

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah	: SMK Plus Bani Muchtar Rancaekek
Mata Pelajaran	: Pengetahuan Bahan Makanan
Komp. Keahlian	: Kuliner
Kelas/Semester	: X / 1
TahunPelajara	: 2021-2022
AlokasiWaktu	: 10 Menit
Pertemuan ke	: 1 (satu)

A. Kompetensi Dasar

- 3.1 Menganalisis bahan makanan dari susu dan hasil olahannya
- 4.1 Menunjukkan pemeriksaan kualitas susu dan hasil olahannya

B. Tujuan Pembelajaran

Dalam Pembelajaran dalam materi ini mempunyai tujuan diantaranya adalah :

- 3.4.1 Menjelaskan pengertian susu dan olahannya dengan jujur
- 3.4.2 Membedakan jenis-jenis susu dan olahannya dengan teliti
- 3.4.3 Menganalisis penanganan dan penyimpanan susu dan olahannya dengan benar
- 4.4.1 Menunjukkan pemeriksaan kualitas susu dan hasil olahannya dengan teliti
- 4.4.2 Melakukan pemeriksaan kualitas susu dan hasil olahannya dengan teliti

C. IndikatorPencapaianKompetensi

Indikator KD pada KI Pengetahuan

- 3.4.1 Menjelaskan pengertian susu dan olahannya
- 3.4.2 Membedakan jenis-jenis susu dan olahannya
- 3.4.3 Menganalisis penanganan dan penyimpanan susu dan olahannya

Indikator KD Pada KI Keterampilan

- 4.4.1 Menunjukkan pemeriksaan kualitas susu dan hasil olahannya
- 4.4.2 Melakukan pemeriksaan kualitas susu dan hasil olahannya

D. Materi Pembelajaran

- 1) Pengertian susu dan hasil olahannya
- 2) Jenis-jenis susu dan olahannya

- 3) Penanganan dan penyimpanan susu

E. Model dan Metode

1. Pendekatan : Scientific
2. Model : Discovery Learning,
3. Metode : Ceramah, diskusi, praktik pengamatan

F. Kegiatan Pembelajaran

1. Pendahuluan

Guru mengecek kehadiran siswa yang hadir dan memberikan informasi singkat

Siswa distimulasi pengetahuan dasar tentang susu

Siswa diberi beberapa pertanyaan pengetahuan umum tentang susu

2. Kegiatan inti

Siswa di beri wawasan atau materi tentang susu sebagai dasar pengembangan materi yang akan dibahas oleh siswa

Siswa diberi tugas permasalahan dan olahan pengembangan dari susu

Siswa menganalisis permasalahan dan olahan yang terdapat dari susu

Siswa dan guru membahas analisis yang dilakukan yang terjadi pada susu

Siswa memberikan kesimpulan keseluruhan materi yang diberikan pada hari ini.

3. Penutup

Siswa diberi post test lisan sebagai penilaian individu harian.

Guru menutup kegiatan dengan evaluasi dan motivasi ringan kepada siswa dan menutup kegiatan pembelajaran hari ini.

G. Penilaian

1. Test Otentik dengan penilaian secara langsung dengan test lisan kepada siswa

Diantara lain adalah :

- a) Apa saja kerusakan kerusakan yang terjadi pada susu ?
- b) Apa perbedaan kerusakan secara biologi dan kimia ?
- c) Sebutkan jenis jenis susu hewani yang dapat di konsumsi ?
- d) Sebutkan hal apa saja yang harus diperhatikan dalam pengolahan susu ?
- e) Sebutkan 3 olahan pengembangan susu /
- f) Sebutkan bahan tambahan pada olahan keju ?
- g) Sebutkan bahan tambahan pada olahan yogurt ?
- h) Sebutkan kualitas susu yang baik ?

2. Penilaian observasi terhadap diskusi, Tanya jawab, dan percakapan

Nama Peserta Didik	Pernyataan															
	Pengungkapan gagasan yang orisinal				Kebenaran konsep				Ketepatan penggunaan istilah				Kesesuaian materi			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Alvin Achmad																
AnnisaPermatasari																
RiskaFitriani																

Rancaekek, 06 Januari 2022

Mengetahui,
Kepala Sekolah

Guru Mata Pelajaran

Achmad Setiana, S. Sos

Puspa Ayu winarni, S.Par