

**PEMANFAATAN AMPAS BIJI MANGGA MENJADI JENANG
MELALUI MODEL PEMBELAJARAN IDHA**



IDHA KARYATI,S.Pd

SMKN 2 TUBAN



**PEMERINTAH PROVINSI JAWA TIMUR
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 2 TUBAN**

Jl. Prof. Moh. Yamin, SH 106 ☎ (0356) 321255, Fax 331862
Website: smkn2tuban.sch.id E-mail: smk2tbn@yahoo.com
Tuban 62317

**PEMANFAATAN AMPAS BIJI MANGGA MENJADI JENANG
MELALUI MODEL PEMBELAJARAN IDHA**

DISUSUN OLEH

* * *
* * *
* * *
* * *
* * *
* * *
* * *
* * *
* * *
* * *
* * *
* * *

IDHA KARYATI, S.Pd
NIP: 19710624 299602 2 001



**PEMERINTAH PROVINSI JAWA TIMUR
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 2 TUBAN**

Jl. Prof. Moh. Yamin, SH 106 ☎ (0356) 321255, Fax 331862
Website: smkn2tuban.sch.id E-mail: smk2tbn@yahoo.com
Tuban 62317

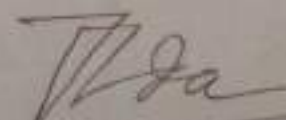
LEMBAR PENGESAHAN

PEMANFAATAN AMPAS BIJI MANGGA MENJADI JENANG
MELALUI MODEL PEMBELAJARAN IDHA

Mengetahui
Kepala SMKN 2 Tuban

Drs. MUJIONO, M.Pd
NIP. 19630715 198803 1019

Tuban, 19 September 2019
Peserta lomba


DHA KARYATI, S.Pd
NIP. 19710624 299602 2 001



LEMBAR PENGESAHAN PERPUSTAKAAN

PEMANFAATAN AMPAS BJI MANGGA MENJADI JENANG
MELALUI MODEL PEMBELAJARAN IDHA

DISUSUN OLEH: IDHA KARYATI, S.Pd
NIP: 19710624 299602 2 001

Mengetahui

Kepala SMKN 2 Tuban



Drs. MUJIONO, M.Pd

NIP: 19630715 198803 1019

Tuban, 19 September 2019

Koordinator Perpustakaan



MUNUK MUJISUCI N, M.Pd

NIP: 19760804 200312 2006



PEMERINTAH PROVINSI JAWA TIMUR
DINAS PENDIDIKAN
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 2 TUBAN
Jl. Prof. Moh Yamin, SH 106 Telp(0356) 321255, Fax 331862
E-mail : smk2tbn@yahoo.com
Website: www.smkn2tuban.sch.id Email: smk2tbn@yahoo.com
TUBAN 62317

SURAT PERNYATAAN
Nomor : 800 / 677 / 101.6.21.22 / 2019

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Drs Mujiono, M.Pd
NIP : 1963071519803 1019
Jabatan : Kepala SMKN2 Tuban

Dengan ini menyatakan bahwa

Nama : Idha Karyati, S.Pd
NIP : 19710624 199602 2001
Jabatan : Guru

Adalah guru mata pelajaran Tata Boga yang masih aktif mengajar pada tahun ajaran 2019/2020 disatuan pendidikan SMK Negeri 2 Tuban
Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya.

Tuban, 19 September 2019

Yang Menyatakan,
Kepala Sekolah



Drs Mujiono, M.Pd

NIP. 19630715 198803 1019.

LEMBAR PERYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Idha Karyati, S.Pd
Nip : 19710624 199602 2 001
NUPTK : 3956749651300042
Jabatan : Guru
Pangkat/Gol ruang : Pembina Tk I/ IV b
Tempat dan tanggal lahir : Tuban, 24 JUNI 1971
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Kristen
Mata Pelajaran : Tata Hidang
Masa kerja guru : 23 tahun
Judul karya tulis ilmiah : PEMANFAATAN AMPAS BIJI MANGGA MENJADI
JENANG MELALUI MODEL PEMBELAJARAN IDHA.

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa karya ini adalah benar- benar karya saya dan belum pernah saya ikutkan dalam kegiatan lomba .
Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan dapat dipertanggungjawabkan.

Mengetahui
Kepala SMKN 2 Tuban



Drs. Mujiono, M.Pd
NIP: 19630715 198803 1019

Tuban, 19 September 2019
Peserta lomba

Idha Karyati, S.Pd
NIP:19710624 299602 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

PEMANFAATAN AMPAS BIJI MANGGA MENJADI JENANG MELALUI MODEL PEMBELAJARAN IDHA

Mengetahui
Kepala SMKN 2 Tuban

Drs. MUJIONO, M.Pd

NIP:19630715 198803 1019

Tuban, 19 September 2019
Peserta lomba

IDHA KARYATI, S.Pd

NIP:9710624 299602 2 001

Mengesahkan

a.n. Kepala Cabang Dinas Pendidikan

Wilayah Bojonegoro



Drs SUPRIYADI

NIP:19630505 198502 1 003



BIOGRAFI

Nama Lengkap IDHA KARYATI S.Pd
 NIP. Bars 19710624 198502 2 001
 NIP. Lama 132 145 824
 NIK/NIK 3026748031310042
 Status Kependidikan PNS
 Sumber Gaji APBN Provinsi
 Wilayah Pembayaran KPRN Tuban
 No. KTP 30231604071002
 Tempat / Tanggal Lahir TUBAN, 24 Juni 1971
 Jenis Kelamin Perempuan
 Agama Kristen/Protestan
 Status Perkawinan Menikah
 Alamat Rumah J.L. GAYAM RAYA 32

RT / RW 002 / 003
 Kelurahan TASSEMADU
 Kecamatan Pajang
 Kabupaten / Kota Kabupaten Tuban
 Provinsi Jawa Timur
 Kode Pos 62219

Email Pribadi idhakaryati71@gmail.com
 No. Handphone 085641626761

DATA KELUARGA

Nama Suami / Istri DUKO HENDARTO
 Jumlah Anak 4

DATA KEPEGAWAIAN

SKPD
 Asal kepegawaian MUTASI MASUK
 Status Hukum Pegawai AMR
 Jenis Kepegawaian PNS Daerah Provinsi yang bekerja pada Provinsi
 Pangkat / Gol. Terakhir IVB - Pembina Tingkat I
 TMT Pangkat 01 April 2016
 Masa Kerja dan Pangkat Terakhir 23 Tahun 0 Bulan
 Pangkat / Gol. CPNS IIA - Penata Muda
 TMT CPNS 01 Februari 1996
 Masa Kerja Keseluruhan dari CPNS 23 Tahun 0 Bulan

DATA PENDIDIKAN

Jenjang S-1
 Nama Sekolah IKIP NEGERI SURABAYA
 Jurusan PKK TATA BOGA
 Tahun Lulus 1994

DATA JABATAN

Jenis Jabatan Jabatan Fungsional
 Jabatan Fungsional Guru Awi Madya (GVM)
 TMT Jabatan 21 Januari 2012
 Status Jabatan Sudah Diangkat
 Daftar Penerimaan Sudah Diklat
 TMT Penerima 01 Juli 2021

MENGESEHAKAN
 Salinan / Foto Copy sesuai dengan aslinya
 Tanggal :

an. Kepala Cabang Dinas Pendidikan
 Wilayah Bojonegoro
 Dinas Pendidikan Provinsi Jawa Timur



DR. SUPRIYADI

Penata Tk. I

NIP. 19630505 198502 1 003

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan , atas segala limpahan kasih dan karuniaNYA , dapat menyelesaikan artikel "PEMANFAATAN AMPAS BIJI MANGGA MENJADI JENANG MELALUI MODEL PEMBELAJARAN IDHA"

Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada:

1. Kepala SMK Negeri 2 Tuban
2. Waka kurikulum SMK Negeri 2 Tuban
3. Semua Ketua Program Tata Boga SMK Negeri 2 Tuban
4. Tim Adiwiyata SMK Negeri 2 Tuban
5. Dan semua pihak yang telah membantu terselesainya artikel ini.

Saran dan kritik senantiasa penulis harapkan untuk kesempurnaan artikel ini

Tuban, 19 September 2019
Peserta Lomba

DAFTAR ISI

Halaman judul.....		
Halaman pernyataan.....	i	
Halaman pengesahan.....	i	
Kata Pengantar.....	iii	
Daftar isi.....	iv-v	
Abstrak.....	vi	
Bab I PENDAHULUAN		
A. Latar belakang.....	1	
B. Permasalahan.....	2	
C. Rumusan Masalah.....	2	
D. Tujuan.....	2	
E. Manfaat.....	2	
BAB II KAJIAN TEORI		
A. Pengertian Inovasi.....	3	
B. Pengertian Disiplin.....	3	
C. Pengertian Hard Skill.....	4	
D. Pengertian Pembelajaran Aktif.....	4-5	
E. Pengertian Jenang.....	6	
F. Pengertian Biji Mangga.....	6-7	
BAB III PEMBAHASAN MASALAH		
A. Bagaimana pemberdayaan biji mangga pada musim mangga?.....	8	
B. Bagaimana pemanfaatan biji mangga untuk pembuatan kue yang sehat?.....	8-9	
C. Rancangan Pembelajaran.....	9-10	
D. Pelaksanaan.....	10-11	
E. Langkah pembelajaran.....	11	
F. Job sheet.....	11-12	
G. Bagaimana pengemasan jenang biji mangga.....	12	
H. Sasaran pembeli jenang biji mangga.....	12-13	
BAB IV LAPORAN HASIL.....		14
A. Deskripsi Hasil Pembelajaran.....	14-18	
B. Analisis Data.....	19-23	
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		24
A. Kesimpulan.....	24	
B. Saran.....	24	
Daftar Pustaka.....	25	

Lampiran

1. Data/ informasi yang relevan(RPP dan SILABUS)
- 2.Foto
3. Biodata

ABSTRAK

SMK Negeri 2 Tuban memiliki 5 jurusan yaitu Jurusan Otomatisasi Tata Kelola Perkantoran , Akuntansi Keuangan dan Lembaga, Bisnis Daring dan Pemasaran, Tata Busana , Tata Boga. Jumlah siswanya mencapai 1800 siswa. Dari sekian banyak siswa tentunya banyak pula sampah yang ada. Sebagai sekolah adiwiyata mandiri tentunya kami harus pandai memilah dan memilih sampah. Salah satu yang menjadi perhatian penulis adalah tentang sampah biji mangga. Saat musim mangga, maka kantin sekolah menjual minuman segar berupa aneka macam jus buah. Salah satunya adalah jus buah mangga. Petugas piket kantin mengumpulkan biji manga didekat hutan seklah. Melihat kondisi ini, maka penulis berupaya memanfaatkan biji mangga menjadi suatu produk yang bisa dinikmati dan diual bahkan bisa menjadi produk unggulan di jurusan Tata Boga SMKN 2 Tuban.

Salah satu Visi Misi SMKN 2 Tuban adalah menyiapkan siswa yang memiliki jiwa mandiri, kreatif agar kelak lulusan siap kerja dan mampu menciptakan lapangan kerja. Dengan skill yang sudah dilatih mulai dari pemilihan bahan, proses pengolahan, penyajian, packing, menjadikan bahan yang tidak berguna menjadi suatu produk yang enak, dan diterima masyarakat [ada umumnya.

Melalui pendekatan model pembelajaran IDHA dapat meningkatkan nilai ketrampilan siswa dalam membuat jenang dari ampas biji mangga.

PEMANFAATAN AMPAS BIJI MANGGA MENJADI JENANG MELALUI MODEL PEMBELAJARAN IDHA

BAB I

A. LATAR BELAKANG.

Seringkali kita jumpai dilingkungan sekolah, bahwa sampah bukanlah masalah yang sederhana. Sekalipun sudah sering disampaikan pada saat upacara bendera untuk memiliki kesadaran membuang benda yang tidak terpakai pada tempatnya dan memilah sampah, namun pada kenyataannya, sampah tetap menjadi problem besar disekolah. Baik sampah jenis organik maupun non organik. Petugas caraka, petugas kantin dan seluruh warga sekolah selalu kerjasama untuk menanggulangi sampah yang ada disekolah. Sampah botol minum dikumpulkan dibank sampah , sedangkan sampah dari kulit buah mangga, blewah, dll dimasukkan dalam tempat sampah organik. Sementara biji mangga belum tersentuh penanganannya, masih ada disekitar sekitar sekolah hingga tumbuh tunas yang siap ditanam kembali. Apalagi jika musim mangga telah tiba, maka biji mangga akan semakin banyak karena kantin sekolah menjual jus buah mangga. Di SMK Negeri 2 Tuban juga ada beberapa tanaman mangga dengan jenis mangga manalagi. Selain buahnya manis, ternyata biji manggapun bisa dimanfaatkan menjadi jenang .Jenang merupakan kuliner dari salah satu jenis kue Indonesia. Dalam Jurusan Tata Boga ada mata pelajaran Pengolahan dan Penjaian Makanan Indonesia KD3,24 tentang Mengevaluasi "*fusion food*"dan KD 4.24 Membuat hidangan '*fusion food*' Tujuan dari pembelajaran KD.3.23 dan 4.23 adalah upaya berkreasi baik dari bahan, teknik dan cara penyajian atau dikenal istilah Fusion.

Pembelajaran pemanfaatan ampas biji mangga menjadi jenang merupakan fusion dari segi bahan, menggantikan tepung beras sehingga perlu adanya pendekatan dalam pembelajaran. Salah satu pendekatan pembelajaran yang diambil adalah pembelajaran IDHA.

B. PERMASALAHAN

1. Pada musim buah mangga banyak biji mangga yang terbang sia-sia.
2. Selama ini biji buah mangga hanya dimanfaatkan untuk ditanam kembali .

C. RUMUSAN MASALAH:

1. Bagaimana pemberdayaan biji mangga pada musim mangga?
2. Bagaimana pemanfaatan biji mangga untuk makanan sehat?
3. Bagaimana bentuk pengemasan jenang ampas biji mangga ?
4. Siapa sasaran pembeli jenang ampas biji mangga?

D.TUJUAN:

1. Untuk mendiskripsikan pemberdayaan biji mangga dimusim buah.
2. Untuk memanfaatkan biji buah mangga menjadi kue yang sehat.

E.MANFAAT

1. Menambah wawasan kuliner dari ampas biji manga menjadi jenang
2. Menambah nilai jual biji manga
3. Membuka kesempatan baru untuk berwirausaha.
4. Memberi kesempatan siswa untuk berinovasi

BAB II

KAJIAN TEORI

Pengertian model pengembangan belajar IDHA diambil dari nama depan penulis agar nantinya guru yang menggunakan model pembelajaran ini selalu ingat siapa yang membuat model pembelajarannya. Adapun nama IDHA . adalah singkatan dari I adalah Inovation, D singkatan dari diciplin, H singkatan dari hard skill sedangkan A adalah singkatan dari active .

A.. Pengertian Inovasi

Inovasi merupakan suatu upaya atau hasil pemberdayaan suatu produk/ sumber daya yang telah ada sebelumnya, sehingga memiliki nilai yang lebih berguna. Ada juga yang mengatakan arti inovasi merupakan suatu pembaharuan terhadap berbagai sumber daya sehingga sumber daya tersebut mempunyai kegunaan yang lebih berarti bagi manusia. Proses inovasi sangat dipengaruhi oleh kemajuan dan perkembangan teknologi , ilmu pengetahuan karena kedua hal tersebut dapat memudahkan dalam memproduksi sesuatu yang baru dan berbeda. Pada dasarnya fungsi inovasi adalah untuk menyempurnakan atau meningkatkan manfaat suatu produk atau sumber daya sehingga manusia mendapatkan manfaat yang lebih. Inovasi terjadi di berbagai bidang kehidupan, mulai dari dunia perdagangn, lembaga pendidikan, komunikasi, dan lain sebagainya.

Proses inovasi ini terjadi secara kontinue di dalam kehidupan manusia karena adanya keinginan untuk melakukan sesuatu menjadi lebih mudah dan praktis

B. Pengertian Disiplin

Disiplin adalah rasa taat,tunduk dan patuh terhadap nilai yang dipercaya dan menjadi beban dan tanggung jawabnya. Dengan kata lain disiplin adalah patuh terhadap tata tertib atau tunduk dan patuh pada pengawasan dan pengendalian. Sedangkan pendisiplinan merupakan sebuah usaha yang dilaksanakan untuk menanamkan nilai atau pemaksaan supaya

subjek mentaati sebuah peraturan yang berlaku. Disiplin merupakan sikap yang selalu tepat janji, tidak bohong. sehingga orang lain percaya karena modal seseorang dalam wirausaha adalah mendapat kepercayaan dari orang lain. Disiplin berasal dari bahasa latin Discere yang artinya belajar. Disiplin asalnya dari bahasa Inggris yaitu "disciple" yang artinya pengikut atau murid.

<https://www.maxmanroe.com/vid/umum/pengertian-inovasi.html>

<https://www.seputarpengetahuan.co.id/2017/08/pengertian-disiplin-tujuan-macam-manfaat-contoh-disiplin.html>

C. Pengertian hardskill.

Hardskill adalah penguasaan ilmu pengetahuan, teknologi, dan keterampilan teknis yang berhubungan dengan bidang ilmunya. Sedangkan , soft skills adalah keterampilan seseorang dalam berhubungan dengan orang lain (interpersonal skills) dan keterampilan dalam mengatur dirinya sendiri (intrapersonal skills) yang mampu mengembangkan unjuk kerja secara maksimal (Dennis E. Coates, 2006). Hardskill adalah keterampilan teknis yang melekat atau dibutuhkan untuk profesi tertentu

SUMBER:

<http://hafismuaddab.wordpress.com/2010/02/13/pengertian-soft-skill-dan-hard-skill/>

<http://www.marketplus.co.id/2011/05/13/penerapan-soft-skill-dan-hard-skill-harus-seimbang/>

D. Pengertian pembelajaran aktif

Pembelajaran yang aktif adalah suatu pembelajaran dimana saat terjadi proses belajar mengajar itu ada intreraksi dan komunikasi multi arah diantara guru dan murid terjadi komunikasi. Pembelajaran yang kondusif adalah kondisi belajar mengajar yang dapat berjalan lancar dimana kondisi peserta didik merasa aman, nyaman dan dapat menerima pelajaran dengan maksimal. Hal-hal yang harus diperhatikan untuk menciptakan kondisi pembelajaran aktif adalah:

1. Partisipasi siswa dalam menetapkan tujuan kegiatan pembelajaran
2. Tekanan pada afektif dalam pembelajaran
3. Partisipasi siswa dalam pelaksanaan pembelajaran, terutama komunikasi antar siswa. Penerimaan guru terhadap perbuatan atau kontribusi siswa yang kurang relevan atau bahkan salah sama total
4. Kekohensifan kelas sebagai kelompok
5. Kesempatan yang diberikan kepada siswa untuk mengambil langkah penting dalam kehidupan sekolah.
6. Jumlah waktu yang dipergunakan untuk mengatasi masalah pribadi siswa baik yang berhubungan ataupun tidak berhubungan dengan mata pelajaran.

John Holt yang telah dikutip oleh Mel Silberman berpendapat bahwa belajar akan semakin baik jika siswa mampu untuk melakukan hal-hal berikut:

1. Menyampaikan informasi dengan bahasa mereka sendiri
2. Memberikan contoh-contoh
3. Melihat hubungan antara suatu fakta atau ide dengan yang lain
4. Menggunakan dengan bermacam- macam metode
5. Memperkirakan beberapa konsekuensinya
6. Mengungkapkan keadaan lawan atau sebaliknya.

Uraian di atas dapat mengklasifikasikan pembelajaran yang aktif meliputi segi siswa dan guru. Dalam pembelajaran sebaiknya hanya menggunakan sedikit waktu untuk ceramah, tanya jawab dan sebagian besar waktu pembelajaran digunakan untuk kegiatan intelektual dan emosional siswa, untuk pemantauan kesiapan siswa, dan untuk memeriksakemampuan dan pamahaman siswa.

Pembelajaran Aktif dan Efektif.

<https://iniwebhamdan.wordpress.com/2014/03/05/pengertian-pembelajaran-yang-aktif/>

E. Pengertian jenang

Jenang adalah kue yang memiliki rasa manis yang terbuat dari aneka tepung yang dimasak dengan menambahkan gula, santan dan garam.

Dalam hal ini ampas biji mangga akan menggantikan peran tepung beras dalam membuat jenang. Mengingat bahan utamanya adalah ampas biji mangga atau pelok maka jenang ini disebut dengan jenang Pelok.

F. Biji Mangga

Kegunaan biji mangga

1. Mengatasi gejala diare

Menurut penelitian Schiber (2003), biji mangga mengandung senyawa antimikroba yang dapat menghindari mikroorganisme dengan menghambat pertumbuhan mikroba ekstraseluler dan dengan menghindari fosforilasi oksidatif. Oleh sebab itu, bubuk atau ekstrak ampas biji mangga dapat digunakan untuk membunuh cacing perut dan juga diberikan sebagai obat untuk muntah, diare, dan hiperasiditas. Kamu bisa mencampurkan bubuk mangga dengan madu dan mengonsumsinya sekitar 2-3 kali sehari sebagai obat mengatasi diare.

2. Membantu mengurangi berat badan

Untuk membantu mengurangi berat badan, bubuk biji mangga dapat dicampurkan dengan air hangat dan diminum setiap hari. Biji mangga kaya akan kandungan zat flavonoid (khususnya, beta-karoten, alpha-karoten, dan beta-cryptoxanthin) serta mineral penting lainnya diantaranya tembaga dan kalium, dan vitamin A, C, B6, dan E yang dapat membantu mengatur berat badan, kolesterol, dan kadar gula darah.

3. Menjaga kesehatan kulit kepala dan rambut

Biji mangga memiliki kandungan protein yang rendah tetapi ada kandungan asam amino esensial dengan nilai tertinggi leucine, valine dan lysine. Lysine adalah salah satu asam amino terbaik dalam pembentukan kolagen dimana kolagen sangat penting untuk membentuk struktur dasar folikel rambut, memperkuat poros rambut, dan meningkatkan pertumbuhan rambut secara.

4. Merawat kesehatan kulit

Biji mangga berfungsi sebagai sumber sumber senyawa fenolik yang baik, termasuk unsur mikronya seperti selenium, tembaga dan seng. Senyawa fenolik dapat dimanfaatkan sebagai pemutih, bedak tabir surya dan agen anti-kerut. Biji mangga juga berguna sebagai sumber antioksidan alami tingkat tinggi yang mampu menangkal dampak buruk radikal bebas bagi kesehatan kulit.

5. Mencegah risiko penyakit diabetes

Ekstrak biji mangga dapat memberikan hasil yang luar biasa dalam menurunkan kadar gula darah dengan mengganti enzim pada usus dan hati untuk mengurangi penyerapan glukosa. Sejumlah penelitian menemukan bahwa makan ekstrak biji mangga secara teratur dapat menghasilkan lebih banyak kontrol gula darah yang baik untuk penderita penyakit diabetes atau mereka yang berisiko terkena penyakit ini.

<https://www.idntimes.com/health/fitness/dita-3/manfaat-ekstrak-biji-mangga-exp-c1c2>

<https://www.grid.id/read/04333442/sering-dibuang-siapa-sangka-biji-mangga-punya-banyak-manfaat-loh?page=all>

BAB III

PEMBAHASAN MASALAH

A. Bagaimana pemberdayaan biji mangga pada musim mangga?

Selama ini biji mangga hanya untuk ditanam kembali. Namun masih ada juga orang menanam mangga tidak dari biji mangga tetapi dengan cara mencangkok. Jika penanaman kembali pohon mangga dengan cara dicangkok hal ini makin memperbesar limbah biji mangga yang ada disekitar kota Tuban. Dari banyaknya biji mangga penulis mencoba bahwa biji mangga bisa dibuat menjadi tepung dan bisa juga dibuat kue Indonesia, misalnya jenang. Selain dibuat jenang, ampas biji mangga juga bisa dibuat kue terompet. Kalau di Tuban kue terompet disebut dengan kue Dumbeg. Biji mangga selain dikumpulkan oleh siswa, bisa juga didapat dari pengepul didesa, khusus pengepul biji mangga selalu ada stok walau jumlahnya tidak banyak. Biji mangga yang didapat tidak terpancang jenis mangga. Semua jenis mangga bijinya bisa dipakai untuk menjadi jenang.

B. Bagaimana pemanfaatan biji mangga untuk makanan sehat?

Untuk mengatasi melimpahnya limbah biji mangga, maka SMK Negeri 2 Tuban Jurusan Tata Boga mengambil langkah untuk mengolah biji mangga menjadi makanan yang sehat, tidak ada tambahan bahan pemanis, pengenyal, pengawet. Kue ini bisa diproduksi secara klasikal karena SMK 2 Tuban karena ada kelas industri yang siap memproduksi bahan biji mangga menjadi kue yang sehat dan akan berupaya mendapatkan PIRT dari Depkes Kabupaten Tuban.

Adapun cara membuat jenang ampas biji mangga adalah sbb:

Bahan:

- | | |
|------------------|--------|
| a. Biji Mangga | 500 gr |
| b. Tepung beras | 50 gr |
| c. Santan Kelapa | 700 cc |

d. Gula jawa	50 gr
e. Gula pasir	1 50 gr
f. Garam	10 gr
g. Daun pandan	5 lbr

Cara Membuat:

1. Belah kulit biji mangga , keluarkan isinya
2. Blender isi biji mangga hingga halus
3. Biarkan selama 15 menit, lalu buang ainya.
4. Lakukan sebanyak 10x untuk menghilangkan getah biji mangga yang pahit.
5. Tiriskan ampas biji mangga
6. Campur ampas biji mangga dengan semua bahan
7. Rebus hingga mendidih dengan api kecil hingga kental dan matang
8. Tuang adonan kedalam loyang
9. Jika sudah dingin, iris dan sajikan di dessert plate

C. Rancangan Pembelajaran

Pengembangan model pembelajaran ini dilakukan pada :

Hari/tanggal ; Sabtu, 21 September 2019

Waktu : pukul 07.40 – 14.05

Tempat : Lab cookery tata boga SMKN2 Tuban ,

Jln Prof M.Yamin ,SH 106 Tuban

Menggunakan media sebenarnya{bahan dan alat praktik}

[Silabus, RPP} terlampir

NO	KEGIATAN	BULAN			
		SEPTEMBER			
		1	2	3	4
1	Membuat rancangan		✓		
2	Pelaksanaan			✓	
3	Analisis data			✓	
4	Laporan Akhir				✓

4. Pelaksanaan

Seperti yang sudah direncanakan dalam program, maka proses pelaksanaan kegiatan model pembelajaran IDHA dilaksanakan:

Hari/tanggal ; Sabtu, 21 September 2019

Waktu : pukul 07.40 – 14.05

Tempat : Lab cookery tata boga SMKN2 Tuban

Jln Prof M.Yamin ,SH 106 Tuban

Kegiatan ini dihadiri oleh Waka kurikulum, Kaprog Tata boga, kepala bengkel dan guru tata boga.. Model pembelajaran IDHA dilaksanakan di lab tata boga SMK Negeri 2 Tuban dengan obyek siswa kelas XII TBG 2 . Jenjang kelas XII TBG di SMK Negeri 2 Tuban ada 3 kelas yaitu kelas TBG 1,2,3. Dalam pengembangan model pembelajaran IDHA dengan materi Fusion menggantikan tepung beras dengan biji mangga, dipilih obyek siswa kelas XII TBG 2, karena saya mengajar dikelas tersebut, sedangkan kelas lain diampu oleh guru yang berbeda. Dalam PBM saya membawa silabus, RPP, bahan ajar, job sheet, daftar hadir siswa , daftar nilai, lembar kerja. Adapun job sheet sudah dibagi pada pertemuan sebelumnya agar siswa bisa mempelajari langkah-langkah pembuatan kue dari biji mangga. Siswa bisa mempersiapkan

bahan yang harus dibelanjakan. sehari sebelum praktek. Ada 2 siswa yang bertugas untuk mempersiapkan bon alat olah, alat hidang dan bahan yang sudah ada dilab. Sebelum memasuki lab , siswa memakai performance lengkap meliputi baju kerja, kerpis, kacu leher, apron, sendok .garpu, pisau. Setelah semua siswa memasuki lab, semua bahan ditempatkan ditray dan difoto. Siswa diberi waktu prepare bahan selama 10 menit. Pembelajaran diawali dengan doa , absensi siswa dan menanyakan kepada siswa tentang pengertian Fusion beserta contohnya. Menerangkan secara singkat tentang cara pengolahan jenang dari ampas biji mangga dan mendemonstrasikan pengolahan jenang dari ampas biji mangga.

D. Langkah Pembelajaran

- a. Guru bersama siswa berada dilab cookery tata boga.
- b. Guru membuka kegiatan pembelajaran dimulai dengan berdoa kemudian dilanjutkan absensi
- c. Guru mengecek kelengkapan performance siswa
- d. Guru mengecek kelengkapan bahan dan alat yang akan digunakan membuat jenang berbahan dasar ampas biji mangga
- e. Guru menanyakan kembali sejauh mana materi yang dipahami setelah dibagikan hand out minggu yang lalu{hand out terlampir}, kemudian mendemontrasikan penggunaan alat dan langkah pengolahan jenang dari ampas biji mangga.

E. Job Sheet

- Alat Persiapan: baskom, pisau, telanan, parutan keju, gelas ukur, sendok, garpu, entong/leadle
- Alat Pengolahan: kompor, panci
- Alat penyajian : dessert plate, sendok

Langkah kerja:

- a. Cek kelengkapan performace, kompor dan alat olah
- b. Siapkan tempat sampah

c. Siapkan bahan

Bahan:

a. Biji Mangga	450 gr
b. Tepung beras	50 gr
c. Santan Kelapa	500 cc
d. Gula jawa	50 gr
e. Gula pasir	150 gr
f. Garam	10 gr
g. Daun pandan	5 lbr

Cara Membuat:

1. Belah kulit biji mangga , keluarkan isinya
2. Blender isi biji mangga hingga halus
3. Biarkan selama 15 menit, lalu buang ainya.
4. Lakukan sebanyak 10x untuk menghilangkan getah biji mangga yang pahit.
5. Tiriskan ampas biji mangga
6. Campur ampas biji mangga dengan semua bahan
7. Rebus hingga mendidih dengan api kecil hingga kental dan matang
8. Tuang adonan kedalam Loyang.
9. Jika sudah dingin, iris dan sajikan di dessert plate.

F. Bagaimana bentuk pengemasan jenang ampas biji mangga?

Jenang biji mangga dikemas dalam tumbu. Tumbu adalah anyaman dari daun lontar atau siwalan. Didesain bentuk oval dengan harapan beberapa potong jenang yang dikemas seperti dodol lalu dimasukkan dalam tumbu/wadah anyaman daun siwalan .

G. Siapa sasaran pembeli jenang ampas biji mangga ?

Sasaran pembeli jenang biji mangga adalah masyarakat Tuban dan sekitarnya. Diawali dijual dikantin SMK Negeri 2 Tuban, juga lewat Bisnis

Center. Sasaran pembelinya adalah siswa dan guru/karyawan SMKN 2 Tuban , kemudian berkembang dititipkan ditoko kue dan warung yang ada disekitar makam Sunan Bonang

BAB IV

LAPORAN HASIL

A. DESKRIPSI HASIL PEMBELAJARAN

Dari hasil pengumpulan data, hasil nilai siswa dan guru bisa diambil kesimpulan bahwa siswa sudah memahami pengertian model pembelajaran IDHA, yaitu model pembelajaran yang merupakan singkatan dari Inovation, Dicipline, Hard skill and Active yang artinya bahwa sebuah model pengembangan pembelajaran dimana guru harus selalu memberikan inovasi baru dengan menggali informasi baik dari internet maupun bahan ajar didukung dengan kedisiplinan diri sehingga muncul ketrampilan, keaktifan siswa dalam pembuatan jenang dari bahan dasar ampas biji mangga sebagai pengganti tepung beras dalam KD Mapel Pengolahan dan Penyajian yaitu KD 3.23 DAN 4.23

Dalam bab ini akan kami bahas tentang hasil rumusan permasalahan yang muncul pada Bab I yaitu:

Bagaimana pemberdayaan ampas biji mangga untuk pembuatan Jenang bagi siswa kelas XII TBG 2 terbukti dari nilai yang diperoleh sbb:

Dari kehadiran waka kurikulum, kaprog tata boga, kepala lab boga dan guru-guru boga ada beberapa tanggapan setelah melihat proses pembelajaran berlangsung.

EVALUASI MODEL PEMBELAJARAN OLEH TIM AHLI

NO	NAMA	SKOR MAKSIMAL OBSERVASI KINERJA									NILAI
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	
		10	5	15	10	10	10	15	15	10	
1	AGUS SISWANTO, S.Pd	8	5	14	9	8	9	14	14	9	89
2	Dra NINIEK WIDYA R,M.Pd	8	4	15	10	10	10	14	15	10	96
3	Drs KARTEJO	8	5	14	9	8	9	13	14	10	90

4	TATIK KUSTIATI,S.Pd	10	4	14	9	9	9	14	14	9	92
5	SUSIANA,S.Pd	10	4	14	9	9	9	13	14	8	90
6	EKA FEBRI F, S.Pd	10	4	13	8	9	9	13	13	9	88
7	MANDA TRI NOVITA,S.Pd	9	5	13	9	9	8	14	14	9	90
8	SRI MURYANTI,S.Pd	9	4	13	9	9	9	13	14	8	88
9	SULISTIYANIS.Pd	9	5	12	9	8	9	14	14	9	89
10	Dra AMILIAH	9	4	14	9	8	9	13	14	9	89
11	Dra ENDAH SOEMARJATI	9	4	12	8	9	8	13	15	9	87
12	Dra NANUK ERLINA	8	4	13	8	8	9	13	15	8	86
13	NURUL FARIDA,SPd	9	5	13	9	8	8	13	14	8	87
14	MAFUDLOTIN,S.Pd	8	5	13	8	8	9	15	14	9	87
15	FIRMANSYAH,S ,Pd	8	4	13	8	8	9	13	14	8	85

Ket :

No 1 dinilai ketepatan memilih bahan pengganti tepung beras dengan ampas biji manga

No 2. Bentuk jenang

No 3. Rasa jenang

No 4. Keaktifan siswa

No 5. Warna jenang

No 6. Tekstur jenang

No 7. Proses pembuatan

No 8. Kreatifitas penyajian

No 9. Tingkat penerimaan tim ahli terhadap jenang ampas biji mangga

EVALUASI NILAI SISWA XII TBG2

No	NAMA SISWA	OBSERVASI		KINERJA			TOTAL	NILAI
		1	2	3	4	5	6	7
		10	20	20	15	20	100	
1	KIKI CHOIRIYAH QASANAH	9	20	20	15	18	82	B
2	LUCKY NUR SHOLIHAH WULAN	9	20	26	16	18	91	A
3	MARASUKMA DEWANDINI	9	20	23	15	18	87	A
4	MELARUSIANA SUSANTI	9	20	26	18	18	93	A
5	MICKO ALFIYAN	9	20	23	15	18	87	A
6	MIFTAHUL JANNAH	9	20	23	16	18	88	A
7	MIRANDA MIDA ARISA	10	20	20	17	18	87	A
8	MUHAMMAD KHOIRUL .A	9	20	21	15	18	85	B
9	MUKHAMMAD RAMADHAN L. A	9	20	21	18	16	86	B
10	NABILA FITRIYA ULFATUTHOIROH	9	20	21	19	18	89	A
11	NABILA KHOIRUNNISA	9	20	21	18	16	86	B
12	NADA KAMALIYAH WILDANI	9	20	25	16	18	90	A
13	NADIA AYU PUSPITA SARI	9	20	21	15	17	84	B
14	NAILUN NAFT`AH	10	20	20	17	18	87	A
15	NOLA AULIA CAHYANI	10	20	27	18	18	95	A
16	NONDA ANANDA	9	20	25	15	15	86	B
17	NUR LAILIYATUL FITRIYAH	9	20	20	15	18	84	B
18	NURIL SOFIANI	9	20	23	16	18	88	A
19	NURUL ISNAENI	9	20	21	15	18	85	B
20	NURUL RAHMAWATI	10	20	27	18	18	95	A
21	PUJI NUR HIDAYAH	9	20	25	15	18	86	B
22	PUPUT PUJIATI	10	20	27	18	18	95	A

23	RANI AYUNING TIYAS	9	20	25	16	18	90	A
24	RATNA SARI	9	20	21	19	18	89	A
25	RAVIKA PUTRI FATMAWATI	9	20	26	16	18	91	A
26	RAYYAN HAQQI	9	20	26	18	18	93	A
27	RENSA DEVI ANTIKA	9	20	22	14	18	85	B
28	RIRIN FIDA MUSTIKA	9	20	21	15	17	84	B
29	RIRIN SETYAWATI	9	20	20	16	18	85	B
30	LILA LISTIANA PRAMESHINTA	9	20	20	16	18	85	B
31	KHURTA AYUN	9	20	22	14	18	85	B

Ket:

No 1: Pembuatan Perencanaan

No 2: Pesiapan bahan dan alat

No 3: Proses pembuatan jenang

No 4: Hasil jadi Jenang

No 5: Kreatifitas penyajian.

MATA PELAJARAN: PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN

JUMLAH JAM : 524 JP

KOMPETENSI DASAR	KOMPETENSI DASAR
3.13 Menganalisis sup dan soto Indonesia	4.13 Membuat sup dan soto Indonesia
4.14 Menganalisis hidangan sayur dan sayuran Indonesia	4.14 Membuat hidangan sayur dan sayuran Indonesia
4.15 Menganalisis hidangan dari nasi dan mie	4.15 Membuat hidangan dari nasi dan mie

KOMPETENSI DASAR	KOMPETENSI DASAR
4.16 Menganalisis hidangan sepinggan	4.16 Membuat hidangan sepinggan
4.17 Menganalisis makanan Indonesia berbahan dasar telur	4.17 Membuat makanan Indonesia berbahan dasar telur
4.18 Menganalisis makanan Indonesia berbahan dasar unggas	4.18 Membuat makanan Indonesia berbahan dasar unggas
4.19 Menganalisis makanan Indonesia berbahan dasar daging	4.19 Membuat makanan Indonesia berbahan dasar daging
3.20. Menganalisis makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood	4.20 Membuat makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood
3.21 Mengevaluasi hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat	4.21 Memodifikasi pembuatan makanan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat
3.22 Mengevaluasi hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan	4.22 Memodifikasi pembuatan makanan kesempatan khusus untuk acara perkawinan
3.23 Mengevaluasi " <i>fusion food</i> "	4.23 Membuat hidangan " <i>fusion food</i> "
3.24 Menerapkan food gastronomy molecular	4.24 Membuat makanan dengan prinsip gastronomi molekuler
3.25Menerapkan sambal.	4.25 Membuat sambal

B. Analisis Data

Data yang telah diperoleh dianalisis secara deskriptif untuk mengetahui:

Kualitas pembelajaran dengan pendekatan pembelajaran model IDHA dapat diketahui dari nilai ketrampilan siswa dalam membuat jenang dari ampas biji mangga dan pendapat (tanggapan) dari ahli dalam hal ini mendapat penilaian dari, Waka kurikulum, Waka humas, Waka Kesiswaan Kaprog tata boga, Kalep tata boga , guru tata boga , TU jurusan tata boga , Kaprog akuntansi, Kaprog BDP, beberapa guru adaptif .

ANALISIS HASIL EVALUAS MODEL PEMBELAJARAN

SMK NEGERI 2 TUBAN

Mata Pelajaran : Peng &Peny Makanan Kode SK / Kd: 3.23 dan 4.23
 Program Studi Keahlian : Tata Boga Bentuk Soal / Jml Soal : PG / 9
 Kompetensi Keahlian : Jasa Boga Lokasi Waktu 9 x40 menit
 Kelas/Semester/Thn Pelajaran: XII-TBG2/ 1/ 2019-2020 Jenis Tes:TG /
 Tanggal Pelaksanaan :19-9-2019

	NOMOR SOAL	1	2	3	4	5	6	7	8	9	JML SKOR	% keter capai an	KETUNTA SAN BELAJAR	
	SKOR TIAP SOAL	10	5	15	10	10	10	15	15	10				
NO	NAMA TIM AHLI												YA	TDK
1	AGUS SISWANTO, S.Pd	8	5	14	9	8	9	14	14	9	89	89	✓	
2	Dra NINIEK WIDYA R,M.Pd	8	4	15	10	10	10	14	15	10	96	96	✓	
3	Drs KARTEJO	8	5	14	9	8	9	13	14	10	90	90	✓	
4	TATIK KUSTIATI,S.Pd	10	4	14	9	9	9	14	14	9	92	92	✓	
5	SUSIANA,S.Pd	10	4	14	9	9	9	13	14	8	90	90	✓	
6	EKA FEBRI F,S.Pd	10	4	13	8	9	9	13	13	9	88	88	✓	
7	MANDA TRI NOVITA,S.Pd	9	5	13	9	9	8	14	14	9	90	90	✓	

8	SRI MURYANTI,S.Pd	9	4	13	9	9	9	13	14	8	88	88	✓	
9	SULISTIYANIS.Pd	9	5	12	9	8	9	14	14	9	89	89	✓	
10	Dra AMILYAH	9	4	14	9	8	9	13	14	9	89	89	✓	
11	Dra ENDAH SOEMARJATI	9	4	12	8	9	8	13	15	9	87	87	✓	
12	Dra NANUK ERLINA	8	4	13	8	8	9	13	15	8	86	86	✓	
13	NURUL FARIDA,SPd	9	5	13	9	8	8	13	14	8	87	87	✓	
14	MAFUDLOTIN,S.Pd	8	5	13	8	8	9	15	14	9	87	87	✓	
15	FIRMANSYAH,S ,Pd	8	4	13	8	8	9	13	14	8	85	85	✓	
JUMLAH SKOR		132	66	200	131	128	133	202	212	132	1333			
JUMLAH SKOR MAKSIMUM		150	75	225	150	150	150	225	225	150	1500			
% KETERCAPAIAN		88	88	89	87.3	85.3	88.7	89.8	94	88	88.9		✓	

ANALISIS PEMBELAJARAN

SMK NEGERI 2 TUBAN

Mata Pelajaran : Peng & Peny Makanan Kode SK / Kd : 3.23 dan 4.23
 Program Studi Keahlian : Tata Boga Bentuk Soal / Jml Soal : PG / 9
 Kompetensi Keahlian : Jasa Boga Lokasi Waktu : 9 x40 menit

Kelas/Semester/Thn Pelajaran: XII-TBG2/ 1/ 2019-2020 Jenis Tes: TG /
 Tanggal Pelaksanaan : 19-9-2019

	NOMOR SOAL	1	2	3	4	5	JML SKOR	% ketercapaian	KETUNTASAN BELAJAR		
	SKOR TIAP SOAL	10	20	30	20	20					
NO	NAMA SISWA								YA	TIDAK	
1	KIKI CHOIRIYAH Q	9	20	20	15	18	82	82	✓		
2	LUCKY NUR SHOLIAH W	9	20	26	16	18	91	91	✓		
3	MARASUKMA D	9	20	23	15	18	87	87	✓		
4	MELARUSIANA SUSANTI	9	20	26	18	18	93	93	✓		
5	MICKO ALFIYAN	9	20	23	15	18	87	87	✓		
6	MIFTAHUL JANNAH	9	20	23	16	18	88	88	✓		
7	MIRANDA MIDA ARISA	10	20	20	17	18	87	87	✓		
8	MUHAMMAD KHOIRUL .A	9	20	21	15	18	85	85	✓		
9	MUKHAMMAD R L. A	9	20	21	18	16	86	86	✓		
10	NABILA FITRIYA U	9	20	21	19	18	89	89	✓		
11	NABILA KHOIRUNNISA	9	20	21	18	16	86	86	✓		
12	NADA KAMALIYAH W	9	20	25	16	18	90	90	✓		
13	NADIA AYU PUSPITA S	9	20	21	15	17	84	84	✓		
14	NAILUN NAFI`AH	10	20	20	17	18	87	87	✓		
15	NOLA AULIA CAHYANI	10	20	27	18	18	95	95	✓		

16	NONDA ANANDA	9	20	25	15	15	86	86	✓		
17	NUR LAILIYATUL F	9	20	20	15	18	84	84	✓		
18	NURIL SOFIANI	9	20	23	16	18	88	88	✓		
19	NURUL ISNAENI	9	20	21	15	18	85	85	✓		
20	NURUL RAHMAWATI	10	20	27	18	18	95	95	✓		
21	PUJI NUR HIDAYAH	9	20	25	15	18	86	86	✓		
22	PUPUT PUJIATI	10	20	27	18	18	95	95	✓		
23	RANI AYUNING TIYAS	9	20	25	16	18	90	90	✓		
24	RATNA SARI	9	20	21	19	18	89	89	✓		
25	RAVIKA PUTRI F	9	20	26	16	18	91	91	✓		
26	RAYYAN HAQQI	9	20	26	18	18	93	93	✓		
27	RENSA DEVI ANTIKA	9	20	22	14	18	85	85	✓		
28	RIRIN FIDA MUSTIKA	9	20	21	15	17	84	84	✓		
29	RIRIN SETYAWATI	9	20	20	16	18	85	85	✓		
30	LILA LISTIANA P	9	20	20	16	18	85	85	✓		
31	KHURTA AYUN	9	20	22	14	18	85	85	✓		
JUMLAH SKOR		284	620	709	504	549	2666		□		
JUMLAH SKOR MAKSIMUM		310	620	930	620	620	3100		□		
% KETERCAPAIAN		92	100	76	81.3	88.5	86		✓		

Jumlah Siswa seluruhnya: 31

Jumlah Siswa yang Tuntas belajar: 31

Prosentase jumlah Siswa yang tuntas belajar: 100

a. Klasikal :YA

KESIMPULAN

a. Perlu perbaikan secara klasikal untuk soal nomor: -

b. Perlu perbaikan secara individual untuk siswa yang bernama:-

KKM : 75

NILAI A = 87 – 100

NILAI B = 82 – 86

NILAI C = 75 – 81

NILAI D = 60 – 74

NILAI E = 59 kebawah

Berdasarkan dari data yang telah dikumpulkan, maka dapat disimpulkan bahwa model pembelajaran IDHA dapat meningkatkan nilai ketrampilan dalam pembuatan JENANG berbahan dasar ampas biji mangga untuk mengurangi limbah sampah yang ada disekolah.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

1. Guru harus selalu memotivasi siswa untuk selalu belajar tentang perlunya inovasi dalam pemanfaatan limbah sampah dalam pembelajaran, baik inovasi model maupun media pembelajarannya
2. Guru harus bisa mempromosikan ke masyarakat bahwa jenang dari ampas biji mangga bisa diterima oleh masyarakat Tuban terutama untuk perkembangan dunia kuliner.
3. Guru harus bisa mendesain pembelajaran yang tepat guna agar siswa mampu meminimalkan sampah yang ada .
4. Pengeamanan ampas jenang biji mangga ditempatkan dalam tumbu.

B. Sasaran pembelinya adalah masyarakat Tuban dan para peziarah di makam Sunan Bonang.SARAN

1. Pengembangan model pembelajaran IDHA sebaiknya tidak hanya diterapkan pada mapel produktif tata boga tetapi juga mapel produktif lainnya
2. Pengembangan model pembelajaran IDHA harus disosialisasi melalui MGMP tata boga kabupaten maupun MGMP mapel lainnya.
3. Perlu bekerja sama dengan Dinkes dan lembaga lain yang terkait.

DAFTAR PUSTAKA

.
Depdiknas. 2003 a. Ketentuan Umum Kurikulum Berbasis Kompetensi.

Jakarta: Direktorat Jendral Pendidikan Dasar dan Menengah.

Mulyasa, E. 2003. Kurikulum Berbasis Kompetensi. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.

Nurhadi, Yasin, B., dan Senduk, A.G. 2004. Pembelajaran Kontekstual dan Penerapannya dalam KBK. Malang: Universitas Negeri Malang.

<https://www.idntimes.com/health/fitness/dita-3/manfaat-ekstrak-biji-mangga-exp-c1c2>

<https://www.grid.id/read/04333442/sering-dibuang-siapa-sangka-biji-mangga-punya-banyak-manfaat-loh?page=all>

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Sekolah : SMKN 2 TUBAN
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan
Kelas/Semester : XII / 1
Materi Pokok : fushion food
Pertemuan ke : 1-2
Alokasi Waktu : 9 Jam Pelajaran @45 Menit

A. Kompetensi Inti

- KI-3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- KI-4 : Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar

- 3.24 Mengevaluasi fushion food
- 4.24 membuat hidangan fushion food

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

- 3.24.1 Menjelaskan pengertian fushion food
- 3.24.2 Menentukan alat yang digunakan pembuatan fushion food
- 3.24.3 Menghitung bahan yang digunakan untuk pembuatan fushion food
- 3.24.4 Menentukan prosedur pembuatan fushion food
- 3.24.5 Menentukan kriteria hasil fushion food
- 3.24.6 Menganalisis masalah pada pembuatan fushion food
- 4.24.1 Menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan fushion food
- 4.24.2 Menyiapkan bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan fushion food
- 4.24.3 Membuat hidangan fushion food sesuai dengan prosedur, kriteria hasil, keselamatan kerja, hygiene makanan
- 4.24.4 Menyajikan food sesuai dengan standar porsi, teknik dan suhu penyajian, hygiene makanan.

D. Tujuan Pembelajaran

- 3.24.1 Siswa diharapkan mampu menjelaskan pengertian fushion food dengan benar sesuai kunci jawaban
- 3.24.2 Siswa diharapkan mampu menentukan alat pembuatan fushion food dengan benar sesuai kunci jawaban
- 3.24.3 Siswa diharapkan mampu menghitung kebutuhan bahan pembuatan fushion food sesuai kunci jawaban
- 3.24.4 Siswa diharapkan mampu menentukan prosedur pembuatan fushion food dengan benar sesuai kunci jawaban
- 3.24.5 Siswa diharapkan mampu menentukan kriteria hasil fushion food dengan benar sesuai kunci jawaban
- 3.24.6 Siswa diharapkan mampu menganalisis masalah pada pembuatan fushion food dengan benar sesuai dengan kunci jawaban
- 4.24.1 Siswa diharap mampu menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk membuat fushion food dengan benar tanpa melihat catatan
- 4.24.2 Siswa diharap mampu menyiapkan bahan yang dibutuhkan untuk membuat fushion food dengan benar tanpa melihat catatan
- 4.24.3 Siswa dapat membuat fushion food sesuai dengan prosedur dan kriteria hasil dengan benar tanpa melihat catatan
- 4.24.4 Siswa dapat menyajikan fushion food sesuai dengan standar porsi, teknik dan suhu penyajian dengan benar tanpa melihat catatan

E. Fokus Penguatan Karakter

- **Tanggung Jawab** : Penguatan karakter tanggung jawab dalam pembelajaran terutama dilakukan pada saat siswa mengerjakan dan mengumpulkan tugas yang diberikan.
- **Santun** : Penguatan karakter santun dalam pembelajaran terutama dilakukan pada saat siswa aktif terlibat dalam diskusi, bertanya, tanya jawab, dan presentasi.
- **Kreatif** : Penguatan karakter kreatif dalam pembelajaran terutama dilakukan pada saat siswa mengerjakan tugas kelompok

F. Materi Pembelajaran

Materi Pokok

1. Pengertian fushion food
2. Alat pembuatan fushion food
3. Bahan pembuatan fushion food
4. Klasifikasi hidangan fushion food

G. Metode Pembelajaran

Pendekatan : Saintifik

Model : inquiry

Metode : Diskusi, tanya jawab

H. Media Pembelajaran

Media :

- Worksheet atau lembar kerja (siswa)
- PPT
- Gambar

Alat/Bahan :

- Penggaris, spidol, papan tulis
- Laptop
- LCD proyektor

I. Sumber Belajar

1. Hand out
2. Internet

J. Langkah-langkah Pembelajaran

Pertemuan ke 1

3.24.1 Menjelaskan fushion food

3.24.2 Menentukan alat yang digunakan pembuatan fushion food

3.24.3 Menghitung bahan yang digunakan untuk pembuatan fushion food

Kegiatan	Sintaks inquiry	Deskripsi kegiatan	Alokasi waktu
Pendahuluan	Orientasi	Guru membuka pelajaran dengan memberikan salam, mengabsen siswa dan memulai dengan doa. Guru menjelaskan materi yang akan di sampaikan dan menjelaskan tujuan yang akan dicapai	10 menit
Inti	Merumuskan masalah	Mengamati : Dengan menggunakan media powerpoint guru menjelaskan terkait pengertian dan jenis-jenis fushion food	60 menit
	Merumuskan hipotesis	Menanya: Siswa berdiskusi dan bertanya terkait pengertian dan jenis-jenis fushion food	
	Tahap pengumpulan data	Mengumpulkan data : 1. Siswa dibagi menjadi beberapa kelompok dan diberi tugas untuk dikerjakan 2. Siswa berdiskusi terkait pengertian dan jenis-jenis fushion food	
	Menguji hipotesis	Mengasosiasi : Siswa menganalisis hasil diskusi terkait pengertian dan jenis-jenis fushion food	

		Mengkomunikasikan : 1. Guru meminta tiap tiap kelompok menunjuk perwakilannya untuk menyampaikan hasil diskusi kelompok di depan kelas 2. Siswa mempresentasikan hasil diskusi dengan kelompoknya di depan kelas.	
Penutup	Menarik kesimpulan	1. Guru bersama-sama dengan siswa membuat rangkuman atau kesimpulan hasil diskusi. 2. Guru memberi umpan balik terhadap proses dan hasil pembelajaran. 3. Guru memberikan penguatan materi 4. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk mempelajari lagi materi yg telah dibahas hari ini sebagai bahan kajian untuk pertemuan berikutnya.	20 menit

Pertemuan ke 2

3.24.4 Menentukan prosedur pembuatan terkait pengertian dan jenis-jenis fushion food

3.24.5 Menentukan kriteria hasil terkait pengertian dan jenis-jenis fushion food

3.24.6 Menganalisis masalah pada pembuatan terkait pengertian dan jenis-jenis fushion food

Kegiatan	Sintaks inquiry	Deskripsi kegiatan	Alokasi waktu
Pendahuluan	Orientasi	Guru membuka pelajaran dengan memberikan salam, mengabsen siswa dan memulai dengan doa. Guru menjelaskan materi yang akan di sampaikan dan menjelaskan tujuan yang akan dicapai	10 menit
Inti	Merumuskan masalah	Mengamati : Dengan menggunakan media powerpoint guru menjelaskan terkait prosedur dan kriteria hasil fushion food	60 menit
	Merumuskan hipotesis	Menanya: Siswa berdiskusi dan bertanya terkait prosedur dan kriteria hasil fushion food	
	Tahap pengumpulan data	Mengumpulkan data : 3. Siswa dibagi menjadi beberapa kelompok dan diberi tugas untuk	

		dikerjakan 4. Siswa berdiskusi terkait prosedur dan kriteria hasil fushion food	
	Menguji hipotesis	Mengasosiasi : Siswa menganalisis hasil diskusi terkait prosedur dan kriteria hasil fushion food Mengkomunikasikan : 3. Guru meminta tiap tiap kelompok menunjuk perwakilannya untuk menyampaikan hasil diskusi kelompok di depan kelas 4. Siswa mempresentasikan hasil diskusi dengan kelompoknya di depan kelas.	
Penutup	Menarik kesimpulan	5. Guru bersama-sama dengan siswa membuat rangkuman atau kesimpulan hasil diskusi. 6. Guru memberi umpan balik terhadap proses dan hasil pembelajaran. 7. Guru memberikan penguatan materi dan tugas membuat perencanaan praktik terkait prosedur dan kriteria hasil fushion food 8. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk mempelajari lagi materi yg telah dibahas hari ini sebagai bahan kajian untuk praktik pada pertemuan berikutnya.	20 menit

K. Penilaian, Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

No	Aspek	Jenis/Aspek	Instrumen
1	Sikap	Non Tes : Observasi	Jurnal Siswa
2	Pengetahuan	Tes : Tertulis Non Tes : Penugasan	Soal Tes Tertulis Lembar Tugas Lembar Tugas

Jurnal Kemajuan Afektif

Nama Peserta Didik :

Aspek yang diamati :

No	Hari/Tanggal	Kejadian	Keterangan
1			
2			
3			
4			
5			
6..			
<i>Dst</i>			

Lembar Penilaian Diri

Nama Peserta Didik :

Nomor Absen :

PETUNJUK

1. Bacalah pernyataan yang ada di dalam kolom dengan teliti
2. Berilah tanda cek (✓) sesuai dengan kondisi dan keadaan kalian sehari-hari

No	Pernyataan	Ya	Tidak	Jumlah Skor	Skor Sikap	Kode Nilai
1	Selama diskusi, saya ikut serta mengusulkan ide/gagasan.					
2	Ketika kami berdiskusi, setiap anggota mendapatkan kesempatan untuk berbicara.					
3	Saya ikut serta dalam membuat kesimpulan hasil diskusi kelompok.					
4	Selama diskusi saya dapat menerima masukan dan pendapat					
5	Tiap orang sibuk dengan yang dilakukannya dalam kelompok saya					
6	Saya berani mengajukan pertanyaan jika ada yang tidak dipahami					
7	Saya selalu berusaha belajar dengan sungguh-sungguh					
8	Saya berusaha mengikuti pembelajaran dengan penuh perhatian					
9	Saya mengerjakan tugas yang diberikan guru tepat waktu					

Catatan :

1. Skor penilaian Ya = 100 dan Tidak = 50
2. Skor maksimal = jumlah pernyataan dikalikan jumlah kriteria = $4 \times 100 = 400$
3. Skor sikap = $(\text{jumlah skor dibagi skor maksimal dikali } 100) = (250 : 400) \times 100 = 62,50$
4. Kode nilai / predikat :
 $75,01 - 100,00 = \text{Sangat Baik (SB)}$
 $50,01 - 75,00 = \text{Baik (B)}$
 $25,01 - 50,00 = \text{Cukup (C)}$
 $00,00 - 25,00 = \text{Kurang (K)}$
5. Format di atas dapat juga digunakan untuk menilai kompetensi pengetahuan dan keterampilan

Rubrik penilaian presentasi kelompok

No.	Aspek	Skor	Kriteria Skor
1.	Kelengkapan Materi	4	- Power point terdiri dari judul, isi materi, kesimpulan dan daftar pustaka. - Power point disusun sistematis sesuai materi. - Terdapat daftar pustaka dari internet yang relevan - Dilengkapi dengan gambar/animasi yang menarik dan sesuai dengan materi
		3	Terdapat 1 kriteria pada kelengkapan materi dari skor 4 tidak terpenuhi
		2	Terdapat 2 kriteria pada kelengkapan materi dari skor 4 tidak terpenuhi
		1	Terdapat lebih dari 2 kriteria kelengkapan materi dari skor 4 tidak terpenuhi.
2.	Penulisan Materi	4	- Materi dibuat dalam bentuk power point. - Setiap slide dapat terbaca dengan jelas. - Kecerahan antara background, bentuk, warna dan ukuran font - Isi materi dibuat ringkas dan berbobot - Bahasa yang digunakan sesuai materi
		3	Terdapat 1 kriteria pada penulisan materi dari skor 4 tidak terpenuhi.
		2	Terdapat 2 kriteria pada penulisan materi dari skor 4 tidak terpenuhi
		1	Terdapat lebih dari 2 kriteria pada penulisan materi dari skor 4 tidak terpenuhi
3.	Kemampuan Presentasi	4	1. Dipresentasikan dengan percaya diri, antusias dan bahasa yang lantang. 2. Seluruh anggota kelompok berpartisipasi dalam presentasi 3. Dapat mengemukakan ide dan berargumentasi dengan baik. 4. Manajemen waktu presentasi dengan baik
		3	Terdapat 1 kriteria pada kemampuan presentasi dari skor 4 tidak terpenuhi
		2	Terdapat 2 kriteria pada kemampuan presentasi dari skor 4 tidak terpenuhi
		1	Terdapat lebih dari 2 kriteria pada kemampuan presentasi dari skor 4 tidak terpenuhi

$$Nilai Akhir = \frac{Skor\ Siswa}{Total\ Skor\ (12)} \times 100$$

1. Rubrik penilaian tugas mandiri menyusun perencanaan praktik

No	Aspek	Skor	Kriteria Skor
1.	Format	4	1. Menggunakan bahasa baku yang baik dan benar 2. Bentuk tulisan mudah dibaca 3. Nama hidangan ditulis secara lengkap 4. Penulisan berurutan mulai dari judul hidangan, kebutuhan bahan, kebutuhan alat pembedaan dan kebutuhan alat saji 5. Tulisan tidak disingkat.
		3	Terdapat 1 kriteria pada kesesuaian format dari skor 4 tidak
		2	Terdapat 2 kriteria pada kesesuaian format dari skor 4 tidak
		1	Terdapat lebih dari 2 kriteria pada kesesuaian format dari skor 4 tidak terpenuhi.
2.	Bobot Materi	4	1. Tidak terdapat penggunaan bahan yang berlebihan 2. Alat pengolahan sesuai dengan yang dipraktikkan 3. Alat penyajian sesuai dengan yang di praktikan 4. porsi sesuai dengan standar porsi yang sudah ditentukan 5. terdapat gambar layout hidangan
		3	Terdapat 1 kriteria pada bobot materi dari skor 4 tidak
		2	Terdapat 2 kriteria pada bobot materi dari skor 4 tidak
		1	Terdapat lebih dari 2 kriteria pada bobot materi dari skor 4 tidak terpenuhi

TES URAIAN

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 2 Tuban
Kelas/Semester : XII/1
Materi Pokok : hidangan untuk kesempatan khusus
Waktu : 20 menit

Nama Siswa :
Absen :

Kerjakan soal-soal dibawah ini dengan baik dan benar !

1. apa yang anda ketahui tentang fusion food ?
2. bagaimana sejarah fusion food ?
3. sebutkan dan jelaskan 3 karakteristik fusion food ?
4. pasta rica-rica merupakan hidangan pasta yang disajikan dengan saus rica-rica. Menurut anda, apakah pasta rica-rica termasuk dalam fusion food? Jika ya beri alasan dan sebutkan termasuk dalam kategori apa ?
5. dari penjelasan diatas, uraikan apasaja bahan yang digunakan dalam pembuatan pasta rica-rica ?

Rubrik Penilaian

No. Soal	Rubrik	Skor
1	➤ Jika menjawab lengkap dan benar	10
	➤ Jika menjawab benar tapi tidak lengkap	8
	➤ Jika menjawab lengkap tapi banyak yang salah	6
	➤ Jika menjawab tidak lengkap tapi salah sedikit	4
	➤ Jika menjawab tidak lengkap dan salah semua	2
2	➤ Jika menjawab lengkap dan benar	15
	➤ Jika menjawab benar tapi tidak lengkap	12
	➤ Jika menjawab lengkap tapi banyak yang salah	9
	➤ Jika menjawab tidak lengkap tapi salah sedikit	6
	➤ Jika menjawab tidak lengkap dan salah semua	3
3	➤ Jika menjawab lengkap dan benar	15
	➤ Jika menjawab benar tapi tidak lengkap	12
	➤ Jika menjawab lengkap tapi banyak yang salah	9
	➤ Jika menjawab tidak lengkap tapi salah sedikit	6
	➤ Jika menjawab tidak lengkap dan salah semua	3
4	➤ Jika menjawab lengkap dan benar	30
	➤ Jika menjawab benar tapi tidak lengkap	25
	➤ Jika menjawab lengkap tapi banyak yang salah	20
	➤ Jika menjawab tidak lengkap tapi salah sedikit	15
	➤ Jika menjawab tidak lengkap dan salah semua	10
5	➤ Jika menjawab lengkap dan benar	30
	➤ Jika menjawab benar tapi tidak lengkap	25
	➤ Jika menjawab lengkap tapi banyak yang salah	20
	➤ Jika menjawab tidak lengkap tapi salah sedikit	15
	➤ Jika menjawab tidak lengkap dan salah semua	10

Kunci Jawaban dan Tabel Penilaian

No.	Kunci Jawaban	Skor Maksimal
1.	Gabungan makanan yang dibuat berdasarkan 2 elemen atau lebih dan cara memasak dari tradisi yang berbeda	10
2.	fusion food populer di restoran kontemporer pada tahun 1970. Tokoh yang mengembangkan adalah koki terkenal wolfgang puck. Ia memperkenalkan hidangan yang mengkombinasikan asia dan eropa ketika membuka chinois restaurant di kalifornia. Nama itu dipilih karena kepanjangan dari kata china dan prancis	15
3.	1. Gaya penyajian : mengkobinasikan gaya penyajian masakan suatu daerah dengan daerah lain 2. Mengkombinasikan 2 jenis masakan : biasanya mengambil hidangan tradisional dari suatu wilayah dan menambahkannya dengan bumbu atau rempah lain dari wilayah yang lain 3. Mengkombinasikan makanan dari dua negara yang berbeda : memasak hanya mengambil metode pembuatan dasar dari sebuah hidangan dan mengganti semua bahan sehingga sehingga menjadi masakn yang berbeda	15
4.	Termasuk kedalam fusion food. Kategori mengkombinasikan dua jenis makanan dari negara yang berbeda	30
5.	1. 2 cabai merah besar 2. 20 cabai rawit 3. 4 siung bawang merah 4. 1 siung bawang putih 5. 1 lembar serai 6. 250 gr spaghetti 7. 100 gr ayam 8. 1 buah tomat 9. Keju	30

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Sekolah : SMKN 2 TUBAN
Mata Pelajaran : pengolahan dan penyajian makanan
Kelas/Semester : XII / 1
Materi Pokok : fushion food
Pertemuan ke : 3
Alokasi Waktu : 9 jam pelajaran @ 45 Menit

A. Kompetensi Inti

- KI-3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- KI-4 : Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar

- 3.24 Mengevaluasi fushion food
4.24 membuat hidangan fushion food

Indikator

KD 4.24

- 4.24.1 Menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan fushion food
4.24.2 Menyiapkan bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan fushion food
4.24.3 Membuat hidangan fushion food sesuai dengan prosedur, kriteria hasil, keselamatan kerja, hygiene makanan
4.24.4 Menyajikan fushion food sesuai dengan standar porsi, teknik dan suhu penyajian, hygiene makanan.

C. Tujuan Pembelajaran

Pertemuan ke-3

KD 4.24

1. Siswa diharap mampu menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk membuat hidangan fushion food dengan benar tanpa melihat catatan
2. Siswa diharap mampu menyiapkan bahan yang dibutuhkan untuk membuat hidangan fushion food dengan benar tanpa melihat catatan
3. Siswa dapat membuat makanan kesempatan khusus untuk acara perkawinansesuai denngan prosedur dan kriteria hasil dengan benar tanpa melihat catatan
4. Siswa dapat menyajikan hidangan fushion food sesuai dengan standar porsi, teknik dan suhu penyajian dengan benar tanpa melihat catatan

D. Materi Pembelajaran

Materi Pokok

1. Pengertian fushion food
2. Alat pembuatan fushion food
3. Bahan pembuatan fushion food
4. Klasifikasi hidangan fushion food

E. Metode Pembelajaran

Pendekatan : saintifik

Model : pembelajaran langsung

Metode : demonstrasi, praktik

F. Media Pembelajaran

Media : LKS, bahan dan alat praktik

Alat : Papan tulis, spidol, alat-alat praktek pengolahan makanan dan alat saji

Bahan : bahan-bahan praktik hidangan fusion food

G. Langkah-langkah Pembelajaran

Kegiatan	Sintaks	Diskripsi kegiatan	Alokasi waktu
Pendahuluan	Orientasi	Guru membuka pelajaran dengan memberikan salam, mengabsen siswa dan memulai dengan doa. Guru menjelaskan materi yang akan di sampaikan dan menjelaskan tujuan yang akan dicapai	20 menit
Inti	Presentasi demonstrasi	Mengamati : Guru memberikan lks dan tiap kelompok dan melakukan demonstrasi Menanya :	185 menit

		Tiap tiap kelompok dapat bertanya pada guru tentang materi terkait	
	Latihan terstruktur	Mengumpulkan data : 1. Siswa dipersilahkan untuk memulai menyiapkan alat dan bahan dengan bimbingan guru 2. Siswa dapat membuat hidangan food dengan didampingi guru	
	Latihan terbimbing	Mengasosiasikan : 1. Siswa dapat mengoperasikan alat-alat sesuai dengan kebutuhan praktik 2. Siswa menyajikan hidangan fushion food sesuai dengan pembagian praktik	
	Latihan mandiri	Mengkomunikasikan : Siswa mempresentasikan hasil produk yang sudah dipraktikan sesuai kelompok masing-masing	
Penutup	Menarik kesimpulan	9. Guru bersama-sama dengan siswa membuat rangkuman atau kesimpulan hasil diskusi. 10. Guru memberi umpan balik terhadap proses dan hasil pembelajaran. 11. Guru memberikan penguatan materi dan memberi tugas untuk membuat laporan praktik 12. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk mempelajari lagi materi yg telah dibahas hari ini sebagai bahan kajian untuk pertemuan berikutnya.	20 enit

H. Penilaian, Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

No	Aspek	Jenis/Aspek	Instrumen
1	Sikap	Non Tes : Observasi	Jurnal Siswa
2	Pengetahuan	Tes : Tertulis Non Tes : Penugasan	Soal Tes Tertulis Lembar Tugas Lembar Penilaian Tugas
3	Kinerja	Non Tes : Unjuk kerja Tes : Tes tertulis	Lembar penilaian unjuk kerja Soal tes tulis ketrampilan

Lampiran 1. Jurnal Kemajuan Afektif

Jurnal Kemajuan Afektif

Nama Peserta Didik :

Aspek yang diamati :

[illegible]

Lampiran 2. Lembar Penilaian Diri

Lembar Penilaian Diri

Nama Peserta Didik :

Nomor Absen :

PETUNJUK

3. Bacalah pernyataan yang ada di dalam kolom dengan teliti
4. Berilah tanda cek (✓) sesuai dengan kondisi dan keadaan kalian sehari-hari

No	Pernyataan	Ya	Tidak	Jumlah Skor	Skor Sikap	Kode Nilai
1	Selama diskusi, saya ikut serta mengusulkan ide/gagasan.					
2	Ketika kami berdiskusi, setiap anggota mendapatkan kesempatan untuk berbicara.					
3	Saya ikut serta dalam membuat kesimpulan hasil diskusi kelompok.					
4	Selama diskusi saya dapat menerima masukan dan pendapat					
5	Tiap orang sibuk dengan yang dilakukannya dalam kelompok saya					
6	Saya berani mengajukan pertanyaan jika ada yang tidak dipahami					
7	Saya selalu berusaha belajar dengan sungguh-sungguh					
8	Saya berusaha mengikuti pembelajaran dengan penuh perhatian					
9	Saya mengerjakan tugas yang diberikan guru tepat waktu					

Uraian Catatan :

1. Skor penilaian Ya = 100 dan Tidak = 50
2. Skor maksimal = jumlah pernyataan dikalikan jumlah kriteria = $4 \times 100 = 400$
3. Skor sikap = $(\text{jumlah skor dibagi skor maksimal dikali } 100) = (250 : 400) \times 100 = 62,50$
4. Kode nilai / predikat :
 - 75,01 – 100,00 = Sangat Baik (SB)
 - 50,01 – 75,00 = Baik (B)
 - 25,01 – 50,00 = Cukup (C)
 - 00,00 – 25,00 = Kurang (K)
5. Format di atas dapat juga digunakan untuk menilai kompetensi pengetahuan dan keterampilan.

Lampiran 3. Lembar Observasi Diskusi

Lembar Observasi Diskusi

Nama :

Kelas :.....

[illegible]

Rubrik penilaian laporan praktik

No	Aspek	Sko	Kriteria Skor
1.	Format	4	1. Menggunakan bahasa baku yang baik dan benar 2. Bentuk tulisan mudah dibaca 3. Disusun secara sistematis
		3	Terdapat 1 kriteria pada kesesuaian format dari skor 4 tidak
		2	Terdapat 2 kriteria pada kesesuaian format dari skor 4 tidak
		1	Terdapat lebih dari 2 kriteria pada kesesuaian format dari skor 4 tidak terpenuhi.
2.	Bobot Materi	4	1. Terdapat foto mulai dari persiapan hingga penyajian 2. Terdapat tabel hasil penilaian produk 3. Terdapat analisis hasil produk, jika produk berhasil apa alasannya dan jika produk gagal apa alasannya
		3	Terdapat 1 kriteria pada bobot materi dari skor 4 tidak
		2	Terdapat 2 kriteria pada bobot materi dari skor 4 tidak
		1	Terdapat lebih dari 2 kriteria pada bobot materi dari skor 4 tidak terpenuhi

PEDOMAN PENSKORAN

No	Nama Siswa	Format				Bobot Materi				Skor	Nilai Akhir
		4	3	2	1	4	3	2	1		
1											
2											
3											
4											
dst											

$$\text{Nilai Akhir} = \frac{\text{Skor Siswa}}{\text{Total Skor (8)}} \times 100$$

Mengetahui,
Kepala Sekolah

Drs Mujiono, M.Pd
Pembina Tk.1
NIP. 19630715198803 1 019

Tuban, 1 Agustus 2019
Guru Mapel

Idha Karyati, S.Pd
NIP. 19710624 199602 2 001

SILABUS MATA PELAJARAN

SILABUS MATA PELAJARAN

Nama Sekolah	:	
Bidang Keahlian	:	Kuliner
Kompetensi Keahlian	:	Tata Boga
Mata Pelajaran	:	Pengolahan dan Penyajian Makanan
Durasi (waktu)	:	524 JP
KI-3 (Pengetahuan)	:	Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup kerja Tata Boga pada tingkat teknis, spesifik, detil, dan kompleks, berkenaan dengan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam konteks pengembangan potensi diri sebagai bagian dari keluarga, sekolah, dunia kerja, warga masyarakat nasional, regional, dan internasional.
KI-4 (Keterampilan)	:	Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja Tata Boga. Menampilkan kinerja di bawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja. Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung Menunjukkan keterampilan mempersepsi, kesiapan, meniru, membiasakan, gerak mahir, menjadikan gerak alami dalam ranah konkret terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

3.13 Menganalisis sup dan soto Indonesia	3.1.1 Menjelaskan sup dan soto Indonesia 3.1.2 Menentukan alat yang digunakan pembuatan sup dan soto Indonesia 3.1.3 Menghitung bahan yang digunakan untuk pembuatan	Sup dan soto Indonesia	21	- Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang sup dan soto Indonesia - Mengumpulkan data tentang sup dan soto Indonesia - Mempraktikan pembuatan sup dan soto Indonesia	Pengetahuan: - Tes Tertulis - Penugasan Keterampilan: - Penilaian Unjuk Kerja - Penilaian produk
--	--	------------------------	----	---	--

4.13 Membuat sup dan soto Indonesia	sup dan soto Indonesia 3.1.4 Menentukan prosedur pembuatan sup dan soto Indonesia 3.1.5 Menentukan kriteria hasil sup dan soto Indonesia 3.1.6 Menganalisis masalah pada pembuatan sup dan soto Indonesia 4.1.1 Menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan sup dan soto Indonesia 4.1.2 Menyiapkan bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan sup dan soto Indonesia 4.1.3 Membuat sup dan soto Indonesia sesuai dengan prosedur, kriteria hasil, keselamatan kerja, hygiene makanan 4.1.4 Menyajikan hidangan soto dan sup Indonesia sesuai dengan standar porsi, teknik dan suhu penyajian, hygiene			• Menganalisis sup dan soto Indonesia • Mengolah data tentang sup dan soto Indonesia. • Mengomunikasikan tentang sup dan soto Indonesia	
--	---	--	--	---	--

	makanan.				
3.14 Menganalisis hidangan sayur dan sayuran Indonesia	3.14.1 Menjelaskan hidangan sayur dan sayuran Indonesia 3.14.2 Menentukan alat yang digunakan pembuatan hidangan sayur dan sayuran Indonesia 3.14.3 Menghitung bahan yang digunakan untuk pembuatan hidangan sayur dan sayuran Indonesia 3.14.4 Menentukan prosedur pembuatan hidangan sayur dan sayuran Indonesia 3.14.5 Menentukan kriteria hasil hidangan sayur dan sayuran 3.14.6 Menganalisis masalah pada pembuatan hidangan sayur dan sayuran Indonesia 4.14.1 Menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan hidangan sayur dan sayuran Indonesia 4.14.2 Menyiapkan bahan	Hidangan sayur dan sayuran Indonesia	24	• Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang hidangan sayur dan sayuran Indonesia • Mengumpulkan data tentang hidangan sayur dan sayuran Indonesia • mempraktikan pembuatan hidangan sayur dan sayuran Indonesia • Menganalisis hidangan sayur dan sayuran Indonesia • Mengolah data tentang hidangan sayur dan sayuran Indonesia. • Mengomunikasikan tentang hidangan sayur dan sayuran Indonesia	Pengetahuan: • Tes Tertulis • Penugasan Keterampilan: • Penilaian Unjuk Kerja • Penilaian produk

4.14 Membuat hidangan sayur dan sayuran Indonesia	yang dibutuhkan untuk pembuatan hidangan sayur dan sayuran Indonesia 4.14.3 Membuat hidangan sayur dan sayuran Indonesia sesuai dengan prosedur, kriteria hasil, keselamatan kerja, hygiene makanan 4.14.4 Menyajikan hidangan sayur dan sayuran sesuai dengan standar porsi, teknik dan suhu penyajian, hygiene makanan.				
3.15 Menganalisis hidangan dari nasi dan mie	3.15.1 Menjelaskan hidangan dari nasi dan mie 3.15.2 Menentukan alat yang digunakan pembuatan hidangan dari nasi dan mie 3.15.3 Menghitung bahan yang digunakan untuk pembuatan hidangan dari nasi dan mie 3.15.4 Menentukan prosedur pembuatan hidangan dari nasi dan mie 3.15.5 Menentukan kriteria	Hidangan dari nasi dan mie	24	• Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang hidangan dari nasi dan mie • Mengumpulkan data tentang hidangan dari nasi dan mie • mempraktikkan pembuatan hidangan dari nasi dan mie • Menganalisis hidangan dari nasi dan mie • Mengolah data tentang hidangan dari nasi dan mie • Mengomunikasikan tentang hidangan dari nasi dan mie	Pengetahuan: • Tes Tertulis • Penugasan Keterampilan: • Penilaian Unjuk Kerja

4.15 Membuat hidangan dari nasi dan mie	hasil hidangan dari nasi dan mie 3.15.6 Menganalisis masalah pada pembuatan hidangan dari nasi dan mie 4.15.1 Menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan hidangan dari nasi dan mie 4.15.2 Menyiapkan bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan hidangan dari nasi dan mie 4.15.3 Membuat hidangan dari nasi dan mie sesuai dengan prosedur, kriteria hasil, keselamatan kerja, hygiene makanan 4.15.4 Menyajikan hidangan nasi dan mie sesuai dengan standar porsi, teknik dan suhu penyajian, hygiene makanan.				
3.16 Menganalisis hidangan sepinggan	3.16.1 Menjelaskan hidangan sepinggan 3.16.2 Menentukan alat yang digunakan pembuatan	Hidangan sepinggan	16	- Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang hidangan sepinggan - Mengumpulkan data tentang	Pengetahuan: - Tes Tertulis - Penugasan Keterampilan:

4.16 Membuat hidangan sepinggan	hidangan sepinggan 3.16.3 Menghitung bahan yang digunakan untuk pembuatan hidangan sepinggan 3.16.4 Menentukan prosedur pembuatan hidangan sepinggan 3.16.5 Menentukan kriteria hasil hidangan sepinggan 3.16.6 Menganalisis masalah pada pembuatan hidangan sepinggan 4.16.1 Menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan hidangan sepinggan 4.16.2 Menyiapkan bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan hidangan sepinggan 4.16.3 Membuat hidangan sepinggan sesuai dengan prosedur, kriteria hasil, keselamatan kerja, hygiene makanan 4.16.4 Menyajikan			hidangan sepinggan • mempraktikkan pembuatan hidangan sepinggan • menganalisis hidangan sepinggan • mengolah data tentang hidangan sepinggan • mengomunikasikan tentang hidangan sepinggan	• Penilaian Unjuk Kerja
--	---	--	--	--	---

	hidangan sepiringan sesuai dengan standar porsi, teknik dan suhu penyajian, hygiene makanan.				
3.17 Menganalisis makanan Indonesia berbahan dasar telur	3.17.1 Menjelaskan makanan Indonesia berbahan dasar telur 3.17.2 Menentukan alat yang digunakan pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar telur 3.17.3 Menghitung bahan yang digunakan untuk pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar telur 3.17.4 Menentukan prosedur pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar telur 3.17.5 Menentukan kriteria hasil makanan Indonesia berbahan dasar telur 3.17.6 Menganalisis masalah pada pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar	Makanan Indonesia berbahan dasar telur	16	• Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang makanan Indonesia berbahan dasar telur • Mengumpulkan data tentang makanan Indonesia berbahan dasar telur • mempraktikan pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar telur • Menganalisis makanan Indonesia berbahan dasar telur • Mengolah data tentang makanan Indonesia berbahan dasar telur. • Mengomunikasikan tentang makanan Indonesia berbahan dasar telur	Pengetahuan: • Tes Tertulis • Penugasan Keterampilan: • Penilaian Unjuk Kerja • Penilaian produk

4.17 Membuat makanan Indonesia berbahan dasar telur	telur 4.17.1 Menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar telur 4.17.2 Menyiapkan bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar telur 4.17.3 Membuat makanan Indonesia berbahan dasar telur sesuai dengan prosedur, kriteria hasil, keselamatan kerja, hygiene makanan 4.17.4 Menyajikan makanan Indonesia berbahan dasar telur sesuai dengan standar porsi, teknik dan suhu penyajian, hygiene makanan.				
3.18 Menganalisis makanan Indonesia berbahan dasar unggas	3.18.1 Menjelaskan makanan Indonesia berbahan dasar unggas 3.18.2 Menentukan alat yang digunakan pembuatan makanan Indonesia	Makanan Indonesia berbahan dasar unggas	24	• Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang makanan Indonesia berbahan dasar unggas • Mengumpulkan data tentang makanan Indonesia berbahan dasar unggas	Pengetahuan: • Tes Tertulis • Penugasan Keterampilan: • Penilaian Unjuk Kerja

4.18 Membuat makanan Indonesia berbahan dasar unggas	berbahan dasar unggas 3.18.3 Menghitung bahan yang digunakan untuk pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar unggas 3.18.4 Menentukan prosedur pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar unggas 3.18.5 Menentukan kriteria hasil makanan Indonesia berbahan dasar unggas 3.18.6 Menganalisis masalah pada pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar unggas 4.18.1 Menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar unggas 4.18.2 Menyiapkan bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar unggas			• Mempraktikan pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar unggas • Menganalisis makanan Indonesia berbahan dasar unggas • Mengolah data tentang makanan Indonesia berbahan dasar unggas. • Mengomunikasikan tentang makanan Indonesia berbahan dasar unggas	• Penilaian produk
---	---	--	--	--	--

	4.18.3 Membuat makanan Indonesia berbahan dasar unggas sesuai dengan prosedur, kriteria hasil, keselamatan kerja, hygiene makanan 4.18.4 Menyajikan makanan Indonesia berbahan dasar unggas sesuai dengan standar porsi, teknik dan suhu penyajian, hygiene makanan.				
3.19 Menganalisis makanan Indonesia berbahan dasar daging	3.19.1 Menjelaskan makanan Indonesia berbahan dasar daging 3.19.2 Menentukan alat yang digunakan pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar daging 3.19.3 Menghitung bahan yang digunakan untuk pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar daging 3.19.4 Menentukan prosedur pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar daging	Makanan Indonesia berbahan dasar daging	24	• Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang makanan Indonesia berbahan dasar daging • Mengumpulkan data tentang makanan Indonesia berbahan dasar daging • mempraktikan pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar daging • Menganalisis makanan Indonesia berbahan dasar daging • Mengolah data tentang makanan Indonesia berbahan dasar daging. • Mengomunikasikan tentang makanan Indonesia berbahan dasar daging	Pengetahuan: • Tes Tertulis • Penugasan Keterampilan: • Penilaian Unjuk Kerja • Penilaian produk

4.19 Membuat makanan Indonesia berbahan dasar daging	3.19.5 Menentukan kriteria hasil makanan Indonesia berbahan dasar daging 3.19.6 Menganalisis masalah pada pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar daging 4.19.1 Menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar daging 4.19.2 Menyiapkan bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar daging 4.19.3 Membuat makanan Indonesia berbahan dasar daging sesuai dengan prosedur, kriteria hasil, keselamatan kerja, hygiene makanan 4.19.4 Menyajikan makanan Indonesia berbahan dasar daging sesuai dengan standar porsi, teknik dan suhu penyajian, hygiene makanan.				
---	---	--	--	--	--

3.20 Menganalisis makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood	3.20.1 Menjelaskan makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood 3.20.2 Menentukan alat yang digunakan pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood 3.20.3 Menghitung bahan yang digunakan untuk pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood 3.20.4 Menentukan prosedur pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood 3.20.5 Menentukan kriteria hasil makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood 3.20.6 Menganalisis masalah pada pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood 4.20.1 Menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan makanan Indonesia	Makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood	24	• Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood • Mengumpulkan data tentang makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood • mempraktikkan pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood • Menganalisis makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood • Mengolah data tentang makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood. • Mengomunikasikan tentang makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood	Pengetahuan: • Tes Tertulis • Penugasan Keterampilan: • Penilaian Unjuk Kerja • Penilaian produk
---	--	---	----	---	--

4.20 Membuat makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood	berbahan dasar ikan dan seafood 4.20.2 Menyiapkan bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood 4.20.3 Membuat makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood sesuai dengan prosedur, kriteria hasil, keselamatan kerja, hygiene makanan 4.20.4 Menyajikan makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood sesuai dengan standar porsi, teknik dan suhu penyajian, hygiene makanan.				
3.21 Mengevaluasi hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat	3.21.1 Menjelaskan hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat 3.21.2 Menentukan alat yang digunakan pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat	Hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat	32	• Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat • Mengumpulkan data tentang hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat • mempraktikkan pembuatan hidangan kesempatan	Pengetahuan: • Tes Tertulis • Penugasan Keterampilan: • Penilaian Unjuk Kerja • Penilaian produk

4.21 Memodifikasi pembuatan makanan kesempatan khusus untuk acara adat	3.21.3 Menghitung bahan yang digunakan untuk pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat 3.21.4 Menentukan prosedur pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat 3.21.5 Menentukan kriteria hasil hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat 3.21.6 Menganalisis masalah pada pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat 4.21.1 Menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat 4.21.2 Menyiapkan bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan hidangan			khusus untuk acara adat istiadat • Menganalisis hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat • Mengolah data tentang hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat. • Mengomunikasikan tentang hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat	
---	--	--	--	---	--

istiadat	kesempatan khusus untuk acara adat istiadat 4.21.3 Membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat sesuai dengan prosedur, kriteria hasil, keselamatan kerja, hygiene makanan 4.21.4 Menyajikan hidangan kesempatan khusus untuk adat istiadat sesuai dengan standar porsi, teknik dan suhu penyajian, hygiene makanan.				
3.22 Mengevaluasi hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan	3.22.1 Menjelaskan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan 3.22.2 Menentukan alat yang digunakan pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan 3.22.3 Menghitung bahan yang digunakan untuk pembuatan hidangan kesempatan khusus	Hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan	32	- Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan - Mengumpulkan data tentang hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan - Mempraktikkan pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan - Mengevaluasi hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan	Pengetahuan: - Tes Tertulis - Penugasan Keterampilan: - Penilaian Unjuk Kerja - Penilaian produk

4.22 Memodifikasi pembuatan makanan kesempatan khusus untuk acara perkawinan	untuk acara perkawinan 3.22.4 Menentukan prosedur pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan 3.22.5 Menentukan kriteria hasil hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan 3.22.6 Mengkritisi pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan 4.22.1 Menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan 4.22.2 Menyiapkan bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan 4.22.3 Membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara			• Mengolah data tentang hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan • Mengomunikasikan tentang hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan	
--	---	--	--	--	--

	perkawinan sesuai dengan prosedur, kriteria hasil, keselamatan kerja, hygiene makanan 4.22.4 Menyajikan hidangan kesempatan khusus untuk perkawinan sesuai dengan standar porsi, teknik dan suhu penyajian, hygiene makanan.				
3.23 Mengevaluasi “ <i>fusion food</i> ”	3.23.1 Menjelaskan <i>fusion food</i> 3.23.2 Menentukan alat yang digunakan pembuatan <i>fusion food</i> 3.23.3 Menghitung bahan yang digunakan untuk pembuatan <i>fusion food</i> 3.23.4 Menentukan prosedur pembuatan <i>fusion food</i> 3.23.5 Menentukan kriteria hasil <i>fusion food</i> 3.23.6 Mengkritisi pembuatan <i>fusion food</i> 4.23.1 Menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan <i>fusion food</i>	<i>Fusion food</i>	32	• Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang <i>fusion food</i> • Mengumpulkan data tentang <i>fusion food</i> • mempraktikkan pembuatan <i>fusion food</i> • Mengevaluasi <i>fusion food</i> • Mengolah data tentang <i>fusion food</i>. • Mengomunikasikan tentang <i>fusion food</i>	Pengetahuan: • Tes Tertulis • Penugasan Keterampilan: • Penilaian Unjuk Kerja • Penilaian produk

4.23 Membuat hidangan <i>'fusion food'</i>	4.23.2 Menyiapkan bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan <i>fusion food</i> 4.23.3 Membuat hidangan <i>fusion food</i> sesuai dengan prosedur, kriteria hasil, keselamatan kerja, hygiene makanan 4.23.4 Menyajikan hidangan <i>fusion food</i> sesuai dengan standar porsi, teknik dan suhu penyajian, hygiene makanan.				
3.24 Menerapkan <i>food gastronomy moleculer</i>	3.24.1 Menjelaskan <i>food gastronomy moleculer</i> 3.24.2 Menentukan alat yang digunakan pembuatan <i>food gastronomy moleculer</i> 3.24.3 Menghitung bahan yang digunakan untuk pembuatan <i>food gastronomy moleculer</i> 3.24.4 Menentukan prosedur pembuatan <i>food gastronomy moleculer</i> 3.24.5 Menentukan kriteria hasil <i>food</i>	<i>food gastronomy moleculer</i>	24	• Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang dasar <i>food gastronomy moleculer</i> • Mengumpulkan data tentang dasar <i>food gastronomy moleculer</i> • mempraktikkan <i>food gastronomy moleculer</i> • Mengolah data tentang dasar <i>food gastronomy moleculer</i>. • Mengomunikasikan tentang dasar <i>food gastronomy moleculer</i>	Pengetahuan: • Tes Tertulis Keterampilan: • Penilaian Unjuk Kerja • Penilaian produk

4.24 Membuat makanan dengan prinsip gastronomi molekuler	<i>gastronomy molecular</i> 4.24.1 Menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan <i>food gastronomy molecular</i> 4.24.2 Menyiapkan bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan <i>food gastronomy molecular</i> 4.24.3 Membuat <i>food gastronomy molecular</i> sesuai dengan prosedur, kriteria hasil, keselamatan kerja, hygiene makanan 4.24.4 Menyajikan <i>food gastronomy molecular</i> sesuai dengan standar porsi, teknik dan suhu penyajian, hygiene makanan.				
3.25 Menerapkan sambal	3.25.1 Menjelaskan sambal 3.25.2 Menentukan alat yang digunakan pembuatan sambal 3.25.3 Menghitung bahan yang digunakan untuk pembuatan sambal 3.25.4 Menentukan prosedur pembuatan sambal	Sambal	14	• Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang sambal • Mengumpulkan data tentang sambal • Mengolah data tentang sambal • Mengomunikasikan tentang sambal	Pengetahuan: • Tes Tertulis Keterampilan: • Penilaian Unjuk Kerja • Penilaian produk

4.25 Membuat sambal	3.25.5 Menentukan kriteria hasil sambal 4.25.1 Menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan sambal 4.25.2 Menyiapkan bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan sambal 4.25.3 Membuat sambal sesuai dengan prosedur, kriteria hasil, keselamatan kerja, hygiene makanan				
---------------------	--	--	--	--	--

BIODATA PENULIS

Nama	: Idha Karyati, S.Pd	
Nip	: 19710624 199602 2 001	
NUPTK	: 3956749651300042	
Jabatan	: Guru	
Pangkat/Gol ruang	: Pembina TK I/ IV b	
Tempat dan tanggal lahir	: Tuban, 24 JUNI 1971	
Jenis Kelamin	: Perempuan	
Agama	: Kristen	
Mata Pelajaran yang diajarkan	: Tata Hidang, Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia, Keamanan Pangan.	
Masa kerja guru	: 23 tahun	
Judul karya	: PEMANFAATAN AMPAS BIJI MANGGA MENJADI JENANG MELALUI MODEL PEMBELAJARAN IDHA	
Pendidikan terakhir	: IKIP Negeri Surabaya	
Fakultas/Jurusan	: FPTK/ S1 TATA BOGA	
Status pernikahan	: Kawin	
Sekolah		
a. Nama sekolah	: SMKN 2 Tuban	
b. Jalan	: Prof M. Yamin, SH 106 Tuban	
c. Kelurahan/Desa	: Kebonsari	
d. Kecamatan	: Tuban	
e. Telepon dan email sekolah	: (0356) 321255 Email: smk2tbn@yahoo.com	
f. Alamat Surel	: Idhakaryati71@gmail.com	
g. No Hp	: 085645929761	
h. Propinsi Tugas	: Jatim	

LAMPIRAN - LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata

Biodata Guru

foto

Judul Karya	: PENGEMBANGAN MODEL PEMBELAJARAN HARMONIS UNTUK MENGURANGI RESIKO KECELAKAAN DALAM PEMBUATAN MENU PLANNING BAGI SISWA KELAS XI TBG 3 DI SMKN 2 TUBAN
Nama	: Idha Karyati
NIK	: 3523186406710002
Tempat dan tanggal lahir	: Tuban, 24 Juni 1971
Alamat rumah	: Perum Tasik Madu jln Gayam Raya 32 Kec Palang Kab Tuban-Jatim 62391
Daftar Karya	:-

Tuban, 11 Pebruari 2019

Hormat saya,

IDHA KARYATI, S.Pd

NIP: 19710624 199602 2001

LAMPIRAN



FOTO BAHAN PEMBUATAN JENANG AMPAS BIJI MANGGA



FOTO BIJI MANGGA



FOTO PERALATAN



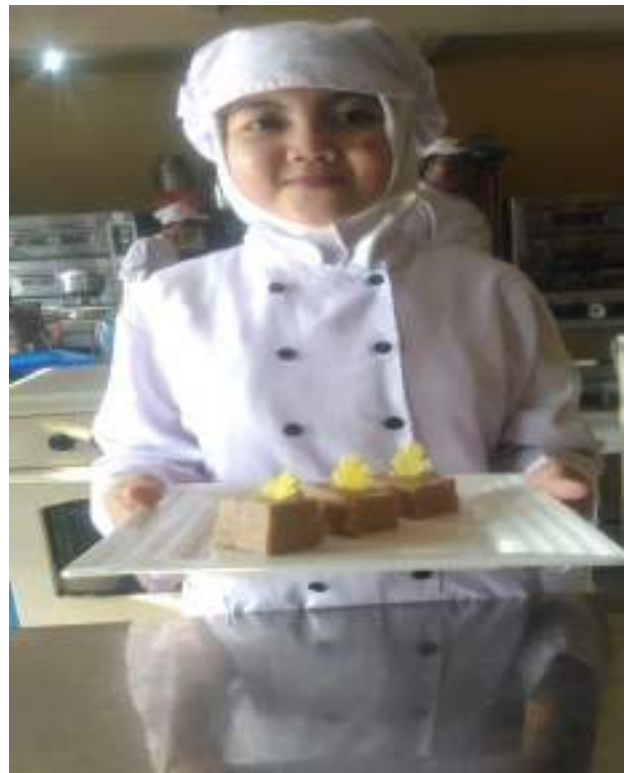
MODEL PEMBELAJARAN IDHA DALAM MEMBUAT JENANG



PROSES PEMOTONGAN BIJI MANGGA DAN BLENDER BIJI MANGGA



PROSES PEREBUSAN JENANG AMPAS BIJI MANGGA



PROSES PENYAJIAN JENANG AMPAS BIJI MANGGA



KEMASAN TUMBU DARI DAUN LONTAR

