

INDIKATOR LITERASI DALAM PEMBELAJARAN

Mata Pelajaran : PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN
 Kelas/ Semester : XI / 1
 Materi Pokok : MENGANALISIS KALDU/STOCK (KD.3.1/KD.4.1)
 Nama Guru/ email/HP : TENY SANUSI, S.Pd
 Alokasi Waktu : 7 JAM X @45 menit

NO	DESKRIPSI	ADA	BELUM ADA	CATATAN	
A	Strategi literasi dalam pembelajaran				
	1. Sebelum membaca				
	a.	Mengidentifikasi tujuan membaca	√		
	b.	Membuat prediksi		√	
	2. Ketika membaca				
	a.	Mengidentifikasi informasi yang relevan	√		
	b.	Mengidentifikasi kosakata baru, kata kunci, dan/atau kata sulit dalam teks		√	
	c.	Mengidentifikasi bagian teks yang sulit (jika ada) dan/atau membaca kembali bagian itu		√	
	d.	Memvisualisasi dan/atau <i>think aloud</i> (strategi membunyikan secara lisan apa yang ada di dalam pikiran pada saat berusaha memahami bacaan, memecahkan masalah, atau mencoba menjawab pertanyaan)	√		
	e.	Membuat inferensi (simpulan sementara berdasarkan informasi yang tersirat dalam teks)	√		
	f.	Membuat pertanyaan tentang isi teks dan hal-hal yang terkait dengan topik tersebut (dapat menggunakan sumber di luar teks atau buku pengayaan)		√	
	g.	Membuat keterkaitan antarteks		√	
	3. Setelah membaca				
	a.	Membuat "ringkasan" (meringkas isi, mengidentifikasi gagasan utama, menceritakan kembali, membuat sintesis,	√		

NO	DESKRIPSI	ADA	BELUM ADA	CATATAN
	pesan disampaikan			
	d. Memilih, mengombinasikan, dan/ atau menghasilkan teks multimoda untuk mengomunikasikan konsep tertentu		√	
	e. Mengonfirmasi, merevisi, atau menolak prediksi		√	
B	Penggunaan alat bantu			
	Pengatur grafis atau <i>graphic organizer</i> (berbagai bentuk table atau grafik untuk membantu pemahaman dengan cara mengorganisasikan ide/ pikiran/ gagasan)		√	
	Daftar cek atau <i>check list</i> dsb		√	

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SMK NEGERI 1 PACET
Komp. Keahlian : TATA BOGA
Mata Pelajaran : Pengolahan Dan Penyajian Makanan (Kontinental)
Kompetensi Dasar : KD1 Menganalisis Kaldu (Stock)
Kelas/Semester : XI / 1
Tahun Pelajaran : 2019-2020
Alokasi Waktu : 5 x 45 MENIT (1 x P)

A. Kompetensi Inti *)

<p>1. Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup kerja 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.</p>
<p>2. Melaksanakan tugas spesifik, dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta menyelesaikan masalah sederhana sesuai dengan bidang kerja. Menampilkan kinerja di bawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja. Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung. Menunjukkan keterampilan mempersepsi, kesiapan, meniru, membiasakan gerak mahir, menjadikan gerak alami, dalam ranah konkret terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.</p>

B. Indikator Pencapaian Kompetensi

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)
3.1 Menganalisis kaldu (stock)	3.1.1 Mendeskripsikan kaldu/Stock 3.1.2 Mengidentifikasi macam-macam kaldu/stock dan karakteristiknya 3.1.3 Mengklasifikasikan kaldu/stock 3.1.4 Memilih bahan-bahan untuk membuat kaldu/stock 3.1.5 Memilih peralatan yang digunakan untuk

	<p>makanan berdasarkan SOP dengan bertanggung jawab</p> <p>4.1.3. Mendemonstrasikan Membuat kaldu/stock</p> <p>4.1.4. Menyimpan kaldu/stock dengan baik sesuai SOP</p>
--	--

C. Tujuan Pembelajaran

Melalui diskusi dan menggali informasi, peserta didik dapat:

- a. Mendeskripsikan pengertian, fungsi dan kegunaan kaldu/stock dengan cermat
- b. Mengidentifikasi macam-macam kaldu / stock sesuai jenis, karakteristik, fungsi dan kegunaan dengan bertanggung jawab.
- c. Mengklasifikasikan kaldu/stock sesuai jenis, karakteristik, fungsi dan kegunaannya dengan cermat
- d. Memilih bahan-bahan yang digunakan untuk membuat kaldu/stock dengan cermat
- e. Memilih peralatan yang digunakan untuk membuat kaldu/stock dengan cermat
- f. Membuat perencanaan kebutuhan bahan praktik dan kalkulasi harga bahan untuk membuat kaldu/stock dengan cermat.
- g. Menunjukkan cara membuat kaldu/stock berdasarkan tugas / intruksi sesuai resep standard dan prosedur (SOP) dengan percaya diri
- h. Menyimpan kaldu/stock pada wadah yang sesuai dan tempat yang tepat dengan bertanggung jawab.

D. Materi Pembelajaran

(Rincian dari Materi Pokok Pembelajaran)

- Pengertian dan definisi kaldu/stock
- Klasifikasi kaldu/stock berdasarkan bahan dasarnya
- Bahan-bahan yang digunakan
- Fungsi kaldu/stock pada masakan
- Peralatan yang digunakan untuk membuat kaldu/stock
- Langkah-langkah membuat kaldu putih (White stock) dan coklat (brown stock)
- Cara Menyimpan Kaldu/stock yang benar

E. Model dan Metode Pembelajaran

Pendekatan : Saintifik (Mengamati, Menanya, Mengumpulkan Informasi/ Eksperimen, Mengasosiasi/Menalar, dan Mengkomunikasikan)

Model Pembelajaran : DL : Discovery Learning (BEST : Production Based Education Training)

Metode Pembelajaran : Paparan, Diskusi, Tanya jawab, dan Eksperimen

F. Kegiatan Pembelajaran

No	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
1	<p>KEGIATAN PENDAHULUAN</p> <p>Orientasi, motivasi dan apersepsi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru mempersiapkan kelas agar lebih kondusif dan menyenangkan untuk proses pembelajaran termasuk pada kerapihan dan kebersihan kelas • Guru dan peserta didik mengawali pembelajaran dengan berdo'a dan membacakan ayat alquran (surat pendek) • Appersepsi (merangsang peserta didik untuk mempelajari atau mengetahui tentang kaldu/stock) • Guru menjelaskan tujuan pembelajaran yang harus dicapai peserta didik baik berbentuk kemampuan proses maupun kemampuan produk • Guru menjelaskan manfaat penguasaan kompetensi dasar ini sebagai modal awal untuk menguasai pasangan kompetensi dasar lainnya yang tercakup dalam mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan 	15 Menit
2	<p>KEGIATAN INTI</p> <p>Pemberian rangsangan (Mengamati, menanya)</p> <p>1. Kegiatan Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru memberikan penjelasan tentang pengertian kaldu (stock) melalui infocus dan internet atau gambar • Peserta didik menganalisis kaldu (stock) melalui internet atau gambar dan mengisi lembar pengamatan yang ada pada buku teks <p>2. Kegiatan Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru menugaskan kepada siswa untuk mengidentifikasi macam-macam kaldu (stock) sesuai karakteristik dan fungsinya dengan bertanggung jawab • Peserta didik menanya apa kegunaan kaldu (stock) sesuai jenis,karakteristik dan fungsinya dengan bertanggung jawab • Peserta didik memperhatikan permasalahan yang diberikan guru tentang hal-hal yang dapat mempengaruhi keberhasilan dalam pembuaya dengan santun • Peserta didik bertanya kepada dirinya atau kelompok berkaitan dengan pembuatan kaldu (stock) sesuai dengan kegunaannya yang sebenarnya 	180 Menit

- fungsinya dengan bertanggung jawab
- Hal-hal yang dapat mempengaruhi keberhasilan dalam melakukan pembuatan kaldu (stock) yang sebenarnya.
- Peserta didik berdiskusi setelah mencari informasi / telaah buku untuk menentukan teknik pembuatan kaldu (stock) dengan bertanggung jawab

Pengumpulan data :

Guru mendorong peserta didik mengumpulkan berbagai jenis informasi tentang:

- Bahan-bahan yang digunakan
- Fungsi kaldu/stock pada masakan
- Peralatan yang digunakan untuk membuat kaldu/stock
- Langkah-langkah membuat kaldu putih (White stock) dan coklat (brown stock)
- Cara Menyimpan Kaldu/stock yang benar

Peserta didik secara berkelompok mengumpulkan informasi tentang :

- Bahan-bahan yang digunakan
- Fungsi kaldu/stock pada masakan
- Peralatan yang digunakan untuk membuat kaldu/stock
- Langkah-langkah membuat kaldu putih (White stock) dan coklat (brown stock)
- Cara Menyimpan Kaldu/stock yang benar

4. Kegiatan Mengasosiasikan/Menalar Pembuktian (Verification)

Guru menugaskan peserta didik bersama kelompoknya untuk :

- Menentukan masalah utama dalam memilih bahan-bahan untuk membuat kaldu/stock
- Mengidentifikasi masalah-masalah melalui contoh yang dikemukakan oleh guru mengenai penggunaan peralatan yang digunakan untuk membuat kaldu/stock
- Merumuskan hal-hal yang dapat mempengaruhi keberhasilan dalam pembuatan kaldu/stock dengan santun

Peserta didik secara berkelompok berdiskusi untuk medeskripsikan:

- Jenis-jenis kaldu/stock sesuai kegunaan dan karakteristik dengan bertanggung jawab

	<p>Guru memverifikasi hasil diskusi kelompok peserta didik tentang:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jenis-jenis kaldu/stock sesuai kegunaan dan karakteristik dengan bertanggung jawab • Penggunaan dan fungsi kaldu /stock prosedur pembuatan dengan bertanggungjawab • Hal-hal yang dapat mempengaruhi keberhasilan dalam pemilihan bahan-bahan yang digunakan sesuai dengan SOP <p>5. Kegiatan Mengkomunikasikan Menarik kesimpulan (Generalisasi) Guru menugaskan siswa untuk membuat laporan hasil kerja</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mengolah data dan membuat kesimpulan hasil percobaan dengan memperhatikan hasil informasi yang telah diperoleh secara berkelompok • Guru menugaskan untuk mempresentasikan hasil kegiatan unjuk kerja/ praktek • Peserta didik memaparkan / mempresentasikan hasil pekerjaannya. • Peserta didik memberikan tanggapan terhadap pertanyaan yang muncul pada saat presentasi • Peserta didik lainnya memberikan masukan • Peserta didik memperbaiki hasil kerja sesuai masukan yang relevan • Peserta didik membuat laporan lengkap 	
3	<p>PENUTUP Rangkuman, refleksi, tes, tugas tidak terstruktur dan tindak lanjut</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik menanyakan hal yang masih ragu tentang pembuatan kaldu/stock dan melaksanakan evaluasi • Guru membantu peserta didik untuk menjelaskan hal-hal yang diragukan sehingga informasi menjadi benar dan tidak terjadi kesalahpahaman terhadap materi • Guru memberikan tugas kepada siswa untuk mengidentifikasi jenis-jenis saus dasar (mother sauce) dan turunannya. 	45 Menit

G. Media, Alat/Bahan, dan Sumber Belajar

1. Media : LCD projector, Laptop, Bahan Tayang, Lembar kerja
2. Alat / Bahan : Peralatan Pengolahan Makanan dan Pesawat Memasak
3. Sumber Belajar : LK Pengolahan dan Penyajian Makanan (Kontinental) Restoran Jilid 3, Prihastuti Ekawatiningsih, Direktorat Pembinaan SMK Jakarta 2008, Dasar Kompetensi

Diverifikasi Oleh :
Waka Kurikulum

Cianjur,.....2018
Guru Mata Pelajaran

Budi Yuliana Rahayu, S.Pd
NIP. 198208102014091001

Teny Sanusi, S.Pd
NIP. 197111032007012005

Mengetahui :
Kepala SMK NEGERI 1 PACET

Dra, Ida Yuniati Surtika, MM
NIP. 196506301992032001

Pedoman Penilaian : Nilai akhir yang diperoleh untuk ranah sikap diambil dari nilai modulus (nilai yang terbanyak muncul)

Kategori nilai sikap:

Skor 1 (K) : jika 1 indikator terlihat (1)

Skor 2 (C) : jika 2 indikator terlihat (2)

Skor 3 (B) : jika 3 indikator terlihat (3)

Skor 4 (SB) : jika 4 indikator terlihat (4)

Indikator Penilaian sikap

Disiplin	Jujur	Santun	Tanggung Jawab	Peduli	Pro aktif
a. Tertib mengikuti instruksi b. Mengerjakan tugas tepat waktu c. Tidak melakukan kegiatan d. Tidak membuat kondisi kelas menjadi tidak kondusif	a. Menyampaikan sesuatu berdasarkan keadaan yang sebenarnya b. Tidak menutupi kesalahan yang terjadi c. Tidak menyontek atau melihat data/ pekerjaan orang lain d. Mencantumkan sumber belajar dari yang diketipp/ dipelajari	a. Berinteraksi dengan teman secara ramah b. Berkomunikasi dengan bahasa yang tidak menyinggung perasaan c. Menggunakan bahasa tubuh yang bersahabat d. Berperilaku sopan	a. Pelaksanaan tugas piket secara teratur b. Peran serta aktif dalam kegiatan diskusi kelompok c. Mengajukan usul pemecahan masalah d. Mengerjakan tugas sesuai yang ditugaskan	a. Membantu untuk menciptakan lingkungan pendidikan b. Tampilan minat yang tulus dalam, memahami dan menghormati sesama c. Menanggapi positif terhadap kemampuan yang berbeda beda d. Mengakui upaya dan prestasi sesama	a. Memilih sikap tanggung jawab atas sikap dan perilakunya b. Memusatkan energy dan berfokus dan bekerja pada lingkaran berpengaruh (inisiaif) c. Menggunakan pendekatan dari dalam ke – luar (in side out approach) d. Mendahulukan prinsip atau values di atas suasana hati, kondisi atau tekanan social (positip)

2. Penilaian Pengetahuan

Teknik Penilaian : Tes Tertulis

Bentuk Instrumen : Jawaban Singkat

Kompetensi Dasar	Indikator (IPK)	Materi	Indikator Soal	Bentuk tes	Butir Soal
3.1 Menganalisis kaldu/stock	<ul style="list-style-type: none"> Menjelaskan pengertian/ definisi kaldu/Stock Mengidentifikasi 	<ul style="list-style-type: none"> Pengertian dan definisi kaldu/stock Klasifikasi kaldu/stock berdasarkan 	<ul style="list-style-type: none"> Peserta didik dapat mendeskripsikan kaldu/stock dengan tepat 	Uraian	1.

	nya <ul style="list-style-type: none"> • Mengklasifikasi kaldu/stock • Memilih bahan-bahan untuk membuat kaldu/stock • Memilih peralatan yang digunakan untuk membuat kaldu/stock 	digunakan <ul style="list-style-type: none"> • Fungsi kaldu/stock pada masakan • Peralatan yang digunakan untuk membuat kaldu/stock 	kaldu/stock dengan benar <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik dapat membedakan jenis-jenis kaldu/stock • Peserta didik dapat memilih bahan-bahan untuk membuat kaldu/stock • Peserta didik dapat memilih peralatan yang digunakan dengan tepat dengan tepat dan benar 		
--	--	---	--	--	--

Penilaian Keterampilan

Teknik Penilaian : Unjuk Kerja

Bentuk Instrumen : Rubrik / Daftar skala 1-4

Kompetensi Dasar	IPK	Indikator Soal	Soal
4.1. Menunjukkan pemuatan kaldu/stock	<ul style="list-style-type: none"> • Merencanakan kegiatan praktik pembuatan kaldu/stock • Mendemonstrasikan Membuat kaldu/stock • Menyimpan kaldu/stock dengan baik sesuai SOP 	<ul style="list-style-type: none"> • Melalui kegiatan praktek peserta didik dapat menunjukkan teknik pengolahan kaldu/stock secara mandiri, tepat dan benar sesuai criteria dan fungsinya 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lakukan peraktek membuat kaldu/stock berdasarkan intruksi dan prosedur pembuatan kaldu/stock yang tersedia (job sheet) ▪ Buatlah laporan hasil kerja dari kegiatan membuat kaldu/stock dengan sistematis

(Nilai tertinggi yang dicapai)

No	Nama siswa / Kelompok	Memilih Peralatan				Persiapan Bahan				Melaksanakan proses observasi				Membuat laporan			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1																	
2																	
3																	
4																	
5																	
6																	
7																	

Keterangan

4. = Jika empat indicator dilakukan

3. = Jika Tiga indicator dilakukan

2. = Jika Dua indicator dilakukan

1. = Jika Satu indicator dilakukan

RUBRIK PENILAIAN KETERAMPILAN

a. LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

Mata Pelajaran : PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN
 Kelas/Semester : XI / 1
 Tahun Pelajaran : 2019/2020
 Waktu Pengamatan :

NO	NAMA SISWA	Komponen/Sub komponen yang dinilai						Jumlah Total	NILAI AKHIR
		Persiapan alat	Persiapan bahan	Proses	Hasil	Sikap kerja	Waktu		
1									
2									
3									
4									
5									
	Dst								

Catatan : Nilai untuk penilaian praktik diambil dari nilai rata2.

1. Remedial

Kegiatan remedial diberikan kepada peserta yang belum menguasai materi pembelajaran dan belum mencapai kompetensi yang ditentukan. Bentuk yang dilakukan antara lain peserta didik secara terencana mempelajari materi pembelajaran yang belum dikuasai atau mengisi job sheet/Lembar kerja yang diberikan guru untuk dikerjakan dan di praktikan secara individu

2. Pengayaan

Kegiatan pengayaan merupakan kegiatan pembelajaran yang diberikan kepada peserta didik yang telah menguasai materi pembelajaran, yaitu materi pada KD