

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP Daring)

Satuan Pendidikan	: SMK PARIWISATA MENGWITANI
Mata Pelajaran	: Pengolahan dan Penyajian Makanan
Kelas/ Semester	: XII/ganjil
Materi Pokok	: Food Gastronomi Moleculer
Tahun Pelajaran	: 2020/2021
Alokasi Waktu	: 3 x 45 menit (Pertemuan 1)

A. KOMPETENSI INTI (KI)

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (toleransi, gotong royong, kerjasama, toleran, damai), bertanggung jawab, responsif dan proaktif melalui keteladanan, pemberian nasehat, penguatan, pembiasaan dan pengkondisian secara berkesinambungan serta menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup kerja Multimedia 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.
4. Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja Multimedia. Menampilkan kinerja di bawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja. Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan

menyajikan secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung. Menunjukkan keterampilan mempersepsi, kesiapan, meniru, membiasakan, gerak mahir, menjadikan gerak alami dalam ranah konkret terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar Dan Indikator Pencapaian Kompetensi

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI
Kompetensi Pengetahuan 3.25 Memahami <i>food gastronomic molecular</i> (c2)	3.25.1 Menguraikan fungsi gastronomi (c4) 3.25.2 Menganalisis jenis-jenis bidang gastronomi (c4)
Kompetensi Keterampilan 4.25 Melakukan pengelompokan <i>food gastronomic molecular</i> (c3)	4.25.1 Mengevaluasi jenis-jenis bidang <i>food gastronomic molecular</i> (c5)

C. Tujuan Pembelajaran

- Melalui tayangan video pembelajaran, kegiatan penugasan siswa dapat **menguraikan** fungsi gastronomi dengan benar dan penuh ketelitian.
- Melalui tayangan video pembelajaran, siswa dapat **menganalisis** jenis-jenis bidang gastronomi dengan benar dan penuh ketelitian.
- Melalui tayangan video pembelajaran, siswa dapat **mengevaluasi** jenis-jenis bidang *food gastronomic molecular* dengan penuh semangat dan tanggung jawab.

D. Materi Pembelajaran

- Materi pembelajaran reguler

- a) Pengertian gastronomi
- b) jenis-jenis bidang gastronomi
- 2. Materi pembelajaran pengayaan
 - a) Jenis-jenis bidang *food gastronomi moleculer*
- 3. Materi pembelajaran remedial
 - a) Mengerjakan soal-soal dari materi *food gastronomi*

E. Media Dan Alat Pembelajaran

- 1. Media
 - a) Video pembelajaran *Fusion food*
 - b) Aplikasi ZOOM MEETING
 - c) Browser untuk mengakses LMS pada laman <https://smkpariwisatamengwitani.melajah.id/>
 - d) Aplikasi Whatsapp
- 2. Alat
 - a) Spidol, penghapus dan papan tulis, LCD
 - b) Laptop/PC dengan fasilitas microphone dan webcam
 - c) Smart phone

F. Bahan dan Sumber Belajar

- 1. Pengolahan dan Penyajian Makanan: Annayanti Budiningsih. Maret 2019. Ciawi, bogor:
- 2. Sumber dari Internet :
 - a. <https://www.youtube.com/watch?v=rPQ3ycu8IJ4>

G. Metode Pembelajaran

- 1. Pendekatan : *Scientific - TPACK*
- 2. Model Pembelajaran : *Blanded Learning, Project Based Learning (PJBL)*
- 3. Metode : Diskusi kelompok, ceramah

H. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan 1

Kegiatan	Pelaksanaan Pembelajaran		Media Daring		Alokasi Waktu
	Guru	Siswa	Sinkron	Asinkron	
Pendahuluan (15 menit)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Membuat presesi dengan menggunakan LMS <i>melajah.id</i> serta membagikan link dan memberitahu kepada peserta didik untuk mengisi link absensi yang dibagikan ▪ Mengupload materi video pembelajaran di laman <i>melajah.id</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Melakukan absensi ▪ Menyimak dengan seksama 		Melalui grup whatsapp	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bergabung dan memulai kegiatan pembelajaran daring di web meeting tepat waktu dengan mengucapkan salam sebagai pembuka 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Memberikan respon salam yang baik 	Vicon melalui ZOOM Meeting		15 menit

	<p>pelajaran (PPK : nilai kesopanan)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Menanyakan kondisi kesehatan siswa secara umum (PPK : nilai kepedulian) ▪ Mengajak berdoa dengan menunjuk ketua kelas atau salah satu peserta didik untuk memimpin berdoa bersama secara khushuk (PPK : nilai religious) ▪ Mengecek kehadiran peserta didik dengan melihat hasil isian form absen ▪ Memberi gambaran tentang materi yang akan dipelajari dan tujuan pembelajaran. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Memberikan respon yang baik ▪ Memimpin doa bersama ▪ Memberikan respon yang baik ▪ Siswa menyimak dengan seksama 			
--	---	---	--	--	--

<p>Inti (110 menit)</p>	<p>REFLECTION</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Memberikan paparan secara ringkas tentang materi mengenai <i>food gastronomi</i> dan memberikan tugas kepada peserta didik untuk mencari contoh hidangan <i>food gastronomi molecular</i> yang harus diselesaikan pada pertemuan hari ini. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Siswa menyimak dan merespon dengan seksama 	<p>Vicon melalui ZOOM Meeting</p>		<p>20 menit</p>
	<p>DISCOVERY</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mengakhiri sesi sinkron sementara untuk memberikan peserta didik kesempatan menyelesaikan tugas dan akan kembali ke sesi sinkron setelah menyelesaikan tugas awal. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Siswa menyimak dan merespon dengan seksama 	<p>Vicon melalui ZOOM Meeting</p>		<p>5 menit</p>

	<p>COMUNICATION</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Meminta masing-masing peserta didik mengirimkan hasil menganalisis jenis-jenis bidang gastronomi dan memberikan pendapat untuk mengevaluasi dan berbagi solusi 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Siswa menyimak dan merespon dengan seksama 		Melalui grup whatsapp	65 menit
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Memulai kembali pembelajaran sinkron dengan vicon untuk mengevaluasi hasil analisis peserta didik mengenai jenis – jenis bidang gastronomi. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Siswa menyimak dengan seksama 	Vicon melalui ZOOM Meeting		10 menit

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Membagi peserta didik menjadi 6 kelompok dan untuk mengevaluasi jenis-jenis food gastronomi molekuler 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Siswa menyimak dengan seksama 		Melalui grup whatsapp	10 menit
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kembali merinci tugas-tugas yang harus dikerjakan peserta didik yang harus dikumpulkan dan dibahas pada pertemuan berikutnya ▪ Memberikan review singkat tentang topik materi selanjutnya. ▪ Mengakhiri vicon dan mengucapkan salam. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Siswa menyimak dan merespon dengan seksama ▪ Siswa menyimak dengan seksama ▪ Siswa merespon dengan memberi salam secara sopan. 	Vicon melalui ZOOM Meeting		10 menit

I. Penilaian Hasil Pembelajaran

Teknik penilaian pembelajaran`

1. Teknik penilaian : Pengamatan dan tes tulis
2. Prosedur penilaian :

No	Aspek yang dinilai	Teknik penilaian	Waktu penilaian
1.	Sikap a. Terlibat aktif dalam pembelajaran <i>Food Gastronomi</i> b. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan	Selama pembelajaran dan diskusi
2.	Pengetahuan a. Menguraikan fungsi gastronomi b. Menganalisis jenis-jenis bidang gastronomi	Penugasan dalam bentuk tes tulis	Pengamatan proses pelaksanaan pembelajaran hasil akhir tes
3.	Keterampilan a. Mengevaluasi jenis-jenis bidang <i>Food gastronomi moleculer</i>	Pengamatan	Saat pembelajaran berlangsung

3. Instrument penilaian :

- Observasi : Lembar pengamatan aktivitas siswa
- Tes tertulis/penugasan : Lembar kerja berupa soal 5 nomer

4. Pembelajaran remedial

Tulis kegiatan pembelajaran remedial antara lain dalam bentuk :

- Pembelajaran ulang
- Bimbingan perorangan
- Belajar kelompok
- Pemanfaatan tutor sebaya bagi peserta didik yang belum mencapai ketuntasan belajar sesuai hasil analisis penilaian

5. Pembelajaran pengayaan

Berdasarkan hasil analisis penilaian, peserta didik yang sudah mencapai ketuntasan belajar diberi kegiatan pembelajaran pengayaan untuk perluasan dan/ atau pendalaman materi (kompetensi) antara lain dalam bentuk tugas mengerjakan soal-soal dengan tingkat kesulitan lebih tinggi, meringkas buku-buku referensi dan mewawancarai narasumber.

Mengwitani, 23 Desember 2020

Mengetahui,

Kepala SMK PARIWISATA MENGWITANI

Guru Mata Pelajaran

Drs. I Gede Badera

NIP :

Gst Pt Dhebi Sukarna

NIP :

LAMPIRAN
LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN SIKAP

Mata pelajaran : Food gastronomi moleculer
 Kelas/semester : XII/5
 Tahun pelajaran : 2020/2021
 Waktu pengerjaan :

Bubuhkan tanda (√) pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

No	Nama siswa	Sikap											
		Aktif			Bekerjasama			Toleran			Kreatif		
		KB	B	SB	KB	B	SB	KB	B	SB	KB	B	SB

Keterangan:

KB : Kurang baik B : Baik SB : Sangat baik

Indikator sikap aktif dalam pembelajaran geometri

1. Kurang baik *jika* menunjukkan sama sekali tidak ambil bagian dalam pembelajaran
2. Baik *jika* menunjukkan sudah ada usaha ambil bagian dalam pembelajaran tetapi belum konsisten
3. Sangat baik *jika* menunjukkan sudah ambil bagian dalam menyelesaikan tugas kelompok secara terus menerus dan konsisten

Indikator sikap bekerjasama dalam kegiatan kelompok.

1. Kurang baik *jika* sama sekali tidak berusaha untuk bekerjasama dalam kegiatan kelompok.
2. Baik *jika* menunjukkan sudah ada usaha untuk bekerjasama dalam kegiatan kelompok tetapi masih belum ajeg/konsisten.

3. Sangat baik *jika* menunjukkan adanya usaha bekerjasama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

Indikator sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.

1. Kurang baik *jika* sama sekali tidak bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.
2. Baik *jika* menunjukkan sudah ada usaha untuk bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif tetapi masih belum konsisten.
3. Sangat baik *jika* menunjukkan sudah ada usaha untuk bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif secara terus menerus dan konsisten.

Indikator sikap kreatif terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.

1. Kurang baik *jika* sama sekali tidak memunculkan ide terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.
2. Baik *jika* menunjukkan sudah ada usaha untuk memunculkan ide terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif tetapi masih belum konsisten.
3. Sangat baik *jika* menunjukkan sudah ada usaha untuk memunculkan ide terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif secara terus menerus dan konsisten.

Penilaian Pengetahuan (Tes Tertulis)

Soal :

1. Kata gastronomi berasal dari bahasa Yunani kuno *gastros* yang artinya ...
 - a. Tangan
 - b. Dada
 - c. Lambung atau perut
 - d. Punggung
 - e. Kaki
2. Gastronomi atau tata boga adalah ...
 - a. Seni atau ilmu akan makanan yang baik (*good eating*)
 - b. Ilmu makanan
 - c. Kenikmatan dari makan dan minum
 - d. *Food and Beverage*
 - e. Hiasan makanan dan minuman
3. Fungsi gastronomi adalah ...
 - a. Sebagai landasan untuk memahami bagaimana makanan dan minuman digunakan dalam situasi-situasi tertentu
 - b. Melalui gastronomi dimungkinkan untuk membangun sebuah gambaran dari persamaan atau perbedaan pendekatan atau perilaku terhadap makanan dan minuman yang digunakan di berbagai negara dan budaya
 - c. A saja yang benar
 - d. B saja yang benar
 - e. A dan B salah
4. Penyajian dari makanan dan minuman dari berbagai negara-negara di seluruh dunia adalah ...
 - a. Gastronomi praktis
 - b. Gastronomi teoretis
 - c. Gastronomi teknis
 - d. Gastronomi makanan
 - e. Gastronomi molekular
5. Gastronomi ... terbentuk dari perpaduan dengan budaya serta makanan
 - a. Gastronomi praktis
 - b. Gastronomi teoretis
 - c. Gastronomi teknis
 - d. Gastronomi asing
 - e. Gastronomi indonesia

Nilai = $\frac{\text{Skor yang diperoleh}}{\text{skor maksimal}} \times 100$

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN KETERAMPILAN

Mata pelajaran : Food gastronomi moleculer

Kelas/semester : XII/5

Tahun pelajaran : 2020/2021

Waktu pengerjaan :

Bubuhkan tanda (√) pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

No	Nama Siswa	Keterampilan		
		Menerapkan konsep/prinsip dan strategi pemecahan masalah		
		KT	T	ST

Keterangan:

KT : Kurang terampil

T : Terampil

ST : Sangat terampil

Indikator terampil menerapkan konsep/prinsip dan strategi pemecahan masalah yang relevan yang berkaitan dengan menentukan jarak antara titik dan garis dan bidang.

1. Kurang terampil *jika* sama sekali tidak dapat menerapkan konsep/prinsip dan strategi pemecahan masalah yang relevan yang berkaitan dengan menentukan operasi aritmatika dan logika pada program
2. Terampil *jika* menunjukkan sudah ada usaha untuk menerapkan konsep/prinsip dan strategi pemecahan masalah yang relevan yang berkaitan dengan menentukan operasi aritmatika dan logika pada program tetapi belum tepat.
3. Sangat terampil, *jika* menunjukkan adanya usaha untuk menerapkan konsep/prinsip dan strategi pemecahan masalah yang relevan yang berkaitan dengan operasi aritmatika dan logika pada program dan sudah tepat.