

**LAPORAN**  
**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN 2**  
**DI SMK NEGERI 1 TEGAL**



**Disusun oleh**

**Nama : Liana Hidayatus Sidqiyah**

**NIM : 5401409113**

**Prodi : PKK, Tata Boga**

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

## LEMBAR PENGESAHAN

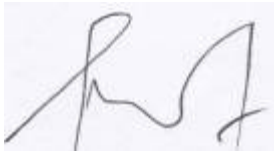
Laporan PPL 2 ini telah disusun sesuai dengan Pedoman PPL UNNES

Hari :

Tanggal :

Disahkan oleh:

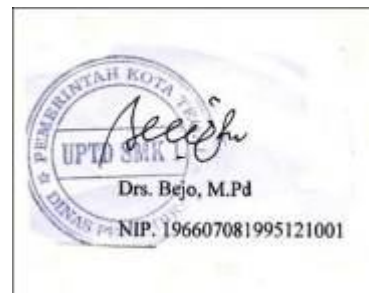
Dosen Koordinator



**Pudji Astuti, M.Pd**

**NIP. 195003041979032001**

Kepala Sekolah



The image shows an official stamp from the Government of Kota Tegal, UPTD SMK, Dinas Pendidikan. It includes a handwritten signature and the name and NIP of the official.

**Drs. BEJO, M.Pd**

**NIP. 196607081995121001**

Koordinator PPL UNNES



The image shows an official stamp with a handwritten signature and the name and NIP of the official.

**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 NEGERI 1 TEGAL.

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

Dalam menyusun laporan ini tidak sedikit kesulitan yang penulis hadapi, namun berkat dukungan dan bantuan dari berbagai pihak maka laporan ini dapat diselesaikan penulis dengan baik, keberhasilan dalam melaksanakan dan menyusun laporan ini tidak lepas dari bantuan 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. Nasukha, S.Pd selaku Dosen Koordinator PPL di SMK NEGERI 1 TEGAL
4. Pudji Astuti, M.Pd selaku Dosen pembimbing PPL di SMK NEGERI 1 TEGAL
5. Drs. Bejo, M.Pd selaku Kepala Sekolah SMK NEGERI 1 TEGAL
6. Dra. Sri Endrawiyati selaku Guru Pamong di SMK NEGERI 1 TEGAL
7. Segenap guru dan karyawan serta siswa – siswi SMK NEGERI 1 TEGAL
8. Rekan – rekan praktian 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.

Tegal , 1 Oktober 2012

Penyusun

Liana Hidayatus Sidqiyah

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR LAMPIRAN .....	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang PPL .....	1
B. Tujuan PPL .....	2
C. Manfaat PPL .....	2
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Pengertian Praktek Pengalaman Lapangan .....	4
B. Dasar Pelaksanaan .....	4
C. Peserta, Bobot Kredit dan Tahapan .....	5
D. Persyaratan dan Tempat Pelaksanaan .....	5
E. Tugas Guru Praktikan.....	6
F. Kurikulum Tingkat satuan pendidikan (KTSP) Sekolah Menengah....	7
BAB III PELAKSANAAN	
A. ....	Waktu Pelaksanaan
.....	9

B. ....	Tempat	9
C. ....	Tahapan Kegiatan	9
D. ....	Materi Kegiatan	10
E. ....	Proses	
Pembimbingan .....		13
F. ....	Hal-hal yang	
Mendukung dan Menghambat selama PPL .....		14

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan .....	15
B. Saran .....	15

REFLEKSI DIRI

LAMPIRAN – LAMPIRAN

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1 : Jobsheet
- Lampiran 2 : Rencana Pelaksanaan pembelajaran (RPP)
- Lampiran 3 : Modul
- Lampiran 4 : Kriteria Ketuntasan Minimal
- Lampiran 5 : Daftar Hadir
- Lampiran 6 : Kartu Bimbingan Praktik Mengajar/Kependidikan
- Lampiran 7 : Rencana Kegiatan Mahasiswa PPL
- Lampiran 8 : Daftar Hadir Dosen Pembimbing
- Lampiran 9 : Daftar Nilai
- Lampiran 10 : Kalender akademik
- Lampiran 11 : Daftar Presensi Mahasiswa
- Lampiran 12 : Daftar Hadir Dosen Koordinator
- Lampiran 13 : Program Tahunan

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

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

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

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

### **B. Tujuan**

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



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

### **C. Manfaat PPL**

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

1. Manfaat bagi praktikan
  - a. Mendapat kesempatan untuk mempraktikkan bekal yang diperoleh selama perkuliahan ke dalam proses belajar mengajar yang sesungguhnya di tempat PPL
  - b. Praktikan dapat mengetahui dan mempraktikkan secara langsung mengenai cara-cara pembuatan perangkat pembelajaran seperti Prota, Prosem, Silabus, dan RPP yang dibimbing oleh guru pamong masing-masing.
  - c. Mendewasakan cara berpikir, meningkatkan daya penalaran mahasiswa dalam melakukan penelaahan, perumusan dan pemecahan masalah pendidikan yang ada di sekolah.
2. Manfaat bagi sekolah
  - a. Dapat meningkatkan kualitas pendidik.
  - b. Dapat menambah keprofesionalan guru.
3. Manfaat bagi UNNES
  - a. Memperoleh masukan tentang kasus pendidikan yang dipakai sebagai bahan pertimbangan penelitian
  - b. Memperluas dan meningkatkan jaringan dan kerja sama dengan sekolah yang terkait
  - c. Memperoleh masukan tentang perkembangan pelaksanaan PPL, sehingga kurikulum, metode, dan pengelolaan proses belajar mengajar di instansi atau sekolah dapat disesuaikan dengan tuntutan yang ada di lapangan.

## **BAB II**

### **LANDASAN TEORI**

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

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) adalah semua kegiatan kurikuler yang harus dilakukan oleh mahasiswa praktikan, sebagai pelatihan untuk menerapkan teori yang diperoleh dalam semester-semester sebelumnya, sesuai dengan persyaratan yang telah ditetapkan agar mereka memperoleh pengalaman dan keterampilan lapangan dalam penyelenggaraan pendidikan dan pengajaran di sekolah atau di tempat latihan lainnya.

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

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

Praktik Pengalaman Lapangan berfungsi memberikan bekal kepada mahasiswa praktikan agar mereka memiliki kompetensi profesional, personal, dan kemasyarakatan.

Praktik Pengalaman Lapangan mempunyai sasaran agar mahasiswa praktikan memiliki seperangkat pengetahuan, sikap dan keterampilan yang dapat menunjang tercapainya penguasaan kompetensi profesional, kompetensi pedagogik, kompetensi kepribadian, dan kompetensi sosial

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

Dasar pelaksanaan PPL adalah Peraturan Rektor Universitas Negeri Semarang nomor 22 Tahun 2008 tentang Pedoman Praktik Pengalaman Lapangan bagi Mahasiswa Program Kependidikan Universitas Negeri Semarang. Dalam SK ini terdapat 23 pasal yang memuat semua peraturan mengenai pelaksanaan PPL di sekolah latihan baik PPL 1 maupun PPL 2.

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

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

Adapun mahasiswa yang wajib mengikuti PPL ini meliputi mahasiswa program S1, Program Diploma, Program Akta, dan program lain. Mata kuliah ini mempunyai bobot kredit enam Satuan Kredit Semester (6 SKS), yang tersebar dalam PPL I dengan bobot 2 SKS dan PPL II sebanyak 4 SKS. Sedangkan 1 SKS untuk mata kuliah praktik dalam satu semester memerlukan waktu pertemuan ;  $4 \times 1 \text{ jam (60 menit)} \times 18 = 72 \text{ jam pertemuan}$ .

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

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

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

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

Tempat Praktik ditetapkan berdasarkan persetujuan Rektor dengan Kepala Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Propinsi Jawa Tengah atau pimpinan lain yang setara dan terkait dengan tempat latihan. Penempatan mahasiswa praktikan di sekolah atau lembaga tempat latihan ditentukan oleh

Pusat Pengembangan PPL UNNES dan Instansi lain terkait. Mahasiswa praktikan menempati tempat latihan yang sama sejak PPL 1 sampai PPL 2.

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

Tugas guru praktikan selama mengikuti Praktik Pengalaman Lapangan 2 adalah:

1. Berkoordinasi dengan sekolah atau tempat latihan tentang pembagian tugas dan fungsi pengurus kelompok mahasiswa praktikan.
2. Masing-masing mahasiswa praktikan berkoordinasi dengan Guru Pamong mengenai rancangan kegiatan yang pernah disusun dalam PPL I.
3. Melakukan latihan pengajaran terbimbing atas bimbingan Guru Pamong.
4. Melaksanakan pengajaran mandiri minimal 7 kali (tidak termasuk ujian) atas bimbingan Guru Pamong.
5. Melaksanakan ujian mengajar sebanyak 1 (satu) kali tampilan yang dinilai oleh Guru Pamong dan Dosen Pembimbing.
6. Melaksanakan semua tugas PPL yang diberikan oleh Guru Pamong, Kepala Sekolah/Lembaga, baik yang menyangkut pengajaran maupun non pengajaran.
7. Mematuhi semua ketentuan, peraturan dan tata tertib yang berlaku di tempat praktik
8. Membantu memperlancar arus informasi ke PPL dari UNNES ke tempat praktik dan sebaliknya.
9. Menjaga nama baik almamater dan korp mahasiswa PPL sebagai calon guru.
10. Mengikuti kegiatan Ekstra Kurikuler sesuai bidang studi dan minatnya.
11. Mengisi format-format (barang-barang) yang diterima dari Pusat Pengembangan PPL.
12. Secara individual menyusun laporan PPL beserta refleksi diri sesuai format yang berlaku di Pusat Pengembangan PPL UNNES.

13. Mengikuti upacara penarikan mahasiswa PPL di sekolah/tempat latihan.
14. Menyerahkan laporan PPL II beserta refleksi diri yang disyahkan oleh Kepala Sekolah/Lembaga Penelitian dan Koordinator Dosen Pembimbing kepada Pusat Pengembangan PPL UNNES paling lambat 15 hari setelah penarikan mahasiswa PPL dari sekolah tempat latihan

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

Kurikulum adalah seperangkat rencana dan pengaturan mengenai tujuan, isi dan bahan pelajaran serta cara yang digunakan sebagai pedoman penyelenggaraan kegiatan pembelajaran untuk mencapai tujuan pendidikan tertentu. Tujuan tertentu ini meliputi tujuan pendidikan nasional serta kesesuaian dengan kekhasan, kondisi dan potensi daerah, satuan pendidikan dan peserta didik. Oleh sebab itu kurikulum disusun oleh satuan pendidikan untuk memungkinkan penyesuaian program pendidikan dengan kebutuhan dan potensi yang ada di daerah.

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

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

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

- 1 Belajar untuk beriman dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa,
- 2 Belajar untuk memahami dan menghayati,

- 3 Belajar untuk mampu melaksanakan dan berbuat secara efektif,
- 4 Belajar untuk hidup bersama dan berguna untuk orang lain, dan
- 5 Belajar untuk membangun dan menemukan jati diri melalui proses belajar yang aktif, kreatif, efektif dan menyenangkan.

## **BAB III**

### **PELAKSANAAN**

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

Praktik Pengalaman Lapangan II UNNES 2012, dilaksanakan pada Hari senin tanggal 28 Agustus 2010, Praktik pengalaman lapangan tersebut dilaksanakan sampai dengan tanggal 13 Oktober 2012

#### **B. Tempat**

Praktik Pengalaman Lapangan II Universitas Negeri Semarang UNNES 2010 dilaksanakan di Sekolah Menengah Kejuruan SMK NEGERI 1 TEGAL yang berlokasi di Jl.Dr.Sutomo No.06

#### **C. Tahapan Kegiatan**

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

1. Kegiatan di kampus, meliputi:

a. Pembekalan

Pembekalan dilakukan di kampus selama 7 hari yaitu mulai tanggal 24 Juli 2012 sampai tanggal 26 Juli 2012

b. Upacara Penerjunan

Upacara penerjunan dilaksanakan di lapangan depan gedung Rektorat UNNES pada tanggal 31 Juli 2012 pukul 08.00 WIB sampai selesai. Dilanjutkan dengan penerjunan mahasiswa praktikan ke masing-masing sekolah praktikan di dampingi oleh dosen koordinator masing-masing praktikan.

2. Kegiatan inti

a. Pengenalan lapangan

Kegiatan pengenalan lapangan di SMK NEGERI 1 TEGAL dilaksanakan pada PPL 1 yaitu tanggal 31 Juli 2012 – 15 Agustus 2012. Dengan demikian, data pengenalan lapangan tidak dilampirkan kembali karena sudah dilampirkan pada laporan PPL 1.

b. Pengajaran terbimbing

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

c. Pengajaran mandiri

Pengajaran mandiri dilakukan oleh praktikan di mana guru pamong sudah tidak ikut mendampingi masuk ke kelas yang diajar. Tetapi sebelumnya semua perangkat pembelajaran sudah dikonsultasikan kepada guru pamong.

d. Penilaian PPL 2

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

e. Bimbingan penyusunan laporan

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

## **D. Materi Kegiatan**

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

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

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

Pelatihan mengajar mandiri dilaksanakan mulai minggu ke-2 sampai minggu terakhir PPL. Sedangkan tugas keguruan lainnya yang dilaksanakan di SMK NEGERI 1



TEGAL antara lain setiap satu minggu sekali yaitu hari Senin diadakan upacara bendera dan mahasiswa PPL mendapatkan tugas menjadi Pembina Upacara serta kegiatan ekstrakurikuler.

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

a. Membuka Pelajaran

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

b. Komunikasi dengan Siswa

Komunikasi antara siswa dengan guru adalah yang terpenting selama PBM karena dengan komunikasi yang baik, KBM akan menjadi lancar. Komunikasi yang dimaksud adalah terjadinya komunikasi dalam dua arah yaitu : guru menerangkan dan siswa mendengarkan, komunikasi tiga arah yaitu : guru menerangkan siswa mendengarkan dan bertanya. Serta komunikasi multi arah : guru menjelaskan, siswa mendengarkan dan bertanya, dan siswa bertanya kepada siswa yang lain. Dalam kegiatan ini, guru pratikan melakukan dengan baik sehingga terjadi hubungan yang wajar antara siswa dan guru sehingga materi dapat dipahami dengan baik

c. Penggunaan Metode Pembelajaran

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

d. Penggunaan Media Pembelajaran

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

e. Variasi Suara

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

f. Memberikan Penguatan

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

g. Mengkondisikan Situasi Siswa

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

Dalam memberikan pertanyaan secara tidak langsung memberi motivasi yang baik pada siswa karena setelah diberikan pertanyaan siswa diberikan pula penguatan. Pertanyaan harus sesuai dengan materi yang diberikan. Pertanyaan ini dimaksudkan agar guru mengetahui apakah siswa selama KBM sudah mampu menerima materi yang ada.

h. Memberikan Balikan

i. Menilai Hasil Belajar.

j. Menutup Pelajaran

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

### **3. Pelaksanaan Ujian Program Mengajar**

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

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

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

## **E. Proses Pembimbingan**

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

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

Nama : **Dra. Sri Endrawiyati**

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

Waktu : kondisional

Hal-hal yang dikoordinasikan:

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

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

Dosen pembimbing untuk praktikan tata boga di SMK NEGERI 1 TEGAL adalah

Nama : Pudji Astuti, M.Pd

NIP : 197105031999032002

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

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

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

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

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

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

- a. Guru pamong dan dosen pembimbing selalu siap apabila praktikan memerlukan bimbingan
- b. Guru pamong dan dosen pembimbing selalu objektif dalam evaluasi
- c. Dosen pembimbing sering datang ke sekolah latihan
- d. Guru pamong memberikan kebebasan berkreasi sehingga proses pembelajaran bisa maksimal
- e. Adanya komunikasi yang baik baik dengan guru pamong maupun dosen pembimbing
- f. Tersedianya sarana dan prasarana yang menunjang proses pendidikan
- g. Penerimaan yang baik dari personil sekolah yang lain

## **BAB IV**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Simpulan**

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

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

#### **B. Saran**

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

1. Untuk Mahasiswa PPL
  - a. Senantiasa menjaga dan menjalin komunikasi yang baik dengan sesama mahasiswa PPL maupun dengan guru-guru dan staf karyawan sekolah.
  - b. Senantisa saling membantu selama pelaksanaan kegiatan PPL.

## REFLEKSI DIRI

Refleksi diri ini ditulis berdasarkan pengalaman dan observasi di SMK Negeri 1 Tegal

Tegal, mulai pada tanggal 31 Agustus hingga 13 Oktober 2012. Berdasarkan observasi yang penulis lakukan selama ini, bahwa SMK Negeri 1 Tegal dengan lokasi di Jl. Dr. Sutomo No. 68 Tegal sangat strategis dapat dijangkau dengan kendaraan umum atau pribadi. Meskipun keadaan lingkungannya ramai akan transportasi umum, namun proses kegiatan belajar mengajar tetap berjalan dengan tertib dan lancar.

Adapun hal – hal yang menyangkut dengan laporan observasi yang kami praktikan di

SMK Negeri 1 Tegal antara lain :

### 1. Kekuatan dan kelemahan pembelajaran Tata Boga yang ditekuni

Kekuatan dalam hal pembelajaran Tata Boga sangatlah banyak, karena tata boga merupakan sumber utama untuk hidup yang tidak akan punah. Sehingga tata boga perlu dilestarikan dan dikembangkan. Dapat dilihat dari antusiasme anak-anak yang selalu ingin tahu ketika pembelajaran walaupun ada anak yang tidak menguasai pembelajaran Tata Boga.

Untuk kelemahannya, yakni perlunya kesadaran para siswa untuk menyukai pelajaran ini. Karena ada sebagian besar anak menganggap bahwa dia tidak menguasai pembelajaran Tata Boga sehingga tidak konsentrasi dalam melaksanakan pembelajaran.

### 2. Ketersediaan sarana dan prasarana pembelajaran di sekolah latihan.

Tersedianya sarana dan prasarana mengenai pembelajaran Tata Boga baik modul buku, terdapat LCD yang dapat membantu guru dalam memberikan materi kepada siswa, ruangan yang nyaman untuk mengajar, laboratorium tata boga (dapur) dengan segala peralatan yang menunjang demi kelancaran proses belajar mengajar dan masih banyak lagi sarana pelengkap pembelajaran lainnya.

### 3. Kualitas guru pamong dan dosen pembimbing

Guru pamong Tata Boga mempunyai kemampuan yang baik dalam melakukan pembelajaran di kelas. Karena pengalaman dalam mengajar yang hampir cukup lama membuat guru tersebut dapat menguasai kelas dengan baik.

Dalam PPL II ini dosen pembimbing juga sangat penting karena dari beliau lah kita dapat masukan dan solusi agar pembelajaran berjalan baik. Untuk dosen pembimbing begitu tampak partisipasinya dalam PPL II ini, dikarenakan adanya kontak komunikasi dengan dosen pembimbing baik via ponsel maupun kontak langsung. Dan, penulis percaya jika dosen-dosen yang telah diutus oleh kampus untuk mendampingi merupakan salah satu dosen yang profesional diantara yang lainnya.

### 4. Kualitas pembelajaran di sekolah latihan.

Karena sekolah ini telah didukung dengan guru-guru yang cukup berkompeten, maka untuk kualitas pembelajaran sudahlah jelas baik adanya. Selain itu juga didukung oleh murid-murid yang sangat pintar serta atraktif dalam belajar. Sering dijumpai di kelas banyak anak yang selalu bertanya serta cerdas menjawab pertanyaan guru. Prestasi yang banyak diraih dalam bidang akademik maupun non akademik

telah mengharumkan SMK Negeri 1 Tegal, salah satunya ada seorang murid yang mengikuti lomba dan menjadi juara harapan 1 tingkat Provinsi.

#### 5. Kemampuan guru praktikan

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT dengan bimbingan yang telah diberikan oleh guru pamong, guru praktikan dapat mengembangkan pengalaman dalam mengajar di SMK Negeri 1 Tegal ini agar menjadi semakin baik dan bermanfaat. Semua mahasiswa semester 7 yang melakukan PPL atau praktikan di sekolah sudah dibekali banyak ilmu serta latihan – latihan sebelumnya di Universitas. Jadi, tidak diragukan mereka mampu mengkoordinir diri supaya dapat mengajar secara maksimal dan tidak mengecewakan Universitas maupun sekolah praktikan.

#### 6. Nilai tambah yang diperoleh mahasiswa setelah melaksanakan PPL II

PPL II merupakan observasi sebelum adanya proses praktek mengajar di sekolah. Jadi semua mahasiswa banyak melakukan pengamatan baik mengenai kondisi fisik maupun non fisik. Setelah melakukan PPL I ini , diharapkan mahasiswa akan tahu bagaimana harusnya mereka bersikap, baik dalam tata tertib, pembelajaran, berinteraksi dengan guru ataupun murid dll.

#### 7. Saran pengembang bagi sekolah latihan dan UNNES

Bagi sekolah latihan, terus tingkatkan dan terus melakukan pengembangan diri dalam hal pengajaran maupun pencetakan prestasi serta murid-murid yang berkualitas agar nantinya siswa menjadi SDM yang baik, Tingkatkan kedisiplinan dalam waktu maupun belajar murid. Untuk UNNES, terus ciptakan kerjasama antara sekolah-sekolah yang kelak kerjasama tersebut akan menciptakan kemudahan bagi keduanya dan diharapkan lebih ditingkatkan lagi informasi mengenai sekolah latihan apakah dapat menerima mahasiswa PPL atau tidak.

Demikian refleksi diri yang penulis buat mudah-mudahan dapat menjadi bahan pertimbangan dalam segala hal dan bermanfaat bagi semuanya.

Semarang, 8 Agustus 2012

# LAMPIRAN



# JOB SHEET

## LEMBAR KERJA

NAMA SEKOLAH	: SMK NEGERI 1 TEGAL
MATA PELAJARAN	: Produktif Jasa Boga
KELAS/SEMESTER	: X / 1
STANDAR KOMPETENSI	: Menyiapkan dan mengolah kaldu dan sup
ALOKASI WAKTU	: 6 x 45 menit

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

## V. Penilaian

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

## VI. Sumber / referensi

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

VII. Prosedur dan tata tertib kerja

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

Tegal, 3 Oktober 2012

Nama masakan : WHITE BEEF

Jumlah porsi : 13 porsi

No	Nama bahan	Jumlah	Metode memasak
1	Tulang sapi	1 kg	1. Potong tulang sapi kecil-kecil, keluarkan lemak dan sumsumnya, masukkan dalam stock pot (panci perebus kaldu) 2. Rebus tulang sampai mendidih, kemudian air rebusan dibuang 3. Rebus kembali tulang, sapi, mulai lagi dengan air dingin 4. Masukkan mire poix bouquet garni kedalamnya. 5. Bersihkan busa yang terapung (toksma) dan yang menempel pada tepi panci 6. Setelah mendidih api dikecilkan dan disimmer selama 1,5-2 jam 7. saring stock kedalam stock pot lainnya yang bersih 8. white beef stock siap digunakan
2	Bawang bombay	200 gr	
3	Wortel	100 gr	
4	Seledri	50 gr	
5	Bouquet garni	20 gr	
6	Air dingin	4 ltr	

## SAYUR ASEM JAKARTA



### **Bahan:**

- 6 buah kacang panjang
- 1 potong nangka muda
- 2 buah jagung manis
- 2 buah putren (jagung muda)
- 1 genggam melinjo
- 1 genggam daun melinjo
- 1 buah terong
- 100 gram kacang tanah
- 3 gelas/1250 cc kaldu sapi
- 2 lembar daun salam
- 10 mata asam jawa
- 10 buah belimbing wuluh

### **Bumbu yang dihaluskan:**

- 6 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 4 butir kemiri
- 4 buah cabai merah
- 1 sdm garam
- 1 sdm gula jawa
- Terasi secukupnya

### **Cara Membuat:**

- Cuci bersih sayuran lalu di potong-potong dengan ukuran sedang.
- Haluskan bumbu dan didihkan kaldu. Masukkan bumbu ke dalam kaldu tersebut.
- Masukkan sayuran yang keras terlebih dahulu seperti jagung, melinjo, asam muda, nangka dan kacang tanah. Setelah setengah matang, masukkan sayuran yang agak lunak seperti daun melinjo, terong dan belimbing wuluh. Masak hingga semua matang. Angkat dan siap dihidangkan

Untuk 3-4 orang.

## SAYUR BENING BAYAM



### Bahan:

- 2 buah jagung muda, dipotong-potong
- 1 ikat bayam
- 1 buah tomat
- 1 potong bumbu kunci
- 3 siung bawang merah, dirajang halus
- 1 buah wortel, kupas dan potong bentuk bunga
- garam, gula secukupnya

### Cara Membuat:

1. Jagung dibersihkan kemudian dipotong-potong. Sementara itu bayam disiangi dan diambil daunnya
2. Cuci bersih bahan-bahan tersebut. Sementara itu didihkan air untuk kuahnya
3. Masukkan bawang merah, bawang putih dan bahan-bahan lain, kecuali bayam
4. Setelah jagung empuk, masukkan bayam. Masak sampai bayam matang.
5. Tambahkan garam dan gula, didihkan kembali. Kalau dirasa sudah cukup, angkat dari perapian
6. Sayur bening siap untuk disajikan

Untuk 4 orang

# RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

NO.

## I. IDENTITAS

Satuan Pendidikan : SMK NEGERI 1 TEGAL

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia

Kelas / Semester : X / I

Alokasi Waktu : 6 x 45 menit

Pertemuan Ke : 7

## II. STANDAR KOMPETENSI

Mengolah Makanan Indonesia

## III. KOMPETENSI DASAR

- a. Mengolah sup
  - Menyiapkan stock
  - Mengolah sup
  - Menyajikan/menata sup

## IV. INDIKATOR

- Bumbu dan rempah dipilih dan disiapkan sesuai dengan kebutuhan resep
- Kaldu (stock) disiapkan dengan menggunakan bumbu yang tepat dan sesuai dengan spesifikasi resep
- Bahan makanan yang tepat serta bentuk potongan disiapkan sesuai dengan kebutuhan resep
- Prinsip hygiene diterapkan untuk menunjang kesehatan dan keselamatan kerja
- Resep standar diterapkan dengan tepat, termasuk rempah kaldu dan atau santan sesuai dengan spesifikasi resep
- Sup (aneka soto, aneka sup dll), disiapkan sesuai dengan pesanan tamu dan diolah sesuai dengan spesifik daerah
- Prosedur yang tepat dalam membuat bumbu dilakukan untuk menjaga kualitas rasa dan aroma
- Standar kualitas diterapkan dalam pembuatan saos untuk sup dan soto
- Bahan makanan dan penambah rasa digunakan sesuai standar resep
- Prinsip dasar hygiene diterapkan untuk mewujudkan kesehatan dan keselamatan kerja
- Ukuran, bentuk dan warna alat hidang
- Sup dan soto diperiksa untuk memastikan keindahan penampilan
- Sup/soto dihidangkan dalam standar porsi yang tepat

- Garnish (hiasan makanan) digunakan sesuai dengan spesifik daerah

## V. TUJUAN PEMBELAJARAN

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

- Memahami pengertian dan cara menyiapkan stock (kaldu) yang benar
- Memahami pengertian dan cara menyiapkan sup/ soto
- Memahami macam-macam kaldu dan macam-macam sup, serta soto
- Memahami Prinsip higiene dalam pengolahan kaldu dan sup/ soto
- Menyiapkan peralatan pengolahan sup/ soto
- Menyiapkan bahan membuat kaldu dan sup/ soto
- Membuat aneka kaldu dan aneka sup/ soto
- Memahami dan dapat Menyimpan kaldu pada suhu yang tepat

## VI. MATERI PEMBELAJARAN

Dalam modul restoran:

### A. Pengertian Kaldu

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

❖ Macam-Macam Kaldu:

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

❖ Syarat Kaldu Yang Baik.

- Jernih
- Bebas Lemak
- Aroma Segar

### B. Klasifikasi rempah dalam pembuatan kaldu

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

### C. Penyiapan alat untuk membuat kaldu

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

### D. Pengolahan kaldu

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

### E. Pengertian Sup

Sup merupakan makanan cair yang terbuat dari kaldu (*stock*) daging, ayam, ikan dan ditambahkan bahan-bahan pengaroma, bumbu-bumbu dan isian. Sup dapat berdiri

sebagai hidangan yang dikaitkan dengan giliran hidangan atau sebagai *Appetizer* dan dapat merupakan hidangan yang berdiri sendiri atau sebagai *main course/main dish*.

#### F. Aneka Soto

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

##### a. Teknik pembuatan kaldu untuk soto.

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

##### b. Teknik membumbui soto

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

##### c. Pelengkap soto

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

##### d. Penyajian sup dan soto

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

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

##### e. Kreteria Sup dan soto

###### 1. Sup cair kreterianya adalah:

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

###### 2. Sup kental kreterianya adalah:

Mempunyai tekstur kental namun masih dapat dituang/ mengalir baik dalam, keadaan suhu panas maupun dingin, Penampakan sup transparan, Tidak berbutir



atau bergumpal, Kaya dari segi aroma, rasa dan penampilan, Temperatur harus sesuai baik untuk sup panas atau dingin

3. Soto kreterianya adalah:

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

## VII. METODE PEMBELAJARAN

1. Ceramah
2. Demonstrasi

## VIII. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pertemuan Ke- 3

A. Kegiatan Awal / Pendahuluan

### **Kegiatan Pendahuluan : 15 menit**

Guru menyapa peserta didik dengan mengucapkan “Asalamualaikum warohmatullahi wabarokatuh” kemudian menanyakan kondisi peserta didik saat itu apakah sudah siap menerima pembelajaran (**nilai yang ditanamkan: santun, peduli**).

Guru menyampaikan standar kompetensi dan kompetensi dasar pembelajaran Peserta didik diberi tahu tujuan pembelajaran pada pertemuan ini dengan jelas, dan memberi kesempatan pada peserta didik untuk bertanya (**nilai yang ditanamkan: bertanggung jawab, berfikir kritis**)

Peserta didik dimotivasi dengan gambar contoh kaldu yang baik. Hal ini untuk merangsang rasa ingin tahu peserta didik dan seberapa dalam pengetahuannya tentang kaldu (stock) (**nilai yang ditanamkan: rasa ingin tahu**).



White stock ( kaldu putih)



Brown stock (kaldu coklat)

Guru menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus.

Peserta didik diberi deskripsi penggunaan buku pengelolaan makanan.

## B. Kegiatan Inti

- Eksplorasi

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



sayur asem Jakarta



Sayur bening bayem

- Elaborasi

Guru membagi peserta didik dalam 4 kelompok yaitu: Kelompok satu sampai kelompok sembilan, masing-masing kelompok beranggotakan 4 anak dan tugasnya yaitu mempraktekkan semua yang akan dipraktekan didalam kelas.

- Guru memberi kesempatan kepada peserta didik untuk membagi bahan.
- Guru memantau dan mendorong tiap kelompok mengusahakan semua teman dalam satu kelompok memahami resep tersebut, peserta didik didorong untuk bekerja sama dan saling membantu dalam praktek agar semua anggota kelompok dapat memahami semua resep yang diberikan. (**nilai yang ditanamkan: kerjasama, jujur, saling menghargai**)
- Pada tahap ini guru berperan sebagai fasilitator jalanya eksplorasi yang dilakukan peserta didik, dan mengawasi system kerja praktek anak . Jika peserta didik ada kesulitan, diberikan bantuan terbatas. (**nilai yang ditanamkan: kerjasama, tanggung jawab**)

- Setelah praktek selesai, satu kelompok mengambil alat hidang untuk menghidangkan apa yang sudah dipraktikkan dan kemudian akan dinilai oleh guru, kelompok lain untuk mengikutinya dengan membersihkan semua peralatan praktek yang sudah tidak digunakan lagi.

- Konfirmasi

- Guru melakukan konfirmasi dengan cara memberikan penguatan, penekanan ketika menghidangkan sup agar tidak ada kesalahan dalam penyajian sup.
- memberikan umpan balik positif terhadap kegiatan praktek, maupun memberikan penghargaan terhadap keberhasilan peserta didik misal dengan tepuk tangan, pujian, isyarat, dll (**nilai yang ditanamkan: jujur, saling menghargai**)
- Guru memberikan motivasi kepada peserta didik yang kurang atau belum aktif dalam kegiatan praktek.

### C.

### Kegiatan Akhir

1. Dengan bimbingan guru diharapkan peserta didik dapat memahami apa yang sudah dipraktikkan pada hari ini dengan menggunakan bahasa sendiri, disini setiap pendapat peserta didik dihargai. (**nilai yang ditanamkan: saling menghargai**).
2. Hasil praktek kemudian di evaluasi apa yang menjadi kekurangannya dan apa yang menjadi hambatannya.
3. Peserta didik diberi kesempatan untuk membuat simpulan, guru mengantarkannya dengan pertanyaan :
  - a) Sebutkan apa saja isian dari sup sayur asem jakarta?
  - b) Apa yang menjadi perbedaan pada sayur asem Jakarta dengan sayur asem yang biasa?

Guru membimbing peserta didik melakukan refleksi.

Setelah mempelajari materi ini, mampukah anda mendeskripsikan pengertian makanan sup? Sudahkan anda bisa membuat menu hidangan satu set menu dalam tahapan makan, serta bagaimana harus bersikap? Jika belum, jangan bosan untuk mengulang kembali, berdiskusi dengan teman sejawat, dan membaca berbagai sumber referensi. Selamat belajar.

4. Guru merencanakan kegiatan tindak lanjut dengan memberikan tugas individual maupun
5. Guru menutup pelajaran dengan mengucapkan terima kasih atas kesediaan peserta didik belajar bersama dan membantu teman dalam praktek kali ini (**nilai yang ditanamkan: kerjasama, saling menghargai, tanggung jawab**)
6. Guru menyampaikan rencana belajar produktif jasa boga pada pertemuan berikutnya

## IX. SUMBER / MEDIA PEMBELAJARAN

Ekawatiningsih dkk. 2008. *Restoran jilid 2*. Jakarta: bse

BNSP. 2008. *Modul Restoran*

Djelantik dkk. 2008. *Pengetahuan dan Pengolahan Makanan*. Buku sekolah Tauner

## X. PENILAIAN

### G. Jenis penilaian :

1. Teknik : Tes dan Non Tes
2. Bentuk instrument : Uraian dan Observasi
3. Tindak lanjut : Pembahasan Bersama

### H. Butir soal :

1. Apa yang dimaksud dengan kaldu, sup jelaskan secara singkat ?
2. Sebutkan contoh sup yang ada di Indonesia ?
3. Bagaimana teknik pembuatan kaldu?
4. Bagaimana teknik penyimpanan sup yang benar?
5. Sebutkan kriteria sup kental yang baik?
6. Sebutkan kriteria sup cair yang baik ?
7. Bagaimana caranya menghidangkan sup ?
8. Apa saja peralatan yang dibutuhkan untuk pembuatan sup ?
9. Alat hidang apa yang digunakan untuk menyajikan sup kental?
10. Bagaimana cara pembuatan kaldu coklat ?

### I. Pedoman perskoran :

- Skor maksimal 10 untuk soal no. 1 jika jawaban benar
- Skor maksimal 10 untuk soal no. 2 jika jawaban benar
- Skor maksimal 10 untuk soal no. 3 jika jawaban benar
- Skor maksimal 5 untuk soal no. 4 jika jawaban benar
- Skor maksimal 4 untuk soal no. 5 jika jawaban benar
- Skor maksimal 4 untuk soal no. 6 jika jawaban benar
- Skor maksimal 2 untuk soal no. 7 jika jawaban benar
- Skor maksimal 5 untuk soal no. 8 jika jawaban benar
- Skor maksimal 30 untuk soal no. 9 jika jawaban benar
- Skor maksimal 20 untuk soal no. 10 jika jawaban benar

**Nilai akhir = Skor total 100**

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

- a. Bila jawaban benar dan setiap langkah sesuai dengan alternatif jawaban, skor diberikan sesuai dengan skor setiap langkah pada alternatif jawaban dan norma penskoran.
- b. Bila cara yang digunakan sama seperti pada alternatif jawaban dan langkah-langkahnya sesuai, tetapi tidak ditulis secara lengkap dan hasil akhirnya benar, maka tetap diberi skor penuh.
- c. Bila tidak dikerjakan diberi skor 0.

Catatan perbaikan dan tindak lanjut :

.....

.....

.....

# MODUL

## MENYIAPKAN MENGOLAH DAN MENYAJIKAN SUP/SOTO

### KALDU

#### J. Pengertian Kaldu

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

❖ Syarat Kaldu Yang Baik.

4. Jernih
5. Bebas Lemak
6. Aroma Segar

#### K. Guna Kaldu (stock)

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

#### L. Macam-macam (stock)

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

#### M. Bahan pembuatan kaldu

- i. Bahan dasar pembuatan kaldu yang berasal dari hewani
  - 1) Daging/ tulang sapi

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

- 2) Ayam  
Yang digunakan untuk membuat kaldu ayam adalah tulang kepala dan kaki.  
Ayam yang baik untuk bahan kaldu adalah ayam yang sudah tua.
  - 3) Kambing  
Yang baik berumur 1 tahun, dan yang dibuat kaldu tulangnya saja.
  - 4) Ikan  
Dipergunakan ikan yang tidak berbau keras, dapat juga digunakan tulang kepala ikan. Ikan yang baik digunakan adalah ikan kakap
- ii. Air  
Dipergunakan air yang bersih dan bebas dari bau atau rasa yang tajam, misalnya rasa kaporit, asin, dan lain-lain
  - iii. Bahan penyedap (mirepoix)  
Mirepoix memiliki nilai penting setelah tulang dalam pembuatan stock. Berasal dari nabati sejenis sayuran yang terdiri dari wortel, bawang bombay, batang bawang, batang sledri. Mirepoix memiliki bahan yang lebih bervariasi. White mirepoix dibuat tanpa wortel, ini dilakukan apabila dikehendaki stock tanpa warna, dapat juga ditambahkan jamur. Loncang dapat menggantikan sebagian bawang bombay dan dapat memberi rasa yang lebih istimewa.
  - iv. Bahan penyedap (bouquette garni)  
Terdiri dari bawang bombay, batang sledri segar, bay leaf, thyme yang halus, lada hitam, diikat jadi satu direbus bersama kaldu.

#### **N. Penyiapan alat untuk membuat kaldu**

- 1) Stock pot; sering diberi keran di dasarnya untuk menuangkan stock dari dasar panci. Gunanya agar stock yang disaring tetap bebas dan temak atau noda yang mungkin mengambang di permukaan.
- 2) Roasting pan, pan yang digunakan untuk mencoklatkan tulang dalam pembuatan brown stock.

- 3) Chopping board atau chopping block, digunakan untuk tempat memotong tulang, baik tulang yang besar maupun yang kecil.
- 4) Bone knife, pisau tulang
- 5) Vegetable knife, pisau yang digunakan untuk memotong dan mengiris sayuran.
- 6) Conical strainer, saringan yang berbentuk kerucut dan digunakan untuk menyaring stock sehingga bebas dari noda. Pada saat menyaring stock semua bahan padat dan kotoran akan menghadap ke dasar.
- 7) Tammy cloth atau muslim cloth, kain yang digunakan untuk menyaring stock
- 8) Perforated spoon, digunakan untuk mengangkat lemak atau busa yang mengapung di permukaan stock.

## **O. Pengolahan kaldu**

- a. Pembuatan kaldu putih (white stock)
  - 1) Potong tulang menjadi 3-4 inch (8-10 cm) ; tujuannya agar permukaannya lebih banyak dan membantu mengekstrasikan. Tulang ikan dan ayam tidak perlu dipotong, namun untuk carcasses yang utuh bisa di chop.
  - 2) Cuci tulang dalam air dingin, bisa juga dilakukan proses blanching. Tujuannya untuk mengangkat kotoran -kotoran yang dapat mengotori stock.
  - 3) Letakkan tulang-tulang tersebut dalam stock pot, dan tuangi dengan air dingin hingga tulang tertutup, maksudnya untuk mempercepat ekstraksi. Apabila menggunakan air panas akan memperlambat ekstraksi.
  - 4) Rebuslah sampai mendidih, kemudian kecilkan apinya (simmer). Bersihkan buih-buih yang muncul. Proses ini penting agar agar mendapatkan stock yang jernih. Buih yang membentuk gumpalah akan pecah dan terurai dan tercampur dengan bahan cair.
  - 5) Tambahkan mirepoix yang sudah di chop, herb dan spice
  - 6) Jaga stock jangan sampai mendidih dan biarkan tetap dalam keadaan simmer pelan.
  - 7) Selama pemasakan bersihkan kotoran-kotoran yang muncul sesering mungkin.
  - 8) Jagalah air, agar jumlahlah tetap tetap di atas tulang, dengan cara menambahkan air jika stock tereduksi. Pengolahan tulang dengan mengekspos ke udara akan



menyebabkan warna gelap dan hal ini mengakibatkan stock berwarna gelap, juga aroma yang tidak tereduksi ke dalam air, karena air tidak mengenai tulang.

- 9) Rebus simmer sesuai dengan waktu yang diinginkan, untuk tulang sapi (beef dan veal selama 6-8 jam, untuk tulang ayam 3- 4 jam dan untuk tulang ikan 30 -45 menit.) Waktu selama itu dipergunakan untuk mengekstraksikan lebih banyak gelatin.
  - 10) Bersihkan kotoran dengan menggunakan melakukan penyaringan dengan chine cap yang dilapisi dengan cheese cloth.
  - 11) Dinginkan stock secepat mungkin, hal ini bisa dilakukan dengan cara:
    - Letakkan pot dalam sebuah bak, dan air dingin dapat melewati bawah pot. Proses ini disebut venting.
    - Alirkan air dingin ke dalam bak, tingginyajangan sampai melebihi stock.
    - Aduk – aduk pot sekali-kali, sehingga stock dapat dingin secara merata.Kesalahan dalam mendinginkan stock memudahkan tumbuhnya bakteri
  - 12) Setelah dingin masukkan dalam refrigerator, dan tutuplah pot tersebut.
- b. Pembuatan kaldu coklat (brown stock)
- 1) Potong tulang menjadi 3-4 inch (8-10 cm) seperti halnya white stock
  - 2) Tulang-tulang tersebut tidak perlu dicuci atau di blanch. Bahan cair dari proses pencucian akan menghalangi proses pencoklatan.
  - 3) Letakkan tulang-tulang tersebut dalam roasting pan dan coklatkan dengan panas oven 375 derajat, dapat juga lebih tinggi dari itu.
  - 4) Jika tulang-tulang telah coklat, angkat dari pan, dan letakan pada stock pot. Tuangi air dingin sampai menutupi tulang dan rebus simmer.
  - 5) Tiriskan lemak maupun sisa-sisa lemak ke dalam roasting pan. Deglaze dengan penambahan air, aduk-aduk di atas api sampai dripping terlarut, dan tambahkan pada stock pot.
  - 6) Sementara stock dipanaskan, masukkan mirepoix, dan sisa lemak dalam roasting pan, kemudian coklatkan sayur-sayuran tersebut dalam oven.
  - 7) Saat air pada stock mencapai simmer, maka mulailah membersihkan lemak yang muncul.

- 8) Tambahkan sayuran yang sudah dicoklatkan dan produk-produk tomat pada stock pot. Simmer selama 3-4 jam.
- 9) Lanjutkan prosedur ini sama dengan white stock.
- 10) Penyimpanan Stock
  - Stock dapat disimpan hingga 1 minggu dalam kulkas atau kamar pendingin pada temperatur 1 ° C - 4 ° C
  - Stock dapat disimpan hingga 3 bulan dalam freezer
  - Stock harus benar-benar dingin sebelum disimpan dalam lemari pendingin, kamar pendingin atau freezer.
  - Untuk mempercepat proses pendinginan stock boleh ditempatkan dalam air es. Stock kemudian diaduk untuk mengurangi panas secara merata.
  - Gunakan stockpot atau tutup untuk mencegah benda-benda asing (kotoran) ke dalam stock.
  - Berikan label dan tanggal pada semua stock yang disimpan.

**P. Kriteria hasil stock**

Stock yang baik harus memenuhi standar yaitu :

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

**Q. Hal-hal yang harus diperhatikan pada pembuatan kaldu**

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

# SUP (*SOUP*)

## 1. Pengertian Soup

Sup merupakan makanan cair yang terbuat dari kaldu (*stock*) daging, ayam, ikan dan ditambahkan bahan-bahan pengaroma, bumbu-bumbu dan isian. Sup dapat berdiri sebagai hidangan yang dikaitkan dengan giliran hidangan atau sebagai *Appetizer* dan dapat merupakan hidangan yang berdiri sendiri atau sebagai *main course/main dish*.

## 2. Fungsi Soup

Pada hidangan kontinental sup mempunyai fungsi sebagai :

- Pembangkit selera makan
- Penambah nilai gizi
- Penetral rasa pada lidah

## 3. Bahan pembuat soup:

1) Bahan pembuat soup: bahan dasar sup ialah kaldu(*stock*) ada dua macam *white stock* dan *brown stock*

2) Bahan isi :

- Berasal dari hewani, misalnya daging sapi, ayam dan babi juga ikan, telur.
- Berasal dari tumbuh-tumbuhan, misalnya sayuran
- Berasal dari padi-padian dan tepung, misalnya beras, *macaroni*, *vermicelli*

beras



*macaroni*



vermicelhi



- 3) Bahan Pengental : bahan pengental dari bermacam-macam tepung, bahan pngenttal dari sayuran atau bahannya sendiri.
- 4) Bahan pemberi rasa dan aroma : misalnya, berupa bumbu-bumbu

#### **4. Jenis-jenis Sup**

##### **1. Sup cair (*thin soup/ clear soup*)**



Adalah sup yang dibuat dalam keadaan jernih yaitu broth/stock yang tidak dikentalkan. Sup encer dihidangkan tanpa atau dengan isi. Isian dibuat dari berbagai sayur-sayuran dan daging. Clear soup dibagi menjadi tiga, yaitu:

- a. Broth Bouillon/Bouillon de viande. Merupakan clear soup yang paling sederhana dan tidak menggunakan bahan padatan. Kekuatan aroma cairan dihasilkan dari proses simmering meat dan sayuran.

- b. Vegetables soup/ Potage aux legumes. Merupakan clear soup yang dibuat dari stock/kaldu atau broth dengan penambahan satu atau lebih sayur-sayuran dan kadang-kadang produk daging, unggas, ikan dan sebagainya.
- c. Consomme. Merupakan clear soup yang terbuat dari brown stock yang dijernihkan menggunakan meat clarification (berasal dari daging cincang tanpa lemak dan putih telur) mire poix yang dipotong-potong, serta bahan asam dan dimasak menggunakan api kecil.

Adapun variasi consomme ada lima, yaitu:

- 1) Double Consomme. Dibuat menggunakan daging sebanyak dua kali resep dasar dan ditambah dengan 125 gram loncang untuk memperbanyak mire poix.
- 2) Cold Consomme. Dibuat menggunakan jumlah daging dua kalinya dan 125 gram loncang, kemudian bumbu dengan lada, port wine, cayenne pepper. Sehingga rasa cold consomme selalu lebih kuat dan pedas.
- 3) Chicken Consomme. Dibuat dengan menggunakan tambahan ayam/tulang ayam (carcas, neck/wing) yang dipanggang dahulu sehingga aroma ayamnya terasa.
- 4) Game Consomme. Dibuat dengan menggunakan bahan-bahan yang sama dengan consomme hanya ditambah dengan tulang binatang buruan.
- 5) Cold Jellied Consomme. Dibuat dengan penambahan gelatin dengan jumlah tertentu sesuai dengan tingkat kekentalan stock yang diinginkan. Gelatin merupakan produk bagian dalam tulang yang tidak berasa dan beraroma.

## 2. Sup kental (*thick soup*)



Merupakan sup yang dibuat dengan menggunakan stock/clear soup dikentalkan dengan bahan pengental seperti: tepung, susu, cream, liason ataupun dari bahannya

sendiri dengan ataupun tanpa isi. Sup kental ini penyelesaiannya dibedakan menjadi dua yaitu :

- Tidak disaring/Unpassed Soup (kekentalannya didapat dari bahan isi yang ditambahkan) misalnya : Potage dan Broth,
- Disaring/Passed , misalnya : Puree, Cream, Veloute, Bisque dan Brown Soup.

### **Thick soup dikelompokkan menjadi lima yaitu**

- Cream soup Merupakan sup yang dikentalkan dengan bahan pengental yaitu roux kemudian ditambah dengan susu atau cream. Nama cream soup disesuaikan dengan bahan terbanyak yang digunakan dalam sup.  
Contoh : Cream of Corn Soup, Cream of Chicken
- Bisque Soup Merupakan sup kental yang dibuat dari shell fish, kerang-kerangan dan sejenisnya.. Sup ini penyiapannya seperti cream soup yaitu penyelesaiannya hampir selalu disempurnakan dengan roux/cream. Sup ini juga disebut dengan sup mewah, karena relatif lebih mahal dan kaya dalam rasa. Contoh : Shrimp Bisque
- Chowder Soup Merupakan sup yang dibuat dari ikan, kerangkerangan dan atau tanpa sayuran. Meskipun sup ini dibuat dengan berbagai cara biasanya berisi susu dan kentang. Ciri khas sup ini adalah bergumpalgumpal dapat juga disebut dengan sup hearty. Contoh : Fish Chowder.
- Potage Soup Merupakan istilah umum untuk sup. Di Perancis potage merupakan istilah sup encer/clear soup. Sup ini dibuat dengan cara penambahan bahan isian berupa sayuran , sereal dan dihidangkan tanpa disaring. Penyajiannya dengan disertai crouton.
- Puree Soup Merupakan sup yang dikentalkan dengan cara pureeing (penghancuran/penghalusan) satu atau lebih bahan sup. Sup puree dapat dibuat dari bahan bahan yang mengandung zat tepung (kentang, labukuning, wortel dsb). Puree soup tidak sehalus cream soup, dapat juga dibuat dengan penambahan cream/susu. Nama sup ini disesuaikan dengan bahan terbanyak yang digunakan.  
Contoh ; Puree of Potatoes Soup, Puree of Pumpkin Soup, Puree of Carrot Soup
- Soup nasional  
Merupakan sup yang terbuat dari bahan yang khusus, cara pengolahan yang khusus dan berasal dari suatu negara. Contoh : Minestrone dari Italia Gaspacho

Andaluzz dari Spanyol Mulligatowny dari India Scotch Mutton Broth dari Scotlandia Onion Soup dari Perancis Borsch dari Rusia, *bisque* dari Perancis, *gumbo* dari Amerika Latin.

bisque soup



gumbo soup



➤ *Soup special,*

Merupakan sup yang terbuat dari bahan yang khusus/istimewa dan cara pengolahan yang khusus/istimewa pula. Disebut spesial /istimewa karena tidak bisa digolongkan ke dalam clear soup maupun Thick Soup . Yang termasuk sup istimewa yaitu : Chowders, Cold Soup, Soup Made from Fruits, Wine

## 5. Teknik-teknik pengolahan soup

Untuk menghasilkan sup yang baik, hal yang perlu diperhatikan ialah:

1. Pada waktu pembuatan kaldu harus benar prosedurnya sehingga menghasilkan kaldu yang baik
2. Menyiapkan kaldu sesuai dengan sup yang akan dibuat

3. Dalam membuat sup jernih yang perlu diperhatikan ialah: kaldu harus jernih, mempunyai aroma dan rasa yang tinggi, waktu memasak tidak boleh diaduk.

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

### a. Kaldu putih ( white stock )

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

Cara membuat :

1. Jika tulang sapi utuh/panjang, maka potonglah sepanjang 8-10 cm, cuci dengan air dingin
2. *Blanching* tulang, caranya : letakkan tulang dalam *stock pot* dan tuangi dengan air dingin sampai tulang tergenang karena kotoran-kotoran akan mudah terlarut dalam air dingin. Panaskan *stock pot*, saat air menjadi panas kotoran akan mengeras(terkoagulasi) dan muncul dipermukaan membentuk awan, turunkan *stock pot* dari atas api.
3. Tuang air bekas *blanching* dan cuci tulang dengan air bersih.
4. Letakkan tulang yang bersih pada *stock pot* dan tuangi air dingin sampai tulang tertutup, rebus mendidih, turunkan panas sampai *simmer*, bersihkan buih-buih yang muncul sesering mungkin.
5. Masukkan *mirepoix* dan *sachet*.
6. *Simmer* sesuai waktu yang diperlukan : *Beef & veal* 6 – 8 jam, *Chicken* 3 – 4 jam
7. Tambahkan air jika perlu agar tulang tetap terendam.



8. *Skim* busa yang timbul selama proses.
9. Saring, stock siap digunakan.

Hasil : 8 lt

**b. Kaldu Coklat (*Brown Stock*)**

No	Nama bahan	Ukuran
1.	Tulang sapi	6 kg
2.	Mire Poix - Onion - Carrot - Celery	500 gram 250 gram 250 gram
3.	Air dingin	12 liter
4.	Tomat / <i>Tomato pasta</i>	500 gram
5.	Sachet	
	- Bay Leaf - Thyme - Merica utuh - Batang Parsley - Cengkeh utuh	1 ½ gram 1 gram 6-8 2 butir

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

c. **Beef Broth**

No	Nama bahan	Ukuran
1.	Beef stock	4 lt
2.	Onion	500 gr
3.	Daging sapi	500 gr
4.	Celery	50 gr
5.	Carrot	150 gr
6.	Leek	50 gr
7.	Tomat cincang	1 buah
8.	Mentega	100 gr
9.	Sachet bag (bay leaf, thyme)	-
10.	Pepper	½ sdm
11.	Salt	1 sdm
12.	Chopped parsley	sckpnya

Cara membuat :

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

### KRITERIA KETUNTASAN MINIMAL

1.1. Mengolah sup dan soto 1.1.1. Menyiapkan stock	• Bumbu dan rempah dipilih dan disiapkan sesuai dengan kebutuhan resep	67 (Sedang)	81 (Tinggi)	62 (Rendah)	210 : 3 = 75	75
	• Kaldu (stock) disiapkan dengan menggunakan bumbu yang tepat dan sesuai dengan spesifikasi resep	65 (Sedang)	63 (Rendah)	82 (Tinggi)	210 : 3 = 75	75
	• Bahan makanan yang tepat serta bentuk potongan disiapkan sesuai dengan kebutuhan resep	65 (Sedang)	60 (Rendah)	85 (Tinggi)	210 : 3 = 75	75
	• Prinsip hygiene diterapkan untuk menunjang kesehatan dan keselamatan kerja	65 (Sedang)	63 (Rendah)	82 (Tinggi)	210 : 3 = 75	75
1.1.2. Mengolah sup dan soto	• Resep standar diterapkan dengan tepat, termasuk rempah kaldu dan atau santan sesuai dengan spesifikasi resep	65 (Sedang)	60 (Rendah)	85 (Tinggi)	210 : 3 = 75	75
	• Sup (aneka soto, aneka sup dll), disiapkan sesuai dengan pesanan tamu dan diolah sesuai dengan spesifik daerah	65 (Sedang)	63 (Rendah)	82 (Tinggi)	210 : 3 = 75	75
	• Prosedur yang tepat dalam membuat bumbu dilakukan untuk menjaga kualitas rasa dan aroma	65(Sedang)	62(Rendah)	83(Tinggi)	210 : 3 = 75	75
	• Standar kualitas diterapkan dalam pembuatan saos untuk sup dan soto	82 (Rendah)	66 (Sedang)	62 (Rendah)	210 : 3 = 75	75
	• Bahan makanan dan penambah rasa digunakan sesuai standar resep	80 (Rendah)	75 (Sedang)	60 (Rendah)	210 : 3 = 75	75
	• Prinsip dasar hygiene diterapkan untuk mewujudkan	65	80	65	210 : 3 = 75	75






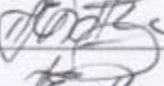

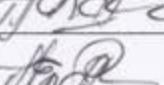





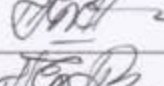




	kesehatan dan keselamatan kerja	(Sedang)	(Tinggi)	(Sedang)		
	• Ukuran, bentuk dan warna alat hidang	66 (Sedang)	75 (Sedang)	69 (Sedang)	$210 : 3 = 75$	75
1.1.3. Menyajikan/menata sup dan soto	• Sup dan soto diperiksa untuk memastikan keindahan penampilan	81 (Rendah)	66 (Sedang)	63 (Rendah)	$210 : 3 = 75$	75
	• Sup/soto dihidangkan dalam standar porsi yang tepat	64 (Tinggi)	81 (Tinggi)	65 (Sedang)	$210 : 3 = 75$	75
	• Garnish (hiasan makanan) digunakan sesuai dengan spesifik daerah	65 (Sedang)	75 (Sedang)	75(Sedang)	$210 : 3 = 75$	75

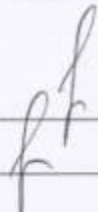

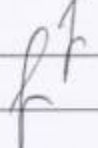
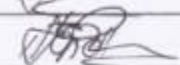
BULAN : September

No. Urut	NAMA MURID	No. Daftar Induk	1	3	5	7	9	11	13	15	17	19	
			2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	
1	AGESTI DWI WANTI		.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
2	ALIFA SAHLA BUDIYANTI		.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
3	ALLENMEZAR IMANNINDHITA		.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
4	AMANDA ADRIASTY		.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
5	DESTI WULANDARI		.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
6	DITA MAEFI		.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
7	ELFA WAHYUNI		.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
8	ELY SUSANTI		.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
9	FEBRY HERMAWAN		.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
10	FILSIFIKA IKFA ASIFA		.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
11	FIRDA AULIATUL FAIZAH		.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
12	IMAM ABID MA'RIFAT		.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
13	INDRI LISTYOWATI		.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
14	JUNIATI		.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
15	KINTAN SEKAR KINASTI		.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
16	LAILI FITRIA		.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
17	MEYUNDA KHODIJAH		.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
18	NISRINA FIRDA APRILIA		.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
19	MOVITA SHARI		.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
20	RATHI SURYANI		.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
21	RIZQY AMALIA DESSYANTI		.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
22	SEPTY DWI JAVANTI		.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
23	SISKA RIZKI APRILIANI		.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
24	SITI ANISAH		.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
25	SITI MAESAROH		.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
26	SOFWATUNNISA FATTAHM		.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
27	SUCI FAUZIYAH		.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
28	TRIACA ISMALASARI		.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
29	WINDA HESTIYANINGRUM		.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
30	WINDA WIDYAWATI		.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
31	WINDIATUL FITRI		.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
32	YATI MARI YAMA		.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
33	YUNIA CRYSTY		.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
34													

**KARTU BIMBINGAN PRAKTIK MENGAJAR/KEPENDIDIKAN  
MAHASISWA UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG**

Tempat Praktik : SMK NEGERI 1 TEGAL

MAHASISWA				DOSEN PEMBIMBING	
Nama	: Liana Hidayatus Sidqiyah			Nama	: Pudji Astuti, M.Pd
NIM/Prodi	: 5401409113/ Pend. Tata Boga S1			NIP/Prodi	: 195003041979032001
Fakultas	: Teknik			Fakultas	: Teknik
GURU PAMONG				KEPALA SEKOLAH	
Nama	: Dra. Sri Endrawiyati			Nama	: Drs. BEJO, M.Pd
NIP	: 1959051819850320030			NIP	: 196607081995121001
Bid. Studi	: Keahlian Jasa Boga				
No.	Tgl.	Materi Pokok	Kelas	Tanda Tangan	
				Dosen Pembimbing	Guru Pamong
1	3 - 8 - 2012	Pembekalan dan pembagian jadwal mengajar	X JB		
2	4 - 8 - 2012	Pengarahan penyusunan Administrasi sekolah dan RPP	X JB		
3	11 - 8 - 2012	Penyusunan Administrasi	X JB		
4	14 - 8 - 2012	Pembuatan RPP materi pengetahuan Bumbu	X JB		
5	24 - 8 - 2012	Pembuatan RPP materi pengetahuan Salad	X JB		
6	29 - 8 - 2012	Membantu ngajar praktek materi potongan Sayur	X JB		
7	8 - 9 - 2012	Membuat Rencana Belanja praktek Salad Indonesia	X JB		
8	10 - 9 - 2012	Teori pengetahuan dan Praktek Salad Indonesia	X JB		
9	5 - 9 - 2012	Membantu ngajar praktek materi tentang lipatan daun	X JB		

		dan bungkus daun			
10	17-9-2012	Praktek Pengolahan Makanan Soto Tegal, Soto Sokaraja, Soto Betawi, Soto Kudus	X JB		
11	3-10-2012	Ujian Praktek PPL	X JB		

Tegal, 3 Oktober 2012

Mengetahui,  
Kepala Sekolah,



Drs. Bejo, M.Pd  
NIP. 196607081995121001

Koordinator Dosen Pembimbing



Pudji Astuti, M.Pd  
NIP. 195003041979032001

**RENCANA KEGIATAN MAHASISWA PPL  
DI SEKOLAH/TEMPAT LATIHAN**

Nama : Liana Hidayatus Sidqiyah  
 NIM/Prodi : 5401409113 / Pend. Tata Boga  
 Fakultas : Teknik  
 Sekolah/tempat latihan : SMK NEGERI 1 TEGAL

Minggu Ke	Hari/Tanggal	Jam	Kegiatan
1	Kamis, 2 Agustus 2012	07.00-10.00	Penerjunan
	Jumat, 3 Agustus 2012	07.00-selesai	Observasi sekolah
	Sabtu, 4 Agustus 2012	07.00-selesai	Observasi sekolah
2	Senin, 6 Agustus 2012	07.00-selesai	Observasi sekolah
	Selasa, 7 Agustus 2012	07.00-selesai	Observasi sekolah
	Rabu, 8 Agustus 2012	07.00-selesai	Observasi sekolah
	Kamis, 9 Agustus 2012	07.00-selesai	Observasi sekolah & Menyusun Laporan PPL 1
	Jumat, 10 Agustus 2012	07.00-selesai	Observasi sekolah
	Sabtu, 11 Agustus 2012	07.00-selesai	Observasi sekolah
3	Senin, 13 Agustus 2012	07.00-selesai	Libur Hari Raya
5	Senin, 27 Agustus 2012	07.00-selesai	Izin
	Selasa, 28 Agustus 2012	07.00-selesai	Observasi sekolah dan meminta tanda tangan Koordinator Guru Pamong
	Rabu, 29 Agustus 2012	07.00-selesai	Membantu mengajar tentang potongan sayur dan Menyusun Laporan PPL 1
	Kamis, 30 Agustus 2012	07.00-selesai	Menyusun dan mengaploud laporan PPL 1
	Jumat, 31 Agustus 2012	07.00-selesai	Kebersihan Kelas (Jumat Bersih)
	Sabtu, 1 September 2012	07.00-selesai	Membantu Orderan Snack sekolah
6	Senin, 3 September 2012	07.00-selesai	Membantu Orderan Snack sekolah
	Selasa, 4 September 2012	07.00-selesai	Membuat RPP



	Rabu, 5 September 2012	07.00-selesai	Membantu mengajar dan praktek tentang materi lipatan daun dan bungkus
	Kamis, 6 September 2012	07.00-selesai	Membuat RPP
	Jumat, 7 September 2012	07.00-selesai	Jumat Sehat, Menjaga Uks, Pramuka
	Sabtu, 8 September 2012	07.00-selesai	Membantu Orderan Catering
7	Senin, 10 September 2012	07.00-selesai	Mengajar dan Praktek materi tentang Salad
	Selasa, 11 September 2012	07.00-selesai	Menyusun Resep praktek Soto
	Rabu, 12 September 2012	07.00-selesai	Membantu mengajar dan praktek tentang materi olahan dari tepung beras
	Kamis, 13 September 2012	07.00-selesai	Membuat Rencana Belanja
	Jumat, 14 September 2012	07.00-selesai	Kegiatan kemah siswa kelas X di Bumi Perkemahan
	Sabtu, 15 September 2012	07.00-selesai	Kegiatan kemah siswa kelas X di Bumi Perkemahan
8	Senin, 17 September 2012	07.00-selesai	Mengajar dan praktek tentang materi Soto
	Selasa, 18 September 2012	07.00-selesai	Mengajar Pengelolaan Usaha
	Rabu, 19 September 2012	07.00-selesai	Membantu mengajar dan praktek tentang olahan makanan dari tepung ketan
	Kamis, 20 September 2012	07.00-selesai	Mencari Resep Sup
	Jumat, 21 September 2012	07.00-selesai	Membuat RPP Soto dan Sup
	Sabtu, 22 September 2012	07.00-selesai	Membuat Rencana Belanja Praktek Sup
9	Senin, 24 September 2012	07.00-selesai	Mengajar Pengolahan Makanan Indonesia tentang materi Sup
	Selasa, 25 September 2012	07.00-selesai	Membuat RPP materi Hidangan Mie dan Nasi
	Rabu, 26 September 2012	07.00-selesai	Membuat Administrasi Sekolah dan membantu mengajar kue Indonesia dari bahan singkong
	Kamis, 27 September 2012	07.00-selesai	Membuat Administrasi Sekolah dan Mencatat data kesehatan kelas X
	Jumat, 28 September 2012	07.00-selesai	Jumat Bersih dan Jaga UKS
	Sabtu, 29 September 2012	07.00-selesai	Membuat rencana Belanja Praktek hidangan Nasi dan Mie
10	Senin, 1 Oktober 2012	07.00-selesai	Mengajar pengolahan Makanan Indonesia tentang materi Hidangan Nasi dan Mie
	Selasa, 2 Oktober 2012	07.00-selesai	Libur sekolah UKG

Rabu, 3 Oktober 2012	07.00-selesai	UJIAN PPL tentang materi Hidangan Sup Indonesia
Kamis, 4 Oktober 2012	07.00-selesai	Persiapan membuat Tugas Mading Sekolah
Jumat, 5 Oktober 2012	07.00-selesai	Menyusun Laporan PPL 2
Sabtu, 6 Oktober 2012	07.00-selesai	Persiapan membuat Tugas Mading Sekolah
Senin, 8 Oktober 2012	07.00-selesai	Persiapan membuat Tugas Mading Sekolah
Selasa, 9 Oktober 2012	07.00-selesai	Persiapan membuat Tugas Mading Sekolah
Rabu, 10 Oktober 2012	07.00-selesai	Menyelesaikan Tugas- tugas Administrai Sekolah
Kamis, 11 Oktober 2012	07.00-selesai	Menyelesaikan Tugas-tugas Administrasi Sekolah
Jumat, 12 Oktober 2012	07.00-selesai	Jumat Sehat dan Jaga UKS
Sabtu, 13 Oktober 2012	07.00-selesai	Penarikan PPL

Guru Pamong



Dra. Sri Endrawiyati

NIP. 1959051819850320030

Dosen Pembimbing



Pudji Astuti, M.Pd

NIP. 195003041979032001

Kepala Sekolah



Drs. BEJO, M.Pd




NIP. 196607081995121001

**DAFTAR HADIR DOSEN PEMBIMBING PPL**  
**PROGRAM : JULI-OKTOBER / TAHUN 2012/2013**

Sekolah/ Tempat Latihan : SMK NEGERI 1 TEGAL

Nama Dosen Pembimbing : Pudji Astuti, M.Pd

Jurusan/ Fakultas : Tata Boga/ Teknik

No.	Hari/Tanggal	Mahasiswa yang dibimbing	Materi Bimbingan	Tanda Tangan
1.		Liana Hidayatus Sidqiyah	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluasi mahasiswa saat kunjungan pertama</li> <li>• Uraian untuk hal – hal yang harus diisi</li> </ul>	
2.		Liana Hidayatus Sidqiyah	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kelengkapan administrasi PPL 2</li> <li>• Pengarahan strategi pembelajaran</li> </ul>	
3.	3 oktober 2012	Liana Hidayatus Sidqiyah	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ujian PPL</li> </ul>	

Tegal, 3 Oktober 2012

Dosen Pembimbing



Pudji Astuti, M.Pd

NIP.197105031999032002

Kepala Sekolah



Drs. Bejo, M.Pd

NIP. 196607081995121001

**DAFTAR ABSENSI DAN DAFTAR NILAI SISWA**  
**TAHUN PELAJARAN 2012 / 2013**  
**X JASA BOGA 1 ( X JBO 1 )**

lengkap

NO.	NIS	NAMA	TATAP MUKA																				NILAI			
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	T	P	A	
1		AGESTI DWI WANTI																					83	70	80	
2		ALIFA SAHLA BUDIYANTI																						83	62	83
3		ALLEHNEZAR ZMANTINDHYA																						80	70	80
4		ANANDA ANDRIASTY																						80	80	75
5		DESTI WULANDARI																						81	67	85
6		DITA MAEFI																						80	83	80
7		EFA WAHYUNI																						79	75	85
8		ELI SUSANTY																						80	84	82
9		FERRY HERMAWAN																						80	81	80
10		FILSIFIKA IXFA ASIFA																						83	55	75
11		FIRDA AULIATUL FAIZAH																						82	93	80
12		IMAM ABED MA "RIFAT"																						80	81	83
13		INDRI LISTYOWATI																						80		78
14		JUNIATI																						81		83
15		KINTAN SEKAR KINASIH																						83	80	75
16		LAILI FITRIA																						79	72	
17		MEIYUNDA KHODEJAH																						79	90	75
18		NISRIHA FIRDHA APRILIA																						79	61	83
19		NOVITA SHARI																						79	71	85
20		RATIH SURYANI																						81	80	85
21		RIZQY AMALIA DESSYANTI																						81	75	85
22		SEPTY DWI JAYANTI																						80	90	78
23		SISKA RIZKI APRILIANI																						79	80	80
24		SITI ANISAH																						80	89	84
25		SITI MAESAROH																						83	56	82
26		SUFWATUNNISA FATTAHIN																						79	98	80
27		SUCI FAUZIYAH																						80	82	
28		TRIANA ISMALASARI																						81	75	
29		WINDA LISTYANINGRUM																						79	90	78
30		WINDA WIDYAWATI																						80	84	85
31		WINDIATUL FITRI																						79	89	80
32		YATI MARI YANA																						79	83	85
33		YUNIA CRISTY																						80	72	84

**JADWAL PEMELAJARAN**  
**SMK NEGERI 1 KOTA TEGAL**  
**SEMESTER GANJIL TAHUN PELAJARAN 2012/2013**

NO	KELAS	SENIN							SELASA							RABU							KAMIS							JUMAT							SABTU														
		1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7								
1	X.APH 1	YO	DT	SH	SH			RT16	DW	WH	SH	RU			RT9	DW	AR	PK	YH			RT14	DP	SM	BW	DW			RT8	SH	TR	SH	SH			RP20	SH	TR	SH	SH			RP11								
2	X.APH 2	SH	YO	SH	SH			RT15	WH	DT	DW	SH			RT13	PK	BW	AR	RU			RT15	BI	DP	DW	YH			RT12	SH	TR	SH	SH			RP1	SH	TR	SH	SH			RP10								
3	X.JBO 1	TY		SH	SH			RP1	AR	RU	SH	SH			RT12	SH						RP1	YO	SH	DP	SH	SH			RT11	PK	TR	DT			RT9	WH	SH	SH	SH			RP1								
4	X.JBO 2	DT	SH	AR	YO	SH		RT4	SH						RP1	SH						RP1	RU	SH	SH	SH			RT12	SH	WH	SH	SH			RT10							DP	RP3							
5	X.JBO 3	SH			SH	SH		RP2	SH	AR	AR	DT			RT13	SH	RU	SH	PK			RT2		SH	SH				DP	RP1	WH				DP	RP1	WH			DP	RP1	WH			SH	DA	YO	SH	SH		
6	X.TKX	SH						RP2	SH	AR	AR	DT			RT16	YO	SM	DW	WH			RT13	SH	DW	SH	WH			RT13	YP	WH	TH	SH	SH			RP1	SH	DA	YO	SH	SH			RP2						
7	X.TKR	SH						RP2	SH	AR	AR	DT			RT6	SH	WH	YO	SH			RT12	PK	WH	WH	TH	SH		RT18	DT	YP				RP2	SH	TR	SH	SH			RP3									
8	X.BBU 1	SH						RP1	SH	AR	AR	DT			RP1	SH	AR	AR	DT			RP1	SH	AR	AR	DT			RP1	SH	AR	AR	DT			RP1	SH	AR	AR	DT			RP1	SH	AR	AR	DT				
9	X.BBU 2	SH						RP2	SH	AR	AR	DT			RP2	SH	AR	AR	DT			RP2	SH	AR	AR	DT			RP2	SH	AR	AR	DT			RP2	SH	AR	AR	DT			RP2	SH	AR	AR	DT				
10	X.BBU 3	SH						RP3	SH	AR	AR	DT			RP3	SH	AR	AR	DT			RP3	SH	AR	AR	DT			RP3	SH	AR	AR	DT			RP3	SH	AR	AR	DT			RP3	SH	AR	AR	DT				
11	X.APH 1	TR	SH	LM	SH			RT13	SH	MT	DP	SH			RT1	SH	MT	DP	SH			RP4	SH	MT	DP	SH			RP4	SH	MT	DP	SH			RP4	SH	MT	DP	SH			RP4	SH	MT	DP	SH				
12	X.APH 2	SH	TR	MT	LM			RT13	MT	DP	WH	SH			RT2	SH	MT	DP	WH	SH			RP4	SH	MT	DP	WH	SH		RP4	SH	MT	DP	WH	SH			RP4	SH	MT	DP	WH	SH			RP4	SH	MT	DP	WH	SH
13	X.JBO 1	SH						DP	RP2	TR	SH	SH	PH			RT3	DA	SH	TV	PH			RT3	SH					RP2	LM	SH	SH				RP2	LM	SH	SH				RP2	LM	SH	SH					
14	X.JBO 2	SH						RP4	TR	SH	PH	PH			RT4	SH							RP3	SH						RP3	SH						RP3	SH						RP3	SH						
15	X.JBO 3	SH	TR	TV	SH			RT3	DP		SH	SH			RP2	PH	TR	PH	DP			RT4	TR						RP3	SH						RP3	SH						RP3	SH							
16	X.TKX	DW	SH	DK	SH			RT16	SH	MC	SH			RP2	PH	TR	PH	DP			RT4	TR						RP3	SH						RP3	SH						RP3	SH								
17	X.TKR	LM	WH	SH	TE			RT5	DK	SH	SH			RP3	DP	SH	WH	DR			RT5	SH						RP4	SH						RP4	SH						RP4	SH								
18	X.BBU 1	SH	TE	WH	SH			RT7	LM	SH	TE	SH			RP7	TR	DK	DP	DK			RT7	SH						RP2	SH						RP2	SH						RP2	SH							
19	X.BBU 2	SH	TE	WH	SH			RT6	LM	SH	TE	SH			RP6	TR	DK	DP	DK			RT6	SH						RP3	SH						RP3	SH						RP3	SH							
20	X.APH 1	SH						RP4	SH						RP11	SH	MT	DP	SH			RT2	SH	MT	DP	SH			RT14	SH	TR	SH	SH			RT1	MT	DP	SH	SH			RT1	MT	DP	SH	SH				
21	X.JBO 1	SH						RP5	SH	SA	SA	DA			RT14	SH	MT	DP	SH			RT2	SH	MT	DP	SH			RP4	SH	TR	SH	SH			RT3	YP	TR	SH	SH			RT2	YP	TR	SH	SH				
22	X.JBO 2	YP	SH	PH	SH			RT1	SH						RP4	SH						RP3	PH	DA	PH	SH			RT12	RU						RP4	SH	TR	SH	SH			RT3	YP	TR	SH	SH				
23	X.JBO 3	SH	SA	SH	YP			RT2	SH						RP3	SH	PH	DA	PH			RT1	PH	SH	SH	SH			RP5	TV	SH	SH	SH			RT2	PH						RP4	SH	TR	SH	SH				
24	X.TKR	AR	YP	SH	MT			RT3	PH	SH	SH			RP8	SH	MT	DP	SH			RT3	SH	MT	DP	SH			RP5	TV	SH	SH	SH			RT2	PH						RP5	TV	SH	SH	SH					
25	X.TKR	AR	YP	SH	MT			RP2	PH	SH	SH			RP8	SH	MT	DP	SH			RP8	SH	MT	DP	SH			RP5	TV	SH	SH	SH			RT2	PH						RP5	TV	SH	SH	SH					
26	X.BBU 1	SH						RP3	SH	SA	SA	DA			RP3	SH	SA	SA	DA			RP3	SH	SA	SA	DA			RP5	TV	SH	SH	SH			RP4	SH	TR	SH	SH			RP4	SH	TR	SH	SH				
27	X.BBU 2	SH						RP4	SH	SA	SA	DA			RP4	SH	SA	SA	DA			RP4	SH	SA	SA	DA			RP5	TV	SH	SH	SH			RP4	SH	TR	SH	SH			RP4	SH	TR	SH	SH				
28	X.BBU 3	SH						RP5	SH	SA	SA	DA			RP5	SH	SA	SA	DA			RP5	SH	SA	SA	DA			RP5	TV	SH	SH	SH			RP5	SH	TR	SH	SH			RP5	SH	TR	SH	SH				

Tegal, 18 Juli 2012  
 Kepala Sekolah  
  
 Drs. Bodo M. Dji  
 NIP. 196807081995121001

**DAFTAR PRESENTASI MAHASISWA PPL**

**DI SEKOLAH/ TEMPAT LATIHAN**

Program/ tahun : PPL / 2012

Sekolah latihan : SMK N 1 Tegal

No	Nama	NIM	Jurusan	Tanda tangan (tanggal)						Ket	
				27/12/12	28/12/12	29/12/12	30/12/12	31/12/12	1/1/13		
1	Liana H S	5401409113	TJP, Tata Boga	i	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	
2	Jihan Fitriyah	5401408036	TJP, Tata Boga	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	
3	Mikha Riandahani	5401408025	TJP, Tata Boga	s	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	
4	Nizar Raditya	5401408022	TJP, Tata Boga	i	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	
5	Fitriana Inge Pratiwi	5401409144	TJP, Tata Boga	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	
6	Amanah Rosmania	5401409065	TJP, Tata Boga	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	
7	Dina Maria Ulfa	5401409092	TJP, Tata Boga	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	
8	Novita Wulandari	5401409017	TJP, Tata Busana	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	
9	Nofi Fitriyani	5401409028	TJP, Tata Busana	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	
10	Letna Sugiarti	5401409088	TJP, Tata Busana	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	
11	Mufliha Atika Rahma	5401409089	TJP, Tata Busana	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	

**DAFTAR PRESENTASI MAHASISWA PPL  
DI SEKOLAH/ TEMPAT LATIHAN**

Program/ tahun : PPL / 2012

Sekolah latihan : SMK N 1 Tegal

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

**DAFTAR PRESENTASI MAHASISWA PPL**

**DI SEKOLAH/ TEMPAT LATIHAN**

Program/ tahun : PPL / 2012

Sekolah latihan : SMK N 1 Tegal

No	Nama	NIM	Jurusan	Tanda tangan (tanggal)						Ket
				10/11	11/12	12/12	13/12	14/12	15/12	
1	Liana H S	5401409113	TJP, Tata Boga							
2	Jihan Fitriyah	5401408036	TJP, Tata Boga							
3	Mikha Riandahani	5401408025	TJP, Tata Boga							
4	Nizar Raditya	5401408022	TJP, Tata Boga							
5	Fitriana Inge Pratiwi	5401409144	TJP, Tata Boga							
6	Amanah Rosmania	5401409065	TJP, Tata Boga							
7	Dina Maria Ulfa	5401409092	TJP, Tata Boga							
8	Novita Wulandari	5401409017	TJP, Tata Busana							
9	Nofi Fitriyani	5401409028	TJP, Tata Busana							
10	Letna Sugiarti	5401409088	TJP, Tata Busana							
11	Mufliha Atika Rahma	5401409089	TJP, Tata Busana							



**DAFTAR PRESENTASI MAHASISWA PPL**

**DI SEKOLAH/ TEMPAT LATIHAN**

Program/ tahun : PPL / 2012

Sekolah latihan : SMK N 1 Tegal

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

**DAFTAR PRESENTASI MAHASISWA PPL  
DI SEKOLAH/ TEMPAT LATIHAN**

Program/ tahun : PPL / 2012

Sekolah latihan : SMK N 1 Tegal

No	Nama	NIM	Jurusan	Tanda tangan (tanggal)						Ket
				27/12	28/12	29/12	30/12	31/12	1/1	
1	Liana H S	5401409113	TJP, Tata Boga							
2	Jihan Fitriyah	5401408036	TJP, Tata Boga							
3	Mikha Riandahani	5401408025	TJP, Tata Boga							
4	Nizar Raditya	5401408022	TJP, Tata Boga							
5	Fitriana Inge Pratiwi	5401409144	TJP, Tata Boga							
6	Amanah Rosmania	5401409065	TJP, Tata Boga							
7	Dina Maria Ulfa	5401409092	TJP, Tata Boga							
8	Novita Wulandari	5401409017	TJP, Tata Busana							
9	Nofi Fitriyani	5401409028	TJP, Tata Busana							
10	Letna Sugiarti	5401409088	TJP, Tata Busana							
11	Mufliha Atika Rahma	5401409089	TJP, Tata Busana							

**DAFTAR PRESENTASI MAHASISWA PPL  
DI SEKOLAH/ TEMPAT LATIHAN**

Program/ tahun : PPL / 2012

Sekolah latihan : SMK N 1 Tegal

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

**DAFTAR HADIR DOSEN KOORDINATOR PPL**  
TAHUN 2012

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

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

Tegal, Oktober 2012

• Mengetahui,  
Kepala SMK N 1 Tegal







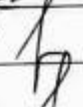
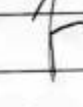
Drs. Bejo, M.Pd  
NIP.196607081995121001

**DAFTAR TAMU MAHASISWA PPL**

**DI SEKOLAH/ TEMPAT LATIHAN**

Program/ tahun : PPL/ 2012

Sekolah latihan : SMK N 1 Tegal

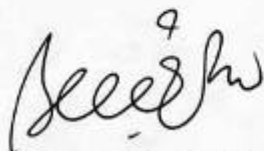
No	Nama	Hari/ Tanggal	Keterangan	Tanda Tangan
1	PUDI Mmb	2-8-2012	Penyusunan PPL	
2	PUDI Rofiq	19-9-2012	Pengraham, Pembinaan	
3	Urip Wahyuningsih	25-9-2012	Monitoring Pembelajaran	
4.	Urip Wahyuningsih	3-10-2012	Monitoring	
5	PUDI Rofiq	3-10-2012		
		4-10-2012		
6.				

Tegal,

Mengetahui:

Kepala Sekolah,

Ketua kelompok sekolah latihan,



Drs. Bejo, M.Pd

NIP. 196607081995121001

Nasukha, S.Pd

NIP.196605211993031006


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

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

No	Tanggal	Mahasiswa yang dibimbing	Materi bimbingan	Tanda Tangan
1	19/9 <sup>2012</sup>	Semua Mahasiswa	Pengantar, bimbingan	f.
		- " -		f.
2	3/10 <sup>12</sup>	- "	kemud kawi	f.
3	4/10 <sup>12</sup>	- " -	Myiam	f.

Tegal, Oktober 2012

Mengetahui,  
SMK N 1 Tegal

  
 Dr. Bejo, M.Pd  
 NIP.196607081995121001

**PROGRAM TAHUNAN**  
**TAHUN PELAJARAN 2012 / 2013**

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 1 TEGAL  
 MATA PELAJARAN : DASAR KOMPETENSI KEAHLIAN  
 KELAS / SEMESTER : X / JBO  
 STANDAR KOMPETENSI : MENGOLAH MAKANAN INDONESIA  
 KODE KOMPETENSI : 099. SK. 2  
 ALOKASI WAKTU : 6 x 45 Menit

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Ajar	KKM	ALOKASI WAKTU
a. Menjelaskan prinsip pengolahan masakan indonesia	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prinsip pengolahan makanan Indonesia dijelaskan secara benar sesuai prosedur operasi standar</li> </ul>	i. Ruang lingkup prinsip pengolahan makanan Indonesia	75	45 menit
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menentukan ruang lingkup prinsip pengolahan makanan Indonesia</li> </ul>			
b. Menyiapkan, membuat bumbu dasar dan mengolah masakan Indonesia  i. Menyiapkan bumbu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jenis komoditi, termasuk rempah-rempah dan bumbu segar, kering yang digunakan dalam pengolahan masakan Indonesia disebut</li> </ul>	v. Menyiapkan bumbu dan Membuat bumbu	75	45 menit

		dalam bahasa Indonesia.			
ii.	Menggunakan macam-macam bumbu Indonesia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Macam rempah-rempah segar, kering dan yang diawetkan yang diperoleh dari biji-bijian, bunga- bungaan, buah-buahan, kulit kayu, akar dan daun-daunan, tumbuhan tropis dipilih, diukur dan ditimbang secara benar untuk membuat bumbu sesuai dengan resep</li> </ul>			
ii.	Menyiapkan dan mengolah bahan makanan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kombinasi ramuan (sambal, kemiri, galangal, gula jawa, bawang putih, bawang merah dll) diblender atau di giling</li> </ul>			
iv.	Menyajikan hidangan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bumbu dipilih dan disiapkan dan digunakan secara tepat, dengan bahan ayam, daging, seafood dan sayuran sesuai dengan resep tertentu/khusus</li> </ul>	vi. Pembuatan aneka bumbu masakan indonesia	75	2 x 45 menit
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jumlah yang tepat dari</li> </ul>			



	<p>bumbu digunakan sesuai dengan peraturan perusahaan</p>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prosedur yang benar digunakan dalam menyiapkan ramuan antara lain : daging, ayam, sapi, kambing, seafood, dan sayuran sesuai dengan resep tertentu</li> </ul>	ii. Pengolahan aneka masakan Indonesia	75	45 menit
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bahan sekunder yang tepat digunakan sesuai dengan resep tertentu</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperature dan waktu yang tepat digunakan untuk mengolah makanan</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ukuran, bentuk dan warna dipilih dan diperiksa sebelum penghidangan</li> </ul>	ii. Penyajian aneka masakan indonesia	75	45 menit
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Makanan disajikan secara rapi dan menarik untuk menciptakan daya tarik maksimum bagi</li> </ul>			

	pelanggan			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hiasan hidangan (telur, sayuran, cabe, kerupuk dan daging) serta makanan pengiring dengan pilihan bumbu sesuai dengan tradisi yang diterima daerah, dan menciptakan penyajian yang menarik</li> </ul>			

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Ajar	KKM	ALOKASI WAKTU
Mengolah salad (Gado-gado, Urap, Rujak Karedok, Pecel)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ragam salad diidentifikasi dalam <i>terminology</i> yang tepat</li> </ul>	i. Pengidentifikasian salad Indonesia dengan terminolgi yang tepat	75	30 menit
ix. identifikasi salad	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menjelaskan pengertian, dan macam-macam salad</li> </ul>			
x. Menyiapkan salad	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bahan makanan segar dari : daun, umbi disiapkan sesuai standar resep</li> </ul>	v. Penyiapan bahan makanan, bumbu serta pelengkap	75	4 x 45 menit
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salad (urap, pecel, gado-gado, dan karedok) disajikan</li> </ul>	vi. Pembuatan salad		
		vi. Standar resep		

		dengan pelengkapny sesuai dengan tradisi daerah setempat	ii. Peralatan pembuatan salad		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Bahan makanan dan bumbu disiapkan sesuai dengan resep dan spesifikasi daerah</li> </ul>	ii. Jenis-jenis salad Indonesia		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Bahan perendan (marinade) penambah aroma pada suhu yang tepat dan sesuai dengan standar kesehatan dan keselamatan</li> </ul>	x. Sistematika kerja		
xi.	Menyimpan salad	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dasar hygiene diterapkan berdasarkan prinsip kesehatan dan keselamatan</li> </ul>			
xii.	Menyajikan salad	<ul style="list-style-type: none"> <li>Standar resep diikuti dengan tepat sesuai dengan spesifikasi daerah</li> </ul>			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Peralatan pengolahan digunakan dan dibersihkan dengan tepat</li> </ul>			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Macam-macam salad digunakan sesuai dengan pesanan tamu</li> </ul>			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Langkah-langkah yang tepat dijalankan untuk pelaksanaan sistematika kerja</li> </ul>			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Salad disimpan pada suhu dan kondisi</li> </ul>	xx. Penyimpanan salad	75	45 menit

	yang tepat untuk mempertahankan kualitas			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prinsip hygiene, kesehatan dan keselamatan diterapkan dalam proses penyimpanan</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bentuk, ukuran dan warna alat hidang dipilih untuk menambah penampilan makanan</li> </ul>	xi. Penyajian salad	75	15 menit
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salad : urap, pecel, gado-gado, dan karedok. Dihias untuk mempercantik penampilan agar menarik minat pembeli</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bahan untuk bumbu digunakan untuk hiasan makanan (garnish) sesuai dengan resep dan spesifik daerah</li> </ul>			

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Ajar	KKM	ALOKASI WAKTU
Mengolah sup dan soto - Menyiapkan stock	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bumbu dan rempah dipilih dan disiapkan sesuai dengan kebutuhan resep</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Penyiapan bahan-bahan untuk kaldu (stock)</li> <li>Pengolahan sup dan soto</li> </ul>	75	45 menit
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kaldu (stock) disiapkan</li> </ul>		75	3 x 45 menit

- Mengolah sup dan soto	dengan menggunakan bumbu yang tepat dan sesuai dengan spesifikasi resep	- Penyajian sup dan soto		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bahan makanan yang tepat serta bentuk potongan disiapkan sesuai dengan kebutuhan resep</li> </ul>		75	30 menit
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prinsip hygiene diterapkan untuk menunjang kesehatan dan keselamatan kerja</li> </ul>			
- Menyajikan/menata sup dan soto	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resep standar diterapkan dengan tepat, termasuk rempah kaldu dan atau santan sesuai dengan spesifikasi resep</li> </ul>	- Pengolahan sup dan soto	75	45 menit
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sup (aneka soto, aneka sup dll), disiapkan sesuai dengan pesanan tamu dan diolah sesuai dengan spesifik daerah</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prosedur yang tepat dalam membuat bumbu dilakukan untuk menjaga kualitas rasa</li> </ul>			

	dan aroma				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Standar kualitas diterapkan dalam pembuatan saos untuk sup dan soto</li> </ul>				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bahan makanan dan penambah rasa digunakan sesuai standar resep</li> </ul>				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prinsip dasar hygiene diterapkan untuk mewujudkan kesehatan dan keselamatan kerja</li> </ul>				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ukuran, bentuk dan warna alat hiding</li> </ul>				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sup dan soto diperiksa untuk memastikan keindahan penampilan</li> </ul>		Ruang lingkup pengujian/penataan sup dan soto	75	15 menit
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sup/soto dihidangkan dalam standar porsi yang tepat</li> </ul>				

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Ajar	KKM	ALOKASI WAKTU
Mengolah hidangan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jenis nasi dan</li> </ul>	- Pengidentifikasian	75	45 menit

mie dan nasi - Mengidentifikasi produk nasi dan mie	mie termasuk rempah segar dan kering serta saus (kecap) yang digunakan disebut dengan terminology dalam bahasa Indonesia dan inggris yang benar	produk nasi dan mie dalam terminology yang benar - Pemilihan bahan makanan		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bahan utama dan sekunder dipilih dan disiapkan sesuai dengan standar khusus</li> <li>• Perlengkapan untuk nasi dan mie sesuai dengan style tradisional dan spesifikasi resep</li> </ul>			
- Menyiapkan dan mengolah hidangan dari nasi dan mie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peralatan pengolahan disiapkan sesuai dengan kebutuhan resep</li> <li>• Nasi dan mie diolah sesuai dengan standar resep</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Persiapan peralatan</li> <li>- Persiapan bahan makanan</li> <li>- Pengolahan makanan</li> <li>- Prosedur K3</li> </ul>	75	3 x 45 menit
- Menata / menyajikan masakan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prinsip hygiene diterapkan sesuai dengan prinsip kesehatan dan keselamatan</li> </ul>			
- Menyimpan hidangan dari nasi dan mie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hidangan dari nasi (nasi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Penataan hidangan dari nasi dan mie</li> </ul>	75	45 menit

	berbumbu) dan mie disajikan dengan pelengkap dan saos sesuai dengan tuntunan resep			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Masakan ditata dengan diberi hiasan (garnish) dan pelengkap sesuai dengan ciri khas daerah dan musim</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sisa nasi dan mie dikemas dan disimpan untuk menjaga kualitas dan kesegaran</li> </ul>	- Penyimpanan makanan	75	45 menit
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pemanasan kembali dan penyimpanan dilakukan sesuai prinsip hygiene</li> </ul>			