PEMERINTAH DAERAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA, DAN OLAHRAGA
BALAI PENDIDIKAN MENENGAH KOTA YOGYAKARTA
SMKN 6 YOGYAKARTA
ꦱꦩꦏꦤ꧖ꦪꦺꦴꦒꦾꦏꦂꦠ
Jalan Kenari No 4 Yogyakarta Telepon (0274) 512251, 546091 Faksimile (0274) 512251
Website: www.smkn6jogja.sch.id Email: smkn6yk@yahoo.co.id Kode Pos 55166

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah : SMK Negeri 6 Yogyakarta
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan
Kelas/ Semester : XII/ Gasal
Materi Pokok : Salad Indonesia
Alokasi Waktu : 9 x 45' x 3 pertemuan

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

Peserta didik setelah melaksanakan serangkaian kegiatan pembelajaran berbasis Proyek *(Project-based Learning*), melalui proses eksplorasi, penilaian, interpretasi, sintesis, dan informasi dapat membuat hidangan Salad Indonesia dengan menerapkan standar operasional prosedur sesuai industri dengan benar, penuh tanggung jawab, kerjasama dan rasa syukur; serta menyajikan hasil dengan percaya diri dan santun.

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Guru melakukan kegiatan pembelajaran dengan pendekatan *saintifik* dan model pembelajaran *project based learning*, agar tujuan pembelajaran yang diharapkan dapat dicapai melalui pembelajaran daring maupun luring:

1. Pendahuluan
   a. Memberi salam dan menyampaikan tujuan pembelajaran
   b. Memberi apersepsi tentang materi hidangan *Salad* Indonesia sebagai warisan budaya dan kekayaan kuliner Nusantara serta bagaimana generasi penerus mampu melestarikan ditengah pesatnya perkembangan kuliner kekinian melalui promosi.
   c. Menayangkan video hidangan Salad Indonesia dan makanan kekinian yang dikemas dalam berbagai usaha kuliner.
2. Inti
   a. Pertemuan 1
      1) Pengenalan masalah, menyampaikan topik tentang pelestarian warisan budaya hidangan khas Nusantara dengan mengajukan pertanyaan bagaimana melestarikan hidangan khas Indonesia yang merupakan salah satu kekayaan Nusantara agar tetap lestari dalam bersaing dengan hidangan kekinian melalui tema proyek "Pelestarian Hidangan Salad Indonesia Melalui Penyajian Kekinian Melalui Promosi Online"
      2) Merancang pelaksanaan proyek, membuat kelompok, inventaris menu, menghitung harga jual, merencanakan media promosi melalui literasi terkait materi dan mengisi form kontrak belajar kelompok;
      3) Menyusun jadwal proyek, pembuatan produk prototipe dan media promosi, guru dan peserta didik membuat kesepakatan tentang jadwal pelaksanaan baik pembuatan prototipe maupun pelaksanaan proyek yang sesungguhnya.
   b. Pertemuan 2
      1) Pelaksanaan dan monitoring proyek, melaksanakan proyek sesuai dengan jadwal yang telah disusun dan dipantau/dimonitoring guru membuat prototipe dan media promosi;
      2) Menguji hasil proyek/presentasi hasil proyek, melalui presentasi terhadap seluruh tahapan proyek mulai pelaksanan sampai pada hasil akhirnya;
      3) Evaluasi dan refleksi, evaluasi untuk mengukur pemahaman peserta didik dalam membuat *Salad* Indonesia dan refleksi mendapat penguatan konsep dari pelaksanaan proyek dan pengalaman belajar.
   c. Pertemuan 3
      1) Pelaksanaan dan monitoring proyek, melaksanakan proyek sesuai dengan jadwal yang telah disusun dan dipantau/dimonitoring guru membuat pesanan *Salad* Indonesia seluruh tahapan proyek mulai pelaksanan sampai pada hasil akhirnya;
      2) Menguji hasil proyek/presentasi hasil proyek, melalui presentasi terhadap seluruh tahapan proyek mulai pelaksanan sampai pada hasil akhirnya;
      3) Evaluasi dan refleksi, evaluasi untuk mengukur pemahaman peserta didik dalam membuat *Salad* Indonesia dan refleksi mendapat penguatan konsep dari pelaksanaan proyek dan pengalaman belajar.
3. Penutup
   a. Simpulan, peserta didik dengan dibimbing dan difasilitasi guru membuat simpulan
   b. Konfirmasi, menjelaskan kompetensi yang berhasil dan belum bisa dicapai pada pembelajaran ini
   c. Refleksi, umpan balik tentang pembelajaran menarik, menyenangkan, dan memberi wawasan lebih pada peserta didik
   d. Evaluasi, memberikan pertanyaan singkat tentang pelaksanaan kegiatan
   e. Tindak Lanjut, tugas membaca buku dan literatur berkaitan dengan materi yang sedang dipelajari
   f. Berdoa menutup kegiatan pembelajaran.
4. Penilaian
   a. Penilaian Sikap melalui pengamatan perilaku sikap spiritual dan sikap social dengan instrumen penilaian sikap (disiplin, tanggung jawab dan kerja sama).
   b. Penilaian Pengetahuan melalui soal pilihan ganda dan esai dalam menerapkan dan melakukan kesehatan, keselamatan kerja dan lingkungan hidup sesuai dengan instrumen dan rubrik penilaian pengetahuan.
   c. Penilaian Keterampilan melalui unjuk kerja langsung dan atau simulasi dalam menerapkan dan melakukan pengolahan dan penyajian hidangan *Salad* Indonesia sesuai dengan instrumen dan lembar ceklis penilaian keterampilan.
   d.

Yogyakarta, 1 Juli 2021

Guru Serumpun,

Yuli Unggul Saptariwati, S.Pd.M.Pd
NIP. 19710705 199702 2 001

Guru Mata Pelajaran

Dra. Dwi Fitri Winarni, M.Pd
NIP. 19650205 199702 2 001

Mengetahui
Kepala Sekolah

Wiwik Indriyani, S.Pd., MSi.
NIP. 19731015 199802 2 003