

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Sekolah : SMK Negeri 4 Surakarta
Mata Pelajaran : Ilmu Gizi
Kelas/Semester : X / 1
Alokasi Waktu : 6 × 45 menit (270 menit)

A. KOMPETENSI INTI:

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
3. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

B. KOMPETENSI DASAR

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar merancang dan mengolah makanan dan kue sesuai kebutuhan tubuh sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran ilmu gizi.
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 3.8. Menyusun menu seimbang untuk bayi dan balita
- 4.8. Mengevaluasi rancangan menu seimbang bayi dan balita setelah diolah
 - 4.8.1 Merancang menu bayi 6-7 bulan
 - 4.8.2 Mengolah dan menyajikan menu bayi 6-7 bulan

C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI

1. Menunjukkan semangat dan antusiasme dalam belajar ilmu gizi khususnya dalam membuat dan menyajikan menu bayi 6-7 bulan

2. Menunjukkan perilaku disiplin, jujur dan bertanggungjawab dalam menyelesaikan tugas pembelajaran.
3. Mengelola tugas kelompok secara kooperatif, peduli dan cinta damai dalam menyelesaikan tugas kelompok yaitu membuat dan menyajikan menu bayi 6-7 bulan
4. Membiasakan percaya diri dalam menyampaikan gagasan dengan menggunakan bahasa yang menunjukkan sikap sopan santun dan komunikatif
5. Terampil dalam membuat dan menyajikan menu bayi 6-7 bulan

D. MATERI PEMBELAJARAN

ASI dinyatakan cukup sebagai makanan tunggal untuk pertumbuhan bayi yang normal sampai usia enam bulan, setelah 6 bulan bayi dan balita memerlukan makanan pendamping (MP)-ASI. Pengetahuan dan keterampilan dalam merancang dan menyusun menu bayi dan balita sajikan mulai dari menghitung kebutuhan zat gizi, pola makan, siklus menu dan merancang dan mengevaluasi menu bayi dan balita.

Menurut Lilian Juwono (2004), MP-ASI yang memenuhi syarat adalah:

1. Kaya energi, protein, dan mikronutrien (terutama zat besi, zink, kalsium, vitamin A, vitamin C, dan folat).
2. Bersih dan aman. Artinya, tak ada patogen bakteri penyebab penyakit atau organisme yang berbahaya lainnya. Tidak ada bahan kimia yang berbahaya atau toksin. Tidak ada potongan tulang atau bagian yang keras atau yang membuat anak tersedak, atau tidak terlalu panas serta tak terlalu pedas atau asin.
3. Mudah dimakan oleh anak dan disukai anak
4. Bahan makanan tersebut tersedia di daerah di mana keluarga tinggal dan harganya terjangkau.
5. Mudah disiapkan. Siklus menu adalah rangkaian menu yang disusun dalam kurun waktu tertentu yaitu 3 hari 7 hari dan 10 hari. Setelah kurun waktu tersebut menu akan terulang kembali.

E. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> a. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam. b. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat yang diperlukan untuk praktik) c. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik. d. Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti praktikum. e. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai. f. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar. 	30 menit
Inti	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati <ol style="list-style-type: none"> a. Melihat guru pada saat mendemonstrasikan secara garis besar tahapan pembuatan menu bayi 6-7 bulan yang akan dipraktikkan melalui ppt. b. Siswa membaca resep. 2. Menanya <ol style="list-style-type: none"> a. Guru menanyakan tentang materi dan demonstrasi yang sudah di perlihatkan kepada siswa. b. Siswa bertanya tentang materi, dan resep sebelum 	210 menit

	<p>praktikum.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Mengumpulkan informasi/eksperimen <ol style="list-style-type: none"> a. Guru menjelaskan tentang tata cara praktikum secara berkelompok. b. Guru membagi kelas menjadi 8 kelompok c. Guru menjelaskan maksud pembelajaran dan tugas masing-masing kelompok. d. Siswa menyiapkan bahan dan peralatan untuk praktikum. c. Siswa melaksanakan praktikum. 4. Mengasosiasikan/mengolah informasi <ol style="list-style-type: none"> a. Guru dan siswa membahas penemuan-penemuan selama praktikum. 5. Mengkomunikasikan <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa menyajikan hasil praktikum dan menjelaskan prosesnya. b. Guru dan siswa mengamati kriteria hasil praktikum yang sudah sesuai dengan standar maupun yang belum. <p>Guru memberikan penjelasan singkat sekaligus memberi kesimpulan hasil praktikum.</p>	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru melakukan penjajagan hasil praktikum peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah dipraktikkan. 2. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya. 3. Menutup pelajaran dengan salam. 	30 menit

F. PENILAIAN, PEMBELAJARAN REMIDIAL DAN PENGAYAAN

1. Teknik penilaian
 - a. Menilai kompetensi pengetahuan dan keterampilan:
 - 1) Tes tertulis
 - b. Menilai kompetensi sikap:
 - 1) Observasi dan jurnal
2. Instrumen penilaian
 - a. Observasi diskusi dalam peerwork dan groupwork secara ongoing dengan menggunakan rubrik sebagai berikut:

No.	Nama siswa	Sikap											
		Menghargai orang lain dalam aktivitas pembelajaran				Mengekspresikan ide dan perasaan secara jujur dalam aktivitas pembelajaran				Mengikuti aktivitas pembelajaran secara disiplin			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.													
2.													
3.													
dst.													

Rubrik penilaian

Indikator	1	2	3	4
Menghargai orang lain dalam aktivitas pembelajaran	Bersikap tenang	Menjaga suasana tetap kondusif	Memperhatikan	Mengapresiasi
Mengekspresikan ide dan perasaan secara jujur dalam aktivitas pembelajaran	Mengikuti proses pembelajaran dengan ikhlas	Percaya diri	Berani berpendapat	Bersikap pro-aktif selama proses pembelajaran
Mengikuti aktivitas pembelajaran secara disiplin	Datang tepat waktu	Selesai tepat waktu	Mengikuti aktivitas dengan tenang	Menyelesaikan tugas tepat waktu

Penskoran

Penilaian pada masing-masing dengan memberikan skor antara 1 – 4. Masing-masing skor mendeskripsikan tingkat kemampuan siswa, yaitu:

SKOR	Penjelasan
4	Sangat Baik
3	Baik
2	Kurang
1	Sangat Kurang

Skor maksimal dalam penilaian proses untuk aspek tersebut adalah 12 dan skor minimal adalah 3. Apabila seorang siswa memperoleh total nilai 10 maka nilai yang diperoleh adalah: $10/12 = 0,8$ dikonveksi menjadi: $0,8 \times 4 = 3,2$

Jurnal

NO	NAMA	TANGGAL	KEJADIAN

b. Praktek

**DAFTAR NILAI PRAKTIK PROGRAM KEAHLIAN TATA BOGA
SMK NEGERI 4 SURAKARTA
TAHUN PELAJARAN 2015/2016
MAPEL: ILMU GIZI**

Kelas :
Menu :
Hari/Tgl:

Nomor		Nama Siswa	Hasil Nilai Praktik (Tanggal & Bulan)			Nilai
Urut	Induk		Persiapan (A)	Proses Kerja (B)	Hasil Produk (C)	
			10%	15%	75%	

Pedoman penskoran

a) Total nilai sempurna praktikum adalah 100 poin.

b) Penilaian :

- Persiapan (10 poin) : meliputi persiapan jobsheet, persiapan alat dan bahan praktikum.
- Proses Kerja (15 poin) : meliputi tertib kerja, sanitasi hygiene, dan ketepatan waktu pengolahan.
- Hasil Produk (75 poin) : meliputi kualitas hasil makanan yang dinilai dari warna, tekstur, aroma, dan rasa. Serta cara penyajian dan ketepatan menggunakan alat saji.


3. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

- a. Remedial diberikan pada siswa yang belum mencapai skor 75 dengan mengulang materi inti segera setelah selesai penilaian.
- b. Pengayaan dapat diberikan pada kelompok siswa yang capaian skornya >75, yaitu dengan melakukan tugas kolaboratif tambahan berbentuk membuat klipng resep menu bayi 6 – 7 bulan

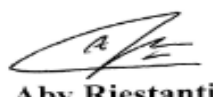
G. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

1. Media : Slide Power Point, Jobsheet
2. Alat : White Board, spidol, lcd projector dan laptop
3. Sumber belajar :
 - a. Almatsier, Sunita. 2003. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia
 - b. Miharti, Tantri. 2013. *Ilmu Gizi 1*. Depok: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan

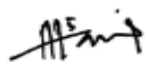
Guru Mata Pelajaran,


Haidir Ahmad, S.Pd
NIP. 19871120 201402 1 001

Surakarta, Agustus 2015
Mahasiswa,


Aby Riestanti
NIM. 12511244029

Mengetahui,
Guru Pembimbing Lapangan


Mutmainah, S.Pd
NIP. 19760226 200604 2 006