



**DINAS PENDIDIKAN PROVINSI JAWA TIMUR**  
**SMK N 2 TUBAN**  
JL. PROF. M YAMIN SH, 106 TUBAN  
TELP. 0356 321 255 FAX. 0356 311 862 Kode Pos: 62317  
Email: [smk2tbn@yahoo.com](mailto:smk2tbn@yahoo.com) Website: [www.smkn2tuban.sch.id](http://www.smkn2tuban.sch.id)



Nama Pembuat Rencana Pembelajaran : Idha Karyati  
Surel Pembuat Rencana Pembelajaran : 201511374012@guruku.id

### **Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)**

Nama Sekolah : SMK NEGERI 2 TUBAN  
Mata Pelajaran : PRODUK *PASTRY* DAN *BAKERY*  
Kelas/Semester : XII / Ganjil  
Tahun Pelajaran : 2021/2022  
Materi Pokok : 3.8 Mengevaluasi *Cookies*  
4.8 Memodifikasi pembuatan *Cookies*  
Hari/ tanggal : Selasa/ 11 Januari 2022  
Pertemuan ke : 3  
Durasi waktu : 10 menit

#### **A. Kompetensi Dasar dan Indikator Pencapaian Kompetensi**

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator Pencapaian Kompetensi</b>
3.8 Mengevaluasi <i>Cookies</i>	3.8.1 Menjelaskan pengertian <i>Cookies</i> 3.8.2 Menyebutkan 4 fungsi bahan untuk membuat <i>Cookies</i> 3.8.3 Mempresentasikan 3 kriteria <i>Cookies</i> 3.8.4 Membedakan 3 jenis alat pengolahan <i>Cookies</i>
4.1 Memodifikasi pembuatan <i>Cookies</i>	4.8.1 Menyiapkan bahan modifikasi pembuatan <i>Cookies</i> berbahan dasar tanaman kearifan lokal 4.8.2 Membuat modifikasi <i>Cookies</i>

#### **B. Tujuan Pembelajaran**

1. Melalui proses observasi dan tanya jawab , peserta didik mampu menjelaskan pengertian *Cookies* dengan benar
2. Melalui proses diskusi dan menggali informasi, peserta didik mampu menyebutkan 4 fungsi bahan untuk membuat *Cookies* sesuai SOP
3. Melalui proses diskusi dan menggali informasi, peserta didik mampu mempresentasikan 3 kriteria *Cookies* sesuai SOP
4. Melalui proses demonstrasi dan menggali informasi, peserta didik mampu memilih 3 jenis alat dan fungsinya untuk membuat *Cookies* dengan benar

5. Melalui proses pemberian tugas dan menggali informasi, peserta didik mampu membuat modifikasi *Cookies* menggunakan bahan dasar tanaman kearifan lokal

### C. Materi Pembelajaran

1. Faktual  
Permasalahan kontekstual yang berkaitan dengan berbagai informasi tentang pengertian *Cookies*
2. Konseptual  
Menentukan dan mempresentasikan bahan , kriteria alat dalam membuat *Cookies*
3. Prosedural  
Menentukan proses/ teknik membuat modifikasi *Cookies* berbahan dasar tanaman kearifan lokal Tuban

### D. Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : *Scientific Approach*
2. Model : Discovery Learning
3. Metode : Diskusi, Tanya jawab, Observasi , Pemberian tugas

### E. Media Pembelajaran

1. Media sebenarnya: (Alat dan bahan membuat *Cookies*)
2. Media elektronok: HP. Lap top
3. Komik digital *Cookies* Kripik Gayam karya Idha Karyati, S.Pd dengan link  
<https://docs.google.com/document/d/1Bxef04eyVOeP8l75jHe0BZdCjwPboQ8x/edit?usp=sharing&oid=103308021908424000450&rtpof=true&sd=true>
4. *E Modul COOKIES KRIPIK GAYAM* karya Idha Karyati, S.Pd dengan link  
<https://drive.google.com/file/d/1pwhNA5LqTH7n9odZUv-NckinQhSdZprx/view?usp=sharing>

### F. Sumber Belajar

1. *Youtube* : Belajar Pastry dan bakery , karya: Idha Karyati,S.,Pd dengan link [https://www.youtube.com/watch?v=Y\\_qsQNOxBPY&t=4s](https://www.youtube.com/watch?v=Y_qsQNOxBPY&t=4s)
2. Kumpulan Resep *Cookies online*
3. Komik digital *Cookies* Kripik Gayam karya Idha Karyati, S.Pd dengan link  
<https://docs.google.com/document/d/1Bxef04eyVOeP8l75jHe0BZdCjwPboQ8x/edit?usp=sharing&oid=103308021908424000450&rtpof=true&sd=true>

2. *E Modul COOKIES KRIPIK GAYAM* karya Idha Karyati, S.Pd dengan link <https://drive.google.com/file/d/1pWHNA5LqTH7n9odZUv-NckinQhSdZprx/view?usp=sharing>

### G. Langkah-langkah Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
<b>Pendahuluan</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru membuka pelajaran dengan mengucapkan salam dan do'a</li> <li>2. Guru melakukan presensi</li> <li>3. Guru mengecek kelengkapan <i>performance</i> siswa</li> <li>4. Guru memberi kesempatan siswa untuk mengaktifkan HP</li> <li>5. Guru memulai kegiatan pembelajaran dengan memberikan apersepsi berhubungan dengan materi sebelumnya melalui youtube mama idha dengan link:<a href="https://www.youtube.com/watch?v=Y_qsQNOxBPY&amp;t=4s">https://www.youtube.com/watch?v=Y_qsQNOxBPY&amp;t=4s</a>.</li> <li>6. Guru menyampaikan tentang tujuan pembelajaran yang akan dicapai.</li> </ol>	<b>2 Menit</b>
<b>Kegiatan Inti</b>	<p><b>Mengamati</b> <b>Pernyataan/Identifikasi Masalah (Problem Statement)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru memberi kesempatan kepada peserta didik untuk ,mengamati dan membaca eModul tentang <i>Cookies</i> melalui HP</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru memotivasi dan mendorong kreativitas dalam bertanya.</li> <li>• Guru memberi pertanyaan yang mudah dipahami kalimatnya, kemudian peserta didik memberikan jawaban atas pertanyaan yang disampaikan oleh guru</li> </ul> <p><b>Mengeksplorasi</b> <b>Pengumpulan data (Data Collection)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ketika eksplorasi berlangsung guru memberi kesempatan kepada para peserta didik untuk memilih dan menyiapkan bahan sesuai resep berdasarkan referensi dari internet yang relevan tentang <i>Cookies dan modifikasi Cookies</i></li> </ul> <p><b>Menalar</b> <b>Pembuktian (Verification)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru membimbing peserta didik dalam diskusi</li> </ul>	<b>6 Menit</b>

	<p>menentukan kriteria <i>Cookies</i> sesuai SOP</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Guru memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk demonstrasi dalam memilih peralatan <i>Cookies</i> sesuai dengan materi yang sudah dipelajari.</li> </ul>	
	<p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Dengan emodul , peserta didik mempresentasikan hasil diskusi tentang pemilihan jenis peralatan dan menentukan bahan dalam membuat <i>Cookies</i>.</li> </ul>	
<b>Penutup</b>	<p><b>Menarik Kesimpulan (Generalization)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Guru memberikan kesimpulan tentang materi <i>Cookies</i></li> <li>Guru memberi nasehat agar siswa rajin membaca literasi <i>Cookies</i> melalui media <i>online</i> misalnya Komik Digital.</li> <li>Guru memberikan informasi tugas untuk minggu depan dari sumber Emodul tentang membuat perencanaan praktik modifikasi <i>Cookies</i></li> <li>Menutup dengan do'a dan salam.</li> </ul>	<b>2 Menit</b>

Mengetahui,  
Kepala Sekolah



Dra. HENY INDRIANA, M.M  
NIP. 19650503 199103 2 010

Tuban, 6 Januari 2022  
Guru Mata Pelajaran,

Idha Karyati, S.Pd  
NIP. 19710624 199602 2001

LAMPIRAN: **Penilaian Pembelajaran**

**A. Penilaian sikap**

Nama Sekolah : SMK Negeri 2 Tuban  
 Kelas/Semester : XII Kuliner / Ganjil  
 Tahun pelajaran : 2021/2022  
 Nama Guru : **Idha Karyati, S.Pd**

No	Hari/Tgl	Nama Peserta didik	Kelas	Catatan Perilaku	Nilai utama Penguatan Pendidikan Karakter

Lembar Penilaian Diri Sikap

Peserta didik

Nama :  
 Kelas :  
 Semester/TP :

Petunjuk: Berilah tanda cek (√) pada kolom “Ya” atau “Tidak” sesuai dengan keadaan yang sebenarnya.

No.	Pernyataan	Ya	Tidak
1	Saya selalu membawa buku perencanaan.		
2	Saya dibantu teman ketika membuat perencanaan <i>Cookies</i>		
3	Saya membawa bahan dan peralatan sesuai dengan ketentuan		
4	Saya selalu tertib menggunakan performance lengkap selama parktik di lab/ bengkel		
5	Saya menyelesaikan tugas tepat waktu		

## B. Penilaian pengetahuan

### Kisi-kisi penilaian

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis Soal
3.8 Mengevaluasi <i>Cookies</i>	3.8.1 Menjelaskan pengertian <i>Cookies</i>  3.8.1 Menyebutkan 4 fungsi bahan dalam membuat <i>Cookies</i>  3.8.3 Menyebutkan 3 kriteria <i>Cookies</i>  3.8.4 Menyebutkan 3 jenis alat membuat <i>Cookies</i>	1. Siswa dapat menjelaskan pengertian <i>Cookies</i> dengan benar  2. Siswa dapat menyebutkan 4 fungsi bahan dalam membuat <i>Cookies</i> dengan benar  3. Siswa dapat menyebutkan 3 kriteria <i>Cookies</i> dengan benar  4. Siswa dapat menyebutkan 3 jenis alat membuat <i>Cookies</i> dengan benar	Tes tulis uraian

#### Soal uraian

1. Jelaskan pengertian *Cookies*!
2. Jelaskan 4 fungsi bahan dalam membuat *Cookies*
3. Sebutkan 3 kriteria membuat *Cookies*
4. Jelaskan 3 jenis alat membuat *Cookies*
5. Buatlah perencanaan modifikasi *Cookies* dengan berbahan dasar tanaman kearifan lokal Tuban

#### Kunci Jawaban

1. *Cookies* adalah kue yang terbuat dari bahan tepung terigu, telur, lemak, gula, bahan pengembang, .garam.
2. 4 Fungsi bahan untuk membuat *Cookies* adalah:
  - a. Tepung terigu : untuk membenyuk kerangka adonan
  - b. Telur : untuk memberi warna dan nilai gizi
  - c. Cairan/ lemak : memberi rasa gurih dan memberi aroma
  - d. Gula : memberi rasa manis dan warna coklat
  - e. Bahan Pengembang ; Meningkatkan volume adonan
  - f. Garam : Mempertajam rasa
3. Kriteria *Cookies* :
  - a. Rasa ; Manis
  - b. Ukuran : Kecil diameter sekitar 3 sd 4 cm
  - c. Tekstur : *Crispi*
  - d. Warna : Kuning kecoklatan
4. 3 Jenis alat membuat *Cookies*
  - a. Alat persiapan: Kom adonan, timbangan, kuas kue
  - b. Alat pengolahan: Oven, loyang
  - c. Alat hidang; *Dessert plate*

### Pedoman penskoran

1. Soal no 1 jika benar skor 10
2. Soal no 2 jika benar skor 10
3. Soal no 3 jika benar skor 10
4. Soal no 4 jika benar skor 10
5. Soal no 5 jika benar skor 60

### C. Penilaian Keterampilan

#### Kisi-Kisi Penilaian Kinerja

Nama Sekolah	: SMK Negeri 2 Tuban
Kelas/Semester	: XII Tata Boga 1,2,3 / Ganjil
Tahun pelajaran	: 2021/2022
Mata Pelajaran	: <i>PRODUK PASTRY DAN BAKERY</i>
Kompetensi Dasar	: Memodifikasi pembuatan <i>Cookies</i>

No.	Kompetensi Dasar	Materi	Indikator Pencapaian Kompetensi
1.	4.1 Memodifikasi pembuatan <i>Cookies</i>	<i>Cookies</i>	Peserta didik dapat : 4.1.1 Menyiapkan bahan dan alat membuat modifikasi <i>Cookies</i> 4.1.2 Membuat modifikasi <i>Cookies</i>

Tugas:

- |  |
|--|
| 1. Buatlah Perencanaan Modifikasi <i>Cookies</i> |
|--|

#### Contoh Lembar Penskoran Kinerja

Nama Sekolah	: SMK Negeri 2 Tuban
Kelas/Semester	: XII / Ganjil
Tahun pelajaran	: 2021/2022
Mata Pelajaran	: <i>PRODUK PASTRY DAN BAKERY</i>
Kompetensi Dasar	: Memodifikasi pembuatan <i>Cookies</i>
Peserta didik	: .....

No	Komponen/Sub Komponen	Capaian Kompetensi/Skor			
		BK 0-64	CK 65-69	K 70-84	SK 85-100
<b>1</b>	<b>Persiapan (skor maksimal 10)</b>				
	Mempersiapkan buku dan alat tulis				
<b>2</b>	<b>Pelaksanaan (skor maksimal 40)</b>				
	Memilih resep				
	Membuat anggaran belanja				
	Membuat kebutuhan alat olah dan penyajian				
	Membuat lay out hidangan <i>Cookies</i>				
	Membuat tertib kerja				
	Membuat harga jual				

<b>3</b>	<b>Hasil (skor maksimal 50)</b>				
	Hasil Pembuatan perencanaan modifikasi <i>Cookies</i>				

**Ket: BK : belum kompeten**  
**CK : cukup kompeten**  
**K : Kompeten**  
**SK ; Sangat Kompeten**

Penilaian

	<b>Persiapan</b>	<b>Proses</b>	<b>Hasil</b>	<b>Total</b>
Skor Perolehan				
Skor Maksimal				
Bobot				
<b>Total/Nilai Akhir</b>				



## SILABUS MATA PELAJARAN

Nama Sekolah	: SMKN 2 Tuban
Bidang Keahlian	: Kuliner
Kompetensi Keahlian	: Tata Boga
<i>Mata Pelajaran</i>	: <i>PRODUK PASTRY DAN BAKERY</i>
Durasi (waktu)	: 524 JP
KI-3 (Pengetahuan)	: Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup kerja Tata Boga 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.
KI-4 (Keterampilan)	: Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja Tata Boga. 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.

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Alokasi Waktu (JP)	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian
1	2	3	4	5	6
3.8 Mengevaluasi <i>Cookies</i>	3.8.1 Menjelaskan <i>Cookies</i> Menentukan alat yang digunakan pembuatan <i>Cookies</i> 3.8.2 Menghitung bahan yang digunakan untuk pembuatan <i>Cookies</i> 3.8.3 Menentukan prosedur pembuatan <i>Cookies</i> 3.8.4 Menentukan kriteria hasil <i>Cookies</i> Menentukan teknik penyajian <i>Cookies</i> 3.8.5 Menganalisis masalah pada pembuatan <i>Cookies</i> 3.8.6 Menilai <i>Cookies</i>	<i>Cookies</i>	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang <i>Cookies</i></li> <li>Mengumpulkan data tentang <i>Cookies</i> Mempraktikan pembuatan <i>Cookies</i> Mengolah data tentang <i>Cookies</i> Mengomunikasikan tentang <i>Cookies</i></li> </ul>	Pengetahuan: <ul style="list-style-type: none"> <li>Tes Tertulis</li> <li>Penugasan</li> </ul> Keterampilan: <ul style="list-style-type: none"> <li>Penilaian Unjuk Kerja</li> </ul>
4.8 Memodifikasi pembuatan <i>Cookies</i>	4.8.1 Menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan <i>Cookies</i> 4.8.2 Menyiapkan bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan cookies Memodifikasi <i>Cookies</i> sesuai dengan prosedur, kriteria hasil, keselamatan kerja, hygienemakanan 4.8.3 Menyajikan <i>Cookies</i> sesuai dengan teknik penyajian dan hygiene makanan				

