

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMP Negeri 51 Bandung
Mata Pelajaran : Prakarya/Pengolahan
Kelas/Semester : IX/1
Materi Pokok : Pengolahan Makanan berbahan dasar hasil Peternakan dan Perikanan
Perikanan Alokasi Waktu : 2 x 40'

A. Topik/Tema Pembelajaran

- Pengolahan Makanan berbahan dasar hasil Peternakan dan Perikanan

B. Kompetensi Inti

3. Memahami dan menerapkan pengetahuan (faktual, konseptual, dan prosedural) berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkaitn 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 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.

D. Tujuan Pembelajaran

Setelah melalui proses pembelajaran pesertadidik dapat memahami pengetahuan tentang prinsip perancangan, pembuatan, penyajian, dan pengemasan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi makanan serta mampu mengolah bahan pangan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) yang ada di wilayah setempat menjadi makanan serta menyajikan atau melakukan pengemasan dengan penuh rasa tanggung jawab, disiplin dan mandiri.

E. Indikator Hasil Pembelajaran

3.1.1 Peserta didik dapat memahami pengetahuan tentang prinsip perancangan, pembuatan, penyajian, dan pengemasan hasil peternakan dan perikanan menjadi makanan yang ada di wilayah setempat.

4.1.1 Peserta didik mampu mengolah bahan pangan hasil peternakan dan perikanan yang ada di wilayah setempat menjadi makanan serta menyajikan atau melakukan pengemasan.

F. Materi Pembelajaran

- Lihat dilampiran

G. Metode/Strategi Pembelajaran

A. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan Pendahuluan

1. Guru meminta kepada siswa untuk mengucapkan Basmallah sebelum pembelajaran dimulai dan dilanjutkan dengan berdo'a bersama orang tua.
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

1. Penentuan Projek

- Pada langkah ini, peserta didik menentukan tema/topik projek bersama orang tua. Peserta didik Bersama orang tua diberi kesempatan untuk memilih/menentukan projek yang akan dikerjakannya secara mandiri dengan catatan tidak menyimpang dari tema. Pada tahap ini peserta didik bekerja sama dengan orang tua untuk menentukan proyek pengolahan makanan berbahan dasar hasil peternakan (daging sapi).

2. Perancangan Langkah-langkah Penyelesaian Projek

- Peserta didik dan orang tua merancang langkah-langkah kegiatan penyelesaian projek pengolahan makanan berbahan dasar daging sapi dari awal sampai akhir beserta pengelolaannya. Kegiatan perancangan projek ini berisi perumusan tujuan dan hasil yang diharapkan, pemilihan aktivitas untuk penyelesaian projek, perencanaan sumber/bahan/alat yang dapat mendukung penyelesaian tugas projek, dan kerja sama antar peserta didik dengan orang tua.

3. Penyusunan Jadwal Pelaksanaan Projek

- Peserta didik dengan pendampingan orang tua melakukan penjadwalan pengolahan makanan berbahan dasar daging sapi – gepuk - yang telah dirancangnya. Berapa lama projek pengolahan gepuk itu harus diselesaikan tahap demi tahap.

4. Penyelesaian Projek dengan Fasilitasi dan Monitoring Guru

- Langkah ini merupakan pelaksanaan rancangan projek yang telah dibuat. Aktivitas yang dapat dilakukan dalam kegiatan projek di antaranya dengan: a) membaca berbagai resep tentang gepuk b) membuat resep gepuk sendiri, e) membuat gepuk yang merupakan hasil racikan sendiri f) merekam kegiatan pengolah gepuk dalam bentuk video dan foto.
- Pada tahap ini orang tua berkoordinasi dengan guru bertanggung jawab membimbing dan memonitor aktivitas peserta didik dalam melakukan tugas

projek pembuatan gepuk mulai proses hingga penyelesaian projek.

- Pada kegiatan monitoring, guru membuat LKPD yang akan dapat merekam aktivitas peserta didik dalam menyelesaikan tugas projek. LKPD itu diserahkan kepada orang tua, untuk selanjutnya orang tua dan peserta didik mengisi rubrik tersebut.

5. penyusunan Laporan dan Presentasi/Publikasi Hasil Projek

- Hasil projek dalam bentuk produk makanan olahan gepuk, dipresentasikan dan/atau dipublikasikan peserta didik dalam bentuk video dan foto-foto presentasi dan publikasi di media social dan *Youtube*.
- Hasil projek dalam bentuk karya tulis dikirimkan melalui e-mail ke guru prakarya.

6. Evaluasi Proses dan Hasil Projek

- Orang tua dan peserta didik pada akhir proses pembelajaran melakukan refleksi terhadap aktivitas dan hasil tugas projek. Pada tahap evaluasi, peserta didik diberi kesempatan mengemukakan pengalamannya selama menyelesaikan tugas projek dalam bentuk video dan dikirimkan melalui e-mail atau Whatsapp Pada tahap ini juga dilakukan umpan balik terhadap proses dan produk yang telah dilakukan.

Kegiatan Penutup

1. Siswa diminta untuk menyimpulkan hasil dari proses kegiatan pembelajaran
2. Siswa meminta bantuan orang tua untuk mengirimkan video refleksi dan evaluasi kepada guru melalui e-mail atau Whatsapp.
3. Siswa diminta untuk mengucapkan Hamdallah sebagai tanda syukur kepada Allah SWT.

H. Penilaian Pembelajaran

1. Penilaian sikap dengan melihat postingan siswa di *Youtube* dan laporan dari orang tua.
2. Penilaian pengetahuan dengan melihat postingan di *Youtube* dan hasil LKPD yang dikumpulkan.
3. Penilaian keterampilan dengan melihat postingan di *Youtube* dan hasil LKPD yang dikumpulkan.

LAMPIRAN

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

Pengolahan Makanan Berbahan Dasar Hasil Peternakan Dan Perikanan

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 melalui proses pembelajaran pesertadidik dapat memahami pengetahuan tentang prinsip perancangan, pembuatan, penyajian, dan pengemasan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi makanan serta mampu mengolah bahan pangan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) yang ada di wilayah setempat menjadi makanan serta menyajikan atau melakukan pengemasan dengan penuh rasa tanggung jawab, disiplin dan mandiri.

C. Materi Pembelajaran

Resep Gepuk Sunda yang Empuk

DINA ANDRIANI



Empal Gepuk. Wikipedia.org

Gepuk adalah menu makanan yang selalu ada di rumah makan Sunda. Gepuk merupakan jenis masakan olahan daging dengan cita rasa manis dan gurih. Kualitas gepuk ditentukan daging sapi yang diolah. Sebaiknya, pembuat gepuk menggunakan daging sapi has dalam atau has luar agar gampang empuk dan tak banyak lemak. Meski relatif mudah, membuat gepuk butuh kesabaran karena memakan waktu cukup lama.

Bahan:

- 1 kilogram daging sapi (has dalam/luar)
- 500 ml santan

Bumbu:

- 10 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 5 cm lengkuas, memarkan
- 2 sdm gula merah atau sesuai dengan selera
- 1 sdm garam atau sesuai dengan selera
- 1 sdm ketumbar
- 2 batang serai, memarkan
- 3 lembar daun salam

Cara membuat:

- Rebus daging hingga empuk.
- Iris daging searah serat dengan tebal sekitar 1 cm, memarkan.
- Masak santan bersama bumbu, aduk perlahan agar tidak pecah.
- Masukkan irisan daging, masak dengan api kecil hingga santan meresap, angkat.
- Biarkan bumbu meresap, diamkan selama semalam.
- Goreng hingga matang, angkat dan tiriskan.
- Sajikan dengan taburan bawang goreng.

Resep Bumbu Sajian Sedap Empal Gepuk Daging Sapi Manis Lezat nan Gurih

Hal ini wajar jika kita mengingat Indonesia adalah negara yang terdiri dari berbagai pulau yang memiliki penduduk dengan suku bangsa yang berbeda-beda, jadi wajar jika ragam kuliner baru banyak dilahirkan. Selain itu, saat ini sudah banyak inovasi terbaru yang lahir di dunia kuliner Indonesia yang mana dari sini juga ragam dan macam kuliner Indonesia mengalami perluasan dan memperkaya daftar hidangannya.

Hal ini tentunya menjadi kabar baik untuk anda para penikmat kuliner dengan semakin banyaknya ragam kuliner di tanah air, hal ini tentu saja akan membuat petualangan mencicipi dan menikmati makanan tidak akan ada habisnya.

NAMA RESEP

Resep Bumbu Sajian Sedap Empal Gepuk Daging Sapi Manis Lezat nan Gurih

WAKTU MEMASAK

Persiapan : 45 menit

Memasak : 40 menit

Total : 85 Menit

BAHAN-BAHAN YANG DIPERLUKAN UNTUK MEMBUAT SAJIAN SEDAP EMPAL GEPUK DAGING SAPI MANIS LEZAT NAN GURIH BAHAN UTAMA YANG DIPERLUKAN:

- 1/2 kg Daging sapi segar
- 3 helai Daun salam
- 1/2 sdt Asam jawa
- 700 ml Santan kelapa
- 50 ml Air
- Minyak goreng secukupnya

BUMBU HALUS:

- 10 biji bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 2 sdt ketumbar
- 2 cm lengkuas
- 1/2 sdt garam
- 2 sdt Gula merah serai

CARA MEMBUAT SAJIAN SEDAP EMPAL GEPUK DAGING SAPI MANIS LEZAT NAN GURIH CARA MEMBUAT:

1. Langkah pertama terlebih dahulu anda harus mencuci bersih daging kemudian masukkan dalam panci yang sudah berisi air dan rebus hingga menjadi empuk.
2. Setelah direbus, angkat dan potong kecil daging sapi. Kemudian pukul-pukul dengan ulekan atau alat hingga daging menjadi pipih.
3. Setelah dipukul-pukul, didihkan santan dan masukan bumbu yang dihaluskan, dan masukkan air asam jawa beserta daun sama dan aduk-aduk pastikan agar santan tidak menjadi pecah.
4. Kemudian masukkan daging yang sudah dipotong dan dipukul kedalam santan dan masak hingga santan kering dan mengental.
5. Goreng daging sapi yang sudah dibumbui dengan santan sebelum disajikan.

CARA MENYAJIKAN:

1. Setelah matang digoreng, angkat daging dan tiriskan agar minyak surut dalam daging.
2. Ambil piring saji dan hidangkan diatasnya.
3. Bisa menambahkan bawang goreng

B. Tugas Dan Langkah-Langkah Kerja

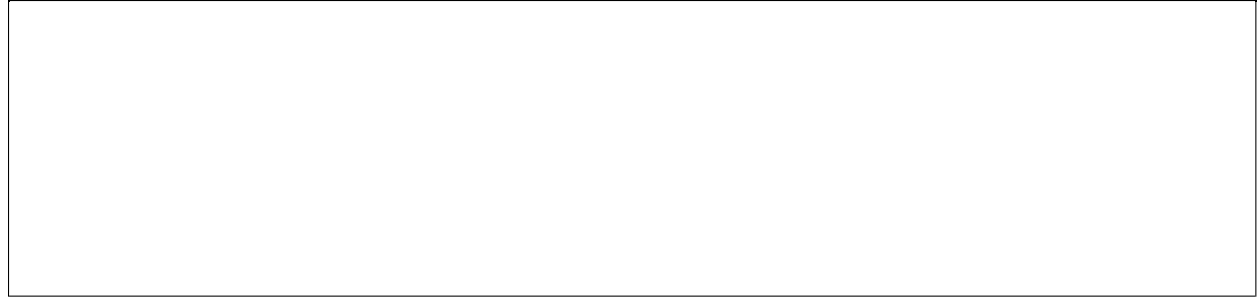
1. Mengapa kita membuat olahan daging berupa “Gepuk”?

Peluang	Ancaman

2. Perencanaan

Alat dan Bahan/Resep

3. Langkah-langkah Pembuatan



4. Penyajian dan Pengemasan



C. Penilaian

1. Penilaian Sikap
2. Penilaian Pengetahuan

Jawablah pertanyaah dibawah ini dengan jelas dan singkat!

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

- Buatlah video pembutan gepuk 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