



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
PRODUK PASTRY BAKERY
KELAS XI

3.6 Menganalisis Kue Dari Adonan Pie

Sub Materi : Kue Dari Adonan Pie

Pertemuan ke 1

OLEH
NAMA : ERNA DAMAYANTI
NO UKG : 201503006510

KULINER
UNIVERSITAS NEGERI SURABAYA
2021

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah	: SMK NEGERI 1 KARANGANYAR
Program Keahlian	: Kuliner
Mata Pelajaran	: Pastry Bakery
Kelas/Semester/Tapel	: XI / 1/ 2021-2022
Materi Pokok	: Kue Dari Adonan Pie
Sub Materi	: Menganalisis bahan dari adonan pie
Alokasi Waktu	: 2 X 45' JP

A. KOMPETENSI INTI

KI-3 (Pengetahuan) :

Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup kerja Produk Pastry Bakery 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, warga masyarakat nasional, regional, dan internasional.

KI-4 (Keterampilan):

Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja Pastry Bakery 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

KD 3.6 Menganalisis Kue Dari Adonan Pie (*Pie Dough*)

C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI

Kompetensi Dasar	IPK
3.6 Menganalisis Kue Dari Adonan Pie (Pie Dough)	3.6.1 Menjelaskan Pengertian Pie 3.6.2 Mengklasifikasi Jenis Pie 3.6.3 Menjelaskan Bahan Untuk Membuat Pie 3.6.4 Menjelaskan Sifat dan Karakteristik Pie 3.6.5 Menganalisis Resep Pembuatan Pie 3.6.6 Menganalisis Teknik Pembuatan Pie 3.6.7 Menganalisis Kriteria Pie Yang Baik

D. TUJUAN PEMBELAJARAN

- 3.6.1 Dengan guru menayangkan PPT tentang pengertian pie peserta didik *mampu menjelaskan pengertian pie*. (C1)
- 3.6.2 Dengan mengamati PPT, siswa di harapkan mampu mengklasifikasi jenis Pie.
- 3.6.3 Dengan menggali informasi dari buku, referensi internet mengenai bahan pembuatan pie peserta didik *mampu menguraikan bahan dan alat pembuatan pie* dengan tepat. (C4)
- 3.6.4 Setelah melakukan pembelajaran berbasis PBL, peserta didik *mampu menjelaskan Sifat dan Karakteristik Pie* dengan tepat. (C5)
- 3.6.5 Dengan Mengamati Video cara membuat Pie, Peserta Didik mampu menganalisis cara membuat Kulit Pie. (C5)
- 3.6.6 Dengan mengamati Menganalisis Teknik Pembuatan Pie
- 3.6.7 Menganalisis Kriteria Pie yang Baik.

3. PENGUATAN PENDIDIKAN KARAKTER (PPK)

- a. Religius
- b. Kerjasama
- c. Teliti

4. MATERI PEMBELAJARAN

- a. Pengertian Pie
- b. Klasifikasi Jenis Pie

- c. Sifat Karakteristik Pie
- d. Resep Pie

5. MODEL, PENDEKATAN DAN METODE PEMBELAJARAN

- a. Model : *Problem Based Learning* (PBL)
- b. Pendekatan : Saintifik
- c. Metode : Pengamatan, Tanya jawab, diskusi dan Penugasan

6. MEDIA PEMBELAJARAN

- a. PPT tentang Bahan-bahan Pie
- b. Video tentang bahan untuk membuat Pie
<https://www.youtube.com/watch?v=WC4FOaAJBiA&t=22s>
- c. Modul Ajar Bahan Pie

7. Sumber belajar :

- i. Buku produk Pastry Bakery, Yudistira, 2018
- ii. JobSheet dalam bentuk LKPD, Pastry Bakery, SMK Negeri 1 Karanganyar, 2021

8. LANGKAH LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pertemuan ke 3		
Pendahuluan	Orientasi: Guru Bersama siswa mengawali pembelajaran <ol style="list-style-type: none">1. Guru bersama peserta didik masuk kelas dan mengucapkan salam (budaya sekolah disiplin dan religius)2. Mempersilahkan peserta didik untuk berdoa (religius)3. Guru mengecek kehadiran peserta didik (disiplin sebagai budaya sekolah)4. Peserta didik menyiapkan diri untuk belajar serta memeriksa kerapian diri dan bersikap disiplin dalam setiap kegiatan pembelajaran. (Kemandirian)5. Guru Merefresh tentang pembelajaran pada hari seblumnya. Apersepsi <ol style="list-style-type: none">6. Guru menyampaikan penjelasan tentang kompetensi yang akan dipelajari meliputi KD, tujuan pembelajaran. Peserta didik menyimak. (Communication-4C)	10 menit

	<p>8. Peserta didik menyimak apersepsi yang diberikan guru tentang materi yaitu tentang Pie</p> <p>9. Peserta didik bertanya jawab dengan guru berkaitan dengan materi sebelumnya (<i>Colaboration, saintifik- 4C</i>)</p> <p>(Unsur pembelajaran inovatif yang Nampak yaitu <i>neurosaince, karakter dan 4Cs</i>)</p>	
Inti	<p>Penguatan materi bahan pie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru menayangkan video “bahan-bahan untuk membuat pie “ sebagai contoh tepung terigu, Telur, dll • Siswa mengamati power Point yang berisi tentang bahan-bahan yang di gunakan dalam pembuatan Pie. • Peserta didik melakukan pengamatan dengan cara mengamati tayangan Video. • Guru memberi pertanyaan apa pendapat peserta didik melihat video tersebut. <p>Mengorientasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa mengamati video pembelajaran yang ditampilkan guru mengenai pembuatan Pie. • Siswa melakukan diskusi untuk menggali informasi tentang fungsi bahan untuk membuat Pie. • Siswa secara bergatian di minta untuk menyebutkan fungsi bahan untuk membuat Pie. <p>Membimbing pemecahan masalah</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru menjelaskan langkah-langkah mengerjakan LKPD • Siswa diminta menganalisis Fungsi bahan yang di gunakan untuk membuat Pie. (Critical thinking and problem solving) • Siswa dibimbing oleh guru dalam menyelesaikan LKPD. <p>Mengembangkan dan menyajikan hasil</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru menyiapkan powerpoint tentang fungsi bahan untuk membuat Pie. • Siswa memperhatikan powerpoint yang ditampilkan oleh guru. • Siswa dan guru mereview hasil analisis terhadap fungsi bahan pembuatan Pie. • Peserta didik membagi kelompok sesuai arahan guru dan Bersama teman dalam kelompoknya mendiskusikan jenis pie apa yang akan di praktikan. <p>Menganalisis dan mengevaluasi proses pemecahan masalah</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa diminta untuk menuliskan hasil analisis mengenai fungsi bahan pembuatan Pie. • Guru memberikan tindak lanjut dengan penghargaan pada siswa yang mampu menganalisis fungsi bahan pembuatan Pie 	60 menit

	<p>1. Mengevaluasi pengalaman:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik diminta mengungkapkan pengalamannya setelah guru menerangkan dan memberikan kesimpulan. • Guru dan peserta didik berdiskusi untuk memperbaiki kinerja <p><i>(Colaboration-Critical Thinking-Comunication 4C)</i></p>	
Penutup	<p>1. Kesimpulan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru bersama peserta didik mencoba untuk membuat kesimpulan tentang materi secara umum fungsi bahan untuk membuat pie yang telah dipelajari. • Guru memberikan kesempatan pada peserta didik untuk bertanya tentang hal-hal yang belum di ketahui. • Guru menyampaikan untuk mempelajari materi berikutnya yaitu proses pembuatan pie. <p>2. Memberi pesan moral/nasehat</p> <p>3. Berdoa penutup</p> <p>4. Menutup pembelajaran dengan salam</p>	20 menit

9. TEKNIK PENILAIAN

a. Penilaian sikap

Penilaian yang dilakukan meliputi penilaian sikap santun, aktif, kerja sama, tanggung jawab, dan kreatif.

Teknik : Non tes

Bentuk : Pengamatan

Instrumen : Jurnal

b. Penilaian pengetahuan

Menggunakan instrumen penilaian hasil belajar dengan bentuk soal evaluasi berupa tes tertulis (terlampir).

Teknik : Tes tertulis

Bentuk : Pilihan ganda

Instrumen : Lembar penilaian

10. REMIDIAL DAN PENGAYAAN

- a. Pembelajaran remedial dilakukan:
 - i. Mengerjakan kembali soal yang belum tuntas nilainya. Pembelajaran remedial dapat dilakukan sebelum semester berakhir atau batas akhir pemasukan nilai ke dalam buku rapor.
 - ii. Program remedial klasikal dilakukan apabila lebih dari 50% gagal mencapai KKM. Program remedial individu dilakukan apabila jumlah Peserta didik yang gagal berjumlah kurang dari 50%.
- b. Pembelajaran pengayaan dilakukan melalui belajar kelompok, yaitu sekelompok Peserta didik diberi tugas pengayaan

Mengetahui,
Kepala Sekolah

Drs. Eddy Nugroho, M. Eng.
NIP. 19631223 198803 1 005

Kebumen, 22 Oktober 2021

Guru Mata Pelajaran

Erna Damayanti, S,Pd

