 196605211993031006

NIM. 5401409092

32		Wiyana Septiani																		
33																				
		NILAI TERTINGGI																		
		NILAI TERENDAH																		
		RATA- RAT																		

Kepribadian

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

Keterangan

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

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

Tegal, Oktober

2012

Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan

Kartini, A.Md
NIP. 196309081987032010

Dina Maria Ulfah
NIM.5401408092

Mengetahui,
Kepala SMK Negeri 1 Tegal
Drs. Bejo, M.Pd
NIP. 19660708199512 1 001

DAFTAR PRESENTASI MAHASISWA PPL

DI SEKOLAH/ TEMPAT LATIHAN

Program/ tahun : PPL / 2012

Sekolah latihan : SMK N 1 Tegal

No	Nama	NIM	Jurusan	Tanda tangan (tanggal)						Ket
				17/9 ⁻¹²	18/9 ⁻¹²	19/9 ⁻¹²	20/9 ⁻¹²	21/9 ⁻¹²	22/9 ⁻¹²	
1	Liana H S	5401409113	TJP, Tata Boga				i			
2	Jihan Fitriyah	5401408036	TJP, Tata Boga							
3	Mikha Riandahani	5401408025	TJP, Tata Boga						i	
4	Nizar Raditya	5401408022	TJP, Tata Boga							
5	Fitriana Inge Pratiwi	5401409144	TJP, Tata Boga	i						
6	Amanah Rosmania	5401409065	TJP, Tata Boga							
7	Dina Maria Ulfa	5401409092	TJP, Tata Boga							
8	Novita Wulandari	5401409017	TJP, Tata Busana							
9	Nofi Fitriyani	5401409028	TJP, Tata Busana							
10	Letna Sugiarti	5401409088	TJP, Tata Busana			i	i	i		
11	Mufliha Atika Rahma	5401409089	TJP, Tata Busana			i	i	i		

No	Nama	NIM	Jurusan	Tanda tangan (tanggal)						Ket
				8/10	9/10	10/10	11/10	12/10	13/10	
1	Liana H S	5401409113	TJP, Tata Boga							
2	Jihan Fitriyah	5401408036	TJP, Tata Boga							
3	Mikha Riandahani	5401408025	TJP, Tata Boga							
4	Nizar Raditya	5401408022	TJP, Tata Boga							
5	Fitriana Inge Pratiwi	5401409144	TJP, Tata Boga							
6	Amanah Rosmania	5401409065	TJP, Tata Boga							
7	Dina Maria Ulfa	5401409092	TJP, Tata Boga							
8	Novita Wulandari	5401409017	TJP, Tata Busana							
9	Nofi Fitriyani	5401409028	TJP, Tata Busana							
10	Letna Sugiarti	5401409088	TJP, Tata Busana							
11	Mufliha Atika Rahma	5401409089	TJP, Tata Busana							

Mengetahui:

Tegal, Oktober 2012

Kepala Sekolah,

Guru koordinator,

Drs. Bejo, M.Pd

Nasukha, S.Pd

NIP. 196607081995121001

NIP.196605211993031006

DAFTAR HADIR DOSEN KOORDINATOR PPL

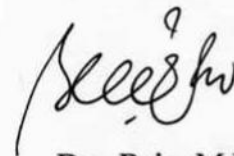
TAHUN 2012

Sekolah/tempat latihan : SMK N 1 Tegal
Nama koordinator dosen pembimbing : Pudji Astuti, S.Pd., M.Pd.
Jurusan/Fakultas : TJP/Fak. Teknik

No.	Tanggal	Uraian materi	Mahasiswa yang dikoordinir	Tanda Tangan
1	3/8 2012	Penerangan		f.
2	19/8 2012	Pengarahan / bimbingan		f.
3				
4	3/10 12	Pengarahan / bimbingan		f.
		Penerangan		f.

Tegal, Oktober 2012

Mengetahui,
Kepala SMK N 1 Tegal







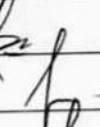
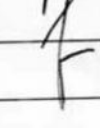
Drs. Bejo, M.Pd
NIP.196607081995121001

DAFTAR TAMU MAHASISWA PPL

DI SEKOLAH/ TEMPAT LATIHAN

Program/ tahun : PPL/ 2012

Sekolah latihan : SMK N 1 Tegal

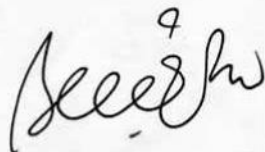
No	Nama	Hari/ Tanggal	Keterangan	Tanda Tangan
1	PUDI Mubt	2-8-2012	Penyusunan PPL	
2	PUDI Asfuh	19-9-2012	Pengraham, Pembinaan	
3	Urip Wahyuningsih	25-9-2012	Monitoring Pembelajaran	
4	Urip Wahyuningsih	3-10-2012	Monitoring	
5	PUDI Asfuh	3-10-2012		
		4-10-2012		
6				

Tegal,

Mengetahui:

Kepala Sekolah,

Ketua kelompok sekolah latihan,



Drs. Bejo, M.Pd

NIP. 196607081995121001

Nasukha, S.Pd

NIP.196605211993031006

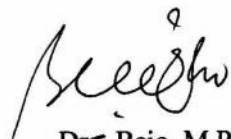
DAFTAR HADIR DOSEN PEMBIMBING PPL
PROGRAM : TJP (Tata Boga) /TAHUN 2012

Sekolah/tempat latihan : SMK N 1 Tegal
 Nama dosen pembimbing : Pudji Astuti, S.Pd., M.Pd.
 Jurusan/Fakultas : TJP/ Fak. Teknik

No	Tanggal	Mahasiswa yang dibimbing	Materi bimbingan	Tanda Tangan
1	19/9 ²⁰¹²	Semua Mahasiswa	Pengantar, bimbingan	f.
		- " -		
2	3/10 ¹²	- " -	komunikasi	f.
3	4/10 ¹²	- " -	ujian	f.

Tegal, Oktober 2012

Mengetahui,
SMK N 1 Tegal


 Dr. Bejo, M.Pd
 NIP.196607081995121001