

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Satuan Pendidikan : SMALB-C
Kelas/ Semester : XII/ 2
Mata Pelajaran : Keterampilan Vokasional
Alokasi Waktu : 6 x 40 menit (3 x pertemuan)

A. Standar Kompetensi

Merawat diri

B. Kompetensi Dasar

Memasak sederhana

C. Indikator

1. Menyebutkan bahan yang akan digunakan untuk membuat kue burayot
2. Menunjukkan bahan yang akan digunakan untuk membuat kue burayot
3. Menyebutkan alat yang akan digunakan untuk membuat kue burayot
4. Menunjukkan alat yang akan digunakan untuk membuat kue burayot
5. Menyiapkan bahan dan alat yang akan digunakan untuk membuat kue burayot
6. Mempraktekkan dan mengemas kue burayot

Cepy Darmawan, 2014
Pelaksanaan pembelajaran keterampilan

Membuat kue burayot pada anak tunagrahita ringan kelas xii di slb c ykb garut

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

D. Tujuan Pembelajaran

1. Peserta didik mampu menyebutkan bahan yang akan digunakan untuk membuat kue burayot
2. Peserta didik mampu menunjukkan bahan yang akan digunakan untuk membuat kue burayot
3. Peserta didik mampu menyebutkan alat yang akan digunakan untuk membuat kue burayot
4. Peserta didik mampu menunjukkan alat yang akan digunakan untuk membuat kue burayot
5. Peserta didik mampu menyiapkan bahan dan alat yang akan digunakan untuk membuat kue burayot

E. Materi Pembelajaran

1. Menyebutkan bahan :
 - a. Tepung beras
 - b. Gula merah
 - c. Kelapa (Santan Kelapa)
 - d. air
 - e. Gula pasir
 - f. Garam
 - g. Vanili
 - h. Minyak Goreng
2. Menyebutkan alat :

Cepy Darmawan, 2014
Pelaksanaan pembelajaran keterampilan

Membuat kue burayot pada anak tunagrahita ringan kelas xii di slb c ykb garut

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

- a. Kompor Gas
- b. Panci
- c. Parutan
- d. Wajan/penggorengan
- e. Baskom
- f. Pisau
- g. Sumpit
- h. Sarung tangan plastik
- i. Plastik transparan
- j. Saringan
- k. Kotak plastik mika
- l. Stapler

3. Mempraktekkan membuat kue burayot

Langkah-langkah pembuatan:

- a. Memarut kelapa dan dibuat santan kelapa
- b. Menyalakan kompor
- c. Merebus gula merah dengan santan kelapa
- d. Mengaduk rebusan gula merah dan santan kelapa
- e. Menyaring tepung beras dengan saringan
- f. Seduh tepung beras dengan cairan gula merah dan santan kelapa yang sudah direbus
- g. Tambahkan garam dan vanilli

Cepy Darmawan, 2014
Pelaksanaan pembelajaran keterampilan

Membuat kue burayot pada anak tunagrahita ringan kelas xii di slb c ykb garut

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

- h. Aduk adonan hingga menjadi kalis
- i. Diamkan adonan sampai menjadi dingin
- j. Siapkan penggorengan, biarkan minyak goreng sampai menjadi benar-benar panas
- k. Ambil adonan 1 sendok teh/sesuai ukuran yang diinginkan lalu adonan dibuat bulat seperti kelereng.
- l. Press adonan hingga berbentuk lingkaran setebal kira-kira 4 mm
- m. Masukkan adonan yang sudah berbentuk lingkaran tadi kedalam minyak yang sudah panas
- n. Adonan yang dimasukkan akan cepat mengembang bila minyak gorengnya sudah benar-benar panas.
- o. Setelah adonan mengembang langsung balikkan dengan menggunakan sumpit.
- p. Setelah dibalikkan adonan akan mengembang, tusuk bagian tengahnya lalu angkat, sehingga apabila sudah diangkat akan terlihat menggelelayut kebawah.
- q. Angkat dan tiriskan

4. Mengemas kue burayot

Langkah-langkah mengemas:

- a. Taruh kue burayot di cup plastik
- b. Staples setiap sisi kotak cup plastik
- c. Siap untuk dijual

Cepy Darmawan, 2014
Pelaksanaan pembelajaran keterampilan

Membuat kue burayot pada anak tunagrahita ringan kelas xii di slb c ykb garut

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

F. Metode Pembelajaran

1. Ceramah
2. Demonstrasi
3. Tanya jawab
4. Pemberian tugas

G. Langkah-langkah Pembelajaran

1. Pertemuan Pertama

Mengenalkan bahan-bahan dan peralatan yang akan digunakan

a. Kegiatan Awal (10 menit)

- Apersepsi

b. Kegiatan Inti (60 menit)

- Siswa mendengarkan guru menerangkan mengenai pembelajaran yang akan dipelajari yaitu membuat kue burayot
- Siswa mendengarkan guru menerangkan bahan-bahan yang akan digunakan
- Siswa mendengarkan guru menerangkan peralatan yang akan digunakan
- Siswa menyebutkan kembali bahan-bahan yang akan digunakan
- Siswa menyebutkan kembali peralatan yang akan digunakan
- Siswa menuliskan kembali bahan-bahan yang akan digunakan
- Siswa menuliskan kembali peralatan yang akan digunakan

c. Kegiatan Akhir (10 menit)

- Guru menyimpulkan materi pembelajaran

Cepy Darmawan, 2014
Pelaksanaan pembelajaran keterampilan

Membuat kue burayot pada anak tunagrahita ringan kelas xii di slb c ykb garut

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

- Melakukan evaluasi
- Menutup pembelajaran dengan berdo'a
- Mengucapkan salam

2. Pertemuan Kedua

Membeli bahan dan alat ke supermarket/ke pasar

a. Kegiatan Awal (10 menit)

- Apersepsi
- Mempersiapkan catatan bahan dan alat yang akan dibeli

b. Kegiatan Inti (60 menit)

- Siswa bersiap-siap untuk berbelanja bahan dan alat ke supermarket/ke pasar
- Siswa dengan bimbingan guru berbelanja ke pasar
- Siswa dengan bimbingan guru mencari bahan dan alat yang dibutuhkan
- Siswa dengan bimbingan guru memilih bahan dan alat yang dibutuhkan
- Siswa dengan bimbingan guru membayar ke kasir

c. Kegiatan Akhir (10 menit)

- Guru menyimpulkan materi pembelajaran
- Melakukan evaluasi
- Menutup pembelajaran dengan berdo'a
- Mengucapkan salam

Cepy Darmawan, 2014
Pelaksanaan pembelajaran keterampilan

Membuat kue burayot pada anak tunagrahita ringan kelas xii di slb c ykb garut

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

3. Pertemuan Ketiga

Praktek membuat, mengemas, dan menjual kue burayot

a. Kegiatan Awal (10 menit)

- Apersepsi
- Siswa dan guru bersiap-siap melakukan praktek

b. Kegiatan Inti (60 menit)

- Siswa menyiapkan bahan dan alat yang akan digunakan
- Siswa dengan bimbingan guru melakukan praktek membuat kue burayot
- Siswa dengan bimbingan guru mengemas kue burayot
- Siswa membersihkan peralatan yang sudah digunakan
- Siswa membersihkan ruangan yang sudah digunakan
- Siswa bersiap-siap untuk menjual kue
- Siswa dengan bimbingan guru menawarkan kue burayot kepada teman-temannya, guru-guru, dan orang tua siswa yang sedang menunggu anak-anaknya belajar
- Siswa dengan bimbingan guru menjual kue burayot kepada teman-temannya, guru-guru, dan orang tua siswa yang sedang menunggu anaknya belajar

c. Kegiatan Akhir (10 menit)

- Guru menyimpulkan materi pembelajaran
- Melakukan evaluasi
- Menutup pembelajaran dengan berdo'a

Cepy Darmawan, 2014
Pelaksanaan pembelajaran keterampilan

Membuat kue burayot pada anak tunagrahita ringan kelas xii di slb c ykb garut

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

- Mengucapkan salam

H. Alat dan Sumber

1. Alat :

- a. Kompor Gas
- b. Panci
- c. Parutan
- d. Wajan/penggorengan
- e. Baskom
- f. Pisau
- g. Sumpit
- h. Sarung tangan plastik
- i. Plastik transparan
- j. Saringan
- k. Kotak plastik mika
- l. Stapler

2. Bahan :

- a. Tepung beras
- b. Gula merah
- c. Kelapa
- d. air
- e. Gula pasir
- f. Garam

Cepy Darmawan, 2014
Pelaksanaan pembelajaran keterampilan

Membuat kue burayot pada anak tunagrahita ringan kelas xii di slb c ykb garut

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

g. Vanili

3. Sumber:

Kreasi Guru

I. Penilaian

Jenis Tes : Lisan dan Kinerja

Bentuk Tes : Jawaban singkat dan Kinerja

- **Tes Lisan**

- 1) Sebutkan alat-alat untuk membuat kue burayot!
- 2) Sebutkan bahan-bahan untuk membuat kue burayot!
- 3) Sebutkan tahapan-tahapan dalam membuat kue burayot!
- 4) Sebutkan tahapan-tahapan dalam mengemas kue burayot!

- **Tes Kinerja**

- 1) Praktekkan membuat kue burayot dengan tahapan yang benar!
- 2) Praktekkan mengemas kue burayot dengan tahapan yang benar!

(Penilaian kegiatan ini dilakukan pada saat pembelajaran berlangsung)

Cepy Darmawan, 2014
Pelaksanaan pembelajaran keterampilan

Membuat kue burayot pada anak tunagrahita ringan kelas xii di slb c ykb garut

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Pertemuan Pertama

Penilaian Menyebutkan Alat dan Bahan untuk membuat kue burayot

Aspek yang Dinilai	ED			EG			DN			LA			RZ		
	M	D B	T M	M	D B	T M	M	D B	T M	M	D B	T M	M	D B	T M
Menunjukkan alat-alat:															
1. Kompor Gas															
2. Panci															
3. Parutan															
4. Wajan/penggorengan															
5. Baskom															
6. Pisau															
7. Sumpit															
8. Sarung tangan plastik															
9. Plastik transparan															
10. Saringan															
11. Kotak plastik mika															
12. Stapler															
13. Kompor Gas															
14. Panci															
15. Parutan															
Menunjukkan bahan-bahan:															
1. Tepung beras															

Cepy Darmawan, 2014
Pelaksanaan pembelajaran keterampilan

Membuat kue burayot pada anak tunagrahita ringan kelas xii di slb c ykb garut

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

2. Gula merah															
3. Kelapa															
4. Air															
5. Gula pasir															
6. Garam															
7. Vanili															
Jumlah															
Jumlah total															

Pertemuan Kedua

Penilaian Berbelanja bahan-bahan dan alat untuk membuat kue burayot

Aspek yang Dinilai	ED			EG			DN			LA			RZ		
	M	D B	T M	M	D B	T M	M	D B	T M	M	D B	T M	M	D B	T M
Berbelanja peralatan:															
1. Sarung tangan plastik															
2. Plastik transparan															
3. Kotak plastik mika															
Berbelanja bahan-bahan:															
1. Tepung beras															
2. Gula merah															
3. Kelapa															

Cepy Darmawan, 2014
Pelaksanaan pembelajaran keterampilan

Membuat kue burayot pada anak tunagrahita ringan kelas xii di slb c ykb garut

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

4. Air																		
5. Gula pasir																		
6. Garam																		
7. Vanili																		
Membayar belanjaan yang sudah dibeli.																		
Jumlah																		
Jumlah total																		

Pertemuan Ketiga

Penilaian Praktek membuat, mengemas, dan menjual kue burayot

Aspek yang Dinilai	ED			EG			DN			LA			RZ					
	M	D B	T M	M	D B	T M	M	D B	T M	M	D B	T M	M	D B	T M			
Praktek membuat kue burayot:																		
1. Memarut kelapa dan dibuat santan kelapa																		
2. Menyalakan kompor																		
3. Merebus gula merah dengan santan kelapa																		
4. Mengaduk rebusan gula merah dan santan kelapa																		
5. Menyaring tepung beras dengan saringan																		
6. Seduh tepung beras dengan cairan gula merah																		

Cepy Darmawan, 2014
Pelaksanaan pembelajaran keterampilan

Membuat kue burayot pada anak tunagrahita ringan kelas xii di slb c ykb garut

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

dan santan kelapa yang sudah direbus																			
7. Tambahkan garam dan vanilli																			
8. Aduk adonan hingga menjadi kalis																			
9. Diamkan adonan sampai menjadi dingin																			
10. Siapkan penggorengan, biarkan minyak goreng sampai menjadi benar-benar panas																			
11. Ambil adonan 1 sendok teh/sesuai ukuran yang diinginkan lalu adonan dibuat bulat seperti kelereng.																			
12. Press adonan hingga berbentuk lingkaran setebal kira-kira 4 mm																			
13. Masukkan adonan yang sudah berbentuk lingkaran tadi kedalam minyak yang sudah panas																			
14. Adonan yang dimasukkan akan cepat mengembang bila minyak gorengnya sudah benar-benar panas.																			
15. Setelah adonan mengembang langsung balikkan dengan menggunakan sumpit.																			
16. Setelah dibalikkan adonan akan mengembang, tusuk bagian tengahnya lalu angkat, sehingga apabila																			

Cepy Darmawan, 2014
Pelaksanaan pembelajaran keterampilan

Membuat kue burayot pada anak tunagrahita ringan kelas xii di slb c ykb garut

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

sudah diangkat akan terlihat mengelayut kebawah.																	
17. Angkat dan tiriskan																	
Mengemas kue burayot:																	
1. Masukkan kue burayot kedalam cup plastik																	
2. Menata kue di dalam kotak plastik mika																	
3. Stapler setiap sisi kotak plastik mika																	
Menjual kue burayot																	
1. Menawarkan kue burayot																	
2. Menjual kue burayot																	
Jumlah																	
Jumlah total																	

Kriteria Penilaian:

- M = Mampu; Siswa mampu melakukan tanpa bantuan, diberi nilai 2
- DB = Dengan Bantuan; Siswa mampu melakukan dengan bantuan, diberi nilai 1
- TM = Tidak Mampu; Siswa tidak mampu melakukan, diberi nilai 0

Cepy Darmawan, 2014
Pelaksanaan pembelajaran keterampilan

Membuat kue burayot pada anak tunagrahita ringan kelas xii di slb c ykb garut