Nama pembuat Rencana Pembelajaran	: Marita Anggiet Artaty, S.Pd.
Nama Sekolah/Instansi pembuat RPP	: SMK Negeri 1 Tengaran
Surel pembuat Rencana Pembelajaran	: maritaartaty13@guru.smk.belajar.id maritaanggieta@gmail.com
Rencana Pembelajaran untuk jenjang dan kelas	: XII
Topik/Tema Pembelajaran	: Gateaux and torten

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 1 Tengaran
Bidang Keahlian : Pariwisata
Program Keahlian : Tata Boga
Kelas/ Semester : XII/ Genap
Mata Pelajaran : Produk Cake dan Kue Indonesia
Materi Pokok : Gateaux dan Torten
Pembelajaran ke : 1
Alokasi Waktu : 10 Menit

A. KOMPETENSI INTI

KI – 3 (Pengetahuan)	KI – 4 (Keterampilan
Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup kerja Tata Boga pada tingkat teknis, spesifik, detil, dan kompleks, berkenaan dengan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam konteks pengembangan potensi diri sebagai bagian dari keluarga, sekolah, dunia kerja, warga masyarakat nasional, regional, dan internasional	Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja Tata Boga. Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. KOMPETENSI DASAR

KD 3.6 Menganalisis *gateaux dan torten*
KD 4.6 Menyajikan laporan hasil diskusi materi *gateaux dan torten*

C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI

Indikator KD pada KI pengetahuan

3.6.1 Mengkaitkan pengertian geteaux dan torten (KI Pengetahuan taksonomi bloom ranah C4 Menganalisis)
3.6.2 Memilih alat yang digunakan dalam pembuatan gateaux dan torten (KI Pengetahuan taksonomi bloom ranah C4 Menganalisis)
3.6.3 Menguraikan jenis-jenis gateaux dan torten (KI Pengetahuan taksonomi bloom ranah C4 Menganalisis)
3.6.4 Menguraikan perlengkapan bahan gateaux dan torten (KI Pengetahuan taksonomi bloom ranah C4 Menganalisis)

Indikator KD pada KI keterampilan

4.1.1 Menuliskan macam-macam gateaux dan torten
4.1.2 Menyajikan hasil diskusi analisis gateaux dan torten

D. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah menggali informasi dan berdiskusi, **peserta didik akan dapat**:

1. **Mengkaitkan** pengertian geteaux dan torten dengan mandiri
2. **Memilih** alat yang digunakan dalam pembuatan gateaux dan torten dengan mandiri
3. **Menguraikan** jenis-jenis gateaux dan torten dengan mandiri
4. **Menguraikan** perlengkapan bahan gateaux dan torten dengan mandiri

E. MATERI PEMBELAJARAN

1. Pengertian gateaux dan torten
2. Peralatan pembuatan gateaux dan torten
3. Jenis – jenis gateaux dan torten
4. Bahan gateaux dan torten

F. METODE PEMBELAJARAN

1. Model : Cooperative Learning Tipe STAD
2. Pendekatan : Saintifik – TPACK
3. Metode : Tanya Jawab, Diskusi, Penugasan

G. MEDIA DAN BAHAN

1. Laptop
2. LCD
3. Power Point
4. Kertas LKPD
5. Modul Gateaux dan Torten
6. Sepidol
7. Penghapus
8. Papan Tulis Whiteboard

H. SUMBER BELAJAR

Buku siswa : Annayanti Budiningsih. 2019. *Produk Cake dan Kue Indonesia*. Bogor : Yudistira (Hal.48)

Buku referensi : Anni Faridah, dkk (2008). Patiseri jilid I . Jakarta : Direktorat pembinaan sekolah menengah kejuruan

Anni Faridah, dkk (2008). Patiseri jilid 2. Jakarta : Direktorat pembinaan sekolah menengah kejuruan

Megawati, dkk. (2013). Bahan Ajar Continental Pastry. Bogor: Tidak Dterbitkan

I. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Kegiatan Pendahuluan	1. Guru Bersama siswa saling memberi dan menjawab salam serta menyampaikan kabarnya masing-masing 2. Siswa dicek kehadiran dengan melakukan presensi oleh guru 3. Kelas dilanjutkan dengan berdo'a. Doa dipimpin oleh siswa yang datang paling awal (Menghargai kedisiplinan siswa)	**3 menit**

	4. Siswa menyimak apersepsi dari guru tentang pelajaran sebelumnya dan mengkaitkan dengan pengalamannya sebagai bekal pelajaran berikutnya. (communication-4C) 5. Siswa bertanya jawab dengan guru berkaitan dengan materi sebelumnya (Collaboration Saitifik- Menanya) **Tahap 1 : Penyampaian tujuan dan motivasi siswa** 6. Siswa menyimak penjelasan guru tentang semua kegiatan yang akan dilakukan dan tujuan kegiatan belajar serta motivasi yang disampaikan guru 7. Siswa menyanyikan yel-yel kelas sebelum pelajaran untuk membangkitkan semangat dalam belajar.	
Kegiatan Inti	**Tahap 2 : Mengorganisasikan siswa untuk siap belajar** 8. Siswa membentuk 4 kelompok siswa dengan masing-masing kelompok 5 orang. 9. Setiap masing-masing kelompok dibagikan lembar kerja (LKPD) **Tahap 3: Penyajian Informasi** 10. Siswa menyimak penjelasan guru melalui media pembelajaran tayangan power point (whiteboard) tentang gateaux dan torten **Tahap 4: Membimbing kegiatan belajar kelompok** 11. Siswa secara berkelompok berdiskusi mengerjakan LKPD yang telah dibagi (saintifik-mengamati) 12. Siswa secara berkelompok menganalisis dan menuliskan hasil diskusi kelompok 13. Setiap kelompok mempresentasikan hasil diskusi kelompok (mengkomunikasikan) 14. Siswa bersama guru membahas materi yang telah dipelajari melalui LKPD 15. Siswa diberikan penguatan dengan memberikan jawaban yang seharusnya 16. Siswa diberikan kesempatan bertanya bagi siswa yang masih merasa bingung dan kurang mengerti terkait materi. 17. Siswa diberikan penilaian pada hasil karya setiap kelompok.	**5 menit**
Penutup	**Tahap 5 : Kuis atau pemberian evaluasi** 18. Siswa mengerjakan evaluasi Latihan soal untuk diambil penilaian melalui google form https://forms.gle/g54VsDoCQhDWLbbn9 19. Siswa menyerahkan evaluasi yang dikerjakan **Tahap 6: Pemberian penghargaan kelompok** 20. Guru memberikan penghargaan dalam bentuk tepuk tangan untuk kelompok yang paling baik	**2 menit**

	21. Sebelum pelajaran ditutup guru meminta siswa melakukan refleksi kesimpulan kegiatan hari ini 22. Siswa diajak untuk selalu mensyukuri nikmat yang diberikan 23. Kegiatan belajar ditutup dengan doa, Doa dipimpin oleh siswa yang paling aktif dalam kegiatan pembelajaran	

J. PENILAIAN PEMBELAJARAN, REMIDIAL, DAN PENGAYAKAN
Penilaian

Kisi – kisi, Soal Pengetahuan, Kunci Jawaban dan Cara Pengolahan Nilai

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
Menganalisis *gateaux dan torten*	Mengkaitkan pengertian gateaux dan torten	Peserta didik dapat mengkaitkan pengertian gateaux dan torten	Pilihan Ganda 1,2,3	1. Istilah cake yang berasal dari perancis yang terbuat dari bahan dasar butter sponge atau disebut dengan layer cake adalah ….(B) a. *Cake* b. *Gateaux* c. *Torten* d. *Genoise* e. *Sponge* 2. Geteaux istilah cake yang dikenal berasal dari negara …(B) a. Inggris b. Perancis c. Italia d. Jerman e. Spanyol 3. Istilah yang diambil dari Bahasa Jerman yang memberikan pengertian kue-kue yang dihias secara khusus dan biasanya dikombinasikan dengan coklat dan bahan lain dan tutup dengan bahan penghias kue disebut …(C) a. *Cake* b. *Gateaux* c. *Torten* d. *Genoise* e. *Sponge*

	Memilih alat yang digunakan dalam pembuatan gateuax dan torten	**Peserta didik dapat memilih** alat yang digunakan dalam pembuatan gateaux dan torten dengan mandiri	Pilihan Ganda 4,5	4. Alat yang dibutuhkan untuk menghias gateaux dan torten yang berbentuk piring berputar untuk meletakkan kue yang akan dihias adalah …(D) a. Rolling pin b. Decorating bag c. Spuit d. Lazy susan e. Coupler 5. Berikut ini alat yang tidak dibutuhkan pada saat membuat gateaux dan torten adalah … (E) a. Lazy susan b. Rolling pin c. Piping bag d. Spuit e. Busa styrofoam
	Menguraikan jenis-jenis gateuax dan torten	Peserta didik dapat menguraikan jenis-jenis gateaux dan torten dengan mandiri	Pilihan Ganda 6,7,8	6. Jenis gateaux yang terbuat dari sponge cake coklat yang di lapisi vla adalah …(B) a. gateaux maringe b. gateaux African c. stain honore d. chocolate mouse e. tiramisu cake 7. Berikut yang tidak termasuk dalam gateaux dan torten adalah …(A) a. Zebra cake b. Truffle cake c. Layer cake d. Rainbow cake e. Tiramisu cake 8. Berikut ini yang termasuk torten klasik yang terdiri dari cake layer coklat padat dengan lapisan selai apricot diatasnya, dilapisi coklat murni di bagian atas dan samping adalah …(A) a. Sacher Torte b. Doberge torte c. Prinzregente torte

				d. Beulah levy lecher e. Dobos torte
	Menguraikan perlengkapan bahan gateaux dan torten	Peserta didik dapat menguraikan perlengkapan bahan gateaux dan torten dengan mandiri	Pilihan Ganda 9,10	9. Filling yang tepat untuk isian gateaux dan torten adalah, kecuali …(D) a. Ganace b. Marzipan c. Jam d. Rogout e. Butter cream 10. Berikut ini yang bahan ornament penghias kue yang dapat dimakan cocok untuk menghias jenis gateaux dan torten berbentuk black forest untuk ulang tahun adalah …(D) a. Candle b. Miniatur karakter kartun c. cherry d. coklat e. meses

Penskoran Jawaban dan Pengolahan Nilai

1. Nilai 4 : jika sesuai kunci jawaban dan ada pengembangan jawaban
2. Nilai 3 : jika jawaban sesuai kunci jawaban
3. Nilai 2 : jika jawaban kurang sesuai dengan kunci jawaban
4. Nilai 1 : jika jawaban tidak sesuai dengan kunci jawaban

Contoh Pengolahan Nilai

IPK	No Soal	Skor Penilaian	Nilai
1.	1	1	Nilai perolehan KD pegetahuan : rerata dari nilai IPK 10 x 10 = 100
2.	2	1	
3.	3	1	
4.	4	1	
5.	5	1	
6.	6	1	
7.	7	1	
8.	8	1	
9.	9	1	
10.	10	1	
Jumlah		10	

Pembelajaran Remidial dan Pengayaan

Remedial

Program remidial diberikan keapada siswa yang mendapatkan nilai kurang dari KKM (70) dengan cara membuat rangkuman gateaux dan torten dan memperhatikan instrumen-instrumen yang disepakati.

Pengayaan

Program pengayaan diberikan kepada siswa yang mendapatkan nilai sama dengan atau lebih dari KKM (70) dengan penguatan materi menganalisis gateaux dan torten

Tengaran, 4 Januari 2022

Mengesahkan, Kepala SMK N 1 Tengaran	Guru Mata Pelajaran
Haris Wahyudi, S.Pd., M.Pd. NIP. 19751222 200003 1 003	Marita Anggiet Artaty, S.Pd NIP. -

Lampiran 2. LKPD

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD)

KELOMPOK

A. MATA PELAJARAN : Produk Cake dan Kue Indonesia
B. MATERI : Gateaux dan Torten
C. TUJUAN :

Setelah menggali informasi dan berdiskusi, **peserta didik akan dapat:**

1. Mengkaitkan pengertian geteaux dan torten secara mandiri
2. Memilih alat yang digunakan dalam pembuatan gateaux dan torten
3. Menguraikan jenis-jenis gateaux dan torten
4. Menguraikan perlengkapan bahan gateaux dan torten

D. Anggota Kelompok :

1. ……
2. ……
3. ……
4. ……

E. Durasi Waktu : 4 Menit

1. Tugas peserta didik mendiskusikan soal berikut ini;
   a. Menurut Kalian , Apakah perbedaan dari cake, gateaux dan Torten?
   ……
   ……
   ……
   ……
   b. Sebutkan alat-alat apa saja yang dibutuhkan untuk membuat gateaux dan Torten?
   ……
   ……
   ……
   ……
   c. Sebutkan macam-macam jenis gateuax dan torten yang kalian ketahui?
   ……
   ……
   ……
   ……

Tengaran, 4 Januari 2022

Guru Mata Pelajaran

Marita Anggiet Artaty, S.Pd
NIP. –

Lampiran 3. Media

https://drive.google.com/file/d/12PXBIfmAb7MLIY8iUKzIWb34-ieyHjDJ/view?usp=sharing