



DINAS PENDIDIKAN PROVINSI JAWA TIMUR

SMK N 2 TUBAN

JL. PROF. M YAMIN SH, 106 TUBAN

TELP. 0356 321 255 FAX. 0356 311 862 Kode Pos: 62317

Email: smk2tbn@yahoo.com Website: www.smkn2tuban.sch.id



Nama Pembuat Rencana Pembelajaran : SUSIANA
Surel Pembuat Rencana Pembelajaran : 201502633035@guruku.id

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 2 Tuban
Kelas/Semester/TP : X/Genap/2021-2022
Tema : Pembuatan Garnish Makanan dan Minuman
Sub Tema : Membuat macam-macam garnish dari buah dan sayuran.
Pembelajaran ke : 1 (Satu)
Alokasi Waktu : 10 Menit

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

Dengan kegiatan diskusi dan demonstrasi menggunakan bahan sebenarnya, dalam pembuatan macam-macam garnish dari bahan buah dan sayuran ini diharapkan peserta didik terlibat aktif, disiplin dalam kegiatan pembelajaran, bertanggungjawab, mampu bekerja sama, berani dalam menyampaikan pendapat, serta dapat :

1. Mendiskripsikan jenis karakteristik bahan dan alat yang digunakan untuk membuat macam-macam garnish dari buah dan sayuran.
2. Membuat garnish dari bahan buah dan sayuran untuk hidangan.

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Model Discovery Learning

KEGIATAN	SINTAKS PEMBELAJARAN	DISKRIPSI KEGIATAN PEMBELAJARAN	WAKTU
Awal	1. Pemberian rangsangan (stimulation)	1. Mengucapkan Salam, Menanyakan kabar. 2. Berdoa bersama-sama. 3. Absensi Kehadiran peserta didik. 4. Mengingat kembali materi sebelumnya. 5. Menyampaikan tujuan	2 Menit

		pembelajaran yang ingin tercapai hari ini.	
Inti	2. Identifikasi masalah (<i>problem statement</i>) 3. Pengumpulan data (<i>data collection</i>) 4. Pengolahan data (<i>data processing</i>); 5. Pembuktian (<i>verification</i>)	1. Peserta didik memperhatikan/melihat beberapa contoh garnish hidangan dari buah dan sayur. 2. Peserta didik mencari tahu dalam membuat garnish hidangan dari buah dan sayuran. 3. Peserta didik mendiskusikan, praktek dalam membuat garnish.	6 menit
Penutup	6. Menarik simpulan/generalisasi (<i>generalization</i>).	1. Refleksi /kesimpulan Pembelajaran hari ini 2. Pemberian tugas untuk pertemuan berikutnya. 3. Berdoa bersama-sama 4. Mengakhiri kegiatan pembelajaran dengan salam penutup	2 menit

C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

Penilaian Proses dan Hasil Belajar

NO	ASPEK	JENIS/TEKNIK	INSTRUMEN
1	Sikap	Non tes - Observasi	- Jurnal - Penilaian diri
2	Pengetahuan	Tes - Tertulis - Penugasan	- Soal tes tertulis - Lembar Tugas - Lembar Penilaian tugas
3	Ketrampilan	Tes Unjuk Kerja	- Observasi unjuk kerja

Mengetahui,
Kepala Sekolah



Dra. HENY INDRIANA, M.M
NIP. 19650503 199103 2 010

Tuban, 27 Desember 2021
Guru Mata Pelajaran,

SUSIANA S.Pd

LAMPIRAN

Instrumen Penilaian Hasil Belajar

1. LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN SIKAP

Mata Pelajaran : Boga Dasar
 Kelas/Semester/TP : X / Genap / 2021-2022
 Tema : Pembuatan Garnish Makanan dan Minuman
 Sub Tema : Membuat macam-macam garnish dari buah dan sayuran.
 Waktu Pengamatan :

NO	NAMA	SIKAP YANG HARUS DIAMATI																RATA-RATA
		DISIPLIN				KERJASAMA				PRAKARSA				TANGGUNG JAWAB				
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
1.																		
2.																		
3.																		
4.																		
5.																		

RUBIK PENILAIAN SIKAP

NO	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKALA
1.	DISIPLIN	1. Hadir di kelas tepat waktu. 2. Mengikuti tatap muka dari awal hingga akhir. 3. Rapih berpakaian sesuai ketentuan yang berlaku. 4. Mengumpulkan tugas tepat waktu	a. 4 = Jika 4 kriteria terpenuhi b. 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi c. 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi d. 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
2.	KERJASAMA	1. Tidak Mendominasi di dalam kelas. 2. Menerima Pendapat Orang lain. 3. Berbagi informasi dengan teman lain. 4. Bersikap toleran kepada teman lain.	a. 4 = Jika 4 kriteria terpenuhi b. 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi c. 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi d. 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
3.	PRAKARSA	1. Aktif dalam kelas/kelompok 2. Mengajukan pertanyaan yang bersangkutan paut dengan materi.	a. 4 = Jika 4 kriteria terpenuhi b. 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi c. 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi

		3. Kreatif dalam belajar. 4. Memberikan respon perkembangan kelompok.	d. 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
4.	TANGGUNG JAWAB	1. Melakukan Tugas. 2. Komitmen terhadap tugas 3. Konsekuensi terhadap tindakan yang dilakukan. 4. Peduli terhadap tugas.	a. 4 = Jika 4 kriteria terpenuhi b. 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi c. 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi d. 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi

Keterangan nilai/ rata-rata

4 = Sangat Baik

3 = Baik

2 = Cukup

1 = Kurang

2. LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PENGETAHUAN

Kisi-kisi penilaian

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator soal	Jenis Soal
3.7 . Menjelaskan pengertian, fungsi, jenis dan karakteristik bahan makanan yang digunakan untuk garnish	3.7.1 Menjelaskan pengertian garnish, Fungsi garnish, dan Jenis – jenis garnish. 2 Mengidentifikasi bahan yang digunakan untuk membuat garnish	1.Peserta didik dapat menjelaskan pengertian garnish. 2.Peserta didik dapat menyebutkan fungsi garnish. 3.Peserta didik dapat memahami, memilih bahan , sayuran untuk membuat garnish. 4.Peserta didik dapat mengidentifikasi jenis-jenis garnish untuk hidangan makanan dan minuman.	Tes tulis Uraian

SOAL URAIAN

1. Pada penyajian makanan garnish sangat berperan penting yaitu menambah daya tarik, sebagai pusat perhatian serta hidangan terlihat lebih cantik. Akan tetapi dalam mengornish ada beberapa syarat yang harus kita perhatikan, apakah itu coba kalian jelaskan syarat-syarat dari garnish ?
2. Untuk membuat garnish, selain pemilihan bahan-bahan yang berkualitas baik ada beberapa peralatan yang harus kita siapkan, sebutkan peralatan-peralatan dalam membuat garnish?

3. Dalam melayani penjamuan makan yang besar tentunya proses penyajian hidangan makanan tidak boleh terlalu lama, salah satunya saat pemorsian dan pengarnihsan harus cepat dan selalu terlihat menarik, untuk menyikapi hal tersebut garnish bisa kita buat dan di simpan terlebih dahulu..Bagaimana cara-cara menyimpan garnih yang baik ?
4. Bagaimana memilih tomat, wortel, mentimun untuk di buat garnish ?

KUNCI JAWABAN

1. *Simple (sederhana)*

Garnish yang dibuat dari bahan dan bentuk yang sederhana

Edible (bisa dimakan)

Garnish yang dihidangkan sebagai hiasan suatu makanan sebaiknya bisa dimakan

Suitable (sesuai)

Garnish sebaiknya bahannya disesuaikan dengan makanan yang dihias sehingga kalihatan selaras dan seimbang

Attractive (menarik)

Garnish dibuat menggugah selera pelanggan agar mempunyai selera makan yang akhirnya berkeinginan untuk segera mencicipi hidangan yang disajikan.

2.
 - Alas kerja dari formika / plastic
 - Kain kerja, waskom besar dan kecil, piring kecil, tempat sampah
 - Talenan
 - Pisau dapur berukuran sedang
 - Pisau dapur berujung runcing berukuran lebih panjang
 - Pisau garnish: pisau berujung runcing yang melengkung
 - Gunting kecil
 - Tusuk gigi dan tusuk sate
3. Membuat garnish membutuhkan waktu yang cukup lama, pikiran yang tenang, suasana yang nyaman serta tidak tergesa-gesa. Jika kita akan mengadakan pesta dan tidak memiliki banyak tenaga dan waktu maka kita bisa membuat garnish 1-2 hari sebelum hari H, kecuali buah yang memiliki sifat browwning. Caranya, bungkuslah garnish yang sudah dibuat dengan plastik lalu simpan dalam refrigerator (lemari es).

Perendaman & penggaraman

Proses merendam garnish dengan air es dimaksudkan untuk mendapatkan hasil yang optimal khususnya untuk mendapatkan tekstur yang segar. Sedangkan, mengolesi bahan yang akan dibuat garnish dengan garam dimaksudkan untuk melemaskan tekstur dari suatu bahan yang akan digunakan untuk garnish.

4. Tomat

Piihlah tomat merah yang besar, dagingnya keras serta kulitnya masih kencang dan licin.

Mentimun

Selain mentimun local yang berwarna putih kehijauan. Saat ini banyak dijual mentimun Jepang yang ukurannya lebih panjang dan berwarna hijau tua

Wortel

Pilihlah wortel yang besar, panjang, permukaannya licin dan tidak ada bagian yang busuk

Pedoman pensekoran

1. Soal no 1 jika benar skor 20
2. Soal no 2 jika benar skor 20
3. Soal no 3 jika benar 30
4. Soal no 4 jika benar 30

3. LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN KETERAMPILAN

Kisi-Kisi Penilaian Kinerja

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Kelas/Semester/TP : X / Genap / 2021-2022

Tema : Pembuatan Garnish Makanan dan Minuman

Sub Tema : Membuat macam-macam garnish dari buah dan sayuran

Kompetensi Dasar	Materi	Indikator Pencapaian Kompetensi
4.7 Membuat garnish hidangan makanan dari buah dan sayur	Membuat garnish bentuk bunga mawar, bunga lili dan kimas	<ul style="list-style-type: none"> - Peserta didik dapat membuat garnish bunga mawar dari tomat. - Peserta didik dapat membuat garnish bentuk bunga lili dari wortel - Peserta didik dapat membuat bentuk kipas dari mentimun.

Format Kriteria Penilaian ketrampilan

No	Nama Siswa	Kriteria penilaian								
		Persiapan			Pelaksanaan			Hasil		
		Skor			Skor			Skor		
		3	2	1	3	2	1	3	2	1
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
Dst										

Kriteria	Skor	Indikator
Persiapan	3	Alat dan bahan tepat
	2	Alat dan bahan cukup
	1	Alat dan bahan tidak tepat
Pelaksanaan	3	Langkah kerja dan waktu pelaksanaan tepat
	2	Langkah kerja dan waktu pelaksanaan cukup tepat
	1	Langkah kerja dan waktu pelaksanaan tidak tepat
Hasil	3	Hasil project dan presentasi yang tepat
	2	Hasil project dan presentasi cukup tepat
	1	Hasil project dan presentasi tidak tepat

