



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)

1. Guru membuka pembelajaran dengan salam dan berdoa, mengecek kehadiran siswa
2. Guru mengaitkan materi/tema/kegiatan pembelajaran yang akan dilakukan dengan pengalaman peserta didik dengan materi kegiatan sebelumnya
3. Menyampaikan materi dan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran

Kegiatan Inti (60 menit)

1. Guru menayangkan gambar atau video serta makanan khas daerah (nasi gegog, tempe kripih dan alen-alen) (**Literasi**)
2. Guru memberikan kesempatan pada peserta didik untuk mengidentifikasi sebanyak mungkin pertanyaan dan informasi yang berkaitan dengan gambar dan video yang disajikan (**Critical thinking**)
3. Guru membagi Peserta didik dibentuk dalam beberapa kelompok untuk mendiskusikan, mengumpulkan informasi, mempresentasikan ulang, dan saling bertukar informasi mengenai jenis dan karakteristik makanan khas asli daerah berdasarkan lkpd (**Collaboration**)
4. Peserta didik mempresentasikan hasil diskusi secara klasikal dan saling bertukar informasi (**Communication**)
5. Guru dan siswa membuat kesimpulan pembelajaran dan peserta didik menanyakan hal yang belum dipahami (**Creativity**)

Kegiatan Penutup (15 menit)

1. Peserta didik dan guru merefleksikan kegiatan pembelajaran
2. Peserta didik dan guru menarik kesimpulan dari hasil kegiatan Pembelajaran.
3. Guru menyampaikan materi pembelajaran berikutnya.
4. 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 dan berkebhinekaan

Trenggalek, Juli 2021

Kepala SMAN 1 Trenggalek

Guru Mata Pelajaran

Dra. Endang Sri Pratiwi, M.Pd
196401061987032008

Sulistiyorini, S.Si

LAMPIRAN

PENILAIAN

A. Pengetahuan

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-tiap soal dengan jawaban benar bobotnya 20 point

B. Keterampilan

Instrumen 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

masing-masing aspek nilai maksimal 25 point

Keterangan :

100 = Sangat Baik

75 = Baik

50 = Kurang Baik

25 = Tidak Baik

C. Sikap

Penilaian Observasi

Penilaian observasi berdasarkan pengamatan sikap dan perilaku peserta didik 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

Masing -masing aspek skor maksimal 25 point



LEMBAR KERJA
PESERTA
DIDIK

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

JAWABLAH PERTANYAAN BERIKUT

Makanan apa sajakah yang merupakan mkanan 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 simering, boiling . shauting dan deep frying ?

Jawab :

.....

.....

.....

.....

.....

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

jawab :

.....

.....

.....

.....

P

R

A

K

R

Y

A