



## SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 2 MALANG

Jl. Veteran No. 17, ☎ (0341) 551504, Faks. (0341) 551504

Website : <http://www.smkn2malang.sch.id> | Email : [smkn2malang@yahoo.com](mailto:smkn2malang@yahoo.com)

Paket Keahlian : Perawatan Sosial | Usaha Perjalanan Wisata | Akomodasi Perhotelan | Jasa Boga | Keperawatan | TKJ

**MALANG**

65145

---

### RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

SEKOLAH : SMK NEGERI 2 MALANG  
MATA PELAJARAN : FOOD AND BEVERAGE SERVICE  
KELAS/ SEMESTER : XI/3  
MATERI PEMBELAJARAN : MENERAPKAN DAN MELAKUKAN TEKNIK MEMOTONG  
ALOKASI WAKTU : 5 x 45 Menit

---

#### A. Kompetensi Inti

KI.3 Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup kerja Perhotelan pada tingkat teknis, spesifik, detil, dan kompleks, berkenaan dengan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam konteks pengembangan potensi diri sebagai bagian dari keluarga, sekolah, dunia kerja, warga masyarakat nasional, regional, dan internasional.

KI.4 Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja Akomodasi Perhotelan. Menampilkan kinerja dibawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standard kompetensi kerja. Menunjukkan keterampilan, menalar, mengolah, dan menyaji, secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam, ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas

## **B. Kompetensi Dasar**

Pengetahuan :

3.2.Menerapkan teknik memotong

Keterampilan

4.2.Melakukan teknik pemotongan

## **C. Indikator Pencapaian Kompetensi**

Pengetahuan :

3.3.1Menjelaskan pengertian bahan potongan makanan

3.3.2Menjelaskan macam potongan bahan makanan hewani dan nabati

3.3.3Menjelaskan alat-alat yang di gunakan untuk pembuatan potongan bahan makanan hewani dan nabati

3.3.4 Menjelaskan teknik pembuatan pemotongan bahan makanan hewani dan nabati

Keterampilan :

4.2.1 Membuat potongan berbahan bahan nabati dan hewani

4.2.2 Melakukan kiat teknik pemotongan bahan nabati dan hewani

4.2.3 Membuat kreteria hasil potongan bahan hewani dan nabati

4.2.4 Melaksanakan penyimpanan potongan bahan makanan hewani dan nabati

## **D. Tujuan Pembelajaran**

1. Melalui proses mencari informasi, menanya, berdiskusi dan presentasi peserta didik di harapkan dapat memiliki pengetahuan dengan menjelaskan pengertian bahan potongan makanan.
2. Menyebutkan macam potongan bahan makanan hewani dan nabati,
3. Mendescripsikan alat-alat yang di gunakan untuk pembuatan potongan bahan makanan hewani dan nabati serta memiliki keterampilan melakukan teknik pembuatan pemotongan bahan makanan hewani dan nabati dengan kiat teknik dan kreteria sesuai hasil potongan bahan hewani dan nabati
4. Melaksanakan penyimpanan potongan bahan makanan hewani dan nabati, serta mampu dengan penuh rasa ingin tahu, tanggung jawab, disiplin selama proses pembelajaran, bersikap jujur, percaya diri dan pantang menyerah, serta memiliki sikap responsif (berpikir kritis) dan proaktif (kreatif), serta mampu berkomunikasi dan bekerjasama dengan baik

## **E. Materi Pembelajaran**

1. Pengertian bahan nabati dan hewani makanan
2. Macam potongan bahan makanan hewani dan nabati
3. Macam alat yang di gunakan memotong hewani dan nabati
4. Persiapan pembuatan pemotongan hewani dan nabati
5. Teknik pemotongan hewani dan nabati
6. Kiat-kiat pembuatan pemotongan bahan hewani dan nabati

7. Kreteria hasil dari potongan bahan hewani dan nabati
8. Penyimpanan potongan bahan makanan hewani dan nabati

#### **F. Pendekatan, Model dan Metode**

- Pendekatan : Scientific Learning
- Model Pembelajaran : Discovery Learning (Pembelajaran Penemuan)
- Metode : Ceramah, Diskusi, Tanya Jawab, Praktek, Penugasan

#### **G. Media, Alat, Bahan Dan Sumber Belajar.**

Media : Power point.

Alat : Laptop, infokus.

Bahan : Smartphones/ laptop peserta didik.

- Aplikasi teknologi E-learning : Microsoft Team, Google Form, WA group App

Sumber Belajar :

- Ebook Restoran jilid 1 SMK Direktorat Pembinaan SMK Penulis :Prihastutik Ekawatiningsih Dkk
- Buku Teknik pengolahan dan Menyajikan hidangan Departemen Pendidikan dan kebudayaan ,Penulis Ny.Budiharti Sudjaja,Ny. WJ Corputty Tomaso
- Internet
- Sumber lain yang relevan

#### **H. Kegiatan Pembelajaran**

##### **Pertemuan Pertama**

Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu 4JPx 45 menit (180 menit)
<p>A. Kegiatan awal:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melalui Whatsapp group Guru mengucapkan salam, menanyakan kondisi Peserta Didik dan memotivasi semangat Peserta Didik dalam mengikuti pembelajaran }</li> <li>• Menyiapkan peserta didik secara psikis dan fisik, lingkungan belajar untuk siap mengikuti proses pembelajaran }</li> <li>• Guru mrnginstruksikan peserta didik untuk masuk ke google classroom</li> <li>• Mengabsesn kehadiran siswa melalui goggle form yg sudsh guru bagikan.</li> <li>• Guru menyampaikan KD,tujuan, dan menyampaikan indikator</li> </ul>	20 menit

materi yang akan dibahas.	
<b>B. Kegiatan Inti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Siswa diminta untuk mengamati tayangan video pengertian bahan potongan makanan chefs_table_jenis_potongan_bahan_makanan_HlxQVod7ADk_1080p dan dasar_dasar_potongan_HbSD7nzQpm8_240p Pada google classroom siswa berdiskusi dengan menjawab pertanyaan terkait video tersebut yang disajikan dalam kuiz google classroom</li> <li>Siswa diminta untuk mebuat kesimpulan dari hasil diskusi pada kolom komentar</li> <li>Siswa ditugaskan mencari dari berbagai sumber dan dan mencatat tentang materi pengertian bahan nabati dan hewani makanan dan Macam potongan bahan makanan hewani dan nabati</li> <li>Siswa ditugaskan membuat Macam potongan bahan makanan hewani dan nabati sesuai denga soal yang diberikan.</li> </ul>	130 menit
<b>C. Penutup</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik bersama-sama guru, menyimpulkan hasil pembelajaran</li> <li>Penugasan berlatih di rumah untuk Macam potongan bahan makanan hewani dan nabati</li> <li>Semua tugas dikumpulkan dengan cara di upload ke dalam google classroom</li> <li>Melalui whatsapp group Guru dan peserta didik menutup kegiatan pembelajaran dengan mengucapkan alhamdulillah sebagai rasa syukur kepada Allah SWT</li> </ul>	30 menit

### Pertemuan ke Dua

Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu 4JPx 45 menit (180 menit)
<b>A. Kegiatan awal:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melalui Whatsapp group Guru mengucapkan salam, menanyakan kondisi Peserta Didik dan memotivasi semangat Peserta Didik dalam mengikuti pembelajaran</li> <li>Menyiapkan peserta didik secara psikis dan fisik, lingkungan belajar untuk siap mengikuti proses pembelajaran</li> <li>Guru mrnginstruksikan peserta didik untuk masuk ke google classroom</li> </ul>	20 menit

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengabsesn kehadiran siswa melalui goggle form yg sudsh guru bagikan.</li> <li>• Guru menyampaikan KD,tujuan, dan menyampaikan indikator materi yang akan dibahas.</li> </ul>	
<p><b>B. Kegiatan Inti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa diminta untuk mengamati tayangan video Macam alat yang di gunakan memotong hewani dan nabati, Persiapan pembuatan pemotongan hewani dan nabati, Teknik pemotongan hewani dan nabati. Pada google classroom siswa berdiskusi dengan menjawab pertanyaan terkait video tersebut yang disajikan dalam kuiz google classroom</li> <li>• Siswa diminta untuk mebuat kesimpulan dari hasil diskusi pada kolom komentar</li> <li>• Siswa ditugaskan mencari dari berbagai sumber dan dan mencatat tentang materi pengertian bahan nabati dan hewani makanan dan Macam potongan bahan makanan hewani dan nabati</li> <li>• Siswa ditugaskan membuat Macam potongan bahan makanan hewani dan nabati sesuai denga soal yang diberikan.</li> </ul>	130 Menit
<p><b>C. Penutup</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik bersama-sama guru, menyimpulkan hasil pembelajaran</li> <li>• Penugasan berlatih di rumah untuk Teknik pemotongan hewani dan nabati. Semua tugas dikumpulkan dengan cara di upload ke dalam google classroom</li> <li>• Melalui wahtsapp group Guru dan peserta didik menutup kegiatan pembelajaran dengan mengucapkan alhamdulillah sebagai rasa syukur kepada Allah SWT</li> </ul>	30 menit

### **Pertemuan Ke Tiga**

Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu 4JPx 45 menit (180 menit)
<p><b>A. Kegiatan awal:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melalui Whatsapp group Guru mengucapkan salam, menanyakan kondisi Peserta Didik dan memotivasi semangat Peserta Didik dalam mengikuti pembelajaran</li> <li>• Menyiapkan peserta didik secara psikis dan fisik, lingkungan belajar untuk siap mengikuti proses pembelajaran</li> <li>• Guru mrnginstruksikan peserta didik untuk masuk ke google</li> </ul>	20 menit

classroom <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengabsesn kehadiran siswa melalui goggle form yg sudsh guru bagikan.</li> <li>• Guru menyampaikan KD,tujuan, dan menyampaikan indikator materi yang akan dibahas.</li> </ul>	
<b>B. Kegiatan Inti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa diminta untuk mengamati tayangan ppt yang telah di buat oleh guru tentang Kiat-kiat pembuatan pemotongan bahan hewani dan nabati, Kreteria hasil dari potongan bahan hewani dan nabati, Penyimpanan potongan bahan makanan hewani dan nabati. Pada google classroom siswa berdiskusi dengan menjawb pertanyaan terkait video tersebut yang disajikan dalam kuiz google classroom</li> <li>• Siswa diminta untuk mebuat kesimpulan dari hasil diskusi pada kolom komentar</li> <li>• Siswa ditugaskan mencari dari berbagai sumber dan dan mencatat tentang materi Kiat-kiat pembuatan pemotongan bahan hewani dan nabati, Kreteria hasil dari potongan bahan hewani dan nabati, Penyimpanan potongan bahan makanan hewani dan nabati.</li> <li>• Siswa ditugaskan membuat Macam potongan bahan makanan hewani dan nabati sesuai denga soal yang diberikan.</li> </ul>	130 Menit
<b>C. Penutup</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik bersama-sama guru, menyimpulkan hasil pembelajaran</li> <li>• Penugasan berlatih di rumah untuk Kiat-kiat pembuatan pemotongan bahan hewani dan nabati, Kreteria hasil dari potongan bahan hewani dan nabati, Penyimpanan potongan bahan makanan hewani dan nabati. Semua tugas dikumpulkan dengan cara di upload ke dalam google classroom</li> <li>• Melalui wahtsapp group Guru dan peserta didik menutup kegiatan pembelajaran dengan mengucapkan alhamdulillah sebagai rasa syukur kepada Allah SWT</li> </ul>	30 menit

## **I.Penilaian, Pembelajaran Remedial dan Pengayaan**

### ➤ Teknik Penilaian

#### a. Penilaian Kompetensi Pengetahuan

- 1) Tes Tertulis
  - a) Pilihan ganda
  - b) Uraian/esai

#### 2) Tes Lisan

#### b. Penilaian Kompetensi Keterampilan

- 1) Proyek, pengamatan, wawancara?

- 2) Portofolio / unjuk kerja
- 3) Produk,
- Instrumen Penilaian
  - ☐ Terlampir
- Pembelajaran Remedial dan Pengayaan
  - a. Remedial
    - ☐ Remedial dapat diberikan kepada peserta didik yang belum mencapai KKM maupun kepada peserta didik yang sudah melampaui KKM. Remedial terdiri atas dua bagian : remedial karena belum mencapai KKM dan remedial karena belum mencapai Kompetensi Dasar
    - ☐ Guru memberi semangat kepada peserta didik yang belum mencapai KKM (Kriteria Ketuntasan Minimal). Guru akan memberikan tugas bagi peserta didik yang belum mencapai KKM (Kriteria Ketuntasan Minimal).
  - b. Pengayaan
    - ☐ Pengayaan diberikan untuk menambah wawasan peserta didik mengenai materi pembelajaran yang dapat diberikan kepada peserta didik yang telah tuntas mencapai KKM atau mencapai Kompetensi Dasar.
    - ☐ Pengayaan dapat ditagihkan atau tidak ditagihkan, sesuai kesepakatan dengan peserta didik.
    - ☐ Direncanakan berdasarkan IPK atau materi pembelajaran yang membutuhkan pengembangan lebih luas

**CATATAN KEPALA SEKOLAH**

.....  
 .....

Mengetahui.  
 Kepala Sekolah,

Malang, 13 Juli 2020  
 Guru Mata Pelajaran,

Drs. Hari Mulyono, MT  
 Pembina  
 NIP. 196806251995121002

NURI DWI RAKHMAWATI. SST,Par

Lampiran

### LEMBAR PENILAIAN DIRI SISWA

Nama : .....

Kelas : .....

Semester : .....

No.	Pernyataan	SELALU	SERING	KADANG KADANG	TIDAK
1	Saya menyontek pada saat mengerjakan penilaian.				
2	Saya menyalin karya orang lain tanpa menyebutkan sumbernya pada saat mengerjakan tugas.				
3	Saya melaporkan kepada yang berwenang ketika menemukan barang.				
4	Saya berani mengakui kesalahansaya.				
5	Saya melakukan tugas-tugas dengan baik.				
6	Saya berani menerima resiko atas tindakan yang saya lakukan				
7	Saya mengembalikan barang yang saya pinjam.				
8	Saya meminta maaf jika saya melakukan kesalahan.				
9.	Saya selalu menjaga kebersihan lingkungan sekitar terutama lingkungan kelas				

### LEMBAR PENILAIAN ANTAR TEMAN

Nama Penilai : .....

Nama yang dinilai : .....

Kelas : .....

Semester : .....



No.	Pernyataan	SELALU	SERING	KADANG KADANG	TIDAK
1	Teman saya tidak menyontek dalam mengerjakan ujian				
2	Teman saya tidak melakukan plagiat (mengambil/menyalin karya orang lain tanpa menyebutkan sumber) dalam mengerjakan setiap tugas				
3	Teman saya mengemukakan perasaan terhadap sesuatu apa adanya				
4	Teman saya melaporkan data atau informasi apa adanya				
5.	Teman saya tidak menjaga kebersihan lingkungan sekitar terutama lingkungan kelas				

### PERENCANAAN PENUGASAN

Paket Keahlian : .....

Mata Pelajaran : .....

Kelas : .....

#### Kisi-Kisi dan Soal Penugasan

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR SOAL	SOAL DAN RINCIAN TUGAS
3.2.Menerapkan teknik memotong	3.2.1Menjelaskan pengertian bahan potongan makanan  3.2.2Menjelaskan macam potongan bahan makanan hewani dan nabati  3.2.3Menjelaskan alat-alat yang di gunakan untuk pembuatan potongan bahan makanan hewani dan naba  3.3.4 Menjelaskan teknik	Tugas Individu (Lampiran) Tugas Kelompok (Lampiran)

4.2.Melakukan teknik pemotongan	pembuatan pemotongan bahan makanan hewani dan nabati	
	4.2.1 Membuat potongan berbahan bahan nabati dan hewani	
	4.2.2 Melakukan kiat teknik pemotongan bahan nabati dan hewani	
	4.2.3 Membuat kreteria hasil potongan bahan hewani dan nabati	
	4.2.4 Melaksanakan penyimpanan potongan bahan makanan hewani dan nabati	

### RUBRIK PENSKORAN PENUGASAN

Komponen Penilaian	Indikator/Kriteria Unjuk Kerja	Skor
Pendahuluan	Tujuan dan landasan teori disampaikan dengan tepat	4
	Tujuan atau landasan teori disampaikan dengan kurang tepat	3
	Hanya memuat salah satu komponen pendahuluan namun disampaikan dengan tepat	2
	Hanya memuat salah satu komponen pendahuluan dan disampaikan dengan kurang tepat	1
Pelaksanaan	Baris pernyataan ditulis dengan lengkap dan penjelasannya dengan sangat tepat	4
	Baris pernyataan ditulis dengan lengkap dan penjelasannya dengan tepat	3
	Baris pernyataan ditulis dengan lengkap dan kurang tepat	2
	Baris pernyataan ditulis dengan lengkap dan tidak tepat	1
Kesimpulan	Terkait dengan pelaksanaan tugas dan ada saran untuk perbaikan penugasan berikutnya yang feasible	4
	Terkait dengan pelaksanaan tugas dan ada saran untuk perbaikan penugasan berikutnya tetapi kurang feasible	3
	Terkait dengan pelaksanaan tugas tetapi tidak ada saran	2
	Tidak terkait dengan pelaksanaan tugas dan tidak ada saran	1

Tampilan laporan	Laporan rapi dan menarik, dilengkapi cover dan foto/gambar	4
	Laporan rapi dan menarik, dilengkapi cover atau foto/gambar	3
	Laporan dilengkapi cover atau foto/gambar tetapi kurang rapi atau kurang menarik	2
	Laporan kurang rapi dan kurang menarik, tidak dilengkapi cover dan foto/gambar	1
Keterbacaan	Mudah dipahami, pilihan kata tepat, dan ejaan semua benar	4
	Mudah dipahami, pilihan kata tepat, beberapa ejaan salah	3
	Kurang dapat dipahami, pilihan kata kurang tepat, dan beberapa ejaan salah	2
	Tidak mudah dipahami, pilihan kata kurang tepat, dan banyak ejaan yang salah	1

No	Nama	Skor untuk					Jumlahskor	Nilai
		Pend	Pelaks	Kesimp	Tamp	Keterb		
1	X	4	2	2	3	3	14	70
...	...	...	...	...	...	...	...	...

Contoh pengisian hasil penilaian tugas

Jumlah skor perolehan 14

Jumlah skor maksimal 20

Nilai =  $(14/20) \times 100$

= 70

### KARTU REMEDIAL SISWA

Nama Sekolah :  
 Kelas/Semester :  
 Tahun Pelajaran :  
 Mata Pelajaran :  
 Nama Peserta Didik :  
 Kelas :

No	Mata Pelajaran	KD yang diremedial	Nilai				Nilai Akhir	Metode yang digunakan	Tanggal dan tanda tangan
			Awal	Remedial 1	Remedial 2	Remedial 3			

### KARTU PENGAYAAN SISWA

No	Nama Siswa	KD yang dipelajari	Nilai					Tampilan laporan	Nilai Akhir	Metode yang digunakan	Tanggal dan tanda tangan
			Pendahuluan	Pelaksanaan	Kesimpulan	Keterbacaan					

Nama Sekolah : .....  
 .....  
 Kelas/Semester : .....  
 Tahun pelajaran :  
 .....

Mata Pelajaran :  
 Nama Peserta didik : .....  
 Kelas : .....

### h. LEMBAR PENILAIAN DIRI SENDIRI

Nama Siswa : .....

Kelas/Semester : .....

Tahun Pelajaran : .....

Paket Keahlian : .....

Mata Pelajaran : .....

No.	Kompetensi Dasar	Indikator	Daftar Pertanyaan	Penilaian siswa		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Oleh Guru			
				Kompeten	Belum Kompeten		Valid	Autentik	Terkin	Memadai

### PENILAIAN TES

#### **Penskoran Jawaban dan Pengolahan Nilai**

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

#### **Contoh Pengolahan Nilai**

IPK	No Soal	Skor Penilaian	Nilai
		1	Nilai perolehan KD pegetahuan : rerata dari nilai IPK $(17/20) * 100 = 85$
1.	1	3	
2.	2	3	

3.	3	4
4.	4	4
5.	5	3
Jumlah		17

**I. Media / alat, bahan dan sumber pembelajaran**

1. Media / alat

- LCD Proyektor
- Laptop
- Power Point

2. Sumber belajar

- Kemendikbud. 2013.
- Buku FB , dan Keselamatan Kerja Bidang Makanan 1. KEMENDIKBUD SMK. 2013.
- Internet