

**MANAJEMEN KURIKULUM VOKASIONAL
PROGRAM KETRAMPILAN TATA BOGA
UNTUK TERCIPTANYA BUDAYA MANDIRI PESERTA DIDIK
DI MAN TEMPEL, SLEMAN**



SKRIPSI

Diajukan Kepada Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan
Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga Yogyakarta
Untuk Memenuhi Sebagian Syarat Memperoleh
Gelar Sarjana Pendidikan Islam (S.Pd.I)

Disusun oleh:

LATIFAH NA'MAIKA
NIM: 12490115

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN PENDIDIKAN ISLAM
FAKULTAS ILMU TARBIYAH DAN KEGURUAN
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUNAN KALIJAGA
YOGYAKARTA
2016**

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Latifah Na'maika

NIM : 12490115

Program Studi : Manajemen Pendidikan Islam

Fakultas : Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi saya ini adalah asli hasil penelitian peneliti sendiri dan bukan plagiasi orang lain kecuali pada bagian bagian yang dirujuk sumbernya.

Yogyakarta, 16 Januari 2016

Yang menyatakan



Latifah Na'maika

NIM. 12490115

SURAT PERNYATAAN

Dengan menyebut nama Allah Yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Latifah Na'maika
NIM : 12490115
Program Studi : Manajemen Pendidikan Islam
Fakultas : Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa saya tidak menuntut pada Program Studi Manajemen Pendidikan Islam Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan (atas penggunaan jilbab dalam ijazah strata satu saya). Seandainya suatu hari nanti terdapat instansi yang menolak ijazah tersebut.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan dengan penuh kesadaran ridha Allah SWT.

Yogyakarta, 16 Januari 2016

Yang menyatakan



Latifah Na'maika

NIM. 12490115



SURAT PERSETUJUAN SKRIPSI

Hal : Skripsi Saudara Latifah Na'maika

Lamp :-

Kepada

Yth. Dekan Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan

UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta

Di Yogyakarta

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Setelah membaca, meneliti, memberikan petunjuk dan mengoreksi serta mengadakan pembimbingan seperlunya, maka kami selaku Pembimbing berpendapat bahwa Skripsi Saudara:

Nama : Latifah Na'maika

NIM : 12490115

Judul Skripsi : **MANAJEMEN KURIKULUM VOKASIONAL
PROGRAM KETRAMPILAN TATA BOGA DALAM
TERCIPTANYA BUDAYA MANDIRI PESERTA
DIDIK DI MAN TEMPEL**

sudah dapat diajukan kepada Program Studi Manajemen Pendidikan Islam Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Strata Satu Pendidikan Islam.

Dengan ini kami mengharap agar Skripsi Saudara tersebut di atas dapat segera dimunaqasyahkan. Atas perhatiannya kami ucapkan terima kasih.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Yogyakarta, 18 Maret 2016

Pembimbing Skripsi,

Dra. Wiji Hidayati, M.Ag

NIP. 19650523 199103 2 010



SURAT PERSETUJUAN PERBAIKAN SKRIPSI

Kepada
Yth. Dekan Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan
UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta
Di Yogyakarta

Assalamu'alaikum wr. wb.

Setelah dilaksanakan munaqasyah pada hari Rabu, 04 Mei 2016, dan skripsi mahasiswa tersebut dibawah ini dinyatakan lulus dengan perbaikan, maka setelah membaca, meneliti, dan mengoreksi perbaikan seperlunya, kami selaku Konsultan berpendapat bahwa Skripsi Saudara:

Nama : Latifah Na'maika

NIM : 12490115

Judul Skripsi : **MANAJEMEN KURIKULUM VOKASIONAL
PROGRAM KETRAMPILAN TATA BOGA UNTUK
TERCIPTANYA BUDAYA MANDIRI PESERTA
DIDIK DI MAN TEMPEL, SLEMAN**

sudah dapat diajukan kembali kepada Program Studi Manajemen Pendidikan Islam Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Strata Satu Pendidikan Islam.

Atas perhatiannya kami ucapkan terima kasih.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Yogyakarta, 12 Mei 2016

Konsultan,

Dra. Wiji Hidayati, M.Ag

NIP. 19650523 199103 2 010

PENGESAHAN SKRIPSI

Nomor: UIN.02/DT/PP.01.1/44/2016

Skripsi/Tugas Akhir dengan judul :
**MANAJEMEN KURIKULUM VOKASIONAL
PROGRAM KETRAMPILAN TATA BOGA
UNTUK TERCIPTANYA BUDAYA MANDIRI PESERTA DIDIK
DI MAN TEMPEL, SLEMAN**

Yang dipersiapkan dan disusun oleh :

Nama : Latifah Na'maika

NIM : 12490115

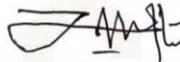
Telah di Munaqasyahkan pada : Rabu, 04 Mei 2016

Nilai Munaqasyah : A-

dan dinyatakan telah diterima oleh Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan UIN Sunan Kalijaga.

TIM MUNAQASYAH:

Ketua Sidang



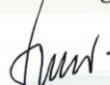
Dra. Wiji Hidayati, M.Ag
NIP. 19650523 199103 2 010

Penguji I



Drs. H. M. Jamroh Latief, M.Si
NIP. 19560412 198503 1 007

Penguji II



Dr. Imam Machali, S.Pd.I, M.Pd
NIP. 19791011 200912 1 005

Yogyakarta,

24 MAY 2016

Dekan

Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan
UIN Sunan Kalijaga



Dr. H. Tasman, M.A

NIP. 19611102 198603 1 003

MOTTO

يٰٓأَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا اتَّقُوا اللَّهَ وَلْتَنْظُرْ نَفْسٌ مَّا قَدَّمَتْ لِغَدٍ
وَاتَّقُوا اللَّهَ إِنَّ اللَّهَ خَبِيرٌ بِمَا تَعْمَلُونَ ﴿١٨﴾

Artinya : “Hai orang-orang yang beriman, bertaqwalah kepada Allah dan hendaklah setiap diri memperhatikan apa yang telah diperbuatnya untuk hari esok (akhirat) dan bertaqwalah kepada Allah, Sesungguhnya Allah Maha Mengetahui apa yang kamu kerjakan”. (Q.S. Al Hasyr: 18)¹

¹ Departemen Agama RI, *Qur'an Surat Ar-rahman Ayat 16*, (Bandung: CV Penerbit J-ART), 2005

PERSEMBAHAN

Skripsi ini penulis persembahkan kepada:

Almamaterku tercinta

Program Studi Manajemen Pendidikan Islam

Fakultas Ilmu Tarbiyah Dan Keguruan

UIN Sunan Kalijaga

Yogyakarta



KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ
الْحَمْدُ لِلَّهِ رَبِّ الْعَالَمِينَ وَبِهِ نَسْتَعِينُ عَلَى أُمُورِ الدُّنْيَا وَالْآخِرَةِ
أَشْهَدُ أَنْ لَا إِلَهَ إِلَّا اللَّهُ وَحْدَهُ لَا شَرِيكَ لَهُ وَأَشْهَدُ أَنَّ عَبْدَهُ وَرَسُولَهُ لَا نَبِيَّ بَعْدَهُ
أَللَّهُمَّ صَلِّ عَلَى سَيِّدِنَا مُحَمَّدٍ وَعَلَى آلِهِ وَصَحْبِهِ أَجْمَعِينَ أَمَّا بَعْدُ

Syukur Alhamdulillah peneliti panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat, taufik, dan hidayah-Nya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini. Peneliti menyadari dengan sepenuh hati bahwa dapat terselesaikannya skripsi ini benar-benar merupakan pertolongan Allah SWT dan juga bantuan dari berbagai pihak. Shalawat dan salam semoga dilimpahkan kepada Nabi Muhammad SAW sebagai figur teladan dalam dunia pendidikan yang patut digugu dan ditiru.

Skripsi ini merupakan kajian singkat tentang manajemen kurikulum vokasional program ketrampilan tata boga untuk terciptanya budaya mandiri peserta didik di MAN Tempel. Peneliti sepenuhnya menyadari bahwa skripsi ini tidak akan terwujud tanpa adanya bantuan, bimbingan, dan dukungan dari berbagai pihak.

Untuk ini, dengan segala kerendahan hati peneliti mengucapkan banyak terima kasih kepada Bapak/Ibu/ Sdr:

1. Dr. H. Tasman, M.A, selaku Dekan Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga Yogyakarta yang telah memberikan fasilitas yang berguna selama saya menjadi mahasiswa.

2. Dr. Subiyantoro, M.Ag, selaku Ketua Program Studi Manajemen Pendidikan Islam yang telah banyak memberi motivasi dan arahan selama saya menempuh studi selama ini.
3. Zainal Arifin, M.Si, selaku Sekretaris Program Studi Manajemen Pendidikan Islam yang telah memberikan motivasi dan arahan dalam menempuh kuliah di program studi MPI.
4. Dra. Wiji Hidayati, M.Ag, selaku Penasehat Akademik sekaligus pembimbing skripsi yang telah memberikan bimbingan dan arahan dalam penyusunan skripsi ini. Terimakasih atas ketekunan dan kesabaran dalam meluangkan waktu, tenaga dan fikiran untuk memberikan bimbingan selama ini.
5. Segenap Dosen dan Karyawan Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga Yogyakarta, yang telah dengan sabar membimbing saya selama ini.
6. Drs. Rahmat Mizan, M.A selaku kepala MAN Tempel beserta segenap guru pegawai yang telah meluangkan waktu dan membantu selama peneliti melakukan penelitian di madrasah.
7. Ayah dan Ibunda tercinta, Muh Rochmad dan Siti Asiyah yang telah memberikan motivasi dalam mewujudkan cita-cita. Semoga Allah SWT memudahkan semua urusan beliau.
8. Pakdhe H. Wafirudin, M.Pd (alm), budhe Hj. Nur Hidayati, dan pak lek Nur Rohmat yang selalu memberi semangat untuk terus maju.

9. Untuk kakak dan adik-adiku, Mas Habib Mustofa terimakasih telah menjadi kakak yang luar biasa untuk saya, Mas Nudiya Hidayatullah, Dek Muhamad Adip Syahara dan Dek Muhamad Maftuh. Kalian adalah adik-adik hebat yang sedang berjuang menempuh Ujian Nasional SMP dan SD, Semangat! Kalian pasti bisa meraih cita-citamu. Amin.

10. Teman-teman MPI 2012 Blue Community, terimakasih atas persahabatannya, semoga kekompakan kita tetap terjaga. Sukses untuk kita semua.

Peneliti berdoa semoga semua bantuan, bimbingan, dukungan, tersebut diterima sebagai amal baik oleh Allah SWT, amin.

Yogyakarta, 16 Januari 2016

Peneliti,

Latifah Na'maika

NIM. 12490115

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN.....	ii
SURAT PERNYATAAN	iii
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	iv
HALAMAN PERSETUJUAN KONSULTAN	v
HALAMAN PENGESAHAN	vi
HALAMAN MOTTO	vii
HALAMAN PERSEMBAHAN	viii
HALAMAN KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
ABSTRAK	xviii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan dan Kegunaan Penelitian	7
D. Kajian Penelitian Terdahulu.....	9
E. Sistematika Pembahasan	12
BAB II: KAJIAN TEORI DAN METODE PENELITIAN	14
A. Kajian Teori.....	14
1. Tinjauan Manajemen Kurikulum.....	14
a. Konsep Manajemen	14
b. Konsep Kurikulum	15
c. Konsep Manajemen Kurikulum.....	17
2. Tinjauan Kecakapan Vokasional	23
3. Tinjauan Budaya Mandiri.....	25
a. Konsep Budaya.....	25
b. Konsep Mandiri	26

c. Konsep Budaya Mandiri.....	27
B. Metode Penelitian.....	32
1. Pendekatan Penelitian.....	32
2. Jenis Penelitian.....	33
3. Sumber Data Penelitian.....	33
4. Metode Pengumpulan Data.....	35
5. Teknik Penentuan Validitas Dan Keabsahan Data.....	37
6. Teknik Analisis Data.....	37
BAB III : GAMBARAN UMUM MAN TEMPEL.....	39
A. Letak Geografis MAN Tempel.....	39
B. Sejarah Singkat MAN TEMPEL.....	41
C. Visi, Misi, dan Tujuan Pendidikan MAN Tempel.....	44
D. Struktur Organisasi MAN Tempel.....	50
E. Keadaan Personalia MAN Tempel.....	51
1. Keadaan Pendidik.....	51
2. Pembimbing Kegiatan Ekstrakurikuler.....	58
3. Pegawai Tata Usaha.....	58
F. Keadaan Peserta Didik MAN Tempel.....	60
G. Keadaan Sarana dan Prasarana MAN Tempel.....	62
H. Kurikulum MAN Tempel.....	64
BAB IV: ANALISIS MANAJEMEN KURIKULUM VOKASIONAL PROGRAM KETRAMPILAN TATA BOGA UNTUK TERCIPTANYA BUDAYA MANDIRI PESERTA DIDIK DI MAN TEMPEL.....	67
A. Perencanaan Kurikulum Vokasional Ketrampilan Tata Boga Untuk Terciptanya Budaya Mandiri Peserta Didik Di MAN Tempel.....	69
1. Standar Kompetensi dan Kompetensi Dasar (SK-KD).....	69
2. Silabus.....	74
3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP).....	76
B. Pengorganisasian Kurikulum Vokasional Ketrampilan Tata Boga Untuk Terciptanya Budaya Mandiri Peserta Didik Di MAN Tempel..	83
1. Program Tahunan (Prota).....	83

2. Program Semester (Posem)	86
C. Pelaksanaan Kurikulum Vokasional Ketrampilan Tata Boga Untuk Terciptanya Budaya Mandiri Peserta Didik Di MAN Tempel.....	87
1. Pendahuluan	90
2. Kegiatan Inti	90
a. Persiapan Alat dan Bahan	90
b. Proses Pengolahan	93
c. Proses Pemasaran	97
3. Evaluasi	99
4. Penutup	99
D. Evaluasi Kurikulum Vokasional Ketrampilan Tata Boga Untuk Terciptanya Budaya Mandiri Peserta Didik Di MAN Tempel.....	99
1. Persiapan Alat dan Bahan	101
2. Proses Pengolahan	102
3. Proses Pemasaran	103
BAB IV: PENUTUP.....	104
A. Simpulan	104
B. Saran	106
C. Kata Penutup.....	107
DAFTAR PUSTAKA	108
LAMPIRAN-LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 1 : Daftar Pendidik MAN Tempel	51
Tabel 2 : Daftar Pendidik Berdasarkan Ijazah Terakhir, Status Dan Sertifikasi.....	57
Tabel 3 : Daftar Pembimbing Kegiatan Ekstrakurikuler.....	58
Tabel 4 : Daftar Pembagian Tugas Tenaga Kependidikan.....	59
Tabel 5 : Daftar Tenaga Kependidikan Berdasarkan Ijazah Terakhir.....	59
Tabel 6 : Daftar Jumlah Peserta Didik MAN Tempel Tahun 2015-2016	60
Tabel 7 : Daftar Jumlah Peserta Didik yang Mengikuti Ketrampilan	61
Tabel 8 : Daftar Keadaan Sarana Prasarana	62
Tabel 9 : Daftar Standar Kompetensi dan Kompetensi Dasar	72
Tabel 10 : Daftar Alokasi waktu pada kalender akademik	84
Tabel 11 : Daftar Jadwal pelajaran Ketrampilan MAN Tempel	88



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 : Alur pelaksanaan muatan lokal melalui mata pelajaran tersendiri.....	18
Gambar 2 : Struktur Organisasi.....	50



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran I	: Surat Penunjukan Pembimbing
Lampiran II	: Bukti Seminar Proposal
Lampiran III	: Berita Acara Seminar
Lampiran IV	: Surat Ijin Penelitian
Lampiran V	: Pedoman Observasi
Lampiran VI	: Pedoman Wawancara
Lampiran VII	: Catatan Observasi
Lampiran VIII	: Catatan Wawancara
Lampiran IX	: Silabus
Lampiran X	: Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)
Lampiran XI	: Program Semester
Lampiran XII	: Kalender Pendidikan
Lampiran XIII	: Kartu Bimbingan
Lampiran XIV	: Surat Keterangan Bebas Nilai C
Lampiran XV	: Sertifikat PLP I
Lampiran XVI	: Sertifikat PLP-KKN Integratif
Lampiran XVII	: Sertifikat ICT
Lampiran XVIII	: Sertifikat IKLA
Lampiran XIX	: Sertifikat TOEC
Lampiran XX	: Curriculum Vitae
Lampiran XXI	: Peta menuju MAN Tempel
Lampiran XXII	: Foto Kegiatan Peserta Didik

ABSTRAK

Latifah Na'maika. *Manajemen Kurikulum Vokasional Program Ketrampilan Tata Boga untuk Terciptanya Budaya Mandiri Peserta Didik di MAN Tempel, Sleman*. Skripsi. Yogyakarta : Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta 2016.

Latar belakang penelitian ini adalah data Kemendikbud yang menyebutkan, lulusan SMA/MA tahun 2015 sebanyak 1,62 juta dan 60% yang melanjutkan kuliah. Sedangkan jumlah lulusan SMK sebanyak 1,17 juta namun, hanya 8% yang melanjutkan kuliah. Berdasarkan data tersebut, 40% peserta didik SMA/MA tidak melanjutkan ke jenjang pendidikan yang lebih tinggi dan mulai memasuki dunia kerja. Peserta didik yang memilih bekerja tidak dapat terserap seluruhnya ke dunia kerja. Hal ini disebabkan peserta didik tersebut banyak yang tidak memiliki ketrampilan sesuai dengan kualifikasi yang dibutuhkan dunia kerja. Apabila hal ini tidak segera diatasi dapat menimbulkan masalah baru yaitu pengangguran. Oleh karena itu, kurikulum yang berkaitan dengan vokasional diharapkan dapat menjadi bekal hidup untuk kehidupan yang akan datang.

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif yang bertujuan mendeskripsikan manajemen kurikulum vokasional program ketrampilan tata boga yang di kaitkan dengan budaya mandiri di MAN Tempel untuk menciptakan generasi yang mandiri di kehidupan kelak. Pengumpulan data dengan wawancara, dokumentasi, dan observasi. Teknik validitas dan keabsahan data menggunakan triangulasi. Teknik analisis data menggunakan analisis menurut Miles dan Hubberman data *reduction*, data *display*, dan *conclusion*,

Hasil penelitian yang dilakukan menunjukkan bahwa dalam Manajemen kurikulum vokasional program ketrampilan tata boga di MAN Tempel sudah tercipta budaya mandiri dilihat melalui perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan evaluasi. 1) Perencanaan kurikulum vokasional berupa rumusan SK-KD, Silabus dan RPP. Budaya mandiri termuat dalam indikator di silabus dan RPP yakni peserta didik dapat mempersiapkan alat dan bahan, hingga pengolahan secara mandiri. 2) Pengorganisasian kurikulum program ketrampilan tata boga dalam terciptanya budaya mandiri peserta didik di MAN Tempel berupa pengaturan materi pembelajaran sesuai SK-KD dengan mempertimbangkan jam efektif sesuai kalender akademik dalam bentuk Program tahunan dan Program semester. 3) Pelaksanaan kurikulum telah tercipta budaya mandiri bagi peserta didik di dalam pembelajarannya dilihat dari persiapan alat dan bahan, penimbangan bahan, proses pengolahan, dan pemasaran yang dilakukan secara mandiri oleh peserta didik terlihat dalam pengamatan selama 3 kali pertemuan. Pembelajaran praktikum juga mengajarkan nilai-nilai mandiri sesuai indikator sekolah yaitu: menumbuhkan kemampuan kreativitas, daya inovatif, kemampuan pemecahan masalah, berpikir kritis, dan memiliki jiwa kewirausahaan dan kepemimpinan dalam pembelajaran. 4) Hasil evaluasi menunjukkan pelaksanaan kurikulum vokasional sesuai dengan perencanaan yang telah dibuat dan telah tercipta budaya mandiri dalam pembelajarannya.

Kata kunci : manajemen kurikulum vokasional, budaya mandiri, MAN Tempel

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kurikulum merupakan salah satu unsur yang dapat memberikan kontribusi signifikan untuk mewujudkan proses berkembangnya kualitas potensi peserta didik. Kurikulum selain sebagai program pendidikan juga program untuk mempersiapkan peserta didik dalam menghadapi tantangan dunia kerja setelah lulus dari lembaga pendidikan. Data Kemendikbud menyebutkan, lulusan SMA/MA tahun 2015 sebanyak 1,62 juta dan yang melanjutkan kuliah 60%. Sedangkan jumlah lulusan SMK sebanyak 1,17 juta namun, hanya 8% yang melanjutkan kuliah.¹ Sumber lain menyebutkan keadaan ketenagakerjaan dalam setahun terakhir menunjukkan bahwa Tingkat Pengangguran Terbuka pada Februari 2015 sebanyak 5,81% menurun dibandingkan TPT Agustus 2014 (5,94%), dan meningkat dibandingkan TPT Februari 2014 sebanyak 5,70%. Angkatan kerja Indonesia pada Februari 2015 sebanyak 128,3% juta orang, bertambah banyak 6,4 juta orang dibanding Agustus 2014 atau bertambah banyak 3,0 juta orang dibanding Februari 2014.²

Berdasarkan data tersebut, 40% peserta didik SMA/MA tidak melanjutkan ke jenjang pendidikan yang lebih tinggi dan mulai memasuki dunia kerja. Namun, peserta didik yang memilih bekerja tidak dapat terserap

¹ Jawa Pos, 17 Mei 2015, diunduh dari <http://jpn.com/news.php?id=304436> pada 2 November 2015

² Badan Pusat Statistik, diunduh dari <http://www.bps.go.id/brs/view/id/1139> pada 3 November 2015.

seluruhnya ke dunia kerja. Hal ini disebabkan peserta didik tersebut banyak yang tidak memiliki ketrampilan sesuai dengan kualifikasi yang dibutuhkan dunia kerja. Apabila hal ini tidak segera diatasi dapat menimbulkan masalah baru yaitu pengangguran. Oleh karena itu, kurikulum yang berkaitan dengan vokasional diharapkan dapat menjadi bekal hidup untuk kehidupan yang akan datang. Bekal yang diberikan dapat berupa vokasional ketrampilan. Selain itu, sekolah juga perlu menanamkan nilai-nilai karakter bangsa agar kelak peserta didik menjadi generasi yang membanggakan memiliki kemampuan akademik yang baik, ketrampilan namun juga memiliki landasan keislaman dan budi pekerti yang luhur.

SMA/MA/SMALB dapat memasukkan kurikulum pendidikan kecakapan hidup salah satunya kecakapan vokasional. Pengembangan kurikulum ini harus mengembangkan aspek-aspek : (a) kompetensi yang relevan untuk dikuasai peserta didik; (b) materi pembelajaran sesuai dengan tingkat perkembangan peserta didik; (c) kegiatan pembelajaran untuk menguasai kompetensi; (d) sarana-prasarana yang menunjang dan memadai; (e) kompetensi yang dapat diaktualisasikan dalam pola kehidupan peserta didik sehari-hari.³

Pemerintah Indonesia telah melakukan berbagai upaya untuk mengembangkan pendidikan, salah satunya dengan memasukkan mata pelajaran ketrampilan ke dalam struktur kurikulum KTSP. Ketrampilan menjadi salah satu mata pelajaran wajib dalam struktur kurikulum KTSP

³ Zainal Arifin, *Konsep...*, hal. 238

2006. Mata pelajaran ketrampilan bagian dari vokasional. Anwar mengatakan Kecakapan Vokasional (*Vocational skill*) “Sering kali disebut dengan kecakapan kejuruan artinya kecakapan yang dikaitkan dengan bidang pekerjaan tertentu yang terdapat di masyarakat”.⁴ Dari sumber lain menyebutkan *Vocational Skills* atau *Occupational Skills* adalah pendidikan kecakapan yang perlu diberikan agar dapat mengembangkan kemampuan untuk menguasai dan menyenangkan jenis pekerjaan tertentu baik itu sebagai pekerjaan utama maupun hanya sebagai hobi. Kecakapan yang berbasis ketrampilan ini sangat membantu peserta didik dalam menghadapi masa yang akan datang. Peserta didik dapat memanfaatkan ketrampilan yang dimilikinya untuk melanjutkan kehidupannya.

Penerapan kurikulum vokasional perlu dibarengi dengan penanaman nilai karakter. Sesuai dengan Undang-undang Nomor 20 tahun 2003 pasal 3 menyebutkan fungsi pendidikan nasional adalah membentuk karakter generasi bangsa. Pembentukan karakter yang dicanangkan oleh Kementerian Pendidikan Nasional tahun 2011 memiliki 18 nilai. Salah satu nilai pendidikan karakter adalah mandiri. Mandiri merupakan sikap dan perilaku yang tidak mudah tergantung pada orang lain dalam menyelesaikan tugas-tugas.⁵ Mandiri sangat diperlukan bagi generasi bangsa sebagai bekal untuk menatap masa depan. Generasi yang mandiri akan berdiri sendiri dengan percaya diri karena telah memiliki pengalaman sehingga dapat bertahan dalam berbagai tantangan. Oleh karena itu, kurikulum vokasional

⁴ Kartini, “Pendidikan Berkelanjutan (*Continuing Education*) Dalam Bidang Vokasi”, Seminar Internasional, UIN Syiah Kuala Banda Aceh, ISSN 1907-2066

⁵ Dokumen 1 Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan MAN Tempel 2015/2016, hal. 96

perlu dikelola dengan baik agar hasil yang diharapkan sesuai dengan tujuan yang telah ditetapkan bersama.

Sebagai lembaga pendidikan di bawah naungan Kementerian Agama MAN Tempel ikut serta dalam meningkatkan mutu pendidikan dengan memasukkan vokasional program ketrampilan ke dalam struktur kurikulumnya. Program ketrampilan ini menjadi nilai jual bagi MAN Tempel. Sehingga, MAN Tempel menjadi alternatif pilihan bagi calon peserta didik yang ingin belajar akademik dengan muatan keislaman ditambah ketrampilan sebagai bekal hidup di masa datang. Ini merupakan bentuk implementasi visi MAN Tempel yaitu Terwujudnya generasi yang unggul: berimtaq, beriptek, mandiri dan berwawasan lingkungan hidup.⁶

Usaha yang dilakukan MAN Tempel untuk membudayakan kemandirian peserta didik awali dalam proses pembelajaran di lingkungan sekolah. Madrasah berharap nilai-nilai budaya yang telah ditanamkan sejak dini dapat menjadi bekal untuk bertahan (*survive*) dalam berbagai tantangan yang dihadapi setelah keluar dari MAN Tempel. Nilai-nilai tersebut adalah kemampuan berkreaitifitas, daya inovatif, kemampuan memecahkan masalah, berpikir kritis, memiliki naluri jiwa kewirausahaan dan kepemimpinan dalam proses pembelajaran.⁷

MAN Tempel memiliki beberapa program ketrampilan yaitu tata boga, tata busana, otomotif dan multimedia. Ketrampilan ini diberikan

⁶ Hasil wawancara dengan Ibu Nur Syam'ah selaku Wakil Kepala Madrasah bagian Kurikulum di Ruang Guru, 09 November 2015 pukul 10.00 WIB

⁷ Hasil wawancara dengan Ibu Nur Syam'ah selaku wakil kepala madrasah bagian kurikulum di ruang guru, 25 Juni 2015 pukul 10.15 WIB

kepada peserta didik kelas X, XI dan XII. Peserta didik berhak memilih ketrampilan mana yang akan diambil sebagai bekal di kehidupan yang akan datang sesuai bakat dan minat peserta didik.⁸

Salah satu ketrampilan yang diminati di MAN Tempel adalah ketrampilan tata boga. Ketrampilan ini memberi wawasan peserta didik terkait bekal ketrampilan memasak yang di dalamnya peserta didik diajarkan untuk mempersiapkan alat dan bahan, mengolah, menyajikan hingga memasarkan makanan yang telah diolah. Bekal ketrampilan ini dapat dimanfaatkan untuk menghadapi kehidupan yang akan datang apabila peserta didik tersebut tidak melanjutkan ke jenjang perguruan tinggi.

Berdasarkan permasalahan di atas maka penulis perlu mengangkat masalah ini menjadi skripsi dengan judul “Manajemen Kurikulum Vokasional Program Ketrampilan Tata Boga Untuk Terciptanya Budaya Mandiri Peserta Didik di MAN Tempel”. Penelitian ini perlu dikaji karena peneliti ingin mengetahui bagaimana kurikulum vokasional ketrampilan tata boga yang ada di MAN Tempel untuk menciptakan budaya mandiri bagi peserta didiknya. Ketrampilan tata boga merupakan media peneliti untuk melihat terciptanya budaya mandiri di MAN Tempel. Penelitian ini akan melihat pengelolaan kurikulum vokasional ketrampilan tata boga di MAN Tempel dengan fokus fungsi manajemen yaitu perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan evaluasi. Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan dan wawasan baru bagi penulis

⁸ Hasil Wawancara dengan guru tata boga di ruang guru, Kamis, 25 Juni 2015 pukul 13.00WIB

khususnya dan pembaca pada umumnya, serta dapat dijadikan sebagai bahan masukan untuk pengembangan kurikulum program keterampilan tata boga di MAN Tempel.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, penulis merumuskan permasalahan yang akan dikaji sebagai berikut:

1. Bagaimana perencanaan kurikulum vokasional ketrampilan tata boga untuk terciptanya budaya mandiri peserta didik di MAN Tempel?
2. Bagaimana pengorganisasian kurikulum vokasional ketrampilan tata boga untuk terciptanya budaya mandiri peserta didik di MAN Tempel?
3. Bagaimana pelaksanaan kurikulum vokasional ketrampilan tata boga untuk terciptanya budaya mandiri peserta didik di MAN Tempel?
4. Bagaimana evaluasi kurikulum vokasional ketrampilan tata boga untuk terciptanya budaya mandiri peserta didik di MAN Tempel?

C. Tujuan dan kegunaan penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah ditentukan, maka tujuan dan kegunaan penelitian adalah sebagai berikut:

1. Tujuan penelitian

Tujuan yang hendak dicapai dari penelitian ini adalah:

- a. Mengetahui perencanaan kurikulum vokasional ketrampilan tata boga untuk terciptanya budaya mandiri peserta didik di MAN Tempel.

- b. Mengetahui pengorganisasian kurikulum vokasional ketrampilan tata boga untuk terciptanya budaya mandiri peserta didik di MAN Tempel.
- c. Mengetahui pelaksanaan kurikulum vokasional ketrampilan tata boga untuk terciptanya budaya mandiri peserta didik di MAN Tempel.
- d. Mengetahui evaluasi kurikulum vokasional ketrampilan tata boga untuk terciptanya budaya mandiri peserta didik di MAN Tempel.

2. Kegunaan penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna, baik secara teoritis maupun praktis.

a. Kegunaan teoritis-akademik

- 1) Memberikan wawasan dan khazanah keilmuan bagi penyusun khususnya dan bagi pembaca pada umumnya.
- 2) Mengembangkan khazanah keilmuan bidang manajemen kurikulum yaitu: perencanaan kurikulum, pengorganisasian kurikulum, pelaksanaan kurikulum, dan pengawasan kurikulum.
- 3) Memberikan wacana tambahan bagi peneliti yang ingin meneliti bidang manajemen kurikulum pada studi fungsi manajemen.

b. Secara praktis-empiris

- 1) Menambah pengetahuan peneliti tentang manajemen kurikulum vokasional program ketrampilan tata boga yang ada di madrasah.
- 2) Sebagai masukan bagi madrasah dalam menentukan kebijakan untuk pengembangan kurikulum vokasional program ketrampilan tata boga di MAN Tempel.

D. Kajian penelitian terdahulu

Sebelum peneliti melakukan penelitian terkait manajemen kurikulum vokasional program ketrampilan tata boga untuk terciptanya budaya mandiri peserta didik, maka terlebih dahulu peneliti menelaah beberapa penelitian sebagai bahan acuan dan perbandingan peneliti menyusun kerangka penelitian. Selain itu, hal ini juga dilakukan agar peneliti dapat menyusun dan memberikan tekanan poin yang akan diteliti dalam kerangka penelitian. Berikut adalah beberapa penelitian yang peneliti temukan:

Pertama, tesis yang ditulis oleh Wara Endang Suprihatin berjudul “*Manajemen Pendidikan Kecakapan Hidup Vokasional Unggulan (Vocational Life Skills) Studi Multi Kasus di SMA Negeri 1 Tempeh Lumajang dan SMA Muhammadiyah 03 Batu Malang*”. Penelitian ini mengkaji manajemen penyelenggaraan Pendidikan Ketrampilan Hidup (PKH) vokasional unggulan di SMA N 1 Tempeh dan SMA Muhammadiyah 03 Batu. Manajemen penyelenggaraan pendidikan ini difokuskan pada : manajemen kurikulum, manajemen ketenagaan,

manajemen sarana dan prasarana, manajemen pembiayaan, dan manajemen hubungan sekolah dan masyarakat.⁹

Kedua, disertasi yang ditulis oleh Dumiyati berjudul “*Manajemen Kurikulum Program Ketrampilan Vokasional di Madrasah Aliyah Negeri (MAN) : Studi Multi Kasus pada MAN 1 Jember, MAN Lamongan, MAN 2 Kediri*”. Penelitian ini menjelaskan tentang manajemen kurikulum program ketrampilan vokasional pada Madrasah Aliyah Negeri (MAN) yang terfokus pada pengembangan kurikulum, optimalisasi pelaksanaan kurikulum, dan evaluasi pelaksanaan kurikulum.¹⁰

Perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan adalah pada fokus penelitian. Fokus penelitian yang akan diteliti adalah bagaimana manajemen kurikulum vokasional program ketrampilan tata boga dapat menciptakan budaya mandiri bagi peserta didik di MAN Tempel. Penelitian yang akan dikaji menggunakan fungsi manajemen perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan pengawasan.

Ketiga, skripsi yang ditulis Mutmainah Jurusan Kependidikan Islam Fakultas Tarbiyah dan Keguruan UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta yang berjudul “*Pengembangan Program Pendidikan Ketrampilan di Madrasah Aliyah Negeri Tempel Sleman Yogyakarta*”. Penelitian ini menganalisis

⁹ Wara Endang Suprihatin, “Manajemen Pendidikan Kecakapan Hidup Vokasional Unggulan (*Vocational Life Skills*) Studi Multi Kasus di SMA Negeri 1 Tempeh Lumajang dan SMA Muhammadiyah 03 Batu Malang”, *Tesis*, Malang : Pascasarjana Universitas Negeri Malang, 2010, diunduh dari <http://karya-ilmiah.um.ac.id/index.php/disertasi/issue/view/109> pada 12 Oktober 2015

¹⁰ Dumiyati, “Manajemen Kurikulum Program Ketrampilan Vokasional di Madrasah Aliyah Negeri (MAN) : Studi Multikasus pada MAN 1 Jember, MAN Lamongan, MAN 2 Kediri”, *Disertasi*, Malang : Pascasarjana Universitas Negeri Malang, 2009, diunduh dari <http://karya-ilmiah.um.ac.id/index.php/disertasi/article/view/23238> pada 12 oktober 2015

tentang: Latar belakang penyelenggaraan program pendidikan keterampilan di MAN Tempel, Tujuan program pendidikan keterampilan di MAN Tempel, Usaha usaha yang dilakukan MAN Tempel dalam pengembangan program pendidikan keterampilan, dan Hasil yang telah dicapai dari program pendidikan keterampilan di MAN Tempel yaitu menghasilkan lulusan yang siap kerja dengan bekal keterampilan yang telah diberikan dari tempat mereka duduk di bangku sekolah dengan keahlian masing-masing sesuai dengan program keterampilan yang mereka pilih dan mereka ikuti.¹¹

Penelitian yang akan dilakukan memiliki lokasi yang sama yaitu MAN Tempel. Namun, pada penelitian ini akan mencoba mengaitkan antara manajemen kurikulum ketrampilan dapat menciptakan budaya mandiri bagi peserta didiknya. Selain itu, penelitian ini akan menganalisis manajemen kurikulum dengan fungsi manajemen perencanaan, pelaksanaan, pengorganisasian, dan pengawasan. Sehingga tata boga akan menjadi sarana bagi peneliti untuk melihat manajemen kurikulum untuk menciptakan budaya mandiri bagi peserta didiknya.

Empat, Ani Rofikotul Hidayah Jurusan Kependidikan Islam Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan dalam skripsinya berjudul “Manajemen Kurikulum Ketrampilan Hidup Mandiri Dalam Menyiapkan Pribadi Siswa Yang Mandiri Di Madrasah Aliyah Negeri Godean Sleman Yogyakarta”.

Saudara Ani Rofikotul Hidayah memaparkan tentang beberapa hal yaitu:

Gambaran pelaksanaan program kurikulum Ketrampilan Hidup Mandiri di

¹¹ Mutmainah, “Pengembangan Program Pendidikan Ketrampilan di Madrasah Aliyah Negeri Tempel Sleman Yogyakarta”, *Skripsi*, Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta, 2009

MAN Godean yang di dalamnya berisi tentang tujuan, materi yang diajarkan, proses pembelajaran, evaluasi, manajemen penerapan kurikulum Kecakapan Hidup Mandiri yaitu memasukkan program ketrampilan sebagai intrakurikuler dan kurikulumnya yang menempel dengan KTSP, dengan sistem pembelajarannya untuk teori 30% dan untuk praktek 70% yang dilaksanakan di ruang ketrampilan dengan di dampingi oleh guru masing-masing bidang. Dan hasil yang dicapai dari manajemen kurikulum Kecakapan Hidup Mandiri ialah sebagian alumninya bisa menjadi pribadi yang mandiri dan bermanfaat untuk orang sekitar.¹²

Dengan melihat beberapa penelitian yang telah ada, perbedaan penelitian yang akan dikaji dengan penelitian ini adalah manajemen kurikulum vokasional program ketrampilan tata boga dapat menciptakan budaya mandiri bagi peserta didik di MAN Tempel. Peneliti memilih program ketrampilan tata boga sebagai sarana untuk melihat bagaimana manajemen kurikulum vokasional program ketrampilan tata boga untuk menciptakan budaya mandiri peserta didik. Penelitian ini akan menganalisis manajemen kurikulum dengan fungsi manajemen perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan dan pengawasan.

¹² Ani Rofikotul Hidayah, "Manajemen Kurikulum Ketrampilan Hidup Mandiri Dalam Menyiapkan Pribadi Siswa Yang Mandiri Di Madrasah Aliyah Negeri Godean Sleman Yogyakarta", *Skripsi*, Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan UIN Sunan Kalijaga, 2013

E. Sistematika pembahasan

Untuk membahas isi skripsi ini perlu penulis kemukakan sistematika penulisan yang menunjukkan rangkaian isi secara sistematis. Pembahasan skripsi ini dibagi dalam lima bab dengan rincian sebagai berikut.¹³

BAB I merupakan pendauluan. Berisi tentang latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan dan kegunaan penelitian, kajian penelitian terdahulu, dan sistematika.

BAB II berisi tentang kajian teori dan metode penelitian. Kajian penelitian merupakan penjelasan tentang teori manajemen, manajemen kurikulum, kecakapan vokasional, dan mandiri agar diperoleh suatu legitimasi konseptual. Sedangkan metode penelitian berisi uraian tentang pendekatan penelitian, jenis penelitian, sumber data penelitian teknik pengumpulan data, teknik penentuan validitas dan keabsahan data, dan teknik analisis data.

BAB III merupakan gambaran umum MAN Tempel yang akan membahas tentang laporan hasil penelitian yang terdiri dari letak geografis MAN Tempel, sejarah singkat MAN Tempel, Visi misi dan tujuan pendidikan, Struktur organisasi MAN Tempel, Keadaan personalia MAN Tempel, keadaan peserta didik MAN Tempel, keadaan sarana dan prasarana MAN Tempel, dan kurikulum MAN Tempel.

BAB IV merupakan bagian inti penelitian yang membahas tentang laporan hasil penelitian yakni manajemen kurikulum vokasional program

¹³ Tim Penyusun, "Pedoman Penulisan Skripsi", Yogyakarta: UIN Sunan Kalijaga, 2014

ketrampilan tata boga untuk terciptanya budaya mandiri peserta didik di MAN Tempel meliputi perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan evaluasi.

BAB V adalah penutup. Terdiri atas simpulan, saran-saran, dan kata penutup. Pada bagian akhir skripsi ini dicantumkan pula daftar pustaka, lampiran-lampiran dan daftar riwayat hidup peneliti.



BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Dari pemaparan hasil penelitian terkait Manajemen Kurikulum Vokasional Program Ketrampilan Tata Boga di MAN Tempel sudah tercipta budaya mandiri dilihat dari perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan evaluasinya.

1. Perencanaan kurikulum vokasional program ketrampilan tata boga untuk terciptanya budaya mandiri peserta didik di MAN Tempel berupa Standar Kompetensi dan Kompetensi Dasar (SK-KD), Silabus, dan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP). Perencanaan tersebut telah memuat budaya mandiri pada indikator di silabus dan RPP yaitu: peserta didik dapat melaksanakan semua tahapan pembelajaran ketrampilan tata boga mulai dari persiapan alat dan bahan, pengolahan hingga pemasaran secara mandiri.
2. Pengorganisasian kurikulum vokasional program ketrampilan tata boga berupa pengaturan materi pembelajaran dengan mempertimbangkan waktu efektif pada kalender pendidikan dan struktur kurikulum yang ada. Pengorganisasian kurikulum ini berupa perumusan program tahunan dan program semester.
3. Pelaksanaan kurikulum vokasional program ketrampilan tata boga telah tercipta budaya mandiri bagi peserta didik di dalam pembelajarannya dilihat dari persiapan alat dan bahan, penimbangan bahan, proses

pengolahan, dan pemasaran yang dilakukan secara mandiri oleh peserta didik dilihat dalam pengamatan yang dilakukan selama 3 kali pembelajaran di kelas. Pembelajaran praktikum juga mengajarkan nilai-nilai mandiri sesuai indikator sekolah yaitu : menumbuhkan kemampuan kreatifitas, daya inovatif, kemampuan pemecahan masalah, berpikir kritis, dan memiliki jiwa kewirausahaan dan kepemimpinan dalam proses pembelajaran.

4. Evaluasi kurikulum vokasional program ketrampilan tata boga untuk terciptanya budaya mandiri di MAN Tempel menunjukkan pelaksanaan kurikulum vokasional sesuai dengan perencanaan yang telah dibuat dan telah tercipta budaya mandiri dalam pembelajarannya.

B. Saran

1. Untuk madrasah

Hendaknya madrasah melakukan pengontrolan alumni yang mengikuti ketrampilan sebagai bahan evaluasi pelaksanaan kurikulum vokasional ke depannya.

2. Peneliti selanjutnya

Pengelolaan kurikulum vokasional di MAN Tempel sudah baik, peneliti selanjutnya dapat meneliti vokasional yang lain seperti tata busana, otomotif, dan multimedia yang dikaitkan dengan indikator sekolah seperti kemampuan berpikir kritis, kreatifitas, inovatif, jiwa kewirausahaan, dan kepemimpinan dalam pembelajaran.

C. Kata Penutup

Alhamdulillah penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas limpahan rahmat, taufik, hidayat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini meskipun banyak sekali halangan dan hambatannya. Namun demikian, penulis menyadari dengan sepenuh hati bahwa ini adalah benar-benar pertolongan Allah SWT dan juga bantuan dari berbagai pihak.

Sholawat dan salam semoga terlimpahkan kepada Nabi Muhammad SAW. Beliau adalah sosok teladan dalam dunia pendidikan yang patut digugu dan ditiru. Penyusunan skripsi ini terkait kajian singkat tentang manajemen kurikulum vokasional program ketrampilan tata boga untuk terciptanya budaya mandiri peserta didik di MAN Tempel.

Penulis menyadari penulisan skripsi ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu penulis mengaharap kritik dan saran yang membangun, mudah-mudahan dengan selesainya penelitian dan penyusunan skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Yogyakarta, 16 Maret 2016

Peneliti,



Latifah Na'maika
NIM. 12490115

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Mighwar, Muhammad. *Psikologi Remaja*. Bandung : Pustaka Setia. 2006
- Arifin, Zainal. *Konsep dan Model Pengembangan Kurikulum: Konsep, Teori, Prinsip, Prosedur, Komponen, Pendekatan, Model, Evaluasi dan Inovasi*. Bandung: Rosdakarya. 2014
- _____, *Penelitian Pendidikan (Metode dan Paradigma Baru)*, Bandung: Rosdakarya. 2012
- Arikunto, Suharsimi. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakaarta: Rineka Cipta. 2010
- Departemen Agama RI. *Pedoman Kegiatan Pengembangan Diri*. Jakarta: Departemen Agama. 2005
- Dumiyati. *Manajemen Kurikulum Program Ketrampilan Vokasional di Madarasah Aliyah Negeri (MAN) : Studi Multikasus pada MAN 1 Jember, MAN Lamongan, MAN 2 Kediri*. Disertasi. Malang : Pascasarjana Universitas Negeri Malang. 2009, diunduh dari <http://karya-ilmiah.um.ac.id/index.php/disertasi/article/view/23238> pada 12 oktober 2015
- Erfiana, Lina Ria. *Hubungan Antara Kebermaknaan Hidup Dengan Kemandirian Remaja*. Jurnal. Yogyakarta: Universitas Ahmad Dahlan. 2012, <http://www.e-jurnal.com/2013/09/hubungan-antara-kebermaknaan-hidup.html>, diunduh pada 12 Oktober 2015
- Fajria, Deprina dkk. “Kemandirian Perilaku Peserta Didik Dalam Pemilihan Jurusan Dan Implikasinya Terhadap Pelayanan Bimbingan Dan Konseling”, *Konselor*, Volume 2, Nomor 2 Juni 2013, diunduh http://ejournal.unp.ac.id/index.php/kons_pada_02_November_2015
- Hamalik, Oemar. *Manajemen Pengembangan Kurikulum*. Bandung: Rosdakarya, 2012
- Hidayah, Ani Rofikotul. *Manajemen Kurikulum Ketrampilan Hidup Mandiri Dalam Menyiapkan Pribadi Siswa Yang Mandiri Di Madrasah Aliyah Negeri Godean Sleman Yogyakarta*. Skripsi. Yogyakarta: Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan UIN Sunan Kalijaga. 2013
- Kartini. *Pendidikan Berkelanjutan (Continuing Education) Dalam Bidang Vokasi*. Seminar Internasional, UIN Syiah Kuala Banda Aceh, ISSN 1907-2066

- Katni. "Strategi Pendidikan Kemandirian Anak". Muaddib. Vol.05. No.01. 2015. ISSN 2088-3390 41
- Keesing, Roger M. Teori-teori Budaya, Judul asli: "Theories of Culture," *Annual Review of Anthropology* (1974). Diterjemahkan oleh Amri Marzali, hal. 10, diunduh dari <http://google.scholar.com/teori-budaya>
- Majid, Abdul dan Dian Andayani. *Pendidikan Karakter Perspektif Islam*. Bandung: Rosdakarya. 2012
- Moloeng, Lexi J. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Rosdakarya. 2005
- Muhaimin, Sutiyah, dkk. *Pengembangan Model Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (KTSP) pada Sekolah & Madrasah*. Jakarta : Grafindo. 2008
- Mutmainah. *Pengembangan Program Pendidikan Keterampilan di Madrasah Aliyah Negeri Tempel Sleman Yogyakarta*. Skripsi. Yogyakarta: Fakultas Tarbiyah dan Keguruan UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta. 2009
- Panduan Mulok di SMA Tahun 2014*. Jakarta: Kemendikbud Ditjen Pendidikan Menengah Direktorat Pembinaan SMA. 2014
- Tim dosen penyusun. *Pedoman Penulisan Skripsi*. Yogyakarta: UIN Sunan Kalijaga, 2014
- Rusman. *Manajemen Kurikulum*. Jakarta: Rajawali Pers. 2009
- Sanjaya, Wina. *Kurikulum Pembelajaran: Teori dan Praktik Pengembangan Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (KTSP)*. Jakarta: Prenada Media Group. 2008
- Sugiyono. *Metode Penelitian Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta. 2013
- Suharsaputra, Uhar. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Tindakan*. Bandung: Refika Aditama. 2012
- Sukmadinata, Nana Syaodih. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Rosdakarya. 2012
- Suprihatin, Wara Endang . *Manajemen Pendidikan Kecakapan Hidup Vokasional Unggulan (Vocational Life Skills) Studi Multi Kasus di SMA Negeri 1 Tempel Lumajang dan SMA Muhammadiyah 03 Batu Malang*. Tesis, Malang : Pascasarjana Universitas Negeri Malang. 2010, diunduh dari <http://karya-ilmiah.um.ac.id/index.php/disertasi/issue/view/109> pada 12 Oktober 2015

_____, Undang-Undang No. 20 tahun 2003 Tentang SISDIKNAS, cet. Ke-5, Bandung: Citra Umbara, 2012.

Zain, Rinduan, *Hand Out Kuliah Metodologi Penelitian 1: mp-1.2014.genap.week#9-10.pdf*, 14 Maret 2014

Zuchdi, Darmiyati dkk. *Pendidikan Karakter dengan Pendekatan Komprehensif: Terintegrasi dalam Perkuliahan dan Pengembangan Kultur Universitas*. Yogyakarta: UNY Press. 2010

<https://abelpetrus.files.wordpress.com/2012/10/pendidikan-karakter-dipendidikan-dasar-dan-menengah.pdf>, diunduh pada 07 November 2015

<https://ichwanpsikoundip05.wordpress.com/jurnal/>

<http://kbbi.web.id/budaya>

<http://kbbi.web.id/kurikulum>

<http://kbbi.web.id/manajemen>

Yogyakarta, 16 Oktober 2015

Nomor : UIN/KJ/PP.00.9 /291/2015
Lampiran : TOR
Hal : *Penunjukan Pembimbing Skripsi*

Kepada Yth
Wiji Hidayati, M.Ag.
Dosen Prodi MPI Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan
UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Berdasarkan pengajuan judul dan hasil seleksi terhadap judul proposal skripsi yang diajukan mahasiswa Prodi Manajemen Pendidikan Islam (MPI), Bapak ditetapkan sebagai pembimbing Saudara:

Nama : Latifah Na'maika
NIM : 12490115
Fak./Prodi : Ilmu Tarbiyah dan Keguruan/Manajemen Pendidikan Islam
Judul Skripsi : **Manajemen Kurikulum Vokasional Program Ketrampilan Tata Boga Dalam Menciptakan Budaya Mandiri Peserta Didik Di MAN Tempel**

Demikian surat penunjukan pembimbing skripsi ini disampaikan untuk diketahui dan dilaksanakan dengan sebaik-baiknya.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Ketua Prodi
Manajemen Pendidikan Islam

Dr. Garbriyanto, M.Ag.
NIP. 19890410 198503 1 005

Tembusan:

1. Ketua Prodi MPI
2. Bina Riset Skripsi
3. Mahasiswa yang bersangkutan
4. Arsip

BUKTI SEMINAR PROPOSAL

Nama Mahasiswa : Latifah Na'maika
Nomor Induk : 12490115
Jurusan : MPI
Semester : VII
Tahun Akademik : 2015/2016

Telah Mengikuti Seminar Riset Tanggal : 25 November 2015

Judul Skripsi :

MANAJEMEN KURIKULUM VOKASIONAL PROGRAM KETRAMPILAN TAT BOGA DALAM
TERCIPTANYA BUDAYA MANDIRI PESERTA DIDIK DI MAN TEMPEL

Selanjutnya, kepada Mahasiswa tersebut supaya berkonsultasi kepada dosen pembimbing berdasarkan hasil-hasil seminar untuk penyempurnaan proposal yang telah diseminarkan.

Yogyakarta, 25 November 2015
Program Studi MPI



Dr. Subiyantoro, M. Ag
NIP. 19590410 198503 1 005

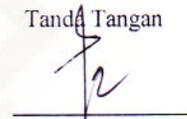
BERITA ACARA SEMINAR PROPOSAL

Pada Hari : Rabu
Tanggal : 25 November 2015
Waktu : 09.00
Materi : Seminar Proposal Skripsi

NO.	PELAKSANA		TANDA TANGAN
1.	Moderator	Dra. Wiji Hidayati, M. Ag	1. 

Mahasiswa Pembuat Proposal Skripsi
Nama Mahasiswa : Latifah Na'maika
Nomor Induk : 12490115
Jurusan : MPI
Semester : VII
Tahun Akademik : 2015/2016

Tanda Tangan

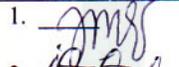
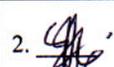
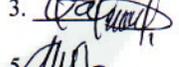
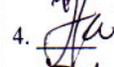
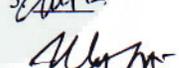
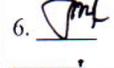
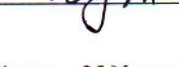


Telah mengikuti seminar riset tanggal : 25 November 2015

Judul Skripsi :

**MANAJEMEN KURIKULUM VOKASIONAL PROGRAM KETRAMPILAN TAT BOGA
DALAM TERCIPTANYA BUDAYA MANDIRI PESERTA DIDIK DI MAN TEMPEL**

Pembahas (Minimal 4 orang)

NO.	NIM	NAMA	TANDA TANGAN
1.	12490092	Sulkhah fauriyah	1. 
2.	12490083	Sri Wahyuni	2. 
3.	12490100	Nofita Arumsari	3. 
4.	12490112	Ana Hidayati H	4. 
5.	12490073	Ayu Saifulhikmah Aldeia	5. 
6.	12490106	Tri Rohayu Wardani	6. 
7.	12490126	Isnami Wulansari	

8. A12490118 Atik Margatus Sholikhah

9. 12490070 Kuni Hidayati

Yogyakarta, 25 November 2015

Moderator



Dra. Wiji Hidayati, M. Ag
NIP. : 196505231991032010

Keterangan :

Setelah seminar difoto copy sebanyak yang ikut membahas proposal, kemudian dibagikan sebagai tanda bukti pernah ikut seminar proposal.

Nomor : UIN.02/DT.1/PN.01.1/6334/2015
Lamp. : 1 Bendel Proposal
Perihal : Permohonan Izin Penelitian

Yogyakarta, 26 November 2015

Kepada
Yth : Gubernur Prov. DIY
Ub. Kepala Biro Administrasi Pembangunan
Di Komplek Kepatihan – Danurejan
Yogyakarta

Assalamu'alaikum wr. wb.

Dengan hormat, kami beritahukan bahwa untuk kelengkapan penyusunan skripsi dengan judul : **“Manajemen Kurikulum Vokasional Program Ketrampilan Tata Boga Dalam Terciptanya Budaya Mandiri Peserta Didik Di MAN Tempel”**, diperlukan penelitian.

Oleh karena itu kami mengharap dapatlah kiranya Bapak/Ibu berkenan memberi izin kepada mahasiswa kami :

Nama : Latifah Na'maika

NIM : 12490115

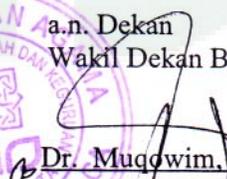
Semester: VII (tujuh)

Jurusan : Manajemen Pendidikan Islam

Alamat : Ngluwar RT 001/ RW 001, Ngluwar, Ngluwar, Magelang, Jawa Tengah untuk mengadakan penelitian di MAN Tempel dengan metode pengumpulan data Observasi, Wawancara, Dokumentasi dan tes. Adapun waktunya mulai tanggal : **07 Desember 2015 s.d 07 Maret 2016**

Demikian atas perkenan Bapak, kami sampaikan terima kasih.

Wassalamu'alaikum wr. wb.

a.n. Dekan
Wakil Dekan Bidang Akademik

Dr. Muqdwim, M.Ag
NIP. 19730310 199803 1 002



Tembusan :

1. Dekan (sebagai laporan)
2. Kajur MPI
3. Mahasiswa yang bersangkutan (untuk dilaksanakan)
4. Arsip

KALENDER PENDIDIKAN TAHUN PELAJARAN 2015/2016 MADRASAH ALIYAH NEGERI (MAN) TEMPEL KABUPATEN SLEMAN

Jul-15							Agustus 2015							September 2015							Oktober 2015							November 2015							Desember 2015						
AHAD				5	12	19	26	AHAD	2	9	16	23	30	AHAD	6	13	20	27	AHAD	4	11	18	25	AHAD	1	8	15	22	29	AHAD	6	13	20	27							
SENIN				X	X	X	X	SENIN	X	X	X	X	X	SENIN	7	14	21	28	SENIN	5	12	19	26	SENIN	2	9	16	23	30	SENIN	7	14	21	28							
SELASA				X	X	X	X	SELASA	X	X	X	X	X	SELASA	8	15	22	29	SELASA	6	13	20	27	SELASA	3	10	17	24	SELASA	9	16	23	30	SELASA	8	15	22	29			
RABU				X	X	X	X	RABU	X	X	X	X	X	RABU	9	16	23	30	RABU	7	14	21	28	RABU	4	11	18	25	RABU	10	17	24	31	RABU	7	14	21	28			
KAMIS				X	X	X	X	KAMIS	X	X	X	X	X	KAMIS	10	17	24	31	KAMIS	8	15	22	29	KAMIS	5	12	19	26	KAMIS	2	9	16	23	30	KAMIS	9	16	23	30		
JUM'AT				X	X	X	X	JUM'AT	X	X	X	X	X	JUM'AT	11	18	25	31	JUM'AT	9	16	23	30	JUM'AT	6	13	20	27	JUM'AT	3	10	17	24	31	JUM'AT	10	17	24	31		
SABTU				X	X	X	X	SABTU	X	X	X	X	X	SABTU	12	19	26	31	SABTU	11	18	25	31	SABTU	13	20	27	31	SABTU	11	18	25	31								

Januari 2016							Februari 2016							Maret 2016							April 2016							Mei 2016							Juni 2016						
AHAD								AHAD	7	14	21	28	AHAD	6	13	20	27	AHAD	3	10	17	24	AHAD	1	8	15	22	29	AHAD	5	12	19	26								
SENIN								SENIN	8	15	22	29	SENIN	7	14	21	28	SENIN	4	11	18	25	SENIN	2	9	16	23	30	SENIN	6	13	20	27								
SELASA								SELASA	X	X	X	X	SELASA	8	15	22	29	SELASA	5	12	19	26	SELASA	3	10	17	24	31	SELASA	4	11	18	25								
RABU								RABU	9	16	23	30	RABU	9	16	23	30	RABU	6	13	20	27	RABU	4	11	18	25	RABU	1	8	15	22									
KAMIS								KAMIS	10	17	24	31	KAMIS	10	17	24	31	KAMIS	7	14	21	28	KAMIS	5	12	19	26	KAMIS	2	9	16	23									
JUM'AT								JUM'AT	11	18	25	31	JUM'AT	11	18	25	31	JUM'AT	8	15	22	29	JUM'AT	6	13	20	27	JUM'AT	3	10	17	24									
SABTU								SABTU	12	19	26	31	SABTU	12	19	26	SABTU	9	16	23	30	SABTU	7	14	21	28	SABTU	4	11	18	25										

Juli 2016						
AHAD						
SENIN						
SELASA						
RABU						
KAMIS						
JUM'AT						
SABTU						

- Upacara Khusus**

 - 3 Januari 2016 : Hari Anlat Bhakti Depag
 - 17 Maret 2016 : HUT MAN Tempel

Kegiatan Khusus Madrasah

 - 25 Juli 2015 : Syawalan MAN Tempel 1436 H
 - 27 - 29 Juli 2015 : MOPDB
 - 26 September 2015 : Penyerahan Hewan Qurban (Tasyrik ke-2)
 - 2 - 7 Agustus 2015 : AKSIOMA dan KSM Nasional
 - 9 Agustus 2015 : Pertemuan Wali Kelas X
 - 22 Agustus 2015 : Pertemuan Wali Kelas
 - 29 Agustus 2015 : Pertemuan Wali Kelas XII
 - 7 - 10 Maret 2016 : UAMBN MA
 - 17-19 Maret 2016 : Ujian Madrasah
 - 5 Juni 2016 : Kegiatan HUT MAN Tempel
 - 13 Oktober 2015 : Hari Lingkungan Hidup (Adiwiyata)
 - 3 Oktober 2015 : Pemilihan pengurus OSIS
 - 19 Oktober 2015 : Pelantikan OSIS
 - 20 - 21 Okt. 2015 : Muker OSIS
 - 9 Januari 2016 : Peringatan Maulid Nabi
 - 7 Mei 2016 : Peringatan Isra' Mir'aj Nabi Muhammad SAW

Meeting Class

 - AMT Bina Prestasi
 - Pemilihan OSIS
 - Pelatihan Leadership
 - KSM/AKSIOMA
 - Kegiatan Khusus Madras

Upacara Hari Besar Nasional

 - 17 Agustus 2015 : Hari kemerdekaan RI
 - 1 Okt 2015 : Hari Kesaktian Pancasila
 - 28 Okt 2015 : Hari Sumpah Pemuda
 - 25 November 2015 : Hari Guru Nasional
 - 10 Nov 2015 : Hari Pahlawan
 - 2 Mei 2016 : Hari Pendidikan Nasional & Pelatihan Laedership
 - 20 Mei 2015 : Hari Kebangkitan Nasional

Perkiraan Hari Libur Nasional 2016

 - 1 Januari 2016 : Tahun Baru 2016 M
 - 8 Februari 2016 : Tahun Baru Imle
 - 9 Maret 2016 : Hari Raya Nyepi
 - 25 Maret 2016 : Wafat Isa Almasih
 - 1 Mei 2016 : Hari Buruh Nasional
 - 5 Mei 2016 : Isra' Mir'aj Nabi Muhammad saw
 - 5 Mei 2016 : Kenaikan Isa Almasih
 - 22 Mei 2016 : Hari Raya Waisa
- Libur Umum**

 - Libur Khusus
 - Libur Semester
 - Libur Ramadhan/Idul fit
 - Upacara Hari Besar
 - Hari Pertama Masuk Sekolah/MOPDB I
 - Ulangan Tengah Sem
 - UAS/UKK
 - Ujian Praktik
 - Pembagian Rap
 - UM/UAMBN
 - UN

Hari Libur Nasional 2015

 - 13 - 16 Juli 2015 : Libur akhir Ramadhan
 - 17 - 18 Juli 2015 : Hari Raya Idul Fitri 1436 H (ditentukan kemudian sesuai Kep. Menag)
 - 20 - 25 Juli 2015 : Libur bersama Idul Fitri 1436 H
 - 24 September 2015 : Hari Raya Idul Adha 1436 H (ditentukan kemudian sesuai Kep. Menag)
 - 14 Oktober 2015 : Tahun Baru Islam 1437
 - 25 November 2015 : Hari Guru Nasional
 - 25 Desember 2015 : Hari Natal 2015
 - 24 Desember 2015 : Maulid Nabi Muh. SAW



Drs. H. Moh. Arifin, MA
NIP. 195508301981031003

INSTRUMEN PENELITIAN

WAWANCARA

A. Perencanaan Kurikulum

1. Perumusan tujuan kurikulum

- a) Apakah latar belakang pengadaan kurikulum ketrampilan tata boga di MAN Tempel?
- b) Apakah tujuan pendidikan MAN Tempel?
- c) Apakah tujuan kurikulum ketrampilan tata boga di MAN Tempel?
- d) Bagaimana desain kurikulum ketrampilan tata boga di MAN Tempel?

2. Landasan perencanaan kurikulum

- a) Apakah landasan perencanaan kurikulum ketrampilan tata boga di MAN Tempel? BSNP/SKL/SI/Sproses/KMA?

3. Perumusan isi kurikulum/konten

- a) Kapan perencanaan kurikulum tata boga dibuat?
- b) Siapakah yang membuat perencanaan kurikulum ketrampilan tata boga di MAN Tempel?
- c) Siapakah yang bertanggung jawab dalam perencanaan ketrampilan tata boga?
- d) Bagaimana perumusan isi kurikulum ketrampilan tata boga di MAN Tempel dalam terciptanya budaya mandiri?
- e) Apakah urutan isi kurikulum sesuai dengan perkembangan peserta didik?
- f) Bagaimana langkah-langkah yang digunakan MAN Tempel dalam perencanaan kurikulum ketrampilan tata boga untuk terciptanya budaya mandiri?
- g) MAN Tempel sebagai sekolah adiwiyata, apakah dalam perumusan isi kurikulum ada integrasi antara konsep wawasan lingkungan dengan materi tata boga?

4. Aktivitas belajar

- a) Bagaimana strategi pembelajaran yang digunakan dalam ketrampilan tata boga di MAN Tempel?
- b) Apabila strategi pembelajaran tidak dapat menarik antusias siswa apa cadangan strategi pembelajaran?

5. Sumber

- a) Buku apa yang digunakan sebagai sumber pelajaran?
- b) Apakah guru menggunakan media sebagai sumber pembelajaran? apa?

6. Evaluasi/penilaian

- a) Bagaimana perencanaan strategi penilaian ketrampilan tata boga di MAN Tempel? konsep penilaian?
- b) Apakah remedial? bentuk remedial seperti apa?

B. Pengorganisasian Kurikulum

1. Pemilihan dan penentuan isi kurikulum

- a) Siapa saja yang terlibat dalam pemilihan dan penentuan isi kurikulum?
- b) Apakah isi kurikulum yang direncanakan berhubungan dengan masalah kehidupan?
- c) Apakah isi kurikulum tersebut memajukan perkembangan dan pertumbuhan yang seimbang pada anak, sesuai tujuan pendidikan yang telah dirumuskan?
- d) Apakah isi kurikulum yang diajukan memberi sumbangan yang berharga dan bermakna bagi pengalaman peserta didik?
- e) Apakah isi kurikulum berguna dalam pengembangan minat dan keingintahuan peserta didik?
- f) Apa sajakah materi pelajaran yang diajarkan pada ketrampilan tata boga di MAN Tempel?
- g) Apa saja ruang lingkup pelajaran ketrampilan tata boga di MAN Tempel untuk menciptakan budaya mandiri peserta didik?

2. Prosedur pengorganisasian kurikulum

- a) Bagaimana MAN Tempel mengorganisasikan kurikulum, tahapan yang digunakan?
- b) Bagaimana kontinuitas kurikulum tata boga di MAN Tempel?
- c) Bagaimana alokasi waktu yang diberikan MAN Tempel untuk mata pelajaran ketrampilan tata boga?

C. Pelaksanaan Kurikulum

1. Pelaksanaan kurikulum tingkat sekolah

- a) Bagaimana pelaksanaan kurikulum ketrampilan di MAN Tempel?
- b) Apakah guru yang mengampu ketrampilan boga memiliki latarbelakang pendidikan tata boga?
- c) Apakah saja kegiatan tahunan ketrampilan tata boga?
- d) Apakah jadwal pelaksanaan tata boga?
- e) Apakah tata boga termasuk ekstrakurikuler atau intrakurikuler?
- f) Apakah alat perlengkapan ketrampilan tata boga sudah memadai?
- g) Bagaimana pelaksanaan evaluasi program ketrampilan tata boga?
- h) Adakah usaha sekolah meningkatkan mutu guru tata boga?

2. Pelaksanaan kurikulum tingkat kelas

- a) Apakah guru mampu melaksanakan kurikulum sesuai dengan perencanaan kurikulum?
- b) Apakah guru mampu menjabarkan tujuan kurikulum? esensi tujuan yang ingin dicapai? apakah guru berkompeten di bidang tata boga?
- c) Bagaimana pelaksanaan kurikulum di kelas?
- d) Bagaimana guru menanamkan nilai kemandirian pada peserta didik?
- e) Bagaimana pelaksanaan kurikulum yang dilakukan guru di kelas? metode yang diajarkan?

D. Evaluasi Kurikulum

1. Evaluasi kurikulum sebagai suatu program atau dokumen
 - a) Apakah tujuan ketrampilan tata boga berhubungan dan diarahkan untuk mencapai tujuan MAN Tempel?
 - b) Apakah tujuan itu mudah dipahami oleh guru?
 - c) Apakah tujuan yang telah dirumuskan sesuai dengan tingkat perkembangan peserta didik?
2. Evaluasi terhadap isi/materi kurikulum
 - a) Apakah isi kurikulum dapat mendukung pencapaian budaya mandiri?
 - b) Apakah isi kurikulum sesuai dengan pengalaman dan karakteristik lingkungan di mana peserta didik tinggal?
 - c) Apakah urutan isi kurikulum sesuai karakteristik isi atau materi kurikulum?
3. Evaluasi terhadap strategi pembelajaran
 - a) Apakah strategi pembelajaran yang dirumuskan dapat mendukung tercapainya budaya mandiri?
 - b) Apakah strategi pembelajaran yang digunakan dapat mendorong minat peserta didik untuk belajar?
 - c) Apakah strategi pembelajaran yang dirumuskan sesuai dengan alokasi waktu yang tersedia?
 - d) Apakah strategi yang digunakan dapat mendorong kreativitas guru?
4. Evaluasi terhadap program penilaian
 - a) Apakah program evaluasi relevan dengan tujuan yang ingin dicapai?
 - b) Bagaimana evaluasi yang digunakan sekolah formatif atau sumatif?
 - c) Apakah program evaluasi yang direncanakan mudah dibaca dan dipahami guru?
 - d) apakah evaluasi juga mencakup perubahan perilaku?

- e) Apakah implementasi kurikulum yang dilaksanakan oleh guru sesuai dengan program yang direncanakan?
 - f) perbedaan kurikulum apakah mengalami kesulitan untuk sistem penilaian?
5. Evaluasi pembelajaran sebagai implementasi kurikulum
- a) Apakah implementasi kurikulum yang dilaksanakan oleh guru sesuai program yang direncanakan?
 - b) sejauh mana siswa dapat berpartisipasi aktif dalam proses pembelajaran sesuai tujuan MAN Tempel?
 - c) Apakah secara keseluruhan pelaksanaan kurikulum efektif dan efisien?



Gizi makanan dan manfaatnya		tentang sanitasi makanan dan menganalisa kasus keracunan akibat makanan		4. siswa menjelaskan faktor perusak makanan 5. siswa menjelaskan penyebab keracunan makanan dan tanda-tandanya	78			- carilah kasus keracunan akibat makanan dan analisa faktor penyebabnya			
	1. karbohidrat	1.1 unsur pembentuk karbohidrat 1.2 fungsi karbohidrat 1.3 sumber karbohidrat	V	1. siswa dapat menjelaskan tentang unsur pembentuk, fungsi dan sumber karbohidrat	78	Tes Tertulis	Essay	1. sebutkan sumber bahan makanan yang mengandung zat gizi lengkap	4 x 45	Pengetahuan gizi pada bahan makanan , internet	Rasa ingin tahu, percaya diri dan tanggung jawab
	2. protein	2.1 unsur pembentuk protein 2.2 penggolongan protein 2.3 fungsi protein 2.4 sumber protein		2. siswa dapat menjelaskan tentang unsur pembentuk, penggolongan, fungsi dan sumber protein				2. jelaskan masing-masing zat gizi bagi tubuh			
	3. lemak	3.1 penggolongan lemak		3. siswa dapat menjelaskan							

Mengolah dan menyajikan kudapan	4. vitamin	3.2 fungsi lemak 3.3 sumber lemak			tentang penggolongan, fungsi dan sumber lemak								
	5. mineral	4.1 penggolongan vitamin 4.2 fungsi vitamin 4.3 sumber vitamin 5.1 penggolongan mineral 5.2 fungsi mineral 5.3 sumber mineral Tugas terstruktur: Mencari contoh sumber bahan makanan yang mengandung zat gizi lengkap			4. siswa menjelaskan tentang penggolongan, fungsi dan sumber vitamin 5. siswa menjelaskan tentang penggolongan, fungsi dan sumber mineral								

1. membuat kroket kentang	1. Bahan yang dibutuhkan untuk membuat kroket kentang 2. alat yang dibutuhkan untuk membuat kroket kentang 3. cara membuat kroket kentang	1. menjelaskan bahan dan alat untuk membuat kroket kentang 2. menjelaskan cara membuat kroket kentang Tatap muka: siswa membuat kroket kentang	v	1. siswa dapat menyiapkan bahan dan alat untuk membuat kroket kentang 2. siswa dapat membuat kroket kentang	78 78	Praktek membuat kroket kentang	Unjuk kerja	Buatlah kroket kentang	2 x 45	Resep masakan oriental, SMK Kenari Yogyakarta Modul bahan ajar praktikum ketrampilan, 2015	Tanggung jawab, kerja sama dan percaya diri Tanggung jawab, Kerjasama dan percaya diri
2. membuat tahu fantasi	1. Bahan yang dibutuhkan untuk membuat tahu fantasi 2. alat yang dibutuhkan untuk	1. menjelaskan bahan dan alat untuk membuat tahu fantasi 2. menjelaskan cara membuat tahu fantasi	v	1. siswa dapat menyiapkan bahan dan alat untuk membuat tahu fantasi 2. siswa dapat membuat tahu fantasi	78	Praktek membuat tahu fantasi	Unjuk kerja	Buatlah tahu fantasi	2 x 45	Modul bahan ajar praktikum ketrampilan, 2015	Tanggung jawab, Kerjasama dan percaya diri

3. membuat kue krekes	membuat tahu fantasi 3. cara membuat tahu fantasi 1. Bahan yang dibutuhkan untuk membuat kue krekes 2. alat yang dibutuhkan untuk membuat kue krekes 3. cara membuat kue krekes	Tatap muka: siswa membuat tahu fantasi 1. menjelaskan bahan dan alat untuk membuat kue krekes 2. menjelaskan cara membuat kue krekes Tatap muka: siswa membuat kue krekes		1. siswa dapat menyiapkan bahan dan alat untuk membuat kue krekes 2. siswa dapat membuat kue krekes	78	Praktek membuat kue krekes	Unjuk kerja	Buatlah kue krekers	2 x 45	Modul bahan ajar praktiku m ketrampi lan, 2015	Tanggu ng jawab, Kerjasa ma dan percaya diri
4. membuat risoles	1. Bahan yang dibutuhkan untuk membuat risoles 2. alat yang	1. menjelaskan bahan dan alat untuk membuat risoles 2. menjelaskan cara membuat		1. siswa dapat menyiapkan bahan dan alat untuk membuat risoles 2. siswa dapat membuat risoles		Praktek membuat risoles	Unjuk kerja	Buatlah risoles	2 x 45	Modul bahan ajar praktiku m ketrampi lan, 2015	Tanggu ng jawab, Kerjasa ma dan percaya

<p>Mengolah dan menyajikan kue basah dengan teknik olah oven</p> <p>1. membuat kue bolu marmer</p>	<p>2. alat yang dibutuhkan untuk membuat pastel basah</p> <p>3. cara membuat pastel basah</p> <p>1. Bahan yang dibutuhkan untuk membuat bolu marmer</p> <p>2. alat yang dibutuhkan untuk membuat bolu marmer</p>	<p>2. menjelaskan cara membuat pastel basah</p> <p>Tatap muka: siswa membuat pastel basah</p> <p>1. menjelaskan bahan dan alat untuk membuat bolu marmer</p> <p>2. menjelaskan cara membuat bolu marmer</p> <p>Tatap muka: siswa membuat bolu</p>		<p>1. siswa dapat menyiapkan bahan dan alat untuk membuat bolu marmer</p> <p>2. siswa dapat membuat bolu marmer</p> <p>1. siswa dapat menyiapkan</p>	<p>Praktek membuat bolu marmer</p> <p>Praktek membuat</p>	<p>Unjuk kerja</p> <p>Unjuk kerja</p>	<p>Buatlah kue bolu marmer</p> <p>Buatlah kue bolu coklat</p>	<p>2 x 45</p> <p>2 x 45</p>	<p>lan, 2015</p> <p>Modul bahan ajar praktikum ketrampilan, 2015</p>	<p>ma dan percaya diri</p> <p>Tanggung jawab, Kerjasama dan percaya diri</p>
---	--	---	--	--	---	---------------------------------------	---	-----------------------------	--	--

2. membuat kue bolu marmer	3. cara membuat bolu marmer 1. Bahan yang dibutuhkan untuk membuat bolu coklat 2. alat yang dibutuhkan untuk membuat bolu coklat 3. cara membuat bolu coklat	marmer 1. menjelaskan bahan dan alat untuk membuat bolu coklat 2. menjelaskan cara membuat bolu coklat Tatap muka: siswa membuat bolu coklat		bahan dan alat untuk membuat bolu coklat 2. siswa dapat membuat bolu coklat	bolu coklat		Unjuk kerja Buatlah kue brownise	2 x 45	Modul bahan ajar praktiku m ketrampi lan, 2015	Tanggu ng jawab, Kerjasa ma dan percaya diri
3. membuat kue brownise	1. Bahan yang dibutuhkan untuk membuat kue brownise 2. alat yang dibutuhkan untuk	1. menjelaskan bahan dan alat untuk membuat kue brownise 2. menjelaskan cara membuat kue brownise		1. siswa dapat menyiapkan bahan dan alat untuk membuat brownise 2. siswa dapat membuat brownise	Praktek membuat brownise		Unjuk kerja Buatlah mandarin cake	2 x 45	Modul bahan ajar praktiku m ketrampi lan, 2015	Tanggu ng jawab, Kerjasa ma dan percaya diri

4. membuat mandarin cake	membuat kue brownise 3. cara membuat kue brownise 1. Bahan yang dibutuhkan untuk membuat mandarin cake 2. alat yang dibutuhkan untuk membuat mandarin cake 3. cara membuat mandarin cake	Tatap muka: siswa membuat kue brownise 1. menjelaskan bahan dan alat untuk membuat mandarin cake 2. menjelaskan cara membuat mandarin cake Tatap muka: siswa membuat mandarin cake 1. menjelaskan bahan dan alat untuk membuat cake tape 2. menjelaskan cara membuat cake tape		bahan dan alat untuk membuat mandarin cake 2. siswa dapat membuat mandarin cake 1. siswa dapat menyiapkan bahan dan alat untuk membuat cake tape 2. siswa dapat membuat cake tape	membuat mandarin cake Praktek membuat cake tape	Unjuk kerja	Buatlah cake tape	2 x 45	Modul bahan ajar praktiku m ketrampi lan, 2015	Tanggu ng jawab, Kerjasa ma dan percaya diri
5. membuat cake tape	1. Bahan yang dibutuhkan untuk	1. menjelaskan bahan dan alat untuk membuat cake tape 2. menjelaskan cara membuat cake tape		1. siswa dapat menyiapkan	Praktek	Unjuk kerja	Buatlah cake pisang	2 x 45	Modul bahan ajar praktiku m ketrampi lan, 2015	Tanggu ng jawab, Kerjasa ma dan percaya

<p>6. membuat cake pisang</p> <p>Mengolah dan menyajikan</p>	<p>membuat cake tape 2. alat yang dibutuhkan untuk membuat cake tape 3. cara membuat cake tape</p> <p>1. Bahan yang dibutuhkan untuk membuat cake pisang 2. alat yang dibutuhkan untuk membuat cake pisang 3. cara membuat cake pisang</p>	<p>Tatap muka: siswa membuat cake tape</p> <p>1. menjelaskan bahan dan alat untuk membuat cake pisang 2. menjelaskan cara membuat cake pisang</p> <p>Tatap muka: siswa membuat cake pisang</p> <p>1. menjelaskan</p>		<p>bahan dan alat untuk membuat cake pisang 2. siswa dapat membuat cake pisang</p> <p>1. siswa dapat menyiapkan bahan dan alat untuk membuat kue semprit 2. siswa dapat membuat kue semprit</p>	<p>membuat cake pisang</p> <p>Praktek membuat kue semprit</p>	<p>Unjuk kerja</p>	<p>Buatlah kue semprit</p>	<p>2 x 45</p>	<p>Modul bahan ajar praktikum ketrampilan, 2015</p>	<p>diri</p> <p>Tanggung jawab, Kerjasama dan percaya diri</p>
---	--	--	--	---	---	--------------------	----------------------------	---------------	---	---

<p>n kue kering (dasar)</p>		<p>bahan dan alat untuk membuat kue semprit 2. menjelaskan cara membuat kue semprit</p>						<p>Unjuk kerja</p>	<p>Buatlah kue nastar</p>	<p>2 x 45</p>	<p>Modul bahan ajar praktikum ketrampilan, 2015</p>	<p>Tanggung jawab, Kerjasama dan percaya diri</p>
<p>1. membuat kue semprit/dahlia</p>	<p>1. Bahan yang dibutuhkan untuk membuat kue semprit 2. alat yang dibutuhkan untuk membuat kue semprit</p>	<p>Tatap muka: siswa membuat kue semprit</p>			<p>1. siswa dapat menyiapkan bahan dan alat untuk membuat kue nastar 2. siswa dapat membuat kue nastar</p>		<p>Praktek membuat kue nastar</p>					
<p>2. membuat kue nastar</p>	<p>1. Bahan yang dibutuhkan untuk membuat kue nastar 2. alat yang dibutuhkan untuk</p>	<p>1. menjelaskan bahan dan alat untuk membuat kue nastar 2. menjelaskan cara membuat kue nastar</p> <p>Tatap muka: siswa membuat kue nastar</p>			<p>1. siswa dapat menyiapkan bahan dan alat untuk membuat kue macaron 2. siswa dapat membuat kue macaron</p>		<p>Praktek membuat kue macaron</p>	<p>Unjuk kerja</p>	<p>Buatlah kue macaron</p>	<p>2 x 45</p>	<p>Modul bahan ajar praktikum ketrampilan, 2015</p>	<p>Tanggung jawab, Kerjasama dan percaya diri</p>

3. membuat kue macaron	membuat kue nastar 3. cara membuat kue nastar 1. Bahan yang dibutuhkan untuk membuat kue macaron 2. alat yang dibutuhkan untuk membuat kue macaron 3. cara membuat kue macaron	1. menjelaskan bahan dan alat untuk membuat kue macaron 2. menjelaskan cara membuat kue macaron Tatap muka: siswa membuat kue macaron 1. menjelaskan bahan dan alat untuk membuat kue cappucino 2. menjelaskan cara membuat kue cappucino			1. siswa dapat menyiapkan bahan dan alat untuk membuat kue cappucino 2. siswa dapat membuat kue cappucino		Praktek membuat kue kering cappucino		Buatlah kue kering cappucino	2 x 45	Modul bahan ajar praktiku m ketrampi lan, 2015	Tanggu ng jawab, Kerjasa ma dan percaya diri
4. membuat kue kering cappucino	1. Bahan yang dibutuhkan untuk membuat kue cappucino	1. menjelaskan bahan dan alat untuk membuat kue cappucino 2. menjelaskan cara membuat kue cappucino Tatap muka: siswa membuat kue cappucino									Modul bahan ajar praktiku m ketrampi lan, 2015	Tanggu ng jawab, Kerjasa ma dan percaya diri

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

I. Identitas Mata Pelajaran

- Nama Sekolah : MAN TEMPEL
Mata Pelajaran : Ketrampilan Tata Boga
Kelas/Semester : XI/Genap
Standar Kompetensi : Gizi Makanan Dan Manfaatnya bagi Tubuh
Kompetensi Dasar : Karbohidrat
Indikator :
1. Menjelaskan pengertian karbohidrat
2. Menjelaskan unsur pembentuk karbohidrat
3. Menjelaskan penggolongan karbohidrat
4. Menjelaskan manfaat karbohidrat
5. Menjelaskan sumber bahan makanan yang mengandung karbohidrat
Alokasi waktu : 3 x 45 menit (1 x tatap muka)

II. Tujuan Pembelajaran

- a. Siswa dapat menjelaskan pengertian karbohidrat
- b. Siswa dapat menjelaskan unsur pembentuk karbohidrat
- c. Siswa dapat menjelaskan penggolongan karbohidrat
- d. Siswa dapat menjelaskan manfaat karbohidrat
- e. Siswa dapat menjelaskan sumber bahan makanan yang mengandung karbohidrat

III. Materi Pembelajaran

1. Pengertian karbohidrat
2. Unsur pembentuk karbohidrat
3. Penggolongan karbohidrat
4. Manfaat karbohidrat
5. Sumber bahan makanan yang mengandung karbohidrat.

Rincian materi pembelajaran terlampir (hand out)

IV. Metode Pembelajaran : Ceramah, tanya jawab

Media pembelajaran : Papan tulis, hand out (ringkasan materi)

V. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

No	Kegiatan Pembelajaran		
	Guru	Waktu	Aspek yang dikembangkan
1.	Pendahuluan		
	a. Guru membuka pelajaran dengan salam, doa, presensi dan appersepsi.	15'	1. Kedisiplinan
b. Guru memberi penjelasan singkat tentang materi yang akan disampaikan.	10'		
2.	Kegiatan Inti :		
	a. Guru membagikan hand out/ringkasan materi	15'	2. Keaktifan, kedisiplinan dan kemampuan daya
	b. Siswa membaca dan mencermati materi.	20'	
	c. Guru memberikan penjelasan materi tentang:		
a. Menjelaskan pengertian	10'		

	karbohidrat	10'	
	b. Menjelaskan unsur pembentuk karbohidrat	10'	
	c. Menjelaskan penggolongan karbohidrat	10'	
	d. Menjelaskan manfaat karbohidrat	20'	
	e. Menjelaskan sumber bahan makanan yang mengandung karbohidrat		
3.	Mengevaluasi:		
	a. Memberi pertanyaan secara lisan.	20'	a. Kecepatan dan ketepatan jawaban
	b. Memberikan soal-soal latihan tentang materi yang disampaikan.	20'	b. Ketepatan jawaban
5.	Menutup pelajaran		
	a. Siswa mengumpulkan jawaban dari soal-soal latihan.	5'	
	b. Guru menutup pelajaran dengan doa dan salam.	5'	
		135'	

VI. Sumber Belajar

Gizi Makanan ,Materi Pembelajaran, SMKK N 2 Godean .

VII. Penilaian

1. Prosedur Penilaian : hasil jawaban soal lisan dan latihan tertulis
2. Jenis penilaian : tertulis
3. Alat penilaian : soal latihan
4. Penskoran : 1 item soal = 2 point nilai

A. Soal latihan

- a. Jelaskan pengertian karbohidrat
- b. Jelaskan unsur pembentuk karbohidrat
- c. Jelaskan penggolongan karbohidrat
- d. Jelaskan manfaat karbohidrat
- e. Sebutkan sumber bahan makanan yang mengandung karbohidrat

B. Kunci Jawaban

- a) Karbohidrat disebut juga dengan hidrat arang, karbohidrat dibentuk oleh tumbuh-tumbuhan pada proses asimilasi.
- b) Unsur pembentuk Karbohidrat adalah sebagai berikut:
 - a. karbon
 - b. hidrogen
 - c. oksigen
- c) Karbohidrat dapat dibagi menjadi
 - Monosakarida
 - Disakarida
 - Polisakarida
- c). Bagi tubuh ,karbohidrat berfungsi untuk :
 - Membentuk kalori / tenaga
 - Memberi rasa kenyang

- Membentuk cadangan tenaga
- d). Bahan makanan yang banyak mengandung karbohidrat antara lain adalah :
 - Beras (serealialia)
 - Umbi-umbian
 - Gula / sagu
 - Makanan yang berasa manis

VIII. Tindak Lanjut

Siswa diberikan tugas di rumah untuk mencari contoh masakan yang berasal dari bahan makanan yang mengandung karbohidrat !

IX. Materi Pembelajaran (ringkasan)

Karbohidrat

Karbohidrat disebut juga hidrat arang yang terbentuk oleh tumbuh-tumbuhan pada proses asimilasi. Karbohidrat merupakan sumber kalori utama bagi tubuh manusia.

Karbohidrat terdiri dari unsur :

1. karbon
2. oksigen
3. hydrogen

Macam-macam karbohidrat antara lain :

1. monosakarida : hidrat arang yang paling sederhana dan merupakan molekul terkecil dari hidrat arang
2. disakarida : gabungan dari dua monosakarida
3. polisakarida : gabungan dari beberapa monosakarida (zat pati, glikogen, selulosa/serat).

Karbohidrat berfungsi antara lain :

1. membentuk kalori
2. Membuat cadangan tenaga dalam tubuh
3. memberi rasa kenyang

Karbohidrat bersumber pada bahan makanan :

1. beras / serealialia
2. umbi-umbian
3. sagu dan gula
4. makanan yang berasa manis.

Mengetahui
Kepala Madrasah

Tempel, Januari 2016

Guru Bidang Studi

Drs. Rahmat Mizan, M.A
NIP. 196218011987031003

Asih Purwanti, S.Pd
NIP. 197711192007102002

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

I. Identitas Mata Pelajaran

Nama Sekolah : MAN TEMPEL
 Mata Pelajaran : Keterampilan Tata Boga
 Kelas/Semester : XI/Genap
 Standar Kompetensi : Gizi Makanan Dan Manfaatnya bagi Tubuh
 Kompetensi Dasar : Protein
 Indikator :

1. Menjelaskan pengertian protein
2. Menjelaskan unsur pembentuk protein
3. Menjelaskan penggolongan protein
4. Menjelaskan manfaat protein
5. Menjelaskan sumber bahan makanan yang mengandung protein

Alokasi waktu : 3 x 45 menit (1 x tatap muka)

II. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian protein
2. Siswa dapat menjelaskan unsur pembentuk protein
3. Siswa dapat menjelaskan penggolongan protein
4. Siswa dapat menjelaskan manfaat protein
5. Siswa dapat menjelaskan sumber bahan makanan yang mengandung protein

III. Materi Pembelajaran

- i. Pengertian protein
- ii. Unsur pembentuk protein
- iii. Penggolongan protein
- iv. Manfaat protein
- v. Sumber bahan makanan yang mengandung protein.

Rincian materi pembelajaran terlampir (hand out)

IV. Metode Pembelajaran : Ceramah, tanya jawab

Media pembelajaran : Papan tulis, hand out (ringkasan materi)

V. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

No	Kegiatan Pembelajaran		
	Guru	Waktu	Aspek yang dikembangkan
1.	Pendahuluan		
	<ol style="list-style-type: none"> a. Guru membuka pelajaran dengan salam, doa, presensi dan appersepsi. b. Guru memberi penjelasan singkat tentang materi yang akan disampaikan. 	20' 15'	1. Kedisiplinan
2.	Kegiatan Inti :		
	a. Guru membagikan hand out/ringkasan materi	15'	2. Keaktifan, kedisiplinan dan kemampuan daya
	b. Siswa membaca dan mencermati materi.	20'	
	c. Guru memberikan penjelasan materi tentang:		
	a. Menjelaskan pengertian protein	15'	
b. Menjelaskan unsur pembentuk	10' 10'		

	protein	10'	
	c. Menjelaskan penggolongan protein	20'	
	d. Menjelaskan manfaat protein		
	e. Menjelaskan sumber bahan makanan yang mengandung protein		
3.	Mengevaluasi:		
	a. Memberi pertanyaan secara lisan.	10'	a. Kecepatan dan ketepatan jawaban
	b. Memberikan soal-soal latihan tentang materi yang disampaikan.	10'	b. Ketepatan jawaban
5.	Menutup pelajaran		
	a. Siswa mengumpulkan jawaban dari soal-soal latihan.	5'	
	b. Guru menutup pelajaran dengan doa dan salam.	5'	
		135'	

VI. Sumber Belajar

Gizi Makanan ,Materi Pembelajaran, SMKK N 2 Godean .

VII. Penilaian

1. Prosedur Penilaian : hasil jawaban soal lisan dan latihan tertulis
2. Jenis penilaian : tertulis
3. Alat penilaian : soal latihan
4. Penskoran : 1 item soal = 2 point nilai

A. Soal latihan

1. Jelaskan pengertian protein
2. Jelaskan unsur pembentuk protein
3. Jelaskan penggolongan protein
4. Jelaskan manfaat protein
5. Sebutkan sumber bahan makanan yang mengandung protein

B. Kunci Jawaban

1. Protein berasal dari bahasa Yunani yang artinya yang utama atau penting, jadi protein merupakan zat utama/ penting yang diperlukan oleh tubuh sebagai zat pembangun dan pengatur.
2. Unsur pembentuk adalah sebagai berikut:
 - a. karbon
 - b. hidrogen
 - c. oksigen
 - d. nitrogen
 - e. dan asam amino
3. Protein dapat dibagi menjadi
 - Protein sempurna
 - Protein setengah sempurna
 - Protein tidak sempurna
4. Bagi tubuh ,Protein berfungsi untuk :
 - Membentuk sel jaringan tubuh
 - Pengganti sel-sel yang rusak
 - Zat pengatur

- Membuat enzim, hormone dan ASI
 - Membantu sebagai zat tenaga selain karbohidrat
5. Bahan makanan yang banyak mengandung protein :
- Bahan makanan hewani
 - Bahan makanan nabati
 - susu

VIII. Tindak Lanjut

Siswa diberikan tugas di rumah untuk mencari contoh masakan lauk yang berasal dari bahan makanan hewani dan nabati !

IX. Materi Pembelajaran (ringkasan)

Protein

Protein berasal dari bahasa Yunani yang artinya yang utama atau penting, jadi protein merupakan zat utama/ penting yang diperlukan oleh tubuh sebagai zat pembangun dan pengatur.

Unsur pembentuk adalah sebagai berikut:

- a. karbon
- b. hidrogen
- c. oksigen
- d. nitrogen
- e. dan asam amino

Protein dapat dibagi menjadi

- a. Protein sempurna
- b. Protein setengah sempurna
- c. Protein tidak sempurna

Bagi tubuh, Protein berfungsi untuk :

- a. Membentuk sel jaringan tubuh
- b. Pengganti sel-sel yang rusak
- c. Zat pengatur
- d. Membuat enzim, hormone dan ASI
- e. Membantu sebagai zat tenaga selain karbohidrat

Bahan makanan yang banyak mengandung protein antara lain adalah :

- a. Bahan makanan hewani
- b. Bahan makanan nabati
- c. susu

Mengetahui
Kepala Madrasah

Tempel, Januari 2016

Guru Bidang Studi

Drs. Rahmat Mizan, M.A
NIP. 196218011987031003

Asih Purwanti, S.Pd
NIP. 197711192007102002

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

I. Identitas Mata Pelajaran

Nama Sekolah : MAN Tempel
Mata Pelajaran : Ketrampilan Tata Boga
Kelas/Semester : XI / Genap
Standar Kompetensi : Membuat dan Menyajikan Kue Kering dengan Teknik Olah Dioven
Kompetensi Dasar : Membuat Dan Menyajikan Putri Salju
Indikator :

1. Menjelaskan bahan bahan yang diperlukan untuk membuat putri salju
2. Menjelaskan ukuran bahan putri salju
3. Menjelaskan peralatan yang dibutuhkan untuk membuat putri salju
4. Menjelaskan cara membuat putri salju
5. Menjelaskan cara menyajikan putri salju

Alokasi waktu : 3 x 45 menit (135')

II. Tujuan pembelajaran

1. Siswa dapat menyiapkan bahan untuk membuat putri salju
2. Siswa dapat menimbang bahan sesuai ukuran
3. Siswa dapat mempersiapkan peralatan untuk membuat putri salju
4. Siswa dapat membuat putri salju
5. Siswa dapat menyajikan putri salju

III. Materi pembelajaran

1. Bahan yang dibutuhkan untuk membuat putri salju
2. Menimbang bahan sesuai resep putri salju
3. Peralatan yang dibutuhkan untuk membuat putri salju
4. Membuat kue nastar dan menyajikan putri salju

IV. Metode pembelajaran : ceramah dan praktik

Media/ alat pembelajaran : job sheet, kompor, oven, timbangan bahan, dan cetakan/loyang

V. Langkah-langkah kegiatan pembelajaran

No	Kegiatan	Waktu	Aspek yang dinilai
1.	Pendahuluan		
	a. Guru membuka pelajaran dengan salam dan presensi	5'	1. Kedisiplinan
b. Guru menjelaskan tentang bahan dan cara pembuatan putri salju	5'		
2.	Kegiatan inti:		
	a. Siswa mempersiapkan semua peralatan praktek	20'	2. Keaktifan, kreatifitas, ketepatan, dan kecekatan
	b. Siswa menimbang bahan untuk membuat putri salju	10'	
	c. Siswa membuat adonan putri salju	10'	
	d. Siswa mencetak putri salju	15'	
e. Siswa mengoven putri salju	30'		

3.	Evaluasi Evaluasi hasil praktek (putri salju)	10'	3. Ketepatan, ketelitian, dan kerapihan
4.	Menutup pelajaran a. Memberikan pembahasan singkat tentang hasil putri salju b. Berdoa dan mengucapkan salam penutup	15'	
		5'	
		135'	

VI. Sumber Belajar

Lusiana Wijaya Dan S. Rina Tofani. *Resep Masakan Lengkap*. (Surabaya: Apollo, 2001)

VII. Penilaian

Prosedur penilaian : proses dan hasil praktek

Format penilaian dan penskoran

No	Menu masakan	Kriteria penilaian	Skor	Nilai
1.	putri salju	a. Persiapan	20	
		b. Proses	20	
		c. Hasil	60	

VIII. Tindak Lanjut

Siswa diberikan tugas membuat laporan tertulis.

Format laporan praktek siswa.

1. Daftar Belanja

No	Bahan	Ukuran	Harga
		Jumlah	

Kalkulasi Penjualan

- Hitung biaya belanja
- Tentukan biaya produksi = (b. Belanja x 20 %)+ b. Belanja
- Tentukan laba = 10-15% x b. Produksi
- Harga jual = $\frac{\text{biaya produksi} + \text{laba}}{\text{hasil}}$

2. Daftar Alat

No	Nama masakan	Alat masak	Alat hidang	Jumlah

3. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Nama siswa
1.		
2.		

Mengetahui
Kepala Madrasah

Drs. Rahmat Mizan, M.A
NIP. 196218011987031003

Tempel, Januari 2016

Guru Bidang Studi

Asih Purwanti, S.Pd
NIP. 197711192007102002



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Identitas Mata Pelajaran

- Nama Sekolah : MAN TEMPEL
Mata Pelajaran : Ketrampilan Tata Boga
Kelas/Semester : XI/Genap
Standar Kompetensi : Membuat dan Menyajikan Kue Basah dengan Tehnik Olah Oven
Kompetensi Dasar : Membuat dan Menyajikan Kue bolu marmer
Indikator :
1. Menjelaskan bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat kue bolu marmer
2. Menjelaskan peralatan yang dibutuhkan untuk membuat kue bolu marmer
3. Menjelaskan cara membuat kue bolu marmer
4. Menjelaskan cara menyajikan kue bolu marmer
Alokasi waktu : 3 x 45 menit (135')

II. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat menyiapkan bahan untuk membuat kue bolu marmer
2. Siswa dapat menyiapkan peralatan untuk membuat kue bolu marmer
3. Siswa dapat membuat kue bolu marmer
4. Siswa dapat menyajikan kue bolu marmer

Materi Pembelajaran

5. Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat kue bolu marmer
6. Peralatan yang dibutuhkan untuk membuat kue bolu marmer
7. Membuat kue bolu marmer
8. Menyajikan kue bolu marmer.

Metode Pembelajaran : Ceramah, dan praktek

Media/Alat pembelajaran : Job-sheet, kompor, oven, cetakan dan kom adonan.

Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

No	Kegiatan	Waktu	Aspek yang dinilai
1.	Pendahuluan a. Guru membuka pelajaran dengan salam, dan presensi. b. Guru menjelaskan tentang bahan dan cara pembuatan kue bolu marmer	10'	1. Kedisiplinan
2.	Kegiatan Inti : a. Siswa mempersiapkan bahan-bahan untuk membuat kue bolu marmer b. Siswa mempersiapkan peralatan untuk membuat kue bolu marmer c. Siswa membuat kue bolu marmer d. Siswa menyajikan kue bolu marmer	15' 15' 30' 15'	2. Keaktifan, kreatifitas, kebersamaan dan kerjasama

3.	Evaluasi hasil praktek dan memberi nilai pada proses dan hasil.	10'	3. Ketelitian dan ketepatan
4.	Menutup pelajaran	10'	
	a. Memberikan pembahasan singkat tentang hasil praktek b. Menutup dengan doa dan salam.		
		135'	

Sumber Belajar

Lusiana Wijaya dan S. Rina Tofani. Resep Masakan Lengkap Appolo. Surabaya. 2001. Dan resep Masakan Oriental, SMK Kenari Yogyakarta

Penilaian

Prosedur Penilaian : Proses dan hasil praktek

Format penilaian dan penskoran

No	Menu masakan	Kriteria penilaian	Skor	Nilai
1.	Kue bolu marmer	a. Persiapan	20	
		b. Proses	20	
		c. Hasil	60	

Tindak Lanjut

Siswa diberikan tugas membuat laporan tertulis.

Format laporan praktek siswa.

1. Daftar Belanja

No	Bahan	Ukuran	Harga
		Jumlah	

Kalkulasi Penjualan

a. Hitung biaya belanja

b. Tentukan biaya produksi = (B belanja x 20%) + B. belanja

c. Tentukan laba = 10-15% x B. produksi

d. Harga jual = $\frac{\text{Biaya produksi} + \text{Laba}}{\text{Hasil}}$

2. Daftar Alat

No	Nama Masakan	Alat masak	Alat Hidang	Jumlah

3. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Nama Siswa
1.		
2.		
3.		
4.		

Tempel, Januari 2016

Mengetahui
Kepala Madrasah

Guru Bidang Studi

Drs. Rahmat Mizan, M.A
NIP. 196218011987031003

Asih Purwanti, S.Pd
NIP. 197711192007102002



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

I. Identitas Mata Pelajaran

Nama Sekolah : MAN TEMPEL
Mata Pelajaran : Ketrampilan Tata Boga
Kelas/Semester : XI/Genap
Standar Kompetensi : Membuat dan Menyajikan Kue Basah dengan Tehnik Olah Oven
Kompetensi Dasar : Membuat dan Menyajikan Kue bolu coklat
Indikator :
1. Menjelaskan bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat kue bolu coklat
2. Menjelaskan peralatan yang dibutuhkan untuk membuat kue bolu coklat
3. Menjelaskan cara membuat kue bolu coklat
4. Menjelaskan cara menyajikan kue bolu coklat
Alokasi waktu : 3 x 45 menit (135')

II. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat menyiapkan bahan untuk membuat kue bolu coklat
2. Siswa dapat menyiapkan peralatan untuk membuat kue bolu coklat
3. Siswa dapat membuat kue bolu coklat
4. Siswa dapat menyajikan kue bolu coklat

III. Materi Pembelajaran

1. Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat kue bolu coklat
2. Peralatan yang dibutuhkan untuk membuat kue bolu coklat
3. Membuat kue bolu coklat
4. Menyajikan kue bolu coklat

IV. Metode Pembelajaran : Ceramah, dan praktek

Media/Alat pembelajaran : Job-sheet, kompor, oven, cetakan dan kom adonan.

V. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

No	Kegiatan	Waktu	Aspek yang dinilai
1.	Pendahuluan c. Guru membuka pelajaran dengan salam, dan presensi. d. Guru menjelaskan tentang bahan dan cara pembuatan kue bolu coklat	10'	1. Kedisiplinan
2.	Kegiatan Inti : a. Siswa mempersiapkan bahan-bahan untuk membuat kue bolu coklat b. Siswa mempersiapkan peralatan untuk membuat kue bolu coklat c. Siswa membuat kue bolu coklat	15' 15' 30'	2. Keaktifan, kreatifitas, kebersamaan dan kerjasama

	d. Siswa menyajikan kue bolu coklat	15'	
3.	Evaluasi hasil praktek dan memberi nilai pada proses dan hasil.	10'	3. Ketelitian dan ketepatan
4.	Menutup pelajaran		
	c. Memberikan pembahasan singkat tentang hasil praktek d. Menutup dengan doa dan salam.	10'	
		90'	

VI. Sumber Belajar

Lusiana Wijaya dan S. Rina Tofani. Resep Masakan Lengkap Appolo. Surabaya. 2001. Dan resep Masakan Oriental, SMK Kenari Yogyakarta

VII. Penilaian

Prosedur Penilaian : Proses dan hasil praktek

Format penilaian dan penskoran

No	Menu masakan	Kriteria penilaian	Skor	Nilai
1.	Kue bolu coklat	a. Persiapan	20	
		b. Proses	20	
		c. Hasil	60	

VIII. Tindak Lanjut

Siswa diberikan tugas membuat laporan tertulis.

Format laporan praktek siswa.

1. Daftar Belanja

No	Bahan	Ukuran	Harga
		Jumlah	

Kalkulasi Penjualan

a. Hitung biaya belanja

b. Tentukan biaya produksi = (B belanja x 20%) + B. belanja

c. Tentukan laba = 10-15% x B. produksi

d. Harga jual = $\frac{\text{Biaya produksi} + \text{Laba}}{\text{Hasil}}$

2. Daftar Alat

No	Nama Masakan	Alat masak	Alat Hidang	Jumlah

3. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Nama Siswa
1.		
2.		
3.		
4.		

Tempel, Januari 2016

Mengetahui
Kepala Madrasah

Guru Bidang Studi

Drs. Rahmat Mizan, M.A
NIP. 196218011987031003

Asih Purwanti, S.Pd
NIP. 197711192007102002



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

I. Identitas Mata Pelajaran

- Nama Sekolah : MAN Tempel
Mata Pelajaran : Ketrampilan Tata Boga
Kelas/Semester : XI / Genap
Standar Kompetensi : Membuat dan Menyajikan Kue Kering dengan Teknik Olah Dioven
Kompetensi Dasar : Membuat dan Menyajikan Kue Nastar
Indikator :
1. Menjelaskan bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat kue nastar
 2. Menjelaskan ukuran bahan kue nastar
 3. Menjelaskan peralatan yang dibutuhkan untuk membuat kue nastar
 4. Menjelaskan cara membuat kue nastar
 5. Menjelaskan cara menyajikan kue nastar
- Alokasi waktu : 2 x 45 menit (90')

II. Tujuan pembelajaran

1. Siswa dapat menyiapkan bahan untuk membuat kue nastar
2. Siswa dapat menimbang bahan sesuai ukuran
3. Siswa dapat mempersiapkan peralatan untuk membuat kue nastar
4. Siswa dapat membuat kue nastar
5. Siswa dapat menyajikan kue nastar

III. Materi pembelajaran

1. Bahan yang dibutuhkan untuk membuat kue nastar
2. Menimbang bahan sesuai resep kue nastar
3. Peralatan yang dibutuhkan untuk membuat kue nastar
4. Membuat kue nastar dan menyajikan kue nastar

IV. Metode pembelajaran : ceramah dan praktik

Media/ alat pembelajaran : job sheet, kompor, oven, timbangan bahan, dan cetakan nastar

V. Langkah-langkah kegiatan pembelajaran

No	Kegiatan	Waktu	Aspek yang dinilai
1.	Pendahuluan		
	a. Guru membuka pelajaran dengan salam dan presensi	5'	1. Kedisiplinan
	b. Guru menjelaskan tentang bahan dan cara pembuatan kue nastar	5'	
2.	Kegiatan inti:		
	a. Siswa mempersiapkan semua peralatan praktek	20'	2. Keaktifan, kreatifitas, ketepatan, dan kecekatan
	b. Siswa menimbang bahan untuk membuat kue nastar	10'	
	c. Siswa membuat adonan kue nastar	20'	
	d. Siswa mencetak kue nastar	15'	
	e. Siswa mengoven kue nastar	30'	
3.	Evaluasi		

4.	Evaluasi hasil praktek (kue nastar)	10'	3. Ketepatan, ketelitian, dan kerapihan
	Menutup pelajaran		
	a. Memberikan pembahasan singkat tentang hasil dari kue nastar	5'	
	b. Berdoa dan mengucapkan salam penutup	5'	
		90'	

VI. Sumber Belajar

Lusiana Wijaya Dan S. Rina Tofani. *Resep Masakan Lengkap*. (Surabaya: Apollo, 2001)

VII. Penilaian

Prosedur penilaian : proses dan hasil praktek

Format penilaian dan penskoran

No	Menu masakan	Kriteria penilaian	Skor	Nilai
1.	Kue nastar	a. Persiapan	20	
		b. Proses	20	
		c. Hasil	60	

VIII. Tindak Lanjut

Siswa diberikan tugas membuat laporan tertulis.

Format laporan praktek siswa.

1. Daftar Belanja

No	Bahan	Ukuran	Harga
		Jumlah	

Kalkulasi Penjualan

- Hitung biaya belanja
- Tentukan biaya produksi = (b. Belanja x 20 %) + b. Belanja
- Tentukan laba = 10-15% x b. Produksi
- Harga jual = $\frac{\text{biaya produksi} + \text{laba}}{\text{hasil}}$

2. Daftar Alat

No	Nama masakan	Alat masak	Alat hidang	Jumlah

3. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Nama siswa
1.		
2.		

Tempel, Januari 2016

Mengetahui
Kepala Madrasah

Guru Bidang Studi

Drs. Rahmat Mizan, M.A
NIP. 196218011987031003

Asih Purwanti, S.Pd
NIP. 197711192007102002

STANDAR KOMPETENSI DAN KOMPETENSI DASAR

Nama Sekolah : MAN Tempel
Mata Pelajaran : Keterampilan Tata Boga
Kelas/Semester : XI/II
Tahun : 2015/2016

No	Standar Kompetensi	Kompetensi Dasar
1.	Sanitasi Dan Hygiene Makanan	1.1 Sanitasi Dan Hygiene Makanan
2.	Gizi Makanan Dan Manfaatnya	2.1 Karbohidrat 2.2 Protein 2.3 Lemak 2.4 Vitamin 2.5 Mineral
3.	Mengolah Dan Menyajikan Kudapan	3.1 Membuat Krokot Kentang 3.2 Membuat Tahu Fantasi 3.3 Membuat Kue Kreckers 3.4 Membuat Risoles 3.5 Membuat Pisang Hijau 3.6 Membuat Pastel Basah
4.	Mengolah Dan Menyajikan Kue Basah Dengan Teknik Olah Dioven	4.1 Membuat Kue Bolu Marmer 4.2 Membuat Kue Bolu Coklat 4.3 Membuat Kue Brownies 4.4 Membuat Kue Cup Cake 4.5 Membuat Kue Cake Tape 4.6 Membuat Kue Cake Pisang
5.	Mengolah Dan Menyajikan Kue Kering (Dasar)	5.1 Membuat Kue Sprit/Dahlia 5.2 Membuat Kue Nastar Miri 5.3 Membuat Kue Macaron 5.4 Membuat Kue Cappucino

Tempel, Januari 2016

Mengetahui
Kepala Madrasah

Guru Bidang Studi

Drs. Rahmat Mizan, M.A
NIP. 196218011987031003

Asih Purwanti, S.Pd
NIP. 1977111920071020

JOB SHEET

Nama Sekolah : MAN Tempel
Mata Pelajaran : Keterampilan Tata Boga
Kelas/Semester : XI / Genap
Standar Kompetensi : 3. Mengolah dan Menyajikan Kudapan
Kompetensi Dasar : 3.6 Membuat dan Menyajikan Pastel Basah
Alokasi waktu : 3 x 45 menit (135')

I. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat mempersiapkan bahan dan alat untuk membuat Pastel Basah.
2. Siswa dapat membuat dan menyajikan Pastel Basah.

II. Alat Pembelajaran

1. Kompor
2. Mixer
3. Cetakan kulit pastel
4. Wajan
5. Pring saji sebagai alat hidang

III. Komponen Keterampilan

1. Mengaduk (mix)
2. Mencetak
3. Menggoreng
4. Menghidangkan

IV. Keselamatan Kerja

1. Memakai baju kerja/celemek
2. Tidak memakai sepatu hak tinggi

V. Resep : Pastel Basah

No	Nama Bahan	Ukuran	Cara Membuat
1.	Tepung terigu	250 gr	<ol style="list-style-type: none">1. Campurkan/mixer tepung terigu, telur, margarin, dan garam hingga merata. Kemudian tambahkan air sambil diaduk.2. Cetak adonan berbentuk bulat ke dalam cetakan untuk membuat kulit pastel3. Panaskan margarin, lakukan penumisan bawang merah, bawang putih yang telah diiris hingga tercium bau harum. Masukkan daging giling aduk sampai tercampur merata. Setelah berubah warna masukkan sayuran wortel yang telah dipotong dadu, buncis, lada, gula. Di masak hingga matang. Taburi dengan daun seledri dan daun bawang.4. Ambil adonan kulit, isi dengan sayuran dan potongan telur rebus. Lipat hingga berbentuk setengah lingkaran, tekan tekan tepinya.
2.	Telur	1 butir	
3.	Margarin	40 gr	
4.	Air hangat	100 cc	
5.	Garam	secukupnya	
6.	Minyak	250 gr	
7.	Bawang putih	2 siung	
8.	Bawang merah	4 siung	
9.	Daging ayam digiling	150 gr	
10.	Wortel	75 gr	
11.	Buncis	75 gr	
12.	Lada bubuk	1 sdt	
13.	Gula pasir	1 sdt	
14.	Daun bawang	2 batang	
15.	Seledri	3 batang	
16.	Telur rebus yang sudah dikupas	2 butir	
17.	Margarin	2 sdm	

			Goreng hingga berubah warna menjadi kecoklatan. Angkat dan tiriskan.
--	--	--	--

JOB SHEET

Nama Sekolah : MAN Tempel
Mata Pelajaran : Ketrampilan Tata Boga
Kelas/Semester : XI / Genap
Standar Kompetensi : 5. Membuat dan Menyajikan Kue Kering dengan Teknik Olah Dioven
Kompetensi Dasar : 5.2 Membuat dan Menyajikan Kue Nastar
Alokasi waktu : 3 x 45 menit (135')

- I. Tujuan Pembelajaran
 1. Siswa dapat mempersiapkan bahan dan alat untuk membuat kue nastar.
 2. Siswa dapat membuat dan menyajikan kue nastar.
- II. Alat Pembelajaran
 1. Kompor
 2. Oven
 3. Mixer
 4. Loyang
 5. Cetakan
 6. Toples sebagai alat hidang
- III. Komponen Ketrampilan
 1. Mengaduk (mix)
 2. Mencetak
 3. Mengoven / bakar
 4. Menghidangkan
- IV. Keselamatan Kerja
 1. Memakai baju kerja/celemek
 2. Tidak memakai sepatu hak tinggi
- V. Resep : Nastar

No	Nama Bahan	Ukuran	Cara Membuat
1.	Tepung terigu	150 gr	1. Campurkan/mixer mentega dan telur sampai tercampur rata
2.	Mentega	80 gr	2. Masukkan gula halus, kemudian tambahkan tepung terigu yang telah dicampur dengan tepung maizena
3.	Gula halus	25 gr	3. Terakhir masukkan panili
4.	Telur ayam (kuning)	2 butir	4. Cetak adonan ke dalam cetakan yang sudah diolesi mentega
5.	Selai nanas/strawberry	100 gr	5. Bakar dalam oven sampai matang
6.	Panili	1 sack	6. Hidangkan dalam toples
7.	Tepung maizena	25 gr	

JOB SHEET

Nama Sekolah : MAN Tempel
Mata Pelajaran : Keterampilan Tata Boga
Kelas/Semester : XI / Genap
Standar Kompetensi : 4. Membuat dan Menyajikan Kue Basah dengan Teknik Olah Dioven
Kompetensi Dasar : 4. 4 Membuat dan Menyajikan Kue Cup Cake
Alokasi waktu : 3 x 45 menit (135')

- I. Tujuan Pembelajaran
 1. Siswa dapat mempersiapkan bahan dan alat untuk membuat kue cup cake.
 2. Siswa dapat membuat dan menyajikan kue cup cake.
- II. Alat Pembelajaran
 1. Kompor
 2. Oven
 3. Mixer
 4. Loyang
 5. Cetakan
 6. Piring saji sebagai alat hidang
- III. Komponen Keterampilan
 1. Mengaduk (mix)
 2. Mencetak
 3. Mengoven / bakar
 4. Menghidangkan
- IV. Keselamatan Kerja
 1. Memakai baju kerja/celemek
 2. Tidak memakai sepatu hak tinggi
- V. Resep : Cup Cake

No	Nama Bahan	Ukuran	Cara Membuat
1.	Tepung terigu	130 gr	<ol style="list-style-type: none">1. Campurkan/mixer mentega, gula, garam dan telur sampai tercampur rata hingga mengembang2. Masukkan sedikit demi sedikit tepung terigu dan susu bubuk sambil diaduk.3. Masukkan panili4. Tuangkan adonan ke dalam cetakan muffin5. Taburi dengan keju di atasnya6. Bakar dalam oven sampai matang7. Hidangkan dalam piring saji
2.	Mentega	130 gr	
3.	Gula pasir	50 gr	
4.	Telur ayam	3 butir	
5.	Susu bubuk	25 gr	
6.	Panili	1 sack	
7.	Garam	½ sendok teh	
8.	Keju	Secukupnya	

Tabel Penyebaran Alumni MAN Tempel, Sleman
Tahun Pelajaran 2014/2015

No	Pendidikan Lanjutan	Jumlah	Keterangan
1.	PTAIN	17	UIN Sunan Kalijaga
2.	PTN	6	UNY
3.	PTU	2	UAD
4.		2	Cipto Bhakti Husada
5.		2	Poltekes Kemenkes Yogyakarta
6.		6	UST
7.		1	STMIK A Yani
8.		2	Politeknik API
9.		2	UTY
10.		2	UII
11.		1	Akper Notokusumo
12.		1	UGM
13.		1	Akbid Yogyakarta
14.		1	Universitas Pasundan
15.		4	STMIK Amikom
16.		1	Akademi Radiodiagnostik
17.		1	Stikes Wirahusada
18.	2	UM Magelang	
19.	3	UPY	
20.	3	UNTid	
21.	1	Akbid Papua	
22.	9	Stikes A Yani	
23.	1	Univ Jember	
24.	Bekerja	73	
25.	Kursus	4	

Keterangan :

PTAIN : Perguruan Tinggi Agama Islam Negeri

PTN : Perguruan Tinggi Negeri

PTU : Perguruan Tinggi Umum

KEMENTERIAN AGAMA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUNAN KALIJAGA
FAKULTAS ILMU TARBIIYAH DAN KEGURUAN

Jl. Marsda Adisucipto, Yogyakarta 55281.
Telp. (0274) 513056, Fax. (0274) 586117 .Email: ftk@uin-suka.ac.id

SURAT KETERANGAN

NOMOR : UIN.02//TT/TU.00.9/ 1190 /2016

Yang bertanda tangan di bawah ini, menerangkan dengan sesungguhnya bahwa :

Nama : **Latifah Na'maika**
NIM : 12490115
Fakultas : Ilmu Tarbiyah dan Keguruan
Jurusan : Manajemen Pendidikan Islam
Semester : IX(Sembilan)

Telah menyelesaikan semua beban SKS dengan :

Nilai C- sebanyak : - (NIHIL) tanpa nilai E dan telah menyelesaikan tugas
Praktek PPL I, PPL-KKN Integratif.

Jumlah Mata Kuliah Wajib : 133 SKS
Jumlah Mata Kuliah Eleksi : 10 SKS
Jumlah : 143 SKS

IP Kumulatif : 3,59 (Tiga Koma Lima Sembilan)

Dan memenuhi persyaratan untuk mengikuti sidang munaqasyah.

Demikian agar dipergunakan sebagaimana mestinya.

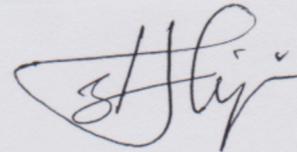
Yogyakarta, 18 Maret 2016

Kepala Bagian Tata Usaha

Petugas Pengecek Nilai
Jurusan KI



Dra. Retty Trihadiati
NIP. : 19650320 199203 2 003



Supriyono
NIP. : 19600218 199203 1 001



KEMENTERIAN AGAMA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUNAN KALIJAGA
FAKULTAS ILMU TARBIYAH DAN KEGURUAN
YOGYAKARTA

sertifikat

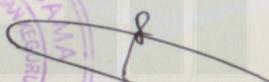
Nomor : UIN.02/ DT/PP.00.9/4313.b/2015

Diberikan kepada **LATIFAH NA'MAIKA** Nomor Induk Mahasiswa **12490115** yang telah melaksanakan kegiatan PLP-KKN Integratif tanggal 15 Juni sampai dengan 5 September 2015 di MAN Tempel dengan Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) **Dr. Hj. Juwariyah, M.Ag.** dan dinyatakan **lulus** dengan nilai **90.00 (A-)**.

Yogyakarta, 16 September 2015

a.n. Dekan
Ketua Panitia PLP-KKN Integratif




Dr. Sigit Purnama, M.Pd.
NIP. 19800131 200801 1 005



UJIAN SERTIFIKASI TEKNOLOGI INFORMASI DAN KOMUNIKASI

diberikan kepada

Nama : LATIFAH NA'MAIKA
NIM : 12490115
Fakultas : ILMU TARBIYAH DAN KEGURUAN
Jurusan/Prodi : MANAJEMEN PENDIDIKAN ISLAM
Dengan Nilai :

No.	Materi	Nilai	
		Angka	Huruf
1.	Microsoft Word	85	B
2.	Microsoft Excel	55	D
3.	Microsoft Power Point	95	A
4.	Internet	90	A
5.	Total Nilai	81.25	B
Predikat Kelulusan		Memuaskan	



Yogyakarta, 12 Januari 2016

Kepala PTIPD

Agung Fatwanto, Ph.D.

NIP. 197701032005011003

Standar Nilai:

Nilai		Predikat
Angka	Huruf	
86 - 100	A	Sangat Memuaskan
71 - 85	B	Memuaskan
56 - 70	C	Cukup
41 - 55	D	Kurang
0 - 40	E	Sangat Kurang

شهادة

اختبار كفاءة اللغة العربية

الرقم: UIN.02/L4/PM.03.2/6.49.2.18356/2016

تشهد إدارة مركز التنمية اللغوية بأن

الاسم : Latifah Na'maika :

تاريخ الميلاد : ٢٦ ديسمبر ١٩٩٣

قد شاركت في اختبار كفاءة اللغة العربية في ١٩ أبريل ٢٠١٦، وحصلت على درجة :

٤٩	فهم المسموع
٤٠	التراكيب النحوية و التعبيرات الكتابية
٣٢	فهم المقروء
٤٠٣	مجموع الدرجات

هذه الشهادة صالحة لمدة سنتين من تاريخ الإصدار

جوكجاكرتا، ١٩ أبريل ٢٠١٦



Dr. Sembodo Ardi Widodo, S.Ag., M.Ag.

رقم التوظيف : ١٩٦٨٠٩١٥١٩٩٨٠٣١٠٠٥





TEST OF ENGLISH COMPETENCE CERTIFICATE

No: UIN.02/L4/PM.03.2/2.49.15.328/2016

Herewith the undersigned certifies that:

Name : **LATIFAH NA'MAIKA**
Date of Birth : **December 26, 1993**
Sex : **Female**

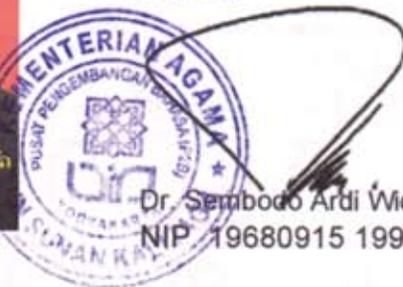
took TOEC (Test of English Competence) held on **January 08, 2016** by Center for Language Development of State Islamic University Sunan Kalijaga Yogyakarta and got the following result:

CONVERTED SCORE	
Listening Comprehension	40
Structure & Written Expression	43
Reading Comprehension	50
Total Score	443

Validity: 2 years since the certificate's issued



Yogyakarta, January 08, 2016
Director,



Dr. Sembodo Ardi Widodo, S.Ag., M.Ag.
NIP. 19680915 199803 1 005



CURICULUM VITAE



A. PRIBADI

1. Nama : Latifah Na'maika
2. Tempat, Tgl Lahir : Magelang, 26 Desember 1993
3. Program Studi : Manajemen Pendidikan Islam
4. Fakultas : Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan
5. No. Telp/HP : 085743094272
6. E-mail : Latifahnamaika89@gmail.com
7. Alamat : Ngluwar RT 001 RW 001, Ngluwar, Ngluwar, Magelang, Jawa Tengah
8. Agama : Islam

B. ORANG TUA

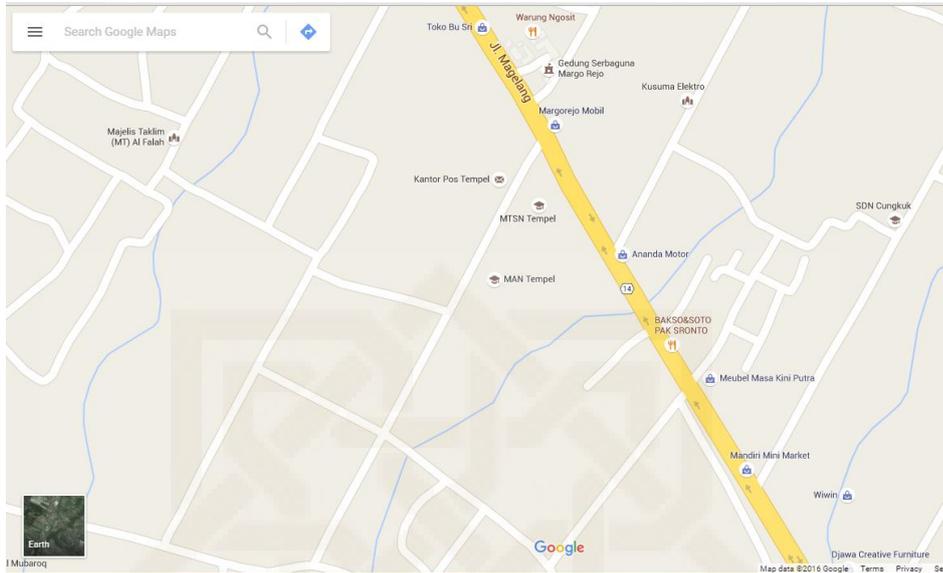
- Ayah : Muh Rochmad
Ibu : Siti Asiyah
Alamat : Ngluwar RT 001 RW 001, Ngluwar, Ngluwar, Magelang, Jawa Tengah

C. RIWAYAT PENDIDIKAN

1. SD N Ngluwar 1 1999-2005
2. SMP N 1 Ngluwar 2005-2008
3. SMA N 1 Ngluwar 2008-2011
4. UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta Jurusan Manajemen Pendidikan Islam 2012 – sekarang

D. PENGALAMAN ORGANISASI

1. Sekretaris OSIS SMP N 1 Ngluwar
2. Ketua Buletin Ash Shofwah SMA N 1 Ngluwar
3. Anggota OSIS SMA N 1 Ngluwar Seksi Keagamaan
4. Anggota PDNA Kabupaten Magelang tahun 2015



Peta lokasi MAN Tempel



Pintu Gerbang MAN Tempel



Ruang ketrampilan tata boga

Kegiatan peserta didik yang terlihat dalam pelaksanaan budaya mandiri



Peserta didik secara mandiri menimbang bahan



Peserta didik secara mandiri mengolah bahan



Peserta didik mengolah adonan secara mandiri



Hasil pengolahan



Peserta didik mengoven nastar