

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Nama Sekolah	:	SMK NEGERI 1 KUDUS
Kompetensi Keahlian	:	Tata Boga
Mata Pelajaran	:	Produk Cake dan Kue Indonesia
Kelas / Semester	:	XII / Gasal
Pertemuan Ke-	:	1 (1 kali pertemuan)
Alokasi Waktu	:	60 menit
Kompetensi Dasar	:	Menganalisis Jenis Kue Indonesia

A. Tujuan Pembelajaran

Melalui kegiatan mengamati, mencari informasi dan diskusi peserta didik dapat :

- 3.9 Menerapkan bahan pengisi kue
- 3.11 Menganalisis bahan penghias kue
- 3.12 Menganalisis ornament kue
- 3.13 Menerapkan plain cake
- 3.14 Menganalisis gateaux, torten
- 3.15 Menganalisis cake ulang tahun
- 3.16 Mengevaluasi cake perkawinan
- 3.17 Mengevaluasi special cake
- 3.18 Mengevaluasi fusion cake

B. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan Pendahuluan (10 menit)

- a. Guru melakukan pembukaan dengan salam, menanyakan kabar peserta didik dan memeriksa kehadiran peserta didik dengan mengirimkan ekspresi yang menggambarkan perasaannya saat ini di Google meet.
- b. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran dan kegiatan yang akan dilakukan pada pertemuan ini.
- c. Guru menanyakan materi yang ada kaitannya dengan Produk Cake dan Kue Indonesia.

Kegiatan Inti (40 menit)

- 1. Peserta didik diberi motivasi untuk memusatkan perhatian pada video conference / google meet
- 2. Menayangkan gambar tentang macam-macam cake
- 3. Peserta didik dibagi menjadi 4 kelompok
- 4. Peserta didik merumuskan pertanyaan-pertanyaan yang berkaitan dengan video yang telah di share di google Classroom sebelum pembelajaran daring dimulai (1 minggu sebelumnya)
- 5. Guru memberikan pertanyaan secara acak kepada peserta didik berkaitan dengan materi Menerapkan bahan pengisi kue (peserta didik sudah diminta mengumpulkan data dari berbagai sumber, seperti buku, internet (Literasi) di google classroom)
- 6. Peserta didik menuliskan hasil pengumpulan informasi pada buku catatan.

Penutup (10 menit)

- a. Peserta didik membuat resume bahan pengisi kue dengan bimbingan guru tentang materi yang dipelajari
- b. Guru memberikan evaluasi dengan memberikan soal individu kepada peserta didik melalui google form
- c. Guru melakukan refleksi terhadap kegiatan yang telah dilaksanakan
- d. Guru menyampaikan materi pelajaran pada pertemuan berikutnya yaitu tentang Menerapkan bahan pengisi kue.

C. Penilaian

- 1. Penilaian Pengetahuan : Tes Tertulis dengan menggunakan google form
- 2. Penilaian Keterampilan : Kinerja diskusi (siswa diminta untuk membuat rekaman ketika melakukan diskusi online)
- 3. Penilaian Sikap : Observasi pada saat forum diskusi diadakan (google meet)

Mengetahui
Kepala SMK Negeri I Kudus

Drs. Saiful Hadi, M. Pd
NIP. 19610807 198803 1 005

Kudus, Juli 2020

Guru Mata Pelajaran

Joni Kurniawan, S. Pd
NIP.

Lampiran 1**Kisi-kisi penilaian pengetahuan****KISI-KISI DAN SOAL**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 1 Kudus
 Kompetensi Keahlian : Tata Boga
 Kelas : XII Tata Boga
 Mata Pelajaran : Produk Cake dan Kue Indonesia
 Kompetensi Dasar : Menerapkan bahan pengisi kue

Kompetensi Dasar	IPK	Materi	Indikator Soal	Bentuk Soal	No Soal
3.8 Menghitung Harga Pokok Produksi	3.9 Menerapkan bahan pengisi kue	1. Peserta didik diminta mengamati dan menyebutkan bahan pengisi kue	1. Peserta didik dapat Menerapkan bahan pengisi kue	Essay	1
	3.10 Menganalisis hasil bahan penutup kue	2. Peserta didik diminta mengidentifikasi dan menyebutkan bahan penutup kue	2. Peserta didik dapat Membuat bahan pengisi kue		2
	3.11 Menganalisis bahan penghias kue	3. Peserta didik diminta Menjelaskan pembuatan bahan pengisi dan penutup kue	3. Peserta didik dapat Membuat bahan penutup kue	3	
	3.12 Menganalisis ornament kue		4. Peserta didik dapat menjelaskan pengertian biaya		
	3.13 Menerapkan plain cake				
	3.14 Menganalisis gateaux, torten	4. Peserta didik diminta Menerapkan cara atau Teknik menutup kue		4	
	3.15 Menganalisis cake ulang tahun				
	3.16 Mengevaluasi cake perkawinan				
	3.17 Mengevaluasi special cake			5	
3.18 Mengevaluasi fusion cake					

1. Jelaskan yang dimaksud glazes !
2. Sebutkan alat yang digunakan dalam membuat hiasan kue menggunakan buttercream !
3. Jelaskan tentang marzipan !
4. Bagaimana cara menutup kue dengan buttercream siram ? jelaskan !
5. Sebutkan dan jelaskan 3 macam glazes.

KUNCI JAWABAN

1. Glazes adalah penutup kue dengan bahan dasar tepung gula, air dan putih telur, icing dan glazes juga bisa di beri warna sesuai keinginan dan kebutuhan.
2. Spatula, kantong dekorasi, dan aneka spuit.
3. Sejenis permen yang populer di Eropa yang dibuat dari gula dan badam yang dihaluskan. Permen ini dikenal karena rasanya yang karakteristik yang berasal dari badam pahit.
4. cara menutup kue dengan buttercream siram :
 - a. Siapkan buttercream dalam wadah yang tahan air panas,
 - b. Siapkan panci atau wadah lain yang lebih besar dari wadah buttercream
 - c. Letakan wadah buttercream diatas air panas, lalu aduk perlahan hingga bagian pinggir buttercream mulai mencair, angkat sebentar aduk-aduk hingga rata. Bila masih kurang cair tim lagi seperti cara pertama, aduk rata lagi. Lakukan seterusnya sehingga mendapatkan buttercream yang encernya sedang dan bias disiramkan. Tetapi jangan sampai buttercream terlalu cair dan mnjadi minyak.
 - d. Siramkan buttercream pada cake yang sudah disiapkan diatas rak kawat yang diletakan diatas nampan, siram dari bagian tengah cake terus memutar hingga seuruh cake tertutup buttercream.
 - e. Ketuk-ketuk cake untuk meratakan buttercream, lalu diamkan hingga buttercream membeku.
5. water glaze, fruit glaze dan chocolate glaze

Penskoran

NORMA PENILAIAN :

1. Nilai 4 : jika sesuai kunci jawaban dan ada pengembangan jawaban.
2. Nilai 3 : jika jawaban sesuai kunci jawaban.
3. Nilai 2 : jika jawaban kurang sesuai dengan kunci jawaban.
4. Nilai 1 : jika jawaban tidak sesuai dengan kunci jawaban.

IPK	No Soal	Skor Penilaian	Skor maksimal	Nilai
1	1	4	Nilai Perolehan KD Pengetahuan : $\frac{\text{Skor Perolehan}}{\text{SKor Maksimal}} \times 100$
2	2	4	
3	3	4	
4	4	4	
5	5	4	
			
Jumlah			20	

Lampiran 2

Kisi-kisi penilaian ketrampilan

Psikomotor

1. Teknik Penilaian : Penilaian kinerja pada saat presentasi
2. Bentuk instrument : Observasi
3. Kisi-kisi

Lembar Observasi Kinerja Presentasi
LEMBAR OBSERVASI KINERJA PRESENTASI

Mata pelajaran : Produk Cake dan Kue Indonesia

Kelas/semester : XII / 1

No	Nama siswa	Aspek Penilaian												Rerata Nilai
		Komunikatif				Kerjasama				Penguasaan Materi				
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
1.														
2.														
3.														

Keterangan:

- Skor 4 (86-100) : Baik Sekali
- Skor 3 (71-85) : Baik
- Skor 2 (56-70) : Cukup
- Skor 1 (kurang dari 55) : kurang

Nilai : $\frac{\text{Jumlah skor}}{\text{Skor maksimal}} \times 100$

Lampiran 3
Kisi-kisi penilaian sikap

Sikap (Sosial)

- a. Teknik : Observasi
- b. Bentuk Instrumen : Check List
- c. Kisi-kisi:

No.	Aspek Pengamatan	Butir Instrumen
1.	Motivasi	1
2.	Rasa Ingin Tahu	2
3.	Tanggung Jawab	3
4.	Jujur	4
5.	Peduli	5
6.	Kerjasama	6
7.	Santun	7
8.	Percaya Diri	8
9.	Disiplin	9

(penilaian sikap sosial)

NO	NAMA SISWA	SIKAP								
		Moti vasi	Rasa ingin tahu	Tanggung jawab	Jujur	Peduli	Kerja sama	San tun	Percaya diri	Disiplin
1										
2										
3										

Diisi dengan skor 1 – 4

1 = Kurang

2 = Cukup

3 = Baik

4 = Sangat Baik

Nilai : $\frac{\text{Jumlah skor}}{\text{Skor maksimal}} \times 100$