

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

### I. IDENTITAS

Satuan Pendidikan : SMK N 2 BUKITTINGGI  
Mata Pelajaran : Pengolahan Penyajian Makanan  
Kelas/Semester : XI/1  
Materi Pokok : Menganalisis Saus Dasar (Mother Sauce) dan Turunannya  
Alokasi Waktu : 21 x 45 menit (3 x pertemuan)  
Tahun Pelajaran : 2020/2021

### II. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah melaksanakan pembelajaran melalui model pembelajaran **Project Based Learning** Peserta didik dapat **Menjelaskan** pengertian sauce, fungsi sauce, **Menentukan** karakteristik sauce, bahan dasar pembuatan sauce, **Menganalisis** sauce dasar dan turunannya, permasalahan dalam pembuatan sauce dasar dan turunannya serta **memiliki sikap rasa ingin tahu, bertanggung jawab, kerja sama dan komunikatif**

### III. KEGIATAN PEMBELAJARAN

#### Pertemuan 1

##### Pendahuluan :

Guru memeriksa kondisi kelas dan peserta didik, kemudian mengajak peserta didik berdoa sebelum memulai pelajaran. Guru memberikan motivasi dengan secara kontekstual tentang manfaat dan aplikasi materi ajar dalam kehidupan nyata. Guru mengajukan pertanyaan yang mengaitkan pengetahuan sebelumnya dengan materi yang akan dipelajari, menjelaskan tujuan pembelajaran dan cakupan materi serta uraian kegiatan pembelajaran.

##### Inti :

Guru menayangkan video tentang macam-macam bentuk saus, peserta didik memperhatikan. Kemudian peserta didik merumuskan pertanyaan tentang pengertian dan fungsi saus, menentukan karakteristik saus, bahan dasar saus, dan permasalahan dalam pembuatan saus dan turunannya. Selanjutnya setiap siswa mencari informasi tentang pengertian dan fungsi saus, menentukan karakteristik saus, bahan dasar saus, dan permasalahan dalam pembuatan saus dan turunannya melalui buku pegangan siswa dan internet. Setelah itu siswa berdiskusi dalam kelompok untuk membahas tentang dan fungsi saus, menentukan karakteristik saus, bahan dasar saus, dan permasalahan dalam pembuatan saus dan turunannya. Terakhir setiap kelompok mempresentasikan hasil kerja kelompok masing-masing

##### Penutup :

Guru memberikan umpan balik terhadap proses dan hasil pembelajaran, menjelaskan kegiatan tindak lanjut serta menginformasikan rencana kegiatan pembelajaran praktek untuk pertemuan berikutnya.

## Pertemuan 2

### Pendahuluan :

Guru memeriksa kondisi kelas dan peserta didik, kemudian mengajak peserta didik berdoa sebelum memulai pelajaran. Guru menginstruksikan untuk memperhatikan kebersihan kitchen sebelum pembelajaran praktek sebagai penumbuhan karakter peduli lingkungan. Guru mengajukan pertanyaan yang mengaitkan pengetahuan sebelumnya dengan materi yang akan dipraktekkan, menjelaskan tujuan pembelajaran praktek dan cakupan materi serta uraian kegiatan pembelajaran praktek.

### Inti :

Guru menugaskan peserta didik untuk membuat hidangan *mother sauce* sesuai dengan standar resep yang ada pada job sheet. Guru menugaskan peserta didik untuk menyajikan *mother sauce* kontinental sesuai dengan standar resep. Peserta didik menyajikan *mother sauce* kontinental sesuai dengan standar resep. Guru menugaskan peserta didik untuk membuat catatan/ temuan sekama kegiatan membuat *mother sauce*

### Penutup :

Guru meminta peserta didik untuk menyimpulkan hasil kerja pembuatan *mother sauce*. Guru memberikan penguatan dan penilaian autentik selama proses pembelajaran praktek serta menjelaskan kegiatan tindak lanjut serta menginformasikan rencana kegiatan pembelajaran praktek untuk pertemuan berikutnya.

## Pertemuan 3

### Pendahuluan :

Guru memeriksa kondisi kelas dan peserta didik, kemudian mengajak peserta didik berdoa sebelum memulai pelajaran. Guru menginstruksikan untuk memperhatikan kebersihan kitchen sebelum pembelajaran praktek sebagai penumbuhan karakter peduli lingkungan. Guru mengajukan pertanyaan yang mengaitkan pengetahuan sebelumnya dengan materi yang akan dipraktekkan, menjelaskan tujuan pembelajaran praktek dan cakupan materi serta uraian kegiatan pembelajaran praktek.

### Inti :

Guru menugaskan peserta didik untuk membuat hidangan Turunan saus (*Small Sauce*) sesuai dengan standar resep yang ada pada job sheet. Guru menugaskan peserta didik untuk menyajikan Turunan saus (*Small Sauce*) sesuai dengan standar resep. Peserta didik menyajikan Turunan saus (*Small Sauce*) sesuai dengan standar resep. Guru menugaskan peserta didik untuk membuat catatan/ temuan selama kegiatan membuat Turunan saus (*Small Sauce*)

### Penutup :

Guru meminta peserta didik untuk menyimpulkan hasil kerja pembuatan *mother sauce*. Guru memberikan penguatan dan penilaian autentik selama proses pembelajaran praktek serta menjelaskan kegiatan tindak lanjut serta menginformasikan rencana kegiatan pembelajaran untuk pertemuan berikutnya.

#### IV. PENILAIAN

Ranah	Teknik	Bentuk	SKM	Ket
Sikap	Observasi	Jurnal	B	
Pengetahuan	Tertulis	Pilihan ganda	76	
Ketrampilan	Proyek	Penugasan	76	

Bukittinggi, Juni 2020

Mengetahui :

Kepala SMK N 2 Bukittinggi

,

Guru Mata Pelajaran,

**Dra. Meri Desna, M.Pd**

**NIP. 19680326 199403 2 005**

**Fitri Adona,S.Pd**

**NIP. 19801127 200901 2 004**

## **Lampiran 1 : MATERI AJAR SAUCE**

### **1. PENGERTIAN SAUCE**

Sauce adalah bahan-bahan cair atau cairan yang dikentalkan dengan salah satu bahan pengental, sehingga, menjadi setengah cair (semi liquid), dan disajikan bersama-sama daging, ikan atau kue-kue manis untuk memberikan rasa dan kelembaban.

### **2. FUNGSI Sauce**

- a. Menambah rasa (flavour ) dan kelezatan makanan
- b. Memberi cairan pada makanan
- c. Menambah aroma makanan
- d. Meningkatkan penampilan (appereance) dalam warna dan kilau
- e. Mempertinggi nilai gizi
- f. Dapat dicantumkan dalam nama makanan, supaya kelihatan lebih menarik

### **3. BAHAN MAKANAN DALAM PEMBUATAN SAUCE**

#### **BAHAN CAIR (LIQUID)**

1. White stock
2. Brown stock
3. Susu
4. Tomat
5. Butter
6. Minyak

#### **BAHAN PENGENTAL**

##### **a. Roux**

Campuran antara lemak (fat) dengan tepung melalui proses pemanasan,

- White roux
- Blond roux
- Brown roux

##### **b. Beuree manie**

Adalah campuran antara mentega dengan tepung melalui proses pemanasan

Perbandingan antara mentega dan tepung, yaitu 4 : 3

##### **c. Corn starch**

Campuran antara maizenna dan air

d. Liasion

Campuran antara kuning telur dan cream dikocok bersama-sama, perbandingan antara kuning telur dan cream 1: 3

e. Bahan pengental (other tickening agent)

Seperti beras, gandum, dan tepung roti

#### BAHAN PENYEDAP DAN BUMBU

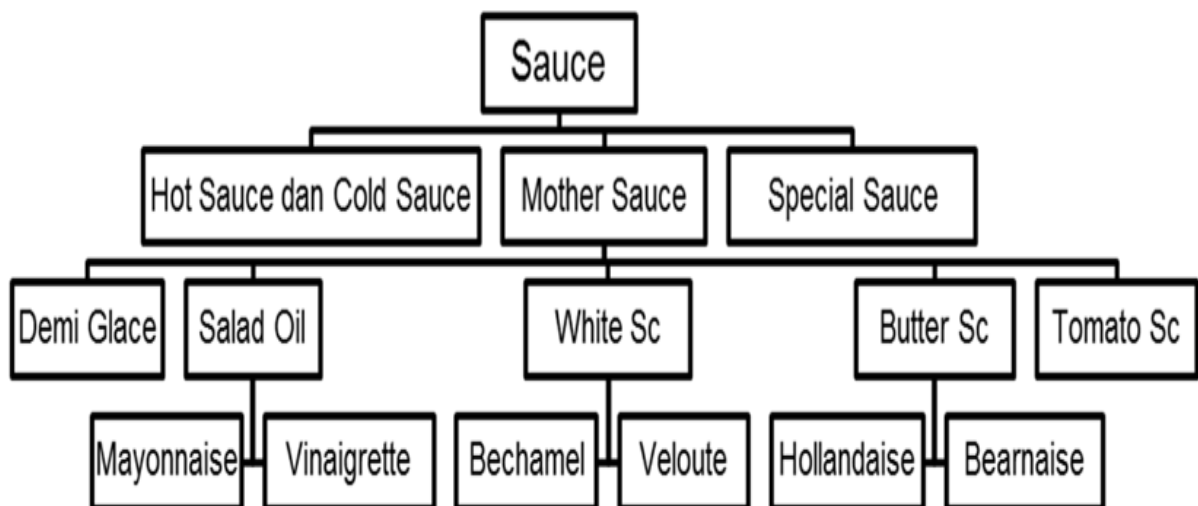
Bawang merah, bawang putih, wine, mustard, cuka, MSG, dan cuka.

#### 4. Karakteristik Saus Kontinental

1. Licin (*smooth*)
2. Mengkilat (*Glossy*)
3. Kaya akan rasa tetapi tidak banyak lemak
4. Tidak bergumpal
5. Memiliki aroma khas
6. Memiliki konsistensi yang tepat
7. Untuk satu porsi sebanyak 50 – 95 cc (1 liter untuk 15 – 20 porsi).

#### 5. Jenis-jenis Saus Kontinental

Secara garis besar, saus kontinental digolongkan menjadi 3 bagian, yaitu saus panas dan saus dingin (*hot sauce and cold sauce*), saus dasar (*mother sauce*), dan saus spesial (*special sauce*).



Sumber: Dokumen Pribadi  
**Bagan 4.1** Penggolongan Saus Kontinental

## 6. Turunan Saus Kontinental

### 1. Saus Dasar

#### a. Saus Dasar Coklat

b. *Tomato sauce*: terbuat dari tomat segar, *tomato paste*, wortel, bawang bombay, bawang putih, dan bumbu-bumbu.

- *sauce*: terbuat dari tulang sapi, *tomato paste*, *mirepoix*, dan *bouquette garnie*.
- *Diable sauce*: terbuat dari *demiglace*, cuka, mentega, bawang merah, dan cabai rawit.
- *Madeira sauce*: terbuat dari *demiglace*, bawang merah, dan anggur *madeira*.

#### c. Sauce Dasar Tomat

Dibuat dari wortel, bawang bombay, bawang putih, tomat segar, *tomato paste*, *bacon* (kulit babi yang diasap), dan bumbu-bumbu yang terdiri dari merica bulat, *bayleaf*, *thyme*, *oregano*. Semua bahan tersebut dimasak dengan diberi air kaldu daging, dan dikentalkan dengan tepung, kemudian disaring halus

- *Tomato sauce*: terbuat dari tomat segar, *tomato paste*, wortel, bawang bombay, bawang putih, dan bumbu-bumbu.
- *American sauce*: terbuat dari saus tomat, mentega, dan sari lobster.

#### d. Saus Dasar Minyak Selada

Sesuai dengan namanya, saus ini terbuat dari minyak selada yang dicampur dengan bahan-bahan lain.

- Mayonnaise sauce

Mayonnaise sauce dibuat dari kuning telur ditambah minyak selada, mustard, dan cuka

- Remoulade sauce: terbuat dari mayonnaise, capers, acar timun, cincangan parsley, chervil, tarragon, dan anchovy.
- Tartar sauce: terbuat dari mayonnaise, telur, bawang bombay, dan chives

#### e. Vinaigrette Sauce

Vinaigrette sauce dibuat dari minyak selada, cuka, ditambah mustard, cincangan petersely dan chives.

- *Vinaigrette sauce*: terbuat dari minyak selada, cuka, *mustard*, petersely, dan *chieves*
- *Ravigotte sauce*: terbuat dari *vinaigrette*, *capers*, dan acar timun.
- *Norvegienne sauce*: terbuat dari *vinaigrette*, telur cincang, dan cuka.

Lampiran II : Lembar Penilaian

### INSTRUMEN TES TERTULIS

#### Pilihan ganda

1. Sauce merupakan bahan yang penting dalam masakan kontinental, karena saus inilah yang akan
  1. Akan dijadikan bahan dasar sup
  2. Menentukan dan mempertinggi rasa masakan
  3. Dihidangkan dalam setiap masakan
  4. Dijadikan bahan dasar suatu masakan
  5. Dapat dihidangkan panas atau dingin
2. Dibawah ini yang bukan termasuk fungsi atau kegunaan saus adalah...
  - a. Memberi rasa pada makanan
  - b. Menambah nilai gizi
  - c. Meningkatkan penampilan makanan
  - d. Memperkaya aroma
  - e. Dapat dijadikan sebagai isi makanan
3. Berikut ini adalah cairan dasar yang dipergunakan dalam pembuatan sauce, adalah...
  - a. White stock
  - b. Brown stock
  - c. Susu
  - d. Sari buah
  - e. White roux

4. Campuran antara lemak dengan tepung melalui proses pemanasan disebut....
  - a. Roux
  - b. Butter
  - c. Liaison
  - d. Shortening
  - e. Beuree manie
5. Bahan pengental untuk jenis saus yang berwarna coklat disebut....
  - a. Liaison
  - b. Shortening
  - c. White roux
  - d. Brown roux
  - e. Beuree manie
6. Campuran antara mentega dengan tepung tanpa proses pemanasan disebut...
  - a. Liaison
  - b. Shortening
  - c. White roux
  - d. Brown roux
  - e. Beuree manie
7. Dalam pembuatan liaison perbandingan antara kuning telur dan cream yaitu..
  - a. 1 : 1
  - b. 1 : 2
  - c. 1 : 3
  - d. 1 : 4
  - e. 1 : 5
8. Hollaindaise sauce dibuat dari bahan cair mentega ditambah dengan....
  - a. Bahan cair butter
  - b. Bahan pengental putih telur
  - c. Bahan pengental kuning telur
  - d. Bahan cair
  - e. Bahan pengental
9. Tepung roti dapat digunakan untuk pengental...



- a. Sauce velloute
- b. Sauce bechamel
- c. Saus tomat
- d. Saus berwarna putih
- e. Saus berwarna coklat

10. Mayonnaise sauce dibuat dari bahan cair minyak ditambah dengan

- a. Bahan cair butter
- b. Bahan pengental putih
- c. Bahan pengental kuning telur
- d. Bahan cair
- e. Bahan pengental

### **KUNCI JAWABAN**

**1. A    6. E**

**2. E    7. C**

**3. A    8. C**

**4. A    9. C**

**5. D    10. C**

### Lampiran III. Lembar Observasi

Mata pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan  
Kelas / program : XI / Tata boga (kuliner)  
Kompetensi : Menganalisis sauce dasar dan turunannya

No	Nama Siswa	Observasi			Jumlah skor	nilai	Kode nilai
		aktivitas	Diskusi	kerjasama			

Rubrik lembar pengamatan observasi dapat disusun sebagai berikut :

Kriteria	Skor	Indikator
Sangat baik (SB)	4	Selalu aktif dalam kegiatan pembelajaran dan diskusi, dapat bekerja sama dengan teman sekelompok
Baik ( B )	3	Sering aktif dalam kegiatan pembelajaran dan diskusi , dapat bekerja sama dengan teman sekelompok
Cukup ( C )	2	Kadang-kadang aktif dalam kegiatan pembelajaran dan diskusi, dapat bekerja sama dengan teman sekelompok
Kurang ( K )	1	Tidak pernah aktif dalam kegiatan pembelajaran dan diskusi, dapat bekerja sama dengan teman sekelompok.

Keterangan :

1. skor maksimal = jumlah sikap yang dinilai X jumlah kriteria
2. skor sikap = jumlah skor . jumlah sikap yang dinilai  
skor sikap ditulis dengan dua desimal. Rentang skor sikap : 1,00-4,00
3. kode nilai / predikat:

3.25 – 4.00 = SB (Sangat Baik)

1.50 – 3.24 = B (Baik )

1.75 – 2.49 = C (Cukup)

1.00 – 1.74 = K (Kurang )

### Lampiran : LEMBAR KINERJA PRESENTASI

Mata pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan

Kelas / program : XI / Tata Boga (Kuliner)

Kompetensi : Menganalisis sauce dasar dan turunannya

No	Nama Siswa	Kinerja presentasi			Jumlah skor	nilai	Kode nilai
		Presentasi	Visual	Isi			

Rubrik lembar kinerja presentasi dapat disusun sebagai berikut

Keterangan :

1. Skor maksimal = jumlah sikap yang dinilai x jumlah kriteria

2. Skor sikap = jumlah skor : jumlah sikap yang dinilai

Skor sikap ditulis dengan dua desimal. Rentang skor sikap : 1.00-4.00

3. Kode nilai / predikat :

3.25 – 4.00 = SB (Sangat Baik)

1.50 – 3.24 = B (Baik )

1.75 – 2.49 = C (Cukup)

1.00 – 1.74 = K (Kurang )

## LEMBAR PENGAMATAN SIKAP

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

No	Nama siswa	Religius				Jujur				Tanggung Jawab			
		BT	MT	MB	MK	BT	MT	MB	MK	BT	MT	MB	MK

## Lampiran : LEMBARAN PENGAMATAN PENILAIAN KETERAMPILAN

Mata Pelajaran : Pengolahan dan penyajian makanan (kontinental )  
 Kelas /program : XI / TATA BOGA (Kuliner )  
 Semester : tiga  
 Tahun ajaran : 2020 - 2021  
 Waktu pengamatan : 7 x 45 menit

	<b>Komponen/Sub komponenPenilaian</b>	<b>Pencapaian Kompetensi</b>			
		<b>Tidak</b>	<b>Ya</b>		
			7,0-7,9	8,0-8,9	9,0-10
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
<b>I</b>	<b>PersiapanKerja</b>				
	1.1. Bahan				
	1.2. Alat				
	1.3. Pakaian Kerja				
	<b>SkorKomponen :</b>				
<b>II</b>	<b>Proses (Sistematika &amp; Cara Kerja)</b>				
	2.1. Sistematika kerja				
	2.2. Cara Kerja				
	2.2.1. Teknik pengolahan daging				
	2.2.2. Menerapkan sanitasi dan K3				
<b>III</b>	<b>3.1. Hasil Hidangan Daging</b>				
	3.1.1. Bentuk				
	3.1.2. Warna				
	3.1.3. Tekstur				
	3.1.4. Rasa				

## LEMBAR HASIL KERJA PESERTA DIDIK

Nama Peserta didik :

Kelas :

Tanggal Praktek :

Mata Pelajaran :

NO.	KEGIATAN	YA	TIDAK	CATATAN
1.	Membuat daftar keperluan alat			
2.	Membuat tata tertib kerja			
3.	Membuat daftar bahan yang dipakai			
4.	Bahan – bahan dipilih sesuai dengan resep			
5.	Mengolah sauce dengan benar			
5.	Cara penyajian menarik			
6.	Berkemas			
7.	Inventaris alat			

Tanggal :.....

Nilai	Paraf	
	Orang tua	Guru