

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SMK Negeri Wonosalam
Kelas/Semester : X/Genap
Tema : Bumbu, Rempah dan Bahan Makanan Tambahan (BMT)
Sub Tema : Menganalisis Bumbu dan Rempah
Pembelajaran Ke : 1
Alokasi Waktu : 10 Menit

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah kegiatan mengumpulkan data, diskusi, presentasi, tanya jawab dan mencoba melalui kerjasama, toleransi, dan tanggung jawab, siswa dapat :

1. Menjelaskan pengertian bumbu dan rempah dengan benar
2. Memahami Pemilihan Bumbu dan Rempah
3. Membedakan Bumbu dan Rempah
4. Mengidentifikasi 3 fungsi bumbu dan rempah

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

NO	LANGKAH PEMBELAJARAN	SINTAK MODEL PEMBELAJARAN INQUIRY	KEGIATAN PEMBELAJARAN	ALOKASI WAKTU
1.	Kegiatan Pendahuluan		<ol style="list-style-type: none">1. Melakukan pembukaan dengan salam pembuka dan berdoa untuk memulai pembelajaran.2. Memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin3. Menyiapkan peserta didik secara psikis dan fisik untuk mengikuti proses pembelajaran4. Memberi motivasi belajar peserta didik secara kontekstual sesuai manfaat dan aplikasi materi ajar dalam kehidupan sehari-hari5. Mengajukan pertanyaan-pertanyaan yang mengaitkan pengetahuan sebelumnya dengan materi yang akan dipelajari6. Menjelaskan tujuan pembelajaran7. Menyampaikan karakter dan penilaian yang akan dilaksanakan	2 Menit
2.	Kegiatan Inti	Orientasi masalah	<p><u>Kegiatan Literasi</u> Peserta didik diberi motivasi atau rangsangan untuk memusatkan perhatian pada topik Bumbu dan Rempah dengan cara :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Mengamati<ul style="list-style-type: none">- Peserta didik diminta untuk mengamati video/gambar tentang proses pengolahan hidangan yang	5 Menit

		<p>Mengumpulkan data dan verifikasi</p> <p>Mengolah data</p> <p>Pembuktian</p>	<p>menggunakan bumbu dan rempah</p> <p>2. Menanya Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, Mutu, perbedaan dan fungsi bumbu dan rempah</p> <p>3. Mengumpulkan Data: a. Siswa yang sudah terbagi dalam 3 kelompok mendiskusikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pengertian Bumbu dan rempah • Perbedaan bumbu dan rempah • Kualitas Bumbu dan rempah • 3 Fungsi bumbu dan rempah <p>b. Siswa melakukan diskusi untuk mengumpulkan data terkait dengan tugas kelompok yang dibuat, lalu melakukan analisis dari pertanyaan-pertanyaan yang sudah dibuatnya.</p> <p>c. Siswa mencatat data hasil diskusi kelompok .</p> <p>d. Selama kegiatan berlangsung guru melakukan pengamatan sikap terkait dengan kedisiplinan, tanggungjawab, kerjasama dan prakarsa siswa, serta mencatat semua hal/persitiwa yang terjadi di kelas.</p> <p>4. Mengasosiasi : a. Setiap kelompok melakukan analisis hasil diskusi kelompok tentang pengertian, perbedaan dan fungsi bumbu dan rempah b. Setiap kelompok menyimpulkan hasil diskusi kelompok sebelum dipresentasikan</p> <p>5. Mengkomunikasikan : a. Semua kelompok mempersiapkan diri untuk mempresentasikan hasil diskusinya. b. Siswa melakukan presentasi dengan mengikuti tata tertib presentasi yang telah ditentukan oleh guru c. Setiap kelompok mempresentasikan hasil diskusi kelompoknya pentingnya toleransi, peduli, dan sikap santun saat menjawab dan mengajukan pertanyaan` d. Guru menyimak presentasi dari masing-masing kelompok sambil menilai hasil kerja siswa. e. Guru memberi umpan balik dan</p>	
--	--	--	---	--

			penguatan di akhir diskusi dengan menampilkan power point tentang bumbu dan rempah	
3	Penutup		<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa bersama dengan guru membuat rangkuman atau kesimpulan hasil diskusi 2. Guru memberi umpan balik terhadap proses dan hasil pembelajaran. 3. Guru memberikan apresiasi kepada seluruh peserta didik yang telah mengerjakan tugas dengan baik. 4. Guru memberikan evaluasi untuk mengukur ketuntasan PBM 5. Guru menginformasikan kegiatan yang akan dilaksanakan pada pertemuan berikutnya. 6. Guru menutup pelajaran dengan doa dan mengucapkan salam. 	3 Menit

C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

NO.	ASPEK	JENIS/TEKNIK	INSTRUMEN
1.	Sikap	Non tes : - Observasi - Jurnal	- Observasi - Form jurnal
2.	Pengetahuan	Tes - Tertulis - Non Tes - Penugasan	- Soal tes tertulis - Lembar tugas - Lembar penilaian tugas

Jombang, 05 Januari 2022
Guru Mata Pelajaran



RINA TRYSSYAH CHOLFIANA, S.Pd
NIP. 19840228 200901 2 005

LAMPIRAN

1. Instrumen Penilaian Hasil belajar

a.1. LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN SIKAP

Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan
 Kelas/Semester : X/2
 Tahun Pelajaran : 2021/2022
 Waktu Pengamatan :
 Tema : Bumbu, Rempah dan Bahan Makanan Tambahan (BMT)
 Sub Tema : Menganalisis Bumbu dan Rempah

NO	NAMA	SIKAP YANG DIAMATI																RATA - RATA
		DISIPLIN				KERJASAMA				PRAKARSA				TANGGUNG JAWAB				
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
1																		
2																		
3																		
4																		
5																		

a.2. Rubrik Penilaian Sikap

NO	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	skala
1.	DISIPLIN	1. Hadir di kelas tepat waktu 2. Mengikuti tatap muka dari awal hingga akhir 3. Rapih berpakaian sesuai ketentuan yang berlaku 4. Mengumpulkan tugas tepat waktu	a. 4 = Jika 4 kriteria terpenuhi b. 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi c. 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi d. 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
2.	KERJASAMA	1. Tidak mendominasi di dalam kelas 2. Menerima pendapat orang lain 3. Berbagi informasi dengan teman lain 4. Bersikap toleran kepada teman lain	a. 4 = Jika 4 kriteria terpenuhi b. 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi c. 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi d. 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
3.	PRAKARSA	1. Mengajukan saran/gagasan dalam kelas/kelompok 2. Mengajukan pernyataan yang bersangkutan paut dengan materi 3. Kreatif dalam belajar 4. Memberikan respon perkembangan kelompok	a. 4 = Jika 4 kriteria terpenuhi b. 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi c. 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi d. 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
4.	TANGGUNG JAWAB	1. Melakukan tugas 2. Komitmen terhadap tugas 3. Konsekuen terhadap tindakan yang dilakukan 4. Peduli terhadap tugas	a. 4 = Jika 4 kriteria terpenuhi b. 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi c. 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi d. 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi

Keterangan Nilai/rata- rata

4 : Sangat Baik

3 : Baik

2 : Cukup

1 : Kurang

2. Penilaian Pengetahuan

Kisi – Kisi Penilaian

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis Soal
3.8. Menganalisis bumbu, rempah dan bahan makanan tambahan makanan (TBM)	3.8.1. Menjelaskan pengertian bumbu dan rempah 3.8.2. Mengidentifikasi fungsi bumbu dan rempah	1. Peserta didik dapat menjelaskan pengertian bumbu dan rempah. 2. Peserta didik dapat menyebutkan perbedaan bumbu dan rempah. 3. Peserta didik dapat memahami pemilihan bumbu dan rempah 4. Peserta didik dapat mengidentifikasi 3 fungsi bumbu dan rempah.	Tes tulis uraian

Soal Uraian

1. Makanan khas daerah di Indonesia memiliki citra rasa yang unik. Beberapa di antaranya bahkan terkenal sampai mancanegara karena kelezatannya, hal ini dikarenakan penggunaan bumbu dan rempah yang sangat banyak dan beragam dalam masakannya. Apa yang kalian ketahui tentang bumbu dan rempah pada masakan Indonesia!
2. Masakan yang lezat dan menggugah selera umumnya merupakan masakan yang dimasak dengan bumbu serta rempah melimpah. Bumbu dan rempah adalah dua bahan masakan yang bisa membuat setiap masakan terasa lebih sedap. Mengenai kedua bahan ini, kemungkinan besar banyak dari kita yang menganggap keduanya sebagai bahan masakan sama, padahal bumbu dan rempah memiliki perbedaan. Apa perbedaan dari bumbu dan rempah!
3. Sebagai negeri yang memiliki segudang bumbu rempah-rempah khas dengan kualitas rasa yang tidak main-main, tentu Indonesia menjadi surganya para pecinta kuliner. Hal ini tentu tak terlepas dengan pemilihan kualitas bumbu dan rempah yang tepat dan sesuai dengan yang diharapkan sehingga menghasilkan cita rasa yang maksimal. Bagaimana cara anda memilih kualitas bumbu dan rempah yang baik agar masakan yang dihasilkan memiliki citarasa yang lezat!
4. Bumbu dan rempah memiliki peranan yang sangat penting dalam citarasa suatu hidangan, sampai-sampai ada ungkapan “bagailan sayur tanpa garam”. Coba kalian sebutkan 3 fungsi bumbu dan rempah pada makanan!

Kunci Jawaban

1. Bumbu adalah bahan yang berasal dari alam, tumbuh-tumbuhan, atau hewani yang berguna untuk memberikan rasa khas pada masakan dan digunakan dalam keadaan kering atau segar. Sedangkan Rempah adalah bahan yang berasal dari tumbuhan, berfungsi untuk memberikan aroma cita rasa khusus pada masakan, biasanya digunakan dalam keadaan kering.
2. Perbedaan bumbu dan rempah adalah bahan asalnya dan cara penggunaannya, bumbu berasal dari tumbuhan atau hewani dan biasanya digunakan dalam keadaan segar atau kering, sedangkan rempah berasal dari tanaman dan digunakan dalam keadaan kering.
3. Cara memilih bumbu dan rempah
 - Jika membeli bumbu segar seperti jahe, kunyit, bawang, kecur dan lain-lain, pilih yang masih segar, utuh dan tidak ada bercak putih. Bercak ini biasanya dari kapang atau jamur yang menjadikan bumbu berbau dan membusuk jika disimpan lama.
 - Bumbu kering mudah kehilangan aroma jika disimpan lama. Beli seperlunya dan simpan di wadah yang tertutup rapat dan kedap udara. Tujuannya agar aroma khas bumbu tidak hilang.
 - Bila membeli bumbu kering dalam bentuk bubuk, belilah kemasan terkecil agar tidak cepat rusak mengingat bumbu ini tidak setiap hari digunakan

- Untuk bumbu buatan atau bumbu instan, pilih merek yang sudah terdaftar Dirjen POM, perhatikan tanggal kedaluarsa dan selalu membeli kemasanyang terkecil
 - Biasakan menutup rapat kembali kemasan bumbu setelah pemakaian. Kontaminasi mikroba sangat mungkin terjadi pada bumbu instan, terutama bumbu yang kandungan airnya tinggi seperti saus, tauco, dan kecap.
4. fungsi bumbu dan rempah
- Memberi rasa pada masakan
 - Memberi warna pada masakan
 - Mengawetkan makanan

Pedoman Penskoran

1. Soal no. 1-2 apabila benar mendapat nilai 20
2. Soal no. 3 apabila benar mendapatkan nilai 30
3. Soal no. 3 jika benar semua mendapat nilai 30, (menjawab 1 nilai 10, menjawab 2 nilai 20)

3. Langkah Tindak Lanjut

Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan
 Materi Pokok : Bumbu, Rempah, dan Bahan Makanan Tambahan
 Pertemuan Ke : 1

Tugas Remedial

1. Buatlah kliping tentang jenis bumbu, rempah dan penggolongannya! Carilah gambar tersebut di internet, koran, majalah dan buku-buku pendukung lainnya!
2. Masing-masing gambar bumbu dikelompokkan sesuai dengan jenis-jenisnya! Minimal 1 kelompok 4 bumbu!

Tugas Pengayaan

1. Carilah 5 resep masakan indonesia ! carilah resep tersebut di internet, koran, majalah dan buku-buku pendukung lainnya!
2. Buatlah kliping resep tersebut kemudian analisis bumbu yang digunakan sesuai dengan jenis-jenisnya!

Jombang, 05 Januari 2022

Guru Mata Pelajaran



RINA TRYSSYAH CHOLFIANA, S.Pd

NIP. 19840228 200901 2 005