Lampiran 2

**RENCANA PEMBELAJARAN INDIVIDUAL (RPI)**

Satuan pendidikan : SLBN PEMBINA TK. PROV SUL-SEL SENTRA PK-PLK

Mata pelajaran : TATA BOGA

Jumlah pertemuan : 6 x Pertemuan

1. **Identitas siswa**

Nama : Nur Khadijah Darwis

Kelas : VII SMP

Usia : 16 tahun

Jenis kesulitan : Tunagrahita ringan

1. **Kekuatan dan kelemahan**

Kekuatannya dan kelemahan: Mampu melakukan apa yang disuruhkan. Namun, kelemahannya belum mampu melakukan praktek membuat kue dengan mandiri.

1. **Tujuan jangka panjang dan tujuan jangka pendek**

**Tujuan jangka panjang :**

1.    Anak dapat membuat roti coklat dengan mandiri

**Tujuan jangka pendek :**

* 1. Anak dapat membuat roti coklat dengan benar

1. **Indikator**
2. Menyiapkan semua bahan terlebih dahulu
3. Menyiapkan alat-alat yang akan digunakan seperti,wajan,panci,pemarut,mangkuk,sudip
4. Menyebutkan nama bahan-bahan yang akan dipakai seperti roti tawar,coklat,tepung,minyak,keju,plem sugar
5. Memperlihatkan cara menggunting pinggiran roti
6. Memperlihatkan cara memasukkan roti ke dalam panci
7. Memperlihatkan cara menyusun roti didalam panci dengan rapi
8. Memperlihatkan bagaimana bentuk roti yang sudah terkukus
9. Memperlihatkan cara memasukkan coklat ke dalam roti
10. Memperlihatkan cara melipat roti apabila roti sudah diisi coklat
11. Memperlihatkan cara melarutkan tepung dengan air di dalam mangkuk atau sebuah wadah
12. Memperlihatkan cara mencelupkan roti yang sudah diisi kedalam tepung yang sudah dilarutkan dengan air
13. Memperlihatkan cara menuangkan minyak ke atas wajan secukupnya
14. Memperlihatkan cara menyalakan kompor gas dengan benar
15. Memperlihatkan apabila minyak sudah panas
16. Memperlihatkan cara memasukkan roti ke dalam minyak yang sudah panas satu persatu sampai wajan terlihat penuh
17. Memperlihatkan cara menggoreng roti sampai berwarna kecoklatan atau sudah matang
18. Memperlihatkan cara mentiriskan roti yang sudah matang
19. Memperlihatkan cara menaburi pelemsugar di atas roti
20. Memperlihatkan cara memarut keju di atas roti
21. Memperlihatkan cara menyajikan roti diatas piring
22. **Tujuan Pembelajaran**
23. Menyiapkan semua bahan terlebih dahulu
24. Menyiapkan alat-alat yang akan digunakan seperti,wajan,panci,pemarut,mangkuk,sudip
25. Menyebutkan nama bahan-bahan yang akan dipakai seperti roti tawar,coklat,tepung,minyak,keju,plem sugar
26. Memperlihatkan cara menggunting pinggiran roti
27. Memperlihatkan cara memasukkan roti ke dalam panci
28. Memperlihatkan cara menyusun roti didalam panci dengan rapi
29. Memperlihatkan bagaimana bentuk roti yang sudah terkukus
30. Memperlihatkan cara memasukkan coklat ke dalam roti
31. Memperlihatkan cara melipat roti apabila roti sudah diisi coklat
32. Memperlihatkan cara melarutkan tepung dengan air di dalam mangkuk atau sebuah wadah
33. Memperlihatkan cara mencelupkan roti yang sudah diisi kedalam tepung yang sudah dilarutkan dengan air
34. Memperlihatkan cara menuangkan minyak ke atas wajan secukupnya
35. Memperlihatkan cara menyalakan kompor gas dengan benar
36. Memperlihatkan apabila minyak sudah panas
37. Memperlihatkan cara memasukkan roti ke dalam minyak yang sudah panas satu persatu sampai wajan terlihat penuh
38. Memperlihatkan cara menggoreng roti sampai berwarna kecoklatan atau sudah matang
39. Memperlihatkan cara mentiriskan roti yang sudah matang
40. Memperlihatkan cara menaburi pelemsugar di atas roti
41. Memperlihatkan cara memarut keju di atas roti
42. Memperlihatkan cara menyajikan roti diatas piring
43. **Langkah-langkah Pembelajaran**
44. **Kegiatan Awal**

Siswa dan guru bertanya tentang bahan dan alat

1. **Kegiatan Inti**
   * + 1. Guru memberi contoh kepada murid cara-cara membuat roti coklat dengan benar
       2. Murid mengulanginya kembali langkah-langkah membuat roti coklat sesuai dengan arahan dan petunjuk yang diberikan oleh guru sesuai dengan petunjuk berikut:

* Menyiapkan semua bahan terlebih dahulu
* Menyiapkan alat-alat yang akan digunakan seperti,wajan,panci,pemarut,mangkuk,sudip
* Menyebutkan nama bahan-bahan yang akan dipakai seperti roti tawar,coklat,tepung,minyak,keju,plem sugar
* Memperlihatkan cara menggunting pinggiran roti
* Memperlihatkan cara memasukkan roti ke dalam panci
* Memperlihatkan cara menyusun roti didalam panci dengan rapi
* Memperlihatkan bagaimana bentuk roti yang sudah terkukus
* Memperlihatkan cara memasukkan coklat ke dalam roti
* Memperlihatkan cara melipat roti apabila roti sudah diisi coklat
* Memperlihatkan cara melarutkan tepung dengan air di dalam mangkuk atau sebuah wadah
* Memperlihatkan cara mencelupkan roti yang sudah diisi kedalam tepung yang sudah dilarutkan dengan air
* Memperlihatkan cara menuangkan minyak ke atas wajan secukupnya
* Memperlihatkan cara menyalakan kompor gas dengan benar
* Memperlihatkan apabila minyak sudah panas
* Memperlihatkan cara memasukkan roti ke dalam minyak yang sudah panas satu persatu sampai wajan terlihat penuh
* Memperlihatkan cara menggoreng roti sampai berwarna kecoklatan atau sudah matang
* Memperlihatkan cara mentiriskan roti yang sudah matang
* Memperlihatkan cara menaburi pelemsugar di atas roti
* Memperlihatkan cara memarut keju di atas roti
* Memperlihatkan cara menyajikan roti diatas piring

1. **Kegiatan Akhir**

* Murid mengekspresikan cara membuat roti coklat

1. **Materi pokok**

Membuat roti coklat

1. **Sumber bahan/ alat**       : Panci,wajan,gunting,piring,mangkok,sendok, sude,kompor,minyak,tepung terigu,plem sugar,meses,roti tawar,keju
2. **Tempat**     : Ruangan kelas tata boga
3. **Waktu**       : 2 jam pelajaran
4. **Penilaian**

* Teknik Penilaian : Tindakan/Perbuatan
* Bentuk intrumen : instrumen data

1. **Evaluasi**
   1. Program khusus

* Pokok bahasan : Kecakapan hidup
* Materi : Membuat roti coklat dengan mandiri

**13.** **Pedoman Penilaian**

1. : Apabila murid dapat melakukan sendiri proses kegiatan yang diinstruksikan sesuai aspek yang dinilai tanpa bantuan
2. : Apabila murid dapat melakukan sendiri proses kegiatan yang diinstruksikan sesuai aspek yang dinilai dengan bantuan
3. : Apabila murid tidak dapat melakukan proses kegiatan yang diinstruksikan sesuai aspek yang dinilai.

Kemampuan membuat roti coklat

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Kriteria penilaian | Skor | | |
| 0 | 1 | 2 |
| 1. Menyiapkan semua bahan terlebih dahulu |  |  |  |
| 1. Menyiapkan alat-alat yang akan digunakan seperti,wajan,panci,pemarut,mangkuk,sudip |  |  |  |
| 1. Menyebutkan nama bahan-bahan yang akan dipakai seperti roti tawar,coklat,tepung,minyak,plem sugar |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menggunting pinggiran roti |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara memasukkan roti ke dalam panci |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menyusun roti didalam panci dengan rapi |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan bagaimana bentuk roti yang sudah terkukus |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan pula cara memasukkan coklat ke dalam roti |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara melipat roti apabila roti sudah diisi coklat |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara melarutkan tepung dengan air di dalam mangkuk atau sebuah wadah |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara mencelupkan roti yang sudah diisi coklat kedalam tepung yang sudah dilarutkan dengan air |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menuangkan minyak ke atas wajan secukupnya |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menyalakan kompor gas dengan benar |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan apabila minyak sudah panas |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara memasukkan roti ke dalam minyak panas satu persatu sampai wajan terlihat penuh |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menggoreng roti sampai berwarna kecoklatan atau sudah matang |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara mentiriskan roti yang sudah matang |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menaburi pelemsugar di atas roti |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara memarut keju di atas roti |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menyajikan roti diatas piring |  |  |  |
| **JUMLAH** |  |  |  |

Makassar, Agustus 2016

Menyetujui,

Guru kelas, Peneliti

**Resky Adriana   
Pertiwi S.Pd Nim. 1245041023**

**Mengetahui,**

**Kepala SLB Negeri Pembina**

**Tk.Prov.Sul-Sel Sentra PK-PLK**

**Muh. Hasyim, S.Pd.M.Pd**

**NIP.19640610 198803 1 02**