

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

I. IDENTITAS

Satuan Pendidikan : SMK NEGERI 1 SUNGAI AUR
Kelas/Semester : XI / Dua
Mata Pelajaran : Produksi Pengolahan Hasil Nabati
Materi pokok : Kebutuhan Alat Serta Cara Penggunaannya
KD : 3.11 Menganalisis Kebutuhan Alat Serta Cara Penggunaannya
4.11 Menentukan Kebutuhan Alat Serta Cara Penggunaannya
Pembelajaran ke : 1
Alokasi Waktu : 1 X 10 MENIT

II. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Setelah melaksanakan pembelajaran melalui model **Discovery Learning** Peserta didik dapat : Menjelaskan alat- alat yang digunakan pada proses pengolahan saos tomat, saos cabe dan kripik serta cara penggunaannya (C2) dengan percaya diri dan penuh tanggung jawab
2. Setelah melaksanakan pembelajaran melalui model **Discovery Learning** Peserta didik dapat : membedakan alat - alat yang digunakan pada proses pengolahan kripik serta cara penggunaannya (C4)) dengan percaya diri dan penuh tanggung jawab
3. Melalui kegiatan praktek peserta didik dapat mengelompokkan jenis-jenis peralatan yang digunakan pada proses pengolahan saos tomat, saos cabe dan kripik serta cara penggunaannya (P1) dengan percaya diri dan penuh tanggung jawab
4. Melalui kegiatan praktek peserta didik dapat menunjukkan jenis-jenis peralatan yang digunakan pada proses pengolahan saos tomat, saos cabe dan kripik serta cara penggunaannya (P3) dengan percaya diri dan penuh tanggung jawab

III.KEGIATAN PEMBELAJARAN

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 :

1. Peserta didik dibagi dalam kelompok kecil, masing masing terdiri atas 5 atau 6 orang
2. Peserta didik dalam kelompok diminta untuk membuat ringkasan dari modul yang sudah dibagikan.
3. Wakil masing-masing kelompok mempresentasikan hasil diskusinya
4. Peserta didik yang lain dipersilahkan untuk memberikan komentar terhadap hasil presentasi temannya dan dipersilahkan mengoreksi bila ada kesalahan
5. Guru meminta peserta didik membuat kesimpulan tentang jenis jenis alat serta cara penggunaannya pada proses pengolahan saos tomat, saos cabe dan kripik

Penutup :

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

IV. PENILAIAN PEMBELAJARAN

Ranah	Teknik	Bentuk	SKM	Ket
Sikap	Observasi	Jurnal	B	
Pengetahuan	Tes tertulis	Objektif dan uraian	65	
Keterampilan	Unjuk kerja	Lembar kerja Siswa	65	

Sungai Aur, Januari 2022

Mengetahui :
Kepala SMK N 1 Sungai Aur

Guru Mata Pelajaran,

Hardimentis Marwan, S.Pd, M.Pd.T
NIP. 19780309 200604 1 008

Syitria, S.P
NUPTK. 9545766667230162

Lampiran 1. Instrumen Penilaian

1. Penilaian Sikap

Penilaian sikap oleh guru mata pelajaran menggunakan jurnal yang disederhanakan sebagai berikut :

NOMOR			NAMA SISWA	L/P	Sikap yang dinilai								Deskripsi
URUT	INDUK	NISN			Spiritual				Sosial				
					Mensyukuri Tuhan	Mengucapkan Salam	Selalu Berdoa	Tanggung Jawab	Sopan	Jujur	Disiplin	Kerjasama	
01													
02													
03													
04													
05													
06													

Ketentuan :

- Berilah tanda cek list (√) bagi siswa yang menunjukkan sikap yang lebih baik dari teman-temannya dalam kelas pada kolom sikap yang dinilai beserta tanggal, bulan dan tahun penilaian
- Berilah tanda silang (X) bagi siswa yang menunjukkan sikap yang kurang baik dari teman-temannya dalam kelas pada kolom sikap yang dinilai beserta tanggal, bulan dan tahun penilaian.
- Deskripsi diisi dengan kecenderungan sikap yang dimiliki oleh siswa selama proses pembelajaran

2. Penilaian Pengetahuan

Mata Pelajaran : Produksi Pengolahan Hasil Nabati

Kelas : XI

KD 3.11 Menganalisis kebutuhan alat serta cara penggunaannya

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Bentuk Tes	Soal
------------------	-----------	----------------	------------	------

<p>3.11. menganalisis kebutuhan alat serta cara penggunaannya</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Menjelaskan kebutuhan alat saat proses pembuatan saos tomat serta cara penggunaannya • Menjelaskan salah satu fungsi peralatan saos • Menjelaskan perbedaan alat yang digunakan pada proses pengolahan saos dan kripik • Menjelaskan perbedaan peniris dan saringan • Menjelaskan penggorengan dengan cara vacum frying 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa dapat Menjelaskan kebutuhan alat saat proses pembuatan saos cabe serta cara penggunaannya 2. Siswa dapat Menjelaskan salah satu fungsi peralatan saos 3. Siswa dapat Menjelaskan perbedaan alat yang digunakan pada proses pengolahan saos dan kripik 4. Siswa dapat Menjelaskan perbedaan peniris dan saringan 5. Siswa dapat Menjelaskan penggorengan dengan cara vacum frying 	<p>Tes Tertulis</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jelaskan 10 jenis alat yang digunakan pada saat proses pembuatan saos tomat dan saos cabe dan cara menggunakannya 2. Jelaskan fungsi panci pada proses pembuatan saos tomat 3. jelaskan perbedaan alat yang digunakan pada proses pembuatan saos dan kripik 4. apa perbedaan peniris dan saringan 5. Jelaskan penggorengan kripik dengan cara vacum frying serta bahan yang biasaya digunakan
---	---	---	---------------------	--

Kunci jawaban:

1. Alat yang dibutuhkan saat proses pembuatan saos tomat adalah serta caraa menggunakannya
 1. Timbangan, cara penggunaanya tekan tombol on, gunakan satuan timbangan gram atau liter, lalu letakkan bahan diatas timbangan, kemudian baca
 2. gelas ukur, cara penggunaannya. Gelas ukur diletakkan pada daerah yang datar, kemudian masukkan bahan cair, baca skala yang tertera

3. termometer, caranya menggunakannya celupkan termometer pada wajan, kemudian baca suhu saos tomat atau saos cabe
 4. saringan, cara menggunakannya : pegang gagang saringan kemudian tuangkan bahan yang akan disaring yang terlebih dahulu ditampung dengan baskom penampung
 5. blender, cara menggunakannya : hubungkan blender ke sumber arus, kemudian masukkan bahan yang akan diblender, kemudian tekan tombol on.
 6. panci, cara menggunakannya menampung bahan dalam wadah
 7. wajan, cara menggunakannya,letakkan bahan yang akan dimasak
 8. kompor, cara menggunakannya
 9. pisau, cara menggunakannya. Pegang gagang pisau kemudian belah tomat secara lurus
 10. pengaduk, cara menggunakannya alat pengaduk dicelupkan ke dalam bahan kemudian melakukan bolak balik
2. Jelaskan fungsi panci pada proses pembuatan saos tomat
Untuk memanaskan air, blansir, mengukus dan merebus
 3. jelaskan perbedaan alat yang digunakan pada proses pembuatan saos dan kripik
Jika pada pengolahan saos tidak menggunakan alat saringan dan vacum frying, peralatan yang digunakan hanya timbangan, pisau, talenan, blnder, panci, baskom dan wajan. Akan tetapi pada proses pengolahan kripik selain menggunakan timbangan, pisau, talenan, blnder, panci, baskom dan wajan juga menggunakan saringan dan vacum frying.
 4. Apa perbedaan peniris dan saringan
Peniris adalah Alat yang digunakan untuk memisahkan bahan dengan cairan dalam keadaan panas, sedangkan saringan adalah alat yang digunakan untuk menyaring bahan dalam keadaan dingin.
 5. Jelaskan penggorengan kripik dengan cara vacum frying serta bahan yang biasaya digunakan
Adalah penggorengan dengan menggunakan kondisi vacum pada suhu 80-90 derajat serius. Biadanya bahan yang digunakan untuk penggorengan secara vacum adalah wortel, terong, buncis

Pedoman Penskoran :

No	Item Soal	Skor Maksimal	Skor Perolehan
1	Jelaskan 10 jenis alat yang digunakan pada saat proses pembuatan saos tomat dan saos cabe dan cara menggunakannya	20	

2	Jelaskan fungsi panci pada proses pembuatan saos tomat	20	
3	Jelaskan perbedaan alat yang digunakan pada proses pembuatan saos dan kripik	20	
4	Apa perbedaan peniris dan saringan	20	
5	Jelaskan penggorengan kripik dengan cara vacuum frying serta bahan yang biasanya digunakan	20	
Total nilai		100	

3. Penilaian keterampilan

No	Aspek	Penilaian			
		4	3	2	1
1	Cara menyiapkan alat				
2	Cara mengelompokkan alat				
3	Cara menunjukkan alat				
4	Penataan alat				
5	Waktu				

Kriteria :

Cara menyiapkan alat

Skor 4 : Jika seluruh alat disiapkan sesuai dengan prosedur

Skor 3 : Jika sebagian besar alat disiapkan sesuai dengan prosedur

Skor 2 : Jika sebagian kecil alat disiapkan sesuai dengan prosedur

Skor 1 : Jika seluruh alat tidak disiapkan sesuai dengan prosedur

Cara mengelompokkan alat

Skor 4 : jika alat yang dikelompokkan semuanya benar

Skor 3 : jika alat yang dikelompokkan sebagian besar dilakukan dengan benar

Skor 2 : jika alat yang dikelompokkan sebagian kecil dilakukan dengan benar

Skor 1 : jika alat yang dikelompokkan seluruhnya tidak dilakukan dengan benar

Cara menunjukkan alat

Skor 4 : jika alat yang ditunjukkan semuanya benar

Skor 3 : jika alat yang ditunjukkan sebagian besar dilakukan dengan benar

Skor 2 : jika alat yang ditunjukkan sebagian kecil dilakukan dengan benar

Skor 1 : jika alat yang ditunjukkan seluruhnya tidak dilakukan dengan benar

Penataan alat

Skor 4 : jika seluruh alat diletakkan kembali dengan benar

Skor 3 : jika sebagian besar alat diletakkan kembali dengan benar

Skor 2 : jika sebagian kecil alat diletakkan kembali dengan benar

- Skor 1 : jika seluruh alat tidak diletakkan kembali dengan benar
Waktu
- Skor 4 : jika seluruh peralatan pelaksanaan pembelajaran dapat diselesaikan kurang dari waktu yang ditetapkan
- Skor 3 : jika pelaksanaan pembelajaran dapat diselesaikan tepat waktu
- Skor 2 : jika pelaksanaan pembelajaran dapat diselesaikan kurang tepat waktu
- Skor 1 : jika pelaksanaan pembelajaran tidak dapat diselesaikan tepat waktu

Pedoman penskoran :

1. Skor maksimal = jumlah sikap yang dinilai dikalikan jumlah kriteria
2. Skor proyek = jumlah skor dikali 5 = $20 \times 5 = 100$
3. Predikat :
 - 90-100 = sangat baik
 - 80-89 = baik
 - 70-79 = cukup
 - 0-69 = kurang

Sungai Aur, Januari 2022

Mengetahui :
Kepala SMK N 1 Sungai Aur

Guru Mata Pelajaran,

Hardimentis Marwan, S.Pd, M.Pd.T
NIP. 19780309 200604 1 008

Syitria, S.P
NUPTK. 9545766667230162