

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Pembuat	: Ismayani, S.Pd., M.M.Pd.
Sekolah	: SMK Negeri 3 Cimahi
Surel	: 201511224242@guruku.id
Jenjang	: SMK
Kelas/Semester	: XI / Ganjil
Bidang Keahlian	: Kuliner
Kompetensi Keahlian	: Tata Boga
Materi Pokok	: Kue dari Adonan Sus (<i>Choux Paste</i>)
Alokasi Waktu	: 10 x 45 menit (2 x pertemuan)

A. Tujuan Pembelajaran

Setelah melaksanakan kegiatan melalui model discovery learning, peserta didik mampu:

1. Menjelaskan pengertian, jenis-jenis, karakteristik atau kriteria, dan fungsi kue dari adonan sus (*Choux Paste*) dengan percaya diri
2. Menyiapkan bahan dan alat untuk membuat kue dari adonan sus (*Choux Paste*) dengan teliti.
3. Membuat kue dari adonan sus (*Choux Paste*) sesuai resep standar

B. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan 1

- Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang kue dari adonan sus (*choux paste*)
- Mengumpulkan data tentang kue dari adonan sus (*choux paste*)

Pertemuan 2

- Mempraktikkan pembuatan kue dari adonan sus (*choux paste*)
- Menganalisis kue dari adonan sus (*choux paste*)
- Mengolah data tentang kue dari adonan sus (*choux paste*)
- Mengkomunikasikan tentang kue dari adonan sus (*choux paste*)

C. Media/Alat, dan Sumber Belajar

Media/Alat:

- Laptop & infocus, produk kue dari adonan sus (*choux paste*)

- Proyeksi audio visual: Video
- Cetak : Buku Paket Produk Pastry dan Bakery Kurikulum 2013 Edisi Revisi 2017 (Annayanti Budiningsih)

Sumber Belajar

- Video mengenai pembuatan kue dari adonan sus (*choux paste*)
- Buku Paket Produk Pastry dan Bakery Kurikulum 2013 Edisi Revisi 2017 (Annayanti Budiningsih)
- Power point mengenai materi kue dari adonan sus (*choux paste*)

D. Penilaian Pembelajaran

1. Penilaian sikap (Jurnal penilaian sikap terlampir)
2. Penilaian Pengetahuan (Rubrik penilaian pengetahuan terlampir)
3. Penilaian Keterampilan (Rubrik penilaian keterampilan terlampir)

Mengetahui:
Kepala SMKN 3 Cimahi,

Drs. Mulyono, M.Pd.
NIP. 19600908 1985503 1 019

Cimahi, Juli 2020,
Guru Mata Pelajaran

Ismayani, S.Pd., M.M.Pd.
NIP. 19660722 199703 2 002

LAMPIRAN 1

PENILAIAN

1. PENILAIAN SIKAP

Jurnal Penilaian Sikap :

No	Nama Siswa	Kemampuan Bekerjasama (Percaya Diri)			Kemampuan Menjawab (Percaya Diri, Sopan)			Memberi Saran / Masukan (Percaya Diri, Sopan, Inisiatif)		
		ST	MT	BT	ST	MT	BT	ST	MT	BT

Keterangan :

ST : Sudah Tumbuh

MT : Mulai Tumbuh

BT : Belum Tumbuh

No	Aspek	Pedoman Penskoran
1	Kemampuan Bertanya (Percaya Diri)	ST, apabila selalu bertanya dengan percaya diri MT, apabila kadang-kadang bertanya BT, apabila belum berani bertanya
2	Kemampuan Menjawab / Argumentasi (Percaya Diri)	ST, apabila dapat menjawab dengan rasional dan jelas dengan percaya diri MT, apabila berusaha menjawab dengan rasional dan jelas dengan percaya diri BT, apabila belum bisa menjawab dengan rasional dan jelas

3	Kemamouan memberi masukan (Percaya Diri, sopan, insiatif)	ST, apabila selalu memberi masukan/saran MT, apabila kadang-kadang memberi masukan/saran BT, apabila belum memberi masukan/saran
---	--	--

2. PENILAIAN PENGETAHUAN

RUBRIK PENILAIAN PENGETAHUAN

No.	Soal	Skor	Penilaian	Nilai
1.	<p>Jelaskan pengertian kue sus (<i>choux paste</i>).</p> <p><i>Choux paste</i> adalah jenis kue yang berasal dari Perancis. <i>Choux paste</i> merupakan salah satu jenis pastry dengan karakteristik ringan namun bervolume besar dan dikembangkan dengan kuat (<i>strongly leavened</i>) dengan sel yang besar. <i>Choux paste</i> sering juga disebut kue sus yang didefinisikan sebagai kue yang bertekstur lembut dan kopong di bagian dalamnya, sehingga dapat di isi dengan vla dengan aneka rasa.</p>	5-10	<p>Menjawab dengan lengkap dan benar</p> <p>Menjawab dengan benar</p> <p>Menjawab dengan singkat</p>	<p>10</p> <p>7</p> <p>5</p>
2.	<p>Sebutkan dan jelaskan 2 macam bentuk kue dari adonan <i>choux paste</i>.</p> <p>a. <i>Cream puff</i> Memiliki bentuk bulat dengan diameter adonan pada saat dicetak 15mm, kemudian diisi dengan whipped cream atau pastry cream dan dihias dengan coklat atau icing sugar.</p> <p>b. <i>Éclair</i> Bentuk bulat lonjong diisi dengan pastry cream atau whipped cream, dihias bagian atasnya dengan chocolate atau fondant.</p>	2-10	<p>Menjawab 2 dengan lengkap dan benar</p> <p>Menjawab 2 dengan benar</p> <p>Menjawab 1 dengan lengkap dan benar</p> <p>Menjawab 1 dengan benar</p>	<p>10</p> <p>8</p> <p>4</p> <p>2</p>

3.	<p>Tuliskan 4 bahan dan 5 alat yang digunakan dalam pembuatan kue dari adonan sus (<i>choux paste</i>).</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Tepung Terigu b. Telur c. Lemak d. Air <ol style="list-style-type: none"> a. <i>Sauce pan</i> b. <i>Wooden spatula</i> c. <i>Piping bag</i> d. <i>Baking tray</i> e. <i>Oven</i> 	1-10	<p>Menjawab 9 benar</p> <p>Menjawab 3 benar</p> <p>Menjawab 2 benar</p> <p>Menjawab 1 benar</p>	<p>10</p> <p>7</p> <p>4</p> <p>1</p>
4.	<p>Tuliskan tahapan pembuatan kue sus!</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Didihkan cairan, dan lemak dengan cepat sehingga lemak dapat larut dalam cairan. 2. Tambah semua tepung terigu (yang telah diayak terlebih dahulu) sekaligus dan aduk hingga menjadi adonan yang menggumpal dan dapat ditarik menjauh dari panci (tidak menempel di dinding panci). 3. Pindahkan adonan dari panas dan biarkan dingin sekitar 45 - 50C. Jika adonan tidak didinginkan dengan cukup maka telur dapat menjadi matang ketika ditambahkan. 4. Masukkan telur secara bertahap (satu persatu) untuk memperoleh konsistensi adonan yang tepat. Aduk rata pada setiap penambahan telur sebelum menambahkan lebih banyak lagi. Jika telur ditambahkan terlalu cepat maka akan sulit mendapatkan permukaan adonan yang halus. 5. Pencetakan adonan. Adonan <i>choux paste</i> dibentuk dengan menggunakan kantong semprot segitiga. 6. Pemanggangan. Suhu pemanggangan dimulai pada suhu tinggi sekitar 220°C pada 15 menit pertama untuk menghasilkan uap. Selanjutnya suhu dikurangi menjadi 190°C untuk membentuk struktur. 7. Penyelesaian. Setelah kulit <i>choux paste</i> cukup dingin, berikan bahan pengisi seperti, krim atau vla pada bagian tengah yang berongga. 	1-7	<p>Menjawab 7 benar</p> <p>Menjawab 6 benar</p> <p>Menjawab 5 benar</p> <p>Menjawab 4 benar</p> <p>Menjawab 3 benar</p> <p>Menjawab 1 benar</p>	<p>10</p> <p>8</p> <p>6</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>1</p>

5.	Tuliskan 6 kriteria hasil akhir kue dari adonan sus sesuai standar! a. Warna kue kuning kecoklatan b. Mengembang dengan sempurna c. Hasil kue matang dan kering d. Bagian dalam kue berongga e. Ringan dan tebalnya rata f. Bentuk kekar dan tidak lumer	1-6	Menjawab 6 benar Menjawab 5 benar Menjawab 4 benar Menjawab 3 benar Menjawab 2 benar Menjawab 1 benar	10 8 6 4 2 1
6.	Tuliskan 4 faktor yang menyebabkan kue sus tidak mengembang a. Emulsi tidak sepenuhnya terbentuk disebabkan terigu terlalu matang (over cooked), telur terlalu matang, terlalu sedikit telur, atau penggunaan telur dengan kualitas rendah. b. Oven terlalu dingin atau tidak dipanaskan pada suhu yang tepat. c. Adonan paste terlalu dingin d. Terlalu banyak menambahkan terigu	1-10	Menjawab 4 benar Menjawab 3 benar Menjawab 2 benar Menjawab 1 benar	10 7 4 1

3. RUBRIK PENILAIAN KETERAMPILAN

PENILAIAN PRAKTIK

Mata Pelajaran :
 Nama :
 Kelas / Semester :
 Menu :
 Kompetensi Dasar :
 Tanggal Praktikum :

No	Aspek	Uraian	Skor	Penilaian	Keterangan
1	Persiapan	Pencapaian Praktik	5		
		Persiapan Diri	5		
		Persiapan Bahan	5		
		Persiapan Alat	5		
			20		
2	Proses	Penanganan Bahan	5		
		Sistematika Kerja	5		

		Prosedur Kerja	5		
		Teknik Kerja	5		
		Penggunaan Alat	5		
		Hygiene dan Sanitasi	5		
		Kebersihan	5		
			35		
3	Hasil Produk	Bentuk	5		
		Warna	5		
		Tekstur	5		
		Rasa	5		
		Konsistensi	5		
		Presentasi Hidangan	5		
		Penampilan Keseluruhan	5		
			35		
4	Sikap Kerja	Keselamatan Kerja (K3)	5		
5	Waktu	Penggunaan Waktu	5		
TOTAL SKOR			100		

Keterangan :

Skor 5 : Terpenuhi 100% aspek penilaian sesuai kebutuhan kinerja / resep

Skor 4 : Terpenuhi 75% aspek penilaian terpenuhi sesuai kebutuhan kinerja / resep

Skor 3 : Terpenuhi 50% sesuai kebutuhan kinerja / resep

Skor 2 : Terpenuhi 25% sesuai kebutuhan
kinerja / resep

Skor1 : Terpenuhi 10% sesuai kebutuhan kinerja / resep

SOAL POST-TEST

1. Jelaskan pengertian kue sus (*choux paste*)!
2. Sebutkan dan jelaskan 2 macam bentuk kue dari adonan *choux paste*!
3. Tuliskan 5 alat dan 4 bahan yang digunakan dalam pembuatan kue dari adonan sus (*choux paste*)!

4. Jelaskan tahapan pembuatan kue sus (*choux paste*)!
5. Tuliskan 6 kriteria hasil akhir kue dari adonan sus (*choux paste*) sesuai standar!
6. Tuliskan 4 faktor yang menyebabkan kue sus tidak mengembang