

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMA Negeri 1 Ranto Baek
Mata Pelajaran : Prakarya/pengolahan
Kelas/Semester : X/1
Materi Pokok : Pengolahan Makanan Awetan Nabati
Alokasi Waktu : 10 menit

A. Topik/Tema Pembelajaran

Pengolahan Makanan Awetan Nabati

B. Kompetensi Inti

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

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

C. Kompetensi Dasar

3.1. Memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan makanan awetan nabati yang ada di wilayah setempat

4.1. Mengolah makanan awetan nabati sesuai pengetahuan rancangan dan bahan yang ada di wilayah setempat

D. Tujuan Pembelajaran

Setelah melalui proses pembelajaran saintifik peserta didik dapat memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan pangan nabati menjadi makanan dan minuman yang ada di wilayah setempat serta mampu mengolah makanan awetan nabati sesuai pengetahuan rancangan dan bahan yang ada di wilayah setempat

E. Indikator Hasil Pembelajaran

3.1.1 Peserta didik dapat memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan makanan awetan nabati yang ada di wilayah setempat.

4.1.1 Peserta didik mampu mengolah makanan awetan nabati sesuai pengetahuan rancangan dan bahan yang ada di wilayah setempat.

F. Materi Pembelajaran

➤ Lihat dilampiran

G. Metode/Strategi Pembelajaran

Kegiatan Pembelajaran

1. Kegiatan Pendahuluan

1. Guru meminta kepada siswa untuk mengucapkan Basmallah sebelum pembelajaran dimulai dan dilanjutkan dengan berdo'a bersama.
2. Guru meminta kepada siswa untuk menyanyikan lagu nasional/daerah
3. Guru meminta kepada siswa untuk mempersiapkan buku pelajaran dan buku penunjang yang sesuai dengan materi yang akan dipelajari.

2. Kegiatan Inti

➤ **Mengamati**

- Kegiatan dimulai dengan pembagian kelompok yang terdiri dari 4 orang peserta didik.
- Peserta didik melakukan kegiatan mengamati gambar yang berkaitan dengan pengolahan makanan awetan nabati.

➤ **Menanya**

- Pada tahap ini kegiatan pembelajaran yang dilakukan dengan cara mengajukan pertanyaan tentang informasi yang diamati.
- Peserta didik menjawab pertanyaan yang terkait informasi yang diamati.

➤ **Mengumpulkan Informasi**

- Peserta didik mengumpulkan informasi dengan melakukan kegiatan diskusi secara kelompok.
- Pada tahap ini peserta didik secara berkelompok membuat perencanaan pengolahan makanan aweta nabati berdasarkan informasi yang sudah dikumpulkannya.

3. Kegiatan Penutup

1. Peserta didik diminta untuk merefleksi proses kegiatan pembelajaran
2. Guru menyampaikan materi pembelajaran yang akan dipelajari pada minggu berikutnya.
3. Guru dan peserta didik mengucapkan Hamdallah sebagai tanda syukur kepada Allah SWT.

H. Penilaian Pembelajaran

1. Penilaian sikap berdasarkan pengamatan pada saat proses pembelajaran
2. Penilaian pengetahuan berdasarkan wawancara pada saat proses pembuatan makanan dan minuman berbahan nabati dan hasil laporan.
3. Penilaian keterampilan dengan melihat proses pembuatan makanan awetan nabati.

LAMPIRAN

Format Penilaian Sikap

No	Nama Peserta Dididik	Jenis Kegiatan			
		Kriteria			
		Kesungguhan	Santun/Menghargai	Kerja Sama/Interaksi	Peduli

Keterangan:

Rentang Skor : 1 – 5

1 = Belum terlihat

2 = Mulai terlihat

3 = Kadang-kadang terlihat

4 = Sering terlihat

5 = Sudah berkembang baik

PENGOLAHAN MAKANAN AWETAN NABATI

A. Pengertian Makanan Awetan Nabati.

Makanan awetan dari bahan nabati adalah makanan yang bahan-bahannya berasal dari sayuran, buah-buahan, kacang-kacangan dan mengalami proses pengawetan. Buah-buahan sebagai tanaman hortikultura yang mempunyai arti yang penting dalam menambah variasi pada makanan, disamping kontribusi sebagai mineral (B1, Ca dan Fe) vitamin (A dan C). Berikut ini akan dijelaskan secara ringkas tentang contoh bahan pangan nabati yang bisa dijadikan awetan yang menjadi aset daerah kabupaten mandailing natal yaitu buah durian:

B. Karakteristik Buah Durian

- Pengertian Buah Durian

Durian adalah nama tumbuhan tropis yang berasal dari wilayah Asia Tenggara, sekaligus nama buahnya yang bisa dimakan. Nama ini diambil dari ciri khas kulit buahnya yang keras dan berlekuk lekuk tajam sehingga menyerupai duri. Durian adalah buah yang kontroversial, dan merupakan buah musiman, meskipun banyak orang yang menyukainya, tetapi sebagian yang lain malah muak dengan aromanya.

C. Nilai Gizi

Setiap 100 g salut biji mengandung 67 g air, 28,3 g karbohidrat, 2,5 g lemak, 2,5 g protein, 1,4 g serat, serta memiliki nilai energi sebesar 520 kJ. Durian juga banyak mengandung vitamin B1, vitamin B2, dan vitamin C, serta kalium, kalsium dan fosfor.

D. Kegunaan buah durian

Durian terutama dipelihara orang untuk buahnya, yang umumnya dimakan (arilus atau salut bijinya) dalam keadaan segar. Pada musim raya durian, buah ini dapat dihasilkan dengan berlimpah, terutama di kabupaten mandailing Natal khususnya di kecamatan Manisak. Secara tradisional, daging buah yang berlebih-lebih ini bisa diawetkan dengan memasaknya bersama gula menjadi dodol durian, atau buah durian difermentasikan sehingga menjadi lauk, buah durian juga kerap diolah menjadi sayur masak. Tak hanya itu terkadang buah durian di makan bersama nasi pulut. Dan masih banyak lagi kegunaan buah durian.

RESEP FERMENTASI BUAH DURIAN (JORUK)

Bahan:

- Buah durian yang sudah di fermentasi (buah durian dipisahkan dari bijinya, kemudian simpan di plastik selama 3 hari dan pastikan kedap udara)
- Cabe rawit sesuai selera
- 5 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih (skip)
- Garam
- Air secukupnya
- Penyedap ras
- 5 lapis daun pisang yang kering

Alat-alat yang dibutuhkan:

- Ulekan/cobek
- Pisau
- Pemanggangan
- Karet gelang/lidi/pincuk/tali

CARA MEMBUAT:

- Giling cabe, bawang merah, bawang putih, garam hingga halus
- Kemudian tambahkan durian yang sudah di fermentasikan di giling/ulek hingga halus.
- Setelah halus semuanya dibungkus kedalam daun pisang yang sudah kering lalu tambahkan sedikit air kemudian ikat/bungkus.
- Selesai di ikat/bungkus joruk siap dimasak dengan bara api.

Ranto baek, 18 juli 2021

Guru Mapel

Lily Novianti, S.S