

## **RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN**

Nama Sekolah : SMK Negeri 2 Godean  
Kompetensi keahlian : Jasa Boga  
Mata Pelajaran : Mengolah Makanan Kontinental  
Kelas/Semester : 2 / Gasal  
Tahun Pelajaran : 2010/2011  
Standar Kompetensi : B. 1 Mengolah Makanan Kontinental  
Kompetensi Dasar : 1.5. Mengolah Hidangan Sandwich  
Alokasi waktu : 4 x 45 menit

### **A. Pendidikan Berkarakter dan Budaya Bangsa**

1. Jujur, yaitu Perilaku yang didasarkan pada upaya menjadikan dirinya sebagai orang yang selalu dapat dipercaya dalam perataan, tindakan, dan pekerjaan.
2. Cinta Tanah Air, yaitu Cara berfikir, bersikap, dan berbuat yang menunjukkan kesetiaan, kepedulian, dan penghargaan yang tinggi terhadap bahasa, lingkungan fisik, sosial, budaya, ekonomi, dan politik bangsa.
3. Kreatif, yaitu Berpikir dan melakukan sesuatu untuk menghasilkan cara atau hasil baru dari sesuatu yang telah dimiliki.
4. Mandiri, yaitu Sikap dan perilaku yang tidak mudah tergantung pada orang lain dalam menyelesaikan tugas-tugas.
5. Ulet, yaitu Sikap dan perilaku seseorang yang tidak mudah menyerah untuk mencapai suatu tujuan dengan berbagai alternative.
6. Tanggung jawab, yaitu Sikap dan perilaku seseorang untuk melaksanakan tugas dan kewajibannya, yang seharusnya dia lakukan, terhadap diri sendiri, masyarakat, lingkungan (alam, sosial dan budaya ), negara dan Tuhan Yang Maha Esa.

### **B. Indikator**

1. Menentukan kebutuhan bahan dalam produksi sandwich.

2. Memilih teknik yang tepat untuk pengolahan sandwich.
3. Memilih cara penataan yang tepat untuk penyajian sandwich.

### **C. Tujuan Pembelajaran.**

1. Siswa mampu menyiapkan bahan untuk produksi sandwich yang menjamin mutu bahan dan standar kebersihan
2. Siswa mampu memilih teknik yang tepat untuk pengolahan sandwich yang menjamin standar kerja yang benar
3. Siswa mampu memilih cara penataan yang tepat untuk penyajian sandwich dengan mengutamakan kesempurnaan penyajian

### **D. Materi Ajar.**

1. Persiapan bahan sandwich
2. Pengolahan aneka hidangan sandwich
3. Penataan dan penyajian sandwich.

### **E. Pendekatan, Metode dan Media Pembelajaran**

1. Pendekatan : Deduktif, Induktif
2. Metode : Ceramah, tanya jawab dan praktek.
3. Media : Jobsheet.

### **F. Sumber Alat, dan bahan pembelajaran.**

1. Sumber Belajar : Jobsheet
2. Alat pembelajaran : alat dan bahan praktik
3. Bahan Pembelajaran : Jobsheet
4. Buku Resep : Jobsheet Pengolahan Kue dan Roti,  
Menyiapkan Sandwich, Oleh Janti Utami, Amd, Hestri Sundarini, SPd T.

### G. Kegiatan Pembelajaran

No	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
1.	<p>Pendahuluan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Berdoa dengan tujuan penanaman kebiasaan diri siswa bahwa pengembangan diri hendaknya selaras dengan imtaq dan iptek</li> <li>- Menyampaikan tujuan mempelajari pasta dan manfaatnya</li> <li>- Appersepsi, untuk mengetahui seberapa jauh yang telah diketahui siswa, tentang pengetahuan pasta</li> <li>- Siswa dijelaskan tentang strategi pembelajaran serta cara penilaian yang akan dilakukan terkait dengan topik yang dipelajari</li> </ul>	<p>5 menit</p> <p>5 menit</p> <p>5 menit</p> <p>5 menit</p>
2.	<p>Kegiatan inti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Eksplorasi, siswa membaca jobsheet</li> <li>- Elaborasi               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menyiapkan bahan untuk produksi sandwich yang menjamin mutu bahan dan standar</li> <li>2. Praktek dengan teknik yang tepat untuk pengolahan sandwich yang menjamin standar kerja yang benar kebersihan</li> <li>3. Praktik cara penataan yang tepat untuk penyajian sandwich dengan mengutamakan kesempurnaan penyajian.</li> </ol> </li> <li>- Konfirmasi, evaluasi hasil praktek dan penguatan</li> </ul>	<p>10 menit</p> <p>10 menit</p> <p>100 menit</p> <p>15 menit</p>
3.	<p>Kegiatan Akhir</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Melakukan clear up hasil praktik</li> <li>- Siswa memperhatikan penjelasan untuk pembahasan minggu berikutnya</li> <li>- Pembelajaran ditutup dengan doa</li> </ul>	<p>10 menit</p> <p>10 menit</p> <p>5 menit</p>
		180 menit

## H. Referensi

Purwanti, Sutiwati, dkk.2006. Pengolahan Hidangan Kontinental. PTBB FT  
UNY. Yogyakarta.

Ekawatiningsih, Prihastuti, dkk. 2008. Restoran Buku Kejuruan SMK. Direktorat  
Pengembangan Sekolah Menengah Kejuruan. DEPDIKNAS.

<http://www.google.co.id/Sandwich-Recipes/Dunia-Boga.htm>

## I. Penilaian

1. Teknik/metode penilaian : Tes untuk kerja
2. Bentuk instrument penilaian : Praktik
3. Pedoman Penskoran Nilai :

Kel	Nama	Menu	Per: 1, Tgl: .....			
			Persiapan (20)	Proses (50)	Hasil (30)	Total nilai (100)

Godean, 1 September 2010

Mengetahui

Kepala Sekolah

Guru Mata Pelajaran

Drs. Sugito  
NIP. 19550417197803 1 006

Puji Retnandari S.Pd  
NIP. 19750318 200801 2 004

## JOBSHEET

### SMK NEGERI 2 GODEAN SLEMAN YOGYAKARTA

<b>Mata Pelajaran</b>	<b>Kompetensi</b>	<b>Waktu</b>
Mengolah Makanan Kontinental	1. Mengolah Hidangan Sandwich	4 x 45 menit

#### **A. Acara Praktik**

1. Membuat Hidangan Sandwich:
  - Open Sosis Sandwich
  - Cheese Sandwich
  - Grilled Cheese Sandwich
  - Sandwich Keju Telur

#### **B. Tujuan**

1. Siswa dapat menyiapkan bahan untuk membuat Open Sosis Sandwich.
2. Siswa dapat mengolah hidangan Open Sosis Sandwich.
3. Siswa dapat menghidangkan Open Sosis Sandwich.
4. Siswa dapat menyiapkan bahan untuk membuat Cheese Sandwich.
5. Siswa dapat mengolah hidangan Cheese Sandwich.
6. Siswa dapat menghidangkan Cheese Sandwich.
7. Siswa dapat menyiapkan bahan untuk membuat Grilled Cheese Sandwich.
8. Siswa dapat mengolah hidangan Grilled Cheese Sandwich.
9. Siswa dapat menghidangkan Grilled Cheese Sandwich.
10. Siswa dapat menyiapkan bahan untuk membuat Sandwich Keju Telur.
11. Siswa dapat mengolah hidangan Sandwich Keju Telur.
12. Siswa dapat menghidangkan Sandwich Keju Telur.
13. Siswa dapat memahami dan mempraktekkan teknik membuat dan menata sandwich.
14. Siswa dapat mengontrol kebutuhan porsi dalam hidangan.

### C. Alat masak dan alat hidang

NO	MENU	ALAT MASAK	ALAT HIDANG
1.	Open Sosis Sandwich	Pisau (knife) Cutting Board Pengoles (butter spidel) Timbangan Frying Pan	Dinner plate
2.	Cheese Sandwich	Pisau (knife) Cutting Board Pengoles (butter spidel) Timbangan	Dinner plate
3.	Grilled Cheese Sandwich	Pisau (knife) Cutting Board Pengoles (butter spidel) Timbangan Griddle	Dinner plate
4.	Sandwich Keju Telur	Pisau (knife) Cutting Board Pengoles (butter spidel) Timbangan Stock Pot	Dinner plate

### D. Bahan

No.	Bahan
1.	Roti Tawar
2.	Mentega
3.	Sosis
4.	Tomat
5.	Mentimun
6.	Daun selada
7.	Mayonaise
8.	Keju Lembaran
9.	Daging Asap
10.	Wortel
11.	Lobak
12.	Gula Pasir
13.	Air Jeruk Nipis

14.	Garam
15.	French Bread
16.	Cream Cheese
17.	Telur Puyuh

### E. Langkah Kerja

NO	Langkah Kerja	Waktu
1.	Menyiapkan alat dan bahan	10'
2.	Mencuci sayuran (mentimun, Tomat dan daun selada)	20'
3.	Membuat Open Sosis Sandwich	20'
4.	Membuat Cheese Sandwich	20'
5.	Membuat Grilled Cheese Sandwich	40'
6.	Membuat Sandwich Keju Telur	30'
9.	Menyajikan	15'
10.	Evaluasi dan penilaian	15'
11.	Berkemas	10'
	<b>Jumlah</b>	<b>160'</b>

### F. Referensi

Purwanti, Sutiyati, dkk.2006. Pengolahan Hidangan Kontinental. PTBB FT

UNY. Yogyakarta.

Ekawatiningsih, Prihastuti, dkk. 2008. Restoran Buku Kejuruan SMK.

Direktorat Pengembangan Sekolah Menengah Kejuruan.

DEPDIKNAS.

<http://www.google.co.id/Sandwich-Recipes/Dunia-Boga.htm>

## OPEN SOSIS SANDWICH

(1 Porsi)

Bahan	Jumlah	Cara Membuat
Roti Tawar	1 lembar	1. Membuat isi: a. Belah sosis kemudian saute hingga matang. 2. Membuat sandwich a. siapkan roti tawar, potong bagian yang coklat, kemudian olesi mentega b. Letakkan daun selada, irisan tomat dan timun c. Letakkan bahan isi (sosis yang telah disaute) diatasnya. d. Hidangkan dengan pelengkapya, kentang goreng.
Mentega	Secukupnya	
Sosis	1 buah	
Tomat	1 potong	
Timun	1 potong	
Daun selada	1 lembar	
Pelengkap:		
Chips potatoes/ Friebh Fried potatoes	Secukupnya	

## CHEESE SANDWICH

(1 Porsi)

Bahan	Jumlah	Cara Membuat
Roti tawar toast	2 lembar	1. Olesi roti tawar dengan saos mayonnaise 2. Letakkan daun selada, kemudian timun, tomat dan keju lembaran. 3. Tutup dengan bagian roti tawar yang lain. 4. Hidangkan dengan chips potatoes.
Saos ma onnaise		
Ke u lembaran	1 lembar	
Timun	1 oton	
Tomat	1 oton	
Daun selada	1 lembar	

## GRILLED CHEESE SANDWICH

(1 Porsi)

Rod tawar	Jumlah	Cara Membuat:
Roti Tawar	2 lembar	1. Oles roti tawar dengan mentega 2. Susun keju dan daging asap diatasnya, tutup dengan roti tawar yang lain. 3. Panaskan diatas griddle sampai kuning kecoklatan dan balik 4. Setelah keju hampir meleleh, angkat dan potong 4 bagian menyerong 5. Hidangkan panas disertai disertai Fried potatoes
Mentega	10 gr	
Keju Slice	1 lembar	
Daging asap	1 Lembar	
Pelengkap: Chips potatoes/ frecnh fried potatoes	Secukupnya	



## SANDWICH KEJU TELUR

(1 Porsi)

Bahan	Jumlah	Keterangan	Cara Membuat
Wortel	75 gr	Serut kecil memanjang	1. Aduk wortel, lobak, gula, air jeruk nipis dan garam hingga layu. Tiriskan. 2. Olesi flap irisan French bread dengan cream cheese 3. Beri acar wortel dan lobak. Letakkan 1 buah telur puyuh di atasnya 4. Sajikan segera
Lobak	50 gr	Serut kecil memanjang	
Gula pasir	1/2 sdt		
Air jeruk nipis	1/2 sdm		
Garam	1/2 sdt		
French bread	1/2 buah	Iris serong $\frac{3}{4}$ cm	
Cream cheese	75 gr		
Telur puyuh	1 butir	Buat telur mata sapi	

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN  
(RPP)**

Nama Sekolah	: SMK Negeri 4 Yogyakarta
Mata Pelajaran	: Kompetensi Kejuruan
Kelas / Semester.	: XII/ Ganjil
Program Keahlian	: Tata Boga
Tahun Pelajaran	: 2010/ 2011
Pertemuan	: 5
Alokasi Waktu	: 6 jam pelajaran @ 45 menit
Menu	: Brownies Pandan dan Brownies Special
Standar Kompetensi	: Mengolah Hidangan Kontinental
Kompetensi Dasar	: 1.6. Mengolah Dessert
Indikator	: 1.6.1. Hidangan Dessert diidentifikasi secara cermat dan teliti 1.6.2. Alat yang digunakan disiapkan sesuai kebutuhan secara disiplin dan tanggungjawab 1.6.3. Bahan utama, bahan tambahan dan pelengkap ditimbang dan disiapkan sesuai standart resep yang berlaku 1.6.4. Saus dan garnish disiapkan sesuai resep secara tepat 1.6.5. Tehnik pengolahan digunakan secara tepat 1.6.6. Hidangan Dessert diolah dengan tehnik yang tepat dan teliti dan standar resep yang ditetapkan 1.6.7. Hidangan Dessert disajikan secara tepat, kreatif , inovatif dan menarik

**1. Tujuan Pembelajaran**

Tujuan Akhir

Siswa dapat membuat hidangan Dessert secara kreatif dan kompeten

Tujuan Antara:

1. Siswa dapat mengidentifikasi hidangan Dessert
2. Siswa dapat memilih dan menyiapkan bahan utama, bahan tambahan serta pelengkap sesuai dengan kebutuhan
3. Siswa dapat mengukur/menimbang bahan utama sesuai standart resep
4. Siswa dapat menyiapkan bahan sesuai resep secara tepat
5. Siswa dapat mengetahui tehnik pengolahan hidangan dessert secara tepat
6. Siswa dapat mengolah hidangan Dessert berupa : Brownis Pandan dan Brownis Speccial
7. Siswa dapat menyajikan hidanga Dessert dengan menarik dan kreatif

## **2. Materi Pembelajaran**

1. Mempersiapkan diri
  - 1) Keselamatan Kerja
    - a. Pakailah pakaian kerja lengkap
    - b. Pakai sepatu tumit rendah
    - c. Taati sikap kerja yang benar
    - d. Memakai peralatan sesuai ketentuan
  - 2) Sanitasi Hygiene
    - a. Kebersihan diri dan pakaian
    - b. Mencuci tangan sebelum bekerja
    - c. Area kerja harus bersih.
  - 3) Menyiapkan peralatan sesuai teknik olah
    - a. Alat pengolahan
    - b. Alat hidig
  - 4) Menyiapkan bahan sesuai dengan resep standar
    - a. Bahan utama
    - b. Bahan pendamping
  - 5) Membuat hidangan Dessert : Brownis sesuai standar resep yang ditetapkan Membuat garnish sebagai pelengkap dessert
  - 6) Menyajikan

### **3. Metode Pembelajaran**

1. Pendekatan : Siswa aktif
2. Metode : Ceramah singkat, Tanya jawab, Diskusi dan Penugasan
3. Praktik  
Siswa mempraktikkan hidangan Dessert ; Brownis

### **4. Media Pembelajaran**

1. Job sheet Pengolahan Makanan Kontinental
2. Papan tulis (White Board), spidol dan penghapus
3. Penggunaan Gambar
4. Bahan dan peralatan praktik

### **5. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran Pertemuan pertama**

- a. Pendahuluan ( 20 menit )
  - Membuka pelajaran dengan salam dan do'a
  - Memberikan motivasi kepada siswa
  - Memberikan pengarahan dan gambaran tentang praktik yang akan dilaksanakan
  - Menyampaikan tujuan pembelajaran : pelajaran hari ini akan dipraktikkan Semua kelompok membuat : Brownis
- b. Kegiatan Inti ( 210 menit )
  - Mempersiapkan bahan dan peralatan yang digunakan sesuai peraturan yang ditetapkan.
  - Menjelaskan materi yang akan dipraktikkan mulai dari persiapan, proses pengolahan sampai penyajian dengan disiplin dan tanggung jawab
  - Menyebutkan bahan dan peralatan yang digunakan dalam praktik secara tepat.
  - Mempraktikkan hidangan Brownis secara berkelompok sesuai standar resep yang ditetapkan dengan penuh tanggung jawab dan disiplin

- Mengawasi dan mengamati kerja siswa
- Menyajikan hasil praktik dengan tampilan yang atraktif dan menarik
- Menilai hasil praktik sesuai dengan kriteria.
- Berkemas dan membersihkan area kerja masing-masing sesuai dengan jadwal yang ditetapkan dengan penuh tanggungjawab

c. Penutup ( 40 menit )

- Merangkum kembali materi yang telah disampaikan
- Memberikan evaluasi singkat kepada siswa □ Menutup pertemuan
- Salam dan Doa

**6. Sumber Belajar**

- Suwarti Mochantoyo, 1997. Pengolahan Makanan. Jakarta: Gramedia
- Prihastuti Ekawatiningsih, dkk 2008. Restoran Jilid 2. Jakarta: Direktorat Pembinaan Menengah Kejuruan, Departemen Pendidikan Nasional
- Mass Media (Tabloit Masakan, Aneka Resep Masakan )
- Materi Diktat Pengolahan Makanan Kontinental . 2010 P4TK Bisnis dan Pariwisata. Bojongsari. Depok Jawa Barat

**7. Penilaian**

- Teknik : Tes Kemampuan
- Bentuk : Praktik
- Pedoman penskoran

No	Nama Masakan	Bentuk (70-90)	Rasa (70-90)	Warna (70-90)	Tekstur (70-90)	Penyajian (70-90)

Yogyakarta, Juli 2010

Mengetahui,  
Kepala Sekolah

Guru Mata Pelajaran

Drs. Sentot Hargiardi  
NIP. 19600819 198603 1 010

Hermin Suryawati, SPd  
NIP. 19681214 200604 2 002

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN  
(RPP)**

Nama Sekolah : SMK Negeri 4 Yogyakarta  
Mata Pelajaran : Kompetensi Kejuruan  
Kelas I Semester' : XIII Ganjil  
Program K.ahlian : Tata Boga  
Tahun Pelajaran : 201012011  
Pertemuan : 7  
Alokasi Waktu : 6 jam pelajaran @ 45 menit  
Menu : Roast Chicken Grand Mere with Glazad Carrot and  
Buttered Spinach & Mushroom, Baba Au Rhum  
Standar Kompetensi : Mengolah Hidangan Kontinental  
Kompetensi Dasar : 1.6. Mengolah hidangan dari unggas, daging dan  
seafood  
Indikator : 1.6.1. Hidangan Main Course dan Dessert diidentifikasi  
secara cermat dan teliti  
1.6.2. Alat yang digunakan disiapkan sesuai kebutuhan  
secara disiplin dan tanggungjawab  
1.6.3. Bahan utama, bahan tambahan dan pelengkap  
ditimbang dan disiapkan sesuai standard resep  
yang berlaku  
1.6.4. Saus dan garnish disiapkan sesuai resep secara  
tepat  
1.6.5. Tehnik pengolahan digunakan secara tepat  
1.6.6. Hidangan Main Course diolah dengan tehnik yang  
Tepat dan sesuai standar yang ditetapkan  
1.6.7. Hidangan Dessert diolah dengan tehnik yang tepat  
dan sesuai Standar resep yang ditetapkan  
1.6.8. Hidangan Main Course dan Dessert disajikan  
secara tepat, kreatif , inovatif dan menarik

## **1. Tujuan Pembelajaran**

Tujuan Akhir

Siswa dapat membuat hidangan Main Course dan Dessert secara kreatif dan kompeten

Tujuan Antara:

1. Siswa dapat mengidentifikasi hidangan Main Course dan Dissert
2. Siswa dapat memilih dan menyiapkan bahan utama, bahan tambahan serta pelengkap sesuai dengan kebutuhan
3. Siswa dapat mengukur/menimbang bahan utama sesuai standard resep
4. Siswa dapat menyiapkan bahan sesuai resep secara tepat
5. Siswa dapat mengetahui tehnik pengolahan hidangan dessert secara tepat
6. Siswa dapat mengolah hidangan Main Course berupa : Roast Chicken Grand Mere
7. Siswa dapat mengolah hidangan Dessert berupa : Baba Au Rhum
8. Siswa dapat menyajikan hidangan Main Course dan Dessert dengan menarik, tepat, kreatif dan inovatif

## **2. Materi Pembelajaran**

1. Mempersiapkan diri
  - a. Keselamatan Kerja
  - b. Pakailah pakaian kerja lengkap
  - c. Pakai sepatu tumit rendah
  - d. Taati sikap kerja yang benar
  - e. Memakai peralatan sesuai ketentuan
2. Sanitasi Hygiene
  - a. Kebersihan diri dan pakaian
  - b. Mencuci tangan sebelum bekerja c Area kerja harus bersih.
3. Menyiapkan peralatan sesuai teknik olah
  - a. Alat pengolahan
  - b. Alat hidang



4. Menyiapkan bahan sesuai dengan resep standar
  - a. Bahan utama
  - b. Bahan pendamping
5. Membuat hidangan Main Course dan Dessert: Roast Chicken Grand Mere dan Baba Au Rhum sesuai standar resep yang ditetapkan  
Membuat garnish dan pelengkap Main Course  
Membuat garnish dan pelengkap Dessert  
Menyajikan

### **3. Metode Pembelajaran**

1. Pendekatan : Siswa aktif
2. Metode : Ceramah singkat, Tanya jawab, Diskusi dan Penugasan
3. Praktik  
Siswa mempraktikkan hidangan Main Course : Roast Chicken Grand Mere  
Siswa mempraktikkan hidangan Dessert : Baba Au Rhum

### **4. Media Pembelajaran**

1. Job sheet Pengolahan Makanan Kontinental
2. Papan tulis (White Board), spidol dan penghapus
3. Penggunaan Gambar
4. Bahan dan peralatan praktik

### **5. Langkah-langkah Kegiatan**

Pembelajaran Pertemuan pertama

- a. Pendahuluan ( 20 menit )
  - Membuka pelajaran dengan salam dan do'a
  - Memberikan motivasi kepada siswa
  - Memberikan pengarahan dan gambaran tentang praktik yang akan dilaksanakan

- Menyampaikan tujuan pembelajaran : pelajaran hari ini akan dipraktikkan Semua kelompok membuat : Roast Chicken Grand Mere Dan Baba Au Rhum
- b. Kegiatan Inti ( 210 menit )
- Mempersiapkan bahan dan peralatan yang digunakan sesuai peraturan yang ditetapkan.
  - Menjelaskan materi yang akan dipraktikkan mulai dari persiapan, proses pengolahan sampai penyajian dengan disiplin dan tanggung jawab
  - Menyebutkan bahan dan peralatan: yang digunakan dalam praktik secara tepat.
  - Mempraktikkan hidangan Roast Chicken Grand Mere dan Baba Au Rhum secara berkelompok sesuai standar resep yang ditetapkan dengan penuh tanggung jawab dan disiplin
  - Mengawasi dan mengamati kerja siswa
  - Menyajikan hasil praktik dengan tampilan yang atraktif dan menarik
  - Menilai hasil praktik sesuai dengan kriteria.
  - Berkemas dan membersihkan area kerja masing-masing sesuai dengan jadwal yang ditetapkan dengan penuh tanggungjawab
- c. Penutup ( 40 menit)
- Merangkum kembali materi yang telah disampaikan
  - Memberikan evaluasi singkat kepada siswa
  - Menutup pertemuan
  - Salam dan Doa

## **6. Sumber Belajar**

- Suwarti Mochantoyo, 1997. Pengolahan Makanan. Jakarta: Gramedia
- Prihastuti Ekawatiningsih, dkk 2008. Restoran Jilid 2. Jakarta: Direktorat Pembinaan Menengah Kejuruan, Departemen Pendidikan Nasional
- Mass Media ( Tabloit Masakan, Aneka Resep Masakan )

- Materi Diktat Pengolahan Makanan Kontinental . 2010 P4TK Bisnis dan Pariwisata. Bojongsari. Depok Jawa Barat

## 7. Penilaian

1. Teknik : Tes Kemampuan
2. Bentuk : Praktik
3. Pedoman penskoran

No	Nama Masakan	Bentuk (70-90)	Rasa (70-90)	Warna (70-90)	Tekstur (70-90)	Penyajian (70-90)

Yogyakarta, Juli 2010

Mengetahui,

Kepala Sekolah

Guru Mata Pelajaran

Drs. Sentot Hargiardi

NIP. 19600819 198603 1 010

Hermin Suryawati, SPd

NIP. 19681214 200604 2 002

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 6 Yogyakarta
Kelas / Semester	: XI / Gasal
Program Studi Keahlian	: Tata Boga
Kompetensi Keahlian	: Jasa Boga
Mata Pelajaran	: Kompetensi Kejuruan
Kode Kompetensi	: 099 DKK 03
Pertemuan Ke	: 3-5
Durasi Pembelajaran	: 6 X 45 menit
Standar Kompetensi	: Pelayanan makan dan minum
Kompetensi Dasar	: Menyediakan layanan makan dan di restoran
KKM	: 8,00
Life Skill	:1. Bekerjasama dalam tim 2. Mengelola waktu dengan baik 3. Melayani orang lain 4. Sadar akan arti pentingnya kebersihan

### I. Indikator

- Area pelayanan makan dan minum dibersihkan sesuai standar perusahaan
- Fasilitas pelayanan diperiksa dan dibersihkan sebelum pelayanan
- Area yang nyaman dipersiapkan secara rapi (termasuk penerangan dan musik)
- Meja dan kursi ditata sesuai dengan standar perusahaan atau permintaan pelanggan
- Rancangan perabot ditata untuk kenyamanan dan keselamatan staf dan pelanggan
- Informasi menu diminta dari staf dapur
- Meja disusun dengan benar sesuai standar perusahaan dan permintaan pelanggan
- Pemasangan linen meja dilakukan berdasarkan standar industri

- Bunga dirangkai sesuai dengan fungsinya
- Kebersihan dan kondisi meja serta perlengkapannya diperiksa sebelum pelayanan
- Perlengkapan yang tidak diperlukan diidentifikasi dan dipindahkan dari area layanan
- Masalah yang timbul diidentifikasi dan dilaporkan kepada yang berwenang
- Tamu disambut kedatangannya sesuai standar perusahaan
- Penyambutan dilakukan dengan sopan dan reservasi diperiksa jika diperlukan
- Tamu dipersilahkan duduk
- Menu ditawarkan dengan segera sesuai standar perusahaan
- Menu yang ditawarkan secara lisan, dijelaskan kepada tamu dengan sebaik-baiknya
- Pesanan diambil dengan dan secara benar dengan meminimalkan gangguan terhadap tamu
- Pesanan tamu secepatnya disampaikan ke bagian dapur atau bar
- Rekomendasi dibuat untuk tamu untuk membantu mereka dalam pemilihan minuman dan hidangan
- Pertanyaan-pertanyaan pelanggan tentang item-item menu dijawab secara sopan dan benar
- Bila jawaban tidak diketahui, informasi dicari dari dapur atau dari supervisor yang tepat
- Sistem pemesanan dioperasikan secara benar sesuai dengan prosedur perusahaan
- Glassware serta alat makan (sendok, pisau, garpu) yang sesuai dengan hidangan dan tipe pelayanan disediakan dan disesuaikan menurut prosedur perusahaan
- Minuman dan makanan dikumpulkan dengan segera dari area pelayanan, diperiksa penyajiannya dan dibawa ke tamu dengan aman
- Alur pelayanan dan pengantaran hidangan diawasi

- Setiap penundaan atau kekurangan pelayanan segera diidentifikasi dan ditindak lanjuti dengan dapur
- Tamu diberitahukan dan dipastikan kembali mengenai adanya penundaan.
- Pengolahan makanan dilaksanakan secara sistimatis dan aman
- Prosedur pembayaran dilakukan sesuai standar
- Tamu-tamu disapa dengan ramah ketika keluar dari area restoran/ruang makan
- Perlengkapan disimpan dan/atau disiapkan untuk layanan berikutnya sesuai dengan prosedur perusahaan
- Area dibersihkan, dirapihkan atau dibongkar sesuai dengan prosedur perusahaan
- Area ditata secara benar untuk layanan berikutnya sesuai dengan prosedur perusahaan
- Dimana perlu, pelayanan ditinjau kembali dan dievaluasi dengan kolega untuk tujuan kemungkinan perbaikan dimasa yang akan datang
- Informasi dan penyerahan tugas diberikan kepada petugas berikutnya

## **II. Tujuan Pembelajaran**

Siswa mampu

- Menyusun slogan pelayanan sebagai moto perusahaan
- Mewujudkan kebersihan area pelayanan makan dan minum sesuai standar yang ditetapkan
- Membersihkan fasilitas pelayanan sebelum pelayanan
- Menyiapkan area yang nyaman yang menjamin terwujudnya slogan pelayanan
- Menata meja dan kursi sesuai dengan standar perusahaan atau permintaan pelanggan
- Menata rancangan perabot untuk kenyamanan dan keselamatan staf dan pelanggan
- Mengali informasi menu dari staf dapur

- Menyusun meja dengan benar sesuai standar perusahaan dan permintaan pelanggan
- Melakukan pemasangan linen meja berdasarkan standar industri
- Merangkai bunga sesuai dengan fungsinya
- Menjaga dan melakukan kebersihan dan kondisi meja serta perlengkapannya diperiksa sebelum pelayanan
- Mengidentifikasi dan memindahkan perlengkapan yang tidak diperlukan dari area layanan
- Mengidentifikasi dan melaporkan masalah yang timbul kepada yang berwenang
- Mewujudkan pelayanan kepada tamu yang menjamin terwujudnya budaya mutu
- Menyambut tamu kedatangannya sesuai standar perusahaan
- Melakukan penyambutan dengan sopan dan reservasi diperiksa jika diperlukan
- Mempersilahkan duduk tamu
- Menawarkan menu dengan segera sesuai standar perusahaan
- Menawarkan dan menjelaskan menu secara lisan, kepada tamu dengan sebaik-baiknya
- Mengambil pesanan dengan dan secara benar dengan meminimalkan gangguan terhadap tamu
- Menyampaikan pesanan tamu secepatnya ke bagian dapur atau bar
- Merekomendasikan menu untuk tamu untuk membantu mereka dalam pemilihan minuman dan hidangan
- Menjawab pertanyaan-pertanyaan pelanggan tentang item-item menu dengan secara sopan dan benar
- Mencari jawaban yang tidak diketahui dengan mencari informasi dari dapur atau dari supervisor yang tepat
- Melakukan sistem pemesanan secara benar sesuai dengan prosedur perusahaan

- Menyediakan glassware serta alat makan (sendok, pisau, garpu) yang sesuai dengan hidangan dan tipe pelayanan dan disesuaikan menurut prosedur perusahaan
- Mengumpulkan minuman dan makanan dengan segera dari area pelayanan, diperiksa penyajiannya dan dibawa ke tamu dengan aman
- Melakukan alur pelayanan dan pengantaran hidangan diawasi
- Mengidentifikasi dan menindaklanjuti setiap penundaan atau kekurangan pelayanan segera dengan dapur
- Memberi informasi kepada tamu mengenai adanya penundaan.
- Melakukan prosedur pembayaran dilakukan sesuai standar
- Menyapa tamu-tamu disapa dengan ramah ketika keluar dari area restoran/ruang makan sesuai dengan standar pelayanan yang ditetapkan.
- Menyimpan dan menyiapkan perlengkapan untuk layanan berikutnya sesuai dengan prosedur perusahaan
- Membersihkan area layanan sesuai dengan prosedur perusahaan
- Menata area secara benar untuk layanan berikutnya sesuai dengan prosedur perusahaan
- Melakukan peninjauan kembali dan mengevaluasi pelayanan dengan kolega untuk tujuan kemungkinan perbaikan dimasa yang akan datang
- Memberi informasi dan menyerahkan tugas diberikan kepada petugas berikutnya

### **III. Materi Ajar (Materi pokok)**

- a. Menyiapkan area layanan makan dan minum
- b. Membersihkan area layanan makan dan minum
- c. Menyiapkan dekorasi ruang layanan makan dan minum
- d. Membersihkan perabot di area layanan makan dan minum
- e. Membersihkan peralatan makan dan minum
- f. Menata meja makan sesuai dengan jenis pelayanan
- g. Melayani tamu di restoran sesuai dengan jenis pelayanan
- h. Melakukan prosedur pembayaran



- i. Menyiapkan dan menyimpan perlengkapan untuk layanan berikutnya
- j. Melakukan evaluasi pelayanan dengan kolega untuk tujuan perbaikan di masa datang
- k. Memberikan informasi dan menyerahkan tugas pada petugas berikutnya

#### **IV. Metode Pembelajaran**

- Ceramah
- Demonstrasi
- Praktek

#### **V. Sumber Dan Media Pembelajaran**

1. Sumber : Buku Tata Hidang, Modul, Sumber-sumber lain yang Relevan
2. Media : Modul Pelayanan Makan dan Minum  
Power point/ Slide sequence of service  
Ruang Praktek  
Peralatan praktek  
Bahan praktek

#### **VI. Kegiatan Pembelajaran**

1. Pertemuan 1
  - a. Pembukaan
    - 1) Salam, presensi siswa dan apersepsi
    - 2) Siswa diberikan motivasi dalam menempuh mata pelajaran pelayanan makan dan minum
    - 3) Test awal/ pretest
    - 4) Apersepsi pelayanan makan dan minum

b. Kegiatan Inti

- 1) Guru menjelaskan dengan penayangan slide prosedur pelayanan untuk mewujudkan slogan pelayanan sebagai standar pelayanan
- 2) Siswa diminta untuk memberikan gambaran sejauh mana memahami tentang restoran dan menyusun slogan pelayanan sebagai moto perusahaan dan guru memberikan tanggapan.
- 3) Siswa lain menyimak dan memberi masukan bila diperlukan
- 4) Memberikan penjelasan kepada siswa tentang mated yang harus dikuasai.
- 5) Materi yang harus dikuasai oleh siswa adalah sebagai berikut
  - Menyiapkan area layanan makan dan minum
  - Membersihkan area layanan makan dan minum
  - Menyiapkan dekorasi ruang layanan makan dan minum
  - Membersihkan perabot di area layanan makan dan minum
  - Membersihkan peralatan makan dan minum
  - Menata meja makan sesuai dengan jenis pelayanan
  - Melayani tamu di restoran sesuai dengan jenis pelayanan
  - Melakukan prosedur pembayaran
  - Menyiapkan dan menyimpan perlengkapan untuk layanan berikutnya
  - Melakukan evaluasi pelayanan dengan kolega untuk tujuan perbaikan di masa datang
  - Memberikan informasi dan menyerahkan tugas pada petugas berikutnya
- 6) Guru memperagakan prosedur pelayanan
- 7) Siswa menirukan dengan menerapkan slogan pelayanan sebagai moto perusahaan
- 8) Guru membimbing siswa untuk melakukan prosedur pelayanan dengan menerapkan slogan pelayanan sebagai moto perusahaan.

c. Penutup

- 1) Guru mencatat sejauhmana daya tangkap siswa terhadap apa yang telah dilakukan
- 2) Mengulang kembali inti dari topik yang disampaikan sehingga dapat memberikan perubahan sikap yang baik di praktek selanjutnya.
- 3) Memberikan tugas individu untuk membuat rencana kerja praktek minggu depan

2. Pertemuan ke 2

a. Pembukaan

Salam, berdoa membuka pelajaran, dan presensi siswa

b. Kegiatan Inti

1) Siswa melakukan

- penyiapan area layanan makan dan minum
- pembersihan area layanan makan dan minum
- penyiapan dekorasi ruang layanan makan dan minum
- pembersihan perabot di area layanan makan dan minum
- pembersihan peralatan makan dan minum
- Penataan meja makan sesuai dengan jenis pelayanan
- pelayanan tamu dengan teman sendiri di restoran sesuai dengan slogan pelayanan sebagai moto perusahaan
- prosedur pembayaran
- penyiapan dan penyimpanan perlengkapan untuk layanan berikutnya
- evaluasi pelayanan dengan kolega untuk tujuan perbaikan di masa datang
- pemberian informasi dan menyerahkan tugas pada petugas berikutnya

2) Guru membimbing siswa untuk melakukan prosedur pelayanan

c. Penutup

- 1) Guru mencatat sejauhmana daya tangkap siswa terhadap apa yang telah dilakukan selama praktek
- 2) Mengulang kembali inti dari topik yang disampaikan sehingga dapat memberikan perubahan sikap yang baik di praktek selanjutnya.
- 3) Memberikan tugas individu untuk membuat rencana kerja praktek minggu depan
- 4) Guru memberikan evaluasi hasil praktek yang dilakukan siswa

3. Pertemuan ke 3

a. Pembukaan

Salam,berdoa membuka pelajaran, dan presensi siswa

b. Kegiatan Inti

- 1) Siswa melakukan
  - penyiapan area layanan makan dan minum
  - pembersihan area layanan makan dan minum
  - penyiapan dekorasi ruang layanan makan dan minum
  - pembersihan perabot di area layanan makan dan minum
  - pembersihan peralatan makan dan minum
  - Penataan meja makan sesuai dengan jenis pelayanan
  - pelayanan tamu di restoran sesuai dengan slogan pelayanan sebagai moto perusahaan
  - prosedur pembayaran
  - penyiapan dan penyimpanan perlengkapan untuk layanan berikutnya
  - evaluasi pelayanan dengan kolega untuk tujuan perbaikan di masa datang
  - pemberian informasi dan menyerahkan tugas pada petugas berikutnya
- 2) Guru membimbing siswa untuk melakukan prosedur pelayanan

c. Penutup

- 1) Guru memberikan evaluasi hasil praktek yang dilakukan siswa
- 2) Guru mencatat sejauhmana daya tangkap siswa terhadap apa yang telah dilakukan selama praktek
- 3) Mengulang kembali inti dari topik yang disampaikan sehingga dapat memberikan perubahan sikap yang baik di praktek selanjutnya.
- 4) Memberikan tugas individu untuk membuat rencana kerja praktek minggu depan
- 5) Menutup pelajaran dengan memberikan gambaran materi untuk praktek dengan tamu sebenarnya

**VII. Penilaian**

1. Teknik : Test tulis
2. Bentuk Instrumen : Essay
3. Soal

	Soal	Kompeten			Tidak kompeten
		90	80	90	
1	Jelaskan tugas utama seorang waiter?				
2	Jelaskan secara singkat bagaimana hubungan restoran dengan slogan pelayanan !				
3	Jelaskan mengapa slogan pelayanan perlu diterapkan dalam setiap menyelesaikan pekerjaan sebagai waiter				
4	Jelaskan tugas waiter selama restoran buka!				

#### 4. Kunci Jawaban

- a. Tugas utama waiter adalah melayani pesanan makan dan minum kepada tamu yang datang di restoran.
- b. Slogan pelayanan merupakan bentuk komitmen dan tanggung jawab perusahaan atas pelayanan yang diberikan kepada konsumen, agar konsumen merasa dihargai.
- c. Agar semua tamu yang datang di restoran selalu diberikan service yang excellent, dengan demikian dia akan datang kembali dengan mengajak rekan lainnya.
- d. Melayani tamu yang datang dengan menerapkan slogan sebagai symbol mutu perusahaan.

#### 5. Lembar Penilaian Praktek Siswa

No	Deskripsi	Kompeten			Tidak Kompeten
		70	80	90	
1.	Menyiapkan area restoran				
2.	Membersihkan area layanan makan dan minum				
3	Menyiapkan dekorasi ruang layanan makan dan Minum				
4	Membersihkan perabot di area layanan makan dan Minum				
5	Membersihkan peralatan makan dan minum				
6	Menata meja makan sesuai dengan jenis Pelayanan				
7	Melayani tamu di restoran sesuai dengan jenis Pelayanan				
8	Melakukan prosedur pembayaran				
9	Menyiapkan dan menyimpan perlengkapan untuk layanan berikutnya				
10	Melakukan evaluasi pelayanan dengan kolega untuk tujuan perbaikan di masa datang				
11	Memberikan informasi dan menyerahkan tugas pada petugas berikutnya				

6. Penilaian yang memuat soft skills dinilai dengan format terlampir meliputi :
- a. Lembar observasi
  - b. Penilaian antar teman
  - c. Rubik soft skills
  - d. Kontrak belajar

Yogyakarta, 12 Juli 2010

Kepala Sekolah SMK N 6 Yogyakarta

Guru Mata Pelajaran

Drs. Sugeng Sumiyoto, MM.  
NIP. 19600513 198602 1 001

Yuli Unggul Saptariwati, S.Pd  
NIP. 19710705 199702 2 001