



SMK NEGERI 1 DLANGGU

Jl. Jend. A. Yani No. 1 Ds. Pohkcekik
Kec. Dlanggu
Kab. Mojokerto

MATA PELAJARAN

Tata Boga

Kelas: XI Tata Boga
Semester Genap
Alokasi Waktu: 3 x 45 menit

KOMPETENSI DASAR

3.8.
Menganalisis Pembuatan Minuman
panas

TUJUAN

3..1
Siswa dapat mengidentifikasi macam
macam teknik manual brew coffee

3.4.2
Siswa dapat mengklasifikasikan
peralatan manual brew

4.4.1
Siswa dapat menganalisa faktor faktor
penentu keberhasilan manual brew
coffee

Metode:

Diskusi kelompok, Presentasi & Tanya
Jawab

Alat/Media:

1. Peralatan manual Brew
2. Smart TV
3. Soft file PPT manual Brew
4. Akun Youtube Portofolio
Manual Brew
<https://youtu.be/sFh-4GHpabo>
5. LK Siswa Manual Brew

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

KEGIATAN PEMBELAJARAN

PEMBUKA (2 menit)

1. Guru memberi salam, mengecek kehadiran dan kesiapan belajar siswa
2. Apersepsi tentang materi yang akan diberikan dengan mengaitkan dengan materi di pertemuan sebelumnya
3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan dicapai

INTI (6 menit)

1. Peserta didik mengamati video manual brew melalui <https://youtu.be/sFh-4GHpabo>
2. Guru menayangkan materi ppt tentang manual brew
3. Siswa secara berkelompok berdiskusi sesuai panduan di LK siswa.
4. Secara bergantian siswa mempresentasikan hasil diskusi dan siswa aktif saling menanggapi.
5. Memberikan penguatan umpan balik hasil diskusi
6. Meminta siswa secara individu membuat mapping hasil diskusi

PENUTUP (2 menit)

1. Refleksi dan membuat kesimpulan bersama siswa
2. Menutup dengan mengingatkan persiapan praktik manual brew di pertemuan berikutnya
3. Mengakhiri kegiatan dengan salam

PENILAIAN PEMBELAJARAN

1. Penilaian proses keaktifan siswa diskusi, presentasi dan tanya jawab
2. Penilaian hasil: mapping materi yang dipelajari siswa

Mengetahui,
Kepala Sekolah

Dra. Prapti Widodo, M.Pd, M.M
NIP. 19620607 199003 2 006

Mojokerto, 4 Januari 2022
Guru Mapel

NELIS SUSANTI, M.Pd.
NIP. 19790710 200604 2 034