

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMP Negeri 1 Margasari – Kab.Tegal
Mata Pelajaran : **Prakarya**
Aspek : Pengolahan
Kelas / Semester : IX / 1
Materi Pokok : Pengolahan Makanan berbahan dasar hasil Peternakan dan Perikanan
Alokasi Waktu : 2 x 40'

A. Kompetensi Inti

3. Memahami dan menerapkan pengetahuan (faktual, konseptual, dan prosedural) berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkaitn fenomena dan kejadian tampak mata
4. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret (menggunakan, mengurai, merangkai, memodifikasi, dan membuat) dan ranah abstrak (menulis, membaca, menghitung, menggambar, dan mengarang) sesuai dengan yang dipelajari di sekolah dan sumber lain yang sama dalam sudut pandang/teori

B. Kompetensi Dasar

- 3.1 Memahami pengetahuan tentang prinsip perancangan, pembuatan, penyajian, dan pengemasan hasil peternakan dan perikanan menjadi makanan yang ada di wilayah setempat.
- 4.1 Mengolah bahan pangan hasil peternakan dan perikanan yang ada di wilayah setempat menjadi makanan serta menyajikan atau melakukan pengemasan.

C. Tujuan Pembelajaran

Setelah melalui proses pembelajaran peserta didik dapat :

1. Memahami pengetahuan tentang prinsip perancangan, pembuatan, penyajian, dan pengemasan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi makanan.
2. Mampu mengolah bahan pangan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) yang ada di wilayah setempat menjadi makanan serta menyajikan atau melakukan pengemasan dengan penuh rasa tanggung jawab, disiplin dan mandiri.

D. Indikator Hasil Pembelajaran

1. Peserta didik dapat memahami pengetahuan tentang prinsip perancangan, pembuatan, penyajian, dan pengemasan hasil peternakan dan perikanan menjadi makanan yang ada di wilayah setempat.
2. Peserta didik mampu mengolah bahan pangan hasil peternakan dan perikanan yang ada di wilayah setempat menjadi makanan serta menyajikan atau melakukan pengemasan.

E. Materi Pembelajaran

BAB IV Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan, Buku Siswa Prakarya Kelas 9 SMT 1 :
"Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Makanan Siap Saji"

F. Metode/Strategi Pembelajaran

Pendekatan : Scientific dan CTL
Strategi : - Penggalan informasi (inquiry based learning)
- Presentasi
Model pembelajaran : Kooperatif
Metode : Penugasan, tanya jawab, diskusi, demonstrasi, proyek, dan ceramah.

G. Kegiatan Pembelajaran

1. Kegiatan Pendahuluan

- 1) Guru meminta kepada siswa untuk mengucapkan Basmallah sebelum pembelajaran dimulai dan dilanjutkan dengan berdo'a bersama orang tua.
- 2) Guru meminta kepada siswa untuk membuat kata-kata motivasi dan inspirasi untuk memberikan semangat dalam melakukan proses pembelajaran.
- 3) Guru meminta kepada siswa untuk mempersiapkan buku pelajaran dan buku penunjang yang sesuai dengan materi yang akan dipelajari.

2. Kegiatan Inti

1) Penentuan Proyek

Pada langkah ini, peserta didik menentukan tema/topik proyek bersama orang tua. Peserta didik Bersama orang tua diberi kesempatan untuk memilih/menentukan proyek yang akan dikerjakannya secara mandiri dengan catatan tidak menyimpang dari tema. Pada tahap ini peserta didik bekerja sama dengan orang tua untuk menentukan proyek pengolahan makanan berbahan dasar hasil peternakan (daging sapi).

2) Perancangan Langkah-langkah Penyelesaian Proyek

Peserta didik dan orang tua merancang langkah-langkah kegiatan penyelesaian proyek pengolahan makanan berbahan dasar daging kambing dari awal sampai akhir beserta pengelolaannya. Kegiatan perancangan proyek ini berisi perumusan tujuan dan hasil yang diharapkan, pemilihan aktivitas untuk penyelesaian proyek, perencanaan sumber/bahan/alat yang dapat mendukung penyelesaian tugas proyek, dan kerja sama antar peserta didik dengan orang tua.

3) Penyusunan Jadwal Pelaksanaan Proyek

Peserta didik dengan pendampingan orang tua melakukan penjadwalan pengolahan makanan berbahan dasar daging kambing yang telah dirancangnya. Berapa lama proyek pengolahan sate kambing tegal itu harus diselesaikan tahap demi tahap.

4) Penyelesaian Projek dengan Fasilitasi dan Monitoring Guru

Langkah ini merupakan pelaksanaan rancangan projek yang telah dibuat. Aktivitas yang dapat dilakukan dalam kegiatan projek di antaranya dengan:

- a) membaca berbagai resep tentang sate kambing tegal
- b) membuat resep sate kambing tegal sendiri,
- c) membuat sate kambing tegal yang merupakan hasil racikan sendiri
- d) merekam kegiatan pengolahan sate kambing tegal dalam bentuk video dan foto.

Pada tahap ini orang tua berkoordinasi dengan guru bertanggung jawab membimbing dan memonitor aktivitas peserta didik dalam melakukan tugas projek pembuatan sate kambing tegal mulai proses hingga penyelesaian projek.

Pada kegiatan monitoring, guru membuat LKPD yang akan dapat merekam aktivitas peserta didik dalam menyelesaikan tugas projek. LKPD itu diserahkan kepada orang tua, untuk selanjutnya orang tua dan peserta didik mengisi rubrik tersebut.

5) Penyusunan Laporan dan Presentasi/Publikasi Hasil Projek

Hasil projek dalam bentuk produk makanan olahan sate kambing tegal, dipresentasikan dan/atau dipublikasikan peserta didik dalam bentuk video dan foto-foto presentasi dan publikasi di media social dan Youtube.

Hasil projek dalam bentuk karya tulis dikirimkan melalui e-mail ke guru prakarya.

6) Evaluasi Proses dan Hasil Projek

Orang tua dan peserta didik pada akhir proses pembelajaran melakukan refleksi terhadap aktivitas dan hasil tugas projek. Pada tahap evaluasi, peserta didik diberi kesempatan mengemukakan pengalamannya selama menyelesaikan tugas projek dalam bentuk video dan dikirimkan melalui e-mail atau Whatsapp. Pada tahap ini juga dilakukan umpan balik terhadap proses dan produk yang telah dilakukan.

3. Kegiatan Penutup

- 1) Siswa diminta untuk menyimpulkan hasil dari proses kegiatan pembelajaran
- 2) Siswa meminta bantuan orang tua untuk mengirimkan video refleksi dan evaluasi kepada guru melalui e-mail atau Whatsapp.
- 3) Siswa diminta untuk mengucapkan Hamdallah sebagai tanda syukur kepada Allah SWT.

H. Penilaian

Indikator Penilaian	Teknik Penilaian	Bentuk Instrumen	Instrumen
1. Peserta didik dapat memahami pengetahuan tentang prinsip perancangan, pembuatan, penyajian, dan pengemasan hasil peternakan dan perikanan menjadi makanan yang ada di wilayah setempat.	▪ Tes Tertulis	▪ esay	Terlampir pada <i>Lampiran 1</i>

2. Peserta didik mampu mengolah bahan pangan hasil peternakan dan perikanan yang ada di wilayah setempat menjadi makanan serta menyajikan atau melakukan pengemasan.	▪ Tes Praktik	▪ Penugasan Kelompok / Individu	Terlampir pada <i>Lampiran 3</i>
--	---------------	---------------------------------	-------------------------------------

Menetapkan,
Kepala Sekolah

Margasari, 12 Juli 2021

Guru Mapel Prakarya

NUR SALIM, S.Pd., M.M.
NIP. 19680318 199103 1 006

SYAMSUL HUDA, S.Pd.
NIP. 19811212 202121 1 003

lampiran : 1
TES TERTULIS

MATA PELAJARAN	: PRAKARYA
KELAS / SEMESTER	: IX (SEMBILAN) / 1
ASPEK	: PENGOLAHAN
MATERI POKOK	: BAB IV Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan, Buku Siswa Prakarya Kelas 9 Semester 1.
ALOKASI WAKTU	: 30 MENIT
KOMPETENSI INTI 3 (PENGETAHUAN)	: 3. Memahami dan menerapkan pengetahuan (faktual, konseptual, dan prosedural) berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata
KOMPETENSI DASAR	: 3.1 Memahami pengetahuan tentang prinsip perancangan, pembuatan, penyajian, dan pengemasan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi makanan yang ada di wilayah setempat
INDIKATOR	: 1. Dapat menjelaskan "Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Makanan Siap Saji" dengan jujur, percaya diri, mandiri dan tanggung jawab. 2. Dapat menjelaskan "Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Olahan Pangan Setengah Jadi" dengan jujur, percaya diri, mandiri dan tanggung jawab.
INSTRUMEN	: 5 Soal Esay Jawablah pertanyaan dibawah ini dgn baik dan tepat! 1. Sebutkan jenis ikan perairan tawar? 2. Sebutkan jenis ikan perairan payau? 3. Sebutkan jenis ikan perairan laut? 4. Jelaskan manfaat omega 3 yg terdapat pada ikan segar? 5. Apa yang di maksud Ovomuroid yang terkandung pada telur puyuh?
RUBRIK PENILAIAN	: Point 20 untuk jawaban BETUL/TEPAT Point 15 untuk Jawaban KURANG TEPAT Point 5 untuk Jawaban SALAH
RUMUS PENILAIAN	: Jumlah Point soal no 1 + Jumlah Point soal no 2 + Jumlah Point soal no 3 + Jumlah Point soal no 4 + Jumlah Point soal no 5

MATA PELAJARAN	: PRAKARYA
KELAS / SEMESTER	: IX (SEMBILAN) / 1
ASPEK	: PENGOLAHAN
MATERI POKOK	: BAB IV Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan, Buku Siswa Prakarya Kelas 9 Semester 1.
ALOKASI WAKTU	: 30 MENIT
INSTRUMEN	: 5 Soal Esay dan Jawabanya

1. Sebutkan jenis ikan perairan tawar?
Ikan lele, mas dan gurame.
2. Sebutkan jenis ikan perairan payau?
Ikan bandeng dan ikan kakap
3. Sebutkan jenis ikan perairan laut?
Ikan tuna,tenggiri,kembung,udang,cumi-cumi.
4. Jelaskan manfaat omega 3 yg terdapat pada ikan segar?
Untuk proses perkembangan otak pada janin dan penting untuk perkembangan fungsi syaraf dan penglihatan bayi.
5. Apa yang di maksud Ovomuroid yang terkandung pada telur puyuh ?
Ovomucoid adalah protein yang biasa dipakai untuk memproduksi obat antialergi

MATA PELAJARAN	: PRAKARYA
KELAS / SEMESTER	: IX (SEMBILAN) / 1
ASPEK	: PENGOLAHAN
MATERI POKOK	: BAB IV Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan, Buku Siswa Prakarya Kelas 9 Semester 1.
ALOKASI WAKTU	: 80 MENIT
KOMPETENSI INTI 4 (KETRAMPILAN)	: 4. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret (menggunakan, mengurai, merangkai, memodifikasi, dan membuat) dan ranah abstrak (menulis, membaca, menghitung, menggambar, dan mengarang) sesuai dengan yang dipelajari di sekolah dan sumber lain yang sama dalam sudut pandang/teori
KOMPETENSI DASAR	: 4.1 Mengolah bahan pangan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) yang ada di wilayah setempat menjadi makanan serta menyajikan atau melakukan pengemasan
INDIKATOR	: 1. Bisa membuat Produk "Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Makanan Siap Saji" dengan jujur, percaya diri, mandiri dan tanggung jawab.
INSTRUMEN	: 1 Soal Penugasan Kelompok/individu Kerjakanlah tugas dibawah ini dengan baik dan penuh dengan tanggung jawab ! 1. Buatlah Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Makanan Siap Saji", dengan Tahapan : a. Perencanaan (tentukan nama makanannya terlebih dahulu, bahan dan alat yang digunakan) b. Proses (Uraikan tahapan proses pembuatannya/ langkah-langkah bekerjanya nanti, terutama keselamatan kerja dan kebersihannya, serta komposisi bumbu yang menentukan rasa makanannya) c. Penyajian (Uraikan/tetapkan kelengkapan apa saja yang di perlukan pada saat penyajiannya beserta pengemasannya)
RUBRIK PENILAIAN	: Point 19 - 20 untuk BAIK SEKALI Point 15 - 18 untuk BAIK Point 13 - 14 untuk CUKUP BAIK Point 10 - 12 untuk KURANG BAIK SEKALI

ASPEK YANG DI NILAI

- : 1. Kekompakan / Ketepatan waktu
- 2. Kelengkapan saat penyajian
- 3. Kebersihan makanan
- 4. Rasa
- 5. Estetika / tampilan

RUMUS PENILAIAN

- : Jumlah Point Aspek no 1 + Jumlah Point Aspek no 2
+ Jumlah Point Aspek no 3 + Jumlah Point Aspek no
4 + Jumlah Point Aspek no 5

Lampiran materi :

SATE KAMBING TEGAL



Sate Kambing Tegal menjadi salah satu resep yang banyak dicari saat Lebaran. Manisnya kecap, berpadu dengan lembutnya daging kambing membuat Sate Kambing Tegal sebagai salah satu resep lebaran terfavorit. Sate Kambing Tegal pun terkenal dengan julukan Sate Balibul dan Sate Batibul. Balibul artinya bawah lima bulan dan batibul artinya bawah tiga bulan. Semakin muda usia kambing yang dipakai untuk Sate Kambing Tegal, maka akan semakin empuk pula satenya. Mantap bukan?

Lebaran gini, rasanya gak lengkap kalau tanpa Sate Kambing Tegal. Biar lebaran makin seru gimana kalau bikin Sate Kambing Tegal? Sate Kambing Tegal ini rasanya juga gak kalah enak dengan yang biasa dijual di pedagang kaki lima atau warung-warung loh. Selain itu, resep Sate Kambing Tegal buatan sendiri juga praktis dan ga perlu ribet-ribet jauh-jauh ke Tegal. Tertarik untuk bikin resep Sate Kambing Tegal? Yuk simak resep Sate Kambing Tegal untuk Lebaran ini!

Bahan Resep Sate Kambing Tegal

Pertama, tentu saja siapkan bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat resep Sate Kambing Tegal untuk Lebaran. Apa saja bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat resep Sate Kambing Tegal untuk Lebaran? Berikut ini adalah bahan-bahan yang perlu disiapkan dalam membuat resep Kambing Tegal untuk Lebaran:

- 500 gr daging kambing potong dadu (termasuk lemak)
- Kecap manis
- Margarin
- 50 gram buah nanas (parut halus)
- Kecap manis
- 100 gr kacang tanah(goreng dan haluskan)
- 10 cabe rawit merah

- 2 buah tomat merah, potong kasar
- 10 bawang merah, iris halus

Alat Resep Sate Kambing Tegal

Jangan lupa juga untuk siapkan alat-alat yang diperlukan guna membuat resep Sate Kambing Tegal untuk Lebaran. Apa saja alat-alat yang diperlukan untuk membuat resep Sate Kambing Tegal untuk Lebaran? Inilah alat-alat yang diperlukan untuk membuat resep Sate Kambing Tegal untuk Lebaran di rumah nanti.

- Mangkuk/Piring
- Sendok
- Pisau
- Wajan/Pan Datar Anti lengket
- Tusukan sate

Cara Membuat Resep Sate Kambing Tegal

Setelah alat-alat dan bahan-bahan untuk membuat resep Sate Kambing Tegal untuk Lebaran siap, maka kalian bisa mulai mengikuti langkah-langkah membuat resep Sate Kambing Tegal untuk Lebaran. Inilah cara untuk membuat resep Sate Kambing Tegal untuk Lebaran di rumah saja:

1. Pertama-tama, siapkan alat untuk membuat resep Sate Kambing Tegal yakni ulekan dan cobek, guna menghaluskan bumbu kecap untuk resep Sate Kambing Tegal yakni cabe rawit, kecap manis, tomat merah, dan bawang merah.
2. Kedua, masukkan cabe rawit dan tumbuk cabe rawit dengan ulekan hingga teksturnya kasar.
3. Ketiga, tuang kecap manis ke dalam ulekan bersama dengan bawang merah dan tomat sebagai bumbu kecap untuk Resep Sate Kambing Tegal. Ulek-ulek hingga tercampur semua dan tuangkan bumbu kecap ini dalam mangkuk kecil.
4. Selanjutnya, potong daging kambing untuk Resep Sate Kambing Tegal menjadi kotak-kotak/bentuk dadu dan ukurannya tipis agar saat dibakar cepat matang dan merata.
5. Cuci kembali potongan daging kambing untuk Resep Sate Kambing Tegal dengan air bersih agar kotoran-kotoran yang masih menempel bisa hilang.
6. Siapkan bumbu bahan pencelup untuk Resep Sate Kambing Tegal yakni buah nanas yang sudah diparut halus, kecap manis, dan kacang tanah yang sudah digoreng serta dihaluskan.
7. Campurkan semua bahan bumbu pencelup untuk Resep Sate Kambing Tegal ke dalam daging kambing, aduk merata, dan diamkan selama 20 menit.
8. Setelah itu, susun sate di tusukan sate. Selingi daging dengan lemak kambing agar Sate Kambing Tegal nanti lebih cantik dan memiliki tekstur yang beragam.
9. Celupkan sate kambing Tegal pada sisa parutan nanas dan lumuri sate dengan bumbu kacang secara merata.
10. Kemudian, siapkan alat untuk memanggang Sate Kambing Tegal dan panggang satenya. Jangan lupa untuk lumuri Sate Kambing Tegal dengan kecap dan margarin. Selama memanggang, bolak-balik satenya agar matangnya merata ya.
11. Taraaa! Jadi deh Resep Sate Kambing Tegal untuk lebaran yang siap untuk disajikan. Jangan lupa pakai sambal kecap biar makin jos!