

# SUP INDONESIA



## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah	: SLB Negeri Gunung Sahilan
Satuan Pendidikan	: SMALB
Mata Pelajaran	: Tata Boga
Jenis Kekhususan	: Tuna Grahita Ringan/ C
Kelas/Semester	: X/1
Program	: Tata Boga
Materi Pokok	: Pengolahan dan Penyajian Sup Indonesia
Alokasi Waktu	: 6 x 35 menit
Tahun Ajaran	: 2020/2021

### A. KOMPETENSI INTI

3. Kompetensi Inti Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar/prosedural, dan metakognitif sesuai dengan bidang pekerjaan pada tingkat teknis, spesifik, dan kompleks berkenaan dengan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam konteks pengembangan potensi diri sebagai bagian dari keluarga, sekolah, dunia kerja, warga masyarakat nasional, regional, dan internasional

4. Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, mengolah informasi, dan mengikuti prosedur yang lazim dilakukan serta menyelesaikan masalah sesuai dengan bidang pekerjaan dan kemasyarakatan melalui menalar, mengolah, dan menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif pada ranah abstrak dan konkret sehingga menampilkan kinerja dan terukur sesuai dengan standar terkait pengembangan dari sekolah dan masyarakat global

### B. KOMPETENSI DASAR

3.2 Menerapkan Pembuatan Sup Indonesia

4.2 Membuat Sup Indonesia

## **C.INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI**

### **➤ IPK dari KD 3**

- 3.2.1 Menjelaskan pengertian Sup Indonesia
- 3.2.2 Menyebutkan komposisi Sup Indonesia
- 3.2.3 Menjelaskan Kaldu Pada Sup Indonesia
- 3.2.4 Menjelaskan Fungsi Sup Indonesia
- 3.2.5 Menjelaskan Macam-macam Sup Indonesia
- 3.2.6 Menjelaskan Teknik Pengolahan Sup Indonesia
- 3.2.7 Menjelaskan Bahan Makanan dan Peralatan Pengolahan dalam Pembuatan Sup Indonesia
- 3.2.8 Menjelaskan Penyimpanan Sup Indonesia

### **➤ IPK dari KD 4**

- 4.2.1 Menjelaskan Persiapan bahan dan alat pembuatan Sup Indonesia
- 4.2.2 Mengidentifikasi bahan-bahan yang di pakai untuk membuat Sup Indonesia
- 4.2.3 Membuat Sup Indonesia
- 4.2.4 Menyajikan Sup Indonesia

## **D.TUJUAN PEMBELAJARAN**

Melalui pengamatan, membaca, penugasan, diharapkan peserta didik dapat:

- 1.Siswa dapat Memahami Pengertian Sup
- 2.Siswa mampu Menjelaskan komposisi Sup
- 3.Siswa mampu Menjelas kaldu pada Sup
- 4.Siswa mampu Menjelaskan Fungsi Sup
- 5.Siswa mampu Macam-macam Sup
- 6.Siswa dapat menjelaskan Teknik Pengolahan Sup
- 7.Siswa dapat menggunakan bahan makanan dan peralatan pembuatan soup yang sesuai
- 8.Siswa dapat penyimpanan Sup

## **E.MATERI AJAR**

- 1.Pengertian Sup Indonesia
- 2. Komposisi Sup Indonesia
- 3. Kaldu Pada Sup Indonesia

4. Fungsi Sup Indonesia
5. Macam-macam Sup Indonesia
6. Teknik Pengolahan Sup Indonesia
7. Bahan makanan dan Peralatan Pembuatan Sup Indonesia
8. Penyimpanan Sup Indonesia

#### F. PENDEKATAN DAN MODEL PEMBELAJARAN

- Pendekatan Pembelajaran : *Scientific*  
 Metode Pembelajaran : Ceramah, tanya jawab, diskusi, penugasan dan praktik  
 Strategi pembelajaran : *Project based learning*

#### G. MEDIA PEMBELAJARAN

Media/Alat Belajar: LCD viewer, Slide power point, Lembar Soal dan Lembar observasi, Lembar instrumen tugas, tayangan gambar.

#### H. KEGIATAN PEMBELAJARAN

##### 1. Pertemuan ke 1 (satu) (6 JP)

Langkah-langkah Pembelajaran

	Langkah-Langkah Pembelajaran	Waktu
	<b>A. Pendahuluan</b>	
	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 mengenal Sup Indonesia 7. Membentuk kelompok kerja untuk menggali informasi tentang Sup Indonesia 8. Memberikan motivasi dengan menampilkan gambar / video mengenai materi yang akan dibahas	20 Menit

	<b>B. Kegiatan Inti</b>	
<i>Problem Statement</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pemberian Rangsangan <ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa diberikan contoh gambar atau video tentang Sup</li> <li>• Siswa mengamati bahan bacaan, gambar, video, dan sumber belajar lain tentang Sup</li> <li>• Siswa menanyakan berbagai hal yang tidak difahami dalam bahan bacaan</li> </ul> </li> <li>2. Pernyataan / Identifikasi Masalah <ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa melakukan diskusi berdasarkan bahan bacaan, gambar, video, dan sumber belajar lain mengenai pengertian, jenis, karakteristik, komposisi sup</li> <li>• Siswa mengambil kesimpulan dari hasil diskusi dan hasil pengamatan sumber belajar</li> <li>• Siswa meguraikan hasil diskusi dan pengamatan</li> </ul> </li> <li>3. Pengumpulan Data <ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa mengumpulkan data mengenai bahan-bahan, alat, dan teknik pengolahan yang digunakan dalam pembuatan Sup</li> <li>• Siswa menganalisis cara membuat Sup</li> <li>• Siswa menanyakan berbagai hal tentang cara membuat Sup</li> </ul> </li> <li>4. Pembuktian <ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa melakukan presentasi cara membuat Sup</li> <li>• Siswa menanggapi presentasi dari kelompok lain</li> </ul> </li> <li>5. Menarik Kesimpulan <ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa menarik kesimpulan secara bersama-sama berdasarkan hasil presentasi dan diskusi</li> </ul> </li> <li>6. Menkonfirmasi <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru memberikan kesimpulan dan penekanan terhadap materi yang sudah dibahas</li> </ul> </li> </ol>	175 Menit
	<b>C. Kegiatan Penutup</b>	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru mengevaluasi materi yang telah dibahas untuk mengukur ketercapaian pembelajaran</li> <li>2. Guru bersama siswa melakukan refleksi dan menyimpulkan bersama hasil pembelajaran hari ini</li> </ol>	30 Menit

	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Guru memberikan post test (test lisan)</li> <li>4. Guru menyampaikan tugas / PR</li> <li>5. Guru menyampaikan arahan untuk materi yang akan dibahas minggu depan</li> <li>6. Guru menutup pelajaran dengan berdoa bersama dan memberi salam</li> </ol>	
--	--	--

## 2. Pertemuan ke 2 (dua) (6 JP)

### Langkah-langkah Pembelajaran

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

Melaksanakan Proses Produksi	<p>3.Mengevaluasi Produk</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa menyajikan hasil praktikum</li> <li>• Siswa mempresentasikan hasil praktikum</li> <li>• Siswa mengevaluasi hasil produk yang di praktikkan berdasarkan kriteria standar</li> </ul>	
	<b>C. Kegiatan Penutup</b>	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru mengevaluasi untuk mengukur ketercapaian pembelajaran</li> <li>2. Guru bersama siswa melakukan refleksi dan menyimpulkan bersama hasil praktik hari ini</li> <li>3. Guru menyampaikan arahan untuk materi yang akan dibahas minggu depan</li> <li>4. Guru menutup pelajaran dengan berdoa bersama dan memberi salam</li> </ol>	35 Menit

#### **I.SUMBER BELAJAR :**

1. Restoran Jilid 1
2. Handout
3. Jobsheet
4. Soup
5. Pengolahan Dan Penyajian Makanan
6. Internet

#### **J.PENILAIAN PROSES DAN HASIL BELAJAR**

Teknik Penilaian :

##### 6.1. Penilaian Pengetahuan

- 6.1.1. Aspek yang dinilai (lihat indikator pengetahuan)
- 6.1.2. Instrumen : Lembar Penugasan (Terlampir)
- 6.1.3. Rubrik Penilaian (Terlampir)

##### 6.2. Penilaian Keterampilan

- 6.2.1. Aspek yang dinilai (lihat indikator keterampilan)
- 6.2.2. Instrumen : Lembar Penugasan (Terlampir)
- 6.2.3. Rubrik Penilaian (Terlampir)

### 6.3. Penilaian Sikap

6.3.1 Aspek yang dinilai (sesuai dengan kompetensi)

6.3.2 Instrumen : Lembar Penugasan (Terlampir)

Mengetahui  
Kepala SLBN Gunung Sahilan

Gunung Sahilan, September 2020

Guru Mapel

Karmaniza,S.Pd  
NIP.19770919 201001 2 013

Maihafriyah,S.Pd,Gr  
NIP.19760529 201102 2 003



## **LAMPIRAN 1**

### **A. Pengertian Sup Indonesia**

Sup merupakan masakan berkuah terbuat dari daging, tulang, ikan atau ayam dan sayuran atau bahan lain yang dibuat dengan cara mendidihkan bahan dengan bumbu. Dalam proses perebusan daging harus benar-benar empuk supaya menghasilkan sup yang enak. Kelezatan sup berada pada cara proses merebus daging sapi atau ayam atau tulang, serta ramuan bumbunya. Proses pembuatan sup setelah merebus daging atau tulang biasanya dicampur dengan bahan lain yaitu sayuran. Kuah untuk sup pada umumnya bening dan encer, isinya sup banyak macamnya.

### **B. Komposisi Sup Indonesia**

Sup dalam hidangan Indonesia adalah lauk pauk berkuah banyak dengan komposisi yang terdiri atas berikut ini

1. Cairan berupa kaldu (ayam, daging, ikan, seafood dan sayuran)
2. Bumbu dasar yang di gunakan adalah bawang merah, bawang putih dan lada. Jadi setiap lauk yang tergolong sup menggunakan bumbu dasar tersebut, sedangkan bumbu lain yang di tambahkan bergantung jenis sup yang dimasak. Untuk daerah tertentu ada yang di tambahkan dengan pala, kayu manis, cengkeh atau bumbu lain yang menjadi ciri dan sup tersebut
3. Bahan isi seperti potongan daging, tulang sapi, ayam, ikan, baso, jamur, tahu, dan sayuran
4. Pelengkap yang juga berguna sebagai hiasan (garnish) seperti bawang goreng, irisan seledri, irisan tomat dan irisan daun bawang

Sup dapat berdiri sebagai hidangan yang dikaitkan dengan giliran hidangan atau sebagai Appetizer dan dapat merupakan hidangan yang berdiri sendiri atau sebagai main course/main dish.

### **C. Fungsi sup**

Pada hidangan kontinental sup mempunyai fungsi sebagai :

- Pembangkit selera makan
- Penambah nilai gizi pada susunan menu
- Penetrasi rasa pada lidah

### **D. Bahan untuk sup**

Bahan dan bumbu untuk pembuatan sup Indonesia yaitu bahan utama daging sapi, tulang sapi, daging ayam, ikan, udang. bahan lainnya, wortel, kentang, buncis, kacang merah. Bumbu yang digunakan untuk sup lebih sederhana yaitu garam, merica, ketumbar, sededri, bawang merah, jahe, kemiri Dll, tidak terlalu banyak menggunakan bahan pelengkap seperti di soto.

### **E. Teknik pembuatan kaldu sup**

Teknik membuat kaldu untuk sup terbuat dari tulang berbalut daging, daging sapi, daging ayam, ikan, udang yang direbus dengan menggunakan air dingin sampai daging menjadi empuk dan ekstrak sari daging keluar, kuahnya di sebut kaldu bila sudah matang biasanya untuk sup ada bahan penambah sayuran seperti wortel, kentang yang direbus disatukan. Sedangkan untuk merebus ikan jangan terlalu lama karena rasanya akan hilang.

### **F. Penyajian Sup Indonesia**

Setiap daerah di Indonesia memiliki keragaman hidangan sup yang khas dan berbeda, dengan hidangan yang berbeda maka penyajiannya pun berbeda tergantung sup apa yang akan diolah. Sup tulang yang besar tentu saja dihidangkan dalam mangkok besar seperti sup tunjang, sup konro, kalau sup daging disajikan dengan soup cup dan alasnya bila sup disajikan sebagai hidangan parasmanan di sajikan pada soup turren dilengkapi dengan soup leadle. Sup supaya lebih menarik biasanya di taburi bawang goreng. Suhu untuk penyajian sup sekitar  $70^{\circ} - 80^{\circ}$  Garnish untuk sup dapat berupa taburan bawang goreng, daun seledri, daun bawang

### **G. Kriteria sup**

- a. Sup kuahnya bening kaldu, walaupun ada sup yang agak keruh
- b. Sup isinya berasal dari bahan yang di rebus (daging dan sayuran)
- c. Kaya dari segi aroma, rasa dan penampilan
- d. Temperatur harus sesuai dengan jenis sup yaitu panas

### **H. Pengelompokan sup Indonesia berdasarkan bahan terbagi menjadi :**

- a. sup tulang, terbuat dari tulang iga, tulang kaki contohnya sup konro, sup tunjang
- b. sup daging , terbuat dari daging sapi atau daging ayam contohnya sup daging, sup ayam
- c. sup sayuran, terbuat dari sayuran contohnya sup sayuran, sup bayam, sup oyong, sup jagung, sup daun kelor (wakatobi)
- d. sup ikan , sup terbuat dari ikan atau kepala ikan contohnya sup ikan gurame, sup ikan kakap, sup gangan kepala ikan
- e. sup udang, terbuat dari bahan udang contohnya sup udang
- f. sup kimlo, terbuat dari daging ayam, sedap malam, jamur kuping

## I. contoh Hidangan Sup Indonesia

### a. Sup sum sum

Sup tunjang merupakan hidangan yang berasal dari Pekanbaru Riau, sup ini terbuat dari kaki sapi muda yang masih berbalut daging di masak dengan sayuran wortel, kentang. Sup ini memiliki cita rasa gurih kuahnya bening kekuningan, bumbunya bawang merah, bawang putih, jahe, kemiri, kayu manis, cengkih. Disajikan dengan taburan daun bawang



Gambar 4.20. Sup tunjang

Sumber : <https://www.google.com/search?q=sup+tunjang>.

### b. Sup gangan kepala ikan

Sup gangan berasal dari Belitung, Kepulauan Bangka Belitung. Arti “gangan” dalam Bahasa Belitung adalah masakan berkuah berisi sayuran dan ikan laut atau daging sapi dengan rasa rempah yang kuat. Bahan sup ini bisa menggunakan berbagai macam ikan laut seperti ikan kakap, ikan tenggiri, ikan kakap merah. Bumbu yang digunakan kunyit, bawang merah, lengkuas, cabe rawit, kemiri, merica, jahe, asam kandis. nanas, tomat.



Gambar 4. 21. Gangan kepala ikan

Sumber : <https://www.google.com/search?q=sup+gangan+kepala+kakap>.

c. Sup kimlo

Sup ini berasal dari Solo, Jawa Tengah. Sup ini merupakan perpaduan budaya Tionghoa dan Jawa. Sup ini terdiri dari bahan-bahan sederhana seperti suwiran ayam, irisan wortel, jamur kuping, soun, kembang tahu dan bunga sedap malam dan diberi kuah ayam hangat.



Gambar 4.22. Sup kimlo

Sumber : <https://www.google.com/search?q=sup+kimlo>.

d. Sup buntut

Sup ini berasal dari pulau Jawa. Sup ini terbuat dari rebusan potongan ekor sapi, setelah empuk masukan potongan kentang, tomat, dan wortel, menambah sup ini segar. Kuah kaldu ekor sapi terdiri dari bumbu merica, pala, cengkeh, seledri, daun bawang sup disajikan panas dengan nasi.



Gambar 4.23. Sup buntut

Sumber : <https://www.google.com/search?q=sup+buntut>.

e. Sup konro

Sup konro merupakan khas sup dari Sulawesi Selatan yang berbahan dasar tulang iga sapi yang berbalut daging, dengan kuah berwarna hitam dari bumbu kluwek, ketumbar, cengkeh, lengkuas, daun salam, bawang merah dan bawang putih sup ini disajikan dengan . Disajikan

dengan burasa (lontong khas Makassar).



Gambar 4.24. Sup konro

Sumber : <https://www.google.com/search?q=supkonro>.

#### f. Tengkleng

Tengkleng merupakan hidangan khas solo berbahan dasar dari tulang iga berbalut daging kamping (tulang rusuk), kuahnya selain kaldu dari rebusan tulang juga ditambah santan engan bumbu jahe, kunyit, lengkuas, ketumbar, gula merah. Di sajikan masih panas dapat dipadukan dengan nasi.



Bumbu (seasoning) yang meningkatkan rasa pada kaldu (stock).

## **J.Teknik Pengolahan Sup Indonesia**

Untuk menghasilkan sup Indonesia yang baik, hal perlu di perhatikan adalah sebagai berikut:

1. Pada waktu pembuatan kaldu harus tepat metodenya, sehingga menghasilkan kaldu yang berkualitas baik
2. Menyiapkan kaldu sesuai dengan sup yang akan di buat (ayam, kambing, ikan)
3. Dalam membuat sup jernih yang perlu di perhatikan ialah:
  - a. Kaldu harus jernih
  - b. mempunyai rasa dan aroma yang khas (sedap)

## 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 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 (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, inisiatif)	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 Menganalisis SUP/SOP Indonesia	3.2.1 Menjelaskan pengertian dari Sup/Sop	Siswa dapat mengemukakan pengertian dari sup/Sop	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tuliskan pengertian Sup/Sop</li> </ul>
	3.2.2 Menjelaskan bahan bahan Sup/Sop	Siswa dapat menjelaskan bahan bahan utama sup/sop	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sebutkan bahan utama pembuatan Sop/ sup indonesia</li> </ul>
	3.2.3. Menjelaskan Pembagian sup/Sop Indonesia	Siswa dapat menguraikan Pembagian Sup/Sop	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sebutkan 3 macam sup</li> </ul>
	3.2.4 Menjelaskan Bagaimana Penyajian SUP/Sop Indonesia	Siswa dapat Menjelaskan bagaimana menyajikan Sup/Sop Indonesia	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sebutkan 3 macam</li> </ul>
	3.2.5 Menjelaskan Kriteria Sup/Sop Indonesia	Siswa dapat menjelskan kriteria sup yang baik	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sebutkan kriteria sup yang baik</li> </ul>

### Kisi-kisi Soal keterampilan :

Kompetensi Dasar	IPK	Indikator	Soal / Kriteria Unjuk Kerja
4.2 Membuat Sup Indonesia	4.2.1 Merancang Langkah langkah pembuatan sup	Siswa mampu menyiapkan alat untuk pembuatan sup	<ul style="list-style-type: none"> <li>Buatlah langkah-langkah membuat sup</li> <li>Siapkan alat untuk membuat sup</li> </ul>
	4.2.2 Membuat sup	Siswa dapat membuat sup	<ul style="list-style-type: none"> <li>Praktikkanlah pembuatan sup</li> </ul>



### 3. RUBRIK PENILAIAN PENGETAHUAN

No	Soal	Score	Penilaian	Nilai
1	Jelaskan pengertian Sop/sup <ul style="list-style-type: none"> <li>Sup merupakan masakan berkuah terbuat dari daging, tulang, ikan atau ayam dan sayuran atau bahan lain yang dibuat dengan cara mendidihkan bahan dengan bumbu.</li> </ul>	3 2 1	Menjawab 3 benar Menjawab 2 benar Menjawab 1 benar	3 2 1
2	Sebutkan bahan utama Sop/Sup  bahan utama sup/sop : 1.daging sapi, tulang sapi, daging ayam, ikan, udang. 2 bahan lainnya, wortel, kentang, buncis, kacang merah. 3 Bumbu yang digunakan untuk sup lebih sederhana yaitu garam, merica, ketumbar, sededri, bawang merah, jahe, kemi	1-3	Menjawab 3 benar Menjawab 2 benar Menjawab 1 benar	3 2 1
3	Sebutkan Pembagian sup/Sop Indonesia: Jawab:  a. sup tulang, terbuat dari tulang iga, tulang kaki contohnya sup konro, sup tunjang  b. sup daging , terbuat dari daging sapi atau daging ayam contohnya sup daging, sup ayam  c. sup sayuran, terbuat dari sayuran contohnya sup sayuran, sup bayam, sup oyong, sup jagung, sup daun kelor	1-3	Menjawab 3 benar Menjawab 2 benar Menjawab 1 benar	3 2 1
4	Sebutkan 3 macam hidangan sup indonesia  Jawab : 1. Sup sum s8um 2 .Sup gangan kepala ikan 3.Sup kimlo	1-3	Menjawab 3 benar Menjawab 2 benar Menjawab 1 benar	3 2 1
5	Sebutkan kriteria sup : Jawab:  a. Sup kuahnya bening kaldu, walaupun ada sup yang agak keruh b. Sup isinya berasal dari bahan yang di rebus (daging dan sayuran) c. Kaya dari segi aroma, rasa dan penampilan d. Temperatur harus sesuai dengan jenis sup yaitu panas	1-3	Menjawab 3 benar Menjawab 2 benar Menjawab 1 benar	3 2 1

#### 4. RUBRIK PENILAIAN KETERAMPILAN

##### PENILAIAN PRAKTIK

Mata Pelajaran : .....  
 Kelas / Semester : .....  
 Kompetensi Dasar : .....  
 Tanggal Praktikum : .....

Nama : .....  
 Menu : .....

No	Aspek	Uraian	Skor	Penilaian	Keterangan
1	Persiapan	Pencapaian Praktek	5		
		Persiapan Diri	5		
		Persiapan Bahan	5		
		Persiapan Alat	5		
			<b>20</b>		
2	Proses	Penanganan Bahan	5		
		Sistematika Kerja	5		
		Prosedur Kerja	5		
		Teknik Kerja	5		
		Penggunaan Alat	5		
		Hygiene dan Sanitasi	5		
		Kebersihan	5		
			<b>35</b>		
3	Hasil Produk	Bentuk	5		
		Warna	5		
		Tekstur	5		
		Rasa	5		
		Aroma	5		
		Presentasi Hidangan	5		
		Penampilan Keseluruhan	5		
			<b>35</b>		

4	Sikap Kerja	Keselamatan Kerja (K3)	5		
5	Waktu	Penggunaan Waktu	5		
<b>TOTAL SKOR</b>			<b>100</b>		

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

### Penilaian

No	Jawaban	Skor
1-20	Jawaban benar sesuai dengan kunci jawaban	5

Instrumen Penilaian : Tes Tertulis

Skor maksimal : 100

$$\text{Penilaian} : \frac{\text{Skor yang diperoleh}}{\text{Skor maksimal}} \times 100$$

### K.RENCANA TINDAK LANJUT HASIL PENILAIAN(REMEDIAL/PENGAYAAN)

#### 1. Tindak Lanjut

##### a. Remedial

- Remedial diberikan kepada peserta didik yang belum menguasai materi atau belum mencapai criteria ketuntasan minimal.
- Guru melakukan pembahasan ulang terhadap materi yang telah diberikan dengan cara/metode yang berbeda untuk memberikan pengalaman belajar yang lebih memudahkan peserta didik dalam memaknai dan menguasai materi ajar.
- Program remedial dilakukan di luar jam belajar efektif.

##### b. Pengayaan

- Pengayaan diberikan kepada peserta didik yang telah menguasai materi dengan baik atau telah mencapai criteria ketuntasan minimal
  - Guru memberikan pertanyaan-pertanyaan yang lebih variatif dengan menambah keluasan dan kedalaman materi yang mengarah pada high order thinking
  - Program pengayaan dilakukan di luar jam belajar efektif.

Pembelajaran remedial diberikan kepada peserta didik yang belum mencapai ketuntasan belajar minimal yaitu sebesar 75. Remedial dapat

diberikan pengayaan diberikan kepada peserta didik yang telah mencapai atau melampaui ketuntasan belajar.

Mengetahui  
Kepala Sekolah SLB N Gunung Sahilan

Gunung Sahilan, September 2020  
Guru Mata Pelajaran

Karmaniza, S.Pd  
NIP.19770919 201001 2 013

Maihafrisyah, S.Pd,Gr  
NIP.19760529 201102 2 003