

LAPORAN
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN II
DI SMK NEGERI 1 SALATIGA



Disusun Oleh :

Nama : Ika Sari Nurul H.H
NIM : 5401409094
Prodi : PKK Tata Boga S1

JURUSAN TEKNOLOGI JASA DAN PRODUKSI
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG
2012

PENGESAHAN

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

Hari :

Tanggal : Oktober 2012

Disahkan oleh :

Koordinator Dosen Pembimbing



Nina Oktarina, S.Pd., M.Pd.

NIP. 197810072003122002

Kepala Sekolah



Bambang Dwa H., S.Pd., M.Pd.

NIP. 197005705221986031005

Kepala Pusat Pengembangan PPL Unnes

Drs. Masugino, M.Pd.

NIP. 195207211980121001

KATA PENGANTAR

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

Keberhasilan dalam melaksanakan dan menyusun laporan ini tidak lepas dari bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu dalam kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada :

1. Prof. Dr. H. Soedijono Sastroatmodjo, M.Si. selaku Rektor Universitas Negeri Semarang.
2. Drs. Masugiono, M.Pd selaku Koordinator UPT PPL Universitas Negeri Semarang.
3. Nina Oktarina, S.Pd., M.Pd selaku Dosen Koordinator PPL di SMK N 1 Salatiga
4. Dra Dyah Nurani. S. M. Kes selaku Dosen pembimbing PPL di SMK N 1 Salatiga.
5. Bambang Dwi H, S.Pd., M.Pd. selaku Kepala Sekolah SMK N 1 Salatiga.
6. Puji Nur Zakiah, S.Pd., M.Par selaku Guru Pamong di SMK N 1 Salatiga.
7. Segenap guru dan karyawan serta siswa – siswi SMK N 1 Salatiga.
8. Rekan – rekan praktikan di SMK N 1 Salatiga yang telah memberikan dukungan, bantuan dan motivasi.
9. Semua pihak yang telah membantu dalam menyusun laporan ini.

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

Salatiga, Oktober 2012

Penyusun

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR LAMPIRAN	v
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang PPL	1
B. Tujuan PPL	2
C. Manfaat PPL	2
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Pengertian Praktek Pengalaman Lapangan	4
B. Tugas Guru Di Sekolah Dan Kelas	4
C. Sasaran Praktik Pengalaman Lapangan	5
D. Kurikulum Dan Perangkat Pembelajaran	5
E. Tugas Guru di Sekolah dan Kelas	5
BAB III PELAKSANAAN	
A.Waktu dan Tempat	6
B.Tahapan Kegiatan	6
C.Materi Kegiatan	10
D.Proses Bimbingan	10
E.Faktor Pendukung dan Penghambat	10
F.Guru Pamong	11
G.Dosen Pembimbing	11
BAB IV PENUTUP	
A. Simpulan	13
B. Saran	13
REFLESI DIRI	
LAMPIRAN – LAMPIRAN	

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Refleksi diri

Lampiran 2 : Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Lampiran 3 : Silabus

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Universitas Negeri Semarang merupakan lembaga pendidikan tinggi negeri yang mempunyai jurusan pendidikan dan nonpendidikan, dimana jurusan kependidikan luarannya yaitu berupa calon pendidik atau guru. Untuk itu, dalam menyiapkan tenaga kependidikan yang profesional seorang calon pendidik diharuskan menempuh berbagai macam mata kuliah seperti Perencanaan Pengajaran, Strategi Belajar Mengajar, Evaluasi Pendidikan, Microteaching serta yang paling penting adalah PPL. PPL (Praktik Pengalaman Lapangan) yaitu semua kegiatan kurikuler yang harus dilakukan oleh mahasiswa praktikan, sebagai pelatihan untuk menerapkan teori yang diperoleh dalam semester-semester sebelumnya sesuai dengan persyaratan yang telah ditetapkan agar mereka memperoleh pengalaman dan keterampilan lapangan dalam penyelenggaraan pendidikan dan pengajaran di sekolah atau tempat latihan lainnya. PPL ini meliputi : praktik mengajar, praktik administrasi, praktik bimbingan dan konseling serta kegiatan yang bersifat kokurikuler dan atau ekstra kurikuler yang berlaku disekolah atau tempat latihan.

Mengingat pada saat ini Indonesia masih membutuhkan tenaga pendidikan yang profesional, maka UNNES juga ikut bertanggung jawab atas ketersediaan calon tenaga kependidikan atau calon guru. Oleh karena itu, untuk menyiapkan tenaga calon pendidik yang intelek dan profesional, Universitas Negeri Semarang bekerja sama dengan sekolah-sekolah baik negeri maupun swasta untuk bersedia dijadikan tempat Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) oleh mahasiswa UNNES. PPL yang dilakukan pada tahun 2012 dibagi atas 2 macam tahapan yaitu PPL I dan PPL II. PPL I dan PPL II dilakukan selama 3 bulan, yakni mulai bulan Juli sampai bulan Oktober 2012.

PPL 1 atau PPL dini pelaksanaannya berupa observasi fisik dan administrasi sekolah. Hal ini dilakukan agar calon pendidik terbiasa dan mengenal mengenai seluk beluk atau karakter sekolah latihan. Kemudian dilanjutkan dengan kegiatan observasi pembelajaran dalam kelas. PPL 1 ini dilaksanakan mulai tanggal 30 Juli 2012 sampai dengan tanggal 11 Agustus 2012. Adapun PPL II yaitu merupakan tindak lanjut dari PPL I dimana mahasiswa praktikan sudah diberikan wewenang untuk melakukan pembelajaran dalam kelas. PPL 2 berakhir pada tanggal 20 Oktober 2012.

B. TUJUAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN 2 (PPL 2)

1. Tujuan Umum

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

2. Tujuan khusus

Meningkatkan, memperluas dan memantapkan sikap etis profesionalisme dan nasionalisme yang diperlukan mahasiswa untuk memasuki dunia kerja sesuai dengan bidangnya.

C. MANFAAT PPL 2

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

1. Manfaat bagi mahasiswa praktikan

- a. Praktikan dapat mengetahui dan mempraktikan secara langsung mengenai cara-cara pembuatan perangkat pembelajaran seperti Program Tahunan

(Prota), Program Semester (Promes), Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) yang dibimbing oleh guru pamong masing-masing.

- b. Praktikan juga dapat mempraktikkan ilmu yang diperoleh selama di bangku perkuliahan melalui proses pengajaran yang dibimbing oleh guru pamong di dalam kelas.
 - c. Mahasiswa praktikan diharapkan mempunyai bekal yang menunjang tercapainya penguasaan kompetensi profesional, personal, dan kemasyarakatan.
 - d. Mendewasakan cara berpikir dan meningkatkan daya nalar mahasiswa dalam melakukan penelaahan, perumusan, dan pemecahan masalah pendidikan yang ada di sekolah.
 - e. Mengetahui dan mengenal secara langsung kegiatan dan kegiatan pendidikan lainnya disekolah latihan.
2. Manfaat untuk sekolah
- a. Dapat meningkatkan kualitas pendidikan dalam membimbing anak-anak didik maupun mahasiswa PPL serta dapat menambah profesionalisme guru di dalam proses belajar mengajar.
 - b. Mempererat kerjasama antara sekolah latihan dengan perguruan tinggi yang bersangkutan.
3. Manfaat untuk UNNES
- a. Dapat meningkatkan kerjasama antara sekolah yang bermuara pada peningkatan mutu dan kualitas pendidikan di Indonesia.
 - b. Dapat memperoleh masukan tentang pendidikan yang dipakai sebagai bahan pertimbangan penelitian.
 - c. Dapat memperoleh masukan tentang perkembangan pelaksanaan PPL, sehingga pengelolaan proses KBM di instansi atau sekolah dapat disesuaikan dengan tuntutan yang ada di lapangan.

- d. Selain itu, UNNES juga dapat memperluas dan meningkatkan jaringan kerja sama dengan sekolah yang terkait.

BAB II

LANDASAN TEORI

A. PENGERTIAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) adalah kegiatan kurikuler yang wajib diikuti oleh mahasiswa Universitas Negeri Semarang (UNNES) yang mengambil program kependidikan. Praktik Pengalaman Lapangan merupakan pelatihan untuk menerapkan teori yang diperoleh dalam semester-semester sebelumnya. Pelaksanaan ini sesuai dengan persyaratan yang telah ditetapkan agar mereka memperoleh pengalaman dan keterampilan dalam penyelenggaraan pendidikan dan pengajaran di sekolah maupun di luar sekolah.

PPL yang didasarkan pada Peraturan Rektor No. 22 Tahun 2008, berfungsi memberikan bekal kepada mahasiswa praktikan agar mereka memiliki kompetensi paedagogik, kompetensi kepribadian, kompetensi profesional, dan kompetensi sosial. Sasarannya adalah mahasiswa praktikan memiliki seperangkat pengetahuan sikap dan ketrampilan yang dapat menunjang tercapainya penguasaan kompetensi profesional, personal, dan kemasyarakatan.

B. TUGAS GURU DI SEKOLAH DAN KELAS

Guru sebagai tenaga pengajar dijenjang pendidikan dasar maupun menengah harus mempunyai kualitas diri sendiri serta mengembangkan kepribadiannya sebagai salah satu upaya mencapai tujuan pendidikan nasional. Selain itu guru perlu menjaga citra dirinya sehingga dapat dijadikan teladan bagi siswa dan lingkungan. Berikut ini adalah tugas guru disekolah dan dikelas sebagai pengajar, pendidik, anggota sekolah maupun sebagai anggota masyarakat.

C. SASARAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN

Praktik Pengalaman Lapangan mempunyai sasaran agar mahasiswa praktikan memiliki seperangkat pengetahuan, sikap, dan keterampilan yang menunjang tercapainya penguasaan kompetensi pedagogik, kompetensi profesional, kompetensi personal dan kompetensi sosial. Kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan yang dilaksanakan di sekolah latihan meliputi kegiatan orientasi, observasi, pengajaran terbimbing, pelatihan mengajar, kegiatan ekstrakurikuler, dan kegiatan lain yang sesuai.

D. KURIKULUM DAN PERANGKAT PEMBELAJARAN

Kurikulum dalam hal ini diibaratkan sebagai sebuah lintasan yang harus ditempuh oleh para siswa. Guru haruslah aktif dan selalu melakukan inovatif agar kurikulum yang ditetapkan dapat berjalan sesuai dengan harapan. Kurikulum adalah perangkat rencana dan pengaturan mengenai isi dan bahan pelajaran, serta cara yang digunakan sebagai pedoman penyelenggaraan kegiatan belajar mengajar. Kurikulum memuat landasan apa yang dipakai sebagai acuan dan pedoman dalam pengembangan kurikulum, tujuan pendidikan nasional, tujuan pendidikan menengah dan tujuan pada pendidikan sekolah menengah atas. Program pengajaran mencakup isi program pengajaran, lama pendidikan dan susunan program pengajaran serta pelaksanaan pengajaran di tingkat nasional dan daerah. Adapun tujuan pendidikan pada jenjang SMA/MA adalah

1. Meningkatkan pengetahuan siswa untuk melanjutkan pendidikan pada jenjang yang lebih tinggi dan mengembangkan diri sejalan dengan perkembangan ilmu, teknologi dan kesenian.
2. Meningkatkan kemampuan siswa sebagai anggota masyarakat dalam mengadakan hubungan timbal balik dengan lingkungan sosial budaya dan alam sekitar.

BAB III

PELAKSANAAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN II

A. Waktu Kegiatan

Kegiatan praktik PPL 2 mahasiswa Universitas Negeri Semarang program studi S1 kependidikan tahun 2012 dilaksanakan secara berkesinambungan dengan PPL 1. Dimana PPL 1 telah dilaksanakan pada tanggal 30 Juli 2012 sampai dengan tanggal 11 Agustus 2012. Adapun Program Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) II dilaksanakan mulai tanggal 27 Agustus 2012 sampai dengan 20 Oktober 2012.

B. Tempat Kegiatan

Sekolah yang ditunjuk adalah SMK N 1 Salatiga tepatnya di Jl. Nakula Sadewa 1/3 Kota Salatiga. Hal ini ditetapkan berdasarkan persetujuan Rektor Universitas Negeri Semarang dengan Kepala Kantor Wilayah Departemen Agama atau pimpinan lain yang sesuai.

C. Tahapan Kegiatan

Tahap-tahap kegiatan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL I/ II) meliputi :

1) Kegiatan di kampus, meliputi :

1. Pembekalan

Pembekalan dilaksanakan di kampus selama 3 hari yaitu mulai 24 sampai tanggal 26 uli 2012.

2. Upacara Penerjunan

Upacara Penerjunan dilakukan di depan gedung rektorat UNNES pada tanggal 30 Juli 2012 pukul 07.00 WIB sampai selesai. Kemudian penerimaan mahasiswa PPL dilakukan di SMK N 1 Salatiga pada tanggal 30 Juli 2012 pada pukul 10.00 WIB.

2) Kegiatan inti di sekolah

1. Penyerahan

Penyerahan mahasiswa praktikan sejumlah 20 orang di sekolah latihan dilakukan oleh Dosen Koordinator kepada SMK N 1 Salatiga pada tanggal 30 Juli 2012 pukul 10.00 WIB. Dan secara resmi yang dihadiri oleh semua mahasiswa PPL.

2. Kegiatan inti Praktek Pengalaman Lapangan

a. Pengalaman Lapangan

Kegiatan Pengenalan Lapangan di SMK N 1 Salatiga sebenarnya setelah dilaksanakan pada PPL I. Namun pada PPL II ini dilakukan sekedar untuk mengingat kembali. Dengan demikian data pengenalan lapangan tidak dilampirkan kembali karena sudah dilampirkan pada PPL I.

b. Model pembelajaran

Model pembelajaran adalah kegiatan yang dilakukan praktikan dengan cara mengamati guru pamong dalam melakukan proses pembelajaran terhadap siswa. Melalui kegiatan ini praktikan dapat mengetahui bagaimana guru mengajar, mengelola kelas, membuka pelajaran, cara mengajar dan permasalahan yang ada di dalam kelas.

c. Pengajaran Terbimbing

Pengajaran terbimbing adalah kegiatan pengajaran yang dilakukan oleh praktikan dengan bimbingan guru pamong, dalam artian guru pamong ikut masuk kelas setelah praktikan siap menyediakan rencana pengajaran.

Pengajaran ini memberikan informasi kepada praktikan tentang kemampuan apa saja yang harus dimiliki seorang guru. Kemampuan yang dimaksud adalah sebagai berikut :

1. Membuka pelajaran

Dalam mengawali proses belajar mengajar praktikan mengawali dengan salam, mengkondisikan kelas agar siswa siap untuk mengikuti pelajaran, memberikan pertanyaan materi sebelumnya dan merangkaikan materi yang akan disampaikan.

2. Komunikasi dengan siswa
Komunikasi dengan siswa berjalan dengan sangat baik dalam kegiatan belajar maupun di luar belajar.
3. Metode pembelajaran
Metode yang digunakan praktikan dalam kegiatan belajar mengajar adalah dengan ceramah variasi, inkuiri, paper share, peta konsep (mind map), kata kunci, diskusi, tanya jawab, dan penugasan. Kurikulum yang digunakan adalah KTSP.
4. Variasi dalam pelajaran
Variasi yang digunakan praktikan dalam kegiatan belajar mengajar adalah dengan memberikan materi kemudian diselingi dengan tanya jawab serta pertanyaan pada siswa. Selain itu, praktikan juga menggunakan media digital untuk menarik minat siswa, baik itu berwujud drama, power point, ataupun film yang relevan dengan materi pembelajaran.
5. Memberikan penguatan
Untuk materi yang penting praktikan memberikan penguatan materi dengan cara memberikan contoh yang mudah dimengerti serta menganalogikan dengan kehidupan sehari-hari.
6. Menulis di papan tulis dan penggunaan LCD
Agar siswa lebih mengerti dan memahami terhadap materi yang disampaikan, praktikan menulis keterangan tentang materi di papan tulis. Selain itu, untuk memberikan variasi dalam pembelajaran, praktikan menggunakan media LCD untuk lebih menarik minat siswa ketika memahami materi pada siswa.
7. Mengkondisikan situasi belajar
Praktikan berusaha membuat kelas terkondisi dengan cara memberikan pertanyaan pada siswa yang ramai serta memberikan perhatian dan motivasi pada siswa. Lebih dari itu, praktikan juga menggunakan

pendekatan afektif dan persuasif agar mengenal siswa secara lebih dekat. Dalam hal ini guru praktikan berperan sebagai motivator sekaligus relasi belajar.

8. Memberi pertanyaan

Untuk menghidupkan suasana pembelajaran dan agar pembelajaran berlangsung dua arah, praktikan memberikan pertanyaan seputar materi yang telah diberikan. Hal ini juga dilakukan agar praktikan mengetahui sejauh mana pemahaman siswa terhadap materi.

9. Menilai hasil belajar

Untuk menilai hasil belajar siswa, praktikan memberikan tugas dan ulangan harian. Hal ini dilakukan untuk mengetahui tingkat keberhasilan dan penguasaan siswa terhadap materi yang telah disampaikan. Selain itu, praktikan juga menilai pembelajaran berdasarkan sikap siswa selama proses pembelajaran.

10. Menutup pelajaran

Pada akhir pelajaran praktikan menutup pelajaran dengan menyimpulkan materi atau memberi tugas kepada siswa. Ketika menyimpulkan, praktikan menggunakan analogi sederhana untuk lebih meningkatkan pemahaman siswa terhadap materi yang telah diajarkan.

d. Pengajaran Mandiri

Pengajaran mandiri adalah kegiatan pelatihan mengajar dan tugas keguruan lainnya dengan mengkonsultasikan dahulu perangkat pembelajarannya pada guru pamong, diman guru pamong tidak ikut masuk kelas. Jadi pengajaran ini melatih praktikan untuk berkreasi dalam memberikan materi, menggunakan metode yang sesuai sehingga melatih praktikan untu menjadi guru yang sebenarnya.

e. Pelaksanaan ujian praktek mengajar

Ujian praktek mengajar dilakukan dikelas oleh guru pamong.

f. Bimbingan penyusunan laporan

Dalam penyusunan laporan, praktikan mendapat bimbingan dari berbagai pihak, baik guru pamong, dosen koordinator dan dosen pembimbing, serta pihak-pihak yang terkait, sehingga laporan dapat disusun dengan baik dan terselesaikan tepat pada waktunya.

D. Materi Kegiatan

Materi kegiatan dalam Praktek Pengalaman Lapangan II ini, antara lain:

1. Pembelajaran PAIKEM
2. Pendidikan Karakter Bangsa
3. Pengembangan KTSP
4. Tudag dan Peran Guru di Sekolah
5. Manajemen Sekolah
6. Pemanfaatan TIK dalam Pembelajaran

E. Proses Pembimbingan

Bimbingan dari dosen pembimbing serta guru pamong selama kegiatan PPL berlangsung secara efektif dan efisien.

Guru pamong sangat berpengalaman dalam bidangnya. Guru pamong tidak henti-hentinya memberikan masukan terhadap praktikan, baik dalam cara menyampaikan materi, sikap di depan kelas, cara menangani siswa yang ramai, serta dalam hal membuat soal ulangan.

E. Hal-hal yang Menghambat dan Mendukung Selama PPL

1. Hal-hal yang menghambat
 - Fasilitas sekolah SMK Negeri 1 salatiga kurang mendukung dalam PBM
 - Kemampuan praktikan menangani siswa yang ramai saat pembelajaran (kadang siswa sangat sulir untuk dikendalikan).
2. Hal-hal yang mendukung
 - Guru pamong dan dosen pembimbing selalu objektif dalam evaluasi
 - Adanya komunikasi yang baik dengan guru pamong dan dosen pembimbing

- Kondisi siswa yang mendukung dalam proses PBM
- Penerimaan yang baik dari peserta PPL perguruan tinggi yang lain

BAB IV

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan pengalaman praktikan selama mengikuti dan melaksanakan PPL II di SMK N 1 Salatiga, maka praktikan memberikan kesimpulan sebagai berikut:

1. Pelaksanaan PPL II merupakan suatu proses pencarian pengalaman yang mutlak diperlukan untuk setiap calon pendidik.
2. Setiap Guru harus mampu menguasai kelas dengan baik.
3. Dalam pelaksanaan proses belajar mengajar setiap guru harus senantiasa memberikan motivasi kepada muridnya.
4. Bimbingan yang diberikan oleh guru pamong sangat berpengaruh kepada praktikan.

B. Saran

Berdasarkan dalam pelaksanaan PPL II, praktikan menyarankan:

1. Senantiasa menjaga dan menjalin komunikasi yang baik dengan sesama mahasiswa PPL maupun dengan guru-guru dan staf karyawan di sekolah.
2. Mahasiswa PPL diharapkan mampu menyesuaikan diri dengan lingkungan sekolah tempat PPL agar dapat melakukan PPL dengan baik.
3. Semua warga SMK N 1 Salatiga harus mentaati semua peraturan-peraturan/tata tertib sesuai dengan fungsi, posisi dan kondisi masing-masing di sekolah tersebut, supaya dapat tercipta kesuksesan dan kelancaran bersama dalam mewujudkan visi dan misi SMK N 1 Salatiga.
4. Diharapkan pula agar kedua belah pihak, antara UNNES dan SMK N 1 Salatiga mampu melanjutkan kerjasama dalam penerimaan mahasiswa PPL untuk masa – masa yang akan datang.

REFLEKSI DIRI

Ika Sari Nurul Hidayati Hasanah (5401409094), 2012. Praktik Pengalaman Lapangan II (PPL I) SMK NEGERI 1 SALATIGA. Program Studi Pendidikan Tata Boga. Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) adalah kegiatan intra kurikuler yang wajib diikuti oleh mahasiswa Program Kependidikan Universitas Negeri Semarang. PPL II dilaksanakan selama kurang lebih 2 bulan yaitu sejak tanggal 27 Agustus – 20 Oktober 2012. Pelaksanaan PPL II secara umum adalah berkaitan dengan proses pengajaran di sekolah antara lain pembuatan perangkat mengajar (RPP, Silabus, Jobsheet), pengajaran mandiri dan pengelolaan kelas.

Setelah melakukan pengamatan model-model pembelajaran yang dilaksanakan guru dalam Proses Belajar-Mengajar, memahami kurikulum yang berlaku, berkonsultasi dengan guru pamong tentang Silabus, RPP, dan berdiskusi tentang tata cara penanganan siswa, dalam penulisan Refleksi Diri ini akan memaparkan hasil Praktik Pengalaman Lapangan II (PPL II) di SMK Negeri 1 Salatiga terutama mengenai hal-hal yang berkaitan dengan mata pelajaran Tata Boga.

A. Kekuatan dan Kelemahan Pembelajaran

Mata pelajaran tata boga merupakan salah satu mata pelajaran produktif yang banyak disukai siswa SMK N 1 Salatiga, karena dalam prosesnya materi dan praktek mata pelajaran tata boga banyak terealisasikan pada kehidupan sehari-hari. Sehingga mudah bagi siswa untuk memahami materi yang disampaikan guru untuk kemudian di praktekkan pada mata pelajaran produktif.

Namun, kelemahan pembelajaran tata boga adalah dalam pelajaran produktif adalah kurangnya alat-alat laboratorium dan biasanya praktek dilakukan secara kelompok, sehingga ada siswa yang hanya melihat temannya praktek dan tidak mengikuti praktek. Hal tersebut menyebabkan pembelajaran tidak efektif dan efisien.

B. Ketersediaan Sarana dan Prasarana di SMK Negeri 1 Salatiga

Ketersediaan sarana dan prasarana yang ada di sekolah cukup mendukung berjalannya Proses Belajar-Mengajar. Yang mana di setiap jurusan terdapat ruang laboratorium guna kegiatan mata pelajaran praktek. Adanya perpustakaan mempermudah bagi siswa untuk mendapatkan sumber-sumber belajar yang relevan. Namun tidak tersedianya LCD di tiap kelas membuat pembelajaran kurang menarik dan variatif.

C. Kualitas Guru Pamong dan Dosen Pembimbing

Dari hasil pengamatan model pembelajaran di kelas, dapat diketahui bahwa guru pamong sudah sangat berpengalaman dalam mengelola kegiatan pembelajaran. Begitu juga dengan dosen pembimbing yang selalu memantau kegiatan kami dengan terus berkomunikasi untuk memberikan arahan-arahan.

D. Kualitas Pembelajaran di SMK Negeri 1 Salatiga

Secara menyeluruh kualitas pembelajaran di SMK Negeri 1 Salatiga rata-rata cukup baik. Kemudian dari segi proses pembelajaran sudah menerapkan kurikulum yang sesuai. Selain itu juga penerapan disiplin yang sangat kuat

pada guru, siswa dan seluruh tenaga pendidik dan karyawan yang ada di sekolah.

E. Kemampuan Diri Praktikan

Dengan melihat kondisi pembelajaran di sekolah latihan yang sudah cukup baik tersebut, tentu saja kemampuan dari guru praktikan masih sangat kurang mengingat banyak hal baru di luar akademis yang ada di lapangan yang tidak didapatkan di perkuliahan. Hal ini menjadi tantangan bagi guru praktikan untuk bisa meningkatkan kemampuan dan kepercayaan dirinya sebagai seorang pendidik.

F. Nilai Tambah yang Diperoleh Mahasiswa Setelah Melaksanakan PPL II

Guru praktikan termotivasi untuk lebih bisa menjalankan tugas mengajarnya dengan baik dan bisa diterima sebagai keluarga besar sekolah latihan selama kegiatan PPL berlangsung dengan mematuhi segala peraturan yang ada di dalamnya.

G. Saran Pengembangan Bagi Sekolah Latihan dan UNNES

Saran bagi SMK Negeri 1 Salatiga adalah agar dilakukan upaya pengembangan terus menerus agar kualitas SMK Negeri 1 Salatiga dari tahun ke tahun semakin baik terutama dalam hal fasilitas pembelajaran dan model pembelajaran yang dilakukan guru.

Saran bagi UNNES adalah agar pihak UNNES senantiasa menjaga hubungan birokrasi yang baik dengan SMK Negeri 1 Salatiga untuk menunjang kelancaran mahasiswa untuk melaksanakan kegiatan PPL periode berikutnya.

Sebagai penutup penulis menyampaikan terima kasih kepada Tuhan Yang Maha Esa dan semua pihak yang mendukung terlaksananya program PPL, baik kepada Universitas Negeri Semarang, SMK Negeri 1 Salatiga, Guru Pamong, dan Dosen Pembimbing.

Salatiga, Oktober 2012

Guru Pamong

Mahasiswa Praktikan

Puji Nur Zakiah, S. Pd.,M.Mpar

Ika Sari N.H.H

NIP. 19660719 200501 2 004

NIM. 5401409094

LAMPIRAN-LAMPIRAN

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

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

- I. Standar Kompetensi:
Melakukan Perencanaan Hidangan Harian untuk Meningkatkan Kesehatan.
- II. Kompetensi Dasar:
Menjelaskan aturan makan atau diet.
- III. Indikator:
 - a. Identifikasi zat gizi yang diperlukan tubuh
 - b. Daftar kecukupan zat gizi
 - c. Fungsi berbagai zat gizi
- IV. Tujuan Pembelajaran:
Setelah selesai pembelajaran siswa dapat:
 - a. Siswa dapat menjelaskan pengertian zat gizi
 - b. Siswa dapat mengklasifikasikan kelompok zat gizi
 - c. Siswa dapat menjelaskan sumber zat gizi dan fungsinya
- V. Materi pembelajaran :
 - a. Identifikasi zat gizi yang diperlukan tubuh
 - b. Daftar Kecukupan Gizi (DKG)
 - c. Cara menggunakan (DKG)
 - d. Persyaratan makan berbagai kelompok umur
- VI. Metode pembelajaran
 - a. Tugas
 - b. Diskusi
 - c. Ceramah
 - d. Tanya jawab
 - e. Demonstrasi
- VII. Kegiatan pembelajaran
Pertemuan pertama

No	Kegiatan	Waktu
1	Pendahuluan 1. Memeriksa kesiapan pendidik Guru memberi pertanyaan tentang zat gizi kepada siswa 2. Apersepsi Guru menceritakan tentang pentingnya zat gizi bagi tubuh. 3. Motivasi Guru menjelaskan pentingnya memahami sumber zat gizi.	30 menit
2	Kegiatan Inti 1. Eksplorasi a. Guru menggali informasi pada siswa tentang apa yang sudah diketahui tentang sumber berbagai zat gizi. b. Guru menjelaskan tentang sumber berbagai zat gizi.	140 menit
	2. Elaborasi a. Siswa di berikan tugas untuk menyebutkan berbagai sumber zat gizi dan fungsinya untuk tubuh.	20 menit
	3. Konfirmasi a. Guru memberikan Tanya jawab sejauh mana pelajaran sudah dapat di serap oleh siswa. b. Guru dan siswa bersama-sama menyimpulkan materi yang sudah dipelajari.	30 menit
4	Kegiatan penutup Guru menutup pelajaran dengan memberikan salam.	5 menit

VIII. Alat / Bahan / Sumber belajar

- a. Alat dan bahan
 - Papan tulis
 - Kertas dan spidol
- b. Sumber belajar
 - Modul, Teknik Perencanaan Gizi Makanan

IX. Pendidikan Karakter

- a. Rasa ingin tahu
- b. Kerja keras

- c. Demokratis
- d. Menghargai prestasi

X. Penilaian:

Indicator Penilaian	Teknik Penilaian	Bentuk Penilaian
Mengidentifikasi zat gizi yang diperlukan tubuh	Tes tertulis	Uraian
Daftar kecukupan zat gizi	Tes tertulis	Uraian
Cara menggunakan DKG	Tes tertulis	Uraian
Persyaratan makan berbagai kelompok umum	Tes tertulis	Uraian

Instrumen Penilaian

No	Pertanyaan	SKOR	Nilai	Ket.
1	Apa yang di maksud dengan zat gizi	20		
2	Sebutkan zat gizi yang diperlukan untuk tubuh dan fungsinya	40		
3	Apa yang akan terjadi jika tubuh kekurangan zat gizi	10		
4	Berikan contoh penyakit yang di sebabkan oleh kekurangan zat gizi	30		

Salatiga,
Guru mata Pelajaran,

PPL Unnes

Ika Sari N.H.H
NIM. 5401409094

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

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah : SMK NEGERI 1 SALATIGA
Program Keahlian : Tata Boga
Mata Pelajaran : Produktif Tata Boga
Kelas / Semester : X (Ganjil)
Pertemuan Ke- : 3
Alokasi Waktu : 5 Jam X 45 Menit
Tahun Pelajaran : 2012 / 2013

- I. Standar Kompetensi:
Melakukan Perencanaan Hidangan Harian untuk Meningkatkan Kesehatan.
- II. Kompetensi Dasar:
Mengidentifikasi kebutuhan gizi.
- III. Indikator:
 - a. Kelompok target diidentifikasi sehubungan dengan :
 - Persyaratan umur
 - Gaya hidup
 - b. Jenis makanan yang disukai
- IV. Tujuan Pembelajaran:
Setelah selesai pembelajaran :
 - a. Siswa dapat menghitung kebutuhan gizi menurut kelompok umur
 - b. Siswa dapat mengidentifikasikan persyaratan makan berbagai golongan umur
- V. Materi pembelajaran :
 - a. Perhitungan kebutuhan gizi menurut kelompok umur
 - b. Identifikasi persyaratan makan berbagai golongan umur
- VI. Metode pembelajaran:
 - a. Tugas
 - b. Diskusi
 - c. Ceramah
 - d. Tanya jawab
 - e. Demonstrasi

VII. Kegiatan pembelajaran
Pertemuan ketiga

No	Kegiatan	Waktu
1	<p>Pendahuluan</p> <p>a. Memeriksa kesiapan pendidik Guru memberi pertanyaan tentang persyaratan makan berbagai kelompok umur</p> <p>b. Apersepsi Guru menceritakan tentang pentingnya menghitung dan mengidentifikasi kebutuhan gizi menurut kelompok umur</p> <p>c. Motivasi Guru menjelaskan pentingnya memahami menghitung dan mengidentifikasi kebutuhan gizi menurut kelompok umur.</p>	30 menit
2	<p>Kegiatan Inti</p> <p>a. Eksplorasi Guru menggali informasi pada siswa tentang apa yang sudah diketahui tentang mengidentifikasi kebutuhan gizi menurut kelompok umur.</p> <p>b. Guru menjelaskan tentang menghitung dan mengidentifikasi kebutuhan gizi bayi dan anak-anak.</p>	140 menit
3	<p>Elaborasi</p> <p>a. Siswa di berikan tugas untuk menghitung kebutuhan gizi bayi dan anak-anak.</p> <p>b. Guru mengawasi</p> <p>c. Siswa disuruh mengerjakan hasil jawaban di papan tulis</p>	20 menit
4.	<p>Konfirmasi</p> <p>a. Guru memberikan Tanya jawab sejauh mana pelajaran sudah dapat di serap oleh siswa.</p> <p>b. Guru dan siswa bersama-sama menyimpulkan materi yang sudah dipelajari.</p>	30 menit
4	<p>Kegiatan penutup</p> <p>Guru menutup pelajaran dengan</p>	5 menit

	memberikan salam.	
--	-------------------	--

VIII. Alat / Bahan / Sumber belajar

a. Alat dan bahan

- Papan tulis
- Kertas dan spidol

b. Sumber belajar

- Modul, Teknik Perencanaan Gizi Makanan (jilid 2)

IX. Pendidikan Karakter

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

X. Penilaian:

Indicator Penilaian	Teknik Penilaian	Bentuk Penilaian
Mengidentifikasi zat gizi yang diperlukan tubuh	Tes tertulis	Uraian
Daftar kecukupan zat gizi	Tes tertulis	Uraian
Cara menggunakan DKG	Tes tertulis	Uraian
Persyaratan makan berbagai kelompok umum	Tes tertulis	Uraian

Instrumen Penilaian

No	Pertanyaan	SKOR	Nilai	Ket.
1	Hitung kebutuhan gizi pada bayi, $U_i = 7$, $B_i = 7,5$	30		
2				
3				

Salatiga,
Guru mata Pelajaran,

PPL Unnes

Ika Sari N.H.H
NIM. 5401409094

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

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

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

- I. Standar Kompetensi:
Melakukan Perencanaan Hidangan Harian untuk Meningkatkan Kesehatan.
- II. Kompetensi Dasar:
Mengidentifikasi kebutuhan gizi.
- III. Indikator:
 - a. Kelompok target diidentifikasi sehubungan dengan :
 - Persyaratan umur
 - Gaya hidup
 - b. Jenis makanan yang disukai
- IV. Tujuan Pembelajaran:
Setelah selesai pembelajaran :
 - a. Siswa dapat menghitung kebutuhan gizi menurut kelompok umur
 - b. Siswa dapat mengidentifikasikan persyaratan makan berbagai golongan umur
- V. Materi pembelajaran :
 - a. Perhitungan kebutuhan gizi menurut kelompok umur
 - b. Identifikasi persyaratan makan berbagai golongan umur
- VI. Metode pembelajaran
 - a. Tugas
 - b. Diskusi
 - c. Ceramah
 - d. Tanya jawab
 - e. Demonstrasi

VII. Kegiatan pembelajaran
Pertemuan ketiga

No	Kegiatan	Waktu
1	<p>Pendahuluan</p> <p>4. Memeriksa kesiapan pendidik Guru memberi pertanyaan tentang rumus untuk menghitung kebutuhan gizi pada bayi dan anak-anak</p> <p>5. Apersepsi Guru menceritakan tentang pentingnya menghitung kebutuhan gizi menurut kelompok umur</p> <p>6. Motivasi Guru menjelaskan pentingnya memahami menghitung kebutuhan gizi menurut kelompok umur.</p>	30 menit
2	<p>Kegiatan Inti</p> <p>4. Eksplorasi</p> <p>b. Guru menjelaskan tentang menghitung kebutuhan gizi pada remaja.</p> <p>c. Guru memberi contoh bagaimana cara menghitung kebutuhan gizi pada remaja</p>	140 menit
	<p>5. Elaborasi</p> <p>c. Siswa di berikan tugas untuk menghitung kebutuhan gizi pada remaja.</p> <p>d. Guru mengawasi</p> <p>e. Siswa disuruh mengerjakan hasil jawaban di papan tulis</p>	20 menit
	<p>6. Konfirmasi</p> <p>f. Guru memberikan soal tentang perhitungan gizi remaja</p> <p>g. Siswa mengerjakan soal yang diberikan dan dikumpulkan</p>	30 menit
4	<p>Kegiatan penutup</p> <p>Guru menutup pelajaran dengan memberikan salam.</p>	5 menit

VIII. Alat / Bahan / Sumber belajar

- a. Alat dan bahan
 - Papan tulis

- Kertas dan spidol
- LCD

b. Sumber belajar

- Modul, Teknik Perencanaan Gizi Makanan (jilid 2)

IX. Pendidikan Karakter

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

X. Penilaian:

Indicator Penilaian	Teknik Penilaian	Bentuk Penilaian
Mengidentifikasi zat gizi yang diperlukan tubuh	Tes tertulis	Uraian
Daftar kecukupan zat gizi	Tes tertulis	Uraian
Cara menggunakan DKG	Tes tertulis	Uraian
Persyaratan makan berbagai kelompok umum	Tes tertulis	Uraian

Instrumen Penilaian

No	Pertanyaan	SKOR	Nilai	Ket.
1	Hitunglah Angka Kecukupan Energi (AKE) bagi seorang remaja pria usia 16 tahun dengan BB 55 kg. Aktifitas sehari-hari adalah sebagai berikut : tidur rata-rata 8 jam, sekolah 8 jam, melakukan kegiatan ringan rata-rata 5 jam, melakukan kegiatan sedang selama 2 jam dan melakukan aktifitas yang berat 1 jam setiap hari.	100		

PPL Unnes

Salatiga,
Guru mata Pelajaran,

Ika Sari N.H.H
NIM. 5401409094

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

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

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

- I. Standar Kompetensi:
Melakukan Pengolahan Makanan untuk Kesempatan Khusus
- II. Kompetensi Dasar:
Menjelaskan jenis-jenis kesempatan khusus.
- III. Indikator:
 - Mengidentifikasi jenis-jenis kesempatan khusus
 - a. Pernikahan
 - b. Hari raya
 - c. Perayaan kemerdekaan
 - d. Ulang tahun
 - e. Raport dan seminar
 - f. Arisan
- IV. Tujuan Pembelajaran:
Setelah selesai pembelajaran siswa dapat:
 - Siswa dapat mengidentifikasi jenis-jenis kesempatan khusus
 - Siswa dapat menyebutkan jenis-jenis kesempatan khusus
- V. Materi Pembelajaran:
 - Jenis-jenis kesempatan khusus
 - a. Pernikahan
 - b. Hari raya
 - c. Perayaan kemerdekaan
 - d. Ulang tahun
 - e. Raport dan seminar
 - f. Arisan
- VI. Metode pembelajaran
 - a. Tugas
 - b. Diskusi
 - c. Ceramah
 - d. Tanya jawab
 - e. Demonstrasi

VII. Kegiatan pembelajaran
Pertemuan pertama

No	Kegiatan	Waktu
1	<p>a. Pendahuluan Memeriksa kesiapan pendidik Guru memimpin doa dan dan memeriksa kehadiran siswa</p> <p>b. Apersepsi Guru menceritakan tentang adat pernikahan di Indonesia</p> <p>c. Motivasi Guru menjelaskan pentingnya memahami adat pernikahan yang ada di Indonesia</p>	25 menit
2	<p>Kegiatan Inti</p> <p>a. Eksplorasi Guru menggali informasi siswa apa yang sudah diketahui tentang adat pernikahan yang ada di Indonesia</p> <p>b. Guru menjelaskan tentang adat pernikahan yang ada di Indonesia</p>	120
	<p>Elaborasi</p> <p>a. Guru membagikan lembar informasi tentang adat pernikahan yang ada di Indonesia.</p> <p>b. Siswa di berikan tugas untuk menyebutkan dan membedakan adat pernikahan solo dan Yogyakarta</p> <p>c. Guru mengawasi jalannya diskusi</p>	15
3.	<p>Konfirmasi</p> <p>a. Guru memberikan Tanya jawab sejauh mana pelajaran sudah dapat di serap oleh siswa.</p> <p>b. Guru dan siswa bersama-sama menyimpulkan materi yang sudah dipelajari.</p>	15
4	<p>Kegiatan penutup</p> <p>1. Guru menutup pelajaran dengan memberikan salam.</p>	5

VIII. Alat / Bahan / Sumber belajar

- a. Alat dan bahan
 - Papan tulis
 - Kertas dan spidol
 - LCD
- b. Sumber belajar
 - Inernet
 - Lembar informasi

IX. Pendidikan Karakter

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

X. Penilaian:

Indicator Penilaian	Teknik Penilaian	Bentuk Penilaian
Mengidentifikasi jenis-jenis kesempatan khusus	Tes tertulis	Uraian
Menyebutkan jenis-jenis kesempatan khusus	Tes tertulis	Uraian
Membedakan adat pernikahan solo dan jogja	Ter tertulis	Uraian

Instrumen Penilaian

No	Pertanyaan	SKOR	Nilai	Ket.
1	Apa yang di maksud dengan kesempatan khusus			
2	Menyebutkan jenis-jenis kesempatan khusus			
3	Membedakan adat pernikahan solo dan jogja			

Tes Praktik

- Membuat layout prosesi siraman

Salatiga,

Guru mata Pelajaran,

PPL Unnes

Ika Sari N.H.H
NIM. 5401409094

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

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

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

- I. Standar Kompetensi:
Melakukan Pengolahan Makanan untuk Kesempatan Khusus
- II. Kompetensi Dasar:
Merencanakan menu kesempatan khusus.
- III. Indikator:
 - a. Menyiapkan beragam Jenis menu kesempatan khusus yang sesuai sebagaimana yang ditentukan pada acara kesempatan khusus.
 - b. Menentukan menu sesuai dengan batasan penetapan biaya.
 - c. Merancang jadwal produksi kesempatan khusus dengan mempertimbangkan kendala menu.
- IV. Tujuan Pembelajaran:
Setelah selesai pembelajaran siswa dapat:
 - a. Siswa dapat menyiapkan beragam Jenis menu kesempatan khusus yang sesuai sebagaimana yang ditentukan pada acara kesempatan khusus.
 - b. Siswa dapat menentukan menu sesuai dengan batasan penetapan biaya.
 - c. Siswa dapat merancang jadwal produksi kesempatan khusus dengan mempertimbangkan kendala menu.
- V. Materi Pembelajaran:
 - a. Tipe-tipe menu kesempatan khusus.
 - b. Perencanaan menu tradisional dan modern
 - c. Penyusunan menu tradisional dan modern
 - d. Sistem kendali mutu pada menu kesempatan khusus
- VI. Metode pembelajaran
 - a. Tugas
 - b. Diskusi
 - c. Ceramah
 - d. Tanya jawab
 - e. Demonstrasi

VII. Kegiatan pembelajaran
Pertemuan kedua

No	Kegiatan	Waktu
1	<p>Pendahuluan</p> <p>a. Memeriksa kesiapan pendidik Guru memimpin doa dan dan memeriksa kehadiran siswa</p> <p>b. Apersepsi Guru menceritakan tentang menu untuk kesempatan khusus. (pernikahan)</p> <p>c. Motivasi Guru menjelaskan pentingnya memahami tentang menu kesempatan khusus. (pernikahan)</p>	25 menit
2	<p>Kegiatan Inti</p> <p>a. Eksplorasi Guru menggali informasi siswa apa yang sudah di ketahui tentang menu kesempatan khusus. (pernikahan)</p>	120
	<p>Elaborasi</p> <p>a. Siswa di berikan tugas untuk berdiskusi tentang menu kesempatan khusus. (perniakahan)</p> <p>b. Guru mengawasi jalannya diskusi</p> <p>c. Siswa mempersentasikan hasil diskusi kelompok.</p>	15
	<p>Konfirmasi</p> <p>a. Guru mengevaluasi hasil persentasi kelompok.</p> <p>b. Guru dan siswa bersama-sama menyimpulkan hasil persentasi yang sudah di evaluasi.</p>	15
4	<p>Kegiatan penutup</p> <p>Guru menutup pelajaran dengan memberikan salam.</p>	5

VIII. Alat / Bahan / Sumber belajar

- a. Alat dan bahan
- Papan tulis
 - Kertas dan spidol
 - LCD

- b. Sumber belajar
 - Inernet

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

X. Penilaian:

Indicator Penilaian	Teknik Penilaian	Bentuk Penilaian
a. Menyiapkan beragam Janis menu kesempatan khusus yang sesuai sebagaimana yang ditentukan pada acara kesempatan khusus.	Tes tertulis	Uraian
b. Menentukan menu sesuai dengan batasan penetapan biaya.	Tes tertulis	Uraian
c. Merancang jadwal produksi kesempatan khusus dengan mempertimbangkan kendala menu.	Ter tertulis	Uraian

Instrumen Penilaian

No	Pertanyaan	SKOR	Nilai	Ket.
1	Menyiapkan beragam Janis menu kesempatan khusus yang sesuai sebagaimana yang ditentukan pada acara kesempatan khusus.	25		
2	Menentukan menu sesuai dengan batasan penetapan biaya.	25		
3	Merancang jadwal produksi kesempatan khusus dengan mempertimbangkan kendala menu.	50		

PPL Unnes

Salatiga,
Guru mata Pelajaran,

Ika Sari N.H.H
NIM. 5401409094

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

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah : SMK NEGERI 1 SALATIGA
Program Keahlian : Tata Boga
Mata Pelajaran : Produktif Tata Boga
Kelas / Semester : XII (Ganjil)
Pertemuan Ke- : 3
Alokasi Waktu : 8 Jam X 45 Menit
Tahun Pelajaran : 2012 / 2013

- I. Standar Kompetensi:
Melakukan Pengolahan Makanan untuk Kesempatan Khusus
- II. Kompetensi Dasar:
Merencanakan menu kesempatan khusus.
- III. Indikator:
 - a. Menyiapkan beragam Jenis menu kesempatan khusus yang sesuai sebagaimana yang ditentukan pada acara kesempatan khusus.
 - b. Menentukan menu sesuai dengan batasan penetapan biaya.
 - c. Merancang jadwal produksi kesempatan khusus dengan mempertimbangkan kendala menu.
- IV. Tujuan Pembelajaran:
Setelah selesai pembelajaran siswa dapat:
 - a. Siswa dapat menyiapkan beragam Jenis menu kesempatan khusus yang sesuai sebagaimana yang ditentukan pada acara kesempatan khusus.
 - b. Siswa dapat menentukan menu sesuai dengan batasan penetapan biaya.
 - c. Siswa dapat merancang jadwal produksi kesempatan khusus dengan mempertimbangkan kendala menu.
- V. Materi Pembelajaran:
 - a. Tipe-tipe menu kesempatan khusus.
 - b. Perencanaan menu tradisional dan modern
 - c. Penyusunan menu tradisional dan modern
 - d. Sistem kendali mutu pada menu kesempatan khusus
- VI. Metode pembelajaran
 - a. Tugas
 - b. Diskusi
 - c. Ceramah
 - d. Tanya jawab
 - e. Demonst

VII. Kegiatan pembelajaran

Pertemuan kedua

No	Kegiatan	Waktu
1	Pendahuluan a. Memeriksa kesiapan pendidik Guru memimpin doa dan dan memeriksa kehadiran siswa b. Apersepsi Guru menceritakan tentang menu untuk kesempatan khusus. c. Motivasi Guru menjelaskan pentingnya memahami tentang menu kesempatan khusus.	25 menit
2	Kegiatan Inti a. Eksplorasi Guru menggali informasi siswa apa yang sudah di ketahui tentang menu kesempatan khusus.	120
	Elaborasi a. Siswa di berikan tugas untuk membuat perencanaan praktek makanan khusus dengan kelompoknya masing-masing. b. Guru mengawasi dan menanggapi pertanyaan dari siswa. c. Siswa mengkonsultasikan hasil perencanaanya.	15
	c. Konfirmasi Guru mengevaluasi hasil perencanaan siswa.	15
4	Kegiatan penutup Guru menutup pelajaran dengan memberikan salam.	5

VIII. Alat / Bahan / Sumber belajar

- a. Alat dan bahan
 - Papan tulis
 - Kertas dan spidol
 - LCD
- b. Sumber belajar
 - Internet

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

X. Penilaian:

Indicator Penilaian	Teknik Penilaian	Bentuk Penilaian
d. Menyiapkan beragam Janis menu kesempatan khusus yang sesuai sebagaimana yang ditentukan pada acara kesempatan khusus.	Tes tertulis	Uraian
e. Menentukan menu sesuai dengan batasan penetapan biaya.	Tes tertulis	Uraian
f. Merancang jadwal produksi kesempatan khusus dengan mempertimbangkan kendala menu.	Ter tertulis	Uraian

Salatiga,
Guru mata Pelajaran,

PPL Unnes

Ika Sari N.H.H
NIM. 5401409094

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

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah : SMK NEGERI 1 SALATIGA
Program Keahlian : Tata Boga
Mata Pelajaran : Produktif Tata Boga
Kelas / Semester : XII (Ganjil)
Pertemuan Ke- : 5
Alokasi Waktu : 8 Jam X 45 Menit
Tahun Pelajaran : 2012 / 2013

- I. Standar Kompetensi:
Melakukan Pengolahan Makanan untuk Kesempatan Khusus
- II. Kompetensi Dasar:
Merencanakan menu kesempatan khusus.
- III. Indikator :
- Menyiapkan beragam Jenis menu kesempatan khusus yang sesuai sebagaimana yang ditentukan pada acara kesempatan khusus.
 - Menentukan menu sesuai dengan batasan penetapan biaya.
 - Merancang jadwal produksi kesempatan khusus dengan mempertimbangkan kendala menu.
- IV. Tujuan Pembelajaran:
Setelah selesai pembelajaran :
- Siswa dapat menyiapkan beragam Jenis menu kesempatan khusus yang sesuai sebagaimana yang ditentukan pada acara kesempatan khusus.
 - Siswa dapat menentukan menu sesuai dengan batasan penetapan biaya.
 - Siswa dapat merancang jadwal produksi kesempatan khusus dengan mempertimbangkan kendala menu.
 - Siswa dapat mengolah jenis makanan untuk kesempatan khusus.
- V. Materi Pembelajaran:
Mengolah jenis makanan khusus. (tumpeng dan ambeng)
- VI. Metode pembelajaran
Demonstrasi
- VII. Kegiatan pembelajaran
Pertemuan kedua

No	Kegiatan	Waktu
1	Pendahuluan b. Memeriksa kesiapan pendidik Guru memimpin doa dan dan	25 menit

	<p>memeriksa kehadiran siswa</p> <p>c. Apersepsi Guru memberi informasi tentang apa saja yang harus dilakukan sebelum melakukan praktek .</p> <p>d. Motivasi Guru menjelaskan tentang pentingnya memahami resep dan pembagian kerja saat praktek.</p>	
2	<p>Kegiatan Inti</p> <p>Eksplorasi</p> <p>1. Guru menyuruh siswa agar menggunakan pakaian dan kelengkapannya sesuai peraturan kerja di labolatorium.</p> <p>2. Memperhatikan prosedur penggunaan alat yang benar</p>	15
	<p>Elaborasi</p> <p>a. Siswa melakukan praktek sesuai dengan jobsheet dan pembagian kerja.</p>	280
	<p>Konfirmasi</p> <p>a. Guru menilai dan mengevaluasi hasil praktek siswa.</p>	30
4	<p>Kegiatan penutup</p> <p>2. Guru menutup pelajaran dengan memberikan salam.</p>	5

VIII. Alat / Bahan / Sumber belajar

a. Alat dan bahan

- Kertas

b. Sumber belajar

IX. Pendidikan Karakter

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

- Tes praktik : Membuat tumpeng nasi putih, tumpeng nasi kuning, ambeng nasi gurih, ambeng nasi kuning, masing-masing beserta kelengkapannya.

PPL Unnes

Salatiga,
Guru mata Pelajaran,

Ika Sari N.H.H
NIM. 5401409094

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

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

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

- I. Standar Kompetensi:
Melakukan Pengolahan Makanan untuk Kesempatan Khusus
- II. Kompetensi Dasar:
Merencanakan menu kesempatan khusus.
- III. Indikator:
a. Menyiapkan beragam Jenis menu kesempatan khusus yang sesuai sebagaimana yang ditentukan pada acara kesempatan khusus.
b. Menentukan menu sesuai dengan batasan penetapan biaya.
c. Merancang jadwal produksi kesempatan khusus dengan mempertimbangkan kendala menu.
- IV. Tujuan Pembelajaran:
Setelah selesai pembelajaran :
a. Siswa dapat menyiapkan beragam Jenis menu kesempatan khusus yang sesuai sebagaimana yang ditentukan pada acara kesempatan khusus.
b. Siswa dapat menentukan menu sesuai dengan batasan penetapan biaya.
c. Siswa dapat merancang jadwal produksi kesempatan khusus dengan mempertimbangkan kendala menu.
d. Siswa dapat mengolah jenis makanan untuk kesempatan khusus.
- V. Materi Pembelajaran:
Mengolah jenis makanan khusus. (tumpeng dan ambeng)
- VI. Metode pembelajaran
Demonstrasi
- VII. Kegiatan pembelajaran
Pertemuan kedua

No	Kegiatan	Waktu
1	Pendahuluan	25 menit

	<p>b. Memeriksa kesiapan pendidik Guru memimpin doa dan dan memeriksa kehadiran siswa</p> <p>c. Apersepsi Guru memberi informasi tentang apa saja yang harus dilakukan sebelum melakukan praktek .</p> <p>d. Motivasi Guru menjelaskan tentang pentingnya memahami resep dan pembagian kerja saat praktek.</p>	
2	<p>Kegiatan Inti Eksplorasi</p> <p>a. Guru menyuruh siswa agar menggunakan pakaian dan kelengkapannya sesuai peraturan kerja di laboratorium.</p> <p>b. Memperhatikan prosedur penggunaan alat yang benar</p>	15
	<p>Elaborasi Siswa melakukan praktek sesuai dengan jobsheet dan pembagian kerja.</p>	180
	<p>Konfirmasi Guru menilai dan mengevaluasi hasil praktek siswa.</p>	30
4	<p>Kegiatan penutup Guru menutup pelajaran dengan memberikan salam.</p>	5

VIII. Alat / Bahan / Sumber belajar

a. Alat dan bahan

- Kertas

b. Sumber belajar

IX. Pendidikan Karakter

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

- Tes praktik : Membuat tumpeng nasi putih, tumpeng nasi kuning, ambeng nasi gurih, ambeng nasi kuning, masing-masing beserta kelengkapannya.

PPL Unnes

Salatiga,
Guru mata Pelajaran,

Ika Sari N.H.H
NIM. 5401409094

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

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

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

- I. Standar Kompetensi:
Melakukan Pengolahan Makanan untuk Kesempatan Khusus
- II. Kompetensi Dasar:
Menjelaskan jenis-jenis kesempatan khusus.
- III. Indikator:
 - Mengidentifikasi jenis-jenis kesempatan khusus
 - a. Pernikahan
 - b. Hari raya
 - c. Perayaan kemerdekaan
 - d. Ulang tahun
 - e. Raport dan seminar
 - f. Arisan
- IV. Tujuan Pembelajaran:
Setelah selesai pembelajaran siswa dapat:
 - Siswa dapat mengidentifikasi jenis-jenis kesempatan khusus
 - Siswa dapat menyebutkan jenis-jenis kesempatan khusus
- V. Materi Pembelajaran:
 - Jenis-jenis kesempatan khusus
 - a. Pernikahan
 - b. Hari raya
 - c. Perayaan kemerdekaan
 - d. Ulang tahun
 - e. Raport dan seminar
 - f. Arisan
- VI. Metode pembelajaran
 - a. Tugas
 - b. Diskusi
 - c. Ceramah
 - d. Tanya jawab
 - e. Demonstrasi

VII. Kegiatan pembelajaran
Pertemuan pertama

No	Kegiatan	Waktu
1	<p>Pendahuluan</p> <p>a. Memeriksa kesiapan pendidik Guru memimpin doa dan dan memeriksa kehadiran siswa</p> <p>b. Apersepsi Guru menceritakan jenis-jenis kesempatan khusus.</p> <p>c. Motivasi Guru menjelaskan pentingnya memahami jenis-jenis kesempatan khusus.</p>	25 menit
2	<p>Kegiatan Inti</p> <p>1. Eksplorasi</p> <p>a. Guru menggali informasi siswa apa yang sudah diketahui tentang upacara selamatn kehamilan dan kelahiran</p> <p>b. Guru menjelaskan tentang selamatn kehamilan dan kelahiran.</p>	120
	<p>2. Elaborasi</p> <p>a. Siswa di berikan tugas untuk mengerjakan soal. (lembar evaluasi)</p> <p>b. Guru mengawasi</p>	15
	<p>3. Konfirmasi</p> <p>a. Guru memberikan Tanya jawab sejauh mana pelajaran sudah dapat di serap oleh siswa.</p> <p>b. Guru dan siswa bersama-sama menyimpulkan materi yang sudah dipelajari.</p>	15
4	<p>Kegiatan penutup</p> <p>Guru menutup pelajaran dengan memberikan salam.</p>	5

- VIII. Alat / Bahan / Sumber belajar
- a. Alat dan bahan
 - Papan tulis
 - Kertas dan spidol
 - LCD
 - b. Sumber belajar

- Inernet
- Lembar informasi

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

X. Penilaian:

Indicator Penilaian	Teknik Penilaian	Bentuk Penilaian
Mengidentifikasi jenis-jenis kesempatan khusus	Tes tertulis	Uraian
Ritual apa saja yang dilakukan saat menjelang kehamilan 7 bulan	Ter tertulis	Uraian
Sebutkan ritual yang dilakukan setelah bayi lahir	Tes tertulis	Uraian
Perlengkapan apa saja yang biasa digunakan dalam acara tedak siten	Ter tertulis	Uraian

Instrumen Penilaian

No	Pertanyaan	SKOR	Nilai	Ket.
1	Mengidentifikasi jenis-jenis kesempatan khusus	25		
2	Ritual apa saja yang dilakukan saat menjelang kehamilan 7 bulan	25		
3	Sebutkan ritual yang dilakukan setelah bayi lahir	25		
4	Perlengkapan apa saja yang biasa digunakan dalam acara tedak siten	25		

PPL Unnes

Salatiga,
Guru mata Pelajaran,

Ika Sari N.H.H
NIM. 5401409094

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

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

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

- I. Standar Kompetensi:
Melakukan Pengolahan Makanan untuk Kesempatan Khusus
- II. Kompetensi Dasar:
Menjelaskan jenis-jenis kesempatan khusus.
- III. Indikator:
 - Mengidentifikasi jenis-jenis kesempatan khusus
 - a. Pernikahan
 - b. Hari raya
 - c. Perayaan kemerdekaan
 - d. Ulang tahun
 - e. Raport dan seminar
 - f. Arisan
- IV. Tujuan Pembelajaran:
Setelah selesai pembelajaran siswa dapat:
 - Siswa dapat mengidentifikasi jenis-jenis kesempatan khusus
 - Siswa dapat menyebutkan jenis-jenis kesempatan khusus
- V. Materi Pembelajaran:
 - Jenis-jenis kesempatan khusus
 - a. Pernikahan
 - b. Hari raya
 - c. Perayaan kemerdekaan
 - d. Ulang tahun
 - e. Raport dan seminar
 - f. Arisan
- VI. Metode pembelajaran
 - a. Tugas
 - b. Diskusi
 - c. Ceramah
 - d. Tanya jawab
 - e. Demonstrasi

VII. Kegiatan pembelajaran
Pertemuan pertama

No	Kegiatan	Waktu
1	<p>Pendahuluan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Memeriksa kesiapan pendidik Guru memeriksa kesiapan siswa, dengan mengulas kembali pelajaran minggu lalu. 2. Apersepsi Guru menceritakan menu-menu selamat untuk kehamilan dan kelahiran. 3. Motivasi Guru menjelaskan pentingnya memahami menu selamat untuk kehamilan dan kelahiran. 	25 menit
2	<p>Kegiatan Inti</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Eksplorasi <ol style="list-style-type: none"> a. Guru menggali informasi siswa apa yang sudah diketahui tentang menu untuk selamat kehamilan dan kelahiran b. Guru menjelaskan tentang menu selamat kehamilan dan kelahiran. 	120
	<ol style="list-style-type: none"> 2. Elaborasi <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa di berikan tugas untuk menyusun menu untuk selamat kehamilan dan kelahiran. b. Guru mengawasi 	15
	<ol style="list-style-type: none"> 3. Konfirmasi <ol style="list-style-type: none"> a. Guru memberikan Tanya jawab sejauh mana pelajaran sudah dapat di serap oleh siswa. b. Guru dan siswa bersama-sama menyimpulkan materi yang sudah dipelajari. 	15
4	<p>Kegiatan penutup</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru menutup pelajaran dengan memberikan salam. 	5

VIII. Alat / Bahan / Sumber belajar

- a. Alat dan bahan
 - Papan tulis

- Kertas dan spidol
- LCD
- b. Sumber belajar
 - Inernet
 - Lembar informasi

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

X. Penilaian:

Indicator Penilaian	Teknik Penilaian	Bentuk Penilaian
Mengidentifikasi jenis-jenis kesempatan khusus	Tes tertulis	Uraian
Ritual apa saja yang dilakukan saat menjelang kehamilan 7 bulan	Ter tertulis	Uraian
Sebutkan ritual yang dilakukan setelah bayi lahir	Tes tertulis	Uraian
Perlengkapan apa saja yang biasa digunakan dalam acara tedak siten	Ter tertulis	Uraian

Instrumen Penilaian

No	Pertanyaan	SKOR	Nilai	Ket.
1	Menu apa saja yang biasa di hidangkan saat kehamilan 7 bulan	25		
2	Sebutkan kelengkapan untuk tumpeng nasi putih dan tumpeng nasi kuning	25		

PPL Unnes

Salatiga,
Guru mata Pelajaran,

Ika Sari N.H.H
NIM. 5401409094

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

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah : SMK NEGERI 1 SALATIGA
Program Keahlian : Tata Boga
Mata Pelajaran : Produktif Tata Boga
Kelas / Semester : XII (Ganjil)
Pertemuan Ke- : 3
Alokasi Waktu : 8 Jam X 45 Menit
Tahun Pelajaran : 2012 / 2013

- I. Standar Kompetensi:
Melakukan Pengolahan Makanan untuk Kesempatan Khusus
- II. Kompetensi Dasar:
Merencanakan menu kesempatan khusus.
- III. Indikator:
 - a. Menyiapkan beragam Jenis menu kesempatan khusus yang sesuai sebagaimana yang ditentukan pada acara kesempatan khusus.
 - b. Menentukan menu sesuai dengan batasan penetapan biaya.
 - c. Merancang jadwal produksi kesempatan khusus dengan mempertimbangkan kendala menu.
- IV. Tujuan Pembelajaran:
Setelah selesai pembelajaran siswa dapat:
 - a. Siswa dapat menyiapkan beragam Jenis menu kesempatan khusus yang sesuai sebagaimana yang ditentukan pada acara kesempatan khusus.
 - b. Siswa dapat menentukan menu sesuai dengan batasan penetapan biaya.
 - c. Siswa dapat merancang jadwal produksi kesempatan khusus dengan mempertimbangkan kendala menu.
- V. Materi Pembelajaran:
 - a. Tipe-tipe menu kesempatan khusus.
 - b. Perencanaan menu tradisional dan modern
 - c. Penyusunan menu tradisional dan modern
 - d. Sistem kendali mutu pada menu kesempatan khusus
- VI. Metode pembelajaran
 - a. Tugas
 - b. Diskusi
 - c. Ceramah
 - d. Tanya jawab
 - e. Demonstrasi

VII. Kegiatan pembelajaran

Pertemuan kedua

No	Kegiatan	Waktu
1	<p>Pendahuluan</p> <p>a. Memeriksa kesiapan peserta didik memimpin doa dan dan memeriksa kehadiran siswa</p> <p>b. Apersepsi Guru menceritakan tentang menu untuk kesempatan khusus.</p> <p>c. Motivasi Guru menjelaskan pentingnya memahami tentang menu kesempatan khusus.</p>	25 menit
2	<p>Kegiatan Inti</p> <p>a. Eksplorasi Guru menggali informasi siswa apa yang sudah di ketahui tentang menu kesempatan khusus.</p>	120
	<p>b. Elaborasi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Siswa di berikan tugas untuk membuat perencanaan praktek makanan khusus dengan kelompoknya masing-masing. - Guru mengawasi dan menanggapi pertanyaan dari siswa. - Siswa mengkonsultasikan hasil perencanaanya. 	15
	<p>c. Konfirmasi Guru mengevaluasi hasil perencanaan siswa.</p>	15
4	<p>Kegiatan penutup Guru menutup pelajaran dengan memberikan salam.</p>	5

VIII. Alat / Bahan / Sumber belajar

- a. Alat dan bahan
 - Papan tulis
 - Kertas dan spidol
 - LCD
- b. Sumber belajar
 - Internet

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

X. Penilaian:

Indicator Penilaian	Teknik Penilaian	Bentuk Penilaian
a. Menyiapkan beragam Janis menu kesempatan khusus yang sesuai sebagaimana yang ditentukan pada acara kesempatan khusus.	Tes tertulis	Uraian
b. Menentukan menu sesuai dengan batasan penetapan biaya.	Tes tertulis	Uraian
c. Merancang jadwal produksi kesempatan khusus dengan mempertimbangkan kendala menu.	Ter tertulis	Uraian

Salatiga,
Guru mata Pelajaran,

PPL Unnes

Ika Sari N.H.H
NIM. 5401409094

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

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

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

- I. Standar Kompetensi:
Melakukan Pengolahan Makanan untuk Kesempatan Khusus
- II. Kompetensi Dasar:
Merencanakan menu kesempatan khusus.
- III. Indikator:
 - a. Menyiapkan beragam Jenis menu kesempatan khusus yang sesuai sebagaimana yang ditentukan pada acara kesempatan khusus.
 - b. Menentukan menu sesuai dengan batasan penetapan biaya.
 - c. Merancang jadwal produksi kesempatan khusus dengan mempertimbangkan kendala menu.
- IV. Tujuan Pembelajaran:
Setelah selesai pembelajaran :
 - a. Siswa dapat menyiapkan beragam Jenis menu kesempatan khusus yang sesuai sebagaimana yang ditentukan pada acara kesempatan khusus.
 - b. Siswa dapat menentukan menu sesuai dengan batasan penetapan biaya.
 - c. Siswa dapat merancang jadwal produksi kesempatan khusus dengan mempertimbangkan kendala menu.
 - d. Siswa dapat mengolah jenis makanan untuk kesempatan khusus.
- V. Materi Pembelajaran:
Mengolah jenis makanan khusus. (tumpeng dan ambeng)
- VI. Metode pembelajaran
Demonstrasi

VII. Kegiatan pembelajaran
Pertemuan kedua

No	Kegiatan	Waktu
1	<p>Pendahuluan</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Memeriksa kesiapan pendidik b. Guru memimpin doa dan memeriksa kehadiran siswa c. Apersepsi d. Guru memberi informasi tentang apa saja yang harus dilakukan sebelum melakukan praktek . e. Motivasi f. Guru menjelaskan tentang pentingnya memahami resep dan pembagian kerja saat praktek. 	25 menit
2	<p>Kegiatan Inti</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Eksplorasi <ol style="list-style-type: none"> a. Guru menyuruh siswa agar menggunakan pakaian dan kelengkapannya sesuai peraturan kerja di labolatorium. b. Memperhatikan prosedur penggunaan alat yang benar 	15
	<ol style="list-style-type: none"> 2. Elaborasi Siswa melakukan praktek sesuai dengan jobsheet dan pembagian kerja. 	280
	<ol style="list-style-type: none"> 3. Konfirmasi Guru menilai dan mengevaluasi hasil praktek siswa. 	30
4	<p>Kegiatan penutup</p> <p>Guru menutup pelajaran dengan memberikan salam.</p>	5

VIII. Alat / Bahan / Sumber belajar

- a. Alat dan bahan
 - Kertas
- b. Sumber belajar

IX. Pendidikan Karakter

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

- Tes praktik : Membuat tumpeng nasi putih, tumpeng nasi kuning, ambeng nasi gurih, ambeng nasi kuning, masing-masing beserta kelengkapannya.

PPL Unnes

Salatiga,
Guru mata Pelajaran,

Ika Sari N.H.H
NIM. 5401409094

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

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

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

- I. Standar Kompetensi:
Mengelola usaha jasa boga.
- II. Kompetensi Dasar:
Merencanakan usaha jasa boga berdasarkan menu.
- III. Indikator:
 - a. Menyebutkan macam-macam tipe menu sesuai standar perusahaan.
 - b. Menyusun menu berdasarkan kondisi saat itu.
 - c. Merencanakan jadwal produksi untuk memperoleh susunan menu yang baik, peralatan pengolahan yang memadai, tenaga kerja yang kompeten.
 - d. Memantau upah karyawan berdasar daftar karyawan, jadwal kerja, laporan kemajuan karyawan, dan daftar upah.
 - e. Meningkatkan kualitas produksi melalui control porsi dan kendali mutu.
 - f. Memesan persediaan barang berdasar prosedur perusahaan.
- IV. Tujuan Pembelajaran:
Setelah selesai pembelajaran siswa dapat:
 - a. Siswa dapat menyebutkan macam-macam tipe menu sesuai standar perusahaan.
 - b. Siswa dapat menyusun menu berdasarkan kondisi saat itu.
 - c. Siswa dapat merencanakan jadwal produksi untuk memperoleh susunan menu yang baik, peralatan pengolahan yang memadai, tenaga kerja yang kompeten.
 - d. Siswa dapat memantau upah karyawan berdasar daftar karyawan, jadwal kerja, laporan kemajuan karyawan, dan daftar upah.
 - e. Siswa dapat meningkatkan kualitas produksi melalui control porsi dan kendali mutu.

- f. Siswa dapat memesan persediaan barang berdasar prosedur perusahaan.
- g. Siswa dapat mengelola usaha boga.

V. Materi pembelajaran :

- a. Merencanakan jadwal produksi untuk memperoleh susunan menu yang baik
- b. Menyebutkan macam-macam tipe menu sesuai dengan standar perusahaan
- c. Menyusun menu berdasarkan kondisi saat itu
- d. Merencanakan jadwal produksi untuk memperoleh susunan menu yang baik, peralatan pengelolaan yang memadai, tenaga kerja yang kompeten.
- e. Memantau upah karyawan berdasar daftar karyawan, jadwal kerja, laporan kemajuan karyawan dan daftar upah
- f. Meningkatkan kualitas produksi melalui control porsi dan kendali mutu
- g. Memesan persediaan barang berdasar prosedur yang berlaku.

VI. Metode pembelajaran

- a. Tugas
- b. Diskusi
- c. Ceramah
- d. Tanya jawab
- e. Demonstrasi

VII. Kegiatan pembelajaran
Pertemuan pertama

No	Kegiatan	Waktu
1	Pendahuluan <ul style="list-style-type: none"> a. Memeriksa kesiapan peserta didik Guru memberi pertanyaan tentang pengertian menu dan jenis-jenis menu. b. Apersepsi Guru menceritakan tentang pentingnya memahami jenis-jenis menu. c. Motivasi Guru menjelaskan pentingnya memahami merencanakan dan menyiapkan menu. 	20 menit
2	Kegiatan Inti <ul style="list-style-type: none"> 1. Eksplorasi <ul style="list-style-type: none"> a. Guru menggali informasi pada siswa tentang apa yang sudah diketahui tentang perencanaan menu. 	80 menit

	b. Guru menjelaskan tentang perencanaan menu dan factor-faktor dalam penyusunan menu.	
	2. Elaborasi a. Siswa di berikan lembar informasi tentang perencanaan menu dan factor-faktor dalam penyusunan menu. b. Siswa diminta untuk menyusun menu secara berkelompok.	20 enit
	4. Konfirmasi a. Guru memberikan Tanya jawab sejauh mana pelajaran sudah dapat di serap oleh siswa. b. Guru dan siswa bersama-sama menyimpulkan materi yang sudah dipelajari.	20 menit
4	Kegiatan penutup Guru menutup pelajaran dengan memberikan salam.	5 menit

VIII. Alat / Bahan / Sumber belajar

a. Alat dan bahan

- Papan tulis
- Kertas dan spidol
- LCD / power point
- Lembar informasi

b. Sumber belajar

- Modul
- Internet

IX. Pendidikan Karakter

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

X. Penilaian:

Indicator Penilaian	Teknik Penilaian	Bentuk Penilaian
a. Menyebutkan macam-macam tipe menu sesuai standar perusahaan.	Tes tertulis	Uraian
b. Menyusun menu berdasarkan kondisi saat itu.	Ter tertulis	Uraian
c. Merencanakan jadwal produksi untuk memperoleh susunan menu	Ter tertulis	Uraian

yang baik, peralatan pengolahan yang memadai, tenaga kerja yang kompeten.	Tes tertulis	Uraian
d. Memantau upah karyawan berdasar daftar karyawan, jadwal kerja, laporan kemajuan karyawan, dan daftar upah.	Tes tertulis	Uraian
e. Meningkatkan kualitas produksi melalui control porsi dan kendali mutu.	Tes tertulis	Uraian
f. Memesan persediaan barang berdasar prosedur perusahaan.		

Instrumen Penilaian

No	Pertanyaan	SKOR	Nilai	Ket.
1	Jelaskan pengertian menu	20		
2	Sebutkan jenis-jenis menu dan pengertiannya	20		
3	Sebutkan macam-macam menu dan berikan contohnya	20		
4	Hal-hal apa saja yang harus diperhatikan dalam merencanakan menu	20		
5	Susunlah menu selama 10 hari untuk usaha makanan	20		

Salatiga,
Guru mata Pelajaran,

PPL Unnes

Ika Sari N.H.H
NIM. 5401409094

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

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

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

- I. Standar Kompetensi:
Mengelola usaha jasa boga.
- II. Kompetensi Dasar:
Merencanakan usaha jasa boga berdasarkan menu.
- III. Indikator:
 - a. Menyebutkan macam-macam tipe menu sesuai standar perusahaan.
 - b. Menyusun menu berdasarkan kondisi saat itu.
 - c. Merencanakan jadwal produksi untuk memperoleh susunan menu yang baik, peralatan pengolahan yang memadai, tenaga kerja yang kompeten.
 - d. Memantau upah karyawan berdasar daftar karyawan, jadwal kerja, laporan kemajuan karyawan, dan daftar upah.
 - e. Meningkatkan kualitas produksi melalui control porsi dan kendali mutu.
 - f. Memesan persediaan barang berdasar prosedur perusahaan.
- IV. Tujuan Pembelajaran:
Setelah selesai pembelajaran :
 - a. Siswa dapat menyebutkan macam-macam tipe menu sesuai standar perusahaan.
 - b. Siswa dapat menyusun menu berdasarkan kondisi saat itu.
 - c. Siswa dapat merencanakan jadwal produksi untuk memperoleh susunan menu yang baik, peralatan pengolahan yang memadai, tenaga kerja yang kompeten.
 - d. Siswa dapat memantau upah karyawan berdasar daftar karyawan, jadwal kerja, laporan kemajuan karyawan, dan daftar upah.
 - e. Siswa dapat meningkatkan kualitas produksi melalui control porsi dan kendali mutu.
 - f. Siswa dapat memesan persediaan barang berdasar prosedur perusahaan.
 - g. Siswa dapat mengelola usaha boga.

V. Materi pembelajaran :

- a. Menyebutkan macam-macam tipe menu sesuai dengan standar perusahaan
- b. Menyusun menu berdasarkan kondisi saat itu
- c. Merencanakan jadwal produksi untuk memperoleh susunan menu yang baik, peralatan pengelolaan yang memadai, tenaga kerja yang kompeten.
- d. Memantau upah karyawan berdasar daftar karyawan, jadwal kerja, laporan kemajuan karyawan dan daftar upah
- e. Meningkatkan kualitas produksi melalui control porsi dan kendali mutu
- f. Memesan persediaan barang berdasar prosedur yang berlaku.

VI. Metode pembelajaran

- a. Tugas
- b. Diskusi
- c. Ceramah
- d. Tanya jawab
- e. Demonstrasi

VII. Kegiatan pembelajaran

Pertemuan kedua

No	Kegiatan	Waktu
1	Pendahuluan <ol style="list-style-type: none">a. Memeriksa kesiapan pendidikb. Guru memimpin doa dan memeriksa kehadiran siswac. Apersepsid. Guru menceritakan tentang pengawasan dalam pengelolaan catering.e. Motivasif. Guru menjelaskan pentingnya memahami pengawasan dalam pengelolaan catering	20 menit
2	Kegiatan Inti <ol style="list-style-type: none">1. Eksplorasi<ol style="list-style-type: none">a. Guru menggali informasi pada siswa tentang apa yang sudah diketahui tentang pengawasan dalam pengelolaan catering.b. Guru menjelaskan tentang pengawasan pengelolaan menu.	80 menit
	<ol style="list-style-type: none">2. Elaborasi<ol style="list-style-type: none">a. Siswa di berikan tugas untuk membuat rencana produksib. Guru mengawasi	20 menit

	c. Siswa mempersentasikan hasil rencana produksinya	
	3. Konfirmasi Guru dan siswa bersama-sama menyimpulkan materi yang sudah dipelajari.	20 menit
4	Kegiatan penutup Guru menutup pelajaran dengan memberikan salam.	5 menit

VIII. Alat / Bahan / Sumber belajar

- a. Alat dan bahan
 - Papan tulis
 - Kertas dan spidol
 - LCD / power point
- b. Sumber belajar
 - Modul, Manajemen Katering

IX. Pendidikan Karakter

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

X. Penilaian:

Indicator Penilaian	Teknik Penilaian	Bentuk Penilaian
a. Menyebutkan macam-macam tipe menu sesuai standar perusahaan.	Tes tertulis	Uraian
b. Menyusun menu berdasarkan kondisi saat itu.	Ter tertulis	Uraian
c. Merencanakan jadwal produksi untuk memperoleh susunan menu yang baik, peralatan pengolahan yang memadai, tenaga kerja yang kompeten.	Ter tertulis	Uraian
d. Memantau upah karyawan berdasar daftar karyawan, jadwal kerja, laporan kemajuan karyawan, dan daftar upah.	Tes tertulis	Uraian
e. Meningkatkan kualitas produksi melalui control porsi dan kendali mutu.	Tes tertulis	Uraian
f. Memesan persediaan barang berdasar prosedur perusahaan.	Tes tertulis	Uraian

Instrumen Penilaian

No	Pertanyaan	SKOR	Nilai	Ket.
1	Sebutkan hal-hal yang harus diperhatikan dalam pengelolaan produksi	25		
2	Dalam mengatur strategi perencanaan tenaga kerja, hal-hal apa saja yang perlu diperhatikan	25		
3	Berikan contoh rencana produksi dan tenaga kerja	25		
4	Gambarkan contoh pengaturan unit kerja, agar masing-masing unit mendapatkan kenyamanan kerja.	25		

Salatiga,
Guru mata Pelajaran,

PPL Unnes

Ika Sari N.H.H
NIM. 5401409094

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

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah : SMK NEGERI 1 SALATIGA
Program Keahlian : Tata Boga
Mata Pelajaran : Produktif Tata Boga
Kelas / Semester : XII (Ganjil)
Pertemuan Ke- : 4
Alokasi Waktu : 3 Jam X 45 Menit
Tahun Pelajaran : 2012 / 2013

- I. Standar Kompetensi:
Mengelola usaha jasa boga.
- II. Kompetensi Dasar:
Merencanakan usaha jasa boga berdasarkan menu.
- III. Indikator:
 - a. Menyebutkan macam-macam tipe menu sesuai standar perusahaan.
 - b. Menyusun menu berdasarkan kondisi saat itu.
 - c. Merencanakan jadwal produksi untuk memperoleh susunan menu yang baik, peralatan pengolahan yang memadai, tenaga kerja yang kompeten.
 - d. Memantau upah karyawan berdasar daftar karyawan, jadwal kerja, laporan kemajuan karyawan, dan daftar upah.
 - e. Meningkatkan kualitas produksi melalui control porsi dan kendali mutu.
 - f. Memesan persediaan barang berdasar prosedur perusahaan.
- IV. Tujuan Pembelajaran:
Setelah selesai pembelajaran :
 - a. Siswa dapat menyebutkan macam-macam tipe menu sesuai standar perusahaan.
 - b. Siswa dapat menyusun menu berdasarkan kondisi saat itu.
 - c. Siswa dapat merencanakan jadwal produksi untuk memperoleh susunan menu yang baik, peralatan pengolahan yang memadai, tenaga kerja yang kompeten.
 - d. Siswa dapat memantau upah karyawan berdasar daftar karyawan, jadwal kerja, laporan kemajuan karyawan, dan daftar upah.
 - e. Siswa dapat meningkatkan kualitas produksi melalui control porsi dan kendali mutu.
 - f. Siswa dapat memesan persediaan barang berdasar prosedur perusahaan.
 - g. Siswa dapat mengelola usaha boga.

- V. Materi pembelajaran :
- a. Menyebutkan macam-macam tipe menu sesuai dengan standar perusahaan
 - b. Menyusun menu berdasarkan kondisi saat itu
 - c. Merencanakan jadwal produksi untuk memperoleh susunan menu yang baik, peralatan pengelolaan yang memadai, tenaga kerja yang kompeten.
 - d. Memantau upah karyawan berdasar daftar karyawan, jadwal kerja, laporan kemajuan karyawan dan daftar upah
 - e. Meningkatkan kualitas produksi melalui control porsi dan kendali mutu
 - f. Memesan persediaan barang berdasar prosedur yang berlaku.
- VI. Metode pembelajaran
- a. Tugas
 - b. Diskusi
 - c. Ceramah
 - d. Tanya jawab
 - e. Demonstrasi
- VII. Kegiatan pembelajaran
Pertemuan kedua

No	Kegiatan	Waktu
1	Pendahuluan a. Memeriksa kesiapan peserta didik Guru memeriksa kehadiran siswa dan memberi pertanyaan materi minggu lalu tentang bagaimana pengelola catering. b. Apersepsi Guru menceritakan tentang kendali mutu dalam pengelolaan catering c. Motivasi Guru menjelaskan pentingnya memahami kendali mutu dalam pengelolaan catering	20 menit
2	Kegiatan Inti 1. Eksplorasi Guru menyuruh siswa berdiskusi tentang penyakit apa saja yang disebabkan oleh keracunan makanan.	80 menit
	2. Elaborasi Siswa mempersentasikan hasil diskusi kelompoknya mengenai penyakit yang disebabkan oleh makanan	20 menit
	3. Konfirmasi	20 menit

	Guru mengevaluasi hasil diskusi siswa.	
3	Kegiatan penutup Guru menutup pelajaran dengan memberikan salam.	5 menit

VIII. Alat / Bahan / Sumber belajar

- a. Alat dan bahan
 - Papan tulis
 - Kertas dan spidol
 - LCD / power point
- b. Sumber belajar
 - Internet

IV. Pendidikan Karakter

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

V. Penilaian:

Indicator Penilaian	Teknik Penilaian	Bentuk Penilaian
a. Menyebutkan macam-macam tipe menu sesuai standar perusahaan.	Tes tertulis	Uraian
b. Menyusun menu berdasarkan kondisi saat itu.	Ter tertulis	Uraian
c. Merencanakan jadwal produksi untuk memperoleh susunan menu yang baik, peralatan pengolahan yang memadai, tenaga kerja yang kompeten.	Ter tertulis	Uraian
d. Memantau upah karyawan berdasar daftar karyawan, jadwal kerja, laporan kemajuan karyawan, dan daftar upah.	Tes tertulis	Uraian
e. Meningkatkan kualitas produksi melalui control porsi dan kendali mutu.	Tes tertulis	Uraian
f. Memesan persediaan barang berdasar prosedur perusahaan.	Tes tertulis	Uraian

Instrumen Penilaian

No	Pertanyaan	SKOR	Nilai	Ket.
1	Penyakit apa saja yang di sebabkan oleh keracunan makanan			
2	Gejala apa saja yang di alami saat keracunan makanan			
3	Faktor apa saja yang menyebabkan keracunan makanan			

PPL Unnes

Salatiga,
Guru mata Pelajaran,

Ika Sari N.H.H
NIM. 5401409094

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

SILABUS

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

KOMPETENSI DASAR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	INDIKATOR	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
					TM	PS	PD	
1. Menjelaskan aturan makan atau diet	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identifikasi zat gizi yang diperlukan tubuh ▪ Daftar Kecukupan Zat Gizi (DKG) <ul style="list-style-type: none"> • Cara menggunakan DKG • Persyaratan makan berbagai kelompok umur: 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Menjelaskan: <ul style="list-style-type: none"> - Pengertian zat gizi - Kelompok zat gizi - Fungsi berbagai zat gizi - Sumber berbagai zat gizi - Pengertian DKG - Fungsi DKG - Cara menggunakan DKG - Persyaratan makan berbagai kelompok umur 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identifikasi zat gizi yang diperlukan tubuh ▪ Daftar Kecukupan Zat Gizi (DKG) <ul style="list-style-type: none"> • Cara menggunakan DKG • Persyaratan makan berbagai kelompok umur: 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tes tertulis ▪ Laporan 	30	-	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Modul ▪ Menyiapkan rencana hidangan harian untuk meningkatkan kesehatan ▪ Daftar komponen bahan makanan

		- Makanan yang boleh dan dilarang						
2. Mengidentifikasi kebutuhan gizi	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Penghitungan kebutuhan gizi menurut kelompok umur ▪ Identifikasi persyaratan makan berbagai golongan umur 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Menghitung kebutuhan gizi kelompok umur ▪ Mengidentifikasi persyaratan makan berbagai golongan umur 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kelompok target diidentifikasi sehubungan dengan: <ul style="list-style-type: none"> - persyaratan umur - gaya hidup ▪ jenis makanan yang disukai. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tes tertulis ▪ Laporan 	20	5		<ul style="list-style-type: none"> ▪
3. Membuat rencana menu sesuai kebutuhan gizi	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Perancangan menu untuk berbagai golongan umur dan jenis kelamin. <ul style="list-style-type: none"> • Faktor-faktor pertimbangan dalam menyusun menu ▪ Perancangan Siklus menu. ▪ Menu disusun menurut berbagai golongan umur dan jenis kelamin ▪ Pembuatan siklus menu 	<ul style="list-style-type: none"> - Pengertian menu - Faktor-faktor pertimbangan dalam menyusun menu - Hal-hal yang diperhatikan dalam merancang siklus menu. ▪ Mendefinisikan : <ul style="list-style-type: none"> - Pengertian siklus menu - Fungsi siklus menu - Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam menyusun siklus menu ▪ Hal-hal yang diperhatikan dalam mengolah bahan makanan. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Serangkaian jenis hidangan, makanan dan menu dipilih dengan mempertimbangkan: <ul style="list-style-type: none"> - Pedoman aturan makan/diet - Kesukaan dan ketidaksukaan individu - Makanan dengan energi yang berbeda dan kepadatan - Gizi - Kebutuhan khusus dari - Kelompok tertentu - Prinsip-prinsip rancangan menu ▪ Mengembangkan rancangan masakan dan 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Testertulis ▪ Laoran 	20	10	5	



		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fungsi evaluasi hasil masakan ▪ Menyusun menu untuk berbagai golongan umur dan jenis kelamin ▪ Membuat siklus menu 	<p>menu yang dapat meningkatkan kesehatan dan mengu-rangi masalah kesehatan yang berkaitan dengan diet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Siklus menu disiapkan bila dibutuhkan, dan diseim-bangkan sehubungan dengan persyaratan dan ragam nutrisi. ▪ Persiapan makanan dan metode masakan direko-mendasikan untuk men-jaga nilai gizi makanan. ▪ Menu-menu dievaluasi untuk memastikan kandungan dan keseim-bangan gizi yang tepat. 						
4. Menghitung kandungan gizi bahan makanan	<ul style="list-style-type: none"> • Menjelaskan pengertian daftar komposisi bahan makanan • Mengintensifkan fungsi DKBM • Menggunakan DKBM untuk menghitung kandungan gizi bahan makanan • Menghitung kandungan gizi bahan makanan 	<ul style="list-style-type: none"> • Pengertian DKBM • Fungsi DKBM • Cara menggunakan DKBM 	<p>Menjelaskan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pengertian DKBM • Cara menggunakan DKBM <p>Praktek :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menghitung kandungan gisi bahan makanan 	Tertulis Laporan	10	8	5		



3. Mengevaluasi makanan dan Menu	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Evaluasi kepuasan konsumen 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Menyebutkan Teknik evaluasi kepuasan pelanggan ▪ Mengevaluasi kepuasan konsumen 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Makanan dan menu dievaluasi untuk memastikan kepuasan pelanggan. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Laporan 	10	8		
----------------------------------	--	--	--	---	----	---	--	--

SILABUS

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

KOMPETENSI DASAR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	INDIKATOR	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
					TM	PS	PD	
1. Menjelaskan jenis-jenis kesempatan khusus	<ul style="list-style-type: none"> • Pengertian kesempatan khusus • Jenis-jenis kesempatan khusus <ul style="list-style-type: none"> a) Pernikahan b) Hari Raya c) Perayaan Kemerdekaan d) Ulang tahun e) Rapor dan seminar f) Arisan 	<ul style="list-style-type: none"> • Menggali informasi tentang berbagai jenis kesempatan khusus di internet, majalah, buku dan lain-lain • Mengidentifikasi secara kelompok: <ul style="list-style-type: none"> - Pengertian kesempatan khusus - Jenis-jenis kesempatan khusus • Berdiskusi kelompok 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mengidentifikasi jenis-jenis kesempatan khusus 	Tes ITertulis Portofolio	16			<ul style="list-style-type: none"> • Intern • Buku keser tan khusus • Modu • Bse r c

		<ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan hasil diskusi kelompok 						
2. Merencanakan menu kesempatan khusus	<ul style="list-style-type: none"> • Tipe-tipe Menu kesempatan khusus • Perencanaan menu tradisional dan modern • Penyusunan menu tradisional dan modern • Sistem kendali mutu pada menu kesempatan khusus 	<ul style="list-style-type: none"> • Menggali informasi tentang berbagai menu kesempatan khusus • Berdiskusi tentang menu kesempatan khusus • Mempresentasikan hasil diskusi kelompok • Menyusun menu untuk kesempatan khusus dengan mempertimbangkan variasi bahan, rasa, warna dan teknik pengolahan 	<ul style="list-style-type: none"> • Menyiapkan beragam jenis menu kesempatan khusus yang sesuai sebagaimana yang ditentukan pada acara kesempatan khusus • Menentukan menu sesuai dengan batasan penetapan biaya • Merancang jadwal produksi kesempatan khusus dengan mempertimbangkan kendala menu. 	Tes tertulis Portofolio	8	8		
3. Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan	<ul style="list-style-type: none"> • Pemilihan peralatan pengolahan makanan kesempatan khusus sesuai dengan menu yang dibuat • Pengoperasian peralatan pengolahan makanan dengan tepat dan sesuai dengan menu yang dibuat • Pelaksanaan sanitasi dan hygiene pada peralatan 	<ul style="list-style-type: none"> • Memilih peralatan pengolahan makanan kesempatan khusus dengan tepat • Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan kesempatan khusus • Melaksanakan sanitasi dan hygiene peralatan 	<ul style="list-style-type: none"> • Memilih peralatan pengolahan makanan dengan tepat sesuai menu yang ada • Mengoperasikan peralatan pengolahan dengan tepat sesuai prosedur 	Tes tertulis Praktik		16		

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

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

SILABUS

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

KOMPETENSI DASAR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	INDIKATOR	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
					TM	PS	PD	
1. Menjelaskan Sistem Usaha Jasa Boga	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mengidentifikasi Persyaratan untuk sistem Usaha Boga Memilih Sistem Pengelolaan Usaha Boga 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Menjelaskan: <ul style="list-style-type: none"> - Pengertian Usaha Boga - Jenis-jenis usaha boga - Persyaratan Usaha Boga - Persyaratan Sistem Usaha Boga - Faktor pertimbangan pemilihan Sistem Usaha Boga ▪ Menentukan jenis Usaha Boga ▪ Mengidentifikasi sistem pengelolaan Usaha Boga 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Memilih Sistem Usaha Boga secara cermat ▪ Mengidentifikasi persyaratan untuk sistem usaha boga meliputi pangsa pasar, anggaran, tipe menu, volume produksi, fasilitas dan perlengkapan yang tersedia, kebutuhan gizi dan kemampuan personil, lokasi usaha ,promosi. 	Tes tertulis Wawancara	32	32	8	Manajemen Catering Tata Boga

		Memilih sistem Usaha Bog	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mengkategorikan sistem usaha boga melalui penerimaan,penyimpanan, persiapan,pengolahan,penyimpanan,masakan,penyajian,pemanasan kembali. ▪ Mempertimbangkan keuntungan dan kerugian sistem yang dipilih. 					
2. Merencanakan usaha jasa boga berdasarkan menu	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Merencanakan dan menyiapkan Menu ▪ Pengawasan pengelolaan catering ▪ Pengawasan keamanan terhadap bahaya keracunan ▪ Mengawasi pengelolaan jasa Boga 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Menyebutkan macam-macam tipe menu sesuai dengan standar perusahaan. ▪ Menyusun menu berdasarkan kondisi saat itu. ▪ Merencanakan Jadwal produksi untuk memperoleh susunan menu yang baik,peralatan pengolahan yang memadai,tenaga kerja yang kompeten. ▪ Memantau Upah karyawan berdasar daftar karyawan ,jadwal kerja,laporan kemajuan karyawan dan daftar upah ▪ Meningkatkan Kualitas 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Menyebutkan macam-macam tipe menu sesuai dengan standar perusahaan. ▪ Menyusun menu berdasarkan kondisi saat itu. ▪ Merencanakan Jadwal produksi untuk memperoleh susunan menu yang baik,peralatan pengolahan yang memadai,tenaga kerja yang kompeten. ▪ Memantau Upah karyawan berdasar daftar karyawan ,jadwal kerja,laporan kemajuan karyawan dan daftar upah ▪ Meningkatkan 	Testertulis	21	8		BSE RESTORAN

		<p>produksi melalui kontrol porsi dan kendali mutu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Memesan Persediaan barang berdasar prosedur yang berlaku 	<p>Kualitas produksi melalui kontrol porsi dan kendali mutu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Memesan persediaan barang berdasar prosedur perusahaan. 					
3. Menghitung Kalkulasi Harga	<ul style="list-style-type: none"> • Mengetahui ketentuan perhitungan harga jual sesuai standar perusahaan • Menghitung kebutuhan bahan dalam pengolahan makanan • Menghitung tenaga kerja • Menghitung penyusutan alat • Menghitung kebutuhan bahan bakar • Menentukan persentase dalam kalkulasi harga • Menghitung harga jual 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Menjelaskan: <ul style="list-style-type: none"> - Pengertian harga jual - Pengertian biaya produksi - Jenis-jenis biaya produksi - Perhitungan biaya bahan, tenaga kerja, penyusutan, bahan bakar, dan lain-lain. - Perhitungan keuntungan • Menentukan persentase dalam membuat kalkulasi harga • Menghitung macam-macam biaya produksi dan keuntungan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mengetahui ketentuan perhitungan harga jual sesuai standar perusahaan • Menghitung kebutuhan bahan dalam pengolahan makanan <ul style="list-style-type: none"> ▪ Menghitung tenaga kerja ▪ Menghitung penyusutan alat ▪ Menghitung kebutuhan bahan bakar ▪ Menentukan persentase dalam kalkulasi harga ▪ Menghitung harga jual 		16	28		

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

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

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

SILABUS

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

KOMPETENSI DASAR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	INDIKATOR	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
					TM	PS	PD	
1. Mengolah kue Indonesia dari tepung, umbi-umbian, kacang-kacangan, agar-agar dan adonan beragi	<ul style="list-style-type: none"> • Menjelaskan pengertian kue Indonesia • Menjelaskan macam-macam kue Indonesia • Memilih bahan –bahan untuk membuat kue Indonesia • Membuat kue Indonesia dari sereal dan macam-macam tepung • Membuat kue Indonesia dari umbi- umbian dan 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Pengertian Kue Indonesia ❖ Jenis-jenis kue Indonesia yang berbahan : <ul style="list-style-type: none"> – beras dan te-pung beras – Ketan dan tepung ketan – Kacang-kacangan – Umbi-umbian dan jagung 	Menjelaskan : <ul style="list-style-type: none"> ❖ Pengertian Kue Indonesia ❖ Jenis-jenis kue Indonesia yang berbahan : <ul style="list-style-type: none"> – beras dan te-pung beras – Ketan dan tepung ketan – Kacang-kacangan – Umbi-umbian dan 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Tes tertulis ○ Observasi ○ Penilaian Produk ○ Penilaian unjuk kerja 	20	35		

	<p>kacang-kacangan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat kue Indonesia dari agar- agar • Membuat kue Indonesia dari adonan beragi • Menggunakan peralatan untuk mengolah kue Indonesia dengan tepat • Menata dan menyajikan kue Indonesia • Memilih garnis yang tepat untuk kue Indonesia 	<ul style="list-style-type: none"> – Tepung Hunkue – Tepung terigu ❖ Bahan-bahan pembuatan kue Indonesia ❖ Teknik pengolahan berbagai macam kue Indonesia dari : <ul style="list-style-type: none"> – beras – Ketan dan tepung ketan – Kacang-kacangan – Umbi-umbian dan jagung – Tepung Hunkue – Tepung terigu ❖ Penyiapan bahan untuk membuat berbagai kue Indonesia ❖ Persiapan peralatan untuk pengolahan ❖ Pembuatan berbagai kue Indoneis ❖ Prinsip higiene dan kesehatan da-lam pengolahan makanan ❖ Garnis untuk penyajian makanan 	<p>jagung</p> <ul style="list-style-type: none"> – Tepung Hunkue – Tepung terigu ❖ Menjelaskan teknik pengolahan berbagai macam kue Indonesia dari : <ul style="list-style-type: none"> – beras – Ketan dan tepung ketan – Kacang-kacangan – Umbi-umbian dan jagung – Tepung Hunkue – Tepung terigu ❖ Menyiapan bahan untuk membuat berbagai kue Indonesia ❖ Mempersiapkan peralatan untuk pengolahan ❖ Membuat berbagai kue Indoneis ❖ Menerapkan prinsip higiene dan kesehatan da-lam pengolahan makanan ❖ Garnis untuk penyajian makanan 					
--	---	--	--	--	--	--	--	--

<p>2. Membuat hidangan penutup dari jenis puding</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Menjelaskan pengertian pudding ✚ Mengidentifikasi aneka pudding ✚ Mengidentifikasi bahan-bahan untuk membuat pudding ✚ Menjelaskan prinsip dasar pembuatan pudding ✚ Menyebutkan peralatan yang digunakan untuk membuat pudding ✚ Membuat aneka pudding ✚ Menerapkan prinsip hygiene dan kesehatan dalam pengolahan makanan ✚ Menimbang bahan dengan ukuran yang tepat ✚ Memilih peralatan yang tepat untuk pengolahan ✚ Menyajikan makanan dengan alat hidang dan garnis yang sesuai 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Pengertian puddingr ❖ Aneka pudding ❖ Prinsip dasar membuat pudding ❖ Bahan yang digunakan untuk membua pudding ❖ Peralatan yang digunakan untuk membuat pudding ❖ Membuat aneka puddingr ❖ Prinsip hygiene dan kesehatan dalam pengolahan makanan ❖ 	<p>Menjelaskan:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pengertian pudding ➤ Aneka puddingr ➤ Prinsip dasar pembuatan pudding ➤ Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat pudding ➤ Peralatan yang digunakan untuk membuat pudding <p>Praktek membuat aneka pudding</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Tes tertulis ○ Observasi ○ Penilaian Produk ○ Penilaian unjuk kerja 	<p>20</p> <p>15</p>		<ul style="list-style-type: none"> ➤ E Restor Depart n Pendid Nasior ➤ E Patiser Depart n Pendid Nasior
<p>3. Mengolah kue <i>pastry</i> kontinental</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Menguraikan pengertian kue kontinental • Menyebutkan macam-macam kue kontinental • Membuat adonan cake dough dan ponge cake • Membuat produk kue patiseri dari adonan cair • Membuat produk kue 	<ul style="list-style-type: none"> • Pengertian kue kontinental • Macam-macam kue kontinental • Prinsip dasar pengolahan kue-kue Kontinental • Persiapan bahan yang digunakan dalam 	<ul style="list-style-type: none"> • Menjelaskan pengertian kue kontinental • Menyebutkan macam-macam kue kontinental • Menjelasskan prinsip dasar pengolahan kue-kue Kontinental • Melakukan persiapan 		<p>20</p> <p>32</p>		<ul style="list-style-type: none"> ➤ E Restor Depart n Pendid Nasior BSE Patiser Depart

	<p>patiseri dari adonan padat</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat bahan pengisi dan bahan penutup kue dari butter cream, royal icing dan coklat • Menggunakan peralatan untuk pengolahan kue kontinental • Menata dan menyajikan aneka kue, pastry kontinental 	<p>pembuatan kue kontinental</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat aneka kue kontinental : <ul style="list-style-type: none"> – cake dough dan ponge cake – Membuat sugar dough – Choux paste – Puff Pastry – Danish pastry – Croisant – Mengolah roti • Membuat bahan pengisi dan bahan penutup kue dari butter cream, royal icing dan coklat • Menggunakan peralatan untuk pengolahan kue kontinental • Menata dan menyajikan aneka kue, pastry kontinental 	<p>bahan yang digunakan dalam pembuatan kue kontinental</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah aneka kue kontinental : <ul style="list-style-type: none"> – cake dough dan ponge cake – Membuat sugar dough – Choux paste – Puff Pastry – Danish pastry – Croisant – Mengolah roti • Membuat bahan pengisi dan bahan penutup kue dari butter cream, royal icing dan coklat • Menggunakan peralatan untuk pengolahan kue kontinental • Menata dan menyajikan aneka kue, pastry kontinental 					<p>n Pendid Nasion</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	--------------------------------

<p>4. Menghias kue</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Menjelaskan prinsip dasar menghias kue ✚ Menyebutkan peralatan yang digunakan untuk menghias kue ✚ Menjelaskan teknik menghias kue ✚ Menyebutkan bahan-bahan yang digunakan untuk menghias kue ✚ Menyebutkan macam-macam hiasan kue ✚ Membuat aneka hiasan kue untuk berbagai kesempatan ✚ Menerapkan prinsip higiene dan kesehatan dalam pengolahan makanan ✚ Memilih peralatan yang tepat ✚ Memilih hiasan kue yang tepat sesuai dengan kesempatan 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Prinsip dasar menghias kue ❖ Peralatan yang digunakan untuk menghias kue ❖ Teknik menghias kue ❖ Bahan-bahan yang digunakan untuk menghias kue ❖ Macam-macam hiasan kue ❖ Prinsip higiene dan kesehatan dalam pengolahan makanan <p>Membuat hiasan kue</p>	<p>Menjelaskan:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Prinsip dasar menghias kue ➤ Peralatan yang digunakan untuk menghias kue ➤ Teknik menghias kue ➤ Bahan-bahan yang digunakan untuk menghias kue ➤ Macam-macam hiasan kue <p>Praktek menghias kue</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Tes tertulis ○ Observasi ○ Penilaian Produk ○ Penilaian unjuk kerja 	<p>8</p>	<p>12</p>		<ul style="list-style-type: none"> ➤ E Restor Departmen Pendidikan Nasional BSE Patiser Departmen Pendidikan Nasional
<p>5. Mengolah Roti</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Menjelaskan pengertian roti ✚ Menyebutkan jenis-jenis roti ✚ Menyebutkan bahan-bahan untuk membuat roti ✚ Menyebutkan bahan-bahan tambahan yang digunakan dalam membuat roti 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Pengertian roti ❖ Jenis-jenis roti ❖ Bahan-bahan untuk membuat roti ❖ Bahan-bahan tambahan yang digunakan dalam membuat roti ❖ Bahan yang di- 	<p>Menjelaskan:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pengertian roti ➤ Jenis-jenis roti ➤ Bahan-bahan untuk membuat roti ➤ Bahan-bahan tambahan yang digunakan dalam membuat roti ➤ Bahan yang digunakan 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Tes tertulis ○ Observasi ○ Penilaian Produk ○ Penilaian unjuk kerja 	<p>20</p>	<p>35</p>		<ul style="list-style-type: none"> ➤ E Restor Departmen Pendidikan Nasional BSE Patiser Departmen Pendidikan Nasional

	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Menyebutkan bahan yang digunakan untuk isi roti ✚ Menjelaskan prinsip dasar pengolahan roti ✚ Membuat macam-macam roti ✚ Menerapkan prinsip higiene dan kesehatan dalam pengolahan makanan ✚ Menyiapkan bahan-bahan yang digunakan dalam pengolahan ✚ Menimbang bahan dengan ukuran yang tepat ✚ Memilih peralatan yang tepat untuk pengolahan ✚ Membuat aneka roti ✚ Menyajikan makanan dengan alat hidang dan garnis yang sesuai 	<p>gunakan untuk isi roti</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Prinsip dasar pengolahan roti ❖ Prinsip higiene dan kesehatan dalam pengolahan makanan ❖ Peralatan yang tepat untuk pengolahan 	<p>un-tuk isi roti</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Prinsip dasar pengolahan roti ➤ Prinsip higiene dan kesehatan dalam pengolahan makanan <p>Peralatan yang tepat untuk pengolahan</p> <p>Praktek membuat roti</p>					<p>Pendid Nasio</p>
--	--	--	---	--	--	--	--	-------------------------