

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN**  
**(RPP Daring)**

Satuan Pendidikan	: SMK PARIWISATA MENGWITANI
Mata Pelajaran	: Pengolahan dan Penyajian Makanan
Kelas/ Semester	: XII/ganjil
Materi Pokok	: Fusion food
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 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. 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 3.24 <b>Mengevaluasi</b> <i>fusion food</i> (c5)	3.24.1. <b>Menjelaskan</b> pengertian <i>fusion food</i> (c6) 3.24.2. Menjelaskan karakteristik <i>fusion food</i> (c6)
Kompetensi Keterampilan 4.24 <b>Membuat</b> hidangan <i>fusion food</i> (c6)	4.24.1. <b>Menciptakan</b> hidangan <i>fusion food</i> (c6)

#### C. Tujuan Pembelajaran

1. Melalui tayangan video pembelajaran yang diunggah pada LMS *melajah.id*, siswa dapat **menjelaskan** pengertian *fusion food* dengan benar dan penuh ketelitian.
2. Melalui tayangan video pembelajaran yang diunggah pada LMS *melajah.id*, siswa dapat **menjelaskan** karakteristik *fusion food* dengan benar dan penuh ketelitian.
3. Melalui diskusi kelompok, penugasan individu dan tanya jawab, serta eksplorasi materi melalui internet siswa dapat **menciptakan** hidangan *fusion food* dengan penuh semangat dan tanggung jawab.

#### **D. Materi Pembelajaran**

1. Materi pembelajaran reguler
  - a) *Fusion food*
  - b) karakteristik *fusion food*
2. Materi pembelajaran pengayaan
  - a) Membuat dan menyajikan *fusion food*
3. Materi pembelajaran remedial
  - a) Mengerjakan soal-soal dari materi *fusion food*

#### **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://youtu.be/I9p5XzzyBDU>
  - b) <https://www.youtube.com/watch?v=JI6jAQrsbf0>

#### **G. Metode Pembelajaran**

1. Pendekatan : *Scientific*
2. Model Pembelajaran : *Discovery Learning*

3. Metode

: Diskusi, tanya jawab, penugasan

## H. Kegiatan Pembelajaran

### Pertemuan 1

Kegiatan	Pelaksanaan Pembelajaran		Media Daring		Alokasi Waktu
	Guru	Siswa	Sinkron	Asinkron	
<b>Pendahuluan</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Memberi salam dan mengarahkan siswa untuk berdoa.</li> <li>▪ Mengecek kehadiran siswa.</li> <li>▪ Memeriksa kebersihan kelas dan kesiapan siswa.</li> <li>▪ Menginformasikan kompetensi dasar, indikator pencapaian kompetensi, dan tujuan pembelajaran.</li> <li>▪ Memotivasi siswa agar terlibat pada aktivitas pemecahan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Memberi salam dan berdoa</li> <li>▪ Peduli dengan sesama.</li> <li>▪ Menyiapkan diri untuk memulai belajar.</li> <li>▪ Mencermati kompetensi dasar, indikator pencapaian kompetensi, dan tujuan pembelajaran yang disampaikan oleh guru.</li> <li>▪ Mencermati manfaat dari <i>Fusion Food</i></li> </ul>	Vicon melalui ZOOM Meeting		15 menit

	<p>masalah yang dilakukan dengan menyampaikan manfaat materi <i>Fusion Food</i> dalam kehidupan sehari- hari.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Melakukan apersepsi dengan memberikan pertanyaan pancingan untuk mengingat kembali materi <i>Fusion Food</i></li> </ul>	<p>dalam kehidupan sehari-hari.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mencermati, mengingat kembali dan menjawab pertanyaan yang diberikan oleh guru mengenai materi <i>Fusion Food</i></li> </ul>			
<b>Inti</b>	<p><b><i>Fase 1 :</i></b> <b><i>Stimulation</i></b> <b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Menganjurkan siswa mengamati permasalahan karakteristik <i>Fusion Food</i> pada video pembelajaran yang sudah di share pada laman <i>melajah.id</i></li> </ul> <p><b>Menanya</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mengamati dan menyelidiki permasalahan yang diberikan oleh guru.</li> </ul>	Vicon melalui ZOOM Meeting		95 Menit



	<p>pengajuan pertanyaan langsung untuk membimbing siswa.</p> <p><b>Fase 3 :</b> <b>Data Collection</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mengamati aktivitas siswa dan mendorong siswa untuk mengajukan pertanyaan jika kesulitan dalam memahami permasalahan.</li> <li>▪ Mendorong siswa untuk bertukar informasi/data.</li> </ul> <p><b>Fase 4 :</b> <b>Data Processing</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Memberikan bimbingan dari hasil pertanyaan siswa dan melakukan olah data maupun informasi yang terkait dengan data dari siswa</li> </ul> <p><b>Fase 5 :</b> <b>Verification</b></p>	<p>menjawab pertanyaan.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mengajukan pertanyaan jika menemui kesulitan dalam menyelesaikan permasalahan</li> <li>▪ Bertukar informasi/ data dan menanggapi.</li> <li>▪ Merespon dengan seksama dan menanggapi.</li> </ul>			
--	---	--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Meminta salah satu siswa untuk mempresentasikan hasil yang telah dilakukan di depan kelas.</li> <li>▪ Meminta untuk siswa lain memberi tanggapan, pertanyaan dan saran dan sebagainya dalam rangka penyempurnaan.</li> <li>▪ Menjadi penengah dan memberikan konfirmasi jika terjadi perbedaan pendapat antar kelompok.</li> </ul> <p><b>Fase 6 :</b> <b>Generalization</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mendorong siswa membuat kesimpulan terhadap pembelajaran yang telah dilakukan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mempresentasikan hasil yang telah diperoleh oleh siswa</li> <li>▪ Memberikan tanggapan, pertanyaan serta saran terhadap siswa presentasi.</li> <li>▪ Memperhatikan arahan guru.</li> <li>▪ Membuat kesimpulan dari pembelajaran yang telah dilakukan.</li> </ul>			
--	---	---	--	--	--

<p><b>Penutup</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Memberi evaluasi berupa kuis untuk melihat ketercapaian hasil belajar tiap siswa yang berkaitan dengan pembelajaran yang telah dilakukan.</li> <li>▪ Menyampaikan kegiatan pembelajaran pada pertemuan berikutnya.</li> <li>▪ Menutup kegiatan pembelajaran dengan berdoa dan mengucapkan salam.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mengerjakan soal kuis yang diberikan oleh guru secara mandiri.</li> <li>▪ Memperhatikan apa yang disampaikan oleh guru jika diperlukan dicatat</li> <li>▪ Berdoa dan mengucapkan salam.</li> </ul>		<p>Melalui group Whatsaap</p>	<p>25 Menit</p>
-----------------------	--	---	--	-------------------------------	-----------------

## I. Penilaian Hasil Pembelajaran

### 1. Teknik penilaian

#### a) Penilaian Pembelajaran`

Aspek yang dinilai : sikap

Teknik penilaian : Penilaian diri/observasi

Waktu penilaian : Saat pembelajaran/setelah pembelajaran

## Penilaian Sikap

No	Nama siswa	Aspek Penilaian				
		Berdoa sebelum belajar	Bersehat mengikuti pelajaran	Terlibat aktif dalam proses pembelajaran	Melakukan tugas secara mandiri	Disiplin dalam mengikuti proses pembelajaran
Absen						

Keterangan :

1. = TP : Tidak pernah
2. = KD : Kadang – kadang
3. = SR : Sering
4. = SL : Selalu

### b) Penilaian Pengetahuan

Aspek yang dinilai : Pengetahuan

Teknik penilaian : Tertulis dan Penugasan

Waktu penilaian :

Tertulis : Saat pembelajaran terdapat Quiz pada LMS *melajah.id*/penilaian secara otomatis

Penugasan : Saat pembelajaran / setelah pembelajaran terdapat assignment di dalam LMS *melajah.id*

Lembar penilaian tertulis soal pilihan ganda

(5 soal bagian dari quiz)

Soal :

- 1) Masakan yang memadukan unsur kuliner tradisional berbeda dan tidak dikategorikan berdasarkan salah satu jenis masakan tertentu, disebut ...

- a. *Fusion food*
  - b. *Fusion sushi*
  - c. *Fusion cuisine*
  - d. *Fusion cake*
  - e. *Fusion gastronomi*
- 2) Kombinasi cara mengolah berbagai produk bakery (bread, pastry and cookies) dengan menggabungkan penggunaan bahan baku lokal Indonesia (lokal ingredient) melalui proses pemanggangan atau pengovenan, disebut ...
- a. *Fusion food*
  - b. *Fusion bakery*
  - c. *Fusion cuisine*
  - d. *Fusion cake*
  - e. *Fusion gastronomi*
- 3) Tambahkan *mayonaise* dan *cheese* merupakan penggabungan unsur Jepang dengan Western sehingga disebut ...
- a. *Fusion food*
  - b. *Fusion sushi*
  - c. *Fusion cuisine*
  - d. *Fusion cake*
  - e. *Fusion gastronomi*
- 4) Perpaduan antara *sushi* jepang dan *mayonaise* atau *cheese* disebut ...
- a. *Fusion food*
  - b. *Fusion sushi*
  - c. *Fusion cuisine*
  - d. *Fusion cake*
  - e. *Fusion gastronomi*
- 5) Cake pisang, cake salak, bolen blondo, cookies tengkleng, cookies tempe, termasuk kategori istilah ...
- a. *Fusion food*
  - b. *Fusion bakery*

- c. *Fusion cuisine*
- d. *Fusion cake*
- e. *Fusion gastronomi*

Indikator	Butir	Jumlah
Menjelaskan karakteristik <i>fusion food</i>	A1, A2, A3, A4, A5	5

Pedoman penskoran soal pilihan ganda:

Bobot soal nomor 1 – 5 = 20

Jumlah skor maksimal = 100

Nilai pilihan ganda = (jumlah skor perolehan : jumlah skor maksimal) x 100

Lembar penilaian uraian soal penugasan

(5 soal bagian dari assignment)

Soal :

- 1) Apa yang dimaksud dengan *Fusion Food* ?

Jawaban : menggabungkan makanan yang dibuat berdasarkan 2 elemen atau lebih dan cara memasak dari tradisi yang berbeda.

- 1) Jelaskan tentang karakteristik *Fusion Food* ?

Jawaban :

- Masakan china yang diperkaya dengan sentuhan akhir bergaya jepang atau korea
  - Masakan asli sumatra barat atau padang dibuat dengan cara memasak jepang teppayaki
  - California pizza dengan adonan yang tipis ala italia digabungkan dengan topping bahan baku ala california
- 2) Apa saja kategori *Fusion Food* di dalam dunia kuliner menurut David Farbacher?

Jawaban :

- Mengkombinasikan satu jenis hidangan yang berasal dari satu negara dengan gaya penyajian dari negara lain.
- Mengkombinasikan 2 jenis masakan dari 2 negara dengan cita rasa budaya yang berbeda untuk menghasilkan menu baru.
- Mengkombinasikan makanan dari 2 negara yang berbeda dalam satu sajian secara bersama (satu pot)

3) Coba sebutkan 2 jenis hidangan *Fusion Food* yang kalian ketahui!

Jawaban : Rendang susi roll dan spaghetti rica-rica

4) Lalu bandingkan kedua jenis *Fusion Food* tersebut, dimana letak perbedaannya?

Jawaban : Rendang susi roll bentuknya seperti roll yang digulung, isiannya berupa daging sapi rendang. Sedangkan fusilli rica-rica bentuknya seperti pasta tanpa daging yang rasanya sedikit pedas.

5) Pasta Rica-rica adalah salah satu contoh makanan *Fusion Food*, nah cobalah kalian evaluasi makanan tersebut dilihat dari tekstur, rasa dan penyajiannya!

Jawaban : teksturnya adente, rasanya pedas dan penyajiannya ala indonesia (acar, krupuk, ayam balado)

**Pedoman penskoran soal uraian :**

Nomor soal	Bobot soal	Kriteria					Skor
		0	5	10	15	20	
B1	20						
B2	20						
B3	20						
B4	20						
B5	20						
Jumlah skor	100						

Nilai uraian = (jumlah skor perolehan : jumlah skor maksimal) x 100

c) Penilaian Keterampilan

Aspek yang dinilai : keterampilan

Teknik penilaian : Penugasan/praktek

Waktu penilaian : Saat pembelajaran/setelah pembelajaran

Soal :

1. Buatlah uraian tentang bahan-bahan baku yang dipergunakan untuk pembuatan hidangan *Fusion Food* yang berupa *Pasta Rica-rica*
2. Buatlah suatu hidangan *Fusion Food* yang berupa *Pasta Rica-rica* beserta penyajiannya

Rubrik Penilaian praktik tentang bahan-bahan baku yang dipergunakan untuk pembuatan hidangan *Fusion Food* yang berupa *Pasta Rica-rica*

Kriteria	Skor	Indikator
Teknik pemilihan bahan- bahan pembuatan <i>Pasta Rica-rica</i> yang segar	3	Menjelaskan pemilihan bahan- bahan pembuatan <i>Pasta Rica-rica</i> dengan tepat
	2	Menjelaskan pemilihan bahan- bahan pembuatan <i>Pasta Rica-rica</i> dengan kurang tepat
	1	Belum dapat menjelaskan pemilihan bahan- bahan pembuatan <i>Pasta Rica-rica</i> dengan tepat

Penilaian praktik pembuatan hidangan *Fusion Food* yang berupa *Pasta Rica-rica* beserta penyajiannya

Nama siswa/kelompok :

Kelas :

No absen :

No	Aspek Pengamatan	Skor			
		1	2	3	4
1.	<b>Persiapan Kerja</b> (Sejauh mana siswa mampu mempersiapkan peralatan				

	yang akan digunakan untuk pembuatan hidangan <i>Pasta Rica-rica</i> )				
2.	<b>Proses (Sistematika dan Cara Kerja)</b> (Siswa dapat bekerja secara sistematis, efisien dan efektif)				
3.	<b>Sikap Kerja</b> (Siswa dapat menggunakan alat Sesuai prosedur keselamatan kerja dengan tepat dan memperhatikan keamanan lingkungan kerja)				
4.	<b>Waktu</b> (Siswa dapat menggunakan waktu sesuai dengan selang waktu terendah)				
5.	<b>Hasil Kerja</b> (Siswa dapat memperlihatkan hasil dari pembuatan hidangan fusion food dengan baik dan memuaskan)				
<b>Total Skor</b>					

Keterangan skor :

4 = Sangat baik (88 – 100)

3 = Baik (74 – 87)

2 = Cukup (60 – 73)

1 = Kurang baik (0 – 59)

Kriteria penilaian dapat dilakukan sebagai berikut :

Nilai akhir = Rerata ( nilai maximal kinerja proses dan hasil kerja)

## 2. 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

### **3. 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 :