



MODEL PEMBELAJARAN  
UNTUK SMK

# TATA BOGA

Mengembangkan Ekonomi Kreatif



Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan  
Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah  
Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan



# **Model Pembelajaran Untuk SMK Program Keahlian Tata Boga**

*Dalam Mengembangkan Ekonomi Kreatif*



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
DIREKTORAT JENDERAL PENDIDIKAN DASAR DAN MENENGAH  
DIREKTORAT PEMBINAAN SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN  
TAHUN 2016**

# **Model Pembelajaran Untuk SMK Program Keahlian Tata Boga Dalam Mengembangkan Ekonomi Kreatif**

Copyright © 2016, Direktorat Pembinaan SMK

All rights Reserved

## **Pengarah :**

Drs. M. Mustaghfirin Amin, MBA

*Direktur Pembinaan SMK*

## **Penanggung Jawab:**

Arie Wibowo Khurniawan, S.Si, M.Ak

*Kasubdit Program dan Evaluasi Direktorat Pembinaan SMK*

## **Ketua Tim:**

Chrismi Widjajanti, SE, MBA

*Kasi Program, Subdit Program dan Evaluasi, Direktorat Pembinaan SMK*

## **Tim Penyusun:**

Prof. Dr. Trisno Martono, MM

Dr. Dewi Kusuma Wardani, M.Si

Pringgo Widyo Laksono, ST, M.Eng

Dini Octoria, S.Pd, M.Pd

Pipin Dwi Nugraheni, SE

Tri Haryani, S.Pd

Mohamad Herdyka, ST

## **Editor:**

Imam Fatchurozzi

Yuli Setiawan, S.AB

## **Desain dan Tata Letak:**

Karin Faizah Tauristy

Ari

## **Penerbit:**

Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan  
Komplek Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan,  
Gedung E, Lantai 13  
Jalan Jenderal Sudirman, Senayan, Jakarta 10270

ISBN : 978 - 602 - 74778 - 3 - 4





# Kata Pengantar

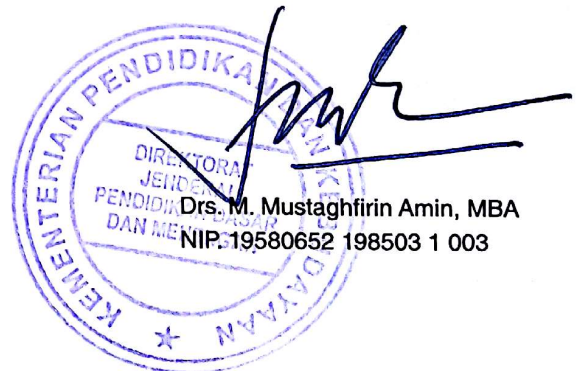
Dalam menghadapi keterbukaan ekonomi, sosial, dan budaya antarnegara secara global, khususnya pada era masyarakat ekonomi ASEAN (MEA) yang diberlakukan akhir tahun 2015, Indonesia dihadapkan pada persaingan yang semakin ketat termasuk dalam penyediaan tenaga kerja yang akan mengisi kebutuhan tenaga kerja di negara anggota MEA. Indonesia harus dapat menyediakan tenaga kerja terampil menengah hingga profesional baik untuk bekerja di negara sendiri maupun di negara anggota MEA.

Pendidikan kejuruan adalah pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didik terutama untuk bekerja dalam bidang keahlian yang spesifik serta dapat menumbuhkan jiwa kewirausahaan peserta didik dalam menghasilkan ide dan produk kreatif. Pendidikan kejuruan memiliki spektrum pendidikan menengah kejuruan berikut ini: 1) Teknologi dan Rekayasa; 2) Teknologi Informasi dan Komunikasi; 3) Kesehatan; 4) Agribisnis dan Agroteknologi; 5) Perikanan dan Kelautan; 6) Bisnis dan Manajemen; 7) Pariwisata; 8) Seni Rupa dan Kriya; 9) Seni Pertunjukan. Sembilan bidang keahlian tersebut memiliki keunikan tersendiri dan sangat berperan dalam menghasilkan tenaga kerja terampil menengah. SMK bidang keahlian pariwisata dengan empat program keahlian yang dimiliki berperan besar dalam menghasilkan lulusan yang memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam bidang pariwisata. Salah satu program keahliannya yaitu tata boga secara mutlak menjadi penopang bidang pariwisata.

Untuk itu diperlukan suatu model pembelajaran pada SMK program keahlian tata boga yang bermutu dimulai dari perencanaan, proses, dan penilaian pembelajaran. Buku ini juga melampirkan menu makanan pembuka, makanan utama serta makanan penutup yang bercirikan kearifan lokal Kota Surakarta

sebagai contoh produk pembelajaran SMK Negeri dan Swasta yang terdapat di Surakarta. Dengan adanya model pembelajaran dan wawasan pengembangan produk bercirikan kearifan lokal dari SMK Program Keahlian Tata Boga, diharapkan buku ini dapat dijadikan referensi bagi guru di daerah lain untuk menerapkan serta mengembangkan model pembelajaran dan menu makanan, baik yang bercirikan kearifan lokal Kota Surakarta maupun yang bercirikan kearifan lokal daerah lainnya.

Jakarta, Agustus 2016



Drs. M. Mustaghfirin Amin, MBA  
NIP. 19580652 198503 1 003

# Daftar Isi

<b>Kata Pengantar</b>	<b>3</b>
<b>MODEL PEMBELAJARAN SMK PROGRAM KEAHLIAN TATA BOGA</b>	<b>7</b>
<i>Tabel 1. Spektrum Pendidikan Menengah Kejuruan</i>	<b>8</b>
<b>PERENCANAAN PEMBELAJARAN</b>	
<b>SMK PROGRAM KEAHLIAN TATA BOGA</b>	<b>11</b>
A. Kurikulum SMK Program Keahlian Tata Boga	11
<i>Tabel 2. Rincian Mata pelajaran untuk SMK Program Keahlian Tata Boga</i>	11
B. Kemitraan SMK Program Keahlian Tata Boga dengan DUDI	12
C. Perencanaan Pembelajaran SMK Program Keahlian Tata Boga	13
<b>PROSES PEMBELAJARAN</b>	
<b>SMK PROGRAM KEAHLIAN TATA BOGA</b>	<b>16</b>
<b>PENILAIAN PEMBELAJARAN SMK PROGRAM KEAHLIAN TATA BOGA</b>	<b>23</b>
A. Penilaian Pengetahuan untuk SMK Program Keahlian Tata Boga	24
B. Penilaian Sikap untuk SMK Program Keahlian Tata Boga	26
C. Penilaian Keterampilan untuk SMK Program Keahlian Tata Boga	27
<b>KONTRIBUSI SMK PROGRAM KEAHLIAN TATA BOGA</b>	
<b>UNTUK EKONOMI KREATIF</b>	<b>31</b>
<b>LAMPIRAN</b>	<b>36</b>
Resep Nasi Liwet Solo	37
Resep Sosis Solo	38
Resep Selad Solo	39
Resep Tengkeleng	40
Resep Tongseng	41
Resep Garang Asem	42
Resep Wedang Dongo	43
Resep Wedang Asle	44
Resep Serabi Solo	45
Resep Mie Anglo	46
Resep Bakso Rusuk	47
Resep Sate Buntel	48

## Daftar Gambar

Gambar 1.	Grand Design Penyelarasan Pendidikan dengan Dunia Kerja	8
Gambar 2.	Struktur Kelompok Mata Pelajaran Sekolah Menengah Kejuruan untuk Paket Keahlian Tata Boga	11
Gambar 3.	Alur Penyusunan Perangkat Pembelajaran untuk Mata Pelajaran Tata Hidang pada SMK Program Keahlian Tata Boga	12
Gambar 4.	Desain Kemitraan yang Berkelanjutan antara SMK Program Keahlian Tata Boga dengan DUDI	12
Gambar 5.	Proses Menyusun RPP bagi Guru Mata Pelajaran Tata Hidangw	14
Gambar 6.	Desain Pembelajaran pada Mata Pelajaran Tata Hidang dengan Problem Based Learning Model	16
Gambar 7.	Desain Pembelajaran pada Mata Pelajaran PPMK dengan Inquiry Learning Model	17
Gambar 8.	Desain Pembelajaran pada Mata Pelajaran Perencanaan Usaha Jasa Boga dengan Project Based Learning Model	18
Gambar 9.	Desain Pembelajaran pada Mata Pelajaran Hidangan Khusus Fusion Food dengan Problem Solving Learning Model	19
Gambar 10.	Desain Pembelajaran pada Mata Pelajaran PPMI dengan Production Based Teaching Model	20
Gambar 11.	Contoh Kerangka Job Sheet untuk Mata Pelajaran PPMI untuk Materi Pokok Pembuatan Salad Indonesia	21
Gambar 12.	Klasifikasi Penilaian di SMK Berdasarkan Pihak Penyelenggara	24
Gambar 13.	Teknik Penilaian untuk Aspek Pengetahuan	24
Gambar 14.	Contoh Kisi-Kisi dan Rubrik dengan Teknik Penilaian Tes Tertulis untuk Materi Pokok Kaldu (stock) pada Mata Pelajaran PPMK	25
Gambar 15.	Teknik Penilaian untuk Aspek Sikap	26
Gambar 16.	Contoh Jurnal Penilaian Sikap Spiritual	26
Gambar 17.	Contoh Jurnal Penilaian Sikap Sosial	27
Gambar 18.	Teknik Penilaian untuk Aspek Keterampilan	27
Gambar 19.	Contoh Kisi-Kisi dengan Teknik Penilaian Tugas Proyek untuk Materi Pokok Masakan Indonesia pada Mata Pelajaran PPMI	28
Gambar 20.	Contoh Rubrik dengan Teknik Penilaian Tugas Proyek untuk Materi Pokok Masakan Indonesia pada Mata Pelajaran PPMI	29
Gambar 21.	Pengembangan Produk Kreatif dari Perusahaan GO-JEK	31

# BAB I

Model Pembelajaran SMK  
Program Keahlian Tata Boga



# MODEL PEMBELAJARAN SMK PROGRAM KEAHLIAN TATA BOGA

Globalisasi ditandai dengan perkembangan pesat di bidang teknologi informasi dan komunikasi. Dengan implementasi internet, software dan aplikasi pada perangkat keras, setiap individu dapat melakukan berbagai aktivitas seperti electronic commerce, electronic data interchange, virtual office, teleconference, telemedicine tanpa terkendala batas jarak dan waktu antar negara. Computer skills mutlak diperlukan oleh setiap individu baik usia anak-anak maupun dewasa untuk dapat bersaing, khususnya dengan diberlakukannya Masyarakat Ekonomi ASEAN (MEA) pada tahun 2015.

Bidang pendidikan memiliki peranan penting dalam menghasilkan menjadi sumber daya manusia yang terampil dan memiliki keahlian agar dapat bersaing dengan masyarakat ASEAN. Dengan mengacu pada Undang-Undang Dasar 1945 amandemen keempat, dalam Bab XIII pasal 31 ayat 3 menyatakan bahwa pemerintah mengusahakan dan menyelenggarakan satu sistem pendidikan nasional yang meningkatkan keimanan dan ketakwaan serta akhlak mulia dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa, yang diatur dengan undang-undang. Selanjutnya, Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2013 tentang Sistem Pendidikan Nasional, telah mengatur dengan jelas penyelenggaraan pendidikan di Indonesia ke dalam tiga jenjang pendidikan yaitu pendidikan dasar, pendidikan menengah, dan pendidikan tinggi.

Jenjang pendidikan menengah memiliki peranan yang tidak kalah pentingnya dengan jenjang pendidikan lainnya dalam mencetak sumber daya manusia Indonesia. Dengan kondisi Indonesia yang memiliki bonus demografi, pertumbuhan penduduk usia produktif pada tahun 2020-2035 akan melimpah. Untuk itu perlu dipersiapkan pendidikan menengah yang bermutu agar pada tahun 2020 dapat menghasilkan sumber daya manusia usia produktif yang unggul. Jenjang pendidikan menengah terdiri dari pendidikan menengah umum dan pendidikan menengah kejuruan. Fokus utama dari pendidikan menengah umum adalah memberikan layanan pendidikan berupa pengetahuan dan keterampilan dasar pada peserta didiknya untuk selanjutnya melanjutkan ke jenjang pendidikan tinggi, sedangkan fokus utama dari pendidikan menengah kejuruan adalah memberikan layanan pendidikan berupa pengetahuan dan keterampilan dasar pada peserta didiknya untuk memulai bekerja sesuai dengan keterampilan utamanya. Berikut ini adalah dasar hukum penyelenggaraan pembelajaran SMK:

1. Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional;
2. Undang-Undang Nomor 14 Tahun 2005 tentang Guru dan Dosen;
3. Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah;
4. Peraturan Pemerintah Nomor 74 Tahun 2008 tentang Guru;
5. Peraturan Pemerintah Nomor 13 Tahun 2015 tentang perubahan kedua atas Peraturan Pemerintah Nomor 19 Tahun 2005 tentang Standar Nasional Pendidikan;
6. Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2010 tentang Perubahan Atas Peraturan Pemerintah Nomor 17 Tahun 2010 Tentang Pengelolaan dan Penyelenggaraan Pendidikan;
7. Peraturan Menteri Pendidikan Nasional Nomor 40 Tahun 2008 Tentang Standar Sarana dan Prasarana untuk Sekolah Menengah Kejuruan Madrasah Aliyah Kejuruan;
8. Peraturan Menteri Pendidikan Nasional Nomor 54 Tahun 2013 tentang Standar Kompetensi Lulusan Pendidikan Dasar dan Menengah;
9. Peraturan Menteri Pendidikan Nasional Nomor 64 Tahun 2013 tentang Standar Isi Pendidikan Dasar dan Menengah;
10. Peraturan Menteri Pendidikan Nasional Nomor 65 Tahun 2013 tentang Standar Proses Pendidikan Dasar dan Menengah;
11. Peraturan Menteri Pendidikan Nasional Nomor 66 Tahun 2013 tentang Standar Penilaian Pendidikan;
12. Peraturan Menteri Pendidikan Nasional Nomor 70 Tahun 2013 Tentang Kerangka Dasar dan Struktur Kurikulum Sekolah Menengah Kejuruan/Madrasah Aliyah Kejuruan;
13. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 81A Tahun 2013 tentang Implementasi Kurikulum;
14. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 103 tahun 2014 tentang Pembelajaran Pendidikan Dasar dan Menengah;
15. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 53 tahun 2015 tentang Penilaian Hasil Belajar Oleh Pendidik dan Satuan Pendidikan pada Pendidikan Dasar dan Menengah;
16. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 57 tahun 2015 tentang Penilaian Hasil Belajar Oleh Pemerintah Melalui Ujian Nasional, dan Penilaian Hasil Belajar oleh Satuan Pendidikan Melalui Ujian Sekolah/Madrasah/Pendidikan Kesetaraan Pada SMP/Mts Atau Yang Sederajat Dan SMA/MA/SMK atau yang Sederajat;
17. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 80 tahun 2015 tentang Petunjuk Teknis dan Pertanggungjawaban Keuangan Dana Bantuan Operasional Sekolah.

Pendidikan menengah kejuruan di Indonesia yang diselenggarakan pada satuan pendidikan Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) telah mengalami perkembangan pesat seiring dengan tuntutan kebutuhan dunia kerja. Dalam Peraturan Menteri Pendidikan Nasional Nomor 70 Tahun 2013 Tentang Kerangka Dasar dan Struktur Kurikulum Sekolah Menengah Kejuruan/Madrasah Aliyah Kejuruan, telah mengklasifikasikan bidang keahlian SMK menjadi 9 bidang, yang dikembangkan menjadi 46 program keahlian dan 128 paket keahlian dengan mengacu pada Spektrum Pendidikan Menengah Keju-

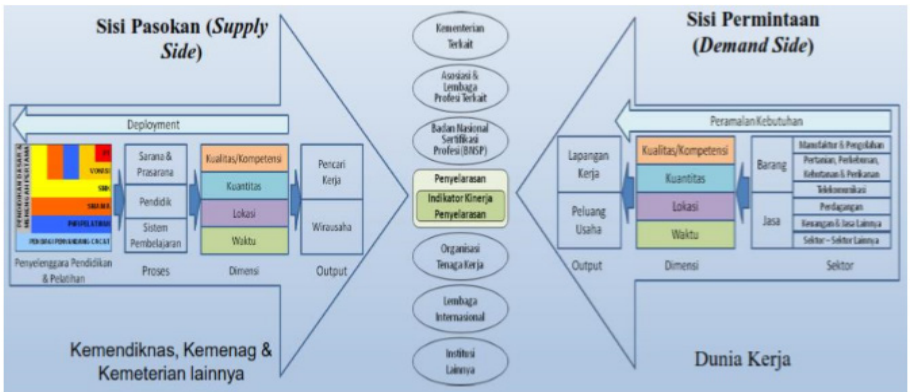
ruan Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, yang dapat dilihat dalam tabel berikut ini:

SPEKTRUM TAHUN 2008 KE 2013						
NO 08	NO 13	BIDANG STUDI/KEAHLIAN	2008		2013	
			JUMLAH PROGRAM STUDI	JUMLAH KOMPETENSI KEAHLIAN	JUMLAH PROGRAM KEAHLIAN	JUMLAH PAKET KEAHLIAN (PEMINATAN)
1	1	TEKNOLOGI DAN REKAYASA	18	66	18	62
2	2	TEKNOLOGI INFORMASI DAN KOMUNIKASI	3	9	3	7
3	3	KESEHATAN	2	6	2	6
4		SENI, KERAJINAN, DAN PARIWISATA	7	22	-	-
	4	SENI RUPA DAN KRIYA (2013)	-	-	2	10
	5	SENI PERTUNJUKAN (2013)	-	-	5	7
	6	PARIWISATA (2013)	-	-	4	7
5	7	AGROBISNIS DAN AGRITEKNOLOGI	7	14	6	16
	8	PERIKANAN DAN KELAUTAN (2013)	-	-	3	8
6	9	BISNIS DAN MANAJEMEN	3	4	3	5
		JUMLAH	40	121	46	128

Tabel 1. Spektrum Pendidikan Menengah Kejuruan

Sembilan bidang keahlian tersebut berdampak pada populasi jumlah SMK di Indonesia yang mengalami peningkatan, baik untuk SMK Negeri maupun SMK Swasta. Sampai dengan awal tahun 2015 jumlah SMK di Indonesia sudah mencapai 12.696 sekolah dengan jumlah siswa mencapai 4,33 juta siswa. Peningkatan populasi jumlah SMK ternyata tidak diikuti dengan pertumbuhan jumlah siswa. Tren dari tahun 2010-2013 menunjukkan tren menurun hampir pada setiap bidang keahlian SMK, kecuali pada bidang keahlian teknologi informasi dan komunikasi. Tren menurun tampak pada hampir semua bidang keahlian, tetapi jumlah penurunan pada bidang keahlian seni kerajinan dan pariwisata tidak mendukung sasaran pembangunan inklusif yang tercantum dalam Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN) 2015-2019.

Dalam RPJMN 2015-2019 pada Bab 6 Agenda Pembangunan Nasional menyebutkan bahwa salah satu agendanya adalah meningkatkan produktivitas rakyat dan daya saing di pasar internasional dengan peningkatan daya saing tenaga kerja. Salah satu daya saing yang dimiliki Indonesia di pasar internasional adalah sektor pariwisata. Indonesia yang merupakan negara kepulauan memiliki banyak sekali wisata alam yang menarik bagi wisatawan baik dalam maupun luar negeri. Keunggulan tersebut harus didukung dengan kesiapan tenaga kerja yang terampil, sehingga dapat mengembangkan potensi ekonomi kreatif di Indonesia. SMK bidang keahlian pariwisata dengan 4 program keahlian yang dimiliki, berperan besar dalam menghasilkan lulusan yang memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam bidang pariwisata. Untuk itu pembelajaran SMK yang bermutu sudah menjadi keharusan, dan salah satu caranya dengan penyaluran pendidikan yang diselenggarakan SMK dengan kebutuhan dunia kerja, seperti digambarkan dalam gambar berikut:



Gambar 1. Grand Design Penyaluran Pendidikan dengan Dunia Kerja

Sumber: Dit. PSMK Tahun 2010-2013

Berdasarkan gambar tersebut, dapat dilihat bahwa sisi pasokan yang dalam hal ini adalah SMK, harus memperhatikan tiga aspek yaitu sarana dan prasarana, pendidik, serta sistem pembelajaran untuk menghasilkan lulusan yang sesuai dengan dunia kerja. Berdasarkan observasi dan wawancara pada beberapa SMK Bidang keahlian pariwisata yang dikhususkan pada program keahlian tata boga, ketersediaan sarana prasarana yang kurang serta ketersediaan ruang praktik dan alat praktik yang tidak up to date dengan dunia kerja masih menjadi kendala yang umumnya dijumpai.

Selain itu dari aspek pendidik, kurangnya jumlah guru produktif pada program keahlian tata boga juga masih menjadi

masalah utama yang dijumpai. Hal lain yang tidak kalah penting dari aspek pendidik adalah kompetensi profesional guru. Guru perlu mengakses pengetahuan baru yang sesuai dengan tuntutan dunia kerja, tetapi berdasarkan hasil observasi awal yang didapatkan adalah sebagian besar guru masih menggunakan materi ajar yang dimiliki saat guru tersebut belajar di perguruan tinggi. Dengan demikian tidak ada dorongan dari dalam diri guru untuk melakukan inovasi terhadap sumber belajar yang digunakan dalam pembelajaran. Aspek selanjutnya adalah sistem pembelajaran yang merupakan kesatuan unsur yang diperlukan dalam pembelajaran, dimulai dari perencanaan pelaksanaan dan penilaian pembelajaran. Selama ini SMK program keahlian tata boga hanya berfokus pada melaksanakan dan menyelesaikan kurikulum saja, bahkan para guru mengeluhkan tugas administrasi yang membutuhkan banyak waktu sehingga perencanaan, pelaksanaan, dan penilaian pembelajaran yang dilakukan oleh guru tidak ada unsur keterbaruannya.

Permasalahan lain dalam aspek sistem pembelajaran adalah belum adanya kerjasama pihak SMK program keahlian tata boga dengan institusi mitra. Intitusi mitra pada SMK Program Keahlian Tata Boga adalah Institusi Jasa Boga seperti lembaga sertifikasi kompetensi, catering, hotel, dan lain-lain. Sertifikasi kompetensi kerja merupakan proses memastikan dan memelihara kompetensi personil, yang dilakukan melalui uji kompetensi dengan mengumpulkan bukti dan membuat penilaian mengacu kepada standar pencapaian yang ditetapkan, sehingga terdapat standarisasi keterampilan lulusan. Selain intitusi mitra tersebut, pada tanggal 20 Januari 2015 Presiden Joko Widodo telah membentuk lembaga baru non kementerian bernama Badan Ekonomi Kreatif (Bekraf) yang bertanggung jawab terhadap perkembangan ekonomi kreatif di Indonesia dan bertugas untuk membantu presiden dalam merumuskan, menetapkan, mengoordinasikan, sinkronisasi kebijakan bidang ekonomi kreatif.

Sasaran utama dari buku ini adalah para guru produktif SMK program keahlian tata boga, agar dapat menerapkan model pembelajaran yang sesuai dengan permintaan pasar dan mengembangkan ekonomi kreatif di Indonesia. Sasaran pendukung dari buku ini adalah seluruh ekosistem pendidikan, yang meliputi: 1) Siswa; 2) Guru; 3) Tenaga kependidikan; 4) Orang tua/wali; 5) Komite sekolah; 6) Alumni; 7) Masyarakat / DuDi; 8) Dinas Pendidikan; 9) Dinas Pariwisata atau dinas terkait.

Dengan mengacu pada fenomena yang telah diuraikan, perlu dirancang suatu model pembelajaran SMK program keahlian tata boga dimulai dari tahap perencanaan, tahap proses, sampai dengan tahap penilaian pembelajaran yang selaras dengan kebutuhan dunia usaha dunia industri tata boga. Selain itu guru SMK program keahlian tata boga juga harus memiliki wawasan tentang kontribusi produk boga bagi pengembangan ekonomi kreatif di Indonesia. Dalam buku ini dilampirkan juga menu makanan pembuka, makanan utama serta makanan penutup yang bercirikan kearifan lokal Kota Surakarta sebagai contoh produk pembelajaran SMK Negeri dan Swasta. Dengan adanya model pembelajaran dan wawasan pengembangan produk bercirikan kearifan lokal dari SMK Program Keahlian Tata Boga, diharapkan buku ini dapat memberikan pengetahuan dan pemahaman bagi guru-guru produktif program keahlian Tata Boga, sehingga dapat dijadikan referensi bagi guru di daerah lain untuk mengembangkan model pembelajaran dan menu makanan dengan ciri kearifan lokal Kota Surakarta.

Model pembelajaran merupakan rencana sistematis yang disusun berdasarkan teori logis, untuk digunakan pengajar sebagai pedoman dalam melakukan proses belajar mengajar. Model pembelajaran memiliki mana yang lebih luas dibandingkan strategi, metode serta teknik mengajar. Joyce dan Weill dalam Arends (2004: 26) menguraikan konsep model pembelajaran, "a teaching model, as you will learn later, has a theoretical basis or philosophy behind it and also encompasses specific teaching steps designed to accomplish desired educational outcomes." (Model pembelajaran terdiri dari teori atau filosofi yang mendasari model tersebut dan juga mencakup langkah-langkah mengajar khusus yang dirancang untuk mencapai tujuan yang diharapkan.) Konsep tersebut menggambarkan model pembelajaran harus dirancang berdasarkan pada teori atau filosofi belajar tertentu, yang didalamnya terdapat strategi, metode, dan teknik mengajar.

Selanjutnya, Arends menegaskan bahwa model pembelajaran memiliki empat sifat yang tidak dimiliki oleh strategi, metode, dan teknik mengajar. Arends (1997: 7) menguraikan keempat sifat model pembelajaran sebagai berikut:

1. A coherent theoretical rationale made explicit by its creators or developers.
2. A point of view about what and how students learn (intended learning outcome).
3. Required teaching behaviors that make the model work.
4. Required classroom structures for bringing about intended outcomes.

Teori tersebut selanjutnya dapat diartikan sebagai berikut: 1) Rasional teoritik logis yang bersifat koheren, yang disusun oleh penciptanya; 2) Hasil pembelajaran yang diharapkan; 3) Perilaku mengajar yang dikehendaki; dan 4) Struktur ruangan kelas yang dikehendaki untuk mencapai hasil yang diharapkan. Model pembelajaran menuntut adanya rasional teoritik logis yang bersifat koheren dari penciptanya, hal ini bertujuan untuk mempermudah pelaksanaan pembelajaran karena telah disusun secara logis, sehingga dapat mencapai hasil pembelajaran yang diharapkan. Perilaku mengajar tertentu juga dituntut dalam model pembelajaran yang perlu disesuaikan dengan karakteristik model pembelajarannya.

Selain itu, model pembelajaran juga memerlukan struktur ruangan kelas sebagai sarana pembelajaran. Struktur ruangan kelas dapat diartikan sebagai lingkungan belajar atau kondisi pembelajaran yang sesuai dengan kondisi yang diinginkan dari model pembelajaran tersebut. Dengan demikian peranan model pembelajaran tidak seperti strategi, metode, dan teknik mengajar yang hanya digunakan sebagai alat untuk menyampaikan materi pelajaran. Model pembelajaran meliputi keseluruhan perangkat pembelajaran untuk membantu pengajar dan siswa dalam melaksanakan proses belajar mengajar, yang selanjutnya dapat dibagi dalam tiga tahapan yaitu: 1) perencanaan pembelajaran; 2) proses pembelajaran; dan 3) penilaian pembelajaran. Selanjutnya buku ini akan menguraikan ketiga tahapan tersebut dalam implementasinya pada pembelajaran SMK Program Keahlian Tata Boga.



# BAB II

Perencanaan Pembelajaran SMK  
Program Keahlian Tata Boga





# PERENCANAAN PEMBELAJARAN SMK PROGRAM KEAHLIAN TATA BOGA

## A. Kurikulum SMK Program Keahlian Tata Boga

Kurikulum merupakan seperangkat rencana dan pengaturan mengenai tujuan, isi, dan bahan pelajaran serta cara yang digunakan sebagai pedoman penyelenggaraan kegiatan pembelajaran untuk mencapai tujuan pendidikan tertentu. Reformasi kurikulum terus dilakukan oleh Pemerintah Indonesia, agar kurikulum yang digunakan oleh setiap satuan pendidikan sesuai dengan kebutuhan dan tuntutan kemajuan zaman. Kurikulum yang berlaku saat ini yaitu Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (KTSP) dan Kurikulum 2013, sebagian SMK Program Keahlian Tata Boga sudah menggunakan Kurikulum 2013 dan yang lainnya menggunakan KTSP. Walaupun demikian, kurikulum apapun yang digunakan oleh satuan pendidikan, tetap memiliki goals yang sama dalam pembelajaran yaitu mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab. Dengan mengacu pada kerangka dasar dan struktur kurikulum SMK, mata pelajaran SMK dikelompokkan dalam 3 kelompok sebagaimana gambar berikut:



Gambar 2. Struktur Kelompok Mata Pelajaran Sekolah Menengah Kejuruan untuk Paket Keahlian Tata Boga

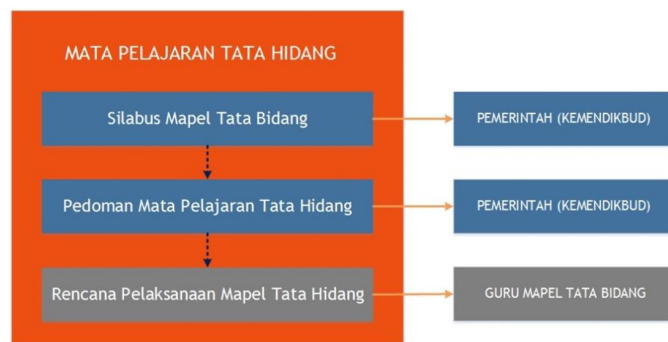
Selanjutnya kelima mata pelajaran paket keahlian tata boga diajarkan pada siswa kelas XI dan XII dengan rincian sebagai berikut:

MATA PELAJARAN		KELAS					
		X		XI		XII	
		1	2	1	2	1	2
C3. Paket Keahlian							
1	Tata Hidang	-	-	5	5	5	5
2	Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental	-	-	7	7	-	-
3	Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	-	-	8	8	6	6
4	Hidangan Kesempatan Khusus Fusion Food	-	-	-	-	8	8
5	Pengelolaan Usaha Boga	-	-	-	-	5	5
TOTAL PAKET KEAHLIAN		-	-	20	20	24	24

Tabel 2. Rincian Mata pelajaran untuk SMK Program Keahlian Tata Boga

Buku ini, dikhususkan pada pembelajaran paket keahlian tata boga, yaitu kelima mata pelajaran yang terdapat pada tabel 2 sebagaimana di atas. Selanjutnya masing-masing mata pelajaran dikembangkan menjadi silabus, pedoman mata pelajaran, dan rencana pelaksanaan pembelajaran.

Silabus merupakan rencana pembelajaran pada suatu mata pelajaran yang mencakup kompetensi inti, kompetensi dasar, materi pembelajaran, kegiatan pembelajaran, penilaian, alokasi waktu dan sumber belajar. Pedoman mata pelajaran merupakan profil utuh mata pelajaran yang berisi latar belakang, karakteristik mata pelajaran, kompetensi inti dan kompetensi dasar mata pelajaran, desain pembelajaran, model pembelajaran, penilaian, media dan sumber belajar, dan peran guru sebagai pengembang budaya sekolah. Silabus dan pedoman mata pelajaran dikembangkan oleh Pemerintah dan/atau Pemerintah Daerah, sebagaimana yang tercantum dalam Permendikbud Nomor 60 Tahun 2014, selanjutnya digunakan acuan oleh guru dalam penyusunan rencana pelaksanaan pembelajaran. Berikut ini adalah gambar alur penyusunan untuk salah satu mata pelajaran paket keahlian tata boga:



Gambar 3. Alur Penyusunan Perangkat Pembelajaran untuk Mata Pelajaran Tata Hidang pada SMK Program Keahlian Tata Boga

Gambar tersebut mendeskripsikan bahwa setiap mata pelajaran harus memiliki silabus, pedoman, dan rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP). Alur penyusunan perangkat pembelajaran pada mata pelajaran tata hidang, merupakan referensi yang dapat digunakan untuk menyusun keempat mata pelajaran paket keahlian lainnya, yaitu Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental, Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia, Hidangan Kesempatan Khusus Fusion Food, dan Pengelolaan Usaha Boga. Kurangnya sosialisasi silabus dan pedoman untuk mata pelajaran kelompok C pada masa transisi dari Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (KTSP) menjadi Kurikulum 2013, mengakibatkan guru untuk mata pelajaran paket keahlian mengalami kesulitan dalam menyusun rencana pelaksanaan pembelajaran. Terlepas dari kurikulum apapun yang digunakan, hendaknya seorang guru mata pelajaran harus memiliki wawasan pedagogik bahwa penyusunan RPP harus mengacu pada silabus dan pedoman mata pelajaran yang bersangkutan.

## B. Kemitraan SMK Program Keahlian Tata Boga dengan DUDI

Kemitraan antara SMK dengan Dunia Usaha/Dunia Industri (DUDI) merupakan suatu keharusan yang harus dijalin untuk menghasilkan siswa SMK terampil sesuai dengan perkembangan zaman. Peran dan fungsi DUDI tidak hanya sebagai tempat pelaksanaan praktik dan magang siswa SMK saja, tetapi harus dioptimalkan dalam memberikan informasi kebutuhan dunia kerja, sehingga sekolah dapat menyusun perencanaan pembelajaran yang selaras dengan kebutuhan dunia kerja.

Untuk SMK Program Keahlian Tata Boga, kemitraan DUDI yang selama ini terjalin adalah dengan pihak hotel, restoran, dan catering. Kerjasama yang terjalin antara lain dalam bentuk penempatan siswa untuk praktik kerja industri, pelaksanaan table manner siswa, dan kehadiran pakar dari pihak DUDI sebagai penguji eksternal dalam pembelajaran praktik. Kemitraan ini perlu dioptimalkan dan dijalin secara berkelanjutan agar pembelajaran yang dilakukan oleh SMK Program Keahlian Tata Boga memiliki link and match dengan tuntutan dunia kerja. Berikut ini adalah desain kemitraan SMK Program Keahlian Tata Boga dengan DUDI, yang dapat dijadikan referensi dalam merencanakan proses pembelajaran:



Gambar 4. Desain Kemitraan yang Berkelanjutan antara SMK Program Keahlian Tata Boga dengan DUDI

Dari gambar tersebut dapat dilihat bahwa kemitraan yang berkelanjutan antara SMK Program Keahlian Tata Boga dengan DUDI dapat menghasilkan program yang mewujudkan perencanaan dan pembelajaran mata pelajaran paket keahlian tata boga yang selaras dengan kebutuhan dunia kerja. Tiga produk kemitraan yang pertama merupakan bentuk kemitraan yang kerap kali belum dapat diwujudkan oleh pihak sekolah, dengan alasan butuh alokasi dana khusus untuk mengundang dan meminta DUDI membina unit produksi. Untuk tiga produk kemitraan berikutnya adalah produk yang selama ini telah dijalin oleh SMK Program Keahlian Tata Boga.

DUDI perlu dilibatkan dalam rapat pengembangan kurikulum SMK Program Keahlian Tata Boga, hal ini diperlukan agar kurikulum yang digunakan sudah sesuai dengan tuntutan dunia kerja. Selain itu, kemitraan dalam pembinaan unit produksi juga perlu dilakukan. Sebagian besar SMK Program Keahlian Tata Boga di Indonesia sudah memiliki unit produksi berupa cafetaria, restoran, dan katering. Selama ini unit produksi yang dimiliki sekolah cenderung hanya digunakan sebagai tempat prakti saja, hanya beberapa sekolah yang memiliki unit produksi yang maju bahkan dapat bersaing di tingkat lokal. Keterlibatan DUDI dalam memberikan variasi produk makanan terkini dan juga tata hidang yang sesuai dengan perkembangan zaman sangat diperlukan untuk mengoptimalkan peran unit produksi SMK Program Keahlian Tata Boga. Kemitraan yang tidak kalah pentingnya antara SMK dengan DUDI adalah program bursa kerja, program ini sangat diperlukan agar lulusan SMK Program Keahlian Tata Boga memiliki tingkat keterterapan yang tinggi sesuai dengan kompetensi keahlian yang dimilikinya.

## C. Perencanaan Pembelajaran SMK Program Keahlian Tata Boga

Dengan mengacu pada silabus dan pedoman mata pelajaran paket keahlian boga serta memperhatikan kemitraan yang terjalin antara sekolah dengan DUDI, maka guru mata pelajaran paket keahlian tata boga akan dapat menyusun RPP untuk mata pelajaran yang diampunya. Selain itu, guru juga harus memiliki wawasan yang up to date tentang RPP yang meliputi 10 prinsip dan 6 unsur RPP itu sendiri.

Sebagian besar guru SMK Program Keahlian Tata Boga mengalami kesulitan dalam menyusun RPP disebabkan karena kurangnya wawasan akan prinsip dan unsur RPP. Kesepuluh prinsip RPP yang dimaksud adalah:

1. Memuat secara utuh kompetensi dasar sikap spiritual, sikap sosial, pengetahuan, dan keterampilan;
2. Dapat dilaksanakan dalam satu atau lebih dari satu kali pertemuan;
3. Memperhatikan perbedaan individual peserta didik;
4. Berpusat pada peserta didik;
5. Berbasis konteks;
6. Berorientasi kekinian;
7. Mengembangkan kemandirian belajar;
8. Memberikan umpan balik dan tindak lanjut pembelajaran;
9. Memiliki keterkaitan dan keterpaduan antarkompetensi dan/atau antarmuatan;
10. Memanfaatkan teknologi informasi dan komunikasi.

Guru SMK Program Keahlian Tata Boga memiliki otoritas penuh dalam mengimplementasikannya dalam RPP. Untuk prinsip nomor 1 sudah tercantum dengan jelas dalam silabus, namun untuk prinsip nomor 2 sampai dengan 10 sifatnya tidak kaku tetapi fleksibel mengikuti karakteristik dari mata pelajaran paket keahlian dan juga tuntutan dunia kerja. Sebagai contoh, untuk RPP mata pelajaran tata akan sangat dimungkinkan mengalami perubahan dari tahun ke tahunnya karena trend penyajian makanan dari tahun ke tahun berbeda, kecuali untuk tata hidang makanan khusus daerah yang memang sudah memiliki patokan tertentu dalam penyajiannya.

Selain kesepuluh prinsip tersebut, guru SMK Program Keahlian Tata Boga juga harus memiliki wawasan akan 6 unsur RPP, yaitu:

1. Identitas sekolah/madrasah, mata pelajaran atau tema, kelas/semester, dan alokasi waktu;
2. Kompetensi Inti, Kompetensi Dasar, dan indikator pencapaian kompetensi;
3. Materi pembelajaran;
4. Kegiatan pembelajaran yang meliputi kegiatan pendahuluan, kegiatan inti, dan kegiatan penutup;
5. Penilaian, pembelajaran remedial, dan pengayaan; dan
6. Media, alat, bahan, dan sumber belajar.

RPP yang disusun guru minimal harus memuat keenam prinsip tersebut. Untuk unsur nomor 1 sampai dengan 3 umumnya guru SMK Program Keahlian Tata Boga tidak mengalami kesulitan untuk mengimplementasikannya ke dalam RPP karena sudah tercantum dalam silabus dan juga pedoman mata pelajaran. Untuk unsur nomor 4 sampai dengan 6, umumnya sebagian besar guru SMK Program Keahlian Tata Boga mengalami kesulitan dalam proses menyusun RPP. Hal ini disebabkan karena sebagian besar guru masih memiliki wawasan yang out of date terhadap kegiatan pembelajaran, penilaian, media, alat, bahan dan sumber belajar. Bahkan tidak sedikit guru yang menggunakan bahan dan sumber belajar yang sama selama puluhan tahun, fenomena semacam ini tentu saja tidak sesuai dengan prinsip penyusunan RPP yang berorientasi kekinian. Dibutuhkan effort lebih dari guru, yang dalam hal ini adalah guru SMK Program Keahlian Tata Boga dalam menyusun RPP yang bermutu.

Uraian mengenai proses penyusunan RPP tersebut, dapat diimplementasikan dalam penyusunan RPP mata pelajaran tata hidang sebagai berikut.



Gambar 5. Proses Menyusun RPP bagi Guru Mata Pelajaran Tata Hidang

# BAB III

Proses Pembelajaran SMK  
Program Keahlian Tata Boga



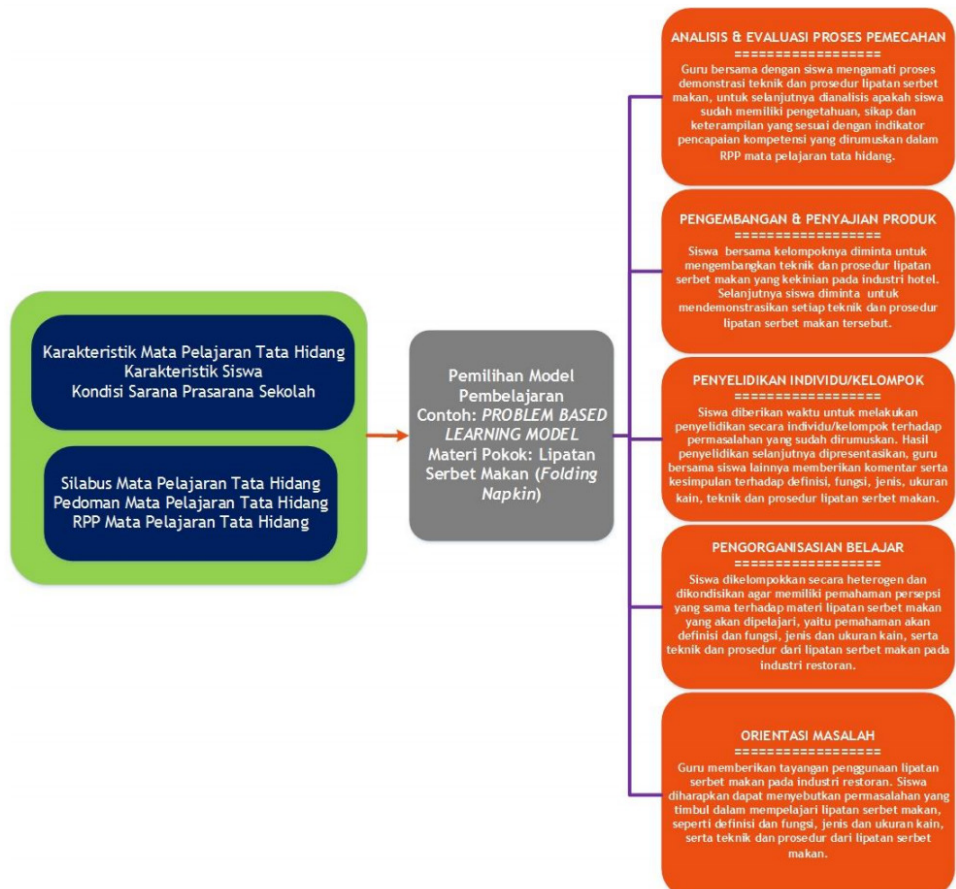
# PROSES PEMBELAJARAN SMK PROGRAM KEAHLIAN TATA BOGA

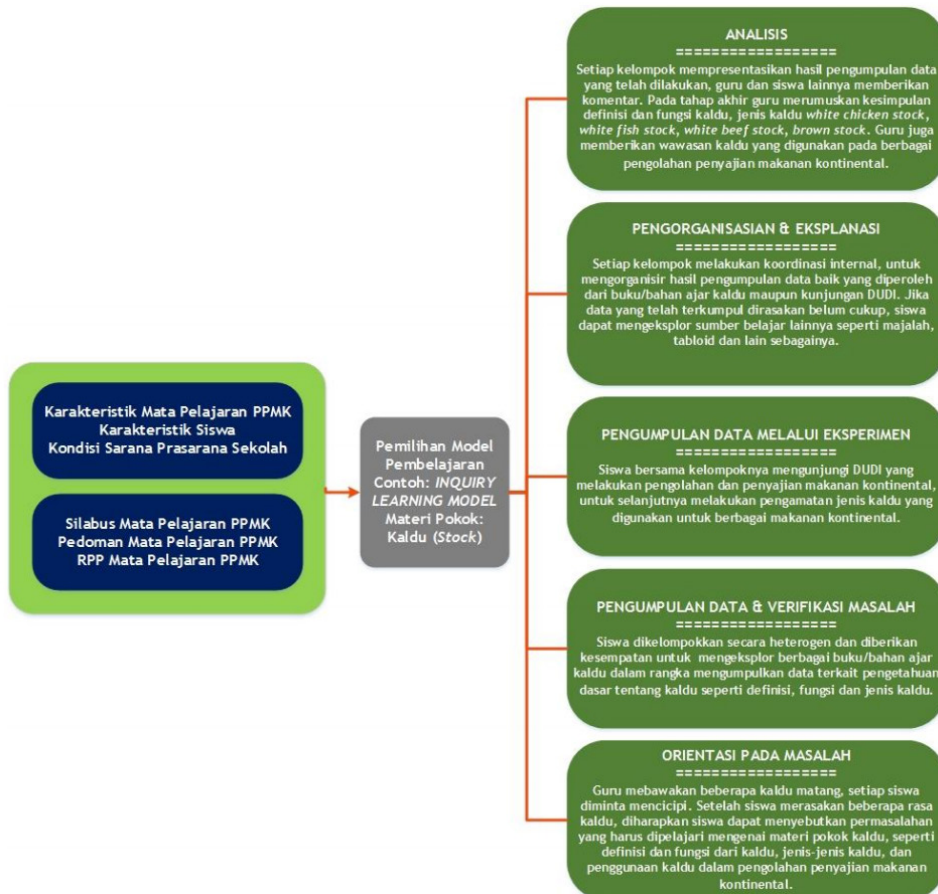
Pembelajaran secara umum dapat diartikan sebagai interaksi antara peserta didik dengan pendidik, sumber belajar, dan peserta didik lainnya dalam suatu lingkungan belajar, untuk menghasilkan perubahan perilaku yang meliputi pengetahuan, sikap, dan keterampilan. Dasar penyelenggaraan pembelajaran adalah RPP yang sudah disusun oleh guru, dengan menggunakan pendekatan pembelajaran. Pendekatan pembelajaran merupakan cara pandang pendidik yang digunakan untuk menciptakan lingkungan pembelajaran yang memungkinkan terjadinya proses pembelajaran dan tercapainya kompetensi yang ditentukan. Dengan mengacu pada Permendikbud yang berlaku saat ini, yaitu Permendikbud Nomor 103 Tahun 2014 tentang Pembelajaran Pada Pendidikan Dasar dan Menengah, pendekatan yang digunakan adalah pendekatan pembelajaran saintifik yaitu pengorganisasian pengalaman belajar dengan urutan logis meliputi proses pembelajaran sebagai berikut:

1. Mengamati;
2. Menanya;
3. Mengumpulkan informasi/mencoba;
4. Menalar/mengasosiasi; dan
5. Mengomunikasikan.

Dalam pelaksanaannya pendekatan pembelajaran saintifik menggunakan beberapa model pembelajaran inovatif, antara lain discovery learning model (model pembelajaran), project based learning model, problem based learning model, inquiry learning model, problem solving learning model, dan production based training model. Setiap model pembelajaran memiliki konsep dan juga sintaks dengan ciri khas tersendiri, sehingga dibutuhkan kompetensi pedagogik guru dalam pemilihan model pembelajaran yang sesuai dengan karakteristik mata pelajaran yang diampunya. Untuk pembelajaran paket keahlian tata boga yang sebagian proses pembelajarannya berisikan materi teori dan praktik, sangat cocok jika diterapkan pendekatan saintifik. Berikut ini adalah alur proses yang dapat dijadikan referensi guru dalam mendesain model pembelajaran dengan pendekatan saintifik pada mata pelajaran pada paket keahlian tata boga:

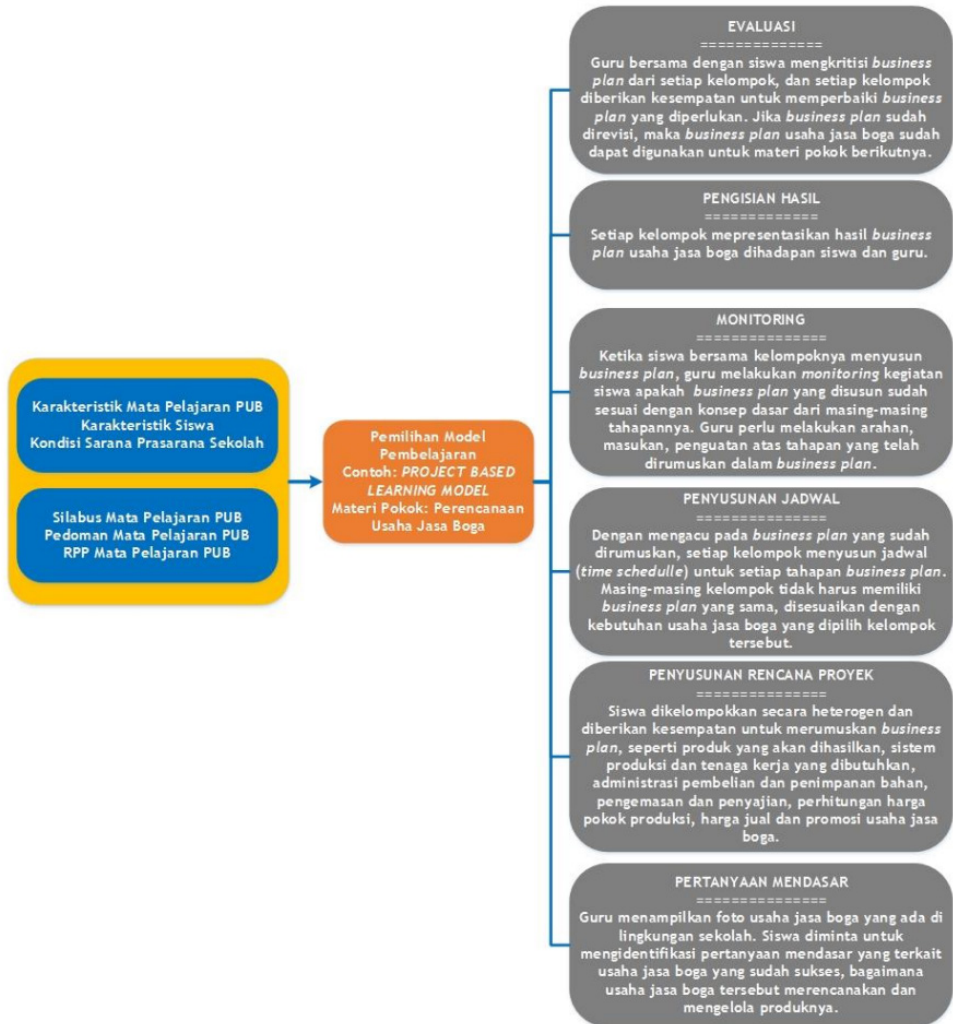
Gambar 6. Desain Pembelajaran pada Mata Pelajaran Tata Hidang dengan Problem Based Learning Model





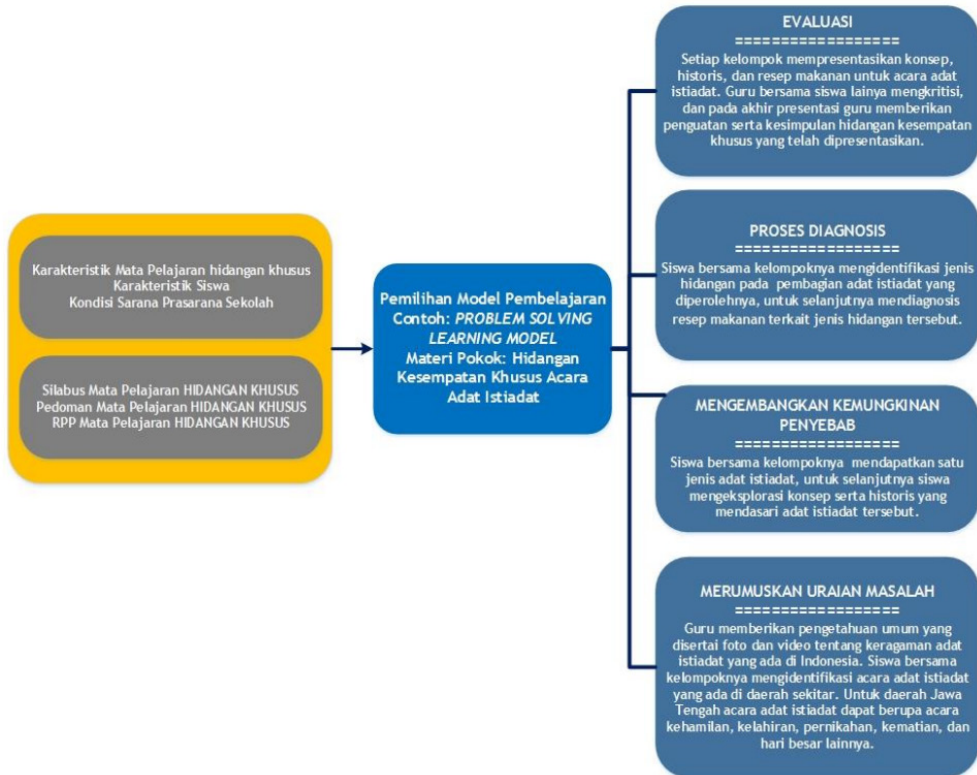
Gambar 7. Desain Pembelajaran pada Mata Pelajaran PPMK dengan Inquiry Learning Model



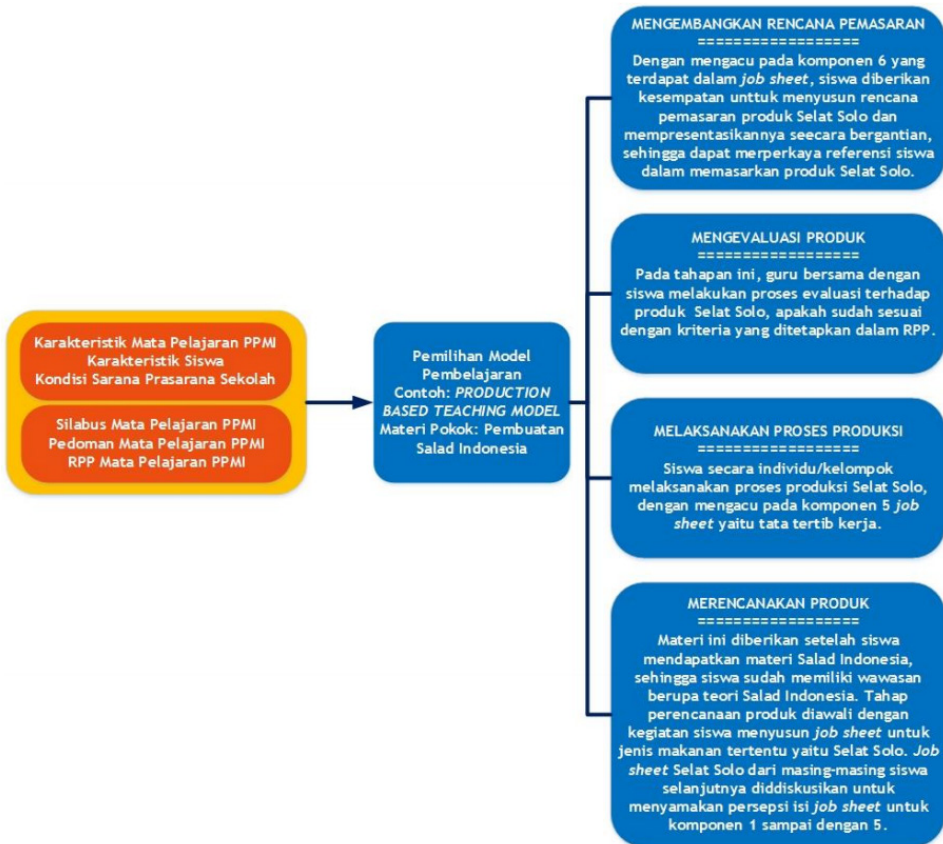


Gambar 8. Desain Pembelajaran pada Mata Pelajaran Perencanaan Usaha Jasa Boga dengan Project Based Learning Model





Gambar 9. Desain Pembelajaran pada Mata Pelajaran Hidangan Khusus Fusion Food dengan Problem Solving Learning Model



Gambar 10. Desain Pembelajaran pada Mata Pelajaran PPMI dengan *Production Based Teaching Model*

Untuk materi pokok yang memerlukan keterampilan praktik, diperlukan alat bantu berupa job sheet yang berfungsi sebagai pedoman dalam melaksanakan praktik. Berikut ini adalah contoh kerangka job sheet yang harus disusun oleh siswa, sebagai dasar atau acuan dalam melakukan pembelajaran PPMI pada materi pokok pembuatan Selat Indonesia:

**JOB SHEET**

Program Keahlian : Tata Boga

Paket Keahlian : Jasa Boga

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia

Materi Pokok : Pembuatan Salad Indonesia

Nama Masakan : Selat Solo

1. Hari/Tanggal : .....

2. Resep Standar : .....

3. Perencanaan Daftar Belanja : .....

4. Perencanaan Alat : .....

5. Tata Tertib Kerja : .....

6. Kalkulasi Harga : .....

Surakarta, Tanggal, Bulan, Tahun

Disusun Oleh,

Nama Siswa

NIS

Gambar 11. Contoh Kerangka Job Sheet untuk Mata Pelajaran PPMI untuk Materi Pokok Pembuatan Salad Indonesia

Dengan mengacu pada gambar desain pembelajaran yang telah ditampilkan, dapat diketahui bahwa inti kegiatan dari pendekatan saintifik berupa mengamati, menanya, mengumpulkan informasi, menalar, dan mengomunikasikan sudah terlaksana dalam tahapan model pembelajaran inovatif yang digunakan. Guru mata pelajaran paket keahlian tata boga di-tuntut mengembangkan kreatifitasnya untuk medesain pembelajaran yang inovatif, kreatif dan menyenangkan bagi siswa.

# BAB IV

Penilaian Pembelajaran SMK  
Program Keahlian Tata Boga



# PENILAIAN PEMBELAJARAN SMK PROGRAM KEAHLIAN TATA BOGA

Penilaian dan pembelajaran merupakan suatu kesatuan yang saling berintegrasi dari awal sampai dengan akhir pembelajaran. Penilaian merupakan proses pengumpulan dan pengolahan informasi untuk menentukan pencapaian hasil belajar peserta didik. Definisi mengenai penilaian dikemukakan oleh Nitko dan Brookhart (2007: 14), yang mengemukakan bahwa "assessment is a process for obtaining information that is used to make decisions about students, curricula and programs, and educational policy." Teori tersebut dapat diartikan bahwa penilaian merupakan proses untuk mendapatkan informasi yang dapat digunakan untuk membuat keputusan mengenai siswa, program dan kurikulum, serta kebijakan bidang pendidikan. Dengan demikian penilaian memiliki definisi yang sangat luas, tidak hanya terbatas pada menghasilkan informasi mengenai kondisi siswa selama dan setelah pembelajaran, tetapi juga menghasilkan informasi yang dapat digunakan sebagai masukan untuk kurikulum dan kebijakan pendidikan.

Penilaian seringkali disamakan dengan tes dan pengukuran. Linn dan Gronlund (2000: 32) secara lebih rinci mengemukakan bahwa:

- Assessment* : any of variety procedures used to obtain information about student performance. Includes traditional paper and pencil tests as well as extended responses (e.g. essays) and performances of authentic tasks (e.g. laboratory experiments).
- Test* : an instrument or systematic procedure for measuring a sample of behavior by posing a set of questions in a uniform manner.
- Measurement* : the process of obtaining a numerical description of the degree to which an individual possesses a particular characteristic.

Teori tersebut dapat diartikan sebagai berikut, penilaian adalah keanekaragaman prosedur yang digunakan untuk mendapatkan informasi tentang kinerja siswa. Termasuk tes tradisional yang menggunakan pensil dan kertas seperti uraian, serta kinerja dari tugas-tugas autentik seperti pengalaman laboratorium. Tes adalah alat atau prosedur sistematis untuk mengukur perilaku sampel, dengan menampilkan sejumlah pertanyaan dalam cara yang sama. Pengukuran adalah proses mendapatkan gambaran menurut urutan angka dan tingkatan, untuk mendapatkan karakteristik khusus individual.

Dari terminologi tersebut dapat diketahui bahwa penilaian memiliki konsep yang lebih luas dari tes dan pengukuran. Penilaian berisikan berbagai macam kegiatan untuk mengetahui kinerja siswa. Kegiatan-kegiatan yang dilakukan dalam penilaian dapat berupa tes dan juga tugas-tugas yang diberikan kepada siswa. Tes dan tugas yang diberikan kepada siswa selanjutnya diukur sesuai dengan angka dan tingkatan yang telah ditentukan. Berdasarkan uraian tersebut dapat diketahui bahwa tes dan pengukuran merupakan kegiatan yang termasuk ke dalam penilaian.

Penilaian selama dan setelah pembelajaran harus dilakukan secara fokus dan terancang dengan baik. Nitko dan Brookhart (2007: 14) menguraikan guidelines for selecting and using classroom assessments sebagai berikut:

1. *Being clear about the learning targets.*
2. *Matching the assessment techniques to the learning target.*
3. *Serving the needs of learners.*
4. *Using multiple indicators of achievement.*
5. *Recognizing the limitations of each technique.*

Panduan untuk memilih dan menggunakan penilaian dalam kelas: 1) Jelas mengenai target pembelajaran; 2) Menyesuaikan teknik penilaian yang dipilih dengan target pembelajaran; 3) Menyajikan kebutuhan yang diperlukan pembelajar; 4) Menggunakan berbagai indikator sebagai pencapaian; 5) Mengenalkan keterbatasan dari masing-masing teknik. Penilaian memerlukan beberapa panduan.

Penilaian harus berisikan target pembelajaran yang akan dinilai, sehingga informasi yang dihasilkan mencakup keseluruhan pengetahuan dan pemahaman siswa terhadap pembelajaran yang telah dilakukan. Penilaian menggunakan teknik penilaian yang sesuai dengan target pembelajaran yang akan dinilai. Pengajar seringkali menggunakan teknik penilaian yang tidak tepat dengan kemampuan siswa yang akan diukur. Selain itu penilaian juga harus memiliki berbagai indikator untuk mengukur sejauh mana penilaian tersebut mencapai target pembelajaran. Panduan yang terakhir dalam melakukan penilaian adalah dapat mengetahui keterbatasan dari masing-masing teknik penilaian, sehingga pengajar dapat memilih teknik penilaian yang sesuai dengan pembelajaran yang dilakukan. Penilaian akan menghasilkan informasi menyeluruh tentang pengetahuan dan pemahaman siswa. Dengan demikian aspek kognitif, afektif, dan psikomotor siswa dapat diketahui dengan melakukan penilaian.

Pembelajaran di SMK yang diselenggarakan dengan menggunakan pendekatan saintifik, merupakan pembelajaran yang berisikan kegiatan mengamati, menanya, mengumpulkan informasi, mengasosiasi, dan mengomunikasikan yang selanjutnya dikenal dengan aktivitas 5M. Untuk itu penilaian yang dilakukan haruslah dapat menghimpun seluruh aktivitas 5M pada pembelajaran saintifik. Berdasarkan pihak penyelenggara penilaian, penilaian untuk SMK dapat diklasifikasikan sebagai berikut:

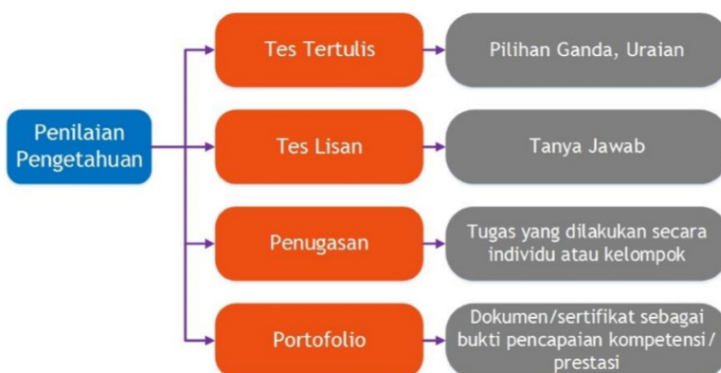


Gambar 12. Klasifikasi Penilaian di SMK Berdasarkan Pihak Penyelenggara

Penilaian yang akan diuraikan dalam buku pedoman model pembelajaran SMK Program Keahlian Tata Boga ini adalah penilaian yang dilakukan oleh guru dalam mata pelajaran paket keahlian tata boga. Penilaian Hasil Belajar oleh guru adalah proses pengumpulan informasi/data tentang capaian pembelajaran siswa dalam tiga aspek yaitu pengetahuan, sikap, dan keterampilan yang dilakukan secara terencana dan sistematis yang dilakukan untuk memantau proses, kemajuan belajar, dan perbaikan hasil belajar melalui penugasan dan evaluasi hasil belajar.

## A. Penilaian Pengetahuan untuk SMK Program Keahlian Tata Boga

Penilaian kompetensi pengetahuan dimaksudkan untuk mengukur ketercapaian aspek kemampuan pada Taksonomi Bloom yaitu pengetahuan, pemahaman, penerapan, analisis, sintesis, dan evaluasi/mencipta yang terdapat pada setiap Kompetensi Dasar (KD) yang ada dalam mata pelajaran paket keahlian tata boga. Dalam merancang suatu penilaian yang dijadikan acuan adalah silabus dan pedoman mata pelajaran, untuk selanjutnya dikembangkan dalam kisi-kisi dan rubrik penilaian. Kisi-kisi merupakan matriks yang digunakan sebagai acuan menulis soal. Rubrik merupakan daftar kriteria yang menunjukkan kinerja dan aspek atau konsep yang akan dinilai, serta gradasi mutu untuk jawaban dimulai dari tingkat terendah sampai dengan sempurna. Berikut ini adalah alternatif teknik penilaian yang dapat digunakan pada aspek pengetahuan:



Gambar 13. Teknik Penilaian untuk Aspek Pengetahuan

Gambar tersebut memberikan alternatif teknik penilaian untuk aspek pengetahuan. Tidak semua KD dalam mata pelajaran yang sama, dapat menggunakan teknik penilaian yang sama. Guru diharapkan mampu mengidentifikasi setiap KD dan/atau materi pembelajaran untuk selanjutnya memilih teknik penilaian yang sesuai dengan karakteristik kompetensi yang akan dinilai. Berikut ini contoh kisi-kisi dan rubrik untuk mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental (PPMK) pada paket keahlian tata boga:

**KISI-KISI TES TERTULIS**

Nama Sekolah : SMK .....  
 Kelas/Semester : XI/1  
 Tahun Pelajaran : 2016/2017  
 Program Keahlian : Tata Boga  
 Paket Keahlian : Tata Boga  
 Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental (PPMK)  
 Materi Pokok : Kaldu (stock)

KOMPETENSI DASAR (KD)	MATERI	INDIKATOR	NO SOAL	TEKNIK PENILAIAN
Menganalisis kaldu (stock)	Kaldu (stock)	Mendeskripsikan pengertian kaldu (stock)	1	Uraian
		Mengklasifikasikan jenis-jenis kaldu (stock)	2	Uraian
		Mengidentifikasi bahan dan alat dari setiap jenis kaldu (stock)	3	Uraian
		Mengidentifikasi cara pembuatan setiap jenis kaldu (stock)	4	Uraian
		Mengidentifikasi kriteria hasil dan penyimpanan kaldu (stock)	5	Uraian

**RUBRIK TES TERTULIS**

Nama Sekolah : SMK .....  
 Kelas/Semester : XI/1  
 Tahun Pelajaran : 2016/2017  
 Program Keahlian : Tata Boga  
 Paket Keahlian : Tata Boga  
 Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental (PPMK)  
 Materi Pokok : Kaldu (stock)

**SOAL:**

Sebutkanlah jenis kaldu (stock) yang diperlukan dalam pengolahan dan penyajian makanan kontinental!!

**JAWABAN:**

*white chicken stock, white fish stock, white beef stock, brown stock*

**PEDOMAN PENSKORAN:**

Siswa mendapatkan skor 10 jika dapat menyebutkan 4 jenis kaldu (stock)  
 Siswa mendapatkan skor 7.5 jika dapat menyebutkan 3 jenis kaldu (stock)  
 Siswa mendapatkan skor 5 jika dapat menyebutkan 2 jenis kaldu (stock)  
 Siswa mendapatkan skor 2.5 jika dapat menyebutkan 1 jenis kaldu (stock)

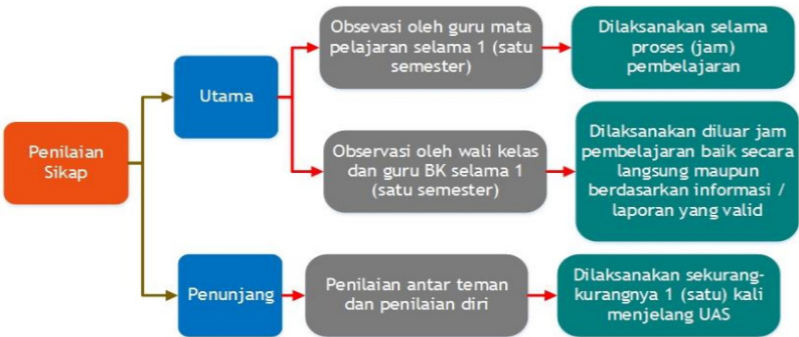
Gambar 14. Contoh Kisi-Kisi dan Rubrik dengan Teknik Penilaian Tes Tertulis untuk Materi Pokok Kaldu (stock) pada Mata Pelajaran PPMK

Gambar tersebut adalah salah satu alternatif dalam proses menyusun penilaian pada mata pelajaran PPMK. Untuk dapat menyelenggarakan penilaian yang baik, guru harus memiliki wawasan konsep penilaian, dan juga kreativitas dalam menyusun kisi-kisi dan rubrik, agar dapat menghasilkan informasi sesungguhnya yang mencerminkan kemampuan siswa dalam menguasai konsep pengetahuan suatu mata pelajaran khususnya mata pelajaran paket keahlian tata boga



B. Penilaian Sikap untuk SMK Program Keahlian Tata Boga

Penilaian sikap adalah kegiatan untuk mengetahui kecenderungan perilaku spiritual dan sosial siswa dalam kehidupan sehari-hari di dalam dan di luar kelas sebagai hasil pendidikan. Acuan penilaian sikap adalah butir-butir nilai sikap dalam KD dari KI-1 dan KI-2 yang terintegrasi pada setiap pembelajaran KD dari KI-3 dan KI-4. Penilaian sikap memiliki karakteristik yang berbeda dengan penilaian pengetahuan dan keterampilan, sehingga teknik penilaian yang digunakan juga berbeda yang dapat digambarkan sebagai berikut:



Gambar 15. Teknik Penilaian untuk Aspek Sikap

Penilaian sikap yang dimaksud dalam buku pedoman ini adalah penilaian sikap utama yang dilakukan oleh guru mata pelajaran paket keahlian tata boga. Dalam pelaksanaan penilaian sikap diasumsikan setiap siswa memiliki perilaku yang baik. Perilaku sangat baik atau kurang baik yang dijumpai selama proses pembelajaran dicatat dan dimasukkan ke dalam jurnal guru, yang dapat dicontohkan sebagai berikut:

JURNAL PENILAIAN SIKAP SPIRITUAL				
Nama Sekolah : SMK .....				
Kelas/Semester : XI/1				
Tahun Pelajaran : 2015/2016				
Program Keahlian : Tata Boga				
Paket Keahlian : Tata Boga				
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental (PPMK)				
NO	WAKTU	NAMA SISWA	CATATAN PERILAKU	BUTIR SIKAP
1	06/10/15	Mega Devita	Mengganggu temannya yang sedang berdoa di awal pembelajaran	Ketaqwaan
2	09/10/15	Anton Sudibyo	Tidak mengikuti ibadah	Ketaqwaan
3	15/10/15	Alya Ramdhani	Mengajak temannya untuk berdoa sebelum memulai pelaksanaan praktik	Ketaqwaan

Gambar 16. Contoh Jurnal Penilaian Sikap Spiritual



## JURNAL PENILAIAN SIKAP SOSIAL

Nama Sekolah : SMK .....  
 Kelas/Semester : XI/1  
 Tahun Pelajaran : 2015/2016  
 Program Keahlian : Tata Boga  
 Paket Keahlian : Tata Boga  
 Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental (PPMK)

NO	WAKTU	NAMA SISWA	CATATAN PERILAKU	BUTIR SIKAP
1	06/10/15	Mega Devita	Terlambat mengikuti upacara kemerdekaan Republik Indonesia 17 Agustus	Kedisiplinan
2	09/10/15	Anton Sudibyo	Berbohong tidak membawa tugas	Kejujuran
3	15/10/15	Alya Ramdhani	Tidak mengerjakan tugas kelompok	Tanggungjawab

Gambar 17. Contoh Jurnal Penilaian Sikap Sosial

### C. Penilaian Keterampilan untuk SMK Program Keahlian Tata Boga

Penilaian keterampilan adalah suatu penilaian yang dilakukan oleh guru untuk mengetahui kemampuan atau keterampilan peserta didik dalam melakukan unjuk kerja/praktik keahlian tertentu. Dalam pelaksanaannya, penilaian keterampilan dapat dilakukan dengan teknik berikut ini:



Gambar 18. Teknik Penilaian untuk Aspek Keterampilan

Penilaian keterampilan yang akan dicontohkan dalam buku pedoman ini adalah penilaian keterampilan dengan menggunakan teknik proyek untuk mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia (PPMI). Sama dengan penilaian dengan teknik tes tertulis yang telah diuraikan sebelumnya, penilaian proyek juga membutuhkan kisi-kisi dan rubrik sebagai pedoman untuk mengembangkan dan mengukur proyek yang dikerjakan.

<b>KISI-KISI TUGAS PROYEK</b>			
Nama Sekolah : SMK ..... Kelas/Semester : XII/1 Tahun Pelajaran : 2015/2016 Program Keahlian : Tata Boga Paket Keahlian : Tata Boga Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia (PPMI)			
KOMPETENSI DASAR (KD)	MATERI POKOK	INDIKATOR	TEKNIK PENILAIAN
Membuat dan menyajikan makanan Indonesia	Masakan Indonesia	1. Membuat hidangan Indonesia 2. Menyajikan hidangan Indonesia khas daerah dengan gaya modern 3. Mempresentasikan hasil masakannya dalam bahasa Indonesia dan bahasa asing	Proyek

<b>TUGAS PROYEK</b>
<p>Buatlah kreasi hidangan utama masakan minang dengan konsep modern dengan memperhatikan hal berikut ini:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pilihlah hidangan utama masakan minang yang telah diketahui dengan luas;</li> <li>2. Kreasikan resep dan cara pembuatannya dengan baik;</li> <li>3. Pastikan bahan-bahan dalam kondisi baik;</li> <li>4. Sajikan dengan presentasi yang baik;</li> <li>5. Laporkan dalam bentuk tertulis dilengkapi dengan foto hidangan;</li> <li>6. Sampaikan sajian kepada guru atau penilai cita rasa untuk dinilai bersama dengan penyerahan laporan;</li> <li>7. Penyampaian hidangan yang menggunakan bahasa inggris akan mendapatkan nilai maksimal;</li> <li>8. Sebaiknya hidangan dibuat tidak lama sebelum dilaporkan untuk menjaga kesegaran hidangan;</li> <li>9. Laporan dan hidangan disampaikan kepada guru paling lambat 2 minggu.</li> </ol>

Gambar 19. Contoh Kisi-Kisi dengan Teknik Penilaian Tugas Proyek untuk Materi Pokok Masakan Indonesia pada Mata Pelajaran PPMI

<b>KISI-KISI TUGAS PROYEK</b>			
Nama Sekolah : SMK ..... Kelas/Semester : XII/1 Tahun Pelajaran : 2015/2016 Program Keahlian : Tata Boga Paket Keahlian : Tata Boga Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia (PPMI)			
KOMPETENSI DASAR (KD)	MATERI POKOK	INDIKATOR	TEKNIK PENILAIAN
Membuat dan menyajikan makanan Indonesia	Masakan Indonesia	1. Membuat hidangan Indonesia 2. Menyajikan hidangan Indonesia khas daerah dengan gaya modern 3. Mempresentasikan hasil masakannya dalam bahasa Indonesia dan bahasa asing	Proyek

<b>TUGAS PROYEK</b>
Buatlah kreasi hidangan utama masakan minang dengan konsep modern dengan memperhatikan hal berikut ini: 1. Pilihlah hidangan utama masakan minang yang telah diketahui dengan luas; 2. Kreasikan resep dan cara pembuatannya dengan baik; 3. Pastikan bahan-bahan dalam kondisi baik; 4. Sajikan dengan presentasi yang baik; 5. Laporkan dalam bentuk tertulis dilengkapi dengan foto hidangan; 6. Sampaikan sajian kepada guru atau penilai cita rasa untuk dinilai bersama dengan penyerahan laporan; 7. Penyampaian hidangan yang menggunakan bahasa inggris akan mendapatkan nilai maksimal; 8. Sebaiknya hidangan dibuat tidak lama sebelum dilaporkan untuk menjaga kesegaran hidangan; 9. Laporan dan hidangan disampaikan kepada guru paling lambat 2 minggu.

Gambar 20. Contoh Rubrik dengan Teknik Penilaian Tugas Proyek untuk Materi Pokok Masakan Indonesia pada Mata Pelajaran PPMI

Uraian dan beberapa gambar di atas adalah beberapa contoh penggunaan teknik penilaian untuk menilai pengetahuan, sikap dan keterampilan peserta didik pada mata pelajaran paket keahlian tata boga. Diperlukan kompetensi pedagogik guru yang cukup untuk merancang dan melakukan suatu penilaian pembelajaran. Harapan dari uraian penilaian pembelajaran pada buku pedoman ini adalah dapat memberikan referensi dan alternatif bagi guru pengampu mata pelajaran paket keahlian tata boga.

# BAB V

Kontribusi SMK  
Program Keahlian Tata Boga  
untuk Ekonomi Kreatif



# KONTRIBUSI SMK PROGRAM KEAHLIAN TATA BOGA UNTUK EKONOMI KREATIF

Ulasan pada bab sebelumnya menekankan pada pengoptimalisasian peran SMK dalam menghasilkan lulusan yang selaras dengan kebutuhan dunia kerja dan dunia industri. Selain itu dirasakan perlu menambah wawasan bagi para ekosistem SMK, bahwa SMK tidak hanya sebagai penyelenggara pendidikan vokasi yang dijadikan pemasok tenaga kerja. Dengan model pembelajaran meliputi perencanaan, proses, dan penilaian pembelajaran yang sudah dirancang sedemikian rupa pada mata pelajaran paket keahlian, ditambah dengan wawasan kewirausahaan diharapkan lulusan SMK juga dapat menghasilkan ide dan produk kreatif sesuai dengan perkembangan zaman.

Penyedia jasa transportasi online adalah contoh dari ide kreatif yang sesuai dengan perkembangan zaman. Diawali dari keterbatasan jasa transportasi yang dipadukan dengan kemajuan teknologi, maka muncul ide kreatif untuk menyediakan jasa transportasi online. Pemilik perusahaan tidak perlu mengeluarkan uang untuk membeli kendaraan mobil atau motor seperti perusahaan transportasi konvensional, tetapi cukup dengan merancang aplikasi dan mendesain sistem kerja transportasi online maka sudah dapat memiliki kurang lebih 200.000 karyawan untuk melayani konsumen yang tersebar lebih dari 10 Kota di Indonesia.

Ide kreatif saja tidak cukup untuk dapat bersaing pada era Masyarakat Ekonomi ASEAN (MEA), diperlukan inovasi untuk menghasilkan produk yang kreatif. Gojek sebagai salah satu jasa transportasi online, yang semula hanya menyediakan jasa transportasi angkutan umum dengan kendaraan motor untuk saat ini telah mengembangkan produknya menjadi 12 produk jasa sebagaimana digambarkan pada gambar berikut:



Gambar 21. Pengembangan Produk Kreatif dari Perusahaan GO-JEK

Dengan melihat fenomena tersebut, guru SMK Program Keahlian Tata Boga dapat menjadikannya referensi dalam menggali serta menghasilkan ide dan produk kreatif dari pembelajaran yang dilakukan. Mata pelajaran pengelolaan usaha boga yang diberikan pada kelas XII sebetulnya merupakan wahana munculnya ide dan produk kreatif siswa SMK Program Keahlian Tata Boga, tetapi berdasarkan observasi di beberapa SMK Negeri dan Swasta di Kota Surakarta pembelajaran pengelolaan usaha boga belum optimal. Hal tersebut disebabkan karena sumber belajar yang digunakan hanya menggunakan modul dan bahan ajar cetak edisi lama dan belum disesuaikan dengan perkembangan zaman saat ini. Jika siswa siswi lulusan SMK Program Keahlian Tata Boga dapat menciptakan ide dan produk kreatif, maka SMK tidak hanya berkontribusi sebagai pemasok tenaga kerja saja tetapi juga berkontribusi dalam mewujudkan industri kreatif di daerahnya yang pada akhirnya akan mengembangkan ekonomi kreatif di Indonesia.

Presiden Republik Indonesia telah memberikan perhatian khusus bagi pengembangan ekonomi kreatif di Indonesia. Pada tanggal 20 Januari 2015, Presiden telah membentuk Lembaga Baru Non Kementerian yang bernama Badan Ekonomi Kreatif (Bekraf) yang bertugas membantu presiden dalam merumuskan, menetapkan, mengoordinasikan, dan

sinkronisasi kebijakan di bidang ekonomi kreatif. Selanjutnya Bekraf (2016: 1) memiliki fungsi sebagai berikut:

1. Perumusan, penetapan, dan pelaksanaan kebijakan di bidang ekonomi kreatif
2. Perancangan dan pelaksanaan program di bidang ekonomi kreatif.
3. Pelaksanaan koordinasi dan sinkronisasi perencanaan dan pelaksanaan kebijakan dan program di bidang ekonomi kreatif.
4. Pemberian bimbingan teknis dan supervisi atas pelaksanaan kebijakan dan program di bidang ekonomi kreatif.
5. Pelaksanaan pembinaan dan pemberian dukungan kepada semua pemangku kepentingan di bidang ekonomi kreatif.
6. Pelaksanaan komunikasi dan koordinasi dengan Lembaga Negara, Kementerian, Lembaga Pemerintah Non Kementerian, Pemerintah Daerah, dan pihak lain yang terkait.
7. Pelaksanaan fungsi lain yang ditugaskan Presiden yang terkait dengan ekonomi kreatif.

Untuk menjalankan tugas dan fungsi tersebut, Kepala Bekraf dibantu oleh 6 Deputi yang memiliki konsentrasi yang berbeda. Deputi yang berkaitan langsung dengan pembelajaran SMK Program Keahlian Tata Boga adalah Deputi Riset, Edukasi dan Pengembangan. Dirasakan perlu dijalin kerjasama antara Bekraf dengan SMK Program Keahlian Tata Boga, agar dapat mengedukasi guru dan siswa SMK Program Keahlian Tata Boga dalam menciptakan ide dan produk kreatif dari pembelajaran boga.

Buku ini menyajikan model pembelajaran untuk SMK Program Keahlian Tata Boga, yang dimulai dari perencanaan, proses, dan penilaian pembelajaran. Pembelajaran yang dimaksud adalah pembelajaran pada paket keahlian tata boga yang terdiri dari lima mata pelajaran, yaitu: 1) Mata Pelajaran Tata Hidang; 2) Mata Pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia (PPMI); 3) Mata Pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental (PPMK); 4) Mata Pelajaran Hidangan Kesempatan Khusus, Fusion Food; 5) Mata Pelajaran Pengelolaan Usaha Boga.

Untuk tahapan perencanaan pembelajaran, buku pedoman ini telah menampilkan alur penyusunan RPP untuk mata pelajaran paket keahlian tata boga, yang mengacu pada silabus dan pedoman mata pelajaran. Untuk tahapan proses pembelajaran, telah disajikan beberapa alternatif implementasi model pembelajaran inovatif dengan pendekatan pembelajaran saintifik pada setiap mata pelajaran paket keahlian tata boga. Untuk tahapan penilaian, telah ditampilkan beberapa instrumen yang dapat digunakan untuk menilai pengetahuan, sikap dan keterampilan peserta didik pada mata pelajaran paket keahlian tata boga.

Dalam buku ini dilampirkan juga menu makanan pembuka, makanan utama serta makanan penutup yang bercirikan kearifan lokal Kota Surakarta sebagai contoh produk pembelajaran SMK Negeri dan Swasta di Surakarta. Dengan adanya model pembelajaran dan wawasan pengembangan produk bercirikan kearifan lokal dari SMK Program Keahlian Tata Boga, diharapkan buku ini dapat dijadikan referensi bagi guru di daerah lain untuk menerapkan serta mengembangkan model pembelajaran dan menu makanan, baik yang bercirikan kearifan lokal Kota Surakarta maupun yang bercirikan kearifan lokal daerahnya.

# DAFTAR PUSTAKA

*Arends, Richard I. 1997. Classroom Instruction and Management. New York: McGraw Hill*

*Arends, Richard I. 2004. Learning To Teach. New York: McGraw Hill*

*Badan Ekonomi Kreatif. 2016. Tugas dan Fungsi Bekraf. <http://www.bekraf.go.id/profil/tugas>*

*Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah Kemdikbud. 2015. Rencana Strategis Direktorat Pembinaan SMK 2015-2019. Jakarta: Kemdikbud*

*Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah Kemdikbud. 2016. Grand Design Pengembangan Teaching Factory dan Technopark di SMK. Jakarta: Kemdikbud*

*Linn, Robert L, & Norman E Gronlund. 2000. Measurement and Assessment in Teaching. Upper Saddle River: Prentice Hall*

*Nitko, Anthony J, & Susan Brookhart. 2007. Educational Assessment of Students. Upper Saddle River: Pearson Prentice Hall*

# LAMPIRAN



# NASI LIWET solo

NASI LIWET YANG DI PADUKAN DENGAN SAYUR LABU SIAM DAN IRISAN TELUR REBUS SERTA AYAM KAMPUNG.  
MENU INI MEMERLUKAN PENGETAHUAN DAN KETERAMPILAN SISWA PADA MATA PELAJARAN: PENGEOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA.

## Bahan – bahan dasar :

- 400 gr beras, rendam selama 2 jam
- ½ liter santan ( ½ butir kelapa )
- 2 lembar daun pandan
- 3 lembar daun salam
- 1 batang serai, memarkan
- ½ sendok makan garam
- 3 lembar daun salam

### BAHAN AYAM AREH :

- Ayam kampung 1 ekor, potong 4 bagian
- Ketumbar halus 1 sendok teh
- Gula merah 2 sendok makan
- Air kelapa 2 gelas
- Garam 1 sendok teh
- Daun salam 2 lembar

### BUMBU AYAM AREH YANG DIHALUSKAN :

- Bawang merah 6 butir
- Bawang putih 4 siung
- Lengkuas 3 cm
- Kemiri 3 butir
- Terasi ½ sendok the

### BAHAN SANTAN AREH :

- Santan kental 1 gelas ( ½ butir kelapa )
- Lengkuas 3 cm
- Daun salam 3 lembar
- Garam ½ sendok teh

## Cara mengolahnya :

### 1. Membuat nasi liwet

Beras yang sudah direndam dimasak bersama santan, daun salam, daun pandan, lengkuas dan garam. Biarkan hingga matang serta santan menyusut. Dimasak menggunakan api kecil. Setelah matang, angkat dan sisihkan.

### 2. Membuat ayam areh

Rebus ayam menggunakan air kelapa serta campuran dengan bumbu yang dihaluskan. Masukkan daun salam. Biarkan sampai ayam matang dan empuk. Setelah matang, angkat dan sisihkan.

### 3. Membuat areh

Masak semua bahan areh hingga mendidih dan santan mengental. Setelah matang siramkan diatas ayam.

### 4. Membuat sayur labu siam

Tumis bumbu yang sudah dihaluskan hingga harum. Masukkan semua bahan yang tersisa dan labu siam. Dimasak sampai matang. Sisihkan.

### 5. Membuat telur pindang

Rebus telur dengan bahan yang tersedia hingga kulit telur berwarna kecoklatan dan matang. Dimasak menggunakan api kecil. Setelah itu, angkat kemudian retakkan semua kulit telur lalu telur direbus lagi sebentar.

Hidangkan nasi liwet bersama ayam areh, telur pindang serta sayur labu siam. Nasi liwet siap disajikan

MODEL PEMBELAJARAN UNTUK SMK PROGRAM KEAHLIAN TATA BOGA DALAM MENGEMBANGKAN EKONOMI KREATIF

# Sosis

## SOLO



Sosis solo merupakan kudapan khas solo, kulitnya berasal dari adonan telur dadar dan isinya dapat berupa daging ayam atau daging sapi giling, sosis solo dapat disajikan dengan digoreng maupun dikukus.

### Bahan kulit sosis solo :

- Tepung terigu 300 gram
- Margarin 30 gram, lelehkan
- Telur 4 butir
- Santan cair 500 ml
- Gula pasir 1 sendok makan
- Garam 1 sendok the



### Bahan-bahan isi sosis solo :

- Daging ayam 400 gram, giling kasar
- Santan cair 100 ml
- Minyak goreng 1 sendok makan
- Telur 2 butir untuk pelapis

### Bumbu - bumbu yang dihaluskan :

- Bawang merah 4 butir
- Bawang putih 2 siung
- Merica bubuk  $\frac{1}{2}$  sendok teh
- Gula pasir 2 sendok makan
- Garam 1 sendok the

### Cara membuat kulit dadar sosis solo yaitu :

1. Terlebih dahulu campurkan tepung terigu, telur, gula pasir serta garam. Aduk rata.
2. Tuangkan santan cair sambl terus diaduk sampai halus.
3. Tuangkan juga margarin yang sudah dilelehkan. Aduk rata.
4. Panaskan Teflon, tuangkan adonan tadi hingga matang. angkat dan sisihkan. Kerjakan sampai adonan habis.

### Cara membuat isi sosis solo:

1. Tumis bumbu yang sudah dihaluskan sampai wangi.
2. Masukkan daging ayam giling. Aduk sampai ayam berubah warna.
3. Tuangkan santan, lalu dimasak sampai matang dan santan mongering.

### Cara membuat sosis solo :

1. Siapkan satu lembar kulit sosis solo, lalu beri isian secukupnya saja. Setelah itu, gulung sambil dipadatkan. Beri lem menggunakan putih telur. Kerjakan hingga habis.
2. Untuk sosis solo goreng, gulungan sosis solo selanjutnya dicelupkan dalam telur yang sudah dikocok lepas, untuk selanjutnya digoreng hingga kecoklatan dan tiriskan.
3. Untuk sosis solo basah, gulungan sosis solo selanjutnya dikukus selama 20 menit dalam alat kukusan yang sudah dialasi daun pisang agar tidak lengket.





# SELAD solo



Selat solo merupakan makanan pembuka asli solo yang terdiri dari wortel, buncis, kentang goreng, selada, telur kecap, dan daging, yang disiram dengan kuah semur, ditambahkan mayonaise homemade yang rasanya kecut segar.

## Bahan Selat Solo :

- 500 gr daging khas dalam (dapat diganti dengan lidah dan iga sapi), potong melintang serat
- 2 sdm margarine
- 6 butir bawang merah (iris tipis)
- 1 buah tomat (potong-potong)
- 1 cm kayu manis
- 2 butir cengkeh
- ¼ potong biji pala
- 4 sdm kecap manis
- 250 ml air

## Bumbu Halus Selat Solo :

- 5 siung bawang putih
- 1 sdt lada bubuk
- ½ sdt garam

## Cara Membuat Selat Solo :

- Lelehkan margarine
- Tumis bawang merah sampai layu dan harum.
- Masukkan bumbu halus, aduk rata hingga harum.
- Masukkan daging, cengkeh, pala kayu manis, dan air.
- Masak hingga daging empuk.
- Setelah daging empuk tambahkan kecap manis dan tomat, masak hingga mengental, angkat, sisihkan...

## Cara Penyajian Selat Solo :

Siapkan piring ceper, beri 2 lembar daun selada, letakkan daging, beri wortel, buncis, telur rebus, dan siram dengan saus mayonaise.

## Bumbu Pelengkap Selat Solo :

- 12 lembar daun selada
- 200 gr buncis (potong 3 cm, rebus hingga matang)
- 200 gr wortel (potong 3 cm, rebus hingga matang)
- 4 butir telur rebus (iris memanjang)

## Saus Mayonaise Selat Solo:

- 4 kuning telur (haluskan)
- 150 gr margarine cair
- 3 sdm air jeruk nipis
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdt garam
- Campur semua bahan saus hingga rata



# TENKLENG



Tengkleng merupakan masakan asli Solo yang berkuah santan seperti gulai kambing tetapi lebih encer dengan rasa gurih pedas.

Bahan utama tengkleng adalah kambing yang terdiri dari kepala, kaki kambing dan jeroan kambing.

Bagian dari kambing tersebut dipotong potong, sedangkan bagian otaknya di bungkus daun pisang dan kemudian dimasak secara bersamaan.

## Bahan :

- Bahan 100 gram daging kambing muda, potong kotak atau dadu
- 40 gram iga kambing atau kepala kambing potong-potong
- 100 gram jeroan kambing, potong menurut selera
- 1 liter air untuk merebus
- 3 lembar daun salam
- 3 lembar daun jeruk
- 1 batang sereh, dimemarkan
- 1 ruas lengkuas berukuran 3 cm, dimemarkan
- 1 ruas jahe ukuran 3 cm, dimemarkan
- Minyak goreng secukupnya untuk menumis
- ½ butir kelapa diambil santannya ( 500 ml)

## Bahan pelengkap :

- Bawang merah goreng secukupnya
- Kecap
- Cabe rawit utuh
- Acar ketimun

## Bumbu yang dihaluskan :

- 8 butir bawang merah
- 6 siung bawang putih
- 5 buah cabai merah besar
- 1 sendok teh ketumbar
- ½ sdt jinten
- 2 ruas kayu manis
- 1 ruas kunyit ukuran 3 cm dibakar
- ½ sendok teh lada
- Garam secukupnya
- Gula secukupnya



## Cara memasak tengkleng kambing:

- Mencuci bersih bahan utama seperti daging, iga / kepala kambing, tulang, dan jeroan kambing. Setelah bersih, masukkan ke dalam air mendidih dan rebus selama kurang lebih 1 jam
  - Bungkus otak dengan daun pisang sebelum di rebus
  - Panaskan minyak dalam wajan, masukkan bumbu halus, kemudian daun salam, \daun jeruk, sereh, lengkuas, serta jahe. Aduk dan tumis hingga mengeluarkan aroma yang wangi
  - Setelah semua bumbu selesai ditumis, masukkan bumbu tersebut ke dalam panci yang berisi rebusan daging kambing tadi, aduk hingga bumbu tercampur merata.
  - Masukkan santan.
  - Selanjutnya beri garam dan gula secukupnya, cicipi dan bila rasa serta bumbu sudah pas, tutup panci dan masak tengkleng kambing hingga matang sempurna.
  - Setelah matang, sajikan tengkleng kambing ke dalam mangkuk saji.
- Sebagai pelengkap, taburkan bawang merah goreng diatasnya.



# TONGSENG



Tongseng merupakan makanan asli solo dengan bahan dasar daging kambing yang masih melekat pada tulang, terutama tulang iga dan tulang belakang. Keunikan tongseng kambing ada pada kuahnya yang manis dan dimasukkan sayuran seperti kol, bawang putih, tomat, dan kecap.

## Bahan-bahan Tongsenng kambing :

- Daging kambing 400 gram
- Daun salam 2 lembar
- Air 1 liter
- Santan 1/2 butir kelapa
- Lengkuas 2 centi meter ( dimemarkan )
- Serai 1 batang, diambil putihnya lalu memarkan
- Kol 150 gram ( dipotong kotak )
- Daun bawang 2 batang ( dipotong cacah sepanjang 2 centi meter )
- Tomat merah 1 buah ( dipotong-potong )
- Bawang merah 3 siung ( diiris tipis )
- Cabai rawit merah 4 buah ( dipotong cacah sepanjang 2 centi meter )
- Kecap manis 2 1/2 sendok makan
- Minyak 4 sendok makan ( digunakan untuk menumis )



## Bumbu Halus Tongsenng Kambing :

- Bawang putih 3 siung
- Bawang merah 4 butir
- Lada 4 butir
- Kemiri 3 buah ( disangrai )
- Kunyit 3 centi meter ( dibakar )
- Jahe 2 centi meter
- Ketumbar 1 sendok teh
- Garam 1 1/2 sendok teh



## Cara Membuat Tongsenng Kambing :

1. Rebus daging kambing dan daun salam dengan air mendidih. lalu tunggu hingga daging matang.  
Angkat dan buang airnya, lalu potong-potong dagingnya menjadi potongan kecil-kecil atau sesuai selera.
2. Setelah itu rebus santan, bumbu halus, daun salam, lengkuas dan serai sambil adiaduk hingga rata, tunggu hingga mendidih. sisihkan.
3. Selanjutnya panaskan minyak, lalu tumis bawang merah, cabai rawit merah dan daging kambing hingga tercium aroma wangi.  
Tambahkan kol ke dalam tumisan, masak hingga kol menjadi layu. masukkan kecap manis, aduk-aduk hingga rata.
4. Kemudian tuangkan kuah santan kedalam tumisan, masak hingga mendidih kembali.  
Tambahkan daun bawang dan potongan tomat yang sudah kami sediakan tadi. masak hingga matang.

# GARANG ASEM



Makanan tradisional ini terbuat dari ayam yang sudah dipotong-potong menjadi bagian-bagian kecil, seperti dada, sayap, dan kepala. Potongan cabai dan belimbing sayur adalah bahan sumber rasa asam. Ayam yang digunakan adalah ayam kampung, berkuah santan yang umumnya dimasak menggunakan daun pisang dan didominasi oleh rasa asam dan pedas.

## Bahan-bahan Garang Asem :

- Ayam kampung
- Jeroan (rempelo ati)
- Santan kental
- Lombok merah
- Lombok hijau
- Cabe rawit
- Tomat
- Belimbing wuluh
- Bawang merah
- Bawang putih
- Lengkuas
- Salam
- Gula pasir
- Garam



## Alat-alat yang Digunakan:

- Panci
- Sendok Sayur
- Pisau
- Talenan
- Baskom
- Piring
- Sendok
- Bambu



## Cara Membuat Garang Asem :

1. Cuci bersih ayam kampung dan jeroan (rempelo ati), potong kecil
2. Cuci bersih semua bumbu, potong kasar lombok merah, lombok hijau, tomat, belimbing wuluh, dan iris halus bawang merah bawang putih, kecuali cabe rawit utuh
3. Campur semua bahan, rebus setengah matang kurang lebih 20 menit
4. Ambil satu potong bambu, masukan adonan yang sudah direbus setengah matang. Kukus kurang lebih 20 menit
5. Angkat dan sajikan bersama bambu atau dituang di mangkok



# WEDANG DONGO



Wedang asle merupakan minuman hangat khas solo yang berisikan ketan putih, potongan agar-agar, irisan roti tawar, mutiara, yang disiram dengan kuah santan hangat.

## Bahan-bahan Wedang Dongo:

- 150 gram tepung ketan
- 25 gram tepung sagu
- 1 sendok teh air kapur sirih
- 1 sendok teh gula pasir
- 1/2 sendok teh garam
- 150 ml air hangat
- 75 gram kacang tanah kupas, oven, haluskan untuk isi



## Bahan-bahan Kuah :

- 2.000 ml air
- 250 gram jahe, bakar, kupas, memarkan
- 200 gram gula pasir
- 1/4 sendok teh garam



## Cara Membuat Wedang Dongo :

1. Membuat kuahnya: rebus dahulu bahan kuah dengan api yang kecil sampai mendidih. Saring. Kemudian didihkan lagi
2. Membuat bola-bola: aduk rata air kapur sirih, garam, tepung ketan, tepung sagu, dan gula pasir. Kemudian tuang air hangat dan aduk rata
3. Kemudian adonan diambil sedikit. Pipihkan. Beri isi. Bulatkan. Masukkan ke rebusan kuah. Masak mendidih sampai terapung
4. Tambahkan kolong-kalong dan aduk rata. Sajikan selagi hangat



# WEDANG ASLE



Wedang asle merupakan minuman hangat khas solo yang berisikan ketan putih, potongan agar-agar, irisan roti tawar, mutiara, yang disiram dengan kuah santan hangat.



## Bahan-bahan Wedang Asle :

- Ketan putih
- Agar-agar merah, potong kecil-kecil
- Roti tawar, potong sesuai selera
- mutiara
- Santan
- Garam
- Gula



## Cara Membuat Wedang Asle :

1. Masak ketan putih seperti kita memasak nasi. Tetapi ganti airnya dengan menggunakan santan. Sisihkan.
2. Rebus santan dan beri sedikit garam untuk kuahnya. Sisihkan.
3. Tata di dalam gelas/mangkuk ketan, agar-agar dan roti tawar.
4. Beri 1 sendok gula pasir atau sesuai selera.
5. Tuangkan kuah santan ke atasnya dan wedang asle siap untuk dinikmati.

# SERABI

## SOLO



Serabi solo merupakan kue jajanan pasar khas solo dengan rasa manis gurih, yang terbuat dari santan kelapa dan tepung beras dengan taburan pisang, nangka, atau toping lainnya.

### Bahan-bahan Serabi Solo :

- ½ sendok teh soda kue
- 1 butir kuning telur ayam
- 100 cc air pandan
- 250 gram gula cair
- 500 gram tepung beras
- 600 cc air matang
- 750 ml santan kental matang
- Topping sesuai dengan selera



### Cara Membuat Serabi Solo :

1. Pertama buat adonan dengan memasukkan tepung beras ke dalam tempat baskom, kemudian masukkan air sedikit demi sedikit, trus aduk hingga mengental.
2. Setelah adonan tadi selesai masukkan soda kue dan gula cair ke dalamnya, aduk hingga merata, diamkan selama sekitar 45 menit. Campuran bahan-bahan ini adalah adonan utama.
3. Selanjutnya siapkan cetakan serabinya, dan panaskan cetakan di atas api arang atau kompor, dan jangan lupa olesi permukaan cetakan dengan minyak goreng supaya tidak lengket.
4. Bila adonan utama telah selesai didiamkan selama 45 menit, berarti adonan utama telah siap untuk digunakan sebagai bahan utama pembuat Serabi.
5. Masukkan kira-kira 1 sendok sayur besar adonan kue sambil ditekan pada daerah tengahnya agar dapat menghasilkan bagian luar atau pinggirannya yang tipis.
6. Ketika adonan kue sudah setengah matang, tuangkan santan kental matang sebanyak 1 sendok sayur kecil, lalu tutup.
7. Apabila Anda ingin memberikan topping pada Kue Serabi, buka penutup cetakan, lalu taburkan topping, tutup kembali cetakan. Tunggu hingga matang.
8. Apabila pada bagian pinggirannya kue yang tipis sudah berubah warna menjadi kecoklatan, itu menandakan bahwa Kue Serabi Notosuman sudah matang.
9. Keluarkan dari cetakan, sajikan selagi masih hangat.



# MIE ANGLO



Mie anglo merupakan mie jawa yang dapat disajikan dengan kuah maupun digoreng, keunikan dari mie anglo adalah tempat memasak yang menggunakan wadah khusus dari tanah liat yang disebut dengan anglo, sehingga menimbulkan rasa dan aroma yang khas

## Bahan-bahan **Mie Anglo** :

- 1/2 liter kaldu ayam kampung
- 1/2 buah tomat, rajang melingkar
- 1 sendok makan minyak sayur
- 1 batang daun bawang, rajang besar-besar
- 1 butir telur bebek
- 1 sendok teh kaldu ayam bubuk
- 50 gram rebusan daging ayam, suwir-suwir besar-besar
- 75 gram kol, rajang miring besar
- 100 gram terigu
- 500 gram mie basah (mie telur), siram air panas, tiriskan

## Bahan-bahan **pelengkap** :

- Bawang Merah goreng
- Kerupuk kanji kecil goreng
- Acar ketimun yang di iris-iris

## Bahan-bahan **dihaluskan** :

- 1/2 sendok teh merica butir
- 1 sendok teh garam
- 2 butir kemiri
- 2 siung bawang putih



## Cara Membuat **Mie Anglo** :

1. Pertama siapkan wajan tumislah bumbu yang sudah dihaluskan sampai keluar aroma wangi.
2. Kedua masukkan suwiran daging ayam, lalu aduk-aduk hingga rata.
3. Ketiga tuangkan kaldu kedalam wajan, lalu didihkan.
4. Keempat tambahkan telur bebek, aduk-aduk sesaat sampai telur jadi matang.
5. Kelima masukkan mie berserta sayuran, didihkan sampai sayuran menjadi layu lalu angkat.
6. Terakhir sajikan beserta bahan-bahan pelengkapnya selagi panas.

# BAKSO RUSUK



Bakso merupakan makanan yang sangat merakyat di Indonesia, untuk di Kota Solo bakso tidak hanya disajikan dengan mie kuning dan bihun serta tahu, tetapi juga menyertakan potongan iga sapi untuk menambah kenikmatan cita rasa bakso.

## Bahan-bahan Bakso Rusuk :

- 200 gr daging iga sapi
- 150 gr tepung kanji
- 2 siung bawang putih
- 3 sdm es batu
- 1 sdt garam
- 1/4 sdt penyedap rasa
- 1/4 sdt merica
- 1/4 sdt pala
- 1/2 sdt gula pasir
- 1000 ml air
- 500 gr iga sapi (bagian ribs)
- 100 ml air
- 1 sdm minyak ayam
- 1/2 sdt garam
- 1/4 sdt merica bubuk



## Bahan-bahan pelengkap :

- 1 sdm daun bawang (potong serong)
- Bawang goreng dan seledri secukupnya



## Cara Membuat Bakso Rusuk :

1. Potong daging iga sapi menjadi 8 bagian.
2. Masukkan semua bahan 1 food processor/blender, kecuali air, lalu proses sampai halus.
3. Masak air hingga mendidih. Sementara itu, ambil adonan, lalu cetak seperti bola dengan tangan. Ulangi sampai adonan habis.
4. Masukkan adonan baso ke air mendidih dan rebus hingga bakso mengapung, kemudian angkat, tiriskan.
5. Di tempat lain, masukkan air ke panci, lalu masukkan iga sapi sampai lunak selama 15 menit, matikan api.
6. Siapkan mangkuk, lalu masukkan minyak, garam, merica, 4 sendok sayur air rebusan, iga sapi, dan bakso.
7. Sajikan dengan daun bawang, bawang goreng, dan seledri di atasnya.
8. Selesai dan Bakso Rusuk siap di hidangkan .



# SATE BUNTEL



Sate buntel merupakan sate khas solo dengan bahan dasar daging kambing cincang yang dibungkus dengan lemak kambing lalu dibakar.

## Bahan-bahan Sate Buntel :

- 300 gram daging kambing, dipotong kecil
- 50 gram lemak kambing, dipotong kecil
- 4 sendok makan kecap manis
- 25 ml santan kental instan
- 1 sendok makan air asam jawa dari 1 sendok teh asam dan 2 sendok makan air
- 5 lembar lemak kambing lembaran
- 12 buah tusuk sate bambu

## Pelengkap Sate Buntel :

- 4 sendok makan kecap manis
- 2 buah jeruk nipis
- 3 butir bawang merah, iris tipis
- 4 buah cabai rawit hijau, iris tipis

## Bumbu Olesan Sate Buntel :

- 4 sendok makan kecap manis
- 1/4 sendok teh merica bubuk
- 1 sendok teh minyak goreng

## Bumbu halus Sate Buntel :

- 8 butir bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 2 sendok teh ketumbar bubuk
- 3 cm lengkuas
- 2 cm jahe
- 2 batang serai, diambil putihnya, diiris-iris
- 1/2 sendok teh jintan
- 3/4 sendok teh garam
- 1/2 sendok teh merica bubuk



## Cara Membuat Sate Buntel :

1. Giling daging kambing bersama lemak kambing yang dipotong-potong.
2. Aduk rata campuran daging kambing, kecap manis, santan, air asam jawa, dan bumbu halus.
3. Ambil sedikit adonan. Lilitkan agak gembung di tusuk sate. Bungkus dengan lemak kambing.
4. Bakar sambil dioles dengan olesan sampai matang. Sajikan dengan pelengkap.





Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan  
Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah  
Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan  
Tahun 2016

