

## **RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**

### **A. Identitas**

Nama Sekolah : SMK .....

Mata Pelajaran : Pengolahan Kue Indonesia.

Kelas/Semester : X, semester 1

Alokasi Waktu : 1 x 45 menit (1 pertemuan)

Standar Kompetensi : Mengolah kue Indonesia

Kompetensi Dasar : Membuat kue Indonesia dari sereal

Indikator :

1. Tanpa bantuan buku resep, siswa dapat menyebutkan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan kue lempeng, lalampa dan pulut udang
2. Menuliskan kembali prosedur pembuatan kue lempeng, lalampa dan pulut udang yang terdapat pada resep dengan menggunakan diagram alir
3. Menjelaskan perbedaan kue lempeng, lalampa dan pulut udang

### **B. Tujuan Pembelajaran**

Setelah selesai pembelajaran, diharapkan siswa dapat:

1. menyebutkan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan kue lempeng, lalampa dan pulut udang
2. Menjelaskan teknik olah kue lempeng, lalampa dan pulut udang
3. Menjelaskan perbedaan kue lempeng, lalampa dan pulut udang

### **C. Materi Pembelajaran**

1. Resep masakan kue lempeng,
2. Resep masakan lalampa dan
3. Resep masakan pulut udang  
(Semua resep terlampir )

### **D. Metode Pembelajaran**

Diskusi tipe Jigsaw  
Ceramah, tanya jawab dan penugasan

### **E. Kegiatan Pembelajaran**

1. Kegiatan Awal  
Guru mengucapkan salam dan mengecek kehadiran siswa  
Guru meminta salah satu siswa memimpin doa  
Guru menyampaikan tujuan pembelajaran
2. Kegiatan Inti
  - a. Eksplorasi:  
Guru menggali pengetahuan siswa tentang kue dari beras ketan dengan bertanya: (1) bahan-bahan sereal apa saja yang biasa dibuat kue?; (2) kue-kue dari beras ketan apa saja yang sudah pernah kalian makan?; (2) apakah kalian ada yang sudah pernah makan kue lempeng, lalampa dan pulut udang?;
  - b. Elaborasi:
    - 1) Guru menyuruh salah satu siswa yang sudah pernah makan kue dari beras ketan untuk mendeskripsikan karakteristik kue dari sisi bahan, bentuk, rasa, tekstur, dan warnanya.
    - 2) Guru membentuk kelompok yang terdiri dari tiga orang siswa
    - 3) Guru membagikan tiga resep masakan (lempeng, lalampa dan pulut udang) kepada setiap kelompok

- 4) Guru menyuruh setiap anggota kelompok untuk mempelajari satu resep dan bergabung dengan anggota kelompok lainnya yang mendapat resep sama
  - 5) Siswa disuruh berdiskusi dan membuat diagram alir proses pembuatan kue dari resep yang dipelajari
  - 6) Setelah selesai berdiskusi, guru menyuruh siswa kembali ke kelompok asalnya dan menjelaskan hasil diskusinya masing-masing kepada semua anggota kelompok sampai semuanya paham tentang bahan dan cara pembuatan tiga macam kue dari beras ketan yang dipelajari.
- c. Konfirmasi
- Guru mengecek apakah semua siswa telah mengubah resep dalam bentuk diagram alir
- Guru memberi umpan balik tentang teknik penulisan diagram alir yang benar
3. Kegiatan Penutup
- a. Guru memberi post test sesuai tujuan pembelajaran
  - b. Guru menyuruh siswa untuk bertukar lembar jawab supaya hasil tes dikoreksi oleh teman lainnya
  - c. Guru menyampaikan rubrik jawaban, dan siswa disuruh memberi skor pada jawaban temannya sesuai dengan kriteria yang telah diberikan
  - d. Siswa disuruh mengumpulkan lembar jawab yang telah dikoreksi dan bertanya “siapa yang dapat menjawab benar atau salah semua”
  - e. Guru menyimpulkan hasil belajar hari itu

F. Sumber Belajar

Majalah Sedap Sekejap, edisi ... volume, tahun

G. Penilaian

Prosedur : Post test

Bentuk : essay

Soal:

1. Buatlah diagram alir proses pembuatan lempeng, lalampa dan pulut udang, lengkap dengan bahan-bahan yang digunakan
2. Jelaskan perbedaan lempeng, lalampa dan pulut udang

Rubrik penilaian terlampir

Mengetahui:

Kepala Sekolah.....,

.....

NIP.

Guru Mata Pelajaran,

.....

NIP.