



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

IDENTITAS

Nama Sekolah
SMA Negeri 1 Trenggalek

Mata Pelajaran

- Prakarya dan
- Kewirausahaan

Kelas / Semester
XI/ Ganjil

Materi Pokok
Teknik Pengolahan
Makanan Khas Daerah

Alokasi waktu
2x 45 menit

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

Melalui pembelajaran ini siswa dapat menganalisis sistem pengolahan makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat dan terampil membuat produk pengolahan makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan pangan nabati dan hewani dan bernalar kritis, kreatif gotong royong serta berkebhinekaan

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pendahuluan (15 menit)

- Guru membuka pembelajaran dengan salam dan berdoa , mengecek kehadiran siswa
- Guru mengaitkan materi/tema/kegiatan pembelajaran yang akan dilakukan dengan materi sebelumnya
- Guru menayangkan contoh makanan khas daerah , menanyakan dengan teknik apa makanan tersebut di olah

Kegiatan Inti (60 menit)

1. Guru menayangkan video proses memasak makanan khas daerah yang ada di LMS, siswa menyimak
2. Guru memberikan kesempatan pada siswa untuk mengidentifikasi sebanyak mungkin pertanyaan dan informasi dari buku tentang materi yang berkaitan dengan vidio yang disajikan (**Literasi dan Critical thinking**)
3. Guru membagi siswa dalam beberapa kelompok untuk mendiskusikan, mengolah informasi dari berbagai sumber, dan menjawab pertanyaan tentang teknik pengolahan makanan khas asli daerah berdasarkan lkpd (**Collaboration**)
4. Siswa mempresentasikan hasil diskusi secara klasikal dan saling bertukar informasi (**Communication**)
5. Guru dan siswa membuat kesimpulan pembelajaran dan siswa menanyakan hal yang belum dipahami, guru menjelaskan

Kegiatan Penutup (15 menit)

1. Siswa dan guru merefleksi kegiatan pembelajaran
2. Guru menyampaikan topik pembelajaran berikutnya.
3. Guru menutup kegiatan pembelajaran dengan mengucapkan salam dan doa.

C. PENILAIAN

Pengetahuan : tes tulis

Keterampilan : unjuk kerja dalam diskusi kelompok

Sikap : kritis, kreatif , gotong royong , berkebhinekaan

Trenggalek , Juli 2021

Kepala SMAN 1 Trenggalek

Guru Mata Pelajaran

Dra.Endang Sri Pratiwi, M.Pd
196401061987032008

Sulistiyorini, S.Si

PENILAIAN

A. Pengetahuan

Penilaian : Test uraian

Jawablah pertanyaan berikut ini dengan benar

1. Dalam pengolahan makanan nasi gegog , Teknik yang digunakan adalah ...
2. Yang dimaksud dengan teknik deep fring adalah ...
3. Salah satu unggulan makanan asli khas daerah yang di olah dengan metode kukus adalah ...
4. Teknik memasak kering adalah
5. Salah satu Teknik memasak basah adalah

Kunci Jawaban :

1. Boiling, sauting dan steaming
2. Menggoreng dalam minyak yang banyak
3. Nasi gegog
4. Teknik memasak yang tidak menggunakan air
5. Tidak merusak bahan makanan dan aroma lebih sedap
6. Boiling, simmering, steaming, braising

Tiap soal dengan jawaban benar : 20 point, total skor maksimal 100 point

B. Ketrampilan

Penilaian Diskusi

Nama :

Kelas :

aspek yang di amati meliputi:

1. penguasaan materi diskusi
2. kemampuan menjawab pertanyaan
3. kemampuan megolah kata
4. kemampuan menyelesaikan masalah

Tiap aspek nilai maksimal 25 point. Total skor maksimal 100

Keterangan :

100 = Sangat Baik

75 = Baik

50 = Kurang Baik

25 = Tidak Baik

C. Sikap

Penilaian Observasi

Penilaian observasi berdasarkan pengamatan sikap dan perilaku siswa pada saat proses pembelajaran berlangsung . Yang di amati adalah gotong royong, kreatif, bernalar kritis, berbhinekaan global. Tiap aspek skor tertinggi 100

Aspek perilaku dinilai dengan kriteria:

100 = Sangat Baik

75 = Baik

50 = Cukup

25 = Kurang

Tiap aspek skor maksimal 25 point. Total skor 100 point



L
A
M
P
I
R
A
N



**LEMBAR KERJA
PESERTA
DIDIK**



P

R

A

K

R

Y

A



Tujuan : mengidentifikasi teknik pengolahan makanan khas daerah

JAWABLAH PERTANYAAN BERIKUT

Makanan apa sajakah yang merupakan makanan khas daerah Trenggalek ?

Jawab :

.....

Jawab :

.....

Apa yang dimaksud ? Boiling, simmering, steaming, braising ?

Jawab :

.....

.....

Apa yang dimaksud dengan teknik memasak basah dan kering ?

Jawab :

.....

.....

.....

.....

.....

Apa yang dimaksud dengan shauting dan deep frying ?

Jawab :

.....

.....

.....

.....

.....

Berdasarkan vidio dan pengamatanmu , teknik memasak apa yang digunakan untuk memasak nasi gegog, tempe kripiik dan alen-alen ?

Jawab :

.....

.....

.....

.....