

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Satuan Pendidikan : SMP Negeri 152 Jakarta
 Kelas/Semester : VIII / 2
 Mata Pelajaran : Prakarya (Pengolahan)
 Materi Pokok : Pengolahan Bahan Pangan Setengah Jadi dari Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi Menjadi Makanan Khas Wilayah Setempat
 Sub Materi : Jenis Makanan Khas Indonesia yang dihasilkan dari bahan baku olahan bahan pangan setengah jadi
 Alokasi Waktu : 10 Menit

TUJUAN PEMBELAJARAN	
Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran, peserta didik dapat: <ul style="list-style-type: none"> • Menjelaskan pengertian bahan pangan setengah jadi dengan tepat • Mengidentifikasi jenis bahan baku setengah jadi dari makanan khas Indonesia berdasarkan bentuknya dengan benar • Membuat jadwal rencana pengolahan bahan baku setengah jadi menjadi makanan khas Indonesia 	
AKTIFITAS BELAJAR	
Metode Luring Media: Gambar PPT Sumber Belajar: 1. Buku Siswa 2. Buku Guru Alat dan Bahan: 1. Hp/ Laptop 2. Internet 3. Alat tulis	Kegiatan Pendahuluan <ul style="list-style-type: none"> • Guru mengucapkan salam, mengajak peserta didik untuk mengecek kerapian meja dan kursi serta kebersihan kelas yang dilanjutkan dengan berdoa dengan meminta salah satu peserta didik memimpin doa. • Guru mengkondisikan suasana belajar yang menyenangkan dengan melakukan diskusi interaktif tentang makanan khas Indonesia. • Guru meminta peserta didik mempersiapkan buku dan alat tulis untuk mengikuti pembelajaran serta memotivasi peserta didik • Guru menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai. • Guru menyampaikan cakupan materi pembelajaran tentang pengertian, klasifikasi dan indentifikasi. Kegiatan Inti <ul style="list-style-type: none"> • Guru menyajikan gambar bahan pangan setengah jadi. • Peserta didik berdiskusi interaktif tentang pengertian dari bahan pangan setengah jadi • Guru memberikan gambar-gambar makanan khas Indonesia. • Peserta didik berkelompok berdiskusi mengidentifikasi jenis bahan baku setengah jadi dari makanan khas Indonesia berdasarkan bentuknya. • Peserta didik secara kelompok mempersentasikan hasil diskusinya di depan kelas. Peserta didik dari kelompok yang lainnya memberikan apresiasi kepada hasil pekerjaan kelompok tersebut. • Guru bersama peserta didik menentukan proyek melalui diskusi interaktif. • Guru menjelaskan Langkah-langkah pembelajaran berbasis proyek. • Guru bersama peserta didik Menyusun jadwal rencana pembuatan olahan pangan. Kegiatan Penutup <ul style="list-style-type: none"> • Guru dan peserta didik melakukan refleksi dengan mengevaluasi seluruh aktivitas pembelajaran. • Peserta didik menerima tugas dari guru untuk mencari referensi tentang resep makanan khas Indonesia yang terbuat dari bahan baku pangan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi. • Guru memberikan informasi kegiatan untuk pertemuan berikutnya dan diakhiri dengan memberikan salam kepada peserta didik.
PENILAIAN HASIL PEMBELAJARAN	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Penilaian Sikap : Obeservasi ○ Penilaian Pengetahuan : Penugasan ○ Penilaian Keterampilan : Proyek 	

Jakarta, Januari 2021

Mengetahui,
Kepala SMP Negeri 152 Jakarta

Guru Mata Pelajaran

SRI WIDYASTUTI, M.Pd
NIP. 196805261999032003

SUGIARTI, S.Pd
NIP.-

LAMPIRAN

MATERI

- Serealia adalah jenis tumbuhan golongan tanaman padi/padian/ rumput/rumputan (Gramineae) yang dibudidayakan untuk menghasilkan bulir-bulir berisi biji-bijian sebagai sumber karbohidrat/pati.
- Umbi adalah organ tumbuhan yang mengalami perubahan ukuran dan bentuk (pembengkakan) sebagai akibat perubahan fungsinya. Organ yang membentuk umbi terutama batang, akar, atau modifikasinya.
- Olahan bahan pangan setengah jadi sering disebut juga sebagai 'produk pangan primer' adalah mengolah bahan baku pangan dengan proses pengawetan, baik pengawetan secara kimia, fisika ataupun mikrobiologi, menjadi aneka ragam olahan pangan setengah jadi, yang selanjutnya digunakan sebagai bahan baku pangan. Bahan pangan setengah jadi memiliki nilai ekonomi lebih tinggi, karena dapat memiliki umur simpan yang lebih panjang dan dapat diolah secara cepat sesuai kebutuhan.

Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa pengertian dari pengolahan bahan pangan setengah jadi dari serealia dan umbi menjadi makanan khas daerah setempat adalah mengolah produk pangan primer, baik yang diproduksi oleh rumah tangga, industri kecil, ataupun industri pengolahan pangan dengan teknologi tinggi menjadi makanan dengan karakteristik budaya setempat.

Secara umum, mengolah pangan serealia dan umbi menjadi produk olahan pangan setengah jadi dihasilkan jenis produk berbentuk potongan pipih tebal atau tipis (misalnya berbagai jenis kerupuk), butiran besar (misalnya jagung pipil, biji sorgum, tepung tiwul instan, dan chip/granula/ sawut lainnya) maupun butiran halus (misalnya berbagai jenis tepung, baik dari bahan serealia maupun umbi-umbian) dengan teknik pengeringan. Produk olahan pangan setengah jadi ini berbentuk bahan baku kering yang selanjutnya menjadi bahan baku olahan industri rumah tangga maupun industri pabrik. Bahan pangan setengah jadi memiliki nilai ekonomi lebih tinggi karena dapat memiliki umur simpan yang lebih panjang dan dapat diolah secara cepat sesuai kebutuhan.

Berikut ini akan diuraikan jenis makanan khas Indonesia yang dihasilkan dari penggunaan bahan baku olahan bahan pangan setengah jadi dari serealia dan umbi dengan bentuk potongan pipih tebal atau tipis, butiran besar, dan butiran halus.

1. Olahan pangan setengah jadi dengan bentuk pipih tebal atau tipis

Produk pangan setengah jadi bentuk pipih tebal atau tipis dari serealia antara lain kerupuk gendar, rengginang, emping jagung, kerupuk bawang, bahun, dan mie. Produk pangan setengah jadi bentuk pipih tebal atau tipis dari umbi antara lain kerupuk tette, keripik singkong, sawut/gaplek ubi jalar, gaplek ubi kayu, dan kentang beku. Produk pangan setengah jadi dari serealia dan umbi dengan bentuk pipih tebal/tipis seperti kerupuk,



Sumber: Dok Kemdikbud

Gambar 4.2. Olahan pangan setengah jadi bentuk pipih tebal atau tipis dari serealia, kacang-kacangan dan umbi yaitu kerupuk gendar, rengginang dan keripik tempe.

2. Olahan pangan setengah jadi dengan bentuk butiran besar

Produk pangan setengah jadi dengan bentuk butiran besar dari bahan serealia adalah beras/beras instan, beras jagung, jagung pipil kering dan beku, aneka butiran oat, aneka pasta, beras/biji sorgum. Adapun, produk pangan setengah jadi dengan bentuk butiran besar dari bahan kacang-kacangan adalah kacang hijau,

kacang tanah, dan kacang kedelai. Sedangkan, produk pangan setengah jadi dengan bentuk butiran besar dari umbi adalah tiwul instan dan beras singkong. Produk pangan setengah jadi sereal, dan umbi dengan bentuk beras, beras instan, beras jagung, aneka pasta, aneka butiran oat, beras/biji sorgum biasanya jika diolah menjadi makanan khas Indonesia dengan teknik dikukus atau direbus, namun untuk bentuk jagung pipil kering diolah dengan berbagai teknik dipanaskan maka biji jagung pipil akan meletus kalau dipanaskan karena mengembangnya uap air dalam biji. Adapun, jagung pipil beku dapat diolah menjadi berbagai makanan khas Indonesia seperti sup, gorengan, tumisan, kue dan lain-lain dengan menggunakan berbagai teknik bisa direbus, maupun digoreng. Sedangkan, produk pangan setengah jadi dari bahan kacang-kacangan dengan bentuk biji atau butiran seperti kacang hijau, kacang kedelai, kacang tanah biasanya diolah dengan teknik direbus, digoreng atau dipanaskan dengan oven.

Berikut ini gambar dari olahan pangan setengah jadi dengan bentuk butiran besar dari sereal, kacang-kacangan, dan umbi.



Sumber: Dok Kemdikbud dan <http://femina.co.id> Gambar 4.3. Olahan pangan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan, dan umbi dengan bentuk butiran besar yaitu jagung grontol, nasi jagung, kacang kedelai goreng, dan biskuit

3. Olahan pangan setengah jadi dengan bentuk butiran halus

Produk pangan setengah jadi dengan bentuk butiran halus dari sereal yaitu tepung beras, tepung jagung/maizena, tepung terigu, dan tepung sorgum. Sedangkan, produk pangan setengah jadi dengan bentuk butiran halus dari umbi yaitu tepung ubi jalar, tepung tapioka, tepung talas, dan tepung kentang. Produk pangan setengah jadi sereal, kacang-kacangan, dan umbi dengan aneka ragam jenis tepung biasanya jika diolah menjadi makanan khas Indonesia dapat dengan aneka ragam teknik. Adapun, aneka ragam tepung dari bahan sereal, kacang-kacangan, dan umbi dapat diolah menjadi berbagai produk makanan khas Indonesia seperti; jenang (Jawa), aneka ragam kue (seperti kue Adee singkong (Meureudu), bolu, lepet (Jawa), donat (Jakarta), brownies (Bandung), dan lain-lain), bakpia (Jawa), es krim, mie, roti, maupun keripik. Berikut ini gambar dari olahan pangan setengah jadi sereal, kacang-kacangan, dan umbi dengan bentuk butiran halus.



Sumber: Dok Kemdikbud Gambar 4.4. Olahan pangan setengah jadi dari sereal dan umbi dengan bentuk butiran halus yaitu kue adee, udang goreng tepung, Chai kue, dan bakpia