

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

I. IDENTITAS

Satuan Pendidikan	: SMK N 2 BUKITTINGGI
Mata Pelajaran	: Boga Dasar
Kelas/Semester	: X/2
Materi Pokok	: Menerapkan Pembuatan Makanan Pelengkap (Teknik Pembuatan Santan)
Alokasi Waktu	: 5 x 45 menit
Tahun Pelajaran	: 2019/2020

II. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah melaksanakan pembelajaran melalui model pembelajaran **Project Based Learning** Peserta didik dapat **Mendesripsikan** pengertian santan, **Menjelaskan** komposisi santan, **Menentukan** prosedur pembuatan santan, **Menyiapkan** alat dan bahan pembuatan santan, **Membuat** santan serta **memiliki sikap rasa ingin tahu, bertanggung jawab, kerja sama dan komunikatif**

III. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pertemuan 1

Pendahuluan :

Guru mengucapkan salam, lalu memberikan sapaan penyemangat, kemudian mengajak siswa berdoa sebelum memulai pelajaran di grup Whatsapp. Melakukan absen di dalam grup WA. Guru memberikan motivasi secara kontekstual tentang manfaat dan aplikasi materi ajar dalam kehidupan nyata selama masa pandemi covid 19. Guru mengajukan pertanyaan yang mengaitkan pengetahuan sebelumnya dengan materi yang akan dipelajari, menjelaskan tujuan pembelajaran dan cakupan materi serta uraian kegiatan pembelajaran.

Inti :

Guru memberikan video tentang macam-macam bentuk santan, peserta didik diarahkan untuk memperhatikan video yang telah diberikan . Guru mengirimkan materi dan job sheet di grup WA kemudian peserta didik disuruh membaca materi dan dilanjutkan dengan Tanya jawab. Selanjutnya setiap siswa mencari informasi tentang santan melalui buku pegangan siswa dan internet. Setelah itu siswa berdiskusi dalam grup untuk membahas tentang materi santan, pengelompokan dan cara pembuatannya. Terakhir setiap siswa diarahkan untuk membuat laporan perencanaan.

Penutup :

Guru memberikan umpan balik terhadap proses dan hasil pembelajaran, menjelaskan kegiatan tindak lanjut berupa **praktek online** dengan pemberian waktu selama satu minggu (hasil praktek divideokan dan dikirim ke dalam google classroom). serta menginformasikan rencana kegiatan pembelajaran praktek untuk pertemuan berikutnya.

IV. PENILAIAN

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

Bukittinggi, April 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

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 santan dengan benar			
5.	Cara penyajian menarik			
6.	Berkemas			
7.	Inventaris alat			

Tanggal :.....

Nilai	Paraf	
	Orang tua	Guru

NB. Semua prosedur dilakukan melalui foto dan video

JOB SHEET

Nama Sekolah : SMK N 2 Bukittinggi
Program Studi : Tata Boga
Mata Pelajaran : Boga Dasar
Kompetensi Dasar : Penanganan Dasar Pengolahan
Sub Pokok Bahasan : Santan
Alokasi Waktu : 5 x 45 Menit

1. Tujuan

Sesuai dengan materi yang disampaikan sebelumnya, siswa dapat memahami cara membuat santan, serta mampu mengolah santan sesuai dengan ketentuan resep yang ditetapkan.

2. Teori Singkat

Santan terbuat dari daging kelapa yang di parut dan di peras dengan tambahan air kepada daging kelapa yang sudah diparut. Santan berguna untuk menambah rasa pada makanan, selain penambah rasa santan berfungsi sebagai penambah aroma dan betuk pda makanan.

3. Alat

No	Alat yang digunakan
1	Pisau
2	Mangkok
4	Gelas ukur
5	Saringan kelapa
6	Parutan kelapa
3	Sendok

4. Keselamatan kerja

1. Memakai pakaian kerja yang benar dan lengkap
2. Meletakkan peralatan pada tempat aman
3. Menggunakan alat sesuai dengan fungsinya
4. Bekerja dengan hati-hati dan perhatian penuh pada alat dan benda kerja
5. Mengikuti petunjuk guru dan petunjuk keselamatan kerja di dapur.

5. Resep

Santan

Bahan:

- ◆ Kelapa yang sudah di parut 1 butir
- ◆ Air hangat 600 ml

Cara membuat:

1. Siapkan kelapa tua, kupas, parut dan tambahkan air hangat kuku,
2. Peras santan sambil di tuanggi air hangat kuku sedikit demi sedikit.
3. Lalu saring santan yang sudah di peras tadi lakukan tiga kali perasan
4. Lalu masaklah santan dengan api kecil lalu aduk terus sampai agak kental.
5. Setelah santan kental ambil bagian yang kental. Pisahkan dengan yang cairnya.