

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

A. Identitas Sekolah

Nama Sekolah	: SMK NEGERI 1 METRO
Komp. Keahlian	: Tata Boga
Program Keahlian	: Kuliner
Mata Pelajaran	: Produk Pastry dan Bakery
Materi Pokok	: <i>Puff pastry</i>
Kelas / Semester	: XI / Ganjil
Tahun Pelajaran	: 2019 - 2020
Alokasi Waktu	: 24 Jam × @ 45 Menit

B. Kompetensi Inti

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
- KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- KI 3 : Memahami, menrapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan factual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup kerja Tata Boga 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 Tata Boga. 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 solusi 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.

A. Kompetensi Dasar (KD)

3.1 Menerapkan *puff pastry*

4.1 Membuat *puff pastry*

C. Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)

• IPK Dari KD-3 :

3.1.1 Mendefinisikan pengertian dari *puff pastry*

3.1.2 Mengklasifikasikan baku *puff pastry*

3.1.3 Mengidentifikasi metode pembuatan *puff pastry*

3.1.4 Menguraikan karakteristik *puff pastry*

3.1.5 Mengidentifikasi jenis-jenis *puff pastry*

• IPK dari KD-4 :

4.1.1 Merancang langkah-langkah dan bahan-bahan pembuatan *puff pastry*

4.1.2 Menyiapkan alat untuk membuat *puff pastry*

4.1.3 Menyiapkan bahan untuk membuat *puff pastry*

4.1.2 Membuat *puff pastry*

4.1.3 Menyajikan *puff pastry*

D. Tujuan Pembelajaran

Melalui proses pembelajaran dengan model pembelajaran *Discovery Learning* dan *Production Based Learning*, peserta didik diharapkan dapat :

- Mendefinisikan pengertian dari *puff pastry*
- Mengidentifikasi alat bahan baku pembuatan *puff pastry*
- Mengidentifikasi metode pembuatan *puff pastry*
- Menguraikan karakteristik *puff pastry*
- Mengidentifikasi jenis-jenis *puff pastry*

E. Materi Pembelajaran

1. Pengertian *puff pastry*
2. Bahan pembuatan *puff pastry*
3. Metode pembuatan *puff pastry*
4. Karakteristik *puff pastry*
5. Jenis-jenis *puff pastry*

F. Pendekatan, Model, dan Metode Pembelajaran

- a. Pendekatan (untuk mencapai KD keseluruhan)
 - Pendekatan : *Scientific learning*
- b. Model Pembelajaran (untuk mencapai KD keseluruhan)
 - Model : *Discovery Learning* dan *Production Based Learning*.
- c. Metode Pembelajaran (untuk mencapai KD keseluruhan)
 - Metode : Pengamatan, Diskusi, Presentasi, Tanya Jawab, Demonstrasi, Praktik.

G. Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan ke 1 (satu) (8 jp)

Langkah-langkah Pembelajaran

	Langkah-Langkah Pembelajaran	Waktu
	A. Pendahuluan	
	<ol style="list-style-type: none">1. Melakukan pembukaan dengan salam pembuka dan berdoa untuk memulai pembelajaran2. Menanyakan kesiapan dan kenyamanan siswa untuk belajar3. Memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin4. Memberikan motivasi dan rasa syukur pada sang pencipta5. Menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan dicapai6. Melakukan apersepsi dengan mengajukan pertanyaan untuk mengarahkan siswa menemukan jenis kue Indonesia7. Membentuk kelompok kerja untuk menggali informasi tentang kue Indonesia berbahan umbi-umbian8. Memberikan motivasi dengan menampilkan gambar / video mengenai materi yang akan dibahas	20 Menit
	B. Kegiatan Inti (Sintak <i>Discovery Learning</i>)	
<i>Stimulation</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Pemberian Rangsangan (<i>Stimulation</i>)<ul style="list-style-type: none">• Siswa diberikan contoh gambar atau video pembuatan <i>puff pastry</i> (critical)• Siswa mengamati bahan bacaan, gambar, video, dan	170 Menit

<p><i>Problem Statement</i></p>	<p>sumber belajar lain tentang <i>puff pastry</i> (critical, creative)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa menanyakan berbagai hal yang tidak difahami dalam bahan bacaan (critical, creative) <p>2. Pernyataan / Identifikasi Masalah (<i>Problem Statement</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa melakukan diskusi berdasarkan bahan bacaan, gambar, video, dan sumber belajar lain mengenai pengertian, jenis, karakteristik, dan bahan baku pembuatan <i>puff pastry</i> (creative, collaborative) • Siswa mengambil kesimpulan dari hasil diskusi dan hasil pengamatan sumber belajar (critical, collaborative) • Siswa meguraikan hasil diskusi dan pengamatan (collaborative) 	
<p><i>Data Collection</i></p>	<p>3. Pengumpulan Data (<i>Data Collection</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa mengumpulkan data mengenai bahan-bahan, alat, dan teknik pengolahan yang digunakan dalam pembuatan <i>puff pastry</i>(collaborative) • Siswa menganalisis cara atau teknik pembuatan <i>puff pastry</i> (critical, creative) • Siswa menanyakan berbagai hal tentang cara membuat <i>puff pastry</i>(creative) 	
<p><i>Verification</i></p>	<p>4. Pembuktian (<i>Verification</i>) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa melakukan presentasi cara membuat <i>puff pastry</i> (creative, collaborative) • Siswa menanggapi presentasi dari kelompok lain (critial, collaborative) 	
<p><i>Generalization</i></p>	<p>5. Menarik Kesimpulan (<i>Generalization</i>) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa menarik kesimpulan secara bersama-sama berdasarkan hasil presentasi dan diskusi (critical, collaborative, creative) 	
<p><i>Confirmation</i></p>	<p>6. Menkonfirmasi (<i>Confirmation</i>) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru memberikan kesimpulan dan penekanan terhadap materi yang sudah dibahas (confirmation) 	

C. Kegiatan Penutup		
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengevaluasi materi yang telah dibahas untuk mengukur ketercapaian pembelajaran 2. Guru bersama siswa melakukan refleksi dan menyimpulkan bersama hasil pembelajaran hari ini 3. Guru memberikan umpan balik (post test) 4. Guru menyampaikan pengayaan (tugas / PR) 5. Guru menyampaikan arahan untuk materi yang akan dibahas minggu depan 6. Guru menutup pelajaran dengan berdoa bersama dan memberi salam 	35 Menit

2. Pertemuan ke 2 (dua) (8 jp)

Langkah-langkah Pembelajaran

	Langkah-Langkah Pembelajaran	Waktu
	A. Pendahuluan	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan pembukaan dengan salam pembuka dan berdoa untuk memulai pembelajaran 2. Menanyakan kesiapan dan kenyamanan siswa untuk belajar 3. Memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin 4. Guru memberikan apersepsi dan Pre Test 5. Menyampaikan tujuan dan manfaat pembelajaran yang akan dicapai 6. Menyampaikan lingkup dan teknik penilaian yang akan digunakan 	20 Menit
	B. Kegiatan Inti (Sintak <i>Problem Based Learning</i>)	
Merencanakan Produk	<ol style="list-style-type: none"> 1. Merencanakan Produk : <ul style="list-style-type: none"> • Siswa mengamati handout atau standar resep tentang pembuatan <i>puff pastry</i> (critical, creative) • Siswa mencari informasi mengenai cara membuat <i>puff pastry</i> (creative) • Siswa merencanakan bahan dan alat untuk membuat <i>puff pastry</i> (creative, critical) • Siswa merancang langkah-langkah pembuatan <i>puff pastry</i> (creative, critical) • Siswa menanyakan berbagai hal terkait dengan perencanaan praktikum (creative) • Siswa membuat work sheet praktikum (creative) 	170 Menit

Melaksanakan Proses Produksi	<p>2. Melaksanakan Proses Produksi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa mempersiapkan diri untuk praktikum (creative, critical) • Siswa menyiapkan bahan dan alat untuk praktikum (creative) • Siswa mendengarkan instruksi dari guru mengenai tahapan pembuatan <i>puff pastry</i>(collaborative) • Siswa membuat berbagai macam <i>puff pastry</i> (creative, collaborative) • Siswa membuat laporan pembuatan <i>puff pastry</i> yang di praktikan (creative, collaborative) 	
Mengevaluasi Produk	<p>3.Mengevaluasi Produk</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa menyajikan hasil praktikum (creative) • Siswa mempresentasikan hasil praktikum (creative) • Siswa mengevaluasi hasil produk yang di pratikan berdasarkan kriteria standar (critical) 	
Mengembangkan Rencana Pemasaran	<p>4. Mengembangkan Rencana Pemasaran:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa membuat perhitungan harga jual produk yang di praktikan (creative, collaborative) • Siswa melakukan pengemasan dan pelabellan (creative) 	
C. Kegiatan Penutup		
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengevaluasi untuk mengukur ketercapaian pembelajaran 2. Guru bersama siswa melakukan refleksi dan menyimpulkan bersama hasil parktik hari ini 3. Guru menyampaikan arahan untuk materi yang akan dibahas minggu depan 4. Guru menutup pelajaran dengan berdoa bersama dan memberi salam 	35 Menit

H. Alat/Bahan dan Media Pembelajaran

- 1) Alat / Bahan : bahan ajar
- 2) Media Pembelajaran : video, power point

I. Sumber Belajar

Hastuti Purwi, Tata Hidang 2, Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan, 2013

Cookpad.2014.https://cookpad.com/id/resep/5480326sekoteng%E2%9D%A4?via=search&search_https://dreamslink2.blogspot.com/2015/08/materi-tata-boga.html (13 Oktober 14.15WIB)

J. Penilaian Pembelajaran

Teknik Penilaian :

1. Penilaian Pengetahuan
 - a. Aspek yang dinilai (lihat indikator pengetahuan)
 - b. Instrumen : Lembar Penugasan (Terlampir)
 - c. Rubrik Penilaian (Terlampir)
2. Penilaian Keterampilan
 - a. Aspek yang dinilai (lihat indikator keterampilan)
 - b. Instrumen : Lembar Penugasan (Terlampir)
 - c. Rubrik Penilaian (Terlampir)
3. Penilaian Sikap
 - a. Aspek yang dinilai (sesuai dengan kompetensi)
 - b. Instrumen : Lembar Penugasan (Terlampir)

Mengetahui,
Kepala SMKN 1 Metro

Metro, 2019
Guru Produktif Jasa Boga

Dra.Dwi Widyaningsih
NIP. 19650616 199203 2 005

Febtri Handayani, S.Pd.T
NIP. 19840204 201001 2 009

LAMPIRAN 1

PENILAIAN

1. PENILAIAN SIKAP

Jurnal Penilaian Sikap :

No	Nama Siswa	Kemampuan Bekerjasama (Percaya Diri)			Kemampuan Menjawab (Percaya Diri, Sopan)			Memberi Saran / Masukan (Percaya Diri, Sopan, Inisiatif)		
		ST	MT	BT	ST	MT	BT	ST	MT	BT

Keterangan :

ST : Sudah Terlihat

MT : Mulai Terlihat

BT : Belum Terlihat

Penilaian Sikap

No	Aspek	Pedoman Penskoran
1	Kemampuan Bertanya (Percaya Diri)	ST, apabila selalu bertanya dengan percaya diri MT, apabila kadang-kadang bertanya BT, apabila belum berani bertanya
2	Kemampuan Menjawab / Argumentasi (Percaya Diri)	ST, apabila dapat menjawab dengan rasional dan jelas dengan percaya diri MT, apabila berusaha menjawab dengan rasional dan jelas dengan percaya diri BT, apabila belum bisa menjawab dengan rasional dan jelas
3	Kemampuan memberi masukan (Percaya Diri, sopan, insiatif)	ST, apabila selalu memberi masukan/saran MT, apabila kadang-kadang memberi masukan/saran BT, apabila belum memberi masukan/saran

2. PENILAIAN PENGETAHUAN

Kisi-kisi Soal Pengetahuan :

Kompetensi Dasar	IPK	Indikator Soal	Soal
3.1. Menerapkan <i>puff pastry</i>	3.1.1. Mendefinisikan pengertian dari <i>puff pastry</i>	Siswa dapat mengemukakan pengertian dari <i>puff pastry</i>	<ul style="list-style-type: none"> Tuliskan pengertian dari <i>puff pastry</i> ?
	3.1.2. Mengidentifikasi bahan utama dalam pembuatan <i>puff pastry</i>	Siswa dapat mengidentifikasi bahan utama dalam pembuatan <i>puff pastry</i>	<ul style="list-style-type: none"> Sebutkan bahan utama dalam pembuatan <i>puff pastry</i> !
	3.1.3. Mengidentifikasi metode yang digunakan dalam pembuatan <i>puff pastry</i>	Siswa dapat mengidentifikasi perbedaan dari jenis <i>puff pastry</i>	<ul style="list-style-type: none"> Sebutkan 4 metode pembuatan <i>puff pastry</i>!
	3.1.4. Menguraikan karakteristik <i>puff pastry</i>	Siswa dapat menguraikan karakteristik <i>puff pastry</i>	<ul style="list-style-type: none"> Sebutkan 2 karakteristik dari <i>puff pastry</i> !
	3.1.5. Mengklasifikasikan jenis-jenis <i>puff pastry</i>	Siswa dapat mengklasifikasikan jenis-jenis <i>puff pastry</i>	<ul style="list-style-type: none"> Sebutkan 3 jenis <i>puff pastry</i>!

Kisi-kisi Soal Pengetahuan :

Kompetensi Dasar	IPK	Indikator	Soal / Kriteria Unjuk Kerja
4.1.Membuat <i>puff pastry</i>	4.1.1. Merancang langkah-langkah dan bahan-bahan pembuatan <i>puff pastry</i>	Siswa mampu merancang langkah-langkah dan menyiapkan alat dan bahan untuk membuat <i>puff pastry</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Membuat work sheet pembuatan <i>puff pastry</i> • Mempersiapkan alat yang digunakan dalam pembuatan <i>puff pastry</i> • Mempersiapkan bahan yang digunakan dalam pembuatan <i>puff pastry</i>
	4.1.2. Membuat jenis-jenis <i>puff pastry</i>	Siswa mampu membuat jenis-jenis <i>puff pastry</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Membuat jenis-jenis <i>puff pastry</i> sesuai standar resep
	4.1.3. Menyajikan <i>puff pastry</i>	Siswa mampu mengevaluasi hasil dari jenis-jenis <i>puff pastry</i> yang sudah dipraktikkan	<ul style="list-style-type: none"> • Menggunakan bahan pengemas yang sesuai • Menyajikan hasil praktik <i>puff pastry</i>

3. RUBRIK PENILAIAN PENGETAHUAN

No	Soal	Score	Penilaian	Nilai
1	Tuliskan pengertian dari <i>puff pastry</i> : <i>Puff pastry</i> adalah roti yang terbuat dari tepung terigu dan air serta garam dan tidak melalui proses fermentasi menggunakan ragi. Proses pengembangan adonan	2	Menjawab benar	2
2	Sebutkan bahan utama pembuatan <i>puff pastry</i> : Bahan utamanya yaitu : <ul style="list-style-type: none"> ➤ Tepung terigu (protein tinggi) ➤ kersvet ➤ Gula ➤ Air 	2	Menjawab benar	2
3	Sebutkan metode pelipatan dalam pembuatan <i>puff pastry</i> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Double ➤ Single 	2	Menjawab benar	2

4	Sebutkan karakteristik dari <i>puff pastry</i> ! Karakteristik dari <i>puff pastry</i> yaitu : ➤ Bagian luar, yaitu : volume roti, warna kulit, kerak roti ➤ Bagian dalam roti yaitu : berlapis lapis, tekstur, rasa, dan aroma	2	Menjawab benar	2
---	--	---	----------------	---

4. RUBRIK PENILAIAN KETERAMPILAN

PENILAIAN PRAKTIK

Mata Pelajaran : Nama :
 Kelas / Semester : Menu :
 Kompetensi Dasar :
 Tanggal Praktikum :

No	Aspek	Uraian	Skor	Penilaian	Keterangan
1	Persiapan	Pencapaian Praktek	5		
		Persiapan Diri	5		
		Persiapan Bahan	5		
		Persiapan Alat	5		
			20		
2	Proses	Penanganan Bahan	5		
		Sistematika Kerja	5		
		Prosedur Kerja	5		
		Teknik Kerja	5		
		Penggunaan Alat	5		
		Hygiene dan Sanitasi	5		
			35		
	Hasil Produk	Warna	5		
		Rasa	5		
		Konsistensi	5		

		Presentasi Hidangan	5		
		Penampilan Keseluruhan	5		
			35		
4	Sikap Kerja	Keselamatan Kerja (K3)	5		
5	Waktu	Penggunaan Waktu	5		
TOTAL SKOR			100		

Keterangan :

Skor 5 : Terpenuhi 100% aspek penilaian sesuai kebutuhan kinerja / resep

Skor 4 : Terpenuhi 75% aspek penilaian terpenuhi sesuai kebutuhan kinerja / resep

Skor 3 : Terpenuhi 50% sesuai kebutuhan kinerja / resep

Skor 2 : Terpenuhi 25% sesuai kebutuhan kinerja / resep

Skor 1 : Terpenuhi 10% sesuai kebutuhan kinerja / resep

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

A. Identitas Sekolah

Nama Sekolah	: SMK NEGERI 1 METRO
Program Keahlian	: Kuliner
Komp. Keahlian	: Tata Boga
Mata Pelajaran	: Produk Pastry dan Bakery
Materi Pokok	: Kue dari Adonan Beragi
Kelas / Semester	: XI / 1
Tahun Pelajaran	: 2019 - 2020
Alokasi Waktu	: 16 Jam × @ 45 Menit

B. Kompetensi Inti

Pengetahuan

KI 3 Memahami, menrapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan factual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup kerja Tata Boga 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.

Keterampilan

K.4. Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja Tata Boga. 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 solusi 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.

C. Kompetensi Dasar (KD)

- 3.2.Menganalisis kue dari adonan beragi
- 4.2.Membuat kue dari adonan beragi

D. Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)

• Indikator Pengetahuan

- 3.2.1 Menjelaskan pengertian kue dari adonan beragi
- 3.2.2 Mengidentifikasi alat dalam pembuatan kue dari adonan beragi
- 3.2.3 Mengklasifikasikan bahan dalam pembuatan kue dari adonan beragi
- 3.2.4 Menentukan tehnik pembuatan kue dari adonan beragi
- 3.2.5 Menentukan kriteria hasil kue dari adonan beragi
- 3.2.6 Menganalisis masalah pada pembuatan kue dari adonan beragi

• Indikator Keterampilan

- 4.2.1 Menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan kue dari adonan beragi
- 4.2.2 Menyiapkan bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan kue dari adonan beragi
- 4.2.3 Membuat kue dari adonan beragi sesuai dengan prosedur.
- 4.2.4 Menyajikan kue dari adonan beragi sesuai dengan teknik penyajian dan hygiene makanan

E. Tujuan Pembelajaran

Setelah proses pembelajaran melalui ceramah, prestasi, diskusi, tugas dan praktek Peserta didik diharapkan dapat :

1. Menjelaskan pengertian kue dari adonan beragi
2. Mengidentifikasi alat dalam pembuatan kue dari adonan beragi
3. Mengklasifikasikan bahan dalam pembuatan kue dari adonan beragi
4. Menentukan tehnik pembuatan kue dari adonan beragi
5. Menentukan kriteria hasil kue dari adonan beragi
6. Menganalisis masalah pada pembuatan kue dari adonan beragi
7. Menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan kue dari adonan beragi
8. Menyiapkan bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan kue dari adonan beragi
9. Membuat kue dari adonan beragi sesuai dengan prosedur.
10. Menyajikan kue dari adonan beragi sesuai dengan teknik penyajian dan hygiene makanan

F. Materi Pembelajaran

1. Pengertian kue dari adonan beragi
2. Per alatan dalam pembuatan kue dari adonan beragi
3. Bahan-bahan dalam pembuatan kue dari adonan beragi
4. Tehnik pembuatan kue dari adonan beragi
5. Kriteria hasil kue dari adonan beragi
6. Permasalah pada pembuatan kue dari adonan beragi
7. Peralatan yang dibutuhkan untuk pembuatan kue dari adonan beragi
8. Bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan kue dari adonan beragi
9. Pembuatan kue dari adonan beragi sesuai dengan prosedur.

10. Menyajikan kue dari adonan beragi sesuai dengan teknik penyajian dan hygiene makanan

G. Pendekatan, Model, dan Metode Pembelajaran

- Pendekatan : *Scientific Learning*
- Model : *Discovery Learning* dan *Project Based Learning*
- Metode : Pengamatan, Diskusi, Presentasi, Tanya Jawab, Praktik.

H. Kegiatan Pembelajaran

2. Pertemuan ke 1 (satu) (8 jp)

Langkah-langkah Pembelajaran

	Langkah-Langkah Pembelajaran	Waktu
	A. Pendahuluan	
	1. Melakukan pembukaan dengan salam pembuka dan berdoa untuk memulai pembelajaran 2. Menanyakan kesiapan dan kenyamanan siswa untuk belajar 3. Memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin 4. Memberikan motivasi dan rasa syukur pada sang pencipta 5. Menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan dicapai	5Menit
	B. Kegiatan Inti (Sintak <i>Discovery Learning</i>)	
<i>Stimulation</i>	1. Pemberian Rangsangan (<i>Stimulation</i>) <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik diberikan contoh gambar atau video kue beradonan ragi (critical) • Peserta didik mengamati bahan bacaan, gambar, video, dan sumber belajar lain tentang kue beradonan ragi (critical, creative) • Peserta didik menanyakan berbagai hal yang tidak difahami dalam bahan bacaan (critical, creative) 	170 menit
<i>Problem Statement</i>	2. Pernyataan / Identifikasi Masalah (<i>Problem Statement</i>) <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik melakukan diskusi berdasarkan bahan bacaan, gambar, video, dan sumber belajar lain mengenai pengertian, jenis peralatan, prosedur, kriteria, permasalahan kue beradonan ragi (creative, 	170 Menit

<p><i>Data Collection</i></p>	<p>collaborative)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mengambil kesimpulan dari hasil diskusi dan hasil pengamatan sumber belajar (critical, collaborative) • Peserta didik meguraikan hasil diskusi dan pengamatan (collaborative) <p>3. Pengumpulan Data (<i>Data Collection</i>)</p>	
<p><i>Verification</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mengumpulkan data mengenai bahan-bahan, alat, dan jenis pengolahan yang digunakan dalam pembuatan kue beradonan ragi (collaborative) • Peserta didik mengumpulkan data mengenai prosedur kue beradonan ragi secara berkelompok(critical, creative) • Peserta didik mengumpulkan informasi mengenai kriteria kue beradonan ragi secara berkelompok(critical, creative) • Peserta didik menanyakan berbagai permasalahan yang muncul tentang cara membuat kue beradonan ragi (creative) <p>4. Pembuktian (<i>Verification</i>) :</p>	
<p><i>Generalization</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik melakukan presentasi cara membuat kue beradonan ragi (creative, collaborative) • Peserta didik menanggapi presentasi dari kelompok lain (critical, collaborative) <p>5. Menarik Kesimpulan (<i>Generalization</i>) :</p>	
<p><i>Confirmation</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik menarik kesimpulan secara bersama-sama berdasarkan hasil presentasi dan diskusi (critical, collaborative, creative) <p>6. Menkonfirmasi (<i>Confirmation</i>) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru memberikan kesimpulan dan penekanan terhadap materi yang sudah dibahas (confirmation) 	
	<p>C. Kegiatan Penutup</p>	
	<p>1. Guru mengevaluasi materi yang telah dibahas untuk</p>	<p>35</p>

	<p>mengukur ketercapaian pembelajaran</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Guru bersama siswa melakukan refleksi dan menyimpulkan bersama hasil pembelajaran hari ini 3. Guru memberikan umpan balik (post test) 4. Guru menyampaikan pengayaan (tugas / PR) 5. Guru menyampaikan arahan untuk materi yang akan dibahas minggu depan 6. Guru menutup pelajaran dengan berdoa bersama dan memberi salam 	Menit
--	--	-------

3. Pertemuan ke 2 (dua) (8 jp)

Langkah-langkah Pembelajaran

	Langkah-Langkah Pembelajaran	Waktu
	A. Pendahuluan	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan pembukaan dengan salam pembuka dan berdoa untuk memulai pembelajaran 2. Menanyakan kesiapan dan kenyamanan siswa untuk belajar 3. Memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin 4. Guru memberikan apersepsi dan Pre Test 5. Menyampaikan tujuan dan manfaat pembelajaran yang akan dicapai 6. Menyampaikan lingkup dan teknik penilaian yang akan digunakan 	20 Menit
	B. Kegiatan Inti (Sintak Project Based Learning)	
<i>Essential question</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penentuan Proyek <ul style="list-style-type: none"> • Guru bersama peserta didik menentukan proyek (kue beradoanan ragi • Guru membagi kan kelompok yang terdiri i dari 4-5 orang • Peserta didik mengamati handout atau standar resep tentang pembuatan kue beradonan ragi (critical, creative) • Peserta didik mencari informasi mengenai cara membuat kue beradonan ragi (creative) • 1) 2. Rancangan langkah-langkah pembelajaran proyek <ul style="list-style-type: none"> • Setiap kelompok peserta didik mencari resipi terkaiian kue beradonan ragi. • Peserta didik merencanakan bahan dan peralatan untuk 	170 Menit

<p><i>Designing Project Plan</i></p>	<p>membuat kue beradonan ragi (creative, critica)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Setiap kelompok peserta didik merancang langkah-langkah pembuatan kue beradonan ragi (creative, critical) • Peserta didik menanyakan berbagai hal terkait dengan perencanaan praktikum dan membagikan tugas (creative) • Peserta didik membuat work sheet praktikum (creative) <p>3.peyusunan jadwal pelaksanaan proyek</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru bersama Peserta didik mempersiapkan diri untuk praktikum (creative, critical) • Guru bersama peserta didik menyiapkan bahan dan alat untuk praktikum (creative) • peserta didik mendengarkan instruksi dari guru mengenai tahapan pembuatan kue adonan ragi (collaborative) <p>4.Penyelesaian /pengumpulan proyek</p> <ul style="list-style-type: none"> • peserta didik membuat berbagai kue dari adonan ragi (creative, collaborative) • guru menonitor aktivitas peserta didik selama proses praktek membuat kue adonan beragi • peserta didik membuat laporan pembuatan kue beradonan ragi yang di praktikan (creative, collaborative) 	
<p><i>Creating Schedule</i></p>	<p>4.presetasi Produk</p> <ul style="list-style-type: none"> • peserta didik menyajikan hasil praktik (creative) • peserta didik mempresentasikan hasil praktik (creative) • peserta didik membuat laporan hasil praktek <p>5.Evaluasi proses dan hasil proyek</p> <ul style="list-style-type: none"> • peserta didik memperhatikan penjelasan guru tentang evaluasi hasil produk yang di praktek berdasarkan kriteria standar (critical) • peserta didik memperhatikan penjelasan guru tentang penilaian kue beradonan ragi setelah praktek (creative, callaborative)` 	

<i>Monitor the progress</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Guru menyimpulkan hasil praktek yang telah dilaksanakan. Dan siswa memperhatikan. • Siswa membersihkan peralatan dan ruang kerja praktek sesuai intruksi guru(creative,callaborative) 	
C. Kegiatan Penutup		
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengevaluasi untuk mengukur ketercapaian pembelajaran 2. Guru bersama siswa melakukan refleksi dan menyimpulkan bersama hasil parktik hari ini 3. Guru menyampaikan arahan untuk materi yang akan dibahas minggu depan 4. Guru menutup pelajaran dengan berdoa bersama dan memberi salam 	35 Menit

I. Alat/Bahan dan Media Pembelajaran

- 1) Alat / Bahan : Peralatan Dapur, Bahan Praktik
- 2) Media Pembelajaran : *Handout* Praktek

J. Sumber Belajar

- Budiningsih annayanti.2018 Produk Pastry dan bakery ,Yudistira SMK/MAK
- Modul 5 2017 ppg dalam jabatan kemenriatek
- Maharaja (sumber <https://www.youtube.com> (di akses tgl 9 oktober 2018)
- Daunhijau <https://www.youtube.com/watch> (diakses pada tgl 9 okteber2018 kueleibollin)

K.Penilaian Pembelajaran

Teknik Penilaian :

1. Penilaian Pengetahuan
 - a. Aspek yang dinilai (lihat indikator pengetahuan)
 - b. Instrumen : Lembar Penugasan (Terlampir)
 - c. Rubrik Penilaian (Terlampir)
2. Penilaian Keterampilan
 - a. Aspek yang dinilai (lihat indikator keterampilan)
 - b. Instrumen : Lembar Penugasan (Terlampir)
 - c. Rubrik Penilaian (Terlampir)
3. Penilaian Sikap
 - a. Aspek yang dinilai (sesuai dengan kompetensi)
 - b. Instrumen : Lembar Penugasan (Terlampir)

No	Aspek	Pedoman Penskoran
1	Kemampuan Bertanya (Percaya Diri)	ST, apabila selalu bertanya dengan percaya diri MT, apabila kadang-kadang bertanya BT, apabila belum berani bertanya
2	Kemampuan Menjawab / Argumentasi (Percaya Diri)	ST, apabila dapat menjawab dengan rasional dan jelas dengan percaya diri MT, apabila berusaha menjawab dengan rasional dan jelas dengan percaya diri BT, apabila belum bisa menjawab dengan rasional dan jelas
3	Kemampuan memberi masukan (Percaya Diri, sopan, insiatif)	ST, apabila selalu memberi masukan/saran MT, apabila kadang-kadang memberi masukan/saran BT, apabila belum memberi masukan/saran

2. PENILAIAN PENGETAHUAN

Kisi-kisi Soal Pengetahuan :

Kompetensi Dasar	IPK	Indikator Soal	Soal
3.11.Menganalisis kue dari adonan beragi	3.11.1.Menjelaskan kue dari adonan beragi	Siswa dapat mengemukakan pengertian dari ragi	<ul style="list-style-type: none"> Jelaskan pengertian Ragi .? Sebutkan 3 jenis Ragi ?
	3.11.2.Menentukan peralatan yang digunakan dalam pembuatan kue dari adonan beragi	Siswa dapat mengidentifikasi alat yang digunakan dalam pembuatan kue dari adonan beragi	<ul style="list-style-type: none"> Sebutkan 6 jenis peralatan yang di gunakan untuk pengolahan adonan ragi? Jelaskan fungsi alat yang di gunakan dalam pembuatan kue adonan beragi?
	3.11.3.Menentukan prosedur pembuatan kue dari adonan beragi	Siswa dapat Menentukan prosedur pembuatan kue dari adonan beragi	<ul style="list-style-type: none"> Jelaskan prosedur pembuatan kue adonan beragi?

			<ul style="list-style-type: none"> • Sebutkan 4 nama kue dari beradona ragi.?
	3.11.4.Menentukan kriteria hasil kue dari adonan beragi	Siswa dapat Menentukan kriteria hasil kue dari adonan beragi	<ul style="list-style-type: none"> • Sebutkan kriteria kue adonan beragi?
	3.11.5.Menganalisis masalah pada pembuatan kue dari adonan beragi	Siswa dapat Menganalisis masalah pada pembuatan kue dari adonan beragi	<ul style="list-style-type: none"> • Sebutkan penyebab masalah gagal pada pembuatan kue dari adonan beragi ?

Kisi-kisi Soal Pengetahuan :

Kompetensi Dasar	IPK	Indikator	Soal / Kriteria Unjuk Kerja
4.11.Membuat kue dari adonan beragi	4.11.1Menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan kue dari adonan beragi	Siswa mampu Menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan kue dari adonan beragi	<ul style="list-style-type: none"> • Membuat work sheet pembuatan kue dari adonan beragi • Mempersiapkan alat yang digunakan dalam pembuatan kue dari adonan beragi • Mempersiapkan bahan yang digunakan dalam pembuatan kue dari adonan beragi
	4.11.1Menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan kue dari adonan beragi	Siswa mampu Menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan kue dari adonan beragi	<ul style="list-style-type: none"> • Menyiapkan alat yang di butuhkan untuk pembuatan kue beradona ragi sesuai standar resep

	4.11.3Membuat kue dari adonan beragi sesuai dengan prosedur, kriteria hasil, keselamatan kerja, hygiene makanan	Siswa mampu Membuat kue dari adonan beragi sesuai dengan prosedur, kriteria hasil, keselamatan kerja, hygiene makanan	<ul style="list-style-type: none"> Membuat dari kue adonan beragi sesuai dengan prosedur kriteria hasil keselamatan kerja hygiene makanan.
	4.11.4Menyajikan kue dari adonan beragi sesuai dengan teknik penyajian dan hygiene makanan	Siswa mampu Menyajikan kue dari adonan beragi sesuai dengan teknik penyajian dan hygiene makanan	<ul style="list-style-type: none"> Menyajikan kue dari adonan beragi sesuai dengan teknik penyajian dan hygiene makanan

3. RUBRIK PENILAIAN PENGETAHUAN

No	Soal	Score	Penilaian	Nilai
1	<p> jelaskan pengertian Ragi :</p> <p>Jawaban: Ragi adalah mikroorganisme hidup yang berkembang biak dengan cara memakan gula.</p>	2	Menjawab benar	2
2	<p>Sebutkan 3 jenis Ragi</p> <p>Jawaban:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Fresh Yeast/Ragi Basah (Compressed Yeast) ➤ Instant Dry Yeast/Ragi Kering Instan ➤ Active Dry Yeast/ Ragi Korat 	2	Menjawab benar	2
3	<p>Sebutkan jenis peralatan yang di gunakan untuk pengolahan adonan ragi</p> <p>Jawaban:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Waskom plastik atau aluminium sesuai ukuran yang dibutuhkan. 2.. Meja untuk menggiling adonan, jika dilakukan dengan tangan. Meja ini dapat berlapis plat seng atau porselen. 3. Serbet besar untuk menutup adonan selama proses fermentasi. 	1-3	<p>Menjawab 3 benar</p> <p>Menjawab 2 benar</p> <p>Menjawab 1 benar</p>	<p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>

	<p>4. Oven untuk membakar beserta loyang sesuai jenis roti yang dibuat.</p> <p>5. Kwas untuk mengoles loyang atau pengoles roti.</p> <p>6. Timbangan.</p> <p>7. Sendok (sendok ukur ataupun sendok biasa)</p> <p>8. Gelas ukur</p> <p>9. Rubber spatula dan dough scraper</p> <p>10. Proofing basket</p> <p>11. Thermometer</p> <p>12. Sendok kayu</p>			
4	<p>Apa kegunaan alat yang di gunakan dalam pembuatan kue adonan beragi</p> <p>Jawaban:</p> <p>untuk memudahkan dalam proses pengolahan dan pembuatan adonan roti</p>	2	Menjawab benar	2
6	<p>Sebutkan 4 nama kue dari beradona ragi.</p> <p>Jawaban: Roti manis,olibellin, Roti tawar,pancake</p>	2	Menjawab benar	2
7	<p>Sebutkan kriteria kue adonan beragi</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Jawaban: Leavening agent (pengembang adonan), ragi mengkomsisi gula dan mengubahnya menjadi gas karbon dioksida (CO₂), sehingga adonan mengembang. ❖ Memproses gluten (protein pada tepung) sehingga dapat membentuk jaringan yang dapat menahan gas tersebut (maturating the doughglutenstructure). ❖ Menghasilkan flavour (aroma dan rasa) pada roti karena selama fermentasi ragi juga 	1-3	<p>Menjawab 3 benar</p> <p>Menjawab 2 benar</p> <p>Menjawab 1 benar</p>	<p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>

	menghasilkan sejenis etanol yang menghasilkan aroma khusus.			
8	Sebutkan penyebab masalah gagal pada pembuatan kue dari adonan beragi Jawaban Roti tidak mengembang,keu terasa asin,kue terlalu manis,adonan lembek,tektur,tepung	1-3	Menjawab 3 benar Menjawab 2 benar Menjawab 1 benar	3 2 1
	Total skor	100		

4. RUBRIK PENILAIAN KETERAMPILAN

PENILAIAN PRAKTIK

Mata Pelajaran : Nama :
Kelas / Semester : Menu :
Kompetensi Dasar :
Tanggal Praktikum :

No	Aspek	Uraian	Skor	Penilaian	Keterangan
1	Persiapan	Pencapaian Praktek	5		
		Persiapan Diri	5		
		Persiapan Bahan	5		
		Persiapan Alat	5		
			20		
2	Proses	Penanganan Bahan	5		
		Sistematika Kerja	5		
		Prosedur Kerja	5		
		Teknik Kerja	5		
		Penggunaan Alat	5		
		Hygiene dan Sanitasi	5		

		Kebersihan	5		
			35		
3	Hasil Produk	Bentuk	5		
		Warna	5		
		Tekstur	5		
		Rasa	5		
		Konsistensi	5		
		Presentasi Hidangan	5		
		Penampilan Keseluruhan	5		
			35		
4	Sikap Kerja	Keselamatan Kerja (K3)	5		
5	Waktu	Penggunaan Waktu	5		
TOTAL SKOR			100		

Keterangan :

Skor 5 : Terpenuhi 100% aspek penilaian sesuai kebutuhan kinerja / resep

Skor 4 : Terpenuhi 75% aspek penilaian terpenuhi sesuai kebutuhan kinerja / resep

Skor 3 : Terpenuhi 50% sesuai kebutuhan kinerja / resep

Skor 2 : Terpenuhi 25% sesuai kebutuhan kinerja / resep

Skor 1 : Terpenuhi 10% sesuai kebutuhan kinerja / resep

Mengetahui,
Kepala SMKN 1 Metro

Metro, 2019
Guru Produktif Jasa Boga

Dra.Dwi Widyaningsih
NIP. 19650616 199203 2 005

Febtri Handayani, S.Pd.T
NIP. 19840204 201001 2 009

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

A. Identitas Sekolah

Nama Sekolah	: SMK NEGERI 1 METRO
Komp. Keahlian	: Tata Boga
Program Keahlian	: Kuliner
Mata Pelajaran	: Produk Pastry dan Bakery
Materi Pokok	: Roti Tawar
Kelas / Semester	: XI /
Tahun Pelajaran	: 2019-2020
Alokasi Waktu	: 16 Jam × @ 45 Menit

B. Kompetensi Inti

- KI 5 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
- KI 6 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- KI 7 : Memahami, menrapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan factual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup kerja Tata Boga 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 8 : Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja Tata Boga. 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 solusi 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.

C. Kompetensi Dasar (KD)

3.1 Menerapkan roti tawar

4.1 Membuat roti tawar

D. Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)

• IPK Dari KD-3 :

3.1.1 Mendefinisikan pengertian dari roti tawar

3.1.2 Mengklasifikasikan baku roti tawar

3.1.3 Mengidentifikasi metode pembuatan roti tawar

3.1.4 Menguraikan karakteristik roti tawar

3.1.5 Mengidentifikasi jenis-jenis roti tawar

• IPK dari KD-4 :

4.1.1 Merancang langkah-langkah dan bahan-bahan pembuatan roti tawar

4.1.2 Menyiapkan alat untuk membuat roti tawar

4.1.3 Menyiapkan bahan untuk membuat roti tawar

4.1.2 Membuat roti tawar

4.1.3 Menyajikan roti tawar

E. Tujuan Pembelajaran

Melalui proses pembelajaran dengan model pembelajaran *Discovery Learning* dan *Production Based Learning*, peserta didik diharapkan dapat :

- Mendefinisikan pengertian dari roti tawar

- Mengidentifikasi bahan baku pembuatan roti tawar
- Mengidentifikasi metode pembuatan roti tawar
- Menguraikan karakteristik roti tawar
- Mengidentifikasi jenis-jenis roti tawar

F. Materi Pembelajaran

1. Pengertian roti tawar
2. Bahan pembuatan roti tawar
3. Metode pembuatan roti tawar
4. Karakteristik roti tawar
5. Jenis-jenis roti tawar

G. Pendekatan, Model, dan Metode Pembelajaran

- a. Pendekatan (untuk mencapai KD keseluruhan)
 - Pendekatan : *Scientific learning*
- b. Model Pembelajaran (untuk mencapai KD keseluruhan)
 - Model : *Discovery Learning* dan *Production Based Learning*.
- c. Metode Pembelajaran (untuk mencapai KD keseluruhan)
 - Metode : Pengamatan, Diskusi, Presentasi, Tanya Jawab, Demonstrasi, Praktik.

H. Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan ke 1 (satu) (8 jp)

Langkah-langkah Pembelajaran

	Langkah-Langkah Pembelajaran	Waktu
	A. Pendahuluan	
	1. Melakukan pembukaan dengan salam pembuka dan berdoa untuk memulai pembelajaran 2. Menanyakan kesiapan dan kenyamanan siswa untuk belajar 3. Memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin 4. Memberikan motivasi dan rasa syukur pada sang pencipta 5. Menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan dicapai 6. Melakukan apersepsi dengan mengajukan pertanyaan untuk mengarahkan siswa menemukan jenis kue Indonesia 7. Membentuk kelompok kerja untuk menggali informasi tentang kue Indonesia berbahan umbi-umbian 8. Memberikan motivasi dengan menampilkan gambar /	20 Menit

	video mengenai materi yang akan dibahas	
	B. Kegiatan Inti (Sintak <i>Discovery Learning</i>)	
<i>Stimulation</i>	<p>1. Pemberian Rangsangan (<i>Stimulation</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa diberikan contoh gambar atau video pembuatan roti tawar(critical) • Siswa mengamati bahan bacaan, gambar, video, dan sumber belajar lain tentang roti tawar (critical, creative) • Siswa menanyakan berbagai hal yang tidak difahami dalam bahan bacaan (critical, creative) 	170 Menit
<i>Problem Statement</i>	<p>2. Pernyataan / Identifikasi Masalah (<i>Problem Statement</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa melakukan diskusi berdasarkan bahan bacaan, gambar, video, dan sumber belajar lain mengenai pengertian, jenis, karakteristik, dan bahan baku pembuatan roti tawar (creative, collaborative) • Siswa mengambil kesimpulan dari hasil diskusi dan hasil pengamatan sumber belajar (critical, collaborative) • Siswa meguraikan hasil diskusi dan pengamatan (collaborative) 	
<i>Data Collection</i>	<p>3. Pengumpulan Data (<i>Data Collection</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa mengumpulkan data mengenai bahan-bahan, alat, dan teknik pengolahan yang digunakan dalam pembuatan roti tawar(collaborative) • Siswa menganalisis cara atau teknik pembuatan roti tawar (critical, creative) • Siswa menanyakan berbagai hal tentang cara membuat roti tawar(creative) 	
<i>Verification</i>	<p>4. Pembuktian (<i>Verification</i>) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa melakukan presentasi cara membuat roti tawar (creative, collaborative) • Siswa menanggapi presentasi dari kelompok lain (critial, collaborative) 	
<i>Generalization</i>	<p>5. Menarik Kesimpulan (<i>Generalization</i>) :</p>	

<i>Confirmation</i>	<ul style="list-style-type: none"> Siswa menarik kesimpulan secara bersama-sama berdasarkan hasil presentasi dan diskusi (critical, collaborative, creative) <p>6. Menkonfirmasi (Confirmation) :</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru memberikan kesimpulan dan penekanan terhadap materi yang sudah dibahas (confirmation) 	
C. Kegiatan Penutup		
	<ol style="list-style-type: none"> Guru mengevaluasi materi yang telah dibahas untuk mengukur ketercapaian pembelajaran Guru bersama siswa melakukan refleksi dan menyimpulkan bersama hasil pembelajaran hari ini Guru memberikan umpan balik (post test) Guru menyampaikan pengayaan (tugas / PR) Guru menyampaikan arahan untuk materi yang akan dibahas minggu depan Guru menutup pelajaran dengan berdoa bersama dan memberi salam 	35 Menit

4. Pertemuan ke 2 (dua) (8 jp)

Langkah-langkah Pembelajaran

	Langkah-Langkah Pembelajaran	Waktu
	A. Pendahuluan	
	<ol style="list-style-type: none"> Melakukan pembukaan dengan salam pembuka dan berdoa untuk memulai pembelajaran Menanyakan kesiapan dan kenyamanan siswa untuk belajar Memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin Guru memberikan apersepsi dan Pre Test Menyampaikan tujuan dan manfaat pembelajaran yang akan dicapai Menyampaikan lingkup dan teknik penilaian yang akan digunakan 	20 Menit
	B. Kegiatan Inti (Sintak <i>Problem Based Learning</i>)	
Merencanakan Produk	<ol style="list-style-type: none"> Merencanakan Produk : <ul style="list-style-type: none"> Siswa mengamati handout atau standar resep tentang pembuatan roti tawar (critical, creative) 	170 Menit

<p>Melaksanakan Proses Produksi</p> <p>Mengevaluasi Produk</p> <p>Mengembangkan Rencana Pemasaran</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Siswa mencari informasi mengenai cara membuat roti tawar (creative) • Siswa merencanakan bahan dan alat untuk membuat roti tawar (creative, critical) • Siswa merancang langkah-langkah pembuatan roti tawar (creative, critical) • Siswa menanyakan berbagai hal terkait dengan perencanaan praktikum (creative) • Siswa membuat work sheet praktikum (creative) <p>2. Melaksanakan Proses Produksi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa mempersiapkan diri untuk praktikum (creative, critical) • Siswa menyiapkan bahan dan alat untuk praktikum (creative) • Siswa mendengarkan instruksi dari guru mengenai tahapan pembuatan roti tawar(collaborative) • Siswa membuat berbagai macam roti tawar (creative, collaborative) • Siswa membuat laporan pembuatan roti tawar yang di praktikan (creative, collaborative) <p>3.Mengevaluasi Produk</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa menyajikan hasil praktikum (creative) • Siswa mempresentasikan hasil praktikum (creative) • Siswa mengevaluasi hasil produk yang di pratikan berdasarkan kriteria standar (critical) <p>4. Mengembangkan Rencana Pemasaran:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa membuat perhitungan harga jual produk yang di praktikan (creative, collaborative) • Siswa melakukan pengemasan dan pelabellan (creative) 	
C. Kegiatan Penutup		
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengevaluasi untuk mengukur ketercapaian pembelajaran 2. Guru bersama siswa melakukan refleksi dan menyimpulkan bersama hasil parktik hari ini 	<p>35 Menit</p>

	<ol style="list-style-type: none"> 3. Guru menyampaikan arahan untuk materi yang akan dibahas minggu depan 4. Guru menutup pelajaran dengan berdoa bersama dan memberi salam 	
--	--	--

I. Alat/Bahan dan Media Pembelajaran

- 3) Alat / Bahan : bahan ajar
- 4) Media Pembelajaran : video, power point

J. Sumber Belajar

Hastuti Purwi, Tata Hidang 2, Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan, 2013

Cookpad.2014.https://cookpad.com/id/resep/5480326sekoteng%E2%9D%A4?via=search&search_https://dreamslink2.blogspot.com/2015/08/materi-tata-boga.html (13 Oktober 14.15WIB)

K. Penilaian Pembelajaran

Teknik Penilaian :

1. Penilaian Pengetahuan
 - a. Aspek yang dinilai (lihat indikator pengetahuan)
 - b. Instrumen : Lembar Penugasan (Terlampir)
 - c. Rubrik Penilaian (Terlampir)
2. Penilaian Keterampilan
 - a. Aspek yang dinilai (lihat indikator keterampilan)
 - b. Instrumen : Lembar Penugasan (Terlampir)
 - c. Rubrik Penilaian (Terlampir)
3. Penilaian Sikap
 - a. Aspek yang dinilai (sesuai dengan kompetensi)
 - b. Instrumen : Lembar Penugasan (Terlampir)

LAMPIRAN 1

1. ROTI TAWAR

a. Pengertian

Roti adalah olahan yang terbuat dari bahan dasar tepung terigu yang dikembangkan dengan ragi dan diolah dengan teknik di panggang dalam oven. Sedangkan roti tawar itu sendiri adalah jenis olahan yang memiliki warna putih dengan kandungan lemak dan gula dibawah 10% dan bertekstur empuk, bentuknya besar umumnya berbentuk seperti jamur dan persegi.

b. Bahan-bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Roti Tawar

a) Bahan Utama

Bahan utama pembuatan roti tawar yaitu :

❖ Terigu

Tepung Merupakan bahan utama pembuatan roti, pada umumnya yang digunakan mengandung protein tinggi gluten tinggi untuk memberikan tekstur yang halus

❖ Air

Air merupakan bahan utama pembuatan roti, air berfungsi sebagai melarutkan bahan-bahan, mengontrol kepadatan dan konsistensi adonan membantu aktivitas enzimatis atau ragi

❖ Ragi

Ragi merupakan bahan utama dalam pembuatan roti yang berfungsi sebagai pengembang adonan, menghasilkan rasa pada roti, dan menghasilkan aroma pada roti

❖ Garam Menambah aroma dan memperkuat campuran lemak dan gula. Selain itu juga berfungsi mengontrol pertumbuhan yeast

b) Bahan Tambahan

❖ Gula

Gula Merupakan sumber makanan untuk pertumbuhan yeast. Selain itu juga sebagai penghasil warna coklat pada permukaan roti

❖ Bread Improver

Membantu gluten menahan kerangka roti yang mengembang. Meningkatkan kualitas roti baik dari segi volume maupun tekstur

- ❖ **Telur**
Fungsi telur dalam pembuatan roti adalah membuat roti lebih empuk, menjadikan rasa lebih enak, member warna dan menambah niali gizi.
- ❖ **Lemak**
Lemak dalam pembuatan roti adalah sebagai pelumas adonan pada pengembangan sel sewaktu final proof (pengembangan akhir), pengempuk, membangkitkan rasa yang lezat, membuat volume roti menjadi baik.
- ❖ **Susu Bubuk**
Susu berfungsi sebagai peningkat gizi, kandungan gula pada susu memiliki sifat sebagai pewarna kulit, penambah aroma dan cita rasa.

c) Formula Roti tawar

Bahan	%
High flour	100
Yeast	1,2
Sugar	4-8
Milk powder	0-6
Bread improver	0-0,5
Egg	0-5
Ice water	55-63
Salt	1-2
Shortening	4-10

d) Metode Pengolahan Roti Tawar

- ❖ **Sponge and Dough**
Pembuatan roti metode biang ini, terdiri dari 2 kali pencampuran dan 2 kalifermentasi. Sebagian bahan dicampur membentuk biang (sponge) dandifermentasikan selama 3-6 jam. Selanjutnya biang dicampur dengan bahan lainnya membentuk adonan (dough). Setelah adonan kalisempurna, adonan difermentasikan dengan waktu yang lebih pendek (20-30menit). Roti yang dihasilkan dengan metode biang ini berteksture halus dan harum.

❖ Straight Dough

Dalam pembuatan roti metode ini, semua bahan diaduk menjadi satu dan kemudian difermentasikan. Waktu fermentasi bisa bervariasi antara 2-3 jam. Setelah fermentasi mencapai kira-kira 80% an, adonan dikempeskan, kemudian dibulatkan kembali, dan fermentasi dilanjutkan. Selanjutnya adonan dibentuk sesuai peruntukannya. Roti yang dihasilkan dengan metode ini tidak sehalus dan tidak seharum roti yang dihasilkan dengan metode biang (sponge and dough method)

❖ No Time Dough

Dalam metode pembuatan roti no time dough ini, semua bahan diaduk menjadi satu, kemudian difermentasikan secara cepat. Karena dituntut proses yang cepata, maka diperlukan bahan tambahan (additive) yang sifatnya membantu/memperbaiki tekstur roti yang dihasilkan. Bahan tambahan roti yang digunakan berupa penguat dan pelembut adonan

❖ Dough Break

Metode pembuatan roti ini berasal dari Australia dan banyak dipakai di Indonesia, industri roti skala kecil. Bahan dicampur dengan mixer secukupnya, kemudian dibuat kalis melalui mesin rolling. Hasil roti yang dihasilkan bertekstur halus dan berpori rapat. Namun juga diperlukan bahan tambahan untuk menyempurnakan proses pembuatan rotinya.

e) Tahapan Pembuatan Roti Tawar

❖ Seleksi Bahan

- ✓ Kualitas yang baik
- ✓ Stock yang tersedia cukup
- ✓ Penyimpanan bahan yang benar
- ✓ Pengetahuan sifat-sifat bahan

❖ Penimbangan Bahan

- ✓ Hindari pemakaian sendok/ cangkir sebagai takaran
- ✓ Gunakan timbangan digital
- ✓ Timbang bahan dengan teliti

❖ Pengadukan (Mixing)

- ✓ Mencampur semua bahan
- ✓ Untuk hidrasi yang sempurna dari pati dan protein

- ✓ Untuk pembentukan gluten, pelunakan gluten dan kemampuan menahan gas yang baik
- ❖ Fermentasi awal
 - ✓ Adonan diistirahatkan selama 10 menit
 - ✓ Pemecahan gula oleh ragi menjadi gas CO₂ = membuat adonan menembang, alcohol = memberikan aroma pada roti, asam = memberikan rasa dan memperlunak gluten, panas = meningkatkan suhu pada saat fermentasi
- ❖ Potong Timbang
 - ✓ Membagi adonan menurut adonan menurut berat yang dikehendaki
 - ✓ Harus dikerjakan sesingkat mungkin
- ❖ Membulatkan (rounding)
 - ✓ Membentuk lapisan halus dipermukaan adonan, sehingga dapat menahan gas-gas yang dihasilkan
 - ✓ Member bentuk agar mudah dikerjakan
- ❖ Fermentasi Lanjutan
 - ✓ Memberikan waktu istirahat adonan 5-20 menit
 - ✓ Membuat adonan rileks untuk mempermudah proses berikutnya
- ❖ Roll (Degassing)
 - ✓ Mengeluarkan semua gas dalam adonan
 - ✓ Membentuk lembaran adonan dengan tebal yang dikehendaki
- ❖ Membentuk adonan (Moulding)
 - ✓ Membentuk adonan sesuai dengan produk yang akan dihasilkan
- ❖ Meletakkan dalam loyang (Panning)
 - ✓ Letakan dengan baik adonan yang telah dibentuk
 - ✓ Ujung atau sambungan letakkan di bawah
 - ✓ Tidak terlalu dekat dan terlalu jauh jarak roti
 - ✓ Olesi Loyang dengan lemak supaya tidak lengket
 - ✓ Olesi atas roti dengan bahan olesan
- ❖ Fermentasi Akhir (final proofing)
 - ✓ Mengembangkan adonan untuk mencapai mutu yang lebih baik
 - ✓ Ruangan proofing dengan panas dan kelembaban stabil
 - ✓ Temperature proofing 35-40 C
 - ✓ Waktu proofing disesuaikan dengan produk yang dibuat
- ❖ Pembakaran (baking)

- ✓ Suhu oven harus dipastikan sesuai dengan produk yang akan dibakar
- ✓ Suhu dan lama pembakaran dipengaruhi oleh oven, Loyang dan produk
- ❖ Mengeluarkan dari cetakan (depanning)
 - ✓ Produk yang dikeluarkan dari cetakan harus dibanting
 - ✓ Keluarkan roti dari cetakan langsung begitu keluar dari oven
- ❖ Pendinginan (colling)
 - ✓ Dinginkan roti yang telah dikeluarkan dari cetakan pada suhu ruang antara 45-70°C
 - ✓ Letakkan roti pada rak kawat sehingga panas dapat keluar dari segala arah
 - ✓ Jika ingin dipotong suhu roti sebaiknya 32°C
- ❖ Pengemasan (packing)
 - ✓ Mencegah tercemarnya roti dengan jamur yang tidak dikehendaki
 - ✓ Menghindari pengerasan kulit akibat menguapnya kandungan air
 - ✓ Jangan cepat membungkus roti yang masih hangat supaya tidak cepat berjamur.

LAMPIRAN 2

PENILAIAN

1. PENILAIAN SIKAP

Jurnal Penilaian Sikap :

No	Nama Siswa	Kemampuan Bekerjasama (Percaya Diri)			Kemampuan Menjawab (Percaya Diri, Sopan)			Memberi Saran / Masukan (Percaya Diri, Sopan, Inisiatif)		
		ST	MT	BT	ST	MT	BT	ST	MT	BT

Keterangan :

ST : Sudah Terlihat

MT : Mulai Terlihat

BT : Belum Terlihat

No	Aspek	Pedoman Penskoran
1	Kemampuan Bertanya (Percaya Diri)	ST, apabila selalu bertanya dengan percaya diri MT, apabila kadang-kadang bertanya BT, apabila belum berani bertanya
2	Kemampuan Menjawab / Argumentasi (Percaya Diri)	ST, apabila dapat menjawab dengan rasional dan jelas dengan percaya diri MT, apabila berusaha menjawab dengan rasional dan jelas dengan percaya diri

		BT, apabila belum bisa menjawab dengan rasional dan jelas
3	Kemampuan memberi masukan (Percaya Diri, sopan, insiatif)	ST, apabila selalu memberi masukan/saran MT, apabila kadang-kadang memberi masukan/saran BT, apabila belum memberi masukan/saran

2. PENILAIAN PENGETAHUAN

Kisi-kisi Soal Pengetahuan :

Kompetensi Dasar	IPK	Indikator Soal	Soal
3.2. Menerapkan roti tawar	3.1.6. Mendefinisikan pengertian dari roti tawar	Siswa dapat mengemukakan pengertian dari roti tawar	<ul style="list-style-type: none"> Tuliskan pengertian dari roti tawar ?
	3.1.7. Mengidentifikasi bahan utama dalam pembuatan roti tawar	Siswa dapat mengidentifikasi bahan utama dalam pembuatan roti tawar	<ul style="list-style-type: none"> Sebutkan bahan utama dalam pembuatan roti tawar !
	3.1.8. Mengidentifikasi metode yang digunakan dalam pembuatan roti tawar	Siswa dapat mengidentifikasi perbedaan dari jenis roti tawar	<ul style="list-style-type: none"> Sebutkan 4 metode pembuatan roti tawar!
	3.1.9. Menguraikan karakteristik roti tawar	Siswa dapat menguraikan karakteristik roti tawar	<ul style="list-style-type: none"> Sebutkan 2 karakteristik dari roti tawar !
	3.1.10. Mengklasifikasi jenis-jenis roti tawar	Siswa dapat mengklasifikasi jenis-jenis roti tawar	<ul style="list-style-type: none"> Sebutkan 3 jenis roti tawar!

Kisi-kisi Soal Pengetahuan :

Kompetensi Dasar	IPK	Indikator	Soal / Kriteria Unjuk Kerja
4.2. Membuat roti tawar	4.1.4. Merancang langkah-langkah dan bahan-bahan pembuatan roti tawar	Siswa mampu merancang langkah-langkah dan menyiapkan alat dan bahan untuk membuat roti tawar	<ul style="list-style-type: none"> Membuat work sheet pembuatan roti tawar Mempersiapkan alat yang digunakan dalam pembuatan roti tawar

			<ul style="list-style-type: none"> • Mempersiapkan bahan yang digunakan dalam pembuatan roti tawar
	4.1.5. Membuat jenis-jenis roti tawar	Siswa mampu membuat jenis-jenis roti tawar	<ul style="list-style-type: none"> • Membuat jenis-jenis roti tawar sesuai standar resep
	4.1.6. Menyajikan roti tawar	Siswa mampu mengevaluasi hasil dari jenis-jenis roti tawar yang sudah dipraktikan	<ul style="list-style-type: none"> • Menggunakan bahan pengemas yang sesuai • Menyajikan hasil praktik roti tawar

3. RUBRIK PENILAIAN PENGETAHUAN

No	Soal	Score	Penilaian	Nilai
1	Tuliskan pengertian dari roti tawar : Roti tawar adalah roti yang terbuat dari tepung terigu dan air serta garam dengan melalui proses fermentasi menggunakan ragi.	2	Menjawab benar	2
2	Sebutkan bahan utama pembuatan roti : Bahan utamanya yaitu : <ul style="list-style-type: none"> ➤ Tepung terigu (protein tinggi) ➤ Ragi ➤ Gula ➤ Air 	2	Menjawab benar	2
3	Sebutkan metode dalam pembuatan roti tawar <ul style="list-style-type: none"> ➤ Sponge dough ➤ Straight dough ➤ No time dough ➤ Dough break 	1-3	Menjawab 3 benar Menjawab 2 benar Menjawab 1 benar	3 2 1
4	Sebutkan karakteristik dari roti tawar ! Karakteristik dari roti tawar yaitu : <ul style="list-style-type: none"> ➤ Bagian luar, yaitu : volume roti, warna kulit, kerak roti ➤ Bagian dalam roti yaitu : pori-pori roti, tekstur, rasa, dan aroma 	1-3	Menjawab 3 benar Menjawab 2 benar Menjawab 1 benar	3 2 1

6	<p>Sebutkan jenis roti tawar!</p> <p>6 jenis roti tawar yaitu :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Open top ➤ Sandwich ➤ Butter crust ➤ Raisin bread ➤ Whole wheat bread ➤ Whole wheat raisin bread ➤ Pandesal 	1-3	<p>Menjawab 3 benar</p> <p>Menjawab 2 benar</p> <p>Menjawab 1 benar</p>	<p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>
---	---	-----	---	----------------------------

4. RUBRIK PENILAIAN KETERAMPILAN

PENILAIAN PRAKTIK

Mata Pelajaran : Nama :

Kelas / Semester : Menu :

Kompetensi Dasar :

Tanggal Praktikum :

No	Aspek	Uraian	Skor	Penilaian	Keterangan
1	Persiapan	Pencapaian Praktek	5		
		Persiapan Diri	5		
		Persiapan Bahan	5		
		Persiapan Alat	5		
			20		
2	Proses	Penanganan Bahan	5		
		Sistematika Kerja	5		
		Prosedur Kerja	5		
		Teknik Kerja	5		
		Penggunaan Alat	5		
		Hygiene dan Sanitasi	5		
			35		
	Hasil Produk	Warna	5		

		Rasa	5		
		Konsistensi	5		
		Presentasi Hidangan	5		
		Penampilan Keseluruhan	5		
			35		
4	Sikap Kerja	Keselamatan Kerja (K3)	5		
5	Waktu	Penggunaan Waktu	5		
TOTAL SKOR			100		

Keterangan :

Skor 5 : Terpenuhi 100% aspek penilaian sesuai kebutuhan kinerja / resep

Skor 4 : Terpenuhi 75% aspek penilaian terpenuhi sesuai kebutuhan kinerja / resep

Skor 3 : Terpenuhi 50% sesuai kebutuhan kinerja / resep

Skor 2 : Terpenuhi 25% sesuai kebutuhan kinerja / resep

Skor 1 : Terpenuhi 10% sesuai kebutuhan kinerja / resep

Mengetahui,
Kepala SMKN 1 Metro

Metro, 2019
Guru Produktif Jasa Boga

Dra.Dwi Widyaningsih
NIP. 19650616 199203 2 005

Febtri Handayani, S.Pd.T
NIP. 19840204 201001 2 009

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

A. Identitas Sekolah

Nama Sekolah	: SMK Negeri 1 Metro
Komp. Keahlian	: Tata Boga
Program Keahlian	: Kuliner
Mata Pelajaran	: Produk Pastry dan Bakery
Materi Pokok	: Menganalisis Produk " <i>Soft roll and hard roll</i> "
Kelas / Semester	: XI / 1
Tahun Pelajaran	: 2019 - 2020
Alokasi Waktu	: 16 JP × @ 45 Menit

B. Kompetensi Inti

KI.3 Pengetahuan

Memahami, menrapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan factual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup kerja Tata Boga 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 Keterampilan

Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja Tata Boga. 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 solusi 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.

C. Kompetensi Dasar (KD)

3.4 Menganalisis produk “*soft roll and hard roll*”

4.4 Membuat produk “ *soft roll and hard roll* “

D. Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)

• IPK Dari KD-3 :

3.4.1 Menjelaskan Pengertian *soft roll dan hard roll*

3.4.2. Mendeskripsikan Prinsip Adonan *soft roll dan hard roll*

3.4.3 Menganalisis bahan – bahan pembuatan *soft roll dan hard roll*

3.4.4 Mengidentifikasi peralatan pembuatan *soft roll dan hard roll*

3.4.5 Menganalisis metode pembuatan *soft roll dan hard roll*

3.4.6 Menjabarkan tahapan pembuatan *soft roll dan hard roll*

3.4.7. Mendeskripsikan karakteristik *soft roll dan hard roll*

4.4.1 Menyiapkan bahan yang digunakan untuk pembuatan *soft roll and hard roll*

4.4.2 Menyiapkan alat yang digunakan untuk pembuatan (*soft roll and hard roll*)

4.4.3 Menyajikan “*soft roll and hard roll* “

E. Tujuan Pembelajaran

Melalui proses pembelajaran dengan model pembelajaran *Discovery Learning* dan *Project Based Learning*, peserta didik diharapkan dapat :

1. Menjelaskan pengertian dari *Soft roll and hard roll*
2. Mendeskripsikan prinsip adonan *soft roll and hard roll*
3. Menganalisis bahan-bahan pembuatan *Soft roll and hard roll*
4. Menentukan peralatan pembuatan *Soft roll and hard roll*
5. Mendeskripsikan metode pembuatan *soft roll and hard roll*
6. Menjabarkan tahapan pembuatan *soft roll and hard roll*
7. Menentukan kriteria hasil *soft roll and hard roll*
8. Menyiapkan bahan yang digunakan untuk pembuatan *soft roll and hard roll*
9. Menyiapkan alat yang digunakan untuk pembuatan *soft roll and hard roll*
10. Menyajikan olahan *soft roll and hard roll*

F. Materi Pembelajaran

1. Pengertian *soft roll and hard roll*
2. Prinsip adonan *soft roll and hard roll*

3. Bahan yang digunakan untuk pembuatan *soft roll and hard roll*
4. Peralatan pembuatan *soft roll and hard roll*
5. Metode pembuatan *soft roll and hard roll*
6. Tahapan pembuatan *soft roll and hard roll*
7. Kriteria hasil *soft roll and hard roll*

G. Pendekatan, Model, dan Metode Pembelajaran

- d. Pendekatan (untuk mencapai KD keseluruhan)
 - Pendekatan : *Scientific*.
- e. Model Pembelajaran (untuk mencapai KD keseluruhan)
 - Model : *Discovery Learning* dan *Project Based Learning*.
- f. Metode Pembelajaran (untuk mencapai KD keseluruhan)
 - Metode : Pengamatan, Diskusi, Presentasi, Tanya Jawab, Demonstrasi, Praktik.

H. Kegiatan Pembelajaran

3. Pertemuan ke 1 (satu) (8 JP)

Langkah-langkah Pembelajaran

	Langkah-Langkah Pembelajaran	Waktu
	A. Pendahuluan	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan pembukaan dengan salam pembuka dan berdoa untuk memulai pembelajaran 2. Menanyakan kesiapan dan kenyamanan siswa untuk belajar 3. Memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin 4. Memberikan motivasi dan rasa syukur pada sang pencipta 5. Menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan dicapai 6. Melakukan apersepsi dengan mengajukan pertanyaan untuk mengarahkan siswa menemukan macam-macam Roti manis. 7. Membentuk kelompok kerja untuk menggali informasi tentang Roti manis. 	15 Menit
	B. Kegiatan Inti (Sintak <i>Discovery Learning</i>)	
<i>Stimulation</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membentuk kelompok kerja untuk menggali informasi tentang Roti manis 2. Pemberian Rangsangan (<i>Stimulation</i>) <ul style="list-style-type: none"> • Siswa diberikan contoh gambar atau video pembuatan roti 	190 Menit

<p><i>Problem Statement</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Siswa mengamati bahan bacaan, gambar, video, dan sumber belajar lain tentang Roti (<i>Soft roll and hard roll</i>)(critical, creative) • Siswa menanyakan berbagai hal yang tidak difahami dalam bahan bacaan (critical, creative) 	
<p><i>Data Collection</i></p>	<p>2. Pernyataan / Identifikasi Masalah (<i>Problem Statement</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa melakukan diskusi berdasarkan bahan bacaan, gambar, video, dan sumber belajar lain mengenai pengertian, jenis, karakteristik, macam-macam roti manis (creative, collaborative) • Siswa mengambil kesimpulan dari hasil diskusi dan hasil pengamatan sumber belajar (critical, collaborative) • Siswa meguraikan hasil diskusi dan pengamatan (collaborative) 	
<p><i>Verification</i></p>	<p>3. Pengumpulan Data (<i>Data Collection</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa mengumpulkan data mengenai bahan-bahan, alat, dan teknik pengolahan yang digunakan dalam pembuatan Roti (collaborative) • Siswa menganalisis cara membuat roti manis secara berkelompok(critical, creative) • Siswa menanyakan berbagai hal tentang cara membuat Roti manis (creative) 	
<p><i>Generalization</i></p>	<p>4. Pembuktian (<i>Verification</i>) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa melakukan presentasi cara Roti manis creative, collaborative) • Siswa menanggapi presentasi dari kelompok lain (critical, collaborative) 	
<p><i>Confirmation</i></p>	<p>5. Menarik Kesimpulan (Generalization) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa menarik kesimpulan secara bersama-sama berdasarkan hasil presentasi dan diskusi (critical, collaborative, creative) <p>6. Menkonfirmasi (Confirmation) :</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> Guru memberikan kesimpulan dan penekanan terhadap materi yang sudah dibahas (confirmation) 	
	C. Kegiatan Penutup	
	<ol style="list-style-type: none"> Guru mengevaluasi materi yang telah dibahas untuk mengukur ketercapaian pembelajaran Guru bersama siswa melakukan refleksi dan menyimpulkan bersama hasil pembelajaran hari ini Guru memberikan umpan balik (post test) Guru menyampaikan pengayaan (tugas / PR) Guru menyampaikan arahan untuk materi yang akan dibahas minggu depan Guru menutup pelajaran dengan berdoa bersama dan memberi salam 	20 Menit

5. Pertemuan ke 2 (dua) (8 JP)

Langkah-langkah Pembelajaran

	Langkah-Langkah Pembelajaran	Waktu
	A. Pendahuluan	
	<ol style="list-style-type: none"> Melakukan pembukaan dengan salam pembuka dan berdoa untuk memulai pembelajaran Menanyakan kesiapan dan kenyamanan siswa untuk belajar Memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin Guru memberikan apersepsi dan Pre Test Menyampaikan tujuan dan manfaat pembelajaran yang akan dicapai Menyampaikan lingkup dan teknik penilaian yang akan digunakan 	15 Menit
	B. Kegiatan Inti (Sintak <i>Problem Based Learning</i>)	
Merencanakan Produk	<ol style="list-style-type: none"> Merencanakan Produk : <ul style="list-style-type: none"> Siswa mengamati handout atau standar resep tentang pembuatan <i>soft roll and hard roll</i> (critical, creative) Siswa mencari informasi mengenai cara membuat <i>soft roll and hard roll</i> (creative) Siswa merencanakan bahan dan alat untuk membuat <i>soft roll and hard roll</i> (creative, critical) Siswa merancang langkah-langkah pembuatan <i>soft roll and hard roll</i> (creative, critical) Siswa menanyakan berbagai hal terkait dengan perencanaan praktikum (creative) 	190 Menit

Melaksanakan Proses Produksi	<ul style="list-style-type: none"> Siswa membuat work sheet praktikum (creative) <p>2. Melaksanakan Proses Produksi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa mempersiapkan diri untuk praktikum (creative, critical) Siswa menyiapkan bahan dan alat untuk praktikum (creative) Siswa mendengarkan instruksi dari guru mengenai tahapan pembuatan <i>soft roll and hard roll</i> (collaborative) Siswa membuat <i>soft roll and hard roll</i> dengan berbagai bahan isian (creative, collaborative) Siswa membuat laporan pembuatan Rotiyang di praktikan (creative, collaborative) 	
Mengevaluasi Produk	<p>3. Mengevaluasi Produk</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa menyajikan hasil praktikum (creative) Siswa mempresentasikan hasil praktikum (creative) Siswa mengevaluasi hasil produk yang di pratikan berdasarkan kriteria standar (critical) 	
C. Kegiatan Penutup		
	<ol style="list-style-type: none"> Guru mengevaluasi untuk mengukur ketercapaian pembelajaran Guru bersama siswa melakukan refleksi dan menyimpulkan bersama hasil parktik hari ini Guru menyampaikan arahan untuk materi yang akan dibahas minggu depan Guru menutup pelajaran dengan berdoa bersama dan memberi salam 	20 Menit

I. Alat/Bahan dan Media Pembelajaran

- Alat / Bahan : Laptop, white board, oven, kompor, mixer, bowl, proyektor
- Bahan Praktik : Tepung, Yeast, gula, air, bread improver, telur, susu bubuk,
- Media Pembelajaran : *Power point, job sheet*

J. Sumber Belajar

- Ekawatiningsih, Prihastuti. 2008. Restoran. Jilid 1. Penerbit. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Jakarta
- Faridah, Anni., 2008., Patiseri Jilid 1. Penerbit: Direktorat Pembinaan Sekolah

Kejuruan, Jakarta

K. Penilaian Pembelajaran

Teknik Penilaian :

1. Penilaian Pengetahuan
 - a. Aspek yang dinilai (lihat indikator pengetahuan)
 - b. Instrumen : Lembar Penugasan (Terlampir)
 - c. Rubrik Penilaian (Terlampir)
2. Penilaian Keterampilan
 - a. Aspek yang dinilai (lihat indikator keterampilan)
 - b. Instrumen : Lembar Penugasan (Terlampir)
 - c. Rubrik Penilaian (Terlampir)
3. Penilaian Sikap
 - a. Aspek yang dinilai (sesuai dengan kompetensi)
 - b. Instrumen : Lembar Penugasan

LAMPIRAN 1

PENILAIAN

1. PENILAIAN SIKAP

Jurnal Penilaian Sikap :

No	Nama Siswa	Kemampuan Bekerjasama (Percaya Diri)			Kemampuan Menjawab (Percaya Diri, Sopan)			Memberi Saran / Masukan (Percaya Diri, Sopan, Inisiatif)		
		ST	MT	BT	ST	MT	BT	ST	MT	BT

Keterangan :

ST : Sudah Tumbuh

MT : Mulai Tumbuh

BT : Belum Tumbuh

No	Aspek	Pedoman Penskororan
1	Kemampuan Bertanya (Percaya Diri)	ST, apabila selalu bertanya dengan percaya diri MT, apabila kadang-kadang bertanya BT, apabila belum berani bertanya
2	Kemampuan Menjawab / Argumentasi	ST, apabila dapat menjawab dengan rasional dan jelas dengan percaya diri

	(Percaya Diri)	MT, apabila berusaha menjawab dengan rasional dan jelas dengan percaya diri BT, apabila belum bisa menjawab dengan rasional dan jelas
3	Kemampuan memberi masukan (Percaya Diri, sopan, insiatif)	ST, apabila selalu memberi masukan/saran MT, apabila kadang-kadang memberi masukan/saran BT, apabila belum memberi masukan/saran

Kisi-kisi Soal keterampilan :

Kompetensi Dasar	IPK	Indikator	Soal / Kriteria Unjuk Kerja
4.4 Menunjukkan pembuatan roti (<i>soft roll and hard roll</i>)	4.4.1 Menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan <i>soft roll and hard roll</i>	Siswa mampu menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan <i>soft roll and hard roll</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Membuat work sheet pembuatan <i>soft roll and hard roll</i> • Mempersiapkan alat yang digunakan dalam pembuatan <i>soft roll and hard roll</i>
	4.4.2 Menyiapkan bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan <i>soft roll and hard roll</i>	Siswa mampu menyiapkan bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan <i>soft roll and hard roll</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Mempersiapkan bahan yang digunakan dalam pembuatan <i>soft roll and hard roll</i>

Membuat <i>soft roll and hard roll</i>	4.4.4 Menyajikan <i>soft roll and hard roll</i>		<ul style="list-style-type: none"> • Membuat <i>soft roll and hard roll</i> sesuai standar resep • Membuat <i>soft roll and hard roll</i> sesuai prosedur keselamatan kerja, hygiene makanan
--	---	--	--

4. RUBRIK PENILAIAN KETERAMPILAN

PENILAIAN PRAKTIK

Mata Pelajaran : Nama :
 Kelas / Semester : Menu :
 Kompetensi Dasar :
 Tanggal Praktikum :

No	Aspek	Uraian	Skor	Penilaian	Keterangan
1	Persiapan	Pencapaian Praktek	5		
		Persiapan Diri	5		
		Persiapan Bahan	5		
		Persiapan Alat	5		
			20		
2	Proses	Penanganan Bahan	5		
		Sistematika Kerja	5		
		Prosedur Kerja	5		
		Teknik Kerja	5		
		Penggunaan Alat	5		
		Hygiene dan Sanitasi	5		
		Kebersihan	5		
			35		

3	Hasil Produk	Bentuk	5		
		Warna	5		
		Tekstur	5		
		Rasa	5		
		Konsistensi	5		
		Presentasi Hidangan	5		
		Penampilan Keseluruhan	5		
			35		
4	Sikap Kerja	Keselamatan Kerja (K3)	5		
5	Waktu	Penggunaan Waktu	5		
TOTAL SKOR			100		

Keterangan :

Skor 5 : Terpenuhi 100% aspek penilaian sesuai kebutuhan kinerja / resep

Skor 4 : Terpenuhi 75% aspek penilaian terpenuhi sesuai kebutuhan kinerja / resep

Skor 3 : Terpenuhi 50% sesuai kebutuhan kinerja / resep

Skor 2 : Terpenuhi 25% sesuai kebutuhan kinerja / resep

Skor 1 : Terpenuhi 10% sesuai kebutuhan kinerja / resep

Mengetahui,
Kepala SMKN 1 Metro

Metro, 2019
Guru Produktif Jasa Boga

Dra.Dwi Widyaningsih
NIP. 19650616 199203 2 005

Febtri Handayani, S.Pd.T
NIP. 19840204 201001 2 009

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Nama Sekolah	: SMK Negeri 1 Metro
Komp. Keahlian	: Tata Boga
Program Keahlian	: Kuliner
Mata Pelajaran	: Produk Pastry dan Bakery
Materi Pokok	: Menganalisis Produk Roti Manis “ <i>Sweet bread</i> ”
Kelas / Semester	: XI / 1
Tahun Pelajaran	: 2019 - 2020
Alokasi Waktu	: 16 JP × @ 45 Menit

A. Kompetensi Inti

KI.3 Pengetahuan

Memahami, menrapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan factual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup kerja Tata Boga 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 Keterampilan

Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja Tata Boga. 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 solusi 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)

3.4 Menganalisis produk roti manis “*sweet bread*”

4.4 Membuat produk roti manis “ *sweet bread* “

C. Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)

3.5.1 Menjelaskan Pengertian roti manis

3.5.2. Mendeskripsikan Prinsip Adonan roti manis

3.5.3 Menganalisis bahan – bahan pembuatan roti manis

3.5.4 Mengidentifikasi peralatan pembuatan roti manis

3.5.5 Menganalisis metode pembuatan roti manis

3.5.6 Menjabarkan tahapan pembuatan roti manis

3.5.7. Mendeskripsikan karakteristik roti manis

4.5.1 Menyiapkan bahan yang digunakan untuk pembuatan roti manis (*sweet bread*)

4.5.2 Menyiapkan alat yang digunakan untuk pembuatan roti manis (*sweet bread*)

4.5.3 Menyajikan olahan roti manis “*sweet bread* “

D. Tujuan Pembelajaran

Melalui proses pembelajaran dengan model pembelajaran *Discovery Learning* dan *Project Byased Learning*, peserta didik diharapkan dapat :

1. Menjelaskan pengertian dari roti manis (*Sweet bread*)
2. Mendeskripsikan prinsip adonan roti manis(*sweet bread*).
3. Menganalisis bahan-bahan pembuatan roti manis (*Sweet bread*,)
4. Menentukan peralatan pembuatan roti manis (*Sweet bread*)
5. Mendeskripsikan metode pembuatan roti manis(*sweet bread*)
6. Menjabarkan tahapan pembuatan roti manis(*sweet bread*)
7. Menentukan kriteria hasil roti manis (*sweet bread*)
8. Menyiapkan bahan yang digunakan untuk pembuatan roti manis (*sweet bread*)
9. Menyiapkan alat yang digunakan untuk pembuatan roti manis (*sweet bread*)
10. Menyajikan olahan roti manis

E. Materi Pembelajaran

1. Pengertian roti manis
2. Prinsip adonan roti manis
3. Bahan yang digunakan untuk pembuatan roti manis
4. Peralatan pembuatan roti manis
5. Metode pembuatan roti
6. Tahapan pembuatan roti manis
7. Kriteria hasil roti manis

F. Pendekatan, Model, dan Metode Pembelajaran

- a. Pendekatan (untuk mencapai KD keseluruhan)
 - Pendekatan : *Scientific*.
- b. Model Pembelajaran (untuk mencapai KD keseluruhan)
 - Model : *Discovery Learning* dan *Project Based Learning*.
- c. Metode Pembelajaran (untuk mencapai KD keseluruhan)
 - Metode : Pengamatan, Diskusi, Presentasi, Tanya Jawab, Demonstrasi, Praktik.

G. Kegiatan Pembelajaran

4. Pertemuan ke 1 (satu) (8 JP)

Langkah-langkah Pembelajaran

	Langkah-Langkah Pembelajaran	Waktu
	A. Pendahuluan	
	1. Melakukan pembukaan dengan salam pembuka dan berdoa untuk memulai pembelajaran 2. Menanyakan kesiapan dan kenyamanan siswa untuk belajar 3. Memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin 4. Memberikan motivasi dan rasa syukur pada sang pencipta 5. Menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan dicapai 6. Melakukan apersepsi dengan mengajukan pertanyaan untuk mengarahkan siswa menemukan macam-macam Roti manis. 7. Membentuk kelompok kerja untuk menggali informasi tentang Roti manis.	15 Menit
	B. Kegiatan Inti (Sintak <i>Discovery Learning</i>)	
<i>Stimulation</i>	1. Membentuk kelompok kerja untuk menggali informasi tentang Roti manis 2. Pemberian Rangsangan (<i>Stimulation</i>) <ul style="list-style-type: none"> • Siswa diberikan contoh gambar atau video pembuatan roti • Siswa mengamati bahan bacaan, gambar, video, dan sumber belajar lain tentang Roti (<i>Sweet bread</i>)(critical, creative) • Siswa menanyakan berbagai hal yang tidak difahami dalam bahan bacaan (critical, creative) 	190 Menit
<i>Problem Statement</i>		

<p style="text-align: center;"><i>Data Collection</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Verification</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Generalization</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Confirmation</i></p>	<p>2. Pernyataan / Identifikasi Masalah (<i>Problem Statement</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa melakukan diskusi berdasarkan bahan bacaan, gambar, video, dan sumber belajar lain mengenai pengertian, jenis, karakteristik, macam-macam roti manis (creative, collaborative) • Siswa mengambil kesimpulan dari hasil diskusi dan hasil pengamatan sumber belajar (critical, collaborative) • Siswa meguraikan hasil diskusi dan pengamatan (collaborative) <p>3. Pengumpulan Data (<i>Data Collection</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa mengumpulkan data mengenai bahan-bahan, alat, dan teknik pengolahan yang digunakan dalam pembuatan Roti (collaborative) • Siswa menganalisis cara membuat roti manis secara berkelompok(critical, creative) • Siswa menanyakan berbagai hal tentang cara membuat Roti manis (creative) <p>4. Pembuktian (<i>Verification</i>) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa melakukan presentasi cara Roti manis creative, collaborative) • Siswa menanggapi presentasi dari kelompok lain (critial, collaborative) <p>5. Menarik Kesimpulan (<i>Generalization</i>) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa menarik kesimpulan secara bersama-sama berdasarkan hasil presentasi dan diskusi (critical, collaborative, creative) <p>6. Menkonfirmasi (<i>Confirmation</i>) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru memberikan kesimpulan dan penekanan terhadap materi yang sudah dibahas (confirmation) 	
C. Kegiatan Penutup		
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengevaluasi materi yang telah dibahas untuk mengukur ketercapaian pembelajaran 2. Guru bersama siswa melakukan refleksi dan menyimpulkan bersama hasil pembelajaran hari ini 3. Guru memberikan umpan balik (post test) 4. Guru menyampaikan pengayaan (tugas / PR) 5. Guru menyampaikan arahan untuk materi yang akan dibahas minggu depan 	<p>20 Menit</p>

	6. Guru menutup pelajaran dengan berdoa bersama dan memberi salam	
--	---	--

6. Pertemuan ke 2 (8 JP)

Langkah-langkah Pembelajaran

	Langkah-Langkah Pembelajaran	Waktu
	A. Pendahuluan	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan pembukaan dengan salam pembuka dan berdoa untuk memulai pembelajaran 2. Menanyakan kesiapan dan kenyamanan siswa untuk belajar 3. Memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin 4. Guru memberikan apersepsi dan Pre Test 5. Menyampaikan tujuan dan manfaat pembelajaran yang akan dicapai 6. Menyampaikan lingkup dan teknik penilaian yang akan digunakan 	15 Menit
	B. Kegiatan Inti (Sintak <i>Problem Based Learning</i>)	
Merencanakan Produk	<ol style="list-style-type: none"> 1. Merencanakan Produk : <ul style="list-style-type: none"> • Siswa mengamati handout atau standar resep tentang pembuatan Roti manis (critical, creative) • Siswa mencari informasi mengenai cara membuat Roti manis (creative) • Siswa merencanakan bahan dan alat untuk membuat Roti manis (creative, critical) • Siswa merancang langkah-langkah pembuatan Roti manis (creative, critical) • Siswa menanyakan berbagai hal terkait dengan perencanaan praktikum (creative) • Siswa membuat work sheet praktikum (creative) 2. Melaksanakan Proses Produksi : 	190 Menit
Melaksanakan Proses Produksi	<ul style="list-style-type: none"> • Siswa mempersiapkan diri untuk praktikum (creative, critical) • Siswa menyiapkan bahan dan alat untuk praktikum (creative) • Siswa mendengarkan instruksi dari guru mengenai tahapan pembuatan roti manis (collaborative) • Siswa membuat roti manis dengan berbagai bahan isian (creative, collaborative) • Siswa membuat laporan pembuatan Roti yang di praktikan (creative, collaborative) 	

Mengevaluasi Produk	<p>3.Mengevaluasi Produk</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa menyajikan hasil praktikum (creative) • Siswa mempresentasikan hasil praktikum (creative) • Siswa mengevaluasi hasil produk yang di pratikan berdasarkan kriteria standar (critical) 	
C. Kegiatan Penutup		
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengevaluasi untuk mengukur ketercapaian pembelajaran 2. Guru bersama siswa melakukan refleksi dan menyimpulkan bersama hasil parktik hari ini 3. Guru menyampaikan arahan untuk materi yang akan dibahas minggu depan 4. Guru menutup pelajaran dengan berdoa bersama dan memberi salam 	20 Menit

H. Alat/Bahan dan Media Pembelajaran

- 1) Alat / Bahan : Laptop, white board, oven, kompor, mixer, bowl, proyektor
- 2) Bahan Praktik : Tepung, Yeast, gula, air, bread improver, telur, susu bubuk,
- 3) Media Pembelajaran : *Power point, job sheet*

I. Sumber Belajar

- Ekawatiningsih, Prihastuti. 2008.Restoran.Jilid1.Penerbit.Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Jakarta
- Faridah, Anni., 2008., Patiseri Jilid 1. Penerbit: Direktorat Pembinaan Sekolah Kejuruan, Jakarta

J. Penilaian Pembelajaran

Teknik Penilaian :

1. Penilaian Pengetahuan
 - a. Aspek yang dinilai (lihat indikator pengetahuan)
 - b. Instrumen : Lembar Penugasan (Terlampir)
 - c. Rubrik Penilaian (Terlampir)
2. Penilaian Keterampilan
 - a. Aspek yang dinilai (lihat indikator keterampilan)
 - b. Instrumen : Lembar Penugasan (Terlampir)
 - c. Rubrik Penilaian (Terlampir)
3. Penilaian Sikap
 - a. Aspek yang dinilai (sesuai dengan kompetensi)
 - b. Instrumen : Lembar Penugasan

LAMPIRAN 1

PENILAIAN

1. PENILAIAN SIKAP

Jurnal Penilaian Sikap :

No	Nama Siswa	Kemampuan Bekerjasama (Percaya Diri)			Kemampuan Menjawab (Percaya Diri, Sopan)			Memberi Saran / Masukan (Percaya Diri, Sopan, Inisiatif)		
		ST	MT	BT	ST	MT	BT	ST	MT	BT

Keterangan :

ST : Sudah Tumbuh

MT : Mulai Tumbuh

BT : Belum Tumbuh

No	Aspek	Pedoman Penskroran
1	Kemampuan Bertanya (Percaya Diri)	ST, apabila selalu bertanya dengan percaya diri MT, apabila kadang-kadang bertanya BT, apabila belum berani bertanya
2	Kemampuan Menjawab / Argumentasi	ST, apabila dapat menjawab dengan rasional dan jelas dengan percaya diri

	(Percaya Diri)	MT, apabila berusaha menjawab dengan rasional dan jelas dengan percaya diri BT, apabila belum bisa menjawab dengan rasional dan jelas
3	Kemampuan memberi masukan (Percaya Diri, sopan, insiatif)	ST, apabila selalu memberi masukan/saran MT, apabila kadang-kadang memberi masukan/saran BT, apabila belum memberi masukan/saran

Kiai- kisi Soal keterampilan :

Kompetensi Dasar	IPK	Indikator	Soal / Kriteria Unjuk Kerja
4.5 Menunjukkan pembuatan roti (<i>sweet bread</i>)	4.5.1 Menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan Roti manis	Siswa mampu menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan roti manis	<ul style="list-style-type: none"> • Membuat work sheet pembuatan Roti manis • Mempersiapkan alat yang digunakan dalam pembuatan roti •
	4.5.2 Menyiapkan bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan roti manis	Siswa mampu menyiapkan bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan roti manis	<ul style="list-style-type: none"> • Mempersiapkan bahan yang digunakan dalam pembuatan roti manis

Membuat roti manis	45.3 Menyajikan roti manis		<ul style="list-style-type: none"> • Membuat roti manis sesuai standar resep • Membuat roti manis sesuai prosedur keselamatan kerja, hygiene makanan
--------------------	----------------------------	--	--

3. RUBRIK PENILAIAN PENGETAHUAN

No	Soal	Score	Penilaian	Nilai
1	<p>Tuliskan pengertian dari Roti manis:</p> <p>Roti adalah produk pangan olahan yang merupakan hasil proses pemanggangan adonan yang telah difermentasi.</p>	2	Menjawab benar	2
2	<p>Tuliskanlah alat apa saja yang digunakan dalam proses pembuatan Roti manis? :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Alat persiapan 2. Alat pengolahan 3. Alat Penyajian 	2	Menjawab benar	2
3	<p>Sebutkan 6 macam bahandasar pembuatan Roti manis?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tepung terigu cakra 2. Ragi 3. Air 4. Garam 5. Susu bubuk 6. Telur 7. Gula 	1-7	<p>Menjawab 6 benar</p> <p>Menjawab 5 benar</p> <p>Menjawab 4 benar</p> <p>Menjawab 3 benar</p> <p>Menjawab 2 benar</p> <p>Menjawab 1 benar</p>	<p>7</p> <p>6</p> <p>5</p> <p>4</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>
4	<p>Sebutkan 3 macam isian roti manis ?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Coklat 2. Keju 3. Meises 	1-3	<p>Menjawab 3 benar</p> <p>Menjawab 2 benar</p> <p>Menjawab 1 benar</p>	<p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>
5	<p>Sebutkan fungsi garam dalam pembuatan rotimanis?</p>	1-3	<p>Menjawab 3 benar</p> <p>Menjawab 2 benar</p> <p>Menjawab 1 benar</p>	<p>3</p> <p>2</p>

	Garam juga berfungsi sebagai bahan penetral dan meningkatkan cita rasa.			1
6	Sebutkan 3 kriteria Roti manis yang baik ? - volume tidak trlalu besar, tidak terlalu kecil - hasil pembakaran rata - tekstur lembut - aroma roti berasal dari gandum	1-3	Menjawab 3 benar Menjawab 2 benar Menjawab 1 benar	3 2 1
7	Sebutkan bahan pengembang pada pembuatan Roti manis ?: Ragi/ yeast	1-3	Menjawab 4 benar Menjawab 3 benar Menjawab 2 benar Menjawab 1 benar	4. 3 2 1

4. RUBRIK PENILAIAN KETERAMPILAN

PENILAIAN PRAKTIK

Mata Pelajaran : Nama :
 Kelas / Semester : Menu :
 Kompetensi Dasar :
 Tanggal Praktikum :

No	Aspek	Uraian	Skor	Penilaian	Keterangan
1	Persiapan	Pencapaian Praktek	5		
		Persiapan Diri	5		
		Persiapan Bahan	5		
		Persiapan Alat	5		
			20		
2	Proses	Penanganan Bahan	5		
		Sistematika Kerja	5		
		Prosedur Kerja	5		
		Teknik Kerja	5		

		Penggunaan Alat	5		
		Hygiene dan Sanitasi	5		
		Kebersihan	5		
			35		
3	Hasil Produk	Bentuk	5		
		Warna	5		
		Tekstur	5		
		Rasa	5		
		Konsistensi	5		
		Presentasi Hidangan	5		
		Penampilan Keseluruhan	5		
			35		
4	Sikap Kerja	Keselamatan Kerja (K3)	5		
5	Waktu	Penggunaan Waktu	5		
TOTAL SKOR			100		

Keterangan :

Skor 5 : Terpenuhi 100% aspek penilaian sesuai kebutuhan kinerja / resep

Skor 4 : Terpenuhi 75% aspek penilaian terpenuhi sesuai kebutuhan kinerja / resep

Skor 3 : Terpenuhi 50% sesuai kebutuhan kinerja / resep

Skor 2 : Terpenuhi 25% sesuai kebutuhan kinerja / resep

Skor 1 : Terpenuhi 10% sesuai kebutuhan kinerja / resep

Mengetahui,
Kepala SMKN 1 Metro

Metro, 2019
Guru Produktif Jasa Boga

Dra.Dwi Widyaningsih
NIP. 19650616 199203 2 005

Febtri Handayani, S.Pd.T
NIP. 19840204 201001 2 009

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

A. Identitas Sekolah

Nama Sekolah	: SMK NEGERI 1 METRO
Komp. Keahlian	: Tata Boga
Program Keahlian	: Kuliner
Mata Pelajaran	: Produk Pastry dan Bakery
Materi Pokok	: Menganalisis “ <i>danish dan croissant</i> ”
Kelas / Semester	: XI / 2
Tahun Pelajaran	: 2019 - 2020
Alokasi Waktu	: 16 Jam × @ 45 Menit

B. Kompetensi Inti

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
- KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- KI 3 : Memahami, menrapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan factual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup kerja Tata Boga 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 Tata Boga. 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 solusi 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.

C. Kompetensi Dasar (KD)

3. 6 Menganalisis “*danish dan croissant*”
4. 6 Membuat “*danish dan croissant*”

D. Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)

- **IPK Dari KD-3 :**

- 3.6.1 Menjelaskan pengertian "*danish dan croissant*"
- 3.6.2 Mengidentifikasi jenis-jenis sus
- 3.6.3 Menjelaskan proses pembuatan "*danish dan croissant*"
- 3.6.4 Menganalisis kriteria hasil "*danish dan croissant*"
- 3.6.5 Menganalisis cara penyimpanan "*danish dan croissant*"
- 3.6.6 Menganalisis penyebab kegagalan kue dari adonan sus (choux paste)

- **IPK dari KD-4 :**

- 4.6.1 Merancang langkah-langkah dan bahan-bahan pembuatan kue dari adonan sus
- 4.6.2 Membuat kue sus dan eclair
- 4.6.3 Menyajikan kue sus dan eclair

E. Tujuan Pembelajaran

1. Melalui media ajar siswa mampu menjelaskan pengertian "*danish dan croissant*" dengan benar
2. Melalui diskusi dan menggali informasi siswa dapat mengidentifikasi jenis-jenis *danish dan croissant* dengan lengkap
3. Melalui diskusi dan menggali informasi siswa mampu menjelaskan proses pembuatan "*danish dan croissant*" dengan benar
4. Melalui pengamatan dan diskusi siswa mampu menganalisis kriteria hasil "*danish dan croissant*" dengan benar
5. Melalui diskusi dan menggali informasi siswa mampu menganalisis cara penyimpanan "*danish dan croissant*" dengan benar
6. Melalui diskusi dan menggali informasi siswa mampu menganalisis penyebab kegagalan *danish dan croissant* dengan benar
7. Melalui diskusi dan menggali informasi siswa mampu merancang langkah-langkah dan bahan-bahan pembuatan *danish dan croissant* dengan benar
8. Melalui kegiatan unjuk kerja siswa mampu membuat *danish dan croissant* dengan baik
9. Melalui kegiatan unjuk kerja siswa mampu menyajikan *danish dan croissant* dengan baik dan menarik

F. Materi Pembelajaran

1. Pengertian "*danish dan croissant*"
2. Jenis-jenis sus
3. Proses pembuatan "*danish dan croissant*"
4. Kriteria hasil "*danish dan croissant*"
5. Cara penyimpanan "*danish dan croissant*"
6. Penyebab kegagalan *danish dan croissant*

G. Pendekatan, Model, dan Metode Pembelajaran

d. Pendekatan (untuk mencapai KD keseluruhan)

- Pendekatan : *Scientific*.

e. Model Pembelajaran (untuk mencapai KD keseluruhan)

- Model : *Discovery Learning* dan *Production Based Learning*.

f. Metode Pembelajaran (untuk mencapai KD keseluruhan)

- Metode : Pengamatan, Diskusi, Presentasi, Tanya Jawab, Praktik.

H. Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan ke 1 (satu) (8 jp)

Langkah-langkah Pembelajaran

	Langkah-Langkah Pembelajaran	Waktu
	A. Pendahuluan	
	<ol style="list-style-type: none">1. Melakukan pembukaan dengan salam pembuka dan berdoa untuk memulai pembelajaran2. Menanyakan kesiapan dan kenyamanan siswa untuk belajar3. Memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin4. Memberikan motivasi dan rasa syukur pada sang pencipta5. Menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan dicapai6. Melakukan apersepsi dengan mengajukan pertanyaan untuk mengarahkan siswa menemukan jenis adonan <i>danish dan croissant</i>	20 Menit
	B. Kegiatan Inti (Sintak <i>Discovery Learning</i>)	
<i>Stimulation</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Pemberian Rangsangan (<i>Stimulation</i>)<ul style="list-style-type: none">• Siswa diberikan contoh gambar atau video aneka kue dari <i>danish dan croissant</i> (critical)• Siswa mengamati bahan bacaan, gambar, video, dan sumber belajar lain tentang <i>danish dan croissant</i> (critical, creative)• Siswa menanyakan berbagai hal yang tidak difahami dalam bahan bacaan (critical, creative)	170 Menit
<i>Problem Statement</i>	<ol style="list-style-type: none">2. Pernyataan / Identifikasi Masalah (<i>Problem Statement</i>)<ul style="list-style-type: none">• Siswa melakukan diskusi berdasarkan bahan bacaan,	

<p style="text-align: center;"><i>Data Collection</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Verification</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Generalization</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Confirmation</i></p>	<p>gambar, video, dan sumber belajar lain mengenai pengertian, jenis, karakteristik, dan macam-macam <i>danish dan croissant</i> (creative, collaborative)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa mengambil kesimpulan dari hasil diskusi dan hasil pengamatan sumber belajar (critical, collaborative) • Siswa meguraikan hasil diskusi dan pengamatan (collaborative) <p>3. Pengumpulan Data (<i>Data Collection</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa mengumpulkan data mengenai bahan-bahan, alat, dan teknik pengolahan yang digunakan dalam pembuatan <i>danish dan croissant</i> (collaborative) • Siswa menganalisis cara membuat kue dari <i>danish dan croissant</i> (critical, creative) • Siswa menanyakan berbagai hal tentang cara membuat <i>danish dan croissant</i> (creative) <p>4. Pembuktian (<i>Verification</i>) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa melakukan presentasi cara membuat <i>danish dan croissant</i> (creative, collaborative) • Siswa menanggapi presentasi dari kelompok lain (critical, collaborative) <p>5. Menarik Kesimpulan (<i>Generalization</i>) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa menarik kesimpulan secara bersama-sama berdasarkan hasil presentasi dan diskusi (critical, collaborative, creative) <p>6. Menkonfirmasi (<i>Confirmation</i>) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru memberikan kesimpulan dan penekanan terhadap materi yang sudah dibahas (confirmation) 	
C. Kegiatan Penutup		
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengevaluasi materi yang telah dibahas untuk mengukur ketercapaian pembelajaran 2. Guru bersama siswa melakukan refleksi dan menyimpulkan bersama hasil pembelajaran hari ini 3. Guru memberikan umpan balik (post test) 4. Guru menyampaikan pengayaan (tugas / PR) 5. Guru menyampaikan arahan untuk materi yang akan dibahas minggu depan 6. Guru menutup pelajaran dengan berdoa bersama dan memberi salam 	<p>35 Menit</p>

7. Pertemuan ke 2 (dua) (8 jp)

Langkah-langkah Pembelajaran

	Langkah-Langkah Pembelajaran	Waktu
	A. Pendahuluan	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan pembukaan dengan salam pembuka dan berdoa untuk memulai pembelajaran 2. Menanyakan kesiapan dan kenyamanan siswa untuk belajar 3. Memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin 4. Guru memberikan apersepsi dan Pre Test 5. Menyampaikan tujuan dan manfaat pembelajaran yang akan dicapai 6. Menyampaikan lingkup dan teknik penilaian yang akan digunakan 	20 Menit
	B. Kegiatan Inti (Sintak <i>Production Based Learning</i>)	
Merencanakan Produk	<ol style="list-style-type: none"> 1. Merencanakan Produk : <ul style="list-style-type: none"> • Siswa mengamati handout atau standar resep tentang pembuatan kue dari adonan sus (critical, creative) • Siswa mencari informasi mengenai cara membuat <i>danish dan croissant</i> (creative) • Siswa merencanakan bahan dan alat untuk membuat <i>danish dan croissant</i> (creative, critical) • Siswa merancang langkah-langkah pembuatan <i>danish dan croissant</i> (creative, critical) • Siswa menanyakan berbagai hal terkait dengan perencanaan praktikum (creative) • Siswa membuat work sheet praktikum (creative) 	170 Menit
Melaksanakan Proses Produksi	<ol style="list-style-type: none"> 2. Melaksanakan Proses Produksi : <ul style="list-style-type: none"> • Siswa mempersiapkan diri untuk praktikum (creative, critical) • Siswa menyiapkan bahan dan alat untuk praktikum (creative) • Siswa mendengarkan instruksi dari guru mengenai tahapan pembuatan <i>danish dan croissant</i> (collaborative) • Siswa membuat berbagai <i>danish dan croissant</i> (creative, collaborative) • Siswa membuat laporan pembuatan <i>danish dan croissant</i> yang di praktikan (creative, collaborative) 	
Mengevaluasi	<ol style="list-style-type: none"> 3. Mengevaluasi Produk 	

Produk	<ul style="list-style-type: none"> • Siswa menyajikan hasil praktikum (creative) • Siswa mempresentasikan hasil praktikum (creative) • Siswa mengevaluasi hasil produk yang di pratian berdasarkan kriteria standar (critical) 	
Mengembangkan Rencana Pemasaran	<p>4. Mengembangkan Rencana Pemasaran:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa membuat perhitungan harga jual produk yang di praktikan (creative, collaborative) • Siswa melakukan pengemasan dan pelabellan (creative) 	
C. Kegiatan Penutup		
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengevaluasi untuk mengukur ketercapaian pembelajaran 2. Guru bersama siswa melakukan refleksi dan menyimpulkan bersama hasil parktik hari ini 3. Guru menyampaikan arahan untuk materi yang akan dibahas minggu depan 4. Guru menutup pelajaran dengan berdoa bersama dan memberi salam 	35 Menit

Alat/Bahan dan Media Pembelajaran

- 1) Alat / Bahan : Peralatan Dapur, Bahan Praktik, Laptop
- 2) Media Pembelajaran : *Handout, Slide Power Point*

I. Sumber Belajar

Budiningsih, Annayani. 2018. *Produk Pastry Bakery, Program Keahlian Kuliner kelas XI*. Yudhistira, Bogor.

Dikutip dari :

Tito siya.2016. <https://dhebaker.wordpress.com/2016/02/15/choux-paste/>
(diakses pada tanggal 9 Oktober 2018)

Rizka Widyaningrum. 2018. <https://www.slideshare.net/RizkaWidyaningrum/choux-paste/>
(diakses pada tanggal 9 Oktober 2018)

Demedia Pustaka. 2016. <http://demediapustaka.com/kegagalan-yang-sering-terjadi-dalam-pembuatan-kue-sus-dan-cara-mengatasinya/>
(diakses pada tanggal 9 Oktober 2018)

J. Penilaian Pembelajaran

Teknik Penilaian :

1. Penilaian Pengetahuan
 - d. Aspek yang dinilai (lihat indikator pengetahuan)
 - e. Instrumen : Lembar Penugasan (Terlampir)
 - f. Rubrik Penilaian (Terlampir)

2. Penilaian Keterampilan
 - d. Aspek yang dinilai (lihat indikator keterampilan)
 - e. Instrumen : Lembar Penugasan (Terlampir)
 - f. Rubrik Penilaian (Terlampir)

3. Penilaian Sikap
 - c. Aspek yang dinilai (sesuai dengan kompetensi)
 - d. Instrumen : Lembar Penugasan (Terlampir)

LAMPIRAN 2

PENILAIAN

1. PENILAIAN SIKAP

Jurnal Penilaian Sikap :

No	Nama Siswa	Kemampuan Bekerjasama (Percaya Diri)			Kemampuan Menjawab (Percaya Diri, Sopan)			Memberi Saran / Masukan (Percaya Diri, Sopan, Inisiatif)		
		ST	MT	BT	ST	MT	BT	ST	MT	BT
1.	Adam									
2.	Bima									
3.	Cantika									
4.	Dilan									

Keterangan :

ST : Sudah Tumbuh

MT : Mulai Tumbuh

BT : Belum Tumbuh

No	Aspek	Pedoman Penskoran
1	Kemampuan Bertanya (Percaya Diri)	ST, apabila selalu bertanya dengan percaya diri MT, apabila kadang-kadang bertanya BT, apabila belum berani bertanya
2	Kemampuan Menjawab / Argumentasi (Percaya Diri)	ST, apabila dapat menjawab dengan rasional dan jelas dengan percaya diri MT, apabila berusaha menjawab dengan rasional dan jelas dengan percaya diri BT, apabila belum bisa menjawab dengan rasional dan jelas
3	Kemampuan memberi masukan (Percaya Diri, sopan, insiatif)	ST, apabila selalu memberi masukan/saran MT, apabila kadang-kadang memberi masukan/saran BT, apabila belum memberi masukan/saran

Mengetahui,
Kepala SMKN 1 Metro

Metro, 2019
Guru Produktif Jasa Boga

Dra.Dwi Widyaningsih
NIP. 19650616 199203 2 005

Febtri Handayani, S.Pd.T
NIP. 19840204 201001 2 009