

IDENTITAS

Nama Satuan Pendidikan : SMK NEGERI 2 SIMPANG KIRI

Nama Penyusun : YUYUN YUANA, B.Ed

Kelas / Fase : XII / F

Tahun Ajaran : 2026/2027

Mata Pelajaran : Konsentrasi Keahlian Kuliner

Elemen : Pengolahan dan Penyajian Makanan dan Minuman

MATERI : Hidangan Produk Pastry & Bakery

No	Capaian Pembelajaran (CP)	Elemen	Bab / Materi	Topik	Tujuan Pembelajaran (TP)	Alur Tujuan Pembelajaran (ATP)	Kriteria Ketercapaian Tujuan Pembelajaran (KKTP)	Alokasi Waktu	Dimensi Profil Lulusan
1	Pada akhir Fase F, murid memiliki kemampuan sebagai berikut: menghasilkan produk pastry dan bakery, serta menyajikan makanan dan minuman yang meliputi memilih alat hidang, menyusun hidangan, mengatur porsi hidangan, serta membuat hiasan makanan dan minuman.	Pengolahan dan Penyajian Makanan dan Minuman	Hidangan Produk Pastry & Bakery serta Penyajian Makanan dan Minuman (pemilihan alat hidang, penataan hidangan, porsi hidangan, dan hiasan makanan/minuman)	- Jenis pie dough (short crust/pâte brisée) & sugar dough (pâte sucrée) - Fungsi bahan: tepung, lemak, gula, cairan - Teknik rubbing-in & creaming method - Resting & chilling adonan - Teknik blind baking - Alat hidang dasar produk pastry	Peserta didik dapat menjelaskan dan mengidentifikasi karakteristik, komposisi bahan, fungsi bahan, serta prosedur dasar pembuatan pie dough dan sugar dough sesuai standar resep dan mutu produk pastry. (Level Kognitif: C1–C2 / LOTS)	- Mengamati demonstrasi/video pembuatan pie dough dan sugar dough - Menggali informasi fungsi bahan (tepung, lemak, gula, cairan) melalui diskusi kelompok - Mengidentifikasi perbedaan karakteristik pie dough dan sugar dough - Berlatih menyusun urutan tahapan pembuatan (rubbing-in/creaming) - Mengerjakan kuis/tes tertulis pemahaman konsep	- Ganjil: Menjelaskan minimal 4 karakteristik pie dough dan sugar dough dengan tepat - Ganjil: Mengidentifikasi fungsi minimal 5 bahan utama dengan benar - Ganjil: Menyebutkan tahapan pembuatan secara berurutan dan logis - Ganjil: Mengidentifikasi alat hidang yang sesuai (ketepatan ≥ 90% pada evaluasi tertulis)	30 JP (Semester Ganjil)	- Keimanan & Ketakwaan terhadap Tuhan YME - Penalaran Kritis - Kemandirian

No	Capaian Pembelajaran (CP)	Elemen	Bab / Materi	Topik	Tujuan Pembelajaran (TP)	Alur Tujuan Pembelajaran (ATP)	Kriteria Ketercapaian Tujuan Pembelajaran (KKTP)	Alokasi Waktu	Dimensi Profil Lulusan
2	Pada akhir Fase F, murid memiliki kemampuan sebagai berikut: menghasilkan produk pastry dan bakery, serta menyajikan makanan dan minuman yang meliputi memilih alat hidang, menyusun hidangan, mengatur porsi hidangan, serta membuat hiasan makanan dan minuman.	Pengolahan dan Penyajian Makanan dan Minuman	Hidangan Produk Pastry & Bakery serta Penyajian Makanan dan Minuman (pemilihan alat hidang, penataan hidangan, porsi hidangan, dan hiasan makanan/minuman)	- Choux paste / pâte à choux - Prinsip double cooking (gelatinisasi pati & koagulasi protein) - Fungsi telur sebagai pengembang - Teknik piping dasar - Indikator kematangan choux - Variasi produk berbasis sugar dough	Peserta didik dapat menjelaskan prinsip dasar pembuatan choux paste dan variasi sugar dough, termasuk tahapan double cooking dan indikator kematangan produk sesuai standar mutu. (Level Kognitif: C1–C2 / LOTS)	- Mengamati demonstrasi teknik double cooking pada choux paste - Menelaah literatur tentang prinsip gelatinisasi & koagulasi - Berdiskusi tentang variasi bentuk piping choux paste - Berlatih soal identifikasi ciri-ciri choux paste matang sempurna - Mempresentasikan hasil diskusi kelompok	- Ganjil: Menjelaskan tahapan double cooking secara runtut dan tepat - Ganjil: Mengidentifikasi minimal 3 ciri choux paste matang sempurna - Ganjil: Menjelaskan fungsi telur sebagai bahan pengembang - Ganjil: Menyebutkan variasi produk berbasis sugar dough dengan benar	30 JP (Semester Ganjil)	- Penalaran Kritis - Kemandirian - Komunikasi
3	Pada akhir Fase F, murid memiliki kemampuan sebagai berikut: menghasilkan produk pastry dan bakery, serta menyajikan makanan dan minuman yang meliputi memilih alat hidang, menyusun hidangan, mengatur porsi hidangan, serta membuat hiasan makanan dan minuman.	Pengolahan dan Penyajian Makanan dan Minuman	Hidangan Produk Pastry & Bakery serta Penyajian Makanan dan Minuman (pemilihan alat hidang, penataan hidangan, porsi hidangan, dan hiasan makanan/minuman)	- Teknik piping éclair & swan (choux) - Filling: pastry cream / whipped cream - Teknik finishing: glazing & dipping - Proporsi resep & pencetakan cookies - Kontrol suhu & waktu pemanggangan - Uji sensori & plating dessert	Peserta didik dapat menerapkan dan menganalisis teknik pembuatan éclair, swan, dan cookies sesuai resep standar untuk menghasilkan produk dengan mutu dan tampilan yang konsisten. (Level Kognitif: C3–C4 / HOTS Relasional)	- Mengkaji resep standar (standard recipe) éclair, swan, dan cookies - Praktik membuat adonan dan mencetak produk sesuai bentuk - Menerapkan teknik filling dan finishing produk - Menganalisis hasil produk (tekstur, rasa, tampilan) melalui uji sensori kelompok - Melakukan perbaikan (refinement) berdasarkan hasil evaluasi	- Ganjil: Membuat éclair, swan, dan longjohn dengan bentuk & ukuran seragam (toleransi ±10%) - Ganjil: Menerapkan teknik filling dan finishing sesuai standar resep - Ganjil: Menghasilkan cookies dengan tekstur dan warna matang merata - Ganjil: Menganalisis penyebab kegagalan produk (bantat, pecah, gosong) beserta solusinya	30 JP (Semester Ganjil)	- Kreativitas - Kolaborasi - Kesehatan (K3 dapur) - Penalaran Kritis
4	Pada akhir Fase F, murid memiliki kemampuan sebagai berikut: menghasilkan produk pastry dan bakery, serta menyajikan makanan dan minuman yang meliputi memilih alat hidang, menyusun hidangan, mengatur porsi hidangan, serta membuat hiasan makanan dan minuman.	Pengolahan dan Penyajian Makanan dan Minuman	Hidangan Produk Pastry & Bakery serta Penyajian Makanan dan Minuman (pemilihan alat hidang, penataan hidangan, porsi hidangan, dan hiasan makanan/minuman)	- Prinsip laminating dough - Teknik lipatan: single fold, double fold, book fold - Roll-in margarin/butter - Proofing & pengembangan adonan - Teknik shaping croissant & danish pastry - Kontrol suhu oven & flaky layer	Peserta didik dapat menerapkan dan menganalisis teknik laminasi adonan (puff pastry, danish pastry, dan croissant) untuk menghasilkan lapisan (layering) yang optimal sesuai standar mutu produk. (Level Kognitif: C3–C4 / HOTS Relasional)	- Mengkaji prinsip laminasi adonan dan jenis-jenis lipatan - Praktik membuat adonan dasar puff pastry, danish pastry, dan croissant - Menerapkan teknik roll-in dan folding secara bertahap - Menganalisis hasil laminasi (jumlah lapisan, kerenyahan, pengembangan) - Mengevaluasi dan memperbaiki teknik shaping serta pemanggangan	- Genap: Menerapkan teknik folding (single/double fold) sesuai prosedur dengan tepat - Genap: Menghasilkan produk dengan lapisan (flaky layer) merata dan mengembang sempurna - Genap: Membentuk croissant dan danish pastry sesuai standar bentuk industri - Genap: Menganalisis faktor penyebab kegagalan laminasi (lapisan tidak terbentuk, margarin bocor)	30 JP (Semester Genap)	- Kreativitas - Kemandirian - Kolaborasi - Kesehatan (K3 dapur)

