

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Satuan Pendidikan : SMAN 1 WONOTUNGGAL
Mata Pelajaran : Prakarya dan Kewirausahaan
Kelas /Semester : XII / Gasal
Tahun Pelajaran : 2020 / 2021
Materi Pokok : Macam-macam makanan khas daerah yang dimodifikasi
Alokasi Waktu : 2 JP (2 x 45 menit)

A. Tujuan Pembelajaran

Melalui kegiatan pembelajaran menggunakan model *Discovery Learning* yang dipadukan dengan metode Daring, penemuan terbimbing, pemecahan masalah, diskusi dengan media *Google Classroom/ Wahtshap Group*,

1. Peserta didik mampu mengidentifikasi macam-macam makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat dengan benar.
2. Peserta didik mampu mempresentasikan macam-macam makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat dengan baik.

B. Kegiatan Pembelajaran

PENDAHULUAN		<ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik memberi salam, dan berdoa. (PPK) 2. Guru mengecek kehadiran peserta didik dan memberi motivasi melalui <i>room chat (Google Classroom/WA)</i> 3. Guru menyampaikan tujuan dan manfaat pembelajaran tentang topik yang akan diajarkan melalui <i>room chat (Google Classroom/WA)</i> 4. Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan langkah pembelajaran melalui <i>room chat (Google Classroom/WA)</i>
KEGIATAN INTI	Kegiatan Literasi	Peserta didik mengamati dan mempelajari materi macam-macam makanan khas daerah yang dari bahan nabati dan hewani yang terdapat pada <i>google classroom</i> .
	Critical Thinking	Guru memberikan kesempatan untuk mengidentifikasi sebanyak mungkin hal yang belum dipahami mengenai materi macam-macam makanan khas daerah yang dari bahan nabati dan hewani melalui <i>room chat</i>
	Collaboration	Peserta didik dapat berdiskusi dengan teman dan pendidik, mengumpulkan informasi, dan saling bertukar informasi mengenai macam-macam makanan khas daerah yang dari bahan nabati dan hewani melalui <i>room chat</i>
	Communication	Peserta didik menanyakan apa yang belum diketahui dan menanggapi pendapat teman dalam <i>room chat</i>
	Creativity	Peserta didik diminta untuk menuliskan materi yang sudah dipelajari dalam <i>room chat</i> untuk laporan ke pendidik. Pendidik memberi kesimpulan materi yang sudah diajarkan dan memberi penekanan dari hasil peserta didik yang sudah dipelajari
PENUTUP		<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru beserta peserta didik merefleksikan pengalaman belajar melalui <i>room chat/ Catatan Belajar</i> 2. Guru memberikan apresiasi/penilaian dari keaktifan peserta didik dalam mempelajari materi secara mandiri 3. Guru menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya dan berdoa

C. Penilaian

1. Sikap
 - Lembar Observasi
2. Pengetahuan
 - Soal tes, penugasan secara daring
3. Keterampilan
 - Lembar penilaian diskusi dan presentasi

Mengetahui
Kepala SMAN 1 Wonotunggal

Batang, Juli 2020

Guru Mata Pelajaran

Muh Kuntoaji, S.Pd., M.Pd. BI.
NIP. 19670331 198903 1004

Lia Kusniarti, S.Pd.
NIP. 19921110 201902 2 015

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan : SMAN 1 WONOTUNGGAL
Mata Pelajaran : Prakarya dan Kewirausahaan
Kelas /Semester : XII / Gasal
Tahun Pelajaran : 2020 / 2021
Materi Pokok : Teknik Pengolahan Makanan
Alokasi Waktu : 2 JP (2 x 45 menit)

A. Tujuan Pembelajaran

Melalui kegiatan pembelajaran menggunakan model *Discovery Learning* yang dipadukan dengan metode Daring, penemuan terbimbing, pemecahan masalah, diskusi dengan media *Google Classroom/ Wahtshap Group*,

1. Peserta didik mampu mengidentifikasi jenis dan karakteristik bahan dan alat pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani dengan benar.
2. Peserta didik mampu menganalisis teknik pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani tepat.
3. Peserta didik mampu mempresentasikan teknik pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani baik.

B. Kegiatan Pembelajaran

PENDAHULUAN		<ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik memberi salam, dan berdoa. (PPK) 2. Guru mengecek kehadiran peserta didik dan memberi motivasi melalui <i>room chat (Google Classroom/WA)</i> 3. Guru menyampaikan tujuan dan manfaat pembelajaran tentang topik yang akan diajarkan melalui <i>room chat (Google Classroom/WA)</i> 4. Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan langkah pembelajaran melalui <i>room chat (Google Classroom/WA)</i>
KEGIATAN INTI	Kegiatan Literasi	Peserta didik mengamati dan mempelajari materi teknik pengolahan makanan khas daerah yang dari bahan nabati dan hewani yang terdapat pada <i>google classroom</i> .
	Critical Thinking	Guru memberikan kesempatan untuk mengidentifikasi sebanyak mungkin hal yang belum dipahami mengenai materi teknik pengolahan makanan khas daerah yang dari bahan nabati dan hewani melalui <i>room chat</i>
	Collaboration	Peserta didik dapat berdiskusi dengan teman dan pendidik, mengumpulkan informasi, dan saling bertukar informasi mengenai teknik pengolahan makanan khas daerah yang dari bahan nabati dan hewani melalui <i>room chat</i>
	Communication	Peserta didik menanyakan apa yang belum diketahui dan menanggapi pendapat teman dalam <i>room chat</i>
	Creativity	Peserta didik diminta untuk menuliskan materi yang sudah dipelajari dalam <i>room chat</i> untuk laporan ke pendidik. Pendidik memberi kesimpulan materi yang sudah diajarkan dan memberi penekanan dari hasil peserta didik yang sudah dipelajari
PENUTUP		<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru beserta peserta didik merefleksikan pengalaman belajar melalui <i>room chat/ Catatan Belajar</i> 2. Guru memberikan apresiasi/penilaian dari keaktifan peserta didik dalam mempelajari materi secara mandiri 3. Guru menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya dan berdoa

C. Penilaian

1. Sikap
 - Lembar Observasi
2. Pengetahuan
 - Soal tes dan penugasan secara daring
3. Keterampilan
 - Lembar penilaian diskusi dan presentasi

Batang, Juli 2020

Mengetahui
Kepala SMAN 1 Wonotunggal

Guru Mata Pelajaran

Muh Kuntoaji, S.Pd., M.Pd. BI.
NIP. 19670331 198903 1004

Lia Kusniarti, S.Pd.
NIP. 19921110 201902 2 015

Prakarya dan Kewirausahaan

Untuk SMA/MA Kelas XII



Oleh:
Lia Kusniarti, S.Pd.

KURIKULUM 2013

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

Mata Pelajaran : Prakarya dan Kewirausahaan
Kelas/Semester : XII/ Gasal
Tema/Topik : Sistem Pengolahan Usaha Makanan Khas Daerah

Kompetensi Dasar

- 3.2. Menganalisis sistem pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat.
- 4.2 Mengolah makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat.

Indikator

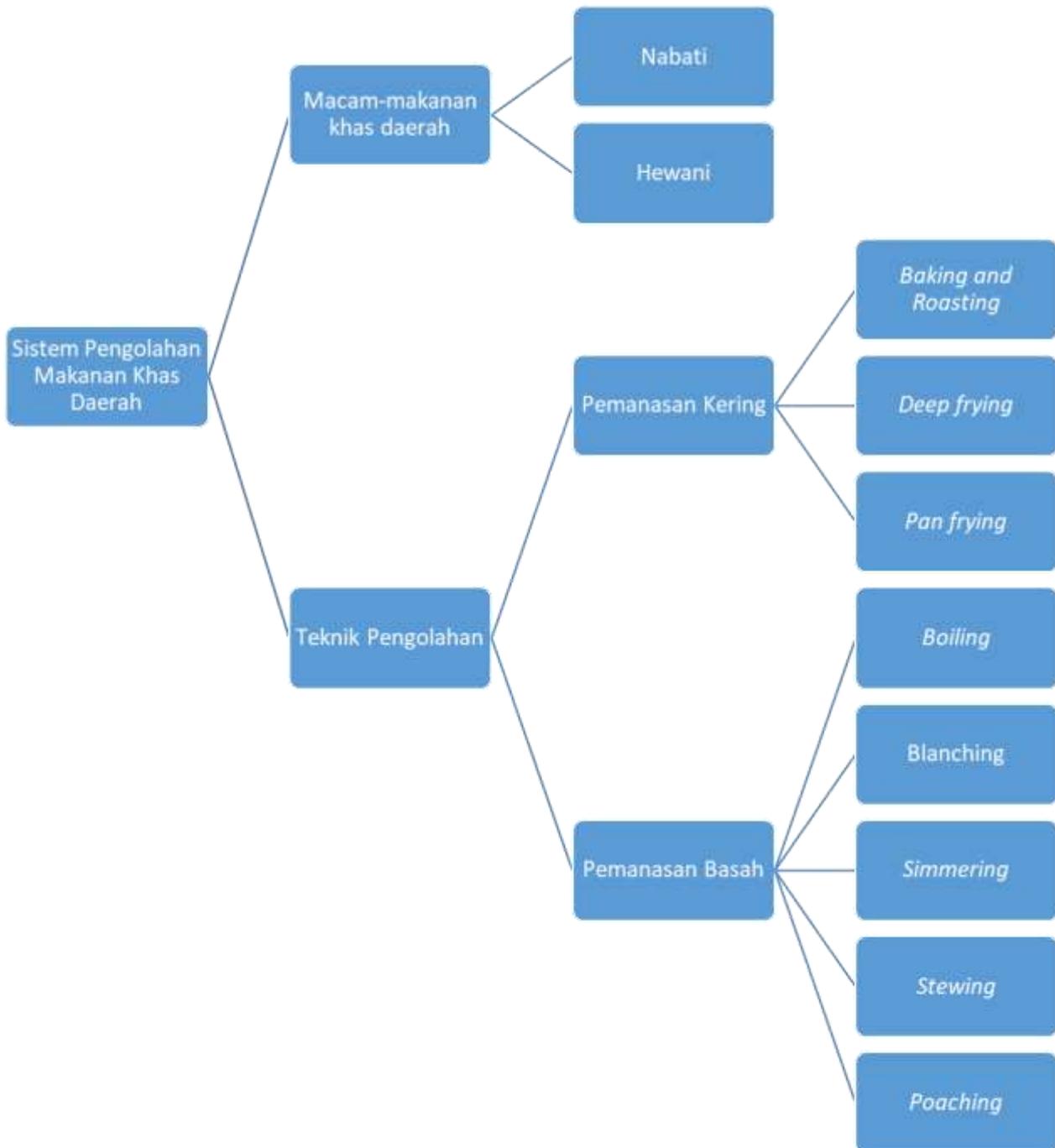
- 1.2.1. Mengidentifikasi macam-macam makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat.
- 1.2.2. Menganalisis teknik pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani.
- 1.2.3. Menganalisis tahapan proses pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani.
- 1.2.4. Membuat makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat.
- 1.2.5. Menyajikan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat.

Tujuan Pembelajaran

Setelah melakukan kegiatan observasi, diskusi, dan tanya jawab, peserta didik dapat:

1. Mengidentifikasi macam-macam makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat dengan tepat.
2. Menganalisis teknik pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani dengan tepat.
3. Menganalisis tahapan proses pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani dengan benar.
4. Membuat makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat dengan baik.
5. Menyajikan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat dengan baik.

PETA KONSEP



Materi Pembelajaran



Sumber: Dokumen Kemdikbud

Gambar 4.5 Jenis-jenis Produk Pangan

Di Indonesia dengan keragaman olahan pangan yang kaya, produk pangan berbahan nabati lebih banyak daripada yang berbahan hewani.

1. Produk Pangan Khas Daerah Hewani

Beberapa contoh produk pangan khas daerah hewani yang ada di Indonesia yang sudah cukup dikenal di Indonesia, dan masih dapat terus dikembangkan, baik mutu produknya maupun kemasannya.

a. Telur Asin

Telur asin adalah makanan yang berbahan baku telur (mayoritas telur itik), yang dilakukan proses pengawetan dengan cara penggaraman atau diasinkan. Telur asin dikenal sebagai makanan khas daerah Brebes-Jawa Tengah, meskipun banyak daerah lain yang juga sudah membuatnya. **Pengemasan yang baik dan menarik akan meningkatkan daya saing produk telur asin tersebut.**



Modifikasi



Telur Asin

Telur Asin Bakar

b. Rendang

Rendang adalah makanan berbahan dasar daging sapi, mempunyai cita rasa pedas, yang dalam pembuatannya diperkaya dengan campuran dari berbagai bumbu dan rempah-rempah,



Sumber: www.idebisnis.biz/

Gambar 4.9 Rendang dalam Kemasan Vacuum

terutama cabe merah dan kelapa. Rendang semula adalah makanan khas Padang-Sumatera Barat, tetapi saat ini sangat mudah ditemui di berbagai kota di Indonesia bahkan dunia, karena cita rasanya yang relatif disukai oleh berbagai kalangan konsumen. **Peluang pengembangan rendang adalah penyediaan rendang dengan berbagai level tingkat kepedasan, peningkatan mutu yang lebih baik dan seragam, serta peningkatan keawetan dengan bantuan pengemasan yang lebih baik.**

2. Produk Pangan Khas Daerah Nabati

a. Asinan

Asinan merupakan jenis makanan yang terbuat dari buah-buahan atau sayuran segar, yang diberi kuah dengan paduan berbagai jenis bumbu, terutama cabe, gula, dan pengasam (asam jawa atau cuka makan). Asinan dikenal sebagai oleh-oleh khas dari kota Bogor-Jawa Barat, walaupun sudah banyak ditemukan juga di daerah lainnya. **Tantangan dan peluangnya adalah peningkatan mutu asinan, tingkat keawetan, dan pengemasan yang lebih baik agar konsumen lebih nyaman dalam membawa dan mengkonsumsinya.**

b. Keripik Buah

Keripik buah adalah keripik yang terbuat dari berbagai jenis buah-buahan yang diproduksi dengan menggunakan teknologi *vacuum frying*. Teknologi ini digunakan karena buah mengandung kadar air yang tinggi. Keripik buah banyak dikembangkan di berbagai daerah, terutama di Malang-Jawa Timur. **Tantangan dan peluangnya sangat menarik, karena produk ini relatif sangat disukai oleh banyak kalangan. Peningkatan mutu produk, inovasi produk dan kemasan perlu dilakukan untuk dapat memasuki bisnis ini.**

3. Bahan Pengolahan

a. Bahan Baku Utama

Bahan baku adalah bahan utama yang paling banyak penggunaannya pada sebuah produk pangan, misalnya untuk ikan asin bahan bakunya adalah ikan, untuk rendang bahan bakunya adalah daging sapi, untuk mochi bahan bakunya adalah tepung ketan putih, dan lainnya. Bahan baku dapat berupa bahan nabati dan hewani.

b. Bahan Tambahan Pangan (BTP)

Bahan Tambahan Pangan adalah bahan/campuran bahan yang secara alami bukan merupakan bagian dari bahan baku pangan, tetapi ditambahkan ke

dalam pangan untuk memperbaiki sifat atau bentuk produk pangan. Bahan Tambahan Pangan ditambahkan sesuai kepentingan dan tujuannya. Tidak setiap produk pangan diharuskan menggunakannya, melainkan dapat ditambahkan dengan tujuan untuk memperbaiki mutu produk pangan diantaranya sebagai berikut,

4. Teknik Pengolahan Makanan

a. Teknik Memasak dengan Pemanasan Kering

1. *Baking and Roasting* (oven)
2. *Deep frying*, menggoreng dalam minyak
3. *Pan frying*, menggoreng dengan wajan dangkal

b. Teknik Memasak dengan Pemanasan Basah

1. *Boiling* (perebusan)
2. *Blanching* (mencelupkan makanan dalam air/minyak panas)
3. *Simmering* (memasak dengan mendidihkan secara perlahan)
4. *Stewing* (memasak makanan secara perlahan 95'-98' dengan sedikit air dan dihidangkan dengan air rebusnya.
5. *Poaching* (perebusan setengah matang)