

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**  
**OPTIMALKAN GAWAI DALAM PENCAPAIAN PEMBELAJARAN ABAD 21**

Sekolah : SMK Negeri 6 Yogyakarta  
Mata Pelajaran : Boga Dasar  
Kelas/Semester : X Kuliner 1/Genap  
Materi : Penyajian Makanan  
Alokasi Waktu : 3 x 2 x 45 menit

**A. Tujuan Pembelajaran**

Melalui model pembelajaran *problem based learning* dan pendekatan saintifik, peserta didik dapat menganalisis penyajian makanan dan dapat menyajikan makanan, dengan rasa ingin tahu, pantang menyerah, serta dapat bekerjasama.

**B. Kegiatan Pembelajaran**

1. Memberi salam melalui *stream google classroom* dan mengkondisikan suasana belajar dengan melakukan pembiasaan berdoa sebelum pelajaran di mulai dengan membuka tugas di *student work* di *google classroom*.
2. Peserta didik mendiskusikan materi yang berkaitan dengan menyajikan makanan, diantaranya melalui komunikasi membahas penyajian makanan diawali dari pembagian menu melalui media *whatsapp*.
3. Guru menyampaikan kompetensi yang harus dicapai dan manfaatnya dalam kehidupan sehari-hari berkaitan dengan menyajikan makanan yang ditulis dalam *handout* yang disampaikan melalui *classwork* di *google classroom*.
4. Menyampaikan garis besar cakupan materi penyajian makanan dan kegiatan yang akan dilakukan di *handout*.
5. Menyampaikan metode pembelajaran dan teknik penilaian yang akan digunakan saat membahas materi penyajian makanan di *handout*.
6. Selanjutnya melalui *handout*, peserta didik diminta untuk mengamati permasalahan kontekstual yang disajikan oleh guru berkaitan dengan konsep penyajian makanan serta bagaimana menyajikan. Berdasar kedua hal tersebut, apa yang dapat peserta didik simpulkan tentang penyajian makanan.
7. Peserta berdiskusi dengan kelompoknya melalui *whatsapp* masing-masing berkaitan dengan permasalahan yang disajikan, dan bertanya dengan guru melalui *whatsapp* seandainya ada yang belum dipahami.
8. Peserta didik mencari bahan referensi melalui literasi dari buku paket maupun *browsing* untuk dapat menjawab permasalahan yang berkaitan dengan konsep menyajikan makanan dan bagaimana menyajikannya.
9. Membuat kesimpulan sementara dari diskusi kelompok melalui *whatsapp* dan ditulis di buku tugas serta dikirim ke guru melalui *whatsapp*.
10. Membuat contoh lain permasalahan dan penyelesaiannya yang berkaitan dengan penyajian makanan dengan menganalisis hasil diskusi kelompok maupun teori yang ada pada sumber referensi.
11. Mempresentasikan hasil diskusi kelompok melalui *video call* dan group kelas di *whatsapp* kelompok lain memberikan tanggapan dengan mengajukan pertanyaan ataupun memberikan masukan.
12. Membuat kesimpulan bersama tentang menyajikan makanan dan penyajian makanan.
13. Evaluasi/tes akhir berkaitan dengan materi wadah hidangan dari sayuran dan buah melalui GC.
14. Guru meminta peserta didik membuat kesimpulan tentang penyajian makanan, dan guru mengaitkannya dengan tujuan yang harus dicapai.
15. Guru bersama peserta didik melakukan refleksi dan evaluasi diri tentang ketercapaian hasil belajar pemahaman konsep penyajian makanan dalam kehidupan sehari-hari.
16. Memberikan tugas kepada peserta didik dan mengingatkan untuk belajar yang sungguh-sungguh dalam menghadapi Penilaian Akhir Tahun.

**C. Asesmen (penilaian)**

1. Penilaian sikap dilakukan selama proses pembelajaran dengan cara keaktifan peserta didik dalam mengikuti dan mengumpulkan tugas.
2. Penilaian pengetahuan dilakukan dengan cara tes tulis.
3. Penilaian keterampilan dilakukan dengan cara menentukan permasalahan sehari-hari yang dapat diselesaikan dengan konsep penyajian makanan.

Yogyakarta, 1 April 2020

Mengetahui,  
Kepala sekolah,



Wiwik Indriyani, S.Pd.M.Si  
NIP. 197310151998022003

Guru Mata Pelajaran,

Dwi Fitri Winarni  
NIP. 19650205 199702 2 001