

LAPORAN
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN 2
DI SMK NEGERI 1 TEGAL



Disusun oleh:

NAMA : FITRIANA INGE PRATIWI

NIM : 5401409144

PRODI : PKK, S1 (TATA BOGA)

FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG
2012

PENGESAHAN


Laporan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) 2 ini telah disusun sesuai dengan pedoman PPL Universitas Negeri Semarang (UNNES).

Hari :

Tanggal :

Disahkan oleh :

Koordinator Dosen pembimbing



Pudji Astuti, M.Pd
NIP.197105031999032002

Kepala Sekolah



Drs. Bejo, M.Pd
NIP. 196607081995121001

Kepala Pusat Pengembangan PPL Unnes

Drs. Masugino, M.Pd.
NIP. 19520721 198012 1 001

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan YME atas rahmat dan hidayah-Nya sehingga penyusun dapat menyelesaikan laporan pengalaman lapangan 2 (PPL). Sungguh disadari bahwa keberhasilan dalam menyelesaikan laporan pengalaman lapangan. Oleh karena itu penyusun mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada yang terhormat :

1. Prof. Dr. H. Sudijono Sastroatmodjo, M.Si selaku Rektor Universitas Negeri Semarang sekaligus pelindung pelaksanaan PPL.
2. Prof. Dr. DYP. Sugiharto, M.Pd. selaku Ketua Lembaga Pengembangan Pendidikan dan Profesi (LP3) UNNES
3. Drs. Masugino, M.Pd selaku Kepala Pusat pengembangan PPL UNNES dan penanggung jawab pelaksanaan PPL.
4. Puji Astuti, M.Pd., selaku koordinator dosen pembimbing
5. Drs. Bejo, M.Pd selaku kepala sekolah SMK Negeri 1 Tegal yang telah memberikan kesempatan dan fasilitas dalam pelaksanaan PPL
6. Nasukha, S.Pd selaku Koordinator guru pamong SMK Negeri 1 Tegal
7. Hj. Solati, S.Pd selaku Guru pamong SMK Negeri 1 Tegal
8. Segenap Guru dan Staf Karyawan SMK Negeri 1 Tegal
9. Teman-teman Mahasiswa Pratkan Pengalaman Lapangan SMK Negeri 1 Tegal
10. Siswa – siswi SMK Negeri 1 Tegal

Penyusun menyadari bahwa dalam penyusunan laporan pengalaman lapangan ini masih jauh dari sempurna. Untuk itu penyusun mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun dari pembaca demi sempurnanya laporan ini. Penyusun berharap semoga laporan ini bermanfaat bagi siapa saja yang membaca.

Tegal, Oktober 2012

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
BAB I : PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan	3
C. Manfaat PPL	3
BAB II : LANDASAN TEORI	
A. Dasar Hukum Pelaksanaan PPL	5
B. Dasar Implementasi.....	5
BAB III : PELAKSANAAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN	
A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	9
B. Tahapan dan Materi Kegiatan	9
C. Pengalaman Lapangan.....	10
D. Pelatihan Pengajaran dan Tugas Keguruan.....	11
E. Praktik Mengajar	12
F. Ujian Praktik Mengajar	12
G. Bimbingan Penyusunan Laporan Akhir	12
H. Proses Pembimbingan	13
I. Hal-hal yang mendukung dan menghambat selama pelaksanaan PPL II	13
BAB IV : PENUTUP	
A. Simpulan.....	15
B. Saran	15
REFLEKSI DIRI	
ADMINISTRASI SEKOLAH	
LAMPIRAN-LAMPIRAN	

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pada masa sekarang ini di Indonesia terdapat banyak permasalahan yang berhubungan dengan kesejahteraan termasuk bidang pendidikan, maka perlu adanya peningkatan atau perubahan sistem sehingga dapat memperbaiki keadaan yang kurang baik agar menjadi lebih baik dan berkualitas.

Untuk memajukan sumber daya manusia terutama di bidang pendidikan perlu adanya pembelajaran dan pelatihan yang profesional sebagai guru yang benar-benar menguasai bagaimana melaksanakan tugasnya sehingga bermanfaat bagi anak didiknya di kemudian hari.

Universitas Negeri Semarang merupakan salah satu Lembaga Perguruan Tinggi yang mempunyai tugas utama menyiapkan mahasiswa menjadi tenaga profesional, agar siap bertugas dalam bidang pendidikan maupun non kependidikan. Tugas utama dalam bidang kependidikan adalah menyiapkan tenaga pendidikan yang profesional, maka perlu dilaksanakan satu program Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) yang bertujuan untuk memberikan bekal menjadi pengajar yang baik dan profesional di bidang pendidikan.

Dunia pendidikan yang selalu berkembang menuntut adanya ketersediaan tenaga guru yang terampil dan berkompeten dibidangnya. Pendidikan adalah sebuah proses yang sangat panjang. Proses pendidikan melewati ruang resmi dan tidak resmi. Melalui ruang resmi biasanya dilakukan melalui lembaga pendidikan berupa sekolah, sedangkan ruang tidak resmi dilakukan serta dapat dibentuk melalui keluarga serta bimbingan orang tua, ruang ini biasanya

berhubungan dengan dunia yang lebih luas melewati dimensi ruang dan waktu.

Sistem pendidikan nasional pada masa sekarang ini menghadapi beberapa tantangan yang sangat berat dan kompleks dalam menyiapkan sumber daya manusia yang berkualitas dan mampu bersaing dalam era globalisasi. Perkembangan ilmu pengetahuan terus mengalami peningkatan seiring dengan bergulirnya waktu. Hal ini terjadi karena pengaruh perkembangan teknologi modern yang dilakukan manusia dalam bidang pendidikan baik secara kualitatif maupun kuantitatif dalam pendidikan informal maupun pendidikan non-formal. Pendidikan merupakan suatu sistem yang terdiri dari beberapa komponen yang saling terkait dan saling mengisi dalam proses, yaitu adanya proses mendidik, mengajar dan membimbing.

Guru yang mengajar di sekolah menengah adalah guru mata diklat yang mempunyai kualifikasi kompetensi mengajar pada mata diklat tertentu. Kompetensi tersebut disertifikasi secara periodik oleh lembaga yang ditugaskan untuk melakukan sertifikasi.

Dengan demikian sebagai calon guru diperlukan kemampuan profesional sesuai dengan tuntutan zaman untuk menuju pendidikan yang mantap sehingga perlu menyiapkan diri dalam rangka ikut mengembangkan ilmu pengetahuan dan teknologi dalam dunia pendidikan umumnya. Oleh karena itu Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan jembatan awal bagi calon guru untuk mengenal dunia pendidikan. Untuk mendukung tercapainya salah satu tujuan nasional yaitu mencerdaskan kehidupan bangsa, sehingga perlu disiapkan tenaga pendidikan dan tenaga mengajar yang profesional serta mempunyai kompetensi dalam bidangnya.

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan kegiatan Intra kurikuler yang wajib diikuti oleh mahasiswa program kependidikan Universitas Negeri Semarang. Sesuai dengan SK.REKTOR UNNES NO.10/0/2003 tentang pedoman Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) bagi mahasiswa program kependidikan Universitas Negeri Semarang. Bertolak dari alasan tersebut maka sebagai calon pendidik dan sekaligus pengajar, maka lembaga tenaga kependidikan Universitas Negeri Semarang berupaya menempatkan

mahasiswanya dalam peningkatan mutu tenaga profesional yang dapat diandalkan dengan cara mengadakan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) yang berupa praktik mengajar di sekolah – sekolah latihan. Langkah awal ini dilakukan menjadi dua tahap, yaitu PPL I yang berupa kegiatan observasi di sekolah latihan, serta dilanjutkan dengan program PPL II yang berupa praktik mengajar di sekolah latihan.

Mata Kuliah Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan bagian integral dari kurikulum pendidikan berdasarkan kompetensi yang termasuk dalam program kurikulum UNNES. Oleh karena itu Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) wajib dilaksanakan oleh mahasiswa UNNES yang mengambil program kependidikan.

B. Tujuan

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) bertujuan membentuk mahasiswa praktikan agar menjadi calon tenaga kependidikan yang profesional, sesuai dengan prinsip - prinsip pendidikan berdasarkan kompetensi, meliputi: kompetensi profesional, kompetensi personal dan kompetensi kemasyarakatan (sosial). Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) dilakukan dalam rangka memberi bekal dan pengalaman agar praktikan dapat mengetahui proses kegiatan belajar mengajar, sehingga dapat berlatih melakukan kegiatan belajar mengajar secara sungguh - sungguh di sekolah latihan.

Tujuan khusus dari pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) II:

1. Meningkatkan, memperluas dan memantapkan kemampuan mahasiswa praktikan sebagai bekal untuk memasuki lapangan kerja sesuai dengan kebutuhan program pendidikan yang ditetapkan.
2. Menumbuhkembangkan serta memantapkan sikap etis profesionalisme dan nasionalisme yang diperlukan mahasiswa untuk memasuki lapangan kerja sesuai bidang keahliannya.

C. Manfaat

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) berfungsi memberikan bekal kepada mahasiswa praktikan agar memiliki kompetensi, sehingga mahasiswa praktikan dapat memiliki seperangkat pengetahuan sikap dan ketrampilan yang dapat menunjang tercapainya penguasaan kompetensi. Dengan adanya

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) dapat memberikan manfaat terhadap semua komponen terkait, yaitu mahasiswa praktikan, sekolah latihan dan perguruan tinggi yang bersangkutan, antara lain :

1. Manfaat Bagi Mahasiswa
 - a. Sebagai bekal diri agar menjadi guru yang profesional.
 - b. Sebagai persembahan pengetahuan dan sumbangan dalam mengembangkan proses belajar mengajar di sekolah latihan.
 - c. Memperdalam pengertian dan penghayatan tentang pelaksanaan pendidikan.
 - d. Mendewasakan cara berpikir dan meningkatkan daya penalaran mahasiswa dalam melakukan penelaahan dan perumusan pemecahan masalah pendidikan yang ada di sekolah latihan.
 - e. Melatih praktikan dalam mencari dan mengungkapkan serta menanggapi masalah-masalah pendidikan selama praktik berlangsung sehingga diharapkan mahasiswa mendapatkan pemecahannya.
 - f. Mendewasakan cara berpikir, meningkatkan daya penalaran mahasiswa dalam melakukan penelaahan, perumusan dan pemecahan masalah pendidikan yang ada di sekolah.
2. Manfaat Bagi Sekolah Latihan
 - a. Memperoleh pengetahuan dan pengalaman yang dapat digunakan dalam pengembangan sekolah.
 - b. Memperluas dan meningkatkan jaringan kerja sama dengan Lembaga Pendidikan Tinggi Kejuruan (LPTK).
3. Manfaat Bagi UNNES
 - a. Memperoleh masukan tentang kasus pendidikan yang dipakai sebagai bahan pertimbangan penelitian.
 - b. Memperluas dan meningkatkan jaringan kerja sama dengan sekolah terkait. Memperoleh masukan tentang perkembangan pelaksanaan pembelajaran sehingga kurikulum, metode dan pengelolaan proses belajar mengajar di sekolah dapat disesuaikan dengan tuntutan yang ada di lapangan.

BAB II

LANDASAN TEORI

A. Dasar Hukum

Pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) ini mempunyai dasar hukum sebagai landasan pelaksanaannya yaitu:

1. UU RI No. 20 tentang Sistem Pendidikan Nasional.
2. Peraturan Pemerintah No. 60 tahun 2000 tentang Otonomi Perguruan Tinggi.
3. SK Rektor Universitas Negeri Semarang No. 10/0/2003 tentang Pedoman Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) bagi mahasiswa program kependidikan Universitas Negeri Semarang.

B. Dasar Implementasi

Pembentukan dan pengembangan sebagai seorang guru merupakan usaha untuk menunjang keberhasilan dalam menjalankan profesi sangat diperlukan, mengingat guru adalah petugas profesional yang dapat melaksanakan proses belajar mengajar secara profesional serta dapat dipertanggungjawabkan. Oleh karena itu perlu suatu kegiatan yang dapat menunjang keberhasilan kompetensi diatas. Salah satu bentuk kegiatan tersebut adalah Praktik Pengalaman Lapangan (PPL). Belajar dan pemelajaran adalah suatu kegiatan yang tidak terpisahkan dari kehidupan manusia. Dengan belajar manusia dapat mengembangkan potensi - potensi yang dibawa sejak lahir. Aktualisasi potensi ini sangat berguna bagi manusia untuk dapat menyesuaikan diri demi pemenuhan kebutuhannya. Kebutuhan manusia makin lama makin bertambah, sehingga tanpa belajar manusia tidak mungkin dapat memenuhi kebutuhan - kebutuhannya. Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) adalah semua kegiatan kurikuler yang harus dilakukan oleh mahasiswa praktikan, sebagai latihan untuk menerapkan teori yang diperoleh dalam semester - semester sebelumnya. Sesuai dengan persyaratan yang telah ditetapkan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) bertujuan agar mahasiswa praktikan memperoleh pengalaman dan keterampilan lapangan dalam penyelenggaraan pendidikan dan pengajaran di sekolah latihan. Kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) meliputi : praktik mengajar, praktik administrasi, praktik bimbingan dan konseling serta kegiatan yang bersifat kurikuler atau ekstra kurikuler yang berlaku dalam sekolah latihan.

Perkembangan dan perubahan yang terjadi dalam kehidupan bermasyarakat, berbangsa dan bernegara tidak terlepas dari pengaruh globalisasi, perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, serta seni dan budaya. Perubahan secara terus - menerus ini menuntut adanya perbaikan sistem pendidikan nasional termasuk penyempurnaan kurikulum. Salah satu bentuk upaya nyata Dinas Pendidikan Nasional untuk meningkatkan kualitas pendidikan tersebut adalah pelaksanaan Kurikulum Berbasis Kompetensi (KBK) serta KTSP (Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan) yang belum terealisasi secara penuh. Bicara tentang dunia pendidikan tidak terlepas adanya permasalahan yang timbul dalam dunia pendidikan. Seiring dengan perubahan kurikulum dalam setiap periode tentu terdapat banyak kelebihan dan kekurangan dari tiap - tiap kurikulum, baik kurikulum 1975, 1984, 1994 maupun kurikulum 2004 (Kurikulum Berbasis Kompetensi) dan kurikulum 2006 (KTSP).

Pemerintah bukan saja menggulirkan sebuah kurikulum baru yaitu kurikulum 2004 yaitu Kurikulum Berbasis Kompetensi yang belum terealisasi secara maksimum telah diganti lagi dengan kurikulum yang baru yaitu KTSP. Dalam kurikulum ini peserta didik diwajibkan untuk menguasai batas minimum yang digariskan dalam GBPP.

Dalam kurikulum yang tersebut diatas dijabarkan perangkat pembelajaran, yang terdiri atas:

1. Program Tahunan dan Program Semester.

Program Tahunan dan Program Semester disusun atas dasar sistem tahun pelajaran yang menggunakan sistem semester. Program tahunan memuat alokasi waktu untuk tiap pokok bahasan dalam satu tahun pelajaran fungsinya sebagai acuan untuk membuat program semester. Sedangkan program semester merupakan salah satu bagian dari program pengajaran yang memuat alokasi waktu untuk tiap satuan bahasan pada tiap semester, yang berfungsi sebagai acuan untuk menyusun satuan pembelajaran dan usaha untuk mencapai efisiensi dan efektifitas penggunaan waktu belajar yang tersedia.

2. Rencana Pembelajaran.

Rencana Pembelajaran merupakan persiapan mengajar guru untuk setiap pertemuan yang berfungsi sebagai acuan untuk melaksanakan proses belajar mengajar di kelas agar dapat berjalan lebih efektif dan efisien.

3. Silabus.

Penyusunan silabus mengacu pada perangkat komponen - komponen yang disusun oleh Departemen Pendidikan Nasional. Daerah atau sekolah mempunyai kemampuan mandiri dapat menyusun silabus yang sesuai dengan kondisi dan kebutuhan setelah mendapat persetujuan dari Dinas Pendidikan setempat (propinsi, kabupaten/kota).

Dinas Pendidikan setempat dapat mengkoordinasikan sekolah- sekolah yang belum mandiri untuk menyusun silabus. Penyusunan silabus dapat dilakukan dengan melibatkan para ahli atau instansi yang berwenang di daerah setempat. Bantuan dan bimbingan teknis dalam penyusunan silabus dapat diberikan oleh Departemen Pendidikan Nasional dalam hal ini adalah (1). Pusat Kurikulum (2). Direktorat- direktorat persekolahan yang terkait dengan satuan pendidikan masing - masing.

4. Lembar Instrumen

Merupakan bentuk penilaian yang digunakan untuk memberikan jenis - jenis tagihan kepada siswa yang berupa kuis, ulangan harian, diskusi, tugas individu, tugas kelompok, responsi atau ujian praktik, laporan kerja praktik.

5. Analisis Hasil Ulangan Harian

Analisis hasil ulangan harian adalah tes yang dilakukan pada akhir satuan mata diklat yang berfungsi untuk mendapatkan umpan balik tentang daya serap siswa terhadap materi diklat untuk satu satuan bahasan baik secara personal maupun kelompok.

a. Tujuan Analisis Hasil Ulangan Harian.

1. Menentukan telah tercapai atau tidaknya ketuntasan belajar baik secara personal maupun kelompok.
2. Menentukan program perbaikan dan pengayaan.
3. Menentukan nilai kemajuan siswa.

BAB III

PELAKSANAAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN

A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan.

Kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) ini dilaksanakan pada tanggal 13 Agustus 2012 sampai dengan tanggal 20 Oktober 2012 di SMK N 1 Tegal yang berlokasi di Jl. Dr. Sutomo No. 68 Tegal. Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) ini merupakan bekal yang sangat berharga dan bermanfaat bagi mahasiswa kependidikan dalam rangka mempersiapkan diri sebagai tenaga pendidik yang profesional dan trampil dalam dunia pendidikan.

B. Tahapan dan Materi Kegiatan.

Program Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) ini meliputi semua kegiatan-kegiatan, seperti: observasi dan orientasi di SMK N 1 Tegal, mendiskusikan hasil orientasi dengan guru pamong, melakukan wawancara dengan kepala sekolah, staf Tata Usaha, guru bimbingan dan konseling (BK), dan staf - staf sekolah lainnya tentang keadaan SMK N 1 Tegal. Orientasi dan observasi ini dimaksudkan untuk memberikan gambaran tentang sekolah latihan sehingga praktikan lebih mengetahui keadaan sekolah latihan. Setelah masa orientasi dan observasi maka mahasiswa praktikan terjun langsung dalam proses belajar mengajar setelah memiliki bekal cukup selama masa orientasi.

Program Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) terdiri atas dua kegiatan sekaligus yaitu program PPL I dan program PPL II. Secara rinci tahapan/urutan kegiatan yang dilaksanakan :

1. Pembekalan PPL dilaksanakan pada tanggal 24 s/d 26 Juli 2012.
2. Kegiatan penerjunan dilokasi/sekolah praktik dilaksanakan tanggal 30 Juli 2012. Dalam acara penerjunan dilaksanakan kegiatan :
 - a. Upacara penerjunan di kampus Universitas Negeri Semarang.
 - b. Penerimaan mahasiswa peraktikan di SMK N 1 Tegal tanggal 31 Juli 2012.
3. Pelaksanaan Program Praktik Pengalaman Lapangan 1 (PPL I) pada tanggal 31 s/d 11 Agustus 2012.

4. Pembagian guru pamong untuk tiap mahasiswa praktikan dilaksanakan pada tanggal 31 Agustus 2012 dan dinyatakan bahwa praktikan memperoleh tugas untuk mengajar mata diklat sebagai berikut :
 - a. Melakukan Komunikasi dan Pelayanan Jasa : X JBO 2
 - b. Melayani Makanan dan Minuman : XI JBO 2
 - c. Mengolah Makanan Indonesia : X JBO 3
 - d. Pengelolaan Usaha Jasa Boga : X JBO 3
5. Proses bimbingan mengenai proses belajar mengajar yang akan dilaksanakan di kelas serta kelengkapannya oleh praktikan dengan guru mata diklat.
6. Kegiatan praktik mengajar oleh praktikan di dalam kelas dilaksanakan tanggal 27 Agustus s/d 12 Oktober 2012.
7. Kegiatan - kegiatan yang telah terjadwal di SMK N 1 Tegal antara lain :
 - a. Upacara bendera dilaksanakan tiap hari senin atau pada tiap hari besar Nasional.
 - b. Kegiatan senam SKJ serta bersih-bersih lingkungan sekolah di adakan tiap hari jum'at.
 - c. Tugas piket jaga UKS yang diadakan setiap hari jumat.
8. Proses konsultasi dan bimbingan dengan guru pamong mengenai masalah - masalah yang dihadapi dalam praktik dilaksanakan setiap saat jika di butuhkan.
9. Tanggal 20 Oktober 2012 penarikan mahasiswa Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) dari SMK N 1 Tegal.

C. Pengalaman lapangan.

1. Pengenalan kondisi latihan lapangan.

Mahasiswa praktikan mengenal kondisi sekolah latihan yaitu SMK N 1 Tegal di Jl. Dr. Sutomo No. 68 Tegal. serta pengenalan lebih dalam terhadap kondisi fisik sekolah dilakukan pada minggu pertama dan minggu-minggu selanjutnya selama kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) berlangsung.

2. Tujuan kurikulum.

Kurikulum adalah seperangkat rencana dan peraturan mengenai isi bahan diklat serta cara yang digunakan sebagai pedoman penyelenggaraan kegiatan belajar mengajar. Kurikulum disusun untuk mewujudkan tujuan pendidikan nasional dengan memperhatikan tahap perkembangan peserta didik dan kesesuaiannya dengan lingkungan, kebutuhan pembangunan nasional, perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi serta kesenian sesuai dengan jenjang masing - masing satuan pendidikan.

D. Pelatihan Pengajaran dan Tugas Keguruan.

Pelatihan pengajaran terhadap diri praktikan diawali dengan pengajaran model selama beberapa hari oleh guru pamong. Dalam pengajaran model ini praktikan menyaksikan bagaimana guru mengajar atau menyampaikan materi dalam proses belajar mengajar.

Selama pengajaran model, praktikan mempelajari bagaimana cara guru mata diklat melakukan pemelajaran dan memperhatikan situasi kelas sebagai pedoman praktik mengajar dalam PPL II, baik pengajaran terbimbing ataupun pengajaran mandiri.

Mengacu pada pola pelaksanaan kurikulum SMK yaitu Kurikulum Berbasis Kompetensi dan kurikulum terbaru yaitu KTSP, maka dalam melaksanakan proses pemelajaran meliputi kegiatan kurikuler dan ekstra kulikuler.

1. Kegiatan kurikuler.

Kegiatan belajar ini dilakukan melalui tatap muka dengan alokasi waktu telah ditetapkan dalam susunan program pengajaran dan diperdalam melalui tugas – tugas baik teori penerapan maupun praktik.

2. Kegiatan ekstra kulikuler.

Kegiatan ini diselenggarakan diluar jam pembelajaran yang tercantum dalam susunan program pengajaran sesuai dengan kebutuhan sekolah

E. Praktik Mengajar.

Praktik mengajar di SMK N 1 Tegal diawali dengan pengajaran terbimbing yang dilaksanakan pada minggu pertama PPL II. Dalam pengajaran terbimbing, guru praktikan sudah mendapat tugas untuk mengajar

mata diklat tertentu dan guru pamong mengawasi. Setelah selesai pengajaran terbimbing, guru praktikan mendapat pengarahan dari guru pamong tentang hal-hal yang perlu diperhatikan dan diperbaiki dalam pembelajaran berikutnya.

F. Ujian Praktik Mengajar

Akhir dari guru praktikan setelah mengajar selama PPL adalah ujian. Ujian ini dilaksanakan sesuai kesepakatan antara guru pamong dan dosen pembimbing. Pelaksanaan ujian dilaksanakan hanya sekali yaitu pada minggu-minggu terakhir, sedangkan penilaian dengan sistem dualisme penilaian. Sistem dualisme penilaian artinya penilaian dilakukan oleh guru pamong dan dosen pembimbing.

G. Bimbingan Penyusunan Laporan Akhir.

Dalam menyusun laporan akhir Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) dilakukan melalui konsultasi dengan guru pamong dan dosen pembimbing dengan format laporan sebagai berikut :

1. Bab 1 Pendahuluan,
2. Bab II Landasan Teori ,
3. Bab III Pelaksanaan,
4. Bab IV Penutup.

Sistematika penyusunan laporan ini sudah ditentukan oleh pihak UPT PPL UNNES.

H. Proses Pembimbingan

Dalam pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) mahasiswa dibantu serta dibimbing oleh berbagai pihak baik dari guru pamong, dosen pamong, kepala sekolah, wakil kepala sekolah, guru maupun seluruh staf dan karyawan SMK N 1 Tegal.

Tentang proses pembelajaran serta praktik mengajar, praktikan dibimbing oleh guru pamong dalam berbagai hal dari pembuatan perangkat pembelajaran, pelaksanaan kegiatan belajar mengajar maupun dalam penyusunan laporan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL). Serta tidak lupa adanya bimbingan dari dosen pamong yang memantau kerja dan kegiatan praktikan, sehingga praktikan dapat mengetahui proses belajar mengajar yang

baik. Dengan adanya bimbingan dan konsultasi maka praktikan dapat mengetahui kelemahan - kelemahan dan kendala yang dihadapi praktikan dalam pelaksanaan kegiatan belajar mengajar serta pemecahan masalah yang dihadapinya, sehingga dijadikan pengalaman dalam melaksanakan tugas pendidikan baik di masa sekarang dan masa yang akan datang.

I. Hal – hal yang mendukung dan menghambat selama pelaksanaan PPL berlangsung.

Sambutan serta kerjasama yang baik terjalin dari berbagai pihak baik pihak sekolah, yaitu kepala sekolah, wakil kepala sekolah, para guru, staf dan karyawan SMK N 1 Tegal serta siswa/siswi. Dengan adanya dukungan dari warga SMK N I Tegal membantu praktikan dalam memperoleh berbagai informasi dan data yang dibutuhkan untuk melaksanakan tugas yang diberikan pihak Universitas Negeri Semarang yaitu pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL).

Pelaksanaan kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) dapat berjalan dengan lancar karena didukung oleh beberapa faktor diantaranya :

1. Letak SMK N 1 Tegal yang setrategis sehingga mudah di jangkau.
2. Praktikan dapat menjalin hubungan baik dengan guru pamong, sehingga praktikan dapat melakukan observasi tentang perangkat kegiatan belajar mengajar.
3. Dengan bimbingan guru pamong, praktikan diberi kesempatan untuk menguasai kelas, media serta perangkat pembelajaran sehingga praktikan lebih kreatif dalam mengajar.
4. Adapun hal-hal yang menghambat dalam pelaksanaan PPL II, antara lain Proses penyusunan metode pengajaran yang sesuai dengan tingkat penerimaan siswa yang memiliki perbedaan. Dalam pelaksanaannya praktikan mendapat kesempatan mengelola kelas X dan XI.
5. Proses bimbingan penyusunan laporan PPL II serta arus informasi dari UPT ke SMK N 1 Tegal kurang lancar sehingga hal - hal yang kurang jelas tidak segera teratasi.

Bantuan dan bimbingan guru pamong serta bimbingan dosen pembimbing lapangan merupakan salah satu pendukung praktikan untuk melaksanakan tugas dengan sebaik-baiknya. Dalam pelaksanaan Praktik Pengalaman

Lapangan (PPL) praktikan mendapatkan beberapa hambatan dalam hal pembuatan perangkat pembelajaran. Kegiatan penyusunan perangkat pembelajaran tersebut praktikan mendapat pengetahuan tentang cara penyusunan dan runtutan dari perangkat pembelajaran yang berguna bagi bekal praktikan di masa yang akan datang.

Harapan dari pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) bagi praktikan adalah semoga dapat menjadi bekal bagi kami apabila menjadi tenaga pengajar sehingga lebih profesional serta trampil dalam bidang pendidikan.

BAB IV

PENUTUP

A. Simpulan

Dari kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) yang telah terlaksana maka dapat disimpulkan bahwa :

1. SMK N 1 Tegal jurusan Tata Boga mempunyai sarana dan prasarana yang cukup memadai sebagai fasilitas kegiatan belajar mengajar di sekolah, namun masih perlu penambahan fasilitas guna menunjang proses belajar mengajar, diharapkan dapat tercipta suatu insan atau generasi yang cerdas dan trampil sehingga berguna serta bermanfaat bagi pembangunan nusa dan bangsa.
2. Tenaga guru, staf dan karyaman di SMK N 1 Tegal yang profesional serta trampil harus terus ditingkatkan guna pencapaian tujuan pendidikan nasional sehingga siap menjadi sekolah yang berstandart Internasional.
3. Pelaksanaan PPL di SMK N 1 Tegal merupakan salah satu upaya untuk mencetak tenaga pendidik yang profesional serta dapat mengkondisikan proses belajar mengajar dengan baik.

B. Saran

Saran yang dapat diberikan oleh penyusun antara lain :

1. Kedisiplinan dan kewaspadaan di SMK N 1 Tegal sudah dilaksanakan dengan baik, namun perlu ditingkatkan agar suasana dan lingkungan SMK N 1 Tegal menjadi lebih kondusif dan teratur.
2. Jurusan Tata Boga di SMK N 1 Tegal masih butuh perhatian yang cukup dari pihak sekolah dalam segala hal agar dapat mencetak alumni yang profesional dalam bidangnya.
3. Jadikanlah jurusan Tata Boga menjadi jurusan prioritas utama karena zaman semakin maju, dan dapat menjadikan suatu modal serta peluang usaha untuk berwirausaha dalam memajukan kesejahteraan masyarakat.

LAMPIRAN

REFLEKSI DIRI

Nama : Fitriana Inge Pratiwi
NIM : 5401409144
Prodi/Jur/Fak : PKK, S1 (Tata Boga) / TJP / Teknik

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga dapat menyelesaikan laporan PPL II di SMK Negeri 1 Kota Tegal. Ucapan terima kasih kepada guru pamong, dosen pembimbing lapangan, dan semua pihak-pihak yang telah membantu terlaksananya Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) II di SMK Negeri 1 Kota Tegal.

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) adalah semua kegiatan kurikuler yang harus dilakukan oleh mahasiswa praktikan, sebagai pelatihan untuk menerapkan teori yang diperoleh dalam semester sebelumnya, sesuai dengan persyaratan yang telah ditetapkan agar memperoleh pengalaman dan ketrampilan lapangan dalam penyelenggaraan pendidikan dan pengajaran di sekolah atau di tempat latihan lainnya. Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) adalah kegiatan Intrakurikuler yang wajib diikuti oleh mahasiswa program kependidikan Universitas Negeri Semarang.

Kegiatan PPL itu sendiri terbagi menjadi dua periode, yaitu PPL I dan PPL II yang dilakukan secara berkesinambungan. Untuk PPL I dilaksanakan mulai tanggal 03 Agustus 2012 sampai dengan tanggal 12 Agustus 2012, yang merupakan kegiatan observasi dilakukan oleh mahasiswa praktikan disekolah latihan. PPL II dilaksanakan tanggal 27 Agustus sampai 20 Oktober 2012, yang Selama PPL II praktikan melakukan beberapa kegiatan, antara lain mengajar, melaksanakan tugas sebagai guru piket, membina kegiatan ekstrakurikuler, dll.

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

Kekuatan dan kelemahan pembelajaran mata pelajaran yang di tekuni

Kekuatan:

Adanya penjurusan Tata Boga di SMK Negeri 1 Kota Tegal sebagai pembentukan siswa yang terampil, kreatif dan inovatif. Selain itu juga terciptanya tenaga-tenaga kerja yang trampil yang diharapkan dapat membuka peluang kerja yang menjanjikan. Diberlakukannya pembelajaran tata boga di SMKN 1 Tegal sebagai wujud pembelajaran sangat penting untuk menimbulkan jiwa yang kreatif, inovatif serta apresiatif pada peserta didik dalam berkarya dan saat terjun langsung dalam usaha jasa boga.

Kelemahan

Materi yang disampaikan di bangku perkuliahan cukup berbeda dengan materi yang di ajarkan oleh guru, dimana ketika di perkuliahan hanya menerima teori yang dasar dan tanpa demonstrasi yang detail kecuali praktik. Berbeda halnya di sekolah, penyampaian materi dengan media peraga ataupun demonstrasi sehingga siswa lebih mudah untuk menerima materi dengan baik. Sehingga perlu adanya penyesuaian/adaptasi lebih dengan KBM di sekolah.

1) Ketersediaan Sarana dan Prasarana

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

Fungsi utama ruang kelas yaitu tempat untuk proses belajar mengajar, tempat belajar yang sifatnya tidak membutuhkan peralatan yang banyak. Untuk ruangan praktek digunakan untuk mata pelajaran praktek yang sesuai dengan kebutuhan dan kelengkapan praktek siswa.

2) Kualitas Guru pamong dengan Dosen pembimbing

Guru pamong memiliki bidang keahlian yang sesuai dengan mata pelajaran yang praktikan tekuni dan penguasaan materi yang bagus, penguasaan materi yang baik dan di berikan kepada siswa sesuai dengan pokok dan kebutuhan materi ajar yang di berikan. Sehingga siswa dapat memahami pelajaran dengan baik. Dosen pembimbing memiliki bidang keahlian yang kurang sesuai dengan mata pelajaran yang di tekuni praktikan. Namun dalam bimbingannya cukup bagus dalam penyusunan rencana.

3) Kualitas pembelajaran di sekolah latihan

Pembelajaran yang dilaksanakan di SMK N 1 Tegal masih menggunakan metode ceramah. Keaktifan siswa dipancing dengan metode tanya jawab dan diskusi. Guru menjelaskan setiap pokok bahasan dan kemudian memberi latihan-latihan soal kepada siswa serta memberi catatan penting yang berhubungan dengan mata pelajaran tata boga sehingga mudah diingat dan dipahami. Tapi untuk penggunaan laboratorium belum maksimal, juga sarana yang lain seperti LCD dan Proyektor karena terbatasnya alat di sekolah latihan. Kualitas guru di SMK N 1 Kota Tegal sudah terbilang baik. Walaupun mengajar dengan metode ceramah, tetapi dapat menciptakan suasana yang menyenangkan tapi tetap tertib.

4) Kemampuan diri praktikan

Selama di bangku kuliah praktikan telah menempuh MKDK (Mata Kuliah Kependidikan) dan MKU (Mata Kuliah Umum) yang berhubungan dengan profesionalisme tenaga pendidik. Selain itu praktikan juga telah melaksanakan microteaching dan pembekalan PPL. Namun, apa yang telah dipelajari praktikan masih sangat kurang untuk bisa menjadi guru yang baik. Kurangnya pengalaman mengajar inilah membuat praktikan harus lebih meningkatkan kemampuannya dalam memahami penerapan metode pembelajaran yang sesuai pada masing-masing materi dan kondisi kelas. Selain itu, praktikan juga masih perlu meningkatkan kemampuannya dalam hal penguasaan materi.

5) Nilai tambah yang diperoleh mahasiswa setelah melaksanakan PPL 1

Nilai tambah yang didapat ketika pelaksanaan PPL 1, antara lain mengetahui keadaan fisik sekolah, administrasi sekolah, kepegawaian, ketertiban, kesiswaan, hubungan industri dan mitra dan manajemen yang di kelola disekolah. Kemajuan sekolah di dorong dengan penerapan manajemen IT sehingga akses pengelolaan sekolah mudah untuk diketahui.

6) Saran pengembangan bagi sekolah latihan (SMK N 1 Tegal) dan Universitas Negeri Semarang

Semoga melalui kegiatan PPL ini kerja sama antara pihak SMK N 1 Kota Tegal dan UNNES tetap terjaga dengan baik. Segala kekurangan bisa saling

melengkapi seperti pengaksesan segala informasi melalui IT yang mendukung kemajuan sekolah latihan dan Unnes. Melengkapi akan kekurangan sarana dan prasarana maupun kepengurusan administrasi lainnya dan membenahi apa yang kurang dalam pengelolaan manajemen baik itu SMK maupun Unnes sehingga seluruh aktivitas akademik dapat termotivasi dan dapat bekerja dengan baik.

Tegal, 3 Oktober 2012

Mengetahui:
Guru Pamong

Guru Praktikan

Hj. Solati, S.Pd
NIP. 19700827 200212 2 008

Fitriana Inge Pratiwi
NIM. 5401409144

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

JADWAL MENGAJAR

Mata Pelajaran : Kompetensi Kejuruan Semester : 1
Kelas : X dan XI Tahun Pelajaran: 2011/2012

	Senin	Selasa	Rabu	Kamis
07.00 – 07.40				X JB3
07.40 – 8.20			XI JB 2	X JB 3
08.20 – 09.00		X JB 2	XI JB 2	X JB 3
09.00 – 09.40		X JB 2	XI JB 2	X JB 3
09.40 – 09.55	Istirahat	Istirahat	Istirahat	Istirahat
09.55 – 10.35			XI JB 2	X JB 3
10.35 – 11.15			XI JB 2	X JB 3
11.15 – 11.55			XI JB 2	X JB 3
11.55 – 12.20		Istirahat	Istirahat	Istirahat
12.20 – 13.00			XI JB 2	X JB 3

	Jumat
07.00 – 07.40	
07.40 – 8.20	
08.20 – 09.00	
09.00 – 09.15	Istirahat
09.15 – 09.45	X JB 3
09.45 – 10.25	X JB 3
11.55 – 12.20	

Tegal,

Guru Pamong

Mahasiswa Praktikan

Hj. Solati, S. Pd
NIP. 19700827 200212 2 008

Fitriana Inge Pratiwi
NIM. 5401409144

Mengetahui,
Kepala Sekolah SMK Negeri 1 Tegal

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.	Tanggal	Mahasiswa yang dibimbing	Materi Bimbingan	Tanda Tangan
.	3 Agustus 2012	Fitriana Inge Pratiwi	<ul style="list-style-type: none">• Evaluasi mahasiswa saat kunjungan pertama• Uraian untuk hal – hal yang harus diisi	
.	3 Oktober 2012	Fitriana Inge Pratiwi	<ul style="list-style-type: none">• Kelengkapan administrasi PPL 2• Pengarahan strategi pembelajaran	
.	4 Oktober 2012	Fitriana Inge Pratiwi	<ul style="list-style-type: none">• Ujian PPL	

Dosen Pembimbing

Pudji Astuti, M.Pd
NIP.197105031999032002

Tegal,

Kepala Sekolah

Drs. Bejo, M.Pd
NIP. 196607081995121001

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

Nama : Fitriana Inge Pratiwi
 NIM/Prodi : 5401409144/ 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 I
	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	Observasi sekolah
	Selasa,28 Agustus 2012	07.00-selesai	Mengikuti guru pamong mengajar
	Rabu,29 Agustus 2012	07.00-selesai	Mengikuti guru pamong mengajar

	Kamis,30 Agustus 2012	07.00-selesai	Membantu menyusun dan mengaploud laporan PPL I
	Jumat,31 Agustus 2012	07.00-selesai	Kebersihan Kelas (Jumat Bersih)
	Sabtu,1 September2012	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	Mengajar Mata pelajaran kompetensi kejuruan, standar kompetensi melakukan komunikasi dan pelayanan jasa, materi pelayanan jasa

	Rabu,5 September 2012	07.00-selesai	Mengajar Mata Pelajaran Kompetensi kejuruan, standar kompetensi melayani makanan dan minuman. Materi American Service
	Kamis,6 September 2012	07.00-selesai	Mengajar Mata Pelajaran Kompetensi kejuruan, standar kompetensi Pengolahan makanan Indonesia. Materi salad Indonesia
	Jumat,7 September 2012	07.00-selesai	Mengajar Mata Pelajaran Kompetensi kejuruan, standar kompetensi Pengelolaan usaha Boga Materi metode pengelolaan usaha boga
	Sabtu, 8 September 2012	07.00-selesai	Membantu order catering
7	Senin,10 September 2012	07.00-selesai	Membantu order catering
	Selasa,11 September 2012	07.00-selesai	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Mengajar Mata pelajaran kompetensi kejuruan, standar kompetensi melakukan komunikasi dan pelayanan jasa, materi komunikasi ✓ Konsultasi Resep dan konsultasi rencana belanja untuk persiapan Praktek Mata pelajaran Kompetensi kejuruan , standar kompetensi pengolahan makanan Indonesia untuk praktek hari Kamis, 13 September 2012 pada guru pamong
	Rabu,12 September 2012	07.00-selesai	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Mengajar Mata Pelajaran Kompetensi kejuruan, standar kompetensi melayani makanan dan minuman. Penilaian materi American Service, malakukan Penilaian pada praktek american service, dan melakukan Evaluasi ✓ Merevisi Rencana Belanja untuk persiapan Praktek Mata pelajaran Kompetensi kejuruan , standar kompetensi pengolahan makanan Indonesia untuk praktek hari Kamis, 13

			September 2012, dan menyerahkan ke siswa X JB 3
	Kamis,13September 2012	07.00-selesai	Mengajar Mata Pelajaran Kompetensi kejuruan, standar kompetensi Pengolahan makanan Indonesia. Praktek, Materi salad Indonesia yang meliputi Gado- gado, Urap, Karedok, dan Pecel, melakukan penilaian pada hasil masakan siswa dan melakukan evaluasi.
	Jumat,14 September 2012	07.00-selesai	Ekstra kulikuler (Perkemahan)
	Sabtu,15 September 2012	07.00-selesai	Ekstra kulikuler (Perkemahan)
8	Senin,17 September 2012	07.00-selesai	Ijin keperluan keluarga
	Selasa,18 September 2012	07.00-selesai	Mengajar Mata pelajaran kompetensi kejuruan, standar kompetensi melakukan komunikasi dan pelayanan jasa
	Rabu,19 September 2012	07.00-selesai	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Mengajar Mata Pelajaran Kompetensi kejuruan, standar kompetensi melayani makanan dan minuman. Penilaian materi American Service, malakukan Penilaian pada praktek american service, dan melakukan Evaluasi ✓ Kunjungan dosen pembimbing, melakukan sharing serta bimbingan
	Kamis,20 September 2012	07.00-selesai	Melanjutkan membuat Laporan PPL 2
	Jumat,21 September 2012	07.00-selesai	Mengajar Mata Pelajaran Kompetensi kejuruan, standar kompetensi Pengelolaan usaha Boga Materi metode pengelolaan usaha boga
	Sabtu,22 September 2012	07.00-selesai	Melanjutkan Membuat Laporan PPL 2
9	Senin,24 September 2012	07.00-selesai	Upacara bendera, Melanjutkan Membuat Laporan PPL 2
	Selasa,25 September 2012	07.00-selesai	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Pembuatan RPP dan Modul, materi pelayanan jasa dan Mengajar Mata pelajaran kompetensi kejuruan, standar kompetensi melakukan komunikasi dan pelayanan jasa ✓ Konsultasi Resep dan rencana belanja. Perencanaan persiapan praktek pengolahan makanan indonesia materi sup dan soto tanggal 27 September 2012

	Rabu,26 September 2012	07.00-selesai	✓ Mengajar Mata Pelajaran Kompetensi kejuruan, standar kompetensi melayani makanan dan minuman dan mengawasi siswa pada saat ulangan harian tertulis materi American service
	Kamis,27 September 2012	07.00-selesai	Mengajar Mata Pelajaran Kompetensi kejuruan, standar kompetensi Pengolahan makanan Indonesia. Praktek, Materi sup dan soto, melakukan penilaian pada hasil masakan siswa dan melakukan evaluasi
	Jumat,28 September 2012	07.00-selesai	✓ Jum'at bersih ✓ Mengajar Mata Pelajaran Kompetensi kejuruan, standar kompetensi Pengelolaan usaha Boga Materi
	Sabtu,29 September 2012	07.00-selesai	Menyelesaikan Laporan PPL 2
10	Senin,1 Oktober 2012	07.00-selesai	Upacara bendera
	Selasa,2 Oktober 2012	07.00-selesai	Pembuatan RPP dan Modul, materi pelayanan jasa dan Mengajar Mata pelajaran kompetensi kejuruan, standar kompetensi melakukan komunikasi dan pelayanan jasa, materi pelayanan prima

	Rabu,3 Oktober 2012	07.00-selesai	✓ Pembuatan RPP dan Modul materi Buffet Service dan mengajar Mata Pelajaran Kompetensi kejuruan, standar kompetensi melayani makanan dan minuman
	Kamis,4 Oktober 2012	07.00-selesai	✓ Mengajar mata pelajaran pengolahan makanan Indonesia dengan materi soto dan praktek ✓ Ujian PPL 2
	Jumat,5 Oktober 2012	07.00-selesai	✓ Jum'at sehat ✓ Membuat RPP dan Modul, dan Mengajar Mata Pelajaran Kompetensi kejuruan, standar kompetensi Pengelolaan usaha Boga Materi Pasar, gudang
	Sabtu,6 Oktober 2012	07.00-selesai	Menyelesaikan laporan PPL 2
	Senin,8 Oktober 2012	07.00-selesai	Upacara Bendera
	Selasa,9 Oktober 2012	07.00-selesai	Pembuatan RPP dan Modul, materi pelayanan jasa dan Mengajar Mata pelajaran kompetensi kejuruan, standar kompetensi melakukan

			komunikasi dan pelayanan jasa, materi
	Rabu,10 Oktober 2012	07.00-selesai	Pembuatan RPP dan Modul dan mengajar Mata Pelajaran Kompetensi kejuruan, standar kompetensi melayani makanan dan minuman Skirting dengan berbagai pengembangan model.
	Kamis,11 Oktober 2012	07.00-selesai	Menyelesaikan laporan dan Administrasi
	Jumat,12 Oktober 2012	07.00-selesai	✓ Jum'at sehat ✓ Membuat RPP dan Modul, dan Mengajar Mata Pelajaran Kompetensi kejuruan, standar kompetensi Pengelolaan usaha Boga Materi.....
	Sabtu,13 Oktober 2012	07.00-selesai	Penyelesaian pemberkasan Laporan PPL (Tanda tangan Guru pamong, Kepala sekolah, Koordinator, legalisasi, dan validasi)
11	Senin, 15 Oktober 2012	07. 00-selesai	Penarikan PPL

Guru Pamong

Dosen Pembimbing

Kepala Sekolah

Hj. Solati, S. Pd
NIP. 19700827 200212 2 008

Pudji Astuti, S. Pd., M.Pd
NIP. 197105031999032002

Drs. Bejo, M.Pd
NIP.196607081995121001

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

Tempat Praktik : SMK NEGERI 1 TEGAL

MAHASISWA Nama : Fitriana Inge Pratiwi NIM/Prodi : 5401408025 Pend. Tata Boga S1 Fakultas : Teknik			DOSEN PEMBIMBING Nama : Pudji Astuti, M.Pd NIP : 197105031999032002 Fakultas : Teknik		
GURU PAMONG Nama : Hj. Solati, S. Pd NIP : 19700827 200212 2 008 Bid. Studi : Keahlian Jasa Boga			KEPALA SEKOLAH Nama : Drs. BEJO, M.Pd NIP : 19660708 199512 1 001		
No.	Tgl.	Materi Pokok	Kelas	Tanda Tangan	
				Dosen Pembimbing	Guru Pamong
1	30 Agustus 2012	Pembekalan dan pembagian jadwal mengajar	X JB3, X JB2, XI JB2		
2	31 Agustus 2012	Pengarahan penyusunan Administrasi sekolah dan RPP	X JB3, X JB2, XI JB2		
3	1 September 2012	Penyusunan Administrasi	X JB3, X JB2, XI JB2		
4	4 September 2012	Pembuatan RPP dan Modul, materi pelayanan jasa dan Mengajar Mata pelajaran kompetensi kejuruan, standar kompetensi melakukan komunikasi dan pelayanan jasa, materi pelayanan jasa	X JB2		
5	5 September 2012	Pembuatan RPP dan Modul materi American Service dan membantu mengajar Mata Pelajaran	XI JB2		

		Kompetensi kejuruan, standar kompetensi melayani makanan dan minuman praktek American Service			
6	6 September 2012	Pembuatan RPP dan Modul materi salad Indonesia dan Mengajar Mata Pelajaran Kompetensi kejuruan, standar kompetensi Pengolahan makanan Indonesia.	X JB 3		
6	7 September 2012	Pembuatan RPP dan modul dan Mengajar Mata Pelajaran Kompetensi kejuruan, standar kompetensi Pengelolaan usaha Boga Materi metode pengelolaan usaha boga	X JB3		
7	11 September 2012	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Membuat RPP dan modul dan Mengajar Mata pelajaran kompetensi kejuruan, standar kompetensi melakukan komunikasi dan pelayanan jasa ✓ Konsultasi Resep dan konsultasi rencana belanja untuk persiapan Praktek Mata pelajaran Kompetensi kejuruan , standar kompetensi pengolahan makanan Indonesia untuk praktek hari Kamis, 13 September 2012 pada guru pamong 	X JB 2		
8	12 September 2012	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Membantu mengajar Mata Pelajaran Kompetensi kejuruan, standar kompetensi melayani makanan dan minuman. Penilaian materi American Service, malakukan Penilaian pada praktek american service, dan melakukan Evaluasi 	XI JB 2		

		✓ Merevisi Rencana Belanja untuk persiapan Praktek Mata pelajaran Kompetensi kejuruan , standar kompetensi pengolahan makanan Indonesia untuk praktek hari Kamis, 13 September 2012, dan menyerahkan ke siswa X JB 3			
9	13 September 2012	Membuat RPP dan Modul materi salad Indonesia (Urap, Gado- gado, Pecel, dan Karedok) dan Mengajar Mata Pelajaran Kompetensi kejuruan, standar kompetensi Pengolahan makanan Indonesia. Praktek, Materi salad Indonesia yang meliputi Gado- gado, Urap, Karedok, dan Pecel, melakukan penilaian pada hasil masakan siswadan melakukan evaluasi	X JB 3		
10	18 September 2012	Membuat RPP dan Modul Mata pelajaran kompetensi kejuruan, standar kompetensi melakukan komunikasi dan pelayanan jasa	X JB 2		
11	19 September 2012	✓ Membuat RPP dan Modul dan membantu mengajar Mata Pelajaran Kompetensi kejuruan, standar kompetensi melayani makanan dan minuman. Penilaian materi American Service, malakukan Penilaian pada praktek american service, dan melakukan Evaluasi ✓ Kunjungan dosen pembimbing, melakukan sharing serta bimbingan	XI JB 2		
12	21 September 2012	Membuat RPP dan Modul, dan Mengajar Mata	X JB3		

		Pelajaran Kompetensi kejuruan, standar kompetensi Pengelolaan usaha Boga Materi metode pengelolaan usaha boga			
13	25 September 2012	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Pembuatan RPP dan Modul, materi pelayanan jasa dan Mengajar Mata pelajaran kompetensi kejuruan, standar kompetensi melakukan komunikasi dan pelayanan jasa ✓ Konsultasi Resep dan rencana belanja. Perencanaan persiapan praktek pengolahan makanan indonesia materi sup dan soto tanggal 27 September 2012 	X JB 2		
14	26 September 2012	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Pembuatan RPP dan Modul Buffet Service dan membantu mengajar Mata Pelajaran Kompetensi kejuruan, standar kompetensi melayani makanan dan minuman dan mengawasi siswa pada saat ulangan harian tertulis materi American service ✓ Revisi Resep dan rencana belanja dan di melakukan bimbingan terhadap siswa X JB 3 yang mendapat tugas belanja untuk praktek praktek pengolahan makanan indonesia materi sup dan soto tanggal 27 September 2012 	XI JB 2 X JB 3		
15	27 September 2012	Membuat RPP dan Modul materi sup dan soto serta Mengajar Mata Pelajaran Kompetensi kejuruan, standar kompetensi Pengolahan makanan Indonesia. Praktek, Materi sup dan soto, melakukan	XI JB 3		

		penilaian pada hasil masakan siswa dan melakukan evaluasi			
16	28 September 2012	Membuat RPP dan Modul, dan Mengajar Mata Pelajaran Kompetensi kejuruan, standar kompetensi Pengelolaan usaha Boga	X JB 3		
17	2 Oktober 2012	Pembuatan RPP dan Modul, materi pelayanan jasa dan Mengajar Mata pelajaran kompetensi kejuruan, standar kompetensi melakukan komunikasi dan pelayanan jasa	X JB 2		
18	3 Oktober 2012	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Pembuatan RPP dan Modul materi Buffet Service dan membantu mengajar Mata Pelajaran Kompetensi kejuruan, standar kompetensi melayani makanan dan minuman ✓ Ujian PPL oleh Dosen Koordinator 	XI JB 2		
19	5 Oktober 2012	Membuat RPP dan Modul, dan Mengajar Mata Pelajaran Kompetensi kejuruan, standar kompetensi Pengelolaan usaha Boga	X JB 3		
20	9 Oktober 2012	Pembuatan RPP dan Modul, materi pelayanan jasa dan Mengajar Mata pelajaran kompetensi kejuruan, standar kompetensi melakukan komunikasi dan pelayanan jasa.	X JB 2		
21	10 Oktober 2012	Pembuatan RPP dan Modul dan membantu mengajar Mata Pelajaran Kompetensi kejuruan,	XI JB 2		

		standar kompetensi melayani makanan dan minuman			
22	11 Oktober 2012	Membuat RPP dan Modul.serta Mengajar Mata Pelajaran Kompetensi kejuruan, standar kompetensi Pengolahan makanan Indonesia. Praktek, melakukan penilaian pada hasil masakan siswadan melakukan evaluasi	X JB 3		
23	12 Oktober 2012	Membuat RPP dan Modul, dan Mengajar Mata Pelajaran Kompetensi kejuruan, standar kompetensi Pengelolaan usaha Boga	XI JB 3		
25	13 Oktober 2012	Penyelesaian pemberkasan Laporan PPL (Tanda tangan Guru pamong, Kepala sekolah, Koordinator, legalisasi, dan validasi)	X JB2, X JB3, XI JB 2		

Tegal, Oktober 2012

Mengetahui,
KepalaSekolah,

Koordinator Dosen Pembimbing

Drs. Bejo, M.Pd
NIP. 19660708 19951 2 1001

Pudji Astuti,M.Pd
NIP. 197105031999032002

HASIL EVALUASI UJIAN PPL 2

Lampiran ujian PPL Yang dilaksanakan pada:

Hari/ Tanggal : Kamis, 4 Oktober 2012
Standar Kompetensi : Pengolahan Makanan Indonesia
Kompetensi Dasar : Mengolah Sup dan Soto
✓ Menyiapkan stock
✓ Mengolah Sup dan Soto
✓ Menyajikan dan menata Sup dan Soto
Identitas Praktikan : Nama : Fitriana Inge Pratiwi
NIM : 5401409144
Prodi : PKK, S1 (Tata Boga)
Fakultas : Teknik
Terlampir :

1. RPP
2. Jobsheet
3. Modul
4. Silabus
5. KKM
6. Nilai

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

I. IDENTITAS

Satuan Pendidikan	: SMK NEGERI 1 TEGAL
Mata Pelajaran	: DASAR KOMPETENSI KEJURUAN
Kelas / Semester	: X / I
Alokasi Waktu	: 8 x 45 menit
Pertemuan Ke-	: 7

II. STANDAR KOMPETENSI

Mengolah Makanan Indonesia

III. KOMPETENSI DASAR

1.4 Mengolah sup dan soto

1.4.2 mengolah sup dan soto

IV. INDIKATOR

1. Resep standar diterapkan dengan tepat, termasuk rempah kaldu dan atau santan sesuai dengan spesifikasi resep
2. Sup (aneka soto, aneka sup dll), disiapkan sesuai dengan pesanan tamu dan diolah sesuai dengan spesifik daerah
3. Prosedur yang tepat dalam membuat bumbu dilakukan untuk menjaga kualitas rasa dan aroma
4. Standar kualitas diterapkan dalam pembuatan saos untuk sup dan soto
5. Bahan makanan dan penambah rasa digunakan sesuai standar resep
6. Prinsip dasar hygiene diterapkan untuk mewujudkan kesehatan dan keselamatan kerja
7. Ukuran, bentuk dan warna alat hidang

V. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Siswa dapat menerapkan Resep standar dengan tepat, termasuk rempah kaldu dan atau santan sesuai dengan spesifikasi resep
2. Siswa dapat menyiapkan Sup (aneka soto, aneka sup dll) sesuai dengan pesanan tamu dan diolah sesuai dengan spesifik daerah
3. Siswa dapat menerapkan Prosedur dengan tepat dalam membuat bumbu dengan menjaga kualitas rasa dan aroma

4. Siswa dapat menerapkan Standar kualitas dalam pembuatan saos untuk sup dan soto
5. Bahan makanan dan penambah rasa digunakan sesuai standar resep
6. Siswa dapat menerapkan Prinsip dasar hygiene untuk mewujudkan kesehatan dan keselamatan kerja
7. Siswa dapat menentukan Ukuran, bentuk dan warna alat hidang

Karakter peserta didik yang diharapkan :

- Jujur : adil, ikhlas, santun, disiplin, percaya diri, berpikir positif
- Cerdas : hemat, rendah hati, pengendalian emosi, kreatif
- Tangguh : mandiri, pantang , menyerah, kerja keras, tanggung jawab
- Peduli : kasih sayang, kerja sama, cinta damai, toleransi

VI. MATERI PEMBELAJARAN

1. Pengolahan sup dan soto

VII. METODE PEMBELAJARAN

Dalam proses pembelajaran mata pelajaran ini menggunakan metode pembelajaran:

1. Ceramah
2. Diskusi
3. Praktek

VIII. KEGIATAN PEMBELAJARAN

A. Kegiatan Awal / Pendahuluan

- a. Guru menyapa peserta didik dengan mengucapkan “selamat pagi” dan perkenalan kemudian menanyakan kondisi peserta didik saat itu apakah sudah siap menerima pembelajaran (**nilai yang ditanamkan: santun, peduli**).
- b. Guru menyampaikan standar kompetensi dan kompetensi dasar pembelajaran
- c. 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**)
- d. Peserta didik dimotivasi dengan gambaran tentang ruang lingkup soto. Hal ini untuk merangsang rasa ingin tahu peserta didik dan

seberapa dalam pengetahuannya tentang ruang lingkup jasa boga
(nilai yang ditanamkan: rasa ingin tahu).

e. Guru menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus.

B. Kegiatan Inti

- Eksplorasi

Guru mengawali kegiatan secara klasikal dan meminta peserta didik untuk menjawab pertanyaan yang diberikan guru tentang ruang lingkup soto. peserta didik dengan cara bertanya jawab tentang materi prasyarat, semua pendapat peserta didik dihargai **(nilai yang ditanamkan: saling menghargai, berfikir kritis, tanggung jawab).**

- Elaborasi

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

6. Setelah diskusi selesai, setiap kelompok, mempresentasikan hasil yang telah didapat dengan cara memperagakannya di depan kelas, kelompok lain untuk mengikutinya sehingga temuan dari masing-masing kelompok dapat dipahami oleh kelompok lainnya.
- Konfirmasi
 1. Guru melakukan konfirmasi dengan cara memberikan penguatan, penekanan ketika presentasi kelompok dilakukan.
 2. memberikan umpan balik positif terhadap kegiatan, maupun memberikan penghargaan terhadap keberhasilan peserta didik misal dengan tepuk tangan, pujian, isyarat, dll (**nilai yang ditanamkan: jujur, saling menghargai**)
 3. Guru dapat berperan sebagai narasumber dan fasilitator dalam menjawab pertanyaan peserta didik yang menghadapi kesulitan, dengan menggunakan bahasa yang baku dan benar atau membantu menyelesaikan masalah
 4. Guru memberikan motivasi kepada peserta didik yang kurang atau belum berpartisipasi aktif.

C. Kegiatan Akhir

1. Dengan bimbingan guru diharapkan peserta didik dapat membuat simpulan dengan menggunakan bahasa sendiri, disini setiap pendapat peserta didik dihargai. (**nilai yang ditanamkan: saling menghargai**).
2. Peserta didik diberi kesempatan untuk membuat simpulan. Guru membimbing peserta didik melakukan refleksi.
3. Guru merencanakan kegiatan tindak lanjut dengan memberikan tugas individual maupun kelompok.
4. Guru menutup pelajaran dengan mengucapkan terima kasih atas kesediaan peserta didik belajar bersama dan membantu teman

dalam belajar (**nilai yang ditanamkan: kerjasama, saling menghargai, tanggung jawab**)

Pertemuan Ke-	Jenis Kegiatan		Alokasi Waktu
	Kegiatan Guru	Kegiatan Siswa	
7	1. Kegiatan Awal Pembelajaran a. Salam b. Presensi c. Motivasi d. Apersepsi		10 menit
	2. Kegiatan Inti a. Eksplorasi ✓ Penggunaan resep standar ✓ Pengolahan aneka sup dan soto ✓ Criteria hasil makanan ✓ Praktik pengolahan	- Siswa memperhatikan guru	180 menit
	b. Elaborasi - Guru sebagai fasilitator dalam pelaksanaan tanya jawab dari apresiatif siswa.	- Siswa melakukan tanya jawab terhadap materi yang sudah dijelaskan setelah guru menerangkan - Siswa memberikan reaksi apresiatif baik terhadap materi yang diberikan	30 menit
	c. Konfirmasi - Guru memberikan umpan balik yang positif terhadap materi yang belum dipahami siswa. - Guru menanggapi kesulitan yang dihadapi oleh siswa - Guru memotifasi siswa yang kurang aktif		15 menit
3. Kegiatan Akhir a. Evaluasi b. Salam		20menit	

IX. SUMBER / MEDIA PEMBELAJARAN

- Buku PBM
- Buku pengolahan hidangan
- Buku resep Indonesia daerah

- Internet

X. PENILAIAN

Teknik Penilaian

- Tes tulis
- Tanya jawab
- Praktik
- Evaluasi

1. Sebutkan macam-macam soto!!
2. Sebutkan bumbu yang digunakan dalam soto tegal

Kunci Jawaban :

1. Soto kudus, soto sokaraja, soto betawi, soto tegal
2. Bumbu soto tegal : tauco, bawang merah, bawang putih, lada, lengkuas, salam, kemiri, garam, gula,

Norma Penilaian

$$\begin{aligned} & \text{Jumlah skor} \times 4 \\ & = 25 \times 4 = 100 \end{aligned}$$

Mengetahui,
Guru Pamong

Hj. Solati, S.Pd
NIP. 19700827 200212 2 008

Tegal,

Guru Mata Pelajaran

Fitriana Inge Pratiwi
NIM. 5401409144

JOBSHEET

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 1 Tegal
MATA PELAJARAN : Dasar Kompetensi Kejuruan
KELAS/SEMESTER : X JB 3 / Ganjil
STANDAR KOMPETENSI : Pengolahan Makanan Indonesia

I. Tujuan

1. Siswa terampil membuat macam-macam soto, yang terdiri dari :
 - a. Soto Tegal
 - b. Soto Semarang
 - c. Soto Sokaraja
 - d. Soto Betawi

II. Prasyarat

1. Siswa sudah dapat memahami tentang pengertian dalam pembuatan soto
2. Siswa sudah dapat mempersiapkan bahan dan alat yang digunakan untuk membuat Soto.

III. Perlengkapan

- Pakaian kerja
- Kompor
- Peralatan pengolahan yang dibutuhkan
- Sup bowl & saucers
- Water goblet
- Sup spoon
- Table cloth

IV. Petunjuk umum

1. Siapkan semua peralatan sebelum praktek berlangsung
2. Kenakan pakaian praktek lengkap
3. Bekerja menurut tertib kerja
4. Berkemastlah dengan tertib

V. Metode dan Media

1. Metode :

- ceramah
- Tanya jawab
- Diskusi

2. Media : LCD projector

VI. Evaluasi

1. Penilaian proses

- a. Persiapan materi
- b. Perlengkapan baju kerja
- c. Kebersihan tempat kerja
- d. Persiapan alat dan bahan

2. Penilaian Hasil praktek

- a. Rasa
- b. Warna
- c. bentuk
- d. tekstur
- e. penyajian
- f. porsi

LEMBAR PENILAIAN

No	Nama Masakan	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur	Porsi

Tegal, 4 September 2012

Mengetahui,

Guru Pamong

Guru Praktikkan Unnes

Hj. Solati, S.Pd

NIP. 19700827 200212 2 008

Fitriana Inge Pratiwi

NIM.5401409144

MODUL

Aneka Soto

Pada hidangan Indonesia kita kenal pula jenis-jenis soto yang sekaligus merupakan sup khas Indonesia. Jenis-jenis soto tersebut menggunakan bumbu-bumbu dan bahan yang beragam, yang antara daerah satu dengan daerah lainnya berbeda. 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 dandapat pula disantap sebagai hidangan sepinggan.

Macam- macam soto yang ada di Indonesia :

1) Soto Sokaraja

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

2) Soto Jawa

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

3) Soto Betawi

Pada Soto Betawi kuahnya kental dan bersantan. Rasanya manis-gurih dan dagingnya telah digoreng terlebih dahulu dan telah dipotongi kecil-kecil. Sehingga praktis dan tidak perlu sebilah pisau untuk memakannya. ciri khas dari Soto Betawi adalah dicemplungi remukan emping, potongan kentang rebus, irisan daun bawang mentah dan tomat mentah. Sehingga sangat menggugah selera.

a. Teknik pembuatan kaldu untuk soto.

Pembuatan kaldu untuk soto pada dasarnya tidak berbeda dengan pembuatan kaldu untuk sup. Akan tetapi bisa pula kaldu dibuat dengan

merebus 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 betul-betul 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.

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

1). Suhu Penyajian Sup

Sup dapat disajikan panas maupun dingin, sup panas disajikan pada suhu antara 70- 80° C sedangkan untuk sup dingin dengan suhu antara 5- 7° C. Apabila menyajikan sup panas dalam jumlah banyak maka alat penghidang harus dilengkapi dengan menggunakan pemanas, begitu pula apabila menyajikan sup dingin maka alat hidang yang digunakan juga harus *chilled* terlebih dulu.

2). Porsi Penyajian Sup

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

3). *Garnish Sup*

Garnish sup, yaitu hiasan/dekorasi dalam menyajikan sup. *Garnish* pada sup dibedakan menurut fungsinya yaitu :

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



F. Kreteria Sup dan soto

1. Sup cair kreterianya adalah:
 - a. Sup harus benar-benar jernih dan tidak ada gumpalan
 - b. Sup tidak berlemak

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

G. Evaluasi:

1. Apa yang membedakan pembuatan kaldu untuk digunakan dalam pembuatan sup dengan kaldu untuk pembuatan soto?
2. Apa yang perlu diperhatikan dalam penyajian sup dan soto?
3. Apa saja yang biasanya digunakan sebagai penyerta/ pelengkap dalam penyajian sup maupun soto?

RECEIP SHEET

Soto Betawi



Bahan:

½ Kg Daging Sengkel	2 sdm Minyak Samin
200 g Babat, Rebus	5 cm Kayu Manis
200 g Urat, Rebus	5 Lembar Daun Jeruk
200 g Kikil, Rebus	4 cm Jahe, Memarkan
4 cm Lengkuas, Memarkan	2 L Santan dari 1 butir Kelapa
1 L Air	
500 ml Santan Kental, dari 1 Butir Kelapa ½ Tua	
3 Buah Kentang Rebus, Bersihkan, Potong Dadu, goreng	
3 Buah Tomat, Potong- potong	
Daun bawang iris Halus.	

❖ Haluskan:

1 sdm ketumbar	1 butir pala
1, 5 sdt jinten	16 butir bawang merah
2 sdm merica	8 siung bawang putih
8 butir kemiri	

❖ Pelengkap:

Bawang goreng	Jeruk Limau
Emping Goreng	Kecap Manis
Sambal Bajak	Sambal Terasi

Cara membuat:

1. Sangrai daging sengkel, babat, urat, dan kikil sebentar, angkat. Panaskan minyak samin, tumis bumbu, tambahkan kayu manis, daun jeruk, daun salam, jahe, dan lengkuas sampai harum, angkat
2. Didihkan santan encer, masukan daging sengkel, babat, urat, dan kikil. Masak sampai daging empuk. Tambahkan air, tambahkan santan kental, setelah mendidih, kecilkan api masak selama 10 menit, angkat.
3. Ambil mangkuk, tuang soto. Beri kentang goreng, tomat dan daun bawang. Sajikan bersama dengan bawang goreng, jeruk limau, emping goreng, kecap manis, dan sambal bajak/ sambal terasi

Soto Sokaraja



Bahan Soto:

1 Kg	daging sapi
2 Liter	air
100 Gram	soun, rendam air dingin, tiriskan.
100 Gram	taoge pendek, cuci bersih
150 Gram	kedelai, rendam air hingga lunak lalu goreng.
3 Cm	jahe, memarkan
2 batang	serai, memarkan
2 Cm	lengkuas, memarkan
3 Sdm	kecap manis

Haluskan :

7butir	bawang merah, 5 siung bawang putih
3cm	kunyit, bakar
4butir	kemiri, sangrai
1 sdt	garam,
1/2 sdt	merica bubuk

Pelengkap:

Irisan daun bawang, irisan seledri, bawang goreng, dan kerupuk

Sambal :

150 gram kacang tanah, goreng, lalu haluskan.

Haluskan : 7 buah ccai rawit merah, 3 butir bawang merah, 2 siung bawang putih, 1 sdt garam, 1 sdm gula merah, dan 1 sdm air asam. Panaskan 2 sdm minyak goreng, tambahkan air 250 ml hingga menjadi sambal yang kental, angkat.

Cara memasak :

1. Rebus daging hingga setengah matang, angkat
2. Panaskan 2 sdm minyak goreng, tumis bumbu halus hingga harum, masukkan kedalam kaldu
3. Tambahkan jahe, serai, lengkuas dan kecap manis. masak hingga daging lunak dan bumbu merata, angkat. potong-potong daging, sisihkan.

Panyajian :

1. Siapkan mangkuk, isi dengan soun, tauge pendek dan kuah soto
2. Taburi irisan daun bawang, seldri, bawang goreng, kedelai goreng, dan sambal soto.
3. Sajikan hangat dengan lontong atau nasi

Soto Tegal**Bahan**

150 gram babat sapi	100 gram Ayam
3 sdm minyak, untuk menumis	2 sdm tauco
2 lembar daun salam	3 cm lengkuas, memarkan
1 batang serai, memarkan	1 liter air kaldu sapi
1 batang daun bawang	1 sdt gula pasir
200 gram tauge pendek,	Bawang goreng untuk seduh air panas

Haluskan

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

Cara membuat

1. Cuci bersih babat dan usus, rebus sampai empuk. Bakar/garang diatas bara api sampai beraroma
2. Tumis bumbu halus sampai harum dan matang, tambahkan tauco, daun salam, lengkuas, dan serai. Tuang tumisan bumbu ke dalam air kaldu, masukkan daun bawang, bubuk gula pasir. Masak sampai mendidih
3. Siapkan mangkuk, isi dengan nasi, tambahkan tauge, babat, dan usus. Siram dengan kuah soto, taburi dengan bawang goreng.

Untuk 5 orang

Soto Semarang



Bahan:

500 gram ayam	50 gram soun kering
3 sdm minyak sayur	1 lembar daun salam
1 batang serai	2 lembar daun jeruk
250 ml kaldu	2 batang seledri
4 sdm kecap manis	2 sdm bawang goreng
1 buah jeruk nipis	

Bumbu yang dihaluskan:

4 butir Kemiri	1 cm kunyit
1 sdt merica	2 sdt garam
1 sdt ketumbar	1 cm jahe

Bahan Pelengkap:

Nasi, daun bawang, bawang putih goreng

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum
2. Masukkan daun salam, serai, daun jeruk, aduk hingga layu
3. Masukkan kedalam kaldu, tambahkan daun bawang, masak hingga mendidih
4. Masukkan nasi, ayam suwir, soun, seledri dan kecap manis dalam mangkuk
5. Tuangi kuah panas, tabur bawang putih goreng dan seledri

SILABUS

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

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

1.2. Menyiapkan, membuat bumbu dasar dan mengolah masakan Indonesia 1.2.1.	<ul style="list-style-type: none"> • Jenis komoditi, termasuk rempah-rempah dan bumbu segar, kering yang digunakan dalam pengolahan masakan Indonesia disebut dalam bahasa Indonesia • Macam rempah-rempah segar, kering dan yang diawetkan yang diperoleh dari biji-bijian, bunga-bunga, buah-buahan, kulit kayu, akar dan daun-daunan, tumbuhan tropis dipilih, diukur dan ditimbang secara benar untuk membuat bumbu sesuai dengan resep • Kombinasi ramuan (sambal, kemiri, galangal, gula jawa, bawang putih, bawang merah dll) diblender atau di giling 	<ul style="list-style-type: none"> • Menyiapkan bumbu • Membuat bumbu 	<ul style="list-style-type: none"> • memberikan apersepsi, informasi dan motivasi • memberikan tugas • mendemonstrasikan pembuatan bumbu dasar dan penyimpanannya • menganalisa dan mengevaluasi hasil praktik sesuai kriteria • menyimpulkan materi 	<ul style="list-style-type: none"> • tes tertulis • pemberian tugas • observasi • demonstrasi • praktek 	3	3(6)		<ul style="list-style-type: none"> • resep masakan Indonesia • buku bumbu dasar • buku pengelolaan masakan 	<ul style="list-style-type: none"> • Jujur : percaya diri, berpikir positif • Cerdas : hemat, kreatif • Tangguh : mandiri, tanggung jawab • Peduli : kerja sama, toleransi
1.2.2. mengguna-	<ul style="list-style-type: none"> • Bumbu dipilih disiapkan dan digunakan secara tepat, 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembuatan aneka bumbu masakan 	<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan apersepsi • Menjelaskan : ✓ Peralatan 	<ul style="list-style-type: none"> • Tes lisan • Tes tertulis • Praktek 	3	(10)		<ul style="list-style-type: none"> • Resep masakan Indonesia 	<ul style="list-style-type: none"> • Jujur : percaya diri, berpikir

	kan mac am- mac am bu mb u Ind one sia	dengan bahan ayam, daging, seafood dan sayuran sesuai dengan resep tertentu/khusus <ul style="list-style-type: none"> • Jumlah yang tepat dari bumbu digunakan sesuai dengan peraturan perusahaan 	indonesia	pembuatan bumbu <ul style="list-style-type: none"> ✓ Persiapan bumbu untuk seafood, daging, ayam dan sayuran • Pembuatan macam-macam bumbu • Standar penggunaan bumbu dalam masakan Indonesia • Kriteria hasil • Mengevaluasi hasil praktek • Menyimpulkan hasil praktek 	<ul style="list-style-type: none"> • Observasi • Persiapan,praktek , hasil • Pemberian tugas 			<ul style="list-style-type: none"> • Buku bumbu dasar • Buku pengelolaan masakan 	positif <ul style="list-style-type: none"> • Cerdas : hemat, pengendalian emosi, kreatif • Tangguh : mandiri, pantang ,menyerah, kerja keras, tanggung jawab Peduli : kasih sayang, kerja sama, cinta damai, toleransi
1.2.3.	Me nyi ap- kan dan me ngo lah bah an ma kan an	<ul style="list-style-type: none"> • Prosedur yang benar digunakan dalam menyiapkan ramuan antara lain : daging, ayam, sapi, kambing, seafood, dan sayuran sesuai dengan resep tertentu • Bahan sekunder yang tepat digunakan sesuai dengan resep tertentu • Temperature dan waktu yang tepat digunakan untuk mengolah makanan 	• Pengolaha n aneka masakan Indonesia	<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan apersepsi • Menjelaskan tentang : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Peralatan pengolahan masakan ✓ Pemilihan bahan makanan ✓ Penangana n bahan makanan ✓ Pengolahan masakan dari daging, ayam, sapi, kambiung, seafood dan sayuran • Penataan/penyaj ian masakan • Kriteria • Observasi, analisa dan hasil evaluasi • Pembagian tugas berkemas 	<ul style="list-style-type: none"> • Tes lisan • Observasi • Hasil, proses, persiapan • Praktik • Pemberian tugas 	2	4 (8)	<ul style="list-style-type: none"> • Resep masakan Indonesia • Buku bumbu dasar • Buku pengelolaan masakan 	<ul style="list-style-type: none"> • Jujur : adil, ikhlas, santun, disiplin, percaya diri dan berpikir positif • Cerdas : hemat, rendah hati, pengendalian emosi dan kreatif. • Tanggu h : tanggun g jawab, mandiri, kerja keras dan pantang menyera h dan keja keras. • Peduli :kasih sayang, kerja sama, cinta toleransi

										. damai dan toleransi
1.2.4. Menyajikan hidangan	<ul style="list-style-type: none"> • Ukuran, bentuk dan warna dipilih dan diperiksa sebelum penghidangan • Makanan disajikan secara rapi dan menarik untuk menciptakan daya tarik maksimum bagi pelanggan • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Penyajian aneka masakan Indonesia 	<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan apersepsi, informasi, motivasi • Menjelaskan tentang : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Peralatan hidangan ✓ Teknik penataan hidangan ✓ Standar porsi • Memberikan tugas • Evaluasi dan berkemas 	<ul style="list-style-type: none"> • Tes lisan • Observasi • Pembagian tugas 	2	4(8)		<ul style="list-style-type: none"> • Alat hidangan sesuai dengan kebutuhan • lenan 	<ul style="list-style-type: none"> • Jujur : adil, ikhlas, santun, disiplin, percaya diri dan berpikir positif • Cerdas : hemat, rendah hati, pengendalian emosi dan kreatif. • Tanggung jawab : tanggung jawab, mandiri, kerja keras dan pantang menyerah dan kerja keras. • Peduli : kasih sayang, kerja sama, cinta toleransi .damai dan toleransi 	
1.3. mengolah salad (gado-gado, urap, rujak)	<ul style="list-style-type: none"> • ragan salad diidentifikasi dalam terminology yang tepat • menjelaskan pengertian, dan macam-macam salad 	<ul style="list-style-type: none"> • Pengidentifikasian salad Indonesia dengan terminologi yang tepat 	<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan apersepsi, informasi dan motivasi • Menjelaskan : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Pengertian salad dalam menu Indonesia ✓ Klasifikasi salad dalam menu Indonesia 	<ul style="list-style-type: none"> • Tes lisan • observasi 	2			<ul style="list-style-type: none"> • buku resep masakan daerah • macam-macam salad 	<ul style="list-style-type: none"> • Jujur : adil, ikhlas, santun, disiplin, percaya diri dan berpikir positif • Cerdas : hemat, rendah hati, 	

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

		<p>sesuai dengan standar kesehatan dan keselamatan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dasar hygiene diterapkan berdasarkan prinsip kesehatan dan keselamatan • Standar resep diikuti dengan tepat sesuai dengan spesifikasi daerah • Peralatan pengolahan digunakan dan dibersihkan dengan tepat • Macam-macam salad digunakan sesuai dengan pesanan tamu • Langkah-langkah yang tepat dijalankan untuk pelaksanaan sistematika kerja 								<ul style="list-style-type: none"> • Peduli :kasih saying, kerja sama, cinta toleransi damai dan toleransi
1.3.3. Menyimpan salad	<ul style="list-style-type: none"> • Salad disimpan pada suhu dan kondisi yang tepat untuk mempertahankan kualitas • Prinsip hygiene, kesehatan dan keselamatan diterapkan dalam proses penyimpanan 	<ul style="list-style-type: none"> • Penyimpanan salad 	<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan apersepsi • Menjelaskan teknik penyimpanan salad • Mendemonstrasikan penyimpanan salad • Pemberian tugas menyimpulkan materi 	<ul style="list-style-type: none"> • Tes lisan • Observasi • Pembagian tugas 	2	2(4)		<ul style="list-style-type: none"> • Buku resep masakan daerah • Macam-macam salad 	<ul style="list-style-type: none"> • Jujur : adil, ikhlas, santun, disiplin, percaya diri dan berpikiran positif • Cerdas : hemat, rendah hati, pengendalian emosi dan kreatif. • Tangguh : tanggung jawab, mandiri, kerja keras 	

	<p>h sup dan soto 1.4.1.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bumbu dan rempah dipilih dan disiapkan sesuai dengan kebutuhan resep • Kaldu (stock) disiapkan dengan menggunakan bumbu yang tepat dan sesuai dengan spesifikasi resep • Bahan makanan yang tepat serta bentuk potongan disiapkan sesuai dengan kebutuhan resep • Prinsip hygiene diterapkan untuk menunjang kesehatan dan keselamatan kerja 	<ul style="list-style-type: none"> • Penyiapan bahan-bahan untuk kaldu (stock) • Pengolahan sup dan soto • Penyajian sup dan soto 	<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan apersepsi • Demonstrasi persiapan bahan praktek • Pembagian tugas • Penilaian, analisa dan evaluasi hasil • Menyimpulkan materi • berkemas 	<ul style="list-style-type: none"> • Tes lisan • Observasi • Pembagian tugas 	2	3(6)		<ul style="list-style-type: none"> • Teknik dasar pengolahan makanan Indonesia • Buku sup, soto nusantara 	<ul style="list-style-type: none"> • Jujur : adil, ikhlas, santun, disiplin, percaya diri dan berpikir positif • Cerdas : hemat, rendah hati, pengendalian emosi dan kreatif. • Tanggung jawab, mandiri, kerja keras dan pantang menyerah dan kerja keras. • Peduli : kasih sayang, kerja sama, cinta toleransi . damai dan toleransi
	<p>1.4.2. Mengolah sup dan soto</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Resep standar diterapkan dengan tepat, termasuk rempah kaldu dan atau santan sesuai dengan spesifikasi resep • Sup (aneka soto, aneka sup dll), disiapkan sesuai dengan pesanan tamu 	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolahan sup dan soto 	<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan apersepsi • Menjelaskan ; <ul style="list-style-type: none"> ✓ Penggunaan resep standar ✓ Pengolahan aneka sup dan soto ✓ Criteria hasil makanan • Memberikan tugas • Menilai, 	<ul style="list-style-type: none"> • Tes lisan • Observasi • Praktek • Pemberian tugas 	2	4(8)		<ul style="list-style-type: none"> • Teknik dasar pengolahan makanan Indonesia • Buku sup, soto nusantara 	<ul style="list-style-type: none"> • Jujur : adil, ikhlas, santun, disiplin, percaya diri dan berpikir positif • Cerdas : hemat, rendah hati, pengendalian emosi

		<p>dan diolah sesuai dengan spesifik daerah</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 		<p>analisis, evaluasi hasil praktek</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menyimpulkan materi bahan 						<p>dan kreatif.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tangguh : tanggung jawab, mandiri, kerja keras dan pantang menyerah dan keajaiban. • Peduli : kasih sayang, kerja sama, cinta toleransi damai dan toleransi
1.4.3. Menyajikan makanan/sup dan soto	<ul style="list-style-type: none"> • Sup dan soto diperiksa untuk memastikan keindahan penampilan • Sup/soto dihidangkan dalam standar porsi yang tepat • Garnish (hiasan makanan) digunakan sesuai dengan spesifik daerah 	<ul style="list-style-type: none"> • Ruang lingkup pengujian/penataan sup dan soto 	<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan motivasi dan apersepsi • Menjelaskan : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Peralatan hidang untuk sup dan soto ✓ Teknik penyajian sup dan soto • Memberi tugas • Berkemas 	<ul style="list-style-type: none"> • Tes lisan • Observasi • Praktek • Pemberian tugas 	1	2(4)	<ul style="list-style-type: none"> • Teknik dasar pengolahan makanan Indonesia • Buku sup, soto nusantara 	<ul style="list-style-type: none"> • Jujur : adil, ikhlas, santun, disiplin, percaya diri dan berpikir positif • Cerdas : hemat, rendah hati, pengendalian emosi dan kreatif. • Tangguh : tanggung 		

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

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

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

											<p>keras.</p> <ul style="list-style-type: none">• Peduli :kasih sayang, kerja sama, cinta toleransi .damai dan toleransi
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

KRITERIA KETUNTASAN MINIMAL (KKM)

Sekolah	: SMK Negeri 1 Tegal
Mapel / SK	: MENGOLAH MAKANAN INDONESIA
Kelas / Semester	: X JB / 1(GANJIL)

No	Kompetensi Dasar (KD)	Indikator	Kriteria Ketuntasan Minimal			KKM	KKM Rata-rata
			Kompleksitas	Daya dukung	Intake Siswa		
1.	Menjelaskan prinsip pengolahan masakan indonesia	<ul style="list-style-type: none"> • Prinsip pengolahan makanan Indonesia dijelaskan secara benar sesuai prosedur operasi standar 	66 (Sedang)	81(Tinggi)	63 (Rendah)	210 : 3 = 75	75
	2.2. Menyiapkan, membuat bumbu dasar dan mengolah masakan Indonesia	<ul style="list-style-type: none"> • Menentukan ruang lingkup prinsip pengolahan makanan Indonesia 	65 (Sedang)	83 (Tinggi)	62 (Rendah)	210 : 3 = 75	75
	2.2.1. Menyiapkan bumbu	<ul style="list-style-type: none"> • Jenis komoditi, termasuk rempah-rempah dan bumbu segar, kering yang digunakan dalam pengolahan masakan Indonesia disebut dalam bahasa Indonesia 	67 (Sedang)	81 (Tinggi)	62 (Rendah)	210 : 3 = 75	75
		<ul style="list-style-type: none"> • Macam rempah-rempah segar, kering dan yang diawetkan yang diperoleh dari biji-bijian, bunga-bunga, buah-buahan, kulit kayu, akar dan daun-daunan, tumbuhan tropis dipilih, diukur dan ditimbang secara benar untuk membuat bumbu sesuai dengan resep 	65 (Sedang)	63 (Rendah)	82 (Tinggi)	210 : 3 = 75	75
		<ul style="list-style-type: none"> • Kombinasi ramuan (sambal, kemiri, galangal, gula jawa, bawang putih, bawang merah dll) diblender atau di giling 	65 (Sedang)	60 (Rendah)	85 (Tinggi)	210 : 3 =75	75
	2.2.2. menggunakan macam-macam bumbu Indonesia	<ul style="list-style-type: none"> • Bumbu dipilih disiapkan dan digunakan secara tepat, dengan bahan ayam, daging, seafood dan sayuran sesuai dengan resep tertentu/khusus 	65 (Sedang)	63 (Rendah)	82 (Tinggi)	210 : 3 = 75	75
		<ul style="list-style-type: none"> • Jumlah yang tepat dari bumbu digunakan sesuai dengan peraturan perusahaan 	65 (Sedang)	62 (Rendah)	83 (Tinggi)	210 : 3 = 75	75
	2.2.3. Menyiapkan dan mengolah bahan makanan	<ul style="list-style-type: none"> • Prosedur yang benar digunakan dalam menyiapkan ramuan antara lain : daging, ayam, sapi, kambing, seafood, dan sayuran 	82 (Rendah)	66 (Sedang)	62 (Rendah)	210 : 3 = 75	75

		sesuai dengan resep tertentu				
2.2.4. Menyajikan hidangan	• Bahan sekunder yang tepat digunakan sesuai dengan resep tertentu	80 (Rendah)	70 (Sedang)	60 (Rendah)	210 : 3 = 75	75
	• Temperature dan waktu yang tepat digunakan untuk mengolah makanan	65 (Sedang)	80 (Tinggi)	65 (Sedang)	210 : 3 =75	75
	• Ukuran, bentuk dan warna dipilih dan diperiksa sebelum penghidangan	66 (Sedang)	75 (Sedang)	69 (Sedang)	210 : 3 = 75	75
	• Makanan disajikan secara rapi dan menarik untuk menciptakan daya tarik maksimum bagi pelanggan	75 (Sedang)	75 (Sedang)	60 (Rendah)	210 : 3 = 75	75
	• 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	81 (Rendah)	66 (Sedang)	63 (Rendah)	210 : 3 = 75	75
2.3. mengolah salad (gado-gado, urap, rujak)	• Ragan salad diidentifikasi dalam terminology yang tepat	64 (Tinggi)	82 (Tinggi)	64 (Rendah)	210 : 3 = 75	75
2.3.1. identifikasi salad	• Menjelaskan pengertian, dan macam-macam salad	64 (Tinggi)	64 (Rendah)	82 (Tinggi)	210 : 3 = 75	75
2.3.2. Menyiapkan salad	• Bahan makanan segar dari : daun, umbi disiapkan sesuai standar resep	64 (Tinggi)	70 (Sedang)	76 (Sedang)	210 : 3 = 75	75
	• Salad (selada, gado-gado, asinan, pecel dll) disajikan dengan pelengkapny sesuai dengan tradisi daerah setempat	64 (Tinggi)	84 (Tinggi)	62 (Rendah)	210 : 3 = 75	75
	• Bahan makanan dan bumbu disiapkan sesuai dengan resep dan spesifikasi daerah	65 (Sedang)	85 (Tinggi)	60 (Rendah)	210 : 3 =75	75
	• Bahan perendan (marinade) penambah aroma pada suhu yang tepat dan sesuai dengan standar kesehatan dan keselamatan	66 (Sedang)	82 (Tinggi)	62 (Rendah)	210 : 3 = 75	75
	• Dasar hygiene diterapkan berdasarkan prinsip kesehatan dan keselamatan	64 (Tinggi)	85 (Tinggi)	61 (Rendah)	210 : 3 = 75	75
	• Standar resep diikuti dengan tepat sesuai dengan spesifikasi daerah	63 (Tinggi)	66 (Sedang)	81 (Tinggi)	210 : 3 = 75	75

	<ul style="list-style-type: none"> • Peralatan pengolahan digunakan dan dibersihkan dengan tepat 	64 (Tinggi)	64 (Rendah)	82 (Tinggi)	210 : 3 = 75	75
	<ul style="list-style-type: none"> • Macam-macam salad digunakan sesuai dengan pesanan tamu 	64 (Tinggi)	65 (Sedang)	81 (Tinggi)	210 : 3 =75	75
	<ul style="list-style-type: none"> • Langkah-langkah yang tepat dijalankan untuk pelaksanaan sistematika kerja 	82 (Rendah)	64 (Rendah)	64 (Rendah)	210 : 3 = 75	75
2.3.3. Menyimpan salad	<ul style="list-style-type: none"> • Salad disimpan pada suhu dan kondisi yang tepat untuk mempertahankan kualitas 	81 (Rendah)	64 (Rendah)	65 (Sedang)	210 : 3 = 75	75
	<ul style="list-style-type: none"> • Prinsip hygiene, kesehatan dan keselamatan diterapkan dalam proses penyimpanan 	65 (Sedang)	70 (Sedang)	75 (Sedang)	210 : 3 = 75	75
2.3.4. Menyajikan salad	<ul style="list-style-type: none"> • Bentuk, ukuran dan warna alat hidang dipilih untuk menambah penampilan makanan 	64 (Tinggi)	81 (Tinggi)	65 (Sedang)	210 : 3 = 75	75
	<ul style="list-style-type: none"> • Salad : gado-gado, selada, pecel, asinan dll. Dihias untuk mempercantik penampilan agar menarik minat pembeli 	66 (Sedang)	81 (Tinggi)	63 (Rendah)	210 : 3 = 75	75
	<ul style="list-style-type: none"> • Bahan untuk bumbu digunakan untuk hiasan makanan (garnish) sesuai dengan resep dan spesifik daerah 	65 (Sedang)	83 (Tinggi)	62 (Rendah)	210 : 3 = 75	75
2.4. Mengolah sup dan soto	<ul style="list-style-type: none"> • Bumbu dan rempah dipilih dan disiapkan sesuai dengan kebutuhan resep 	67 (Sedang)	81 (Tinggi)	62 (Rendah)	210 : 3 = 75	75
2.4.1. Menyiapkan stock	<ul style="list-style-type: none"> • Kaldu (stock) disiapkan dengan menggunakan bumbu yang tepat dan sesuai dengan spesifikasi resep 	65 (Sedang)	63 (Rendah)	82 (Tinggi)	210 : 3 =75	75
	<ul style="list-style-type: none"> • Bahan makanan yang tepat serta bentuk potongan disiapkan sesuai dengan kebutuhan resep 	65 (Sedang)	60 (Rendah)	85 (Tinggi)	210 : 3 = 75	75
	<ul style="list-style-type: none"> • Prinsip hygiene diterapkan untuk menunjang kesehatan dan keselamatan kerja 	65 (Sedang)	63 (Rendah)	82 (Tinggi)	210 : 3 = 75	75
2.4.2. Mengolah sup dan soto	<ul style="list-style-type: none"> • Resep standar diterapkan dengan tepat, termasuk rempah kaldu dan atau santan sesuai dengan spesifikasi resep 	65 (Sedang)	60 (Rendah)	85 (Tinggi)	210 : 3 = 75	75
	<ul style="list-style-type: none"> • 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
	<ul style="list-style-type: none"> • Prosedur yang tepat dalam membuat bumbu dilakukan 	65(Sedan g)	62(Rendah)	83(Tinggi)	210 : 3 =75	75

		untuk menjaga kualitas rasa dan aroma							
		• 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)	70 (Sedang)	60 (Rendah)	210 : 3 = 75			75
		• Prinsip dasar hygiene diterapkan untuk mewujudkan kesehatan dan keselamatan kerja	65 (Sedang)	80 (Tinggi)	65 (Sedang)	210 : 3 = 75			75
		• Ukuran, bentuk dan warna alat hidang	66 (Sedang)	75 (Sedang)	69 (Sedang)	210 : 3 = 75			75
2.4.3.	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)	70 (Sedang)	75(Sedang)	210 : 3 = 75			75
2.5.	Mengolah hidangan nasi dan mie	• Jenis nasi dan mie termasuk rempah segar dan kering serta saus (kecap) yang digunakan disebut dengan terminology dalam bahasa Indonesia dan inggris yang benar	81 (Rendah)	64 (Rendah)	65 (Sedang)	210 : 3 =75			75
2.5.1.	Mengidentifikasi produk nasi dan mie	• Bahan utama dan sekunder dipilih dan disiapkan sesuai dengan standar khusus	82 (Rendah)	64(Rendah)	64 (Rendah)	210 : 3 = 75			75
		• Perlengkapan untuk nasi dan mie sesuai dengan style tradisional dan spesifikasi resep	64 (Tinggi)	65 (Sedang)	81 (Tinggi)	210 : 3 = 75			75
2.5.2.	Menyiapkan dan mengolah hidangan dari nasi dan mie	• Peralatan pengolahan disiapkan sesuai dengan kebutuhan resep	64 (Tinggi)	64 (Rendah)	82 (Tinggi)	210 : 3 = 75			75
		• Nasi dan mie diolah sesuai dengan standar resep	63 (Tinggi)	66 (Sedang)	81 (Tinggi)	210 : 3 = 75			75
		• Prinsip hygiene diterapkan sesuai dengan prinsip kesehatan dan keselamatan	64 (Tinggi)	85 (Tinggi)	61 (Rendah)	210 : 3 =75			75
2.5.3.	Menata/menyajikan masakan	• Hidangan dari nasi (nasi berbumbu) dan mie disajikan dengan pelengkap dan saos sesuai dengan tuntunan resep	64 (Tinggi)	82 (Tinggi)	64 (Rendah)	210 : 3 = 75			75
		• Masakan ditata dengan diberi hiasan (garnish) dan pelengkap sesuai dengan cirri khas daerah dan musim	64 (Tinggi)	64 (Rendah)	82(Tinggi)	210 : 3 = 75			75
2.5.4.	Menyimpan hidangan dari	• Sisa nasi dan mie dikemas dan disimpan untuk menjaga	64 (Tinggi)	64 (Rendah)	76 (Sedang)	210 : 3 = 75			75

	nasi dan mie	kualitas dan kesegaran							
		<ul style="list-style-type: none"> Pemanasan kembali dan penyimpanan dilakukan sesuai prinsip hygiene 	64 (Tinggi)	84 (Tinggi)	62 (Rendah)	210 : 3 = 75	75		
Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) Mata Pelajaran / Standar Kompetensi							11130 : 159 = 75	75	

**DAFTAR NILAI SISWA
TAHUN PELAJARAN 2011/ 2012**

**MATA PELAJARAN : Kompetensi Kejuruan
KELAS : X/ JB 3**

SEMESTER: GENAP

No	NIS	NAMA	NILAI															
			Standar Kompetensi & KD				Tugas Kompetensi Ke				Kepribadian				P	R	N	
1		Aliva Mahardika	80	78	80										1	79		
2		Almas Janan Reykhan	79	78	80										1	79		
3		Ayu Fitroh Jannah	80	76	80										1	78		
4		Balqis Ronna Husnyya	80	78	80										1	79		
5		Bunga Prana Wijaya	79	77	70										1	75		
6		Devi Tri Nur Cahyati	79	78	70										1	75		
7		Dewi Haryati	79	77	80										3	78		
8		Dien Yuristiani	79	78	80										4	79		
9		Dini Indriani	79	77	80										1	78		
10		Dio Murdiono	78	77	80										2	78		
11		Dwi Sintia Rossana	79	77	80										3	78		
12		Edgarda Zebe F	80	78	70										1	76		
13		Faradiba Marta Sania	79	78	80										1	79		
14		Lady Amita Damanar	79	77	80										3	79		
15		Lilik Harnawan	79	77	80										3	78		
16		Lusi Sapna Fitriani	79	78	80										3	79		
17		Maria Ulfa	78	84	78										3	80		
18		Maryati	80	84	78										3	80		
19		Maya Apriliani	80	84	78										1	80		
20		Maya Lestari	78	84	75										3	79		
21		Nabilah Sahar M	78	84	77										3	79		
22		Nindya Pitaloka. A	80	84	78										3	80		
23		Nopi Dwi Santika	78	83	76										1	79		
24		Putranti Kurnia Lestari	80	84	77										1	80		
25		Rani Ayu Saputri	80	83	76										1	79		
26		Rizza Amelia	80	83	78										1	80		
27		Samatul Kholisoh	79	83	77										1	79		
28		Sesha Eka Oktarina	78	83	77										3	79		
29		Silvia Vionita	80	84	76										1	80		
30		Sutrisno	79	83	76										1	79		
31		Ulwiyah	79	83	77										3	79		
32		Veronica Amita Putri	80	84	76										3	80		
33		Wiranti Kurniasih	80	83	77										1	80		
NILAI TERTINGGI			80	84	80											80		
NILAI TERENDAH			78	76	70											75		
RATA- RATA			79	80	80											76		

Kepribadian

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

keterangan

P = Rata-rata Ulangan Harian
R = Nilai Ulangan Akhir Semester
N = Nilai Raport

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

Tegal, Oktober 2012

Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran

Guru Praktikan

Hj. Solati, S.Pd
NIP. 19700827 200212 2 008

Fitriana Inge Pratiwi
NIM. 5401409144