

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah	: SMP Negeri 51 Bandung
Mata Pelajaran	: Prakarya/Pengolahan
Kelas/Semester	: IX/1
Materi Pokok	: Pengolahan Makanan berbahan Ikan dan Daging
Alokasi Waktu	: 2 JP (2 X 40')

A. 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

B. Kompetensi Dasar

3.1 Memahami pengetahuan tentang prinsip perancangan, pembuatan, penyajian, dan pengemasan hasil peternakan dan perikanan menjadi makanan yang ada di wilayah setempat.

4.1 Mengolah bahan pangan hasil peternakan dan perikanan yang ada di wilayah setempat menjadi makanan serta menyajikan atau melakukan pengemasan

C. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengalami proses pembelajaran dengan metode HOTS peserta didik diharapkan dapat memahami pengetahuan tentang prinsip perancangan, pembuatan, penyajian, dan pengemasan hasil peternakan dan perikanan menjadi makanan serta mengolah bahan pangan hasil peternakan dan perikanan yang ada di wilayah setempat menjadi makanan serta menyajikan atau melakukan pengemasan dengan mandiri, disiplin dan penuh rasa tanggung jawab.

D. Indikator Hasil

1. Memahami pengetahuan tentang prinsip perancangan, pembuatan, penyajian, dan pengemasan hasil peternakan dan perikanan menjadi makanan.
2. Mengolah bahan pangan hasil peternakan dan perikanan yang ada di wilayah setempat menjadi makanan serta menyajikan atau melakukan pengemasan dengan mandiri, disiplin dan penuh rasa tanggung jawab.

E. Materi Pembelajaran

- Lihat dilampiran

F. Kegiatan Pembelajaran

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 membuat kata-kata motivasi dan inspirasi untuk memberikan semangat dalam melakukan proses pembelajaran.
3. Guru meminta kepada siswa untuk mempersiapkan buku pelajaran dan buku penunjang yang sesuai dengan materi yang akan dipelajari.

Kegiatan Inti

Komunikasi (*Communication*)

- Pada tahap ini guru meminta peserta didik diminta untuk mengamati lingkungan sekitar rumahnya dan mengumpulkan permasalahan yang ada terkait dengan kegiatan pembelajaran di rumah dan kemudian berdiskusi dengan orang tua terkait permasalahan yang muncul pada saat pandemi.
- Peserta didik dengan bantuan orang tua mencari informasi tentang makanan berbahan ikan yang mudah dibuat dan murah.

Kerjasama (*Collaboration*)

- Peserta didik berdiskusi dengan orang tuanya untuk merencanakan membuat makanan camilan berbahan ikan yang mudah dibuat dan murah.
- Peserta didik dengan bantuan orang tua mengumpulkan bahan-bahan untuk membuat makanan camilan berbahan ikan.

Berpikir Kritis dan Pemecahan Masalah (*Critical Thinking and Problem Solving*).

- Pada tahap ini guru meminta kepada peserta didik dengan bantuan orang tua membuat makanan camilan berbahan ikan berupa batagor bandung dengan kreasinya sehingga bisa menghasilkan batagor bandung yang berbeda dengan batagor yang banyak beredar dipasaran.

Daya cipta dan Inovasi (*Creativity and Innovation*).

- Peserta didik membuat karya berupa batagor bandung dengan memanfaatkan bahan-bahan yang tersedia disekitar lingkungan rumahnya dan mendokumentasikan pembuatan batagor bandung dalam bentuk video atau foto.
- Peserta didik dengan bantuan orang tua memasarkan batagor buatannya melalui media sosial

Kegiatan Penutup

1. Siswa diminta untuk menyimpulkan hasil dari proses kegiatan pembelajaran
2. Siswa meminta bantuan orang tua untuk mengupload video pembuatan batagor bandung di *Youtube*
3. Siswa diminta untuk mengucapkan Hamdallah sebagai tanda syukur kepada Allah SWT.

Penilaian Pembelajaran

- Penilaian sikap berdasarkan laporan dari orang tua
- Penilaian pengetahuan dengan melihat postingan di *Youtube* dan laporan dari orang tua
- Penilaian keterampilan dengan melihat postingan di *Youtube* dan laporan dari orang tua.

Mengetahui
Kepala SMP Negeri 51 Bandung

Bandung, Juli 2020
Guru Mata Pelajaran Prakarya

HARLINA, S.Pd, MM
NIP. 196206061984032012

BAMBANG SOEGIHARTO, SS, M.Ds
NIP. 196707062005011004

LAPIRAN :

Cara Membuat Batagor Bandung yang Enak, Murah, dan Sederhana



Batagor Riri. foto: foody

Batagor merupakan kudapan khas Sunda berupa baso tahu yang digoreng, lalu disiram saus kacang. Batagor sendiri adalah makanan yang terpengaruh khazanah kuliner China yakni dim sum shumai.

Kependekan dari bakso tahu goreng, cara membuat batagor pada dasarnya berupa tahu yang dilembutkan kemudian diisi dengan adonan yang biasanya berbahan dasar ikan tenggiri dan tepung tapioka. Lalu, dibentuk menyerupai bola dan kemudian digoreng dalam minyak panas hingga matang.

Namun kini tidak hanya tenggiri, cara membuat batagor bisa diganti dengan tuna, ikan kembung, dan udang untuk variasi rasa yang lainnya. Bagi beberapa orang yang memang memiliki alergi seafood tidak perlu bingung, cara membuat batagor juga bisa ditempuh tanpa menggunakan seafood dan tentu saja rasanya tidak kalah enak dengan yang memakai seafood.

Sama seperti siomay, batagor tidak hanya disajikan hanya baso tahu gorengnya saja.



Batagor Hanjuang. foto: blog.misteraladin.com

Terdapat isian pelengkap lainnya seperti kubis kukus, kentang, dan tahu. Sebagai pelengkap cara membuat batagor, tentu sajian saus kacang, kecap, sambal, dan perasan air jeruk nipis juga perlu.

Batagor tentu berbeda dari siomay karena digoreng. Ini yang membuat batagor mempunyai tekstur yang krispi dan garing. Karena kemiripan dari dua jajanan ini, yaitu batagor dan siomay, seringkali penjual menjual keduanya.

Penjual batagor memang mudah kita temui di mana saja. Bisa dijual oleh pedagang kaki lima pinggir jalan, pedagang kaki lima keliling, cafe, hingga restoran. Kita bisa dengan mudahnya membeli batagor di mana pun. Tapi tidak ada salahnya bukan jika Anda mencoba membuat sendiri jajanan batagor di rumah Anda.

Cara membuat batagor



Batagor Bandung by kulinerindonesia.info

Berikut cara membuat batagor original lengkap dengan resep dan juga langkah-langkahnya.

Bahan:

- Tahu putih 2 buah, potong menjadi 8 bagian
- Kulit pangsit 8 lembar
- Ikan tenggiri fillet 200 g, haluskan
- Daun bawang 3 batang, cincang halus
- Garam 1 sdt
- Merica sdt
- Gula pasir 1 sdt
- Putih telur 2 butir
- Telur 2 butir
- Air dingin 150 ml
- Tepung sagu 100 g
- Tepung terigu 20 g

Cara membuat batagor:

1. Siapkan wadah bersih untuk menguleni adonan.
2. Campurkan ikan tenggiri yang sudah dihaluskan, daun bawang, garam, dan gula pasir. Campur dengan menggunakan tangan atau spatula hingga tercampur rata.
3. Masukkan putih telur kemudian aduk.
4. Tuang sedikit demi sedikit air dingin sembari terus menguleni adonan.
5. Masukkan tepung sagu sedikit demi sedikit sembari terus diaduk, kemudian masukkan tepung sagu. Aduk adonan hingga rata.
6. Kukus tahu terlebih dahulu.
7. Iris bagian tengah tahu atau kosongkan bagian tengah tahu agar bisa diisi dengan adonan.
8. Masukkan adonan ke dalam tahu juga taruh adonan di tengah kulit pangsit. Tutup kulit pangsit. Sisihkan.
9. Kocok 2 butir telur dan beri sedikit garam.
10. Tahu dan kulit pangsit yang sudah diberi adonan kemudian masukkan ke dalam telur.
11. Siapkan penggorengan. Goreng batagor dalam minyak panas dengan nyala api sedang.
12. Goreng batagor hingga berwarna coklat keemasan atau matang.
13. Sajikan batagor dengan saus kacang, kecap, sambal, dan air perasan jeruk nipis.

Cara membuat batagor tanpa ikan



Batagor. foto: picssr

Berikut cara membuat batagor tanpa ikan lengkap dengan resep dan juga langkah-langkahnya.

Bahan:

- Tahu putih 1 buah, potong menjadi 8 bagian
- Kulit pangsit 6 lembar
- Tepung terigu 100 g
- Tepung sagu 100 g
- Daun bawang 3 batang, cincang halus
- Air dingin 150 ml
- Garam 1 sdt
- Merica sdt
- Gula pasir 1 sdt
- Bawang putih 2 siung
- Telur 2 butir

Cara membuat batagor tanpa ikan:

1. Haluskan bawang putih beserta garam, merica, dan gula.
2. Siapkan wadah bersih.
3. Masukkan tepung terigu, tepung sagu, dan bumbu halus. Campurkan dengan cara diuleni menggunakan tangan atau spatula.
4. Tuang air sedikit demi sedikit hingga adonan kalis. Jika kekentalan dirasa sudah cukup dan masih ada sisa air maka tidak usah diberi air lagi.
5. Masukkan daun bawang lalu campur hingga sempurna.
6. Kukus tahu terlebih dahulu.
7. Iris bagian tengah tahu atau kosongkan bagian tengah tahu agar bisa diisi dengan adonan. Masukkan adonan ke dalam tahu juga taruh adonan di tengah kulit pangsit. Tutup kulit pangsit. Sisihkan.
8. Kocok 2 butir telur dan beri sedikit garam.
9. Tahu dan kulit pangsit yang sudah diberi adonan kemudian masukkan ke dalam telur.
10. Siapkan penggorengan. Goreng batagor dalam minyak panas dengan nyala api sedang.
11. Goreng batagor hingga berwarna coklat keemasan atau matang.
12. Sajikan batagor dengan saus kacang, kecap, sambal, dan air perasan jeruk nipis.



Batagor. foto: suka makan suka masak

Cara membuat batagor udang

Berikut cara membuat batagor udang lengkap dengan resep dan juga langkah-langkahnya.

Bahan:

- Tahu putih 2 buah, potong menjadi 8 bagian
- Kulit pangsit 8 lembar
- Udang 200 g
- Air 150 ml
- Daun bawang 3 batang, cincang halus
- Garam 1 sdt
- Merica sdt
- Gula pasir 1 sdt
- Putih telur 2 butir
- Telur 2 butir
- Tepung sagu 100 g
- Tepung terigu 20 g

Cara membuat batagor udang:

1. Rebus udang dengan 150 ml. Rebus hingga udang matang. Ambil udang dari air. Biarkan air kaldu udang. Sisihkan.
2. Cincang halus udang. Sisihkan.
3. Siapkan wadah bersih untuk menguleni adonan.
4. Campurkan udang yang sudah dicincang, daun bawang, garam, dan gula pasir. Campur dengan menggunakan tangan atau spatula hingga tercampur rata.
5. Masukkan putih telur kemudian aduk.
6. Tuang sedikit demi sedikit air kaldu udang sembari terus menguleni adonan.
7. Masukkan tepung sagu sedikit demi sedikit sembari terus diaduk, kemudian masukkan tepung sagu. Aduk adonan hingga rata.
8. Kukus tahu terlebih dahulu.
9. Iris bagian tengah tahu atau kosongkan bagian tengah tahu agar bisa diisi dengan adonan.
10. Masukkan adonan ke dalam tahu juga taruh adonan di tengah kulit pangsit. Tutup kulit pangsit. Sisihkan.
11. Kocok 2 butir telur dan beri sedikit garam.
12. Tahu dan kulit pangsit yang sudah diberi adonan kemudian masukkan ke dalam telur.
13. Siapkan penggorengan. Goreng batagor dalam minyak panas dengan nyala api sedang.
14. Goreng batagor hingga berwarna coklat keemasan atau matang.
15. Sajikan batagor udang dengan saus kacang, kecap, sambal, dan air perasan jeruk nipis.

Cara membuat bumbu kacang batagor

Berikut cara membuat bumbu kacang untuk pelengkap batagor, lengkap dengan resep dan juga langkah-langkahnya.

Bahan:

- Kacang tanah 500 g, sangrai
- Cabai merah besar 10 buah
- Bawang merah 8 buah
- Bawang putih 5 siung
- Gula pasir 1 sdm
- Garam 1 sdm
- Kecap manis 1 sdm
- Air 150 ml

Cara membuat bumbu kacang batagor:

1. Tumbuk halus kacang tanah yang sudah disangrai bersama dengan cabai merah, bawang merah, dan bawang putih.
2. Kemudian tambahkan gula pasir, garam, dan kecap manis, serta air.
3. Rebus bumbu kacang dengan api kecil. Aduk terus hingga mendidih.

Cara membuat batagor kuah

Berikut cara membuat batagor kuah lengkap dengan resep dan juga langkah-langkahnya.

Bahan batagor:

- Tahu putih 2 buah, potong menjadi 8 bagian
- Kulit pangsit 8 lembar
- Ikan tenggiri fillet 100 g, haluskan
- Daging ayam fillet 100 g, haluskan
- Tepung sagu 100 g
- Tepung terigu 20 g
- Daun bawang 3 batang, cincang halus
- Garam 1 sdt
- Merica sdt
- Gula pasir 1 sdt
- Putih telur 2 butir
- Air dingin 150 ml
- Telur 2 butir

Bahan kuah:

- Bawang putih 6 siung, cincang halus
- Ayam 200 g
- Air 700 ml
- Daun bawang 3 batang, cincang
- Kecap asin 2 sdm
- Minyak wijen 1 sdm
- Gula pasir 1 sdt

Cara membuat batagor kuah:

1. Siapkan wadah bersih untuk menguleni adonan.
2. Campurkan ikan tenggiri yang sudah dihaluskan, daging ayam yang sudah dihaluskan, daun bawang, garam, dan gula pasir. Campur dengan menggunakan tangan atau spatula hingga tercampur rata. Masukkan putih telur kemudian aduk.
3. Tuang sedikit demi sedikit air dingin sembari terus menguleni adonan.
4. Masukkan tepung sagu sedikit demi sedikit sembari terus diaduk, kemudian masukkan tepung sagu. Aduk adonan hingga rata.
5. Kukus tahu terlebih dahulu.
6. Iris bagian tengah tahu atau kosongkan bagian tengah tahu agar bisa diisi dengan adonan. Masukkan adonan ke dalam tahu juga taruh adonan di tengah kulit pangsit. Tutup kulit pangsit. Sisihkan.
7. Kocok 2 butir telur dan beri sedikit garam.
8. Tahu dan kulit pangsit yang sudah diberi adonan kemudian masukkan ke dalam telur.
9. Siapkan penggorengan. Goreng batagor dalam minyak panas dengan nyala api sedang.
10. Goreng batagor hingga berwarna coklat keemasan atau matang.
11. Rebus air kuah lalu masukkan ayam. Tunggu hingga mendidih. Kecilkan api.
12. Tumis bawang putih hingga harum lalu masukkan ke dalam air kaldu.
13. Masukkan daun bawang, kecap asin, minyak wijen, dan gula pasir. Aduk hingga rata.
14. Sajikan batagor dengan kuah selagi hangat.

Cara Membuat Batagor Bandung

Anda dapat menemukan penjual batagor di mana saja, banyak penjual batagor di pinggir-pinggir jalan. Hal ini membuktikan bahwa batagor memang merupakan makanan yang sangat terkenal.

Terkenalnya batagor tentu sangat dipengaruhi oleh rasanya yang enak dan juga nikmat. Bagi Anda yang ingin menikmati batagor lezat hasil buatan Anda sendiri, cobalah untuk mengikuti resep yang resep kue renyah ulas kali ini.

Berikut ini ada resep batagor Bandung yang sangat mudah untuk dilakukan. Dengan mengikuti resep ini, Anda dapat membuat batagor yang enak di rumah.



Simak Resep Cara Membuat Batagor Bandung yang Enak berikut:

Sebelumnya, siapkan bahan-bahan berikut ini untuk membuat batagor khas Bandung:

Bahan-bahan:

- Daging ayam 150 gram (cincang halus)

- Ikan tenggiri 150 gram (haluskan)
- Kulit pangsit 9 lembar
- Tahu putih 5 buah (potong dadu)
- Telur ayam 1 butir
- Tepung kanji 7 sendok makan
- Minyak wijen 3 sendok makan
- Minyak goreng secukupnya
- Daun bawang 1 helai (potong kecil-kecil)
- Garam secukupnya

Bahan untuk bumbu:

- Kacang tanah 100 gram (goreng)
- Gula pasir 1 sendok makan
- Cabai merah besar 3 buah
- Cuka 1 sendok makan
- Garam secukupnya
- Air panas 120 ml

Cara mudah membuat batagor khas Bandung:

1. Kocok telur

Cara membuat batagor Bandung yang pertama yaitu kocoklah telur sampai tercampur merata. Setelah itu masukkan daging ayam dan juga ikan tenggiri, masukkan juga tepung kanji, minyak wijen dan daun bawang. Jangan lupa untuk menambahkan garam secukupnya, lalu aduk sampai terbentuk adonan yang tercampur merata.

2. Keruk tahu

Keruk isi tahu secukupnya lalu campurkan isi tahu tersebut ke dalam adonan tepung kanji, aduk sampai tercampur merata. Tahu ini juga akan digunakan untuk bahan luar batagor, keruk secukupnya saja.

3. Isi kulit pangsit

Langkah berikutnya yaitu potong kulit pangsit sesuai selera, setelah itu buat cekungan lalu isi dengan adonan batagor. Isi juga tahu putih yang telah Anda keruk sebelumnya dengan adonan batagor secukupnya.

4. Goreng batagor

Cara membuat batagor Bandung selanjutnya yaitu panaskan minyak goreng secukupnya. Goreng batagor tersebut sampai matang, setelah matang Anda dapat mengangkat lalu tiriskan.

Jika Anda sudah selesai membuat batagor, Anda dapat membuat bumbu kacangnya. Caranya sangat mudah:

Anda dapat menghaluskan kacang tanah, garam, gula dan cabai sampai benar-benar halus. Gunakan cobek agar terasa lebih nikmat, setelah halus tambahkan air panas dan juga cuka lalu aduk sampai tercampur merata.

Bumbu kacang sudah siap untuk disajikan bersama batagor yang telah Anda buat. Sajikanlah batagor bersama bumbu kacang dan nikmati bersama keluarga Anda tercinta.

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

A. Kompetensi Dasar

3.1 Memahami pengetahuan tentang prinsip perancangan, pembuatan, penyajian, dan pengemasan hasil peternakan dan perikanan menjadi makanan yang ada di wilayah setempat.

4.1 Mengolah bahan pangan hasil peternakan dan perikanan yang ada di wilayah setempat menjadi makanan serta menyajikan atau melakukan pengemasan

B. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengalami proses pembelajaran dengan metode HOTS peserta didik diharapkan dapat memahami pengetahuan tentang prinsip perancangan, pembuatan, penyajian, dan pengemasan hasil peternakan dan perikanan menjadi makanan serta mengolah bahan pangan hasil peternakan dan perikanan yang ada di wilayah setempat menjadi makanan serta menyajikan atau melakukan pengemasan dengan mandiri, disiplin dan penuh rasa tanggung jawab.

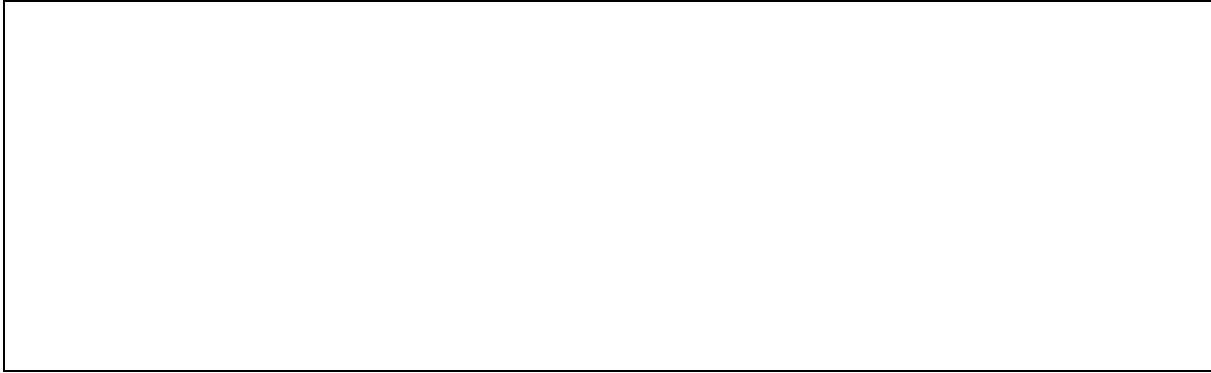
C. Tugas Dan Langkah-Langkah Kerja

1. Mengapa kita membuat olahan ikan berupa “Batagor Bandung”?

Peluang	Ancaman

2. Perencanaan

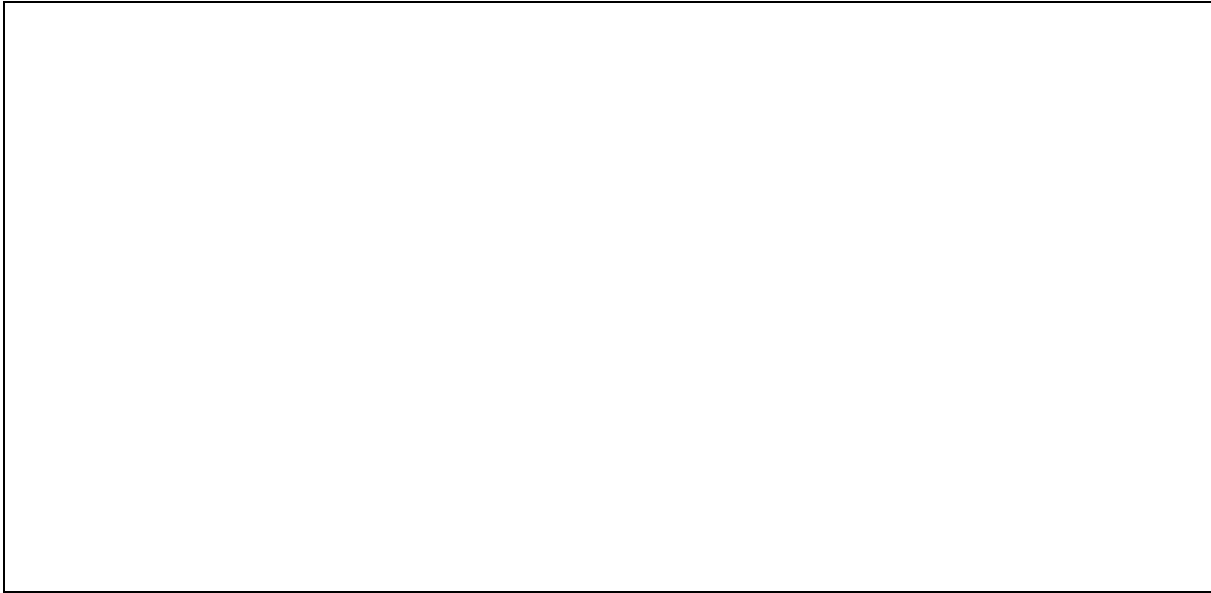
Alat dan Bahan/Resep

A large, empty rectangular box with a thin black border, intended for listing the tools and materials or the recipe for the project.

3. Langkah-langkah Pembuatan

A large, empty rectangular box with a thin black border, intended for listing the steps of the process or the procedure for the project.

4. Penyajian dan Pengemasan



E. Penilaian

1. Penilaian Sikap
2. Penilaian Pengetahuan

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan jelas dan singkat!

1. Apa yang dimaksud dengan batagor bandung!
 2. Apa yang harus dilakukan untuk mengolah ikan menjadi batagor bandung yang enak rasanya!
 3. Mengapa kita harus membuat batagor bandung, apa keuntungannya dan apa kerugiannya!
 4. Untuk membuat batagor bandung, alat dan bahan apa saja yang dibutuhkan!
 5. Bagaimana kita mengemas batagor bandung supaya menarik dan bernilai jual!
3. Penilaian Keterampilan
- Buatlah laporan tertulis pembuatan batagor bandung yang kalian lakukan.
 - Sistematika laporannya silahkan ditanyakan ke Guru Bahasa Indonesia.
 - Buatlah video pembuatan batagor bandung dan *upload* di *Youtube*

Rubrik Penilaian Keterampilan

No	Materi	Kelengkapan		Keterangan
		Lengkap	Tidak Lengkap	
1	Laporan			
2	Video			
3	LKPD			

SELAMAT BERKARYA DAN JANGAN LUPA BERKARYA