



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : **SMK NEGERI 2 MAGETAN**
Mata Pelajaran : **PRODUK PASTRY DAN BAKERY**
Kompetensi Dasar : 3.9. Menganalisis kue dari adonan sus (*choux paste*).
4.9 Membuat kue dari adonan sus (*choux paste*)
Kelas/ Semester : **XII / GANJIL**
Pertemuan ke : **1 & 2** Alokasi Waktu : **8 x 45 menit**

A. Tujuan Pembelajaran :

1. Setelah berdiskusi dan mengumpulkan informasi, siswa mampu menyebutkan 2 karakteristik sus (*choux paste*)
2. Setelah berdiskusi, peserta didik mampu mengklasifikasikan masing-masing 3 bahan, peralatan dan jenis sus (*choux paste*) dengan santun
3. Melalui praktik peserta didik dapat menyiapkan bahan untuk membuat kue dari adonan sus (*choux paste*) sesuai dengan SOP yang dipilih secara bertanggungjawab
4. Melalui praktik peserta didik dapat menyiapkan peralatan untuk membuat kue dari adonan sus (*choux paste*) sesuai dengan resep yang dipilih secara bertanggungjawab

B. Materi Pembelajaran:

1. Ruang lingkup dan Jenis *choux paste*
2. Bahan dan alat *choux paste*
3. Teknik membuat *choux paste*

C. Kegiatan Pembelajaran (**Discovery Learning dan Demonstrasi**):

PERTEMUAN 1

a. Apersepsi

1. Peserta didik dan guru berdoa
2. sapaan awal pembelajaran

b. Inti

1. Peserta mengamati mystery box yang ditampilkan guru
2. Peserta didik menerima dan mengamati *choux paste* yang diberikan, lalu tanya jawab (berdasar karakteristik, jenis, bahan, alat, Teknik membuat, dan penyajian)
3. Dalam grup berpasangan Peserta didik mengumpulkan informasi (berdasar karakteristik, jenis, bahan, alat, Teknik membuat, dan penyajian)
4. Peserta didik mempresentasikan hasil diskusi, diikuti tanya jawab dan dilanjutkan penguatan oleh guru
5. Peserta didik mengamati demonstrasi (model/video) yang dilakukan oleh guru
6. Peserta didik melakukan tanya jawab dan membuat kesimpulan

c. Penutup

1. Penilaian harian
2. Peserta menyusun Jobsheet pembuatan *choux paste*
3. salam penutup

D. Media, alat dan Penilaian

1. **Media** : Model, Power Point, video, gambar.
2. **Alat tulis** : LCD, White Board, **Alat Pengolahan** : kompor, pan, spuit, oven, loyang
3. **Teknik Penilaian**: Tes dan non tes, **Bentuk penilaian**: tes tulis (Uraian) dan diskusi
2. **Instrumen Penilaian**: soal pilihan ganda dan lembar obsevasi diskusi (terlampir)

Mengetahui,
Kepala SMK Negeri 2 Magetan,

Magetan, 24 Juni 2021
Guru Mata Pelajaran,

Drs. SUSILO PURWANTONO, MM
NIP. 19620325 198703 1 009

DIAN SETYOWATI, M.Pd
NIP. 19791220 200501 2 012

LAMPIRAN

A. INSTRUMENPENILAIAN PENGETAHUAN OBSERVASI/DISKUSI

Kompetensi : 3.9. Menganalisis kue dari adonan sus (*choux paste*).
Kelompok : **Kelas** :
Nama Anggota : **Tanggal Presentasi**:

No	Sub Kompetensi dan Kriteria Unjuk Kerja	Indikator Keberhasilan	Penilaian			
			1	2	3	4
1.	Hasil Diskusi	a. Kesesuaian tugas				
		b. Kerapian tugas				
		c. Hasil diskusi dipresentasikan oleh kelompok secara lengkap, <u>Meliputi</u> :				
		- Karakteristik Kue Sus				
		- Jenis Kue Sus (<i>Choux Paste</i>)				
		- Bahan dan alat Kue Sus (<i>Choux Paste</i>)				
		- Teknik Pengolahan Kue Sus (<i>Choux Paste</i>)				
		- Penyimpanan Kue Sus (<i>Choux Paste</i>)				
2.	Kekompakkan kelompok	<ul style="list-style-type: none"> Siswa melaksanakan tugas secara bersama-sama 				
Total Skor						

B. RUBRIK PENILAIAN PENGETAHUAN OBSERVASI/DISKUSI

Soal No	Rentang Skor			
	1	2	3	4
1a,b	Tugas tidak dikerjakan	Tugas dikerjakan dengan rapi tapi tidak lengkap	Tugas dikerjakan dengan rapi tapi kurang lengkap	Tugas dikerjakan dengan rapi tapi kurang lengkap sedikit
1c	Hasil Diskusi tidak tepat	Hasil Diskusi kurang benar	Hasil Diskusi benar	Hasil Diskusi benar dan dikembangkan oleh kelompok
2	Tugas tidak dikerjakan	Tugas dikerjakan 1 siswa	Ada setengah anggota yang tidak ikut	Ada 1 anggota yang tidak ikut

C. INSTRUMEN PENILAIAN PENGETAHUAN TES TULIS

MATA PELAJARAN : **PRODUK BAKERY PASTRY**
 KELAS/ SEMESTER : XII/GANJIL
 MATERI PELAJARAN : CHOUX PASTE

No.	Nama Siswa/Kelompok	Skor setiap nomor soal										Nilai
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1												
2												
dst												

D. RUBRIK / KRITERIA/ INDIKATOR PENGETAHUAN TES TULIS

Indikator penilaian pengetahuan

NO	SOal	INDIKATOR / KRITERIA PENILAIAN	Skor
1.	Sebutkan dan jelaskan 3 bahan utama untuk membuat <i>choux paste</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jika menjawab 3 bahan beserta penjelasannya dengan benar 2. Jika menjawab 2 bahan beserta salah satu penjelasannya dengan benar 3. Jika menjawab 1 bahan beserta penjelasannya dengan benar 4. Jika jawaban salah 	<p>4 3 2 1</p>
2.	Sebutkan dan jelaskan 3 alat utama untuk membuat <i>choux paste</i> beserta fungsinya	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jika menjawab 3 alat beserta penjelasannya dengan benar 2. Jika menjawab 2 alat beserta salah satu penjelasannya dengan benar 3. Jika menjawab 1 alat beserta penjelasannya dengan benar 4. Jika jawaban salah 	<p>4 3 2 1</p>
3.	Sebutkan 5 jenis produk <i>choux paste</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jika menjawab 5 jenis beserta penjelasannya dengan benar 2. Jika menjawab 3-4 jenis beserta salah satu penjelasannya dengan benar 3. Jika menjawab 1-2 jenis beserta penjelasannya dengan benar 4. Jika jawaban salah 	<p>4 3 2 1</p>
4.	Sebutkan 2 hal penting dalam pembuatan <i>choux paste</i> berikut penjelasannya	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jika menjawab 2 karakteristik beserta penjelasannya dengan benar 2. Jika menjawab 2 karakteristik beserta salah satu penjelasannya dengan benar 3. Jika menjawab 1 karakteristik beserta penjelasannya dengan benar 4. Jika jawaban salah 	<p>4 3 2 1</p>
5	Sebutkan 2 hal penting saat mencampur telur pada saat pembuatan <i>choux paste</i> berikut penjelasannya	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jika menjawab 2 karakteristik beserta penjelasannya dengan benar 2. Jika menjawab 2 karakteristik beserta salah satu penjelasannya dengan benar 3. Jika menjawab 1 karakteristik beserta penjelasannya dengan benar 4. Jika jawaban salah 	<p>4 3 2 1</p>
6	Sebutkan 2 hal penting saat Pemanggangan <i>choux paste</i> berikut penjelasannya	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jika menjawab 2 karakteristik beserta penjelasannya dengan benar 2. Jika menjawab 2 karakteristik beserta salah satu penjelasannya dengan benar 3. Jika menjawab 1 karakteristik beserta penjelasannya dengan benar 4. Jika jawaban salah 	<p>4 3 2 1</p>
7	Sebutkan 4 kegagalan dalam pembuatan <i>choux paste</i> dan kemungkinan penyebabnya	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jika menjawab 4 karakteristik beserta penjelasannya dengan benar 2. Jika menjawab 3 karakteristik beserta salah satu penjelasannya dengan benar 3. Jika menjawab 2 karakteristik beserta penjelasannya dengan benar 4. Jika jawaban salah 	<p>4 3 2 1</p>
8	Sebutkan 4 karakteristik <i>Choux paste</i> yang baik	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jika menjawab 4 karakteristik beserta penjelasannya dengan benar 2. Jika menjawab 3 karakteristik beserta salah satu penjelasannya dengan benar 3. Jika menjawab 2 karakteristik beserta penjelasannya dengan benar 4. Jika jawaban salah 	<p>4 3 2 1</p>
9	Sebutkan 4 kemasan <i>Choux paste</i> yang baik beserta alasannya	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jika menjawab 4 kemasan beserta penjelasannya dengan benar 2. Jika menjawab 3 kemasan beserta salah satu penjelasannya dengan benar 3. Jika menjawab 2 kemasan beserta penjelasannya dengan benar 4. Jika jawaban salah 	<p>4 3 2 1</p>

NO	SOal	INDIKATOR / KRITERIA PENILAIAN	Skor
10	Sebutkan 3 cara penyimpanan <i>Choux paste</i> yang baik beserta alasannya	1. Jika menjawab 3 cara penyimpanan beserta penjelasannya dengan benar 2. Jika menjawab 3 cara penyimpanan salah satu penjelasannya dengan benar 3. Jika menjawab 3 cara penyimpanan beserta penjelasannya dengan benar 4. Jika jawaban salah	4 3 2 1

Mengetahui,
Kepala SMK Negeri 2 Magetan

Magetan, 24 Juni 2024
Guru Pengampu

Drs. SUSILO PURWANTONO, MM
NIP. 19620325 198703 1 009

DIAN SETYOWATI, M.Pd
NIP. 19791220 200501 2 012