

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP Daring)

Satuan Pendidikan	: SMK PARIWISATA MENGWITANI
Mata Pelajaran	: Pengolahan dan Penyajian Makanan
Kelas/ Semester	: XII/ganjil
Materi Pokok	: Hidangan Sepingga
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 3.17 Menganalisis hidangan sepinggan (c4)	3.17.1. Menyimpulkan pengertian hidangan sepinggan (c5) 3.17.2. Mengkategorikan jenis-jenis makanan sepinggan indonesia (c6)
Kompetensi Keterampilan 4.17 Membuat hidangan sepinggan (c6)	4.17.1. Menciptakan makanan sepinggan indonesia (c6)

C. Tujuan Pembelajaran

1. Melalui tayangan video pembelajaran, siswa dapat **menyimpulkan** pengertian hidangan sepinggan dengan benar dan penuh ketelitian.
2. Melalui tayangan video pembelajaran, siswa dapat **mengkategorikan** jenis-jenis makanan sepinggan indonesia dengan benar dan penuh ketelitian.
3. Melalui diskusi kelompok, penugasan individu dan tanya jawab, serta eksplorasi materi melalui internet siswa dapat **menciptakan** makanan sepinggan indonesia dengan penuh semangat dan tanggung jawab.

D. Materi Pembelajaran

1. Materi pembelajaran reguler
 - a) Pengertian hidangan sepinggan
 - b) Jenis-jenis makanan sepinggan indonesia
2. Materi pembelajaran pengayaan
 - a) Membuat hidangan sepinggan
3. Materi pembelajaran remedial
 - a) Mengerjakan soal-soal dari materi hidangan sepinggan

E. Media Dan Alat Pembelajaran

1. Media
 - a) Video pembelajaran hidangan sepinggan
 - 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=gQt9-xc_8fc

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	
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Memberi salam dan mengarahkan siswa untuk berdoa. ▪ Mengecek kehadiran siswa. ▪ Memeriksa kebersihan kelas dan kesiapan siswa. ▪ Menginformasikan kompetensi dasar, indikator pencapaian kompetensi, dan tujuan pembelajaran. ▪ Memotivasi siswa agar terlibat pada aktivitas pemecahan masalah yang dilakukan dengan 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Memberi salam dan berdoa ▪ Peduli dengan sesama. ▪ Menyiapkan diri untuk memulai belajar. ▪ Mencermati kompetensi dasar, indikator pencapaian kompetensi, dan tujuan pembelajaran yang disampaikan oleh guru. ▪ Mencermati manfaat dari hidangan sepinggan dalam kehidupan sehari-hari. 	Vicon melalui ZOOM Meeting		15 menit

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

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

	<p>Fase 5 : Verification</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Meminta salah satu siswa untuk mempresentasikan hasil yang telah dilakukan di depan kelas. ▪ Meminta untuk siswa lain memberi tanggapan, pertanyaan dan saran dan sebagainya dalam rangka penyempurnaan. ▪ Menjadi penengah dan memberikan konfirmasi jika terjadi perbedaan pendapat antar kelompok. <p>Fase 6 : Generalization</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mendorong siswa membuat kesimpulan terhadap pembelajaran 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mempresentasikan hasil yang telah diperoleh oleh siswa ▪ Memberikan tanggapan, pertanyaan serta saran terhadap siswa presentasi. ▪ Memperhatikan arahan guru. ▪ Membuat kesimpulan dari pembelajaran yang telah dilakukan. 			
--	--	---	--	--	--

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

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	Berseemangat mengikuti pelajaran	Terlibat aktif dalam proses pembelajaran	Melakukan tugas secara mandiri	Displin 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 assigment di dalam LMS *melajah.id*

Lembar penilaian tertulis soal pilihan ganda

(5 soal bagian dari quiz)

Soal :

1. Hidangan yang memiliki keseimbangan zat gizi lengkap yang diperlukan oleh tubuh disebut hidangan ...

- a. Hidangan lengkap
 - b. Hidangan sepinggan
 - c. Hidangan gizi seimbang
 - d. Hidangan istimewa
 - e. Hidangan pesta
2. Hidangan sepinggan terdiri atas ... dalam satu piring atau mangkuk
 - a. Karbohidrat, air, zat besi
 - b. Karbohidrat, protein, vitamin, lemak dan mineral
 - c. Karbohidrat, protein, lemak dan mineral
 - d. Karbohidrat, vitamin, lemak dan mineral
 - e. Karbohidrat, protein, vitamin, dan mineral
 3. Hidangan sepinggan disebut juga ...
 - a. *One dish meal*
 - b. *One dishes meal*
 - c. *One dish meals*
 - d. *One dishes meals*
 - e. *Meal one dish*
 4. Di bawah ini merupakan fungsi hidangan sepinggan, kecuali ...
 - a. Membangkitkan selera makan
 - b. Hidangan yang memiliki keseimbangan zat gizi lengkap
 - c. Makanan nutrisi yang sangat berkhasiat dan diperlukan tubuh
 - d. Sebagai hidangan utama (*main course*)
 - e. Pada jamuan makan, berfungsi untuk makanan penutup (*dessert*)
 5. Sumber karbohidrat yang terkandung dalam ketoprak, yaitu ...
 - a. Nasi
 - b. Bubur
 - c. Lontong
 - d. Bihun
 - e. Kecap

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 makanan sepinggan indonesia?

Jawaban : hidangan yang memiliki keseimbangan zat gizi lengkap yang diperlukan oleh tubuh.

2) Apa fungsi makanan sepinggan indonesia?

Jawaban :

- Membangkitkan selera makan
- Memiliki keseimbangan zat gizi yang lengkap
- Makanan nutrisi yang sangat berkhasiat dan diperlukan tubuh
- Sebagai hidangan utama (*main courses*)

3) Apa saja jenis makanan sepinggan indonesia?

Jawaban :

- Berminyak
- Berkuah
- Cepat saji

4) Jika suatu hidangan yang berisi sumber Vitamin, Protein dan Karbohidrat di dalam satu piring atau mangkuk disebut dengan

Jawaban : Hidangan sepinggan

5) Apa saja jenis hidangan sepinggan yang cepat saji?

Jawaban : burger, pizza, kebab

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 sepinggan indonesia yang berupa soto ambengan
2. Buatlah suatu hidangan sepinggan indonesia yang berupa soto ambengan
3. Rubrik Penilaian praktik tentang bahan-bahan baku yang dipergunakan untuk pembuatan hidangan sepinggan indonesia yang berupa soto ambengan

Kriteria	Skor	Indikator
1. Teknik pemilihan bahan- bahan pembuatan soto ambengan yang segar	3	Menjelaskan pemilihan bahan- bahan pembuatan soto ambengan dengan tepat
	2	Menjelaskan pemilihan bahan- bahan pembuatan soto ambengan dengan kurang tepat

	1	Belum dapat menjelaskan pemilihan bahan- bahan pembuatan soto ambengan dengan tepat
--	---	---

Penilaian praktik pembuatan hidangan sepinggan indonesia yang berupa soto ambengan beserta penyajiannya

Nama siswa/kelompok :

Kelas :

No absen :

No	Aspek Pengamatan	Skor			
		1	2	3	4
1.	Persiapan Kerja (Sejauh mana siswa mampu mempersiapkan peralatan yang akan digunakan untuk pembuatan hidangan soto ambengan)				
2.	Proses (Sistematika dan Cara Kerja) (Siswa dapat bekerja secara sistematis, efisien dan efektif)				
3.	Sikap Kerja (Siswa dapat menggunakan alat Sesuai prosedur keselamatan kerja dengan tepat dan memperhatikan keamanan lingkungan kerja)				
4.	Waktu (Siswa dapat menggunakan waktu sesuai dengan selang waktu terendah)				
5.	Hasil Kerja (Siswa dapat memperlihatkan hasil dari pembuatan hidangan soto ambengan dengan baik dan memuaskan)				

Total Skor				
-------------------	--	--	--	--

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

Gst Pt Dhebi Sukarna

NIP :

NIP :

