

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (SIMULASI MENGAJAR CALON GURU PENGGERAK)

Sekolah : SMP N 5 CEPU
Mata Pelajaran : Prakarya
Kelas/Semester : 7/1
Materi Pokok : Pengolahan bahan pangan buah segar mrnjadi makanan dan minuman
Sub Materi : Teknik Pengolahan Bahan Pangan
Alokasi Waktu : 1 x pertemuan (@ 10 Menit)

1. TUJUAN PEMBELAJARAN

Peserta didik mampu Menguraikan macam-macam teknik pengolahan pangan dari buah menjadi makanan dan minuman melalui proses diskusi *dengan cermat, tepat, dan penuh rasa tanggung jawab* .

2. MEDIA, ALAT DAN SUMBER BELAJAR

- a. Media : Bahan pangan buah segar dah hasil olah buah, Lembar kerja siswa, PPT
- b. Alat/bahan : Alat tulis, Smartphone, Laptop. Papan Tulis, LCD. Proyektor.
- c. Sumber belajar : Kemendikbud. 2017.Prakarya SMP/MTS Kelas VII Semester 1.Kemendikbud. Jakarta. dan hand out.

3. KEGIATAN PEMBELAJARAN

KEGIATAN PENDAHULUAN (3 Menit)

Penguatan Pendidikan Karakter

- a. Melakukan pembukaan dengan salam pembuka dan berdoa. Untuk memulai pembelajaran, memeriksa kehadiran sebagai wujud sikap disiplin
- b. Memberikan gambaran tentang materi pengertian dan jenis teknik pengolahan dengan menggunakan media pembelajaran yang telah di siapkan
- c. Menyampaikan tujuan pembelajaran dan penilaian.

KEGIATAN INTI (5 Menit)

Model : Discovery learning	Stimulation (stimulasi/ pemberian rangsangan)	Literasi Peserta didik bersama kelompoknya melakukan pengamatan dari permasalahan yang disajikan guru pada lembar kerja (Mengamati)
Pendekatan : Sainifik		
Metode : Diskusi	Problem Statemen (Identifikasi masalah)	Critical Thinking Peserta didik menggali informasi dari buku paket dan hand out yang telah disediakan guru.
	Data collection (pengumpulan data)	Collaboration (Kerjasama) Peserta didik yang telah dibentuk dalam beberapa kelompok mendiskusikan dan mengumpulkan informasi yang di dapat serta mempresentasikan ulang, dan saling bertukar informasi mengenai jenis-jenis teknik pengolahan bahan pangan
	Data processing (pengolahan Data) dan verivication (verivikasi)	Comunication Mempresentasikan hasil kerja kelompok mengemukakan pendapat atas presentasi yang dilakukan tentang jenis-jenis teknik pengolahan bahan pangan dan ditanggapi oleh kelompok atau peserta didik lain.
	Generalization (menarik kesimpulan)	Communication (Berkomunikasi) & Creativity (Kreativitas) Guru dan Peserta didik menarik sebuah kesimpulan tentang poin-poin penting yang muncul dalam kegiatan pembelajaran, tentang jenis-jenis teknik pengolahan bahan pangan.

PENUTUP (2 Menit)

Mengajukan pertanyaan lisan kepada peserta didik dari materi yang telah di bahas serta mengingatkan peserta didik untuk mempelajari materi yang akan dibahas dipertemuan berikutnya yaitu prosedur pengolahan bahan pangan buah.

4. PENILAIAN

- a. Penilaian sikap : Observasi (Jurnal Penilaian sikap)
- b. Penilaian pengetahuan : Penugasan
- c. Penilaian keterampilan : Penilaian diskusi dan presentasi



Mengotahui
Kepala SMP Negeri 5 Cepu

Sri Sumarsih, S.Pd., M.M
NIP. 19650726 198703 2 005

Cepu, 3 Januari 2022
Guru Mata Pelajaran

Wahyuning Indah Pertiwi, S.Pd.
NIP. 19770311 200903 2 002

LAMPIRAN :

1. Jurnal Penilaian Sikap

Jurnal Perkembangan Sikap

Nama Sekolah : SMP N 5 CEPU
 Kelas/Semester : VII / 1
 Tahun pelajaran : 2021/2022
 Mata Pelajaran : Prakarya

No	Waktu	Nama Peserta didik	Catatan Perilaku	Butir Sikap	Ket.
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					

2. Penilaian Pengetahuan

Lembar Kerja Siswa

Kedai ‘ Fruta ‘ adalah kedai yang ramai dikunjungi pembeli. Mereka menjual aneka olahan pangan berbahan buah segar. Menurut testimoni beberapa pelanggannya bahwa produk makanan yang di jual di kedai fruta rasanya recommended. Hal ini tak lepas dari keterampilan tenaga pengolahnya yang selalu menggunakan teknik pengolahan dengan tepat, sehingga menghasilkan produk berkualitas. Berikut adalah menu produk pangan yang di jual di kedai fruta :



FRUTA *Fruit Snacks and Drinks*



1. Minuman :

Aneka sirup buah
 Setup buah : leci, rambutan nanas.
 Aneka juice buah

2. Snack :

Aneka Manisan buah
 keripik pisang, apel, nangka
 Pisang goreng krispi
 Pisang bakar keju
 Pie buah
 Bolu kukus pisang
 Strudle Buah

Tugas : Amati menu produk pangan yang di jual di kedai Fruta, kemudian identifikasi teknik pengolahan yang di gunakan .
 Tulis jawaban pada kolom berikut ini :

No	Nama makanan/minuman	Teknik Pengolahan Yang Digunakan	Keterangan

Kunci Jawaban :

No	Nama makanan/minuman	Teknik Pengolahan Yang Digunakan	Keterangan
	<ul style="list-style-type: none"> Aneka sirup buah Setup buah : leci, rambutan nanas. Aneka juice buah Aneka Manisan buah keripik pisang, apel, nangka Pisang goreng krispi Pisang bakar keju Pie buah Bolu kukus pisang Strudle Buah 	Di rebus Di rebus Di blender Di rebus Goreng minyak banyak Goreng minyak banyak Di panggang Di Panggang Di kukus Di Panggang	Teknik Panas basah Teknik Panas basah Teknik Panas basah Teknik Panas Kering Teknik Panas Kering Teknik Panas kering Teknik panas kering Teknik Panas basah Teknik Panas kering

Keterangan : @ jawaban benar = 10

Pedoman Penilaian

$$NA = \frac{\text{Nilai perolehan}}{\text{Nilai Tertinggi}} \times 100\%$$

3. Penilaian Keterampilan

No	Nama Peserta Didik	Keaktifan Dalam Diskusi	Keaktifan Bertanya	Keaktifan Menjawab	Keaktifan Menyampaikan Pendapat	Total Skor
		1-3	1-3	1-3	1-3	

Keterangan :

- 1 = Kurang Aktif
- 2.= aktif
- 3 = Sangat aktif

Pedoman Penskoran : $\frac{\text{Skor perolehan}}{\text{Skor Tertinggi}} \times 100\%$

Indikator :

Dibawah Skor 70 = Kurang Aktif

Skor 70-80 = Aktif

Skor 81-95 = Sangat Aktif

HANDOUT

TEKNIK PENGOLAHAN PANGAN

1. Pengertian Pengolahan :

- Mematangkan bahan makanan dengan teknik tertentu
- Memberikan panas tertentu pada bahan pangan, sehingga aman dimakan, mudah dicerna, lezat dirasa.

2. Jenis Teknik Pengolahan Pangan

- a. Teknik Panas Basah (Moist Heat Cooking) : Mematangkan bahan pangan dengan menggunakan cairan sebagai konduktor

Contoh Teknik :

- Merebus : mematangkan bahan pangan dalam cairan mendidih
- Mengukus : mematangkan bahan pangan dengan uap air mendidih
- Menyetup/menggulai : mematangkan bahan pangan dengan cairan berbumbu
- Mengetim : mematangkan bahan makanan menggunakan 2 jenis peralatan, dengan waktu lebih lama.

- b. Teknik Panas Kering (Dry Heat Cooking) : Mematangkan bahan pangan tanpa menggunakan cairan sebagai konduktor

Contoh Teknik :

- Menanggung : Mematangkan bahan pangan diatas bara api dengan menggunakan alat perantara.
- Membakar ; Mematangkan Bahan pangan diatas bara api tanpa menggunakan alat perantara.
- Menyangrai : menggoreng tanpa minyak
- Menyembam : mematangkan bahan pangan di dalam abu panas
- Deep frying : menggoreng dengan minyak banyak
- Shallow Frying : menggoreng dengan minyak sedang
- Saute : menggoreng dengan minyak sedikit atau menumis.

POWER POINT TEMPLATE



Kedai ' Fruta ' adalah kedai yang ramai dikunjungi pembeli. Mereka menjual aneka olahan pangan berbahan buah segar. Menurut testimoni beberapa pelanggannya bahwa produk makanan yang di jual di kedai fruta rasanya recommended. Hal ini tak lepas dari keterampilan tenaga pengolahnya yang selalu menggunakan teknik pengolahan dengan tepat, sehingga menghasilkan produk berkualitas. Berikut adalah menu produk pangan yang di jual di kedai fruta :

FRUTA *Fruit Snacks and Drinks*

1. **Minuman** :

Aneka sirup buah
Setiap buah : leri, sambutan, naman
Aneka juice buah

2. **Snack** :

Aneka Manisan buah
Kering pisang, apel, manggis
Pisang goreng lapis
Pisang bakar keju
Pie buah
Bolu kukus pisang
Strawberry

Tugas : Amati menu produk pangan yang di jual di kedai Fruta, kemudian identifikasi teknik pengolahan yang di gunakan . Tulis jawaban pada kolom berikut ini

Digunakan