

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

I. IDENTITAS

Satuan Pendidikan : SMKN 2 Bukittinggi
Mata Pelajaran : Produk Pastry dan Bakery
Kelas/Semester : XII/6
Materi Pokok : Kue dari Adonan Lembaran (*Puff Pastry*)
Alokasi Waktu : 2 x 8 x 45 (JP)
Tahun Pelajaran : 2020/2021

II. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah melaksanakan pembelajaran melalui model pembelajaran **Project Based Learning** Peserta didik dapat Menjelaskan pengertian dan Kue dari Adonan Lembaran, Mengklasifikasikan jenis-jenis Kue dari Adonan Lembaran, dan Mengolah Kue dari Adonan Lembaran berdasarkan fungsi dan jenisnya serta memiliki sikap rasa ingin tahu, jujur, bertanggung jawab, kerjasama dan komunikatif.

III. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pertemuan-1

Pendahuluan :

Guru memeriksa kondisi kelas dan peserta didik, kemudian mengajak peserta didik berdoa' sebelum memulai pelajaran. Guru memberikan motivasi dengan secara kontekstual tentang manfaat dan aplikasi materi ajar dalam kehidupan nyata. Guru mengajukan pertanyaan yang mengaitkan pengetahuan sebelumnya dengan materi yang akan dipelajari, menjelaskan tujuan pembelajaran dan cakupan materi serta uraian kegiatan pembelajaran.

Inti :

Guru menayangkan video tentang macam-macam Kue dari Adonan Lembaran. siswa memperhatikan. Kemudian siswa merumuskan pertanyaan tentang pengertian pengertian, fungsi dan jenis-jenis Kue dari Adonan Lembaran.

Selanjutnya, setiap siswa mencari informasi tentang pengertian, fungsi dan jenis-jenis Kue dari Adonan Lembaran melalui buku pegangan siswa. Setelah itu siswa berdiskusi dalam kelompok untuk membahas tentang pengertian, fungsi dan jenis-jenis Kue dari Adonan Lembaran dan kelompok mempresentasikan hasil kerja kelompok masing-masing.

Penutup :

Guru memberikan umpan balik terhadap proses dan hasil pembelajaran, menjelaskan kegiatan tindak lanjut serta menginformasikan rencana kegiatan pembelajaran untuk pertemuan berikutnya.

Pertemuan-2 :

Pendahuluan :

Guru memeriksa kondisi kelas dan peserta didik, kemudian mengajak peserta didik berdoa' sebelum memulai pelajaran. Guru memberikan motivasi dengan secara kontekstual tentang manfaat dan aplikasi materi ajar dalam kehidupan nyata. Guru mengajukan pertanyaan yang mengaitkan pengetahuan sebelumnya dengan materi yang akan dipelajari, menjelaskan tujuan pembelajaran dan cakupan materi serta uraian kegiatan pembelajaran.

Inti :

Guru menayangkan video tentang macam-macam Kue dari Adonan Lembaran. siswa memperhatikan. Kemudian siswa merumuskan pertanyaan tentang pengertian pengertian, fungsi dan jenis-jenis Kue dari Adonan Lembaran.

Selanjutnya, setiap siswa mencari informasi tentang pengertian, fungsi dan jenis-jenis Kue dari Adonan Lembaran melalui buku pegangan siswa. Setelah itu siswa berdiskusi dalam kelompok untuk membahas tentang pengertian, fungsi dan jenis-jenis Kue dari Adonan Lembaran dan kelompok mempresentasikan hasil kerja kelompok masing-masing.

Penutup:

Guru memberikan umpan balik terhadap proses dan hasil pembelajaran, menjelaskan kegiatan tindak lanjut serta menginformasikan rencana kegiatan pembelajaran untuk pertemuan berikutnya

IV. PENILAIAN

Ranah	Teknik	Bentuk	SKM	Ket
Sikap	Observasi	Jurnal	B	
Pengetahuan	Tertulis	Pilihan ganda dan essay	80	
Keterampilan	Proyek	Penugasan	80	

Bukittinggi, Juni 2020

Mengetahui :
Kepala SMKN2 BUKITTINGGI,

Guru Mata Pelajaran,

Dra. Meri Desna, M.Pd
NIP. 19680326 199403 2 005

Dewi Umiati, M.Pd

LAMPIRAN

INSTRUMEN PENILAIAN

MATA PELAJARAN : PRODUK BAKERY DAN PASTRY
KELAS / SEMESTER : XII / 5
SEKOLAH : SMKN 2 BUKITTINGGI
MATERI POKOK : KUE DARI ADONAN LEMBARAN (PUFF PASTRY)

A. Kompetensi Dasar dan Indikator

- 3.10. Menganalisis kue dari adonan lembaran (*Puff Pastry*)
- 3.10.1. Menjelaskan kue dari adonan lembaran (*Puff Pastry*)
 - 3.10.2. Menentukan alat yang digunakan pembuatan kue dari adonan lembaran (*Puff Pastry*)
 - 3.10.3. Menghitung bahan yang digunakan untuk pembuatan kue dari adonan lembaran (*Puff Pastry*)
 - 3.10.4. Menentukan prosedur pembuatan kue dari adonan lembaran (*Puff Pastry*)
 - 3.10.5. Menentukan kriteria hasil kue dari adonan lembaran (*Puff Pastry*)
 - 3.10.6. Menganalisis masalah pada pembuatan kue dari adonan lembaran (*Puff Pastry*)
- 4.10. Membuat kue dari adonan lembaran (*Puff Pastry*)
- 4.10.1. Menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan kue dari adonan lembaran (*Puff Pastry*)
 - 4.10.2. Menyiapkan bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan kue dari adonan lembaran (*Puff Pastry*)
 - 4.10.3. Membuat kue dari adonan lembaran (*Puff Pastry*) sesuai dengan prosedur, kriteria hasil, keselamatan kerja, hygiene makanan

B. Prosedur Penilaian

Penilaian Proses dan Hasil Belajar

No	Aspek Yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian	Instrumen Penilaian
1	Sikap a. Terlibat aktif dalam pembelajaran	1. Observasi (Pengamatan aktivitas di kelas dan kelompok) :	Selama pembelajaran berlangsung dan saat diskusi di	1. Lembar Observasi 2. Penilaian diri

	<p>b. Bekerja sama dalam kegiatan diskusi kelompok tentang materi adonan lembaran</p> <p>c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.</p>	<p>✓ Kegiatan Diskusi</p> <p>✓ Kegiatan Persentasi</p>	kelas	
2	<p>Pengetahuan</p> <p>a. Menjelaskan kembali materi konsep pengertian, fungsi dan jenis-jenis adonan lembaran (<i>puff pastry</i>) dilihat dari jenis dan fungsinya.</p>	<p>2. Kemampuan peserta didik dalam menjelaskan materi yang dikuasainya di depan kelas kuis dan tes :</p> <p>✓ Tes tertulis</p> <p>✓ Non tes (penugasan)</p>	Pada saat pendalaman materi dan diskusi.	<p>1. Soal tertulis pilihan ganda</p> <p>2. Lembar penilaian.</p> <p>3. Lembar tugas</p> <p>4. Lembar penilaian tugas</p>
3	<p>Keterampilan</p> <p>a. Terampil dalam melakukan pengelompokan adonan lembaran (<i>puff pastry</i>) berdasarkan n fungsi dan jenisnya.</p>	<p>Kemampuan peserta didik dalam melakukan pengelompokan adonan lembaran (<i>puff pastry</i>) berdasarkan fungsi dan jenisnya,</p>	Pada kegiatan praktek service serta peserta didik mempersentasikan perencanaan pengelompokan pembuatan adonan lembaran (<i>puff pastry</i>)	<p>1. Rubrik Penilaian.</p> <p>2. Lembar penilaian unjuk kerja.</p>

1. Penilaian Ranah Sikap

Instrumen dan Rubrik Penilaian Sikap (Sosial)

NO	NAMA SISWA	SIKAP YANG DIAMATI															
		Ingin Tahu				Jujur				Tanggung Jawab				Santun			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1																	
2																	
3																	

Keterangan:

4=jika empat indikator terlihat.

3=jika tiga indikator terlihat.

2=jika dua indikator terlihat

1=jika satu indikator terlihat

Indikator Penilaian Sikap:

NO	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN
1.	Tanggung Jawab	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pelaksanaan tugas secara teratur 2. Peran serta aktif dalam kegiatan diskusi kelompok 3. Mengajukan usul pemecahan masalah 4. Mengerjakan tugas sesuai yang ditugaskan
2.	Jujur	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tidak mencontek dalam mengerjakan tugas atau ujian 2. Tidak melakukan plagiat (mengambil/menyalin karya orang lain tanpa menyebutkan sumber) dalam mengerjakan setiap tugas 3. Mengungkapkan perasaan terhadap sesuatu dengan apa adanya 4. Melaporkan data atau informasi dengan apa adanya
3.	Ingin Tahu	<ol style="list-style-type: none"> 1. Antusias mencari jawaban. 2. Perhatian pada obyek yang diamati. 3. Antusias pada proses Sains. 4. Menanyakan setiap langkah kegiatan
4	Santun	<ol style="list-style-type: none"> 1. Berinteraksi dengan teman secara ramah 2. Berkomunikasi dengan bahasa yang tidak menyinggung perasaan 3. Menggunakan bahasa tubuh yang bersahabat 4. Berperilaku sopan

2. Penilaian Pengetahuan

Mata Pelajaran : **Produk Pastry dan Bakery**

KD 3.10

: Menganalisis kue dari adonan lembaran (*Puff Pastry*)

Kompetensi Dasar	Indikator soal	Materi	Jenis Soal	Soal
Menganalisis kue dari adonan lembaran (<i>puff pastry</i>)	• Menjelaskan pengertian adonan Lembaran (<i>puff pastry</i>)	• Pengertian adonan lembaran (<i>puff pastry</i>)	Objektif	Soal no 1, 5
	• Menguraikan jenis-jenis adonan lembaran (<i>puff pastry</i>)	• Fungsi adonan lembaran (<i>puff pastry</i>)	Objektif	Soal no 7
	• Mengidentifikasi asi adonan lembaran berdasarkan bentuk dan jenisnya (<i>puff pastry</i>)	• Adonan lembaran berdasarkan bentuk dan jenis (<i>puff pastry</i>)	Objektif	Soal no 2,3,4,6,8,9, 10

a. Rubrik nilai pengetahuan PRODUK PASTRY DAN BAKERY

No	Nama Siswa/Kelompok	Skor setiap nomor soal				Nilai
		No. 1	No. 2	No. 3	No. 4	
1						
2						
3						

Indikator penilaian pengetahuan

Soal no 1 :

- a) Jika menjawab melebihi dari teori yang ada skor 4
- b) Jika menjawab sama dengan teori yang ada skor 3
- c) Jika menjawab hampir sama dari teori yang ada skor 2
- d) Jika menjawab kurang dari teori yang ada skor 1

Soal no 2

- a) Jika menjawab 7-8 karakteristik pramusaji dengan benar skor 4
- b) Jika menjawab 5-6 karakteristik pramusaji dengan benar skor 3
- c) Jika menjawab 3-4 karakteristik pramusaji dengan benar skor 2
- d) Jika menjawab 1-2 karakteristik pramusaji dengan benar skor 1

Soal no 3

- a) Jika menjawab 2 persyaratan pramusaji beserta penjelasannya dengan benar skor 4
- b) Jika menjawab 2 persyaratan pramusaji beserta penjelasannya kurang benar skor 3
- c) Jika menjawab 2 persyaratan pramusaji tanpa penjelasannya skor 2
- d) Jika menjawab 1 persyaratan pramusaji tanpa penjelasannya skor 1

Soal no 4

- a) Jika dapat menganalisa 3 tahapan kerja pramusaji dengan benar skor 4
- b) Jika menjawab 3 tahapan kerja pramusaji dengan kurang benar skor 3
- c) Jika menjawab 2 tahapan kerja pramusaji dengan benar skor 2
- d) Jika menjawab 1 tahapan kerja pramusaji dengan benar skor 1

Rumus pengolahan Nilai adalah $Nilai = \frac{Jumlah\ skor\ yang\ diperoleh}{jumlah\ skor\ maksimal} \times 4 = \underline{\hspace{2cm}}$

Jumlah skor maksimal adalah : 28

INTRUMEN PENILAIAN

1. Jenis puff pastry dough , jika perbandingan tepung dengan lemak yang digunakan sama disebut . . .
 - a. Sama
 - b. Full
 - c. Half
 - d. 3/4 (Triquarted)
 - e. Paruh
2. Pada pembuatan adonan puff pastry untuk 2 kali melipat single akan mendapatkan lapisan sebanyak
 - a. 3
 - b. 6
 - c. 9
 - d. 12
 - e. 15
3. Fungsi air jeruk nipis pada pembuatan adonan puff pastry adalah
 - a. Memberi rasa dan warna
 - b. Membentuk lapisan
 - c. menambah pembentukan gluten
 - d. Mencegah penyusutan ketika dibentuk

- e. Mencegah penyusutan ketika dioven
- 4. Peralatan yang tepat untuk memotong adonan puff pastry adalah
 - a. Vegetable knife
 - b. Bread knife
 - c. Pastry cutter
 - d. Ring cutter
 - e. Pastry cutter wheel
- 5. Bahan yang berfungsi untuk membentuk lapisan - lapisan pada adonan puff pastry adalah
 - a. Hard flour
 - b. Korsvet
 - c. Butter
 - d. Jeruk nipis
 - e. telur
- 6. Macam-macam roti yang mengembang melalui proses pengovenan adalah
 - a. Bakery
 - b. Pastry
 - c. Kudapan
 - d. Makanan Kecil
 - e. Oleh-oleh
- 7. Salah satu contoh dari kue Bakery adalah
 - a. Bakpao
 - b. Bolang baling
 - c. Roti sobek
 - d. Donat
 - e. Nagasari
- 8. Bahan dasar pembuatan Bakery yang tidak terdapat pada Pastry adalah
 - a. Gula
 - b. Ragi
 - c. Lemak
 - d. Garam
 - e. Tepung
- 9. Macam-macam makanan kecil hasil dari proses pengovenan dinamakan
 - a. Pastry
 - b. Bakery
 - c. Makanan kecil
 - d. Kudapan
 - e. Oleh-oleh
- 10. Dalam pembuatan puff pastry, bahan pelapis yang digunakan disebut dengan ...
 - a. Korsvet
 - b. Margarin
 - c. Mentega
 - d. Whip cream
 - e. Kuning telur

PENUGASAN

Lengkapilah table klasifikasi adonan lembaran yang akan di olah!

No	Jenis adonan Lembaran	Klasifikasi
1		
2		
3		
4		
5		

Lembar Penilaian Penugasan Individu.

Hari / Tanggal :
Mata Pelajaran : Produk Pastry dan Bakery
Materi : Adonan Lembaran (*puff pastry*)
Pertemuan : Pertama (I)
Nama Siswa :
Kelas : XII Jasa Boga

Form Penilaian

No	Nama Siswa	Penilaian		
		Persiapan	Pelaksanaan	Hasil penugasan
1				
2				
dst				

Kriteria Penilaian :**1. Persiapan :**

- Skor 4 jika siswa menyiapkan semua
- Skor 3 Jika siswa menyiapkan 8 contoh
- Skor 2 jika siswa menyiapkan kurang dari 6 contoh
- Skor 1 Jika siswa menyiapkan dibawah 6 contoh

2. Pelaksanaan

- Siswa sangat serius dalam mengerjakan tugas
- Siswa serius dalam mengerjakan tugas
- Siswa cukup serius dalam mengerjakan tugas
- Siswa tidak serius dalam mengerjakan tugas

3. Hasil

- Hasil kerja siswa sangat benar dan sangat memuaskan.
- Hasil kerja siswa benar dan memuaskan
- Hasil kerja siswa cukup memuaskan
- Hasil kerja siswa tidak memuaskan

a. Lembar Observasi

Mata pelajaran : Produk Pastry dan Bakery

Kelas / program : XII / Tata boga (kuliner)

Kompetensi : Adonan Lembaran (*puff pastry*)

No	Nama Peserta didik	Observasi			Jumlah skor	nilai	Kode nilai
		aktivitas	Diskusi	kerjasama			

Rubrik lembar pengamatan observasi dapat disusun sebagai berikut :

Kriteria	Skor	Indikator
Sangat baik (SB)	4	Selalu aktif dalam kegiatan pembelajaran dan diskusi, dapat bekerja sama dengan teman sekelompok
Baik (B)	3	Sering aktif dalam kegiatan pembelajaran dan diskusi , dapat bekerja sama dengan teman sekelompok

Cukup (C)	2	Kadang-kadang aktif dalam kegiatan pembelajaran dan diskusi, dapat bekerja sama dengan teman sekelompok
Kurang (K)	1	Tidak pernah aktif dalam kegiatan pembelajaran dan diskusi, dapat bekerja sama dengan teman sekelompok.

Keterangan :

1. skor maksimal = jumlah sikap yang dinilai X jumlah kriteria
2. skor sikap = jumlah skor . jumlah sikap yang dinilai
skor sikap ditulis dengan dua desimal. Rentang skor sikap : 1,00-4,00
3. kode nilai / predikat:
3.25 – 4.00 = SB (Sangat Baik)
1.50 – 3.24 = B (Baik)
1.75 – 2.49 = C (Cukup)
1.00 – 1.74 = K (Kurang)

b. Lembar Persentasi

Mata pelajaran : Produk Pastry dan Bakery

Kelas / program : XII / Tata Boga (Kuliner)

Kompetensi : Adonan Lembaran (*Puff Pastry*)

No	Nama Peserta didik	Kinerja presentasi			Jumlah skor	nilai	Kode nilai
		Presentasi	Visual	Isi			

Rubrik lembar kinerja presentasi dapat disusun sebagai berikut

Keterangan :

1. Skor maksimal = jumlah sikap yang dinilai x jumlah kriteria
2. Skor sikap = jumlah skor : jumlah sikap yang dinilai
Skor sikap ditulis dengan dua desimal. Rentang skor sikap : 1.00-4.00
3. Kode nilai / predikat :
3.25 – 4.00 = SB (Sangat Baik)
1.50 – 3.24 = B (Baik)
1.75 – 2.49 = C (Cukup)
1.00 – 1.74 = K (Kurang)

3. Penilaian Keterampilan

Instrumen Penilaian keterampilan

Mata Pelajaran: **PRODUK PASTRY DAN BAKERY**

KD 4.10 Membuat kue dari adonan lembaran (*Puff Pastry*)

Lampiran : **LEMBARAN PENGAMATAN PENILAIAN KETERAMPILAN**
Mata Pelajaran : **Produk Pastry dan Bakery**
Kelas /program : **XII / TATA BOGA (Kuliner)**
Semester : **Enam**
Tahun ajaran : **2020 - 2021**
Waktu pengamatan : **8 x 45 menit**

a. Kisi-Kisi dan Soal Keterampilan

Kisi-Kisi dan Soal Keterampilan

Mata Pelajaran : **PRODUK BAKERY DAN PASTRY**

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
4.10 Membuat kue dari adonan lembaran (<i>Puff Pastry</i>)	1. Melakukan praktek pengolahan kue dari adonan lembaran berdasarkan jenis dan fungsinya.	1. Siswa dapat melakukan praktek pengolahan kue berdasarkan fungsi dan jenis	Penilaian praktek	Anda diminta untuk mempraktekkan pengelompokkan perabot berdasarkan jenis dan fungsinya.

b. Instrumen dan rubric Penilaian Praktek

LEMBAR PENILAIAN PRAKTEK

Mata Pelajaran : **Produk Pastry dan Bakery**
Kelas/Semester : **XII/ 6**
Tahun Pelajaran : **2020/2021**
Topik : **Adonan Lembaran (*puff pastry*)**
Waktu Praktek :

NO	NAMA PESERTA DIDIK	Komponen/Sub komponen yang dinilai						NILAI AKHIR
		Persiapan	Persiapan bahan	Proses	Hasil	Sikap kerja	Waktu	
1								
2								
3								
n								

**PENILAIAN UNJUK KERJA
LEMBARAN PENILAIAN KINERJA (PRAKTEK)**

Nama siswa : -----
 Kelas : -----
 Semester : -----

No	Komponen/Sub komponen Penilaian	Pencapaian Kompetensi			
		Tidak	Ya		
			7,0-7,9	8,0-8,9	9,0-10
1	2	3	4	5	6
I	Persiapan Kerja				
	1.1.1 Persiapan pengolahan dengan tepat				
	1.1.2 Uniform Kerja				
	Skor Komponen :				
II	Proses (Sistematika & Cara Kerja)				
	2.1. memilih bahan				
	2.2 Memilih peralatan				
	2.3 Mengolah				
III	3.1. HASIL				
	3.1.1 Mengelompokkan adonan lembaran (<i>puff pastry</i>) berdasarkan jenis dan fungsinya dengan tepat				

Bukittinggi, Juni 2020
Guru Mata Pelajaran

Dewi Umiati, M.Pd