

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBALAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 1 Ngasem  
Kelas/semester/TP : X/ Genap /2021-2022  
Tema : Pembuatan Alas Hidang, Wadah Hidang dan Pembungkus Makanan dari Lipatan Daun  
Sub Tema : Membuat macam – macam Lipatan daun Pisang  
Pembelajaran ke : 1 (satu)  
Alokasi Waktu : 10 menit

### A. Tujuan pembelajaran

Melalui diskusi dan praktik/demonstrasi menggunakan bahan sebenarnya, dalam pembelajaran Pembuatan Macam macam Lipatan daun ini diharapkan siswa terlibat aktif dan disiplin dalam kegiatan pembelajaran, mampu bekerja sama, dan bertanggung jawab serta siswa dapat :

- 1 Mendiskripsikan jenis karakteristik bahan dan alat yang digunakan untuk membuat macam macam lipatan daun dengan benar.
2. Membuat alas hidang dan wadah hidang dari macam macam lipatan daun

### B. Kegiatan Pembelajaran :Model Discovery Learning

KEGIATAN	SINTAKS	DESKRIPSI KEGIATAN	WAKTU
Awal	1. Stimulasi	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Mengucapkan Salam, Menanyakan kabar</li><li>2. Berdoa bersama-sama</li><li>3. Memeriksa keadaan lab dan kehadiran siswa</li><li>4. Apersepsi dan motivasi</li><li>5. Penyampaian tujuan pembelajaran hari ini</li></ol>	2 menit
Inti	<ol style="list-style-type: none"><li>2. Problem statement</li><li>3. Data collection</li><li>4. Data prosesion</li><li>5. Verifikasi</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Siswa memperhatikan gambar beberapa contoh alas hidangan dari lipatan daun</li><li>2. Siswa mencari tahu, cara membuat alas hidangan dari lipatan daun</li><li>3. Siswa mendiskusikan cara membuat alas hidangan dari lipatan daun</li></ol>	6 menit
Penutup	6. Generalisasi	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Melakukan refleksi bersama</li><li>2. Penyampaian rencana pembelajaran selanjutnya</li><li>3. Berdoa bersama-sama</li><li>4. Mengucapkan salam penutup</li></ol>	2 menit

### C. Penilaian Pembelajaran

Keterangan	Sikap	Pengetahuan	Keterampilan
Bentuk	Non tes	Tes	Tes
Teknik	Observasi	Tes Tulis	Unjuk Kerja
Instrumen	Jurnal, penilaian diri	Soal uraian	Observasi ujuk kerja

Kediri, 10 Juli 2021  
Guru Mata Pelajaran

**Hj. Zahrotul Mukoiyaroh , S.Pd. M.MPd**  
NIP. 19720908 199802 2 004

## Lampiran

### A. Penilaian sikap

Nama Sekolah : SMK Negeri 1 Ngasem  
Kelas/Semester : X Kuliner / Genap  
Tahun pelajaran : 2021/2022  
Nama Guru : **Hj. Zahrotul Mukoiyarah, S.Pd., M.MPd**

No	Hari/Tgl	Nama Peserta didik	Kelas	Catatan Perilaku	Nilai utama Penguatan Pendidikan Karakter

#### Lembar Penilaian Diri Sikap Peserta didik

Nama : Ninik Indah  
Kelas : X Kuliner 1  
Semester/TP : Genap/2021-2022

Petunjuk: Berilah tanda cek (√) pada kolom “Ya” atau “Tidak” sesuai dengan keadaan yang sebenarnya.

No.	Pernyataan	Ya	Tidak
1	Saya dibantu kawan ketika membuat Lipatan Daun.		
2	Saya melaporkan kepada yang berwenang ketika menemukan Barang orang lain.		
3	Saya dapat membuat lipatan daun bentuk sisik ikan secara mandiri		
4	Saya menyelesaikan tugas-tugas dengan baik.		
5	Saya berani menerima resiko atas tindakan yang saya lakukan		
6	Saya mengembalikan barang yang saya pinjam.		
7	Saya meminta maaf jika saya melakukan kesalahan.		
8	Saya melakukan praktek membuat alas hidang dari daun sesuai dengan langkah yang ditetapkan.		
9	Saya mengumpulkan tugas sesuai waktu yang telah ditentukan.		
10	Saya datang ke sekolah tepat waktu.		

## B. Penilaian pengetahuan

Kisi-kisi penilaian

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis Soal
3.14. Mendiskripsikan jenis, karakteristik bahan dan alat untuk membuat lipatan dari daun pisang	3.14.1. Menganalisis jenis, karakteristik bahan dan alat untuk membuat lipatan dari daun pisang	1. Siswa dapat memilah jenis daun pisang yang digunakan untuk membuat lipatan daun pisang 2. Siswa dapat menyebutkan fungsi alat yang digunakan untuk membuat lipatan daun 3. Siswa dapat menguraikan cara membuat lipatan daun pisang	Tes tulis uraian

### Soal uraian

1. Untuk membuat lipatan daun pisang yang kita gunakan dari bahan daun pisang jenis apa ?
2. Peralatan apa saja yang digunakan untuk membuat lipatan daun pisang dan apa fungsi dari alat tersebut?
3. Uraikanlah cara membuat lipatan daun pisang bentuk sisik ikan dan segitiga sama sisi mulai dari persiapan sampai diaplikasikan ke dalam alas hidang!

### Kunci Jawaban

1. Jenis daunnya adalah daun pisang batu, daun pisang kapok atau daun pisang raja
2. Peralatannya : Gunting, Pisau, Stepler, Jarum jahit, benang jahit, penggaris, semprotan air
3. a. Bersihkan daun pisang dengan lap bersih dan kering b. Potong daun pisang selebar 12 cm c. Lipat miring ketengah salah satu sisinya d. Balas dengan salah satu sisinya sehingga saling bertumpu menjadi bentuk segitiga sama sisi e. . Rangkai jadi satu di cetakan sesuai keperluan untuk alas hidang

### Pedoman penskoran

1. Soal no 1 jika benar skor 20
2. Soal no 2 jika benar skor 30
3. Soal no 3 jika benar semua skor 50, benar (menjawab 1 nilai 10, menjawab 2 + 20, 3= 30, 4= 40, 5=50)

## C. Penilaian Keterampilan

### Kisi-Kisi Penilaian Kinerja

Nama Sekolah : SMK Negeri 1 Ngasem  
 Kelas/Semester : X kuliner / Genap  
 Tahun pelajaran : 2021/2022  
 Mata Pelajaran : Boga Dasar  
 Kompetensi Dasar : Membuat Lipatan daun Pisang

No.	Kompetensi Dasar	Materi	Indikator Pencapaian Kompetensi
1.	4.14 Membuat Lipatan daun Pisang	Lipatan daun Pisang Bentuk segitiga sama sisi	Peserta didik dapat : 4.14.1 Membuat Lipatan Daun Pisang Bentuk segitiga sama sisi 4.14.2 Merangkai Lipatan daun Pisang Bentuk segitiga sama sisi

Tugas:

1. Buatlah Lipatan Daun Pisang bentuk segitiga sama sisi dan Rangkailah menjadi sebuah alas hidang yang berbentuk bulat (dari Dinner Plate)
- 2.

### Contoh Lembar Penskoran Kinerja

Nama Sekolah : SMK Negeri 1 Ngasem  
 Kelas/Semester : X Kuliner 1/ Genap  
 Tahun pelajaran : 2021/2022  
 Mata Pelajaran : Boga Dasar  
 Kompetensi Dasar : Membuat Lipatan Daun Pisang  
 Peserta didik : **Ninik Indah**

No	Komponen/Sub Komponen	Capaian Kompetensi/Skor			
		BK 0-64	CK 65-69	K 70-84	SK 85-100
<b>1</b>	<b>Persiapan (skor maksimal 200)</b>				
	Mempersiapkan Alat				90
	Mempersiapkan Bahan				87
<b>2</b>	<b>Pelaksanaan (skor maksimal 100)</b>				
	Membuat Lipatan daun Pisang			78	
<b>3</b>	<b>Hasil (skor maksimal 100)</b>				
	Hasil Pembuatan Alas Hidang				85

Penilaian

	Persiapan	Proses	Hasil	Total
Skor Perolehan	177	78	85	
Skor Maksimal	200	100	100	
Bobot	30	50	20	
<b>Total/Nilai Akhir</b>	<b>26,55</b>	<b>39</b>	<b>17</b>	<b>82,55</b>

## SILABUS MATA PELAJARAN

Nama Sekolah	: SMK NEGERI 1 NGASEM
Bidang Keahlian	: Seni dan Pariwisata
Kompetensi Keahlian	: Tata Boga/ Kuliner
Mata Pelajaran	: <b>Boga Dasar</b>
Kelas / Semester	: X / Genap
Durasi Pembelajaran	: 27 Jam Pertemuan
KI-3 ( Pengetahuan )	: : Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup kerja Tata Boga pada tingkat teknis, spesifik, detil, 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
KI-4 ( Ketrampilan )	: Mengolah, menyaji, menalar dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung. 4.1 Melaksanakan tugas spesifik menggunakan alat, informasi dan prosedur kerja yang lazim dilakukanserta memecahkan masalah sesuai dengan bidang tata boga. Menampilkan kinerja dibawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terstruktur sesuai dengan standar kompetensi kerja 4.2 Menunjukkan ketrampilan menalar, mengolah dan menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya disekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah penanganan langsung. 4.3 Menunjukkan ketrampilan mempepepsi kesiapan, meniru, membiasakan, gerak mahir, menjadikan gerak alami dalam ranah konkret terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya disekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Alokasi Waktu (JP)	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Sumber Belajar
1	2	3	4	5	6	7
<p>3.6.Menerapkan lipatan daun dan alas hidangan</p> <p>4.6 Membuat lipatan daun dan alas hidangan</p>	<p>3.6.1 Menganalisis fungsi lipatan daun dan alas hidangan</p> <p>3.6.2 Menerapkan jenis-jenis lipatan daun</p> <p>3.6.3 Menganalisis Alat untuk membuat lipatan daun dan alas hidangan</p> <p>3.6.4 Menganalisis Bahan untuk membuat lipatan daun dan alas hidangan</p> <p>4.6.1 Membuat lipatan daun</p> <p>4.6.2 Membuat alas hidangan</p>	Lipatan daun dan alas hidangan	5	<p><b>Kegiatan Pembelajaran :</b></p> <p><b>Model Pembelajaran</b></p> <p><b>Discovery Learning</b></p> <p><b>Metode: Diskusi dan Praktik/demonstrasi</b></p> <p><b>Mengamati :</b></p> <p>Mengamati gambar, video atau membaca buku tentang Lipatan daun dan alas hidangan</p> <p><b>Menanya :</b></p> <p>Mengajukan pertanyaan tentang Lipatan daun dan alas hidangan</p> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber</li> <li>➤ Melakukan praktik serta mencatat langkah dan temuan saat praktik berlangsung sebagai sumber data guna menjawab pertanyaan</li> </ul>	<p>Pengetahuan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tes Tertulis</li> </ul> <p>Keterampilan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Penilaian Unjuk Kerja</li> <li>• Observasi</li> </ul> <p>Sikap:</p> <p>Jurnal penilaian sikap</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Buku Boga Dasar 2 K13</li> <li>➤ Buku Boga Dasar(untuk SMK), Annayanti Budiningsih, Yudistira, Jakarta, 2018</li> <li>➤ Modul pengayaan</li> <li>➤ Power point</li> <li>➤ Internet</li> </ul>

				<p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Mengolah dan menganalisis data terkait dengan diskusi dan hasil penelitian Lipatan daun dan alas hidangan</li><li>➤ Menyimpulkan data hasil diskusi dan hasil praktik membuat Lipatan daun dan alas hidangan</li></ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pembuatan Lipatan daun dan alas hidangan</li><li>➤ Mempresentasikan laporan diskusi dan hasil praktik terkait dengan jawaban pertanyaan</li></ul>		
--	--	--	--	--	--	--